



TOURISME
Calabre : bienvenue
à l'azienda agricola
Page D 4



JARDINS
Nos ennemis les ravageurs
mis en lumière
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / ÎLES FIDJI



Escale au village de Tavua, dans l'île des Mamanuca.

PHOTOS CAROLYNE PARENT

Aux Fidji sans tuba

Un tourisme basé sur les rencontres avec les autochtones et des initiatives écoresponsables originales fait des Fidji bien plus qu'une destination de plongée (désolée, commandant Cousteau!).

CAROLYNE PARENT

Korolevu — «*Quel est ton totem? Ton oiseau? Ta plante?*» Dans mon village, on se fait un devoir de poser souvent ces questions aux enfants, et s'ils ne connaissent pas les réponses, on les envoie sur-le-champ les demander à leurs parents», dit Mereoni Mataika, une Fidjienne sympa rencontrée sur la Coral Coast de Viti Levu, la plus grande des 333 îles de l'archipel. Nous causons de l'importance de connaître ses racines et d'être maître chez soi.

Maitres chez eux, les Fidjiens d'origine le sont. Représentant 57 % de la population, ils possèdent 87 % du territoire. C'est notamment ce qui leur a permis de préserver leur organisation tribale, leur mode de vie et leurs traditions, même pendant la colonisation britannique. Ce sont les Maoris de la Nouvelle-Zélan-

de, leurs presque voisins dépossédés, qui doivent être jaloux. Ce sont les Indo-Fidjiens, l'autre principal groupe ethnique du pays et locataires forcés, qui ne sont pas contents du tout. Mais c'est là une autre histoire.

Des villages vrais

Contrairement aux Indo-Fidjiens, en majorité des commerçants établis dans les centres urbains, les autochtones, des pêcheurs et des agriculteurs, vivent entre eux dans des villages s'égrenant le long des côtes et des cours d'eau. Des villages qu'on peut d'ailleurs visiter moyennant une offrande. À cet égard, les temps ont bien changé, car, jusqu'aux années 1870, «l'offrande», c'était celui-là même qui s'aventurait aux Fidji: il finissait dans la marmite des cannibales!

Dans ces villages, où les bures (les habitations traditionnelles de bambou tressé, à toit de chaume) ont été rempla-

cées, confort et ouragans obligent, par des maisonnettes à toit de tôle ondulée, nous rencontrons d'abord le chef et son entourage lors du *sevusevu*. Ce rituel formel consiste à préparer du *yaqona* (se dit *yanggona*), une boisson relaxante à base de racines de poivrier que toute l'assemblée se partage. D'un beau brun boueux et légèrement piquante, elle est aux Fidji ce que le *maté* est au Pérou: la potion populaire par excellence. Après maints *Bula!* («*Vie!*») tonitrueux, la séance est levée et on peut écorniffler à sa guise. Ainsi, à l'hôtel, lorsque le Gregory Charles local et sa chorale viendront nous chanter *Praise the Lord* à l'heure du cocktail (ça ne s'invente pas), on saura un peu mieux à quoi ressemble leur quotidien.

À Lawaii, dans l'île de Viti Levu, après le *sevusevu*, des femmes réalisent sous nos yeux et sans tour les poteries qui font le renom du hameau. À Likuri, une île de la Coral Coast appréciée des routards, la cocoteraie est prétexte à un exposé express sur les nombreux usages alimentaires et industriels de la noix de coco. À Yanuya, dans l'île éponyme de l'ar-

chipel des Mamanuca, on croise des hommes qui réparent leurs filets de pêche et des femmes qui vendent des *masi*, des tissus décoratifs qu'elles ont réalisés avec l'écorce du mûrier. Voilà l'école, le terrain de rugby, l'église méthodiste. Tiens, à deux pas du seuil d'une maison, la tombe d'un ancêtre. Une autre façon pour les Fidjiens de proclamer haut et fort: «*Cette terre est à nous!*»

Savez-vous planter... du corail?

Une végétation envahissante, qui couvre les montagnes d'un jeté velouté. Des vallées vertes, plantées de taro, de manioc, de maïs. De la canne à sucre à perte de vue. Fertiles, les îles? Tenez, sur la Coral Coast, on fait même pousser du corail!

Saviez-vous que c'est principalement aux Fidji que les fournisseurs de matériel d'aquarium s'approvisionnent en roches vivantes, utiles pour l'épuration des bacs? Moi non plus! Pour les villageois, c'est un commerce lucratif. Lennui, c'est que, une fois que ces roches ont été prélevées, la vie marine s'éteint. Pour les valoriser, les propriétaires de l'hôtel



Un clin d'œil fidjien au temps d'avant le cellulaire!

Hideaway ont eu l'idée d'en faire des supports à corail. «*Les coraux sont indispensables aux poissons tropicaux*, explique Alice Hill, la maîtresse d'œuvre du projet. *Ils s'en nourrissent, ils s'y reproduisent. En recréant ce milieu, nous faisons le pari qu'ils allaient revenir. Mais il nous a d'abord fallu convaincre les pêcheurs que, à long terme, il était plus rentable pour eux de protéger la plaine corallienne que de*

la détruire.»

Devant l'hôtel, la «plantation» s'étale sur environ 600 mètres de long et 500 mètres de large, entre le rivage et la barrière de corail qui ceinture l'île. «*C'est comme si on s'occupait d'un jardin*, dit Mme Hill. *A marée basse, on prélève des petits morceaux de corail dur, élevé en mer*

VOIR PAGE D 2 : FIDJI

Hydro Québec

Partenaire depuis 1999

Gaspésie
jetaime.com



Festival international de jardins

JARDINS DE MÉTIS > 25 juin — 2 octobre 2011

12e édition > Les jardins secrets > Ville invitée: New York

Route 132, Grand-Métis, Québec > www.jardinsdemetis.com

Marie & Raynald AUBERGE DU GRAND FLEUVE ★ ★ ★

Bouquin couette. Le seul hôtel au bord du fleuve et à l'écart de la route 132

131, rue principale, Métis-sur-Mer Tél: 418-936-3332 ou 866-936-3332



Gouvernement
du Canada

Government
of Canada

Québec



PLAISIRS

TOURISME

Plus qu'une destination de plongée, les Fidji? Et comment! Mais, entre vous et moi, chez Cousteau, sur la Coral Coast, comme dans les Mamanuca, on serait tout de même bien malavisé de boudier bouteille ou tuba.



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Une rare «bure» dans un village de l'île de Viti Levu.

FIDJI

SUITE DE LA PAGE D 1

dans des casiers, et on les fixe avec de la colle Epoxy sur les roches, où ils se développeront rapidement, comme des cactus.» Une fois par semaine, les «jardiniers» de l'hôtel invitent les touristes à leur donner un coup de main — ils en ont bien besoin! — et font d'une pierre deux coups, car les 10 \$ fidjiens (5 \$) qu'il en coûte pour participer à l'activité servent à financer les projets communautaires de Tanaqa, le village voisin de l'Hideaway.

Sur la même côte, l'hôtel Shangri-La sensibilise lui aussi tant ses hôtes que la population locale, notamment les écoliers, à l'importance de préserver les coraux et la mangrove par le biais des activités de son Marine Education Centre. Car, un bout de mer à soi, de surcroît surnommé «capitale mondiale du corail mou» par feu le commandant, ça se protège.

Un modèle d'écoresponsabilité

C'est toutefois au Jean-Michel-Cousteau Fiji Islands Resort, situé à Savusavu, dans l'île de Vanua Levu, que revient, hum!, la palme du tourisme du-

nable. Inauguré en 1996, collectionnant depuis les prix récompensant ses éco-efforts, l'hôtel-boutique 5 étoiles a créé son programme écologique en collaboration avec Ocean Futures, la société de Jean-Michel Cousteau. Si le fils du célèbre océanographe Jacques-Yves Cousteau n'est pas le propriétaire de l'établissement, il en est par contre l'«architecte écologique», souligne Johnny Singh, le biologiste marin attiré de l'hôtel.

Ici, la conservation de la destination, c'est-à-dire de sa culture, est aussi importante que celle de l'électricité et de l'eau. Les 25 villas de l'établissement et autres pavillons publics sont donc d'authentiques bures. Plusieurs activités favorisent les échanges entre les touristes et la communauté. Les hôtes peuvent ainsi suivre un cours de fidjien de base, puis mettre leurs connaissances en pratique lors de rencontres avec des villageois.

Afin de réduire son empreinte écologique, l'hôtel a aussi adopté une série de mesures, dont le recyclage du plastique et du verre, le recours à des panneaux solaires pour chauffer l'eau, le traitement sur place des eaux usées, qui servent à arroser les

jardins, et la conversion des déchets de cuisine en compost qui fertilise le potager bio. Le reboisement de la mangrove bordant le littoral (auquel les hôtes peuvent participer), l'élevage de pouloures géantes, une espèce menacée, et la protection du récif Namena, un des plus beaux sites de plongée du monde, sont aussi en tête de liste des efforts de conservation.

Et l'humain n'est pas en reste. Le Resort organise plusieurs cliniques médicales annuelles pour la population locale, ainsi qu'une rigolote course hebdomadaire... de crabes sur laquelle les hôtes sont invités à parier au profit de la fondation Savusavu, la ville voisine.

Plus qu'une destination de plongée, les Fidji? Et comment! Mais, entre vous et moi, chez Cousteau, sur la Coral Coast, comme dans les Mamanuca, on serait tout de même bien malavisé de boudier bouteille ou tuba.

En vrac

■ Air Pacific assure quatre liaisons hebdomadaires entre Los Angeles et Nadi, le bourg touristique de Viti Levu. Pacific Sun, sa filiale régionale, relie Nadi (ou Suva, la capitale) et Savusavu (www.airpacific.com).

■ La saison sèche, de mai à la fin d'octobre, est la meilleure période de l'année pour filer aux Fidji.

■ Marcher sur le feu est une habileté qui, selon la légende, aurait été conférée à un guerrier de l'île de Beqa par un dieu. Ses descendants en ayant aussi héritée, ils présentent des rituels de *firewalking*, une variante mystique du *hot stone massage*, dans les hôtels. C'est à voir!

■ Et les coups d'État, conséquences des tensions entre Fidjiens et Indo-Fidjiens? «C'est sûr que le premier, en 1987, a fait peur aux touristes», dit le guide Joe Droga, mais au quatrième [en 2006] ils ont compris ce que cela signifiait: six soldats se promenant dans la capitale et nous tapant gentiment sur l'épaule quand il se fait tard pour nous dire de rentrer!»

■ Bien documenté, le guide *Moon Fiji* (en anglais), de David Stanley, est certainement l'ouvrage le plus complet sur cette destination.

■ Renseignements et complément photo: www.fijime.com, www.hideawayfiji.com, www.diveawayfiji.com, www.fijiresort.com et www.tuktuk.ca.

Collaboratrice du Devoir



Le chef du village de Lawai prépare le yaqona, un rituel des plus sérieux.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BAS SAINT-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et Jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca

Info et réservation : (418) 736-5656

CHARLEVOIX

LE SABLON ***

à louer à \$149/nuite : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, tout équipés, foyer, plein-air, galeries d'art, golf, bons restos à proximité. Casino à 10 min.

www.sablontcharlevoix.com

1-888-754-1551 (Lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique au moulin... dans un parc de 5 hectares! Sentiers pédestres avec bornes historiques, dégustation de thés en fin d'après-midi, verrière quatre-saisons sur le bord de la rivière Tortue. Forfaits gastronomiques pour l'été avec croisières, golf, vélo, musées, théâtre, massage.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

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

Confort douillet : lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins : massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action : Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre. Encore : Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase : Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore : Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature : www.awb.ca

1 888-902-7663

CANTONS DE L'EST



OWL'S HEAD

CLUB DE GOLF OWL'S HEAD
Appartement-Hôtel de style condo à 1h30 du pont Champlain sortie 106 de l'autoroute 10

Forfait en tout temps qui inclut : 1 nuitée, 1 parcours de 18 trous, 1 voiturette, 1 petit déjeuner et 1 souper table d'hôte en salle à manger, accès à la marina/plage privée et au tennis à partir de \$140/pers taxes incluses!

www.owlshhead.com

1 800 363-3342

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits disponibles.

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

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

www.lestroisilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

SAGUENAY-LAC ST-JEAN

AUBERGE RESTO LE PARASOL ***

Sur les plus hautes collines de Chicoutimi le Parasol offre une vue panoramique sur la ville et la rivière. Profitez de notre forfait «Plus Fjord que tout!» à partir de 145\$/pers.occ.dble. Incl. une nuit, 1 déj., un grand spectacle de votre choix, une croisière d'une journée dans le majestueux fjord du Saguenay avec escale à Ste. Rose du Nord. Option : ajoutez une 2^{ème} nuit et 1 déj. 205\$/pers.occ.dble. Taxes en sus. Info :

parasolvideotron.ca

1-866-543-7771

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL.

LA RÉSIDENCE DES ARTISTES DU QUÉBEC EN FLORIDE.

Nous sommes près de tout. Prix très concurrentiels. Informez-vous de nos spéciaux. Plusieurs endroits pour vous servir à Hollywood et Hallandale Beach. Le petit Québec en Floride ça commence ici... WiFi et TV en français gratuits.

www.richardsmotel.com Approuvé par CAA

1-800-742-4431

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

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

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

VILLAGE COVE INN, KENNEBUNKPORT

Notre auberge est idéalement située à distance de marche du centre de Kennebunkport et de la plage. Profitez de nos pisc. int. et ext., de notre gym. Petit déjeuner et stat. gratuits. Accès au WiFi. Toutes nos chambres sont élégamment décorées, avec mini cafetière, frigo et séchoir à cheveux. Excellents forfaits pour cet été.

www.villagecoveinn.com

1 800 879-5778

NEW-HAMPSHIRE, U.S.A.

BRIARCLIFF MOTEL, NORTH CONWAY



Location idéale - à pied du village, restos, gare, magasins (Settler's Green à 1.5 mille). Très propre et abordable. Non-fum, pas d'animaux, a/c, câble, petit réfrigérateur. Proprio sur place. Très belle pisc. ext. chauffée. Certaines chambres ont une vue sur les montagnes. WiFi et coupons pour mag. outlet. AAA. De 59\$ à 89\$ en sem. en Juin. 10\$ de plus les w/encs.

www.briarcliffmotel.com

1 800 338-4291

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

PLAISIRS

TOURISME

Dans un registre totalement différent, il est toujours intéressant d'intellectualiser quelque peu une destination que l'on croit connaître sur le bout des doigts. Cela change des sempiternelles formules que sont «secret bien gardé», «nature luxuriante», «coup de cœur» ou «à ne pas manquer»...

Long-courrier

Cette semaine, c'est vous, chers lecteurs, qui êtes les rédacteurs en chef de ma chronique. Non pas par fainéantise, mais par désir de connaître vos bons et mauvais coups en voyage.

Bonnes adresses, trucs, tuyaux

L'Égypte sur mesure

«Mon mari et moi avons effectué un voyage de trois semaines en Égypte au mois de novembre 2010. Pour nous, il n'était pas question de partir en «voyage organisé», mais comme nous avions entendu dire que les déplacements pouvaient être compliqués à l'intérieur du pays, nous avons fait appel à une agence québécoise spécialisée en «voyages sur mesure». En gros, nous leur avons demandé d'organiser un séjour de quatre ou cinq jours dans le désert occidental, une croisière de trois ou quatre jours sur le Nil, un voyage entre Assouan et Abou Simbel, le parcours en train entre Assouan et Le Caire, ainsi qu'une excursion dans le désert du Sinaï. Nous nous chargeons nous-mêmes de réserver les hôtels (sauf dans le Sinaï) et avions prévu quelques journées sans guide, particulièrement au Caire et à la mer Rouge.

Au bout du compte, cette formule de voyage «semi-organisé» nous a coûté autant qu'un voyage de groupe traditionnel, soit environ 5000 \$ par personne, l'avion compris. En outre, ce voyage ne nous a pas laissé la liberté que nous espérions. Nous n'avions pas pensé qu'un représentant de l'agence nous accueillerait à chaque étape pour nous conduire à notre hôtel, qu'il viendrait s'enquérir de nos besoins, nous proposer des excursions, etc. D'ailleurs, le coût de ces services, dont nous n'avions pas réellement besoin, s'est avéré très élevé. Par exemple, on nous facturait 50 \$ pour venir nous accueillir à l'aéroport du Caire et nous emmener au centre-ville, alors que ce trajet coûte environ 15 \$ en taxi ou 18 \$ en limousine. D'autre part, il fallait prévoir un pourboire pour l'employé qui nous accueillait près du carrousel des bagages, un autre pour celui qui prenait le relais à la sortie de l'aéroport et un troisième pour le chauffeur... Et c'était la même chose à chaque étape: les accompagnateurs se multipliaient et les pourboires s'additionnaient! Trois accompagnateurs pour l'excursion dans le désert occidental nous ont été imposés: un chauffeur, un guide-cuisinier et un interprète! Trois autres nous ont été soumis pour l'excursion dans le Sinaï: un guide et deux chauffeurs! Nous avions l'impression d'être une espèce de petite ou moyenne entreprise (PME) ambulante!

Mais comment faire autrement si l'on ne veut pas effectuer tout le travail soi-même? On peut faire affaire directement avec une agence de voyages égyptienne, mais les services et les coûts semblent à peu près les mêmes qu'avec une agence québécoise, sauf peut-être si on fait appel à une agence égyptienne spécialisée dans les voyages à la carte sans flânes (consultez le site www.merveilleuseegypte.com ou contactez l'équipe de Voyage particulier à particulier Égypte sur le site www.server2002.net/simonf. On peut aussi demander à son agent de voyage de faire les réservations de train et/ou d'avion et planifier tout le reste soi-même, en partie à l'avance et en partie sur place. Pour notre part, si c'était à refaire, c'est l'option que nous choisirions. Pour aider vos lecteurs dans leur planification, nous leur recommandons deux hôtels et deux guides. Au Caire, l'hôtel Longchamps est absolument parfait (www.hotellongchamps.com; demandez une chambre donnant sur l'arrière); à Louxor, le Hilton Luxor Resort and Spa est flamboyant neuf et tout simplement magnifique! Quant aux guides, en voici deux qui parlent un français impeccable et qui pourront vous aider à effectuer vos déplacements et visites à des coûts raisonnables: Mme Afaf

Hanafi (afaf.el.arabie@hotmail.com), qui nous a accompagnés dans le désert du Sinaï, et M. Armia Hassaballa (jeremie_francais@yahoo.com), qui nous a fait découvrir les splendeurs de la vallée du Nil.»

Anne Michaud, Montréal

La Croatie à vélo

«Dans votre chronique du 9 juillet dernier, vous citez un message d'une dame Michaud qui ira en Croatie à vélo en utilisant les circuits de Vélo-Québec et d'Ekilib.

Nous sommes un couple de cyclotouristes dans la soixantaine. Pour notre part, de septembre à octobre 2009, nous avons effectué un parcours de six semaines,

ayant comme points marquants les lieux suivants (dans l'ordre): Zagreb, la péninsule istrienne (Pula, Porec, Labin) pour le traversier vers Cres, un saut à l'île de KRK pour traverser sur Rab, puis Pag, Zadar et la côte jusqu'à Split, sans oublier un à côté vers Plitvice, à ne pas manquer.

Retour en autocar (ils prennent les vélos et les bagages) vers Zagreb, puis retour au Québec.

Nous avons fait quelque 1600 kilomètres et adoré le séjour, mis à part quelques côtes impressionnantes (dont une 20 % à gravir à Pag). Sinon, le circuit se fait bien.

Nous pouvons répondre aux questions des personnes intéressées et nous avons mis sur Vimeo un petit montage de photographies de notre voyage: <http://vimeo.com/23112889>»

Claude Chamberland et Diane Auger, Québec

Les hôtels de Rio de Janeiro

«Je vous avais promis des nouvelles de mon hôtel carioca de Flamengo, l'Unico (Rua Buarque de Macedo). À l'instar du Télémarque (rue Daguere), cet hôtel 1 étoile a donné un coup de balai et de pinceau et en a profité pour hausser son prix à 118 reais (environ 72 \$CAN). Et toujours pareillement à son vis-à-vis du 14^e, on n'arrête pas le progrès: on a enfin accès «aux internets» (comme dirait Jean Dion) dans les chambres.

Pour avoir logé au Carlton Palace, un 5 étoiles de Poços de Caldos (MG), je peux dire que le prix des hôtels est deux ou trois fois plus cher à Rio qu'en province, surtout si on est à dix heures de route de la mer, alors que l'Unico se trouve à cinq minutes à pied de Guanabara avec le Pão de Açúcar en face. Bonne continuation!»

André Joyal, Montréal

Guides francophones pour Venise

«En réponse à la demande de M. Villeneuve de Gatineau pour un guide francophone à Venise, je lui suggère de se rendre à l'adresse électronique suivante: www.e-venise.com. Je crois qu'en communiquant



Groupe de touristes devant la nécropole de Saqqara en Égypte. Des lecteurs ayant participé à une formule de voyage «semi-organisé» nous informent qu'il leur en a coûté autant qu'un voyage de groupe traditionnel, soit environ 5000 \$ par personne, l'avion compris. En outre, ce voyage ne leur a pas laissé la liberté qu'ils espéraient.

PETER ANDREWS AGENCE REUTERS

avec Luc Carton, qui gère cette adresse, M. Villeneuve trouvera avec succès un guide francophone. De même, à quiconque cherche à Venise un B&B, je recommanderais sans hésitation le Corte Campana (www.cortecampana.com). Ce B&B de trois chambres est géré par Riccardo, le fils de la propriétaire, et il est situé à cinq minutes de la piazza San Marco. Riccardo se ferait sûrement un plaisir d'aider quiconque à planifier son séjour à Venise.»

Pierre de Breynne, Ottawa

À propos des Westfalia

«Nous avons des Westfalia depuis une dizaine d'années et nous avons fait deux voyages en Europe dans ces véhicules. «C'est la seule façon d'aimer», comme dit la chanson, pour parcourir l'Europe... et hors saison.

À propos de D. Papieau et du site www.westfalia.com: l'autre jour, j'ai marchandé pour remplacer le câble d'odomètre de notre Westfalia et M. Papieau m'en demandait 120 \$ plus taxes. Je l'ai eu pour moins de 60 \$ à www.busedepot.com (transport compris). M. Papieau offre tout de même un produit intéressant avec ses Mercedes garanties trois ans, mais ses produits sont chers.

P.-S. On vous lit chaque semaine avec grand intérêt.»

Gilbert et Sylvie, Val-David

À lire, à voir, à écouter

■ Très beau livre, qu'Éternelle route 66 (au cœur de l'Amérique), de Marie-Sophie Chabres et Jean-Paul Maddeo, chez l'excel-

lent Gründ. Avant de l'ouvrir, on est certain de deux choses: la qualité des images et la rigueur des textes qui les accompagnent.

Ce livre est élaboré à la manière d'un road movie, partant de Chicago pour traverser les États-Unis sur plus de 3600 kilomètres et huit États.

Les auteurs, qui forment un couple, ont fait le trajet en moto. Cela donne de très beaux arrêts sur images sur des gens et des lieux.

Musées, restos, haltes routières, «bons et méchants», sécheresses, herbes folles, cactées, rivières, tout y passe.

Banques devenues restaurants, la plus grande croix de l'Ouest... Un parcours initiatique sous forme de livre de chevet routier... Un guide non ampoulé. C'est tellement rare!

■ Dans un registre totalement différent, il est toujours intéressant d'intellectualiser quelque peu une destination que l'on croit connaître sur le bout des doigts. Cela change des sempiternelles formules que sont «secret bien gardé», «nature luxuriante», «coup de cœur» ou «à ne pas manquer»...

Avec le recueil *Vues du Québec*, un collectif édité par les éditions du Québec français, on consulte des historiens, des politologues, des géographes, des auteurs, etc. En tout, une cinquantaine de collaborateurs surfent sur la culture, la

nature et toutes les parcelles du Québec que l'on doit connaître davantage. Un livre pour savoir, et non pas simplement pour voyager.

■ Vous voulez apprendre une langue étrangère, outre l'anglais, l'espagnol et l'italien, et vous amuser? Pourquoi pas l'arabe littéraire dans le livre de poche Assimil? On le retrouve aussi dans la collection «Sans peine», avec guide de lecture et surtout disque compact audio. Mettez cela dans la voiture et vous verrez: ou bien vous apprendrez avec le sourire, ou bien vous rirez aux éclats, ou bien vous jetterez le CD par la fenêtre de votre auto. C'est la répétition qui tue. Un peu comme un muezzin qui voudrait vous faire la leçon, mais en plus gai.

Même combat pour l'apprentissage du coréen, avec des disques compacts d'une heure et des miniguides à parcourir. Assimil propose aussi, entre autres langues, l'albanais, le luxembourgeois et le zoulou... En main, c'est bien; mais en disque, c'est bien plus drôle!

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com.

Pour mon blogue: www.ledevoir.com/liokiefer.

Guides touristiques

(Re)découvrir la Grosse Pomme

LAURENCE CLAVEL

Même si l'on croit connaître New York comme sa poche, un bon guide de voyage ne pèse jamais trop lourd dans la valise, qu'on décide de s'évader le temps d'un week-end ou toute une semaine. La sixième édition du guide Ulysse, en plus de proposer une sélection des lieux incontournables de Gotham, suggère différentes visites selon la durée de notre voyage et nos préférences («pour faire plaisir aux enfants», «pour s'offrir une pause nature», etc.).

Que l'on soit assoiffé de culture new-yorkaise ou qu'on aime tout simplement manger un bretzel dans Central Park, ce guide saura proposer des visites différentes (une balade sur la High Line, le premier «parc aérien» de New York, dont la deuxième section vient d'être inaugurée en juin, par exemple) et des découvertes tendance, comme le street food (stands ambulants de cuisine de rue). Le guide est divisé en différentes sections (restaurants, hébergement, attraits touristiques) et comporte de nombreuses cartes.

Si l'on découvre Metropolis pour la première fois, on préférera peut-être le plus classique guide Michelin, qui a l'avantage d'être organisé par quartier, ce qui permet de s'y retrouver facilement. De plus, on peut compter sur de nombreuses cartes détaillées (dont une carte du métro très pratique) et des photos couleurs qui viennent égayer la lecture. Les sites touristiques sont classés par étoiles selon trois catégories: «vaut le déplacement», «mérite un détour» et «intéressant», et de sympathiques marque-pages à l'effigie du fameux bonhomme Michelin permettent de marquer les passages dignes d'intérêt. Que l'on décide de «faire une folie» ou que l'on doive se serrer la ceinture, les bonnes adresses de restaurants et d'hébergement, classées par catégorie, permettent de faire un choix éclairé.

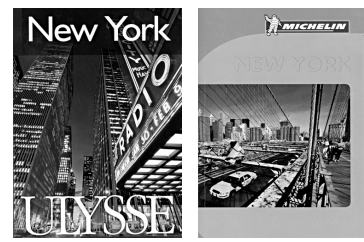
Le Devoir

NEW YORK

Ulysse
Montréal, 2011, 319 pages

NEW YORK

Le Guide vert, Michelin
Paris, 2011, 385 pages



VOIR AUTREMENT

CHICAGO

POUR SES CHEFS D'ŒUVRE D'ARCHITECTURE

2 au 5 septembre 2011

NEW YORK

POUR SORTIR DES SENTIERS BATTUS

7 au 10 octobre 2011

SAN FRANCISCO

POUR SON ART DE VIVRE UNIQUE

2 au 7 novembre 2011

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel

VOYAGES TRANSASIE 1672 Avenue Lincoln, Montréal, QC, H3H 1G9

Savoir plus: www.transasie.com

Tirage de 100% de rabais au cours des Séances d'informations à Montréal et Québec

EN 2012 Réalisez vos rêves de Chine
LES NOUVEAUX CIRCUITS EN 2012

La Chine, 22 jours + Chengdu (le pays natal du panda, visite du Centre de recherche des pandas et du plus ancien système d'irrigation du monde). • Visites: Beijing-Xi'an - 3 gorges (croisière 5*) - Chongqing - Chengdu + Guilin - Suzhou - Shanghai - Guangzhou - Hongkong

DÉPARTS:

Le 13 mars 2 988 \$	Le 28 août 3 288 \$
Les 20 et 27 mars 3 088 \$	Les 4, 11, 18 et 25 sept. 3 199 \$
Les 3, 10, 17 et 24 avril 3 188 \$	Les 2, 9, 16, 23 et 30 oct. 3 199 \$
Les 1er, 8, 15, 22 et 29 mai 3 188 \$	Les 6, 13 et 20 nov. 3 088 \$

Pour plus d'info sur tous les circuits en 2012, veuillez visiter www.transasie.com ou nous contacter voyagestransasie@hotmail.com

2011 Rêve de Chine 14 jrs

Visites: Beijing - Xi'an - Guilin - Hangzhou - Xitang - Suzhou - Shanghai

Départs:

30 août, 6, 13, 20, 27 sept. 2 488 \$
4, 11, 18, 25 oct. 2 488 \$
1, 8 nov. 2 298 \$

2011 La Chine 22 jrs

à travers ses paysages

Visites: Beijing - Xi'an - Wuhan - Yichang - Trois Gorges (croisière 5*) - Chongqing - Guilin - Shanghai - Suzhou - Guangzhou - Hongkong

Départs:

2 août 3 658 \$
30 août, 6, 13, 20, 27 sept. 3 268 \$
4, 11, 18 oct. 3 288 \$
25 oct. 3 098 \$
1, 8 nov. 2 998 \$

Prix valide jusqu'au 31 juillet 2011
Prix par pers. en occupation double incluant: 1. Les hôtels; 2. Les transports internationaux et locaux; 3. Billets d'entrées; 4. Tous les repas et soirées culturelles; 5. Les services de guides francophones; 6. Taxes et coût de la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agences de voyages. Permis du Québec - 702844

Tél.: 514 932-8388 / 1 888 932-8388
Télécopieur: 514 932-3688
Courriel: voyagestransasie@hotmail.com

Payment par Carte Crédit Sans frais de transaction

SÉANCE D'INFORMATION

À Montréal
Le 30 juillet 2011, à notre bureau
13h à 15h - La Chine

À Québec Le 13 août 2011
10h à 11h30 - La Chine 22 j.
13h30 à 15h - La Chine 14 j. et 18 j. (La Chine Sauvage)

À l'hôtel Quartier
2955, boul. Laurier (Québec) G1V 2M5

Le tarif incroyable, Le voyage le plus aisé

La Chine 20 jrs
À partir de 2 588 \$+

Le seul départ: 30 oct. 2011

Visites: Beijing - Xi'an - Shanghai - Suzhou - Chongqing - Trois Gorges (croisière 5*) - Guangzhou - Hongkong

PLAISIRS

TOURISME

Entre la plage, la dégustation de spécialités locales, dont de sublimes pâtes fraîches faites avec amour par la maman de Natale et servies au bord de la piscine, les excursions culturelles ou sportives organisées sur place, l'apéritif du soir au milieu des fleurs, tout est fait pour se détendre dans un cadre splendide.



La splendide piscine en forme de Calabre, qui étend 800 m² de bleu turquoise au milieu du parc.

PHOTOS NICOLE PONS

CALABRE

Bienvenue à l'azienda agricola

Dans cette région riche en grands espaces, d'anciennes propriétés agricoles familiales (*aziende agricole*) immenses se transforment en structures d'accueil pour touristes.

NICOLE PONS

Scalea — Depuis quelques années, deux phénomènes prennent de l'ampleur en Italie. Ils traduisent une certaine philosophie de vie, une responsabilisation face à l'environnement et à l'intégration de l'homme dans cet environnement.

Le premier, le principe du «kilomètre zéro», s'inscrit dans la lignée directe du protocole de Kyoto. Il s'agit d'inciter les gens à utiliser un maximum de produits locaux pour limiter la pollution due au transport, soutenir l'économie régionale et redécouvrir les savoureux produits du terroir. Le second vise le tourisme et se développe à travers l'association des Alberghi diffusi, qui compte aujourd'hui plus de 40 organismes. Le voyageur est immergé dans un contexte authentique, au contact de la culture, des traditions locales, de la population, tout en profitant de services hôteliers. Le cadre doit être *diffuso*, c'est-à-dire «éclaté»,

horizontal, avec de l'espace au sol (on tourne le dos aux architectures de type entassement vertical) et avoir un vécu, un passé, on pourrait dire une âme.

Ainsi, d'anciennes structures, anciens hameaux ou villages, propriétés agricoles, vieux couvents, vieux moulins, reprennent vie. En Calabre, près de Scalea, dans un parc verdoyant avec en fond de scène les montagnes du Pollino, La Bruca, installée sur une partie des terres d'une *azienda agricola* de 200 hectares, fonctionne selon ces deux principes.

Avant, ici, on produisait surtout du tabac et des légumes. Il existait aussi un club hippique célèbre. Le propriétaire, qui habite encore sur les lieux, a fait restaurer les bâtisses de la ferme en créant un cadre raffiné qui préserve leur authenticité. Depuis 2008, l'étable abrite dix chambres, l'écurie et la grange, des appartements à louer. Une grande piscine et des courts de tennis ont été ajoutés, on organise des activités équestres autour



À la Bruca, les anciennes écuries ont été transformées en appartements à louer.

du manège pour les hôtes et des concours hippiques de niveau national. L'ancien grenier est devenu un restaurant gastronomique où est servi le meilleur de la production locale: riz de la plaine de Sibari, cédrat, piments, olives, légumes des champs, podolica (bœuf élevé en plein air de façon naturelle sur le plateau de la Sila), poisson de la côte tyrrhénienne. Pâtes fraîches, pesto de zucchini et autres délices sont faits sur place ou viennent de fabriques locales qui fournissent aussi les

produits de toilette et d'entretien. D'où une traçabilité complète des produits. «Nous voulons sauvegarder l'environnement, l'économie locale, l'identité de notre terre, offrir des produits de qualité et permettre au touriste de découvrir la vraie Calabre», dit Angelo Napolitano, gestionnaire du resort.

Une piscine en forme de Calabre

Natale Falsetta vient d'une famille d'agriculteurs. Son père, qui possédait sur la côte

ionienne une *azienda agricola* consacrée à la culture de légumes et à l'élevage bovin, avait déjà compris dans les années 70 le potentiel touristique de cette terre: une immense pinède séculaire, un accès à la mer en concession privée avec une plage de sable fin de plus de 400 mètres de long, la proximité de sites historiques comme Sibari ou Rossano. Il avait créé un camping. Dix ans plus tard, le fils a pris la relève, bien décidé à faire fructifier le site. Il a transformé quelque huit hectares de la propriété en *resort*, tout en gardant une gestion familiale.

Entre la plage, une splendide piscine en forme de Calabre qui étend 800 m² de bleu turquoise au milieu du parc, la dégustation de spécialités locales dont de sublimes pâtes fraîches faites avec amour par la maman de Natale et servies au bord de la piscine, les excursions culturelles ou sportives organisées sur place, l'apéritif du soir au milieu des fleurs, tout est fait pour se détendre dans un cadre splendide. Pour vivre un peu plus encore dans l'ambiance locale, les Falsetta hébergent des hôtes dans une maison familia-

le, en formule *agriturismo*: à 8 km de là, sur la colline au-dessus de Sibari avec panorama sur la mer Ionienne, cuisine paysanne typique à base de produits issus de l'agriculture biologique. Petits légumes, poisson, agneau, pâtes fraîches, bien sûr(!), occupent le devant de la scène. On goûte ici au meilleur de la Calabre.

■ Il borgo dei piani de La Bruca (*albergo diffuso di campagna*), Via Unità d'Italia, Scalea (7 km de la ville par la route SS 18). 0985 42073, www.ilborgodeipianidelabruca.com; www.alberghidiffusi.it

■ Salice Club Resort (Park Hotel dei Sibariti, Residence Salice Vacanze, Agriturismo Casacchella), route SS 106 bis Km 19, Corigliano Calabro - Cantinella (à 5 km de Sibari). 0983 851147, www.saliceclubresort.it

Collaboratrice du Devoir

Notre journaliste était invitée par la Chambre de commerce de Cosenza et ses partenaires, en collaboration avec la Chambre de commerce italienne à Montréal.

Bon voyage

VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, Q.C.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Destinations populaires:

- Allemagne
- Angleterre
- Argentine
- Chine
- Croatie
- Espagne
- France
- Inde
- Italie
- Japon
- Jordanie
- Liban
- Maroc
- Pérou
- Pologne
- Russie
- Syrie
- Thaïlande
- Tunisie
- Turquie
- Vietnam

NOUVELLE DESTINATION 2011-2012

Bulgarie et Macédoine

1^{er} au 23 septembre 2011
1^{er} au 23 juin 2012

5732\$
(Tout inclus à l'exception des soupers)

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE 23 JOURS ET PLUS

À LA DÉCOUVERTE DE L'ART DES THRACES

Bulgarie et Macédoine

Nécropoles royales
Paysages bucoliques
Monastères éblouissants
Églises et fresques lumineuses
Carrefour de nombreuses civilisations
Plusieurs sites inscrits au Patrimoine mondial

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE 23 JOURS ET PLUS

DESTINATIONS

RUSSIE

7 538 \$ + tout inclus + 2 PLACES
30 jours + 14 septembre au 13 octobre 2011

AFRIQUE DU SUD

7 751 \$ + 4 PLACES
23 jours + 29 octobre au 23 novembre 2011

TURQUIE EST EN OUEST

5 994 \$ + 4 PLACES
27 jours + 4 au 30 octobre 2011

ANGLETERRE

6 252 \$ + 2 PLACES
25 jours + 16 septembre au 10 octobre 2011

Les grands voyages de culture.

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, Q.C.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, Q.C.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, Q.C.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

PLAISIRS



ALAIN HUBLER

Si la tradition du bouilli demeure bien présente dans les familles dès la fin de l'été en région, il existe autant de recettes pour ce plat que pour les tourtières du Lac-Saint-Jean.

SAVEURS

La métaphysique du bouilli québécois

Loin des sushis ou de la cuisine moléculaire, le bouilli québécois refait surface, persiste et signe sa détermination au sein de notre gastronomie. Il signifie le début des récoltes et la convivialité autour de la table.

Malgré l'avènement de la modernité, des coutumes alimentaires perdurent encore dans les familles québécoises. Certaines de ces traditions, comme le bouilli, sont très saisonnières.

Été comme hiver, ces traditions nous titillent les papilles et demeurent encore bien présentes en 2011.

On peut imaginer d'abord l'absence de légumes durant l'hiver et donc le bonheur des familles de pouvoir cultiver leur potager, afin d'en récolter les légumes nécessaires au bouilli. «Bouilli» tirerait son nom de bouillon, signifiant «qui cuit lentement et longtemps». Quelques-uns, au contraire, pensent que le terme «bouilli» viendrait du fait que les légumes bien cuits se défont en bouillie.

Avant et pendant l'hiver, les premiers colons français suivaient eux aussi cette tradition de faire cuire des légumes avec de la viande, des os à moelle. Ils souhaitaient faire de ce plat un mets conséquent et familial, que l'on réchauffe. Il pourrait même, dans certains cas, devenir de la bouillie «pour les chats», expression en-

core utilisée à ce jour et qui signifie que le plat servi est plutôt insipide.

Une recette qui évolue avec le temps

Tout le monde vous le dira, on ne prend pas de nobles pièces de viande pour faire «son bouilli». L'important est d'utiliser des morceaux entrelardés, pas trop secs et plutôt maigres, afin que le goût de la viande se transmette par le gras aux légumes et surtout au bouillon. Un bouilli avait l'avantage de nourrir beaucoup de monde, mais aussi de pouvoir faire en sorte que le bouillon servit par la suite à préparer la soupe dans laquelle on pouvait ajouter du pain rassis, du lait et parfois des nouilles. De l'épaule, de la macreuse, du jarret ou la palette du bœuf constituent la viande nécessaire au bouilli, certes, mais il faut aussi beaucoup de lard de porc, de porc salé et aussi des bas morceaux avec os.

Le bouilli, qui porte ailleurs l'appellation de «pot-au-feu», peut aussi être constitué d'autres viandes. En Auvergne, par exemple, on y ajoute de la saucisse. J'ai d'ailleurs retrouvé, dans de vieux livres de cuisine du Québec, des recettes de bouilli avec de la viande des bois et du gibier d'eau. Si la tradition du bouilli demeure bien présente dans les familles dès la fin de l'été en région, il existe autant de recettes pour ce plat que pour les tourtières du Lac-Saint-Jean.



PHILIPPE MOLLÉ

Les marchés du Québec proposent à la clientèle des légumes de saison parfaits pour le bouilli.

Le chou, les carottes, les pommes de terre, les navets, les poireaux, les oignons et les petites fèves sont la base d'un bon bouilli maison. Bien sûr, l'assaisonnement avec les épices ajoute un plus et devient le secret maison de cette recette.

Le bouilli, le pâté chinois, le macaroni au fromage et la tourtière demeurent des plats authentiques de la cuisine traditionnelle québécoise, à l'instar du carré aux dattes, de la tarte au sucre et du jambon à l'érable, qui font partie, quant à eux, de la famille des recettes traditionnelles.

Les marchés du Québec sont en croissance un peu partout. La région des Cantons-de-l'Est réussit dans de petites municipalités, telles que Racine et Danville, à faire vivre durant l'été de petits marchés de producteurs régionaux qui tirent fort bien leur épingle du jeu en proposant

à la clientèle des petits fruits et des légumes de saison. Bien avant la fête des récoltes ou l'Action de grâce, c'est d'abord la «fête du bouilli» qui commence dès la fin du mois de juillet, puis dure tout le mois d'août, nous assurent les bouchers.

La plupart des sociologues de l'alimentation s'entendent au sujet des plats mijotés et croient que leur retour, qu'on classe dans le *comfort food*, est déjà bien amorcé et qu'il va continuer en s'affermissant davantage. Les plats familiaux qui constituent la cuisine traditionnelle québécoise, tel le bouilli, sont donc là pour de bon.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission Samedi et rien d'autre, à la Première chaîne.

Recette de la semaine

Crème froide de petits pois frais à la menthe

Ingrédients

- 1,5 kg de petits pois frais à écosser
- 2 gousses d'ail hachées
- 250 ml de bouillon de volaille
- 250 ml de crème 35 %
- 30 ml de jus de citron
- 15 ml de vinaigre balsamique
- Sel et poivre au goût
- 10 feuilles de menthe hachées finement

Préparation

- Prendre les pois fraîchement écosés et les passer au robot avec l'ail haché, le bouillon de volaille et la crème.
- Ajouter ensuite le jus de citron et le vinaigre, puis assaisonner avant d'ajouter la menthe hachée très finement. Servir très frais.



ANDREA NGUYEN

COUP DE CŒUR DE L'ÉTÉ

Le pastis Henri Bardouin

Considéré par bon nombre, dont moi-même, comme le «meilleur pastis au monde». Ce produit unique est constitué de 70 plantes. C'est une petite merveille qui, jumelée avec de la glace et de l'eau, réussit à nous rafraîchir. Beaucoup de parfums et une grande finesse caractérisent cette boisson ensoleillée.

■ Pastis Henri Bardouin, 700 ml, disponible à la SAQ au prix de 37 \$, code 709907.

Le plus grand cuisinier du monde présenté par François Chartier

C'est sur la place de la Paix, boulevard Saint-Laurent à Montréal, que sera présenté en avant-première le documentaire *El Bulli, cooking in progress*.



BIBLIOSCOPIE

TOUT LE MONDE PEUT CUISINER

Jamie Oliver
Éditions Hachette Pratique
Allemagne, 2009, 359 pages

Le cuisinier chouchou des jeunes femmes et souvent de leur maman récidive, cette fois avec un livre de cuisine qu'il qualifie lui-même de «simple comme bonjour». Il passe de l'explication de la cuisson des œufs au poulet rôti, en passant par le gâteau au fromage à la vanille et aux framboises. Un livre qui conviendra à tous... et à toutes!



Les grandes

tables

www.cavarestaurantmontreal.com ♦ 5551 avenue du Parc (514) 273-7772

302, RUE ONTARIO EST
MONTREAL 514 842.2040

SNACK BAR
La paroisse

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, CONTACTEZ VÉRONIQUE LANGLOIS AU 514 985-3457

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

1827

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

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

1826

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

JARDINS

Nos ennemis les ravageurs

Les ravageurs causent parfois bien des soucis dans le jardin. Pour éviter de se retrouver face à une infestation, il faut faire régulièrement du dépistage. Effectuer une tournée, une fois par semaine, évite d'être dépassé par la situation. Il faut savoir les reconnaître, ainsi que leurs symptômes, afin de réagir à temps. De même, une fois l'insecte identifié, il faut intervenir avec le produit adéquat, à la fréquence recommandée, etc. Cependant, il faut aussi être tolérant et se fixer un seuil d'acceptabilité, car le contrôle total est impossible!

Les limaces et les escargots

Les limaces et les escargots sont des mollusques qui se nourrissent du feuillage des plantes ornementales et potagères. Ils vivent dans les endroits humides et sont particulièrement abondants par temps pluvieux. On reconnaît leur présence par des trous dans le feuillage et la présence de traînées visqueuses brillantes laissées sur leur passage. En prévention, on répand des écailles d'œufs autour de leurs plants favoris ou on saupoudre ceux-ci de poivre de Cayenne. Le dernier traitement est à répéter après une pluie. Pour diminuer les populations, on remplit des soucoupes de bière que l'on dispose près des plantes les plus vulnérables. Très efficace! On doit répéter le traitement régulièrement. Sur le marché, des produits à base de phosphate de fer sont disponibles et ils fonctionnent bien. Dans le cas d'infestation importante, il est recommandé de retirer le paillis autour des plantes, car il devient un foyer d'infestation.

Charançon noir de la vigne

Le charançon noir de la vigne ou *Otiorynchus sulcatus* se nourrit d'un grand nombre d'espèces végétales: vigne, fraisier, rhododendrons, thuyas, vivaces, etc. Sa présence est reconnaissable par des encoches caractéristiques en forme de C ou de D sur le pourtour des feuilles. Mais attention: ces symptômes peuvent être confondus avec ceux de l'abeille découpeuse de feuille, la mégachile. Ce coléoptère mesure



LISE GOBEILLE



SOURCE RÉSEAU AVERTISSEMENT PHYTOSANITAIRE

Malgré ce que son nom indique, le charançon noir de la vigne se nourrit d'une diversité de plantes: vigne, fraisier, rhododendrons, thuyas, vivaces, etc.

larves. L'application se réalise au printemps. Afin d'éviter d'introduire ce ravageur chez soi, lors de l'achat de plants, il faut bien examiner le feuillage à la recherche d'encoche.

Cochenilles à carapace

Les cochenilles à carapace, *Pulvinaria*, *Parthenolecanium*, *Eupulvinaria*, etc., s'attaquent à plusieurs espèces d'arbres et d'arbustes: cèdre, fusain, lilas, magnolia et pin, entre autres. Ce sont des insectes piqueurs-suceurs non mobiles qui se nourrissent de la sève et affaiblissent ainsi les végétaux. De plus, ils produisent du miellat, une substance sucrée et collante. Cette substance favorise le développement d'un champignon noir, la fumagine, qui réduit la photosynthèse en recouvrant les feuilles.

Les cochenilles se logent sur les feuilles, les branches, les jeunes pousses et le tronc. Le corps des femelles est couvert d'une carapace protectrice brune, noire ou grise. Après l'éclosion des œufs, les jeunes larves sont mobiles pendant 48 heures et quittent le bouclier protecteur pour aller coloniser de nouveaux territoires. À ce stade, les pesticides sont efficaces, car l'insecte n'a pas encore sa carapace. On recommande le End-All, un produit à base de pyréthrine. Ensuite, on élimine les parties fortement infestées, en prenant soin de stériliser les outils. Puis, on frotte les feuilles et les jeunes rameaux avec une brosse à dents douce et de l'eau savonneuse pour décoller les adultes encore présents.

Certains ravageurs se contrôlent très facilement. Parfois, il ne semble pas y avoir de solution. Dans ces cas, il est à souhaiter que la recherche y apporte une réponse rapidement.

Regard artistique sur les plantes du Québec

L'exposition *REGARDS CROISÉS sur les plantes du Québec* explore le regard de l'artiste et des scientifiques sur la nature.



LISE GOBEILLE

Pour diminuer les populations de limaces, on remplit des soucoupes de bière, que l'on dispose près de leurs plantes favorites.

Une quarantaine d'œuvres d'Hélène Richard sont présentées, ainsi que les outils utilisés par l'artiste et les chercheurs dans leur démarche professionnelle.

Née à Québec en 1937, Hélène Richard a commencé sa formation artistique à l'École des beaux-arts de Québec, qui s'est poursuivie en long séjour aux États-Unis, en France et en fréquents stages à Montréal et à Toronto.

Ces œuvres magnifiques sont les fruits d'une longue pratique aux surfaces texturées. Il ne s'agit pas d'illustrations botaniques dans le sens scientifique du terme, mais chaque plante est représentée avec une rigoureuse précision. À travers le processus de création, on perçoit l'intégration des diverses techniques acquises par l'artiste au fil des ans. Elle commence par des croquis minutieux de fleur *in situ*, lors de ses pèlerinages à vélo. Puis elle prépare le support pour son œuvre à partir d'anciennes estampes qu'elle déchire et fait tremper. Elle les passe au mélangeur et la pulpe est étendue sur un treillis pour obtenir un papier texturé. Ensuite, elle réalise des empreintes sur ce papier à partir d'instruments

variés: bloc de bois, couvercle, sceau chinois, etc. Ce support façonné est marouflé sur une grande feuille. Ensuite, elle dessine les différents composants de la plante: système racinaire, tige, feuille, fleur, etc. Comme pour un dessin botanique, ces éléments sont regroupés sur une même planche autour d'un dessin central. Puis vient l'application des couleurs, d'abord l'acrylique, puis l'huile, qui est essuyée et grattée pour donner les nuances désirées. Finalement, l'artiste grave des informations botaniques extraites de *La Flore laurentienne* de Marie-Victorin, complétant ainsi admirablement son œuvre. Cette exposition a lieu jusqu'au 31 octobre dans la grande salle vitrée du Centre sur la biodiversité, située au Jardin botanique de Montréal. Hélène Richard, une femme passionnante, rencontre les visiteurs pour expliquer sa démarche de création le 24 juillet ainsi que les 10 et 28 août, de 14h à 16h. Un livre d'art, *L'Herbier pictural de fleurs sauvages du Québec*, a été réalisé à partir de ces œuvres. On peut ainsi apprécier son grand talent et découvrir notre flore bien installée au jardin!

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à m'écrire à lgobeille@ledevoir.com



SOURCE JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL PASCALE MAYNARD

Les cochenilles à carapaces sont difficiles à éliminer et infestent plusieurs types de végétaux, dont le magnolia (sur la photo).

ÉVÈNEMENT

C'est le temps de la récolte de la lavande au Québec!

Le Lavandou vous convie, ce samedi 23 juillet, à deux démonstrations d'extraction d'huile essentielle, soit une à 13h et l'autre à 15h. Premier champ de lavande au Québec, il compte maintenant près de 35 000 plants. Sur place, on visite la galerie d'art et la boutique de produits à base de lavande. Cette entreprise artisanale est située dans la municipalité de Franklin, en Montérégie, à 45 minutes de Montréal. www.lavandoulibre.ca



RICHARD LEHOUX

REGARDS CROISÉS sur les plantes du Québec expose le regard de l'artiste Hélène Richard et celui des scientifiques sur la nature.

Bonnes Vacances!

MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 514 272-2225

Escapades ESTIVALES

AUBERGE DES *Glacis*

Une aventure gastronomique au moulin à une heure de Québec

Tél.: 418 247-7486 Sans frais: 1 877 245-2247
www.aubergedesglacis.com

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514 985-3456 OU JDEBILLY@LEDEVOIR.COM