

SOCIÉTÉ
La lenteur ne s'adopte pas très vite
Page D 4



JARDINS
Un programme d'annuelles «Exceptionnelles»
Page D 6

PLAISIRS

T O U R I S M E / I N D E



GUY TAILLEFER

Gamin se tenant sous des drapeaux à prières au monastère de Lamayuru, surplombant l'un des plus beaux villages du Ladakh.

GUY TAILLEFER

New Delhi — À Leh, capitale du Ladakh, se croisaient sur la Route de la soie les caravanes commerçantes venues de la plaine du Gange, de la Chine et de l'Asie centrale, qui se dépêchaient de faire leurs affaires et de repasser les cols himalayens avant le retour des grands froids. Mille ans plus tard, les touristes et les trekkers font encore pareil, qui empruntent des routes dont l'état, sauf pour quelques segments bien entretenus par l'armée indienne, ne s'est finalement pas amélioré tant que ça: ils débarquent en coup de vent, le souffle suspendu, entre juillet et septembre, en nombre presque équivalent aux 100 000 Ladakhis. En même temps que vont et viennent en longues colonnes, par la route impossible reliant Leh à Manali, sujette à de fréquents éboulements, les camions de marchandises puants qui apportent depuis le Sud un monde de produits empaquetés qui, pour le meilleur et pour le pire, bouscule, brusque et gruge une vie sociale traditionnelle que les Ladakhis ont organisée, avec beaucoup d'intelligence, autour de leur agriculture de subsistance.

Le Ladakh: hauts plateaux de l'État de Jammu-et-Cachemire, couchés à des altitudes qui planent à des milliers de mètres et qui, n'est-ce pas, font aussi planer le cerveau. La vie sans plafond,

le nez collé sur le soleil. Beau comme la Vallée sacrée au Pérou. Comme l'avenue des Volcans en Équateur. Encore qu'à faire des comparaisons, on ne rend justice ni à l'un ni à l'autre.

D'octobre à juin, cette immensité est complètement coupée du monde par l'hiver himalayen. Ce qui la préserve, évidemment. Région bien plus tibétaine qu'«hindoustanie», à vrai dire. D'où son surnom de Little Tibet. Environs perlés de spectaculaires gompas (monastères bouddhiques). L'été venu, on débarque à Leh dans une abondance d'infrastructures touristiques qui ne fonctionnent guère plus de trois mois par année.

Comme le Sikkim et les États du Nord-Est, le

Ladakh fait partie de cette Inde lointaine et excentrée, frange du sous-continent. Les Indiens n'y pensent pas souvent, à leur Grand Nord, sauf quand éclate une guerre avec la Chine (pour le contrôle de l'Aksai Chin, en 1962) ou des conflits hauts perchés avec le Pakistan (celui autour du glacier de Saichen en 1984 ou de Kargil en 1999). Le Ladakh a clignoté sur les radars des touristes indiens il y a deux ans avec le film *3 idiots*, de la mégavedette bollywoodienne Aamir Khan, acteur et cinéaste. Khan est allé tourner la toute dernière séquence de son film sur le lac Pangong, à cheval sur la frontière — disputée — avec la Chine. (D'où exigence de permis spé-

ciaux pour circuler dans plusieurs coins de la région, faciles à obtenir, au demeurant, auprès des agences de voyages locales.) Dans la foulée, le Ladakh a connu un petit boom de touristes indiens montés depuis Mumbai.

Trek près du lac Kar

Lac Kar, au bord duquel un voyageur avait installé une quinzaine de tentes. Camping de luxe. Bécosses dotées d'eau courante — absurde! Passe une trekkeuse occidentale accompagnée de trois muletiers. Une montagne d'équipement pour une seule personne. Nos valises sont toujours trop lourdes. Je l'aurais bien interrogée sur ses pérégrinations, mais elle avait l'air très concentrée sur son trek. Les Allemands et Autrichiens qui sont arrivés sur leurs Royal Enfield pétaradantes étaient plus causants. Vol vers Delhi, autocar jusqu'à Dehra Dun, capitale de l'Uttarakhand, d'où ils ont pris possession de leur moto pour traverser l'Himalaya. Difficile? Tout le monde a fait au moins une chute, raconte l'un d'eux.

J'ai traversé la chaîne vers Manali, dans l'Himachal Pradesh, assis au fond d'une jeep. Il faut compter au moins deux jours. Pris des millions de photos, moi dont ce n'est pas l'habitude. Fait quelques pas lents quand on s'est arrêté sur le col enneigé de Lachungla, à 5065 mètres. Joué au frisbee à Sarchu sur un plateau surplombant

VOIR PAGE D 3: LADAKH

Le Petit Tibet de Ladakh



GROUPE VOYAGES QUÉBEC

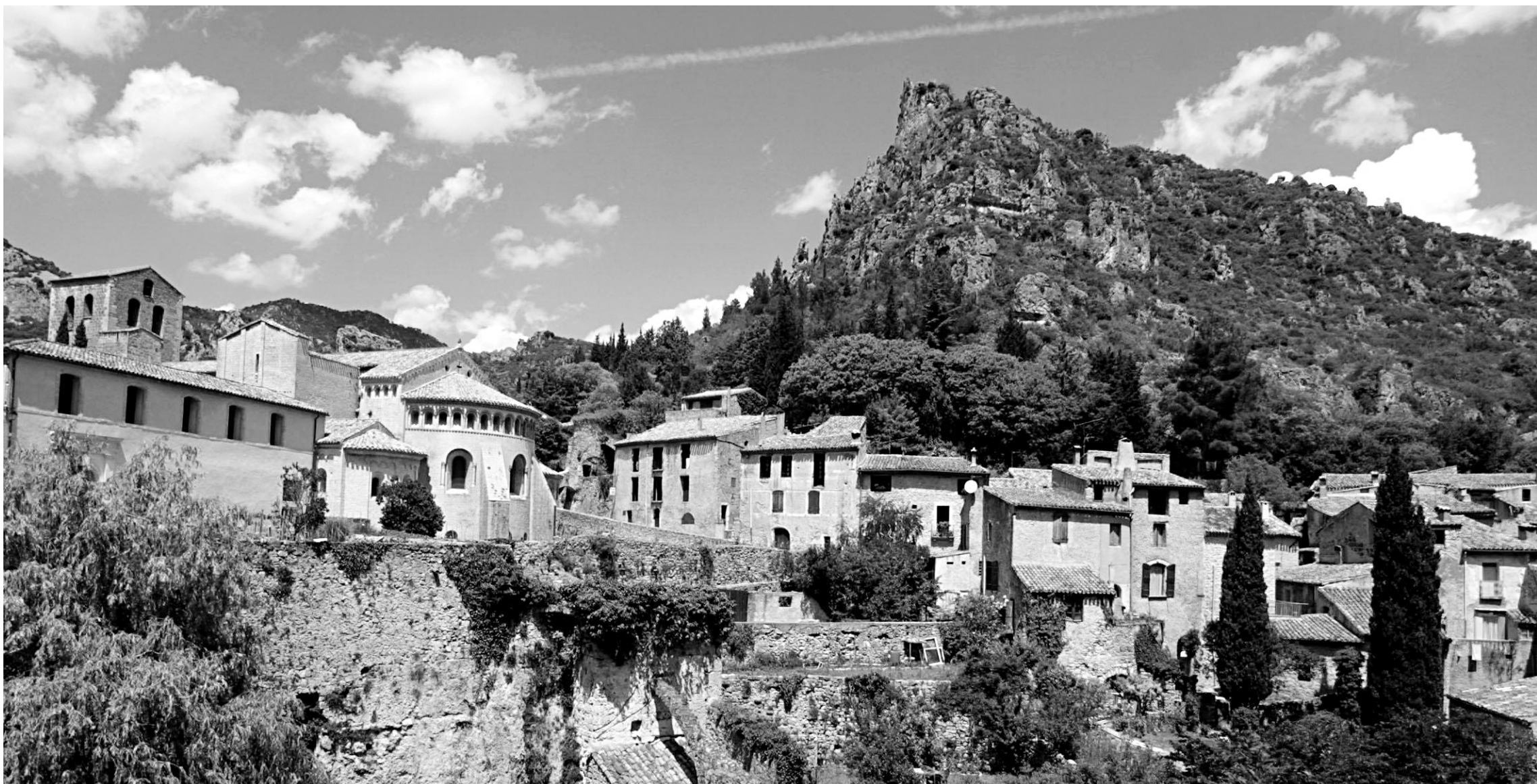
418 525-4585 1 800 463-1598 www.gvq.ca

<p>AMÉRIQUE</p> <p>L'ÎLE D'ANTICOSTI ET L'ARCHIPEL-DE-MINGAN 1689\$ 12 juin (7 jrs / 19 repas)</p> <p>CÔTE-NORD ET LABRADOR 1299\$ 15 juillet, 12 août (7 jrs / 19 repas)</p> <p>LES ÎLES-DE-LA-MADELEINE 1399\$ 18 juil., 26 juil., 30 juil., 7 août, 11 août**, 15 août (7 jrs / 19 repas) ** Départ durant les Châteaux de sable, 50\$ de supplément</p> <p>LES PLUS BEAUX JARDINS DE L'EST DU QUÉBEC 539\$ 8 juillet (3 jrs / 7 repas) Accompagné par Larry Hodgson</p> <p>QUEST CANADIEN : LA ROUTE PANORAMIQUE 3799\$ 24 juil., 17 août (17 jrs / 34 repas, aller et retour autocar, Vol Air Canada)</p> <p>TRAIN À GRANDE VITESSE (TGV) DE BOSTON À NEW YORK 679\$ 2 juillet (4 jrs / 3 repas)</p> <p>CHICAGO EXPRESS 779\$ 8 juil., 17 août*, 31 août, 14 sept., 5 oct* (6jrs/5 repas)</p>	<p>WILDWOODS ET ATLANTIC CITY 689\$ 12 juin, 28 août (5 jrs / 6 repas)</p> <p>CÉLINE DION A LAS VEGAS 1399\$ 9 août, 3 janvier, 17 janvier (5 jours) Vol Air Canada</p> <p>LA TRAVERSÉE DE L'OUEST AMÉRICAIN 3799\$ 30 août (25 jrs / 26 repas) Si réservé avec dépôt avant le 30 juin</p> <p>CROISIÈRE AUTOMNALE À partir de 1149\$ 15 octobre (7 nuits/20 repas) Croisière départ de Québec vers New York à bord du MSC Poessa</p> <p>CROISIÈRE EXOTIQUE À HAWAÏ À partir de 3769\$ Séjour à Honolulu + croisière 28 février (12 nuits/24 repas) Vol Air Canada Croisière à bord du Pride of America *Fortal à bord de l'autocar Grand Luxe, supplément par personne: 70\$ Îles-de-la-Madeleine, 60\$ Chicago</p>	<p>OUTRE-MER</p> <p>STOCKHOLM ET COPENHAGUE 2949\$ 19 août, (10 jours, hôtel centre ville, 9 repas, vol : SAS)</p> <p>PARIS AUBAINE 1999\$ 10 sept. (9 jours, hôtel centre ville, 14 repas, vol : Transat)</p> <p>ALPES FRANÇAISES 3049\$ 7 sept. (10 jrs + incursion en Suisse, 16 repas, vol : Transat)</p> <p>GRAND TOUR DE CORSE 3749\$ 16 sept., (12 jours, 20 repas, vol : Air France)</p> <p>GRANDE BRETAGNE 3699\$ 18 sept. (16 jours, toutes les excursions, 20 repas, vol : Transat)</p> <p>SÉJOUR COSTA DEL SOL 2449\$ 18 sept., (16 jours, hôtel 4*, 28 repas, vol Transat)</p> <p>PRAGUE AUBAINE 1849\$ 18 sept. (8 jours, 8 repas, hôtel centre ville, vol : Air France)</p>	<p>RANDONNÉE EN ALSACE 2349\$ 20 sept. (9 jours, 14 repas, vol : Air Transat)</p> <p>IRLANDE : ÎLE D'Émeraude 2149\$ 21 sept (9 jours de circuit, 20 repas, vol : Transat)</p> <p>VENISE, FLORENCE, ROME, SORRENTO 3599\$ 30 sept. (16 jrs, 25 rps, hôtel 4*, vol : Transat)</p> <p>DÉCOUVERTE IBERIQUE 3625\$ Du 15 sept. au 1 oct. 2011 (17 jours — 24 repas, vols Air Transat)</p> <p>LE POPULAIRE 3725\$ Du 22 sept. au 7 oct. 2011 (16 jours — 23 repas, vols Air Transat)</p> <p>PAYSAGES ALPINS 3625\$ 30 Août — 14 sept 2011 (16 jours — 24 repas, vols Air Transat) * Prix Avantage: super réservez tôt (3 mois), paiement comptant, réservez avant le 4 février 2011 (offre prolongée). Tous les produits Trafalgar sont également disponibles. Prix par personne en occ. double incluant : transport, hébergement et taxes. La contribution au Fonds d'indemnisation des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$ est exclue. PRIX VALIDE AU MOMENT DE LA PUBLICATION Détenanteur d'un permis du Québec.</p>
--	--	--	---

PLAISIRS

TOURISME

Pour connaître le niveau de vie d'un pays que vous allez visiter, inutile d'aller chercher de savantes études sur le PIB et sur le prix de la carotte en période de crise. Allez tout simplement sur le site du très sérieux magazine *The Economist*, qui donne chaque année l'indice «Big Mac» à travers le monde. Le moins cher se trouve à Hong Kong (1,90 \$) et le plus cher, en Norvège (7,20 \$).



DOMINIQUE FAGET AGENCE FRANCE-PRESSE

Le village de Saint-Guilhem-le-Désert, en France, est situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Ce sentier, le plus vieux d'Europe, est depuis récemment disponible aux pèlerins sur Internet en version 3D.

Long-courrier



LIO KIEFER

Sous les pavés, la plage

«Je suis un grand amoureux de la mer et je fréquente depuis longtemps les plages de l'Île-du-Prince-Édouard et des îles de la Madeleine avec ma conjointe et nos trois enfants, mais nous avons le goût de changer d'air cet été. Auriez-vous des suggestions pour des plages relativement tranquilles où l'on peut prendre l'air marin sans trop sentir les nombreuses crèmes solaires de touristes comme nous... et où on peut aussi faire de la courte randonnée ou visiter un peu pendant le jour? Nous aimerions faire un dernier voyage avec notre petit dernier, un grand ado de 16 ans qui n'est pas très difficile. Il a lui-même fait un petit deux semaines d'initiation au voyage avec son école (Sofia, Thessalonique et Istanbul) ce printemps. Nous avons déjà visité les îles grecques dans notre prime jeunesse et loué une maison en Normandie un été. Longtemps adeptes du camping quand les enfants étaient plus jeunes, nous sommes maintenant plus douillet et aimons bien les petits chalets de location. Idéalement, nous louerions donc une maison ou un gîte pour pouvoir cuisiner un peu. Croatie, Italie, Slovaquie, autre pays d'Europe? Nous sommes ouverts. Un minimum de chaleur (pas trop) et nous sommes habitués à l'eau froide de l'Atlantique... Nous aimons bien la bonne bouffe, l'exercice, le plein air et bien sûr le vin. Si jamais vous avez des idées. Notre budget est assez limité. Est-ce que budgéter 8000 \$ pour les billets d'avion, les déplacements et le logement est réaliste pour une période de trois ou quatre semaines en août pro-

chain? Pour la bouffe et le quotidien, on calcule qu'on dépenserait à peu près la même chose là-bas qu'ici, avec un peu d'extra pour les musées et autres admissions. Nous cuisinons beaucoup et adorons les marchés publics.

Merci encore de nous faire voyager.»

Denis, de Gatineau

Je n'hésite pas: la Croatie. Et l'île Korcula. Et une adresse, celle de Zivan Filippi.

Pourquoi Zivan Filippi? Parce que c'est le spécialiste mondial de Marco Polo. Et qu'il est un intellectuel avant d'être un hôtelier. Et aussi parce que ses appartements surplombent la mer, avec plage de galets privée et chaloupe à moteur pour aller faire un tour dans les criques. De plus, il parle français.

Pourquoi Korcula? Parce que les plages de Korcula ne sentent pas encore l'ambre solaire. Parce que l'eau y est pure. Si pure que les huîtres de Ston, la localité voisine, viennent y chercher leur iode. Marché local de fruits et légumes? Il y en a un chaque matin, à l'intérieur des remparts de la ville fortifiée de Korcula. Pour les poissons ou les langoustes pêchés le matin, on se rend chez Zvani... sous les remparts.

Korcula est un mini-Dubrovnik, sans les hordes de touristes. Il s'y trouve de petites propriétés viticoles qui font du très bon vin, de Peljevac, dans toutes les couleurs. Et les restaurants y sont sympas.

De plus, la directrice de l'office de tourisme de l'endroit est une latiniste sexagénaire qui connaît tout de Cicéron, de son île, et qui parle français. Et la directrice de l'office de tourisme croate à Paris est une perle rare...

Suis-je objectif? Comme quelqu'un qui adore les différences.

■ Office de tourisme croate à Paris: <http://croatia.hr/fr-FR/Homepage>

■ Office de tourisme de Korcula: www.korculainfo.com

fo.com/info/tourist-info-korcula.html

■ Zivan Filippi: ☎ 385 20 711 173.

Maison dans les Pyrénées

«Ma mère et son conjoint souhaitent profiter de leur voyage en France pour passer quelques jours dans les Pyrénées. Sur quel site devraient-ils chercher une petite maison ou un appartement pour deux à louer pour une semaine? Quels sont les critères de fiabilité à observer? Avez-vous des suggestions d'appartements touristiques?»

Merci à l'avance pour votre réponse.»

Geneviève Duplain, Sherbrooke

Pour louer une maison ou un gîte dans les Pyrénées, la meilleure adresse est certainement celle de la région Midi-Pyrénées: www.tourisme-midi-pyrenees.com/fr/index.php, qui donne des adresses qui ont été contrôlées, ou tout au moins visitées.

Vous pouvez également consulter le site Gîtes de France (www.gites-de-france.com); en règle générale, les adresses proposées sont conformes à la réalité.

Quelques observations: ce que les Français appellent grande maison est souvent pour nous une petite maison. N'oubliez pas non plus qu'un lac en France a souvent les proportions d'un étang québécois. Munissez-vous d'une calculatrice pour convertir les mètres carrés en pieds carrés si vous fonctionnez encore selon le système de mesures anglo-saxon.

Aussi, lorsqu'une annonce stipule qu'une maison est située «en dehors du village», vérifiez à combien de kilomètres. S'il faut marcher une heure pour acheter une baguette, le gîte n'en vaut peut-être pas la peine. À moins de louer aussi une voiture, qui donne la liberté de circuler.

Bonnes adresses

Une belle initiative que celle des forfaits Bed & Chocolate de la chocolaterie La Fée gourmande de Kamouraska. Entreprise reconnue pour la qualité et l'authenticité de ses créations chocolatières, elle offre des cours d'apprentis chocolatiers, des ateliers éducatifs ainsi que des dégus-

tations d'une sélection des meilleurs crus de cacao à ses visiteurs qui séjourneront dans la suite La Fée gourmande ou dans la chambre du Maître chocolatier. Notez que la salle de bains de la suite possède une douche vapeur (hammam). www.lafeegourmande.ca

À lire, à voir, à entendre

■ Le sentier pédestre le plus vieux et le plus reconnu d'Europe, celui de Saint-Jacques de Compostelle, est maintenant disponible aux pèlerins en 3D; l'échelle est de 1/100 000 — un centimètre égale un kilomètre sur les cartes. L'utilisateur trouvera ainsi très facile de faire ses calculs, sachant que les lignes blanches horizontales de chaque carte sont à deux kilomètres l'une de l'autre. Pour plus d'information, visitez le site www.caminodownunder.com.

■ Le blogue de MEC. On pourrait croire que c'est un blogue utilisé pour plugguer les produits de Mountain Equipment Coop., mais c'est surtout un blogue quotidien qui surfe sur les voyages... à vélo, en bateau, sur deux roues... <http://blogue.mec.ca>.

■ Pour connaître le niveau de vie d'un pays que vous allez visiter, inutile d'aller chercher de savantes études sur le PIB et sur le prix de la carotte en période de crise. Allez tout simplement sur le site du très sérieux magazine *The Economist*, qui donne chaque année l'indice «Big Mac» à travers le monde. En connaissant le prix du Big Mac dans un endroit, vous saurez ce qui vous attend aux alentours. Le moins cher se trouve à Hong Kong (1,90 \$) et le plus cher, en Norvège (7,20 \$). Avec un Big Mac à 6,19 \$, la Suisse n'est pas loin, tandis que dans la zone euro, le Big Mac est à 4,33 \$. Parmi les pays possédant un niveau de vie peu cher, la Chine (Big Mac à 1,95 \$) et la Thaïlande (2,17 \$) suivent Hong Kong. Pour une fois que McDo sert vraiment à quelque chose. www.economist.com/node/16646178?story_id=16646178

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

VOYAGES TRANSASIE 1672 Avenue Lincoln, Montréal, QC, H3H 1G9

Savoir plus: www.transasie.com

2011 Les séries Diamants: Voyage en Chine sans souci

22 jrs Visites: Beijing - Xi'an - Yichang - Trois Gorges (croisière 5*) - Changqing - Guilin - Shanghai - Suzhou - Guangzhou - Hongkong Départs: 6, 20 Sept. 4 Oct. 4468\$	14 jrs Visites: Beijing - Xi'an - Guilin - Hangzhou - Xitang - Suzhou - Shanghai Départs: 6, 20 Sept. 4 Oct. 3288\$
---	--

Un voyage en Chine sans souci? Réalisez vos rêves de Chine avec Transasie!

- Petit groupe de 6 à 16 personnes
- La croisière 5* la plus luxueuse sur le fleuve Yangtsé
- Les spécialités gastronomiques dans chaque ville
- Les hôtels de luxe de 5 étoiles pendant tout le trajet

Pour plus d'info sur ce voyage, veuillez nous contacter au: voyaestransasie@hotmail.com ou www.transasie.com

2011 Rêve de Chine 14 jrs Visites: Beijing - Xi'an - Guilin - Hangzhou - Xitang - Shanghai
Départs: 2 août **2 968\$**, 19 juillet **3 028\$**, 30 août, 6, 13, 20, 27 sept. **2 488\$**, 4, 11, 18, 25 oct. **2 488\$**, 1, 8 nov. **2 298\$**

2011 La Chine 22 jrs à travers ses paysages Visites: Beijing - Xi'an - Wuhan - Yichang - Trois Gorges (croisière 5*) - Chongqing - Guilin - Shanghai - Suzhou - Guangzhou - Hongkong
Départs: 19 juillet **3 658\$**, 2 août **3 658\$**, 30 août, 6, 13, 20, 27 sept. **3 288\$**, 4, 11, 18 oct. **3 288\$**, 25 oct. **3 098\$**, 1, 8 nov. **2 998\$**

2011 La Chine sauvage 18 jrs Zhangjiajie «SHANSHUI»
Départs: 19 avril, 13 septembre À partir de **2 898\$**

Tibet 14 jrs «Le plateau du monde»
Départ: 19 juillet À partir de **2 998\$**

Jiuzhaigou 18 jrs «La magie des couleurs»
Départs: 4 mai, 12 octobre À partir de **2 998\$**

Prix valide jusqu'au 28 mai 2011
Prix par pers. en occupation double incluant: 1. Les hôtels; 2. Les transports internationaux et locaux; 3. Billets d'entrées; 4. Tous les repas et soirées culturelles; 5. Les services de guides francophones; 6. Taxes et coût de la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agences de voyages. Permis du Québec - 702844

Tél.: 514 932-8388/1 888 932-8388
Télécopieur: 514 932-3688
Courriel: voyaestransasie@hotmail.com

VOIR AUTREMENT CHICAGO

POUR SES CHEFS D'ŒUVRE D'ARCHITECTURE

2 au 5 septembre 2011

NEW YORK

POUR SORTIR DES SENTIERS BATTUS

29 juillet au 1^{er} août 2011 - 7 au 10 octobre 2011

SAN FRANCISCO

POUR SON ART DE VIVRE UNIQUE

2 au 7 novembre 2011

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM
1 888 569-4040

SN Tourisme culturel

LIVRE

Un petit goût d'Asie

Après nous avoir servi les Carribbes et l'Europe, la journaliste Carolyne Parent met sur la table *Ambiances d'Asie*, le troisième service de «Tchin Tchin!», sa collection de huit ouvrages alliant recettes et voyages. La photo y occupe une aussi grande place que ses récits, la plupart tirés d'articles publiés dans les pages Plaisirs du *Devoir*. La globe-trotter y glisse des recettes de cocktails et de bouchées, goûtés et approuvés lors de ses voyages, tout en les doublant de capsules sur les tendances et les endroits à visiter. Un livre apéro qui donne autant l'envie de boucler sa valise que de se payer une virée vers l'épicerie asiatique. — *Le Devoir*

■ *Ambiances d'Asie* de Carolyne Parent, 96 pages, 19,95 \$

PLAISIRS

TOURISME

Des inondations et coulées de boue ont fait près de 200 morts à Leh et dans sa périphérie début août 2010. Coup de fil depuis Delhi à Vicky, qui gère à Leh une petite agence de voyages, pour savoir comment vont les choses. «L'économie mondiale se porte mieux. Les taux de réservation sont plus élevés qu'ils ne l'étaient l'année dernière à pareille date.» Comme si rien ne s'était passé.

En vrac

Après les inondations: Des inondations et coulées de boue ont fait près de 200 morts à Leh et dans sa périphérie début août 2010. Coup de fil depuis Delhi à Vicky, qui gère à Leh une petite agence de voyages, pour savoir comment vont les choses. «L'économie mondiale se porte mieux. Les taux de réservation sont plus élevés qu'ils ne l'étaient l'année dernière à pareille date.» Comme si rien ne s'était passé.

L'Impact du tourisme: À Leh, des ONG comme le Ladakh Ecological Development Group (LEDEG) et la Women's Alliance (WA) étudient les impacts très visibles du développement économique à l'occidentale sur le fragile écosystème et la tranquille culture bouddhiste. Tout ne tourne pas parfaitement rond dans ce paradis de paysages polychromes. Ces ONG font campagne contre le fléau des bouteilles en plastique, notamment, et plaident pour le recours à l'énergie solaire (le soleil brille 300 jours par année au Ladakh). Avec un succès certain. Joue en faveur de la culture ladakhieune un sens aigu — et bouddhiste — de la solidarité humaine et du souci de l'environnement. Le défi, c'est de réconcilier cette culture ancienne avec la manne de devises que fait pleuvoir le tourisme trois mois par année sur le dénuement ambiant. «Les touristes étrangers ont un rôle important à jouer dans tout cela. J'aimerais bien qu'ils en soient un peu plus

conscients», plaide poliment Deb, une Américaine qui débarque tous les étés à Leh pour donner un coup de main à la WA. Conflit entre «tradition» et «modernité»... L'organisme présente tous les jours un documentaire qui éclaire le débat très concrètement, intitulé *Ancient Futures, Learning from Ladakh*.

Itinéraire courant: À aller simple par avion Delhi-Leh ou dans le sens inverse, de manière à traverser la chaîne de l'Himalaya par la route. Des contretemps sont toujours possibles, mieux vaut se donner une marge de manœuvre et prévoir un plan B. Le risque relatif est que l'avion ne puisse décoller pour cause de brouillard. La route Leh-Manali est souvent bloquée. Elle le fut pendant plusieurs jours l'été dernier quand nous y étions. **Ladakh ou le Sikkim:** S'il faut choisir entre voir le Ladakh ou le Sikkim? Question récurrente. Pour cause de printemps tardif, nous avions plus ou moins raté la floraison des rhododendrons, dans la vallée de la Yumthang, quand nous étions au Sikkim au printemps 2010. Mauvais timing... Par ailleurs, la tendance lourde au Sikkim est à la démolition de l'architecture traditionnelle en bois, remplacée partout par des maisons à étages moches en brique et en ciment. La culture a meilleure mine au Ladakh. Reste qu'un voyage au Sikkim se conjugue bien à un séjour à Calcutta et à Darjeeling.



Camping à Sarchu, dans l'Himalaya

GUY TAILLEFER

Le défi, c'est de réconcilier cette culture ancienne avec la manne de touristes



LADAKH

SUITE DE LA PAGE D 1

la rivière Bhaga... Chacun ses souvenirs. La route est ponctuée de petits camps de travailleurs migrants, qui viennent l'été du Bihar et du Jarkhand travailler, dans des conditions auxquelles l'Occidental de passage ne survivrait pas cinq minutes, à la réparation des portions de chemin qui se sont affaïssées. Puis, de justesse, avons franchi le col de Rohtang

(3980 mètres), où la route incertaine est en fait une piste boueuse. S'y trouve un site touristique étrange où les Indiens viennent en famille, fuyant les chaleurs suffocantes de la plaine, s'amuser dans la neige sale...

Le Devoir

Ce reportage n'aurait pu avoir lieu sans le secours pécuniaire de l'agence de voyages Explorateur, de Montréal.



rêvatours La passion du voyage

Depuis plus de 20 ans, Rêvatours vous propose une vaste gamme de produits diversifiés de par le monde. Grâce à la grande variété de ses circuits découverte, Rêvatours vous simplifie la tâche en vous offrant le programme qui convient à vos goûts et au type de voyageur que vous êtes. Grands classiques ou itinéraires sortant des sentiers battus, tout est mis en place afin de faire de votre voyage une expérience inoubliable.

12 jours - 25 repas

À partir de

4 099\$*



AVENTURE SUD-AFRICAINE

L'Afrique du Sud s'impose à nous dans toute sa splendeur et sa diversité. Un jour sur la route des vins, le lendemain à la rencontre des animaux... sans oublier les montagnes du Drakensberg et le pays zoulou. Tout un monde dans un même pays!

12 jours - 25 repas

À partir de

4 349\$*



KENYA ET TANZANIE

Combiner le Kenya et la Tanzanie représente la promesse de vivre totalement l'Afrique! Vous partirez à la recherche des animaux sauvages et à la découverte de magnifiques paysages. Si vous ne deviez effectuer qu'un voyage en Afrique, il se pourrait que vous ayez là votre safari!

13 jours - 29 repas

À partir de

3 109\$*



PÉROU : SUR LES TRACES DES INCAS

Le Pérou est un pays étonnant où beauté et exotisme se confondent pour vous émerveiller. Vous partirez à la découverte de paysages spectaculaires et de civilisations anciennes, en passant par les nombreux vestiges qui témoignent de leur riche héritage culturel.

13 jours - 19 repas

À partir de

4 299\$*



ISLANDE : TERRE DE FEU ET DE GLACE

Qui dit Islande, dit geysers et volcans, mais aussi champs de lave, fumées volcaniques, paysages lunaires, sources chaudes, glaciers, cascades... sans oublier la presqu'île des fjords de l'Ouest, encore méconnue. Un monde différent et inattendu, à découvrir absolument

17 jours - 37 repas

À partir de

3 919\$*



SECRETS DU SRI LANKA

Très complet, ce circuit vous révélera les trésors cachés du Sri Lanka. Au delà des pierres précieuses qu'on y trouve en abondance, on peut citer sa nature exubérante et préservée, ses paysages spectaculaires, son patrimoine historique incomparable, ses réserves animales, mais aussi ses habitants, parmi les plus accueillants d'Asie.

12 jours - 23 repas

À partir de

2 779\$*



VILLES D'ART ET BOHÈME DU SUD

Ce programme charmera ceux qui désirent goûter pleinement l'atmosphère de chacune des villes d'art suivantes : Budapest, Vienne, Salzbourg, Prague et découvrir tout le charme de la Bohême du Sud. Pour plus de confort, plusieurs périodes de temps libre permettant son propre rythme.

L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS EST DISPONIBLE CHEZ VOTRE AGENT DE VOYAGES.

Départs de Montréal. *Prix par personne en occupation double (incluant toutes les réductions) basés sur les départs suivants : Aventure Sud-Africaine : 25 oct 2011, Kenya et Tanzanie : 12 et 26 octobre 2011, Pérou : 13 juillet 2011, Islande : 25 mai 2011, Sri Lanka : 19 oct 2011 et Villes d'art et Bohème du Sud : 23 mai 2011. Renseignements sur nos services et inclusions, pages 4 et 5, de la brochure Rêvatours 2010-2011. Prix en vigueur au moment de l'impression et valable pour les nouvelles réservations individuelles effectuées du 30 avril au 2 mai 2011, sous réserve de disponibilité au moment de la réservation. Les prix incluent: vol aller-retour, transport en autocar, les transferts, les repas mentionnés et tous les frais et taxes. Les boissons et les repas libres, dépenses à caractère personnel, pourboires guides / chauffeurs / bagagistes / service aux repas et les excursions facultatives ne sont pas inclus. Activités et services des hôtels à titre indicatif seulement. Certains services sont disponibles avec supplément. Rêvatours est une division de Transat Tours Canada inc. et est titulaire d'un permis du Québec (no B25121). // 30 avril 2011

Prix excluant le 3,50\$/1000\$ de services touristiques achetés qui représente la contribution des clients au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages.

PLAISIRS

SOCIÉTÉ

Le réseau des Citta Slow, ces villes lentes, s'étend dans plus d'une vingtaine de pays, dont l'Allemagne, la Corée du Sud, la Norvège ou la Nouvelle-Zélande. Mais au Canada, il fait figure de parent pauvre avec pour le moment deux seules localités, Cowinchan Bay et Naramata en Colombie-Britannique, qui ont décidé de prendre part à ce mouvement qui fait la promotion d'un environnement urbain à visage humain.

La lenteur ne s'adopte pas très vite



FABIEN DEGLISE

L'action a été livrée sur un téléviseur à écran plat, un après-midi de la semaine dernière: à l'écran, John Crichton, le grand patron de Nav Canada, l'entreprise chargée de l'aiguillage des avions dans le ciel canadien, répondait à quelques questions d'une journaliste de CNN soucieuse de démystifier une étrangeté organisationnelle pour nos voisins du Sud: depuis quelques années, les contrôleurs aériens au pays ont le droit de faire une sieste pendant leur journée de travail. Une salle, avec fauteuils inclinables, a été installée dans la plupart des tours de contrôle à cet effet. Et les résultats positifs, selon le questionnaire, sur la concentration des employés tout comme sur la sécurité de l'aviation civile au Canada, ne sont désormais plus à démontrer.

Dans les villes lentes, la productivité n'a pas besoin d'être conjuguée au temps de l'agitation et de l'accélération

veillance des déplacements des avions ont déjà adopté ce concept de sieste.

En laissant dormir ses contrôleurs au travail, le Canada ferait donc aujourd'hui figure de modèle, mais pourrait aussi aller plus loin en matière de promotion de la lenteur, comme vecteur de bien-être et de performance.

Un doute? Près de 10 ans après l'avènement des mouvements Slow — Slow Food et Citta Slow en tête —, l'art de vivre conjugué au temps du bien fait doucement peine encore à trouver sa résonance ici, au Canada en général et au Québec en particulier, où, malgré un environnement au potentiel élevé, ces idées de lenteur inscrite dans le fait alimentaire tout comme dans la trame urbaine et rurale peinent encore à s'imposer. La faute en revient à l'appât du gain, à la technologie, à la multiplication des écrans tactiles, au présentisme, au surdimensionnement du pragmatisme et alouette.

La multiplication des offres de plats surgelés, à réchauffer en cinq minutes au micro-ondes, et des congélateurs qui leur sont consacrés dans les épiceries tend à le prouver. Tout comme d'ailleurs la difficulté de trouver en saison des to-



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

Près de 10 ans après l'avènement des mouvements Slow — Slow Food et Citta Slow en tête —, l'art de vivre conjugué au temps du bien fait doucement peine encore à trouver sa résonance ici, au Canada, en général et au Québec en particulier, où malgré un environnement au potentiel élevé, ces idées de lenteur inscrite dans le fait alimentaire tout comme dans la trame urbaine et rurale peinent encore à s'imposer.

mates de champs goûteuses, la marginalité des viandes élevées hors des circuits industriels et le peu de bruit que fait la poignée de membres du mouvement Slow Food au Québec, plus versée dans la dégustation d'huile d'olive rare que dans la promotion des produits du terroir.

Côté Citta Slow («ville lente»), concept né en Italie, comme le Slow Food, le Canada fait également figure de parent pauvre avec pour le moment deux seules localités, Cowinchan Bay et Naramata en Colombie-Britannique, qui ont décidé de prendre part à ce mouvement qui fait la promotion d'un environnement urbain à visage humain. Un environnement où le transport en commun est favorisé, où les organismes génétiquement modifiés (OGM) sont bannis, où le piéton, le vélo et les parcs pour se détendre sont honorés, où les terroirs sont magnifiés, où les cafétérias des écoles ne servent pas de plats congelés et où les commerces ont le droit d'être fermés le dimanche, pour permettre à tout le monde de se reposer.

Actuellement, l'Italie compte près de 13 petites municipalités qui se sont réunies autour de l'escargot portant une ville sur son dos, symbole international du mouvement des villes lentes imaginées pour faire la promotion de la ruralité en mettant en exergue des atouts: une productivité qui n'a pas besoin d'être conjuguée au temps de l'agitation et de l'accélération aveugle, croient les promoteurs du concept Citta Slow, dont le réseau s'étend désormais dans plus d'une vingtaine de pays, dont l'Allemagne, la Corée du Sud, la Norvège et la Nouvelle-Zélande. Les États-Unis sont aussi du nombre, avec trois villes lentes répertoriées.

C'est bien connu: au pays de Barack Obama, le pire aime côtoyer le meilleur, mais aussi la fondation Long Now. Créée en 1996, l'organisation milite pour un changement en profondeur de la culture organisationnelle qui fait actuellement la promotion du «vite fait mal fait» dans plusieurs strates de la société. Les milieux de la consommation, de l'architecture et de l'éduca-

tion ne sont pas épargnés. Long Now rêve d'une pensée collective qui s'articulerait autour de l'idée du moins vite, de la meilleure qualité, et l'on peut certainement déplorer le fait qu'aucun succursale n'a encore ouvert ses portes ici.

La chose pourrait d'ailleurs facilement être faite dans une des nombreuses bourgades rurales du Québec, qui n'ont pas toutes la chance d'avoir un conteur populaire dans leur population pour assurer leur rayonnement, mais qui disposent sans le savoir d'un cadre qui entrerait facilement dans celui défini par le mouvement des villes lentes. Le Bas-du-Fleuve, la Gaspésie, la Montérégie en comptent certainement une bonne dizaine. Des villes où les dirigeants, à l'image des contrôleurs aériens canadiens, gagneraient d'ailleurs à faire la sieste de temps en temps, pour appréhender le réel avec concentration et acuité.

Vous pouvez aussi suivre notre journaliste sur Twitter: <http://twitter.com/FabienDeglise>.

Bon voyage

En collaboration avec Les Belles Soirées de l'Université de Montréal

CÔTE-DU-RHÔNE

VIN, GASTRONOMIE ET CULTURE

Voyage en compagnie de

JEAN-FRANÇOIS DEMERS

sommelier et chroniqueur de vin

31 septembre au 11 octobre

Information CAP Voyages

514-728-4553

sanscartiermm@videotron.ca

Permis du Québec

Vietnam et Cambodge - 7 au 23 novembre 2011

Présentation mardi 17 mai 19h RSVP.

Kenya et Tanzanie - Safari Photo - 9 au 24 septembre 2011

Présentation mercredi 25 mai 19h RSVP.

En collaboration avec Les belles soirées de l'UdeM

Chine - 21 septembre au 10 octobre

Accompagné par Claude Le Blanc

Rio, Montevideo et Buenos Aires 18 nov au 4 déc.

Accompagné par M. Claude Morin

clubvoyages 514-376-5910

rosemont@clubvoyages.com Rosemont 1-800-661-2743

Permis du Québec



Office de promotion du tourisme www.belgique-tourisme.gc.ca

Bruxelles, un maximum d'émotions près de chez vous!

RENCONTRES D'INFORMATION



LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000 SHERBROOKE EST

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 15 MAI 2011

10h30

- LE MEXIQUE & LE GUATEMALA -
Départ: 18 novembre 2011

- CROISIÈRE EN MÉDITERRANÉE & MER NOIRE -
Départ: 8 octobre 2011

12h15

- AFRIQUE DU SUD -
Départ: 13 novembre 2011

- CROISIÈRE EN AMÉRIQUE DU SUD -
Départ: 19 février 2012

14h00

- LE CHILI & L'ÎLE DE PÂQUES -
Départ: 18 novembre 2011

- NOUVELLE-ZÉLANDE & AUSTRALIE -
Départ: 16 novembre 2011

À MONTRÉAL, LE MERCREDI 1^{ER} JUIN 2011

18h30

- RUSSIE -
Départs: 9 & 16 septembre 2011

20h00

- ASIE CENTRALE -
Départ: 6 octobre 2011

www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

DESTINATIONS

RUSSIE

7 538 \$ + tout inclus + 6 PLACES
30 jours + 14 septembre au 13 octobre 2011

AFRIQUE DU SUD

7 751 \$ + 5 PLACES
23 jours + 29 octobre au 23 novembre 2011

TURQUIE EST EN OUEST

5 994 \$ + 4 PLACES
27 jours + 4 au 30 octobre 2011

ANGLETERRE

6 252 \$ + 2 PLACES
25 jours + 16 septembre au 10 octobre 2011

Les grands voyages de culture.

VOYAGES
CULTURELS
VIP

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

Permis du Québec

AFRIQUE DU SUD ET ZIMBABWE (Victoria)

29 octobre au 23 novembre 2011

**7 751.00 \$ (36 repas)
Départ garanti**

DEMANDEZ LA BROCHURE AVEC L'ITINÉRAIRE COMPLET

**VOYAGES
CULTURELS
VIP**

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

PLAISIRS

Une journée sans ma mère



PHILIPPE MOLLÉ

En Sicile, c'est souvent la mère qui prend les décisions dans une famille. C'est vrai dans bon nombre de pays, en Afrique notamment, où la mère dicte la ligne de conduite à suivre, décide pour ses filles et organise les repas et la vie au village.

Hélas, cela ne se passe pas ainsi partout, y compris chez nous. Cela dit, bien des hommes en instance de séparation de couple regrettent leur maman et expliquent à leur conjointe que leur mère «*faisait mieux à manger, trouvait le moyen d'y arriver, tout en jouant auprès de leur mari un vrai rôle d'épouse*».

Ben voyons! A-t-on oublié tout ce que les femmes doivent accomplir après leur boulot, pendant que l'homme, assis devant la télé à regarder le dernier match du Canadien, lui crie: «*Chérie, on mange quoi ce soir?*»

Pour ma part, je n'ai plus ma mère. Je la revois toutefois en pensée, en train de réaliser avec amour dans sa cuisine des recettes pour le plaisir de faire plaisir. Une mère est une maman. Un mot plus tendre pour définir ce qu'elle apporte à ses enfants et à l'équilibre de la famille.

On doit tout aux mères. Les chefs cuisiniers, comme Mathieu Vianney ou Paul Bocuse, savent bien ce que la cuisine d'aujourd'hui leur doit.

Fête des Mères

C'est peut-être pour honorer le travail qu'elles accomplissent que la société leur a consacré une journée. C'est peut-être aussi pour cela que les bons maris, et les bons enfants, emmènent la mère au restaurant la journée de la fête des Mères, qui est le jour le plus lucratif de l'année pour les restaurateurs.

En cette fête censée être consacrée au repos pour les mères, combien d'entre elles travaillent dur toute la journée? Qu'on pense par exemple aux infirmières, aux mamans célibataires, obligées, fête ou pas, d'assurer.

On doit tout aux mères. Les chefs cuisiniers, tels Mathieu Vianney, qui a repris avec talent l'ancien restaurant de la mère Brazier, ou Paul Bocuse, qui estimait lui aussi cette dernière, savent bien ce que la cuisine d'aujourd'hui leur doit.

Certaines traditions perdurent, d'autres ont disparu ou changent peu à peu avec le modernisme. Dans le Grand Nord québécois, l'homme chasse et pêche et la femme prépare ce qu'il lui rapporte. Dans bien des régions du monde, au Maghreb, en Afrique, en Océanie, en Amérique latine, la préparation des repas est d'abord l'affaire de la femme de la maison, puis



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Dans bien des régions du monde, au Maghreb, en Afrique, en Océanie, en Amérique latine, la préparation des repas est d'abord l'affaire de la femme de la maison, puis des filles. Elles transmettent ainsi l'art de préparer un repas avec presque rien: bien souvent du riz, avec un cube Maggi, quelquefois des légumes, du poisson et de la viande, quand c'est possible.

Pour beaucoup de ces femmes, dont certaines ignorent tout de la fête des Mères, cette journée sera en tout point semblable aux autres, et leur défi sera de nourrir leur famille comme chaque jour.

Tant mieux si en 2011 le travail des femmes, mères ou pas, est valorisé. Tant mieux si les

hommes partagent le travail quotidien de leur conjointe et si ceux qui ont encore une maman savent en apprécier toute la valeur.

Pour moi, la fête des Mères sera une journée sans ma mère, puisque celle-ci cuisine désormais chez les anges. Bonne fête maman!

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

Recette de la semaine L'œuf mimosa au vert

Recette simple et délicieuse à faire pour les mamans

Pour 4 à 6 personnes

- 7 œufs cuits durs
- 5 ml de persil haché
- 60 ml de mayonnaise
- 5 ml de feuilles de bébés épinards hachés
- 15 ml de petits dés de jambon
- 15 ml de jus de citron
- 5 ml de moutarde au miel
- Sel et poivre au goût
- 6 tiges de ciboulette pour la décoration

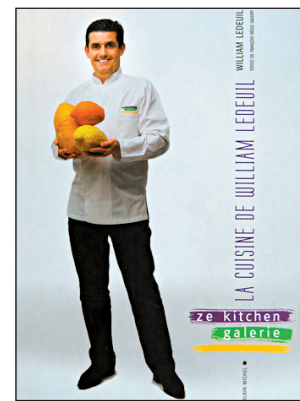
Retirer la coquille des œufs durs. Couper en deux les œufs et retirer le jaune. Prendre le blanc d'un des œufs et le hacher avec le persil et les feuilles d'épinard. Mélanger les jaunes d'œuf (et le demi-blanc d'œuf haché) avec la moutarde et la mayonnaise, puis ajouter le jus de citron, le sel et les dés de jambon.

Garnir l'intérieur des œufs du mélange et décorer le dessus avec des tiges de ciboulette.

À L'ARDOISE

L'«omnivore» Carl Witchel s'éteint

Hommage à la passion pour la gastronomie de Carl Witchel et à son travail pour la mise en valeur des produits d'ici. L'animateur de l'émission *L'Omnivore* à CIBL et président de l'Association canadienne pour la presse gastronomique et hôtelière nous a quittés subitement, à la suite d'une grave maladie. Merci, Carl, pour tes passions.



BIBLIOSCOPIE

LA CUISINE DE WILLIAM LEDEUIL

William Ledeuil
France, 2010, 143 pages

Un chef très inspiré par la cuisine multiculturelle. En ouvrant un deuxième Kitchen Galerie Bis à Paris, il démontre son immense talent, qu'il sait nous communiquer dans cet ouvrage. Un livre plein de belles images et de superbes recettes qu'il vous appartient de découvrir.

LIVRE

Recettes littéraires

Le chef Giovanni Apollo et le romancier Pierre Szalowski (*Le froid modifie la trajectoire des poissons*, Hurtubise) se réunissent autour d'un roman-livre de recettes: d'un côté, en de courts chapitres, les débuts amoureux panachés de Thomas et Marie-Ève, marqués des repas

qu'ils se mitonnent. De l'autre, les recettes, simples, tape-à-l'œil et tape-aux-papilles, comme ce carpaccio de morue marinée et granité de lime à l'huile d'olive ou ce couscous crevettes-clémentines. Si les textes n'ont pas le petit goût de revendez-y qu'il faudrait pour nourrir la relecture, la présentation colorée, le graphisme vif et l'originalité de l'idée font de *Des mets et des mots* (Les Intouchables) une chouette idée cadeau. — *Le Devoir*



Marie-Ève, marqués des repas

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BAS SAINT-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et Jardin secret dominant les lacs du BIC. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Ouverture le 30 avril.
www.aubergedumangegrenouille.qc.ca info et réservation : (418) 736-5656

CHARLEVOIX

LE SABLON ****
à louer à St-Irène : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, tout équipés, foyer, plein-air, galeries d'art, golf, bons restos à proximité. Casino à 10 min.
www.sablontcharlevoix.com 1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***
Une aventure gastronomique au moulin... dans un parc de 5 hectares! Sentiers pédestres avec bornes historiques, dégustation de thé en fin d'après-midi, verrière quatre-saisons sur le bord de la rivière Tortue. Forfaits gastronomiques pour l'été avec croisières, golf, vélo, musées, théâtre, massage, etc.
www.aubergedesglacis.com 1 877 245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME
Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.
Confort douillet : lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins : massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action : Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre. Encore : Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase : Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore : Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...
Retrouvez votre nature : www.awb.ca 1 888-902-7663

EUROPE

WWW.LOCAPPART.COM
Location d'appartements et de maisons à Paris et en Italie (Rome, Venise, Florence, etc). Minimum 3 nuits, accueil par un correspondant local. Formule tout inclus, très bon rapport qualité-prix. Alternative idéale à l'hôtellerie-restauration.
locappart@eurocart.com 514 904-2299 / 1 866 975-2299

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.troisistilleuls.com 514-856-7787 ou 1 800 263-2230

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 déj, inclus. Tarifs : Standard : 89\$, Supérieur : 99\$, occ. Double. Propreté et tranquillité assurées.
www.quebecweb.com/rca 418 523-1220

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL.
LA RÉSIDENCE DES ARTISTES DU QUÉBEC EN FLORIDE.
Nous sommes près de tout. Prix très concurrentiels. Informez-vous de nos spéciaux. Plusieurs endroits pour vous servir à Hollywood et Hallandale Beach. Le petit Québec en Floride ça commence ici... WIFI et TV en français gratuits.
www.richardsmotel.com Approuvé par CAA 1-800-742-4431

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE
Vous en aurez plus; Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du «rolleybus», piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sans fil et plus encore! AAA et 3 diamants.
www.elmwood-resort.com 1 800 697-8566

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

Les artisans de la table

NUÑEZ DE PRADO

Une des meilleures huiles d'olive au monde, sinon la meilleure.



- . Biologique
- . D.O.C. Baena
- . Chaque bouteille numérotée
- . Goût incomparable d'agrumes

Classification exceptionnelle à cinq gouttes!



Saveurs d'Espagne
(450) 671-6861
www.saveursdespagne.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou vlanglois@ledevoir.com

JARDINS



Les fleurs de l'*Angelonia angustifolia* «Carita Raspberry» ressemblent aux orchidées. Cette plante fleurit tout l'été, tolère bien la sécheresse et aime le soleil.

PHOTOS LES EXCEPTIONNELLES ©

Un programme d'annuelles «Exceptionnelles»

Nous accueillons aujourd'hui notre nouvelle collaboratrice pour la page Jardins. Horticultrice au Jardin botanique de Montréal pendant 25 ans, Lise Gobeille anime l'émission horticole *Vertgobeille* sur les ondes de la radio CIBL. Elle a aussi tenu la chronique horticole au *Show du matin* avec Gil-dor Roy, à la station de télévision V. Bonne saison verte!

Depuis longtemps, les annuelles ont perdu la place de choix qu'on leur accordait dans les années 70, peu à peu remplacées par les vivaces. Non sans raison. Les vivaces représentent un investissement à long terme, diminuent les travaux annuels, s'embellissent année après année et assurent la pérennité du jardin. Toutefois, il n'y a rien comme les annuelles pour exprimer la créativité du jardinier. En balconnières, dans les plates-bandes ou en jardinières, elles permettent des agencements

éclatants, atteignent leur maturité rapidement et fleurissent pendant trois saisons.

C'est en partie pour en faire la promotion que le programme «Les Exceptionnelles» a été instauré il y a cinq ans, à l'instigation de Claude Vallée, agronome et professeur émérite au campus de Saint-Hyacinthe de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA). Ce spécialiste en horticulture ornementale lui insufflé son dynamisme, son énergie et sa rigueur.

Quelques horticulteurs du Jardin Daniel A. Séguin de Saint-

Hyacinthe, du Jardin botanique de Montréal et du Jardin Roger Van den Hende de l'Université Laval en assurent le succès en partageant leur expertise et en participant au comité d'experts qui sélectionne les meilleurs plants de l'année. Le Jardin botanique et le Van den Hende font la promotion des plantes choisies en les exposant au Jardin des nouveautés à Montréal et au Jardin d'évaluation des annuelles à Québec. Le public peut voir et aussi voter pour les annuelles en évaluation au Jardin Séguin de Saint-Hyacinthe.

Le programme a reçu en 2007 le Prix d'horticulture ornementale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. D'autres organismes font aussi de la sélection de plantes intéressantes, par exemple All American Selection, un programme nord-américain, et Fleuroselect, un programme international qui teste les plantes sous les conditions climatiques de l'Europe. Mais

«Les Exceptionnelles» est le seul qui implique le public et il est 100 % québécois.

L'offre des plantes annuelles est plus diversifiée et de meilleure qualité que jamais. Elle se compose d'hybrides plus robustes, plus florifères, plus performants et plus résistants à la sécheresse, aux insectes et aux maladies. Toutes les bonnes jardinerie du Québec les ont déjà mises en vente. On peut facilement localiser ces annuelles grâce aux affiches et aux drapeaux les identifiant.

Huit nouveautés choisies l'année dernière nous donnent la cuvée 2011. Ce sont trois plantes intéressantes pour leur feuillage exceptionnel ajoutant un caractère tropical aux aménagements et cinq autres remarquables pour leur floraison distincte et spectaculaire. Nous en présentons quelques-unes.

lgobeille@ledevoir.com

Allures tropicales

Le feuillage donne de la texture, du style et de l'équilibre aux aménagements. Voici trois plantes sélectionnées par «Les Exceptionnelles» qui sont dans la tendance tropicale actuelle.

Le *Colocasia esculenta* «Mojito» est une plante de grande taille (100 cm) dont le nom, inspiré par un cocktail bien connu à base de rhum, de lime et de menthe, rappelle les voyages dans le Sud. Ses immenses feuilles marbrées sont en forme d'oreilles d'éléphant. À la mi-ombre, leur coloration est plus contrastée qu'au soleil. Le *Colocasia* se cultive dans un grand contenant, en plate-bande ou au bord de l'eau; il est spectaculaire.

Vers la fin de l'été, il faut réduire les arrosages, laisser sécher la plante, couper son feuillage jauni puis entreposer le tubercule dans de la mousse, dans un endroit frais et sec. Pour une touche tropicale durant l'hiver, placez la plante près d'une fenêtre ensoleillée, dans une soucoupe maintenue pleine d'eau. Le *Colocasia esculenta* est une plante de la famille des Aracées, mieux connue sous le nom de taro et cultivée dans les régions tropicales pour sa racine épaisse, à la chair de couleur crème à rose, de texture sèche et au goût proche de celui de la patate douce. Le cultivar «Mojito» est une variation de l'espèce qui a été sélectionnée et multipliée pour son aspect décoratif.

Le *Cyperus papyrus* «Little Tut». Les *Cyperus* sont des plantes au port gracieux et aérien qui ressemblent à des joncs et qui aiment l'humidité. Le cultivar



Le *Colocasia esculenta* «Mojito» ajoute une touche tropicale au jardin avec ses immenses feuilles marbrées.

«Little Tut», petit frère du «King Tut» sélection Exceptionnelles 2010, a un port plus compact de 80 cm maximum. Il aime le soleil, mais tolère un peu d'ombrage. Ses tiges, d'une robustesse incroyable, sont terminées par une inflorescence délicate. Il s'intègre harmonieusement à un aménagement de plantes aquatiques dans un gros contenant ou au bord d'un plan d'eau, et se cultive aussi en plate-bande. Il donne de la hauteur et sert de point focal.

Le *Cyperus papyrus* a été utilisé pendant longtemps comme matière première pour fabriquer le papier nommé papyrus, le support d'écriture le plus important de l'Antiquité. Il se conserve facilement l'hiver, dans une pièce ensoleillée. Il faut le maintenir bien humide, en plaçant sous la plante une soucoupe remplie d'eau.

Cuvée classique

Pour souligner le cinquième anniversaire des «Exceptionnelles», le programme lance la gamme «Les Exceptionnelles classiques», une sélection unique des experts du programme. Les cinq plantes choisies se révèlent de fières ambassadrices du programme et rappellent sa réussite: la rudbeckie «Tiger Eye Gold», le bananier

rouge de Maurel, le pennisetum «Prince», l'euphorbe «Diamond Frost» et le coleus «Henna». Surveillez les affiches de la cuvée classique dans votre jardinerie, c'est une valeur sûre pour les aménagements.

On peut voir «Les Exceptionnelles classiques» et celles des années précédentes sur le site www.itasth.qc.ca/exceptionnelles.

Conseils de la semaine

Pour avoir de belles récoltes et un beau jardin, il faut **nourrir le sol**. Appliquez environ 3 cm de compost ou de fumier composté, que vous intégrez dans les premiers centimètres du sol avec un sarcloir.

Au jardin

Divisez les vivaces dégarnies au centre ou qui montrent des signes de dépérissement. À cette période-ci, on s'occupe seulement de celles qui fleurissent après la mi-juin.

Plantez les arbres, les arbustes et les rosiers une fois le sol asséché. Le printemps est une excellente saison pour la plantation, car les nuits fraîches favorisent l'enracinement.

Plantez les violas, les giroflées, les œillets du poète. C'est un plaisir d'avoir des fleurs autour de soi aussitôt la saison commencée, mais attention, ce sont les seules annuelles qu'on plante début mai.

Au potager

Semez la laitue, les pois, les épinards, les radis, le maïs et tous les choux: choux, choux-fleurs, choux de Bruxelles.

Transplantez les oignons, les échalotes et tous les choux. Plantez les **pommes de terre**.



La *Mecardonia* «Gold Dust» produit une abondante floraison qui illuminera les agencements de mai à octobre.

Remarquables floraisons

Mecardonia «Gold Dust». Cette plante compacte jaune canari, d'un maximum de 13 cm, produit une longue et abondante floraison qui illuminera les agencements de mai à octobre. Il faut la placer dans un endroit ensoleillé. En plate-bande, elle couvre bien le sol, s'intègre dans une rocaille car elle est compacte et, en contenant, joue le rôle de plante retombante en en recouvrant les contours. Cette plante tolère bien la chaleur, un atout recherché avec nos étés de plus en plus chauds.

Echinacea «Pow Wow Wildberry». Primée aussi à la All American Selection, cette échinacée, ou rudbeckie, est la première vivace à rejoindre les Exceptionnelles. Elle est compac-

te, d'une hauteur maximum de 61 cm et pourvue de fleurs roses immenses de longue durée. Les échinacées sont très

Le Centre de la nature de Laval a même dédié un jardin à l'*Echinacea* «Pow Wow Wildberry» en 2008

populaires depuis plusieurs années. Le Centre de la nature de Laval leur a même dédié un jardin en 2008. Sur une superficie de près de 3000 mètres carrés, sont présentés un grand nombre d'hybrides et de graminées ornementales. Un atout de plus pour cette plante: ses graines sont très appréciées des chardonnerets.

Angelonia angustifolia «Carita Raspberry». Ma préférée, sans doute parce que ses jolies fleurs ressemblent aux orchidées, pour

lesquelles j'ai un faible, l'*Angelonia*, qui atteint une taille de 50 cm maximum, fleurit tout l'été, tolère bien la sécheresse et aime le soleil. Ses fleurs asymétriques portées sur une inflorescence dense et sa coloration framboise en font une plante coup de cœur. Seule ou accompagnée, elle se fera remarquer. Comme elle est polyvalente, vous pouvez la présenter en contenant, en panier ou en plate-bande. C'est aussi un excellent choix pour la fleur coupée.

Ouvert le dimanche de la fête des mères!



MARIE VERMETTE inc.

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226

514 272-2225