



Carnet de route: à vélo sur le toit du monde
Page D 4



Jardins: vive les purins!
Page D 6

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 JUILLET 2014



PHOTOS ANTOINE CHAR

Maisons abandonnées sur le Chemin du Nord, le Camino del Norte. Les pèlerins ayant emprunté la voie de Soulac, en France, y poursuivent leur périple en terre espagnole.

SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE

¡ Viva el camino !

Certains décident de marcher au nom de Dieu, d'autres évoquent une spiritualité indépendante de toutes croyances... Peu importe. Tous les chemins mènent à Saint-Jacques-de-Compostelle, fêté le 25 juillet, et c'est la voie que suivent chaque année plus de 300 000 personnes.

ANTOINE CHAR

Débarassés de leur sac à dos, ils dodelinent des épaules et marchent sur la pointe des pieds tels des pingouins sur la banquise. Les habitants des villages ne font plus attention à ces *pingüinos* venus du monde entier user leurs semelles sur l'un des huit *caminos* les conduisant vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

Sitôt arrivés dans une *albergue*, les *peregrinos* exténués présentent au patron leur précieux *credencial* pour le faire estampiller. Chaque *sello* (tampon) les rapproche de leur rêve: obtenir la Compostela à Saint-Jacques. Ils devront pour cela parcourir au moins 100 kilomètres à pied.

Mais d'où partir quand on ne dispose que de neuf petits jours pour atteindre le tombeau de Jacques de Zébédée, dit le Majeur, l'un des douze apôtres du Christ, qui a cherché à évangéliser l'Espagne pour finir décapité à Jérusalem?

Cap vers Mondoñedo

Le train vous conduit de Madrid à Oviedo en moins de cinq heures. C'est dans la capitale des Asturies, jamais conquise par les Maures et dominée par sa cathédrale gothique du XIV^e siècle, que débute le Camino Primitivo. Mais le «Chemin primitif» utilisé par les premiers dévots est long: 320 kilomètres. Un peu plus de trente kilomètres par jour, c'est trop.

Mieux vaut prendre l'autobus d'Oviedo pour passer une nuit au petit port de Luarda et faire honneur au cidre local. Puis, toujours en transport en commun, cap vers Mondoñedo, ville de 2500 âmes nichée dans une vallée verdoyante de la Galice. Le choix est fait. Ce sera le Camino del Norte! 180 kilomètres à partir de Mondoñedo, 20 kilomètres tous les jours pour atteindre Santiago de Compostela. Les 10 000 pas quotidiens recommandés par l'Organisation mondiale de la santé seront battus!

Première étape: Gontán, un hameau d'une vingtaine d'habitants mais où se trouve une auberge avec 26 lits. Le départ se fait tôt le matin en passant par la cathédrale de la Asunción construite au XIII^e siècle.

Le temps d'admirer sa rosace, en buvant un café *con leche*, et c'est le premier *Bon día! Bon camino!*

Vous sentez déjà le pèlerin!

Calvaire

Le chemin reliant Gontán est court: 18 kilomètres. Mais... Il grimpe dans le ciel. Oui, l'Espagne est vraiment le pays le plus montagneux d'Europe après la Suisse. Chaque kilomètre est un calvaire si on ne prend pas le temps de lever le pied et d'admirer un paysage d'un vert émeraude qui vous rappelle que la Galice est vraiment l'Irlande de la péninsule ibérique: il y pleut au moins 300 jours par année et le vent est omniprésent. Nombreuses, les éoliennes ont de-

puis longtemps remplacé les moulins à vent de Don Quichotte. Les températures, elles, dépassent rarement les 25 degrés en été. Heureusement, car le sac à dos du pèlerin — sa croix de tous les jours — est moins lourd à porter.

Après qu'on a traversé une forêt de longilignes eucalyptus sans voir âme qui vive, deux silhouettes se profilent. Werner Pils, 72 ans, et Maria Maurais, 54 ans, se sont rencontrés sur le chemin qui, parfois, permet de trouver l'âme sœur.

«C'est mon ange!», dit l'architecte allemand à la retraite en regardant la Portugaise née au Cap-Vert. Mais leur tendre rapprochement prendra fin à la prochaine étape, car l'«ange» a une mission: voler rapidement au-delà de Santiago vers le Finistère, point le plus occidental de l'Espagne, afin de jeter dans l'Atlantique la photo de Lydia, sa meilleure amie morte d'un cancer à 62 ans. «Avant tout, j'allumerai des bougies sur la plage.»

Pils a rencontré de nombreuses Maria dans ses pèlerinages. C'est son cinquième. Pourquoi autant?

«Disons qu'à chaque camino on se comprend un peu mieux. Moi, j'essaie de comprendre ce qu'il y a derrière le rideau de la vie.»

Cinq kilomètres à pied...

Après Gontán, cap sur Vilalba. Sa tour la plus élevée est un donjon médiéval converti en hôtel. Pour atteindre cette première «grande» ville avec ses 16 000 habitants, il faut marcher 25 kilomètres. Le chemin n'est pas toujours bien balisé, surtout aux carrefours. Faut-il tourner à droite ou à gauche? Aller tout droit peut-être? Mais où est donc la



Chaque année, 300 000 personnes empruntent le chemin spirituel de Compostelle.

borne avec sa coquille Saint-Jacques jaune stylisée sur fond bleu? Même pas de fléchage pour dire où aller...

«On ne va jamais aussi loin que lorsqu'on ne sait pas où l'on va!» Christophe Colomb avait raison!

Cinq kilomètres à tourner en rond avant de trouver une vendeuse de fruits vous remettant aussitôt dans le droit chemin. *Bon día! Bon camino!* En galicien, le *buen* espagnol est remplacé par *bon*, en mettant l'accent sur la dernière lettre.

La signalétique des *caminos* vers Santiago varie selon leur fréquentation. A cause de ses montagnes russes, le Camino du Nord est peu prisé, beaucoup moins en tout cas que le Camino français.

L'arrivée tardive à Vilalba se fait la peur au ventre. Y aurait-il encore de la place à l'auberge? Heureusement, ses 48 lits ne sont pas tous occupés. Les six euros versés pour la nuit, la *credencial* estampillée,

un San Simón de Vilalba au petit-déjeuner (fromage fumé ayant la forme d'une toupie) et c'est un nouveau départ. Toujours tôt le matin. Il faut quitter les gîtes avant 8 h 30. Il pleut encore. Les nuages jouent à saute-mouton d'une colline à l'autre. Le chemin est boueux, plein de grosses limaces noires (vont-elles à Compostelle?), de bouses de vaches et d'éjections canines (les chiens sont nombreux à vous accueillir dans chaque hameau, les gros ont la corde au cou ou sont «tout simplement» enfermés dans une toute petite cage).

Huit heures plus tard, en respectant toujours les deux pauses totalisant une heure trente, Baamonde, village de 400 habitants, montre le bout du nez après une longue ligne droite. Son auberge occupe un ancien relais où s'arrêtaient les diligences. Tout à côté de l'église romane, construite

au IX^e siècle, se trouve un arbre creux, plusieurs fois centenaire. A l'intérieur, un sculpteur anonyme a taillé une vierge. Elle vous regarde droit dans les yeux.

«Mieux cheminer en nous-mêmes»

Vingt kilomètres séparent Baamonde de Miraz. Courte étape avec sa forêt de hêtres et surtout sa chapelle gothique du XIII^e siècle. Aux alentours de la *capela* de San Alberte, un pont médiéval, une fontaine datant de la Renaissance et les ruines d'un ancien hôpital pour pèlerins. Les premiers à se déplacer à pied vers Compostelle avec leur baluchon étaient guidés par la foi, espéraient des guérisons physiques, certains étaient des prisonniers condamnés à marcher enchaînés et pieds nus, pour obtenir la remise de leur peine.

VOIR PAGE D 3: CAMINO

PLAISIRS

TOURISME

Pour déguster un bon whisky écossais, tous les pubs de campagne feront l'affaire, car les barmen y sont de grands connaisseurs. Et pour ce qui est de suivre la campagne référendaire, les pubs sont aussi la meilleure façon de connaître les opinions, les peurs et les espoirs de la population.



FRÉDÉRIC J. BROWN AGENCE FRANCE-PRESSE

En Chine, de nombreuses personnes se déplacent à scooter. Ceux qui sont tentés par ce moyen de transport en voyage doivent savoir qu'il faut détenir un permis chinois pour le conduire.

Long-courrier



LIO KIEFER

BILLETS D'AVION

Ma copine et moi partons en voyage en Amérique du Sud vers la mi-octobre pour une durée de plus ou moins un an. Nous pensons arriver en Équateur (Guayaquil), mais nous n'avons aucune idée de notre date ni de notre lieu de départ, outre ce que sera un pays quelconque de l'Amérique du Sud. Nous aimerions acheter seulement un billet de départ, pour avoir le loisir d'acheter notre billet de retour vers le Canada au moment et au lieu qui nous conviendront. J'ai toutefois cru comprendre au travers de mes recherches sur le sujet qu'il est déconseillé de partir sans billet de retour en main, que ce soit un billet normal ou un billet ouvert sur un an. Il semble que les pays étrangers aiment savoir que nous repartirons. Je sais que le billet ouvert est une option, mais il nous limite quand même à une date de retour.

Ma question est la suivante: croyez-vous qu'il soit possible de

partir plus ou moins un an en Amérique du Sud sans billet de retour ou billet ouvert et sans s'attirer trop de problèmes?

Merci beaucoup.

Benoit

Voici les coordonnées pour joindre Raymond Bellisle, un spécialiste des billets d'avion à travers le monde: Sans frais: 1 800 361-9043, poste 103
Télécopieur: 418 687-2507
Pseudo Skype: raymondbelli
Courriel: raymond@clubaventurequebec.com
Site Web: www.clubaventurequebec.com
Facebook: VoyageClubAventureQuebec,
418 687-9043

Certes, le billet ouvert pour un an est la meilleure solution. J'ai un cousin qui a fait un mini-tour du monde avec un billet Paris-Cap Vert et qui a continué vers l'Amérique du Sud en bateau et en avion, est venu à Montréal et a repris un billet sur Paris, sans souci.

Vous devez consulter les pays où vous voulez aller et vérifier le nombre de mois où vous pouvez rester sans visa. Les douanes terrestres ne deman-

dent pas de billets d'avion de retour. Seules les douanes aériennes sont plus suspicieuses.

Vous avez toujours la possibilité de prendre un billet aller-retour pour une destination et de déchirer ou de perdre le billet retour, mais vous perdez aussi des dollars de cette manière.

C'est pour la première destination que c'est le plus dur. Ensuite, si vous ne touchez pas à la drogue et restez tranquille, cela devrait bien se passer.

Mais le billet ouvert pour un an reste une bonne solution. Car souvent on croit vouloir voyager pendant 12 mois et, après 10 mois, on a hâte d'en finir et de rentrer.

VOTE EN ÉCOSSE

Le 18 septembre 2014 prochain aura lieu en Écosse le référendum sur l'avenir politique de cette région au nord de la Grande-Bretagne. Pour l'occasion, mon ami et moi partirons, sac à dos à l'épaule, pour un voyage d'un peu plus de trois semaines, soit du 26 août au 20 septembre. Nous en sommes à préparer notre itinéraire. Nous faisons partie d'un regroupement, nommé le Réseau Québec-Monde, où nous nous retrouvons avec d'autres touristes politiques à Edimbourg pour 10 jours (du 9 au 18 septembre 2014). Mais avant de nous retrouver dans la capitale de

l'Écosse, nous souhaiterions voir les principaux attraits de la région pour un coût qui respecte notre budget d'étudiant. Nous espérons pouvoir faire du plein air, boire du scotch, vivre la campagne référendaire et monter au nord. Bref, nous vous écrivons aujourd'hui pour solliciter vos connaissances des lieux, pour lire vos suggestions d'adresses, de lieux et autres, pour apprendre ce que tous bons voyageurs en Écosse devraient savoir.

Merci et au plaisir.
Joël Vaudeville et Louis Lyonnais

Pour vous déplacer, l'autocar ou le train sont les meilleurs moyens de transport, aux meilleurs coûts. D'Edimbourg, un séjour à Glasgow peut se faire en une journée.

Dans le Nord-Est, il y a Oban à visiter, et vous pouvez pousser jusqu'à Inverness, avec le Loch Ness comme témoin. Ensuite, redescendez vers Aberdeen, où il y a aussi quelques lacs à admirer, puis vers Dundee, avant de rejoindre Edimbourg.

Pour déguster un bon whisky écossais, tous les pubs de campagne feront l'affaire, car les barmen y sont de grands connaisseurs. Et pour ce qui est de suivre la campagne référendaire, les pubs sont aussi la meilleure façon de connaître

les opinions, les peurs et les espoirs de la population.

Pour les adresses, le Routard est un bon ouvrage de référence. On y suggère beaucoup de B & B à un prix modique.

BONNES ADRESSES

Voici ce que nous avons fait en Inde en octobre 2008 pour répondre à Anne-Marie, de Châteauguay, dans Le Devoir du 8 juin.

Nous avons choisi l'agence Tour Passion à Delhi. Nous avons eu une voiture et un chauffeur pendant trois semaines. Le coût total pour la voiture et le chauffeur a été de 1000\$ avec les pourboires.

Le service était excellent. L'agence se trouve à New Delhi et son propriétaire parle français.

Nous avons fait le nord de l'Inde: arrivée à Delhi, d'où nous sommes partis.

Jaisalmer, Jodhpur, Ranakpur, Udaipur, Chittor, Ranthambore, etc.

On nous a aussi proposé Calcutta, mais nous avons refusé, car ç'aurait été beaucoup trop long.

On nous a proposé des hôtels, mais nous les trouvions trop chers. Nous les avons donc choisis dans le Routard. Ils étaient moins chers et quand même excellents, avec terrasse, jardin et restaurant.

Le chauffeur nous montre aussi des choses, nous explique la vie quotidienne — en anglais. C'est très sympathique et sécuritaire de voyager ainsi.

Cela dit, il faut prendre le Lonely Planet comme guide, le Routard n'est bon que pour les restaurants et les hôtels.

Le pourboire au chauffeur était de 10\$ par jour. Le seul problème que nous ayons eu a été la vitesse excessive: 90 km/h est trop vite sur les routes et les autoroutes, d'où peuvent surgir des dromadaires, des vaches, des gens, etc. Nous avons dû lui dire qu'il perdrait son pourboire s'il ne ralentissait pas: il a alors ralenti et tout a été pour le mieux.

L'agence appelle fréquem-

ment et nous demande comment va le tout, s'il y a des problèmes, etc.

Novembre est excellent pour faire ce voyage, mais pas plus tard, car il n'y a plus d'eau dans le lac d'Udaipur après, ce qui est dommage.

Nous avons aussi été une semaine à Darjeeling: l'agence nous a réservé un vol intérieur de Delhi à Bagdogra, d'où nous avons pris un taxi (ne pas prendre les bus locaux pour monter à Darjeeling).

On s'est organisés seuls pour cette partie du voyage (avec le Lonely Planet) et tout a été pour le mieux.

Vous pouvez transmettre ce message à Anne-Marie.

Merci pour votre chronique qui nous donne de bons renseignements.

Madeleine Fleury

LA CHINE À SCOOTER

Nous sommes deux à partir trois semaines en Chine, vol à l'arrivée et au départ de Pékin. Nous aimerions nous rendre jusqu'aux montagnes de Zhangye Banxia. Nous avions aussi pensé louer un scooter pour nous promener lorsque nous resterions quelques jours dans un endroit. Est-ce que ces deux idées sont réalistes? Avez-vous des suggestions ou renseignements pratiques que vous pourriez partager?

Julie Massey

Pour ce qui est de vous rendre aux montagnes de Zhangye, cela ne pose pas de problèmes. À cet effet, je vous conseille le Rough Guide sur la Chine (en anglais).

Pour louer un scooter, toutefois, il faut un permis chinois, sinon c'est impossible. Vous pouvez toujours trouver quelqu'un qui en loue, mais vous n'aurez pas d'assurance. Étant donné la façon dont conduisent les gens là-bas, ce n'est pas conseillé.

Vos suggestions, bonnes adresses, souvenirs: lkiefer@ledevoir.com. Mon blogue: ledevoir.com/liokiefer.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

NOUVEAUTÉ CET ÉTÉ : menus midi sur la terrasse au bord de la rivière Tortue! Forfait croisière à l'Isle-aux-Grues : 185\$/pers. Golf, musées, théâtre d'été, massothérapie. Une aventure au moulin... à 1h de Québec!

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Le charme romantique de l'île au bord du fleuve St-Laurent à St-François. Forfaits court ou long séjours disponibles.

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

Vous en aurez plus: Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du "rolleybus", piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

OCEAN WOODS RESORT Goose Rocks Beach, Kennebunkport

Hébergement RELAX, tranquille et abordable près d'une belle plage. Grandes chambres avec s. de b., cable, WIFI, A/C, mini frigo, cafetière, séchoirs à cheveux et petit déjeuner GRATUIT. Pisc. ext. Jacuzzi, Jeu de gilet. Serviettes de plage, chaises et parasols fournis. Rabais de 10% : 5 nuits ou plus. Demandez Kathleen Spang

www.oceanwoodsresort.com

207 967-1928

NEW-JERSEY, U.S.A.



DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC

De l'autre côté de la rue sur la plage, 2 pièces avec kitchenette, sundeck, piscine olympique/section enfant, BBQ, femmes de chambre, location de bicyclette près de la promenade en bois, et du terrain de jeu pour enfants sur la plage.

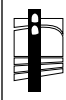
Spécial juillet : 13 au 20 : 5 nuits (750\$+tx), 7 nuits (1050\$+tx) suites A+B (4 pers).
Spécial août : 7 au 24 : 5 nuits (795\$+tx), 7 nuits (1095\$+tx) suites A+B (4 pers).
Spécial rentrée : 24 au 29 août : (4 pers) Type A 5 nuits 500\$+tx, Type B 5 nuits 550\$+tx.
Disponibilités limitées!! Tarifs pour nouvelles réservations.

www.diamondcrestmotel.com

1 609 522-1700

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE



VAL NOTRE-DAME — MAGASIN DE L'ABBAYE

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

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

PLEIN-AIR

VEenez MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages.
Costa Rica, Grand Canyon, Anticosti-Mingan, Italie, Corse, Islande...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

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

VOYAGES MALAVOY

DEMANDEZ NOTRE DÉPLIANT

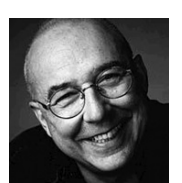
PARC LAFONTAINE	514 286-7559
PROMENADE FLEURY	514 388-9241
ST-EUSTACHE	450 472-7112
QUÉBEC	418 650-2222
Sans frais	1 888 861-2485

8 NOVEMBRE 2014

INDE
- Circuit 19 jours. Maximum de 10 personnes
New Delhi - Jodhpur - Udaipur - Bundi
Jaipur - Agra - Khajuraho - Varanasi - Calcutta

5 MARS 2015

LA GUADELOUPE
- Séjour 14 jours
Randonnées pédestres dans des sites enchanteurs
Le Gosier - Marie-Galante
Les Saintes - Deshaies



Accompagné par François Dompierre

PLAISIRS

TOURISME

Le J4, qui fait partie du complexe du MuCEM, est un bâtiment remarquable par sa fine résille de béton fibré à ultra-haute performance qui recouvre deux façades, fruit d'une technologie révolutionnaire, et ses coursives qui courent en pente douce entre la façade dentelée et le corps du musée.

MUCEM

Le nouveau pôle culturel de la Cité phocéenne

NICOLE PONS
à Marseille

Ancré devant l'entrée du Vieux-Port, avec sa façade en dentelle de béton aux allures de moucharabieh, il a chamboulé un paysage ancestral. Mais pas seulement. Le MuCEM (Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée), réalisation majeure de l'événement Marseille capitale européenne de la culture 2013, vient de fêter son premier anniversaire en juin. Premier musée national décentralisé, c'est aussi le premier musée au monde consacré aux cultures méditerranéennes. Ce nouveau pôle culturel fort qui manquait à la ville a accueilli en 2013, en seulement sept mois, 1 824 000 visiteurs sur le site, dont le tiers dans les expositions.

L'ensemble de 31 500 m², conçu comme une promenade urbaine, un lieu de vie où seul l'accès aux expos est payant, est une réussite. Un complexe comprenant le fort Saint-Jean, ancien fort militaire établi sur un éperon à l'entrée du port dont la construction a débuté au XII^e siècle, entièrement réhabi-

lité et ouvert pour la première fois au public, et le J4, un carré de verre et de béton discret se fondant dans le site historique, œuvre de deux architectes marseillais, Rudy Ricciotti associé à Roland Carta. Un bâtiment remarquable par sa fine résille de béton fibré à ultra-haute performance qui recouvre deux fa-

çades, fruit d'une technologie révolutionnaire, et ses coursives qui courent en pente douce entre la façade dentelée et le corps du musée. Il est relié au fort par une passerelle aérienne de 135 mètres surplombant la darse. Côté ville, une autre passerelle relie le quartier du Panier au fort, meilleur accès pour découvrir les extérieurs très attractifs.

Des chemins de ronde du fort Saint-Jean, le panorama sur le port, la ville, la mer est grandiose. Entre escaliers et tours, le jardin des Migrations, circuit botanique de 12 000 m², est consacré aux plantes et aux hommes du pourtour méditerranéen. Le parcours éclaté de l'exposition

Le temps des loisirs, où chaque attraction est autonome, nous emmène de la salle de garde à la chapelle Saint-Jean, de la galerie des officiers aux salles du village. Projections, maquette de cirque géante, objets divers, marionnettes évoquent les âges de la vie, l'invention des loisirs, les fêtes, les spectacles forains.

La passerelle vers le J4 mène au toit-terrasse à l'intérieur de la résille. Par les coursives où ombre et lumière jouent à cache-cache, on descend vers les salles d'exposition. Le fonds du musée vient de l'ancien Musée des arts et traditions populaires à Paris. Avec une approche élargie, lien entre cultures antérieures et actuelles, le MuCEM est un musée de civilisations vivant où se côtoient plusieurs formes d'expression.

L'expo permanente dans la galerie de la Méditerranée présente dans une scénographie innovante sur 1500 m² les singularités du monde méditerranéen, à différents temps de

l'histoire: le temps long sur plus de 10 000 ans de civilisation agricole, avec la vigne, l'olivier, le blé et la problématique de l'eau; le temps conjoncturel autour de deux thèmes: la religion (Jérusalem, carrefour des trois grandes religions monothéistes: christianisme, judaïsme, islam) ainsi que la citoyenneté et les droits de la personne; le temps événementiel, avec la découverte des grandes routes maritimes et le développement du commerce mondial à partir de la Méditerranée.

D'importantes expos temporaires dévoilent d'autres aspects de la culture méditerranéenne. Ainsi, jusqu'au 25 août: *Carnavals et mascarades d'Europe et de Méditerranée* et *Splendeurs de Volubilis, bronzes antiques du Maroc et de Méditerranée*.

Collaboratrice
Le Devoir

MuCEM, 1, Esplanade du J4. Fermé le mardi. Extérieurs gratuits. Restaurants, librairie, cinéma, spectacles, rencontres-débats, concerts, activités jeune public. www.mucem.org



NICOLE PONS

Le MuCEM, à Marseille, est le premier musée au monde consacré aux cultures méditerranéennes.

CAMINO

SUIITE DE LA PAGE D 1

«Aujourd'hui, il y a de nombreux pèlerins qui marchent sans leur sac à dos. Un taxi les transporte d'une étape à l'autre», explique Pierre Le Moal, un Breton de 74 ans, en avançant rapidement vers Miraz.

«J'en suis à mon cinquième camino. À certains égards, le chemin devient de plus en plus un pèlerinage touristique. C'est un véritable pactole pour l'Espagne et de plus en plus de jeunes espagnols deviennent pèlerins, car c'est bon dans un CV pour se trouver du boulot.»

Pierre Le Moal, qui soigne un cancer de la prostate, marche avec sa compagne Annie Morales, 67 ans. Aucune conation religieuse dans leur démarche. «Nous le faisons parce que cela nous permet de mieux cheminer en nous-mêmes.»

Après avoir traversé des hameaux de quatre, cinq maisons, souvent abandonnées, dépassé quelques villages avec leurs horreos, greniers à grain en forme de chapelles perchés sur quatre piliers pour protéger la récolte de l'humidité du sol et des prédateurs, c'est l'arrivée à Miraz, où l'auberge tenue par quatre Britanniques offre une cinquantaine de lits, assez sans doute pour loger les habitants de ce bourg, digne d'intérêt pour son unique bar-café converti en *supermercado* pour la prochaine étape: Sobrado dos Monxes. Son monastère cistercien du XII^e siècle, sur les bords d'une lagune, accueille les pèlerins dans des dortoirs humides. L'eau chaude ne coule pas à flot et le moine à l'accueil est plutôt froid. Heureusement, il y a tous les soirs à 19 h les chants grégoriens qui résonnent dans son église baroque.

Deux Montréalais

En quittant la ville de 2000 âmes pour Arzúa, c'est la fin du Chemin du Nord. Finie la grande solitude. Les pèlerins sont de plus en plus nombreux. Ils viennent du Chemin français et du Chemin primitif. Ils chantent. Saint-Jacques n'est plus très loin. À deux jours de marche.

Arzúa attend les pèlerins-marcheurs avec ses nombreux bars, restaurants, hôtels et auberges. L'Espagne touristique et bon marché reprend le dessus.

Jayne Lozeau Bergeron, 30 ans, sirote son café du matin en compagnie de son compagnon de route Steeves Jenkins, 49 ans. Deux Montréalais. Fiers d'avoir «accompli quelque chose», d'être sortis de leur «zone de confort».

«Il y a dix mois à peine, dit le premier, je ne connaissais rien du chemin de Saint-Jacques. J'étais en thérapie pour un problème d'alcool et de drogues. Ce fut la meilleure décision de ma vie. Maintenant, je souris à la vie et j'accepte tous les beaux cadeaux qu'elle peut m'offrir. Comme, par exemple, le chemin de Saint-Jacques [...]»

«Moi, ajoute le second, plus j'ai marché, plus une paix intérieure s'est installée en moi.»

Il faut reprendre le sac à dos. Après avoir traversé quelques champs de coquelicots, le long de routes de plus en plus goudronnées, s'être



PHOTOS ANTOINE CHAR

Au bout de neuf journées de marche, enfin, l'arrivée à Saint-Jacques-de-Compostelle.

arrêté quelques secondes devant la tombe de Guillermo Watt, un pèlerin mort en chemin d'une crise cardiaque à 52 ans en 1993, continué jusqu'à O Pedrouzo, contourné l'aéroport de Lavacolla où sa longue barrière est remplie de milliers de petites croix faites de branches de bois ramassées par les pèlerins, c'est l'arrivée les jambes vides à Monte do Gozo. Cinq kilomètres avant la destination finale.

Les marcheurs fourbus arrivent devant un immense complexe aux allures militaires où les attendent un millier de lits superposés. Santiago de Compostela est tapie dans la vallée.

Neuf jours de marche dans les pieds et c'est enfin l'arrivée sur la Praza do Obradoiro, en face de la cathédrale romane avec sa façade baroque où repose, dit-on, le corps de saint Jacques. L'interminable file d'attente n'est pas pour lui. Il faut à tout prix obtenir la Compostela, le document final d'arrivée offert en latin à chaque *peregrino*. Le but a été atteint. Chacun avec sa voie.

¡ Viva el camino!

Collaborateur
Le Devoir

Pèlerins sur le Chemin du Nord



Le chemin reliant Gontán est court: 18 km. Mais... il grimpe dans le ciel!

Prague
et ses monuments
de la corruption

Le temps d'une visite guidée, un pseudo-ingénieur nous raconte les dessous de vraies magouilles!

CAROLYNE PARENT

à Prague

Des tunnels construits à grands frais... et qui ne mènent nulle part. Dans le métro, un système de diffusion de vieilles nouvelles qui enrichit pourtant les comptes bancaires extraterritoriaux de ses concepteurs. Des combines kafkaïennes par lesquelles l'hôtel de ville, un immeuble qui appartenait à l'État, fut vendu à un tiers qui le loue maintenant à la Ville à un prix exorbitant, défiant vraiment toute concurrence... Les Montréalais masochistes qui s'inscrivent au «Corrupt Tour» pragois ont décidément de quoi se consoler en prenant connaissance des arnaques tchèques!

«L'idée de cette visite m'est venue il y a deux ans alors que les journaux faisaient leurs choux gras de nombreux scandales immobiliers, explique l'idéateur Petr Sourek. Au départ, mon but était de partager l'information avec mes compatriotes, une chose qu'on ne faisait pas encore beaucoup, ici, mais ça a aussi intéressé les étrangers.» Depuis, 4000 touristes ont ri plus ou moins jaune avec lui.

La Zurichoise Isabelle Carson s'est inscrite à la visite du «meilleur du pire de Prague» parce qu'elle s'intéresse à l'histoire. «Or l'histoire est d'ordinaire chose du passé alors qu'ici, c'est un work-in-progress. En plus, je dois dire qu'il ne se passe pas grand-chose chez nous depuis 600 ans!», dit-elle en riant. «Veinarde!», lance le directeur du Corrupt Tour, qui, en dépit de ce qui est écrit sur sa carte professionnelle, n'est pas plus ingénieur que votre dévouée est médium extralucide.

La visite commence... à l'hôtel de ville, où l'escroquerie immobilière évoquée plus haut implique un développeur suisse (M^{me} Carson ne rigole plus). Elle dure plus de deux heures et est palpitante grâce aux talents de conteur de notre guide, qui s'avère également directeur d'un théâtre. Les récits de magouilles rocambolesques s'enchaînent, dont un trafic de stimulateurs cardiaques impliquant des hôpitaux et la mafia qui pourrait inspirer à Woody Allen une suite à son *Broadway Danny Rose!*

Un rien déprimant, tout cela, quand même... Y a-t-il seulement l'équivalent d'une UPAC en République tchèque? «Oui, il y a des enquêtes, mais ce sont toujours les fantassins qui écopent, jamais les généraux.»

Il n'empêche que se comparer peut être source de consolation. Voilà d'ailleurs que des Croates viennent de copier le concept de M. Sourek...

Collaboratrice
Le Devoir

Une autre visite proposée par la bande du Corrupt Tour: de villa en garçonnière, un safari chez les «copains» du pouvoir... Renseignements: corrupttour.com

Carolyn Parent s'est rendue à Prague avec la collaboration d'Air Transat.

En vrac

Sac à dos La mochila est l'ennemi numéro un du marcheur. Garde-manger et garde-robe, il ne devrait pas peser plus d'une dizaine de kilos.

Manger Tous les restaurants offrent un menu du pèlerin à chaque étape du Camino del Norte, qui part de Bayonne, en France. Vous mangez pour une dizaine d'euros. Le verre de vin est com-

pris. Toujours au rendez-vous: le caldo gallego, soupe avec des feuilles de navet, des fèves et des pommes de terre, sans oublier les poulpes arrosés copieusement d'huile d'olive et de paprika.

Dormir La plupart des auberges ont des espaces Wi-Fi... pour le meilleur et pour le pire. Les gîtes sont propres et... sans punaises. Le prix d'une nuitée varie entre 6 et 8 euros. Si les lits superposés, les douches

communes et... les ronflements vous dérangent, il y a parfois des hôtels deux étoiles pour une quarantaine d'euros.

Lecture *Immortelle* randonnée de Jean-Christophe Rufin (de l'Académie française) s'impose pour ses petits conseils, son humour et surtout pour cette phrase: «En partant pour Saint-Jacques, je ne cherchais rien et je l'ai trouvé.»

PLAISIRS

TOURISME

Pour accélérer la cadence, nous décidons de trouver un camion qui accepterait de nous embarquer et faisons halte au relais routier de Bamba. Ambiance road-movie: une base militaire, un garage, des épaves de camions rouillés, et un bar avec quelques prostituées tranquillement assises à tricoter.

Course sur le toit du monde

Carnet de route



VALÉRIAN MAZATAUD

Au départ de la France, deux jeunes avec un projet un peu dingue de tour du monde à vélo. Deux ans plus tard, un peu plus d'expérience de la vie et 21000 km dans les guiboles à travers les cinq continents. Pour l'instant, en août 2003, nous avons parcouru 14 000 km et notre visa chinois arrivait à terme. Il nous restait une semaine pour parcourir les 1000 km de piste et les quelques cols à 4000 et 5000 mètres qui nous séparaient de Lhassa, capitale du Tibet.

La nuit a été courte. Nous avons bivouaqué sur le bas-côté de la route. Levés à deux heures du matin, nous devons maintenant franchir illégalement le poste de contrôle qui sépare le Yunan du Tibet. Pas question de demander un permis de visiteur hors de prix qui nous forcerait à voyager avec une agence. Nous avançons, le souffle court, quand nous surprenons un gardien fumant une cigarette. Nous rebroussons chemin et, une dizaine de minutes plus tard, les lieux nous semblent innocués. Le cœur battant, les jambes cotonneuses, nous nous propulsons de l'autre côté de la frontière et disparaissions dans l'obscurité. Nous sommes au Tibet.

Quelques jours plus tard, nous achevons l'ascension du col de Zogang à plus de 5000 mètres. Nous décidons de camper au sommet et de célébrer l'occasion avec une boîte de foie gras que nous gardions de côté.

Autant en profiter, car la descente sera dantesque. Ah oui, petit détail, nous avons oublié de vérifier nos patins de frein avant de traverser l'Himalaya... Au programme, donc: 60 km de descente sur une route de gravelle en serrant les fesses. Pour compenser les secousses, j'entoure ma selle avec une chambre à air qui me sert d'airbag à postérieure!

Zizou et Bamba

Le lendemain, la police touristique nous met le grappin dessus, demande à voir nos permis, inexistantes, et nous demande de rebrousser chemin. Zinedine Zidane apparaît alors à la télévision et nous nous empressons de rappeler que nous sommes Français, oui oui, tout comme Zizou... et l'officier, finalement pas trop

méchant, nous laisse repartir!

Pour accélérer la cadence, nous décidons de trouver un camion qui accepterait de nous embarquer et faisons halte au relais routier de Bamba. Ambiance road-movie: une base militaire, un garage, des épaves de camions rouillés, et un bar avec quelques prostituées tranquillement assises à tricoter.

Nous tentons notre chance avec les chauffeurs, mais aucun ne veut se risquer à embarquer deux étrangers. Nous décidons d'attendre un hypothétique bus jusqu'au lendemain, mais lorsqu'il arrive, il est déjà plein à craquer des roues jusqu'au toit... Que faire? Se risquer à attendre encore ou se lancer dans une course contre la montre sur les routes tibétaines?

Comme souvent, c'est la providence qui nous apporte la réponse. Voilà que débarquent Zhou Ying, Zhou Min Jung, Li Jiun et Zhou Shon Hua, quatre jeunes pouceux chinois en route pour Lhassa, et qui de surcroît parlent anglais. Quelques heures plus tard, nous avons pris place à l'arrière d'un camion de marchandises en compagnie d'ouvriers chinois et de voyageurs tibétains.

L'ascension est laborieuse et notre embarcation crache de lourds panaches de fumée noire pour se donner du cœur au ventre. La descente n'est qu'un gigantesque chantier routier. Alignés au bord de la piste, des dizaines d'ouvriers, hommes et femmes, s'affairent à creuser, pelles et pioches en main. Ce n'est plus une route, c'est la guerre des tranchées. Le chauffeur accélère pour rattraper le temps perdu. Les passagers bondissent au rythme des cahots alors que les sacs se déplacent d'un bout à l'autre en manquant parfois de passer par-dessus bord.

Il nous reste encore 400 km à parcourir avant deux jours, mais nos amis chinois ont trouvé un transport qui nous conduira tous de Ba-Yi à Lhassa dès le lendemain. Ba-Yi, étrange ville moderne, tours de verre et d'acier désertes, plantées au milieu d'une verte vallée. Encore une fois, la police touristique nous emmène au poste. Cette fois, la sentence est beaucoup moins douce. Le chefaillon nous réclame 300\$ chacun. Nous refusons. Nos précieux alliés chinois intercèdent longuement en notre faveur, mais rien n'y fait. Nous décidons finalement de nous installer dans le poste et commençons à cuisiner tranquillement avec notre réchaud. Quelques heures plus tard, le policier, à bout de patience, veut rentrer chez lui. L'amende est tombée à 30\$ et nous sommes libres de reprendre la route qui nous amènera finalement vers la ville sacrée.

Collaborateur
Le Devoir



PHOTOS VALÉRIAN MAZATAUD

La descente sera dantesque: 60 kilomètres sur une route de gravelle en serrant les fesses.



Mode durable et locale: une autre philosophie vestimentaire

GENEVÈVE TREMBLAY

Local et durable: deux qualificatifs qui ne vont pas forcément de soi lorsque vient le temps de composer sa garde-robe, en particulier sur la petite scène mode du Québec. C'est surtout pour briser ce «paradigme» que la fondatrice de la Fabrique éthique, Sonia Paradis, a voulu documenter en un seul livre toute la chaîne de production de la mode écoresponsable locale — depuis ses matières brutes et ses ap-

proches de création jusqu'à la philosophie de ses artisans.

Le titre, déjà, donne une idée de l'objectif poursuivi: *Porter le changement*. Auto-édité et d'abord conçu à des fins documentaires pour les étudiants en mode, que l'auteure côtoie lors de conférences et d'ateliers sur les enjeux de l'écoconception, le livre met de côté la dénonciation pure et dure de la «fast fashion» pour plutôt vulgariser le cycle de vie d'un vêtement — relativisant

au passage les idées reçues sur la mode durable au Québec, souvent jugée introuvable, excessivement chère et trop typée.

«C'était important que ce soit fait pour l'industrie, et pour que les gens comprennent ce qu'ils appuient s'ils achètent des vêtements éthiques», avance, en entrevue, l'auteure Sonia Paradis. *Il faut soutenir ceux qui portent le message pour que ça devienne un mouvement, qu'on se mobilise et qu'on avance. C'est un peu pour dire: local, c'est bien, mais ce n'est pas suffisant.*

Déjà que l'industrie de la mode compte une panoplie d'intermédiaires, avec la production éthique vient un travail autrement plus fastidieux — chose parfois «découra-

geante», observe l'auteure, surtout dans un contexte d'économie fragile où chaque choix vert représente un coût. «Les enjeux sont complexes, il y a plein d'axes d'intervention. Chaque designer doit choisir ce qu'il priorise et faire des compromis dans son idéal, parce que ça reste un produit de consommation.»

Choix des fibres, techniques de teinture, modes de production, entretien des tissus, recyclage des vêtements: *Porter le changement* explique autant les philosophies de la mode éthique qu'il en analyse les impacts sur l'environnement. A chaque section explicative se greffent, en outre, des entretiens réalisés avec des créateurs québécois, comme Oom, Abaka, Leinad Beau-

det, La Gaillarde, Noujica et Pas de chichi.

L'auteure ne s'en cache pas: le livre est aussi un moyen de faire la promotion de ces designers à la production plus marginale, dont la visibilité se limite parfois au bouche-à-oreille, aux ventes d'ateliers et aux réseaux sociaux.

«J'ai voulu souligner leur contribution, leur interprétation [de la durabilité] et les solutions qu'ils ont trouvées», explique l'auteure. *Pour inspirer et outiller la relève.*

Au bout de la chaîne? Ici aussi, le consommateur — d'autant plus important qu'il

est lui-même une variable dans l'équation lorsqu'il est

question de mode durable. «Le consommateur est garant de l'existence d'un vêtement par ses méthodes d'entretien, par la façon dont il le répare ou s'en défait», insiste Sonia Paradis. *Il a un énorme pouvoir tout au long du processus. Et souvent on néglige cet aspect-là.*

Le Devoir

PORTER LE CHANGEMENT
Sonia Paradis
Montréal, 2014, 157 pages
lafabriqueethique.com



Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté: MOYEN

2738

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

2737

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

ALIMENTATION

Le Québec, glouton depuis ses origines

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Il nous avait échappé à sa sortie au printemps, mais on se rattrape puisqu'il y a un nouveau de Québec dans la dernière édition du magazine gastronomique *Lucky Peach*. Pour cette édition sur les buffets, la publication indépendante américaine propulsée par David Chang, le fondateur du groupe de restos Momofuku, fait de la culture culinaire québécoise sa pièce de résistance en s'intéressant à son penchant pour l'excès.

Le Québec est glouton depuis ses origines et Martin Picard, avec les hémorragies de

bouffe de ses antennes du Pied de cochon, n'est que la pointe de l'iceberg. N'allons pas penser que les rudes hivers à l'époque de la Nouvelle-France allaient limiter les colons à manger comme des oiseaux, car même l'explorateur d'origine suédoise et finlandaise Pehr Kalm, qui connaissait pourtant les habitudes alimentaires en climat polaire, s'en étonnait

dans son journal de 1749. «Les repas des Canadiens français sont, si je peux me permettre, habituellement surabondants», écrit-il sur son passage dans les colonies. Samuel de Champlain a

même instauré un club de bombance pour réchauffer les esprits, contre la déprime de la saison froide — et surtout vivre à fond le moment présent — où les chefs ne cessaient de faire de la surenchère pour que leur festin soit le plus mémorable de tous.

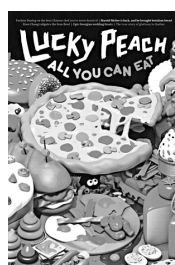
L'excès est un ingrédient clé depuis les débuts de notre culture culinaire. Le journaliste montréalais Adam Leith Gollner, ex-éditeur du magazine *Vice*, rappelle qu'il y avait tellement de marathons «all-you-can-eat» chez les Amérindiens à une certaine période que même les Français en perdaient le compte. L'auteur de l'article en profite également pour écumer l'histoire du Québec moderne avec le Beaver

Club et les prières sucrées des sœurs missionnaires.

C'est surtout un gros «je me souviens» que l'auteur nous sert dans cet article de toujours succulent *Lucky Peach*, car tous ces éléments mis ensemble rappellent que le Québécois est plus que gourmand. Les partys de Noël aussi arrosés que la table est généreuse, le menu de la cabane à sucre et du camp de bûcherons, quand ceux-ci s'assoient pour manger... Le Québécois n'a pas que les yeux plus grands que la panse: l'abondance fait partie de son ADN.

Lucky Peach, édition printemps 2014, numéro 11.

Le Devoir



PLAISIRS

SAVEURS

La vie dans les réserves et la façon de traiter avec respect les bêtes n'ont plus de secrets pour Martin Gagné. Mais, surtout, il a appris comment rendre la culture amérindienne accessible sur le plan gastronomique dans son établissement.



SOURCE HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

À Wendake, le restaurant La Traite, dont le nom évoque la traite des fourrures, propose une cuisine inspirée de la gastronomie des Premières Nations, en particulier de la nation huronne-wendate.

Un chef pas comme les autres



PHILIPPE MOLLÉ

Martin Gagné est un chef qui défend ses convictions et qui démontre au restaurant La Traite de l'hôtel des Premières Nations de Wendake son intérêt pour la cuisine des peuples autochtones et la culture alimentaire des Premières Nations.

Originaire de Sherbrooke, en Estrie, Martin Gagné a évolué au sein de différents établissements à travers le Québec avant de devenir un pilier de l'hôtel-musée des Premières Nations, établissement hors du commun.

Un apprentissage de la forêt

L'ouvrage qu'il vient tout juste de faire paraître témoigne du grand intérêt de Martin Gagné pour les pro-

duits sauvages. Il nous y fait découvrir son cheminement de six années avec les produits de la forêt boréale, le gibier et des poissons comme l'anguille, souvent réservée à l'origine aux différentes populations amérindiennes.

On découvre le boucanage et son rôle dans la conservation des aliments et l'importance des mélanges pour endurer l'hiver. Par exemple, le pemmican, un aliment composé de graisse animale, de viande séchée et de petits fruits, permet la survie en forêt durant la saison froide. Le chef affirme avoir beaucoup appris des anciens de la communauté huronne-wendate au fil des ans. La vie dans les réserves et la façon de traiter avec respect les bêtes n'ont plus de secrets pour lui. Mais, surtout, il a appris comment rendre la culture amérindienne accessible sur le plan gastronomique dans son établissement.

«Il est impossible de penser ses menus de la même façon qu'il y a 150 ans ou les recettes telles que consommées à l'époque,

ajoute le chef. Il nous faut composer avec la modernité et adapter les recettes tout en respectant la culture ancestrale d'un peuple. Il existe par exemple des dizaines de recettes de banique. Certaines seraient immangeables pour les clients qui nous visitent», précise Martin Gagné.

Cet Amérindien de cœur et d'adoption ne remet pas en question pour autant les grandes bases de la cuisine, qu'il enseigne d'ailleurs aux futurs chefs au centre de formation professionnelle Fierbourg de Charlesbourg. Il sait apporter sa touche personnelle aux différences qui existent à travers les différents modèles alimentaires chez nous.

Plusieurs prix et distinctions s'ajoutent à la notoriété du chef Martin Gagné. Un chef discret mais efficace, comme le diront certains de ses collègues. Soucieux de sa communauté, il agit aussi à titre de porte-parole pour des organismes soutenant le partage et le soutien alimentaire de groupes défavorisés.

Un ouvrage en témoignage

Il aura fallu pas moins de trois années de travail, de tests, de découvertes, et surtout de récupérations de données pour accomplir un de ses rêves, soit celui de produire un ouvrage adapté à la gastronomie des Premières Nations. Un rite de passage, selon l'auteur, qui a d'ailleurs donné ce nom à son ouvrage, témoignant ainsi de sa passion pour cette culture amérindienne et de son passage à travers la cuisine.

«Ce travail, je l'ai fait autant pour mes enfants que pour la communauté huronne-wendate, qui m'a fait confiance depuis des années. Il est important de transmettre comme l'ont fait les anciens un certain savoir, des

habitudes qui se transforment avec mon livre en recettes.»

Dans l'hôtel-musée qui l'anime, Martin Gagné s'évertue à défendre et à protéger l'environnement contre les pilliers. Il cite d'ailleurs l'ail des bois, que l'on nomme aussi ail des ours et qui a longtemps été pillé dans les érablières du Québec. La protection des cours d'eau, de la faune, des champignons, des baies sauvages et d'autres produits issus de la nature sont pour Gagné un souci et un devoir à l'égard des générations futures. Ce chef est assurément un grand chef pas comme les autres. Kwe-Kwe Martin!

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.

HUMEURS ET DÉCOUVERTES

Les pestos de Marcello

Horticulteur et homme d'affaires, Gabriel Bélisle-Dupuis a repris avec deux associés l'entreprise familiale créée en 1987 par le papa. Une entreprise située en Outaouais vouée au développement local et qui se consacre à la fabrication d'ail, de fleur d'ail, mais surtout de pestos, comme ce pesto au poivron rouge grillé à ajouter à vos sauces, ou l'original avec pignons de pin, fromage pecorino et huile d'olive, sublime. Plus besoin d'aller en Italie. Les Fermes Marcello, 104, chemin Garden, Gatineau, 819 328-7173.



PHILIPPE MOLLÉ

«Il est impossible de penser ses menus de la même façon qu'il y a 150 ans ou les recettes telles que consommées à l'époque. Il nous faut composer avec la modernité, tout en respectant la culture ancestrale d'un peuple», dit le chef Martin Gagné.

RECETTE DE LA SEMAINE

Burgers de wapiti au pain de campagne

Pour 4 personnes

4 galettes de wapiti frais ou surgelé
4 grandes tranches de pain de campagne
1 tasse de cresson
30ml de moutarde au miel
1 tomate coupée en tranches
45ml de cornichons hachés
15ml d'aneth haché
Sel et poivre au goût.
huile pour cuisson

Faire griller les tranches de pain des deux côtés. Mélanger la moutarde, l'aneth et les cornichons. Couper les tranches de pain en deux dans la largeur et les badigeonner copieusement du mélange. Hacher grossièrement le cresson et l'ajouter sur le pain, ainsi que les tranches de tomate. Assaisonner. Cuire les galettes de wapiti sur le gril suivant la cuisson souhaitée et les disposer sur le pain après les avoir assaisonnées. Refermer avec l'autre tranche de pain.

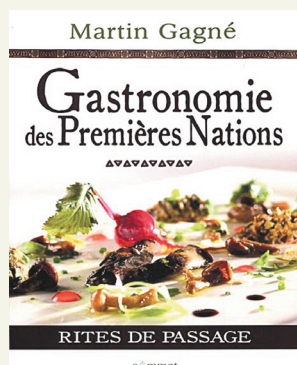
Note: on peut remplacer le pain de campagne par des pains à hamburgers.

BIBLIOSCOPIE

rites de passage

Martin Gagné
Éditions du Sommet
Canada, 2014, 136 pages

Tout en conservant les valeurs des peuples autochtones, Martin Gagné présente une nouvelle approche de la cuisine des Premières Nations, et surtout nous fait saliver de bonheur avec son nouvel ouvrage. La découverte de légendes, de produits issus de la forêt, des valeurs de ce chef unique et talentueux, ne peut qu'accroître le talent d'un livre illustré de merveilleuses photographies qui accompagnent les nombreuses recettes.



MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis
801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 514 272-2225

Les grandes tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez Milos

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

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

JARDINS

Les purins: stimulants, nutritifs et protecteurs



LISE
GOBEILLE

Véritables concentrés nutritifs et agents protecteurs contre certaines maladies, les purins sont couramment utilisés par les jardiniers qui cultivent bio. Plusieurs plantes sont recommandées pour leur fabrication, mais trois sont vraiment des *tops*: la consoude, l'ortie et la prêle.

Les propriétés de chacun

Le purin de consoude est riche en potasse, en phosphore et en calcium. Quant au purin d'ortie, il est riche en azote, en sels minéraux et en oligoéléments. Les dilutions varient selon les références utilisées, mais en général ça tourne autour de 5% pour une vaporisation et de 10% pour les arrosages. En combinant ces deux purins, on obtient un engrais complet très utile. Quant au purin de prêle, il contient de la silice, de la potasse, du fer et du calcium. Il rend les plantes plus résistantes aux maladies fongiques et aux insectes. Ici aussi les dilutions pour les vaporisations varient selon les références, mais en général il est recommandé d'utiliser 10% en prévention contre les maladies fongiques et 20% pour régler une carence en fer.

Préparation des purins

La préparation n'est pas compliquée. On met approximativement 1 kilo de plantes hachées en de fins morceaux dans 10 litres d'eau, que l'on place à l'ombre. Essentiel: le mélange doit être brassé tous les jours. Il est prêt quand il ne fait plus de bulles, en moyenne au bout de 10 jours. Pour l'utiliser en vaporisation, on doit le filtrer finement, mais pour l'arrosage, on peut se passer de la faire, en laissant la matière se déposer dans le fond, un conseil d'Yves Gagnon, des Jardins du Grand-Portage.

Un truc de M^{me} Martel, qui concocte les purins du jardin biologique Les Eglantiers à Montréal: mettre les morceaux de végétaux dans une taie d'oreiller contenant un poids; le filtrage en est grandement simplifié. Pour chacune des plantes, on utilise uniquement la partie aérienne; dans le cas de l'ortie, on s'assure de ne pas mettre les graines. Certains livres proscrirent le mélange des plantes dans la même macération, mais selon l'expérience empirique de M^{me} Martel, il n'y a pas de problème à combiner la consoude et l'ortie. De plus, il est contre-indiqué d'ajouter des huiles essentielles pour dissimuler l'odeur qui peut, je l'avoue, en rebuter plusieurs, car elles entravent

On met 1 kilo de plantes hachées dans 10 litres d'eau, que l'on place à l'ombre. Le mélange doit être brassé tous les jours. Il est prêt quand il ne fait plus de bulles.



LISE GOBEILLE

Le purin peut être utilisé pour arroser ou vaporiser sur les plantes une fois dilué. Ces mélanges sont appréciés des personnes qui cultivent biologique.

la fermentation. Quant à la conservation des purins, selon certains livres, on pourrait si bien les filtrer qu'il soit possible de les conserver un an au frais, mais M^{me} Martel et M. Gagnon les utilisent seulement frais. Enfin, les purins de consoude et d'ortie sont aussi d'excellents stimulateurs de compost; alors, quand il en reste, on envoie tout ça dans le tas.

Place De La Dauversière

Nacelles itinérantes est présentée par Métis-sur-Montréal, le volet montréalais du Festival de jardin international de Métis. Cette œuvre originale et futuriste a été réalisée par North Design Office, une firme d'architecture du paysage de Toronto. Les volumineuses formes en tube de métal représentent un troupeau d'animaux qui broutent dans un pâturage. L'installation, qui se transforme au gré de la saison, invite les passants à ralentir et à prendre une pause. En transhumance, le troupeau a migré de Cleveland (Ohio) à Métis-sur-Mer (Québec), pour s'arrêter cette fois jusqu'au 13 octobre à la place De La Dauversière, située devant

l'hôtel de ville de Montréal. Métis-sur-Montréal est réalisé en collaboration avec le Château Ramezay.

1000 visages, une agriculture urbaine est une vitrine des initiatives d'agriculture urbaine montréalaise. Comme *Nacelles itinérantes*, elle est installée sur la place De La Dauversière, mais seulement les fins de semaine et jusqu'au 22 septembre. La programmation se déploie en quatre volets: *L'agriculture urbaine en mouvement*, *L'agriculture urbaine porte ses fruits*, *Le 7^e art au service de l'agriculture urbaine* et *L'agriculture urbaine anime le domaine public*. Cette activité est une initiative du Comité permanent en agriculture urbaine de la Ville de Montréal.

À Val-David et à Val-Morin

Dernière occasion de visiter sept jardins privés à Val-Morin et à Val-David, car après cinq ans, l'aventure se termine. Pour 30 \$, on visite, on prend un thé et on assiste à un concert de harpe, et pour 40 \$, on a également une entrée gratuite aux jardins de la Clef des champs et aux Jardins du précambrien, valide jusqu'au

24 août pour le premier et jusqu'au 13 octobre pour le second. Les fonds récoltés soutiennent le journal *Ski-se-dit*, le plus ancien journal communautaire au Québec, qui d'ailleurs fête ses 40 ans cette année. On s'inscrit entre 10 h et 11 h au bureau d'accueil touristique de Val-David.

Pour une réservation à l'avance: suzannebougie@cgocable.ca ou 819 322-3106.

Balade sur les toits verts

Le Cœur des sciences organise une sortie sur les toits verts de Montréal. Antoine Trottier et Patrice Godin, cofondateur de La Ligne verte, une entreprise spécialisée dans les toits verts, animent cette visite. Les 28 et 30 juillet 2014, 17 h 30. Dépêchez-vous, les places sont limitées et partent vite. coeurdessciences.uqam.ca

Festival d'Action Communiterre

Le dynamique organisme Action Communiterre réalise son tout premier Festival de l'agriculture à Notre-Dame-de-Grâce. L'événement artistique et festif souhaite mettre en valeur les retombées sociales du jardinage ur-

bain. La campagne de financement pour ce projet se termine le 20 juillet. De nombreux prix intéressants sont offerts aux gens qui font un don. igg.me/at/actioncomm

Deux Québécois remportent l'or

En juin dernier, à Toronto, deux Québécois, Gabriel Lévesque et Gabriel Tessier, ont remporté la médaille d'or lors des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle. Ils ont remporté la première place devant le Manitoba, médaillé d'argent, et l'Alberta, médaillée de bronze. Et comme la compétition se poursuit à l'échelle mondiale, les deux jeunes paysagistes vont représenter le Canada au « Mondial des métiers » à São Paulo en août 2015. Bravo et bonne chance!

Rectificatif: la semaine dernière, nous avons écrit que Pur Safran était la seule plantation de safran au Québec. Il s'agit d'une erreur. Pur Safran est la seule ferme agrotouristique à faire pousser cette épice.

Vos questions à lgobeille@ledevoir.com

Au jardin cette semaine

Faire une tournée du jardin régulièrement permet d'apprécier sa beauté, ses floraisons et ses parfums, mais aussi de faire un suivi en continu des ravageurs et des maladies, sans omettre évidemment un peu de désherbage en passant. Plus on y voit souvent, plus la gestion en est facile. D'ailleurs, cette année, des symptômes de brûlure bactérienne sont observés dans plusieurs régions du Québec. Toutes les plantes de la famille des rosacées, mais en particulier les pommiers et les poiriers, sont très sensibles à cette maladie. Les fleurs et les feuilles de l'extrémité des branches se dessèchent, tout en restant bien accrochées. Il est primordial d'éliminer rapidement toutes les parties atteintes en taillant au moins 30 cm sous la zone affectée, et la lame doit être stérilisée à l'alcool à friction entre chaque coupe.

Dans la bibliothèque

INVENTAIRE ILLUSTRÉ DES ARBRES
Virginie Aladjidi et Emmanuelle Tchoukriel
Albin Michel
2014, 72 pages

Beau livre jeunesse qui présente magnifiquement 57 arbres du monde entier. Emmanuelle Tchoukriel, formée au dessin scientifique, les illustre avec la précision et l'art des naturalistes des siècles passés. Elle les place en contexte et trace leur silhouette, leurs feuilles et leurs écorces ainsi que les animaux qui les entourent. Chaque arbre est décrit avec son nom latin, son nom commun, sa taille, sa longévité... À partir de 6 ans.

ÇA POUSSE COMMENT?
Gerda Muller
École des loisirs
2013, 37 pages

Ça pousse comment? fait découvrir par l'intermédiaire de la petite Sophie comment poussent les légumes qu'on achète à l'épicerie. Partie passer l'été à la campagne chez ses grands-parents, elle apprend à manier les outils, à semer, à récolter et à biner. Au fil des saisons, elle voit les différents travaux qui sont réalisés au potager. Le printemps suivant, grâce au cadeau de Grand-Jean, elle cultive de beaux légumes sur son balcon. Très beau livre aux dessins clairs et poétiques qui s'adresse aux jeunes de 7 à 10 ans.

Escapades

ESTIVALES

JUILLET

FAMILLE

en Québec!

Animation les 19 et 26 juillet
(Fée Clochette et Jack le pirate)

RAMADA PLAZA

LE MANOIR DU CASINO
GATINEAU/OUTAOUAIS — OTTAWA

RAMADA PLAZA MANOIR DU CASINO

- Petit déjeuner buffet gratuit au Risotto, pâtes et grillades pour les enfants de moins de 12 ans et 2 parents
- 15% de rabais sur le menu table d'hôte pour les enfants de plus de 12 ans et leurs parents.
- Surclassement gratuit dans l'une de nos suites mezzanines selon la disponibilité.
- Stationnement et Wi-Fi gratuits
- Ajoutez une deuxième nuitée ou plus à votre forfait pour seulement 99\$ par nuit plus taxes.

www.ramadaplaza-gatineau.com 1 800 296-9046

Glacis

auberge gourmande

UNE AVENTURE GASTRONOMIQUE AU MOULIN

L'ISLET
1 877 245-2247

À une heure de Québec!
www.aubergedesglacis.com

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514 985-3456 OU [JDEBILLY@LEDEVOIR.COM](mailto:jdebilly@ledevoir.com)