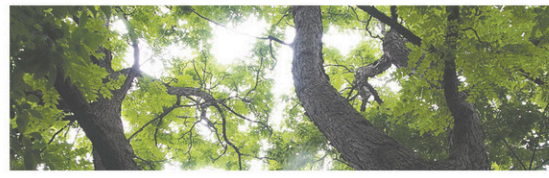


Partir Là où je ne peux plus aller: la chronique de Carolyne Parent *Page D 3*



Le coin vert Les vertus du jardin Notman à Montréal *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 JUILLET 2017



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

La jetée d'Old Orchard Beach, qui faisait à l'origine, en 1898, 520 mètres de longueur, en fait aujourd'hui 120. Vu de la plage, elle est très photogénique. Ci-dessous: sur la terrasse du restaurant Bait Shed de chez Bayley's Lobster Pound, à Pine Point (Scarborough).

Les plages temporelles d'Old Orchard Beach

La petite ville balnéaire mise dorénavant sur une clientèle plus familiale et plus « discrète »



Camp Ellis, Ferry Beach, Bay View, Kinney Shores, Ocean Park, Old Orchard, Pine Point... Des noms qui claquent comme des voiles au vent, évoquant aux familiers de ces lieux de vacances une plage de sable de 15 kilomètres, de ports de mer où l'on déguste homards, palourdes et huîtres, une jetée sur pilotis animée, un parc d'attractions coloré. Malgré bien des avatars au fil de sa riche histoire, la baie de Saco — et son épiscentre, Old Orchard Beach — continue d'attirer les habitués et leur descendance.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Old Orchard Beach

Ville bruyante, ville délabrée, ville aux odeurs de friture, ville arpentée par des hordes de touristes tapageurs engloutissant bières, hot-dogs, pizzas, *pop-corn* au caramel, boissons gazeuses... Clichés et préjugés ont la vie dure. Old Orchard en est bourrée.

Du coup, pour redorer son blason, la petite ville de quelque 9000 habitants — une population qui s'élève à 100 000 l'été —, à l'ambiance carnavalesque, est à peaufiner son image et mise dorénavant sur une clientèle familiale plus calme, plus curieuse, plus huppée. Et le résultat n'est pas mal du tout! Plutôt convaincant même.

La rue principale a fait peau neuve. On y a installé des lampadaires victoriens. Tout autour, aucun bâtiment ou motel délabrés et bien moins de commerces kitschs.

Les magasins de friandises comme Dickinson's Candy Factory, où l'on fabrique depuis des lustres *salt water candy*, *fudge*, barbe à papa et *pop-corn* au caramel, ont pris des allures de laboratoires culinaires où l'on peut en observer la confection de A à Z.

Le Pier, construit en 1898 sur une longueur de 520 mètres, endommagé par un orage en 1909, reconstruit et raccourci à 250 mètres en 1910, encore détruit en 1978 par une tempête, mesure 120 mètres, attire autant et est plutôt photogénique vu de la plage.

Pour un voyage historique

dans le passé coloré de cette petite ville balnéaire jadis fréquentée par la bourgeoisie américaine et canadienne, la Chambre de commerce propose une virée au Musée Harrom, tout en haut de la rue Old Orchard.

L'exposition *The Big Band Era* vient d'y être lancée par la Old Orchard Beach Historical Society. On y apprend que les somptueux hôtels et palaces de la ville — dont le nom vient d'un pommier planté en 1636 par son premier colon, Thomas Rogers — en firent sa réputation de lieu noble de villégiature sur la côte est des États-Unis.

Que les musiciens de jazz les plus célèbres du monde, les Duke Ellington, Louis Armstrong, Guy Lombardo... s'y arrêtaient tous. Et que la plage



Les magasins de friandises comme Dickinson's Candy Factory, où l'on fabrique depuis des lustres *salt water candy*, *fudge*, barbe à papa et *pop-corn* au caramel, ont pris des allures de laboratoires culinaires où l'on peut en observer la confection de A à Z.

d'Old Orchard servit de piste d'atterrissage aux premiers héros de l'aéronautique, dont Charles Lindbergh.

Tout ça, et bien plus encore, c'était bien avant que les Québécois des années 1970 sans trop le souviennent, nombreux, y faire bamboche et créent ainsi une foule de préjugés.

L'accent québécois résonne

toujours dans les rues, les commerces et sur les plages. Les habitués et leur descendance continuent d'y venir, mais dans un esprit plus familial. Ce même accent s'entend aussi sur les plages de Bar Harbor, Wells, Ogunquit, Kennebunkport, Cape Cod... Les Québécois adorent la côte est américaine.

Cela dit, il y a bien quelques fêtes à l'occasion, mais ce n'est pas la règle. Car la municipalité a pris des mesures pour leur faire obstacle. Entre autres en interdisant la consommation d'alcool sur la plage et en certains lieux, la cigarette et les jurons.

VOIR PAGE D 4: ORCHARD

PLAISIRS

NIGER

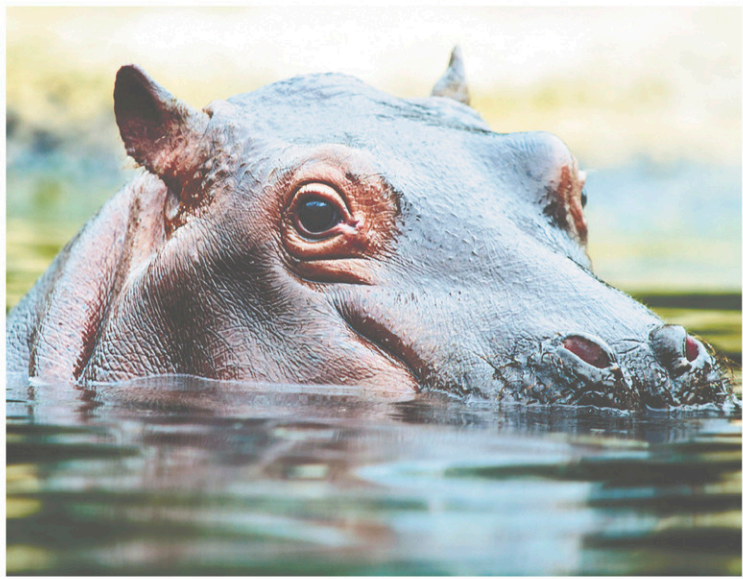
Située sur les berges du Niger, Ayorou a été la perle du tourisme nigérien grâce à sa forte concentration d'hippopotames. L'insécurité liée aux groupes armés islamistes a fait chuter le nombre de touristes.

Un sanctuaire pour hippopotames

L'État veut préserver ces animaux des massacres, faciliter la recherche scientifique et apaiser les tensions de la cohabitation avec l'humain

Niamey — Le gouvernement nigérien a créé un sanctuaire pour les hippopotames, sur les berges du fleuve Niger, pour les protéger des massacres. Une trentaine de ces animaux protégés ont été massacrés en cinq mois par des populations qui les accusent de commettre des dégâts sur les cultures et le bétail.

« La création du sanctuaire des hippos a été fixée par un décret pris en conseil des ministres le 20 juillet », a indiqué une source au ministère nigérien de l'Environnement. Ce sanctuaire est situé dans des bourgoutières, qui sont des plaines inondables où pousse le bourgou, plante fourragère et composante essentielle de la chaîne alimentaire des hippopotames, a expliqué cette source.



ISTOCK

les hommes », a expliqué un expert de l'environnement.

Celui-ci appelle cependant à la vigilance : « Les bourgoutières sont convoitées par les hippopotames, les éleveurs, les agriculteurs et les pêcheurs. »

Vigilance

L'idée avait été lancée en 2014 lors d'un forum regroupant autorités et représentants des populations de la région de Tillabéri (ouest) qui abritent les hippopotames. « Ce sanctuaire a une triple mission : préserver les hippopotames, faciliter la recherche scientifique et apaiser les tensions de la cohabitation avec

Au moins 27 hippopotames, espèce protégée au Niger, « ont été abattus illégalement » depuis mars 2017 dans des villages insulaires du fleuve Niger, a affirmé le préfet d'A-

yorou (ouest), Jando Rhichi Algaher.

Une dizaine de personnes, dont des chefs coutumiers, ont été arrêtées après ces massacres. Située sur les berges du Niger, à 200 kilomètres de Niamey, Ayorou a été la perle du tourisme nigérien grâce à sa forte concentration d'hippopotames.

Les problèmes d'insécurité liés aux groupes armés islamistes ont fait chuter le nom-

bre de touristes. En mai, des chefs coutumiers ont déjà lancé l'alerte quant aux dégâts causés par des hippopotames, qui compromettent les récoltes et la navigation sur le fleuve.

Se faire justice soi-même

Devant l'inertie des autorités locales, des victimes se font parfois justice elles-mêmes en abattant les animaux envahisseurs. « Il faut que l'État leur trouve une réserve, ou nous-mêmes nous allons les diminuer », avait prévenu Zariya Issaka, le chef des pêcheurs d'Ayorou.

Des troupes d'hippopotames à la recherche d'herbes fraîches ou d'eaux profondes s'aventurent régulièrement jusque près de la capitale, Niamey, et y sèment souvent la panique.

En 2014, douze écoliers — sept filles et cinq garçons âgés de 12 à 13 ans — avaient été tués dans l'attaque d'une pirogue par un hippopotame sur le fleuve Niger, à Liboré, une bourgade près de Niamey. L'animal avait été mis à mort par les agents des eaux et forêts.

Agence France-Presse

LA VITRINE



GUIDE TOURISTIQUE

DRIVE YOUR ADVENTURE
GUIDE D'UN ROADTRIP EN VAN
AUX CONFINS DE L'EUROPE
Elsa Frindik-Pierret
Bertrand Lanneau
Éditions de La Martinière
2017, 320 pages
★★★★1/2

Prenez une boîte française de location d'autocaravanes, nommément We-Van, souhaitant clamer haut et fort : « Vive le voyage libre ! » Ajoutez-y une expédition, *Drive Your Adventure*, pensée par ladite boîte et visant à publiciser les tribulations de deux aficionados du nomadisme recrutés par un appel à tous. Et six mois, 25 pays, 20 000 kilomètres et moult entrées de blogue plus tard, et vous obtiendrez ce bouquin ! Choisi parmi 3000 candidatures d'équipages, le tandem Frindik-Pierret-Lanneau nous entraîne du côté des plats-pays et des pays celtés, scandinaves, baltes, slaves, méditerranéens et ibériques. Toute une boucle qu'il photographie et qu'elle décrit.

Les textes, courts, racontent les destinations et les rencontres. Des renseignements pratiques sur différents aspects de cette vie de nomades, des recettes locales et de jolies photos complètent le guide. Mission accomplie : voilà qu'on a envie de prendre la route nous aussi : *ciao*, Sardaigne !

Il y a deux bémols, cependant, à notre enthousiasme. *Primo*, il existe des mots en français pour causer de « *vanlife* » (*sic*), de « *nightspot* » et de... « *food* » ! *Deuzio*, à voir le California Coast de Volkswagen photographié comme il l'est sous toutes ses coutures, on pourrait avoir l'impression de feuilleter la brochure d'un concessionnaire automobile. Mais il n'en demeure pas moins que l'ouvrage témoigne avec candeur et sincérité d'une belle épopée.

Carolyn Parent

BON VOYAGE

VOYAGES D'UNE VIE (Division de Groupe VIP)
Travel of a Lifetime Inc.

ESPAGNE À partir de **1 170\$**

ESPAGNE À partir de **1 475\$**

Circuit Andalousie entre Culture et Traditions
Guidé en français * départs garantis
8 jours / 7 nuits

Circuit Route de Barcelone à Madrid
Guidé en français * départs garantis
8 jours / 7 nuits

Prix par personne / base double
Inclus : hébergement, visites, pension complète
Non-inclus : vols internationaux - Frais OPC

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

Prix en vigueur jusqu'au 31 août 2017
info@legroupevip.com | www.legroupevip.com
détenteur d'un permis du Québec

Sortez de l'ordinaire ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE!

Beltour vous amène ailleurs.

RÉSERVEZ TÔT

FÊTE DU TRAVAIL ET DE L'ACTION DE GRÂCE
Les sièges partent vite!

	NEW YORK à partir de 225 \$*	BOSTON à partir de 265 \$*
Fête du Travail, départs	1 ^{er} et 2 septembre	1 ^{er} septembre
Action de Grâce, départs	6 et 7 octobre	6 et 7 octobre

Consultez notre site Internet ou appelez-nous pour connaître toutes les dates de départ ainsi que nos autres destinations nord-américaines.

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

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 1 000 \$ en sus.
Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

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

DÉJÀ 23 ANS!

CIRCUITS EXCEPTIONNELS, tous accompagnés avec soin et personnalisés
GRAND AVANTAGE ET VALEUR AJOUTÉE : on couche à l'INTÉRIEUR DES VILLES dans des hôtels soigneusement sélectionnés. **LES ENTRÉES ET VISITES SONT INCLUSES.**
C'est la force de nos circuits ! PAS DE MAUVAISES SURPRISES ! Petit groupe !

DÉPARTS SEPT. & NOV. 2017 – DERNIÈRES PLACES DISPONIBLES

Les Perles des Balkans – 22 jrs Croatie – Monténégro – Bosnie – Serbie Départ garantie 15 sept. 2017 (3 places)	Grand Tour Portugal et Madère – 22 jrs Départ garantie 25 sept. 2017 (4 places)
Splendeurs de l'Italie – 22 jrs Départ garantie 16 sept. 2017 (2 places)	La Grèce et ses îles – 22 jrs Départ garantie 15 sept. 2017 (2 places)
L'Inde des Grands Empires – 29 jrs Départ garantie 2 nov. 2017 (4 places)	Argentine et Patagonie – 21 jrs Départ garantie 7 nov. 2017 (6 places)
Espagne et Portugal – 25 jrs Départ garantie 22 sept. 2017 (4 places) Demande de partage homme	Europe de l'Est et Centrale – 24 jrs Départ garantie 6 sept. 2017 (3 places) 1 personne seule sans supplément
Égypte Pharaonique – 18 jrs Départ garantie 11 nov. 2017 (2 places)	Angleterre, Écosse, Irlande – 23 jrs Départ garantie 6 sept. 2017 (2 places)

Permis du Québec

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

Dharamsala (Inde), Madagascar, Pérou, Sénégal et Vietnam.

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 195 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

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

POLYNÉSIE et ÎLES COOK
à bord du navire Paul Gauguin

VOYAGE Louise Drouin

Petit groupe exclusif accompagné par Louise Drouin

Du 29 nov. au 17 décembre 2017
PLACES LIMITÉES, HÂTEZ-VOUS !

Vivez une croisière inoubliable de 12 jours et par la suite, 4 jours mémorables à Moorea en bungalow sur pilotis.

ÉLUE
Meilleure agence spécialisée au Québec

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

Voyages CoSte
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Escapade aux Îles Mingan & Anticosti

Vivez l' littoral inexploré du Québec!

Forfaits découvertes, croisières fluviales, excursions, hébergement.
Réservez tôt!
1 877 573-2678
1 418 465-2002
info@voyagescoste.ca

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 YouTube

INDE DÉPARTS DE GROUPES 2018

Sud de l'Inde Enchanteur
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 août 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 août 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).

Suivez-nous sur Facebook
www.facebook.com/legroupevip
LE GROUPE V.I.P. permis du Québec

Croisière de rêve en Polynésie

COLLECTEURS DE VOYAGES

OCEANIA CRUISES

Découvrez Bora Bora, Raiatea, Rangiroa, Moorea.
Inclus la croisière, le vol, l'Internet illimité, et une prime au choix (6 excursions terrestres gratuites ou un forfait boissons gratuit ou un crédit à bord de 600 \$ USD offert)

Itinéraire de 10 jours sur le Marina - Départ le 3 février 2018
Possibilité de prolongation en séjour terrestre

À partir de **5 749 \$*** par pers. en occ. double

*L'offre prend fin le 30 sept. 2017.
Prix en vigueur selon disponibilité chez le croisiériste.
Vol offert à partir des aéroports YOW, YUL, YYR, YYZ.

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

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

PLAISIRS

PARTIR

Un récent passage au beau Musée de l'affiche de Toulouse (MATOU) m'a fait réaliser combien notre monde change. Paradoxalement, l'exposition *Broders, le voyage*, qui y est présentée jusqu'au 27 août prochain, souligne qu'il est bien moins vaste qu'il l'a déjà été.

Là où je ne peux plus aller

CAROLYNE PARENT
à Toulouse

Début XX^e siècle, le Français Roger Broders créait des affiches touristiques expressément dans le but de donner à ses contemporains des envies de partances exotiques.

Aujourd'hui, force est de constater que je ne pourrais séjourner dans certaines des destinations qu'il illustrait, pour la simple raison qu'elles sont devenues inaccessibles. Avis aux voyageurs : le monde rapetisse...

Plus je voyage, plus je constate que je n'ai encore rien vu. J'ai beau avoir volé de Paris à Paro, navigué vers Nuuk et Komodo, le monde se dilate, une aventure en appelant une autre qui lui fait écho, l'enrichit et m'entraîne ailleurs. Le monde est vaste...

De 1922 à 1932, par ses créations, Broders incita les plus fortunés de ses contemporains à voyager au fil de la ligne PLM, et jusqu'en Afrique du Nord

Vraiment? Un récent passage au beau Musée de l'affiche de Toulouse (MATOU) m'a fait réaliser combien notre monde change. Paradoxalement, l'exposition *Broders, le voyage*, qui y est présentée jusqu'au 27 août prochain, souligne qu'il est bien moins vaste qu'il l'a déjà été.

Roger Broders fut pendant une décennie l'affichiste attitré de la Compagnie des chemins de fer Paris-Lyon-Méditerranée (PLM). Fondée en 1857, intégrée à la SNCF en 1938, la PLM desservait le Sud-Est de la France (Côte d'Azur, Provence, Alpes). Sa clientèle était essentiellement constituée de villégiateurs.

De 1922 à 1932, par ses créations, l'artiste incita les plus fortunés de ses contemporains à voyager au fil de la ligne PLM, et jusqu'en Afrique du Nord. Dans la trentaine de ses œuvres exposées au musée, il vante les sports d'hiver, les plaisirs balnéaires, la découverte de sites exceptionnels — sans même jamais, ou presque, représenter une voie ferrée ou un train!

Esprit des années folles, palette éclatante, audace graphique : les œuvres de l'illustrateur sont encore bien invitantes. En 1931, par chemin de fer, il fallait huit jours pour rallier Bag-



Des affiches présentées à l'exposition *Broders, le voyage* au Musée de l'affiche de Toulouse, dans le sud-ouest de la France.

dad au départ de Londres, nous renseigne Broders au moyen d'une affiche qui met en vedette l'arche de Ctésiphon. Située en bordure du Tigre, cette ancienne ville de Mésopotamie, berceau de l'humanité, était un lieu de résidence royal.

Aujourd'hui, on met peut-être moins de sept heures de vol pour effectuer le même trajet, mais qui a envie d'aller en vacances en Irak? (Qui même se souvient de Ctésiphon?)

Autrefois, l'accessibilité d'une destination était exclusivement tributaire des moyens de transport à disposition et du portefeuille des voyageurs.

Aujourd'hui, alors qu'on peut, techniquement, aller n'importe où — ciel, même le vol

suborbital sera bientôt à notre portée! —, nos partances dépendent de variables tout autres : la stabilité sociale, politique, religieuse, climatique et même sanitaire des destinations qui nous font envie.

Depuis le début de ce XXI^e siècle tumultueux, des fous de Dieu et autres groupes terroristes s'en prennent aux « infidèles » à la ville comme sur la plage. Ils ont détruit des trésors de l'humanité : les bouddhas de Bâmiyân en Afghanistan, des mausolées à Tombouctou, au Mali, des ruines antiques à Ninive, un site archéologique irakien où Agatha Christie avait financé des fouilles.

En Turquie, en Tunisie, en Égypte et ailleurs, ils appauvrissent tous ceux pour qui le

tourisme est un gagne-pain. Mère Nature n'est plus ce qu'elle était non plus. A cause du réchauffement climatique, les Maldives et Venise seront un jour englouties. Quant à la récente fissure, en Antarctique, de la barrière de glace Larsen C, elle n'augure rien de bon à long terme puisqu'elle risque d'accélérer la fonte de glaciers en amont.

Et alors qu'on se croit à l'abri de tout ça, voilà qu'il n'y a pas si longtemps, le paludisme sévissait dans une île des Caraïbes qui compte parmi nos préférées!

Je ne renoncerais pas au voyage pour autant. Vous non plus, sans doute. Mais je m'interroge : oh, Broders, que dessineriez-vous en ces temps troubles?

BAIE-SAINT-PAUL

Nouvelle incursion dans l'univers poétique du cirque équestre Ekasringa

CATHERINE FERLAND

En matière de spectacles, plusieurs auront éternellement sept ans et adorent se laisser émerveiller. Sous le chapiteau coloré, la petite arène circulaire tapissée de sa-

vaux et les performances équestres? Cette forme de divertissement est arrivée chez nous en 1798, révélant les prouesses des cavaliers et écuyères... puis les chevaux ont été progressivement remplacés par des animaux exotiques comme les lions et les éléphants.

Articulé autour de la sensibilité écologique et du respect des animaux, *Planète, quel cirque!* dénonce, avec humour et poésie, les dérives de la société de consommation

ble exerce un attrait irrésistible... Ils étaient donc ravis de pouvoir découvrir *Planète, quel cirque!*, le nouvel opus du cirque équestre Ekasringa.

Saviez-vous qu'à ses débuts, au XVIII^e siècle, le cirque moderne reposait en grande partie sur les che-

vaux et les performances équestres?

Cette forme de divertissement est arrivée chez nous en 1798, révélant les prouesses des cavaliers et écuyères... puis les chevaux ont été progressivement remplacés par des animaux exotiques comme les lions et les éléphants.

Au XX^e siècle, le « nouveau cirque » s'est finalement concentré sur les exploits physiques d'artistes humains.

Redonnant au cheval sa place primordiale, Ekasringa crée une synergie entre hommes et animaux, les numéros de saltimbanques et de « centaures » se répandant de manière harmonieuse. C'est en

quelque sorte un retour aux sources mêmes du cirque.

Planète, quel cirque! raconte une histoire. Articulés autour de la sensibilité écologique et du respect des animaux, ses différents tableaux dénoncent, avec humour et poésie, les dérives de la société de consommation.

Sans être moralisateur, l'art se met ici au service d'une cause importante.

En parfaite cohérence avec cette mission écoresponsable, presque tous les décors et costumes ont été créés à partir de matériaux recyclés.

Clowns, jongleurs et contortionnistes (dont on souligne l'excellent jeu scénique) transforment les sacs de plastique en créatures fabuleuses.

Jusqu'au cracheur de feu qui, près de sa pile de pneus, n'est pas sans évoquer le

grave incendie survenu en Montérégie en 1988...

La place des animaux dans le spectacle contribue aussi à renforcer ce beau message. Sous la houlette des artistes équestres, les chevaux galopent, se cabrent, font la révérence ou déambulent au pas espagnol : ces performances, attendues, sont applaudies avec enthousiasme par les quelque 280 « enfants de tous âges » massés sous le chapiteau.

La toute petite cavalière sur son poney crée évidemment un impact très fort. Les adroites performances du chien, des cochons et du chat (qui suscitent beaucoup de oh! et de ah!) traduisent la grande complicité qui lie ces animaux à « leurs » humains.

Une heure trente d'émerveillement hors du temps.

Tradition de fête et d'hospitalité

Baie-Saint-Paul est reconnue pour son extraordinaire fourmillement artistique, mais aussi pour son accueil chaleureux. C'est donc dans le confort de l'auberge La courtepoinette que nous avons pu nous poser en fin de soirée afin de rêver cirque, chapiteau, acrobates et chevaux la nuit durant.

Niché entre fleuve et falaise à Petite-Rivière-Saint-François, ce gîte (et ses délicieux déjeuners, servis dans la verrière avec vue sur la grève).

Collaboratrice
Le Devoir

Planète, quel cirque! Jusqu'au 6 août au boisé du quai de Baie-Saint-Paul.
cirqueequestre.com



Redonnant au cheval sa place primordiale, Ekasringa crée une synergie entre hommes et animaux.

PHOTOS CATHERINE FERLAND

HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

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

randopleinair.com / 514-252-3330

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

PLAISIRS

TOURISME

Loin de nous le temps où le *dummy*, ce train qui, au XIX^e siècle, emmenait les estivants d'Old Orchard à Camp Ellis pour y prendre le traversier (d'où « Ferry Beach ») vers Biddeford Pool, le temps d'un thé. Comme il n'avait aucun endroit pour tourner à Camp Ellis, le train revenait à reculons à Old Orchard. D'où son nom.



La promenade du parc d'État Ferry Beach

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT



La plage entre Pine Point et Camp Ellis, longue de quelque 15 kilomètres: génial pour courir ou randonner. À droite: la pêche aux palourdes à Pine Point (Scarborough).



ORCHARD

SUITE DE LA PAGE D 1

Comme dans la communauté d'Ocean Park, à trois kilomètres au sud. Et puis, si l'on déteste le maelstrom des fêtes foraines, il suffit de bouger un chouïa vers le sud ou le nord pour trouver plus calme, plus rustique, plus nature. La baie de Saco s'étend de Camp Ellis (Saco) au sud, jusqu'à Pine Point (Scarborough) au nord.

Les grandes vacances

Comme bien des familles québécoises, nous passions nos vacances à Old Orchard à une certaine époque. Plus précisément à Ferry Beach, à huit kilomètres au sud. Mais je préférerais dire Old Orchard, car mes amis en avaient tous entendu parler. Ça m'évitait des explications!

À Ferry Beach, il n'y avait ni vague, ni parc d'attractions, ni jeux d'arcade, ni boutiques de *sweat shirts*, ni d'aussi bonnes patates frites que chez Pier Fries. Pier Fries! Une légende depuis 1932. Toujours aussi délicieuses, d'ailleurs. Enfants, nous les achetions sur le *pier*, mais depuis que la jetée a été détruite par une tempête hivernale en 1978, la boutique a déménagé sur la rue principale. La même recette depuis 85 ans: des pommes de terre du Maine, fraîchement coupées au quotidien, frites dans l'huile de soja, servies dans de petites boîtes, saupoudrées de vinaigre et de sel.

Et la barbe à papa? Tout aussi populaire que dans le temps, mais ce n'est pas donné. Quatre dollars américains l'unité. Je vous le disais, Old

Orchard Beach est devenu un lieu huppé. «*La raison du coût de la vie élevé? Les taxes y sont pharaoniques*», précise Daniel E. Blaney, membre de l'Old Orchard Beach Historical Society, auteur du livre *Old Orchard Beach, Maine* et natif de la ville: «*L'hiver, la vie est au ralenti ici. L'été, c'est autre chose. La population est quasiment dix fois plus élevée. La Ville doit veiller au bon fonctionnement du traitement des eaux, payer le salaire des 23 sauveteurs, de la quarantaine de policiers engagés pour veiller à la sécurité et des pompiers en sus.*»

Parlons-en, des incendies. Ils font partie de l'histoire de cette ville qui a vu le jour en 1636. Le pire fut celui de 1907, qui a détruit tout le secteur compris entre la plage et Grand Avenue, dont le parc d'attractions inauguré en 1902, et de Staples à Brisson.

«*En six heures, il y avait déjà plusieurs morts et des blessés sérieux. Dix-sept hôtels ont été détruits, dont le Velvet, le Fiske, l'Alberta, ainsi qu'une soixantaine de chalets et de maisons. Plus de 117 commerces ont dû fermer boutique*», raconte l'historien.

En 1943 c'est l'Old Orchard House qui est réduite en cendres et en 1969, l'entrée du parc d'attractions et du Pier, dont l'Arche de Noé juché sur ce qui représentait le mont Ararat. De ses fenêtres apparaissent les têtes d'une vigie, d'un éléphant, d'une girafe, d'un singe. Et assis sur le pont, Noé qui regardait les vagues se briser sur la plage.

Je me souviens

Nous n'avions pas de voiture. C'est mon oncle qui nous emmenait dans le Maine. Au début juillet. Nous, c'est-à-dire

ma grand-mère, ma mère, ma sœur, le chien, le chat, les souris et tout l'attirail nécessaire à la survie de cette transhumance estivale d'un mois.

Quinze années consécutives de ce remue-ménage estival. Ça ne s'oublie pas. Que de bons souvenirs. Même durant les étés où il pleuvait des trombes une partie du temps et que les aiguilles de la machine à coudre de ma mère rouillaient sur le dispositif.

Nous louions une maison en bois à deux étages (elle se loue toujours), avec des planchers qui craquent et une immense galerie grillagée qui en faisait le tour. Le soir, on s'y berçait en écoutant les grenouilles coasser et les cigales craquer avec ferveur.

Du chalet, on voyait le clocher de la petite église blanche en bois de Camp Ellis. Elle a été transformée en maison, privée de son clocher. «*Elle a fermé ses portes simplement parce que les gens sont moins croyants*», explique Daniel E. Blaney.

La seule épicerie du nom de Langevin permettait d'acheter l'essentiel. On s'y procurait du lait Hood — le meilleur au monde, selon ma mère — et des bonbons à la *cenne*. Il y avait une pizzeria qui fabriquait aussi la meilleure pizza de toutes et le restaurant Huot, où l'on achetait à l'occasion des *onions rings* et des *fried clams*. Il existe toujours.

Le mur de roches

L'océan se trouvait au bout de la rue, à environ 30 mètres de la maison. Les jours de beau temps, la mer scintillait comme un joyau sous le soleil. Par temps orageux, on entendait les vagues se briser contre le mur de roches qui séparait la plage de la rue.

Dans ses roches empilées les unes sur les autres, le temps n'existait pas. J'aimais transformer l'ancre en maison que je décorais d'algues, d'étoiles de mer, de coquilles de palourdes ou de crabes, de couteaux, de dollars de sable... Combien de sandwiches au beurre d'arachide et à la confiture ai-je dégustés dans les anfractuosités de ces rochers?

La mer était calme, comparativement à Old Orchard Beach, et à marée basse, une série d'ilots de sable se formait. Nous pouvions marcher des mètres vers le large. Il fallait toutefois se méfier de la marée montante. «*Ça va vite*», nous répétait ma mère.

Aujourd'hui, ce tronçon de plage entre les rues Sunrise et Sunset et la longue jetée construite au XIX^e siècle, à Camp Ellis, pour protéger du sable la voie navigable de la rivière Saco, n'existent plus. Voilà un

des grands changements observés. Notre terrain de jeu a disparu, emportant avec lui quelques maisons et des milliers de souvenirs d'enfance.

«*Cette digue a altéré les courants et redirigé le sable vers le nord*, explique Daniel E. Blaney. *En conséquence, beaucoup plus de sable sur la plage d'Old Orchard et disparition de ce tronçon de plage où vous passiez vos étés il y a 40 ans.*»

Un tramway nommé Izabella

Mon oncle revenait, le temps d'une fin de semaine au milieu du mois, accompagné de mon père. Un moment attendu puisque la coutume, ce week-end-là, était d'aller au parc d'attractions à Old Orchard Beach. À l'époque, aucun trolleybus ne faisait la navette.

Et loin de nous le temps où le *dummy*, ce train qui, au XIX^e siècle, emmenait les esti-

vants d'Old Orchard à Camp Ellis pour y prendre le traversier (d'où « Ferry Beach ») vers Biddeford Pool, le temps d'un thé. Comme il n'avait aucun endroit pour tourner à Camp Ellis, le train revenait à reculons à Old Orchard. D'où son nom «*dummy*».

Aujourd'hui, des trolleybus font la navette à la demi-heure, du matin jusqu'à 23h30, entre Old Orchard, Saco, Biddeford, Portland et Camp Ellis. Ce qui permet aux gens de visiter la région sans avoir à prendre la voiture. Ils ont un petit air rétro, font plaisir à voir et ne coûtent qu'un dollar.

Celui qui arrête à Camp Ellis se nomme *Izabella*. Heureusement qu'il n'existait pas lorsque nous étions ados, car nous aurions passé nos soirées à Old Orchard Beach!

Collaboratrice
Le Devoir

En vrac

Des adresses où dormir: oldorchardbeach-maine.com/accommodations. Plusieurs motels sont construits le long de la voie ferrée qui traverse le centre-ville d'Old Orchard Beach. L'Amtrak y passe plusieurs fois par jour, ce qui peut être bruyant. À vérifier au moment de la réservation si vous souhaitez des nuits calmes. **Manger.** Voici deux classiques qui ne trompent pas pour déguster homard, chaudière de palourdes, *fried clams*, *clam chowder*, *lobster rolls*... dans une ambiance rustique de petit port de mer: Huot Seafood Restaurant, un classique à Camp Ellis (Saco) qui existe depuis 1935 (huotseafoodrestaurant.com); et au quai sur pilotis avec vue sur les marais salins de Scarborough, le Bait Shed Restaurant de chez Bayley's Lobster Pound (bayleys.com). **Excursion.** Si je devais m'en choisir qu'une, j'opterais pour la visite en bateau de la ferme

d'huitres Nonesuch Oysters, à Scarborough, en compagnie de sa fondatrice, Abigail Carroll. Ses huitres grandissent dans un estuaire où se rencontrent eau douce et eau salée. L'ostréicultrice y récolte entre 15 000 et 20 000 huitres par semaine, 12 mois par année. Visite, donc, de la couveuse des bêtes, de la ferme et dégustation d'huitres Nonesuch et Pearl sur le bateau. nonesuchoysters.com. Suggestion de lecture avant de s'y rendre: *The Essential Oyster* de Rowan Jacobson et *The Big Oyster: History of the Half Shell* du journaliste et écrivain Mark Kurlansky. **Randonnées** à pied, en kayak ou en canot. Dans le parc d'État Ferry Beach, un espace vert boisé, ombragé et balisé qui compte des sentiers de marche, des aires de pique-nique et une plage donnant sur l'océan. maine.gov/cgi-bin. Et dans les marais d'eau salée du Scarborough Marsh Audubon Center. maineaudubon.org

PLAISIRS

SAVEURS

Année après année, le nombre de découvreurs et de mangeurs de *vastedda* augmente. C'est que la commune de Troina valorise cette recette ancienne, notamment lors de la fête qui lui est consacrée en juin, la Sagra della *vastedda cu sammucu*.



Troina fut la première capitale normande de la Sicile. Au loin, le volcan Etna se dresse devant la commune italienne, culminant à 3330 mètres d'altitude.

PHOTOS SOPHIE SURANITI

Une recette traditionnelle hyperlocale en Sicile

La *vastedda cu sammucu* de Troina, aux saveurs très relevées

SOPHIE SURANITI



Troina est un bourg sicilien perché à plus de 1100 mètres d'altitude. En toile de fond, l'Etna, qui entre régulièrement en éruption. Dès juin, les terres virent au jaune or. Le paysage semble craquer tellement tout est sec. Je le connais bien, ce gros village. Mon père y est né et j'y ai passé sans discontinuité des dizaines d'étés. Une partie de ma famille y vit encore. Troina a une recette ancienne exclusive. Il s'agit de la *vastedda cu sammucu*, ou *vastedda 'nfigghiulata*.

La *vastedda* s'apparente à une épaisse focaccia farcie. Ronde, moelleuse à l'intérieur, avec une croûte brun foncé légèrement craquante. Ni pain, ni gâteau, ni brioche... un peu des trois à la fois! Une couche de fromage et une couche de saucisson balafrent l'intérieur de cette galette rustique lorsqu'on la coupe en pointes. Sa particularité, outre le fait que les saveurs en sont très relevées (sauce à base de porc, fromage goûteux), est l'arôme qu'apportent les fleurs de sureau incorporées à la pâte.

Pas de sureau (*sammucu* en sicilien, *sambuco* en italien), pas de *vastedda*! En ancien français, le mot *gastel* signifie «gâteau»; *guastel*, ou *was-tel*, découle de l'ancien normand. Sachant que les Normands ont conquis et régné sur la Sicile aux XI^e et XII^e siècles et que *vastedda* se prononce «vastel»... Ses origines remonteraient donc à l'époque médiévale!

Cette recette est issue de la *cucina povera* (cuisine pauvre) italienne, explique Luigi Rucella, boulanger copropriétaire de La Bottega del pane (la boutique du pain) à Troina. Une vraie recette de paysans, pour les paysans du coin, avec les produits que fournissait la campagne. Les familles paysannes troinaises ont en effet pensé à réunir dans une même recette de la charcuterie de porc, du fromage, des œufs et la fameuse fleur de sureau incorporée fraîche, au moment de la floraison printanière, lorsque l'arbuste déploie ses odoriférants parapluies floraux blanc crème.

Et comme l'agriculture de la région était axée sur le grain, il ne manquait jamais de semoule de blé dur (la variété de blé utilisée pour faire les pâtes alimentaires; à ne surtout pas confondre avec la semoule à couscous), base essentielle pour confectionner ce pain roboratif. La pâte, composée de farine, de saindoux, d'eau, de levure et d'un peu de sel, est pétrie énergiquement.

Des traditions qui évoluent

Même les traditions les plus enracinées évoluent au fil du temps. La *vastedda* n'y échappe pas. Si les familles se lancent encore aujourd'hui dans la fabrication maison de cette focaccia ancienne, elles s'en éloignent par le contenu. «Les interprétations deviennent très personnelles et nombreuses. Certains vont ajouter des petits pois, d'autres vont omettre le saucis-



La *vastedda cu sammucu* se mange préférentiellement chaude. Celle-ci a refroidi avant de se faire photographier, puis dévorer!

son... D'une famille à l'autre, la garniture varie beaucoup. Mais la base, à savoir la pâte, reste la même», explique le boulanger.

L'autre évolution est le fait qu'on prépare la *vastedda* à longueur d'année et plus seulement au moment de la floraison du sureau. Car les fleurs s'incorporent sous la forme séchée. C'est ce que fait le boulanger Luigi, qui a appris le métier sur le tas, un vrai autodidacte! Après la cueillette printanière, il met à sécher les délicates fleurs près de ses fours. «Dès l'ouverture du commerce en 1998, je me suis lancé dans la production de cette recette.» Chaque samedi, la *vastedda* est au menu. Et ça part comme des petits pains!

Par contre, ce qui ne change pas, c'est que la *vastedda* ne se produit qu'à Troina. La fabrication ne sort effectivement pas du territoire. Ils sont une dizaine de commerçants (des bars, des boulangeries, des pâtisseries) à faire partie d'un consortium. Le petit groupe s'est entendu sur certains points concernant la recette. D'abord, la forme du produit doit toujours afficher une belle rondeur, fidèle à ses origines.

Quant à son épaisseur, elle ne doit guère aller au-delà de cinq centimètres. Enfin, le groupe est tenu de respecter les ingrédients de la garniture, tout en se permettant quelques petits écarts. Telle la quantité d'œufs mis dans la pâte, la présence ou non de lait, le choix des fournisseurs locaux pour la charcuterie de porc (le *salame casareccio* est très relevé) et le fromage artisanal (la *tuma*, un fromage sans sel, peut être 100% vache, mi-vache mi-chèvre, ou mi-vache mi-brebis).

Depuis quelques années, cette recette, pointée comme élément du patrimoine culinaire sicilien grâce au travail de divers organismes locaux et régionaux, comme le mouvement Slow Food (à travers ses branches représentatives régionales), fait partie de la liste des produits agroalimentaires traditionnels italiens — Pro-

dotti Agroalimentari Tradizionali. Ce label national, mis en place par le ministère des Politiques agricoles, alimentaires et forestières (mais ce sont les régions qui s'en occupent), permet la reconnaissance de produits agricoles de niche simples ou élaborés, issus de la culture et de l'élevage et fabriqués selon des méthodes anciennes toujours respectées.

Des produits qui ne seraient pas forcément admissibles au système de reconnaissance d'appellations européennes. Dans cette liste, on trouve diverses catégories de produits, dont des alcools, des bières, des fromages, etc., ou ceux issus de la boulangerie, comme la *vastedda cu sammucu*.

Frontières communales

Année après année, le nombre de découvreurs et de mangeurs de *vastedda* augmente. C'est que la commune de Troina, à travers son petit groupe de commerçants, ses 10 000 habitants et le soutien d'organismes de défense et de promotion de traditions régionales gastronomiques, valorise cette recette ancienne, notamment lors de la fête qui lui est consacrée en juin, la Sagra della *vastedda cu sammucu*.

Toutefois, le produit ne sort toujours pas de ses frontières communales; avant tout pour des raisons de conservation. Envisager une commercialisation mettrait en péril sa fraîcheur. Et puis, sortir la recette irait à l'encontre de sa particularité, qui est le confinement géographique. La nécessité de devoir se déplacer pour consommer un produit à un endroit précis permet d'en faire un produit d'appel fort vis-à-vis de l'extérieur, un gage d'authenticité.

Et comme me le fait si justement remarquer Luigi, «tout le monde n'aime pas la *vastedda*, car ses saveurs sont vraiment très prononcées». Son caractère est en effet bien trempé, comme celui des Troinais! Je le connais bien, ce tempérament. J'en ai directement hérité!

La
recette
du
chef

Choucroute

Par David Côté

Le chef a mis au point des jus à base de fruits et légumes rejetés par l'industrie pour lutter contre le gaspillage

alimentaire : jusloop.ca. Dans le même but, il est le coauteur avec Sébastien Bureau de Révolution fermentation (Éditions de l'Homme).

Type de fermentation : lactique
Temps de fermentation : 21 jours
Équipement requis : balance, bol, bocal en verre de 1 litre (4 tasses) ou cruche de fermentation, puis mandoline, pilon, pesée et barboteur (facultatifs)

Ingrédients

1 kg (2,2 lb) de chou blanc et/ou rouge
4 c. à café de sel de mer
1 c. à café de carvi
1 c. à café de poivre noir
1 c. à café d'épices inspirantes

Préparation

À la mandoline (ou au couteau de chef), émincer le chou (réserver 1 feuille de chou entière) et le déposer dans un bol. Ajouter le sel, le carvi, le poivre et toute autre épice inspirante. Masser le tout avec les mains pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le chou commence à dégorger. Transférer dans un bocal en verre ou une cruche de fermentation par petites quantités, en comprimant chaque fois le chou à la main ou à l'aide d'un pilon. Le liquide produit devrait submerger le chou.

Déposer la feuille de chou entière sur le dessus du mélange afin d'éviter que le chou émincé soit en contact avec l'air. Ajouter une pesée sur cette feuille de chou au besoin. Laisser reposer à l'abri de la lumière directe pendant trois semaines. Enlever la pesée intérieure et jeter les morceaux de chou qui flottent à la surface, le cas échéant. Goûter la choucroute, qui devrait être acidulée. Mettre sans attendre une généreuse quantité de la choucroute dans un burger au tempé, ou l'utiliser en accompagnement de presque tout ce qui se mange. Se conserve un an au réfrigérateur.



ÉDITIONS DE L'HOMME

LE COIN VERT

Les vertus du jardin Notman

Ce poumon vert en zone minéralisée, abritant des arbres centenaires ou rares, doit être protégé

LISE
GOBEILLE



Poumon vert en zone minéralisée abritant des arbres centenaires ou rares, l'espace derrière la Maison Notman, à l'angle des rues Milton et Clark à Montréal, doit être protégé. En plus de sa valeur historique exceptionnelle, il est également d'une grande valeur environnementale, sociale et paysagère pour le secteur. De plus, sa transformation en parc-jardin permettrait de faire connaître son histoire, de sensibiliser les citoyens à la nature et d'y tenir des activités culturelles et artistiques.

Le jardin Notman, aussi appelé jardin de l'hospice St. Magaret, est actuellement une propriété privée. Depuis 2001, deux mouvements citoyens ont réussi à écarter des projets de construction et travaillent assidûment à sa conservation. Cet été, ils ont dû se mobiliser de nouveau, car les arbres risquent d'être rasés pour faire place à un projet immobilier. Ils demandent donc l'intervention urgente des gouvernements provincial et municipal pour sauver *in extremis* cet espace patrimonial.

Valeur historique exceptionnelle

Ce jardin de 1000 mètres carrés, jamais construit, est l'un des rares reliquats qui subsistent des anciens domaines bourgeois de la rue Sherbrooke du XIX^e siècle. Cela montre tristement la valeur que notre société leur a accordée. Or ce terrain indisponible de la Maison Notman, mais qui en a été séparé en 1993 pour être vendu à des promoteurs, fait l'objet d'une longue histoire qui implique de nombreux personnages connus.

D'abord, il aurait accueilli le premier jardin botanique commercial du Québec (une jardinerie), le jardin Guilbault, entre 1831 et 1838. Ensuite, il fut la propriété de William Collis Meredith, juge en chef à la Cour supérieure, qui l'a vendu à Alexander Molson, son voisin, situé juste à l'est. Il est probable que le verger ou le jardin de la villa Molson ait occupé le site.

Puis, le célèbre photographe William Notman l'occupa de 1876 à 1893, année où la maison et le jardin ont été vendus à George Alexander Drummond. Ce dernier en fit don aux sœurs de St. Margaret et y fit construire le premier hospice pour femmes au Canada. Déjà, à l'époque, on reconnaissait les bienfaits de la nature sur la santé mentale et physique, et le jardin réaménagé par lady Julia Drummond servait de lieu de repos aux résidents. Cette dernière était partisane du mouvement City Beautiful.

La conservation de ce jardin, dernier témoin de l'époque, serait une occasion unique de rendre hommage aux jardins des villas qui constituaient autrefois le Golden Square Mile de la rue Sherbrooke. La reconstitution d'un tel jardin est réalisable, explique Roger Latour, naturaliste, car nous avons accès aux catalogues et aux articles horticoles de l'époque.

Capital paysager irremplaçable

D'abord, le jardin, situé aux limites du Plateau Mont-Royal et du centre-ville, joue un rôle fondamental d'oasis de verdure dans ce quartier densément construit. Ensuite, comme certains arbres sont de très grande taille, vu leur âge plus que respectable, leur présence est appréciée bien au-delà du site. Font partie de ces remarqua-

bles arbres cinq érables argentés (*Acer saccharinum*), trois chicots du Canada (*Gymnocladus dioica*) et un if d'Europe de moindre envergure.

Témoin d'une autre époque, l'un des majestueux érables argentés âgés de 125 à 150 ans pourrait avoir été planté par la famille Molson, souligne Tony Antakly, président du Mouvement citoyen pour la préservation du jardin Notman. Quant aux chicots, de plus en plus couramment utilisés aujourd'hui comme arbres de rue, ils étaient rarement plantés à l'époque à cause de leur rusticité limitée. Il est donc exceptionnel de voir des spécimens de cette taille et de cet âge à Montréal.

Quand on pénètre dans ce jardin abandonné depuis plus de deux décennies, on ne peut qu'être impressionné par ce miniboisé naturel qui forme une voûte au-dessus de nos têtes, d'autant plus qu'on se trouve dans une zone extrêmement minéralisée. Enfin, le jardin contribue grandement à mettre en valeur l'ancien hospice et les autres bâtiments aux alentours et fait contrepoids à la station-service asphaltée à l'est de la rue Clark.

Rôle environnemental essentiel

Ce boisé, même s'il est de petite taille avec ses arbres, ses arbustes et autres végétaux, est bénéfique pour la société. Sa disparition entraînerait la perte de nombreux services écosystémiques essentiels en milieu urbain, tels que la réduction des îlots de chaleur, l'absorption des eaux pluviales, la réduction de la pollution, etc. Cette perte aurait inévitablement un impact sur la santé des citoyens et sur le Plan d'action canopée 2012-2021 visant l'atteinte de 25% de canopée pour Montréal d'ici 2025.

Les grands arbres, avec leur importante surface foliaire, sont les plus efficaces pour fournir ces services, et on les trouve presque uniquement dans les parcs urbains. Les couper serait une grave erreur.

Importante valeur sociale

L'attachement des citoyens du quartier à cet espace vert a pris de l'ampleur au fil des années et des projets qu'ils ont élaborés. Les associations dynamiques qu'ils ont créées pour sa protection, notamment le Groupe de défense de la Maison Notman et le Mouvement citoyen pour la sauvegarde du jardin Notman, en sont la preuve.

La création du jardin permettrait la réalisation de nombreux projets qu'ils ont imaginés, tels que la présentation de photos de William Notman, l'ouverture d'un centre d'interprétation de la nature dans l'ancien garage et l'organisation d'activités artistiques et culturelles... Entre autres, maintenant que la Maison Notman abrite la Maison du Web avec ses *start-up*, le jardin pourrait servir pour des présentations d'art numérique.

Il semble même que, lors du choix par les concepteurs de l'emplacement de l'hospice au milieu du terrain, selon un rapport effectué pour le compte du ministère de la Culture en 2000, ces derniers souhaitaient déjà offrir un coin de verdure à la communauté! Alors, ne serait-il pas temps de régler ce dossier et d'offrir ce jardin chargé d'histoire à Montréal pour son 375^e anniversaire?

Pour soutenir la sauvegarde du jardin Notman, on peut signer la pétition à jardinnotman.weebly.com; pour suivre les activités, on se rend à [facebook.com/Jardin-Notman](https://www.facebook.com/Jardin-Notman).

lgobeille@ledevoir.com



Le jardin derrière la Maison Notman, situé aux limites du Plateau Mont-Royal et du centre-ville, est peuplé d'arbres remarquables, parmi lesquels font partie cinq érables argentés (*Acer saccharinum*).



Le naturaliste Roger Latour (à gauche) et Tony Antakly, président du Mouvement citoyen pour la préservation du jardin Notman, photographiés sur le balcon de l'ancien hospice

Dans la bibliothèque

LA PERMACULTURE AU JARDIN
PRINCIPES, TECHNIQUES ET MISES EN ŒUVRE
Jean-Michel Groult et Frank Boucourt
Édition Ulmer, collection «Mini-Maxi» 2017, 64 pages

Un autre livre sur la permaculture! Décidément, c'est le sujet de l'année. Cette plaquette est un guide d'initiation pour s'y mettre dans un jardin existant. À partir d'exemples concrets, de repères simples et de gestes pratiques, cet ouvrage va à l'essentiel. En bref, on y découvre les

principes et les façons de créer ou de transformer un jardin pour appliquer cette approche. Puis, les différentes pratiques sont expliquées, en particulier les techniques pour le potager et le verger. Un guide simple et pas cher pour débuter en permaculture.



Au jardin cette semaine

Dernière semaine pour ajouter du **compost** ou tout type d'**engrais** contenant beaucoup d'azote au pied des vivaces au feuillage persistant, des arbustes ou des arbres. Pourquoi? Parce que bientôt, déjà, nous serons en période d'automne, ce qui signifie que la plante commence à s'endurcir pour l'hiver. Donc, on ne veut surtout pas favoriser la formation de feuillage et de branches tendres qui n'auraient pas le temps de se préparer pour le froid.

Toutefois, pour tout ce qui est **plantes annuelles**, aucun souci. D'ailleurs, comme nous avons encore de nombreuses semaines pour profiter de nos annuelles d'ornement, il n'est pas trop tard pour les pincer afin d'encourager la formation de branches secondaires. On obtient ainsi des plants plus trapus, plus denses.

Qu'est-ce que le **pinçage**? On enlève simplement les quatre ou les deux dernières feuilles sur la tige. Si vous utilisez une taille-bordure ou une tondeuse à fouet, il faut être prudent lorsque vous êtes proche de jeunes arbres en particulier, car leur écorce est tendre. C'est pourquoi il est préférable de mettre à leur pied une bonne couche de paillis pour éviter de les endommager.