



Philippe Mollé et la revanche de l'agneau québécois Page D 5



Claire Laberge, une référence dans le monde des rosiéristes Page D 6

# PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 JUIN 2013

TOURISME

## Le Cameroun, profondément pluriel

Des safaris peu courus, sauf par les grosses bêtes. Des décors naturels hors de ce monde ou dignes des premiers jours de la Création. Des liserés côtiers déserts, des mœurs fort singulières mais aussi des gens pétris de bagout, et surtout un vaste échantillonnage d'à peu près tout ce qui forme l'Afrique. Bienvenue au Cameroun, pays à la foisonnante diversité et... quasi exempt de touristes. Pour le moment.

GARY LAWRENCE  
à Yaoundé

**A** Yaoundé, capitale camerounaise à l'architecture tarabiscotée, un étrange monument s'élève en double vrille sur les hauteurs de la ville. « Si vous y entrez par l'ouest, du côté anglophone, vous en ressortirez à l'est, du côté francophone: les deux spirales se rejoignent au sommet, puis se dédoublent », explique un guide présent sur place, les yeux gonflés par sa sieste interrompue.

Le fervent francophile en moi exulte: aurait-on jeté un sort à cette construction symbolique

**Autrefois colonie allemande, le pays s'est vu partagé entre l'Angleterre et la France après la Deuxième Guerre mondiale, avant de devenir indépendant en 1960**

pour qu'elle transforme les anglophones en francophones dès lors qu'ils y entrent? A moins qu'on l'ait envoûtée pour forcer l'intégration entre deux solitudes, selon le côté par lequel on pénètre dans cette métaphore de béton...

En fait, ce « monument à la réunification » entremêle les deux réalités politiques et linguistiques de l'ex-Cameroun français et du Southern Cameroon britannique. Car, s'il fut autrefois colonie allemande (1884-1918), le pays des Maka Kotto, Yannick Noah et Manu Dibango s'est vu partagé entre l'Angleterre et la France après la Deuxième Guerre mondiale, avant de devenir indépendant en 1960.

Aujourd'hui composé de dix provinces, l'ancien Kamerun est désormais parfaitement bilingue: peu importe où l'on se trouve, il y a presque toujours moyen d'y moyennner en anglais ou en français, les deux langues officielles du pays.

Au-delà de ces parallèles canadiens, le Cameroun est d'abord et avant tout connu comme « l'Afrique en miniature », car on y déniche un peu de tout ce qui compose le Noir continent, notamment du point de vue humain. Des Pygmées aux Peuhls en passant par les Kakas, les Bamilékéés et les Toupouris, pas moins de 250 ethnies s'y bousculent au panthéon culturel.

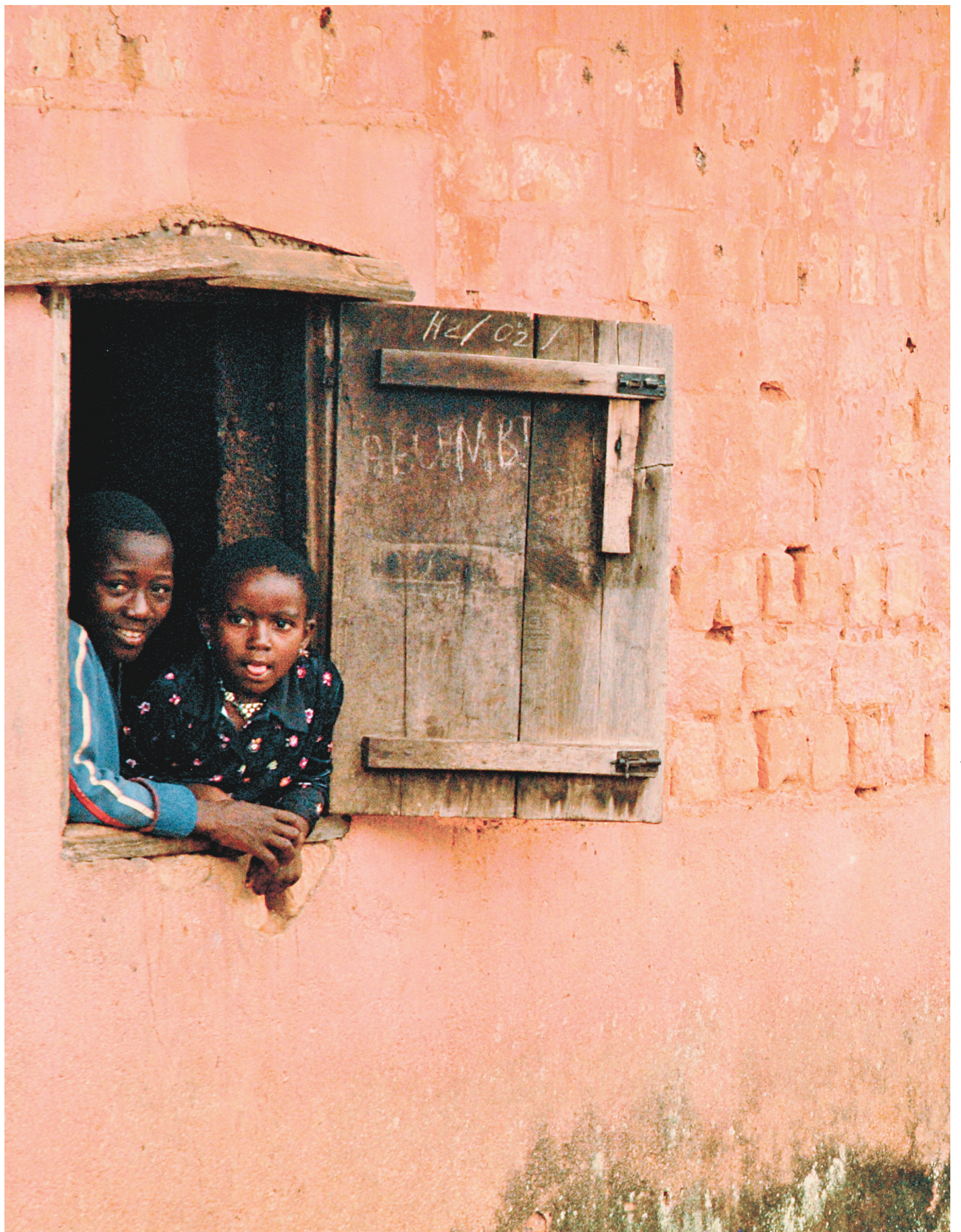
Ouvert sur deux voies navigables (le lac Tchad et le golfe de Guinée) et entouré de nombreux voisins (le Nigéria, le Tchad, la Guinée équatoriale, le Gabon, le Congo et la République centrafricaine), ce pays de 20 millions d'âmes n'est pas seulement éminemment pluriel en matière ethnique, linguistique, culturelle et cultuelle; il l'est tout autant d'un point de vue naturel.

Du nord au sud de cette contrée vaste comme l'Espagne, on passe par tout un éventail de cadres aussi variés que splendides:

des zones désertiques spectaculaires et parfois quasi lunaires (incroyables pitons de Rhumsiki), des savanes où on lorgne la gent animalière sans jouer du coude avec d'autres safarazzis (parcs de Waza, Kalamaloué ou Bénoué), des réserves où l'on s'écrie « Gare aux gorilles », ainsi que de jolies plages de sable blond (à Kribi) ou noir (à Limbé), le plus souvent exemptes de baigneurs et où ne lézardent jamais d'enquiquineurs.

Grouillant de vie, de monde et de faconde dans ses marchés, somnolent dans ces bourgades soumises aux fraîches brises des hauteurs montueuses (comme Nkongsamba, plaque tournante du commerce du café), le Cameroun est couvert en partie par une forêt équatoriale extraordinaire de beauté, y compris sur son littoral, où subsistent encore des traces de la traite négrière, à Bimbia.

VOIR PAGE D 2 : CAMEROUN



PHOTOS GARY LAWRENCE

Les chefferies (ou fondom) sont de fascinants minivillages dans la ville, qu'il est parfois possible de visiter. Ici, une scène croquée dans la chefferie de Bafut. En bas: la ville côtière de Kribi.



VOYAGES MARCO POLO

**PROMOTION**

Réservez un de ces départs en Amérique du Nord et obtenez une réduction de 300 \$ par couple sur votre prochain voyage.

Certaines conditions s'appliquent

**ESCAPADE CAJUN**

Départ du 11 septembre

7 jours / 6 nuits / 8 repas

- circuit accompagné au départ de Montréal
- visite de deux plantations
- croisière dans les Bayous
- souper Fais Dodo
- hôtel dans le French Quarter à la Nouvelle-Orléans
- aucune excursion facultative

HÔTELS 3\* AIR CANADA

À PARTIR DE

1 899 \$\*

par pers., occ. double



**ROCHEUSES CANADIENNES**

Départs du 20 juil., 10 et 24 août

9 jours / 8 nuits / 9 repas

- circuit accompagné au départ de Montréal
- une étape de 2 nuits et une étape de 4 nuits consécutives
- excursion à Victoria et Whistler
- arrêt aux lacs Louise, Moraine et Émeraude

HÔTELS 3 ET 4\* AIR CANADA

À PARTIR DE

2 669 \$\*

par pers., occ. double



**OUEST CANADIEN**

Départ du 6 août

13 jours / 12 nuits / 24 repas

- circuit accompagné au départ de Montréal
- tous les soupers inclus
- 3 étapes de 2 nuits consécutives
- majorité des hôtels au centre-ville
- arrêt aux lacs Louise, Moraine et Émeraude

HÔTELS 3 ET 4\* AIR CANADA

À PARTIR DE

3 919 \$\*

par pers., occ. double



Prix par personne, en occupation double, en cabine intérieure, incluant toutes les taxes et réductions. Valable pour les nouvelles réservations avant le 30 juin 2013. Les prix n'incluent pas le coût de la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages détaillants de 2 \$ CAN par tranche de 1 000 \$ CAN. Titulaire d'un permis du Québec.

VOYAGES MARCO POLO  
152 rue Notre-Dame est, suite 610 Montréal, QC H2Y 3P6  
514-374-5007 ou 1-877-374-5007  
voyages@voyagesmarcopolo.com

## PLAISIRS

## TOURISME

En ce pays, la gastronomie est aussi délicieuse que plurielle. «La bouffe, c'est ce qui permet aux Camerounais de supporter le difficile du sous-développement; au moins, chez nous, on mange toujours bien», dit M. Prospère, fonctionnaire retraité de Douala et amateur de bonne chère.

## En vrac

**Transport.** Depuis le Québec, Air France offre le plus grand nombre de liaisons sur le Cameroun, avec sept vols hebdomadaires sur Douala et trois sur Yaoundé, via Paris (durée: six heures et demie). Swiss relie également Montréal à Douala via Zurich, tandis qu'Air Canada et Brussels Airlines desservent conjointement Douala et Yaoundé via Bruxelles.

**Visa.** Il est obligatoire et coûte 120\$; on peut se le procurer au Haut-Commissariat du Cameroun à Ottawa: [hc-cameroun-ottawa.org](http://hc-cameroun-ottawa.org). À l'arrivée, on demande parfois un certificat de vaccination contre la fièvre jaune, donc mieux vaut s'en procurer un — tout comme des antipaludéens — avant le départ.

**Y aller.** Idéalement entre novembre et mai. Le climat est plus doux de juin à octobre, mais c'est alors la saison des pluies.

**Itinéraires.** Les routes nationales sont bonnes, mais les chemins secondaires sont souvent défoncés et mal signalés, les embouteillages des grandes villes peuvent être hallucinants (surtout à Douala) et les Camerounais conduisent souvent de façon téméraire. À moins d'avoir du temps ou d'être aventurier, mieux vaut traiter avec un voyageur qui préparera un itinéraire avec guide et chauffeur. À Montréal, Voyages Volmar crée des forfaits sur mesure, suivant les besoins du client ([voyagesvolmar.com](http://voyagesvolmar.com)). En Europe, Acabao organise également des séjours guidés au Cameroun ([acabao.com](http://acabao.com)).

**Sécurité.** Il y a quelques mois, le rapt par les intégristes de Boko Haram de sept touristes français voyageant dans le nord du Cameroun a fait les manchettes, mais il s'agit manifestement d'un acte isolé, aux confins du Nigeria. Hormis certains quartiers chauds de Douala, où seraient apparus de petits gangs de rue, le Cameroun se parcourt généralement sans heurts et sans crainte.

**Hébergement.** Souvent vieillots, glauques ou déglingués, les hôtels du Cameroun ne risquent pas de laisser un souvenir impérissable, mais on trouve plusieurs établissements corrects et propres,



Le marché central de Douala.

souvent gérés par l'État, un peu partout. Sans valoir à eux seuls le détour, on peut recommander le Hilton ([hilton.com](http://hilton.com)) et le Djeuga Palace (bon resto, [djeuga.com](http://djeuga.com)) de Yaoundé, ainsi que le Akwa Palace de Douala (plutôt bien, partiellement rénové, [hotel-akwa-palace.com](http://hotel-akwa-palace.com)). Agréablement situé sur une superbe plage noire (mais jonchée de détritus) et doté d'une très bonne table, le Seme de Limbé a cependant besoin d'un sérieux coup de pinceau et ses chambres sont sinistres ([semebeach.com](http://semebeach.com)). Spécial coup de cœur pour La Vallée de Bana, lové entre de ravissantes montagnes, dans le centre-ouest: vastes chambres-bungalows toutes neuves, piscine, très bon resto et service attentionné ([lvb.cm](http://lvb.cm)). À considérer aussi par les plainistes: les jolis bungalows sur pilotis d'Ebogo, sur les rives du splendide fleuve Nyong ([tobie.abah@yahoo.fr](http://tobie.abah@yahoo.fr), ☎ 237 77 20 97 36).

**Restauration.** Il est possible de bien se sustenter partout sans jamais se ruiner au Cameroun. Quelques bonnes adresses: Chez Passy, Le Sorento et le Tournebroche (hôtel Akwa), à Douala; La Marquise, à Nkongsamba; le resto de l'hôtel Talotel, à Bafoussam. **Guide.** *Le Petit Futé Cameroun 2012* est l'un des rares guides de voyages récemment publiés sur le pays. [petitfute.com](http://petitfute.com). **Renseignements.** [mintour.gov.cm](http://mintour.gov.cm); Route des chefferies: [routedescheferies.com](http://routedescheferies.com); Découverte du Cameroun (un blogue à parcourir): [cameroun.unblog.fr](http://cameroun.unblog.fr). Pour un complément en photos et vidéos, consultez le blogue «Voyage» [lactualite.com](http://lactualite.com). **L'auteur** était l'invité du gouvernement camerounais et d'Afrique Expansion.

## CAMEROUN

SUITE DE LA PAGE D 1

La deuxième plus grande d'Afrique, cette forêt n'en finit plus de dérouler son épais tapis de verdure autour des vertigineuses chutes d'Ekoum Nkam, où fut tourné *Greystoke - La légende de Tarzan*; aux abords du placide fleuve Nyong, qu'on parcourt paresseusement en pirogue; ou le long de la splendissante chaîne des montagnes de l'Ouest, qui longe le Nigéria et qui s'adosse au colossal mont Cameroun.

Entre deux lambeaux de nuages, celui qu'on surnomme le «Char des Dieux» impose sa force tranquille du haut de ses 4100 mètres, dans le sud du pays. Ce troisième sommet d'Afrique, de plus en plus couru par les trekkers qui y dorment en refuge, s'offre parfois quelque saute d'humeur, comme le rappelle cette coulée de lave qui barre une route depuis 1999, près de Limbé. Mais ses flancs infiniment fertiles (surtout autour de Njombé et Penja) font du Cameroun le grenier de l'Afrique centrale, et peu de gens (du moins dans le sud) s'y crévent la dalle, en ce pays où la gastronomie est par ailleurs aussi délicieuse que... plurielle, encore une fois.

«La bouffe, c'est ce qui permet aux Camerounais de supporter le difficile du sous-développement du pays; au moins, chez nous, on mange toujours bien», dit M. Prospère, fonctionnaire retraité de Douala et amateur de bonne chère.

## Des mets prisés

Entre autres mets prisés figurent le n'dolé (le plat national: des feuilles cuites et mélangées à de la viande ou du poisson), l'ekonibong (délicieuses feuilles de lianes poêlées avec des arachides pilées); le songha (salade de maïs et de légumes servie avec du sucre); des gambas obèses et de la sole balèze, à la provençale ou aux épices locales; de la chèvre ou du poisson cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananier; ainsi que quelques facéties culinaires comme le varan, le singe et le serpent. En prime, le café, les croissants et la baguette brillent partout par leur bon goût, même dans le dernier des bouts-bouts de cambrousse.

Qu'on les croise ou les toise à table, en boîte ou dans la rue, les Camerounais sont d'un naturel accueillant, sympa et parfois goguenard, *a fortiori* lors-

qu'ils argumentent loooooonguement sur un point (surtout dans le sud et l'est, plus chrétiens, davantage que dans le nord, plus musulman).

Instruits, syndiqués, engagés, la tchatche politique fait partie de leurs us et coutumes, même si celui qui préside le pays depuis 1982, Paul Biya, est généralement craint et qu'il peut se comporter en autocrate dans ce pays qui demeure néanmoins «l'un des rares dont l'histoire récente est stable, en Afrique», constate Charles A. Ray, ancien ambassadeur états-unien au Zimbabwe.

«Biya n'est ni très aimé, ni détesté, et on peut lui adresser bien des reproches, comme tarder à condamner ceux qui s'occupent de ses intérêts», avance Flaubert, Camerounais pur cacao. Mais aucun président africain n'est aussi injurié que lui dans la presse: regardez la une des journaux de Yaoundé, vous verrez!»

Si Paul Biya entretient tout un culte de la personnalité (sa tronche est littéralement partout), il manie aussi l'art du compromis en se laissant critiquer ou en nommant parmi ses ministres d'ex-opposants qu'il avait lui-même envoyés croupir en taule, comme Issa Tchiroma Bakary, actuel ministre des Communications. «Quoi de mieux qu'un prisonnier qu'on a torturé pour le faire parler, pour occuper ce poste?», de railler Estelle, une Camerounaise de Yaoundé.

## Les chefs de village

Dans certaines régions du pays, une large partie du pouvoir demeure entre les mains des chefs de village, gardiens des traditions, de la religion et des coutumes, mais aussi administrateurs publics. Dans cette contrée ouvertement polygame, ceux-ci comptent plusieurs épouses et parfois des dizaines de descendants, qui vivent souvent ensemble dans des chefferies (ou *fondom*), de fascinants minivillages dans la ville, qu'il est parfois possible de visiter.

A Bafut, dans la verdoyante et ravissante région du centre-ouest, «Ma» Rose — mère de 11 enfants et l'une des nombreuses épouses du fon (roi) de Bafut — ouvre ainsi les portes de son intriguant petit royaume de brique rouge dont les toits de tuile semblent émerger de la mer de palmiers qui s'étale jusqu'aux lointaines montagnes.

Dans l'ancienne résidence d'accueil devenue musée, elle passe en revue l'histoire du royaume bafut, vieux de 500 ans, avant d'emmener les visi-



PHOTOS GARY LAWRENCE

## La plage de Kribi.

teurs traverser l'un des deux quartiers des femmes de la chefferie qui abritent autant de maisonnettes rustiques que d'épouses, les uns cuisinant le manioc sur la terre battue, les autres endiguant une ribambelle de mômes.

Au cœur de l'ensemble trône l'Achum, splendide case géante qui tient lieu de temple-palais voué au culte des ancêtres, détruit par les Allemands du XIX<sup>e</sup> siècle et... reconstruit par ceux du XX<sup>e</sup>, repentants. Aujourd'hui, la chefferie de Bafut attend patiemment sa royale inscription sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

## Le royaume des Bafoun

Après quelques heures de route vers l'est, à travers des paysages montagneux épatants, on pénètre au cœur d'une autre réalité, celle du royaume des Bafoun, en territoire musulman. Sous la lumière arasante du soir, la suave capitale Foumban laisse une douce impression de quiétude avec l'omniprésence de sa végétation piquée d'habitations de brique de terre rouge, accrochées à flanc de colline.

Sur l'une d'elles trône le Palais des sultans bamoun, conçu et construit en 1917 par le plus célèbre sultan de cette dynastie, Ibrahim Njoya. En visitant aujourd'hui le musée qui y loge,

on découvre toute la richesse de cette lignée, l'une des plus anciennes d'Afrique, entre photos, masques cérémoniels, cape en plume d'oiseau pluricentenaire, trophées de guerre (dont une calebasse ornée de mâchoires humaines) et divers artefacts déployés derrière des vitrines poussiéreuses.

Tout ça n'enlève rien au lustre du brillant sultan, si imbu de sa personne qu'il se servait des mains de ses serviteurs comme crachoir, avant de leur intimer d'enduire leur visage de sa divine salive en guise de royale onction.

Mais le plus impressionnant chez cet homme aux multiples talents, c'est qu'après avoir accédé au trône à l'âge de 15 ans, Ibrahim Njoya a inventé une écriture (le skii mom, 510 idéogrammes, 110 lettres, 80 caractères), ainsi que sa propre religion, amalgame d'animisme, d'islam et de christianisme.

Car aucune de ces croyances ne le satisfaisait pleinement dans sa philosophie de vie, lui qui disposait d'un véritable harem de 681 épouses. Qu'il écrive, qu'il prie ou qu'il se marie, n'est-il pas l'ultime preuve que le Cameroun forme un pays éminemment pluriel?

Collaborateur  
Le Devoir

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE - APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS :

Forfaits d'été en Côte-du-Sud: croisières dans l'archipel de l'Isle-aux-Grues, théâtre d'été de la Roche à Veillon, golf Trois-Saumons, passeport muséal. Sur place : massage, sentiers. L'Auberge des Glacis est située à 1h de Québec!

[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)

1 877 245-2247

## WWW.OIEBLANCHESURMER.COM

Condos grand-confort avec terrasses en bord de mer. Sanctuaire d'oiseaux migrateurs; coucher de soleil sur les montagnes de Charlevoix. Accueil de 2 à 8 personnes - à partir de \$119.00 par jour. Location à la journée ou à la semaine.

[www.oieblanchesurmer.com](http://www.oieblanchesurmer.com)

1 888 845-8586

## EUROPE À LOUER

## 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@eurocarti.com](http://locappart@eurocarti.com)

514 904-2299 / 1 866 975-2299

## ÎLE D'ORLÉANS

## AUBERGE CHAUMONOT

Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits court ou long séjours disponibles.

[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com)

418 829-2735 1-800-520-2735

## LAURENTIDES



## HÔTEL SPA WATEL - STE-AGATHE \*\*\*\*

Situé à Ste-Agathe entre St-Sauveur et Mont-Tremblant 31 chambres, toutes face au Lac des Sables, plusieurs terrasses. NOUVEAU : 5 spas extérieurs additionnels. Chambres classiques, supérieures et suites climatisées. Salle à manger réputée. Gratuit : avec hébergement accès à nos piscines int/ext. chauffées, bain vapeur, sauna sec, 8 spas ouverts de 09hrs.30 à 22hrs.30, plage et Wi-Fi. Massage et soins corporels sur place. Voisin immédiat du théâtre de la patrie. Consultez nos forfaits ainsi que notre vidéo 360° au :

[www.hotelspawatel.com](http://www.hotelspawatel.com)

1 800 363-6478

## 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. A quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du "trolleybus", 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](http://www.elmwood-resort.com)

1 800 697-8566

## QUÉBEC

## RELAIS CHARLES-ALEXANDRE \*\*\*

91 Grande-Allée Est

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

[www.relaischarlesalexandre.com](http://www.relaischarlesalexandre.com)

418 523-1220

## NEW-HAMPSHIRE, U.S.A.

## BRIARCLIFF MOTEL, NORTH CONWAY

Location idéale - à pied du village, restos, gare, magasins (Settler's Green à 1.5 mille). Très propre et abordable. Non-fum, pas d'animaux, a/c, cable, petit réfrigérateur. Proprio sur place. Très belle pisc. ext. chauffée. Certaines chambres ont une vue sur les montagnes. Wi-Fi et coupons pour mag. outlet. AAA. \*Tarifs Sem.: juin 69\$-129\$, juillet 89\$-149\$, août 99\$-169\$ et sept. 59\$-129\$. W/end : 10\$ extra. Vue montagnes 10\$ extra.

[www.briarcliffmotel.com](http://www.briarcliffmotel.com)

1 800 338-4291

## BONS PLANS / ESCAPADES

## LANAUDIÈRE



ABBAYE  
VAL NOTRE-DAME

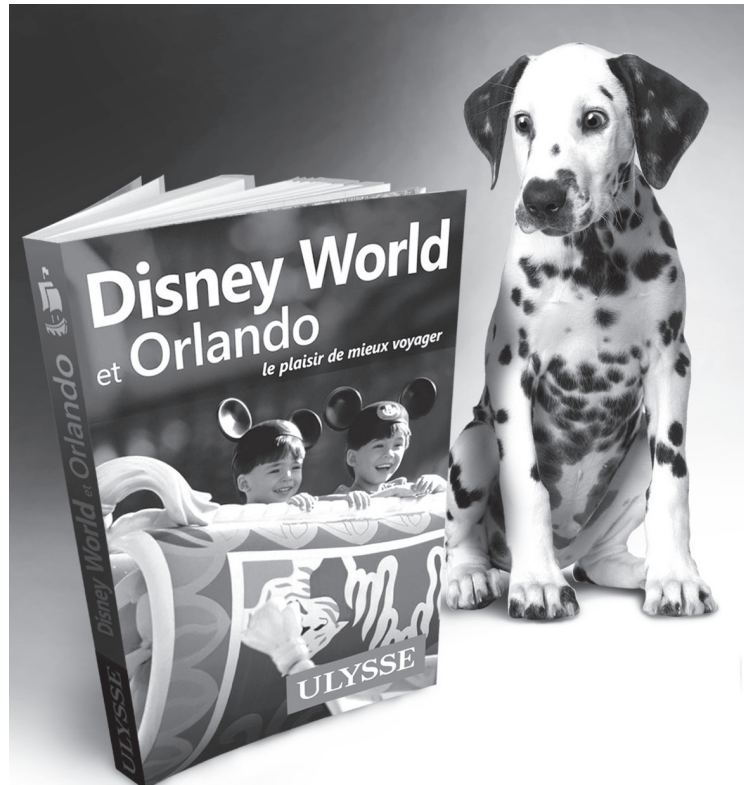
VAL NOTRE-DAME —  
MAGASIN DE L'ABBAYE

Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Mattha.

[abbayevalnotredame.com](http://abbayevalnotredame.com)

1 877-960-2891

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Jean de Billy au 514 985-3456 ou [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)



ULYSSE

[www.guidesulysse.com](http://www.guidesulysse.com)

## PLAISIRS

## TOURISME

Les derniers paradis perdus se trouvent au Guatemala et au Honduras, mais les vols pour s'y rendre sont chers, comme en Guyane et au Nicaragua, alors que le Costa Rica oscille entre les deux.

## Long-courrier



LIO KIEFER

## LA CALIFORNIE CET ÉTÉ

«Cet été, nous irons en Californie, notamment à San Francisco. Nous voulons visiter quelques vignobles mais sans perdre notre permis de conduire... On se méfie un peu des visites guidées et des circuits préétablis. Savez-vous s'il existe une façon d'avoir un chauffeur privé sans se ruiner? Et parmi les nombreux vignobles, connaissez-vous des incontournables? Quelle vallée, parmi celles qui entourent San Francisco, serait la meilleure?»

Francis Salois, Montréal

Il vaut mieux louer une voiture, sinon il faut respecter des horaires stricts ou recourir à un guide privé à plus de 100\$ par jour. Parmi toutes les vallées intéressantes, celles de Napa et de Sonoma sont les plus courues. La différence entre les deux, c'est l'histoire; Sonoma est la plus ancienne.

En dehors des vignobles, les séquoias de la forêt de Muir Woods méritent un arrêt. Et parmi les haltes vinicoles, mentionnons les régions de Kenwood, Glen Ellen, Rutherford, St. Helen et Yountville.

Mais ne vous attendez pas à rencontrer un vigneron au bord d'une route bordée de fleurs. Il y a beaucoup d'auto-roulottes et de routes principales sur tous les trajets. Le meilleur moyen pour ne pas trop perdre de temps est de souligner votre itinéraire au préalable.

## REPOS DANS LE SUD

«Mon copain et moi cherchons à quitter le Québec pour une dizaine de jours en juillet. Nous aimerions éviter les forfaits tout-compris et trouver un endroit (cabane, chambre, petite maison...) près de la mer, dans un pays du Sud, pour nous reposer. Nous avons un petit budget et cherchons à visiter en moto ou en scooter. Avez-vous des suggestions?»

Anne-Marie Benoît, Montréal

Les derniers paradis perdus se trouvent au Guatemala et au Honduras, mais les vols pour s'y rendre sont chers. La Guyane et le Nicaragua ont aussi des cabanes à louer, mais là aussi, les tarifs aériens sont élevés. Essayez le Costa Rica, qui oscille entre les deux.

## ÉCHANGE ÉTUDIANT AU CHILI

«Je lis assidûment votre chronique et je rêve toujours du moment où je serai celle qui bénéficiera de vos conseils. Eh bien voilà, c'est à mon tour de plier bagage! Je vais au Chili au début de juillet pour un échange étudiant, dans le cadre de mon programme universitaire.

«J'y resterai entre six mois et

un an. J'étudierai à la Pontificia Universidad de Santiago.

«Je me demande quel est le meilleur quartier où habiter par rapport à la sécurité, à la distance de l'université, au prix et aux attractions culturelles. Par ailleurs, lors des vacances d'été, j'aimerais possiblement voyager et travailler en Amérique du Sud. Avez-vous des recommandations ou des suggestions quant au travail dans ce coin du monde (par exemple en Argentine)?

«Finalement, quelles sont les compagnies aériennes qui offrent des vols à bas prix entre les pays de l'Amérique latine? Le train ou l'autobus sont-ils des options? ¡Gracias por su ayuda!»

Pascale Laliberté, Montréal

Pour des adresses où travailler dans votre coin du Sud, consultez le bouquin intitulé *Job Trotter*. Quant aux trajets, l'autocar est le moins coûteux. Sinon, il y a des passes entre les pays de l'Amérique du Sud avec LAN Airlines, mais vous devez respecter vos liaisons à la lettre. Concernant la sécurité, Santiago est l'une des villes les plus sécuritaires d'Amérique latine. Restos et quartiers sur *LeDevoir.com*.

## BONNES ADRESSES

«Je lis régulièrement vos chroniques et j'ai pensé vous signaler ceci, qui pourrait intéresser certains lecteurs... Pour la jolie Copenhague (Danemark), je recommande l'hôtel Tiffany, à deux rues de la gare ferroviaire: bon accueil et commodités dans ma grande chambre au rez-de-chaussée.

«Aussi, dans l'extrême nord de Copenhague, j'avais réservé une nuitée à Skagen, une ville pleine de charme avec ses vieilles maisons de pêcheurs aux murs jaunes, où j'ai savouré, au restaurant, des spécialités de poissons frais en terrasse, puis dans une salle bizarrement tapissée de sable fin.

«A une faible distance, je suis allé à Gammel Skagen, un petit village de charme où le coucher du soleil est spectaculaire! Et, évidemment, à Grenen, où j'ai vu les violettes pousser dans les dunes et où les deux mers se rencontrent, s'affrontant en une vague perpendiculaire à la terre. Y vont plusieurs peintres: à une heure matinale, la lumière est magnifique, et au lieu de monter dans un wagon tiré par un tracteur sur cette langue de terre d'environ 20 mètres sur 5 jusqu'à la pointe des deux océans, j'ai préféré une balade en longeant la mer, les pieds dans l'eau.

«C'est fou le nombre de personnes qu'il y a au pied carré. C'est d'une beauté poignante. On se prend à croire qu'on est au bout du monde.»

Louis-Philippe Brouillette

«Suivant une suggestion que vous aviez faite, ma copine et moi avons séjourné au Wilhows Hotel, dans Lincoln Park, à Chicago. Ce que nous avons aimé: être dans un vrai quar-



KIMIHIRO HOSHINO AGENCE FRANCE-PRESSE

Un vignoble dans la vallée de la Napa, en Californie.

tier avec les gens de la place, les magasins de proximité qui sont tous là, les restos de quartier (bons dans l'ensemble, à des prix raisonnables), l'amabilité et la serviabilité du personnel de l'hôtel, la propreté, le petit-déjeuner simple mais qui remplit son rôle, et la connexion wi-fi.

«Bref, un bon rapport qualité-prix. Il faut toutefois tenir compte du coût de la course en taxi pour se rendre au centre-ville, soit entre 12 et 14 \$US selon la destination (incluant le pourboire et 1\$ additionnel facturé pour deux passagers).

«Ce que nous avons moins aimé: nos chambres vraiment petites, sans fauteuil ni table. Ayant fait plusieurs croisières, je suis habituée à l'espace restreint, mais pour un plus long séjour (nous y avons dormi cinq nuits et nous étions absentes toute la journée à explorer cette très belle ville), il faudrait choisir la minisuite ou une chambre plus grande.

«De Chicago, nous avons été étonnés par l'importance des parcs et des arbres; l'architecture y est fantastique et il faut visiter Oak Vale et les maisons de l'architecte Lloyd Wright.»

Monique Dumont, Laval

À LIRE, À VOIR, À ENTENDRE Un récit de voyage en Géorgie sur *LeDevoir.com*.

Les guides *Partir en famille...* à Rome, à Bruxelles, à New York, à Londres et à Barcelone, chez En Voyage édition, des miniguides pour aider les familles en voyage dans ces villes.

Des éditions jazzées, avec les incontournables qui plaisent aussi bien aux enfants qu'aux parents, et des références historiques. Ici, l'enfant n'est pas une surcharge mais plutôt un joueur et un acteur du voyage.

À lire dans l'avion ou le train, pour être plus efficace une fois arrivé à destination. Toutefois, les adresses pour faire dodo ne sont pas spécialement des endroits familiaux, mais ça peut être bien pour éviter le ghetto «familial»...

Vos suggestions, bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com). Mon blogue: [ledevoir.com/liokiefer](http://ledevoir.com/liokiefer).

► Voir aussi Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur *LeDevoir.com*.

## Sur la route illustrée des vacances

Double d'une exposition, un livre explore la naissance du tourisme à travers la pub

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Comment le Québec a-t-il attiré les voyageurs chez lui? Le livre *Destination Québec. Une histoire illustrée du tourisme* (éditions de l'Homme) explore l'avènement de ce secteur à travers les affiches publicitaires et fait un clin d'œil à l'aspect graphique de ces créations d'une autre époque.

La première définition du mot «touriste» apparut à l'aube du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle le décrivait comme «une personne ne voyageant que par curiosité et par désœurement»... C'est dire à quel point était marginal le voyageur qui pliait bagage pour une autre raison que visiter la famille et étudier à l'étranger.

Un siècle plus tard, le touriste avait bien changé, et ça se voit sur les affiches promotionnelles. Une femme dans une chaloupe porte un encombrant chapeau bouffant coiffé de plumes, des amoureux marchent sur l'herbe dans des habits plus blancs que blancs, alors que le Canadien Pacifique vante les chambres luxueuses de ses voitures.

## La grande séduction

L'élite aisée s'était entichée du voyage d'agrément et la publicité campe ces touristes privilégiés dans des paysages pittoresques, que recense *Destination Québec. Une histoire illustrée du tourisme*. Le petit livre pop et brillant raconte les premiers pas de la grande séduction nord-américaine pour inciter l'étranger à contempler les grands tableaux naturels du Québec et la façon dont ces panneaux promotionnels ont servi à inscrire la pro-



vince sur la route des vacances auprès des visiteurs américains.

À côté de ce qui se faisait à l'étranger, les créations graphiques québécoises, souvent anonymes, s'inspiraient très peu des mouvements internationaux, expliquent les auteurs Mark H. Choko, Michèle Lefebvre et Danièle Léger. Sauf quelques lignes empruntées à l'Art déco et à l'Art nouveau, «on ne trouvera aucune trace des créations aux accents dadaïstes ou constructivistes, comme on peut le voir en France, en Italie ou en Russie au début du XX<sup>e</sup> siècle».

Une quarantaine des affiches contenues dans le livre, tirées des collections d'archives, sont présentées dans une exposition au Musée de la civilisation de Québec jusqu'au 18 août 2014, en partenariat avec Bibliothèque et Archives nationales du Québec qui l'enverra ensuite au Centre d'archives de Montréal jusqu'en janvier 2015.

Le Devoir

## Bon voyage

Vivez le littoral inexploré du Québec!

Voyages **Côte**

Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Réservez tôt!  
1 877 573-2678  
[reservation@voyagescoste.ca](mailto:reservation@voyagescoste.ca)

Minganie Anticosti Basse-Côte-Nord

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • [info@voyagescoste.ca](mailto:info@voyagescoste.ca)

INFORMATION ET RÉSERVATIONS:  
(418) 465-2002 • 1 877 573-2678  
Télécopieur : (418) 465-2121

[www.voyagescoste.ca](http://www.voyagescoste.ca) [www.facebook.com/voyagescoste.ca](http://www.facebook.com/voyagescoste.ca)

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

## Escapades ESTIVALES

**Café Krieghoff**  
BISTRO & PETIT HOTEL

Vous êtes de passage dans la Capitale nationale Québec, un arrêt s'impose, le Bistrot Petit hôtel Café Krieghoff. Un lieu où vous pourrez déguster un excellent repas, prendre un 5 à 7 sur notre magnifique terrasse, et dormir à notre Petit hôtel charmant et confortable. Celui-ci a reçu récemment la note de 8,9 sur 10 par Booking.com.

Au plaisir de vous y accueillir.

[www.cafekrieghoff.qc.ca](http://www.cafekrieghoff.qc.ca)  
418 522-3711

CET ÉTÉ

SPÉCIAL 100% QUÉBEC

159\$ /NUIT

PLUS TAXES, OCCUPATION DOUBLE  
POUR TOUS LES RÉSIDENTS DU QUÉBEC

1-888-306-2812  
HILTONQUEBEC.COM

RÉSERVATIONS AVANT LE 24 JUIN 2013  
TARIF DISPONIBLE À PARTIR DU 21 JUIN 2013  
PRELÈVE DE RÉSIDENCE REQUISE  
SELON DISPONIBILITÉ

HILTON

SITUÉ AU COEUR DES FESTIVITÉS

QUÉBEC

Je me souviens

**TOURISME**  
Manawan

CHANG RAÏ, THAÏLANDE ?

Non, vivez l'exotisme et l'authenticité des Atikamekw de Manawan et découvrez une culture millénaire à 3h30 de route de Montréal!

Site traditionnel sur une île isolée de l'immense lac Kempt

Multi-activités : canot, rabaska, randonnée pédestre, culture (artisanat, langue, histoire), mets traditionnels, pêche, plantes médicinales, etc.

3 jours, 350\$ p/p + tx. Tous les lundis, mercredis & vendredis jusqu'au 18 octobre. Option : transfert de Montréal par minibus + 150\$ aller-retour

Info & réservations :  
1.819.971.1190 |  
[info@voyageamerindiens.com](mailto:info@voyageamerindiens.com) |  
[www.voyageamerindiens.com](http://www.voyageamerindiens.com)  
(voyez-y nos vidéos HD)

# PLAISIRS

## NEW YORK

L'affichette à l'entrée du Museum donne le ton: «La vie existe autour de nous et elle est la preuve que notre existence est aussi magnifique qu'absurde.»

# De tout pour faire un Museum

## L'univers déstabilisant du plus petit musée de la Grosse Pomme

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN  
à New York

La sombre Cortlandt Alley dans TriBeCa, à deux pas du Chinatown, est davantage le genre d'endroit où les gens aboutissent pour une envie de pipi pressante ou pour se tripoter, que pour la visite d'une exposition de sacs à dos pareilles de Disney.

Et pourtant, New York étant ce qu'elle est, c'est sur des tablettes ordonnées dans un monte-charge abandonné qu'un micromusée, simplissimement baptisé Museum, expose une série d'objets du quotidien sortis de leur «milieu naturel» et provenant de partout dans le monde.

On y retrouve une quinzaine de collections d'artefacts baroques: des jarres à pourboire new-yorkaises, une collection de sacs de chips de partout sur la planète, des savons sculptés par un prisonnier, des photos de plats d'un restaurant cambodgien écartées de la sélection finale parce que trop laides pour apparaître sur le menu, la carte professionnelle d'un vendeur de marijuana...

Bref, le genre de trucs qui ne franchiraient jamais la porte d'un établissement muséal. Sorte de performance immobile, ce Museum, fondé par les réalisateurs indépendants Joshua et Ben Safdie, ainsi qu'Alex Kalman, les édifie comme des objets «d'art».

L'affichette à l'entrée donne le ton: «La vie existe autour de nous et elle est la preuve que notre existence est aussi magnifique qu'absurde.» Yetta Weissen, la guide de garde ce week-end-là, le démontre en nous faisant faire le tour. Puisqu'on n'y entre que trois personnes à la fois, elle explique en surface et s'arrête aux objets importants de la collection permanente — dont le soulier lancé à la tête de George W. Bush en Irak, acheté d'une «source sûre», bien qu'en entrevue au *New York Times* le curateur Josh Safdie stipule qu'il «doute de l'authenticité de toutes ses trouvailles».

«La plupart des objets ont été

trouvés par les fondateurs pendant leurs vacances ou au gré de leurs promenades, raconte Yetta en pointant des confettis et des bracelets d'amitié de la Thaïlande. Ils vouent une sorte de respect à ces objets.» Les œuvres de quelques artistes invités s'infiltrèrent aussi sur les tablettes, comme les roches provenant de «l'expédition sur Mars» du New-Yorkais Tom Sachs.

En regardant l'ensemble de l'œuvre insolite, rangé avec soin dans ce cubicule impeccable, notre cerveau émet plein de points d'interrogation, ne sait pas trop quoi se raccrocher pour comprendre dans quel univers parallèle il est entré, et se met à vouloir connaître les histoires derrière pour discerner, au moins, une parcelle de la réalité.

Pour cela, notre cellulaire sert d'audioguide: en composant un numéro sans frais et celui de l'artefact choisi, on se fait expliquer brièvement chaque trouvaille et son histoire.

Ainsi, en tapant le n° 7030 — barbelé volé à Auschwitz —, on apprend qu'il pleuvait le jour où l'un des fondateurs, secoué par sa visite, a emporté ce morceau de clôture du camp de concentration, tandis que le n° 7052 fournit des détails sur la transparence et la composition «harmonieuse» du faux vomit Ke\$ha's first Cosmo. Chaque artefact est ainsi documenté dans des archives virtuelles pour la postérité. Du moins pour aussi longtemps que survivra le musée, qui célèbre sa première année.

Indépendant, il est financé par des dons et la vente d'épinglettes, de catalogues et de vomis de plastique de sa microscopique boutique (une étagère de la largeur d'une machine à café). «Ouvert» 24 heures sur 24, on peut y observer les collections même quand les portes sont fermées, à travers trois petites fenêtres.

Pour mieux apprécier l'ensemble de l'œuvre et s'offrir un vertige digne d'un ascenseur qui descend trop vite, on y entre pour de vrai, les week-ends, entre 11 h et 19 h.

Le Devoir



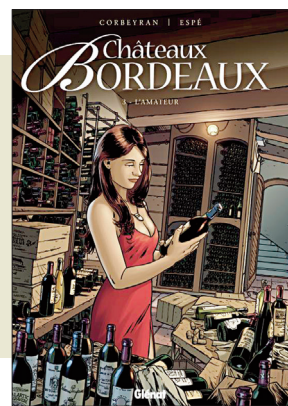
Le Museum, dans la Cortlandt Alley, entre Franklin St. et White St., à New York.

## Derrière les trouvailles

Curieux d'entendre les brèves histoires derrière les trouvailles du Museum sans avoir à attendre sa prochaine visite à New York? Essayez le numéro sans frais ☎ 1 888 763-8839. Suggestions: le 7046 pour en savoir plus sur la carte professionnelle du vendeur de marijuana, le 7080 pour le jeu de dés en pain fabriqué par un prisonnier, le 7009 pour le sou noir corrodé, le 7067 pour le soulier lancé à Bush, le 7068 pour les crayons Sharpie de contrefaçon et le 7126 pour la lettre que le réalisateur Mel Brooks a écrite au roi de la pornographie Al Goldstein.

La ligne téléphonique est un peu instable et nous raccroche au nez après trois capsules. Le plus surprenant, c'est que ce n'est même pas surprenant. Museum, dans la Cortlandt Alley, entre Franklin St. et White St. [mmuseum.com](http://mmuseum.com). Twitter: @mmuseum.

## LA VITRINE



BANDE DESSINÉE

CHÂTEAUX BORDEAUX  
TOME 3: L'AMATEUR  
Glénat  
Grenoble, 2013, 56 pages

Il va falloir revoir ses idées reçues: l'univers du vin n'est pas seulement commercial et festif. Il peut également être un moteur redoutable d'intrigues, de trahisons et de mystères. Et dans ce troisième épisode de la série Châteaux Bordeaux, le duo de bédésistes formé par Corbeyran et Espé cherche une nouvelle fois à en faire la démonstration. Au cœur des vignobles du Bordelais, on y renoue avec le destin troublé d'Alexandra Baudricourt, forcée de reprendre en main le domaine du «chêne courbe» après la mort de son père, qui, visiblement, n'est pas parti de manière totalement naturelle. Tout va mal: la production de l'année a été contaminée à l'essence, un curieux Américain rôde autour de la propriété, ses employés la délaissent les uns après les autres... Et ce n'est pas seulement le fruit du hasard. Divertissement facile et sans prétention, cet opus ne donne toutefois pas encore les réponses attendues mais fait mûrir la maquette en cours, appliquant du coup au mystère la recette de produit qui se retrouve en son cœur.

Fabien Deglise



DESIGN

OITOEMPONTO  
ARCHITECTURE & INTÉRIEURS  
Marie Vendittelli  
Francisco de Almeida Dias (photo)  
Éditions de La Martinière, 2013  
360 pages

La facture de ce livre est d'un chic: grand format, papier glacé, couverture rigide texturée... Tout, ici, corrobore le milieu dans lequel il s'inscrit, c'est-à-dire le design de la marque portugaise Oitoemponto, créée il y a dix ans par Jacques Bec et Artur Miranda et dont le nom signifie «huit heures pile» en portugais. On y trouve leurs ambiances les plus caractéristiques, imprégnées d'un mélange de pièces du style *vintage* des années 1950-70 et de réalisations personnelles. Les huit parties qui composent cet ouvrage correspondent aux matières et matériaux privilégiés par les designers: bois, métal, béton, laque, tissu, cuir, tapis, verre. De magnifiques et nombreuses photos viennent appuyer les courts textes explicatifs, certaines images en pleine largeur du livre. L'auteure suit le travail des deux créateurs depuis leurs débuts; quant au photographe, il a corréalisé une trentaine d'ouvrages dans plusieurs domaines, dont l'architecture et la décoration. A la fin de ce livre, on trouve la traduction de chaque page en anglais et en portugais. À offrir ou à s'offrir en cadeau, vu le prix: 120\$.

Diane Précourt

## Mots-croisés du samedi

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

### Horizontalement

I. Evite des dépôts gênants. II. Un très grand de Bourgogne. Un gramme au kilomètre pas plus pas moins. III. Ne les lâchez pas même pour un peu d'ombre. Maintient la voûte en place. IV. Peut faire peur. Quitte ce monde. V. Comme des acides gras. Dans les grolles. VI. Travailla sur la chaîne. Sur la Tille. Pour les amateurs de bains bouillonnants. VII. Cries comme un porteur de bois. Cube. Vidé. VIII. Bouts de yagatan. Feras monter la pression. IX. Paquet de vers. A la sortie de Paris. Tout un drame à Tokyo. X. Dispersion en finesse.

### Verticalement

1. Sa table est toujours bien garnie. 2. Cruelle comme son mentor. 3. Préparé comme un poulet. Lettre du zébu. 4. Sur place. Accessoire du coureur. 5. Côte espagnole. Long ruban africain. 6. Relie le poitrail et les membres de la monture. Refus à la cour. 7. Largeur d'étoffe. Essayer de se faire entendre. 8. Se suivent avec régularité. Direction à suivre. 9. Bien fatigué. Protège le mollusque. 10. Dans l'ensemble. Rayé en Méditerranée. 11. Note. Grimpe dans les notes. 12. Se fait sentir à la sortie.

Philippe Dupuis

### Solution du n° 144

#### Horizontalement

I. Fornicatrice. II. Ados. Alu. Net. III. Cob. Vrombira. IV. Enurésie. Tel. V. Sas. Uri. VI. Atténuer. Erg. VII. Meeting. Frai. VIII. Se. Léna. Ps. IX. Ios. Ereintât. X. Néerlandaise.

#### Verticalement

1. Faces-à-main. 2. Odonate. Oe. 3. Robustesse. 4. Ns. Eté. 5. Verni. El. 6. Cars. Unira. 7. Aloï. Egéen. 8. Tumeur. Nid. 9. Fana. 10. Initier. Ti. 11. Céré. Râpas. 12. Etalagiste.

## MOTS CROISÉS

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

### HORIZONTALEMENT

- Impertinent.
- Nom d'emprunt - Enroulée.
- Aussi.
- Insecte coléoptère - Pour imiter un nourrisson.
- Nacré - Éploré.
- A moi - Démon.
- Obtenues - Récipient pour boire.
- Entraîne - Ville du Japon.
- Jupon grec.
- Polissant - Faire son nid.
- Bourricot - Enlève les cailloux.
- Établissements scolaires - Transpirations.

- Magistrats - Ver blanc.
- Colonie de vacances - Émissaires.
- D'un État d'Europe orientale.
- Terre entourée d'eau - Écrivain français mort en 1553.
- Propriété foncière - Emplacement.
- Côté de médaille - Il a des racines crampons.
- Jeunes filles - Point de départ d'une chronologie particulière.
- Opiniâtre - Sols cultivables.

### VERTICALEMENT

- Tyrannisé - Onomatopée.
- En Amérique du Nord - Ni blonde ni noire.
- Achevé - Pollution urbaine.
- Mouvements de foules - Sacré.

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

SOLUTION DU DERNIER

## Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté: DIFFICILE

2402

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

### Solution du dernier numéro

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

2401

## SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary

En exclusivité sur le site des Mordus

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

## PLAISIRS

## SAVEURS

Depuis quelques années, Manon Lelièvre et Sylvain Arbour produisent de l'agneau recherché par les bouchers professionnels et les gastronomes, vendu sous l'appellation « Agneau de Gaspésie nourri aux algues ». Cette viande délicatement parfumée est devenue une référence.



Nous sommes bien loin aujourd'hui de l'époque où l'on reprochait à l'agneau d'avoir un goût de laine.

## La revanche de l'agneau québécois



PHILIPPE MOLLÉ

Il aura fallu plusieurs générations de moutons et de consommateurs pour que les Québécois soient enfin convaincus de la valeur de l'agneau et en consomment régulièrement. Il s'en fait du bon, voire du très bon un peu partout sur la planète, mais surtout dans la grande famille anglo-saxonne, qui produit cette viande prisée par les épicuriens du monde entier.

Le Pays de Galles produit un agneau de boucherie de grande qualité, tout comme la Nouvelle-Zélande et l'Australie. C'est celui en provenance de la Nouvelle-Zélande qui a fait son apparition au Québec dans les années 80. Mais pendant longtemps, on a consommé du mouton au Québec et, du coup, confondu cette viande au goût assez fort avec celle, au goût beaucoup plus doux, de l'agneau. En conséquence, les Québécois ont boudé l'agneau durant plusieurs années.

### L'éveil des gourmets

L'évolution dans notre appréciation de l'agneau est probablement due en grande partie à la restauration dite de nappe blanche, ou gastronomique. Le raffinement du carré d'agneau, le choix du gigot et les apprêts consacrés ont redonné à cette viande ses lettres de noblesse.

Pour que sa viande soit à son meilleur, l'agneau de boucherie doit être abattu entre cinq et six mois.

Aujourd'hui, l'agneau du

Québec, tant celui de l'Estrie que celui de la région de Kamouraska ou celui de Charlevoix, avec sa première appellation réservée élaborée par Lucie Cadieux, est prisé par les Québécois. Depuis quelques années, Manon Lelièvre et Sylvain Arbour produisent de l'agneau recherché par les bouchers professionnels et les gastronomes, vendu sous l'appellation « Agneau de Gaspésie nourri aux algues ». Cette viande délicatement parfumée est devenue une référence.

Chaque semaine, une quantité impressionnante de carcasses est envoyée vers Montréal et Québec afin de répondre à une demande de plus en plus importante. La production d'un agneau de boucherie coûte cher et implique un suivi de tous les instants, précise Manon Lelièvre. Malheureusement, certains consommateurs doivent se préoccuper davantage des prix que de la qualité. Et comme l'Australie et la Nouvelle-Zélande produisent de l'agneau en très grande quantité à moindre prix, ils dominent le marché avec leur viande, surgelée ou fraîche, mais de moins bonne qualité que celle produite localement.

### Le trouble-fête

Le Pays de Galles jouit de prairies verdoyantes où paissent moutons et agneaux. Depuis plusieurs années déjà, les Gallois produisent un agneau de boucherie de très grande qualité, qui trône désormais dans un grand nombre de restaurants étoilés de l'Europe. En vertu du libre-échange qui existe entre les pays du Commonwealth, on retrouve sur les étals de nos boucheries des carrés d'agneau frais en provenance de ce pays, un pro-



La production d'un agneau de boucherie est dispendieuse et requiert un suivi de tous les instants, selon Manon Lelièvre, productrice en Gaspésie.

PHOTOS FERME DE MANON LELIÈVRE

duit très fin qui ne requiert aucune préparation de la part des consommateurs.

Comment font donc ces pays pour produire et expédier par avion chaque semaine au Québec et dans le reste du Canada de l'agneau frais de qualité, et le vendre quand même moins cher que celui produit chez nous? Voilà qui est un vrai casse-tête pour les producteurs en région. De plus, ces carrés d'agneau qui viennent de l'étranger sont souvent vendus par deux et sont complètement nettoyés, ce qui est fort pratique pour le secteur hôtelier, qui peut utiliser le produit en quantité voulue.

Pour de nombreux chefs et professionnels de la restauration, l'agneau du Québec n'est pas la solution idéale. D'une part, il leur est très difficile d'obtenir des carrés d'agneau du Québec dès lors qu'ils ont besoin d'une quantité sortant de l'ordinaire, pour une grande cé-

rémonie, par exemple. D'autre part, le prix de l'agneau du Québec est plus élevé que celui venant de l'étranger. Les raisons d'un tel écart sont simples, selon les producteurs: les bas prix sont possibles grâce à une plus grande quantité d'agneaux produits, à un climat plus clément qui permet le pâturage à l'année et à la mise en marché.

Rappelons-nous toutefois que, pour des questions d'autonomie alimentaire, d'environnement, d'écologie et de développement durable, consommer des produits locaux est un devoir social.

Nous sommes bien loin aujourd'hui de l'époque où l'on reprochait à l'agneau d'avoir un goût de laine. Désormais, la concurrence se fait davantage au niveau du portefeuille qu'au niveau de la qualité de la viande. Toutefois, l'agneau du Québec offre un petit plus, comme un parfum de mer arrivant de la Gaspésie.

### Bonnes adresses

Les Bergeries du Margot, agneau de la Gaspésie nourri aux algues, Manon Lelièvre [www.agneauxauxalgues.ca](http://www.agneauxauxalgues.ca)

On trouve ce produit aux endroits suivants dans la région de Montréal:

**Boucherie Aux Saveurs des Sévelin**, 1575, boul. Jacques-Cartier Est, à Longueuil.

**Le Maître boucher**, 5719, avenue de Monkland, Montréal

**Le Maître gourmet**, 1520, avenue Laurier Est, Montréal

**Épicerie Latina**, 185, rue Saint-Viateur Ouest, Montréal.

**Boucherie Les Epicurieux**, 389, rue Cherrier, Montréal (île Bizard).

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous 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

#### Carré d'agneau à la fleur d'ail

Pour 2 personnes

1 carré d'agneau paré et nettoyé  
1 tomate écrasée  
1 échalote émincée  
5 ml de poivre noir  
30 ml de fleur d'ail à l'huile  
175 ml de bouillon de bœuf ou d'agneau épaissi  
30 ml d'huile végétale  
30 ml de beurre  
Sel au goût

Assaisonner le carré d'agneau sur toutes les faces. Ajouter l'huile. Disposer l'agneau sur une plaque allant au four et marquer la viande sur le feu durant 2 à 3 minutes. Mettre au four à 400 degrés durant 10 minutes. Réserver à couvert durant 3 minutes avant de découper. Entre-temps, faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter l'échalote. Laisser fondre l'échalote avec le poivre pendant 2 minutes. Ajouter la tomate et le bouillon épaissi. Finir avec la fleur d'ail et assaisonner si nécessaire. Couper le carré d'agneau en suivant les côtes et servir avec la sauce.

### Biblioscopie

#### LE GRAND LIVRE DES CONSERVES

Judi Kingry et Lauren Devine  
Éditions de l'Homme  
2013, 447 pages

C'est sans doute la référence pour tout ce qui touche les conserves. Avec la marque Bernardin, les auteurs nous fournissent une foule de techniques, de trucs et de recettes qui touchent tous les types d'aliment. Des recettes classiques, mais aussi des nouvelles à découvrir.



### Découvertes

#### Laura Secord et Nutrinor: même combat

Laura Secord et la coopérative laitière Nutrinor s'associent pour créer deux nouveaux laits au chocolat noir et au chocolat au lait. Du bon lait, du vrai chocolat fondu et un produit de grande qualité en format stylisé de 450 ml. En vente partout dans les grandes surfaces.

Les artisans de la table

SPÉCIALITÉ

**SLOVENIA**

BOUCHERIE CHARCUTERIE

Joyeuse Fête des Pères!

Préparation de commandes spéciales!

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

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

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Élyes Ben M'Rad au 514.985.3457 ou ebenmrad@ledevoir.com

Les grandes tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez Milos

estiatorio **Milos**

514.272.3522  
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc H2V 4G9  
[www.estiatoriomilos.com](http://www.estiatoriomilos.com)

TABLE D'HÔTE 18<sup>+</sup>

DU MARDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

511 RUE VILLERAY MONTRÉAL 514.495.1999  
RESTOTAPEO.COM

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, CONTACTEZ ÉLYES BEN M'RAD AU 514 985-3457 OU EBENMRAD@LEDEVOIR.COM

# JARDINS



PÉPINIÈRE LENS ROSES BELGIQUE

Hybridé par la Pépinière Lens Roses en Belgique, ce rosier arbustif porte le nom de Rosa « Mon amie Claire » en l'honneur de Claire Laberge, rosériste.



DIANE VIGNAULT

Délicate et parfumée, cette rose se nomme Claire Laberge, un hybride créé par Joyce Flemming, une rosériste ontarienne reconnue.



MICHEL TREMBLAY

La roseraie du Jardin botanique de Montréal a gagné plusieurs prix et reconnaissances grâce au travail de Claire Laberge.

## Une rosériste chevronnée



LISE GOBEILLE

Claire Laberge a passé sa vie dans les roses, surtout au Jardin botanique de Montréal, mais aussi à Rideau Hall, à Ottawa, et dans les expositions. Partout où elle passe, elle laisse sa marque et transforme le décor à grands coups de *Rosa rugosa*, de *Rosa gallica* ou de *Rosa floribunda*. Après avoir passé 24 ans à la tête de la roseraie du Jardin botanique, la rosériste est une référence dans le domaine, au Québec et ailleurs. Cette roseraie, qui a gagné prix et reconnaissance, lui doit en grande partie ses mérites.

Quelques mots sur cet endroit magnifique qu'elle a chéri si longtemps. En 1976, Gaétan Bilodeau, architecte du paysage, conçoit la roseraie tel un parc floral. De chaque côté des sentiers, les plates-bandes de roses longent avec fluidité les arbustes, les conifères et les arbres remarquables. Quelque 220 variétés d'hybrides de thé, de floribundas et de grandifloras se côtoient

dans maintes plates-bandes aux courbes sinueuses.

C'est en 1992 que M<sup>me</sup> Laberge planifie, développe et aménage un espace collection à l'extrémité nord de la roseraie. Bienvenue, cette section y apporte un riche volet éducatif car elle présente les rosiers historiques, les rosiers anciens et une excellente collection d'espèces.

De même, les rosiers modernes ne sont pas en reste puisque 500 variétés de séries Explorer et Parkland d'Agriculture Canada y sont présentées. Quant au spectacle, il commence à la fin de mai, quand plus de 10 000 rosiers, dont 1000 espèces et variétés, colorent le paysage et nous envoient de leurs effluves.

### Prix et reconnaissances

D'abord, en 2003, la Fédération internationale des sociétés de roses a remis à la roseraie un Award of Garden of Excellence pour sa remarquable beauté, mais aussi pour la diversité de ses collections et sa valeur éducative. Puis, en 2008, le North American Plant Collections Consortium a donné un statut de collection de référence à la collection d'espèces, qui a été assemblée grâce à des



CLAIRE LABERGE

Claire Laberge, une référence dans le monde des roses.

techniques de semis *in vitro* développées par M<sup>me</sup> Laberge et Denis Lauzer, de l'Institut de recherche en biologie végétale. Actuellement, la collection est composée de 115 espèces sur les 140 répertoriées.

### Conseils de culture

Bien choisir l'endroit où planter un rosier est important: il doit être aéré et avoir un minimum de six heures d'enso-

leillement par jour. Le pH du sol doit être neutre et, lors de la plantation, on l'ameublir et l'amende avec 4 à 5 cm de compost. On plante les rosiers, vendus les racines nues, tôt au printemps. Un petit truc: si le plant semble déshydraté, on le fait tremper pendant 24 heures dans l'eau, à l'ombre.

Avant la plantation, on prépare un mélange de terre et d'eau dans lequel on trempe le système racinaire. Cette pratique porte le joli nom de pralinage; elle réduit le choc de la plantation. Puis, on procure une assurance vie aux rosiers en enterrant le point de greffe de 5 cm en zone 5 et de 10 cm en zone 3.

Par ailleurs, afin de diminuer le choc de la transplantation, on déplace les vieux rosiers tôt au printemps, avant que les bourgeons ne débourent. Avant de bouger le plant, on le rabat de moitié et on le cerne. Tous les types de rosiers se taillent tôt au printemps, avant que les bourgeons ne débourent. Par contre, chacun a une taille spécifique. Pour favoriser une nouvelle floraison, on supprime les fleurs fanées sur les rosiers remontants. On taille au-dessus d'une vraie feuille qui se compose de cinq folioles, car celle-ci porte à son aisselle un bourgeon de tige florale.

La même technique s'applique lorsqu'on récolte des fleurs. Parfois, le porte-greffe émet des drageons, qui portent des feuilles plus petites et plus dentées. On doit les éliminer à leur point d'origine. Quant à la protection, seulement les hybrides de thé, les floribundas et les grandifloras

doivent être couverts d'un cône de mousse de polystyrène. Finalement, un bon apport annuel de compost contentera les rosiers et évitera d'avoir à les fertiliser.

### La lutte intégrée

Autre époque, autres pratiques... Avant 1995, dans la roseraie, plus de 16 différents pesticides étaient régulièrement vaporisés. Maintenant, il n'y en a plus que deux, qui en plus sont beaucoup moins toxiques! Pourquoi? La mise au point d'un plan de lutte intégrée par M<sup>me</sup> Laberge et Régent Harvey, responsable de la phytoprotection au Jardin botanique, a permis d'abaisser de 90% les applications de pesticides. Les plantes, l'environnement, les jardiniers ainsi que les visiteurs ne s'en portent que mieux.

Qu'est-ce que la lutte intégrée? Une approche diversifiée pour le contrôle des maladies et des insectes, basée sur les méthodes culturales et le dépistage. Voici des informations pratiques pour vos rosiers qui sont issus de ce plan.

Premièrement, le bicarbonate de potassium mélangé avec du savon insecticide est la meilleure solution de recharge aux fongicides et insecticides. Mentionnons que le bicarbonate de soude donne aussi de bons résultats. Pour être efficaces, des traitements préventifs sur les cultivars sensibles doivent être réalisés de la mi-mai à la fin de septembre. De là l'importance de choisir des cultivars résistants! Deuxièmement, on peut également prévenir le mildiou avec une vaporisation d'antitranspirant au mois d'août. Troisièmement, on applique un insecticide seulement au besoin.

### Le Jardin du patrimoine canadien

Le Jardin du patrimoine canadien, à Rideau Hall, a été réalisé à la mémoire de nos ancêtres et de nos traditions démocratiques. Jardin-roseraie, il a été créé en 1992 par l'architecte Alvin D. Regehr pour souligner le 125<sup>e</sup> anniversaire de la Confédération et a été inauguré en 2000. Chaque cultivar représente nos ancêtres et nos traditions démocratiques et a fait l'objet d'une recherche historique approfondie par Claire Laberge.

lgobeille@ledevoir.com



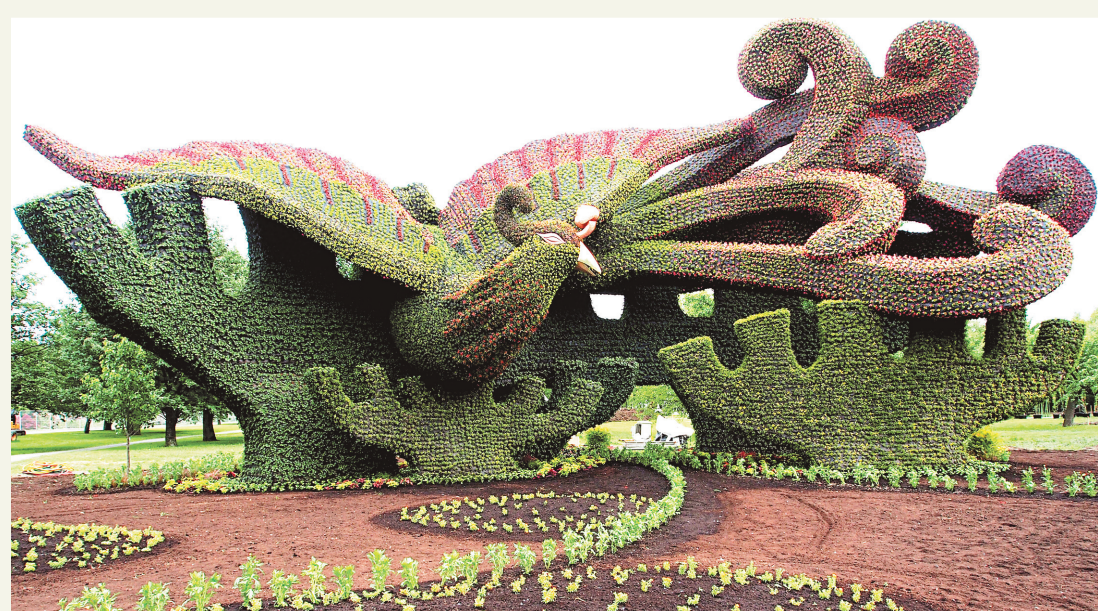
LES HYDRANGÉES  
Denis Bernard  
Éditions du Sommet  
2013, 351 pages

Ce livre sur les hydrangées s'adresse particulièrement aux jardiniers qui en sont férus. Néanmoins, le simple jardinier y trouve beaucoup d'instructions de culture. Horticulteur d'expérience, Denis Bernard a publié un livre qui couvre maints aspects: botanique, lieux d'origine et espèces, culture, entretien et description des espèces et des cultivars. Le chapitre sur les cultivars et espèces collige une mine d'informations intéressantes et, en plus, il est bien illustré. Il deviendra sûrement une référence en la matière. Toutefois, les chapitres sur la botanique, les espèces et les lieux d'origine et la culture et l'entretien auraient gagné à être plus succincts et à présenter plus de tableaux. Une erreur de l'éditeur est franchement dérangeante: la pagination de la table des matières est erronée.

### Au jardin cette semaine

Avec toutes les pluies que nous avons eues dernièrement, il faut **surveiller les limaces et les escargots**. On les éloigne de nos plantes avec des coquilles d'œuf ou on les élimine avec des appâts à limaces à base de fer ou de bière. Pour cette dernière, on en verse un peu dans une soucoupe où ces chers mollusques viendront se noyer. Les températures fraîches et humides de ce printemps ont au moins l'avantage de réduire le choc de la transplantation. Donc, on se permet encore de transplanter des végétaux qui ont un feuillage plus épais, sauf les iris et les pivoines qui, eux, sont transplantés en août.

## MOSAÏCULTURES EN COULISSES



LISE GOBEILLE

Pièce monumentale, le Phénix, un oiseau légendaire d'une grande longévité et caractérisé par son pouvoir de renaître, a été réalisé par la Ville de Pékin. La structure, fabriquée en Chine, a été envoyée par bateau. Puis, une dizaine de Chinois sont venus ce printemps pendant plusieurs jours l'installer et la planter. Chaque semaine, jusqu'au 22 juin, début des Mosaïcultures internationales de Montréal, nous vous présentons le *making of* d'une des œuvres qui y seront présentées.