



**Agrotourisme** Randonnées d'automne en combinant sport et cueillette *Page D 2*



**Jardins** Le sol, un incroyable réservoir d'êtres vivants *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 OCTOBRE 2015



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

La Crooked Road propose de jolis paysages appalachiens.

TOURISME ÉTATS-UNIS

## Un circuit musical old-time et country

La Crooked Road sillonne les Appalaches dans la Virginie profonde

Dans le sud-ouest de la Virginie, aux confins du Tennessee, de la Caroline du Nord, du Kentucky et de la Virginie occidentale, une route tordue de 400 kilomètres, la Crooked Road, sillonne les Appalaches au rythme du country. Le chemin «folkeux» raconte la vie de ce coin de pays où les vapeurs des mines de charbon, du moonshine et de la brume se mêlent aux sons du violon, du banjo, de la mandoline, de la guitare et de la contrebasse.

HÉLÈNE CLÉMENT  
à Bristol

Le country remonte aux pionniers irlandais, écossais, allemands, italiens, espagnols et africains venus s'établir ici au XVIII<sup>e</sup> siècle, en quête d'une vie meilleure. Ces colons suivirent par-delà forêts et montagnes le Great Wagon Road, un chemin d'abord tracé par les bisons, puis par les Amérindiens qui les chassaient. La route reliait la Pennsylvanie à la Géorgie.

Les défricheurs emportèrent dans leurs bagages culture et instruments de musique. C'est ainsi que le violon irlandais, le dulcimer allemand, la mandoline italienne et la guitare espagnole rencontrèrent le banjo africain. La musique devint un point de ralliement pour ces immigrés. De la rencontre entre ces musiciens du monde est né le style old-time, précurseur du country.

Une musique chargée d'histoire, de souffrances, de joies, d'espoirs, de crainte et de désillusions. Et une manière de penser en même temps qu'un moyen de s'exprimer pour le peuple.

### Un itinéraire balisé de 400 kilomètres

Depuis, donc, résonnent au cœur des Appalaches un mélange de cliquetis de chaussures à claquettes et de sons tantôt lyriques, tantôt psalmodiques ou émouvants d'une musique aux origines multiples capable de faire cohabiter le chant en yodel, le violon et le banjo.

«La Crooked Road, Virginia's Heritage Music Trail — une appellation octroyée en 2003 par l'État de la Virginie — a pour but de promouvoir la culture musicale de cette région du sud-ouest de la Virginie qui baigne dans la musique depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, explique Jack Hinshelwood, directeur de la Route. Elle regroupe 19 comtés, 4 villes et 50 communautés.» L'itinéraire balisé de 400 kilomètres relie huit hauts lieux de la musique old-time entre Ferrum, Floyd et Galax à l'est, Abingdon, Bristol, Hiltons, Nortons et Clintwood à l'ouest. Et, à l'année, spectacles, bœufs musicaux, concerts et festivals.

Dans de vieilles granges comme chez la famille Carter à Hiltons, dans les parcs nationaux — on pense au Blue Ridge Music Center —, à Galax mais aussi dans les Dairy Queens, les centres communautaires, les théâtres, les salons de coiffure, les bars, les hôtels, les parcs municipaux...

«Il y a plusieurs explications au nom Crooked Road, précise Jack Hinshelwood. L'itinéraire suit la route 58, qu'on surnomme ici la Crooked Road à cause de ses virages en épingle à cheveux. Aussi, pour les violoneux du coin, prendre la Crooked Road signifie jouer une turlurette inconsistante et truffée de rythmes inhabituels. À la fois frustrant pour les accompagnateurs qui ne savent plus sur quel pied danser, mais aussi burlesque et charmant.»

À califourchon sur le Tennessee et la Virginie, Bristol a été le point de départ de notre pé-



Thornton Spencer, le violoneux (fiddler) du groupe country Whitetop Mountain Band. Le mot fiddle est souvent utilisé pour désigner le violon en musique traditionnelle anglaise et irlandaise.

régrination sur la Crooked Road. Pour donner une idée de la localisation de cette ville — qui se proclame berceau de la musique country — elle se situe à quelque 600 kilomètres à l'ouest de Virginia Beach, de Richmond, la capitale, et du fameux triangle historique de la Virginie coloniale: Jamestown, Yorktown et Williamsburg. Un détour pour les hivernants québécois en

« Si la musique country s'est épanouie à Nashville, à quelque 450 km de Bristol, elle est née à Bristol »

C'est ce que les gens aiment répéter au fil de la Virginia's Heritage Music Trail

route vers la Floride, la Crooked Road étant située à l'ouest de la côte, entre le Piedmont de la Virginie et le plateau du Cumberland. Mais le crochet — ou le voyage — en vaut la chandelle pour les fervents de musique traditionnelle.

Que l'on y accède en auto, en moto, à vélo, en rando ou en avion — l'aéroport régional Tri-Cities à Blountville, Tennessee, ne se trouve qu'à 10 kilomètres de Bristol —, il faut savoir que la mélodieuse et méandreuse route se déguste en mode lenteur, tel un bon verre de vin.

Prévoir, donc, du temps pour savourer une deuxième brioche à la cannelle au marché fermier d'Abingdon, écouter les histoires d'un extracteur de charbon (et violoneux) en dégustant des noix locales, danser une gigue endiablée dans un ancien entrepôt à tabac, siroter un verre de vin piémontais en se berçant sur la véranda d'une vieille maison coloniale ou gobichonner du moonshine, un alcool de contrebande, à l'heure merveilleuse où le soleil dit bonsoir aux montagnes.

Et puis, cette musique country traditionnelle ne s'écoute pas que d'une oreille. Elle trimarde derrière elle 400 ans d'histoire et nécessite de prendre le temps.

VOIR PAGE D 3 : VIRGINIE

## Départs exclusifs sans escale de MONTRÉAL\*

Les croisières dans les Caraïbes de Celebrity Cruises. Des vacances tout compris!



Commentaires des passagers ayant déjà voyagé avec nous:  
«Des vacances fantastiques! ... Nous avons été traités aux petits soins du début à la fin!»  
«C'est tellement pratique de pouvoir partir de notre aéroport local!»



L'avion peut différer.

Des croisières vacances dans les Caraïbes, c'est si facile!

### Cabines avec balcon à partir de 2299\$\*

C'est tout compris:

- La croisière de 7 nuits dans les Caraïbes de l'Est ou de l'Ouest à bord du navire Celebrity Reflection®
- Le vol aller-retour sans escale de Montréal (QC) vers Miami (FL)\*
- Le forfait boissons classique qui inclut la bière, le vin, les spiritueux et plus, une valeur approximative de 900\$\*
- Les pourboires et les taxes\*
- Le transport terrestre en Floride

Départs tous les samedis du 30 janvier au 2 avril 2016\*

Pour réserver, communiquez avec votre agent de voyage ou appelez le 1 888 776-1155

# Celebrity X Cruises®

\*Visez le [www.celebritycruises.com/canada](http://www.celebritycruises.com/canada) pour les conditions générales. L'offre s'applique aux départs entre le 30 janvier et le 2 avril 2016. Les prix sont en dollars canadiens, par personne, en occupation double, pour les nouvelles réservations individuelles, selon les disponibilités, sujets à changement en tout temps, incluent toutes les taxes, les frais et les droits de port. Les prix sont basés sur les minimums les plus bas, comme suit, et varient selon la croisière : cabine avec balcon de catégorie 2D à partir de 2299 \$ départs 30 janvier et 6 février à bord du navire Celebrity Reflection®. D'autres catégories/types d'occupation et dates de départ sont offertes à divers prix. Le forfait boissons classique s'applique à deux personnes (21 ans et plus) par cabine et comprend la bière jusqu'à 6,00 \$ par verre, les spiritueux et les cocktails jusqu'à 8,00 \$ par consommation, le vin jusqu'à 9 \$ par verre, ainsi que les boissons gazeuses, les jus frais et en bouteille, les cafés et les thés haut de gamme et les bouteilles d'eau ordinaires. Un rajeunissement de forfait boissons est offert moyennant des frais additionnels plus les pourboires. Les pourboires sont pour deux personnes par cabine et incluent les pourboires pour les employés de cabine, les serveurs, les aides-serveurs et le maître d'hôtel (selon les montants suggérés par les lignes directrices relatives aux pourboires). Les troisièmes et quatrièmes passagers reçoivent les pourboires et le forfait boissons sans alcool. Ce dernier peut être rajeunissant pour un forfait boissons avec alcool moyennant des frais supplémentaires. Franchise de bagages : 20 kg (44 lb) par personne. Celebrity Reflection® Caraïbes de l'Est, 6 et 20 février, 5 et 19 mars, 2 avril, Caraïbes de l'Ouest, 30 janvier, 13 et 27 février, 12 et 26 mars. Le transport aérien en classe économique entre Montréal (QC) et Miami (FL). Les ports d'escale varient selon l'itinéraire. Ne peut être combiné à aucune autre offre. Le nombre de places est en fonction de la disponibilité et peut changer au moment de la réservation. Veuillez vous renseigner sur les conditions générales concernant l'acompte, le règlement du solde et les frais d'annulation. Certaines restrictions s'appliquent. Celebrity Cruises se réserve le droit de corriger les erreurs, les inexactitudes ou les oublis et de changer les tarifs, frais ou surcharges à tout moment et sans préavis. ©2014 Celebrity Cruises Inc. Enregistrement des navires : Malte et Équateur. Reproduction interdite. 07/15 • 5913

## PLAISIRS

### SORTIE

« Il y a les vergers, mais aussi des vignobles, des cidreries et des restaurants du terroir », dit Maude Leduc, de Tourisme Suroît.



TOURISME QUÉBEC / JEAN-FRANÇOIS BERGERON ENVIRO FOTO

AGROTOUTISME À VÉLO

## Randonnées d'automne

Pourquoi ne pas combiner sport et autocueillette ?

Nous sommes en pleine saison des pommes, une occasion de profiter du plein air, de bons produits et des derniers rayons de l'été. Et pourquoi ne pas combiner sport et autocueillette ? De nombreux circuits de vélo sont offerts au Québec pour répondre à la demande. Tour de piste.

TAKWA SOUISSI

Économique, pratique, adapté aux adultes et aux enfants, le vélo comme sport, loisir ou moyen de transport est assurément populaire auprès des Québécois. Les occasions de le pratiquer se multiplient année après année, comme en témoignent les résultats du rapport *L'état du vélo au Québec* produit par Vélo Québec tous les cinq ans.

Ainsi, on constate que le nombre de personnes utilisant la bicyclette pour se déplacer a doublé entre 2000 et 2010. En fait, on ne dénombre pas moins de quatre millions de cyclistes au Québec en 2010.

Le grand passionné de cyclisme, Jean-Pierre Huot, l'homme derrière le site *ADN du vélo*, confirme aisément la tendance à la hausse. « Cette année, nous avons recensé plus de 175 événements à vélo à dans la province. L'an dernier, on parlait seulement d'une centaine », affirme-t-il.

Quant à l'autocueillette, elle demeure une activité incontournable de l'automne avec plusieurs dizaines de producteurs qui sortent leurs échelles pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

Peu de données

Mais si la popularité de l'autocueillette et du vélo n'est plus à prouver, peu de données existent sur le fait de combiner les deux, dit-on du côté de Vélo Québec et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

« Difficile de dire combien de personnes utilisent notre parcours pour faire de l'autocueillette à vélo. Les gens le font souvent naturellement », confirme Maude Leduc, conseillère en communication chez Tourisme Suroît. La région située dans le Haut-Saint-Laurent regroupe quelque 20 vergers accessibles à vélo à travers des parcours en terrains plats ou en collines.

« Il y a les vergers, mais aussi des vignobles, des cidreries et des restaurants du terroir qui permettent de faire une journée complète, ajoute-t-elle. On remarque que le vélo est hyperpopulaire, tant chez les familles que chez les cyclistes adultes

aguerris. Nous avons donc plusieurs parcours qui peuvent être adaptés aux besoins et aux différents niveaux de difficulté. » Par ailleurs, les entreprises d'agrotourisme sont de plus en plus habituées à recevoir des cyclistes et adaptent souvent leurs lieux en conséquence.

Joindre l'agréable... à l'agréable

Les avantages de combiner agrotourisme et vélo sont nombreux. En plus de bénéficier d'une température clémente, on peut admirer une multitude de paysages et goûter à une variété de produits d'ici.

C'est peut-être, d'ailleurs, le principal attrait d'une telle activité. « En une randonnée, on peut passer des pommes du Québec aux œufs d'autruche, puis aux citrouilles et à la viande biologique », illustre Sabrina Thibault-Legault, de Tourisme Basses-Laurentides, faisant référence au circuit Vélo-Popote. D'Oka à Saint-Eustache, ce parcours de 46 kilomètres propose plus de 10 arrêts gourmands.

« Juste cette année, deux nouvelles pistes ont été créées pour répondre à la demande. De manière générale, le circuit est composé à moitié de pistes cyclables et à moitié de chemins de rangs », explique-t-elle. Si le parcours est ouvert à l'année, c'est sans surprise que les saisons estivale et automnale restent de loin les plus populaires.

QUELQUES SUGGESTIONS DE CIRCUITS À PROXIMITÉ DE MONTRÉAL ET QUÉBEC

Certains trajets ont été créés spécifiquement pour l'agrotourisme à vélo, d'autres se découvrent un peu au hasard. Quoi qu'il en soit, n'oubliez pas une bouteille d'eau et un sac pratique pour transporter des victuailles!

Parc national du Mont-Saint-Bruno

Situé à 25 kilomètres de Montréal, ce parc national permet de combiner cueillette et petite randonnée à vélo.

Avec ses pistes cyclables et ses quelque 10 kilomètres de trajet, c'est une option idéale pour les familles avec enfants. Neuf variétés de pommes sont dans les vergers, dont

les populaires McIntosh et Honeycrisp.

Parcours du Moulin

À l'ouest de l'île de Montréal, ce trajet de près de 30 kilomètres adapté aux familles, qui part de la ville de Notre-Dame-de-l'Île-Perrot, suit la ceinture de l'île et offre une belle vue sur l'eau.

En chemin, on longe notamment les vergers Quinn et Labonté qui offrent courges, citrouilles, pommes et activités pour les plus jeunes. Pistes cyclables asphaltées et possibilité de stationnement à plusieurs endroits, afin d'adapter le nombre de kilomètres selon la capacité des enfants.

Le circuit du paysan

Situé dans la vallée du Haut-Saint-Laurent, ce parcours de 194 kilomètres se fait à vélo et combine autocueillette de petits fruits, vergers, vignobles, fromageries, etc.

La vallée de Châteauguay

De niveau intermédiaire, ce parcours de 177 kilomètres à une heure de Montréal, dans la région du Haut-Saint-Laurent, s'adresse plus aux adultes. Entre chemins plats et en collines, une vingtaine de vergers permettent d'y cueillir une grande variété de fruits.

Vélo-Popote

Ce circuit de vélo des Basses-Laurentides a été pensé pour faire le tour de plusieurs vergers et arrêts gourmands répartis sur 46 kilomètres. Les produits du terroir sont à l'honneur et, en fin de parcours, des recettes sont proposées pour cuisiner le tout!

Autour de l'île d'Orléans

Du côté de Québec, pédaler à l'île d'Orléans permet de passer par des vergers, des fermes et des cidreries où l'autocueillette est à l'honneur. Comme le circuit se fait principalement sur l'accotement de la route, il est plus approprié pour les adultes et les cyclistes avertis.

La Côte-de-Beaupré

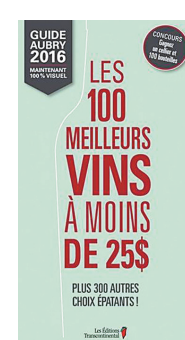
Près de Québec, sur la Côte-de-Beaupré, le parcours à vélo passe par le vignoble du Domaine de l'Ange-Gardien et la ferme Arthur Cauchon, où il est possible de faire de l'autocueillette de pommes. Le verger de la ferme offre une vue imprenable sur le fleuve Saint-Laurent.

Collaboratrice  
Le Devoir

Le Guide Aubry nouveau est arrivé

La nouvelle édition du guide des vins de notre chroniqueur Jean Aubry est arrivée en librairie. *Le Guide Aubry 2016. Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$* (éditions Transcontinental), dans une facture graphique illustrant la bouteille de chacun des 400 vins proposés, aiguille le consommateur dans ses choix.

Jean Aubry scrute professionnellement l'univers vinicole depuis plus de 25 ans, dont 12 à si-



gner son guide. Celui de 2016 contient encore une fois des entrées commentées, notées et doublées d'une suggestion du genre : « Si vous avez aimé, vous aimerez aussi... »

Vins rouges, blancs, rosés, mousseux, champagnes, portos, moelleux et spiritueux, tout y passe.

Le Devoir

## PLAISIRS

## TOURISME

En 1968, June Carter devient l'épouse de Johnny Cash. La famille Carter demeure une icône sacrée du country traditionnel américain dans le sud-ouest de la Virginie. Et pour sauvegarder ce statut, on a créé un musée et salle de spectacle qui raconte l'histoire de la famille.



Les traditions sont transmises de génération en génération sur le circuit de la Crooked Road.

## VIRGINIE

SUITE DE LA PAGE D 1

## Le big bang du country moderne

Les gens aiment répéter, au fil de la Crooked Road, que « si la musique country s'est épanouie à Nashville, à quelque 450 kilomètres de Bristol, elle est née à Bristol ».

« Le crédit revient à l'éditeur de musique et chasseur de talents pour la Victor Talking Machine Company, Ralph Peer, précise le guide au musée Birthplace of Country Music, à Bristol. Au moment de son passage dans la ville, en 1927, ce passionné de musique traditionnelle des Appalaches a installé un studio d'enregistrement dans une vieille manufacture de chapeaux. En deux semaines, il a enregistré 19 musiciens de la région et 76 chansons. »

Parmi les pionniers du country, devenus légendes, qui ont participé à l'événement: la famille Carter — Alvin Dejaney Carter, sa femme Sara Elizabeth Dougherty et Maybelle Kilgore Addington, la cousine de Sara devenue Carter par la force des choses. Le trio a enregistré plus de 300 pièces pour Victor Talking Machine. Mais la Grande Dépression ralentira leur popularité.

Sara aura trois enfants, un garçon et deux filles, et Maybelle, trois filles, Helen, June et Anita. Ces quatre dernières formeront plus tard le groupe The Carter Sisters. En 1968, June Carter devient l'épouse



L'itinéraire suit la route 58 entre le Piedmont de la Virginie et le plateau du Cumberland.

de Johnny Cash. La famille Carter demeure une icône sacrée du country traditionnel américain dans le sud-ouest de la Virginie. Et pour sauvegarder ce statut, Janette, l'une des filles de Sara, crée une salle de spectacle et un musée qui raconte l'histoire de la famille.

« Ma mère a fondé le Carter Family Fold, en 1974, pour perpétuer la mémoire de mon grand-père Alvin, de ma grand-mère Sara et de ma tante Maybelle, raconte Rita Carter, la fille de Janette. Mon grand-père a toujours insisté pour que leur musique demeure une histoire de famille orientée vers la famille. »

« Un jour, il a refusé un contrat d'enregistrement car on exigeait qu'il joue du violon, un instrument que sa mère considérait posséder du diable. Je n'ai jamais connu mon arrière-grand-mère, mais ma mère m'a élevée en me répétant souvent: "Grandma



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Le centre musical et musée Carter Family Fold, à Hiltons.



On peut déguster vin, whisky et moonshine (alcool de contrebande) au vignoble Davis Valley. L'histoire de la production du moonshine à l'époque de la prohibition y est racontée.

n'aimerait pas ça." Cette arrière-grand-mère a façonné ma vie. »

C'est par amour pour cette famille venue d'Angleterre et d'Irlande que Rita continue de perpétuer la tradition, au grand bonheur des locaux mais aussi des visiteurs sur la Crooked Road. Nous avons donc passé notre dernière soirée au Carter Family Fold, à Hiltons, dans ce qui



Le musée Birthplace of Country Music, affilié à l'institution Smithsonian, retrace le country et sa place dans le monde depuis les enregistrements en 1927.

ressemble à une vieille grange en bois perdue en Virginie du sud-ouest, au beau milieu des montagnes Blue Ridge, où, tous les samedis, les habitants des environs, jeunes et vieux — et même les chiens —, se retrouvent pour écouter musique country et bluegrass et danser.

Et si, autrefois, les danseurs ne pouvaient se toucher, que

les bottes et les chapeaux étaient interdits sur la piste, que les robes devaient être longues et sans fantaisie, eh bien, les temps ont changé. Par contre, lors d'un chant a cappella ou gospel, on se recueille dans un silence complet.

Collaboratrice  
Le Devoir

## Place aux huîtres

Les amateurs d'huîtres pourront s'en donner à cœur joie à partir du mois de novembre (et à l'année) en Virginie, alors que sera inauguré un nouveau circuit thématique sur les mollusques à coquille bivalve. L'itinéraire reliera des fournisseurs d'huîtres, des pêcheurs et inclura des bars à huîtres, des restaurants, etc., dans quatre régions: la Coastal Virginia, le Northern Neck, le Middle Peninsula et le Virginia's Eastern Shore.

« L'automne est le meilleur moment pour déguster les huîtres en Virginie », dit Maurice A. Jones, secrétaire au Commerce et à l'Industrie de la Virginie, de passage à Montréal récemment. Les goûts diffèrent en fonction de la région: salées, crémeuses ou sucrées. La Virginie est un leader en matière d'huîtres sur la côte Est américaine. Elles proviennent de sept régions. »

virginiaoystertrail.com.

## En vrac

**Dormir.** À Bristol, le Courtyard by Marriott est une bonne adresse. Les chambres sont confortables et propres. Il faut toutefois réserver longtemps d'avance — ce qui s'applique à tous les hôtels et campings de la région lors d'une course Nascar; Bristol n'est pas connue que pour sa musique country. [marriott.com/hotels/travel/tricy-courtyard-bristol](http://marriott.com/hotels/travel/tricy-courtyard-bristol).

Dans le centre-ville historique de Whytheville, le charmant hôtel-boutique Bolling-Wilson Hotel. [bollingwilsonhotel.com](http://bollingwilsonhotel.com). À Abingdon, l'hôtel historique The Martha Washington Inn & Spa, l'ancienne résidence du général Francis Preston, construite en 1832. [themartha.com](http://themartha.com). A Wise, le joli hôtel centenaire Inn at Wise. [innatwise.com](http://innatwise.com).

**Manger.** À Bristol, The Burger Place, pour savourer d'excellents hamburgers, où chacun porte un nom. On peut commander, par exemple, un *I can't help it*, un *Hey good looking* ou un *Cold cold heart*. On raconte, à Bristol, que The Burger Place est le dernier endroit où serait allé le musicien Hank Williams avant sa mort, à l'âge de 29 ans. [theoriginalburgerbar.com](http://theoriginalburgerbar.com).

À Whytheville, le Graze on Main, pour une cuisine du Sud réinventée et succulente. [bollingwilsonhotel.com/dining/graze-on-main.htm](http://bollingwilsonhotel.com/dining/graze-on-main.htm). À Abingdon, The Tavern, situé dans le plus ancien édifice de la ville. On y mange de très bons steaks, un excellent jambalaya et quelques spécialités allemandes comme le wienschnitzel. [abingdon-tavern.com](http://abingdon-tavern.com).

Visiter. Le musée Birthplace of Country Music, affilié à l'institution Smithsonian, raconte l'histoire de la musique country et sa place dans le monde depuis les enregistrements de 1927. [birthplaceofcountrymusic.org](http://birthplaceofcountrymusic.org). Le musée Thomas J. Boyd, à Whytheville, pour un bon aperçu de l'épidémie de po-

lio qui y a sévi durant l'été de 1950. On en ressort secoué. [wytheville.org/museums/museums.php](http://wytheville.org/museums/museums.php). Le centre Blue Ridge Music et son musée relatent l'histoire de la musique traditionnelle des montagnes Blue Ridge depuis ses débuts. [blueridge-musiccenter.org](http://blueridge-musiccenter.org). Le joli théâtre Barter, à Abingdon, date de 1933: en profiter pour assister à une pièce de théâtre dans un décor rétro. [bartertheatre.com](http://bartertheatre.com). Le musée Ralph Stanley, à Clintwood, présente l'histoire de la musique traditionnelle des Appalaches et le musicien Ralph Stanley, icône du bluegrass, qui a interprété la chanson *O Death* dans le film *O brother, Where Art Thou...* [ralphstanleymuseum.com/info.htm](http://ralphstanleymuseum.com/info.htm).

Le vignoble Davis Valley, au cœur des paysages bucoliques des Appalaches, à l'ouest de la Crooked Road. On peut y déguster des vins du cru, du whisky et du moonshine, cet alcool de contrebande dont l'histoire, qui remonte à la Prohibition, nous y est racontée dans le moindre détail. On le fabrique encore de façon très artisanale dans les montagnes Blue Ridge. Depuis six ans, sa vente est devenue légale... [davisvalleywinery.com](http://davisvalleywinery.com).

**Pour tout savoir** sur la Crooked Road et bâtir son itinéraire en fonction des festivals et spectacles le long de la route, dont le fameux festival Mountains of Music Homecoming, qui a présenté sa première édition en juin dernier: [myswva.org/tcr](http://myswva.org/tcr). Se procurer le livre *A Guide to the Crooked Road, Virginia's Heritage Music Trail*, par Joe Wilson, l'un des fondateurs de cette route haute en couleurs: [amazon.com/Guide-Crooked-Road-Virginias-Heritage-Music-Trail](http://amazon.com/Guide-Crooked-Road-Virginias-Heritage-Music-Trail). [dp/0895873273](http://dp/0895873273).

**Pour en savoir plus** sur la Virginie: [virginia.org](http://virginia.org). Notre journaliste était l'invitée de la Virginia Tourism Corporation.

## BON VOYAGE

**DU JAMAIS VU!**

**PROMOTION 1 SEMAINE GRATUITE\***

**ESPAÑA + 1 SEM. SUR LA COSTA DEL SOL**  
Hôtel Triton 4\* (nouveau) 29 jrs (12-7)/80 repas **2 499 \$\*** (nouveau départ 15 novembre)

**Circuit "Merveilles d'Espagne"** 22 jrs (15-7)/50 repas **2 699 \$\***

**THAÏLANDE + 1 SEM. PHUKET** 22 jrs (15-7)/32 repas **2 599 \$\*** (22 novembre)

**Circuit**  
Merveilles d'Espagne 15 jrs / 24 repas **2 799 \$\*** (17 octobre)  
Portugal 15 jrs / 28 repas **2 399 \$\*** (25 octobre)  
Maroc 15 jrs / 26 repas **1 999 \$\*** (13 novembre)  
Thaïlande 18 jrs / 26 repas **3 599 \$\*** (22 novembre)

**Séjour**  
Portugal / Lisbonne et Algarve 20 jrs / 33 repas **2 299 \$\*** (3 novembre)  
Îles Canaries / Tenerife 16 jrs / 27 repas **2 199 \$\*** (24 octobre)  
Maroc / Agadir 22 jrs / 40 repas **1 699 \$\*** (30 octobre, 13 et 27 novembre)

INCLUANT: Transport aérien / Transferts / Plusieurs repas / Hébergement / Taxes

**CELEBRITOURS**  
450 672-6000 / 1 877 672-6001  
[www.celebritours.com](http://www.celebritours.com)

\*Prix par personne à partir de, occ. double, valides si paiement par chèque ou argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression et valables pour réservations effectuées du 10 au 17 octobre 2015, sous réserve de disponibilité. Conditions générales ou détails consulter notre brochure 2014-2015 ou site web. Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 1,00 \$ / 100\$. \*\*Nos promotions sont valides sur les nouvelles réservations effectuées à partir du 10 au 17 octobre 2015 selon disponibilité au moment de la réservation.

**Voyages solidaires** Cégep Marie-Victorin Savoir inventer demain

**Expérience d'immersion interculturelle**

proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

**Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Pérou, Sénégal et Vietnam**

**Séjour de 7 semaines**  
COÛT : de 5 250 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039

<http://voyagessolidaires.collegem-vic.gc.ca>

**PRÉSENTATIONS DE NOS CIRCUITS**  
À MONTRÉAL - LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

**MERCREDI 21 OCTOBRE 2015**  
18h30 INDE DU NORD & BOMBAY  
20h00 INDE DU SUD & SRI LANKA

**DIMANCHE 25 OCTOBRE 2015**  
10h30 ISLANDE DE FEU ET DE GLACE  
12h30 NAMIBIE-BOTSWANA-ZIMBABWE DU DÉSERT DU NAMIB AUX CHUTES VICTORIA EN PASSANT PAR LE DELTA DE L'OKAVANGO

**VOYAGES LAMBERT**

2105, ch. Ste-Foy, Québec I.800.667.8042 **voyages-lambert.com**

**DUBAI** À partir de 2699 \$

Croisière et séjour | Hiver 2016

DÉPARTS | 28 JANVIER | 4-11-25 FÉVRIER | 10-17-24 MARS

**FORFAIT COMPREND**

- Les vols aller/retour en classe économique
- Croisière de 8 jours / 7 nuits à bord du MSC Musica en cabine intérieure BELLA (supplément pour cabine extérieur 290\$ et pour cabine balcon 470\$)
- Hébergement 4 nuits en hôtel ★★★★★ avec petit déjeuner
- 3 excursions : Tour de ville de Dubai, souper safari en 4x4 au désert, souper croisière sur un Dhow
- Assistance du représentant Sultana Tours à Dubai
- Les taxes de 580\$

Contactez votre conseiller en voyages  
Comprend : toutes les taxes ainsi que TPS, TVQ et frais de services  
Ne comprend pas : Le coût de la contribution des clients au fonds d'indemnisation (valeur de 1\$ par tranche de 100\$)

**SULTANA TOURS** sultanatours.com

# PLAISIRS

## TOURISME

On peut espérer qu'au printemps, la crise des migrants en Europe sera apaisée. En France, les banlieues de Lyon, de Marseille et de Paris sont surchargées, ainsi que l'enclave de Calais, au nord. Mais les migrants ne sont pas une menace, ils veulent de l'aide, un sourire et de l'énergie pour leurs appareils téléphoniques.

### Long-courrier



LIO KIEFER

**UN VOYAGE EN OUBÉKISTAN**  
«Nous prévoyons faire un voyage en Ouzbékistan. Connaissez-vous des voyageurs qui offrent cette destination? Et des adresses ou des coups de cœur?»

**Henri Benoît**

Aucun avertissement n'est en vigueur pour l'ensemble de l'Ouzbékistan. Il convient toutefois de faire preuve d'une grande prudence en raison de la criminalité et du risque d'attentats terroristes, selon le ministère des Affaires étrangères, Commerce et Développement Canada, qui recommande également d'éviter tout voyage non essentiel dans les régions frontalières de l'Ouzbékistan avec l'Afghanistan, le Tadjikistan et la République kirghize, y compris la ville d'Andijan, à cause des conditions de sécurité instables.

Pour une agence spécialisée sur la destination au Canada, il faut s'adresser à l'ambassade d'Ouzbékistan à Washington (assurant des fonctions consulaires) : 1746 Massachusetts Avenue, NW, Washington DC 20036. ☎ 202 887-7291. [consul@uzbekistan.org](mailto:consul@uzbekistan.org) (section consulaire). Le Consulat général d'Ouzbékistan à New York: 801 Second Avenue, 20<sup>e</sup> Floor, New York NY 10017. ☎ 212 754-7403. [info@uzbekconsulny.org](mailto:info@uzbekconsulny.org).

Le Routard et Lonely Planet ont publié des guides sur ce pays, incluant la Route de la soie. Tachkent, Khiva, Boukhara, Samarcande sont les villes à visiter. Le désert du Kyzyl Kum est connu pour son hébergement en yourte et ses parcours chameliers.

Cela dit, je n'ai jamais été sur les traces d'Alexandre. En France, il y a le voyageur Nomade Aventure qui propose ce trajet.

**LA FRANCE, MAIS OÙ?**

«Nous voulons aller en France le printemps prochain, mais nous sommes inquiets des vagues de migrants qui traversent le pays pour se rendre en Grande-Bretagne, en Suède ou les autres pays nordiques. Pouvez-vous nous donner quelques conseils?»  
**Geneviève Gilles**

On peut espérer qu'au printemps, la situation en Europe sera apaisée. En France, les banlieues de Lyon, de Marseille et de Paris sont surchargées, ainsi que l'enclave de Calais, tout au nord. Mais les migrants ne sont pas une menace, ils veulent de l'aide, un sourire et de l'énergie pour leurs appareils téléphoniques. Et pour les enfants, des couvertures, des cahiers et des crayons de couleur plutôt que de jeux.

Cela dit, il y a en France beaucoup de villes et de régions épargnées par la crise migratoire. Saint-Malo, les Sables d'Olonne, Beauvais, le Massif Central, les Vosges, quelques coins des Alpes, les plages du Languedoc-Roussillon, Carcassonne, Saint-Nectaire ou Saint-Jean-de-Luz, pour ne nommer que celles-là. Fréquentez les petits villages et désertez les grands ports.

Je n'ai pas vraiment de conseils particuliers à donner sur cette situation... Les îles de la Madeleine, peut-être? Quoique je connaisse quelques Syriens qui seraient bien sûr les franges des plages coulant vers Grande Entrée...

Les gens qui vont en République dominicaine ne se soucient pas toujours des Haïtiens qui souffrent dans les cultures de bananes. Dans beaucoup de pays, il y a des minorités indignées, des peuples bafoués, des enfants qui meurent sur la plage... Pour voyager aujourd'hui, il faut presque se munir du guide d'Amnesty International sous le bras. Et on n'est pas sûr non plus que tout se passe bien.

**BONNES ADRESSES**

«Lecteurs assidus de votre chronique, dont nous apprécions les conseils judicieux, ma conjointe et moi avons fait à la fin de l'été un road trip de trois semaines en Colombie-Britannique et dans les Rocheuses alpines. Nous aimerions partager ici quelques trouvailles et coups de cœur sur ce voyage entrepris en boucle à partir de Vancouver, où nous nous étions rendus en avion.

«Même si nous nous sommes beaucoup attachés à Vancouver au début et à la fin du voyage, ce fut dans l'ensemble un voyage axé sur la nature et les grands espaces. Je ne m'étendrai pas sur la beauté et la diversité des sites



La citadelle de Carcassonne, dans le sud-ouest de la France. La cité fortifiée figure sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

visités, mais une voiture est essentielle pour parcourir cette grande région. Nous avons divisé le trajet en 11 étapes (Vancouver, Manning Park Resort, Kelowna, Golden, Banff, Jasper, Kamloops, Whistler, Ucluelet, Victoria, et Vancouver).

«Chacune des étapes était de 300 km en moyenne — une seule dépassant 400 km —, ce qui donnait beaucoup de latitude pour nous arrêter en route lorsque quelque chose nous attirait. Les routes sont excellentes, même les plus secondaires. Mais il faut savoir qu'en haute saison les motrices sont excellentes, même si cela enlevait de la spontanéité au road trip.

«En plus de ses attraits, cette région a beaucoup à offrir en hébergement et restauration. Nous avons pris le temps de chercher en ligne et de consulter les guides pour trouver ce qui nous convenait (nous avons principalement utilisé Le Routard. Canada Ouest 2015 et le guide British Columbia de Moon).

«S'il est préférable pour le porte-monnaie de voyager au pays en cette période où notre devise se fait malmenée sur les marchés de change, les aubaines se font rares dans l'Ouest canadien pendant la belle saison et le coût de notre voyage est sans doute proche de ce que nous aurions payé pour une durée similaire en Europe. Dans

l'ensemble, l'hébergement est relativement coûteux et atteint, à Banff et Jasper, des prix qui donnent le tournis. Dans la restauration, les tarifs sont comparables à ceux du Québec.

«Un conseil: un voyage de trois semaines en Colombie-Britannique, en pleine saison touristique, ne s'improvise pas, surtout si l'on tient à être confortablement logé à prix abordable. Dans notre cas, les réservations (avion, hôtels, location de voiture, traversiers) ont toutes été faites plusieurs mois avant le départ, et nous ne l'avons pas regretté, même si cela enlevait de la spontanéité au road trip.

«En faisant les réservations, nous avons d'ailleurs constaté que le prix de l'hébergement grimpeait à vue d'œil dans les milieux à forte demande comme Vancouver, Victoria, Banff et Jasper. Même chose pour la location d'une voiture, qu'il faut éviter à l'aéroport, où l'on risque de payer facilement 25% de plus qu'au centre-ville.

«Voici quelques-unes de nos trouvailles qui pourraient être utiles à vos lecteurs...

**Restauration**

**Vancouver** est excellent pour la cuisine asiatique d'abord, mais les autres aussi. The Change: Dining and Bar, est un restaurant de haute cuisine chinoise situé près du parc Stanley. Les

Faux Bourgeois, un restaurant français un peu excentré, offre une cuisine de qualité dans une atmosphère typiquement bistro.

**Vallée de l'Okanagan.** Nous avons très bien mangé dans les restaurants des wineries, dont ceux du vignoble aborigène Nk'Mip à Osoyoos et de Mission Hill à West-Kelowna.

**Victoria.** Bubby's Kitchen, une cuisine simple mais goûteuse et à prix abordable.

**Ucluelet.** Norwoods, pour d'excellents plats de poisson et la cuisine fusion. Le Routard écrit: «Certains disent que c'est ni plus ni moins le resto le plus réputé du Canada.»

**Hébergement**

L'offre d'hôtels des chaînes est variée. Avec un rapport qualité-prix relativement bon, le Best Western Wine Country Plus, à West Kelowna, et le Delta à Whistler, nous ont satisfaits. Mais, comme aux États-Unis, ces hôtels offrent souvent des petits-déjeuners servis dans des assiettes cartonnées jetables, une pratique à bannir!

**Pour les B & B,** nous en avons trouvé deux de qualité: le Canyon Ridge Lodge, à Golden, tenu par un sympathique couple de jeunes Britanniques, et le Coast and Toast, à Ucluelet. Une auberge de qualité à Victoria: le Craigmyle, tenu par des Franco-Ontariens d'Ottawa, installé dans une grande maison de style Arts & Crafts. Excellent petit-déjeuner servi dans une atmosphère très victorienne, my dear!

«Enfin, voici nos coups de cœur parmi les sites géographiques visités...»

**Grouse Mountain,** à North-Vancouver, à visiter par temps clair et dégagé, pour la vue impressionnante sur Vancouver et les environs.

**Hell's Gate,** sur le fleuve Fraser: le débit d'eau est impressionnant à un passage très serré du canyon, ce qui n'empêche pas les saumons de remonter le fleuve grâce à trois niveaux d'échelles de remontée.

**Le vignoble Mission Hill,** de West-Kelowna: on se croirait en Toscane!

**Le mont Sulphur,** à Banff, pour sa vue époustouflante à 360° sur les Rocheuses.

**La promenade des Glaciers,** entre Banff et Jasper: on s'émerveille devant le glacier Athabaska et l'immense champ de glace Columbia, mais on se désole de voir la vitesse à laquelle ils rétrécissent.

**La région semi-désertique** entre Kamloops et Lillooet, le long de la rivière Thompson. On se croirait dans un western spaghetti de Sergio Leone.

**La beauté sauvage** des plages du parc national de Pacific Rim, sur l'île de Vancouver. On est rendu au bout du monde, sinon du Canada, devant l'immensité du Pacifique.

**La forêt pluviale** de Cathedral Grove et ses immenses sapins Douglas de 800 ans. Visitez sous la pluie: magique!  
**Jean Riopel, Gatineau**

**À lire**

Une belle initiative du Routard sur Cuba. Certes, on y trouve quelques adresses de forfaits tout-compris, mais surtout des adresses chez l'habitant, de petites auberges et de bons trucs pour les randonnées. Presque toutes les parties de Cuba sont couvertes. Chasse, pêche, plongée... Cartes et plans avec adresses ciblées.

Des bords de plage intimes et des bords de colline à découvrir.

[lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com)

**Mots-croisés du samedi**

|      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
|      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| I    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| II   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| III  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| IV   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| V    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| VI   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| VII  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| VIII |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| IX   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| X    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |

**Horizontalement**  
I. Les américains sont parmi les plus brutaux. II. Chez lui les oreillons ne font pas de mal. Pour une belle alliance. III. Ses éléphants sont en course. Du vin blanc et du lapin dans la casserole. IV. Dans un ensemble. Période de migration. Tas de sable dans le désert. V. Disciple de Paul. A tendance à regarder derrière lui. Chez Léandre. VI. Tous ensemble. Interjection. VII. Prend du temps. Trouble la sérénité. VIII. Sortie de la noix. Aux deux bouts des landes. IX. Chez les Grecs. Descente rapide. X. Allégé mais toujours dangereux.

**Verticalement**  
1. Comptez sur lui pour tout lâcher. 2. Lui ne devrait pas lâcher. Interjection. 3. Cité antique. Maintient le bâtiment en place. 4. Coloré. 5. Sigle dans les affaires. Dur comme la pierre. 6. Gardien venu d'Allemagne. 7. Dégagée au sommet. Point au réveil. 8. On la retrouve chez Marcel. Déshonoré. 9. Comme une réaction au laboratoire. Venu de Bretagne pendant la Révolution. 10. Règle plate. Ouvrez le choix. Mesure au pied de la Muraille. 11. Possessif. Vignoble protégé. 12. Une tendance à vivre ensemble.

Philippe Dupuis

**Solution du n° 265**

**Horizontalement**  
I. Porcelainier. II. Eruptif. Gé. III. Ris. Réformes. IV. Ipéca. Ile. Et. V. Peson. Naït. VI. Ha. Igné. Samu. VII. Rupteurs. Par. VIII. Axée. Ahana. IX. Uropode. On. X. Enracinement.

**Verticalement**  
1. Périphrase. 2. Oripeaux. 3. Ruses. Peur. 4. Cp. Coïtera. 5. Etrange. Oc. 6. Lie. Nu. Pi. 7. Affiner. On. 8. Ola. Sade. 9. Néréis. Hem. 10. Tapa. 11. Egée. Manon. 12. Restaurant.

**MOTS CROISÉS**

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

**HORIZONTALEMENT**

- Énoncer des affirmations d'un ton tranchant.
- Araignée de jardins - On en fait du sirop.
- Dix fois cent - Dépouvrus d'attrait.
- 52 semaines - Avoir la hardiesse de - Tissus.
- Qui a fini de manger - Cerise acidulée à queue courte.
- Signe musical - Prénom.
- Déesse romaine des Moissons - Banals.
- Agent secret - Première femme, selon la Bible.
- Aussitôt - Célèbre vaisseau.
- Enlevée - Lettre grecque - Mammifère rongeur.
- Monoxyde d'azote - Louche.
- Se dit d'un acte très intime - Venues au monde.

**VERTICALEMENT**

- Séparation entre deux choses.
- Couteau pliant - Instruments à cordes.

- Produit cosmétique - Petit capital économisé peu à peu.
- Chien célèbre - Bâtons garnis de fer.
- Dieu de la Guerre - Langue - Appris.
- Utile en dessin - Mer grecque - Choisit.
- Asperge - Chlorure de sodium.
- Titre porté par Elton John - Iridium - Sans effet.
- Donner des explications sans fin - Étain.
- Répétées - Parle très fort.
- Monnaie divisionnaire - Répand des odeurs.
- Rassemblées - Sont parfois pluvieuses.

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

**HÉBERGEMENT EN RÉGION**

**CÔTE-DE-BEAUPRÉ**



**LE ROYAL CHAMPÊTRE**

Classifié 4 soleils par la CITA. Certifié Gîte du Passant, certificat d'Excellence TripAdvisor. Au calme à 10 minutes en voiture de Québec sur la Côte-de-Beaupré. Réputé pour son hospitalité, ses petits déjeuners et sa vue exceptionnelle sur le fleuve Saint-Laurent et l'île d'Orléans. Cinq grandes chambres et suites, salle de bains (douche) privée. Prix à partir de 110 \$ + taxes/chambre occupation double. Réduction «réserve-tôt» et «long séjour», tarifs groupes (min 10 personnes).

Réservation en ligne [www.leroyalchampetre.com](http://www.leroyalchampetre.com)  
5494 avenue Royale, Boischatel, Qc G0A 1H0, Réservation : 1-866-762-1800

**FLORIDE, U.S.A.**

**HOLLYWOOD SHELL MOTEL FLORIDE:**

Hollywood/Hollywood Beach/Hallandale  
5 emplacements dont un sur la plage. Près des centres commerciaux, restaurants, golf, tennis, courses de chiens, chevaux, piscine chauffée, BBQ, «shuffleboard», téléphone, télé en français, service aux chambres quotidiennement, stationnement gratuit, prix compétitifs, semaine, mois, saison.

Notre devise: propreté et tranquillité  
Tél.: 954.923.8085. 1.800.547.0044.  
[www.shellmotelhollywood.com](http://www.shellmotelhollywood.com)

**BONS PLANS / ESCAPADES**

**PLEIN-AIR**

**VEenez MARCHER AVEC NOUS !**

Sorties d'un jour et voyages.  
Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

[www.RandoPleinAir.com](http://www.RandoPleinAir.com) 514-252-3330

## PLAISIRS

## SAVEURS

Il est bien loin, le temps où il fallait à tout prix mettre en conserve les légumes racines, placer en réserve les patates et les rabioles et se dire alors qu'on en avait pour six mois jusqu'aux récoltes du printemps. L'ouverture du monde sur l'agroalimentaire a véritablement changé la donne. On trouve de tout, toute l'année.



Le temps de l'Action de grâce voit se perpétuer la tradition de servir de la dinde, un potage à la courge et une bonne tarte aux pommes ou à la citrouille.

ISTOCK

## La dernière récolte

L'Action de grâce, l'ultime rassemblement familial avant les fêtes de fin d'année

PHILIPPE  
MOLLÉ



**C'**est parti! Pendant que les arbres perdent leurs dernières feuilles, que les marchés sont encore chargés de racines, de pommes et de cucurbitacées orange, communément appelées citrouilles, on célèbre cette fin de semaine la fête des récoltes.

Il est bien loin, le temps où il fallait à tout prix mettre en conserve les légumes racines, placer en réserve les patates et les rabioles et se dire alors qu'on en avait pour six mois jusqu'aux récoltes du printemps. L'ouverture du monde sur l'agroalimentaire a véritablement changé la donne. On trouve de tout, toute l'année.

Du coup, on a presque oublié qu'il existe des saisons, elles-mêmes reliées à des habitudes de consommation qui créaient avec bonheur l'attente des premières fraises, des asperges, ou encore, un peu plus tard, des premiers bleuets.

### Halloween et citrouilles

Le mois d'octobre, c'est le moment de nettoyer le potager, de planter des gousses d'ail et de ramasser les derniers légumes avant le gel de

la terre. Mais c'est aussi, pour beaucoup de gens, le temps de la chasse, des champignons, de la dinde et des citrouilles.

On les aime le plus souvent pour leurs formes et leurs couleurs, bien plus que pour l'intérêt gastronomique qu'elles procurent. Quel dommage! diront les inconditionnels des cucurbitacées, qui utilisent les différentes courges d'hiver d'une multitude de façons pour les repas, de l'entrée au dessert.

Une tradition américaine et anglo-saxonne plus que française, selon certains spécialistes, mais qui gagne chaque année en popularité, notamment auprès des chefs. On fête les récoltes à l'Action de grâce, une fête qui signifie également, pour certains, la fermeture du chalet, le remisage du barbecue et la préparation des vêtements d'hiver.

De toute façon, nous brûlons maintenant les saisons beaucoup trop vite. Il suffit de voir les magasins déjà remplis de matériel scolaire en juin, puis les décorations pour l'Halloween et les soldes d'été dès juillet, et les grandes chaînes de magasins qui commencent à sortir les décorations de Noël en août.

Avec la mondialisation de l'agroalimentaire, c'est un peu la même chose. Les fraises sont désormais disponibles toute l'année, les agrumes

n'ont plus de saison, et les produits arrivent à profusion en provenance du Mexique, des États-Unis ou du Chili. Bref, nous n'avons plus d'attente saisonnière, et c'est souvent le facteur prix qui détermine désormais les achats.

### La dinde des familles

Le temps de l'Action de grâce, en plus d'être celui des récoltes, est l'occasion du dernier rassemblement familial avant Noël. Se perpétue la tradition de servir de la dinde, un potage à la courge et une bonne tarte aux pommes.

Même si les habitudes alimentaires évoluent vers des volailles comme la pintade, le canard ou le poulet, la dinde demeure bien présente au sein des familles québécoises lors du repas familial de ce week-end.

Plus célébrée chez nos voisins américains que chez nous, cette fête y est l'une des plus importantes, sinon la plus importante de l'année, et permet une pause avant l'hiver et les réjouissances de fin d'année.

Farci ou pas, la dinde biologique s'avère très tendance chez nous, et de plus en plus de producteurs se tournent vers ce modèle d'élevage. Selon plusieurs chefs, le secret demeure avant tout l'arrosage en cours de cuisson. Cette méthode permet notamment

d'obtenir une peau dorée et bien croustillante. La cuisson doit se faire à une température moyenne de 375°F et, surtout, l'essentiel est d'accorder un temps de repos à couvert d'au moins 15 à 20 minutes une fois la dinde cuite.

Quant à la tarte à la citrouille ou aux pommes, cela dépend des goûts. En ce qui me concerne, j'affectionne particulièrement la tarte aux pommes tiède, avec des tranches de cheddar sur le dessus et arrosée au final avec une lichette de cidre de glace. Ainsi, le bonheur est dans l'assiette!

Pour la dinde, une petite farce de foie de volaille mélangée avec du veau ou du porc haché, des oignons, du persil et de l'ail, avec un œuf entier et de l'assaisonnement, viendra compléter le tout.

Si vous aimez les citrouilles, je vous suggère le potiron, ou potimarron, pour en faire un potage avec la pulpe cuite dans un fond de volaille avec un blanc de poireau, des épices indiennes, le tout mélangé avec de la crème. Ajoutez ensuite des dés de chorizo grillés et de petits croûtons frottés à l'ail. Puis, je regarnis l'intérieur du potiron et le sers tel quel.

Et de grâce, cette fois-ci, attendons un peu avant de sortir les guirlandes de Noël. Il me semble ainsi que l'hiver

sera moins long et que le temps des sucres arrivera plus vite. Bonne fête de l'Action de grâce!

*Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.*

### Montréal fait la fête à table

Pour la quatrième année, Montréal à table rassemblera plus de 150 restaurants du Grand Montréal pour participer à cette fête des sens, du 29 octobre au 8 novembre. Le Joyeux novembre est un événement des plus intéressants qui propose des conférences, des visites guidées et, surtout, durant 11 jours, des prix incroyables pour découvrir le meilleur de la restauration montréalaise. Trois déclinaisons de table d'hôte — 21\$, 31\$ et 41\$ — ainsi que des brunchs sont offerts durant ce festival unique en Amérique du Nord. Visitez le [www.tourisme-montreal.org](http://www.tourisme-montreal.org) (voir la section Montréal à table pour découvrir les restaurants participants).

### Dans la bibliothèque

L'ÉCOLE DE CUISINE ITALIENNE: PIZZAS  
Éditions Phaidon  
Londre, 2015, 172 pages



Tout le monde ou presque aime la pizza. Ce petit livre, qui présente plus de 75 recettes, contient des recettes variées et faciles, mais aussi la base de la pâte, essentielle à la réussite d'une bonne pizza.

### RECETTE DE LA SEMAINE

#### Potiron à la crème de bacon

Pour 4 personnes

1 potiron de 2kg ou moins  
45 ml de beurre  
1 blanc de poireau, haché  
3 gousses d'ail, écrasées  
1 bâton de cannelle  
1 litre de bouillon de volaille  
2 ml de quatre-épices  
125 ml de crème 15%  
6 tranches de bacon rôti  
Fleur de sel au goût  
24 petits croûtons de pain frottés et grillés

Retirer le couvercle du potiron et éviter la chair en retirant les pépins.

Conservé la calotte de la citrouille qui servira de couvercle de soupière. Hacher grossièrement la chair du potiron. Dans une casserole, fondre le beurre et faire revenir le poireau. Ajouter la chair du potiron, l'ail, la cannelle et le bouillon de volaille. Cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que la chair soit tendre. Ajouter les quatre-épices et retirer la cannelle, puis passer le tout au mélangeur et saler légèrement. Passer au robot la crème et le bacon, et ajouter le tout à la crème de citrouille. Assaisonner. Remplir la citrouille du mélange et ajouter les croûtons de pain au dernier moment.

### Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

3111

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

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

3110

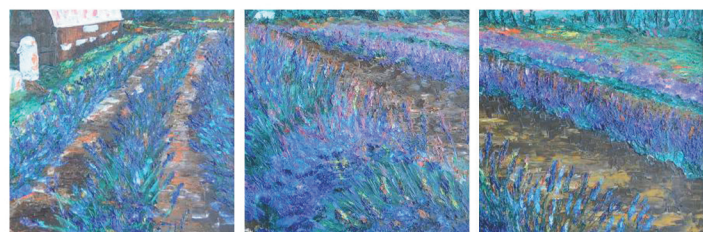
### SUDOKU : le logiciel

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](http://www.les-mordus.com)



MONTÉRÉGIE

### LE LAVANDOU



[www.andrelibrex.ca](http://www.andrelibrex.ca)

Visitez notre galerie d'art

VENEZ créer votre propre bouquet de la deuxième floraison découvrir l'excellent miel de lavande (quantité limitée)

Ouvert du mardi au dimanche de 10 à 17 heures  
3455, Rang des Lemieux, FRANKLIN J0S 1E0  
Tél. : 450 826 3895

[www.lavandou.ca](http://www.lavandou.ca)

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou [devarennes@ledevoir.com](mailto:devarennes@ledevoir.com)



SPÉCIALITÉ

## SLOVENIA

BOUCHERIE

CHARCUTERIE



### Bonne Action de grâces!

Préparation de commandes spéciales!

Agneaux de Québec  
Volailles nourries au grain  
Gamme de viandes fraîches  
Épicerie fine

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL Tél. : 514-842-3558  
Fax : 514-842-3629

Pour annoncer, communiquez avec Evelyne De Varennes  
au 514.985.3454 ou [edevarennes@ledevoir.com](mailto:edevarennes@ledevoir.com)

# JARDINS

## Le sol, cet incroyable réservoir d'êtres vivants

LISE GOBEILLE



Fondamental, l'entretien du sol est la clé du succès pour un potager généreux et un jardin exubérant. Loin d'être un simple support inerte, le sol est un ensemble vivant et complexe, dont dépendent les végétaux.

C'est pourquoi le fait de connaître sa nature est essentiel afin de le travailler et de l'amender adéquatement pour conserver sa vie et sa richesse. Voici donc des trucs simples pour l'analyser et l'entretenir afin d'obtenir les résultats escomptés.

On ne s'en rend pas vraiment compte, mais des milliards d'êtres vivants dans le sol transforment sans relâche la matière organique en matière minérale pour nourrir nos végétaux. Des bactéries dégradent la cellulose, des champignons microscopiques font circuler les minéraux, et les cloportes, les mille-pattes ainsi que de nombreux insectes façonnent la matière première.

Néanmoins, le symbole d'une terre saine et vivante demeure le ver de terre, qui, grâce à ses galeries, ses déjections et sa transformation de la matière organique, accomplit un travail inestimable pour le jardinier.

### Comment déterminer la nature du sol?

Comme nos pratiques en dépendent, il est primordial de déterminer la nature de notre sol. Au Québec, il en existe 650 types, fait remarquer Denis La France, du Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+), en entrevue téléphonique. On peut toutefois les organiser en trois grandes classes selon leur texture: les sols légers au fort pourcentage de sable, les sols francs, ou loams, où ne domine aucun élément, et les sols lourds, constitués de beaucoup d'argile.

Deux sens vous guideront pour déterminer la nature de votre sol: le toucher et la vue. À l'œil nu, on distingue facilement les grains de sable dans les sols légers, qui sont rugueux au toucher. Quant aux loams, au toucher, ils sont toujours doux, mais s'ils sont secs, ils seront farineux, alors que mouillés, ils seront savonneux. Les sols lourds sont quant à eux toujours collants et plastiques quand on les presse entre nos doigts.

De la nature du sol, de son type, découlera sa structure, sa granulométrie. Cette dernière est importante, précise M. La France, car «un sol doit respirer et l'eau doit bien s'en écouler; il doit y avoir 50 % d'espace entre les solides».

### Travailler et améliorer le sol

Si votre sol est léger, il sera immanquablement aéré, perméable, et se travaillera facilement. En contrepartie, il aura peu de structure, retiendra peu l'eau et les éléments minéraux. Il devra donc être amendé régulièrement pour être amélioré.

Pour ce faire, il est recommandé d'y ajouter de grandes quantités de fumier composté ou de compost, au printemps, car la matière organique s'y décompose rapidement. Ce type de sol a l'avantage de se réchauffer rapidement lorsqu'arrive la belle saison.

Le loam, ou terre franche, est le rêve du jardinier, car il retient bien l'eau et les éléments minéraux, se travaille facilement, se réchauffe rapidement et se draine bien. Néanmoins, comme pour tout sol, l'ajout de compost ou de fumier est nécessaire afin de maintenir la matière organique et de nourrir la vie du sol. Son travail peut être réalisé au printemps ou à l'automne, quoique, pour éviter le lessivage, M. La France recommande le printemps. Finalement, les sols lourds,



LISE GOBEILLE

Bêcher un sol argileux doit se faire à l'automne afin de tirer avantage des gels et dégels. Cela permet d'améliorer sa structure.

« Un vrai jardinier n'est pas quelqu'un qui cultive des fleurs, mais un homme qui cultive le sol »

Karel Capek,  
The Gardener's Year

qui sont difficiles à travailler, à drainer et se réchauffent lentement, ont mauvaise réputation... Malheureusement, car comme ils sont généreux, ils fixent et redonnent aisément les apports organiques, les minéraux et l'eau.

Pour améliorer leur structure, il faut les bêcher à l'automne afin de tirer avantage des gels et dégels. De plus, pour éviter la formation de mottes dures, il est préférable qu'ils ne soient ni trop mouillés ni trop secs quand on les travaille. Des amendements réguliers de chaux, de dolomie ou de compost sont indispensables pour aider à les ameublir.

Par ailleurs, au potager, la culture sur butte favorise leur drainage et accélère leur réchauffement au printemps.

Enfin, avec ces derniers, avant d'atteindre la structure fine désirée et tant souhaitée, il faut généralement quelques années. La patience est donc de mise.

### Retournement de la terre ou non?

Faire passer le dessous de la terre sur le dessus est souvent décrié de nos jours, car cela bouleverse les couches supérieures du sol. C'est pourquoi, dans certains milieux, la technique du décompactage sans retournement est très en vogue. Elle consiste à faire éclater le sol avec un mouvement avant-arrière sans le re-



Le sol est vivant, rempli de milliards d'êtres vivants qui transforment sans relâche la matière organique en matière minérale pour nourrir nos végétaux.

ISTOCK

tourner, à l'aide d'un outil à dents verticales comme une fourche bêche classique, une grelinette ou une fourche bêche en T.

Sans être contre cette méthode, M. La France remarque que le travail superficiel des quinze premiers centimètres du sol a peu d'impact sur l'activité biologique qui, selon lui, se réorganise rapidement. Allergie à la pensée unique, il ajoute que les choix doivent être faits en fonction de l'état et du type de sol. D'ailleurs, il donne comme exemple les sols compacts qui doivent être travaillés régulièrement en

profondeur pour les faire éclater en les soulevant.

### Couvert ou dénudé pour l'hiver?

Un sol couvert ou dénudé pour l'hiver: telle est la grande question. Au potager, explique M. La France, il y a plusieurs réponses. « Si vous avez semé un engrais vert, il est préférable de l'enfouir seulement au printemps, car il protège le sol. Pour une terre à nu, si vous avez des problèmes importants de limaces, mieux vaut ne rien mettre. Quant à l'utilisation du bois raméal fragmenté, il faut y aller avec

prudence, car il peut entraîner des carences en azote. Puis pour les feuilles, la couche ne doit pas être trop épaisse. Et il ne faut pas oublier qu'un sol couvert est plus long à réchauffer, car il reste plus longtemps gorgé d'eau. »

Dans les platebandes, une bonne couche de paillis protégera des grands froids les racines des vivaces, des arbustes et des arbres, mais les mêmes précautions s'appliquent.

### L'Année internationale des sols

Je profite du thème de cette chronique pour souligner l'An-

### Au jardin cette semaine

Le compostage direct de la matière végétale non ligneuse simplifie grandement les travaux d'automne, en plus d'éviter d'envoyer des kilos de matières vertes aux poubelles. Vous me direz que beaucoup de municipalités font la collecte de déchets verts, c'est exact, mais on s'éreinte pour tout ensacher et transporter à la rue et, de surcroît, on ne nourrit pas le sol.

Le principe est simple: comme en forêt, on laisse sur place la matière végétale. Toutefois, pour éviter une trop grande accumulation et accélérer sa décomposition, on la coupe en plus petits morceaux. On peut aussi l'enfouir dans les premiers centimètres du sol. Au printemps prochain, vous n'y verrez plus rien.

### Créations-sur-le-champ Land Art

Pour la neuvième année, Créations-sur-le-champ Land Art, à Mont-Saint-Hilaire, invite des artistes professionnels à créer des œuvres originales dans un délai de cinq jours. Au final, une dizaine de réalisations composées de matière végétale forment un parcours agréable qui favorise la découverte. L'événement se déroule du 14 au 18 octobre au Pavillon de la pomme et, pour la relève hors concours, au Verger du Flanc Nord.

### Dans la bibliothèque

#### LE JARDINIER-MARAÎCHER

MANUEL D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SUR PETITE SURFACE

Nouvelle édition revue et augmentée

Jean-Martin Fortier

Ecosociété

Collection Guides pratiques

Montréal, 2015, 240 pages

Le succès de la première édition du manuel du jardinier-maraîcher a été remarquable, et ce n'est pas étonnant vu la générosité avec laquelle Jean-Martin Fortier y partage son savoir-faire avec une transparence totale. Cette mise à jour permet de suivre ses derniers perfectionnements de techniques de maraîchage diversifié et ses tests de nouveaux outils pour optimiser les cultures biologiques sur petite surface.



née internationale des sols, décrétée par l'ONU afin de sensibiliser la population à leur protection et de promouvoir leur gestion durable.

Les sols sont le fondement d'une alimentation saine, ils aident à lutter contre les changements climatiques, stockent et filtrent l'eau, maintiennent la biodiversité et sont fondamentaux pour la végétation. Comme ils sont une ressource non renouvelable, leur préservation est essentielle à la sécurité alimentaire et à un avenir durable.

lgobeille@ledevoir.com