



Saveurs Ail, ail, ail... noir: il a conquis les chefs, puis il arrive en épicerie *Page D 5*



Le coin vert Semences variées, approvisionnement local *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 13 ET DIMANCHE 14 MAI 2017

TOURISME ÉTATS-UNIS

Un paysage béni des dieux

De Colorado Springs à Manitou,
le circuit du Grand Esprit



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Le plateau verdoyant du Garden of the Gods est parsemé de formations rocheuses portant des noms aussi fantaisistes que leurs formes. Une vingtaine de kilomètres de sentiers pédestres sillonnent le parc naturel. Ici, les rochers Ho.

À 112 kilomètres au sud de Denver, à l'ombre du Pikes Peak, dont le sommet culmine à 4301 mètres, nichent les villes de Colorado Springs et de Manitou et leur flopée de sources d'eau minérale, jadis connue des trappeurs canadiens sous le nom de « Fontaine-qui-bouille ». On vient y chercher la santé et le plaisir depuis des lunes, mais aussi des paysages qui subjuguent. Comme celui du Garden of the Gods, une pure merveille de la nature!

HÉLÈNE CLÉMENT
à Colorado Springs

Imaginez un cirque entouré de rochers abrupts, dont le plateau verdoyant est parsemé de rocs portant des noms aussi fantaisistes que leurs formes: Balanced Rock, Cathedral Spires, Kissing Camels, Tower of Babel... Certains atteignent 90 mètres de hauteur. Le genre de merveille qui reste dans la voûte céleste des étrangetés naturelles. C'est en 4x4 que nous avons sillonné le « Jardin des dieux » que seul habite le spectre du Grand Esprit. Parsemé de quelque 300 colossales roches en grès rouge aux formes bizarroïdes, le fameux parc urbain de 560 hectares, situé à 75 minutes de Denver, enflamme l'imagination.

« La légende raconte que les Amérindiens visitaient souvent les sources minérales de la "Fontaine-qui-bouille" », écrit Honoré Beaugrand, journaliste, homme politique et auteur du récit de voyage *Six mois dans les Montagnes-Rochesuses. Colorado, Utah, Nouveau-Mexique*.

« Ils y conduisaient leurs malades, leurs blessés, leurs élopés », relate le fondateur du journal *La Patrie*. Ils croyaient que le Grand Esprit qui peuplait le Jardin des dieux avait soufflé le souffle de la vie dans les eaux de Manitou. Ils buvaient ces eaux et y lavaient leurs blessures.

Après avoir visité les sources, les Amérindiens se rendaient dans le Jardin des dieux pour offrir des sacrifices au Grand Esprit, en témoignage de leur gratitude pour ses guérisons. Puis, les

jeunes guerriers se livraient à des jeux d'adresse et à des exercices de guerre.

Les monolithes de grès rouge, érodés par les eaux, les vents, la poussière, le gel et le dégel et plantés là au milieu d'herbage, de fleurs, de buissons et de conifères, ont au fil du temps frappé si fort l'imagination que ce parc protégé fut nommé en 1859 Garden of the Gods.

Décharge d'adrénaline et contemplation

Découvrir le parc en jeep avec un guide-chauffeur à l'allure de cow-boy a son charme, mais pour en capter l'âme, rien n'égale une exploration des lieux à pied, à vélo ou à cheval. Et je doute qu'une photo puisse jamais rendre la grandeur imposante de ce beau caprice de la nature.

En certains lieux, le site rappelle le Far West des films: rochers orangés sur ciel bleu, chemins poussiéreux, tunnels taillés dans le roc... Le Jardin des dieux n'a pas la stature de Monument Valley, mais on y goûte au frisson que procurent les paysages de l'Ouest américain.

Une vingtaine de kilomètres de sentiers pédestres sillonnent le parc du nord au sud et d'est en ouest. Certains de ces chemins mènent à l'écart de la foule, de sorte qu'il est possible d'admirer la nature sans que le théâtre soit obstrué par un rideau de perches à égoportraits.

Le sentier de cinq kilomètres Palmer/Scotsman/Buckskin/Ute/Bretag Loop, par exemple, contourne presque entièrement le parc, en retrait du chemin asphalté emprunté par la majorité des visiteurs. Un sentier qui mène vers des rochers où l'on s'adonne à l'escalade.



Les sources thermales sont l'attraction touristique principale à Manitou Spings. Il faut chercher les fontaines décoratives, dont le goût de l'eau diffère de l'une à l'autre.

En arrière-plan, le Pikes Peak. On ne se lasse pas de le photographier. Surtout lorsque, entre deux virages poussiéreux de la fameuse route Gold Camp Road, son sommet, à plus de 4000 mètres, se dévoile derrière une formation rocheuse qui semble jaillir des entrailles de la terre.

L'imagination s'emballa une fois de plus. On pense à l'époque où la montagne — l'un des 54 sommets à plus de 4000 mètres (*fourteeners*) de l'État du Colorado — attirait en ses mines les

prospecteurs du monde, au temps de la ruée vers l'or. C'était le Pic Pikes, ou « Fais faillite »!

Les secrets de la région ne se percent pas du premier coup. Il s'en passe, des choses, ici, depuis cette époque qui a vu naître en 1858 la ville de Denver, en 1861 le territoire du Colorado et en 1876 l'État du Colorado, le 38^e des États-Unis et l'un des seuls totalement rectangulaires.

VOIR PAGE D 3: COLORADO

PLAISIRS

LOISIRS

Du 20 au 28 mai, Biarritz accueillera les ISA World Surfing Games 2017. Les gagnants seront sélectionnés pour les Jeux olympiques d'été de Tokyo en 2020, où le surf sera représenté pour la première fois. Pour les Biarrots, c'est un prélude aux festivités qui se tiendront jusqu'en septembre pour célébrer les 60 ans du surf en France.

Biarritz, la Californie française

La ville accueille la 30^e édition des Mondiaux de surf

LINDSAY-ANNE PRÉVOST

« **B**iarritz, c'est la Californie française », raconte Charlie Desclaux pour décrire la petite ville du sud-ouest de la France qu'elle habite depuis 17 ans. Bordée par l'océan Atlantique, à 25 kilomètres de la frontière espagnole, elle attire de plus en plus de surfeurs en quête de sensations fortes, mais reste peu fréquentée des touristes nord-américains.

Été comme hiver, avec ou sans combinaison, ils se donnent rendez-vous sur la grande plage, au pied de l'hôtel du Palais que Napoléon III avait fait construire en 1855, à la demande de l'impératrice Eugénie.

Biarritz est surtout connue des visiteurs russes, espagnols et français, qui font passer sa population de 25 000 à plus de 100 000 personnes en été, mais elle se fera bientôt remarquer par la communauté internationale.

Du 20 au 28 mai, la ville accueillera les 30^es Mondiaux de surf, les ISA World Surfing Games 2017, avec 200 athlètes de 40 pays. Les gagnants se-

ront ensuite sélectionnés pour les Jeux olympiques d'été de Tokyo en 2020, où le surf sera représenté pour la première fois. « Ce sera un clin d'œil à Biarritz, car ils auront été choisis chez nous », se réjouit Joan Levet, de l'Office de tourisme et des congrès de Biarritz.

Pour les Biarrots, les championnats sont un prélude aux festivités qui animeront la ville jusqu'en septembre pour célébrer les 60 ans du surf en France. Au menu: expositions, soirées cinéma, concerts et compétitions locales mettront en scène la culture surf de Biarritz lancée par les « tontons surfeurs » à l'été 1957.

Les tontons surfeurs

Cet été-là, le scénariste allemand Peter Viertel délaisse les plages d'Hawaï et de la Californie et s'amène à Biarritz avec sa planche de surf pour le tournage du film *Le soleil se lève aussi*, inspiré du roman d'Ernest Hemingway.

C'est alors que 15 joyeux gaillards découvrent que ce sport de glisse peut être pratiqué sur la côte basque. Le coup de foudre est tel qu'ils usent de créativité pour se fabriquer une planche. Bois, résine et même matériaux gon-

Écoles de surf. On en compte 18 à Biarritz, pour tous les niveaux. Certaines sont tenues par des champions locaux. Un cours collectif d'une heure coûte autour de 40 euros. Pour un cours privé avec une ancienne championne, comme Amandine Sanchez ou Emmanuelle Joly, compter plus de 200 euros. Certains cours sont également offerts sur plusieurs thèmes: surf et cours de langue, surf et yoga, surf et artisanat, surf paddle ou camp de surf avec hébergement et repas compris.

flables sont à l'honneur des premières tentatives.

« Plus que marginaux, ils étaient une quinzaine seulement à pratiquer cette activité que personne ne connaissait. On la jugeait dangereuse pour les baigneurs parce qu'il n'y avait évidemment pas de zone réservée au surf », explique le journaliste et réalisateur français Alain Gardinier, auteur du livre *Les tontons surfeurs*.

Aujourd'hui, du haut de ses 80 ans, l'auteur Joël de Rosnay est le dernier de ces pionniers



FÉDÉRATION FRANÇAISE DE SURF

Biarritz est reconnue pour la qualité du surf, avec des vagues pouvant atteindre trois mètres et plus.

à surfer sur les vagues du sud-ouest. Avec sa bande, il a permis à ce sport de se démocratiser en France.

« Ils sont une inspiration pour moi et beaucoup d'autres. Ils ont marqué l'histoire du surf par leur style, leurs voyages, leurs inventions et leur état d'esprit », témoigne Simon Roche, un surfeur biarrot de 26 ans.

On compte 18 écoles de surf dans cette petite ville de 12 kilomètres carrés. Les familles désireuses de se jeter à l'eau pour affronter les vagues de la sta-

tion balnéaire peuvent le faire grâce à la pratique du surf, mais aussi du paddleboard, du yoga-surf et du kitesurfing.

Un état d'esprit

« Ici, le surf est un état d'esprit, notre culture et, pour certains, une raison de vivre à Biarritz », précise M^{me} Levet. Il y a toujours quelqu'un sur la plage en train de troquer son habit propre contre un *boardshort*. « La qualité de surf est extraordinaire à Biarritz », dit Simon Roche, qui surfe même

lorsque l'eau chute à 10 degrés en hiver.

Les vagues, pouvant atteindre trois mètres et plus, se jettent sur le rocher de la Vierge et sur la mythique côte des Basques, qui offre une vue imprenable sur les Pyrénées. Biarritz est certainement façonnée par une culture surf, mais surtout par une histoire que les Biarrots se font toujours un plaisir de raconter.

Collaboration spéciale
Le Devoir

BON VOYAGE

VOYAGES D'UNE VIE (Division de Groupe VIP)
Travel of a lifetime

ISRAËL

A partir de **1 850 \$**

une destination aux multiples facettes

- Culture, Pèlerinages, Écologie, Santé et Bien-être, Séjours en bord de mer
- Des hébergements de luxe
- Une cuisine exquise
- Un transport de luxe

Circuit Découverte d'Israël 8 jours / 7 nuits
Guidé en français * départs garantis
04 et 18 juin, 09 et 23 juillet, 10 sept. 2017

* Prix par personne / base double
Inclus : hébergement, visites, demi-pension
Non-inclus : vols internationaux - Frais OPC
Prix en vigueur jusqu'au 31 Mai 2017

info@legroupevip.com | www.legroupevip.com
détenteur d'un permis du Québec

TRÉSORS DES RIVAGES CELTIQUES

COLLECTEURS DE VOYAGES

Un fabuleux itinéraire en mer Celtique, au cœur des châteaux et des ports de charme, des îles Scilly au Comté de Cork et de Liverpool à Belfast !

Itinéraire de 8 jours de Portsmouth à Dublin du 4 au 11 mai 2018 à bord du Soléal

À partir de **4 119 \$*** par personne en occ. double

3 excursions incluses

info@collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293
DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

Vous en verrez DE TOUTES LES COULEURS!

Beltour vous amène ailleurs.

Forfaits 3 ou 4 jours disponibles :
BOSTON, à partir de 265 \$* — départs : 12, 19 et 26 mai
NEW YORK, à partir de 205 \$* — départs : 5, 12, 19, 20 et 26 mai

Inclus : autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

Nous acceptons American Express, Mastercard, Visa.
Paiements en personne : carte de débit et argent comptant.

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

*Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses. Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1000 \$ en sus. Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

Voyages solidaires

Cégep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

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

Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Pérou, Sénégal et Vietnam

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 250 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039
http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca

Magnifique circuit très complet ANGLETERRE, ÉCOSSE & IRLANDE

VOYAGE Louise Drouin

Groupe de maximum 36 voyageurs accompagné par Martine Bélanger

Du 4 au 21 septembre 2017

FORMULE TOUT COMPRIS
Incluant vin ou bière aux repas ainsi que tous les pourboires aux guides et chauffeurs.

ÉLUE Meilleure agence spécialisée au Québec

TOUS LES DÉTAILS DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUISEDROUIN.COM 1 888 475-9992

Anticosti Express de Rivière-au-Tonnerre

Voyages CoSte

Coopérative de solidarité en tourisme équitable

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

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678
www.voyagescoste.ca

INDE DÉPARTS DE GROUPES 2017-2018

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan Du 07 novembre au 28 novembre 2017
RÉSERVEZ-TÔT RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE **4 799 \$*** par personne en occupation double
Réservation avant le 31 mai 2017 *Tarifs paiement par chèque

Sud de l'Inde Enchanter Du 16 janvier au 31 janvier 2018
RÉSERVEZ-TÔT RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE **3 899 \$*** par personne en occupation double
Réservation avant le 31 mai 2017 *Tarifs paiement par chèque

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan Du 30 janvier au 20 février 2018
RÉSERVEZ-TÔT RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE **4 599 \$*** par personne en occupation double
Réservation avant le 31 mai 2017 *Tarifs paiement par chèque

LES PLUS DU GROUPE VIP :
Accompagnateur de Montréal, Petit groupe, maximum 17 personnes, Guide accompagnateur francophone
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines, Tous les repas inclus, Hébergement hôtels catégorie 3* - 4* - 5*

LE GROUPE V.I.P. Courriel : angie@legroupevip.com
Tél. : 514.844.3616 ou 1 877.887.7843 sans frais
Adresse : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal (QC)

Voyages Simone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

Pour des voyages pas comme les autres ! Souvent copiées, mais jamais égales !
Des voyages où vous prenez le temps de visiter, des circuits clairs et ayant du contenu.

PROMOTION Promotion Hiver 2018
Valide du 15 mai au 15 juillet 2017
Promotion allant de 1 200 \$ à 800 \$ par couple

Promotion Voyages Automne 2017 - Valide du 8 mai au 8 juin 2017

LES SPLENDEURS DE L'ITALIE - 22 JRS
Départ 16 et 23 septembre (6 places)
6 794 \$ - 200 \$ = **6 594 \$**

GRÈCE ET SES ÎLES - 22 JRS
Départ 15 septembre (6 places)
7 536 \$ - 300 \$ = **7 236 \$**

LES PERLES DES BALKANS - 22 JRS
Départ 15 septembre (6 places)
6 645 \$ - 300 \$ = **6 345 \$**

L'INDE DES GRANDS EMPIRES - 29 JRS
Départ 2 novembre (7 places)
8 369 \$ - 300 \$ = **8 069 \$**

LA GRANDE ARGENTINE - 22 JRS
Départ 9 novembre (7 places)
11 800 \$ - 250 \$ = **11 550 \$**

CIRCUIT DU PORTUGAL ET MADÈRE - 22 JRS
Départ 25 septembre (8 places)
6 845 \$ - 200 \$ = **6 645 \$**

EUROPE DE L'EST ET CENTRALE - 24 JRS
Départ 10 septembre (5 places)
6 695 \$ - 200 \$ = **6 495 \$**

CIRCUIT ESPAGNE ET PORTUGAL - 25 JRS
Départ 22 septembre (6 places)
6 839 \$ - 300 \$ = **6 539 \$**

MAGNIFIQUE ÉGYPTE PHARAONIQUE - 18 JRS
Départ 12 novembre (4 places)
7 770 \$ - 400 \$ = **7 370 \$**

ANGLETERRE ÉCOSSE IRLANDE - 23 JRS
Départ 6 septembre (4 places)
7 999 \$ - 200 \$ = **7 799 \$**

PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES 2017 - Réservez vos places
Québec : Mois de mai : samedi 20 mai, samedi 27 mai
Québec : Mois de juin : Samedi 3 juin, samedi 10 juin, samedi 17 juin

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes

Au 514 985-3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

«Il y a un mois, Robert Redford et Jane Fonda étaient ici pour le tournage du film *Our Souls at Night*», raconte notre guide en pointant la jolie maison qu'occupait l'une des deux icônes du cinéma hollywoodien. Adapté d'un roman de Kent Haruf, le film raconte l'histoire de deux veufs, amis depuis longtemps dans un village du Colorado.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Circuit en 4x4: la route emprunte une ancienne voie ferrée, le Colorado Springs Purple Creek Short Line Railroad, et traverse deux tunnels historiques.

COLORADO

SUIITE DE LA PAGE D 1

L'ascension du pic s'effectue à pied, en voiture, en train à crémaillère ou en auto de course pour qui participe à la fameuse Pikes Peak, ou course vers les nuages, la course de côte la plus célèbre du monde. Un tracé de 19,93 kilomètres et 156 virages qui se termine à 4305 mètres. Il paraît que même les moteurs d'autos de course ont de la difficulté à s'oxygéner en altitude. C'est fou!

À pied? Prévoir de six à dix heures. Une marche difficile sur un sentier de gravier, mais qui offre des points de vue sensationnels sur Denver et les Rocheuses, visibles à 150 kilomètres à la ronde. En voiture? Oui, mais au prix d'une trentaine de dollars par véhicule et... d'un flacon de Graval.

On négocie ici quelque 150 courbes et une altitude à plus de 4300 mètres. Au volant d'une Norma M20 RD? Mieux vaut laisser ça aux coureurs du calibre de Romain Dumas.

Une autre façon, et non la moindre, d'atteindre le sommet de cette montagne devenue avec le temps l'icône de Colorado Springs, c'est en montant à bord du train à crémaillère Pike Peak Cog Railroad, à Manitou, pour une croisière à grand spectacle de trois heures aller-retour.

Le chemin de fer à crémaillère le plus élevé au monde longe Ruxton Creek, dans l'Engelmann Canyon, et Minnehaha Falls, avant de franchir l'ouverture naturelle Hell Gate.

Les effets de l'altitude

Au terme d'une montée abrupte de 75 minutes au-dessus de la ligne des arbres, le train effectue une pause au sommet d'une trentaine de minutes, pas plus, pour éviter les effets du mal d'altitude.

La visite en jeep débute au Visitor and Nature Center, à l'entrée du parc. Le temps manque pour y visionner le spectacle multimédia, élu en 2014 par les utilisateurs du site d'avis et de conseils touristiques TripAdvisor l'attraction numéro 1 aux États-Unis, qui raconte la naissance de ces rochers et leur évolution dans le temps.

«En bref, c'est le résultat d'un bouleversement volcanique, de séismes et du brassage terrestre lors de l'élévation des Rocheuses et du Pikes Peak, explique Doug, notre guide. La preuve des âges passés se lit dans les roches. Ici les mers anciennes, là les restes érodés de vieilles chaînes de mon-

tagnes, les cônes alluviaux, les plages et des champs de dunes...»

Ne pas oublier, avant de quitter le musée naturel, de prendre la carte qui répertorie chacune des formations rocheuses aux silhouettes évocatrices, avec leurs noms et leurs caractéristiques.

Avant de sillonner les routes du Jardin des dieux, nous traversons le centre historique Old Colorado City. Les dieux sont avec nous: aucune circulation!

Le plaisir de voyager hors saison. Le guide montre du doigt de jolies maisons victorienes entourées de vieux arbres. En cette mi-octobre, les feuilles sont en feu, ajoutant encore plus de charme à l'endroit.

«Il y a un mois, Robert Redford et Jane Fonda étaient ici pour le tournage du film *Our Souls at Night*,

raconte fièrement Doug en pointant la jolie maison qu'occupait l'une des deux icônes du cinéma hollywoodien. Adapté d'un roman de l'écrivain Kent Haruf, le film raconte l'histoire de deux veufs, Addie [Jane Fonda] et Louis [Robert Redford], amis depuis de nombreuses années dans un village du Colorado [voilà, nous y sommes!]. Ils sont voisins et vivent seuls dans leur grande maison. Un jour, Addie rend visite à Louis dans l'espoir d'une nouvelle relation. Ils rapprochent leur solitude. Un film signé Netflix qui verra le jour en 2017.»

En tout cas, jamais je n'aurais été aussi près de l'homme qui a murmuré à l'oreille des chevaux et qui m'a tant fait rêver de l'Afrique dans *Out of Africa*. *Our Souls at Night* et *Old Man with a Gun* sont les deux derniers projets de Robert Redford. L'icône hollywoodienne, qui aura 81 ans en août prochain, met fin à sa carrière d'acteur pour se concentrer à la réalisation.

La ruée vers l'or

Spencer Penrose a fait fortune à Colorado Springs. Au temps de la ruée vers l'or de Cripple Creek, l'homme d'affaires a investi sa fortune judicieusement. On lui doit la route qui mène au sommet de Pikes Peak et le luxueux hôtel Broadmoor, au pied du mont Cheyenne.

À propos, il paraît que, dans le ventre du mont Cheyenne, à 600 mètres de profondeur, niche le Commandement de la défense aérienne pour l'Amérique du Nord (NORAD). Et que cette base militaire serait dotée de portes blindées antisouffle de 25 tonnes, censées résister à une attaque nucléaire de cinq mégatonnes si l'explosion avait lieu dans un rayon de cinq kilomètres. On dit que le président des



Colorado Springs: le Broadmoor, au pied du mont Cheyenne. En saison, 2000 personnes travaillent dans cet hôtel historique.

États-Unis y trouverait refuge en cas d'attaque nucléaire.

Quant aux sources d'eau, elles sont l'attraction touristique la plus importante de la ville de Manitou Springs. Pour les dénicher, il faut chercher les fontaines décoratives.

On peut se procurer au Manitou Springs Chamber of Commerce and Visitors Cen-

ter une petite tasse en plastique pour goûter l'eau de chacune de ces fontaines et trouver la liste des effets bénéfiques. On constate que l'eau diffère de l'une à l'autre. Des tours guidés de ces sources sont proposés en été.

Collaboratrice
Le Devoir



25 ANS
SERVICES DOMINIQUE
PAYSAGERS
FILION

Rive-Sud : 450 653-0000
Montréal : 514 722-9000
dominiquefilion.ca

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

En vrac

S'y rendre. Air Canada offre un vol direct quotidien Montréal-Denver. De là jusqu'à Colorado Springs, il faut compter environ 75 minutes en voiture ou deux heures en train.

Dormir. Au Cheyenne Mountain Resort, un quatre-étoiles situé à quelques kilomètres du centre-ville de Colorado Springs. Chambres très confortables et buffets copieux. On y aime les chiens. Golf, tennis, natation; il y a un centre d'entraînement et un luxueux spa. Une chambre avec vue sur le lac et la montagne Cheyenne alimente l'imagination. Que se passe-t-il dans les entrailles profondes de cette montagne où quelque 350 personnes travaillent dans 15 édifices situés à 1,7 kilomètre de l'entrée et à 600 mètres de profondeur? Impossible de marcher jusqu'au bureau, les employés doivent prendre un autobus. cheyenne-mountain-resort.h-rez.com

Manger. Ce ne sont pas les restaurants qui manquent dans la région, pour tous les goûts et toutes les bourses, mais pour une expérience gastronomique: l'historique hôtel Broadmoor. On a le choix du resto puisque sur le site, fabuleux d'ailleurs, on en trouve 19. Le Del Lago propose une cuisine italienne. Tous les chefs de ce chic restaurant ont fait leur formation en Italie. Tout est très bon. En saison, 2000 personnes travaillent dans cet hôtel de luxe, où l'on pratique le golf à l'année et où le soleil tape si fort, même en hiver, que la neige fond dans les minutes qui suivent.

broadmoor.com/the-resort/historical-timeline

Organiser son voyage au Colorado... Pour les activités au Garden of the Gods: gardenofthegods.com. Pour les activités à Pikes Peak, à Colorado Springs, à Manitou et encore plus: pikes-peak.com. Pour explorer Colorado Springs: office-tourisme-usa.com. Pour explorer Manitou Springs:

inspirock.com/united-states/manitou-springs. Pour faire un tour en jeep dans le Garden of the Gods: adventurewest.com. Tourisme Colorado, colorado.com.

Notre journaliste était l'invitée de Colorado Tourism et d'Air Canada.



BAS SAINT-LAURENT



UN ENDROIT IDÉAL POUR VOS RÉUNIONS DE FAMILLE ET D'AMIS.

Magnifique résidence de tourisme à louer à Trois-Pistoles. Cette ancienne auberge peut loger jusqu'à 14 personnes dans ses 6 chambres avec salles de bain privées et toute la literie. Grande salle à manger. Très bien équipée. Située sur vaste terrain avec vue splendide sur le fleuve et les îles. Vous trouverez à proximité: Route Verte, Parc du Bic, Île Verte, Île aux Basques, Centre de ski St-Mathieu, etc... Minimum de 3 nuits. Voyez la fiche 14098 sur chaletsauquebec.com ou appelez au 819-771-9442.

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marchés sur le mont Royal les dimanches matin. Sorties d'un jour d'avril à octobre. Voyages: Pyrénées, Italie, Baie Georgienne, Espagne, Vancouver... Fins de semaine: Île aux Lièvres, Charlevoix, Maine...

randopleinair.com / 514-252-3330

QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC

DITES-LUI MERCI EN L'INVITANT À L'HÔTEL MANOIR VICTORIA! Ce sera bientôt la fête des mères. Quel beau prétexte pour lui faire prendre congé au cœur du Vieux Québec gourmand. Surprenez-la en réservant une chambre à l'Hôtel Manoir Victoria. Elle appréciera à coup sûr le confort douillet de cet hôtel historique entièrement rénové, son accueil sympathique et dévoué et les nombreux services qui vous sont offerts sous un même toit. En débutant par le réputé restaurant de l'hôtel: Chez Boulay-bistro baréol, un des favoris en ville! Que ce soit pour un romantique souper ou pour le brunch du samedi ou dimanche, elle vous sera reconnaissante de lui faire découvrir les saveurs uniques de la cuisine nordique dans une belle ambiance décontractée. Combiez son besoin de détente avec un soin santé-beauté ou SPA du Manoir, une belle occasion de faire l'expérience du massage boréal. Profitez d'avantage: rabais en ligne pour les séjours de deux nuits et plus et découvrez d'intéressants forfaits alliant Gastronomie et Détente.

À partir de 155\$ par nuit, en occupation double, plus taxes applicables. Pour plus de détails, visitez notre site internet: www.manoir-victoria.com 1-800-463-6283

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

PLAISIRS

MONTREAL

Willkommen, bienvenue, welcome... Post-inondations, ma « maison » n'est pas propre, propre, désolée. Elle n'est pas tout à fait en ordre non plus. C'est que, voyez-vous, on est en pleines rénovations, de gros travaux. Mais elle est belle pareil, je vous assure!

Venez donc voir notre « maison »

Pour Yves Lalumière, p.-d.g. de Tourisme Montréal, le 375^e est un beau prétexte pour jouer aux touristes chez nous

CAROLYNE PARENT



Pour Yves Lalumière, le président-directeur général de Tourisme Montréal, notre ville est l'équivalent d'une « maison » à monter et son 375^e anniversaire, un beau prétexte pour jouer aux touristes chez nous. Suivez le guide!

Willkommen, bienvenue, welcome... Post-inondations, ma « maison » n'est pas propre, propre, désolée. Elle n'est pas tout à fait en ordre non plus. C'est que, voyez-vous, on est en pleines rénovations, de gros travaux, et comme on ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs... Mais elle est belle pareil, je vous assure!

Elle est chaleureuse; il y règne une bonne ambiance; il y a de l'art partout; on y mange divinement bien; on y organise de gros parties, souvent gratuits en plus; on s'y sent en sécurité; elle est verte et ouverte, tant et si bien que *mi casa es su casa* pour quelque 10 millions de touristes annuellement.

« L'année 2017 est un tremplin pour Montréal, dit Yves Lalumière. C'est l'occasion de montrer notre « maison », une maison qui a de la personnalité! »

Anniversaire aidant, on la montrera cette année à environ 8% de touristes additionnels, soit principalement aux Ontariens, aux Américains, aux Français et aux 3600 Chinois et autres Asiatiques qui y débarqueront chaque semaine cet été.

On remarquera que la visite ne s'attarde pas toute dans les mêmes « pièces »: « Les touristes du marché intérieur fréquentent surtout le centre-ville; les Asiatiques et les Mexicains aiment nos églises; les touristes internationaux, et surtout les Français, s'installent au cœur

des quartiers, note l'ex-président de Transat Distribution Canada. Il faudrait peut-être les imiter et se comporter en touristes plus souvent! »

M'est avis qu'il le faudrait, oui, car ma « maison » me semble bien mal-aimée par ses propres occupants... Prenant le p.-d.g. au mot, je lui ai demandé de nous dresser la liste de ses activités et secteurs coups de cœur, histoire d'inspirer nos prochaines virées en ville. Voici son tour du « proprio ».

Contempler le coucher de soleil du haut de l'esplanade de l'oratoire Saint-Joseph. « *Combiner de villes possèdent une montagne? Nous, nous avons cette chance. Quant à l'oratoire, c'est un très beau monument du haut duquel on a une tout autre perspective de Montréal.* Au soleil couchant,

la vue est spectaculaire, et elle le sera encore plus dans quelques années lorsqu'on pourra accéder à la coupole, qui est en train d'être aménagée. »

Prendre un bain de nature en plein milieu du fleuve. « *Le parc Jean-Drapeau est un vrai bijou. Plein de grands événements s'y tiennent, c'est une belle destination familiale et on peut s'y rendre en navette à partir du Vieux-Montréal. En passant, ce sera fantastique de voir l'illumination du pont Jacques-Cartier en étant sur le fleuve.* »

Musarder du côté du Mille carré doré. « *Le Musée McCord, le Musée des beaux-arts — êtes-vous allés voir son nouveau Pavillon pour la paix? —, les magasins: il y a de quoi vivre une belle expérience muséale et de shopping dans ce secteur. Il faut aussi aller jeter un coup d'œil au nouvel hôtel Mount Stephen — l'ancien club privé —, qui s'ajoute aux 10 nouveaux hôtels qui ont ouvert leurs portes en ville depuis un an, un an et demi.* »

Explorer le « quartier des découvertes » et ses popotes mobiles. C'est le secteur de l'Esplanade pour la vie qui réunit le



« Avec l'illumination du pont, Avudo et Cité mémoire (photo), Aura [un spectacle qui allie lumière, musique et richesse architecturale de la basilique Notre-Dame] est un incontournable du Vieux-Montréal. »



EVA BLUE

Jardin botanique, le Biodôme, l'Insectarium et le Planétarium. Le premier vendredi du mois, place aux pique-niques: « On profite de la présence des food trucks sur l'esplanade du Stade olympique. »

Apprivoiser la Formule E. La course de bolides électriques, le Prix du 29 juillet prochain, ne nous enthousiasme pas

tous pareillement... « *Disons que ça fera partie des curiosités de la ville!* »

Voir Aura à la basilique Notre-Dame. « *Avec l'illumination du pont, Avudo et Cité mémoire, Aura [un spectacle qui allie lumière, musique et richesse architecturale de l'église] est un incontournable du Vieux-Montréal.* »

Fréquenter les terrasses haut perchées. « *Les terrasses sur le toit des hôtels — Fairmont Le Reine Elizabeth, qui rouvre cet été, Renaissance, William Gray —, comme celle du restaurant Les Enfants terribles au sommet de Place Ville Marie, font partie de l'expérience conviviale montréalaise. Saviez-vous qu'après New York, Montréal est la deuxième ville d'Amérique du Nord comptant le plus de restaurants au kilomètre carré par habitant? »*

Combiner sport et culture au canal de Lachine. « *Après une sortie à vélo, on visite la Maison Saint-Gabriel.* » Parce qu'elle nous plonge en Nouvelle-France et chez une contemporaine de Jeanne Mance, Marguerite Bourgeoys, cette demeure tricentenaire, qui a abrité les filles du roi, est franchement d'actualité cette année!

PLANÉTARIUM

Ondes et ombre, un programme arts et sciences

ANNABELLE CAILLOU

Pour souligner le 375^e anniversaire de Montréal, Espace pour la vie lance en partenariat avec l'Office national du film du Canada (ONF) un programme double sciences et arts au Planétarium.

Avec le court-métrage *Kyma, ondes en puissance*, les visiteurs plongeront dans l'univers des ondes qui gravitent continuellement autour des humains. Invisibles à l'œil nu, elles prennent forme et dansent sur le dôme du Planétarium.

Dans le théâtre d'à-côté, les spectateurs découvrent *Voyageurs de l'ombre*, qui revient sur trois missions récentes d'exploration spatiale, levant le voile sur les mystères des comètes et astéroïdes. Produite par la firme américaine Evans & Sutherland, l'œuvre a été adaptée par l'équipe du Planétarium, qui a notamment ajouté un animateur scientifique pour accompagner le public en direct.

La soif d'apprendre

Selon le directeur Pierre Lacombe, la double programmation répond à la soif d'apprendre du public: « *Les gens s'attendent à recevoir du contenu sur l'astronomie. On trouve là le bon équilibre: Kyma est une œuvre artistique mais qui s'inspire des ondes, avec beaucoup de références à l'astronomie. Pour en apprendre plus, on peut aller voir le spectacle multimédia sur le système solaire.* »

Aux yeux du réalisateur, Philippe Baylaucq, il était temps de mêler les deux domaines. « *Les recherches artistiques et scientifiques sont toutes deux de la création qui traduit l'émerveillement devant la nature.* »

Pour l'occasion, l'ONF a dû pour la première fois concevoir une œuvre destinée à jouer sur un dôme à 360 degrés. Un défi de taille, selon M. Baylaucq, qui offre une expérience cinématographique différente. « *On prend le spectateur par la main, stimulé par les vibrations du son et de l'image, on embarque tout son corps dans l'histoire.* »

Le Devoir



©EVANS & SUTHERLAND Une collision d'astéroïdes dans Les voyageurs de l'ombre

MOTS CROISÉS

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

3465

HORIZONTALEMENT

- Ce qu'il y a de mieux.
- Reculez! - Met fin à l'obscurité.
- Partie d'une poulie - Fromage affiné à pâte molle.
- Arbrisseau méditerranéen - Île grecque de la mer Égée.
- Inséparable - Plante à fleurs jaunes.
- Stère - Ville japonaise de l'île Honshu - Côté de médaille.
- Laxatif - Corrige.
- Cercles pigmentés - Scandium.
- Se sert d'une pelle - Baie peu importante.
- Beugle - Naviguer.
- Victime de la jalousie - De la viande et des légumes.
- Foutus - Centaure qui fut tué par Héraclès.

VERTICALEMENT

- Homme amoureux de sa propre image - Dynastie chinoise.

- Critiqué avec violence - Sa capitale est La Havane.
- Chute brutale - Racontés.
- Seizième lettre grecque - Facilite l'allaitement.
- Sans gravité - Trompée.
- Boeuf sauvage - Circulent à Rome.
- Naïf - Gouverneur d'aéronaut.
- Empereur romain - Enlève.
- Ruminant de la cordillère des Andes - Faces humaines.
- Boucheries - Pas habillées.
- Rubidium - Ébriété.
- Ventilées - Ruminants.

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

3464

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Deux lettres lui suffisent pour tout rapporter. **II.** Victime de lanceurs fanatiques. Pour passer à l'attaque et assurer la défense. **III.** Avec modération même entre amis. Descend du jura. **IV.** À éviter s'ils sont tristes. Remplissent les dictionnaires. **V.** Indispensable au joueur de golf. Marque sur le manuscrit. Egouttoir. **VI.** Finir à la fin. Gardien des bandes. Pas croyable. **VII.** À payer avant de choisir. Géna. **VIII.** En Asie Mineure. Possessif. **IX.** Libre quand elle est privée. Personnel. **X.** Sur la bonne voie pour devenir centenaires

Solution du n° 348

Horizontalement
I. Griffonneuse. **II.** Refouloir. Un. **III.** Oc. U. Réglât. **IV.** Solitude. Air. **V.** Su. Sasse. **VI.** Opalisé. Vs. **VII.** Mare. Furioso. **VIII.** Ogm. Notas. **IX.** Dealer. Jalap. **X.** Ostéoplastie.

Verticalement

1. Artiste contemporain. **2.** Longue lame. Associe. **3.** Fait de l'effet. Lumières de la ville. **4.** Fait les pompes. Mit de côté. **5.** A fait toute la lumière. Coup de froid en remontant. **6.** Partie de la partie. Gros points en attendant mieux. **7.** Assure la circulation. Station d'épuration. **8.** Pour retrouver la bonne page. Donne le ton. **9.** Dieu solaire. À étudier avant de passer commande. **10.** De l'épaule au coude. Fait boule-de-neige. **11.** Bien plus cher quand il est petit. Myriapode sensible au toucher. **12.** Otent toute énergie.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Grosso modo. **2.** Recoupages. **3.** If. Armât. **4.** Fouille. Le. **5.** Fuit. Néo. **6.** Ol. Sforp (profs). **7.** Nord. Eut. **8.** Niées. Raja. **9.** Erg. Avisas. **10.** Lasso. Lt. **11.** Suais. Ai. **12.** Entrecoupé.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3601

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

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

3600

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

PLAISIRS

SAVEURS

Certains ont un rêve d'enfant couplé à un rêve gourmand. D'autres ont des idées gourmandes et croisent des rêveurs gourmands. Jean-François Émond rêvait d'être fermier. Il y a dix ans, le projet de cet ancien gestionnaire immobilier a pu se concrétiser sur l'île d'Orléans.



PHOTOS FRANCIS VACHON LE DEVOIR

Le processus de caramélisation de l'ail n'est pas déclenché par le confitage ou la fermentation, mais par une lente conversion des sucres naturels appelée « dégradation enzymatique ».

Ail, ail, ail... noir

Après avoir conquis les chefs, l'intrigant produit de l'entreprise L'ail de l'île arrive à l'épicerie

SOPHIE SURANITI

Au lieu d'une bouteille, de fleurs ou d'un livre, j'ai rapporté une tête d'ail noir. Puis j'en ai proposé en bouchées apéritives simplement tartinées sur du pain. Pendant une courte semaine, j'ai salivé la vie en noir. Noir comme ces gousses d'ail fondantes couleur suie, au goût umami. Vite englouties.

Tout intrigue dans cet ail noir. D'abord, sa couleur noire abyssale qui se dévoile sous la peau fripée de la gousse. Une fois pelée, la chair dense à la texture moelleuse s'extrait délicatement. On s'en met alors un peu sur les doigts, ça s'écrabouille sur la peau, on lèche... *Bam!*

En bouche, c'est vinaigre balsamique, figue, pruneau ou prune confite, chocolat noir... À la fois doux, chaud, soyeux, sucré. Du vrai bonbon. Comment obtient-on ce résultat? Après la récolte, les bulbes d'ail sont mis à sécher quelque temps à l'air libre et sous abri. Puis, on les place dans une étuve où ils sont chauffés entre 40 °C et 100 °C, dans un environnement ayant un certain taux d'humidité pendant plusieurs semaines.

Température, hygrométrie, durée. Ces trois facteurs combinés déclenchent le processus de caramélisation de l'ail. Ni confitage ni fermentation, mais une lente conversion des sucres naturels appelée « dé-



Les associés de L'ail de l'île, Robert Duplain, Matthew LeBlanc et Jean-François Émond, avec Confitte, la mascotte de la ferme et du casse-croûte!

gradation enzymatique» qui se met en marche sous l'effet de la chaleur — encore la fameuse réaction de Maillard!

Un concentré de saveurs

Un mois d'étuvage et un mois de séchage plus tard, et voilà notre ail transformé en un concentré de saveurs complètement adoucies. «*Au début, on en a fait des cailloux avant de trouver les bons réglages!*» rigole Jean-François Émond au téléphone. Au bout de son île... d'Orléans! Car cet ail noir est originaire de Sainte-Famille. Un produit bien de chez nous, non importé du Japon ou de la Corée (les deux pays se disputent cette création), où ce condiment très prisé a été mis au point au début des années 2000.

Certains ont un rêve d'enfant couplé à un rêve gourmand. D'autres ont des idées gourmandes et croisent des rêveurs gourmands. Jean-François Émond rêvait d'être fermier. Il y a dix ans, le projet de cet ancien gestionnaire immobilier a pu se concrétiser sur l'île d'Orléans. Il achète une ferme à Sainte-Famille, y élève des canards et ouvre un casse-croûte de terroir saisonnier.

Parmi sa clientèle d'habitants, plusieurs chefs et cuisiniers du coin. Il se lie d'amitié avec l'un d'eux, Matthew LeBlanc, qui un jour lui demande: «*Connais-tu ça, l'ail noir?*» L'idée trotte en tête, germe... jusqu'à ce que le duo décide d'acheter une tonne d'ail biologique (de la Music, une variété

commune qui pousse très bien au Québec) auprès d'un producteur de l'île. À l'automne 2016, une moitié est plantée sur les terres de la ferme de Jean-François, l'autre moitié est transformée en ail noir.

Des secrets de fabrication

Outre l'idée, Matthew a aussi glané quelques secrets de fabrication auprès d'un contact à lui qui en fait. Dont cet équipement incontournable: l'étuve. Justement, Jean-François a un ami ingénieur! Pour commencer les tests, Robert Duplain transforme deux réfrigérateurs en étuves. À la fin de l'été 2016, lors d'une vente à l'encan de surplus de matériel de recherche d'Agri-culture Canada, le trio d'asso-

ciés met la main sur des étuves de laboratoire.* Une aubaine!

«*On verra si l'ail noir est une mode passagère. On disait cela des sushis. Finalement, ils sont toujours là*», dit le fermier reconverti qui, chaque jour, lance une ocellade à ses plantations et qui a bien hâte de faire sa première récolte, à la mi-juillet. Fleur d'ail pour pesto, ail noir... la jeune entreprise L'ail de l'île entend diversifier ses produits. Matthew LeBlanc a d'ailleurs quitté son emploi de sous-chef pour se consacrer à temps plein à l'entreprise et reprendre les rênes du casse-croûte.

La certification biologique

Certains gros entrepreneurs dans l'agroalimentaire s'intéressent à l'entreprise. Mais Jean-François souhaite y aller étape par étape. Comme terminer les démarches pour obtenir d'ici trois ans (période de transition exigée) la certification biologique.

Tout comme il met un bémol aux prétendues vertus thérapeutiques de cet ail noir. «*On me pose souvent la question. Je réponds que nous faisons de l'ail noir d'abord pour le goût et que c'est bon pour la santé mentale!*» Si l'ail frais rebute les mauvais esprits, l'ail noir attire les démons gourmands.

**Certaines personnes font de l'ail noir avec un cuiseur à riz. Un kilo à la fois, pour un résultat variable (difficile de contrôler le taux d'humidité dans l'appareil). Ici, à L'ail de l'île, on parle de centaines de kilos!*

Où trouver les produits de L'ail de l'île?

Chaque semaine s'ajoutent de nouvelles adresses (chaînes ou petits commerces) qui vendent l'ail noir de L'ail de l'île, principalement en sachets de 100 g (12\$). Cher? Comme pour le foie gras, on n'en mange pas tous les jours! laildelile.ca (onglet «*Détailants - Restaurants*»).

Comment l'utiliser en cuisine?

Apprivoisez-le cru, pensez condiment, vinaigre balsamique. Sur un fromage frais ou un fromage vieilli... Jouer sur les contrastes de couleur, comme un pavé de morue avec un peu d'ail noir écrasé dessus. Ou en touche finale sur une omelette baveuse, dans un aioli pour accompagner crabe ou homard. Et pour les plus aventureux, dans un mélange à brownies au chocolat!

Goût umami

Actuellement, «*consensus*» sur cinq saveurs de base: acide, amer, salé, sucré, umami. Cette cinquième saveur s'est ajoutée récemment. Ronde, viandée, elle reste longtemps sur la langue et fait beaucoup saliver. On la retrouve surtout dans la cuisine asiatique, où elle a été officiellement isolée en 1908 par le professeur de chimie japonais Kikunae Ikeda; et aussi dans les cuisines occidentales (parmesan, tomate, bouillon de bœuf, etc.). Délicieux... savoureux... L'umami nous échappe en matière de définition précise. Un site de référence (The Umami Information Center): umamiinfo.com



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

La recette de la chef

Salade Shirazi

PAR HEMÉLA POURAFZAL, CHEF DU BYBLOS LE PETIT CAFÉ

Au fil des semaines, nous vous avons présenté un menu iranien complet de l'entrée au dessert. Mais il manquait la salade. Cette petite recette toute simple fait partie de presque tous les repas en Iran. On la mange aussi bien en entrée qu'en accompagnement des plats principaux.

Pour 6 personnes

Ingrédients

3 belles tomates fermes
6 concombres libanais ou 1 concombre anglais
Deux oignons verts
Huile d'olive
Jus de citron
Sel et poivre

Préparation

Couper les tomates en petits dés. Couper les concombres en petits dés, sans les épilucher. Couper la partie verte des oignons verts en petits tronçons. Mélanger tous les ingrédients, arroser de jus de citron et d'huile d'olive, au

goût. En général, la salade Shirazi est un peu surette. Saler et poivrer au goût. Dans certaines familles, on ajoute comme assaisonnement des herbes séchées telles que de l'aneth, du basilic et de la menthe.

Vous avez maintenant de quoi faire un repas entièrement iranien!

BYBLOS LE PETIT CAFÉ
1499, rue Laurier Est
Montréal
☎ 514 523-9396
bybloslepetitcafe.ca

LE COIN VERT



MÉLISSA CLÉMENT

Le Marché de mai de Rosemont-La Petite-Patrie est un des nombreux événements tenus dans le cadre de la grande fête Cultiver Montréal.

Diversité des semences et approvisionnement local

L'initiative unique de la famille Bauta au Canada

LISE
GOBEILLE

L'initiative unique de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada a créé un mouvement national afin de préserver et d'améliorer la diversité des semences au pays. Elle soutient les producteurs et la recherche pour des semences écologiques, mais également pour assurer l'accessibilité publique des semences.

Pourquoi ce programme est-il essentiel? Parce que 9 bouchées de nourriture sur 10 débutent avec des semences. Parce que la diversité génétique végétale de la planète a diminué de 75% au cours du siècle dernier. Et qu'en plus, trois grands semenciers contrôlent désormais 53% du marché, alors que dix des plus grands en contrôlent 75%!

Comment y sont-ils arrivés? En collaborant avec les agriculteurs et des partenaires afin d'accroître la qualité, la quantité et la diversité des semences biologiques cultivées ici. Mais aussi en facilitant le partage d'information et la collaboration entre les personnes et les organismes voués à l'avancement de ce système.

Finalement, et non la moindre des choses pour nous jardiniers, en faisant la promotion de l'accessibilité publique des semences sous la conduite de Semences du patrimoine et en soutenant les collections régionales de semences.

Collections régionales

Les collections régionales de semences permettent trois choses: préserver un bagage génétique, le rendre disponible et le rendre indépendant des grands semenciers. L'accès à des semences d'ici permet d'avoir des plantes mieux adaptées à notre climat. De plus, avec les changements climatiques, les jardiniers devront avoir accès à une grande variété pour pouvoir s'adapter au climat.

Le rôle de ces banques devient donc crucial. Le programme de la famille Bauta sé-



La Grainothèque de la bibliothèque d'Ahuntsic

lectionne des partenaires comme des fermes éducatives, des jardins communautaires, des serres ou des bibliothèques publiques. Peut-être pourriez-vous en faire partie? Néanmoins, comme me l'expliquait Helen Jensen, coordonnatrice du programme au Québec, l'engagement dépasse la simple distribution de semences, car il comprend la conservation du patrimoine horticole et la sensibilisation des citoyens au rôle des semences.

Au Québec, il n'y a actuellement que la bibliothèque publique de Côte-Saint-Luc, la Grainothèque de Hemmingford et le jardin communautaire de Sawyerville qui sont partenaires.

L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada (IFBSSC) a été mise sur pied grâce à la vision et au leadership de Gretchen Bauta, membre de la famille Weston. Elle est réalisée par USC Canada (Unitarian Seeds Conservation), en collaboration avec Semences du patrimoine Canada, et grâce au soutien de la W. Garfield Weston Foundation.

Banque de semences

Démarrer une petite banque de semences pour soi, pour faire

des dons ou du commerce, est un projet enthousiasmant, mais... qui demande plus de travail qu'on peut l'imaginer. Voici quelques questions à se poser avant de se lancer, histoire de ne pas tout laisser tomber au bout de quelques années! Puis-je assurer aux semences de bonnes conditions d'entreposage? Comment m'organiser pour le classement? Comment m'approvisionner? Puis-je tester leur taux de germination? Etc.

C'est un projet simple et peu coûteux, mais qui demande du temps et de la rigueur. Voici un bon document gratuit, disponible sur le Web, pour la réalisation d'une microbanque: seedsecurity.ca/documents/resources/Microbanque-de-semences.pdf

Où s'approvisionner?

Avec l'intérêt grandissant pour le jardinage et les se-

mences locales, on a vu s'ouvrir cette année trois nouvelles banques...

La Grainothèque de la bibliothèque Lucien-Lelièvre du cégep de Matane, un projet du Comité d'action et de concertation du cégep et de la bibliothèque.

La Grainothèque de la bibliothèque d'Ahuntsic, un projet réalisé en collaboration avec l'organisme Ville en vert, l'organisme Semences du patrimoine et les semenciers artisans Terre promise, et la ferme coopérative Tournesol. Ville en vert organise également des ateliers sur la récolte et la conservation de semences à la bibliothèque.

La Grainothèque Rosemont-La Petite-Patrie, un projet de l'éco-quartier de ce secteur.

Vous recherchez une variété en particulier? Pour localiser les semenciers qui la tiennent, consultez le *Catalogue des semences canadiennes* ou *L'explorateur des semences* de l'Initiative Bauta. Vous devriez trouver!

Et pour avoir accès à plus de 2300 variétés de semences en ligne, on peut devenir membre de Semence du patrimoine moyennant 35\$.

Pour participer

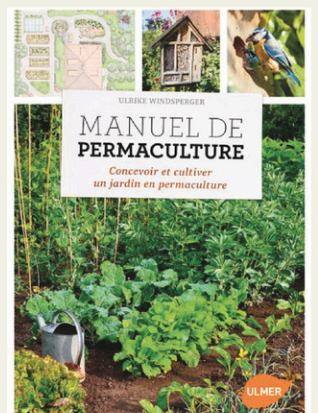
Il n'est pas nécessaire de démarrer une banque de semences ni de cultiver des plantes pour participer au mouvement de conservation de semences. Consommer des aliments locaux produits écologiquement, goûter de nouveaux fruits et légumes, cela assure incontestablement leur conservation! Parlez-en avec votre entourage, les producteurs au marché, au travail... Il y a encore beaucoup de sensibilisation à faire.

Et pour suivre ce qui se passe dans l'univers de la conservation des semences, on peut s'abonner au bulletin gratuit *Les semences j'y tiens*, publié par USC Canada. On y trouve de nouvelles inspirantes et des trucs sur la culture des légumes. Puis, il y a également la possibilité de faire un don en allant sur le site d'USC Canada.

lgobeille@ledevoir.com

Dans la bibliothèque

MANUEL DE PERMACULTURE
CONCEVOIR ET CULTIVER
UN JARDIN NATUREL
ET AUTOSUFFISANT
Ulrike Windsperger
Ulmer, 2017, 176 pages



Cet excellent livre explique clairement les principes de la permaculture, qui sont souvent galvaudés. Il donne les outils pour les mettre en pratique, et ce, quelle que soit la taille de votre jardin. L'auteure, Ulrike Windsperger, est une des pionnières de la permaculture en Allemagne.

Depuis de nombreuses années, elle transmet ses connaissances dans ce domaine par des formations. Bien structuré et illustré de belles photos, le livre comprend des plans de jardins en forme de mandala, de serrure, etc., et de nombreux dessins explicatifs et tableaux pour faciliter leur compréhension. Si vous voulez apprendre à observer la nature, à découvrir d'anciens et de nouveaux savoirs et à jardiner sans effort, ce bouquin est pour vous.

Cultiver Montréal

Cultiver Montréal est une grande fête de l'agriculture urbaine qui se déroule dans différents quartiers pour lancer la saison. Une belle occasion de rencontrer des producteurs locaux et de mettre la main sur le nécessaire pour vos projets de jardinage, de participer à des ateliers et bien plus encore. Voici les événements

pour ce week-end, d'autres suivront.

cultivermontreal.ca/evénements
Rosemont-La Petite-Patrie: le Marché de mai, les 13 et 14 mai de 10 h à 17 h, au 6750, avenue de L'Esplanade.

Fête du printemps cap Saint-Jacques: le 14 mai de 10 h à 16 h, chemin Cap-Saint-Jacques à Pierrefonds.

Cultivons Verdun: le 13 mai de 10 h à 18 h, aux serres municipales de Verdun, 7000, boulevard LaSalle.

La fête des Mères

Un bouquet de fleurs colorées, une vivace inusitée, un arbre fruitier, une orchidée, une tropicale désirée, un bon livre pour jardiner... Plein d'idées de cadeaux à lui offrir.

Au jardin cette semaine

Le printemps tarde à se faire sentir et la pluie qui détremp les terrains nous empêche de jardiner. Toutefois, rabattons-nous sur un élément positif:

la floraison des plantes printanières dure cette année. Ah! Il y a au moins ça! Magnolias, pruniers, tulipes et cie mettent de la couleur dans cette grisaille.

Sans entrer dans vos plates-bandes ou votre potager, si le sol est encore bien mouillé, il est possible de **commencer le**

désherbage et le binage. Plus on commence tôt dans le cas du désherbage, plus c'est facile d'avoir le contrôle en cours de saison. Et, plus les indésirables sont jeunes et tendres quand on emploie des produits à base de vinaigre, de fer ou de savon, plus ils sont efficaces.

Le gluten de maïs, un sous-

produit de la transformation du maïs, peut être appliqué jusque vers la fin mai pour contrôler le pissenlit, la digitale astrigente et la digitale sanguine dans la pelouse. Du coup, comme il contient près de 10% d'azote, il fournit une bonne dose de cet élément à la pelouse.

BONNE FÊTE DES MÈRES!



25 ANS

MARIE VERMETTE inc.

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225

www.marievermette.com