



Saveurs : la petite révolution des glaciers au Québec *Page D 5*



Jardins : faire pousser des fruits, même dans des espaces restreints *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES S > JEUDI 25 ET DIMANCHE 26 JUILLET 2015



PHOTOS ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Au programme: randonnée dans la chaleur désertique au cœur du paysage cinématographique de Brown's Ranch, dans le McDowell Sonoran Preserve, un parc protégé de 30 000 acres.

TOURISME EN ARIZONA

Une aubaine au soleil plombant

Voici pourquoi il faut visiter la désertique Scottsdale en plein été

Dès que la chaleur torride s'installe sur Scottsdale en juin, les golfs se vident, les hôtels offrent des rabais sauvages, et cette banlieue de Phoenix est soldée, au bonheur des voyageurs prêts à braver les éléments.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN
à Scottsdale

« Vous êtes si chanceux d'être en ville aujourd'hui! D'ordinaire, il fait 43 degrés Celsius en juin, et là, il n'en fait que 33. C'est rare! » se réjouit le barman du Virtù, s'adressant au jeune couple d'Américains en lune de miel accoudé sur le bar de cuivre du restaurant maintes fois primé. La jeune mariée frissonne dans son coton ouaté (« je croyais qu'il ferait plus chaud ») pendant que son mari a les yeux encore brillants de sa journée.

Alors que chez lui, à Chicago, les terrains de golf sont pris d'assaut dès l'arrivée du beau temps, ici, il a pu profiter d'un 18 trous à lui tout seul. « Ah! C'est l'avantage de Scottsdale, souligne le barman. En plus d'être moins cher, si tu es prêt à jouer sous un soleil de plomb, tu es vraiment pour ton argent! » D'autant plus qu'il avait de la chance d'être tombé sur un week-end anormalement « frisquet », où quelques millimètres de pluie s'étaient même ajoutés aux maigres 19 centimètres de précipitations annuelles.

La clim, ce précieux allié

Si tu sais comment t'y prendre, Scottsdale l'été est super, m'a confié une résidente croisée dans le trolley couvert qui permet d'explorer gratuitement et bien au frais les divers districts du centre-ville (magasinage, divertissement, mode, arts, Old Town et Waterfront). Comment s'y prend-on,

alors? Tout dépend de ce qu'on cherche. Entre les musées, les boutiques, les gros centres commerciaux et l'exploration du désert de Sonora, il y a de tout, pour tous, car Scottsdale est une banlieue cossue et aussi fière de son apparence que des gens qui fréquentent son centre-

Si tu sais comment t'y prendre, Scottsdale l'été est super, m'a confié une résidente croisée dans le trolley couvert qui permet d'explorer gratuitement et bien au frais les divers districts du centre-ville

ville. Elle est prisée autant des riches collectionneurs d'art et des retraités amoureux de plein air que des *bachelorettes* venues profiter de la grouillante scène nocturne.

Si les sportifs et les cyclistes vont plutôt se faire rares sur le vaste réseau cyclable en après-midi, les lève-tôt vont en profiter pour sortir et faire de la rando dès l'aube. Les jeunes s'entassent sur les terrasses « brumatisées » des très nombreux restaurants et bars branchés qui font battre le centre urbain, tandis que les amateurs d'art vont faire le tour de la centaine de galeries toutes concentrées dans un petit pâté facile à marcher.

Si la fin de semaine, les résidents parodent avec leur Jaguar décapotable en ville et que le centre-ville s'anime, en semaine, Scottsdale est fantomatique. Seul un petit lapin

prenait sa collation sur la jolie promenade manucurée bordant le canal.

Ce n'est qu'une fois dans Old Town — le quartier historique de Scottsdale, rempli de commerces vendant des souvenirs du Far West, de l'art et des bijoux nichés dans des bâtiments rappelant l'héritage western de cette ville fondée en 1951 — que je les ai aperçus. À 15 h, en plein jeudi, une vingtaine de quidams mangeaient des hot-dogs et buvaient une bière devant un chanteur country tout en profitant de l'air conditionné du Rusty Spur Saloon, aux murs ornés de billets d'un dollar laissés par les clients, que l'établissement remet aux bonnes œuvres chaque année. Clint Eastwood, John Wayne autant que Jennifer Aniston ont foulé le sol ce *dive bar* rustique, dont l'air est encore chargé de souvenirs. Et c'est l'un des rares lieux épargnés par la modernité et la branchitude planant sur le centre-ville.

Oasis kitsch

Reste qu'aux balbutiements de Scottsdale dans les années 1950, l'endroit attirait déjà l'attention d'Hollywood, car le centre urbain était réputé pour la mode et ses défilés, sans compter qu'un nouvel hôtel, le Valley Ho, venait de mettre la ville sur la *map*. Les célébrités se sont mises à fréquenter le Valley Ho d'une part parce que les paparazzis n'allaient pas jusqu'en Arizona, mais aussi parce que le luxueux hôtel était à la fine pointe de la technologie. L'hôtel avait muni ses chambres d'une télévision, et il était le premier à offrir l'air

conditionné central dans tout l'édifice. C'était à une époque où la plupart des hôtels avoisinants fermaient à l'arrivée des grandes chaleurs estivales.

« Quand il a rouvert en 2005, à la suite d'une restauration qui l'a rendu fidèle à ce qu'il était à son ouverture en 1956 — l'hôtel qui a reçu une désignation historique —, il a été le catalyseur de la renaissance du centre-ville de Scottsdale », explique Ace Bailey, l'énergique et passionnée concierge du Valley Ho, dans une visite guidée de l'hôtel. Dans les années 1950, la taille de Scottsdale était relativement petite, mais lorsque les habitants ont réalisé qu'ils pouvaient construire leur maison à même le désert, la ville s'est étendue en une longue bande de 10 kilomètres de large par 50 kilomètres de long. C'est seulement dans les années 1990, fatiguée du trafic, qu'une partie de population est revenue s'installer dans son cœur. On y trouve désormais de colorés condos, qui contrastent avec les teintes discrètes du stucco beige et chocolat au lait des bâtiments et une foule de bonnes tables qui font l'envie des touristes et des résidents de Phoenix.

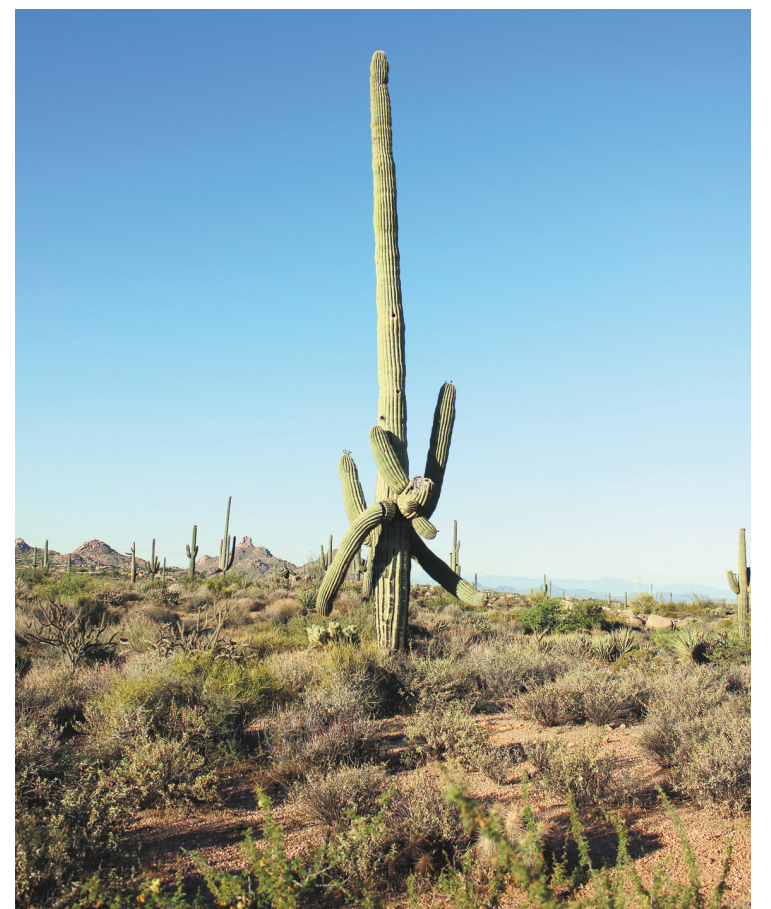
Terrain de jeux désertique

En plus d'être un superbe hôtel à l'esprit *fifties*, rétro de la musique du lobby jusqu'à sa piscine bonbon, le Valley Ho est aussi l'un des représentants des aubaines les plus incroyables qu'on peut faire à Scottsdale: l'hébergement. À ce temps-là de l'année, les hôtels, et surtout ceux plus haut de gamme qui sont habituellement hors de portée du voyageur à petit budget, sont offerts au tiers du prix. C'est

VOIR PAGE D 2 : SCOTTSDALE



Un coin de rue typiquement western de Old Town, le quartier historique (datant des années 1950) de Scottsdale



Un cactus saguaro salue les visiteurs de ses bras caractéristiques.



La façade très rétro de l'hôtel Valley Ho

PLAISIRS

TOURISME

Au Mexique, vous trouverez de bonnes écoles de langues à Cordoba, Mérida, San Miguel de Allende, Oaxaca, Guanajuato. Les écoles de langues dans ces villes ont bonne réputation et peuvent vous trouver des possibilités d'hébergement en dehors des familles d'accueil. Et avec un niveau de vie qui peut être rassurant.

Long-courrier

LIO KIEFER



COURS D'ESPAGNOL

«Je projette d'aller passer six mois dans un pays hispanophone pour en apprendre la langue. Je partagerais mon temps entre cours et tourisme. Mais voilà : quel pays choisir ? L'Espagne, le Mexique ou un pays d'Amérique centrale ou d'Amérique du Sud ? J'aimerais profiter de vos conseils et de ceux de vos lecteurs qui ont déjà vécu cette expérience : recommandation d'écoles de langues fiables, démarches à entreprendre ? Je suis une retraitée sexagénaire plutôt débrouillarde et je ne souhaite pas partager le quotidien d'une famille ; je préférerais plutôt vivre dans un appartement qui me permettrait de recevoir des amis. Merci à l'avance.»

Céline Harvey

Je ne suis pas un spécialiste des cours d'espagnol à l'étranger. Toutefois, dans votre vision du séjour, c'est-à-dire louer un appartement, des pays comme l'Espagne ou l'Argentine peuvent s'avérer coûteux sur une période aussi longue. En Argentine, il faudrait vous rabattre sur tout ce qui est pizza, et riz en Espagne, pour ne pas voir vos économies s'effondrer.

Au Mexique, vous trouverez de bonnes écoles de langues à Cordoba, Mérida, San Miguel de Allende, Oaxaca, Guanajuato. Les écoles de langues dans ces villes ont bonne réputation et peuvent vous trouver des possibilités d'hébergement en dehors des familles d'accueil. Et avec un niveau de vie qui peut être rassurant.

La Colombie, le Venezuela, le Guatemala et aussi Cuba offrent des possibilités en la matière, mais seulement dans les grandes villes. Il y a à Québec une agence spécialisée dans les cours de langues à l'étranger, Séjours Linguistiques VTE.

GUIDE POUR L'ESPAGNE

«Nous partons à l'automne pour une croisière de la péninsule ibérique. Avant la croisière, nous passons une se-

maine à Barcelone. Quel serait le meilleur guide pour préparer notre voyage ? Beaucoup d'excursions sont offertes lors de la croisière. Nous désirons faire un choix qui nous convient. Nous sommes trois couples pour la croisière, il se peut que nous options pour des guides privés.»

Danielle Lapointe

Pour Barcelone, le meilleur guide est sans doute le Lonely Planet sur la ville. Le guide du Routard est un peu plus faible sur cette destination. Pour Barcelone, la région de la Catalogne est en train de modifier ses lois en matière d'hébergement : taxes et longueurs d'hébergement plus courtes, résultant du tourisme de masse qui a envahi cette ville. Et ce sont les habitants de Barcelone qui ont manifesté leur mécontentement... Hordes de jeunes plutôt alcoolisés, quartier gothique et Sagrada Família pris d'assaut et quartiers autour du port de moins en moins sûrs étant en cause.

À PIED

Vingt milles à pied ça use, vingt milles à pied, ça use les souliers... Cette chanson mythique pourrait servir de base polyphonique au voyageur Terres d'Aventure sur l'égide d'Unikours.

Depuis plus de 25 ans, Terre d'aventure balade petits et grands aux 4 coins de la planète. A pied !

Ce mois-ci, on trouve le Sri Lanka et le cap de Bonne-Espérance avec les chutes Victoria comme témoin.

VALISES RETROUVÉES

Cela s'appelle E-Lostbag, ou comment retrouver des bagages que l'on croyait définitivement perdus. Chaque jour, près de 82 000 bagages sont perdus (à vie, ou presque). Une compagnie suisse basée à Lausanne a eu l'idée de proposer des étiquettes. Le système est le suivant.

On commande le E-Lostbag sur le site. Une fois reçu, on active E-Lostbag en créant un compte sur le site Internet grâce à un numéro d'identification unique inscrit dans la puce (qui ne peut être lue par personne). Une fois activé, on colle le E-Lostbag à l'intérieur du bagage. On le signale à l'ex-



Vue aérienne du quartier de l'Eixample, à Barcelone

térieur avec un collant prévu à cet effet. Une fois retrouvé, on vous envoie un courriel de l'endroit où le bagage se trouve.

Une valise : 9,90\$

Trois valises : 19,95\$

Cinq valises : 28,95\$

L'idée est bonne, mais il y a un problème. Lorsque votre bagage perdu se retrouve à Lima, Kiev ou Ankara, il faudra négocier pour le revoir. Si vous n'avez que du luxe dans vos valises et un nounours centenaire, le système est bon. Si la moitié de votre garde-robe vient de chez Walmart, laissez faire.

BONNES ADRESSES

«Ma conjointe et moi revenons tout juste d'un voyage de cinq mois qui nous a conduits entre autres en Turquie du 2 avril au 4 mai. Nous y avons voyagé en autobus et je veux rassurer M^{me} Gaudreau quant à l'efficacité de ce moyen de transport. De nombreuses compagnies se font la concurrence et le service est généralement très bon. Dans les grandes villes, elles offrent même gratuitement une navette qui rejoint la gare routière à leurs bureaux, qui sont toujours très bien situés au centre-ville. Demandez au conducteur où se trouve la navette (servis, en turc) à votre sortie de l'autobus. Concernant la réservation, je ne peux pas parler du mois de septembre, mais en ce qui nous concerne, nous avons souvent acheté notre billet au moment de monter dans le bus. Par contre, quand nous

étions certains de notre prochaine destination, il est vrai que nous préférons acheter notre billet une journée d'avance, histoire de mieux planifier notre lendemain. Il faut faire des tests, mais comme il y a tellement de compagnies, il y a peu de risques de se retrouver à court de transport.

Quant à la location d'une voiture, c'est vraiment en dernier recours, car les autobus et les dolmuş desservent très bien toutes les destinations que vous prévoyez visiter, l'essence est parmi les plus chères au monde et la conduite peut s'avérer dangereuse en raison des routes très sinueuses et de la conduite turque qui est plus «fougueuse» que la conduite au Québec! Enfin, il serait dommage d'exclure de votre itinéraire Safranbolu, qui se trouve à six heures de bus d'Istanbul et ensuite, à trois heures d'Ankara... Pensez peut-être aussi au superbe lac d'Egirdir, qui est l'un de nos coups de cœur et qui se trouve sur la route de Konya à Antalya ou de Konya à Pamukkale. Güle, güle!»

François Thériault, Québec

À LIRE, VOIR, ENTENDRE

Ulysse fait souvent dans des destinations que les autres éditeurs oublient. Là, il s'agit d'un recueil pour les inconditionnels de Cape Cod et de Martha's Vineyard, ou l'on retrouve une importante et enthousiaste clientèle d'habités.

Ces vacanciers y reviennent chaque année pour les plages sauvages du National Seashore, à Cape Cod, et celles protégées par le Trustees of Reservations dans les îles.

Pour cette période, Ulysse met à disposition des guides et des cartes sur cette région

À SUIVRE AU QUÉBEC

Belle initiative, qui permet chaque année de mettre son nez dans les pots, l'exposition de céramique 1001 Pots de Val-David tient sa 27^e édition jusqu'au 16 août. Ce grand rassemblement extérieur, qui accueille chaque année près d'une centaine de céramistes d'ici, est le plus important rendez-vous de la céramique au Canada! Offrant des ateliers d'initiation pour petits et grands, des cours de perfectionnement ainsi que des démonstrations de tournage, de décor et de finition, 1001 Pots propose aux visiteurs une immersion participative dans l'univers de la céramique et de la poterie pour toute la famille. L'événement est gratuit pour les 12 ans et moins.

1001 Pots présente cette année un spectacle de percussions japonaises d'Arashi Daiko, un conte et des concerts dans le décor du Jardin de Sicile, des ateliers sur le thé — en partenariat avec la Maison Camellia Sinensis —, une conférence sur l'histoire de la céramique au Québec ainsi qu'une compétition de

tournage de bols au profit de l'organisme Empty Bowls.

Une autre initiative que je trouve incontournable dans ces nuits étoilées est les concerts fauniques de la forêt Montmorency. Des concerts proposés en l'honneur de la faune boréale tenus par des musiciens qui sont à bord de canots.

Les six musiciens du groupe Les Naturalistes, dirigés par Pierre Vaillancourt, canotent et se partagent l'espace sonore du lac Bédard, site naturel à l'acoustique exceptionnelle. Les spectateurs sont transportés au son de la guitare, du violon, de la flûte, du didgeridoo, de la cornemuse, de la contrebasse et d'une multitude d'appeaux. Le concert rend hommage aux loups, orignaux, plongeons huards, bruants, grives des bois et batraciens en s'inspirant des cris et des chants de ces animaux boréaux. Et la grenouille verte à petits pois rouges là-dedans? Il faut tendre l'oreille. Chaque samedi. Du 25 juillet au 29 août.

Voir la ville de Québec en hélico et visiter un centre dédié à ce genre de transport, grâce à l'expérience GoHelico. Au menu : simulateurs de vols, hangars et bien sûr tourbillons dans les airs.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

lkiefer@ledevoir.com

SCOTTSDALE

SUIITE DE LA PAGE D 1

ainsi qu'un centre touristique tel le Four Seasons devient tout à fait abordable. C'est d'ailleurs un bon pied-à-terre pour les amateurs de plein air qui veulent profiter du désert, à l'extrême nord de la ville.

C'est justement dans cet hôtel entouré de cactus et de végétation typique du désert de Sonora que Phil, qui combine son amour du vélo de montagne et de la rando en étant guide pour Arizona Outback Adventure, vient me chercher à 6 h du matin pour une randonnée dans le McDowell Sonoran Preserve, un parc protégé de 30 000 acres en plein cœur du désert. À cinq minutes de voiture, le Brown's Ranch permet de se lancer à l'assaut du désert.

Un désert qui est particulier. On y retrouve une espèce de cactus originaire du Sonora, le saguaro — on le reconnaît à ses longs bras qui nous donnent l'impression qu'il nous salue —, mais aussi une végétation étonnamment verdoyante dans les circonstances. «Certains visiteurs s'attendent à ce que le paysage ressemble au Sahara, dit Phil en souriant. C'est qu'ici, il y a peu de gel et il y a deux périodes de pluies, ce qui est tout de même beaucoup pour un désert, c'est pour cette raison qu'il est si luxuriant. Venez en mai, et vous avez un tapis de fleurs qui défile devant vous. C'est magnifique.» En ce début de juin, la période de floraison venait de se terminer, et en prévision de la période sèche, les arbustes et cactus commencent à perdre leurs feuilles pour conserver leurs réserves d'eau.

Si l'idée de profiter du grand air sous le ciel sans nuage et le soleil plombant semble de la folie en juin et en juillet, il serait plutôt fou de se priver de ce que la nature a à offrir. L'effort de se lever à l'aube est mille fois récompensé quand on se trouve sur le sentier silencieux du parc. Contrairement à ce que l'on pense, c'est non pas à midi, mais à 15 h que le soleil est à son zénith ici, alors à cette heure-là, vaut mieux siroter une margarita sur une terrasse que de se lancer à l'assaut du désert.

Au fil des kilomètres, bien que l'on croise quelques férus de cross-country et de vélo de montagne, on rencontre surtout des habitants du désert (des lapins, un lièvre de Californie, une immense couleuvre à nez mince — un



serpent qui pastiche le serpent à sonnette). «L'avantage ici, c'est qu'il a beau faire un soleil de plomb, jamais tu n'es trempé, car l'air est si sec que la sueur sèche tout de suite», note mon fin connaisseur de guide entre deux anecdotes fascinantes sur les divers cactus du désert. Ses conseils, si on vient faire une randonnée?

Apporter de l'eau en quantité plus que suffisante, ainsi qu'une pince et un peigne. Un peigne? «Tu vois ce jumping cholla?» dit-il en approchant son bras d'un cactus. Il le frôle à peine qu'un bout de branche se détache aussitôt et se colle aux poils de son bras. C'est pour détacher les épines et les morceaux de cactus

qu'il vaut mieux en avoir un.

Après avoir gravi une petite montagne pour observer le panorama subjugant du Sonora et aperçu un lézard à cornes, que Phil a attrapé pour m^e montrer sa magnifique carapace épaisse, on a bouclé la boucle. Plus tard dans la journée, cet infatigable homme sans âge allait revenir faire du vélo de montagne. «Je préfère profiter de chaque minute de cette météo exceptionnelle, ça ne passe pas souvent!»

Alors que le malheur des résidents qui doivent passer leur été dans cette fournaise fait le bonheur des touristes, on pouvait dire que cette fin de semaine là, le bonheur des autres faisait tout autant le bonheur des uns.

Le Devoir

La journaliste s'est rendue à Scottsdale à l'invitation du Scottsdale Convention and Visitors Bureau

► Lire aussi : Cinq activités pour se rafraîchir les idées, en complément de cet article sur l'application tablette et le site Web du Devoir.

En vrac

Dormir : Pour un pied-à-terre tranquille dans l'Art District du centre-ville, le Bespoke Inn, Café & Bicycles est le refuge parfait. Un douillet hôtel «boutique inn» de quatre chambres chaleureuses, d'un chic rustique. Il y a une piscine, un foyer extérieur et une terrasse où flâner. Kate, la propriétaire décontractée, est amicale comme tout, ce qui donne le ton à l'endroit. Avec la boutique de vélo au rez-de-chaussée qui fait de la location et du prêt de bicyclettes, l'endroit est prisé des cyclistes, qui réservent parfois les lieux au complet pour un séjour intime. À 15 minutes de l'aéroport et au centre de tout, c'est un lieu que je recommande chaudement (249\$US la nuit en juin et septembre, 399\$US en haute saison). bespokeinn.com

Tout au nord, le Four Seasons at Troon North, classé AAA et cinq diamants, devient étonnamment abordable en basse saison. Les casitas s'ouvrent sur les paysages désertiques, et les lieux ont une petite allure western tout à fait à propos. Il y a plusieurs attentions pour les familles, dont une rafraîchissante soirée cinéma dans la piscine chaque semaine. En plus de son spa primé (bon à savoir : il offre un apaisant trai-

tement d'après-soleil), Proof, son resto, offre une cuisine américaine (il y a même de la poutine avec du fromage en grains) dans un décor jeune et ludique, sert de vieilles tables d'air hockey (à partir de 179\$US en basse saison et 459\$US en haute saison).

Avec son design mi-siècle, l'hôtel Valley Ho est à envisager si on veut faire une saucette avec l'histoire. On aime sa gueule, ses pool parties des vendredis et samedis soir, le fait qu'il soit situé dans le centre-ville et, surtout, que les chambres sont soldées autour de 129\$ la nuitée pendant l'été (479\$US en haute saison).

Manger : Que ce soit pour le brunch ou le souper, Virtu, le restaurant du Bespoke Inn est une valeur sûre dans le centre-ville. Savoureuse carte de cocktails avec des mocktails attentionnés (essayez le succulent *strawberry fizz*), la cuisine d'inspiration méditerranéenne, qui fait une belle place aux fruits de mer, est généreuse, et le menu varie au fil des saisons. Pour le brunch, on essaie la crêpe classique richement garnie de jambon, de gruyère et

d'œufs. Le personnel est cordial et on s'y sent vite chez soi. virtuscottsdale.com

Caché dans un recoin du Art District, le FnB a été le premier de Scottsdale à servir une cuisine de saison mettant en vedette les produits des fermiers locaux et les vins d'Arizona, ce qui lui a valu de nombreuses accolades. Prisé des œnophiles, on aime la présentation délicate des plats richement sertis de fruits et légumes. fnbreasting.com

Transport : On se rend au centre-ville très facilement à pied, et on peut utiliser le trolley gratuit pour les déplacements. Si on loue une voiture, les prix de la location sont beaucoup plus élevés près de l'aéroport, on optera pour une location plus près de l'hôtel, pour réduire sa facture. Pour ceux qui préfèrent ne pas louer de voiture, l'Office de tourisme suggère d'utiliser UberX, plus simple que le taxi. L'aéroport de Phoenix est situé à 15 minutes du centre-ville.

Info : <http://downtownscottsdale.com> ; www.experiencescottsdale.com

PLAISIRS

DESIGN

On assiste à une démocratisation de toutes les formes de design, rien n'y échappe. De l'architecture au design industriel, tous les acteurs du milieu sont interpellés. Le courant glocal et l'ethnodesign surfent sur la vague déferlante en misant sur le mode de vie distinct, mais toujours projeté dans l'avenir.

« Design thinking » et mouvance « glocale » : des concepts à la mode

JEAN-CLAUDE POITRAS



À l'heure où la mode et le design se redéfinissent et se repositionnent en jouant sur la pluridisciplinarité, les disciplines du design se décloisonnent laissant apparaître de nouvelles façons de penser et de créer. La cocréation et le *cobranding*, totalement dans l'air du temps, ont donné naissance au *design thinking*, une école de pensée qui valorise le choc des idées à la limite du chaos.

Des équipes intergénérationnelles de différents horizons s'investissent dans un processus interactif de recherche de solutions innovantes, c'est-à-dire qu'elles visent à valider ses idées auprès de sa clientèle par la réalisation de visuels, de maquettes, d'esquisses et de prototypes très tôt dans la démarche. La méthode du *design thinking* offre des outils permettant de naviguer dans l'ambiguïté par la remise en question de la problématique. Par exemple, plutôt que de chercher à développer un nouveau pinceau, on tentera de trouver une nouvelle solution pour colorer les murs.

Le *design thinking*, en tandem avec l'inspiration *glocale*, fait en sorte que l'univers de la mode et du design se retrouve en pleine transformation.

De mondial à glocal, le monde change

Depuis quelques décennies, la mondialisation a fait déferler sur la planète design une uniformisation et une standardisation des produits proposés par les multinationales présentes partout dans le monde ainsi qu'une surconsommation outrancière. La mondialisation a imposé des diktats aplanissant toute forme de différenciation. Or, ce guichet unique au goût de déjà-vu n'a plus raison d'être.



Le modèle Single Speed de SOS Vélo, un exemple de design décentralisé, est une réussite.

SOURCE SOS VÉLO

La mouvance *glocale*, au contraire, propose un exercice de style qui puise dans les racines et les origines, mettant en relief l'authenticité et l'héritage des cultures du monde afin d'en faire rayonner le style local et distinctif à l'échelle planétaire. Le courant *glocal* n'a rien d'une tendance éphémère. C'est plutôt une vague de fond qui revisite et réinvente la tradition, l'essence et l'originalité au caractère singulier et typique, tout en misant sur l'avant-gardisme et la créativité. Ce souffle de renouveau et cette approche singulière, initiateurs de changement, permettent de se démarquer par une signature intemporelle, audacieuse et évolutive.

On assiste à une démocratisation de toutes les formes de design, rien n'y échappe. De l'architecture au design industriel, tous les acteurs du milieu

sont interpellés. Le courant *glocal* et l'ethnodesign surfent sur la vague déferlante en misant sur le mode de vie distinct, mais toujours projeté dans l'avenir. C'est le cas notamment du Fogo Island Inn à Terre-Neuve, devenu en quelques années une destination touristique incontournable tant pour

les aficionados de mode, les férus du design que pour les passionnés d'architecture et les épicuriens de toutes origines.

Au Québec, l'Hôtel Musée des Premières Nations à Wendake, de même que l'hôtel La Ferme de Baie-Saint-Paul sont deux fleurons du style *glocal*. Le modèle Single Speed de

SOS Vélo, un écovélo fait à Montréal à partir de pièces recyclées, est une réussite sur toute la ligne. La vogue dans l'industrie automobile de vouloir revisiter des voitures emblématiques comme la Fiat 500, la Beetle et la Mini Cooper découle également de la philosophie *glocale*.



GABRIELA LIGENZA
Un sombrero réinventé par la designer mexicaine Gabriela Ligenza

La mode n'est pas en reste avec notamment la collection HBC de La Baie, considérée comme ringarde il y a à peine quelques années, et qui aujourd'hui, revampée et déclinée à l'infini, est devenue un symbole de *branding* exceptionnel. Idem pour la marque britannique de bottes utilitaires Hunter, qui, en moins d'une décennie, a su imposer son leadership en répondant aux besoins des pêcheurs et aux caprices des victimes de la mode. Un des exemples les plus significatifs d'un design *glocal* qui séduit et décoiffe reste la collection de sombreros réactualisés par un collectif de quatre designers émergents mexicains dirigé par Gabriela Ligenza.

Cette série à mille lieues des clichés tant galvaudés par ce chapeau typiquement mexicain témoigne du cheminement unique et de la vision avant-gardiste que préconisent les adeptes de la mouvance *glocale*.

La tendance *glocale*, c'est une belle histoire qui se raconte et se réinvente en misant à la fois sur l'héritage et sur la modernité.

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.

Le carnet

Meubles2go.com, tout pour la déco

Après les succès foudroyants des sites mont-réalis proposant des vêtements en ligne de Frank & Oak à Beyond the Rack sans oublier SSense, de jeunes entrepreneurs de la métropole, surfent sur la vague, et viennent de lancer meubles2go.com qui se veut à la fois une boutique en ligne et une salle d'exposition proposant un large éventail d'objets décoratifs. On y trouve de tout pour se meubler, de la cave au grenier, à tous les prix. On peut également visiter l'espace boutique en se ren-

dant au 160, rue Saint-Viateur Est, au cœur du très branché Mile-End.

Katy Perry devient la nouvelle égérie de H&M

H&M, qui ne fait jamais rien de banal, vient d'annoncer que l'icône pop Katy Perry sera la vedette de sa campagne mondiale de fin d'année 2015. Le buzz qui circule déjà tout autour du tournage du grand film publicitaire fait état d'une œuvre résolument *sexy* et *glamour* au goût d'inédit.

La bataille des palaces

Petite comparaison des hôtels de luxe torontois Ritz-Carlton et Four Seasons

BENOIT LEGAULT
à Toronto

Six hôtels 5 étoiles brillent à Toronto. Les deux marques les plus établies du genre se battent *mano a mano*, ou plutôt tour à tour, dans des édifices de plus de 50 étages où des dizaines d'étages sont consacrés à des condos. Seule différence clé: le Ritz-Carlton est au centre-ville, alors que le Four Seasons est dans le chic quartier Yorkville. Match comparatif.

Prix. Les chambres standards coûtent au moins 400\$; avec les taxes, ça fait facilement 500\$ la nuitée. Le Four Seasons est souvent un peu plus cher; toutefois, une troisième nuitée consécutive y est gratuite cet été.

Chambres. Les chambres du Four Seasons sont sobres, fonctionnelles et chic-rétro. Ses aménagements de très grande qualité font dans des tons neutres (gris et beige). Les articles de toilette sont exquis et généreux. Les chambres du Ritz-Carlton réalisent une alliance parfaite entre les styles contemporains et traditionnels, et entre la sobriété et l'éclat. De nombreuses chambres y accordent des vues de la tour CN et du lac Ontario.

Spas. Le spa du Four Seasons couvre tout le 9^e étage — et avec ses 17 salles, il totalise 30 000 pieds carrés. C'est le plus grand spa de Toronto et un des plus opulents de toute la chaîne Four Seasons. Le Ritz-Carlton affiche un spa vedette qui est l'émule du spa du Ritz parisien. Le spa du Ritz torontois est souvent remarqué dans les mentions des spas



Portion centrale du hall à la fois sobre et extraordinaire du Four Seasons Toronto

nord-américains d'exception. **Bars.** Le Dbar du Four Seasons fait partie des bars à voir et où être vu à Toronto. Les cocktails y sont puissants, sans compromis; allant de verres de whiskys dignes de saloons du Yukon aux martinis amusants et sucrés. L'été, une terrasse permet de profiter du soleil et de l'ambiance décontractée de Yorkville. Le

bar du Ritz fait aussi café et resto chic. On y déguste des petits plats exotiques, des encas santé et des cafés locaux équitables. Le bar est grand et ouvert sur le hall.

Espaces publics. Le hall du Ritz rassure. C'est un immense espace carré où on voit de nombreux employés toujours prêts à satisfaire les moindres désirs des clients.

Les matières sont nobles, voyantes et confortables. Voici un hall de 5 étoiles comme on les imagine, comme dans un film de James Bond!

Le hall du Four Seasons est si différent qu'il désarçonne tout le monde, même les clients. Ce hall est multiple, et ses espaces sont nombreux. Son concept est le passage d'une entrée à un vestibule aux espaces menant à la réception, au bar, et au restaurant. Ces espaces sont assez petits, mais très hauts, ce qui renforce le sentiment inhabituel qu'ils dégagent. Et ces espaces sont ornés d'œuvres d'artistes contemporains canadiens. C'est très songé. Le fil d'Ariane, ce sont ces œuvres basées sur la jonquille, qui symbolise les rêves de l'enfance et le rêve réalisé de la réussite à l'âge adulte: un séjour au Four Seasons!

En dernière analyse, Toronto est le siège social mondial de la chaîne Four Seasons et cet hôtel en est le reflet — tous les concepts et décors ont été poussés au maximum pour faire du Four Seasons Toronto l'hôtel-amiral d'une des chaînes les plus prestigieuses du monde. Néanmoins, le Ritz-Carlton de Toronto mérite une pléthore d'éloges. Il dépoussière l'image noble mais vieillotte qu'on se faisait souvent de cette auguste bannière; cet hôtel marie admirablement les tendances contemporaines et le goût de conserver ce qui se faisait de mieux dans le passé.

Collaborateur
Le Devoir

HÉBERGEMENT EN RÉGION

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE
Vue sur le fleuve, cuisine, fraîcheur, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.
www.aubergelacoudriere.com Sans frais 1-888-438-2882 • 1-418-438-2838

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 sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.
www.elmwood-resort.com 1 800 697-8566

NEW JERSEY, U.S.A.

DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC
De l'autre côté de la rue sur la plage, 2 pièces avec kitchenette, sundeck, piscine olympique/section enfant, BBQ, femmes de chambre, location de bicyclette près de la promenade en bois, et du terrain de jeu pour enfants sur la plage.
Spécial août : 23 au 30 : 5 nuits 785\$+tx, 7 nuits 1085\$+tx
Spécial rentrée : 30 août au 4 sept. : 5 nuits 500\$+tx+50\$frais
Disponibilités limitées!! Tarifs pour nouvelles réservations.
www.diamondcrestmotel.com 1 609 522-1700

BONS PLANS / ESCAPADES

PLEIN-AIR

VENEZ 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 514-252-3330

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

PLAISIRS

TOURISME

Un vieux rêve allait se réaliser. La Russie est pour moi une histoire d'amour et de fascination depuis l'adolescence. Est-ce à cause du docteur Jivago? De l'intrépide Michel Strogoff de Jules Verne? Ou de la rencontre au secondaire avec mon futur polonais de mari?

TRANSSIBÉRIEN EXPRESS

Traverser la Russie des tsars, le temps d'un rêve

Globe-trotteurs devant l'éternel, ils et elles font des expériences — ou des non-expériences — de toute nature. Réagissent à des situations parfois surprenantes, originales, inusitées, insolites, inattendues. Ils et elles, ce sont nos journalistes touristiques, qui épluchent la planète pour nous en livrer des reportages. Tout au cours de l'été, on pourra lire des morceaux choisis de cocasseries vécues en marge de leurs voyages professionnels.

HÉLÈNE CLÉMENT

Le 20 avril dernier, je recevais par courriel une invitation de l'agence de voyage Uniktour à monter à bord du *Transsibérien Express*, de Pékin à Moscou. Un voyage du feu de Dieu de 15 jours et 14 nuits à travers le désert de Gobi, l'Oural et la Sibérie. Un vieux rêve allait se réaliser.

Le genre de voyage qui fait au reste fantasmer bien des gens. À commencer par les tsars russes qui, dès 1891, souhaitèrent relier d'est en ouest les confins de leur empire démesuré. C'est à ce moment d'ailleurs que débuta le plus long trajet terrestre du monde: 9289 kilomètres et 990 gares, entre Moscou et Vladivostok. Une odyssée de sept jours entre sept fuseaux horaires.

Mais ce que proposait Uniktour était un peu différent. Le voyage qui débutait à Pékin à bord du *Transmongolien* allait nous conduire jusqu'à Oulan-Oude, en République de Bouriatie. De là, changement de train pour le *Transsibérien* vers Moscou. Nous traverserions quatre fuseaux horaires et escamoterions les trois jours de taiga profonde, entre Oulan-Oude et Vladivostok.

Oui, un vieux rêve allait se réaliser. La Russie est pour moi une histoire d'amour et de fascination depuis l'adolescence. Est-ce à cause du docteur Jivago? De l'intrépide Michel Strogoff de Jules Verne? Ou de la rencontre au secondaire avec mon futur polonais de mari?

La Pologne fut d'ailleurs mon premier voyage en Europe. J'avais 19 ans. Le coup de cœur fut immédiat. C'était décidé, au retour, j'apprendrais le polonais. Mais pour étudier le polonais à l'université, il fallait d'abord passer par le russe. J'ai opté pour un bac en russe et langues slaves.

Pendant trois ans, j'ai donc baigné au cœur de l'histoire tourmentée de ce pays grand comme un continent, bornoyé de steppes et de montagnes et sillonné de fleuves mythiques comme la Volga, le plus long d'Europe — 3690 kilomètres, et le plus sacré de la Russie.

Et là, on m'offrait sur un plateau d'argent un voyage à bord du *Transsibérien*. Je me promis de réviser ma grammaire russe et de relire quelques géants de la littérature: Pouchkine, Tchekhov, Dostoïevski, Tolstoï, Gorki, Soljenitsyne, Nabokov, Chalamov, Bounine...

« Il ne faut jamais oublier le devoir de mémoire envers les millions de victimes de l'autocratie impériale et du Goulag soviétique », écrit Dominique Fernandez dans *Transsibérien*.

Mais tout comme cet écrivain, j'allais bien entendu constater au cours de cette croisière ferroviaire que la Sibérie n'est pas que terre glacée envelee sous la neige et peuplée uniquement de déportés. « Dans sa partie méridionale, elle est aussi riche en productions naturelles que le sont les régions du sud du Canada, auxquelles elles ressemblent beaucoup au point de vue physique. »

Je verrais la ville de Kazan prise d'assaut en 1552 par Ivan le Terrible, puis celle d'Ekaterinbourg avec ses immeubles colorés et sa jolie ca-

« Il ne faut jamais oublier le devoir de mémoire envers les millions de victimes de l'autocratie impériale et du Goulag soviétique »

Dominique Fernandez, *Transsibérien*

thédrale. C'est dans cette ville jadis peuplée d'ouvriers hostiles au trône et connue pour son radicalisme que Nicolas II et sa famille furent exécutés. Je verrais aussi Irkoutsk, « terme du voyage de Michel Strogoff et capitale de la déportation sous les tsars comme sous les communistes », évoque Dominique Fernandez.

Petite anecdote, c'est non loin d'Irkoutsk, dans un wagon de troisième classe du train *Transsibérien*, le 17 mars 1938, qu'est né le danseur russe Rudolf Noureev. Il a grandi à Kazan.

Génial! Il était prévu de se baigner dans le fameux lac Baïkal dont les paysages proches sont si bien décrits par Sylvain Tesson dans *Dans les forêts de Sibérie*. L'écrivain français y raconte ses six mois de vie dans une isba de bois sur les rives du plus grand bassin d'eau douce au monde: six cents kilomètres de long, quatre-vingts de large, mille six cent trente-sept mètres de profondeur, deux mille cent kilomètres de côtes, trente-deux mille kilomètres carrés, vingt-trois milliards de mètres cubes d'eau. Une mer intérieure qui se fait patinoire géante l'hiver.

Et puis, je verrais enfin Moscou, la place Rouge, le Kremlin...

Mais voilà! J'ai rêvé de cette odyssée à bord du *Transsibérien Express* pendant vingt-quatre heures, mais la réalité est que j'ai dû refuser l'invitation. Entre les voyages de presse déjà prévus et celui-ci, il était clair que le temps manquerait pour faire la demande des deux visas.

Un choix difficile, lot des journalistes pigistes. Car dans ce métier captivant, c'est souvent tout ou rien. Et là, c'était une période du « tout » et ce voyage reste « non expérimenté ».

Mais depuis ce fameux 20 avril, je lis sur le sujet. Et je rêve. Je conseille d'ailleurs la lecture des livres *Dans les forêts de Sibérie* et *Transsibérien* à quiconque montera à bord du *Transsibérien*. Quant au petit groupe d'Uniktour, ils en sont revenus la tête pleine de souvenirs. Et si Charlotte, spécialiste-pays chez Uniktour, a versé quelques larmes à la vue de la place Rouge à Moscou, moi, j'en ai versé un plein seau pour avoir manqué ce fabuleux voyage. Partie remise!

Collaboratrice
Le Devoir



Le Transsibérien fait sa route, au bord du lac Baïkal.

CHARLOTTE GOUSSEAU



MONDE
INSOLITE



HÉLÈNE CLÉMENT

« Tous les livres ressortis de ma bibliothèque en préparation à ce voyage non expérimenté, se rappelle notre journaliste. La plupart de ces livres datent du moment où j'ai fait mes études universitaires en russe et langues slaves. »

GASTRONOMIE

Le premier Guide Michelin vendu à gros prix

Lyon — Un exemplaire de la première édition du prestigieux guide gastronomique Michelin, datant de 1900, a été adjugé samedi pour 22 000 euros lors d'une vente aux enchères en France, un record mondial pour l'ancêtre de la bible des restaurants.

L'exemplaire, « en très bon état », a été adjugé hors frais à un collectionneur français, lors d'une vente aux enchères consacrée à la marque française de pneumatiques Michelin au Casino de Royat (centre de la France), a indiqué à l'AFP l'organisateur de la Convention internationale des collectionneurs Michelin, Pierre-Gabriel Gonzalez.

Aujourd'hui, le fameux guide rouge fait et défait la réputation de restaurants dans 24 pays, auxquels il distribue et retire les très convoitées étoiles.

Mais, quand il a été lancé au début du XX^e siècle par les frères Michelin, il était destiné à faciliter les déplacements de voyageurs encore



ERIC CABANIS AGENCE FRANCE-PRESSE

Un exemplaire du célèbre guide à la couverture rouge, édition 1900

peu nombreux à voyager en automobile.

La première édition du

Guide Michelin a vu le jour en 1900, un « petit livret » diffusé gratuitement à quelque 35 000

exemplaires. « À l'époque, ces guides avaient été édités pour dédramatiser les voyages en automobile, qui étaient de vraies aventures. On y trouvait les lieux où les pneus étaient stockés, les dépôts d'essence, les hôtels et les garages, qui étaient bien souvent les forgerons du coin », explique M. Gonzalez.

Le précédent record datait de l'édition 2013: un guide de 1900 avait été vendu 18 000 euros, dont 15 800 euros hors frais.

« Nous nous trouvons à un moment où il reste encore une trentaine de collections incomplètes. La plupart disposent de collections complètes allant de 1901 à 2015, et celui de 1900 est nettement plus rare que tous les autres », a indiqué M. Gonzalez.

Un autre exemplaire du guide rouge de France datant de 1900 mis en vente « en moins bon état » a trouvé, ce samedi, un acquéreur à 14 000 euros.

Agence France-Presse

LA VITRINE



LIVRE

FRANZ FERDINAND
LA TOURNÉE DES GRANDS-DUCS
Alex Kapranos
Traduction d'Agathe Micoulaud
Éditions du Rouergue
Paris, 2015, 144 pages

Le rock, c'est la santé, sauf lorsque la tournée vous contraint à enfourner sandwich pourri par-dessus sandwich pourri. Authentique gastronome ayant manié les casseroles de restaurants écossais avant de propulser la planète sur le plancher de danse à la suite du succès *Jacqueline*, Alex Kapranos, de Franz Ferdinand, enfonce son laguiole dans le cliché du musicien aux manières d'ostrogoth et le dégonfle d'un coup grâce avec cette série de chroniques d'abord rédigées pour *The Guardian* au sujet de ce qu'il mange sur la route. Dans un boui-boui iranien de Toronto, chez un bonze de la cuisine moléculaire espagnole ou dans une beignerie brooklynoise, le sociologue du dimanche cueille sur le comptoir ce qui fait le sel de la vie des pays qu'il visite, avec le même raffinement doucement goguenard pimentant les refrains de son groupe. À l'instar d'Anthony Bourdain, avec qui il partage un certain appétit pour le gueuleton gonzo (Des testicules de taureau? Pourquoi pas!), Kapranos envisage surtout la table comme un lieu abolissant toutes les différences. Une idée pas forcément nouvelle, mais qui, comme le rock, produit toujours son électrisant effet lorsque la sincérité est au rendez-vous.

Dominic Tardif

PLAISIRS

SAVEURS

Depuis l'époque des bars laitiers offrant généralement de la crème glacée molle, le goût des consommateurs s'est vraiment raffiné. On ose ce qui n'aurait pas été imaginable il y a 15 ans. Des glaces gingembre et poire, caramel et fleur de sel, ou encore rhubarbe et vieux rhum.

GLACIER AU QUÉBEC

La petite révolution d'un métier en croissance

PHILIPPE MOLLÉ



Les premiers glaciers du Québec utilisaient des blocs de glace râpés auxquels on ajoutait du sirop de fruits ou d'érable, mais déjà, dans certaines familles, en ajoutant dans les sorbetières de bois de la glace concassée et du sel, on fabriquait des sorbets ou de la « crème à glace ». C'est ainsi qu'on nommait la crème glacée que les Européens appellent communément « glace ». La crème glacée Lambert, dans les années 1956, serait la première laiterie à avoir commercialisé la crème glacée au Québec.

Si l'on tient compte de ses origines et du *Larousse gastronomique*, le sorbet est constitué de pulpe de fruits, de sucre, parfois de jus de citron et d'eau, tandis que la crème glacée est composée de lait ou de crème, de sucre, d'œufs et d'arômes naturels de fruits, de chocolat, etc.

Puis, au fil du temps, après avoir réduit la part d'œufs et de sucre, on a ajouté des stabilisateurs ou des agents anticristallins, mais le principe demeure le même: un mélange qui gèle.

Les temps modernes

Un pasteurisateur, des turbines modernes et la créativité ont amené les glaciers dans une nouvelle ère de commercialisation et, surtout, d'appréciation des consommateurs. Peu importe le modèle — la glace molle dite crème glacée américaine, le *gelato* de style italien, le sorbet ou la crème glacée classique —, le marché de la crème glacée est en croissance partout au Québec et est loin d'être saturé, disent les professionnels de la crème glacée. Il reste de la place pour les nouveaux créateurs comme Jean-Marc Guillot.

De plus en plus d'artisans glaciers au Québec

Depuis l'époque des bars laitiers offrant généralement de la crème glacée molle, le goût des consommateurs s'est vraiment raffiné. On ose ce qui n'aurait pas été imaginable il y a 15 ans. Des glaces gingembre et poire, caramel et



fleur de sel, ou encore rhubarbe et vieux rhum.

La province surprend par ses hivers, mais aussi par son nombre de piscines, de bars laitiers, et désormais d'artisans glaciers, qui, comme les chocolatiers, se trouvent en croissance de 5% par année.

Faire de la glace ne consiste pas seulement à mélanger des ingrédients et à les mettre dans une machine à turbiner pour en obtenir de la crème glacée. Jean-Marc Guillot, champion du monde en équipe lors de la Coupe du monde de la pâtisserie, porte aussi le titre de Meilleur Ouvrier de France comme artisan glacier. Il a dû tout apprendre de la glace pour arriver au sommet de son art. Les origines, les composantes du sucre, la cristallisation et les variantes sur la composition des fruits, les différentes vanilles existantes et, bien sûr, l'art de la fabrication.

Selon lui, bien des gens ignorent tout de la fabrication des glaces et des préparations qui en découlent. Normal, ajoute celui-ci; plusieurs achètent des saveurs qu'ils connaissent ou encore des marques qui ont, d'une certaine façon, bercé leur enfance. Bien peu de glaciers vont, comme des confituriers, acheter leurs fruits frais, mûrs à point, en quantité ni trop grande ni trop réduite pour fabriquer les bases de sorbets ou de glaces.

La cause est simple, des sociétés fabriquent ces bases déjà prêtes et toujours constantes dans leur composition. Une sécurité pour quiconque souhaite fabriquer sans vraiment avoir à étudier les réactions d'un sucre de canne ou d'un sucre d'érable qui réagit différemment qu'un sucre blanc. Pour bon nombre de fabricants, il s'agit

seulement de bon lait, de l'ajout d'un mélange déjà prêt et d'une bonne machine qui injecte de l'air pour donner du volume.

L'homme des mélanges et saveurs

Jean-Marc Guillot n'hésite pas à bouleverser les habitudes de consommation avec ses mélanges parfois incongrus. Pour ce grand spécialiste de la glace, tout mélange n'est pas bon à faire ou à essayer, mais une glace au homard, au bleu d'Elizabeth, ou encore avec tomate, huile d'olive et basilic offre une nouvelle palette créative pour le public aguerri. Oui, ajoute l'intéressé, les glaces sucrées et conventionnelles telles celles aux bleuets, aux framboises ou au citron ont toujours leur raison d'être, mais comme en cuisine, certaines saveurs combinées ne font qu'ajouter un plus sur la palette de saveurs dont disposent les consommateurs.

Tout est à faire au Québec, ajoute M. Guillot, qui respecte le travail accompli par les gens du Bilboquet ou encore du Havre-aux-Glaces, au marché Jean-Talon. Et puis, ajoute le chef, les incontournables traditionnels familiaux, dont la laiterie Coaticook, sont là pour rester. Il n'est pas un concurrent pour eux, mais plutôt un partenaire qui valorise à son tour les desserts glacés, qu'il importe qu'il s'agisse de sorbet ou de glace. Guillot ne cesse d'innover en matière de glaces en offrant une vingtaine de saveurs chez Essence Maître Glacier, compagnie qu'il a créée avec un associé.

Ce monopole longtemps réservé aux Italiens et aux laiteries est en train d'éclater vers l'artisan local, comme cela se passe actuellement avec les boulangeries et autres commerces reliés à l'alimentation. Jean-Marc Guillot espère donner la piqure à certains jeunes qui, comme lui, pourraient devenir accros aux vertus de la crème glacée.

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.



PHOTOS JEAN-MARC GUILLOT

Jean-Marc Guillot, champion du monde en équipe lors de la Coupe du monde de la pâtisserie, porte aussi le titre de Meilleur Ouvrier de France comme artisan glacier. Il a dû tout apprendre de la glace pour arriver au sommet de son art.

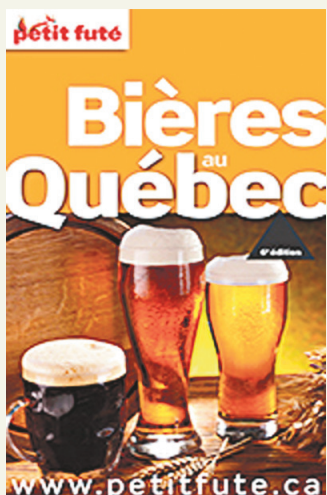


Guillot ne cesse d'innover en matière de glaces en offrant une vingtaine de saveurs chez Essence Maître Glacier, compagnie qu'il a créée avec un associé.

DANS MA BIBLIOTHÈQUE

BIÈRES AU QUÉBEC
Guide et 6^e édition,
2012, 178 pages, collectif
www.petitfute.ca

La bière prend une ampleur marquée au Québec en offrant aux amateurs un grand choix de produits accessibles. Dans ce guide très bien fait, on retrouve pas moins de 700 sortes de bières en fût et certaines importées. On retrouve non seulement les brasseries d'ici, mais aussi des magasins dédiés à cette boisson millénaire qu'est la bière.



RECETTE DE LA SEMAINE

Étagé de betteraves au mascarpone de fines herbes

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 grosses betteraves jaunes cuites
150 g de mascarpone
15 ml de crème de vinaigre balsamique
15 ml de ciboulette hachée
5 ml d'estragon haché
5 ml de menthe hachée
15 ml de jus de citron
45 ml d'huile d'olive
15 ml de sirop d'érable
15 ml de moutarde forte

15 ml de vinaigre de xérès
Sel et poivre au goût

Préparation

Mélanger le mascarpone avec les fines herbes et le jus de citron. Assaisonner le tout. Découper les betteraves en quatre étagés et tartiner chacune des tranches, puis reconstituer chacune des betteraves. Dans un bol, avec un mélangeur, mélanger la moutarde forte avec le sirop d'érable, combiner avec le vinaigre de xérès et ajouter l'huile d'olive. Assaisonner. Disposer chacune des betteraves dans une assiette et arroser de la vinaigrette à l'érable. Décorer avec feuille de menthe.



LANAUDIÈRE

ACCESSIBLE PAR LE FLEUVE
QUAI DISPONIBLE

DÉGUSTATION DE VINS
SUR
TERRASSE EN BORDURE
DU
FLEUVE ST-LAURENT

1000, Grande Côte Ouest
Lanoraie (Qc) J0K 1E0
tél. : 450.887.0291
vignoblelanodor.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou devarennes@ledevoir.com



CELEBRITOURS Meilleurs prix garantis
450 672-6000 / 1 877 672-6001
www.celebritours.com

NOS CIRCUITS CULTURELS DE LA SEMAINE
INCLUANT: Transport aérien / Transferts / Plusieurs repas / Hébergement / Taxes

NOUVEAUTÉ!	ESPAGNE	FRANCE & ESPAGNE
SEJOUR EN APPART-HOTEL AGUAMARINA 4*	14 nov. 2 399\$ 15 jours / 29 repas Autres départs: 20 sept., 10, 17 et 31 oct.	7 oct. 3 199\$ 16 jours / 26 repas Autre départ: 13 avril
14 novembre 1 799\$ 22 jours / 20 nuits - sans repas	23 oct. 2 699\$ 15 jours / 23 repas Autres départs: 3, 10, 17, 24, 31 octobre et 7 novembre	11 oct. 3 299\$ 15 jours / 24 repas Départ accompagné
	ITALIE	EUROPE DE L'EST
	27 oct. 2 999\$ 15 jours / 26 repas Autres départs: 13 oct.	23 oct. et 22 nov. 3 499\$ 18 jours / 24 repas Autres départs: 10, 17 et 24 janv.
	PORTUGAL	THAÏLANDE
	25 oct. 2 299\$ 15 jours / 23 repas Autres départs: 4 et 11 oct.	

Aussi disponibles: Îles Canaries - Malte / Sicile - Vietnam

*Prix par personne à partir de, occ. double, valables si paiement par chèque ou argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression et valables pour réservations effectuées du 25 juillet au 1^{er} août 2015, sous réserve de disponibilité. Conditions générales ou détails consultez notre brochure 2014 - 2015 ou site web. Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 1,00\$/1000\$. Permis du Québec

Pour réserver un espace publicitaire, contactez
Jean de Billy au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

JARDINS

Délicieux petits fruits pour espaces restreints

LISE
GOBEILLE



Voici un framboisier sans épines et des bleuets au feuillage décoratif, parfaits pour les petits aménagements paysagers.

La collection de petits fruits BrazelBerries se démarque par ses bleuets et ses framboisiers ornementaux et compacts qui produisent d'excellents fruits. Pour arriver à ces résultats, deux décennies d'hybridation ont été nécessaires. Or, quel synchronisme, vu l'intérêt présent pour l'agriculture urbaine et les petits fruits pleins d'antioxydants! Visionnaires, la famille Brazelton et son équipe...

Installée à Lowell en Oregon depuis 1970, Fall Creek Farm & Nursery, propriété de la famille Brazelton, se spécialise dans les arbustes fruitiers pour la production commerciale, en particulier celui du bleuet. Avec cette collection, pour la première fois, la compagnie s'adresse aux jardiniers amateurs. D'après la Pépinière Abbotsford, qui la distribue au Québec, tous les cultivars proposés se cultivent jusqu'en zone 4. En voici trois sur les cinq de la collection actuelle.

Framboisier compact et sans épines!

D'abord, voici le premier framboisier sans épines connu de l'histoire, le framboisier Raspberry Shortcake. Compact, il n'atteint que 60 à 90 cm de hauteur, il convient parfaitement à la culture en pot ou en bac sur les balcons et les terrasses ou aux petits jardins. Fait intéressant, il ne demande aucun tuteurage, car ses cannes sont érigées et solides. Mûr vers la mi-juillet, son fruit d'un bon volume est juteux et sucré. Comme tous les framboisiers, il demande le plein soleil, un pH neutre et un bon drainage. Il n'est pas exigeant en eau, mais par temps chaud, on doit s'assurer de le maintenir humide. Au printemps et en été, un amendement de compost ou une fertilisation avec un engrais, de préférence bio pour ma part, est recommandé. En



Gagnant d'un mérite horticole au Rendez-vous horticole du Jardin botanique, le bleuet Jelly Bean est un arbuste compact et touffu qui se couvre en juillet de fruits dodus.

dernier lieu, comme les fruits se développent sur les cannes de l'année précédente, une fois la récolte terminée, on les taille à la base afin de favoriser les nouvelles cannes.

Un bleuet compact, rustique et productif

Gagnant d'un mérite horticole au Rendez-vous horticole du Jardin botanique, le bleuet Jelly Bean est un arbuste compact et touffu qui se couvre en juillet de fruits dodus. Ceux-ci sont semblables en grosseur et au goût aux bleuets en corymbe. Comme la plante n'atteint que 30 à 60 cm, elle est idéale pour les endroits où l'espace est restreint. Attractives, ses feuilles allongées prennent différentes couleurs au cours de la saison. Les nouvelles pousses vert

à maturité et terminent la saison avec des teintes rougeâtres. Dans les climats froids comme le nôtre, déjà à l'été, les bordures et la pointe des feuilles se colorent de rouge. Question culture, ce bleuet, comme les autres d'ailleurs, se cultive en plein soleil et exige un sol avec un bon drainage et un pH acide. Pour acidifier ce dernier, on ajoute simplement de la mousse de tourbe ou on le saupoudre de soufre. Ses besoins en eau sont modérés et on le fertilise peu. Si nécessaire, un engrais acidifiant avec peu de phosphore est utilisé. Finalement, comme le bleuet porte ses fruits sur ses nouvelles branches, une fois la récolte terminée, ce sont ces dernières que l'on taille afin de favoriser la production de fruits pour l'année suivante. Le Jelly Bean est le plus rustique de la collection.

Un bleuet au feuillage de buis

Ravissant, le bleuet Blueberry Glaze ressemble à un buis par son port compact et son feuillage émeraude et lustré. Au cours de leur maturation, ses petites baies passent du jaune au bourgogne, puis au bleu foncé, pour terminer presque noires à maturité. Le contraste entre les baies aux couleurs variées, ainsi qu'avec le feuillage, est fort joli. Son fruit aromatique nous rappelle celui de nos délicieux bleuets indigènes, et il contient beau-



Voici le premier framboisier sans épines connu de l'histoire, le framboisier Raspberry Shortcake!

PHOTOS PÉPINIÈRE ABBOTSFORD

coup d'antioxydants. En aménagement, on l'utilise seul ou en groupe — car l'arbuste en soi est joli — et directement en sol ou en pot. Également, ce cultivar peut remplacer le buis pour réaliser de petites haies taillées, une utilisation surprenante et nouvelle pour un bleuet. Sa hauteur se situe entre 30 et 60 cm s'il n'est pas taillé, puis à l'automne, son feuillage se colore de belles teintes bourgogne. Quant à sa culture, elle est identique à celle du cultivar Jelly Bean. Un coup de cœur pour son feuillage décoratif, le goût exquis de ses fruits et sa versatilité.

Puisque cette collection est récente sur le marché, avant de bien connaître l'adaptabilité de chacun de ses cultivars sous notre climat, il faudra encore quelques années. Toutefois, j'avoue avoir été charmée, et je ne suis pas la seule. Au Jardin botanique de Montréal, Isabelle Paquin, responsable du Jardin des plantes économiques, a réalisé cette année un aménagement avec tous les cultivars de celle-ci. D'ailleurs, c'est un bon endroit pour les découvrir. Pour terminer, les deux autres cultivars de la col-



Ravissant, le bleuet Blueberry Glaze ressemble à un buis par son port compact et son feuillage émeraude et lustré.

lection sont des bleuets, le Pink Icing et le Peach Sorbet. Leur nom décrit leurs jolies nouvelles pousses aux teintes de rose et de pêche.

Un nouveau directeur du Jardin botanique de Montréal

Espace pour la vie annonce la nomination de René Pronovost au poste de directeur du Jardin botanique de Montréal. Agronome de formation et chef de la division Horticulture

et collections du Jardin botanique depuis 2009, il était directeur par intérim depuis un an. Auparavant, M. Pronovost a travaillé vingt ans à la Ville de Québec, où il a été notamment, l'un des piliers du fameux projet de restauration des berges de la rivière Saint-Charles. Lauréat du prix Frédéric-Todd 2015, remis par l'Association des architectes paysagistes du Québec, il est reconnu pour son dynamisme, sa créativité et sa rigueur.

Au jardin cette semaine

Voici la dernière semaine pour mettre du compost dans les platebandes. Pourquoi? Parce que ce dernier favorise la croissance de pousses tendres et qu'à partir du mois d'août, qui est déjà à nos portes, les végétaux doivent plutôt se préparer pour l'hiver. Par ailleurs, les campagnes d'arrachage de l'herbe à poux battent leur plein.

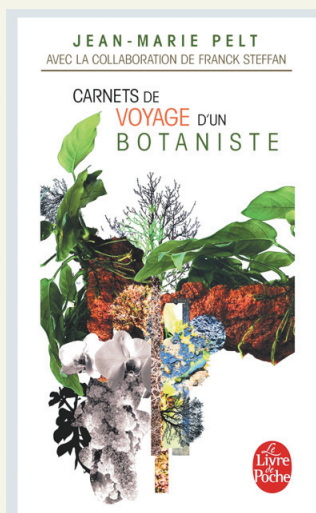
L'herbe à poux est une mauvaise herbe annuelle qui cause de l'inconfort pour 17,5% de la population selon l'Association pulmonaire du Québec. On connaît presque tous quelqu'un qui a le rhume des foies, car une personne sur six en est affectée. Comment leur rendre service? En arrachant l'herbe à poux ou en la tondant, avant qu'elle dissémine son pollen dans l'air, une première fois entre la mi-juillet et la fin juillet, et une deuxième fois vers la fin août. Idéalement, toutefois, on l'élimine et on la remplace par un couvre-sol.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

CARNETS DE VOYAGE D'UN BOTANISTE

Jean-Marie Pelt
avec la collaboration
de Franck Steffan
Le Livre de Poche
Avril 2015, 233 pages

Dans *Carnets de voyage d'un botaniste*, Jean-Marie Pelt raconte ses périples à travers sa passion pour le monde végétal. Tout au long du récit, le scientifique décrit avec justesse les végétaux, les écosystèmes et les paysages, un plaisir pour l'amateur. Vu sa formation en pharmacologie, il met aussi l'accent sur les plantes médicinales et sur les fascinantes connaissances ancestrales des guérisseurs. Non seulement on découvre les plantes de ces lointaines contrées, mais le livre est aussi parsemé de commentaires intelligents et d'observations sur l'homme. L'histoire, qui se déroule sur de nombreuses années, débute au Moyen-Orient d'avant les guerres, se poursuit lors



d'une mission en Afghanistan, fait un saut dans l'Afrique vaudou, un détour par les îles Seychelles, l'île Maurice, les Maldives et les Canaries, et se termine dans sa région natale, le Pays des Trois Frontières. Jean-Marie Pelt est professeur émérite de biologie végétale et de pharmacologie à l'Université de Metz et l'auteur de nombreux livres.

Escapades

ESTIVALES



TOURISME
Manawan

Séjours d'aventures, d'échanges et de culture avec les Atikamekw de Manawan sur une île isolée.

2 nuits/ 3jours, 400\$ p/p incluant 5 repas, guides, activités. Arrivées tous les lundis, mercredis et vendredis jusqu'au 16 octobre. Transferts disponibles de Montréal.

819.971.1190 | www.voyageamerindiens.com



Voyages **CoSte**
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Vivez le littoral inexploré, du Québec!

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS:

info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca [f](#) [y](#) [t](#)

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