



New York Inside by Melià, un nouvel hôtel branché à Manhattan *Page D 4*



Jardins Le Rendez-vous horticole 2016 au Jardin botanique *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 MAI 2016



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Randonnée vers le sanctuaire Notre-Dame-des-Vernettes. Ci-dessous: le Vieux Plan Peisey, à 1650 mètres d'altitude.



TOURISME FRANCE – HAUTE-TARENTEAISE

Sur le sentier des Vernettes

Une randonnée pédestre entre art baroque savoyard et fromage beaufort

Le «village-station» Peisey-Vallandry, niché au cœur du domaine skiable Paradiski et aux portes du parc national de la Vanoise, propose des sentiers de randonnée pédestre, été comme hiver, qui permettent de découvrir le patrimoine architectural et culturel montagnard. Et de faire le plein de fromage beaufort.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Plan Peisey

Le site qui s'ouvre sur un imposant cirque glaciaire, avec vue sur la vallée de la Tarentaise, le massif du Beaufortin et le Mont-Blanc, est si joli que le Club Med s'y est installé en 2006. C'est bien connu, cette entreprise investit toujours de beaux coins de pays.

Et puis, Peisey-Vallandry se trouve à l'entrée du parc national de la Vanoise, excellent pour le randonneur qui aspire à grimper le mont Pourri (3779 mètres) ou la Grande Casse (3855 mètres). Ou encore faire un saut en Italie, la Vanoise jouxtant le parc national italien du Grand-Paradis.

Sans compter que le sentier de grande randonnée, le fameux GR5, ou «Grande traver-

sée des Alpes», passe par là. Les mordus commencent leur marche au bord du lac Léman, en Suisse, pour aboutir à 620 kilomètres plus loin au bord de la Méditerranée. Mais rien n'empêche le randonneur d'un jour ou deux d'emprunter le tronçon qui traverse la Vanoise. Génial, ça!

Nous étions venus dans cette station-village, l'une des composantes du domaine Paradiski qui intègre aussi les Arcs et la Plagne, pour skier dans des paysages alpins paradisiaques. Et voilà que nous découvrons des hameaux d'antan perchés à près de 2000 mètres d'altitude, un patrimoine religieux éparpillé sur le relief et une agriculture de qualité.

Puis des vallées parsemées de charmants villages avec des maisons de bois, de pierre et de lauze. Des églises aussi, mais qui de l'exté-

rieur ne paient pas de mine. Trompeuses, parfois, les apparences! Dès lors qu'on y entre à la dérochée, c'est l'éblouissement. Volutes, dorures, saints colorés, angelots joufflus... Il est clair que les maîtres de l'art baroque sont passés par ici.

C'est au XVII^e siècle, dans le sillage de la Contre-Réforme lancée par l'Église catholique pour gêner l'essor du protestantisme, qu'apparaît cet art religieux. Impossible, alors, d'y échapper dans les hautes vallées. Un art conçu pour éblouir le peuple comme une porte ouverte sur les beautés du paradis. Et bouleverser les fidèles par la vision de saints et de martyrs protecteurs.

La montagne se couvre alors de chantiers, et le baroque savoyard devient l'œuvre de tous: curés de village, paroissiens, artistes locaux et

du Piedmont. Un authentique projet commun.

Si bien qu'aujourd'hui existe une route, Les Chemins du baroque, créée par la fondation Facim qui œuvre pour la connaissance et la valorisation de la culture et du patrimoine savoyards. Ces chemins rassemblent quelque 80 édifices où le visiteur peut honorer les saints contre la maladie des hommes et du bétail, les accidents, les avalanches, les aléas climatiques...

Fruit des passions

Parmi les fleurons de l'art baroque: l'église Notre-Dame-des-Vernettes, à Peisey-Nancroix. Depuis le téléphérique de la Vanoise, à Plan Peisey, il faut compter une heure de marche jusqu'au sanctuaire d'alpage. À la condition que les saints des aléas du climat soient de notre bord. Car le

temps change vite en haute montagne. Au départ, il bruine, puis le soleil a montré ses rayons. Mais à peine le temps de visiter la chapelle et c'était la tempête de neige. Prions, donc!

Notre randonnée débute à Plan Peisey, au téléphérique Vanoise Express, celui qui avale en quatre minutes les 1824 mètres reliant La Plagne et Peisey-Vallandry. D'un pinnacle à l'autre, à une hauteur atteignant par endroits 380 mètres. Unique au monde. Les maisons de pierre des villages de Peisey et de Nancroix semblent bien petites du haut de ce téléphérique à deux étages.

Le sentier balcon grimpe un peu au début, mais, sinon, que de gentilles montées. Derrière nous, le domaine de la Plagne, en face, la réserve naturelle nationale des Hauts de Villarger, et en contrebas, Peisey-

Nancroix. Partout sur les flancs des montagnes, des mélèzes et des épicéas.

Nous traversons le Vieux Plan Peisey, à 1650 mètres d'altitude. Ce hameau est un vestige des anciennes pratiques pastorales de la région. Un alpage intermédiaire entre l'habitation d'hiver — les villages de Peisey, Nancroix, Moulin et Villaret — et l'alpage d'été, plus haut. On s'attend à voir sortir Belle et Sébastien au coin de chaque maison de pierre aux toits de lauze.

Petite pause à une table de pique-nique avec vue sur la face nord de Bellecôte et l'Aiguille rousse. Le chemin rejoint le col de l'Entreporte. Et là, au pied de l'Aiguille grive (2732 mètres), surgit de nulle part, dans les hauts alpages, Notre-Dame-des-Vernettes, à 1816 mètres.

VOIR PAGE D 3: VERNETTES

PLAISIRS

TOURISME

L'organisme Kéroul a lancé *Le Québec pour tous*, qui donne des adresses pour les individus ayant des handicaps peu lourds et demandant des adaptations simples. Voyages en famille, entre personnes âgées, destinations à l'étranger, aspect social et économique, tout y est.

Long-courrier

LIO KIEFER



40 ANS, ÇA SE FÊTE

« Nous sommes un groupe d'amis composé d'une trentaine de personnes, dont 18 enfants âgés entre 18 mois et 11 ans, et souhaitons fêter nos 40 ans ensemble, ailleurs, à l'été 2017. Notre groupe comprend plusieurs grands voyageurs. Nous nous demandons s'il existe une formule abordable autre que le tout-compris pour satisfaire nos besoins d'être ensemble, de relaxer — ne pas cuisiner — et de visiter une nouvelle contrée. »

Justine Ste-Marie

Avec autant d'enfants, le Club Med s'avère une bonne solution, un tout-compris où l'on s'occupe de votre progéniture, de vos repas et des amusements pour les jeunes (y compris la garderie).

Aussi, il y a des villas indépendantes avec cuisinière et femme de ménage, où vous pouvez engager des gardiennes pour les plus jeunes. Mais cette formule est assez onéreuse. Le Club Med, ce n'est pas donné non plus, mais c'est plus adapté à ce genre de voyage avec des enfants, incluant réductions et gratuités pour eux.

Michel Banville, directeur de l'agence de voyages Cinquième Saison à Outremont, parle avec conviction du Club Med Sandpiper, en Floride, pour ses activités pour tous, de tous les âges, et ses gardiennes qualifiées. La proximité de Disney est aussi un incitatif. Contacter Line Babin : ☎ 514 270-1237, poste 2258; 1 800 572-4766; info@cinquemesaison.com.

Enfin, écartons certaines destinations du Sud pour cause du virus Zika et de toutes les précautions nécessaires pour les enfants et les femmes enceintes.

SEXAGÉNAIRES EN ASIE

« Nous sommes un couple de sexagénaires en bonne forme. Nous pensons faire le Vietnam, le Laos, le Cambodge et finalement la Thaïlande, ou l'inverse, en deux mois (décembre-janvier). Est-ce réaliste pour profiter de la nature, de la culture, de l'histoire, de la mer, ou devrions-nous laisser tomber un des pays (le Laos, par exemple) ? »

« Auriez-vous des suggestions de vols (par l'ouest ou par l'Europe), de transporteurs, de trajets (le Vietnam par Hanoi ou Hô Chi Minh) et de choses à ne pas manquer ? »

Isabelle et André

Le plus facile est de passer par l'Europe, avec Amsterdam, Londres ou Paris comme points d'appui. La Thaïlande est souvent au premier plan, mais le Vietnam a pris du galon avec



DALE DE LA REY AGENCE FRANCE-PRESSE

Navigation sur la rivière Thu Bon à Hoi An, dans la province vietnamienne de Quang Nam. Le vieux secteur de la ville est reconnu au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

ses nombreux vols domestiques. Au Vietnam, c'est Hô Chi Minh qui a le monopole des correspondances.

Pour les choses à ne pas manquer, ce serait trop long à énumérer ici. Je vous suggère de consulter les guides Lonely Planet sur ces destinations, qui renferment beaucoup de renseignements importants. Nature, histoire, culture et profils maritimes sont au rendez-vous. En deux mois, il est possible de visiter les pays mentionnés.

Lors d'arrêts dans la baie d'Along, à Bangkok, Luang Prabang ou Angkor, attendez-vous à voir des foules. Prévoir un budget pour les pourboires n'est pas une illusion. Enfin, le Laos est certainement le pays encore le plus serein dans la région.

UN APPART À PARIS

« Pouvez-vous me redonner l'adresse que vous avez souvent recommandée pour la location d'un appartement à Paris ? »

Patricia Verge

Il s'agit d'une adresse que j'ai donnée à quelques reprises, il est vrai. Je la retrans-

metts ici. C'est un studio situé dans un quartier que j'affectionne, le 14^e arrondissement. Un appartement de 46 mètres carrés, bien illuminé, tout équipé, avec Wi-Fi.

Une chambre avec cheminée donne sur un jardin privatif et très calme. En retrait d'une petite rue piétonnière, ce très beau 2-pièces est situé rue Daguerre, dans ce quartier commerçant habité par de nombreux artistes.

A proximité de plusieurs services — supermarché, boulangerie, boucherie, poissonnerie, fruiterie, pharmacie, restaurants, cinéma, club de gym — et à moins de deux minutes de marche du métro et du RER. Contacter Alain Labonté, ☎ 514 523-9922.

ENFANTS EXPLOITÉS

Selon le journal français *Le Figaro*, « l'exploitation sexuelle des enfants lors des voyages et du tourisme a considérablement augmenté en raison du développement massif du tourisme mondial ces dix dernières années. Le profil des délinquants pédosexuels a changé de façon spectaculaire sur ces vingt dernières années. Ce ne sont pas uniquement des hommes blancs, occidentaux, riches et d'âge mûr. Les délinquants pédo-

sexuels peuvent être étrangers ou locaux, jeunes ou âgés », d'après un rapport d'ECPAT (End Child Prostitution Pornography and Trafficking). lefigaro.fr/international.

LE QUÉBEC POUR TOUS

L'organisme Kéroul est connu comme source de renseignements pour les personnes à capacité physique restreinte. Son guide *La route accessible* renferme une foule d'informations sur les routes et les lieux où ces personnes sont les bienvenues.

Pour aller encore plus loin, Kéroul a lancé *Le Québec pour tous*, qui donne des adresses pour les individus ayant des handicaps un peu moins lourds et demandant des adaptations plus simples. Voyages en famille, pour personnes âgées, destinations à l'étranger, aspect social et économique, tout y est. lequebecpourtous.com.

Vos questions, suggestions, bonnes adresses, souvenirs de voyage : lkiefer@ledevoir.com.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique se trouvent sur l'application tablette et le site Web du *Devoir*.

BON VOYAGE

CELEBRITOURS 450 672-6000 / 1 877 672-6001
www.celebritours.com

1 Semaine GRATUITE NOVEMBRE 2016**

ESPAGNE - Costa Del Sol 29 jrs 10 et 17 novembre	2599\$*	CROATIE - Split/Dubrovnik 25 jrs 27 octobre	2699\$*
PORTUGAL - Algarve 26 jrs 18 novembre	2499\$*	MAROC - Agadir 29 jrs 18 novembre	1899\$*
ITALIE - Sorrente 25 jrs 2 novembre	2699\$*	TUNISIE - Port El Kantaoui 29 jrs 2 et 16 novembre	1699\$*
ITALIE - Toscane 25 jrs 4 novembre	2699\$*	THAÏLANDE - Phuket 22 jrs 6 et 20 novembre	2699\$*
SICILE/MALTE 25 jrs 2 novembre	2999\$*		

Plages de la Méditerranée

18 juin 2016 - 1 semaine à partir de **899\$***
autres durées de séjours disponibles
Hôtel El Mouradi Hammamet 5*
Vol direct avec Tunisair / 2 repas par jour / avion et transferts

Circuits Asie

THAÏLANDE CIRCUIT LÉGENDAIRE + 3 NUITS GRATUITES À DUBAÏ 20 jrs / 17 nts / 27 repas 20 novembre	3699\$*	CIRCUIT VIETNAM + 3 NUITS GRATUITES À DUBAÏ 20 jrs / 17 nts / 31 repas 16 octobre	3799\$*
--	---------	--	---------

**Semaine additionnelle gratuite en petit-déjeuner. *Prix par pers. à partir de occ. double, incluant hébergement, vols, transferts et taxes. Valables si paiement chèque/argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression. Valables pour réservations effectuées du 21 au 28 mai 2016, sous réserve de disponibilité. Conditions générales ou détails: brochure 2015-2016 ou site web. Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 1,00 / 1000.

Croisière en POLYNÉSIE FRANÇAISE

10 nuits à bord du LUXUEUX OCEANIA SIRENA

DU 2 AU 12 MARS 2018
Moorea (2 jours), Fakarava, Rangiroa, Bora Bora (2 jours), Raiatea (2 jours), Huahine et Tahiti (2 jours)

à partir de **5 649\$**
p.p. occ. double

INCLUSIONS

- Vol* Montréal - Papeete A/R
- Hébergement selon la catégorie choisie
- Repas gastronomiques
- Pourboires prépayés et plan Internet
- Vin et bière au lunch et souper
- Taxes

CONSTELLATION 514-987-9798 ou 1-800-387-0999

*Vol offert par Oceanis. Itinéraire et Cie aérienne annoncées 3 sem. avant le départ. Permis du Québec, FICAV de IS10008 et transferts en bus

Le grand voyage d'une vie

CROISIÈRE EXPÉDITION EN ANTARCTIQUE

AVEC CROISIÈRES FRANCO-FUN ET LA COMPAGNIE DU PONANT

Navire grand luxe de 265 passagers seulement, **tout en français.**

21 jours du 18 février au 10 mars 2017

- Débarquements en zodiac avec naturalistes chevronnés inclus
- Forfait « open bar » inclus, gastronomie raffinée
- Faune extraordinaire : immense colonies de manchots royaux, éléphants de mer, manchots macaronis, otaries à fourrure, baleines à bosse, albatros
- Paysages grandioses, nombreux glaciers, icebergs dérivants

À partir de 14649\$, presque tout inclus

CROISIÈRES FRANCO-FUN membre de **traditours**

www.croisieresfrancofun.com
Agence de Montréal 1 888 228-3289 Agence de Québec 1 855 476-1564

*Prix applicables jusqu'au 31 mai 2016, selon disponibilité des cabines. Taxes d'un permis du Québec. Se voir exclusivement en direct chez Croisières Franco-Fun.

Osez les **longues croisières** de groupe accompagnées en français

Tarifs intéressants calculés au taux de change de **1.10 CAD pour 1 USD !!**

Couleurs d'Asie de Dubaï à Singapour
28 jours - novembre 2016
À partir de **6359\$ seulement**

Le Paradis de la Polynésie Française et Hawaï
29 jours - octobre 2016
À partir de **5999\$ seulement**

L'Asie contemporaine : Chine, Thaïlande, Vietnam, Singapour
24 jours - novembre 2016
À partir de **6299\$ seulement**

Le Grand Tour de la Méditerranée
30 jours - octobre 2016
À partir de **5689\$ seulement**

CROISIÈRES FRANCO-FUN membre de **traditours**

www.croisieresfrancofun.com
Agence de Montréal 1 888 228-3289 Agence de Québec 1 855 476-1564

*Prix applicables jusqu'au 31 mai 2016, selon disponibilité des cabines. Taxes d'un permis du Québec. Se voir exclusivement en direct chez Croisières Franco-Fun.

Les Merveilles de l'Inde du Nord et du Rajasthan

Départ de groupe guidé en français accompagné de Montréal - 22 jours
Du 8 au 29 Novembre 2016

4 599 \$ par personne en occupation double (frais d'OPC non inclus)

« Il ne reste que quelques places disponibles »

- Accompagnateur de Montréal
- Petit groupe, maximum 17 personnes
- Guides locaux francophones
- Vol au départ de Montréal avec Swiss International Air Lines
- Tous les repas inclus (57 repas), hôtels catégories 4*

LE GROUPE V.I.P.

Tél : 514-844-3616 / 1877 887-7843
www.legroupevip.com
info@legroupevip.com
2055 rue Peel #525,
Montréal, QC H3A 1V4
Permis du Québec

Voyages **CoSte**

Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Autotour en Minganie

Vivez le littoral inexploré du Québec!

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

*Prix applicables jusqu'au 31 mai 2016, selon disponibilité des cabines. Taxes d'un permis du Québec. Se voir exclusivement en direct chez Croisières Franco-Fun.

PLAISIRS

TOURISME

Chez les Pocard, on fait du beaufort depuis quatre générations. La famille possède 200 vaches. « Nous produisons annuellement 80 tonnes de beaufort et 20 tonnes de raclette et de tomme. Nous avons fait le choix de la qualité et non de la quantité », assure Pierre Pocard.



Notre-Dame-des-Vernettes, à 1816 mètres d'altitude dans les alpages au-dessus de Peisey-Nancroix.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

VERNETTES

SUITE DE LA PAGE D 1

« La légende raconte que Jean Baudin, un homme de piété atteint de lèpre, serait venu sur ce site et en serait reparti guéri après avoir bu l'eau de la source, explique Marie Rivaud, de l'Office de tourisme de Peisey-Vallandry. En action de grâce de sa guérison, il fit construire en 1702 un petit oratoire dédié à Notre-Dame-de-Pitié, patronne des lépreux. »

Emporté par une avalanche, l'oratoire a été remplacé par une petite chapelle en contrebas, au bout d'un joli chemin de croix et près d'une fontaine.

À la suite du témoignage d'une vingtaine de témoins attestant avoir reçu la guérison entière de différentes maladies, dont la gale, la goutte et le rhumatisme, la Congrégation du Concile accordée, en 1719, l'autorisation d'agrandir l'oratoire près de la source et d'édifier un sanctuaire de plus grande taille pour accueillir les pèlerins.

« Le curé de Peisey n'était pas d'accord pour faire construire cette chapelle, poursuit M^{me} Rivaud. Les Peiserots sont allés à Rome rencontrer le pape et obtenir sa permission. C'est bien connu dans la vallée: quand les Peiserots veulent quelque chose, ils vont jusqu'au bout. »

Un remarquable ensemble baroque

Il a fallu cinq ans pour terminer le gros œuvre et trois décennies pour sa décoration intérieure. En 1766 a débuté la construction de la maison d'accueil accolée à l'église. De restauration en restauration pendant 200 ans, le site a gardé l'aspect qu'il présentait à ses débuts.

Classé monument historique, le sanctuaire possède



La fromagerie Gaëc Alpin à Peisey-Nancroix. Ci-contre: une vache de race tarentaise (tarine) dans les alpages de la vallée de la Tarentaise.

un remarquable ensemble baroque du XVII^e siècle. Joseph-Marie Martel de Compertogno réalise le retable majeur entre 1738 et 1742. Peu de dorures, mais des couleurs vives où le vert et le bleu baignent dans l'ocre.

« Le beaufort? C'est ce qui permet à l'agriculture de survivre dans la région », explique Pierre Pocard, producteur-transformateur chez Gaëc Alpin, une entreprise familiale spécialisée en agriculture de montagne, élevage de vaches tarentaises (tarines) et fabrication de fromage.

Donc, régime strict pour les belles rousses des vallées du Beaufortain/Val d'Arly, de Tarentaise et de Maurienne. Et on ne rigole pas. Herbe pâturée et foin seulement, limitation de la production à 5000 kilos de lait par vache, par an, plaque de caséine qui garantit la traçabilité...

La qualité, la règle

Eh, oh! On est en Savoie ici. Au pays du beaufort. La qualité, c'est la règle. Et n'est pas

beauport qui veut. Reconnu « Appellation d'origine contrôlée » depuis 1968, « le prince des gruyères » doit respecter un lourd cahier des charges. De la production de l'herbe à la sortie du fromage des caves d'affinage.

« Le beaufort? C'est ce qui permet à l'agriculture de survivre dans la région », explique Pierre Pocard, producteur-transformateur chez Gaëc Alpin, une entreprise familiale spécialisée en agriculture de montagne, élevage de vaches tarentaises (tarines) et fabrication de fromage.

Donc, régime strict pour les belles rousses des vallées du Beaufortain/Val d'Arly, de Tarentaise et de Maurienne. Et on ne rigole pas. Herbe pâturée et foin seulement, limitation de la production à 5000 kilos de lait par vache, par an, plaque de caséine qui garantit la traçabilité...

Chez les Pocard, on fait du beaufort depuis quatre générations. La famille possède

200 vaches. « Nous produisons annuellement 80 tonnes de beaufort et 20 tonnes de raclette et de tomme. Nous avons fait le choix de la qualité et non de la quantité », assure Pierre Pocard.

Au moment de notre passage, en avril dernier, les charmantes tarines n'avaient pas encore pris la direction des alpages. Mais ça ne devait pas tarder.

Il paraît qu'on peut même accompagner les troupeaux aux sommets, au son des clarines qu'elles portent au cou, accrochées à un large collier de cuir. Et qu'on peut y découvrir la fabrication du beaufort d'été.

Reste à se montrer, comme randonneur, aussi agile et résistant en terrains difficiles de hauts pâturages, entre montagne et altitude, que ces petites vaches rousses aux yeux de biche.

Collaboratrice
Le Devoir



Les monts d'Argent

« Tel était le nom de la commune de Peisey du XVIII^e au XIX^e siècle, témoignant de l'importance des mines de plomb et d'argent. Pendant tout le premier empire, de 1802 à 1814, c'est à Peisey que fonctionnera l'École française des mines. Une initiative de Napoléon I^{er}. »

« Apportant des ressources complémentaires très intéressantes pour les habitants, leur donnant une certaine aisance, la fermeture des carrières en 1866 va accélérer l'émigration. »

« Des Peiserots, forts de leur tradition industrielle, partent pour Paris où ils fondent nombre d'ateliers afin d'y fabriquer des statuettes en bronze doré, qu'ils auront l'occasion de faire admirer à l'Exposition universelle de 1900. »

« À l'échelle de l'histoire, l'industrie de l'agriculture de la commune n'a pu fêter que des noces d'argent. Mais le veuvage ne dura guère, car Peisey flirtait déjà, dès 1860, avec les amoureux de la glace et des neiges. »

Source: l'Office de tourisme de Peisey-Vallandry

En vrac

S'y rendre. À partir du 17 juin, Air Canada proposera jusqu'à cinq vols par semaine, à l'année, vers l'aéroport de Lyon-Saint-Exupéry. Les départs sont programmés de Montréal tous les jours, sauf les lundi et mercredi, à 21 h 30, et les retours de Lyon, tous les jours sauf les mardi et jeudi, à 12 h. De Lyon jusqu'à Peisey-Vallandry en voiture (200 kilomètres), il faut environ deux heures et demie de route. Air Canada propose aussi un vol direct sur Genève, en Suisse, à la même distance de la station-village.

Où dormir. Le Club Med de Peisey-Vallandry est une excellente adresse. Généralement axé sur les sports d'hiver, le quatre-tridents famille ouvre ses portes en juillet et août et inclut dans son forfait une école de randonnées pédestres réparties selon quatre niveaux de difficulté, et une école de VTT (vélo tout-terrain). L'accès aux remontées mécaniques est également compris. Excellente gastronomie. clubmed.ca.

Sinon, le choix d'hébergement est grand à Peisey-Vallandry, des hôtels aux chambres d'hôtes, appartements et chalets, gîtes communaux et refuges, campings, résidences de tourisme... peisey-vallandry.com/hebergement.

Où manger. Au restaurant Le Cœur de Vall, une nouvelle cuisine concoctée par Patrick et Valérie. La salade de Saint-Mar-

cellin rôti aux noisettes torréfiées et accompagnée de pommes rôties à la fleur de thym est tout simplement divine. De même que la souris d'agneau aux épices douces, en croûte de pistaches, de sésames et de noisettes. La fondue de Bacchus est parfaite. Que de bonnes spécialités savoyardes. Accueil sympa, beau décor. Un quasi-sans-faute!

Visiter. En juillet et août, à Pont-Baudin, le sentier muséographique du site des monts d'Argent. Des panneaux d'interprétation tout au long du parcours expliquent l'histoire de ces mines de plomb-argentifère et leur importance dans la vallée de Peisey-Nancroix. Aussi, la fondation Facim pour des actions culturelles internationales en montagne propose toute l'année des visites guidées, dont les fameux chemins du baroque: fondation-facim.fr.

Acheter. Après une visite guidée de la ferme Gaëc Alpin, à La Chénarie, cap vers le village de Peisey-Nancroix, à la crèmerie du Gaëc Alpin, pour faire le plein de fromage beaufort d'alpage, de tomme et de raclette, avant de reprendre l'avion. Et on peut le déclarer aux douanes, c'est permis.

Renseignements. Office de tourisme de Peisey-Vallandry, peisey-vallandry.com.

Notre journaliste était l'invitée d'Atout France, d'Air Canada, du Club Med, de l'Office de tourisme de Peisey-Vallandry et de la région Auvergne-Rhône Alpes.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Sorties d'un jour et voyages:

Île de Madère (Portugal), Autriche, Italie, Terre-Neuve, Rocheuses Canadiennes, Corse, Grèce, Parc de la Gaspésie...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

NEW-JERSEY, U.S.A.



DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC

Promotions pour les Canadiens. Réservez maintenant et économisez sur vos vacances. Restez de 5 à 7 nuits et recevez 10% de réduction sur notre tarif régulier en juillet et août. Pour obtenir le 10% de réduction, vous devez mentionner le code journalcanadien.com au moment de la réservation.

- 19 au 24 juin : 4 nuits 500 \$, 5 nuits 650 \$
- 27 juin au 2 juillet : 5 nuits 600 \$
- 10 au 17 juillet : 5 nuits 795 \$, 7 nuits 1 140 \$
- 21 au 26 août : 5 nuits 795 \$
- 28 août au 2 septembre : 5 nuits 550 \$

Pour plus d'informations, contactez-nous au 1 609 522-1700 et au www.diamondcrestmotel.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514 985-3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

NEW YORK

Dans les environs immédiats: le Fashion Institute of Technology, les jardins de Madison Square, le Flatiron un peu plus loin, la Highline, Union Square, Chelsea Market et le nouveau Whitney Museum signé Renzo Piano. L'an prochain: l'immeuble conçu par Zaha Hadid.

INNSIDE BY MELIÀ

Une nouvelle adresse branchée à Manhattan

LOUISE GABOURY
à New York

Admirer le lever du soleil sur Manhattan en dégustant un espresso en peignoir sur une terrasse privée? Fait!

C'est que les suites du 18^e étage de l'Innside by Melià, inauguré à la mi-mars, s'ouvrent sur un balcon donnant sur la ville qui ne dort jamais.

Toutes les chambres sont bien équipées, avec notamment ce qu'il faut pour brancher les appareils électroniques d'un couple branché, une cafetière Nespresso et un minibar gracieusement fourni tous les jours de bouteilles d'eau et de boissons non alcoolisées.

Avantage non négligeable, elles sont également confortables (oh le lit!), mais l'appel de la terrasse est plus fort que tout. On aurait envie d'y camper pour le week-end.

De vider les capsules de Nespresso ou de commander à boire et à manger puis de s'y incruster, mais justement, cette vue éblouissante nous rappelle que la ville est là, à nos pieds, et qu'il n'y a pas tellement de temps à perdre dans sa contemplation béate.

De retour dans la blancheur de la chambre, puis dans le cocon blanc de l'ascenseur, avant de traverser le bar, tout de noir, gris et blanc, vêtu avec des touches acidulées, et enfin la terrasse qui tente un dernier essai pour nous retenir, comme elle a bien réussi à le faire avec ces deux jeunes New-Yorkaises qui vident vaillamment une bouteille de Veuve Clicquot rosé.

Jusqu'à il y a quelques années, le quartier maintenant connu sous le nom de New West Side était un peu boudé, mais il a officiellement pris son envol. Dans les environs immédiats: le Fashion Institute of Technology, les jardins de Madison Square, le Flatiron un peu plus loin, la Highline, Union Square, Chelsea Market et le nouveau Whitney Museum si-

gné Renzo Piano. Et l'année prochaine, le profil du quartier changera encore quand l'immeuble d'appartements conçu par Zaha Hadid brillera de tous ses feux sur la 28^e Rue.

Les bons marcheurs peuvent facilement se rendre jusqu'à Central Park, prendre un verre à Tavern on the Green ou manger au Bar Boulud, ou les deux. En rentrant à pied à l'hôtel, c'est chouette de se perdre dans la foule et les lumières de Times Square, avant de retourner prendre le frais sur notre terrasse privée... après un arrêt au bar, décidément trop invitant,

pour un dernier verre. Les gratte-ciel illuminés de Manhattan composent un tableau dont on ne se lasse pas. Ici, le lit fait face à la fenêtre et on aurait envie de ne pas fermer les tentures pour jouir pleinement du spectacle.

Le petit-déjeuner est servi dans la belle salle du restaurant Impero Caffè, qui sert une cuisine d'inspiration italienne midi et soir, signée Scott Conant. Le cappuccino du matin est résolument italien. Bien qu'il soit aménagé au sous-sol, l'espace restaurant est baigné de lumière naturelle.

De retour dans le tintamarre des klaxons et les odeurs de pretzels pour une promenade jusqu'au Mémorial du 11-Septembre et un long arrêt dans ce temple du magasinage qu'est Century 21 (oh l'étage des designers!). Pause lunch tardif à l'Eataly, avant de revenir à l'hôtel jouir de la vue (quand même!), puis retrouver la terrasse du bar le temps d'un apéro.

Belle découverte en soirée dans Tribeca: Maman, un café-boulangerie-salle-à-manger conçu par un chef étoilé français qui propose une cuisine savoureuse, légère et santé et une petite carte de vins français.

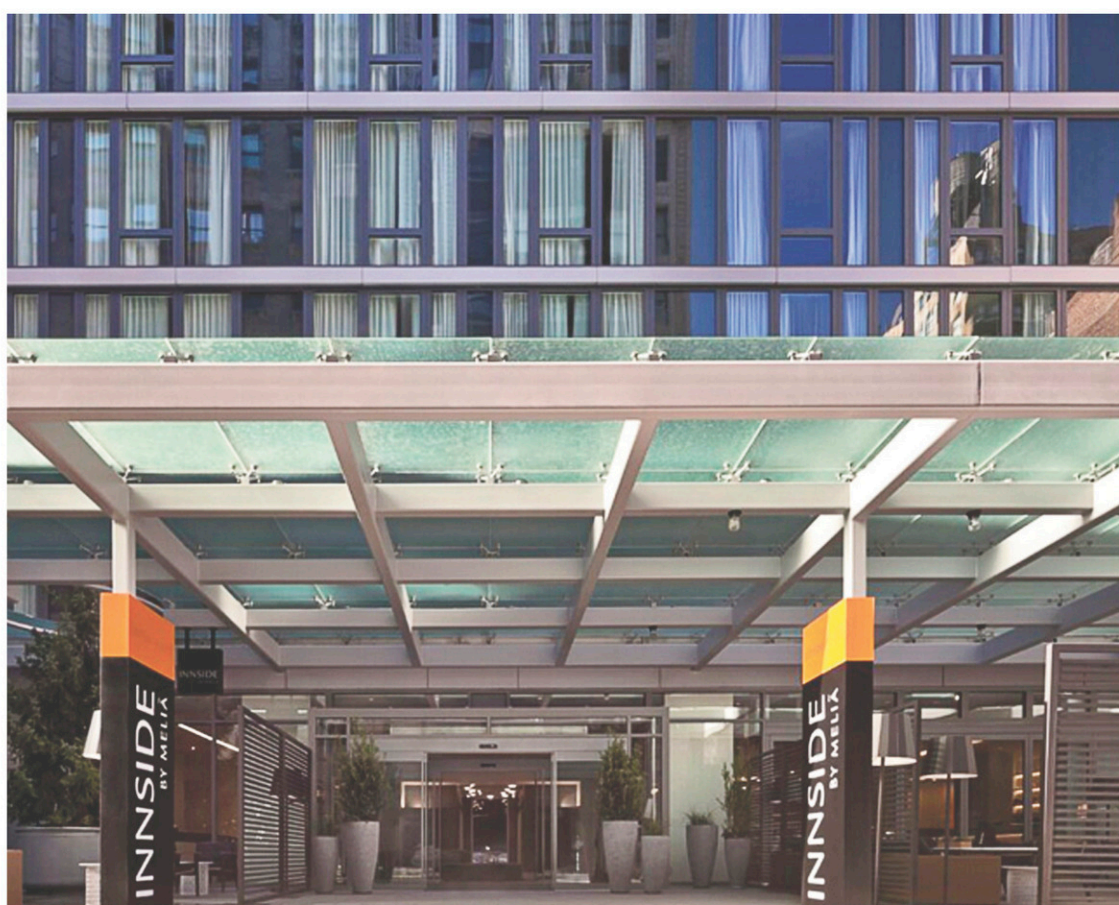
C'est l'heure de regarder une dernière fois la ville scintiller autour de nous. Bonne raison pour laisser les tentures ouvertes.

Collaboratrice
Le Devoir



Les suites du 18^e étage de l'Innside by Melià, inauguré à la mi-mars, s'ouvrent sur un balcon donnant sur la ville qui ne dort jamais.

PHOTOS HÔTELS MELIÀ



L'entrée de l'hôtel.

CONGRÈS

Le patrimoine, ça change quoi?

Un congrès international se déroulera à Montréal du 3 au 8 juin prochain sur le thème «Le patrimoine, ça change quoi?». On y échangera sur les manifestations, les discours, les épistémologies, les politiques et les enjeux du patrimoine.

Dans la foulée des congrès tenus à Göteborg (Suède, 2012) et à Canberra (Australie, 2014), cette troisième édition illustre l'intérêt croissant de chercheurs de disciplines variées, de professionnels du secteur mais aussi de décideurs et de citoyens interpellés.

Le congrès de 2016, une initiative de la Chaire de recherche du Canada en patrimoine urbain de l'UQAM, en partenariat avec le Centre d'histoire orale de l'Université Concordia, se déroulera principalement sur les campus de ces deux établissements.

À l'enseigne de la programmation scientifique de la Chaire de l'UQAM, on réunira dans la métropole des centaines de participants de plusieurs pays.

Patrimoine et tourisme

Signalons que l'une des activités proposées pendant ce congrès prendra la forme d'une table ronde intitulée «Le patrimoine, ça change quoi au tourisme?», et se déroulera le 3 juin de 11 h 30 à 13 h 30 au pavillon Athanase-David, 1430, rue Saint-Denis à Montréal.

Un débat qui veut «dépasser les idées reçues sur l'antagonisme entre le tourisme «corrupteur» et le patrimoine qui en serait la victime», peut-on lire dans la présentation.

Cette table ronde est organisée par la Chaire de tourisme en partenariat avec Transat A.T., Tourisme Montréal et Tourisme Québec. L'entrée est libre mais l'inscription est obligatoire à l'adresse suivante: patrimoine@uqam.ca.

Pour tous les renseignements sur le congrès: achs2016.uqam.ca.

Le Devoir

Mots-croisés du samedi

I															
II															
III															
IV															
V															
VI															
VII															
VIII															
IX															
X															

Horizontalement
I. Excellente mise à l'abri. II. Création qui peut finir dans les dictionnaires. Derrière le rideau jusqu'à la chute du mur. III. Bossent fort. L'ouvrir en grand. IV. Fait des éclats. Au bout de l'avenue. Tout un symbole pour les Français. V. Ne fait pas bel effet. Belle académie. VI. Stratégie en noir et blanc. Soutient les colonnes du Ciel. VII. Mise en veille. Vous pouvez compter sur lui... en principe. VIII. Vient d'avoir. Préparent le monde de demain. IX. Derrière le miroir. Se retrouve sans réaction. X. Passées à la caisse.

Verticalement
1. La fin justifie les moyens chez elle. 2. Fournisseur de douceur. Le temps de faire un tour. 3. Peu agréable à toucher. Arrive sur le déclin. 4. Pour prendre l'air. Femme de roi. 5. Objet de la pensée. Note. 6. Met la France en carte. Ecart dans les comptes. Doublé romain. 7. Rapportent quand elles sont bonnes. 8. Bout d'artère. Mit de côté. 9. Possessif. Equipe de godillots. 10. Crie n'importe comment. Touchée moralement. 11. Théâtre grec et parisien. Marque de similitude. 12. Toujours prête à piquer.

Philippe Dupuis

Solution du n° 297

Horizontalement
I. Incompétence. II. Nouvelles. Ad. III. Cure. II. Tari. IV. Onéreuse. Vtt. V. Lord. Rincées. VI. Lu. Oléoducs. VII. Osa. Nil. Ie. VIII. Barème. Gales. IX. Lia. Assurent. X. Elles. Méduse.

Verticalement
1. Incollable. 2. Nounou. Ail. 3. Curer. Oral. 4. Overdose. 5. Me. Lamas. 6. Pliure. Es. 7. Elision. Sm. 8. Té. Endigue. 9. Est. Culard. 10. Avec. Leu. 11. Cartésiens. 12. Edits. Este.

MOTS CROISÉS

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

HORIZONTALEMENT

- Déplacement saisonnier d'un troupeau.
- Affectonne - Le bourdon en est un.
- Bien faite - Céréale à épis.
- Ingurgités - Arbre fruitier.
- De vive voix - Des hommes - Radon.
- Fait de la fumée - Chevalement.
- Démonstratif - Insensé.
- Interjection - Religieux - N'avoue pas.
- Déshonore la réputation de - Mari trompé.
- Inflammation - Troublé.
- Une ou plusieurs personnes - Inexplicable.
- Expérimenté - Patronne - Post meridiem.

VERTICALEMENT

- Coiffure masculine portée dans les pays ottomans - Créatin.

- Qui aime à plaisanter - Colorant rouge.
- Divertissant - 52 semaines.
- Sortis - Peuple de langue thaïe - Frêle.
- Il écrit pour le cinéma.
- Sorte de clôture - Rendre idiot.
- Stériliser - Pyramide.
- Moitié - Pronom - Frais.
- Appuyer - Germanium.
- Prêtre italien - Admonestée.
- Plante à fleurs.
- Durée qui n'a ni commencement ni fin - Avion pour un ou deux.

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

SOLUTION DU DERNIER

LA VITRINE

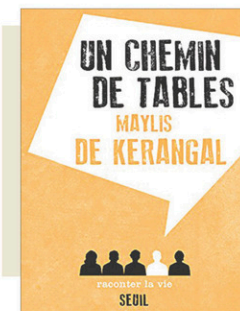


MODE

FASHION DESIGNERS
LA COLLECTION DU FASHION INSTITUTE OF TECHNOLOGY DE NEW YORK
Valerie Steele
Taschen, Allemagne, 2016, 650 pages

Impressionnant. C'est ce qui vient à l'esprit en feuilletant ce livre grand format aux photos exceptionnelles. «La mode a toujours été le miroir de la société», écrit l'auteure. En tout cas, un des miroirs. Le musée du Fashion Institute of Technology de New York renferme 50 000 pièces, parmi lesquelles les collectionneurs ont sélectionné 500 vêtements pour publication. De Balenciaga à Dior, de Yamamoto à Gaultier à Chanel, ils y sont tous, avec une description de leur histoire de vie. Et comme c'est l'habitude dans le genre chez l'éditeur, c'est en anglais, français et allemand. La qualité des images et des textes de ce bouquin n'a d'égal que... son poids. Mieux vaut le contempler sur place!

Diane Précourt



RÉCIT CULINAIRE

UN CHEMIN DE TABLES
Maylis de Kerangal
Collection Raconter la vie
Éditions du Seuil
Paris, 2016, 103 pages

Maylis de Kerangal a un bon ami cuisot. Du moins a-t-elle appris à connaître Mauro, un jeune cuisinier sachant tout faire, des courses à la boucherie, la pâtisserie ou le choix des aliments bios, qui goûtent bon et font de jolies assiettes. Le métier est épuisant. Journées interminables, semaines sans congé. Il a eu son restaurant, connu le succès, puis laissé tomber. Il fait le tour du monde, apprend l'Orient, l'Asie, l'Amérique. Ici les herbes, là le bœuf, ailleurs la crème ou les huiles, la saveur d'une tomate, le jus d'un fruit, le croquant d'une feuille de laitue. Il fait des cartes étoilées, des enseignes renommées. Le travail collectif, la hiérarchie, les ordres, les vexations, il raconte. De Kerangal s'amuse et déguste, empathique, admirative, époustoufflée. Elle décrit les journées de Mauro, le stress; elle assiste au ballet des cuisines. Mauro remplit l'assiette de Kerangal, qui, rassasiée et contente, rend cette profession digne d'un roman d'aventures.

Guylaine Massoutre

PLAISIRS

SAVEURS

L'alimentation joue un rôle important dans la vie des Sud-Coréens. Ils adaptent les plats en fonction des saisons, mais dans tous les cas le type de recettes préparées est composé de légumes, parfois de fruits, souvent de nouilles, d'œufs, de poulet et de viande, la plupart du temps du porc ou du bœuf mariné cuit au barbecue.

Le café remplacera-t-il le thé en Corée du Sud?

PHILIPPE MOLLÉ



Dès 7 h du matin à Séoul, sous 26°C, la vie prend son rythme et on découvre l'efficacité des transports en commun dans la capitale de la Corée du Sud. De quoi nous faire rêver.

Les rues de cette grande ville s'affichent dans un modernisme architectural qui contraste avec les vieilles pierres et les temples anciens. Des immeubles de verre, des murs d'acier et de verdure, ainsi que des accès privilégiés pour les piétons, embellis de fleurs et d'arbres bien entretenus, ajoutent au charme de Séoul. Et on a su heureusement conserver quelques artères propices au commerce de rue et à divers marchés en plein air.

En général, les Coréens consomment du thé, comme dans le reste de l'Asie. Mais depuis quelques années, on observe une prolifération de cafés à Séoul, dont une grande partie assurent la pérennité de la chaîne Starbucks pour plusieurs années.

Une multitude de petits cafés s'y sont établis, avec une musique bien dosée, un choix de cafés composés, du thé en provenance du monde entier, des préparations à partir de crème glacée et des viennoiseries parfois revisitées à la façon coréenne.

Séoul constitue un mélange de ce qui existe de mieux en Asie. On a emprunté aux Japonais la rigueur, on y a ajouté une touche européenne et l'efficacité nord-américaine. On a conservé de grands espaces verts et mis sur des endroits bien établis pour l'art et la culture, le tout bordé de larges trottoirs permettant aisément la marche.

Kimchi et barbecue coréen

La fermentation des légumes n'est pas nouvelle, tant dans les pays de l'Est qu'en Asie, surtout en Corée. Le kimchi, mélange de légumes lactofermentés, est de plus en plus répandu, y compris au Québec. Le piment rouge, introduit en Corée par les Japonais, est ainsi combiné à divers légumes, poissons et fruits de mer pour former un plat. Ce condiment d'accompagnement fait partie intégrante de presque tous les repas en Corée du Sud.

Chou, oignon, ail, tomate et



La restauration coréenne est tout en finesse par rapport aux cuisines japonaise et chinoise.

soya vont macérer dans une préparation salée pendant plusieurs semaines, à l'intérieur de grandes jarres de terre cuite, avant d'être consommés. On attribue au kimchi une foule de bienfaits pour la santé et contre le cancer lorsque les recettes sont préparées de façon artisanale.

La restauration coréenne est tout en finesse par rapport aux cuisines japonaise et chinoise. Même les barbecues coréens sont populaires hors du pays.

À la différence des plats japonais, la cuisine coréenne est assez épicée. On y retrouve autant des nouilles que du riz, bien sûr, du bœuf mariné et du porc à faire griller sur un grill installé au centre de la table.

Une autre curiosité qui séduit les visiteurs est le gujeolpan. Il s'agit d'un plateau composé de neuf délices de légumes accompagnant huit mets, avec de petites crêpes fines au centre. Un peu comme chez les Chinois, il faut déposer une crêpe dans son assiette puis y ajouter à l'aide de ses baguettes les divers légumes et condiments qui font partie du plateau. Ensuite, on ajoute une sauce épicée ou à l'ail, ou encore une sauce soya.

L'alimentation joue un rôle important dans la vie des Sud-Coréens. Ils adaptent les plats en fonction des saisons, mais dans tous les cas le type de recettes préparées est composé de légumes, parfois

de fruits, souvent de nouilles, d'œufs, de poulet et de viande, la plupart du temps du porc ou du bœuf mariné cuit au barbecue.

Le repas du matin

Pour avoir séjourné plusieurs fois dans ce pays, j'ai pu constater à quel point les Coréens misent sur le petit-déjeuner pour bien commencer la journée. Dans les familles, le thé et le riz constituent le premier choix pour le matin, accompagnés de légumes, d'œufs, de poissons cuits ou séchés, le tout servi avec un bouillon ou encore une soupe parfumée et garnie selon le goût de chacun.

Et depuis environ cinq ans, on remarque que la nouvelle génération des jeunes professionnels de 20 à 35 ans consomme du café dans une multitude d'endroits à Séoul, ainsi que des produits plus occidentaux — croissants, beignets et autres préparations sucrées —, avant de se rendre au travail. Et c'est là précisément que le café prend toute son importance, avec un choix de lattés et de cafés fantaisistes auxquels cette clientèle est devenue accro.

Bien que le fast-food soit présent en Corée, la concentration de grandes chaînes y est nettement moins importante qu'en Amérique du Nord.

Les Coréens sont bien différents des autres Asiatiques. Le pays subit lui aussi une crise économique, mais sans que ça paraisse puisqu'on ne cesse de construire des hôtels et d'aménager des parcs, et cela, en respectant un urbanisme qui fait envie.

Les changements dans le comportement alimentaire des Coréens pourraient-ils à long terme compromettre l'identité culinaire de ce peuple? Pas vraiment. Si l'on cite en exemple la vie et le romantisme de l'Europe, puis la modernité et l'efficacité nord-américaine, il reste que la Corée conserve le culte du kimchi, de la famille et du choix



En Corée du Sud, on a su heureusement conserver quelques artères propices au commerce de rue et à divers marchés en plein air.



Le pays subit lui aussi une crise économique, mais sans que ça paraisse puisqu'on ne cesse de construire des hôtels et d'aménager des parcs, et cela, en respectant un urbanisme qui fait envie.

DÉCOUVERTE

Le vignoble Rivière du Chêne

Daniel Lalande est le propriétaire-vigneron du vignoble Rivière du Chêne à Saint-Eustache. Une surprise que d'y découvrir deux vins : le William blanc, un mélange de trois cépages qui s'accorde fort bien avec les crustacés ou une cuisine épicée, puis le rosé Gabrielle, un mélange de cinq cépages qui donne un vin souple, délicat et fruité, autant pour l'apéritif que pour accompagner crevettes et homards. vignobleriviereduchene.ca

RECETTE DE LA SEMAINE

Travers de porc caramélisés, sauce aux graines de sésame

Pour 4 personnes

3 ou 4 travers de porc (environ 1,5 kg)
1 oignon émincé
3 feuilles de laurier
sel pour la cuisson

Sauce
45 ml de sirop d'érable ou de miel
30 ml de sauce soya
3 gousses d'ail écrasées

30 ml de bourbon
1 ml de piment fort
45 ml d'huile de tournesol
15 ml de graines de sésame grillées

Découper les travers de porc entre les côtes et disposer dans un faitout. Ajouter l'oignon, les feuilles de laurier et le sel. Cuire 45 minutes à petit bouillon, puis égoutter. Préparer la marinade avec tous les ingrédients et laisser mariner les côtes levées durant 2 heures en remuant. Au dernier moment, griller les côtes et bien répartir la sauce restant au moment de la cuisson. Servir avec un kimchi ou du riz



Depuis quelques années, on observe une prolifération de cafés à Séoul, dont une grande partie assurent la pérennité de la chaîne Starbucks pour plusieurs années.

des aliments dans une multitude de petits marchés qui s'imposent dans les rues de Séoul. Parfois, même, on s'y retrouve pour déguster des mets que les restaurants n'offrent pas et que la famille moderne ne prépare plus.

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

Sudoku par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE 3297

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

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

3296

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

JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

Le Rendez-vous horticole 2016

Végétaux diversifiés, rencontres intéressantes et jardins inoubliables en un seul endroit

LISE
GOBEILLE



La semaine prochaine aura lieu le fameux Rendez-vous horticole du Jardin botanique de Montréal. Un événement à ne pas manquer, même s'il a pris une tangente plus commerciale au cours des dernières années. Puis, comme de superbes floraisons printanières illuminent certains jardins à seulement quelques pas des Rendez-vous, voilà l'occasion de passer les voir, de s'en inspirer et de faire de formidables découvertes végétales.

Si nous n'avons le temps d'en visiter qu'un seul, l' incontournable est le **Jardin des éricacées Leslie Hancock**. Nommé en l'honneur de ce pionnier de la culture du rhododendron au Canada, ce jardin est une perle dans un écrin de conifères. Quiconque y met les pieds entre la fin de mai et la mi-juin est ébloui par les spectaculaires floraisons de rhododendrons.

D'autres plantes moins flamboyantes mais tout aussi intéressantes méritent également l'attention, comme les piéris, les bruyères, les enkianthus... Une dizaine d'éricacées indigènes y sont cultivées, dont le thé du Labrador, le thé des bois et le bleuet à feuilles étroites. Occupant une place centrale, la collection de rhododendrons comprend 60 espèces et plus de 300 cultivars.

Le **Jardin d'ombre** est plus discret, mais plein de charme. On y observe la fin des plantes aux fleurs éphémères et on s'inspire des feuillages ornementaux qui les suivent. Ces plantes uniques émergent dès la fonte des neiges afin de réaliser leur cycle avant que la canopée ne se referme. Leurs organes de réserves souterrains leur fournissent l'énergie nécessaire pour croître rapidement et nous épater chaque printemps.

Certaines ont des feuilles persistantes qui leur donnent une longueur d'avance. La fin du cycle se mêle au déploiement des plantes aux feuillages ornementaux et nul doute que plusieurs sauront vous inspirer. Certaines plantes d'ombre ont développé des adaptations morphologiques étonnantes afin de compenser la diminution de lumière, comme des feuilles de grandes dimensions pour capter la lumière ou de longs pétioles pour s'élever vers le soleil.

Pour les amateurs de petits bijoux, un détour par le **Jardin alpin** s'avère une bonne idée. À la fin de mai, l'explosion des floraisons tire à sa fin, mais il y a encore de nombreuses beautés aux formes singulières à admirer.



PHOTOS LISE GOBEILLE

Le Jardin des éricacées Leslie Hancock est un feu d'artifice de fleurs de rhododendrons de la fin mai à la mi-juin, un magnifique spectacle à voir plusieurs fois dans sa vie.



Plante à floraison éphémère: le trille blanc, dans le Jardin d'ombre

Aussi, le **Jardin du ruisseau fleuri** permet d'apprécier le début de la floraison des iris et des pivoines, tandis qu'un arrêt au **Jardin japonais** est l'occasion de s'imprégner de sa sérénité.

Touchez, goûtez, santé!

Touchez, goûtez, santé! sont les thèmes à explorer au Rendez-vous cette année. Comme d'habitude, on y re-

trouvera une panoplie de producteurs, mais aussi de nombreuses sociétés horticoles et des produits complémentaires de toutes sortes. Toutefois, précisons qu'il n'y a plus de plantes produites par les horticulteurs du Jardin botanique ni les informations qu'ils donnaient sur leur spécialité.

C'est à cause des restrictions budgétaires, m'a-t-on expliqué, mais c'est une bien triste nouvelle, car les végétaux offerts étaient souvent inusités et les conseils des horticulteurs, appréciés. Place maintenant à un café-rencontre où l'on pourra discuter de manière informelle de questions



Au Jardin d'ombre, le spectacle commence dès la fonte des neiges avec la floraison des plantes éphémères et il se poursuit avec des plantes aux feuillages étonnants.

pratiques avec un conférencier. Deux fois par jour, sous la tente près de l'Insectarium, à 13 h 30 et 15 h le vendredi, à 11 h et 15 h le samedi et à 11 h et 13 h 30 le dimanche.

À ne pas manquer: le café-rencontre du samedi à 15 h avec Luc Alain Giraldeau, doyen de la Faculté des sciences

de l'UQAM, l'artiste Michel Boulanger et l'agriculteur Marcel Groleau, président de l'Union des producteurs agricoles (UPA). On y invite le public à se questionner sur le thème « *La vraie nature de l'agriculture* ».

Cette rencontre est liée à l'exposition agricole lancée le 5 mai dernier au congrès de l'Association francophone pour le savoir organisé par UQAM, Espace pour la vie et l'Union des producteurs agricoles (UPA). Le Rendez-vous horticole se tient du 27 au 29 mai. Pour accélérer l'entrée au Jardin, il est préférable d'acheter vos billets en ligne. Et n'oubliez pas qu'il y a également un stationnement à l'Insectarium.

Un projet plus grand que soi

Mon jardin Espace pour la vie est un des projets qui incarnent bien le mouvement Espace pour la vie, car il encourage les citoyens à se rapprocher de la nature et à protéger la biodiversité, selon la responsable de ce programme, Sylvie Tousignant. Avec la création d'une oasis pour les monarches, d'un jardin pour les oiseaux ou d'un jardin pour la biodiversité, on

participe à un projet plus grand que soi qui ramène la nature en ville et permet d'atténuer les effets des changements climatiques.

Selon ses goûts, on choisit l'un des trois thèmes, mais rien n'empêche de faire les trois si on a l'espace nécessaire. Pour des renseignements sur l'aménagement dudit jardin, consultez le *Carnet horticole du Jardin botanique* ou une jardinerie, ou encore abonnez-vous à l'infolettre *Mon Jardin Espace pour la vie*.

De plus, avec ce projet a été créée une sympathique communauté de jardinistes. Pour en faire partie, c'est simple, il faut faire certifier son jardin à *espacepourlavie/mon-jardin*. Vous avez déjà un jardin ou un potager? Vous remplissez peut-être déjà les critères pour la certification.

Une fois le jardin certifié, on peut même l'afficher avec un joli panneau en échange d'un don de 30\$ à la Fondation Marie-Victorin.

Une première: au Rendez-vous horticole, quelques trousseaux prêts à planter seront mises en vente à la boutique L'Orchidée pour 35\$.

lgobeille@ledevoir.com

AU JARDIN CETTE SEMAINE

Au printemps, il est essentiel et facile de prendre le contrôle sur les plantes indésirables avant qu'elles ne se ressemment ou ne s'enracinent solidement. Quant aux bulbeuses printanières qui termineront leur floraison prochainement, mieux vaut laisser leur feuillage jaunir avant de le couper, afin qu'elles accumulent des réserves pour la prochaine saison. Même si on peut planter les

arbres et les arbustes en tout temps, il reste que la reprise est plus facile quand le temps est plus frais. Ainsi, il est temps de s'y mettre. À la recherche d'idées pour l'aménagement de la cour, du balcon ou de la terrasse? Consultez l'inspirant site Pinterest (pinterest.com) ou encore *Du jardin dans ma vie* (dujardindansmavie.com). Ce dernier a été conçu par les professionnels de l'industrie au Québec.

Proposer ou cultiver?

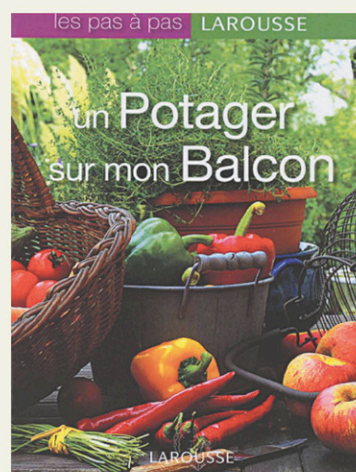
Dans ma chronique de la semaine dernière (*Le Devoir*, les 14 et 15 mai 2016), j'ai écrit que M. Martel, alias « M. Tomates », cultive plus de 175 variétés de tomates. En fait, il en « propose » plutôt plus de 175 variétés au Marché des jardiniers à La Prairie. M. Martel ne produit pas lui-même ses tomates, mais les sélectionne et les fait produire par la famille de sa conjointe, Johanne Robert, des producteurs en serres depuis de nombreuses années. Il prend avant tout plaisir à offrir de nouvelles sélections et à rencontrer les amateurs de tomates.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

UN POTAGER SUR MON BALCON

Philippe Asseray
Larousse
Paris, 2016, 143 pages

Ce livre pratique propose des techniques simples pour bien choisir les pots, les terreaux et prévoir l'isolation des contenants afin de jardiner sur le balcon. La culture de 25 légumes, herbes et petits fruits est décrite avec des trucs de pro et des astuces en mots et en images. Bien conçu, ce bouquin s'adresse néanmoins aux jardiniers français: le calendrier de production ne correspond donc pas au nôtre et certains produits recommandés ne



sont pas disponibles au Québec. Il faut alors avoir les connaissances nécessaires pour trouver les équivalents.