

Tourisme: voyage familial à Atlantis, cité balnéaire des Bahamas Page D 3

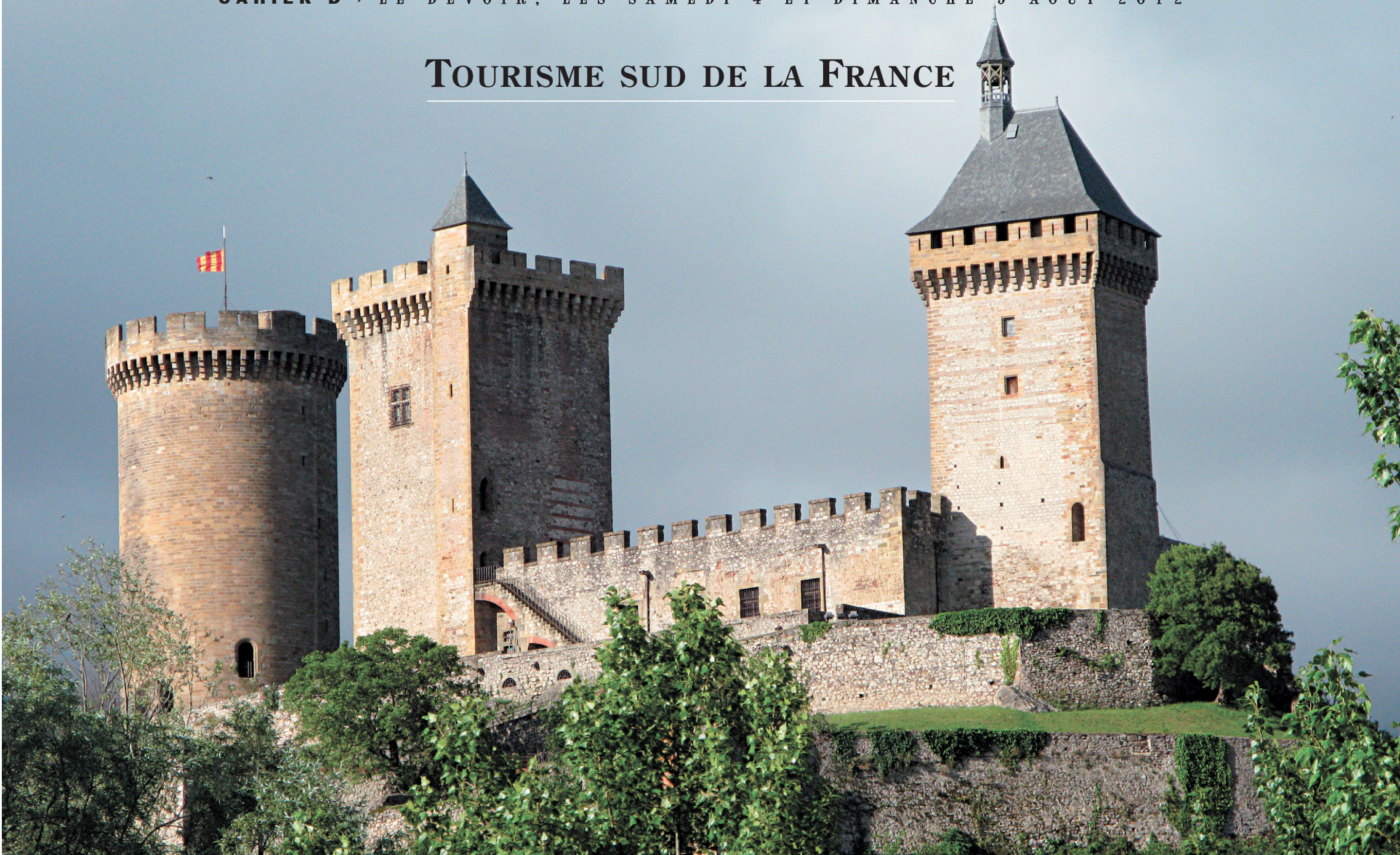


Jardins: comment ajouter une touche de noir parmi les feuillages clairs Page D 6

# PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 AOÛT 2012

## TOURISME SUD DE LA FRANCE



Le château de Foix, que l'on croise sur le Sentier cathare. Au total, le randonneur rencontrera 10 châteaux sur sa route.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

# Remonter le temps, de château en château

Entre Méditerranée et Pyrénées, traversant l'Aude d'est en ouest (et l'est de l'Ariège), le Sentier cathare et sa dizaine de châteaux juchés sur des pitons rocheux témoignent de l'histoire agitée du Languedoc médiéval. Long de 220 kilomètres, le sentier côtoie vignes, garrigues, gorges, gouffres, montagnes et forêts centenaires. Peu accidenté, il nécessite, malgré tout, une bonne condition physique et un équipement adapté à des journées allant de trois à sept heures de marche. Douze étapes, douze jours de bonheur au cœur de l'histoire cathare.

HÉLÈNE CLÉMENT  
à Carcassonne

L'Aude, pays cathare: intrigant comme marketing territorial. Surtout si l'on s'intéresse à l'histoire. Le catharisme avait-il une frontière? Ne trouvait-on pas déjà au XI<sup>e</sup> siècle des adeptes de la doctrine dans toute la chrétienté, en Grèce, dans les Balkans, en Rhénanie, en Italie, en Flandres, en Champagne, en Aquitaine, à Toulouse? Pourquoi alors le département de l'Aude, en Languedoc-Roussillon, en a-t-il fait sa marque de commerce? «Le label «pays cathare» appartient à l'Aude depuis trente ans», précise Richard de la Touraine, copropriétaire du gîte de la Bastide, à Camps-sur-Agely, étape du Sentier cathare. «Nos élus avaient compris en cette période de crise économique et de fermeture d'entreprises importantes que le tourisme était la solution de rechange au développement économique de la région.»

Pour relier les monuments qui existaient en Aude, il fallait donc trouver un fil conduc-

teur. La côte narbonnaise, la cité de Carcassonne, le canal du Midi et le vin se démarquaient déjà. Les abbayes et les églises romaines aussi. Mais moins les châteaux forts. C'est alors que le conseil général de l'Aude a eu «l'idée géniale» de sortir de l'ombre l'histoire cathare. Après tout, et c'est vrai, le Moyen Âge captivait encore et encore: forteresses, troubadours, chevaliers, Saint Graal...

L'histoire est coquine. Le catharisme, qui a abouti au XIII<sup>e</sup> siècle à un terrible génocide, se transforme en leitmotiv du développement touristique dans l'Aude. Un mal pour un bien. «Il y a trente ans, on demandait à un Français où était l'Aude et il l'ignorait», raconte Richard de la Touraine. La création de la marque «pays cathare» — un gage de qualité qui regroupe aujourd'hui 900 entreprises — a vivement contribué à l'essor touristique du département du Sud.

D'ailleurs, il n'y a qu'à voir le nombre de touristes qui franchissent émerveillés les murailles de la cité de Carcassonne, qui s'exclament devant la beauté des vitraux de l'ab-

baye de Fontfroide ou grimpent au sommet de pitons escarpés pour visiter les spectaculaires citadelles du vertige, bâties à même le roc, dans l'orgueil et la crainte: Quéribus, Peyrepertuse, Puilaurens... «Mais prudence quant au label «château cathare», car les Cathares n'ont rien construit. C'est une marque de commerce qui s'applique maintenant à toutes les saucés: vin cathare, agneau cathare. Les «Bons-hommes» ou «parfaits» ne buvaient pas et étaient végétariens.»

Désireux de retrouver le christianisme des origines, les «parfaits» prêchaient la pauvreté et la non-violence et rejetaient l'Église romaine. Ils jugeaient cette Église infidèle à sa mission, trop riche, trop liée aux puissants, trop loin du peuple. Les Cathares concluaient l'existence de deux principes, le Bien, Dieu éternel, et le Mal, dont dérivait le monde matériel et transitoire.

Avec le temps, la marque de commerce «pays cathare» est devenue un véritable fil conducteur pour découvrir l'Aude, mais aussi d'autres départements, comme le Tarn (Albi), l'Hérault (Minerve), la Haute-Garonne (Toulouse) et l'Ariège (Montségur, Roquefixade, Foix).

**Prélude à la marche**  
«Pour se mettre en appétit avant de venir dans la région,

il faut lire le polar *Labyrinthe de Kate Mosse*», suggère, lors d'un salon du voyage à Mont-real, Jacques Daoulas, directeur promotion-communication au Comité régional du tourisme Midi-Pyrénées.

L'histoire se déroule en partie dans la cité de Carcassonne au XIII<sup>e</sup> siècle, alors que Raymond Roger Trencavel, vicomte de Carcassonne, tolère et protège l'hérésie cathare sur ses terres. Un beau geste qui coûtera cher au vicomte.

Importuné par ces hérétiques, le pape Innocent III lance sa croisade. La Cité est assiégée, Raymond Roger est emprisonné et ses terres sont confisquées par Simon de Montfort.

L'ouvrage de Kate Mosse — un polar du genre *Da Vinci Code* — valut à la romancière britannique le British Book Award en 2006 et à Carcassonne, la visite récente d'une équipe de tournage. *Labyrinthe* sera présenté cet automne à la télévision française (M6.fr) en deux épisodes de 90 minutes. Et pour les visiteurs, l'auteur propose à la fin du roman une promenade explicative de deux heures de la Cité, à la découverte de vingt lieux qui constituaient le cadre de vie de son héroïne au Moyen Âge. Construit au

**Le catharisme, qui a abouti au XIII<sup>e</sup> siècle à un terrible génocide, se transforme en leitmotiv du développement touristique dans l'Aude**

VOIR PAGE D 4: SENTIER



Sur le Sentier cathare, entre Camps-sur-Agely et Bugarach.



Ermitage Saint-Antoine, gorges de Galamus.

## PLAISIRS

## TOURISME

À Tampa, en Floride, on découvre l'histoire fascinante de la fabrication de cigares de la ville, dans le quartier d'Ybor City. Des lecteurs nous transportent ensuite de Nice à Munich, en passant par Ibiza et Rome.



JEAN-FRÉDÉRIC LÉGARÉ-TREMBLAY

Odelma, arrivée de Cuba il y a deux ans, roule un cigare chez un producteur artisanal de la «Septima», la 7<sup>e</sup> Avenue, au cœur d'Ybor City. Elle a suivi les cours d'un maître pendant 10 ans à Cuba pour devenir maître à son tour.

## FLORIDE

## L'histoire enfumée de Tampa

JEAN-FRÉDÉRIC LÉGARÉ-TREMBLAY  
à Tampa, Floride

Tampa, cette ville neuve serties de banlieues tentaculaires et de plages, ne respire pas l'Histoire. Elle incarne plutôt un Sud américain en pleine explosion étonnante et démographique depuis quelques décennies, au point de se dégoter une place parmi les 20 principales agglomérations urbaines aux États-Unis. Mais le quartier historique d'Ybor City, récemment revitalisé, vient rappeler que Tampa prenait naissance il y a un peu plus d'un siècle pour devenir, en quelques années à peine, la capitale mondiale du cigare.

L'importante population cubaine de Tampa et les quelques manufactures artisanales de cigares qui ont pignon sur rue aujourd'hui sont l'héritage de l'Espagnol Vicente Martínez Ybor, qui a fui la guerre d'indépendance à Cuba — même s'il appuyait les rebelles — pour transporter de l'autre côté du détroit de Floride sa manufacture de cigares. Après quelques années à Key West, il a transporté ses pénates à Tampa en 1885, alors que la ville comptait moins de 5000 âmes.

## Cigares officiels

Avec un plan d'urbanisme calqué sur celui de Manhattan, la petite ville grandit rapidement et devient un véritable melting-pot. Les immigrants espagnols, cubains, italiens et juifs de l'Europe de l'Est débarquaient en masse pour rouler des cigares, qui allaient vite prendre le chemin des autres villes américaines, mais surtout de l'Europe. Car les cigares de Tampa, roulés à la main avec du tabac cubain, n'étaient pas de vulgaires barreaux de chaise : c'étaient les cigares officiels des cours d'Europe, du roi d'Angleterre au kaiser allemand.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les manufactures de

Tampa roulaient plus de 500 millions de cigares par année. Nulle ville au monde n'en produisait autant.

Devant ce qui est aujourd'hui une église de scientologie, au cœur d'Ybor City, l'historien et fabricant de cigares artisanal Wallace Reyes explique que le bâtiment en briques rouges abritait jadis la plus grosse manufacture de cigares au monde. Quelque 2200 personnes y travaillaient à produire 24 millions de cigares par année, «plus que la production annuelle de Cuba aujourd'hui!», indique l'historien.

## Renaissance

Avec la mécanisation de l'industrie, dès 1914, le produit perdit de sa qualité et ce fut le début d'un lent déclin. Le quartier tomba en déliquescence et ce n'est qu'il y a une vingtaine d'années qu'il a commencé à renaître de ses cendres. On retrouve d'ailleurs dans les bâtiments rénovés l'architecture de La Nouvelle-Orléans, avec ses typiques balcons en fer forgé. «Les meilleurs maçons de l'époque, c'étaient les Jamaïcains, et ils venaient de construire La Nouvelle-Orléans. Les urbanistes de Tampa sont alors allés les chercher», explique M. Reyes.

Mais la renaissance du quartier coïncide avec la disparition presque achevée de l'industrie du cigare. La dernière manufacture, HavaTampa, a fermé il y a deux ans et il ne reste plus qu'une demi-douzaine de producteurs artisanaux, que l'on peut voir à l'œuvre pour la plupart derrière la vitrine des quelques tabagies sur l'avenue principale, la Septima. Même M. Reyes, qui employait 13 personnes, a récemment fermé boutique. Mais l'esprit demeure, les aficionados aussi. L'odeur du cigare et les volutes de fumée planent encore au cœur de Tampa.

Collaborateur  
Le Devoir

## Long-courrier

LIO  
KIEFER

## AVANT NOËL?

«Je suis en train de planifier un voyage de 14 jours en Europe (principalement Paris, Munich, Salzbourg et Vienne) et j'hésite entre y aller en décembre (avant Noël) ou au mois de mai. Des conseils?»

Emmanuelle Rheault,  
Montréal

Paris peut revendiquer seulement en décembre son titre de Ville lumière. Si vous aimez les huitres et les praires, c'est le temps. Pour Munich et Vienne, ce sont les marchés de Noël qui commencent début décembre. Munich est alors une place forte du vin chaud et des 5 à 7 chantés devant l'hôtel de ville. Pour ce qui est de Salzbourg, Mozart ne change pas ses partitions avant Noël. On y va pour la tasse ou la bouteille de schnaps, ainsi que pour la nappe et le coucou à son effigie. Concerts au château avec des musiciens portant perruque toute l'année.

En mai, le printemps est agréable dans toutes ces villes, mais il y manque les lumières, le vin chaud et l'odeur de pain d'épices. Et Mozart commence alors à bosser comme un malade.

Information quelque peu importante : il faut savoir que, les jours précédant Noël, les prix des billets d'avion sont plus élevés qu'en mai.

## IBIZA SANS AUTO

«Nous avons lu avec intérêt (encore...) votre billet du 17 juin portant sur l'Espagne. Nous envisageons, mon épouse et moi, de nous rendre aux Baléares à partir de Bruxelles (via RyanAir) pour une dizaine de jours. Comme nous commençons notre séjour à Palma, nous n'aurons pas besoin d'auto, mais pour traverser l'île vers Cala Ratjada et découvrir des décors fascinants, nous en prendrions une pour cinq jours. Voici nos questions: nous aimerions visiter aussi une partie d'Ibiza: compte tenu du coût élevé du ferry pour un véhicule, recommanderiez-vous de laisser l'auto à Palma? Et est-il possible de visiter une partie d'Ibiza en deux ou trois jours sans auto? Nous avons lu un commentaire comme quoi les excursions y sont onéreuses: est-ce fondé?»

Gérald et Raymonde Bergeron  
Drummondville



PIERRE-PHILIPPE MARCOU AGENCE FRANCE-PRESSE

## On peut facilement visiter Ibiza sans voiture.

Première remarque : avec RyanAir, voyagez léger! Quelquefois, le prix des valises est plus cher que celui du billet.

Il est vraiment possible de visiter Ibiza sans auto. C'est même bien de ne pas avoir de voiture car, étant donné le manque de stationnement, les fourrières sont débordées et les bouchons, fréquents en été. En ce qui a trait aux noms des rues, beaucoup sont en catalan et non en castillan (prendre deux guides Berlitz).

Quant aux excursions vendues par les voyageurs sur place, elles sont surévaluées. Circulez donc en autocar sans guide et allez où bon vous semble. Itinéraires et horaires : [eivissabus.info](http://eivissabus.info).

## NICE, IT'S NICE

«Nous sommes un couple dans la fin de la quarantaine et nous partons pour la France du 22 juillet au 6 août. Nous avons pris un forfait Air Transat Paris-Nice.

Nous passons les sept premières nuits à Paris avec hôtel compris et les sept dernières nuits à Nice avec hôtel compris. Le TGV entre Paris et Nice est compris également.

Pour ce qui est de Paris, nous avons bien organisé nos visites. Mais pour Nice, nous pensions rayonner pour visiter les villes avoisinantes.

Quelles villes nous suggérez-vous de visiter? Eze, Preille, Monaco, Cannes, Biot, Tourrette sur Loup... ou d'autres? Nous conseillez-vous de louer une voiture à Nice ou de faire les visites en train?

De plus, nous suggérez-vous de visiter les Cinque Terres ou de visiter la vallée des Merveilles dans le parc Mercantour?»

Nathalie Roy

Ajoutez Berre-les-Alpes à votre circuit sur la route du Mercantour, à 70 km de Nice par la vallée de la Vésubie et à 90 km par la vallée de la Roya.

Même si vous n'êtes pas un grand marcheur, oubliez votre voiture : elle ne vous sera d'aucune utilité dans les Cinque Terres. Certes, chaque village possède un parking, mais la plupart des places sont réservées à leurs résidents. De plus, il est impossible de les relier les uns aux autres par la route. Un conseil : outre la marche, privilégiez le train et le bateau!

Les villages sont desservis par les trains locaux de la ligne Gênes-La Spezia. Les gares sont situées à proximité des villages. La carte d'abonnement Cinque Terres Treno permet d'utiliser à volonté les trains pendant la durée de sa validité. C'est l'idéal pour faire des sauts de puce d'un village à l'autre quand vous êtes fatigué de marcher. Petite curiosité : bloquée entre deux collines, la gare de Vernazza ne s'étend que sur quelques mètres. C'est dire l'étroitesse des lieux! Quand le train s'arrête en gare, la moitié des wagons se trouvent dans un tunnel peu éclairé. Attention de ne pas rater l'arrêt!

Enfin, même s'il coûte plus cher que le train, il faut prendre le bateau pour relier les villages, ne serait-ce que pour avoir le contrechamp depuis la mer. On a alors une incroyable vue sur un paysage a priori hostile (falaises escarpées, vallées étroites...), apprivoisé par l'homme au fil des siècles. Les liaisons entre Riomaggiore, Manarola, Vernazza et Monterosso sont fréquentes. Et la croisière vaut le coup d'œil.

## AIR CANADA EN POINT DE MIRE

«Je vous fais suivre le courriel envoyé à mes compagnons de voyage en Italie du 11 sep-

tembre au 8 octobre prochain à même les points Aéroplan. Son contenu est assez explicite :

«Messieurs, Voici les nouvelles coordonnées de mon vol sur Rome aller-retour.

Vous vous souviendrez que j'avais payé 546,85\$ en taxes et autres coûts pour le précédent billet payé à même les points Aéroplan exclusivement sur des vols Air Canada.

Avec ce nouveau billet avec des partenaires de Star Alliance, Aéroplan me rembourse 446\$ (soit 103\$ correspondant à la pénalité de modification) et on y a ajouté un coût supplémentaire de 75,10\$, soit un total de 178,10\$.

Si ce n'avait été la pénalité de 103\$, je n'aurais payé au total que 75\$ en taxes et autres frais... soit près de 472\$ de moins que les 546\$ d'Air Canada.

Quelle arnaque, que cette ligne aérienne Air Canada, surtout si l'on fait les réservations en ligne et non directement avec le personnel d'Aéroplan.

À garder en mémoire, donc!»

Denis L'Anglais, Québec

Par principe, j'envoie toujours vos lettres de colère aux compagnies visées. Dans le cas d'Air Canada, j'ai fait la même chose et je n'ai toujours pas de réponse. Si réponse il y a, je la ferai paraître.

## À voir, à lire, à entendre

Chez Lonely Planet, la collection «Itinéraires», comme son nom l'indique, propose des itinéraires. Cela ressemble à des tours guidés à pied pour des villes telles que Berlin, Istanbul, New York, Rome, Venise ou Marrakech. Un guide qui est pratique, mais un peu trop court.

Autre collection chez Lonely Planet, l'«Essentiel de...» la Californie, de l'Inde, de l'Australie ou de la Chine. Ici, on ne rentre pas spécialement dans le détail, il s'agit plutôt de l'essentiel. On y trouve des adresses, mais aussi beaucoup de capsules («À ne pas manquer», «Les incontournables», «Vaut le détour», «Le top», «Itinéraires à recommander», etc.). La différence avec les guides dits classiques : une lecture plus jazzée, particulièrement quand on fait la lecture de l'«Ouest américain», en lecture guide classique.

C'est toujours un grand plaisir visuel que de passer à travers un guide Voir consacré à un pays, à une région ou à une ville. De nombreuses cartes et photos préparent à la visite. Les listes de restos et de lieux d'hébergement sont plus étoffées que précédemment. Voilà un guide pratique qui pourrait tout de même gagner quelques plumes. La facture glacée est belle, certes, mais elle a un petit désavantage : son poids. Dans un sac, c'est l'équivalent de deux guides en papier léger.

Pour faire plus léger, la collection «TOP 10» des guides Voir donne l'essentiel, avec, en fin de volume, des cartes pliables et plastifiées de la ville et des idées pour ne pas perdre trop de temps à trouver ce qu'on cherche. Barcelone et Dubai et Abou Dhabi sont les derniers sortis.

P.-S. : pour ceux qui se demandent pourquoi je ne parle jamais des guides Petit fûté, la réponse est dans la question. Mais je ferai bientôt une réponse simple et pas très futée...

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage : [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com). Pour mon bogue : [ledevoir.com/liokiefer](mailto:ledevoir.com/liokiefer).

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS

Une aventure au moulin à 1h de Québec! Forfait avec souper gastronomique à partir de 126\$/pers. Autres forfaits : croisière dans l'archipel de l'Île-aux-Grues, golf Trois-Saumons, théâtre d'été, passeport des 5 musées.

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

1-877-245-2247

## MONTÉRÉGIE

## HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

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

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

## ESTRIE

## AUBERGE &amp; SPA WEST BROME

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

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

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

Retrouvez votre nature : [www.awb.ca](http://www.awb.ca)

1 888-902-7663

## MAINE, U.S.A.

## ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

Vous en avez 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 «trolleybus», piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de pique-nique, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sans fil et plus encore! AAA et 3 diamants.

[www.elmwood-resort.com](http://www.elmwood-resort.com)

1 800 697-8566

## LAURENTIDES

## HÔTEL SPA WATEL. STE-AGATHE ★★ ★★

31 chambres avec vue magnifique sur le lac des Sables. Ch. classiques, supérieures et suites. Vous avez accès à la plage en face de l'hôtel, piscine Int/Ext., 3 spas Ext. et 1/ Int. Bain vapeur et sec. Massage sur place avec certains forfaits. A deux pas du théâtre le Patriote. Salle à manger réputée. WIFI HV gratuit. [www.hotelspawatel.com](http://www.hotelspawatel.com) 1 800 363-6478

## 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. WiFi et coupons pour mag. outlet. AAA. Mai-Juin 69\$ à 129\$. Juillet - Octobre 89\$ à 199\$.

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

1 800 338-4291

## 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 disponibles.

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

418 829-2735 1-800-520-2735

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

## PLAISIRS

## TOURISME

Nager avec un requin, jouer au casino, passer au spa, participer à une course de voitures téléguidées ou danser toute la nuit: tout cela est possible au complexe Atlantis. Ce grand Las Vegas-by-the-Sea des Bahamas vaut vraiment le détour.

BAHAMAS

## Atlantis, le monde perdu de Dubaïhamas

La mégacité balnéaire de Paradise Island fait le bonheur des petits et des plus grands

GARY LAWRENCE

À un mètre au-dessous de nos frères carcasses, une masse sombre passe en planant sous l'eau, plus ample que nos envergures réunies. «Blublaiebanta!», lâche fiston, mâchouillant ses mots autant que son tuba.

«Beau spécimen de raie manta, en effet!», dis-je en tirant sur sa veste de flottaison, pour l'écartier de la trajectoire d'un requin zèbre qui vient de se pointer le bout de l'aïliron. J'ai beau savoir que le sélacien de deux mètres est inoffensif, qu'il dort 20 heures par jour et qu'il est gavé jusqu'aux ouïes, le dab en moi ne peut s'empêcher d'avoir ce réflexe. Même si je suis dans une sorte d'aquarium sécurisé.

Depuis une trentaine de minutes, fiston et moi barbotons à la surface de The Dig, un bassin surdimensionné qui forme, avec les lagons du complexe, «le plus grand habitat marin à l'air libre après celui de mère nature». On peut le croire: pas moins de 20 000 créatures représentant 138 espèces y évoluent, du poisson-scie à la carangue en passant par le requin nourrice et la raie aigle à la robe finement tavelée.

Quelques heures plus tôt, fiston et moi avions pu admirer cette même faune depuis les larges baies vitrées aménagées à la base du grand réservoir jonché de ruines artificielles. Mais côtoyer et observer la poissonneuse nez à branchie, masque au visage et tuba sous marine, n'avait aucune mesure avec les précédentes rencontres des méduses, piranhas et autres murènes scellées sous verre. Quoique l'Atlantis fasse plutôt dans la démesure.

Colossal domaine de 171 acres s'étendant en bord de mer, ce complexe de villégiature emploie 7500 personnes, compte plus de 2300 chambres, déploie 13 piscines et aires aquatiques ainsi que plusieurs lagons retenant 90 millions de litres d'eau, et il a nécessité des investissements de 2 milliards de dollars au fil des ans.

## Entre chic et kitsch

Si la luxueuse tour d'hébergement de The Cove (splendides chambres) et les condos the Reef se drapent d'un design chic, sobre et contemporain, les balèzes Royal Towers

## Colossal domaine de 171 acres

s'étendant en bord de mer, ce complexe de villégiature compte plus de 2300 chambres

wers naviguent entre le kitsch drolatique de Las Vegas et le design aquatique disneylandien de La Petite Sirène, avec moult clins d'œil au mythe de l'Atlantide: hippocampes géants en guise de cariatides, marlins trônant au sommet des tours, coupoles décorées avec des coquilles grandes comme des baignoires...

Entre les deux Royal Towers,



Pas moins de 13 piscines et plans d'eau ponctuent Atlantis, comme ici, devant la tour baptisée The Cove.

PHOTOS GARY LAWRENCE

une sorte de «pont des soupirs» accroché au 17<sup>e</sup> étage abrite la Bridge Suite, offerte pour la bagatelle de 25000\$ la nuit — Michael Jackson ne rechignait pas à y séjourner; Oprah, elle, préfère le chicissime One & Only attendant au complexe.

Par endroits, les univers recréés sont fichtrement bien reconstitués, que ce soit cette pyramide maya où on dévale un tunnel translucide traversant un bassin infesté de requins; cette rivière artificielle longue d'un mille où on se laisse balloter entre vagues et rapides; ou encore la déco du fabuleux labyrinthe souterrain de The Dig, qui évoque l'esthétique rétro-futuriste de 20 000 lieues sous les mers. Le tout étant enrobé dans un gigantisme qui siérait bien à Dubaï — où un autre complexe Atlantis, affilié à celui des Bahamas, a d'ailleurs pignon sur place.

Si cette véritable cité balnéaire des plaisirs fait exulter les jeunes (surtout ceux qui mesurent 48 pouces pile poil, pas d'exception, pour accéder aux jeux de grands), les parents disposent eux aussi de leurs joujoux et divertissements: marche au scaphandre avec les requins, plongée sous-marine, luxueux spa Mandara, boîte de nuit, marina, pléthore de restos — dont l'un signé Nobu Matsuhisa et l'autre Jean-Georges Vongerichten — et un casino décoré de pieuvres de verre multilatérales, œuvres du sculpteur Dale Chihuly.

Outre l'Atlantis Speedway (une piste de course pour voi-

tures téléguidées), la discothèque pour ados (13-17 ans) et les activités du club AKC (3-12 ans), où on peut confier ses rejetons pour une heure ou une journée (s'ils parlent anglais ou espagnol), les résidents en bas âge qui séjournent ici bavent normalement pour les interactions avec les créatures marines présentes sur place.

Certes, fiston n'a jamais osé faire un câlin à Luna le lion de mer («Ses moustaches, ça doit piquer?») ou embrasser le museau de Tony le dauphin («Ça va pas, la tête?»), comme tout le monde. Mais il s'est néanmoins esclaffé comme une baleine quand le premier a brillé par ses éructations et que le second a fait le mort après avoir été fictivement fusillé... avant de revenir à la vie après une très réussie séance mimée de réanimation cardiaque.

On l'aura compris: les interactions tiennent ici davantage de l'esprit du cirque que de celui de la rencontre intime avec la vie sauvage, sans compter que la moitié du temps est consacrée à poser pour le photographe... qui vend par la suite ses clichés à prix prohibitif, bien entendu.

## Note salée

C'est d'ailleurs là que le bât blesse, au Atlantis. Dans le meilleur des cas (sauf en cas de promotions), j'une chambre seule, sans repas et avec avion en sus, se détaille 280\$ — donc 2000\$ par semaine, pour deux personnes. A ce tarif, on accède gratuitement au parc aquatique, mais pour tout le reste, il faut allonger la monnaie, que ce soit



Plusieurs grandes parois de verre permettent d'observer la faune marine de The Dig, depuis un souterrain.

pour se procurer un kayak ou un pédalo pour une heure ou pour emprunter masque et tuba. Et à moins de se gaver tous les jours de malbouffe pour éviter une note salée, on doit allègrement casquer pour respecter les objectifs du Guide alimentaire canadien.

Cela dit, à partir du moment où on est prévenu et qu'on est prêt à délier son gousset, ce grand Las Vegas-by-the-Sea vaut vraiment le détour, pour un séjour en famille. C'est pas moi qui le dis, c'est fiston.

Info: Atlantis est situé à environ 30 minutes de l'aéroport de Nassau, aux Bahamas. De décembre à mai, Air Canada

relie Montréal à Nassau en vol direct; le reste de l'année, il faut transiter par Toronto, New York ou Miami, selon le transporteur choisi. Compter de 3,5 à 4,5 heures de vol, plus le temps de correspondance s'il y a lieu. A savoir: l'hôtel Comfort Inn propose parfois des forfaits d'hébergement au rabais incluant l'accès au parc aquatique d'Atlantis.

Liens utiles: [www.atlantis.com](http://www.atlantis.com) et [www.kerznermarinerefoundation.org](http://www.kerznermarinerefoundation.org). Consultez également le blogue Voyage de L'actualité, pour plus de photos: [www.lactualite.com/blogue-voyage](http://www.lactualite.com/blogue-voyage)

Gary Lawrence était l'invité d'Atlantis.

Collaborateur  
Le Devoir

## Londres, «ville fantôme»

Les JO étaient censés redonner du tonus à une économie britannique en récession, mais les professionnels du tourisme affichent leur déception alors que le centre de Londres semble déserté par nombre de visiteurs qui ont préféré échapper à la fièvre olympique.

«Je ne sais pas où sont les touristes ni comment ils se déplacent, mais Londres ressemble à une ville fantôme», s'est désolé Steve McNamara, secrétaire général du syndicat des chauffeurs de taxi LTDA. Selon lui, au tiers de la compétition, l'activité est en baisse de 20 à 40%.

Même si aucun chiffre officiel n'est encore disponible concernant l'impact réel de l'événement, hôteliers, restaurateurs, directeurs de théâtre

et de magasin sont presque unanimes à se plaindre.

«Pour l'instant, le nombre de visiteurs est considérablement plus bas qu'il y a un an», confirme Tom Jenkins, directeur général de l'Association des voyageurs européens.

Nombre de visiteurs semblent avoir reporté leur voyage vers Londres après le 12 août. La compagnie aérienne Easyjet a ainsi relevé une baisse des réservations pendant les Jeux, mais une reprise ensuite correspondant à la fin des épreuves.

Les retombées économiques risquent de ne pas être à la hauteur des attentes du gouvernement, qui espérait un coup de pouce à l'emploi.

Agence France-Presse

**Bon voyage**

**Allez hop! Voyages**  
 Afrique du Sud Safari-Culture  
 Circuit accompagné, vol avec KLM  
 Petit groupe du 03 au 18 novembre 2012  
 Prix: 5755\$ tout inclus sauf deux repas.

**Circuit Îles-de-la-Madeleine du 13 au 18 août**  
 Prix: 1799\$ aller en autobus / retour en avion.

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

1655 Amherst, Montréal • 514-528-9091 • 1-888-528-9091  
 suivez-nous sur Facebook  
 permis du Qc, prix incluant les frais de l'OPC de 25 par tranche de 1000\$ d'achat.

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

VOIR AUTREMENT

**SAN FRANCISCO**

HISTOIRE, ARCHITECTURE, ART DE VIVRE

31 octobre au 5 novembre 2012

[WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM](http://WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM)

1 888 569-4040

CONSTRUIRE ENSEMBLE

**un monde différent**

Pour nous appuyer :

[www.alternatives.ca](http://www.alternatives.ca) • 514.982.6606

## PLAISIRS

## STYLE

Le Festival Mode et Design se termine aujourd'hui au centre-ville de Montréal. Les fashionistas au penchant écolo se réjouiront de la programmation de ce soir, qui leur fera découvrir des designers de l'Amérique du Sud.

FESTIVAL MODE ET DESIGN DE MONTRÉAL

## Éthique des pieds à la tête

Un défilé ce soir fera la part belle aux vêtements verts d'ici et d'ailleurs

GENEVIÈVE TREMBLAY

Imaginez un atelier de La Paz rempli de teintures naturelles et d'alpaga écologique, où une panoplie d'artistes sont à pied d'œuvre pour confectionner les robes, châles et cardigans de la dernière collection d'Aywira, une ligne éthique bolivienne. Ces créations faites main, tout comme celles de designers colombiennes et canadiennes du même acabit, monteront ce soir sur la scène du Festival Mode et Design de Montréal (FMDM), le temps d'un défilé signé Ethik BGC.

De la quarantaine de designers membres de ce projet d'économie sociale montréalais, qui encourage la créativité de femmes engagées dans une mode plus «verte» et socialement responsable, une quinzaine afficheront leurs couleurs dans un défilé «éthique des chaussures à la tête». «C'est une mode du beau, mais avec une conscience», résume Lis Suarez, directrice de FEM international, l'organisme à but non lucratif qui chapeaute Ethik BGC.

S'il fut un temps où parler de mode éthique ramenait aux habituels clichés de patchworks bizarroïdes à tendance hippie, l'écodesign d'aujourd'hui présente plutôt des collections modernes accessibles à toutes les fashionistas, avance Lis Suarez. Usant de matières premières recyclées ou alternatives, comme le chanvre et le coton biologique, offrant des conditions de travail équitables à leurs créatrices, les entreprises ont en commun un engagement social qui se veut complémentaire à la mode traditionnelle.

Trois marques de l'Amérique du Sud sont à l'honneur au défilé de ce soir : les boliviennes



MAMA RAWA

Des vêtements Mama Rawa.

Aywira et Mama Rawa, confectionnées par des groupes de femmes utilisant la fibre d'alpaga — un cousin du lama — comme matière première, de même que la colombienne Bendita Seas, un projet de la designer Viviana Alba qui applique le principe «zéro déchet».



BENDITA SEAS

Une tunique Bendita Seas.

Avec ses motifs modernes et ses textiles recyclés, la ligne colombienne se distingue des tricotés fins de Mama Rawa et des pièces colorées plus classiques d'Aywira — mais toutes partagent un souci d'intégration culturelle. «Pour [les designers] de ces pays, il y a un élé-

ment ethnique dans la mode éthique, une sorte de réappropriation culturelle, explique Lis Suarez. C'est de mettre des éléments de leur culture ancestrale dans les collections, pour les faire connaître à travers la mode.»

Soirée haute en couleur

Ces lignes venues du Sud partageront la scène ce soir avec les créations de leurs cousines canadiennes, dont la designer montréalaise Jennifer Glasgow, la gamme de sacs urbains faits de chambres à air recyclées Ressac et la maison d'accessoires Coloré, qui importe d'authentiques tissus africains aux imprimés explosifs.

Comme les mannequins porteront plusieurs collections à la fois, le défilé sera «un tressage de matières et de couleurs», promet la directrice de la programmation et de la création du FMDM, Arianne Lasalle. Cette collaboration du Festival avec le monde de la mode éthique, entamée l'an dernier, est à son avis un moyen de faire «foisonner les entreprises alternatives», surtout que le public se soucie désormais des questions d'écoresponsabilité.

En fin de soirée, les couche-tard pourront aussi assister au spectacle de clôture *Bollywood*, un pot-pourri célébrant l'extravagance du célèbre cinéma indien. Une «grosse fête» où musique traditionnelle, saris colorés et danse indienne ajoutent un brin de fantaisie au cœur de la métropole.

Le Devoir

DÉFILÉ ÉTHIK BGC ET BOLLYWOOD

Ce soir à 17h45 sur la scène Sélecte de l'esplanade Ville-Marie et à 22h sur la scène principale de l'avenue McGill College, pour le spectacle de clôture.

## SENTIER

SUITE DE LA PAGE D 1

XII<sup>e</sup> siècle par les Trencavel, seul le château Vicomtal incarne encore aujourd'hui le lieu de vie de ces puissants seigneurs de l'époque.

Avant d'enfiler pour les douze prochains jours bermuda et bottes de marche, un détour par les châteaux de Lastours, à quelques kilomètres au nord de Carcassonne, direction la montagne Noire, vaut la chandelle. Le site est vraiment unique: au-dessus du village de Lastours s'élève un grand massif rocaillieux qui s'affine en une longue crête hérissée de quatre pointes. Chacune d'elles porte la ruine d'un château: Cabaret, Quertinheux, Fleur-Espine, Tour Régine.

Depuis l'ancienne usine de draps Rabier, située au cœur du village de Lastours, un sentier de randonnée aménagé conduit en vingt minutes à ces citadelles du vertige, à 300 mètres d'altitude. Tout à coup, juste après qu'on a contourné les escarpements nord et débouché sur la face orientale, apparaissent de superbes cyprès qui piquent le ciel, donnant au paysage un petit air de Toscane.

Vestiges d'une ancienne église primitive, jolis restes de

tours, de citernes, d'escaliers... Au XIII<sup>e</sup> siècle, le chef de l'armée de la croisade contre les Albigeois, Simon de Montfort, aurait fait défilé des prisonniers mutilés au pied de cette forteresse — alors fief des seigneurs de Cabaret, vassaux des Trencavel — pour décourager les assiégés cathares de s'y rendre.

220 kilomètres à pied

Mis en place à la fin des années 1980, dans la foulée du fameux label «Aude pays cathare», le Sentier cathare, d'une longueur de 220 km, entre Port-la-Nouvelle et Foix, n'est pas homologué GR (grande randonnée) par la Fédération française de la randonnée pédestre. A ne pas confondre avec le GR 107 qui unit Foix, dans le département de l'Ariège, en France, à Portella Blanca, en Espagne.

Aussi appelé «Chemin des Bonshommes», le GR 107 emprunte un itinéraire de 117 km, celui que parcouraient les Cathares fuyant l'Inquisition pour se réfugier en Catalogne. Rien à voir non plus avec le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (GR 65), qui traverse sur 750 km le sud de la France et attire chaque année pas moins de 100 000 âmes aux motivations de tout poil: quête spirituelle, découverte de soi-même, créations de liens.

Marcher sur le sentier cathare, c'est avant tout évoluer d'un château à l'autre, avec pour but, entre autres, de remonter le temps. Dix châteaux se dressent ici sur des pitons rocheux: Durban, Aguillar, Padern, Quéribus, Peyreperouse, Puilaurens, Puisvert, Montségur, Roquefixade et Foix.

Mais une fois sur le terrain, il y a la surprise de la découverte des paysages. Par exemple, les gorges de Galamus. Deux kilomètres d'escarpements dans un décor lunaire où seuls quelques genêts et chênes kermès réussissent à se cramponner. Un sentier à flanc de falaise mène à un ermitage créé au VI<sup>e</sup> siècle, puis à une chapelle camouflée dans la paroi rocheuse. Il fallait avoir la foi pour bâtir là! Au fond, un torrent tumultueux parcourt une gorge étroite. Des marmites géantes tiennent lieu de bassins naturels: superbe site pour la baignade en été.

Les décors fantastiques des châteaux de Quéribus et de Peyreperouse ne laissent personne indifférent. Ni la montée depuis Padern jusqu'à Quéribus. Tuante! Surtout si l'on porte un sac à dos trop lourd. Quinze kilos max. Ce n'est pas Saint-Jacques-de-Compostelle avec son service impeccable (et abordable) de transbahages. La chose existe, mais, étant donné la faible fréquentation du sentier, le service coûte la peau des fesses. On a affaire ici à des taxis privés.

Le pic et les charcuteries

Après Camps-sur-l'Agly, deux routes s'offrent aux randonneurs: celle qui va au pic de Bugarach et emprunte les plateaux d'altitude quasi désertiques du massif des Hautes-Corbières ou l'autre, plus fréquentée, qui mène au château de Puilaurens. Nous optons pour la première.

L'étape jusqu'au village de Bugarach se parcourt en quatre heures, sauf si l'on décide de grimper au sommet du pic de Bugarach, à 1231 mètres, pour profiter des ondes magnétiques de la «montagne sacrée» ou pour y découvrir le fameux passage qui permet d'accéder à une civilisation perdue. Et, oui, Bugarach a un petit côté ésotérique et de curieuses coutumes locales, comme celle de boire le vin doux au «porro», un type de pichet à vin au goulot étroit.

Selon une prédiction, le petit village tranquille de Bugarach serait le seul à survivre à la fin du monde prévue pour le 21 décembre 2012. Il semble donc que ce soit au pied de cette montagne sacrée que le monde sera sauvé. Conseil d'ami, mieux vaut réserver une cham-



HÉLÈNE CLÉMENT

Les châteaux de Lastours dominent la vallée de l'Obriol, où passe le Sentier cathare.

bre tout de suite, car il semble y avoir beaucoup de disciples. Et pour les campeurs, ce n'est pas chaud l'hiver...

Puisvert, Espezel, Comus: plus qu'une étape avant de rejoindre Montségur. On quitte l'Aude pour l'Ariège. Au gîte d'étape Lou Secret, dans le village de Montségur, nous sommes accueillis par le propriétaire Jean-Luc Massera. Le feu crépite dans la cheminée en pierre de la cuisine. Il servira à cuire les truites bio en provenance de la pisciculture de Montferrier. Quelques charcuteries de montagne et fromages de brebis attendent sur la table d'être entamés.

Sans être le site le plus grandiose des guerres albigeoises, Montségur est certainement le plus captivant. C'est ici, en Ariège-Pyrénées, que les hérétiques, après avoir été condamnés par Rome et réprimés par la croisade des Albigeois (1209-1229), ont trouvé refuge. Cinq cents évêques, diacres et fidèles se sont installés dans ce nid d'aigle, à 1207 mètres d'altitude au-dessus du pays d'Olmes.

Le siège dura un an, jusqu'à la reddition, en mars 1244, et le sacrifice de la communauté religieuse, livrée au bûcher: en tout 220 hommes et femmes périrent dans le brasier.

Il y aurait encore tant à dire sur le sentier cathare...

Collaboratrice  
Le Devoir

Hélène Clément était l'invitée d'Air France, du Comité départemental du tourisme de l'Aude et de l'Office de tourisme de Carcassonne.

## En vrac

**Transport:** Pour un départ de Port-la-Nouvelle, accès en train de Narbonne ou de Perpignan. Pour un départ de Foix, accès en train de Toulouse. Bien que cher, le taxi est aussi une solution.

**Hébergement et tables**

**d'hôte:** A Tuchan, gîte Saint-Roch (labellisé «Accueil paysan»), sur les pentes du mont Tauch, à deux kilomètres du sentier cathare: [www.gitesaintroch.fr](http://www.gitesaintroch.fr). A Duilhac-sous-Peyreperouse, L'Hostellerie du Vieux Moulin, située sur le Sentier cathare, au pied du château de Peyreperouse: [www.auberge-vigneron.com](http://www.auberge-vigneron.com). A Camps-sur-l'Agly, Gîte La Bastide (labellisé «Accueil paysan»): [www.labastide.net](http://www.labastide.net). A Bugarach, Maison d'hôtes Le Presbytère. Cet ancien presbytère ne manque pas de charme ni d'authenticité avec ses boiseries sculptées: [www.presbyterebugarach.fr](http://www.presbyterebugarach.fr). A Quillan, l'hôtel La Chaumière. Accueil personnalisé, chambre moderne et bonne table: [www.hotel-la-chaumiere-quillan.federal-hotel.com](http://www.hotel-la-chaumiere-quillan.federal-hotel.com). A Puivert, La Cocagnière, une maison d'hôte charmante située au cœur de la campagne à l'orée du hameau de Campsylvestre, entre Nébias et Puivert: [www.lacocagniere.com](http://www.lacocagniere.com). A Espezel, le très authentique petit hôtel Grau. Le patron est fort sympathique et se révèle un très bon chef:

[www.logis-aude.fr/fr/compo-ment/content/article/76-hotel-grau.html](http://www.logis-aude.fr/fr/compo-ment/content/article/76-hotel-grau.html).

A Comus, le Silence du Midi. Nous voilà à la frontière de l'Aude et de l'Ariège et ici, on a le choix de dormir dans une yourte traditionnelle, dans un appartement ou un studio ou en gîte d'étapes. Peu importe la formule, le lieu est fort sympathique: [www.lesilencedumidi.com](http://www.lesilencedumidi.com). A Montségur, gîte d'étapes «Lou Secret». Formule dortoir, mais fort sympathique. Une grande cheminée dans la cuisine donne l'impression de vivre au Moyen Âge: [www.gite-montsegur.com](http://www.gite-montsegur.com). A Roquefixade, Le Relais des Pogs: [gite-relais-des-pogs.pagperso-orange.fr](http://gite-relais-des-pogs.pagperso-orange.fr).

**Information pour préparer son voyage:** [www.lesentiercathare.com](http://www.lesentiercathare.com). Comité départemental du tourisme de l'Aude (Carcassonne): [www.audetourisme.com](http://www.audetourisme.com).

**Agences de voyages québécoises qui proposent le Sentier cathare:** [www.voyages-fleurdelys.com](http://www.voyages-fleurdelys.com) et [www.karavaniens.com](http://www.karavaniens.com). Prochain départ avec les Karavaniens: le 8 septembre, de retour le 22 septembre.

**Lire:** Le guide du Routard sur le Languedoc-Roussillon et le site Internet entièrement dédié au catharisme: [www.cathares.org](http://www.cathares.org).

## Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2140

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

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

2139

## 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

Les huiles et les vinaigres sont de plus en plus recherchés des consommateurs d'ici et d'ailleurs. Il s'agit d'un marché intéressant pour les producteurs, mais il comporte aussi de nombreux défis.



Une salade bien arrosée d'huile d'olive dégustée en Italie. Ce pays est l'un des grands producteurs de cette huile.

PHILIPPE MOLLÉ

## Huiles et vinaigres: de la vie dans une salade



PHILIPPE MOLLÉ

L'été est la saison idéale pour consommer sans restriction l'abondance de légumes que nous procure la terre, surtout que les produits sont de plus en plus diversifiés au Québec. L'huile d'olive et le vinaigre, qui assaisonnent à souhait ces légumes que nous préparons en salade, sont également plus variés sur les tablettes. En vingt ans, l'huile d'olive est devenue un produit courant de choix, que le monde entier s'arrache, tout comme les vinaigres, qui ne font plus qu'ajouter de l'acidité, mais apportent aussi un goût venu d'ailleurs.

### Forte concurrence

L'huile d'olive produite en Europe n'échappe pas à la crise. Cette dernière oblige les producteurs oléicoles des grands pays producteurs, tels que l'Espagne, le Portugal et la Grèce, à jouer à fond la carte de l'exportation, alors que le prix de vente en 2012 a dégringolé jusqu'aux prix de 2005.

Ces pays n'arrivent plus depuis longtemps à consommer toute leur production, d'autant que, depuis quelques années, les rendements sont très importants. Les grands producteurs produisent à eux seuls les deux tiers de la production mondiale d'huile d'olive.

Si la demande pour l'huile d'olive est en croissance à l'extérieur de la zone euro, elle subit néanmoins la concurrence de l'huile de tournesol et de l'huile de soja, qui sont moins chères de 40 % à 50 % que

l'huile d'olive extra vierge offerte sur les marchés. Par contre, la clientèle bien nantie des pays qui découvrent l'huile d'olive consomme de plus en plus de celle-ci.

Toutefois, de nouveaux producteurs oléicoles surgissent, qui veulent aussi explorer les nouveaux marchés en émergence. Ces nouveaux joueurs suivent la même tendance qu'on perçoit déjà dans le monde viticole, qui ne cesse de progresser.

Parmi ces nouveaux producteurs, on compte le Chili, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, la Californie, l'Argentine et une partie de l'Afrique du Sud et du Moyen-Orient, qui tentent des percées en cassant les prix courants.

Les difficultés qu'éprouvent les grands pays producteurs européens, comme l'Espagne, l'Italie, la Grèce, le Portugal et la France (tous en crise), à écouler leur huile ne sont pas seulement dues à la très grosse quantité produite. Il y a aussi le fait que ces pays sont contraints de vendre leur huile plus cher compte tenu des salaires plus élevés en Europe et de leur notoriété dans ce domaine, eux qui ont longtemps été considérés comme les meilleurs producteurs oléicoles du monde, surtout en ce qui concerne l'Italie et l'Espagne.

### Courir les concours

Aujourd'hui, avec les nombreuses huiles provenant de pays divers sur nos tablettes, les consommateurs apprennent qu'il n'est pas toujours nécessaire de payer plus de 30 \$ pour obtenir 500 ml d'huile extra vierge de qualité. Et des spécialistes nous confient que certaines huiles

produites dans les vieux pays ne sont plus vendables: elles sont trop chères et trop spéciales pour susciter chez les consommateurs gourmets une impulsion d'achat.

Alors, les grands producteurs se tournent vers les concours, comme c'est le cas aussi pour le vin. Ces médailles accrochées partout appâtent les consommateurs, qui en redemandent. En fait,

**Un vinaigre de choix qui est méconnu, et c'est dommage, est le vinaigre de Xérès. Il s'agit pourtant d'un très grand vinaigre.**

tous les producteurs, à la longue, obtiennent ces plus-values commerciales dont les gérants des épicerie fines sont friands lorsqu'ils garnissent leurs tablettes.

### Le meilleur et le pire

Le phénomène est presque le même en ce qui concerne les vinaigres, qui gagnent en popularité. On se rue vers tout ce qui se nomme balsamique, pour le meilleur et pour le pire, car certains ne sont qu'un réduit ou concentré de moût de raisin vieilli à la vitesse grand V auquel on a ajouté du sucre et du caramel. Du coup, on en a presque oublié la corporation des maîtres vinaigriers et moutardiers qui fabriquaient de magnifiques vinaigres de vin.

Un vinaigre de choix qui est méconnu, et c'est dommage, est le vinaigre de Xérès. Il s'agit pourtant d'un très grand vinaigre, peut-être le plus grand, qui mêle avec finesse l'acide acétique et le parfum de ce grand vin qu'est le vin de Xérès. Et on ne peut passer outre les vinaigres de cidre que l'on produit ici, au Québec, lesquels sont reconnus pour être excellents pour la santé.

Bref, on retrouve depuis déjà plusieurs années au Québec, dans les épicerie fines, de très bonnes huiles d'olive et de très bons vinaigres de vin qui permettent d'ajouter un peu de vie et de piquant à nos salades.

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

### Quelques suggestions

**QUATRE HUILES D'OLIVE VENDUES POUR MOINS DE 22 \$ AU QUÉBEC :**

**Arbara, huile d'olive extra vierge en provenance de l'Espagne (500 ml).**

Une huile d'olive douce, très fruitée et herbacée, au très bon goût d'olive, parfaite pour les salades et le ceviche, ainsi que pour la cuisson.

**Marcinase, huile d'olive extra vierge en provenance de l'Italie (500 ml).**

Une huile douce et fruitée, de laquelle ressort un goût d'artichaut et de pomme verte. Parfaite pour les salades et les légumes à griller.

**Quinta Vale do Conde, huile d'olive extra vierge en provenance du Portugal (500 ml).**

Une huile fruitée et herbacée intense, au goût d'olives fraîches. Idéale pour la cuisson et les salades. Coup de cœur 2012.

**Kolymavi, huile d'olive extra vierge en provenance de la Grèce (750 ml).**

Une huile fine, assez légère, au bon goût d'olive. Idéale pour les salades et pour griller les légumes.



**TROIS VINAIGRES VENDUS POUR MOINS DE 25 \$:**

**Vinaigre balsamique Fiaschetta de Modène, 15 ans.**

Du vinaigre fin et délicatement parfumé.

**Vinaigre de Xérès Bodegas José Paez Lobato, réserve de 50 ans (250 ml).**

Très parfumé, superbe pour les salades, mais aussi pour travailler en cuisine.

**Vinaigre d'abricot (Gölles), de l'Autriche (250 ml).**

Superbe produit qui goûte le fruit. Plein de finesse.

### RECETTE DE LA SEMAINE

#### Poivrons farcis au riz

Pour 4 personnes

- 4 poivrons rouges évidés
- 200 g de riz long cuit
- 45 ml d'huile d'olive extra vierge
- 80 g de fromage de chèvre frais
- 15 ml de fines herbes mélangées
- 1 œuf dur haché
- Sel et poivre

**Finition**  
- 45 ml d'huile d'olive  
- 125 ml de bouillon de volaille  
- Sel

**Retirer le pédoncule** des poivrons et toutes les graines à l'intérieur.

**Mélanger le riz cuit** avec l'œuf dur, les fines herbes et le fromage de chèvre frais.

**Ajouter** les 45 ml d'huile d'olive et assaisonner.

**Garnir les poivrons** du mélange et disposer sur une plaque allant au four.

**Verser l'huile d'olive** de la finition et le bouillon, ajouter un peu de sel et cuire au four durant 30 minutes à 350 degrés.



DAVID HECKER AGENCE FRANCE PRESSE  
**De bons poivrons frais.**

Les grandes  
*Tables*

LA GRÈCE EST DE RETOUR

les meilleurs vins de la Grèce

chez  
Milos  
et  
CAVA

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

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

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



### Biblioscopie

**SO BRITISH**  
Jamie Oliver  
Hachette cuisine  
Italie, 2012, 406 pages

Profitez des Jeux olympiques de Londres en cuisinant les recettes du chef choucou Jamie Oliver. Il offre plus de 130 recettes aux lecteurs en leur faisant découvrir sa campagne anglaise. De petits producteurs et de grands produits qui changent notre opinion sur la culture alimentaire des Anglais.

# JARDINS

## Une touche de noir au jardin



LISE  
GOBEILLE

**L**e noir dans le monde végétal fascine : cette couleur y est rare et possède par le fait même une aura mystérieuse. Quelques touches de noir bien placées dans un jardin donnent de la profondeur, de la sobriété et un peu de mystère.

Mais soyons honnêtes : le plus souvent, il s'agit de pourpre foncé plutôt que de noir véritable ; parfois, cependant, on y est... presque.

### Le corail noir

*Colocasia esculenta*, ou taro, est une plante tropicale impressionnante par la dimension de ses feuilles, c'est reconnu, mais avec le cultivar Royal Hawaiian Black Coral, non seulement les feuilles sont géantes, mais leur couleur est remarquable. Le feuillage lustré, noir foncé parcouru de veines bleues, est frappant. Les longs pétioles soutenant les feuilles sont également dans les tons de pourpre noir. Le plant atteint un peu plus d'un mètre et produit maintes pousses à la base du plant, formant ainsi un massif spectaculaire.

Le taro demande un sol humide en tout temps ; il est heureux sur le bord d'un étang et peut même être légèrement submergé. En pot, le contenant doit être grand et la plante doit être arrosée abondamment. Le plein soleil ou la mi-ombre lui convient parfaitement.

Comme le taro n'est pas rustique chez nous, avant les premières gelées on extrait son large tubercule du sol pour l'entreposer. Cette plante est une vedette naturelle : on la remarque de loin.

### Une parente du muguet

*Ophiopogon planiscapus* « Nigrescens » est une étonnante vivace au feuillage noir qui ressemble à une graminée, mais qui est une parente du muguet. Elle pousse en petites touffes compactes, sur un rhizome d'où émergent des feuilles en forme de ruban qui atteignent une hauteur de 25 centimètres.

Les fleurs en clochettes sont lilas ; elles apparaissent durant l'été et se transforment par la suite en petites baies noires, reluisantes et décoratives. Malgré ses rhizomes, cette plante n'est pas envahissante, elle se développe plutôt lentement. On peut la propager par éclat de touffes au printemps ou par semis à l'automne.

Elle se cultive aussi bien à la mi-ombre qu'au soleil, dans un sol organique bien drainé, mais tolère un sol un peu plus sec. Elle est à son meilleur en massif, voisine de plantes aux feuillages pâles, en premier plan dans une platebande ou en bordure ainsi que dans un jardin alpin.

Cultivée au Jardin alpin du Jardin botanique de Montréal depuis plusieurs années, cette plante résiste bien à nos hivers dans la région.

### Le piment décoratif

*Capsicum annum var. annum* « Black Pearl » est une plante qui se démarque et on comprend qu'elle ait gagné le prix All-America Selection en 2006 ! Ce piment décoratif est une annuelle ; son feuillage exceptionnel est brillant et noir foncé.

Ses fruits reluisants forment des bouquets à l'extrémité des tiges. Immatures, ils sont noirs, puis ils tournent au rouge en cours de saison. Ils ne sont pas toxiques, mais ils sont très épicés. Les fleurs sont plutôt sobres : elles sont mauves et mesurent 2,5 cm. Le plant atteint 45 cm de haut par 30 cm de large et son port est naturellement compact.

Cette plante adore le soleil et la chaleur, préfère un sol qui contient de la matière organique et qui se draine bien. En contenant ou en plate-



LISE GOBEILLE

Le feuillage lustré et noir foncé de *Colocasia esculenta* « Royal Hawaiian Black Coral » est frappant. Il contraste avec les feuillages clairs.

bande, elle amène un contraste intense avec des plantes aux feuillages blancs, gris argenté et vert lime. Elle est également fort jolie avec des plantes à floraison orange, jaune ou blanche.

### L'Institut de technologie agricole fête ses 50 ans

En 1962, le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation fondait deux instituts de technologie agroalimentaire (ITA), l'un à La Pocatière et l'autre à Saint-Hyacinthe. Depuis des décennies, ces deux écoles ont formé des milliers de jeunes horticulteurs ; l'arrivée de cette main-d'œuvre spécialisée, jumelée à l'intérêt grandissant des citoyens pour le jardinage, a donné un essor formidable à ce domaine.

Au fil des ans, les programmes des instituts se sont adaptés aux nouvelles technologies et aux nouvelles réalités de l'industrie. Actuellement, deux programmes sont offerts : Technologie de la production horticole et de l'environnement et Paysage et commercialisation en horticulture ornementale (au campus de Saint-Hyacinthe seulement). La vision de l'horticulture a changé et, de nos jours, on parle plutôt d'horticulture au lieu d'horticulture ornementale. Pourquoi ? Parce que maintenant, sans renier l'aspect ornemental, on tient compte des services rendus par les végétaux. D'ailleurs, le tout nouveau pavillon horticole écoresponsable du campus de Saint-Hyacinthe montre bien cette reconnaissance avec ses murs et ses toits végétaux.

Deux types d'agriculture sont maintenant enseignés : une agriculture traditionnelle et une

agriculture dite marginale, davantage de proximité. Quant à la production bio, elle poursuit son élan, mais le défi est d'en diminuer les coûts de production. Malgré ces nouveaux développements, l'ITA peine à attirer les étudiants. La baisse démographique a bien sûr une incidence, mais pour plusieurs ces domaines ne sont pas très attirants.

Et pourtant ! Il s'agit véritablement d'un secteur d'avenir, de plus en plus orienté vers une gestion responsable des ressources. Enfin, le volet de la formation continue a pris de l'ampleur au cours des dernières années, afin de satisfaire une demande grandissante. Par ailleurs, pour célébrer les 50 ans des ITA, on tient le 25 août prochain Les Grandes Retrouvailles. Les étudiants de toutes les cohortes et les anciens membres du personnel sont invités à participer à cette grande rencontre.

Pour s'inscrire : [anciensita.ca](http://anciensita.ca) ou ☎ 450 778-6504, poste 6298.

### Un potager honni

Depuis quelques années, on incite les citoyens à cultiver leurs légumes pour mille et une excellentes raisons. Interpellé par cette idée, comme vous le savez probablement déjà, un couple (Josée Landry et Michel Beauchamp) de Drummondville a aménagé un potager — magnifique d'ailleurs — devant sa maison.

Le problème ? Il perturbe la cohésion de la trame urbaine, selon un représentant municipal. On impose donc au couple d'engazonner 30% du terrain en façade de sa maison, sinon il

risque une amende de 100 \$ à 300 \$ par jour. Par chance, le couple a répliqué, cette histoire a été médiatisée et la municipalité a décrété un moratoire jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre.

Il y a une semaine, la mairesse de Drummondville, Francine Ruest-Jutras, est allée rencontrer le couple. On dit que les discussions ont été fructueuses et qu'on arrivera à s'entendre. Tant mieux ! Tout de même, l'histoire est à suivre, car le conseil municipal se rencontrera le 13 août pour débattre de ce sujet.

Des questions sur votre jardin ?  
N'hésitez pas à me contacter à  
[lgobeille@ledevoir.com](mailto:lgobeille@ledevoir.com).

### Au jardin cette semaine

L'extrémité apicale (partie à l'opposé d'où s'attache le fruit) de vos tomates ou de vos piments est dure et de couleur blanche ou noire ? **Diagnostic :** vos fruits sont atteints de la pourriture ou **nécrose apicale**.

Cette maladie est causée par un **manque de calcium**, lui-même causé par des conditions de culture et climatiques défavorables. Afin de prévenir ce problème, on recommande d'arroser régulièrement les plantes, d'éviter de compacter le sol ainsi que d'endommager les racines en travaillant celui-ci.

**D Voir aussi** • **Clin d'œil olympique.** Un lien vers un article du *Daily Mail* parlant d'un champ de maïs qui rend hommage au sprinteur jamaïcain Usain Bolt sur [ledevoir.com](http://ledevoir.com).

## Escapades ESTIVALES

**Vivez le littoral inexploré du Québec!**

**CoSte**  
Minganie Anticosti Basse-Côte-Nord

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

**Forfaits 2012**

<b>Autotour en Minganie</b> 4 nuits/5 jrs 478 \$ p/p occ. Double + txs et fonds	<b>Les Beaux lundis et jeudis à Anticosti</b> 1 jour en zodiac 249 \$ p/p + txs et fonds	<b>Anticosti mythique</b> 4 nuits/5 jrs 1315 \$ p/p occ. Double + txs et fonds	<b>La Grande séduction</b> 3 nuits/3 jrs 583 \$ p/p + txs et fonds
--	--	---	--

**Voyages CoSte**  
Coopérative de solidarité en tourisme équitable  
Défenseur d'un permis du Québec

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • [info@voyagescoste.ca](mailto:info@voyagescoste.ca)  
**INFORMATION ET RÉSERVATIONS:**  
1 877 573-COSTE (2678) • [voyagescoste.ca](http://voyagescoste.ca)  
Prix en vigueur jusqu'au 30 sept. 2012

**AUBERGE DES Glacis**

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

Chef Olivier Raffestin

Une aventure gastronomique au moulin à une heure de Québec

Tél. : 418 247-7486 Sans frais : 1 877 245-2247  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)

**Un séjour mémorable à Niagara!**

- 200 chambres et suites
- Parc aquatique à l'intérieur avec un toit en verre rétractable
- Restaurant • Spa-santé luxueux
- Stationnement gratuit
- Terrains de jeux
- Forfaits de deux nuits ou plus

**Une nuit d'hébergement avec 2 jours d'accès au parc aquatique**  
à partir de **119\$** + taxes

**AMERICANA** 8444, rue Lundy's Lane  
RESORT SPA AND WATERPARK Niagara Falls (Ontario)  
905-356-8444  
1-866-707-0050 • [www.VisitezAmericana.com](http://www.VisitezAmericana.com)