



Gaspésie : petits bonheurs d'occasions, dans un océan de montagnes *Page D 4*



Saveurs : Pork Shop, ou la charcuterie artisanale dans le respect de l'animal *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 AOÛT 2014



PHOTOS GARY LAWRENCE

Le Labyrinthe suspendu du Domaine de la forêt perdue, à Notre-Dame-du-Mont-Carmel.



Les vélos Bonbon, « les Bixi de Saint-Élie », sont offerts en libre-service et aisément identifiables à leur couleur rose nanane et orange popsicle. Ci-dessous : le Rond-Coin est réputé pour ses succulents « gridchises ».



TOURISME MAURICIE

Échappées belles chez la belle d'à-côté

Berceau industriel québécois, haut lieu du plein air et terre de contes et légendes, la Mauricie forme aussi un terreau fertile pour des activités en famille qui embrassent l'imagination, après avoir été forgées avec innovation. Suggestions de visites originales à faire avec sa smala chez « la belle d'à côté », beau temps, mauvais temps.

GARY LAWRENCE

« **M**arcel ! Viens arranger la craque dans' citerne! », lance le contremaître qui vient d'apparaître dans l'embrasure, tandis que je l'observe, la tête inclinée par derrière.

« Ah ! Je ne savais pas qu'il y avait de la visite ! Ben... bienvenue ! », d'ajouter le rondouillard Trifluvien en m'apercevant, avant de causer un brin de son quotidien.

En fait, c'est plutôt moi qui l'aperçois, puisque le contremaître en question n'est qu'un parmi les nombreux personnages qui se manifestent dans des vidéos projetées sur les parois des citernes sèches de Boréalis, le Centre d'histoire de l'industrie papetière de Trois-Rivières.

C'est dans cet immense espace désaffecté, qui tenait lieu

jadis de réserve d'eau à l'usine de filtration d'une pulperie, qu'on a aménagé l'étonnant Parcours des oubliés, une installation de personnages fantomatiques et animés, qui accrochent les visiteurs par leurs histoires d'autrefois et qui réussissent à rendre intéressants et lumineux ces lieux glauques et humides. Même pour les enfants.

Munis d'une lampe-torche à l'éclairage ultraviolet, ceux-ci peuvent prendre part à un rallye-mystère où ils balayent les murs de la citerne à la recherche de messages écrits avec une encre spéciale... avant de jouer à cache-cache entre les voûtes de la citerne. Avant, dans d'autres sections du musée, une très artiste

culée jeune guide leur a montré comment fabriquer du papier recyclé, avant d'expliquer brièvement l'histoire des pâtes et papiers de Trois-Rivières. Un sujet qui pourrait être

ennuyeux comme la pluie qui tombait ce jour-là, mais qu'on a habilement réussi à mettre en scène.

« Dès qu'il fut décidé qu'on ouvrirait un musée sur l'industrie papetière, on a fait appel à des créateurs de chez nous : Trois-Rivières dispose d'un impressionnant bassin artistique, et nous voulions faire revivre notre folklore avec une touche contemporaine », explique Valérie Bourgeois, directrice de Boréalis.

La fréquentation actuelle semble lui donner raison : de nos jours, 20% des gens qui se rendent à Trois-Rivières le font d'abord pour Boréalis.

Et parmi tous ceux-ci, on compte une étonnante proportion d'Européens francophones, qui forment près du quart de l'achalandage du centre.

« Si la vie des bûcherons et des draveurs les fascine tant, c'est notamment parce que plusieurs Français d'une certaine génération ont appris à l'école que Trois-Rivières a déjà été la capitale mondiale des pâtes et papiers, et ils sont

« Dès qu'il fut décidé qu'on ouvrirait un musée sur l'industrie papetière, on a fait appel à des créateurs de chez nous »

Valérie Bourgeois, directrice du Centre d'histoire Boréalis à Trois-Rivières

curieux d'en savoir plus en venant ici », explique Valérie Bourgeois.

S'ils savaient aussi que plusieurs fois par année Boréalis organise des séances de dégustation de vin sous les voûtes de sa citerne, sans doute seraient-ils encore plus nombreux à s'y bousculer.

Boréalis, 200, avenue des Draveurs, Trois-Rivières. ☎ 819 372-4633, borealis3r.ca.

VOIR PAGE D 3 : MAURICIE

PLAISIRS

TOURISME

L'historienne Laurence Aventin est une guide à Florence, en Italie. Son groupe offre des circuits en français pour les adultes et les familles. Le palais des Médicis, la place de la Signoria, le Ponte Vecchio, le jardin de Boboli, le couvent San Marco et les chefs-d'œuvre de Michel-Ange, etc., n'ont pas de secrets pour elle.



Un paysage de Crete Senesi, près de Sienne, dans la région de la Toscane en Italie.

FABIO MUZZI AGENCE FRANCE-PRESSE

Long-courrier

SUGGESTIONS POUR LA TOSCANE

« Je lis régulièrement vos suggestions de voyage en rêvant... et voilà que je projette de m'envoler à mon tour vers la Toscane. Je tente ma chance pour vous demander quelques suggestions afin d'orienter ma préparation. J'ai réussi à convaincre cinq de mes vieux amis de faire ce voyage avec moi (j'en suis très fière, nous nous connaissons depuis une trentaine d'années...) et nous voulons louer une maison. Que me recommandez-vous comme lieux? Et comme destinations? L'Italie est bien grande et je ne sais plus par quoi commencer pour une première visite. »
Brigitte Thériault

Vous avez choisi la Toscane pour une première fois. Le fait d'être six personnes impose certainement de louer une voiture d'une grande capacité. Peugeot, Renault et Citroën ont chacun dans leur catégorie des véhicules qui pourront convenir et vous permettre de rayonner tout autour de Florence. Si vous choisissez le train ou l'autocar, qui se rendent un peu partout en Toscane, il faudra vous imposer des horaires stricts.

Pour l'hébergement, la location d'une villa dans Florence est le plus souvent hors de prix. Même chose pour Sienne, Grosseto, Pise et Lucca, et aussi Collodi (Pinocchio). Volterra peut être une option, de même qu'Arezzo. Panzano in Chianti, Asciano, Montepulciano, Cortona et Bagno Vignoni sont également de belles destinations toscanes.

Le Guide de charme d'Italie, publié aux Éditions Rivages, renferme de précieuses adresses. Sinon, consultez les sites Abritel (abritel.fr) et Homelidays Italie (homelidays.com). Aussi, visiteflorence.com.

UN GUIDE À FLORENCE

« Nous partons pour Florence et les îles d'Elbe. Nous avons déjà l'hébergement et passerons donc la première semaine à Florence même. Nous serons à pied mais prendrons le train le temps d'une escale à Sienne, etc. Nous visiterons la ville dans tous les sens et au hasard de nos désirs. »

« Cependant, nous aimerions peut-être avoir un guide pour éviter les hordes de touristes et les files d'attente, et tout de même profiter un tant soit peu de ce que la ville possède d'exceptionnel, entre autres artistiquement. Avez-vous quelques recommandations, tuyaux, références, guides personnels ou coups de cœur à nous recommander? »
Nico Lagarde

L'historienne Laurence Aventin est une guide à Florence. Elle fait partie d'un groupe qui offre des circuits en français, aussi bien pour les adultes que pour les familles. visiteflorence.com.

Le palais des Médicis, le palais Vecchio, la place de la Signoria, le Ponte Vecchio, la cathédrale Santa Maria del Fiore, le palais Pitti et le jardin de Boboli, mais aussi l'église Santa Croce, le couvent San Marco, la galerie des Offices et les chefs-d'œuvre de Michel-Ange n'ont pas de secrets pour elle. Elle connaît également des coins que les touristes habituels ne peuvent pas repérer.

Faites attention à vos sacs. Florence n'est pas Naples, mais les voleurs y sont aussi agiles. Arrivez tôt ou en fin d'après-midi si vous voulez éviter la cohue.

UN CADEAU POUR MON FRÈRE

« Mon frère partira au début de septembre pour un voyage de dix mois en Asie du Sud-Est avec sa petite famille (son épouse, qui a le pied voyageur, et ses deux jeunes enfants, Marylou, deux ans, et Rafaël, cinq ans et demi. Ils n'ont pas d'itinéraire précis, mais je sais qu'ils seront à Bali pour un mois. »

« J'aimerais leur offrir un cadeau, mais je n'ai aucune idée. Je ne veux pas non plus les encombrer. Ils ont déjà un guide (Lonely Planet, je crois). Leur première nuit sera dans un hôtel de Tokyo. J'ai pensé à donner un peu d'argent de poche (50\$) en yen pour ce premier dodo en sol asiatique, mais je ne suis pas certaine. »

« J'ai une sœur qui offrira de petits jeux pour la famille, en avion. C'est d'ailleurs elle qui m'a proposé de vous écrire. Alors, si vous avez des idées, je suis toute oreille! »
Marie-Josée Blais

Que voilà une bonne idée! Je vous propose d'abord le jeu des trois coquillages (genre palourdes) où les enfants peuvent jouer à cache-cache entre eux ou avec des amis de rencontre. Il suffit de cacher quelque chose sous le coquillage et d'essayer de le retrouver en mélangeant les coquillages.

Un Jeu des 7 familles avec des types asiatiques. Deux carnets de photos de la famille qu'ils peuvent montrer partout où ils passent. Deux loupes pour découvrir les insectes ou autres fourmis dans le sable ou sur les arbres. Un carnet de voyage fait par vous-même. Deux petits appareils photos jetables avec lesquels ils peuvent prendre leurs images: leur fierté en rentrant.

Pensez qu'une fois par semaine, un jour appartient aux enfants: choix des plages ou des excursions à faire, etc. Ce sont eux les directeurs de la randonnée.

Et enfin, un petit lexique pour enfants: « Au secours! J'ai perdu ma maman, mon papa ne revient pas. » « J'ai mal au ventre. » « Je suis perdu. » « J'ai été piqué par un insecte! » Tout cela en balinais, que vous noterez sur un petit carnet pour les enfants. Ainsi que « Bonjour », « Bonne nuit », « Comment ça va? » Etc.

BONNES ADRESSES

« Dans l'édition du 2 août, René Boutin demande des informations sur l'Ouzbékistan. J'y suis allée

il y a deux ans et l'agence Uniktour avait organisé ce voyage en petit groupe. Très beau voyage alliant entre autres du trek dans les monts Célestes et de la culture par les visites de Boukhara, Khiva et Samarkande, entre autres. »

« Il me fera plaisir de lui parler de mon voyage. De plus, pour avoir fait affaire à deux reprises avec les gens d'Uniktour, je n'ai que des commentaires positifs à leur endroit. »
Laurence

« J'ai lu votre réponse à une personne qui souhaite visiter l'Ouzbékistan prochainement. Je veux juste porter à votre attention que le groupe que je dirige, Voyages culturels Plus, organise des forfaits de 22 jours dans ce pays merveilleux. Nous avons un groupe qui partira le 5 septembre prochain. Vous pouvez trouver l'itinéraire complet en cliquant sur voyagesculturelsplus.ca. »

« Nous existons depuis plus de 28 ans et nous nous spécialisons dans les voyages culturels de 21 jours ou plus pour de petits groupes. Je lis régulièrement vos chroniques, qui m'intéressent beaucoup. »
Jean-Guy Brisebois, ☎ 514 288-0357, 450 649-1978

« Pour faire une histoire courte, j'ai 58 ans, je suis très active, avec des douleurs chroniques. J'ai découvert il y a un an le Flipstick, non distribué au Canada. Je suis allée visiter les fabricants en Angleterre en juin... Et je suis aujourd'hui distributrice exclusive pour le Canada. Génial, le Flipstick est un bâton de marche/siège qui se transporte dans une pochette sur l'épaule, funky, jassy, robuste. »
Andrée de Billy, ☎ 581 981-1159

Vos suggestions, bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Mon blogue: ledevoir.com/liokiefer. Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

Quoi de mieux qu'une bière Glacis bien froide sur la terrasse, au bord de la rivière Tortue? Cet été : croisières, golf, musées, théâtre, massothérapie. Prochain Pollux Band : le vendredi 5 septembre
www.aubergedesglacis.com 1 877 245-2247

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Le charme romantique de l'île au bord du fleuve St-Laurent à St-François. Forfaits court ou long séjours disponibles.
www.aubergechaumonot.com 418 829-2735 1-800-520-2735

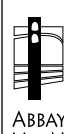
MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

Vous en aurez plus; Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du "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

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE



ABBAYE VAL NOTRE-DAME

VAL NOTRE-DAME —
MAGASIN DE L'ABBAYE

Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.
abbayevalnotredame.com 1 877-960-2891

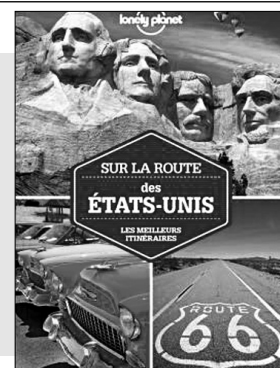
PLEIN - AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Grand Canyon, Anticosti-Mingan, Italie, Corse, Islande...
www.RandoPleinAir.com 514-252-3330

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

LA VITRINE



GUIDE DE VOYAGE

SUR LA ROUTE
DES ÉTATS-UNIS
LES MEILLEURS ITINÉRAIRES
Lonely Planet, 2014, 671 pages

Faire un road trip, c'est souvent prendre la route sans vraiment savoir où elle nous mènera. On saute dans la bagnole, on part à l'aventure, advenue que pourra. Or les départs à la va-vite nous privent parfois de petites merveilles. Pour ceux qui aiment anticiper les détours et visualiser les arrêts en bord de route, le guide *Sur la route des États-Unis* propose plus d'une cinquantaine d'itinéraires couvrant le pays de l'oncle Sam d'un bout à l'autre. Des grands classiques comme la mythique 66 Road aux parcours moins courus par les touristes comme le sublime Skyline Drive, à environ une heure de Washington, les distances suggérées varient entre deux et quatorze jours. Divisé en régions, tout en cartes et en photos, le guide souligne les temps forts de chacun des trajets tout en demeurant très évusif. Pas question, ici, d'offrir un voyage clé en main. On pique plutôt la curiosité sans faire d'ombre au côté intrépide du road trip.

Florence Sara G. Ferraris

PLAISIRS

TOURISME

Contrairement aux circuits d'arbre en arbre dont il s'inspire, le Labyrinthe suspendu donne à ses participants la chance d'échanger et de passer du temps ensemble, parce que son réseau de cordes, rondins, câbles et toiles d'araignées en cordage est aménagé en circuit fermé sur une structure autonome... et sécuritaire.

MAURICIE

SUIVE DE LA PAGE D 1

Accro au Labyrinthe suspendu

«Bon, euh... Fiston? Tu vas descendre bientôt? C'est parce qu'on ferme, là. Et puis, ça doit bien faire trois heures que tu es accroché là-haut?»

D'accroché qu'il était, fiston est carrément devenu accro au Labyrinthe suspendu de Notre-Dame-du-Mont-Carmel, juste au nord de Trois-Rivières. Inauguré en juin dernier et ouvert à l'année, ce parcours d'hébertisme aérien, semblable au nouveau parc Exalto de Montréal — mais en plus grand —, permet de jouer les acrobates des airs sur 69 parcours interreliés et répartis sur quatre paliers.

Contrairement aux circuits d'arbre en arbre dont il s'inspire, le Labyrinthe suspendu donne à ses participants la chance d'échanger et de passer du temps ensemble, parce que son réseau de cordes, rondins, câbles et toiles d'araignées en cordage est aménagé en circuit fermé sur une structure autonome... et sécuritaire.

«Notre système de sangles de sûreté est unique au Québec: tant qu'un mousqueton est attaché au câble de sûreté, il est impossible de détacher l'autre, et on est donc toujours assuré en cas de chute», dit Jean-Pierre Binette, copropriétaire du Domaine de la Forêt Perdue où s'élève le Labyrinthe suspendu. Résultat: des gamins de cinq ans peuvent entreprendre tous les parcours dès que leurs petits bras sont assez longs pour engager et désengager les mousquetons de sûreté.

Ces derniers intègrent aussi une poulie qui permet d'accéder à deux longues tyroliennes — d'immenses câbles suspendus dans les airs — et de s'y laisser glisser en deux temps, trois mouvements.

Une petite ferme animalière et de nombreuses ruches complètent le site, qui appartient à l'origine à deux apiculteurs soucieux de diversifier leurs activités, devant l'hécatombe dont sont victimes les abeilles, au Québec comme ailleurs. Mais ça, c'est une autre histoire, qu'on ne manque pas de raconter aux visiteurs pour les sensibiliser à cette réalité de plus en plus préoccupante...

Domaine de la forêt perdue, 1180, rang Saint-Félix, Notre-Dame-du-Mont-Carmel, ☎ 819 378-5946, 1 800 603-6738, domainedelaforetperdue.com.

Au Rond-Coin du monde

«Quand on a commencé à défricher, les lutins n'étaient vraiment pas contents qu'on s'installe sur leurs terres, alors il a fallu les accommoder en les hébergeant», lance Marylène Desbiens aux trois garçons intrigués par les portes lilliputiennes et les fenêtres miniatures donnant sur des micro-chambrettes illuminées et aménagées dans le grand bar de la yourte géante. «Et là, vous avez vu leur plateforme d'observation, en haut de l'échelle?», d'ajouter l'aubergiste-conteuse.

Au bout du bar, près d'un groupe de farfadets aux allures de nains de jardin, une minitour pour lutins s'élève effectivement, pour ajouter à la féerie du Rond-Coin. Après tout, cette sorte de camping fantasmagorique n'est-il pas situé droit en face de la célèbre traverse de lutins de Saint-Elie-de-Caxton, le village de Fred Pellerin?

Tout a commencé il y a des années quand Keven Gélinas, fabricant de tentes historiques pour des émissions de télé et des événements spé-



Le Centre d'histoire de l'industrie papetière de Trois-Rivières, Boréal (ci-dessous), avec ses voûtes enchantées (ci-dessus), a été aménagé dans un immense espace désaffecté qui tenait lieu jadis de réserve d'eau à l'usine de filtration d'une pulperie. En bas, à droite: la roulotte gitane du Rond-Coin.



PHOTOS GARY LAWRENCE

En vrac

Nouveautés. Maïkan Aventure propose désormais des forfaits en partenariat avec Parcs Canada: canot-camping et initiation à la pêche à la mouche au parc national de la Mauricie; descente sur le Saint-Maurice jusqu'au village des Forges-du-Saint-Maurice ou vers Boréal; observation des canards en kayak, etc. Un centre d'escalade intérieure a aussi vu le jour au «camp de base» de Maïkan, à Trois-Rivières. maikan.ca.

C'est ce 16 août qu'est présenté le dernier spectacle nocturne de l'épopée d'Amos Dargon à la Cité de l'Énergie (citedelenergie.com). L'auteur de cette célèbre série fantastique, Bryan Perro, a par ailleurs récemment ouvert une librairie avec sa fille, à Shawinigan. perroeditrice.com.

Événements. La 19^e édition de la Grande bataille de Bicolline, le «plus grand rassemblement immersif médiéval fantastique au Canada», s'achève ce dimanche 17 août, à Saint-Mathieu-du-Parc. Mais du 30 août au 1^{er} septembre, un tout nouveau tournoi international de joute médiévale se déroulera sur le site de Bicolline.

A cette occasion, des joueurs professionnels «reconstitueront une joute fidèle en tout point à celles qui étaient accourues par la fine fleur de la noblesse en quête de renom dans la France du XV^e siècle».

Au programme: trois jours de tournois et de festivités où on aménagera un quartier marchand moyenâgeux et où

des cours de chevalerie seront offerts aux enfants, entre autres choses. bicolline.org.

Du 5 au 7 septembre, le Festival du vélo rural de Saint-Elie-de-Caxton donnera lieu à des épreuves de course, des projections de films sur le vélo ainsi que divers spectacles et activités. festivalvaldelorural.com.

Restauration. Ces dernières années, les restaurants des établissements muséaux rivalisent d'efforts pour que les visiteurs puissent dignement se caler une dent, avant ou après une visite.

Celui de Boréal ne fait pas exception à la règle, et il sert de bons petits plats goûteux — un excellent panini à l'effiloché de canard, par exemple — et les bières sadiques de la brasserie Trou du Diable. Le tout dans un cadre splendide, au confluent de la rivière Saint-Maurice et du fleuve Saint-Laurent, droit en face des plages de l'île Saint-Quentin.

À Saint-Elie-de-Caxton, la boulangerie Du bon pain... croûte en croûte! (2380, avenue Principale) embaume de tôt matin le village, avec ses chocolaines et ses croissants au fromage délicieusement décadents, tandis que le Rond-Coin est réputé pour ses succulents «gridchises» (*grilled cheese*) qui se déclinent en plusieurs variétés: pesto et tomates séchées, saumon fumé, capicollo...

Tourisme Mauricie: ☎ 1 800 567-7603, tourismemauricie.com.

L'auteur était l'invité de Tourisme Mauricie.

ciaux, a élevé l'un de ses abris en toile sur son terrain. «On peut louer pour la nuit?», a demandé un quidam de passage, à tout hasard.

Aujourd'hui, dans la très dense forêt qui entoure la yourte-resto-bar — sans doute la plus grande de ces habitations mongoles jamais construite en sol québécois —, se succèdent une multitude d'hébergements hors normes. Tous lovés dans un recoin de la forêt et isolés les uns des autres, on retrouve ainsi une tente prospecteur, une loge d'artiste, deux camps de bûcherons, une yourte aux allures de guimauve géante, un camion romanichel et une roulotte gitane.

Avec ses soieries indiennes, ses rideaux dépenaillés, ses bibelots au lustre ancien, ses lampes en perles de verre et sa lucarne octogonale qui suggère l'arrêt de toute chose, cette roulotte forme une sorte de sas intemporel sans eau ni électricité, un nid d'amour pour couple ou... un lieu de rapprochement père-fils, vu la promiscuité qui y prévaut.

— Papa, c'est quoi un gitan?

— Ça peut être quelqu'un qui aime la liberté et l'inconnu, qui ne tient pas en place et qui n'aime pas qu'on lui dise où aller. Ça te rappelle quelqu'un?

Depuis que Fred Pellerin a mis Saint-Elie-de-Caxton sur la mappemonde, le petit village mauricien attire les visiteurs comme une *paparmane* le fait avec les mouches. «Quand je suis arrivé ici il y a six ans, on accueillait 10 000 visiteurs par année; désormais, on en compte jusqu'à 35 000», assure Paul-André Garceau, porte-parole de la Maison du citoyen.

Si Fred Pellerin demeure la bougie d'allumage du tourisme au village, et si la visite audioguidée ou en remorque attire toujours son lot de visiteurs — surtout que Fred a récrit tous les textes cette année —, «bien d'autres curieux viennent désormais au village pour le Rond-Coin, le Garage des cultures [un musée local], les petits restos, les artisans...», ajoute Paul-André Garceau.

Plusieurs de ces sites forment autant de points de chute

pour les quelque 40 vélos bonbons, «les Bixi de Saint-Elie», offerts en libre-service et aisément identifiables à leur couleur rose nanane et orange popsicle, notamment initiés par Sébastien Houle, le Potier du village.

Il y a quelques années, ce jeune père est venu s'établir à Saint-Elie avec sa conjointe, également artisane, séduit par la qualité de vie et conforté par l'achalandage touristique qui lui assurerait un minimum de clients.

«C'est un village en pleine expansion: il y a 10 ans, l'école a failli fermer; aujourd'hui, elle déborde!», dit Sébastien Houle. Et chaque année, de nouveaux venus installent leurs pénates, comme ce fut récemment le cas de Pur safran, la première safranière commerciale au Canada. Qui sait, peut-être celle-ci épicerait-elle l'un des prochains contes de Fred Pellerin?

Le Rond Cojin, 340, rue Saint-Louis, Saint-Elie-de-Caxton, ☎ 819 221-3332, lerondcojin.com.

Collaborateur
Le Devoir

WORLD
OMNIVORE
TOUR@SAT



LE FESTIVAL
100% JEUNE CUISINE

MONTREAL
21-25 AOÛT 2014

RÉSERVEZ VOS PLACES SUR
WWW.OMNIVORE.COM

PLAISIRS

TOURISME

Des activités dans le parc de la Gaspésie? En été: canot, kayak, randonnée pédestre, pêche et, en nouveauté, surf debout à pagaie. L'hiver: raquette, ski nordique et de fond, randonnée alpine, télémark et surf des neiges... dans un coin de pays qui peut recevoir 200 cm de blancs flocons en 24 heures (!).



MATHIEU DUPUIS SEPAQ

Les sentiers de randonnée sont nombreux dans le parc gaspésien, d'une superficie de 800 kilomètres carrés.

PARC NATIONAL DE LA GASPÉSIE

Petits bonheurs d'occasions

Huit cents kilomètres carrés de choses à dire. À découvrir. À faire. À vivre. Le grandiose parc national de la Gaspésie en fait voir de toutes les couleurs, de toutes les formes, de toutes les espèces, végétales, animalières et forestières. S'il a longtemps surfé sur sa réputation de première destination de randonnée au Québec, ses dirigeants sont confrontés aujourd'hui à une offre démultipliée. Il a donc fallu faire le nécessaire pour répondre aux nouveaux besoins.

DIANE PRÉCOURT

au gîte du Mont-Albert, à Sainte-Anne-des-Monts

«**L**e parc, c'est comme la reine du bal qui aurait gardé trop longtemps la même robe et qui serait moins sollicitée pour danser!», lance mi-songeur mi-blagueur Pascal Lévesque, directeur du parc national de la Gaspésie, l'un des premiers au Québec. Dont acte.

Ainsi, on a procédé à quelques changements pour s'adapter aux besoins des clientèles, notamment en ouvrant de nouveaux sentiers familiaux et des pistes pour tous les niveaux.

Quant à nous, c'est là qu'une simple et brève randonnée nous a permis, au début de l'été, de «côtayer» autant d'originaux que le quidam peut espérer en voir dans toute une vie! Même la guide, Raymonde, partageait notre excitation: «On a beau sillonner constamment ce parc, on n'est jamais blasés devant le spectacle de la nature.»

Et au sommet de certaines montagnes, on domine le paysage à 360°. Les lacs, eux, bichonnent leurs réserves de



Le Gîte du Mont-Albert offre une table savoureuse et la bâtisse a récemment fait l'objet d'une cure de rafraîchissement. En haut: les originaux fourmillent dans le parc national de la Gaspésie. Ici, une femelle.

truites et de saumons. Et partout, les «Wow!» résonnent.

Des activités? En été: canot, kayak, randonnée pédestre, pêche et, en nouveauté, surf debout à pagaie (*stand-up paddle surf*), comme on dit dans le milieu. L'hiver: raquette, ski nordique et de fond, randonnée alpine, télémark et surf des neiges... dans un coin de pays qui peut très bien recevoir 200 centimètres de blancs flocons en 24 heures (!).

Sans compter les tours guidés et l'observation de la faune. C'est que la faune, elle est vachement généreuse en ces espaces sauvages. Sauf pour le troupeau de caribous, en péril: le personnel du parc fait des pieds et des mains pour le pro-



PIERRE TRUDEL



PHOTOS SEPAQ

téger, y compris contrôler la population d'ours.

Trônant au milieu de cette véritable mer de montagnes, le Gîte du Mont-Albert a aussi fait dans les transformations au cours des derniers mois, notamment pour les 68 chambres, toutes orientées vers la montagne et qui ont subi une cure de jouvence, mais aussi pour le menu de la salle à manger.

La table y est savoureuse, gorgée de produits québécois, et malgré la complexité de l'approvisionnement en régions éloignées des grands centres, rien n'y paraît dans l'assiette.

Vous partez pour la journée, ce qui n'est pas rare vu les nombreuses possibilités de sorties: on vous mitonnera alors un lunch énergisant. Quant au bar, il offre un menu

toute la journée pour accommoder visiteurs et sportifs.

Depuis plus de 60 ans, l'auberge accueille les amoureux de la nature dans un décor rustique chic des plus sympathiques. «On a voulu changer l'image d'un endroit haut de gamme très cher», explique le directeur Simon Marinier.

Les activités de mise en forme consommées, un massage effectué par le personnel du Centre Équilibre saura relaxer des muscles abondamment sollicités et peut-être endoloris.

Le Devoir

D Voir aussi › Une carte est-ivale des sentiers de longue randonnée pédestre au parc, sur LeDevoir.com.

Dans l'océan vert des Chic-Chocs

CAROLINE MONTPETIT

dans les montagnes des Chic-Chocs, en Gaspésie

Jacques Bouffard a filmé des chasses à l'ours polaire au Nunavik. Il a grimpé le plus haut sommet de l'ex-URSS, y a planté un drapeau de Matane et laissé un livre de Félix Leclerc.

Il a marché sur les traces des aventuriers de la ruée vers l'or au Yukon. Mais il n'est jamais autant chez lui que dans les forêts sauvages de la réserve faunique de Matane, la chaîne de montagnes des Chic-Chocs, en Gaspésie, autour de la chic et confortable auberge de montagne des Chic-Chocs de la SEPAQ, où il est guide de montagne.

«Regarde, on est millionnaires

et on ne le sait pas»,

dit le Matanaise d'origine, qui a aussi

été réalisateur pour

l'émission *La semaine verte* de Radio-

Canada. Nous sommes à environ quatre

heures de marche de l'auberge,

sur la crête dénudée qui sépare les

monts Matawee et Collins. Là, la

végétation change brusquement. Apparaît la

toundra

de montagne où vient parfois

brouter le caribou.

À nos pieds, d'un côté, un

océan de montagnes vertes presque vierges de toute

activité humaine. De l'autre, la falaise

abrupte des Chic-Chocs, dont le nom

veut dire «muraille infranchissable» en

micmac. Au loin, le fleuve Saint-Laurent,

quelques éoliennes et, toutes petites, les

maisons blanches de Sainte-Anne-des-Monts

regroupées comme pour mieux faire face à

l'immensité du paysage.

Jacques Bouffard a commencé à explorer les

montagnes gaspésiennes 5^e année, lorsque

son père est venu le chercher à l'école

pour l'amener à la chasse à l'original. «Mon

père m'a appris l'amour du territoire», dit-il.

Depuis, il en grimpe les sommets sans

relâche. Il a été le premier à traverser les

Chic-Chocs en ski, en hiver.

Autour de l'auberge des Chic-Chocs, où il

guide également des safaris photos, et, plus

loin, il connaît les originaux par leur nom.

Il les «câle» comme si c'était sa langue

maternelle. Il reproduit aussi le cri du

tétrax, cette perdrix que nous croisons avec

ses petits entre les branches d'une

épinette.

Donner des noms

En fait, c'est lui qui a nommé les

originaux mâles du secteur, Fourche et

Pic, à cause de la forme de leurs bois.

Aujourd'hui, Fourche est le mâle

dominant des lieux. Mais son statut est

menacé par Baveux, un jeune mâle

ambitieux qui suit Fourche au pas.

Au cours d'une chasse photo

où Jacques nous emmène le lendemain

matin, nous croisons plusieurs femelles

qui se laissent étonnamment approcher

de très près. Il faut dire que, dans le

territoire de 60km² qui entoure l'auberge,

Baveux, Fourche et Pic, et leurs nombreuses

femelles anonymes, sont en sécurité.

«On ne donne pas de nom aux femelles

parce qu'on ne peut pas les reconnaître

par leurs bois», dit Jacques.

Un règlement interdit toute

chasse et tout abattage d'arbres

dans les alentours. Jacques

Bouffard nous montre même la

vidéo d'une femelle et de Fourche

qui se sont laissés filmer en pleine

séance de séduction. Pour les

originaux, cela signifie que le

mâle creuse une fosse dans laquelle

il urine. La femelle vient ensuite

s'y rouler pour déterminer si son

odeur lui plaît... Puis ils se font

quelques marmousses, avant de

disparaître à l'abri des regards... Autres

espèces, autres mœurs.

Avant le souper, copieux,

concocté par le chef Alain Laflamme

et qu'on partage avec les autres

convives de l'auberge, Jacques

repère une chouette épervière

perchée sur une épinette, à

quelques mètres du balcon. Elle

rôle aux alentours pour se

repaître de couleuvres et

promène des yeux jaunes

indifférents. Nous sentons bien

que nous sommes sur son

territoire, et non l'inverse...

C'est après que le premier

ministre de l'époque, Bernard

Landry, eut témoigné de son

intention de diversifier l'offre

touristique en Gaspésie que l'auberge

des Chic-Chocs a vu le jour,

dans la deuxième moitié des

années 2000. Gilbert Rioux,

qui travaille à la SEPAQ et qui

est aussi un partenaire de

randonnée de longue date de

Jacques Bouffard, planche sur

un projet d'écologie de luxe

pour explorer la nature en

tout confort.

Jacques et Gilbert arpentent

alors les bois pour trouver le

site actuel de l'auberge, avec

une vue imprenable sur la

chute Héléne, où on peut

descendre se baigner en une

demi-journée, et, au loin, sur

la toundra de montagne du

mont Collins. Il a fallu trois

ans pour construire l'édifice

avec son spa extérieur.

Mais la Gaspésie est loin

des grands centres, on le

sait. Qui plus est quand il

faudrait s'enfoncer dans

ses montagnes à bord d'une

navette durant une heure

et quart en été, deux heures

en hiver, pour rejoindre son

lit.

Reste que l'auberge des

Chic-Chocs fait désormais ses

fraîches en hiver, avec son

offre exclusive d'hébergement

de luxe et de ski de haute

route sur les sommets

enneigés. À l'automne, elle

attire aussi les chasseurs,

qui sont sûrs de trouver de

l'original au-delà des 60km²

qui entourent l'auberge. En

été, son paysage sauvage,

cet océan de verdure qui

grouille de vie, reste à être

découvert, et adopté.

Le Devoir

Les éditions Ulysse ont publié le guide intitulé *Gaspésie et Bas-Saint-Laurent*.

«Regarde, on est millionnaires et on ne le sait pas»

Le guide Jacques Bouffard, qui a notamment été réalisateur pour l'émission *La semaine verte* à Radio-Canada



PIERRE TRUDEL

Jacques Bouffard, guide pour la SEPAQ, devant la chute Héléne dans la chaîne de montagnes des Chic-Chocs.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2762

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

2761

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

Bon voyage

Voyages solidaires

Cégep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

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

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

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

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039

<http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca>

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy au 514 985-3456 :: jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

SAVEURS

C'est le gras qui véhicule le goût. Sans lui, il faut ajouter du sucre, des saveurs souvent artificielles, et Pork Shop refuse cela. De plus, les associés remettent au goût du jour des produits presque disparus ou rendus sans valeur par la modernité.

À la gloire du cochon chez Pork Shop



PHILIPPE
MOLLÉ

Ils sont jeunes et ils sont fous du cochon, au point de s'y consacrer. Les trois associés de Pork Shop tentent de faire valoir leur métier de charcutier artisanal dans le respect des règles ancestrales et du bien-être de l'animal.

L'idée de se lancer dans un tel secteur a commencé à germer en 2012, alors que les compères travaillaient ensemble dans un restaurant du centre-ville de Montréal. Jean-Simon Petit, 29 ans, a bâti sa réputation professionnelle sur son passage dans différentes boucheries et charcuteries artisanales en Europe.

Très vite, il découvre un savoir-faire qui le rejoint. D'abord, précise-t-il, on mise sur la qualité et le confort de l'animal, avant même d'envisager sa transformation. C'est grâce à sa rigueur et à sa créativité que Jean-Simon Petit a pu séduire ses amis Frédéric Daoust, cuisinier de métier, et Tonny Gosselin, le gestionnaire de l'équipe, qui a fait ses classes à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) à Montréal.

Un départ prudent

Après une gestation de plusieurs mois et après avoir amassé leurs sous, ils obtiennent le soutien financier du CLD de Mirabel, qui leur permet d'ouvrir un laboratoire. Un plan C1 voit le jour selon les règles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), permettant la fabrication de charcuterie d'après les normes de production en vigueur au Québec.

Un changement radical dans les habitudes de consommation des Québécois et l'attachement de ceux-ci aux petits producteurs et artisans d'ici leur permettent petit à petit d'accroître leur part de marché et d'espérer percer là où les grandes entreprises ne peuvent le faire.

Les associés misent tout de suite sur la qualité et la créativité pour leurs recettes, par exemple en ajoutant des épices de la forêt boréale dans leurs préparations, et sur le service à la clientèle.

Depuis l'ouverture en 2013, le nombre de clients n'a cessé d'augmenter, tant dans le secteur de la restauration (Chez Lévêque, le Sofitel et Leméac) qu'auprès de détaillants (William J. Walter et la Boucherie Beau-bien), qui ont vraiment soutenu l'entreprise de Mirabel.



Le fameux saucisson à l'ail a contribué à établir la renommée de cette charcuterie de Mirabel.

Travailler les produits secs est un vrai défi. « Il faut composer avec l'humidité, les différentes farces que nous utilisons, tantôt avec de la bière, tantôt avec des épices, ou encore avec les variations de température qui fluctuent l'été et l'hiver », confie Jean-Simon.

Ces nouveaux charcutiers à l'allure de Rambos barbus sont constamment à l'affût des nouvelles tendances alimentaires. Comme la ferme Gaspar, dont ils se sentent très proches, ils travaillent et investissent toujours dans de nouvelles recettes, tout en reprenant, dans

bien des cas, le travail à l'ancienne des compagnons charcutiers.

Sans parler de produits démesurément gras, l'ère du cochon maigre est bien révolue. Et pour cause, car c'est le gras qui véhicule le goût. Sans lui, il faut ajouter du sucre, des saveurs souvent artificielles, et Pork Shop refuse cela. De plus, les associés remettent au goût du jour des produits presque disparus ou rendus sans

valeur par la modernité. Leur dernier-né, un saucisson cuit à l'ail frais du Québec avec des viandes choisies, est une pure merveille, sûrement ce qui se fait de mieux au Québec. Voilà un produit 100% local, fait avec du porc d'ici, fumé et cuit à l'ancienne dans un boyau naturel. Un privilège retrouvé pour les consommateurs. Olivier Perret, chef du Sofitel, croyait ce produit disparu; il lui rappelle son enfance. Même chose pour le

chef du restaurant Les Têtes de cochon à Sainte-Adèle, Anthony Toublanc.

La suite des choses

Le retour vers des valeurs alimentaires traditionnelles offre à une clientèle aguerrie un choix plus large, ce qui semblait impossible il y a de cela seulement quelques années. Certaines chaînes alimentaires ouvrent plus facilement leurs portes à ces artisans, bien que le fossé de l'accessibilité soit encore profond pour certains.

Chez Pork Shop, qui souhaite se démarquer grâce au goût unique de ses produits, la route est bien tracée. Les compères désirent créer une gamme de produits à leur image, tout en participant à la valorisation des métiers de bouche, afin que la charcuterie trouve sa place auprès d'artisans comme le chocolatier Christophe Morel, le boucher Marc Bourgeon ou le boulanger Martin Falardeau du Pain dans les voiles.

Et on peut ajouter les Laps pour la restauration ou encore Stéphanie Labelle, de la pâtisserie Rhubarbe, avec ses desserts uniques. Nul doute que les trois musiciens de Pork Shop vont marquer le Québec par leur talent. Avec eux, le cochon est devenu gastronomique.

LES CHARCUTIERS PORK SHOP

20 550, chemin de la Côte-Nord, Mirabel.

Tél. : 514 688-3158.

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.



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Les saucissons de porc de Pork Shop dans le fumoir. Les trois jeunes propriétaires proposent une charcuterie artisanale qui respecte le bien-être des bêtes et les règles de l'art ancestral.



Frédéric Daoust et Jean-Simon Petit, de chez Pork Shop

Découverte

Des smoothies de fruits et légumes

De nouveaux produits Welch's arrivent sur le marché. Le Green Supreme et Orange Sunrise sont deux smoothies qu'il suffit de mélanger avec de l'eau ou du jus pour avoir l'équilibre fruits-légumes parfait. En vente partout en supermarché au coût de 4,49\$. naturestouch.ca

RECETTE DE LA SEMAINE

Grillades de porc au romarin, à la plancha

Pour 4 personnes

4 côtes de porc prises avec le filet
30 ml d'huile de tournesol
30 ml de sauce soya légère
30 ml de jus de citron
4 gousses d'ail hachées
3 branches de romarin émietté
Une douzaine de grains de poivre noir écrasés
Fleur de sel

Mélanger l'huile avec l'ail et la sauce soya, puis ajouter les feuilles de romarin. Verser ce mélange sur les côtes de porc. Laisser mariner le tout au réfrigérateur durant deux à trois heures en prenant soin de remuer de temps en temps.

Préchauffer la plancha allant au four ou au barbecue. Verser le jus de citron sur la marinade et mettre les côtes-lettes de porc sur la plancha, en ajoutant les grains de poivre. Cuire 3 minutes environ de chaque côté.

À la toute fin, assaisonner de sel des deux côtés et laisser reposer à couvert durant 3 minutes avant de servir. Accompagner de lentilles ou, encore mieux, de haricots verts frais sautés au beurre.

Biblioscopie

TRUCS DE TOQUÉS
Michèle Duby
Éditions Albin Michel
France, 2014, 187 pages


Voilà, selon l'auteure, 1000 astuces et trucs de chefs qui vont changer votre vie. Il s'agit en effet de conseils éclairés de professionnels des divers métiers de bouche qui partagent leur savoir: comment conserver les tomates, acheter un poisson, cuire des légumineuses ou faire une crème anglaise, par exemple.

Escapades

ESTIVALES

Glacis

auberge gourmande



UNE AVENTURE GASTRONOMIQUE AU MOULIN

L'ISLET
1 877 245-2247

À une heure de Québec!

www.aubergedesglacis.com

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

Les grandes

tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez
Milos



estiatorio Milos

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

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

JARDINS



PHOTOS LISE GOBEILLE

La « technique de transfert de couche de mousse » consiste en une réintroduction de plantes de tourbières et en une gestion de l'hydrologie du site. Après la restauration, la végétation typique des tourbières se réinstalle. Il faut de 15 à 20 ans pour qu'il y ait une couche assez épaisse de mousse afin de bien contrôler le niveau de l'eau.

La mousse de tourbe, façon sensée



LISE GOBEILLE

En Amérique du Nord, l'horticulture est le secteur qui utilise le plus de mousse de tourbe. On l'emploie autant pour la fabrication de mélanges qu'en amendement pour les sols, mais est-ce toujours un bon choix? Y a-t-il d'autres options?

L'utilisation de la mousse de tourbe n'est pas mauvaise en soi, mais réfléchir à son usage n'est pas une mauvaise idée non plus

La mousse de tourbe, communément appelée en anglais *peat moss*, se forme par l'accumulation de débris de plantes, surtout de mousse de sphaigne partiellement décomposée. D'ailleurs, la confusion est courante entre la mousse de tourbe et la mousse de sphaigne. Cette dernière est vivante; décomposée, elle devient de la mousse de tourbe. Il faut 100 ans à la tourbe, extraite des tourbières, pour une accumulation de cinq à dix centimètres. Selon les caractéris-

tiques de la tourbière, la mousse de sphaigne croît de 2 à 12 cm par année, mais comme elle se décompose et se compacte pour former la mousse de tourbe, l'accumulation n'est que de 0,5 à 1 mm par année.

Les pour et les contre

La mousse de tourbe favorise le contrôle de l'humidité du sol, augmente son pouvoir tampon, prévient le lessivage des éléments et aide à l'enracinement des plantes. Comme son pH est bas, on l'emploie également pour l'acidification des sols, par exemple pour la culture des éricacées. Par contre, elle apporte peu d'éléments nutritifs et ne favorise pas la vie microbologique du sol.

De plus, son exploitation détruit des milieux naturels et libère du carbone dans l'atmosphère pouvant accentuer le réchauffement planétaire. Tout de même, cette industrie n'est pas celle qui détruit le plus ces écosystèmes. L'agriculture, la foresterie, Hydro-Québec et les constructions de routes ont un impact beaucoup plus grand.

Exploitation durable

Un groupe de recherche formé d'universitaires et de membres de l'industrie canadienne de la mousse de

tourbe, ainsi que différentes agences gouvernementales fédérales et provinciales ont mis en place et étudient depuis déjà une vingtaine d'années une gestion intégrée et durable des tourbières canadiennes.

Entre autres, Line Rochefort et son équipe de chercheurs du Département des sciences de l'Université Laval — le Groupe de recherche en écologie des tourbières (GRET) — se sont penchés sur plusieurs sujets, tels le développement des techniques de restauration, la biodiversité, l'hydrologie, la géochimie et la microbiologie des tourbières exploitées et restaurées, la productivité et l'écologie de la mousse de sphaigne et les stratégies de conservation des tourbières.

La technique de restauration développée par le groupe de recherche s'appelle « technique de transfert de couche de mousse ». Elle consiste en une réintroduction de plantes de tourbières et en une gestion de l'hydrologie du site. D'abord, la surface exploitée est aplanie, puis des plantes sont récoltées sur un site donneur; ensuite, elles sont répandues à l'aide d'un épandeur à fumier et un paillis vient les recouvrir. Finalement, les canaux de drainage sont bloqués afin de remouiller la tourbière, et là commence la période de suivi.

Après la restauration, une végétation typique des tourbières se réinstalle en quelques années. Selon les recherches, il faut de 15 à 20 ans pour qu'il y ait une couche assez épaisse de mousse afin de bien contrôler le niveau de l'eau, et de 10 à 15 ans pour que l'équilibre du carbone annuel se trouve proche des conditions naturelles.

Certification Veriflora

À la demande de l'industrie des producteurs de mousse de tourbe, Scientific Certification System (SCS) — une tierce partie spécialisée en environnement et en développement durable —, un *écobabeling* a été créé, la certification Veriflora. Plus de la moitié des exploitations nord-américaines se soumettent à ses critères stricts: protection et conservation de l'écosystème, conservation des res-



La mousse de tourbe favorise le contrôle de l'humidité du sol, augmente son pouvoir tampon, prévient le lessivage des éléments et aide à l'enracinement des plantes.

sources et efficacités énergétiques, etc.

Les tourbières fournissent de nombreux biens et services, récréotouristiques ou autres, mais les plus importants sont sûrement les services de régulation tels que le contrôle des inondations, la filtration de l'eau et le captage du CO₂. Les sphaignes vivantes ou mortes accumulent et séquestrent plus de carbone que tout autre groupe végétal. Les tourbières sont d'immenses réservoirs de carbone, et cette caractéristique en situation de réchauffement climatique est loin d'être négligeable.

Ajoutons aussi que, pour l'ensemble des biens et services fournis annuellement par les tourbières, la valeur est estimée à environ 14 078 \$ par hectare, selon le document *Les secrets des milieux tourbeux & la tourbière de Saint-Joachim-de-Shefford*.

Conservation

Quant à la conservation, Stéphanie Pellerin, PhD de l'Institut de recherche en biologie végétale et coauteure de *Analyse de la situation des milieux humides au Québec et recommandations à des fins de conservation et de gestion durable* (2013), mentionne qu'en 2011, au Québec, 9% de la superficie totale des tourbières se trouvait dans des aires protégées, mais que très peu d'entre elles étaient localisées dans le sud de la province, où sont situées les activités d'exploitation, et que moins de 1% des basses terres du Saint-Laurent et des Appalaches sont protégées, un secteur particulièrement menacé.

Et les solutions?

L'utilisation de la mousse de tourbe n'est pas mauvaise en soi, mais réfléchir à son usage n'est pas une mauvaise idée non plus. Au Québec, il ne semble pas y avoir de terreaux d'emportage sans mousse de

tourbe, alors si on veut absolument éliminer celle-ci de nos mélanges, on doit les fabriquer soi-même avec du compost comme base.

Par contre, pour l'amélioration des sols, que ce soit pour augmenter le pouvoir d'absorption d'un sol sableux ou pour rendre plus léger un sol argileux, le compost fait un excellent travail, en plus d'ensemencer des microorganismes. Mais soyez attentif car la plupart des composts commerciaux sont à base de... *peat moss*. Essayez de choisir ceux qui contiennent uniquement de la matière organique recyclée. Et si vous achetez de la mousse, sélectionnez celle qui est certifiée par Veriflora, vous saurez qu'elle est récoltée selon les normes de développement durable.

Les taches foliaires du marronnier

Le marronnier est remarquable pour sa floraison spectaculaire en panicle au printemps et ses belles feuilles palmées. Malheureusement, ces dernières sont souvent attaquées par un champignon appelé *Guignardia aesculi*. Les premiers symptômes sont de petites taches aqueuses de formes irrégulières qui apparaissent sur les folioles au printemps. Vers la fin de juin et au début de juillet, les taches s'élargissent, deviennent brun roux avec une bordure jaune.

Si l'attaque est grave, les feuilles s'enroulent et tombent prématurément. Il est important de ne pas confondre le roussissement dû à la sécheresse avec cette maladie. Celle-ci se distingue par des points noirs sur les taches à la surface supérieure des feuilles. *G. aesculi* a peu d'impacts sur la santé et la vigueur de l'arbre, mais il en réduit considérablement l'esthétisme.

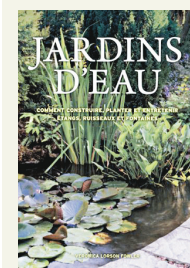
Afin de contrôler la propagation de la maladie, on ramasse

Au jardin cette semaine

Déjà la mi-août! Donc, jusqu'à la mi-septembre, c'est un bon temps pour faire un sursemis dans les zones endommagées de la pelouse et aussi pour les plantations et le changement de place des végétaux. Au potager, on pense à semer les légumes qui aiment les températures plus fraîches — laitue, épinard, mâche... — pour avoir des récoltes jusqu'en octobre.

Dans la bibliothèque

JARDINS D'EAU
COMMENT CONSTRUIRE, PLANTER ET ENTREtenir ÉTANGS, RUISSEAUX ET FONTAINES
Veronica Lorson Fowler
Broquet
2014, 176 pages

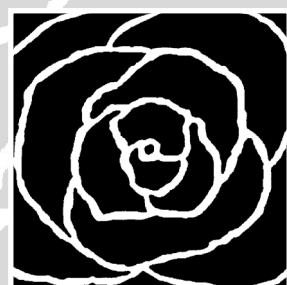


Voilà un excellent livre sur les jardins d'eau. Si vous avez un projet, qu'il soit petit ou grand, je le recommande. Les explications sont claires et il contient beaucoup de photos et de figures. Les projets sont présentés par étapes, des tableaux aident à évaluer les coûts, on présente les erreurs à ne pas faire et on donne de l'information sur l'entretien, les plantes... C'est vraiment un ouvrage complet et un bon outil pour ne pas se... planter.

les feuilles et on les envoie au compost de la ville, ou on les brûle. On ne peut pas les mettre au compost maison car la température de celui-ci ne monte pas assez pour éliminer le champignon.

Pour augmenter la résistance de l'arbre, on peut retirer en partie la pelouse sous celui-ci et y mettre une bonne couche de compost chaque année. En période de sécheresse, un bon arrosage est aussi recommandé. Le traitement avec des fongicides est possible, mais difficilement praticable sur de grands arbres.

Vos questions à lgobeille@ledevoir.com.



MARIE VERMETTE inc.

Flours, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226

514 272-2225