



Italie: Grosseto
et la Maremma,
l'autre Toscane Page D 4



Rhododendrons
et azalées, un feu d'artifice
printanier Page D 6

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 JUIN 2012



PHOTOS NICOLE PONS

Le fjord du Saguenay s'étend sur plus de 100 kilomètres de splendides paysages.

TOURISME SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Des panoramas terre-mer uniques

Du fjord du Saguenay, qui étend ses 106 kilomètres de splendeurs naturelles, au bucolique lac Saint-Jean, grand comme une mer intérieure de 1000 kilomètres carrés, la région offre autant d'immenses espaces que de panoramas uniques. Avec l'omniprésence de l'eau qui a joué un rôle essentiel dans son développement.

NICOLE PONS
à Chicoutimi

Plongeant ses fondations dans la rivière et bien accroché au rocher, le bâtiment 1912 de La Pulperie de Chicoutimi a résisté aux flots déchaînés du déluge de 1996, qui l'ont laissé très amoché, mais debout. Avec ses complices, les bâtisses 1903, 1913 et 1921, c'est le témoin du riche passé industriel de la ville sur le site de l'ancienne usine de pulpe entièrement restauré et reconverti en lieu historique.

Le voyage interactif qui commence en 1896 nous emmène, du parcours d'interprétation, dans le parc, à l'exposition permanente *La main à la pâte*, revivre l'épopée de la Compagnie de pulpe de Chicoutimi grâce au multimédia, aux photos, objets et films promotionnels d'époque.

Dans le bâtiment 1921, un ancien atelier de réparation mécanique grand comme une cathédrale, on retrouve le fondateur Joseph-Dominique Guay et son associé Julien-Edouard-Alfred Dubuc. Profitant de l'essor industriel de la fin de XIX^e siècle, du besoin croissant de papier journal et d'importantes ressources locales, l'eau et le bois, ils créent un empire qui emploiera jusqu'à 2000 ouvriers. Mais lorsque la conjoncture change, à partir de 1925, la chute sera brutale.

Un autre espace est consacré à Arthur Villeneuve, figure locale marquante. On y trouve la maison qu'il avait entièrement peinte en 1957-58 de scènes relatant l'histoire de la région et truffées de petits détails parfois insolites. Pour la déménager dans le musée, en 1994, et l'y faire entrer en un morceau, il a fallu démolir un mur en pierre du bâtiment 1921! La nouvelle exposition *Arthur Villeneuve, loin d'être naïf!* rappelle les événements importants de la vie de cet artiste hors normes à l'imaginaire foisonnant, qui a aussi réalisé 4000 tableaux et 2000 dessins.



À La Baie, les devantures des boutiques sont fleuries par une artiste locale.

En ce matin ensoleillé, nous embarquons sur le *Marjolaine II* de la compagnie Les Croisières du Fjord, pour une croisière-excursion. Le quai de Bagotville (La Baie) a été réaménagé en 2009 pour accueillir les grands paquebots internationaux. Le *Queen Mary II* pourrait y accoster. Le coût des travaux, incluant un pavillon d'accueil, le quai, le village portuaire qui sera terminé en 2013, dépassera 50 millions.

Cap sur la perle du fjord : Sainte-Rose-du-Nord. Formé dans une faille de l'écorce terrestre, le fjord du Saguenay offre une succession de paysages époustouflants, sauvages comme au premier jour. D'imposantes falaises le bordent par endroits, se prolongeant à la verticale sous l'eau, et des murailles de pierre, comme les caps Éternité (454 mètres) et Trinité (411 mètres). Pas de hauts fonds ni de rochers, mais une

extraordinaire voie de communication d'une profondeur moyenne de 260 mètres, navigable sur toute sa longueur (106 kilomètres) et sa largeur. Déjà, les Amérindiens l'utilisaient il y a 5000 ans. On a trouvé des traces de bourgades à l'Anse-à-la-Croix.

Blotti au pied de la montagne, Sainte-Rose-du-Nord (450 habitants), ancien village de bûcherons, est formé de plusieurs anses. Ce petit joyau de 119 kilomètres carrés se découvre dans l'écrin du belvédère que le maire Laurent Thibeault a fait installer sur une colline à 250 mètres d'altitude.

Comme en avion : 20 kilomètres de fjord à perte d'horizon! Redescendus sur terre, nous goûtons au bonheur sur le sentier pédestre longeant le fjord et louons les fidèles qui sauvèrent les meubles artisanaux de l'église en feu en 1988. Ils trônent dans la nouvelle église.

Le Musée du Fjord, en pleine restructuration à La Baie, propose une approche scientifique du patrimoine naturel et historique. L'aquarium géant de 10 mètres de long contient 53 500 litres d'eau salée où vivent 18 espèces marines de fond et des invertébrés dans les conditions du fjord : même température, même salinité. Raie épineuse, morue franche, plie canadienne, plie rouge...

A ce laboratoire vivant s'ajoute un bassin de manipulation avec 11 espèces telles que les oursins verts et les anémones plumeuses. L'écosystème du fjord du Saguenay est exceptionnel. L'eau douce arrivant du lac Saint-Jean via la rivière Saguenay circule en surface; dans l'autre sens, au fond, l'eau salée venant du Saint-Laurent occupe 97% du volume.

VOIR PAGE D 3 : SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

PLAISIRS

TOURISME

Des dortoirs d'antan, dans les auberges de jeunesse en Suisse, on est passé aujourd'hui à des chambres doubles, dont certaines offrent la douillette alpine en guise de couverture. Aussi, on y propose de plus en plus de chambres et de douches individuelles.

Long-courrier



LIO KIEFER

Transit à Hong Kong

«J'aurai bientôt une correspondance de sept heures entre deux vols à Hong Kong. La ville ayant d'efficaces transports en commun, j'ai eu l'idée de faire une courte visite au centre-ville. Vous avez des activités à suggérer?»
Carl-André Hurtubise, Montréal

Le marché aux Oiseaux, le marché de Jade, avec une petite bouffe dans un resto à l'extérieur: prendre l'un de ceux qui ont des canards vivants dehors et vous suivez la chaîne du regard, de vivant à mort, de plumé à échaudé et de laqué à votre assiette. Garantie fraîcheur.

Où vous choisissez une cantine où tout est écrit en chinois. Vous vous asseyez et commandez le même plat que votre voisin... Si vous détestez, c'est à lui qu'il faudra vous en prendre et au mandarin que vous n'avez jamais voulu assimiler!

Aussi, le quartier des antiquaires et une balade en jonque dans le Vieux-Port. Cela fait environ quatre heures.

Auberges de jeunesse en Suisse

«Dans l'une de vos chroniques, vous proposez des vacances en Suisse en utilisant le réseau des auberges de jeunesse, vu la modicité de leurs tarifs. Pourriez-vous m'aider à retrouver cet article?»
René Goudard

Je ne suis pas sûr que c'est le bon texte, mais j'ai retrouvé ce qui suit... Les auberges de jeunesse en Suisse sont une solution à la cherté de l'hébergement. Il y en a un peu plus d'une soixantaine à travers le pays, officielisées par la Fédération unie des auberges de jeunesse (FUJ) auprès de laquelle vous pouvez réserver en ligne (hihos.telbooking.com) et répertoriées également par la Schweizer Jugendherbergen (youthostel.com). On trouve également des auberges officielisées, mais tout aussi convenables, sous le label swissbackpackers.ch.

Des dortoirs d'antan, on est passé aujourd'hui à des chambres doubles, dont certaines offrent la douillette alpine en guise de couverture. Aussi, les auberges de jeunesse proposent de plus en plus de chambres et de douches individuelles. Il faut toutefois vérifier les disponibilités pendant les périodes achemandées (vacances scolaires et fins de semaine),

lorsque les Helvètes sont en manque d'oxygène et de chansons autour d'un feu de camp.

Certaines auberges acceptent les animaux de compagnie et si l'envie vous prend d'en emmener un, sachez qu'il existe, chaque mois, à Berne, une banque canine où pitou peut donner de son sang et recevoir un bol de soupe comme récompense. Dans la même ville: une banque de sang pour veaux; et à Zurich: une banque de plasma pour chevaux. Une randonnée comme une autre...

De l'auberge de jeunesse à l'auberge de prière, voici quelques adresses dans le pays: entre Lausanne et Genève, le monastère Sainte-Claire à Jongny (☎ 021921 21 77); le monastère Saint-Joseph de Montorge à Fribourg (☎ 037 22 88 78); le monastère Notre-Dame-de-l'Assomption à Estavayer-le-Lac (☎ 037 63 42 22); et le monastère Saint-Joseph à Collombey, dans le Valais (☎ 025 71 23 69).

Pour être dans le coup: *La Suisse sur iPad* pour 2\$ avec Géo, <http://itunes.apple.com/fr/app/geo-le-kiosque/id423545419>.

Petit hôtel à Chicago

«Entre une semaine de travail, je passerai deux week-ends à Chicago (ma première visite). Que me suggérez-vous comme petit hôtel si cela existe là-bas?»
Ninon LaRoche, Montréal

Vous en trouverez sur mon blogue: ledevoir.com/opinion/blogs/voyager-avec-liokiefer/324200/appartement-a-chicago. Aussi, le City Scene B & B (cityscenebb.com), près de l'Armitage-Halsted Landmark District, la Villa Toscana, à North Halsted (thevillatostocana.com), et Nyberg B & B, à Wrigleyville (chicago-bnb.com), sont d'excellentes adresses à moins de 150\$ la nuit, très bien desservies par les transports en commun, près du lac et dans des quartiers où les restos sont nombreux. L'endroit le moins cher dans l'arrondissement: Motel 6 Chicago.

Quant aux restos, mentionnons d'excellents souvenirs que sont le Bice (italien), Cape Cod Room (fruits de mer), Zinfandel (les cuisines de différents États américains), Original Pancake House (petits-déjeuners), Café Ba Ba Reeba (paellas, tapas et empenadas), puis Charlie Trotter's (haute gastronomie avec foie gras, caviar et homard au programme). Aucun problème pour trouver d'excellents restaurants. Notons que le *Guide Ulysse* sur Chicago est de bonne facture. Aussi, voici une proposition



Une vue de Hong Kong depuis Victoria Peak.

MIKE CLARKE AGENCE FRANCE-PRESSE

de Jacqueline Houll, de Québec: le Grillroom (français) à l'hôtel Westin, sur Monroe; et des restaurants italiens très sympathiques: le Café Spiaggia sur North Michigan, le Cocopazzo sur North St. Clair et l'Appetito sur la terrasse au pied du gratte-ciel John Hancock.

Enfin, un petit guide extraordinaire: *Chicago Cartoville*, l'essentiel en un clin d'œil (Guides Gallimard).

L'érable coule

«Je viens de lire un de vos articles et pour avoir vu des pancartes avec l'inscription «Printemps Érablé» lors de la grande manifestation du 22 mars (et des sites Web intitulés «Printemps Érablé» dès le début de mars, en faveur du mouvement étudiant), je suis très étonnée que vous attribuez cette expression à la presse française.

«Je sais que Paris Match l'avait reprise dans un article étrangement bien résumé pour un magazine aussi léger, puis d'autres par la suite, mais début mars, à ma connaissance, la grève n'avait pas encore traversé l'océan médiatique. Peut-être faudrait-il rectifier? Il est possible que ce soit un designer de l'École de la montagne rouge (mouvement pro-grève du Département de design de l'UQAM) qui en soit à l'origine: <http://biblioman.cienne.tumblr.com/post/19747906922/printemps-erabl-manifestation-des-etudiants>.

«Bref, il serait intéressant de rendre hommage à la personne qui a initié cette expression, certes facile mais ô combien juste dans le contexte des mouvements sociaux qui se-

couent le monde depuis plus d'un an.»

Meryl, Montréal

Vous n'êtes pas la seule à m'avoir fait cette belle remarque. Dans une lettre, on m'a dit que j'étais un m... Français. Pourtant, j'avais été tenté par «Printemps poutine» ou «Printemps cipaille», mais on m'aurait traité de Français chiant, alors que je suis un Allemand très chiant! Quant au créatif local, je suis à sa recherche...

Bonnes adresses

«Je lis vos chroniques avec beaucoup de plaisir. Votre péripétie sur les traces de Jean-Jacques Rousseau évoque de très beaux souvenirs pour moi, qui suis originaire de Haute-Savoie! N'êtes-vous pas allé jusqu'à Annecy, où le conservatoire porte le nom du grand homme (qui était lui-même flûtiste et compositeur)? Il y a vécu quelque temps.

«Et surtout, je vous recommande une petite virée à une vingtaine de kilomètres de là, à Thônes (la capitale du reblochon!), où l'on peut suivre un sentier à travers prés et hautes jusqu'à l'emplacement d'un cerisier souvenir dans Les Confessions. Très romantique et très charmant.»

F. Davoine, Montréal

J'ai déjà visité Annecy, il y a quelques années, et mangé du reblochon à Thônes et ailleurs. Par contre, le cerisier des Confessions, connais pas. C'est vrai qu'il y a six ans, ce n'est pas Rousseau que je suivais dans la région, mais le Tour de France.

Et en ce temps-là, le vélo...

La liste de l'OPC

Avant de les publier, j'attends habituellement d'avoir plusieurs communiqués de ce genre provenant de l'Office de la protection du consommateur (OPC), sinon il faudrait le faire chaque semaine... Les agences de voyages suivantes se sont vu infliger des amendes pour avoir emprunté de l'argent dans le compte en fiducie ou pour avoir oublié d'en verser, ce qui est inconcevable.

Dans le cas des trois dernières, c'est aussi pour avoir fait des affaires sans permis. Les voici: Voyages Sélect Centre-ville, La Société en commandite Touram, Voyage Lotus-Canada, Groupe Voyages Vision 2000, Voyages A & M et Voyages Globe Express.

L'OPC rappelle qu'il est fortement recommandé d'avoir recours à une agence de voyages titulaire d'un permis émis par l'organisme. Ce permis est accompagné d'un cautionnement qui protège les sommes confiées à l'agent de voyages. En cas de difficultés financières de leur agence, les clients pourraient avoir droit à un remboursement des sommes qu'ils lui avaient confiées.

De plus, ces gens contribuent au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages, qui vise à assurer leur protection financière. Ce fonds offre aux personnes qui ont fait affaire avec un agent de voyages titulaire d'un permis de l'Office un accès plus rapide aux mécanismes d'indemnisation lorsque les fournisseurs de services font défaut.

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

Unique: des vidéocapsules urbaines sur le Web

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Un nouvel outil vient de sortir pour préparer ses vacances. *Unique*, lancé par l'équipe de créatifs de l'agence Toxa (connue pour son magazine *Urbania*), est une série de microguides urbains, vidéos, disponibles gratuitement sur le Web et bientôt en application mobile.

Toute neuve, la section «Nos microguides Unique» propose pour le moment l'exploration de sept destinations (Montréal, Bruxelles, Paris, Toronto, Londres, Rome et Madrid) à travers des séries de vidéos dynamiques et interactives qui offrent les adresses incontournables de ces destinations.

Quatre catégories

La quarantaine d'adresses est répartie dans quatre catégories de capsules d'une durée de trois minutes chacune: ADN révèle ce qui rend la ville authentique et LUX, les adresses pour épicuriens, tandis que BUZ se penche sur les lieux de branchitude et que HIP présente l'aspect contemporain et alternatif d'une destination.

Plus axé sur les établissements pour se sustenter, *Unique* permet au voyageur en partance d'ajouter quelques adresses à un itinéraire. Les capsules soignées invitent au voyage, sans prétendre servir à sa planification de A à Z. Les chefs et propriétaires de restaurants expliquent à la caméra ce qui rend leur établissement unique, dans un survol servant à piquer la curiosité.

Partager ses découvertes

Puisque le fait de jeter un œil à ce qu'on dit de chez soi donne une bonne idée de l'ensemble, les visiteurs pourront découvrir de Montréal les randonnées en Bixi le long du canal de Lachine, le mont Royal, le bar Waverly, et les créateurs ont cherché des propositions équilibrées entre le clinquant et les racines de la métropole, parlant autant de l'auberge Saint-Gabriel que des pâtisseries Saint-Hubert. Bien joué.

À leur tour, les internautes sont invités à nourrir les guides collectifs dans la section «Vos microguides». Belgrade, Lima et Hanoï ont déjà quelques entrées (vous retrouverez d'ailleurs les suggestions personnelles de notre collaborateur Gary Lawrence, aussi chef chercheur des guides *Unique*). Et plus les gens partageront leurs découvertes, plus les guides s'enrichiront.

Le Devoir

Unique est disponible en français et en anglais. Gratuit. unique-guides.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS

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

www.aubergedesglacis.com

1-877-245-2247

QUÉBEC

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ***

91 Grande-Allée Est

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

www.relaischarlesalexandre.com

418 523-1220

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

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

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

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

Retrouvez votre nature: www.awb.ca

1 888-902-7663

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.lestrois tilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

Vous en aurez plus; Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui cherche 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 «rolleybus», piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

NEW-HAMPSHIRE, U.S.A.

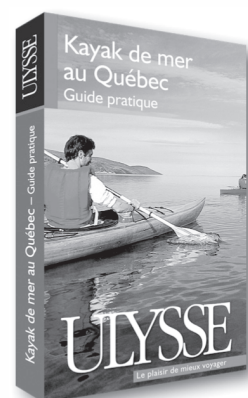
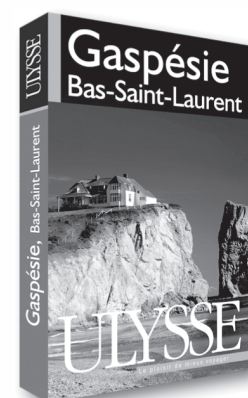
BRIARCLIFF MOTEL, NORTH CONWAY

Location idéale - à pied du village, restos, gare, magasins (Settler's Green à 1.5 mile). Très propre et abordable. Non-fum, pas d'animaux, a/c, cable, petit réfrigérateur. Proprio sur place. Très belle pisc. ext. chauffée. Certaines chambres ont une vue sur les montagnes. Wi-Fi et coupons pour mag. outlet. AAA, Mai-Juin 69\$ à 129\$. Juillet - Octobre 89\$ à 199\$.

www.briarcliffmotel.com

1 800 338-4291

Disponibles chez votre libraire et dans les librairies Ulysse



Ulysse, le plus grand choix de guides de voyage et de plein air

- ▶ 4176, rue Saint-Denis, métro Mont-Royal
- ▶ 560, avenue du Président-Kennedy, métro McGill
- ▶ en ligne au www.guidesulysse.com

ULYSSE
le plaisir de mieux voyager



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

PLAISIRS

TOURISME

Dans un paysage à faire rêver plus d'un oiseau, le Centre d'interprétation des battures et de réhabilitation des oiseaux de Saint-Fulgence a pour mission la mise en valeur, la préservation, l'interprétation et la sauvegarde de la diversité biologique de l'habitat faunique et la réadaptation des oiseaux sauvages blessés, malades ou orphelins.



NICOLE PONS

Le site Nouvelle-France à Saint-Félix-d'Otis.

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

SUITE DE LA PAGE D 1

Plus de 60 espèces de poissons d'eau douce et salée y vivent, chacune dans son milieu.

Dès le 23 juin, un spectacle multimédia unique au monde en *Free D*, cette nouvelle technologie immersive, prendra l'affiche: *Voyage au cœur du fjord du Saguenay*. Aussi, une nouvelle exposition présente l'histoire régionale, de la colonisation à la génétique des populations, sous l'éclairage scientifique du fichier Balsac, une banque de données informatisées constituée par l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC) d'après les actes de l'État civil du Québec.

Paradis sur fjord

Perché sur un banc du parc, Sortilège, le grand duc d'Amérique mascotte du Centre d'interprétation des battures et de réadaptation des oiseaux de Saint-Fulgence (CIBRO), nous épie d'un regard perçant. Recueilli après la destruction de son nid et ne pouvant être relâché car imprégné par l'humain, il a trouvé son paradis sur le Cap des Roches dominant la batture.

À la limite entre la rivière Saguenay et le début du fjord, dans un paysage à faire rêver plus d'un oiseau, le CIBRO a été fondé en 1991 grâce au vétérinaire Yves Dubord et à la municipalité. Sa mission: mise en valeur, préservation, interprétation, sauvegarde de la diversité biologique de l'habitat faunique de la batture et réhabilitation des oiseaux sauvages

blessés, malades ou orphelins.

Amenés d'un peu partout, ces derniers sont soignés, puis relâchés si possible. Dans les 11 volières en forêt, plus de 100 pensionnaires, dont beaucoup d'oiseaux de proie, se replument à leur rythme: Toutou, femelle grand duc peureuse et agressive; Eridou, crécerelle d'Amérique qui attrape des proies vivantes; Woody, pic chevelu qui espère le retour à la vie sauvage... Parfois, même une fois relâchés, certains reviennent quémander leur nourriture, comme le corbeau Myrtille!

La batture, longée par un sentier d'observation, compte 175 espèces de plantes et quelque 265 espèces d'oiseaux la fréquentent, dont le râle jaune et le bruant de Le Conte, rare au Québec.

La vie dans les années 20

Imaginons un site en forêt proche du lac Saint-Jean, une rivière se précipitant de la montagne en une chute plus haute que celles du Niagara, l'essor industriel du début du XX^e siècle. Le décor est planté. Pour les acteurs, prenons un visionnaire, Damasse Jalbert, qui se lance dès 1901 dans la construction d'une pulperie au pied de la chute Ouitachouan et d'un village pour loger les ouvriers et leurs familles, mais qui meurt en 1904, laissant son village-usine orphelin.

Entre en scène, en 1907, le roi de la pulpe, Joseph-Edouard-Alfred Dubuc. Les ingrédients de la réussite sont

réunis; on exporte vers les États-Unis et la France.

Val-Jalbert, qui comptera jusqu'à 950 habitants, se développe avec un plan d'urbanisme. Église, presbytère, mairie, couvent-école, poste, magasin général, boucherie, hôtel... Les rues ont des lampadaires et des trottoirs en bois. On fabrique sur place de l'électricité qui alimente les maisons (43 ans avant la nationalisation de l'électricité au Québec!), dotées aussi d'eau courante. Dans les années 120, les ouvriers travaillent dur mais sont bien payés et jouissent d'un confort ultramoderne chez eux. Puis, les affaires vont mal et tout se fige en 1927.

Aujourd'hui, Val-Jalbert est en effervescence. Malgré des restaurations après les années 60, il lui fallait un plan de revitalisation complet pour retrouver sa notoriété. Infrastructure, interprétation, offre touristique... Le coût de la renaissance s'élève à 19,7 millions. Nous y vivrons pendant 24 heures une expérience de la vie en 1920 (avec l'apport des technologies actuelles), car nous avons choisi de manger et dormir sur place.

Après avoir arpenté les rues à pied et en trolleybus, grimpé sur la colline, vu les maisons, le magasin général, l'école et le vieux moulin entièrement restauré, rencontré moult personnages d'époque hauts en couleur et après nous être fait arroser sur la spectaculaire plate-forme en verre s'avancant dans la chute maintenant illuminée le soir, au Restaurant du Moulin, le chef Carl Murray nous régale d'un souper à base

de produits des fermes locales.

Le dodo sera douillet dans une chambre aménagée avec raffinement à l'une des maisons d'époque transformées en hébergement, au style contemporain de standard international avec une touche des années 20. On fait de beaux rêves au pays des bleuets.

En vrac

La Pulperie de Chicoutimi, musée régional du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Ouvert à l'année. ☎ 1 877 998-3100, pulprie.com.

Musée du Fjord à La Baie. Ouvert à l'année. ☎ 1 866 697-5077, museedufjord.com.

Croisières du Fjord. Jusqu'au 8 octobre. Départs de La Baie, Sainte-Rose-du-Nord, L'Anse-Saint-Jean, Rivière-Eternité et Tadoussac. ☎ 1 800 363-7248, croisieresdufjord.com.

Centre d'interprétation des battures et de réhabilitation des oiseaux de Saint-Fulgence (CIBRO) à Saint-Fulgence. Ouvert tous les jours du 30 juin au 26 août; le week-end jusqu'au 29 juin et du 27 août au 8 octobre. ☎ 418 674-2425, cibro.ca.

Village historique de Val-Jalbert. Ouvert jusqu'au 8 octobre. Forfaits incluant hébergement, souper et déjeuner. ☎ 1 888 675-3132, valjalbert.com.

Bistro La Vieille Garde. Merlin Lambert, chef exécutif et propriétaire du premier bar à vin de Chicoutimi, marie les meilleurs produits frais à des nectars d'importation privée. Bonne idée: les demi-verres de vin. Ouvert à l'année. ☎ 418 602-1225, bistrolavieillegarde.com.

Auberge de la Rivière Saguenay à La Baie. À flanc de rocher dominant le fjord, ce havre de paix offre un panorama grandiose. Pauline Gagnon et Léon Girard accueillent leurs hôtes en amis. Très impliqués dans le développement des entreprises locales et en écologie, ils nous régaleront au souper et au déjeuner de délicieux produits des fermes environnantes. Ouvert à l'année. ☎ 1 866 697-0222, aubergesaagueneay.com.

Auberge des 21 à La Baie. Marcel Bouchard, chef d'orchestre de ce relais gourmand, fait valser produits maraîchers, herbes sauvages, gibiers et pois-

sons boucanés dans une gastronomie s'inspirant des traditions régionales et autochtones. Ouvert à l'année. ☎ 1 800 363-7298, aubergedes21.com.

Resto-gîte Au Presbytère, à Sainte-Rose-du-Nord. Ouvert jusqu'au 8 octobre. Le chef français Sébastien Granet prépare de savoureuses spécialités le soir: tourtière saguenéenne, koulibiac de truite et oseille, mijoté d'agneau; et poissons, pâtes, terrines le midi. ☎ 1 888 675-3675, aupresbytere.com.

Tourisme Saguenay-Lac-Saint-Jean. ☎ 1 877 253-8387, saguenaylacsaintjean.ca.

Collaboration spéciale
Le Devoir

Partir à l'aventure

Il y a de l'action ce week-end dans le Vieux-Québec, avec la présence du Festival plein air et voyage dans l'Espace 400e. L'endroit parfait pour planifier ses séjours en nature et découvrir trucs et conseils pour ses loisirs d'aventure. De nombreux ateliers et conférences ont lieu pendant tout le festival: apprendre à choisir chaussure de course à son pied, réparer une crevaillon sur son vélo, classes de maître sur la photographie de sport extérieur... Les offices de tourisme régionaux proposent leurs suggestions de voyages sportifs, alors que les boutiques Atmosphère outrepassent les frontières avec leurs conférences sur le Kilimandjaro, les safaris en Afrique et les treks dans l'Himalaya. Plusieurs animations sont au programme, les mamans pourront essayer la cardio-poussette, les petits, s'essouffler sur une course à obstacles et les autres, s'embarquer dans une compétition de canots-souqueurs. Du 8 au 10 juin, entrée libre sur le site. espaces.ca/page/evenements/festival-plein-air-et-voyage.
— Le Devoir

POUR ÊTRE BIEN INFORMÉ,
SUIVEZ-NOUS !



ledevoir.com



facebook.com/ledevoir



twitter.com/ledevoir

Bon voyage

RENCONTRES D'INFORMATION

VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, MERCREDI LE 6 JUIN 2012
LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, SHERBROOKE EST

16h00
- BHOUTAN - TIBET - NÉPAL -
SUR LE TOIT DU MONDE
Du 19 septembre au 11 octobre 2012

19h00
- N-CALÉDONIE & N-ZÉLANDE -
UN VOYAGE EXCEPTIONNEL AUX ANTIPODES
Du 11 novembre au 5 décembre 2012

www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

AUBERGE DES Glacis

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

Chef Olivier Raffestin

Une aventure gastronomique au moulin à une heure de Québec

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

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

PLAISIRS

TOURISME

La petite ville provinciale de Grosseto, fondée au XII^e siècle, ne figure pas nécessairement sur la liste des lieux les plus courus de la Toscane, et c'est tant mieux. C'est ce qui fait justement son charme. Son cœur historique est ceinturé de murailles de briques de formes irrégulières superbement conservées.

ITALIE

Grosseto et la Maremma, l'autre Toscane

LOUISE GABOURY
à Grosseto

Arrivant en bus, directement de l'aéroport de Rome, j'ai découvert Grosseto à l'heure bénie de la *passaggiata* quand, en fin d'après-midi, les rues piétonnes s'animent, envahies par des foules oisives et peu pressées. J'adore ce moment partout en Italie, mais à Grosseto la *passaggiata* est presque élevée au rang d'œuvre d'art. Des groupes se forment et se défont, le temps d'échanger des nouvelles, s'arrêtant pour une *gelato* ou un premier apéro...

Grosseto est la « capitale » de la grande joie des piétons et des cyclistes. Le spectacle de la rue se renouvelle sans cesse. Le matin, elles sont envahies par les travailleurs et les enfants qui se rendent à l'école. Après le lunch, elles sont désertées quand les commerces ferment, puis revivent à l'heure de la *passaggiata*.

En soirée, les dîneurs animent les terrasses. Le jeudi matin, la ville accueille un gigantesque marché qui s'installe le long des murailles à partir de la Porta Vecchia.

Ici, les Toscans ont une façon particulière de parler italien: ils refusent de prononcer le son « k », et l'acquacotta, un des plats traditionnels de la région, devient l'ahuahotta.... Les rues étroites sont bordées de boutiques. On trouve chez Madam Dore, piazza Mensini, de quoi gâter le petit dernier. Les amateurs de souvenirs originaux seront comblés par les peintures sur tissu ou sur bois de Luciana Dalla Pozza (*lucianadella-pozza.net*) et les desserts traditionnels retrouvés au terme de longues recherches par Licia et Marcello, créés dans leur biscuiterie et vendus dans leur boutique de la Via Garibaldi.

Le choix est difficile parmi tous ces biscotti, cantucci, sfratti, ossi di morto (oui, « les os des morts »!) et ciambelline al Morellino di Scansano. La *passaggiata* et les visites aux cafés et boutiques permettent de belles rencontres avec les gens du coin auxquels la ville doit une partie de son charme.

La cuisine Comme ailleurs en Toscane, on fait une « cuisine de pauvre » à partir des ingrédients disponibles. La Maremma étant une région de chasse, le gibier se mêle, en saison, aux légumes du jardin, au fromage et à l'indispensable pain non salé.

Douze jours de pur bonheur

J'ai passé 12 jours de pur bonheur à explorer Grosseto et ses alentours. La petite ville provinciale fondée au XII^e siècle ne figure pas nécessairement sur la liste des lieux les plus courus de la Toscane, et c'est tant mieux.

C'est ce qui fait justement son charme. Son cœur historique est ceinturé de murailles de briques de formes irrégulières superbement conservées. Eblouissantes le matin au lever du soleil, elles courent sur plus de deux kilomètres.

La circulation automobile y est strictement réglementée, à

la grande joie des piétons et des cyclistes. Le spectacle de la rue se renouvelle sans cesse. Le matin, elles sont envahies par les travailleurs et les enfants qui se rendent à l'école. Après le lunch, elles sont désertées quand les commerces ferment, puis revivent à l'heure de la *passaggiata*.

En soirée, les dîneurs animent les terrasses. Le jeudi matin, la ville accueille un gigantesque marché qui s'installe le long des murailles à partir de la Porta Vecchia.

Ici, les Toscans ont une façon particulière de parler italien: ils refusent de prononcer le son « k », et l'acquacotta, un des plats traditionnels de la région, devient l'ahuahotta.... Les rues étroites sont bordées de boutiques. On trouve chez Madam Dore, piazza Mensini, de quoi gâter le petit dernier. Les amateurs de souvenirs originaux seront comblés par les peintures sur tissu ou sur bois de Luciana Dalla Pozza (*lucianadella-pozza.net*) et les desserts traditionnels retrouvés au terme de longues recherches par Licia et Marcello, créés dans leur biscuiterie et vendus dans leur boutique de la Via Garibaldi.

Le choix est difficile parmi tous ces biscotti, cantucci, sfratti, ossi di morto (oui, « les os des morts »!) et ciambelline al Morellino di Scansano. La *passaggiata* et les visites aux cafés et boutiques permettent de belles rencontres avec les gens du coin auxquels la ville doit une partie de son charme.

La cuisine Comme ailleurs en Toscane, on fait une « cuisine de pauvre » à partir des ingrédients disponibles. La Maremma étant une région de chasse, le gibier se mêle, en saison, aux légumes du jardin, au fromage et à l'indispensable pain non salé.

L'acquacotta, littéralement « eau cuite », une soupe épaisse, figure au menu des plats typiques de la Maremma.

Les recettes peuvent varier, mais Manuela, qui m'a confié la sienne, y met de l'huile d'olive, bien sûr, de l'oignon, du céleri, de l'eau, des épi-

La cuisine

Comme ailleurs en Toscane, on fait une « cuisine de pauvre » à partir des ingrédients disponibles. La Maremma étant une région de chasse, le gibier se mêle, en saison, aux légumes du jardin, au fromage et à l'indispensable pain non salé.

L'acquacotta, littéralement « eau cuite », une soupe épaisse, figure au menu des plats typiques de la Maremma.

Les recettes peuvent varier, mais Manuela, qui m'a confié la sienne, y met de l'huile d'olive, bien sûr, de l'oignon, du céleri, de l'eau, des épi-



Sovana, un village médiéval entre Mont-Amiata et Grosseto.

nards, du pain de la veille, du concentré de tomate, un peu de piments forts et des œufs.

Après la soupe, on servira les tortellis con bietole e ricotta (sortes de raviolis farcis d'un mélange de bette à carde et de ricotta) ou les parpadelle au lièvre, avant un plat à base de sanglier, surtout à l'honneur pendant la saison de la chasse.

Au dessert, on se contentera d'un fruit ou d'une *gelato*. Pour un repas plus léger (?), on pourra goûter des charcuteries diverses et le délicieux fromage aprino della Maremma.

Tout cela joyeusement arrosé d'un Morellino di Scansano ou d'un Vermentino!

En vrac

Grosseto est située à 180 kilomètres de Rome. Un bus quotidien dessert la ville au départ de l'aéroport de Fiumicino, et de Grosseto on peut facilement utiliser le transport en commun pour aller à Sienne, Massa Maritima ou Castiglione della

Pescaia, mais une voiture peut être utile pour gagner les coins plus éloignés de la région.

Le Grand Hotel Bastiani est un établissement quatre-étoiles idéalement situé à l'intérieur des murs de la ville, avec stationnement public à proximité. *hotelbastiani.com*.

En Italie, l'apéro est souvent accompagné d'amuse-gueules ou de grignotines plus ou moins sophistiqués. Ceux de Rosso e vino, un superbe endroit moderne avec une jolie terrasse, valent le détour. Le lieu fait aussi restaurant (piazza Randolpho Pacciardi, 2).

À Locanda Porta Vecchia, on prépare très bien, entre autres spécialités, le bistecca alla fiorentina pour lequel on utilise le bœuf local (piazza Maniscalchi, 5). Pour une abondante et savoureuse cuisine familiale, on choisit Trattoria al teatro (via Goldoni, 12).

Swiss International Airlines a assumé le transport pour la réalisation de ce reportage.

Collaboratrice
Le Devoir

Pêle-mêle

Les Étrusques. Situé à Sorano, le parc archéologique Città del tufo a été inauguré en 1998. Il abrite des tombes datant des II^e et III^e siècles avant J.-C., dont l'Ildebranda, une des plus importantes de toute l'Etrurie. Grosseto abrite un intéressant petit musée d'archéologie qui évoque les origines étrusques de la ville et prépare la voie pour la visite des tombes étrusques des città del Tufo.

L'île d'Elbe, la plus grande de Toscane. Napoléon y a passé 300 jours, de mai 1814 à février 1815. On peut visiter sa maison à Portoferraio, une ville qui doit son nom au fait qu'Étrusques et Romains y ont exploité le fer. Les plus belles plages sont situées au sud de l'île. Celles de Cavoli et Porto Azzurro sont magnifiques. Même si elle est située dans la province de Livorno, Elbe est facilement accessible de Grosseto. BluNavy propose des croisières vers l'île au départ de Castiglione della Pescaia, et aussi vers l'île de Giglio rendue tristement célèbre à la suite du naufrage du *Costa Concordia* en janvier dernier. *blunavy.com*.

Le tarot. C'est un jardin excentrique et ludique peuplé de sculptures ésotériques colorées de Nicki de Saint Phalle illustrant les cartes du tarot, au cœur duquel a également été construite une extravagante maison décorée par l'artiste. L'œuvre com-

mencée à la fin des années 1970 s'est poursuivie pratiquement jusqu'à la mort de l'artiste en 2002. *nickide-saintphalle.com*.

Les sources chaudes. On trouve beaucoup de sources chaudes naturelles dans la région et l'expérience thermique est ici authentique. L'odeur de soufre en témoigne! A Petriolo, on peut passer quelques jours ou quelques heures. *petriolospaesort.com*.

Le parc naturel régional de la Maremma. Créé en 1975, il protège une nature quasi intacte qui rappelle la Camargue et abrite des colonies de sangliers, caprins, daims, chevaux et vaches de la Maremma. On peut y faire de la randonnée ou admirer le paysage au cours d'une balade en calèche pendant laquelle un *cow-boy* raconte le parc. *parco-maremma.it*.

La plage. La Toscane n'est pas nécessairement reconne pour ses plages, mais on trouve dans la région de la Maremma le même sable couleur miel que dans la station de Forte di Marmi, plus au nord. La plage la plus proche de Grosseto est celle de Marina di Grosseto, facilement accessible par transport en commun, mais celle de Castiglione della Pescaia, surplombée par une imposante forteresse, est plus spectaculaire. Le village lui-même est joli et c'est dans son cimetière surplombant la mer que repose l'écrivain Italo Calvino, sa tombe entourée d'odorant romarin.

MOTS CROISÉS

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

1967

HORIZONTALEMENT

- Il est maladroit - Redonne.
- État fédéral d'Amérique du Nord - Chimérique.
- Amérindiens - Dispositif de fermeture.
- Écorces de chêne - Pour désigner.
- Argent - Marque l'hésitation - Frottée d'huile.
- Vertige.
- (S')appuyer.
- Incorporé - Dialecte.
- Style de musique - Prénom - Abat fourni par le veau.
- Retrait d'une ligne - Rapporté.
- Petit trou - Ému.
- Amorphe - Graves défauts.

- Petit du chevreuil - De l'os cubital.
- Se servir de - Repas.
- Pronom personnel - Il est lent.
- Vieille note - Prestance - Attaché.
- Influence exercée par quelqu'un - Répétition fastidieuse.
- Sport équestre - Sens.
- Petit - Prénom de la maîtresse d'Hitler.
- Relatif au cheval - Faire un somme.
- À poil - Qualifie une rose.
- Est due au créancier - On les fait réchauffer.

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

1966

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Horizontalement

I. Après coup. II. On a longtemps cru qu'elle calmait les douleurs de l'accouchement. Donne le ton. III. Ce n'est pas la peine de la chercher. Sans aucune valeur. IV. Démonstratif. Attaque en surface. V. Formations constituées. Sans cœur. VI. Mis à l'écart pour un bout de temps. VII. Article. Cap espagnol. Au cœur des miches. VIII. Prend fin en septembre. Conservé en l'état. IX. Coiffé d'un disque. Doit être lâché pour avancer. Se jette dans le Danube. X. Ses ouvrages ne sont pas à mettre entre toutes les mains. Raccourci.

Solution du n° 90

Horizontalement
I. Gloussements. II. Retraite. Art. III. Ariette. Loir. IV. Votera. Ais. V. Ite. Arôme. Bb. VI. Sapidité. Pli. VII. Le. Réservées. VIII. Oder. Arum. IX. Nivelées. Oie. X. Statistiques.

Verticalement

1. A tendance à manger froid. 2. Avance à belles dents. Fait la peau. 3. Après le levée. Chaton à la campagne. 4. Manifestation enfantine. Pan dans la jupe. 5. Travailler au bloc. Prise pour aller au large. 6. Structure d'entreprise. Postures sur le tatami. 7. Frappé plus ou moins durement. Prêt à se reproduire dans les fonds. 8. Mélange en suspension. 9. Démonstratif. Planté pour mieux frapper. 10. Se pratique du bout des lèvres. 11. Personnel. Naturel. 12. Toujours prête pour une bonne blague.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Gravillons. 2. Lérot. Edit. 3. Otites. Eva. 4. Urée. Arrêt. 5. Satrape. Li. 6. Sitaristes. 7. Été. Ode. Et. 8. Me. Amer. Si. 9. Lie. Va. 10. Naos. Pérou. 11. Tri. Bleuie. 12. Strabismes.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

2088

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

Solution du dernier numéro

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

2087

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary
En exclusivité sur le site des Mordus
www.les-mordus.com

PLAISIRS

SAVEURS

Le marchand montréalais Nino Marcone tire sa révérence après avoir passé les 30 dernières années à faire découvrir une variété de produits des plus exotiques au grand plaisir des consommateurs et restaurateurs de Montréal. Hommage à un personnage hors du commun.

Salut l'artiste!

Le marchand Nino Marcone a élargi l'offre des fruits et légumes à Montréal



PHILIPPE MOLLÉ

On ne sait plus s'il faut lui dire bonjour ou au revoir. Après toutes ces années passées à se lever à 2 h du matin, sans relâche, pour se rendre au marché central, Nino s'apprête aujourd'hui à partir à la retraite. Difficile à imaginer.

Il fallait être visionnaire, ou carrément fou, pour vouloir changer les habitudes de consommation des Montréalais au chapitre des fruits et légumes dans les années 1980. Nino Marcone se rappelle encore combien c'était difficile, au début, de faire acheter autre chose que les fruits et légumes courants de l'époque. Mais 30 ans plus tard, les gens achètent des fruits exotiques, des truffes, des champignons fins, des raisins de Corynthe, de mini-légumes, l'ail rose de Lautrec et les citrons de Menton, par exemple...

La popularité de la gastronomie et certaines émissions de télé, comme *Des kiwis et des hommes*, ainsi que Josée di Stasio ont mené Nino au temple de la renommée des légumiers, lui qui fut aussi épaulé durant toutes ces années par sa conjointe, Line.

Un rituel bien établi

Tous ceux qui le connaissent ont peine à imaginer Nino à ne rien faire. Il va désormais partager sa vie entre l'Italie, dans la maison familiale qu'il a reprise, et la banlieue de Montréal, à faire du vélo, à cultiver ses tomates, puis à fabriquer son vin maison.

Les routes de Nino sont tracées depuis plus de 30 ans. Ses amis, rencontrés au mar-

ché Jean-Talon, vont regretter le personnage attachant, la cigarette toujours au bec, dont il assure ne pouvoir se séparer. Nino fait partie des marchands de la nuit. Il a des contacts qui lui réservent souvent des arrivages en petite quantité en provenance de Toronto ou du reste du monde.

Nino et compagnie ont établi depuis longtemps des liens privilégiés avec le milieu de la restauration gastronomique, car ils savent trouver l'introuvable, estiment de nombreux chefs ayant participé au festival Montréal en lumière. Vous pouvez demander à Nino de la réglisse, des champignons particuliers, des oranges sanguines d'Italie, de Sicile plus particulièrement, du poivre vert de Madagascar... Avec lui, tout est possible.

Souvent, le téléphone sonne dès 7 h ou 8 h et Nino s'empresse de répondre afin de préparer les commandes qui seront livrées avant le service du midi. Des chefs comme Claude Pelletier, du sélect Club Chasse et pêche et du Fillet, à Montréal, disent qu'ils perdent plus qu'un fournis- seur, ils perdent aussi un ami.

Nino est un sentimental, un personnage hors du commun qui n'hésite jamais à ouvrir un fruit exotique ou une clémentine d'Israël pour le faire goûter. Chez lui, c'est un rituel qui s'impose. Chaque samedi matin, les mêmes habitués arrivent très tôt au marché Jean-Talon pour y acheter du plaisir. Il aura réussi, avec quelques autres, à leur faire découvrir et apprécier certains fruits et légumes différents de ce à quoi ils étaient jusque-là habitués.

Le marché Jean-Talon honore cet artiste qui a grandement contribué à faire connaître le « principal marché de Montréal ». Nino fut en quel-



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

Nino Marcone, ici en compagnie de sa conjointe Line, a permis de faire découvrir et apprécier certains fruits et légumes différents de ce à quoi les Montréalais étaient habitués.

que sorte un pionnier dans son domaine. Si d'autres lui ont emboîté le pas depuis et suivent son exemple, cela n'a pas toujours été évident, selon Nino Marcone.

La retraite lui permettra un premier temps d'arrêt de travail, un repos bien mérité avec

sa conjointe. Mais il est certain qu'on reverra Nino traîner ses guêtres au Marché Central et au marché Jean-Talon par la suite. La transmission est assurée. Il a laissé son empreinte et le magasin Nino continuera d'exister avec les nouveaux propriétaires. Long-

temps l'esprit du marchand de légumes continuera d'imprimer cet endroit.

Si jamais on vous demande où se trouve la fruiterie Nino au marché Jean-Talon, il suffira de répondre: Là où les bananes poussent sur les poteaux électriques!

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

Tartare de saumon et pétoncles au citron vert

Pour 4 personnes

- 100 g de pétoncles frais
- 200 g de saumon biologique frais
- 1 petit concombre libanais épluché
- 4 citrons verts pour le jus
- 5 ml d'estragon haché
- 15 ml d'huile d'olive
- 45 ml de fromage à la crème
- Sel et poivre au goût

Hacher très finement le saumon et les pétoncles. Verser le jus des citrons verts et ajouter l'huile d'olive, l'estragon, puis le fromage à la crème. Assaisonner. Découper en tout petits dés le concombre libanais et ajouter ceux-ci au mélange. Mouler le tout en cercle et servir avec un peu de poivre.



BIBLIOSCOPIE

À TABLE AVEC JEAN DE LA FONTAINE
Éditions Agnès Viénot
France, 2012, 151 pages

Un ouvrage magnifique qu'on ne se lasse pas de regarder. Les fables de La Fontaine sont mises ici en gourmandises et interprétées en fonction des fables. Un délice tant pour les yeux que pour le ventre, sous la forme de 55 recettes merveilleusement illustrées.

DÉCOUVERTE

In vino veritas

Il faut bien reconnaître que la société Julia Wine a réussi un bon coup en vendant des vins à l'entreprise Costco qui, du coup, n'est plus obligée d'acheter les vins d'épicerie vendus partout. Maintenant qu'elle achète des lots entiers par l'entremise de la SAQ, comme pour une importation privée, Costco peut offrir de bons petits vins, comme le Bloc F à 13,99\$, un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot, et le Bloc H à 11,99\$, qui comporte du cabernet sauvignon, du cabernet franc et du merlot. Des vins parfaits pour le barbecue et les grillades de l'été.



JULIA WINE

Les grandes tables

LA GRÈCE EST DE RETOUR

les meilleurs vins de la Grèce

chez
Milos
et
CAVA



estiatorio
Milos

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



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

Restaurante
CASA FIGUEROA
la Maison du Mariachi

Voilà maintenant
la cuisine mexicaine
authentique

Après 45 ans de
musique au Québec
Mar. à dim. : 11h30-23h00

www.mariachifigueroa.com

3217 Beaubien est. Montréal.
Tel. 438-380-6275

ALEXANDRE et fils
35^e anniversaire *Merci!*

Alexandre & Fils ... pour sa terrasse!
www.chezalexandre.com | 1454 Peel | 514.288.5105

la cuisine du chef mario navarrete jr chez raza a été appréciée des critiques dès son ouverture en 2005, aussi nommé 4e meilleur nouveau resto au canada

maintenant
apportez votre vin



crevettes pisco vapeur

que des menus dégustations_influences modernes et latines
www.groupemnr.com
114 laurier o. montréal 514 227 8712 **RAZA**

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

JARDINS

Rhododendrons et azalées, un feu d'artifice printanier



LISE
GOBEILLE

Les rhododendrons et les azalées donnent un spectacle inoubliable au printemps. Ces deux genres font partie de la famille des éricacées, des plantes acidophiles. Sans que ce soit très compliqué, on doit apprendre à les connaître un tant soit peu pour réussir leur culture.

Voici les conseils de Richard Dionne, responsable du Jardin Leslie-Hancock au Jardin botanique, un jardin d'éricacées, et de Michel Tardif, un collectionneur passionné.

À moins d'avoir déjà un sol acide, la préparation du sol est une étape essentielle. On doit faire un lit de plantation dont le pH varie entre 4.5 et 5.5. Pour y arriver, mélanger une partie de compost forestier avec une partie de loam sableux et enfin une partie de mousse de tourbe. Celle-ci acidifiera le tout.

Idéalement, la zone de plantation est surélevée et légèrement pentue pour favoriser le drainage, très important pour les éricacées. Afin de maintenir l'acidité au fil des années, ajouter annuellement des aiguilles de pin ou saupoudrer du soufre granulaire qui, lui, a un effet qui dure de deux à trois ans. Un ajout annuel de compost permet de maintenir une bonne teneur en matières organiques et protège les racines contre les variations de température.

Le printemps s'avère la meilleure saison de plantation. On sait que le pH est trop haut quand la couleur entre les nervures des feuilles est vert pâle, jaune ou presque blanche. Pour une correction rapide du pH, on utilise le soufre microfin, le sulfate de fer ou la mousse de tourbe. Le 21-7-7, un engrais acidifiant, peut également être utilisé.

Binage, taille et insectes

Les éricacées ont des racines de surface; on évite donc de biner au pied des arbustes pour ne pas les endommager. Également, on met un paillis pour contrôler les indésirables et, faisant d'une pierre deux coups, les racines sont ainsi tenues plus au frais durant l'été. En principe, il n'y a pas de taille à faire, et si une branche semble morte, on attend avant de l'enlever car il arrive qu'elle débouffe plus tard.

Ce qui est fort agréable avec les éricacées, c'est qu'il y a peu d'insectes et de maladies qui s'attaquent à ces plantes. Le charançon du fraisier cause parfois des problèmes et on retrouve l'oïdium (communément appelé

maladie du blanc) sur certains cultivars. Malgré ce que plusieurs croient, aucune protection hivernale n'est recommandée. Par contre, les plantes doivent être à l'abri des grands vents et plantées là où la neige naturelle s'accumule; aussi surprenant que cela puisse paraître, celle-ci est un excellent isolant.

Quelques autres éricacées pour le jardin

Absolument superbe en fleurs au printemps, le *Pieris japonica* au feuillage persistant forme des panicules horizontales de petites clochettes blanches ou roses. Richard Dionne recommande le cultivar *Brower's Beauty*, car il est particulièrement rustique.

L'arbrisseau *Enkianthus campanulatus* se couvre d'une multitude de jolies clochettes au mois de mai et d'un magnifique feuillage à l'automne.

Parmi les plantes indigènes, le bleuet, un pur délice, est facile à cultiver; en plus de l'espèce, plusieurs variétés sont maintenant disponibles.

Le rhododendron du Canada colore de rose le printemps, tandis que le thé des bois, *Gaultheria procumbens*, et le thé du Labrador, autrefois appelé *Ledum groenlandicum*, sont aussi agréables à la table qu'au jardin.

Les hybrides de la série P.J.M. et ses dérivés ont de petites feuilles persistantes et sont très rustiques. Ils peuvent être plantés à la mi-ombre ou au soleil.

Les hybrides de la série Lights ont des feuilles caduques et leurs fleurs dégagent un parfum délicieux. Ils se cultivent à la mi-ombre ou au soleil et sont résistants au blanc.

Les hybrides de la série Finlandaise ont de grosses feuilles persistantes et sont très rustiques au Québec. On les plante à l'ombre, à la mi-ombre ou au soleil.

On trouve facilement des rhododendrons et des azalées dans les jardinerie, mais, pour un plus grand choix, notons que la Pépinière Villeneuve, à L'Assomption, en a fait une spécialité. Pour les indigènes, Indigo, à Ulverton, est une adresse sûre.

Destination rhododendrons

Une belle occasion de mieux connaître la famille des éricacées: le 9 juin, au Jardin botanique de Montréal, la Société des rhododendrons organise une journée entièrement consacrée aux rhododendrons et autres éricacées. L'événement se veut un lieu de rencontre pour les néophytes et les amateurs avertis. Ce sera aussi l'occasion, lors de la vente, de mettre la main sur des plantes rares en provenance de chez



Le rhododendron Fundy a d'immenses fleurs et des feuilles persistantes.

PHOTOS LISE GOBEILLE



Dans sa cour du quartier Rosemont, Michel Tardif collectionne les rhododendrons et les azalées.

Briggs Nursery et Weston Nurseries, aux États-Unis.

Deux conférenciers sont également invités: Richard Dionne, responsable du Jardin Leslie Hancock au Jardin botanique, parlera des éricacées méconnues, tandis qu'Albert Mondor, auteur du livre *Azalées, rhododendrons et autres éricacées*, présentera des azalées et rhododendrons faciles d'entretien.

En plus de sa conférence, Richard Dionne fera visiter le jardin Leslie-Hancock, le sous-bois et la pépinière. Pour 20\$, le public aura ac-

cess à toutes ces activités et recevra une carte de membre de la Société des rhododendrons du Québec pour un an, en plus d'avoir droit à 15% de rabais à l'achat de plantes.

Pour plus de détails sur la programmation et pour s'inscrire, rendez-vous sur le site de la société: <http://rhododendronsquebec.org> ou téléphoner à Claire Bélisle, présidente de la Société, au 450 451-3052.

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

Au jardin cette semaine

Fertilisez vos balconnières et vos plantes en pot.

Laissez vos plantes à bulbes jaunir avant d'en couper le feuillage.

Appliquez les herbicides en début de saison sur les indésirables; comme ils sont tendres, le

produit est alors plus efficace. Évitez de vous approcher des jeunes arbres avec le coupe-herbe, car le fouet risque d'endommager leur tendre écorce.

Au potager, on continue de planter et de semer gaiement et on surveille les insectes et les maladies.

Au fil des jours

Anniversaire

Le Jardin alpin fête ses 75 ans. Pour souligner l'événement, on a invité un conférencier de la Suisse, Serge Aubert, du Jardin botanique de Lautaret, qui parlera des adaptations fantastiques des plantes alpines à la vie en milieu extrême. Dimanche 3 juin à 13h30, à l'Auditorium Henry-Teuscher du Jardin botanique. Entrée libre.

Programme d'adoption de carrés d'arbre

Quelle bonne idée! L'Écoquartier Saint-Jacques, en collaboration avec l'arrondissement de Ville-Marie, propose aux résidents d'adopter un ou plusieurs carrés d'arbre pour la saison estivale.

L'écoquartier fournit tout le nécessaire: les végétaux, le compost et les conseils; en échange, le citoyen s'engage à entretenir le carré tout l'été. Contactez Éloïse Girard à propreté_ecojac@cam.org ou César Cano à qc_ecojac@coopnet.qc.ca, ou au 514 522-4053, poste 205 et 207.

Agriculture urbaine

Ne manquez pas les consultations publiques sur l'agriculture urbaine: c'est le temps d'exprimer votre opinion. Consultez le calendrier sur le site Internet pour trouver où se tient la consultation le plus près de chez vous: ocpm.qc.ca/agricultureurbaine.



Ce bel arbrisseau peu connu, *Enkianthus campanulatus* "Showy Lantern" a une belle floraison printanière mais également un beau feuillage automnal.

Escapades

ESTIVALES

La thalassothérapie à Paspébiac

Le charme apaisant d'un magnifique manoir victorien, un très beau domaine de 15 acres, la mer tonifiante et vivifiante dans les bains chauds, les algues reminéralisantes en enveloppements tièdes, des massages à la fois relaxants et stimulants, du temps pour lire, penser ou flâner, une grande variété de loisirs, une table raffinée et combien savoureuse, le tout enrobé de dévouement, de simplicité et de cordialité... Voilà ce qui vous attend en THALASSOTHÉRAPIE À PASPÉBIAC.

Pensez-y quand vous croirez que vous méritez le meilleur, à un rapport qualité / prix imbattable, tout en profitant des vertus de l'eau de mer.

Le «must» pour investir dans sa santé en découvrant le vrai sens du mot «vacances».

Auberge du Parc

«Un monde de différence»

www.aubergeduparc.com 1 800 463-0890

Ambassadeur

Hôtel & Suites

www.hotelambassadeur.ca

145 chambres et suites corporatives
Spa et piscine intérieurs
Centre de santé • Institut & Coifferie du monde

Chambres à partir de

125 \$

+ taxes en occ. double

3401, boul. Ste-Anne, Beauport G1E 3L4
Tél.: 18 666-2828 | 1 800 363-4619
Télec.: 418 653-4486
info@hotelambassadeur.ca

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