



Partir Le tourisme hors saison? À oublier! *Page D 3*



Saveurs Comment identifier les végétaux comestibles? *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 SEPTEMBRE 2017



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Vue de la montagne Pelée depuis Saint-Pierre. Difficile de dire si les déportés acadiens ont été aussi émerveillés à leur arrivée que le sont aujourd'hui les touristes.

TOURISME MARTINIQUE

Les Acadiens de l'île aux fleurs

Explorer une page d'histoire peu connue de la Caraïbe, sur les contreforts de la montagne Pelée



Le tour du cratère de la montagne Pelée, une randonnée que l'on entame dans la commune de Morne-Rouge, à 1397 mètres d'altitude, réserve des panoramas grandioses.

Misant sur ses attraits « hors des sentiers battus » et la popularité du tourisme d'histoire et de généalogie, le parc naturel régional de la Martinique travaille à l'élaboration d'un circuit guidé intitulé « Sur les traces des Acadiens ». L'itinéraire débutera à Saint-Pierre et au Carbet et se terminera à Champflore — lieu où vécurent des Acadiens entre 1765 et 1774, dans la commune du Morne-Rouge.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Morne-Rouge

Les habitués de l'île connaissent l'eau Chanflor, extraite de la source du mont Béni, au pied du morne Lacroix, et mise en bouteille dans le quartier Champflore, au Morne-Rouge. Mais peu sont au fait de l'histoire des Acadiens qui, à l'instar des Allemands et des Alsaciens rescapés de la colonisation de Kourou, en Guyane, y migrèrent à la suite de leur déportation massive par les Britanniques entre 1755 et 1763.

Bref instantané de cette tragique histoire. Les Acadiens passent sous domination britannique en 1713. Mais pas question pour cette colonie française de prêter allégeance à la Couronne. Ce serait soutenir la Grande-Bretagne. Qu'advient-il en cas de conflit contre la France? Survient alors le Grand Dérangement, période sombre qui se situe dans le contexte de la guerre de la Conquête au Canada et de la guerre de Sept Ans en Europe.

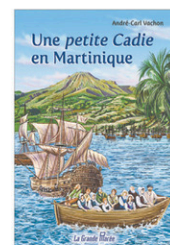
Les terres des Acadiens sont brûlées, ceux-ci sont capturés, puis mis au ban sur des bateaux surchargés. Certains parviennent à s'enfuir, d'autres sont déportés à Québec, en Louisiane et dans diverses localités françaises, dont en Martinique, dans les Antilles.

Les premières familles débarquent au Carbet en 1756, rejointes jusqu'en 1764 par d'autres groupes. En 1766, on évaluait à quelque 399 le nombre d'Acadiens sur l'île, dont la plupart s'établirent à Champflore, dans l'actuelle Morne-Rouge, érigée en commune en 1889.

Et si le soleil, les cocotiers, les plages de sa-

ble blanc et les eaux turquoise de la Martinique attirent aujourd'hui des milliers de touristes, la destination était loin d'en être une de rêve pour les exilés acadiens. Accablés par le climat chaud, les ouragans, les maladies tropicales, l'isolement... la plupart décidèrent de migrer vers d'autres terres.

Du passage de cette colonie ne restent donc que quelques traces archéologiques, notamment à Champflore, où l'an dernier a été dressée, en leur mémoire, une stèle. Un parcours pédestre de cinq kilomètres sur leurs traces et sur celles des Alsaciens et des Allemands se dessine actuellement dans la commune et devrait voir le jour d'ici 2018.



Une petite Cadie

Jadis le quartier dit des « étages de Saint-Pierre », Champflore est situé à l'orée du domaine d'Émeraude, un superbe site d'exploration et de la nature géré par le parc naturel régional de la Martinique (PNRM). C'est sur les terres de ce site de 25 hectares, à une dizaine de kilomètres de Saint-Pierre, qu'a abouti un groupe d'Acadiens en 1765.

« C'est en regardant une carte de l'île, datée de 1770, que j'ai découvert que le domaine d'Émeraude occupe une partie de l'ancienne colonie alsacienne », explique le professeur martiniquais Vincent Huyghues-Belrose, historien au PNRM. Et sur cette carte ancienne se trouvait cette surprenante mention: « Établissement des Acadiens 1765 ».

Poussé par la curiosité, et épaulé par le

VOIR PAGE D 4 : ACADIENS

PLAISIRS

Les nénuphars, patrimoine botanique français

Il y a 90 ans, Claude Monet montrait au monde ses Nymphéas

JORDANE BERTRAND au Temple-sur-Lot

Il y a tout juste 90 ans, l'exposition Les nymphéas du peintre Claude Monet était inaugurée à Paris. Son inspiration? Des nénuphars colorés, conçus dans une pépinière du sud-ouest de la France...

Paris, Exposition universelle de 1889: tous les yeux sont rivés vers une étonnante tour de fer, érigée par un certain Gustave Eiffel. Claude Monet, fou de fleurs, scrute, lui, les bassins du Trocadéro. Des fleurs totalement atypiques attirent son attention: des nénuphars (autre nom des nymphéas) jaunes, roses, rouges...

«On a oublié que jusqu'à la fin du XIXe siècle, les seuls nénuphars indigènes en Europe, les Nymphaea alba, étaient blancs. Ce n'est que par l'hybridation avec des espèces tropicales, réalisée ici pour la première fois, à la pépinière Latour-Marliac, que des nénuphars colorés résistant au climat européen ont fait leur apparition», explique Robert Sheldon, Franco-Américain de 41 ans, propriétaire de cette pépinière située dans le village du Temple-sur-Lot, dans le département du Lot-et-Garonne.



NICOLAS TUCAT AGENCE FRANCE-PRESSE

Avant le XXe siècle, les nénuphars étaient blancs. C'est l'hybridation réalisée en France qui a permis de développer d'autres variétés, explique Robert Sheldon, propriétaire de pépinière.

C'est au fondateur des lieux, Joseph Bory Latour-Marliac (1830-1911), rejeton d'une famille aisée du cru et horticulteur passionné, que l'on doit cette découverte. Après une dizaine d'années de tentatives de croisement entre nénuphars rustiques blancs et nénuphars tropicaux achetés au-

près de collectionneurs, il réalise enfin son rêve.

«Entre 1870 et 1880, il crée 19 variétés. Elles sont toutes présentées à l'Exposition universelle de 1889, où Latour-Marliac reçoit le premier prix dans sa catégorie», raconte Robert Sheldon.

«On suppose que c'est comme

cela que Monet a découvert les nénuphars colorés, ajoute-t-il. Il n'a pas encore son jardin d'eau à Giverny [en Normandie]. Dès qu'il le construit, il passe commande à Latour-Marliac. Nous disposons dans les archives de la pépinière des factures adressées à Claude Monet.» A l'époque, le peintre est

«un des premiers» à posséder un jardin d'eau: «Il avait un paysage exclusif, alors que les gens pensent que les nénuphars colorés ont toujours existé...» rappelle Robert Sheldon.

On connaît la suite: pendant plus de 30 ans, le maître impressionniste y puise son inspiration, jusqu'à sa mort en 1926. Et donne naissance à la série des célèbres «Nymphéas», soit près de 300 tableaux, dont les fameux panneaux exposés au musée de l'Orangerie, à Paris, dès 1927.

Bagage français

«Il y a le pinceau qui a servi à Joseph Bory Latour-Marliac pour faire ses hybridations, et il y a le pinceau qui a servi à Claude Monet pour reproduire leur nouveauté sur la toile», résume le propriétaire. Qui se souvient que son premier nénuphar, acheté aux Etats-Unis, avait lui-même pour nom Marliacea rosea, par référence à Latour-Marliac... «Partout dans le monde, de très nombreux nénuphars portent des noms français», rappelle-t-il.

Robert Sheldon, qui vient d'obtenir la nationalité française, aimerait d'ailleurs que ses nouveaux compatriotes prennent conscience que ce patrimoine botanique excep-

tionnel est né chez eux, dans cette pépinière où certains bassins datent des années 1870 composent toujours de sublimes tableaux végétaux.

Installé en France depuis 15 ans, ce professeur de marketing passionné par les plantes aquatiques depuis l'adolescence a acheté la pépinière il y a dix ans à un couple britannique, qui l'avait acquis auprès des Latour-Marliac en 1991.

Chaque année, plus de 15 000 visiteurs se promènent sur les deux hectares de ce site qui, avec plus de 300 variétés de nénuphars, détient le titre de «collection nationale» attribué par le Conservatoire des collections végétales spécialisées (CCVS), association de défense du patrimoine végétal.

A terme, Robert Sheldon a un objectif: «Plutôt que de reprendre l'hybridation nous-mêmes, nous souhaiterions obtenir des variétés, les cultiver et verser des redevances à leurs créateurs», explique-t-il.

Avant de rappeler que si Joseph Bory Latour-Marliac a ses «nénuphars» dans le monde entier, depuis son petit village, «il n'a jamais touché lui-même de redevances...»

Agence France-Presse

BON VOYAGE

INDE DÉPARTS DE GROUPES 2018. Sud de l'Inde Enchanteur. Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan. Réservation avant le 30 septembre 2017.

Sortez de l'ordinaire ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE! FÊTE DU TRAVAIL ET DE L'ACTION DE GRÂCE. NEW YORK à partir de 225 \$*. BOSTON à partir de 265 \$*.

Voyages Symone Brouty. L'INDE DES GRANDS EMPIRES - 29 JRS GARANTIS! (4 PLACES). LA MAGNIFIQUE ÉGYPTE PHARAONIQUE - 18 JRS GARANTIS! (2 PLACES).

Voyages solidaires. Expérience d'immersion interculturelle proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat.

OCEANIA CRUISES Your World. Your Way. Découvrez le Pacifique-Sud. Enchantement Éternel - 18 Jrs LIMA-PAPEETE 8 649 \$*.

PRÉSENTATIONS DE NOS CIRCUITS À MONTRÉAL. DIMANCHE 17 SEPTEMBRE 2017. 11h00 LE CAUCASE AZERBAÏDAN, GÉORGIE & ARMÉNIE.

POLYNÉSIE et ÎLES COOK à bord du navire Paul Gauguin. Du 29 nov. au 17 décembre 2017 PLACES LIMITÉES, HÂTEZ-VOUS!

Anticosti on t'aime! Visez le littoral inexploré du Québec. 22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002.

POUR ANNONCER DANS CETTE REGROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC EVELYNE DE VARENNES AU 514 985-3454 OU edevarennas@ledevoir.com

PLAISIRS

PARTIR

La flambée des couleurs d'automne à Magog-Orford, Noël à Saint-Petersbourg, janvier dans une forêt du Michoacán, où il «neige» des papillons monarques, la fête des vendanges à Mendoza en mars, New York à Pâques, la Promenade du philosophe à Kyoto, au temps des cerisiers en fleurs, Cannes pendant son festival...

Hors saison? Pas question!

CAROLYNE PARENT



Le maïs d'ici, je le déguste lorsqu'il est à son sommet, fin août, début septembre. Eh bien, c'est pareil pour les destinations: je veux y être lorsqu'elles se présentent sous leur meilleur jour. Pas vous?

Difficile d'être contre l'idée de voyager hors saison. Après tout, c'est un bon plan qui ne comporte que des avantages, non? Il y a moins de monde sur les routes, moins de touristes sur les sites, il fait — peut-être — encore beau et puis, les tarifs hôteliers sont moins élevés, chose appréciable.

Mais en ce qui me concerne, le «bon plan» mérite quelques nuances. A quelle période fait-on référence exactement? Parle-t-on des quelques semaines qui suivent la haute saison, soit l'arrière-saison? Des quelques semaines qui la précèdent? Ou de la période hors saison proprement dite et... proprement morte et morne?

L'arrière-saison et le hors saison urbains, balnéaires et de villégiature évoquent aussi des réalités tout à fait différentes. Un hôtel-spa nordique dans Lanaudière fin octobre? J'arrive, car j'en ai plus pour mon argent, le forfait de séjour étant souvent bien plus généreux qu'en décembre. Et si le temps est pourri, peu importe, car je ne visiterai après tout que des baignoires à remous. Venise tout juste après le carnaval? J'accours! Les fêtes tardives sont parties et le ciel est bleu Canaletto. Calvi en septembre? Oubliez-moi! En Corse, dès la fête du Travail, la qualité de la lumière n'est déjà plus ce qu'elle était à peine la semaine d'avant, le vent s'est levé, le fond de l'air est frisquet et les transats, empilés en bordure de la plage, me narquent. Et c'est sans compter les rues désertées et les cafés fermés des hameaux de la Balagne. Bonjour l'ambiance, même avec son amoureux...



Un temps automnal plus que tonique à l'Espiguette, une plage du Gard, dans le sud de la France, qui est tellement plus invitante en... juillet!

CAROLYNE PARENT

Comme l'amie Carole, j'aime toutefois Paris en novembre: j'infiltrerai la vie parisienne sur fond de fébrilité des fêtes de fin d'année et de cafés aux vitrines embuées. La flambée des couleurs d'automne à Magog-Orford, Noël à Saint-Petersbourg, janvier dans une forêt du Michoacán, où il «neige» des papillons monarques, la fête des vendanges à Mendoza en mars, New York à Pâques, la Promenade du philosophe à Kyoto, au temps des cerisiers en fleurs, Cannes pendant son festival, Montréal pendant les siens: c'est exaltant! Ces destinations vibrent alors de vie et d'animation! On se mêle aux gens du cru en liesse, comme disait l'autre.

Voyager au Mexique pendant *El Día de los Muertos*, qui dure en fait trois jours à compter du 31 octobre, c'est participer à l'une des fiestas les plus vivantes du pays et se familiariser avec une tradition qui remonte aux Aztèques, qui permet de mieux saisir l'âme mexicaine. *Mañana, mañana, la muerte!* Séjourner à Mumbai ces jours-ci, pendant la fête de Ganesh, le dieu éléphant, c'est être plongé dans une ferveur religieuse qui vire vite fait au party de rue avec ses processions et ses délicieux *bhel puri* préparés sous nos yeux. Ah, c'est clair, votre chambre d'hôtel vous coûtera plus cher qu'en juin, pendant la mousson, mais au fait, que

voulez-vous acheter: un bas tarif ou une expérience de voyage signifiante?

L'envers de l'été

L'industrie du tourisme vit mal les flux saisonniers, et pour cause. Ceux-ci ont un impact économique important et engendrent des problèmes de taille. Par exemple, dans des destinations qui ne s'animent qu'en saison, comment maintenir une qualité de service — le nerf de la guerre du secteur de l'hôtellerie — dans un contexte d'irrégularité d'emploi?

Depuis quelques années au Québec, le ministère du Tourisme a pour stratégie d'accompagner le développement

d'un tourisme hivernal afin de contrer les effets de la saisonnalité. Comme le rappelait Claudine Barry, de la Chaire de tourisme Transat, dans un article diffusé récemment sur le site Réseau veille tourisme, en 2014 (dernières données disponibles), 35% des visites chez nous ont eu lieu, sans surprise, en juillet, en août et en septembre. L'analyste faisait toutefois remarquer qu'entre 2000 et 2014, «la part des visites concentrées au troisième trimestre a baissé de six points de pourcentage au bénéfice des premier et quatrième trimestres», soit à l'automne et à l'hiver. Bonne nouvelle pour les acteurs du secteur!

En tant que touriste, je n'en

continue pas moins de chercher les avantages du tourisme hors saison dans des destinations qui ne créent aucune plus-value pour compenser un temps de canard, ou encore le sentiment tristounet qui vient avec la réalisation que ça-doit-être-tellement-formidable-en-juillet.

Claudine Barry, elle, a trouvé un bienfait pour la destination en elle-même. Le ralentissement post-haute saison procure, dit-elle, «un moment de récupération pour la communauté et les travailleurs, mais aussi pour la nature et les sites touristiques». Je suis bien d'accord. Nature et sites ont parfois besoin de vacances, eux aussi.

Gastronomie thaïlandaise: apprivoiser peu à peu les insectes

Malgré l'engouement mondial, les Bangkokais hésitent à consommer les « plats du pauvre »

DELPHINE THOUVENOT SIPPACHAI KUNNUWONG

à Bangkok

En Thaïlande, les insectes sont un «plat du pauvre», consommé dans les campagnes. Mais ils commencent à faire leur chemin sur les tables des élites de la capitale, soucieuses de suivre cette tendance mondiale de la gastronomie.

«Je viens de manger des noix de Saint-Jacques surmontées de vers de bambou et un filet de poisson avec une sauce aux œufs de fourmi. C'était délicieux», témoigne Ratta Bussakornnun, 27 ans, qui travaille dans le secteur des cosmétiques.

Cette Bangkokienne de naissance est arrivée un peu par hasard dans le restaurant Insects in the Backyard («Des insectes dans l'arrière-cour»), qui vient d'ouvrir à Chang Chui, une friche artistique de Bangkok où se pressent les *hipsters* de la capitale, entre boutiques de vinyles et de créateurs de mode locaux.

Contrairement à de nombreux Bangkokiens des classes aisées, Ratta ne snobe pas les vendeurs ambulants d'insectes, dont les clients habituels sont plutôt, sur les marchés de la ville, les travailleurs venus de régions rurales du pays, notamment du nord et du nord-est, nostalgiques des vers et criquets frits de leur enfance.

«La nourriture est bien présentée, cela donne une impression de sophistication», loin des étals d'insectes sur le marché où les insectes grillés sont servis à la pelle, comme des cacahuètes ou des bonbons en vrac, analyse-t-elle.

Le chef d'*Insects in the Backyard*, Thitiwat Tantra-

PHOTOS LILLIAN SUWANRUMPHA AGENCE FRANCE-PRESSE Dans la cuisine d'*Insects in the Backyard*, le restaurant qu'il a fondé, le chef Thitiwat Tantragarn prépare une de ses spécialités.

garn, qui a travaillé aux États-Unis, a élaboré son menu en mélangeant recettes locales, comme la sauce aux œufs de fourmi, et influences occidentales, comme les raviolis à la chair de punaise d'eau géante.

Fusion

«La punaise d'eau géante a un goût de crabe, d'où mon idée de la préparer en raviolis, avec une sauce au safran», explique-t-il, dans le jardin du restaurant, décoré de plantes carnivores.

Avec comme leitmotiv de «créer une harmonie» entre le

garn de l'insecte et les autres ingrédients.

Paradoxalement, alors que la Thaïlande produit chaque année des tonnes de criquets destinés à être mangés en collations par ses citoyens, la gastronomie thaïlandaise utilise assez peu les insectes, bien moins que le Cambodge voisin.

Quand ils ne sont pas mangés tels quels, juste grillés, les insectes apparaissent parfois dans la confection de sauces, comme de la pâte de piment au criquet.

Mais l'engouement des chefs en Occident pour les in-



Le restaurant sert aussi des cocktails agrémentés de fourmis.

sectes, avec livres de cuisine spécialisés et chefs réputés convertis, n'a pas atteint les cuisines thaïlandaises. «Mon but, c'est de changer l'attitude des clients, de leur montrer que les insectes sont délicieux, et que combinés à d'autres aliments, ce n'est pas dégoûtant», explique Thitiwat, qui peine pour l'heure à remplir sa salle de restaurant.

Car si les nutritionnistes s'accordent pour souligner l'intérêt des insectes, certains rêvent d'y voir une source de protéine alternative à la viande qui serait moins nocive pour l'environnement, le principal défi, en Occident comme à Bangkok, est de faire oublier leurs préjugés aux consommateurs.

En Thaïlande s'ajoute une difficulté supplémentaire: dans ce pays très clivé entre riches et pauvres, ruraux et urbains, «manger des insectes, cela a une connotation sociale» de «plat du pauvre», explique Massimo Rever-

beri, Italien produisant des pâtes à base de farine de criquet en Thaïlande, destinées à l'exportation.

Pas facile donc pour *Insects in the Backyard* de trouver son public à Bangkok, même si certains restaurants incorporent déjà des insectes à leur carte, dont les pâtes de Massimo Reverberi.

Pour Regan Suzuki Pairojmahakij, une Canadienne à l'origine de *Insects in the Backyard* avec des partenaires thaïlandais, ce n'est pas l'argument nutritionnel ou environnemental qui fera changer les mentalités, mais le fait que des chefs se mettent à «créer de la haute cuisine» à base d'insectes.

Ania Bialek, professeure d'anglais de 30 ans habitant à Bangkok, a voulu «tester la version classe» des insectes qu'elle

avait déjà goûtés, comme de nombreux touristes, dans le quartier des routards de Bangkok, Khaosarn road, où les vendeurs ambulants d'insectes s'aventurent.

Elle se dit particulièrement séduite par le tiramisu aux vers à soie du chef Thitiwat, qui «ajoute du croquant» à la crème. «Mais je ne cuisinerais pas moi-même des insectes», dit-elle, sceptique quant à leur généralisation dans l'alimentation mondiale.

Pourtant, le phénomène émerge, notamment en Europe et aux États-Unis, avec des *start-ups* commercialisant *chips*, suppléments alimentaires et même hamburgers aux insectes, comme en Suisse, dans les supermarchés Coop depuis fin août.

Agence France-Presse

HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages : Italie, Grèce, île de Majorque (Espagne), Costa Rica...
Fins de semaine : île aux Lièvres, les Amishs, Charlevoix...

randopleinair.com / 514-252-3330

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

PLAISIRS

TOURISME

Qui peut imaginer, en traversant cette commune de quelque 5000 âmes, située dans le nord de la Martinique, à 450 m d'altitude, qu'une centaine d'Acadiens s'installèrent ici, en pleine forêt tropicale humide, pour tenter de refaire leur vie sous le soleil de la Martinique?

ACADIENS

SUITE DE LA PAGE D 1

PNRM, l'historien passionné entame des recherches laborieuses pour retrouver la trace de ces Acadiens. Après plus de deux ans de recherches, le parc met au point, entre les murs du domaine d'Émeraude, une petite exposition qui présente au public ce que l'on sait du destin tragique de ces immigrants.

Des découvertes qui ont amené Vincent Huyghues-Belrose à rencontrer, en 2015, André-Carl Vachon, auteur des ouvrages *Les déportations des Acadiens et leur arrivée au Québec: 1755-1775*, et *Les Acadiens déportés qui acceptèrent l'offre de Murray*.

De cette rencontre naît un an plus tard *Une petite Cadie en Martinique*, écrit par André-Carl Vachon, et préfacé par Vincent Huyghues-Belrose. L'ouvrage bien documenté, dont le lancement a eu lieu en février dernier sur le site même où vécurent quelque 200 Acadiens, retrace l'histoire de leur odyssée jusqu'ici après le traité de Paris.

«Je suis moi-même descendant de ces Acadiens qui ont vécu en Martinique avant de migrer au Québec en 1772, explique André-Carl Vachon. J'ai écrit ce livre afin de commémorer cette page de l'histoire de la diaspora acadienne, mais aussi pour rendre hommage à mes ancêtres qui demeuraient à la Prée-Ronde de Port-Royal en Acadie.»

Peu de traces

Qui peut imaginer en traversant cette commune de quelque 5000 âmes, située dans le nord de la Martinique, à 450 m d'altitude — mieux connu comme point de départ d'une randonnée au sommet de la Pelée —, qu'une centaine d'Acadiens s'installèrent ici, en pleine forêt



HÉLÈNE CLÉMENT

Escarpée et en lacets, la route du Morne-Rouge gravit les contreforts de la montagne Pelée dans une marée de vert.

tropicale humide, pour tenter de refaire leur vie sous le soleil de la Martinique?

Un soleil qui joue à la cachette sur ce sol où réside le fameux site, au cœur des massifs de la Pelée et des pitons du Carbet, dans la commune la plus fraîche, la plus haute, la plus arrosée de l'île. Il pleut ici presque cinq fois plus que sur les côtes.

Des conditions climatiques qui ont sûrement rendu la vie des premiers habitants difficile, mais aussi, à une époque moins lointaine, fait le bonheur des gens aisés qui venaient y construire leur résidence secondaire pour profiter de l'air frais de la commune.

Du moins jusqu'à l'explosion de la montagne Pelée, le 8 mai 1902, qui a rayé Saint-

Pierre et ses 30 000 habitants de la carte. Et qui, trois mois plus tard, lors d'un autre soubresaut de la montagne, a tué 1500 âmes à Morne-Rouge et laissé le village en ruines.

Révolte des esclaves, ouragans, tremblements de terre, volcan... Bien des archives ont été réduites en cendres, rendant le travail de recherche laborieux pour les historiens.

Bien des questions

Qu'espéraient les administrateurs français en installant ici les Acadiens? «Qu'ils deviennent des défricheurs, des éleveurs et des agriculteurs», raconte André-Carl Vachon. *Ce qui était très peu réaliste. Les Acadiens étaient charpentiers, tailleurs d'habits, marchands, armuriers, ferblantiers, forgerons, tailleurs de pierre, navigateurs, négociants... Ils faisaient partie de la catégorie des petits-blancs, ou petite bourgeoisie.»*

Ont-ils connu la solitude des mornes caféiers ou le dur travail de la coupe de la canne, le broyage et le murmure du moulin dans les cuves de fermentation du rhum? «Un seul Acadien travaille dans les sucreries: Joseph Martin est raffineur et économiste.» Puis un seul est dit «laboureur de son métier», soit Louis Maillet, précise M. Vachon.

Ont-ils été témoins de la naissance en 1765 du rhum Saint-James — le seul rhum agricole vendu en tout temps à

la SAQ? À l'époque, le roi Louis XV, voulant protéger son eau de vie, en interdisait l'exportation vers la France. On a donc cherché au début à l'exporter en Nouvelle-Angleterre, d'où son nom anglais pour un meilleur marketing.

Craignaient-ils le trigonocéphale, ou fer de lance, ce serpent au venin mortel — ouf, il existe de nos jours un sérum antivenin! — qui a tant marqué l'histoire de la colonisation de la Martinique qu'il figure sur le drapeau emblématique de l'île depuis 1766? Est-ce que du sang acadien coule dans les veines des Martiniquais? «Seules des recherches généalogiques pourraient y répondre», écrit l'auteur d'*Une petite Cadie en Martinique* qui, dans son ouvrage, dresse une liste de quelques couples susceptibles d'avoir eu une descendance parmi les Martiniquais.

Dans leurs pas

Aucune route nationale en Martinique — sauf celle de la Trace, construite depuis Fort-de-France sur une ancienne piste des Jésuites — n'évolue dans un maelström végétal aussi superbe que la route du Morne-Rouge au départ de la ville de Saint-Pierre.

Escarpée et en lacets, elle gravit les contreforts de la montagne Pelée dans une marée de vert, à l'ombre de fougères arborescentes géantes, de bambous qui bruissent au vent, de fromagers imposants

aux troncs arc-boutés et de mille plantes: philodendrons géants, barbe à papa, orchidées et autres épiphytes, balisiers, mousse, lianes torsadées...

C'est la route classique, la N2, que l'on emprunte pour passer, via Morne-Rouge, du côté caraïbe au côté atlantique ou pour aller grimper la Pelée à partir de l'Aileron.

On peut aussi suivre le chemin juste au-dessus, celui qui monte en serpentins vers la maison du Gèreur — annoncée depuis la N2, une jolie demeure créole datant de 1856, et l'une des seules à avoir été épargnées lors de l'éruption de la montagne Pelée en 1902.

Située sur le site d'une ancienne distillerie, au cœur d'une plantation de bananes et de canne, cette vieille bâtisse créole pleine de charme — que l'on peut louer le temps d'une vacance — témoigne du mode de vie à Saint-Pierre, ville d'art et d'histoire, avant le séisme, à l'époque où l'on menait dans le «Petit Paris des Antilles» une vie fastueuse.

C'est cette voie rurale, qu'on imagine peu hospitalière au XVIII^e siècle, qu'auraient empruntée les Acadiens en 1765 pour rejoindre, à partir de Saint-Pierre, cette petite Cadie nommée Champflore. Elle débouche non loin du domaine d'Émeraude, un superbe point de départ pour s'initier à cette page oubliée de l'histoire de la diaspora acadienne.

Le goût de la Martinique

Le 10^e festival Martinique gourmande, organisé par le Comité martiniquais du tourisme (CMT), se tiendra du 14 au 24 septembre prochain à Montréal et Québec. Les amateurs de bonne chère pourront s'adonner à la gourmandise dans une quarantaine de restaurants et de bars participants.

Le temps du festival, les chefs et mixologues de ces établissements ont ajouté à leur menu plats et cocktails d'inspiration martiniquaise. Comme l'«Espresso Martinique» à base de rhum agricole Trois-Rivières cuvé de l'Océan, créé par Jean-Christophe Champin, gagnant cette année du concours du meilleur cocktail d'inspiration martiniquaise organisé par le CMT, que l'on pourra déguster au bar le Lab du Quartier des spectacles. Depuis quelques années, la Martinique s'impose comme une destination gourmande. Les chefs se multiplient et proposent des recettes inventives qui mettent à l'honneur le produit des récoltes du terroir. Et on ne s'étonnera guère du caractère métissé de cette cuisine quand on connaît l'histoire de son peuplement: d'abord les Amérindiens, puis les Européens, les Africains, les Indiens, les Chinois...

Les chefs martiniquais Guy Ferdinand, du restaurant le Petibonum, situé dans la commune du Carbet, Claire-Marie Dubois, professeure de cuisine au lycée du François et animatrice d'ateliers culinaires, ainsi que Nathanaël Ducteil, qui, après avoir occupé le poste de chef de cuisine à l'hôtel Plein Soleil pendant plus de 10 ans, propose des prestations de chef à domicile et des cours de cuisine, seront parmi les invités de cette rencontre annuelle festive: www.martiniquegourmande.ca

Renseignements: Comité martiniquais du tourisme à Montréal, www.lamartinique.ca

N'oubliez pas de mettre dans votre valise *Une petite Cadie en Martinique*.

Collaboratrice
Le Devoir

En vrac

Depuis juillet 2014, l'agence **Les Voyages DiasporAcadie** organise des séjours touristiques sur mesure dans la diaspora acadienne. Deux voyages ont été organisés avec succès au printemps dernier sur les traces des Acadiens en Martinique, dont l'un en compagnie d'André-Carl Vachon, qui a lancé son livre *Une petite Cadie en Martinique* durant le voyage, de même que pour assister à l'installation d'une stèle en mémoire des Aca-

diens qui vécurent à Champflore, dans l'actuelle commune de Morne-Rouge. Le voyageur acadien propose à nouveau le voyage thématique «La Martinique des Acadiens», du 9 au 20 mars 2018. La virée d'une dizaine de jours autour de l'île comprend, entre autres, la visite de Saint-Pierre et de Fort-de-France, du Carbet, du Prêcheur, de Morne-Rouge et des Trois-Ilets (lieu de naissance de Joséphine de Beauharnais, née le 23 juin 1763), diasporacadie.com

LE DEVOIR SE LIT MAINTENANT EN TOUTE MOBILITÉ!

D Téléchargez gratuitement l'application *Le Devoir Mobile* dès maintenant sur votre téléphone intelligent.



PLAISIRS

SAVEURS

Allons-y, imaginons, rêvons d'une application mobile qui listerait tous les comestibles sauvages du Québec et qui montrerait tout leur potentiel! Un clic, une fiche descriptive, des photos et des recettes pour s'appropriier l'affaire sauvage. Parce qu'il y en a. Beaucoup. Juste à nos pieds.

Démystifier notre garde-manger

Apprendre à lire, à compter, à connaître la nature comestible. Et pourquoi pas rêver un peu ?

SOPHIE SURANTI



Lorsque, fin juin, est sortie l'application mobile gratuite Vild Mad («nourriture sauvage» en danois) pour les appareils Android et Apple, plusieurs d'entre nous ont soupiré d'envie en imaginant un tel outil pour identifier nos propres comestibles sauvages. Avec Yvan Perreault du Jardin des noix, nous y avons un peu rêvé dans son coin de Lanaudière...

«Un outil d'identification des comestibles sauvages nordiques avec tous les détails concernant les meilleures parties à cueillir, le meilleur temps et la meilleure façon de les cueillir, pour assurer aussi la pérennité de la ressource, ça nous en prendrait un à nous aussi, au Québec.» Je débambule avec Yvan dans son verger de noix situé à Saint-Ambroise-de-Kildare, admirant ses bosquets en bordure d'eau, ses plants potagers laissés à leur heureux sort. Il fait bleu, l'herbe est détrempée et partout autour de nous, du comestible que je suis incapable de reconnaître, mais qu'Yvan débusque en deux temps trois enjambées. A peine ai-je fini de goûter la verdurette sauvage que le nuciculteur a déposée au creux de ma main qu'il me fait signe de le rejoindre pour en goûter une autre, puis une autre. Je ne sais plus où poser les pieds. J'ai peur d'écraser. Tant de nature comestible au sol! Des années de promenades, de quadrillages et de lectures ont forgé l'œil d'un connaisseur comme Yvan. Pour moi, citadine fraîchement débarquée ce matin du bus à Joliette, il faudrait une application mobile dans l'esprit de celle qu'a sortie le médiatisé chef René Redzepi (du restaurant Noma à Copenhague) et ses équipes dans le cadre des activités de son symposium MAD, réunissant les acteurs de l'industrie culinaire. Un clic, une fiche descriptive, des photos et des recettes pour s'approprier l'affaire sauvage.

Il faudrait que l'application rêvée, imaginée, envoie la photo prise à l'endroit où je me trouve à une banque de données qui identifie de suite ce que c'est, ainsi que la partie comestible. Par exemple, ce petit périmètre de sol sauvage. C'est toujours mélangé! Qu'est-ce qu'une appli pourrait dire de ce parler végétal à un mobinaute? «Actuellement, cela prend un humain avec une formation», mem rétorque illico Yvan. Et voilà mon guide-animateur-formateur-mycologue-spécialiste des produits forestiers non ligneux reparti dans son exploration du sol. De la chicorée ici, du mauve tréfle là... Hum, ça, non, pas intéressant à manger, trop amer... «Je pense que cette application mobile pourrait fonctionner pour les petits fruits sauvages et les champignons.» A condition que ces derniers soient montrés sous différents angles. Avec le sauvage, on n'a pas le droit à l'erreur. Par contre, selon Yvan, cela ne marcherait pas pour des plantes sauvages du type laitue en champs. Ces dernières étant souvent mêlées à d'autres. De plus, un cueilleur bien formé est capable de repérer de loin un gros bosquet dans lequel une plante abonde. Dans ce cas, une telle application ne servirait pas; excepté pour le cueilleur occasionnel, celui du dimanche. Mais pour identifier certaines plantes poussant parmi d'autres, pour éviter les confusions (les sosies entre végétaux), pour dire quelle partie est bonne à manger et à quelle période (un calendrier de comestibilité détaillé), ça oui.

«Au Québec, nous avons le projet de fermes forestières. Les comestibles sauvages sont finalement peu présents en milieu naturel. En pleine forêt, on trouve des champignons à l'ombre des arbres, ainsi que des plantes printanières et un peu de sève



Yvan Perreault, propriétaire du Jardin des noix situé à Saint-Ambroise-de-Kildare dans Lanaudière

Un verger qui produit, et bientôt, une usine à noix

C'est en plongeant dans la lecture du Répertoire des arbres et arbustes ornementaux que les frères Yvan et Alain Perreault décident de créer un verger d'arbres à noix, une culture unique au Québec. En 2006, Yvan qui faisait déjà la cueillette de fruits sauvages et de champignons, découvre ce livre. Les noix comestibles y sont à peine mentionnées. Cela lui donne des idées. Les noyers cendrés aiment le sol argileux; y a caractéristique de la terre paternelle rachetée par le cadet Alain. «Tentons une rangée de noyers cendrés!» pro-

pose Yvan à son frère. D'autant plus que sa délicieuse noix n'est pas disponible sur le marché. Les premiers arbres sont plantés en 2007. Depuis, le verger a pris de l'ampleur. Noyers, caryers, pacaniers, noisetiers... Comme les noix tombent des arbres au même moment, la ferme des Perreault s'agrandit actuellement pour accueillir en 2018 des salles équipées de machines post-récolte: ébrouter (extraire le brou, ou l'enveloppe des noix), laver, sécher et casser les noix. aujardindesnoix.com

provenant notamment des érables ou des bouleaux. Mais pour le reste, les comestibles sauvages nordiques les plus intéressants [du point de vue gastronomique] proviennent principalement des milieux dits intermédiaires», m'explique Yvan. Après avoir trop domestiqué nos paysages, le projet vise à les réintroduire dans les terrains en friche, en bordure, en lisière; entre champs et forêts. C'est là que ça se passe et que ça se mange! Pour Yvan, qui de formation en cueillette s'invente son métier de fermier forestier, une application d'identification serait pertinente dans ces zones agroforestières en voie de reconstitution. Et puis, souhaiterait-on absolument économiser les contacts humains, tout ce mentorat qui se dispense à travers la province? Depuis quelques années, la filière de cueilleurs s'organise, se professionnalise. On imagine donc, on suppute, et l'on voit déjà venir les défis qu'une appli du type «Québec sauvage 101» poserait... Comme parler du conditionnement, c'est-à-dire des étapes de préparation nécessaires pour transformer le comestible en quelque chose de mangeable. Yvan me donne en exemple le cacaoyer, pour lequel cela a pris des années avant qu'on en fasse des tablettes de chocolat!

Pas que visuel Il faudrait aussi penser à intégrer les autres sens. Seule la vue ne suffit pas. Le toucher ou l'odorat importent dans un contexte d'identification sensible,

incertain. Entre deux champignons ayant la même allure, l'un mangeable, l'autre pas, le cueilleur doit plus qu'étoffer sa grille d'analyse. «C'est remettre la vie des gens entre les mains d'un outil techno. En fait, il faudrait mettre au point une machine in-

certaine... Ce qui impliquerait une intelligence artificielle! L'appli mobile devrait être capable de dire: "Il pourrait également s'agir de ceci" et d'ouvrir la discussion», réfléchit tout haut Yvan, entre deux piétinements de chiendent (du bon compost

pour le sol!). Et puis, qu'est-ce qui est vraiment bon, et quand? Certains comestibles sauvages nordiques ne sont intéressants dans l'assiette que lorsqu'ils sont associés à d'autres ingrédients, et ce, à un stade précis de leur développement.

Malgré tous ces paramètres à prendre en compte, allons-y, imaginons, rêvons d'une application mobile qui listerait tous les comestibles sauvages du Québec et qui montrerait tout leur potentiel! Parce qu'il y en a. Beaucoup. Juste à nos pieds.



Pickles fameux

PAR DAVID CÔTÉ

Le chef a mis au point des jus à base de fruits et de légumes rejetés par l'industrie pour lutter contre le gaspillage alimentaire (justloop.ca). Il est également l'auteur avec Sébastien Bureau de *Révolution fermentation* (Éditions de l'Homme).

Temps de fermentation
De 3 jours à 3 semaines

Équipement
Une balance, des bols, deux bocaux en verre de 1 litre (4 tasses), un barboteur (facultatif)

Ingrédients
1 kg (2,2 lb) de concombres à cornichons croustillants
1,5 litre (6 tasses) d'eau froide et 750 ml (3 tasses) de glaçons
1 litre (4 tasses) de saumure sucrée à 5%
40 g (8 c. à café) de sel
1 c. à soupe de sucre
1 litre (4 tasses) d'eau à la température ambiante
2 jeunes feuilles de vigne fraîches, congelées ou lactofermentées (facultatif)
2 gousses d'ail entières
1 bouquet d'aneth frais
1 c. à café de poivre noir entier
1 c. à café de carvi
1 c. à café de cumin

Préparation

Bien nettoyer les concombres et les laisser tremper dans l'eau froide avec les glaçons de 4 à 8 heures. Cette étape va les garder croquants jusqu'après la fermentation. Préparer la saumure en dissolvant le sel et le sucre dans l'eau. Entasser les cornichons, entiers ou tranchés (selon vos habitudes fami-

liales), dans les bocaux. Répartir les feuilles de vigne, si désiré, les gousses d'ail, les tiges d'aneth, le poivre, le carvi et le cumin entre les deux bocaux. Recouvrir de saumure sucrée à 5%. Fermer les bocaux et placer un barboteur. Sinon, fermer complètement le couvercle, mais faire sortir la pression une fois par jour les trois premiers jours (dévisser légèrement la bague d'ajustement pendant quelques secondes, puis refermer hermétiquement). Laisser fermenter à une température de 18 à 25 °C (de 64 à 77 °F) pendant trois jours pour des «concombres nouveaux», sept jours pour des cornichons «semi-acides» et trois semaines pour des cornichons classiques. Manger les cornichons avec les mains (jamais à la fourchette) avant le repas. Conserver au réfrigérateur pendant six mois ou mettre en conserve. Faire d'abord bouillir les bocaux pendant 15 minutes. Vous pourrez ainsi conserver les concombres pendant deux ans à la température ambiante (vous pourriez faire ça pour à peu près toutes les recettes en bocaux, mais ce serait un peu vexant pour ces millions de belles bactéries... Avec les cornichons, on se le permet puisque la tradition le veut ainsi).

Fauxmagère du dimanche

On trouvera sans doute un jour une autre appellation pour désigner ces substituts fromagers sans produits laitiers! Le terme ne me dérange pas outre mesure et essayer d'en faire à la maison m'amuse! Dans une petite boîte cartonnée (c'est l'organisme de réinsertion Main-Force Montréal qui emballa), Pascale Richard et Max Valencía, le duo derrière cette gamme de kits bien conçus, on trouve les ingrédients (excepté les noix, graines ou lait de soja), les ustensiles (thermomètre, moule, étamine) et les recettes pour confectionner trois fromages véganes de style cheddar, mozzarella fondue et ricotta. J'en ai testé



deux sur trois. Ne comparez pas avec les «vrais» fromages. Il s'agit ici de pâtes végétales formées, éloignées en matière de goût des originaux. On joue le jeu du végane ou pas! Un conseil: relevez-les d'herbes fraîches ou d'épices. La trousse (39,50 \$) permet de faire jusque 8 kg de fauxmagère. u-main.ca



LE MARAÎCHER ANDRÉ CÔTÉ
2150, RANG PAPINEAU, ST-PAUL D'ABBOTSFORD (450) 379-5277

LES JARDINS D'ABBOTSFORD D.C.
2355, RUE PRINCIPALE EST, ST-PAUL D'ABBOTSFORD (450) 379-9744

Autocueillette • Pommes • Citrouilles et courges
En kiosque • Maïs sucrés • Tomates • Fraises • Oignons • Piments d'automne

Mini ferme Jeux • Venez nous visiter!
Aire de repos

Chouette automne à la ferme!

Septembre
• Cueillette de courges
• Ails de la ferme
• Promenade dans les sentiers avec votre chien

Octobre
• Cueillette des citrouilles et activités

Ferme Éthier Samedi et dimanche de 10 h à 16 h www.fermeethier.com

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

LE COIN VERT



PALAIS DES CONGRÈS

Le Palais des congrès a inauguré en août la quatrième phase du Laboratoire d'agriculture urbaine sur son toit, les vignes urbaines.



LISE GOBEILLE

Philippe Chartier dans son potager sur le toit.



LISE GOBEILLE

Melons, amaranthes et capucines chez Philippe et Pascale

Les toits de Montréal sont de plus en plus productifs

Vignes, tomates, piments et *tutti quanti* s'enracinent dans les hauteurs de la ville

LISE GOBEILLE



Sans constituer encore une immense vague (même si on le souhaite) à Montréal, ces dernières années les toits verdissent et sont de plus en plus productifs. Pour cette chronique, je vous en fais découvrir trois, de dimensions et de vocations bien différentes. Le premier est cultivé par des citoyens, Philippe Chartier et Pascale Félizat. Le second est une vitrine d'expérimentation et de promotion des techniques en agriculture urbaine: le Palais des congrès. Quant au troisième, il s'agit du plus grand potager bio installé sur un toit de supermarché au pays: l'IGA de la famille Duchemin à Saint-Laurent.

Pionniers du potager maison

Pascale Félizat et Philippe Chartier sont parmi les précurseurs de la culture de légumes sur toit à Montréal. Depuis 2009, ils produisent dans des bacs de type biotop tomates, piments et tomatillos en assez grande quantité pour être autosuffisants en conserve. Ces bacs rectangulaires en plastique solide contiennent peu de terre, mais ont une réserve d'eau. Ils ont l'avantage d'avoir été conçus pour être installés en réseau. Ce dernier, connecté à une minuterie et à un système de fertirrigation, rend le jardin autonome. Cet été, le couple est même parti trois semaines sans s'inquiéter.

Toutefois, ce système est dispendieux: chaque bac coûte 50\$ et, comme la quantité de terre est petite, une régie servée de la fertilisation est essentielle. Le sol est amendé en mycorhize, en compost, en poudre de crabe et en fumier de poule chaque année. Pour la fertilisation, Félizat et Chartier utili-

sent actuellement des engrais de synthèses avec des suppléments d'algues liquides, pour une question de coût. Mais l'année prochaine, ils aimeraient passer au thé de compost. Aucun pesticide n'est nécessaire. Afin de diminuer le désherbage, un paillis commercial ou de fabrication maison est étendu. A part pour les quelques nouveautés achetées à la Fête des semences et au Rendez-vous horticole, ils sont également autosuffisants en graines, car chaque automne ils sélectionnent les plus beaux fruits et en conservent les semences. En conséquence, ils sont en train de développer des plantes parfaitement adaptées à leur microclimat. Les bacs sont installés selon les normes exigées par les assurances sur un toit récemment refait en membrane d'élastomère. Pour tous les deux, le plaisir, avant tout, est d'expérimenter et de cultiver des variétés que l'on ne trouve pas au supermarché d'à côté, comme la tomate andine cornue, les okras ou le papalo, aussi appelé coriandre bolivienne. Inspirant.

Un laboratoire au-dessus du Palais des congrès

Le 24 août dernier, le Palais des congrès inaugurerait la quatrième phase du Laboratoire d'agriculture urbaine (AU/LAB) sur son toit, les vignes urbaines, avec pour partenaire Véronique Lemieux, fondatrice de Vignes en ville. Premier vignoble en ville sur un toit au Canada, il servira à faire de la recherche et à faire connaître la viticulture du Québec. Déjà cet été, AU/LAB a organisé des dégustations et des ateliers.

Un arbre pour mon quartier

Jusqu'au 27 septembre, les résidents de Montréal peuvent profiter de prix fantastiques pour l'achat d'un ar-



LISE GOBEILLE

Les tomatillos du jardin de Pascale Félizat et de Philippe Chartier

L'installation comprend 80 plants présentant quatre cépages: Frontenac blanc, Frontenac noir, Marquette et Petite perle. Les plants sont actuellement cultivés en sacs, mais des bacs adaptés devront être développés.

Une innovation dans le substrat: au lieu d'utiliser du sable pour favoriser le drainage, du verre broyé recyclé a été employé. On expérimente également en n'utilisant aucun système d'arrosage automatisé. La première récolte aura lieu dans quatre ans. Comme la surface est petite, elle ne sera pas assez abondante pour que le Palais ait sa propre cuvée, mais elle pourra contribuer à celle

bre grâce à la campagne d'automne Un arbre pour mon quartier: 25\$ pour un arbre ordinaire et 35\$ pour un arbre fruitier, et le choix est intéressant. On réserve son arbre à unarbrepourmonquartier.org

d'autres vignobles, souligne Véronique Lemieux.

Les trois autres phases comprennent Culti-VERT, avec cinq parcelles de toits végétalisés extensifs et un potager en bac, les abeilles pollinisatrices et VERTICAL, de la culture verticale sur échafaud. Le Palais, en soutenant les projets du Laboratoire, contribue à réduire les îlots de chaleur, permet à des congressistes et à la Maison du père de profiter de la récolte, contribue au développement urbain durable de Montréal et souhaite influencer d'autres propriétaires à verdifier leurs toits. D'ailleurs, les responsables de la Caisse populaire et ceux du projet immobilier Humanité, des voisins, ont contacté le Palais pour savoir qui s'occupait de leur toit. C'est un début! Puis, finalement, grâce à l'innovation en développement durable que représente le Laboratoire d'agriculture urbaine, le Palais a remporté, le 4 juillet 2017, le prestigieux AIPC Innovation Award, à l'occasion de la conférence annuelle de

Au jardin cette semaine

Septembre est le mois idéal pour préparer une platebande: il fait beau et frais et c'est parfait pour nous et pour les plantes! Depuis quelques années, j'ai adopté la technique du jardinier paresseux, tellement moins éreintante. Au lieu d'enlever le gazon et de retourner la terre, un travail

pénible pour le dos, on étale simplement une couche de 7 à 10 feuilles de journal sur la zone que l'on souhaite aménager. On choisit *Le Devoir* de préférence, car on sait que ses encres ne sont pas toxiques. En mouillant les journaux, ils resteront en place plus facilement. Ensuite, on couvre le tout d'une couche de 20 cm de bonne terre exempte d'indésirables, et le tour est joué. Il ne reste plus qu'à planter, à mettre un paillis et à arroser.

L'Association internationale des palais de congrès (AIPC). Un bel exemple qui démontre comment l'agriculture urbaine permet de se démarquer.

Du toit aux étals

Une autre excellente nouvelle! Cet été, le supermarché IGA extra Famille Duchemin, dans l'arrondissement de Saint-Laurent, a inauguré un immense potager bio sur son toit. Triplement unique, cet IGA est le tout premier marchand d'alimentation au Canada à vendre des légumes bios poussant sur son toit. Il est aussi le tout premier magasin à récupérer l'eau pour le système d'irrigation à partir de son système de déshu-

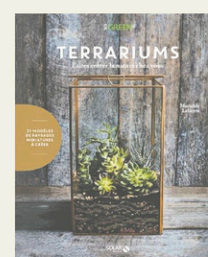
midification. Puis, avec ses 2323 m², ce potager biologique est le plus grand sur un toit de supermarché au Canada. Le défi le plus important de ce projet sera de réussir la culture d'une trentaine de plantes potagères, dont certaines sont exigeantes, dans seulement 15 cm de terre, et ce, en production biologique. Ils ont d'ailleurs engagé un agronome pour les aider. Afin de favoriser la pollinisation, huit ruches d'abeilles ont été implantées par l'entreprise Alvéole, ce qui permettra la vente de près de 600 pots de miel. Ce projet novateur a été réalisé par La Ligne verte.

lgobeille@ledevoir.com

Dans la bibliothèque

TERRARIUMS
Mathilde Lelièvre
Édition Solar
2017, 96 pages

Envie de créer votre propre terrarium? Ce livre propose 21 modèles originaux de terrariums à réaliser. Les minipaysages présentés sont magnifiques; néanmoins, libre à vous de laisser aller votre imagination, tout en



respectant les règles de cet art. Car il est important de regrouper des plantes qui ont les mêmes besoins et de choisir le terrarium approprié. Les explications du genre « pas à pas » sont détaillées et faciles à suivre. Quant aux plantes et aux récipients recommandés, la plupart se retrouvent en magasin assez facilement. Mathilde Lelièvre est designer végétale et fondatrice de Succulente Design végétal.