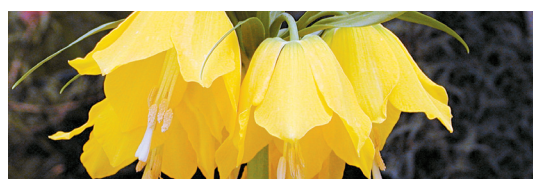


**SAVEURS**

Le Marché du bout de l'Île
à Pointe-aux-Trembles
Page D 5

**JARDINS**

Incursion dans la bulle
des bulbes
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / CAMBODGE



Un bungalow dans l'île de Koh Rong.

MÉLISSA GUILLEMETTE

Un bungalow au pays des Khmers

Le pays des Khmers offre des plages vierges et des collines fraîches qui invitent à la détente. Pour vivre la mer autrement et savourer la campagne dans son calme le plus plat, les routards en quête d'aventure pourront choisir le Cambodge. Un périple qui a une saveur de bout du monde.

MÉLISSA GUILLEMETTE

S en Monorom — Dans un dossier qui remonte au début de l'été, le magazine américain *Newsweek* se demandait s'il est encore possible de voyager dans des lieux isolés et passablement authentiques en cette ère du tourisme de masse et des vols pas plus chers qu'un trajet de bus. L'auteure de ces lignes était alors de retour du Cambodge, où, justement, elle s'était sentie dans une *Lonely Planet*: au sud-ouest du pays et dans les collines de l'est.

cherche de tranquillité opteront pour les îles, ou du moins pour un hébergement plus à l'écart.

Nous avons posé nos pénates sur l'île de Koh Rong, qui pourrait aisément être rebaptisée «le paradis». Elle n'a absolument rien à envier au superbe mais hypertouristique archipel thaïlandais Ko Phi Phi, où une partie du film *The Beach*, avec Leonardo DiCaprio, a été tournée en 2000, et à l'avantage d'être encore méconnue. Nous aurions également pu opter pour Koh Rung Sa-Loem, sa voisine aux deux montagnes et à la baie en cœur, pour Koh Russei ou encore pour Koh

Si le pays est connu avant tout pour les temples d'Angkor Wat, il offre aussi des oasis éloignées du bruit des motos et des flashes d'appareils photo. À condition de ne pas rechercher le grand luxe.

Ta Kiev, qui offre des sorties en kayak de mer.

Un bateau met deux heures et demie pour parcourir la vingtaine de kilomètres

Si le Cambodge est connu avant tout pour les temples d'Angkor Wat, septième merveille du monde attirant un peu plus de deux millions de touristes par année — soit pratiquement la totalité des visiteurs entrant au pays —, il offre aussi des oasis éloignées du bruit des motos et des flashes d'appareils photo. À condition de ne pas rechercher le grand luxe, car dans ce cas, mieux vaut s'en tenir à Angkor Wat et à Phnom Penh, la capitale. Le Cambodge s'ouvre rapidement au tourisme, mais il faut garder en tête que le pays est officiellement sorti du conflit indochinois il y a 12 ans à peine...

séparant Sihanoukville et Koh Rong, qui est pratiquement déserte si ce n'est quelques maisons sur pilotis typiquement cambodgiennes. En arrivant sur l'île, les habitants, dont un grand nombre de pêcheurs, vous feront un grand sourire avant de reprendre leur partie de cartes ou leur besogne. Au total, ils sont moins de 1000 à vivre dans les quatre hameaux de l'île de 78 kilomètres carrés.

Et puis vlan! On regarde autour et cette île nous charme par sa beauté toute en collines, la chaleur de la mer, le son du sable qui fait «squick-squick» sous nos pieds, comme du fromage en grains.

Pour qui trouve son plaisir dans l'aventure et la simplicité, les îles du sud sont tout indiquées. Depuis la capitale, des autobus climatisés munis de téléviseurs (diffusant des vidéos cambodgiens ou des films thaïs traduits en khmer: dépaysement garanti) mènent les voyageurs jusqu'à Sihanoukville, petite ville de la côte, ouverte sur le golfe de la Thaïlande. Si cette localité a tout pour satisfaire les jeunes touristes en quête de fêtes sur la plage, de boom-boom et de cocktails envoi-

lants, les touristes à la recherche de tranquillité opteront pour les îles, ou du moins pour un hébergement plus à l'écart. Nous avons posé nos pénates sur l'île de Koh Rong, qui pourrait aisément être rebaptisée «le paradis». Elle n'a absolument rien à envier au superbe mais hypertouristique archipel thaïlandais Ko Phi Phi, où une partie du film *The Beach*, avec Leonardo DiCaprio, a été tournée en 2000, et à l'avantage d'être encore méconnue. Nous aurions également pu opter pour Koh Rung Sa-Loem, sa voisine aux deux montagnes et à la baie en cœur, pour Koh Russei ou encore pour Koh Ta Kiev, qui offre des sorties en kayak de mer. Un bateau met deux heures et demie pour parcourir la vingtaine de kilomètres

VOIR PAGE D 3: CAMBODGE

AMÉRIQUE		LA TOURNÉE DE LA FLORIDE		OUTRE-MER		COSTA DEL SOL	
PUERTO PLATA Grand Paradise Playa Dorada 4**** 10 mars (8 jours / 20 repas) Vol Air Transat	1079\$	11 mars (17 jours / 16 repas)	2399\$	VIETNAM FORFAIT PLUS 20 fév. (25 jours de circuit, 62 repas, vol : China Airlines)	4549\$	9 avril (16 jours, 28 repas, hôtel au bord de la mer, vol : Air Transat)	1899\$
LES SPLENDEURS MEXICAINES 16 février (8 jours / 19 repas) Vol CanJet Supplément de 135\$ si réservé après le 30 novembre 2011	1849\$	26 février (12 nuits / 33 repas) Départ en autocar vers New York. Croisière à bord de l'Explorer of the Seas	1519\$	CIRCUIT EN THAÏLANDE 17 fév. (20 jours 42 repas, vol : United Airlines)	3599\$	SÉJOUR À NICE 12 avril (16 jours en studio au centre ville, vol : transat)	1599\$
LES SPLENDEURS DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 9 décembre (4 jours / 5 repas) Incluant le spectacle de Noël « Boston Pops Holiday »	1979\$	BOSTON ET LES CHÂTEAUX À NOËL 9 décembre (4 jours / 5 repas)	599\$	PRAGUE AUBAINE 4 mars, (8 jours, 8 repas, hôtel 4* centre ville, vol : Air France)	1699\$	PARIS AUBAINE 29 avril (8 jours, 12 repas, hôtel centre ville, vol de Montréal : Air transat)	1899\$
TORONTO ET NIAGARA EN LUMIÈRES Spectacle Cavalcade of Lights	349\$	OPÉRA MADAME BUTTERFLY 8 décembre (4 jours)	699\$	COSTA RICA avec Larry Hodgson 18 mars (12 jours, 28 repas, vol : American Airlines)	3499\$	PÉNICHE ET VELO EN HOLLANDE 17 mai (13 jours, 24 repas, vol. Air Transat)	3199\$
CROISIÈRE EN ALASKA ET CIRCUIT DANS L'OUEST CANADIEN 16 juin (16 jours / 31 repas) Vol Air Canada À partir de	4049\$	CHICAGO À NOËL 24 novembre (6 jours / 5 repas)	779\$	GRAND CIRCUIT DE TURQUIE 20 mars (15 jours, 30 repas, vol : British Airways)	2799\$	GRÈCE ET SES ÎLES 6 mai (16 jours dont 7 nuits de croisière, 30 repas, vol : Air Transat)	3249\$
Croisière à bord du Radiance of the Seas. Si réservé avec dépôt avant le 6 janvier 2012		LES CANADIENS AU NEW JERSEY 9 décembre (3 jours / 2 repas)	389\$	ILES CANARIES 25 mars (15 jours dont 2 nuits à Madrid, 22 repas, vol : Air France)	3199\$		
				AGROPOLI ET CÔTE AMALFITAINE 12 avril (16 jours, 40 repas, vol : Air Transat)	2099\$		

Prix par personne en occ. double incluant : transport, hébergement et taxes. La contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents des voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$ est exclue.
PRIX VALIDE AU MOMENT DE LA PUBLICATION Détenanteur d'un permis du Québec.

PLAISIRS

Musée des Anciens Canadiens
Des frères Bourgault
à la nouvelle vague

NICOLE PONS

Saint-Jean-Port-Joli — La route du destin prend parfois de drôles de détours. Sans la crise économique de 1929, Saint-Jean-Port-Joli ne serait peut-être pas devenu la capitale de la sculpture sur bois. À l'été 1930, Médard Bourgault, un ancien marin devenu charpentier, alors en panne de clients, décide de vendre ses sculptures au bord de la route. Artiste dans l'âme, passionné par le bois, il a déjà orné les murs et le mobilier de sa maison.

S'inspirant de scènes du terroir et de l'art religieux, Médard n'est pas le seul de la famille à manier la gouge. Ses frères, André et Jean-Julien, se joignent à lui. L'art paysan emprunté aux contes et légendes du Québec est leur source principale d'inspiration. Ils animent un atelier qui deviendra une école de sculpture en 1940. Véritable creuset pour artistes en devenir, l'école attire des jeunes venus de partout.

À la mort de Médard, en 1967, une centaine de sculpteurs sont installés au village. Il laisse en héritage plus de 4000 pièces dont beaucoup ont été vendues à travers le monde. Descendants d'une célèbre famille de sculpteurs français du XVII^e siècle, les Legros, dont l'un des membres, François, réalisa des sculptures pour le Château de Versailles, les trois frères Bourgault ont créé une dynastie.

Au Musée des Anciens Canadiens, fondé en 1975 à l'initiative de Maurice Leclerc pour préserver la mémoire des artistes régionaux, présenter la nouvelle génération de sculpteurs sur

bois et créer une fierté d'appartenance, on trouve une cinquantaine de leurs œuvres côtoyant celles d'autres pionniers: Eugène Leclerc, spécialiste des maquettes de bateaux, Gilles-Jacques Cloutier et son fameux *Braconnier* sculpté dans une loupe de cèdre, Julien Desrosiers et ses superbes armoires sculptées dans la masse. La relève est bien présente. Pier Cloutier, dit Clout, l'un des meilleurs élèves de Jean-Julien, expose entre autres une œuvre maîtresse intitulée *Près de l'étang*. Sculptée dans un seul morceau de pin blanc, elle représente une jeune femme assise sur un tronc d'arbre.

Récemment, la collection s'est enrichie de nouvelles œuvres. Louis Lavoie, artiste atitré du musée, qui expose une splendide haut-relief *Elle danse avec la vie*, a réalisé une délicieuse série de bas-reliefs inspirés des illustrations de Norman Rockwell, célèbre dessinateur américain humoristique du début du XX^e siècle, et un bas-relief de *La Joconde* peint par sa femme, Carole Perreault. Des personnages réels ou fictifs, certains grandeur nature (René Lévesque, Pierre-Elliott Trudeau, Harry Potter, par David Deschênes) et même Les Beatles, sont entrés au musée. Tout un univers imaginaire d'environ 250 pièces, en pin blanc, tilleul et noyer cendré.

Musée des Anciens Canadiens, ☎ 1 866 598-3392, www.museedesancienscanadiens.com. Ouvert tous les jours jusqu'au 31 octobre.

Collaboration spéciale



NICOLE PONS

Une partie de la sculpture *Près de l'étang*, de Pierre Cloutier, réalisée dans une seule pièce de pin blanc.

TOURISME
Long-courrier

Après *Light of Paris, Tokyo, New York*, le photographe Jean Michel Berts récidive avec *Light of Istanbul*, un livre d'images fabuleuses qui dégagent presque des odeurs! Des photos en noir et blanc qui donnent aussi bien dans la clarté que dans la pénombre.

L'Italie en automne

«Préparant un premier séjour en Italie fin octobre-début novembre, je fais appel à vos bons conseils. Y



LIO KIEFER

a-t-il encore une offre touristique à Rome, Naples et Florence à cette période? À quelle température moyenne s'attendre? Est-ce qu'il vaudrait mieux, en raison du climat, reporter en mars-avril 2012 ce voyage depuis longtemps souhaité? À noter que nos intérêts sont davantage culturels.»

D. Viel, Québec

Rome, Naples et Florence ont une offre touristique toute l'année. La période d'octobre-novembre est généralement plus fraîche, même à Naples. Florence et Rome peuvent être pluvieux. En mars-avril, c'est plus clément. Et les intervenants touristiques ont plus le sourire en vue de la saison estivale. En octobre, vous avez des couleurs, en mars, vous avez des odeurs. Par contre, la visite des musées n'a pas de saison.

L'Italie bis

«Après une année de travail intense, je désire aller en Italie à la mi-octobre. J'aime prendre mon temps en voyageant. Mon objectif: quelques villes et beaucoup de campagne. J'ai pensé commencer par Milan car je suis très attiré par le design. Ensuite, Venise, puis Sienne, suivie d'Alba en passant par Pise, et retour à Milan.

«Je m'interroge sur le transport... Est-il préférable de louer une voiture? Est-ce que ce parcoure est possible en train et en bus? Ensuite, le parcours... Est-ce une distance raisonnable? Je serai un mois en Italie. Je sais que la majorité des gens en voient beaucoup plus dans ce laps de temps. Et la période de l'année... Ce sera probablement le début de la basse saison. Est-ce que je peux envisager une portion en bord de mer?»

Alain Spooner, Montréal

Une voiture en achat-rachat, pour la longueur de votre séjour, est une possibilité. Vous arrêtez, parlez, mangez où vous voulez, quand bon vous semble. Le seul obstacle concernant l'auto: Venise. Logez à Mira,



MARIO LAPORTA REUTERS

La ville italienne de Naples et le mont Versuvius.

laissez la voiture à l'hôtel et prenez le bus. Les stationnements à Venise sont comme des tirelire prohibitives. www.tripadvisor.fr/Hotel_Review-g499093-d321218-Reviews-Riviera_dei_Dogi_HotelMira_Veneto.html.

À Sienne, les hôtels aux limites des enceintes de la ville sont à conseiller. www.relaisilcasato.it. Et à Milan, quelques pensions de famille ont leur stationnement. www.limba.com/fr/hebergement_italie/pensions-de-famille/lombardia-milano.htm.

Si vous ne faites que de la ville, le train est un meilleur moyen. Mais si vous êtes en voiture, vous pourrez ajouter deux ou trois jours à Cinque Terre. Un mois, pour ce que vous voulez entreprendre, ce n'est pas le plus stressant.

Air France : vol reporté

«Le 24 juillet, vers 16h45, nous prenions que le vol Air France de 16h10 (Airbus A380) qui devait nous ramener de Paris à Montréal était reporté au lendemain. Le transporteur a alors dirigé les passagers vers un hôtel à proximité (sic). Ma compagne de voyage ayant besoin d'un fauteuil roulant, nous avons été orientées vers un comptoir spécial, comme les autres personnes nécessitant une assistance et leurs accompagnateurs.

«Quelque 45 minutes après l'annonce de l'annulation du vol, nous avions en main nos coupons d'hôtel et de repas. Malgré cela, il aura fallu encore deux heures supplémentaires et de nombreuses récriminations de notre part pour que le service d'assistance vienne nous chercher. Résultat: nous sommes arrivés passés 21h à un hôtel éloigné et plutôt miteux, où le "buffet à volonté" était pratiquement vide et le service à l'avenant.

«Le vol qui devait partir à 10h le lendemain n'a décollé qu'à 11h40, laissant plus de 500 passagers poireauter dans l'avion pendant presque deux heures. À notre retour, j'ai porté plainte auprès d'Air France et réclamé un dédommagement. Un mois plus tard, je n'ai reçu aucune nouvelle. La qualité du service d'Air France n'est assurément plus ce qu'elle était. À votre avis, y a-t-il une façon de nous assurer que nos doléances soient entendues?»

Louise Riendeau, Montréal

Je n'ai plus d'affinités «copinières» avec Air France qu'avec Balkh Airlines (compagnie afghane, qui a un petit-déj surprenant). Mais je peux vous dire que le service d'Air France s'est amélioré plutôt que le contraire.

En ce qui concerne l'hôtel, s'il se trouvait derrière la gare du Nord avec des dames habillées de toutes sortes de couleurs qui font semblant de prendre l'autobus et que votre tapis de bain sentait la moutarde, alors c'était éloigné et miteux.

Mais en règle générale, les hôtels choisis par toutes les compagnies aériennes ne sont pas situés à la sortie de la piste d'atterrissage et sont des établissements standard pour un transit, une nuit.

Seuls les passagers en classe tralala se voient offrir un hôtel qui n'est pas moins éloigné, mais qui est beaucoup plus tralala.

Quant à l'assistance et au buffet, cela renifle la négligence de la compagnie aérienne et de l'hôtel. Pour vos doléances, je correspond avec les autorités «airfranciennes». Donnez-moi des nouvelles!

Une remarque

«Concernant les taux de change et les retraits à l'étranger, vous avez certes raison de dire qu'il n'est pas sécuritaire d'avoir 1500 \$ en poche [«Long-courrier», *Le Devoir*, 17 septembre 2011]. Cependant, je crois que vous faites erreur en ce qui concerne les taux faramineux des bureaux de change.

«À la mi-août, j'ai payé 1412,50 \$ (frais inclus) pour obtenir 1000 euros chez Calforex, rue Peel à Montréal. À la même date, une facture de 1659 euros m'en a coûté 2410,16 avec Visa (taux de conversion de 1,452). Ma banque avait essentiellement le même taux que Visa, plus des frais de 5 \$ pour chaque retrait effectué à partir de guichets à l'étranger.»

P. Maltais, Montréal

Votre remarque est justifiée par l'exemple que vous donnez. Par contre, en prenant de l'argent par un distributeur en France, la note sur mes cartes de débit de Desjardins et de la Banque Scotia a été établie au taux de change de la journée (trois jours après). Avec des frais de retrait de 5 \$. Quand je suis revenu au Québec, j'ai voulu changer des euros chez Calforex. Vu ce qu'ils me donnaient, j'ai gardé mes euros.

À surveiller

Finnair et l'aéroport d'Helsinki cherchent des chasseurs libres de faire des reportages (blogue, photos et vidéos) du 17 octobre au 7 décembre prochain: sept chasseurs de qualité, sept semaines et sept catégories (classe affaires, bouffe et boissons, qualité d'accueil et de services, sièges, transferts, magasinage à l'aéroport, etc.).

Les critères reposent sur la connaissance des médias sociaux et de la possibilité de joindre un maximum de personnes pendant ces sept semaines, ainsi que sur celle du voyage et le fait de l'avoir déjà expérimenté. On demande également d'écrire dans un anglais de classe finlandaise. Envoyez votre demande avant le 5 octobre 2011. Des billets sur Finnair, via Helsinki, seront une sorte de cadeau final pour les participants. <http://qualityhunters2.com>.

Solidarité Sud organise chaque année, en février-mars, des stages de solidarité d'une durée de six semaines en Amérique centrale. Ces stages permettent aux participants, la plupart retraités, d'effectuer un travail bénévole auprès de populations défavorisées du Honduras ou du Nicaragua, de vivre dans des familles, de perfectionner leur espagnol et de découvrir la réalité du pays où se déroule le stage. La date limite d'inscription est le 30 septembre. www.solsud.com.

À lire, à voir, à entendre

Après *Light of Paris, Tokyo, New York*, le photographe Jean Michel Berts récidive avec *Light of Istanbul*, un livre d'images fabuleuses qui dégagent presque des odeurs!

Des photos en noir et blanc qui donnent aussi bien dans la clarté que dans la pénombre. On est au bazar ou au sauna. Dans une ruelle, des enfants jouent à la vie. Les textes sont d'Alexandra Ricci.

Cela change du sempiternel Bosphore au coucher du soleil, de la maison de Pierre Loti et de la Mosquée bleue juste avant les feux. Chez Assouline www.assouline.com.

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

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BAS SAINT-LAURENT

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

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca

Info et réservation : (418) 736-5656

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

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

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS & SPA GIVENCHY

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

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

Vous en avez 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 "rolleybus", piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de pique-nic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sans fil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

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

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

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

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

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

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

Retrouvez votre nature : www.awb.ca

1 888-902-7663

CANTONS DE L'EST



CLUB DE GOLF OWL'S HEAD

Appartement-Hôtel de style condo à 1h30 du pont Champlain sortie 106 de l'autoroute 10

OWL'S HEAD

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

www.owlshhead.com

1 800 363-3342

PLAISIRS

TOURISME

La province du Mondulkiri abrite plusieurs minorités qui ont une culture et une langue totalement différentes des Khmers. En fait, avant 2003, aucune route ne reliait cette région au reste du pays. Elle s'ouvre tranquillement au tourisme, mais encore une fois, il s'agit d'une destination pour routards aventuriers.



PHOTOS MÉLISSA GUILLETTE

La plantation de café de Mondulkiri.

CAMBODGE

SUIITE DE LA PAGE D 1

Rudy, le propriétaire de Paradise Bungalow, l'un des complexes, a justement choisi d'emménager sur Koh Rong pour ce calme qui y règne, après trois ans passés à Sihanoukville. La région se développe rapidement. «Quand je suis arrivé à Sihanoukville, il y a quatre ans, il n'y avait pas de route là où se trouvent aujourd'hui toutes les pensions [il y en a des dizaines!], raconte l'Allemand d'origine, qui parle aujourd'hui le khmer. J'ai vendu mon commerce et me voilà ici.»

Parions qu'il devra bientôt déménager, vu le plan qu'ont des promoteurs sur 20 ans pour Koh Rong, qui inclut un aéroport et des hébergements de luxe à la tonne... Raison de plus pour visiter l'île au plus vite! Pour l'instant, pas même une moto n'y circule.

Que peut-on y faire? Baignade, randonnée dans la jungle à la recherche de cascades ou sur les kilomètres de plages tout autour, et plongée sous-marine ou en apnée avec la Dive Shop établie sur l'île. La plongée n'est certainement pas la meilleure en Asie du Sud-Est, mais elle permet tout de même de découvrir une vie aquatique riche, dont les poissons-clowns, les nudibranches et les poissons-scorpions.

Une simple saucette nocturne permet quant à elle de nager avec le plancton, qui s'illumine sous nos mouvements en traînée de mini-néons vert fluo. Un moyen de défense tout à fait charmant.

Le sport prisé des insulaires? Il s'appelle «farniente dans le hamac» avec un bon livre pour seul équipement. Le Paradise possède un restaurant où une musique bien choisie donne rapidement envie de se caler dans les coussins installés un peu partout.

Un boui-boui 100 % cambodgien se trouve parmi les maisons sur pilotis près du quai, où l'on mangera le meilleur des amoks dégustés au cours du voyage, soit un curry de poisson au lait de coco cuit dans une feuille de bananier. Il faut toutefois s'armer de patience puisque Celia, la serveuse et cuisinière en chef, prépare les plats pratiquement un par un. Mais qui est pressé sur une île presque déserte?

À l'aventure

Pour s'évader à nouveau, on reprendra le bateau et le bus aux vidéoclips pour se rendre dans les collines et les vallées de l'est du



Notre «accompagnatrice» pour un trek, l'éléphante Kikrouille, porte les bagages et nous fait traverser les rivières sur son dos.

pays, le Mondulkiri. Dans cette région la plus sauvage du Cambodge, le temps ralentit à mesure que le thermomètre descend de quelques degrés. Avril est peut-être le mois le plus chaud de l'année, mais — surprise — la couverture de laine est essentielle au moment d'aller au lit.

La province du Mondulkiri abrite plusieurs minorités qui ont une culture et une langue totalement différentes des Khmers. En fait, avant 2003, aucune route ne reliait cette région au reste du pays. Elle s'ouvre tranquillement au tourisme, mais encore une fois, il s'agit d'une destination pour routards aventuriers.

La petite Suisse

La ville principale de la province, Sen Monorom, surnommée la petite Suisse pour ses deux lacs, accueille les touristes. Nous avons choisi un bungalow à deux kilomètres en dehors de la ville où logeaient plusieurs familles avec de jeunes enfants, visiblement heureux de se trouver dans un immense terrain de jeux.

Un incontournable de la région est la visite des chutes de Bousra, dont la plus grande fait 25 mètres de haut. Les différents bassins d'eau sur la rivière parfaite, surtout après une journée chaude.

Pour profiter des verdoyantes collines autrement que par la contemplation (c'est magnifique), on peut entre autres louer des vélos de montagne et s'amuser jusqu'à ce que nos mollets nous demandent pardon.

Les treks en forêt sont toutefois la principale attraction de la région: des guides certifiés amènent les touristes pour des randonnées d'une à plusieurs nuits. Les randonneurs sont hébergés dans les villages des minorités locales ou dans un hamac fermé en plein cœur de la jungle. Le guide se charge des repas... et du vin de riz!

On pourra marcher ou encore se faire porter par un éléphant pendant la randonnée. La minorité Bunong, la plus populeuse de la région, entretient un rapport particulier avec l'éléphant.

Selon la tradition, les gens doivent marier les pachydermes avant de les laisser goûter le fruit défendu, ce qui n'a rien pour favoriser l'éclaircissement du troupeau car les mariages coûtent cher et se font rares...

Le Nature Lodge, petit établissement écotouristique géré par un Cambodgien et une Israélienne, organise des journées de découverte des éléphants comprenant la visite d'un village bunong, une promenade avec leurs éléphants (qui mangent 300 kilos de feuilles par jour, ce qui veut dire plusieurs branches en cours de randonnée) et une baignade avec les immenses bêtes pour les laver. Tous les profits restent dans la communauté bunong.

Certains éléphants à travers le Mondulkiri sont toutefois malmenés, utilisés sans relâche comme des tracteurs aux champs. À ce sujet, une visite à l'Elephant Valley Project, dirigé par un Britannique, sera éclairante. Il y prend soin d'éléphants maltraités. Il fait d'ailleurs des levées de fonds sur Facebook pour acheter aux maîtres les élé-



Un marché dans l'île Koh Rong.

phants fatigués. Les touristes peuvent visiter l'endroit, mais les coûts sont assez élevés.

Nous choisissons un trek accompagné d'une éléphante, Kikrouille, qui porte le bagage et nous fait traverser les rivières sur son dos.

Don, notre guide qui sait parler anglais («I can to speak english!»), connaît parfaitement la région. Il nous fera goûter les petits fruits sur la route, dont les mangues sauvages («You can to eat fruit»), et nous donnera beaucoup de renseignements sur le Mondulkiri et ses habitants, sur la façon de préparer une terre pour l'agriculture en pleine jungle, à des kilomètres du plus proche village, ou sur le

mariage dans les règles de l'art cambodgien («No money, no honey»).

La randonnée à travers collines et vallées est douce, adaptée à tous les types de marcheurs. La nuitée en pleine jungle s'est déroulée aux abords d'une chute d'eau, dans des hamacs, à la belle étoile.

Promis, «you can to have fun» par ici!

En vrac

Guide Le Lonely Planet Cambodia 2011 est pratique pour dénicher de bonnes adresses.

Avion Korean Air, depuis Toronto, New York ou Washington, fait la liaison jusqu'à Séoul, puis Phnom Penh.

Transports locaux À pied,

sur les îles. En tuk-tuk (carriole tirée par une moto) et en moto en ville, en bus ou en minivan entre les villes. Attention, les minivans sont plus rapides pour certaines routes, mais le nombre de passagers est jusqu'à trois fois plus élevé que le nombre de sièges...

Goûter Le luk-lak, l'amok, les smoothies aux fruits frais et le riz collant.

Boire La lager nationale, soit la Angkor Beer (au fameux slogan «My country, my beer»), brassée à Sihanoukville.

Trouver Pami Don Le Nature Lodge a toute une banque de guides de randonnée, dont Don. naturelogecambodia.com.

Le Devoir



Une assiette d'amok.

VOYAGES TRANSASIE

1672 Avenue Lincoln, Montréal, QC, H3H 1G9

Savoir plus: www.transasie.com

Promotion de folie – jusqu'à 1660\$ de rabais par groupe de 10 pers. (pour tous les départs mars, avril et mai)

EN 2012 Réalisez vos rêves de Chine

LES NOUVEAUX CIRCUITS EN 2012+MACAO

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

DÉPARTS :

15, 22 et 29 mars	5, 12, 19 et 26 juillet
5, 12, 19 et 26 avril	16, 23 et 30 août
3, 10, 17, 24 et 31 mai	6, 13, 20 et 27 sept.
7, 14, 21 et 28 juin	4, 11, 18 et 25 oct.
	1er, 8 et 15 nov.

À partir de 2 998\$

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

2012 Chine 18 jrs

Sauvage Zhangjiajie «SHANSHUI»

Visites : Beijing – Xi'an – Zhangjiajie – «Mont Hallelujah» – Yichang – Trois Gorges (croisières 5*) – Chongqing – Guilin – Shanghai

À partir de 2 898\$

Départs :

9 avril, 7 mai, 10 sept., 8 oct.

2012 Rêve de Chine 14 jrs

Visites : Beijing – Xi'an – Guilin – Suzhou – Hangzhou – Shanghai

À partir de 2 358\$

Départs : tous les jeudis en 2012

Chine Sauvage Jiuzhaigou 18 jrs

À partir de 2 998\$

Départs : 17 mai, 4 oct. 2012

La dernière fantaisie en 2011

La Chine à travers ses paysages 22 jrs

Départs :

18 oct.	3 288 \$
25 oct.	3 098 \$
1er, 8 nov.	2 998 \$

Rêve de Chine 14 jrs

Départs :

18, 25 oct.	3 488 \$
1er, 8 nov.	2 298 \$

Prix valide jusqu'au 30 septembre 2011

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

Tél.: 514 932-8388 / 1 888 932-8388

Télécopieur: 514 932-3688

Courriel: voyagestransasie@hotmail.com

PLAISIRS

STYLE

À la boutique Une île en Amérique, on retrouve réuni sous un même toit le *best of* de plus de 30 designers de mode et d'accessoires, du jamais vu à Montréal! Le résultat est saisissant: c'est à une véritable célébration du savoir-faire exceptionnel de nos créateurs que la maîtresse des lieux, Isabelle Brais, nous convie.

Une île en Amérique, une boutique en ville

Le Mile-End vient de s'enrichir d'une adresse prestigieuse presque entièrement consacrée à la mode québécoise. En complément de programme, il y aura quelques signatures canadiennes d'avant-garde. Une île en Amérique, rue Laurier à Montréal, se veut désormais la référence incontournable des créateurs d'ici.

On retrouve ainsi réuni sous un même toit le *best of* de plus de 30 designers de mode et d'accessoires, du jamais vu à Montréal! Le résultat est saisissant: c'est à une véritable célébration du savoir-faire exceptionnel de nos créateurs que la maîtresse des lieux, Isabelle Brais, nous convie.

Il est bon de redécouvrir tant de styles uniques et complémentaires qui se côtoient en parfaite harmonie. Mme Brais a réussi son pari avec classe en rassemblant autour de son projet visionnaire les figures de proue de notre milieu du prêt-à-porter, de Marie Saint Pierre à

Michel Desjardins, de Nadia Toto à Christian Chenail et de Denis Gagnon à Joseph Helmer, pour ne nommer qu'eux.

Ils brillent tous dans cet écrin précieux d'une lumière étincelante. L'endroit est magique et Mme Brais n'a pas lésiné sur la qualité des matériaux; la déco sobre et minimaliste met en valeur les collections de chaque artiste. Dans cet univers tout blanc de plus de 2000 pieds carrés qui occupe deux niveaux, on ne peut

qu'admirer l'escalier majestueux qui verra défiler les plus beaux vêtements, tant de nos designers établis que de la relève. Si cette opération de *branding* séduisante est si bien aboutie, c'est qu'Isabelle Brais a su éviter les pièges rattachés au monde de la mode, taxé trop souvent d'élitisme et confronté à coups de snobisme par la *people attitude*.

Ici, bien au contraire, la boutique mêle merveilleusement l'authenticité et la convivialité. Ça et là, des fauteuils très confortables nous invitent à s'y

attarder. Ce lieu de rencontres et d'échanges se veut en quelque sorte la maison des designers et de leurs clientèles.

C'est ce que souhaite profondément la propriétaire de cet espace création toujours en évolution. Ce carrefour de styles et de tendances illustre bien que le talent de nos créateurs ne peut être mis en doute. «*Il est essentiel pour moi de bâtir auprès des Québécois la fierté et la reconnaissance d'une mode typique et créative qui n'a rien à envier aux autres grandes capitales*», dit Isabelle Brais.

Une première étape

Pour cette *pasionaria* idéaliste, Une île en Amérique ne représente qu'une première étape: elle caresse depuis longtemps le rêve de faire rayonner nos designers bien au-delà de nos frontières. Si ce premier projet connaît le succès espéré, nous pourrions ainsi retrouver d'autres boutiques phares, notamment à New York et à Paris.

Selon la nouvelle ambassadrice de la mode québécoise, il ne faut toutefois pas s'illusionner: «*Je veux faire connaître les créateurs d'ici auprès d'un large public, mais je ne pourrais me satisfaire de leur avoir offert uniquement une superbe vitrine; le succès commercial doit également être au rendez-vous. Je tiens à les voir tous prospérer*».

Si cette ambitieuse réalisation suscite déjà beaucoup d'attentes, l'initiatrice s'avère un personnage hors du commun qui mérite qu'on s'y attarde. On est immédiatement sous le charme de cette grande femme à la grâce naturelle, chaleureuse et spontanée. Sa silhouette de mannequin donne son plein potentiel à tout ce qu'elle porte et lui permet d'adopter toutes les tendances, même les plus éphémères. Mais cette femme de style ne sera jamais une *fashion victim*.

Lors de ma visite, elle avait craqué pour une adorable robe-



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

Isabelle Brais a rassemblé les figures de proue de notre milieu du prêt-à-porter.

manteau transparente dans une matière totalement révolutionnaire de Benoit Therrien, qui signe la griffe *Benediction*, une belle découverte et un coup de cœur absolu. Même chose pour les sacs de cuir éclairés au DEL à l'intérieur, de la jeune maroquinier Annick Lévesque, pour ceux, très beaux également, de Fullum & Holt, sans oublier les bijoux d'Andrée Tétreault, de Davmani et de tant d'autres.

Une île en Amérique, c'est bien plus qu'une mode, c'est un art de vivre. Les œuvres monumentales *Radiographies de l'âme*, du grand artiste inclassable Pierre Drouin, qui habillent pour les trois prochains mois les murs de la boutique, même les plus éphémères. Mais cette femme de style ne sera jamais une *fashion victim*.

renaissance d'une figure légendaire d'Outremont, la fleuriste Madame L'Espérance, qui élira domicile prochainement dans ce magasin déjà emblématique.

L'élégance de rigueur

Dès l'enfance, l'élégance était de rigueur pour Isabelle Brais, tant au propre qu'au figuré, et elle garde un souvenir ému de sa mère, couturière perfectionniste qui collectionnait amoureuxment les patrons *Vogue*. C'est à cette dernière qu'elle commanda son petit tailleur pour sa première communion. Déjà, à cette époque, Isabelle n'aimait rien faire comme les autres.

Le grand projet qu'elle caressait depuis si longtemps et qu'elle a su faire passer du rêve à la réalité avec maestria pourrait bien représenter pour les créateurs québécois le début d'un temps nouveau.

CARNET DE STYLE

La Palme d'or à Dress to Kill

Bel exploit que ce numéro d'automne «Spécial cinéma» du magazine mode et *lifestyle* *Dress to Kill*.

Réalisation soignée, scénario bien étoffé, photographie sublime signée Carl Lessard et interprétation remarquable des 16 acteurs dominants de la nouvelle vague québécoise.

La carte blanche proposée au cinéaste Xavier Dolan s'avère une réussite sur toute la ligne et représente le premier coup de cœur de la rentrée.

Stéphane Le Duc, son rédacteur en chef, n'en finit plus de peaufiner son style de numéro en numéro, hors des sentiers battus.

Du grand art!



SOUPERS-CONFÉRENCES

ARGENTINE > 27 septembre 2011
24 jours + NOVEMBRE 2011 / FÉVRIER 2012

BULGARIE > 4 octobre 2011
23 jours + JUIN 2012

CROATIE > 11 octobre 2011
24 jours + JUIN 2012 / SEPTEMBRE 2012

RUSSIE > 18 octobre 2011
28 jours + SEPTEMBRE 2012

LIEU: Restaurant l'Evidence, 3619 St-Denis

ENTRÉE: sur réservation HEURE: 17H30

RÉSERVATION: 514-844-0407 / culturelsvip@qc.cira.com

Permis du Québec

VOYAGES
CULTURELS
VIP

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

DESTINATIONS 2012

AFRIQUE DU SUD + 7751 \$
26 jours + 11 mars au 6 avril 2012 + 36 repas

VIETNAM-CAMBODGE + 6598 \$
26 jours + 9 mars au 3 avril 2012 + Tout Inclus

BULGARIE-MACÉDOINE + 5732 \$
23 jours + 1^{er} au 23 juin 2012 + 41 repas

INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 1^{ER} DÉCEMBRE 2011
ET OBTENEZ 100\$ DE RABAIS

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

Permis du Québec

VOYAGES
CULTURELS
VIP

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

RENCONTRES D'INFORMATION



LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000 SHERBROOKE EST

À MONTRÉAL, LE MERCREDI 28 SEPT. 2011

18h30

ROUMANIE & BULGARIE: 12 mai 2012

20h00

MYANMAR: 1^{er} février 2012

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 16 OCT. 2011

10h30

ISRAËL: 15 avril 2012

VIETNAM & CAMBODGE: 16 jan. & 6 fév. 2012

12h30

TURQUIE, PEUPLES & CIVILISATIONS: 6 mai 2012

TONKIN & YUNNAN: 7 avril 2012

14h30

PÉROU & BOLIVIE: 30 mars 2012

INDE DU NORD & NÉPAL: 5 février 2012

14h30

www.voyages-lambert.com

1.800.667.8042

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

SOCIÉTÉ

Faire la modernité au lieu d'en parler

Le coup d'envoi est presque donné. Si l'administration Tremblay se plie aux recommandations que se prépare à lui faire officiellement, dans les prochains jours, son Groupe de travail sur les données ouvertes, Montréal pourrait dès cet automne donner une nouvelle valeur à l'ensemble de ses données numériques en décrétant leur libération pure et simple.

Technique en apparence, cette lente marche vers une politique d'ouverture des données détenues par la Ville, que le groupe préconise dans un document préliminaire dont *Le Devoir* a pris connaissance la semaine dernière, devrait permettre, sans trop de contraintes, à de simples citoyens programmeurs, à des entreprises versées dans la chose informatique ou encore à des diffuseurs de contenus, de stimuler leur créativité en puisant dans les données informatiques de l'administration municipale pour rendre la vie des Montréalais plus actuelle.

Comment? En créant des systèmes numériques qui vont faciliter leur interaction avec la Ville, simplifier leur existence, les aider à prendre part, à distance, à la vie démocratique de leur quartier, et donner une précision inégalée à l'information qu'on leur livre (pour prendre des décisions éclairées). Entre autres. Une route que plusieurs grandes villes dans le monde — Londres est du nombre —, mais aussi au Canada — comme Ottawa, Edmonton, Mississauga, Toronto et Vancouver —, ont empruntée depuis des mois et dont le pavage annoncé à Montréal ne peut être que réjouissant.

Il suffit de regarder, pour une fois, un peu plus loin que le Plateau Mont-Royal pour s'en convaincre. Dans les métropoles où l'ouverture des données est devenue la norme, modernité et vie citadine simplifiée se marient

désormais par l'entremise d'applications puisant dans les données numériques des villes. A Londres, par exemple, les citoyens peuvent contribuer à l'amélioration de leur environnement direct en informant, en temps réel, les services des travaux publics des réparations à faire autour de chez eux — un nid-de-poule, une ampoule grillée, un banc vandalisé, un déchet lourd oublié — et en suivant le déroulement des opérations par la suite.

Ailleurs, c'est la congestion des routes causée par les déplacements humains récurrents et par les travaux qui se déclinent dans toutes sortes d'applications permettant aux urbains de planifier leurs déplacements en conséquence.

Ces «apps» (applications), d'utilité publique puisque généralement sorties de l'imagination d'un programmeur confronté à un problème concret dans sa vie quotidienne, fournissent les horaires d'autobus de manière géolocalisée, optimisent la recherche d'une place en garderie, facilitent la participation aux consultations prébudgétaires, concentrent les informations liées à son élu local, informent sur l'état des piscines, leur achalandage, la qualité de l'eau... Et, bien sûr, la liste est loin d'être exhaustive.

À Montréal, quelques expériences, menées dans le champ de la numérisation de la vie citoyenne fondée sur le principe des données ouvertes, font que le vide n'est pas totalement sidéral. Le Montréalais urbain et branché peut en effet suivre l'état de ses patinoires — en hiver, s'entend —, presque en direct sur la vie de sa ville. Il y a une «app» pour ça, comme dirait l'autre. Le citoyen peut aussi s'enquérir de l'état des travaux (avec *ZoneCome.ca*) ou choisir un restaurant en fonction des inspections sanitaires. Et c'est tout.

Paradoxe. En 2011, le Mont-

réalis qui veut réserver un terrain de tennis — c'est un exemple, mais également un geste simple — devra activer la fonction vocale de son téléphone intelligent et se frotter à une ligne engagée pendant plusieurs minutes, avant de pouvoir parler à un fonctionnaire bourru. Il va aussi devoir le faire 24 heures avant le jour où il veut s'activer sur un court. Pas avant: c'est la règle.

Dans une ville qui se vante régulièrement d'être en prise directe avec son temps, qui a basiné pendant des années ses résidents avec la création de la Cité du multimédia ou de la Cité du commerce électronique et qui aime se mettre en scène dans une modernité qui ressemble de plus en plus à un leurre, la chose fait forcément tâche. Et plus encore à une époque où la démocratisation de l'accès à Internet fait qu'aujourd'hui il est possible d'acheter des chaussures en ligne, de réserver un billet de train ou d'avion, une Communauto... mais pas un terrain de tennis municipal.

On s'entend: le service n'est ni vital, ni essentiel, mais il pourrait être pratique, tout comme le serait d'ailleurs le système d'information en temps réel de l'état du déneigement des rues de la métropole.

L'urbain propriétaire d'une voiture — oui, oui, il y en a qui persistent — en rêve déjà: avec une telle application, il pourrait en effet connaître 30 minutes à l'avance l'heure d'arrivée du chasse-neige devant chez lui, sortant par le fait même de la légendaire et non moins détestable logique du «Pas de stationnement» après une tempête entre 7h et 19h ou 19h et 7h. Certains gourous de la vie en ville et penseurs de l'urbanité attractive appellent ça la qualité de vie.

Lubies de jeunes trop accrochés à un wi-fi, une tablette, un téléphone intelligent ou un fil Twitter? L'amélioration de la vie citoyenne par le numérique est certainement bien plus que ça puisqu'elle est aujourd'hui un chemin à préconiser par plu-

sieurs États et gouvernements visionnaires, autant pour réduire leurs coûts de fonctionnement que pour remettre le citoyen au centre de la démocratie en s'adaptant à la culture numérique qu'une génération est en train d'articuler. Et, bien sûr, cette génération gagnerait à nommer plus souvent, et à voix haute, les services sur données ouvertes ou autres qu'elle aimerait voir apparaître dans les espaces numériques de communication pour faciliter son présent.

Une piste? Cette semaine, le Centre francophone d'informatisation des organisations (CEFRIO) a dévoilé les chiffres sur l'état d'adoption des réseaux sociaux — Twitter, Facebook, Google+, LinkedIn et consorts — par la jeunesse québécoise qui, désormais, dans une proportion de 88 %, communique par cette voie. Il est question ici des 18 à 34 ans qui, si l'on se fie à l'histoire simple de l'humanité, se préparent à devenir les parents de demain.

Or, en 2011, plusieurs administrations d'écoles et de garderies du Québec — y compris dans les quartiers branchés qui se disent en avance sur le ici-maintenant — ont encore et toujours un mode de communication qui repose sur le principe des feuilles imprimées — photocopiées et non pas polycopiées à l'alcool, heureusement! — et sur l'affichage de feuilles de papier sur une porte, un mur ou un tableau en liège.

Le contretemps est peut-être charmant dans le tourbillon numérique du moment, mais il vient aussi, plus largement, mettre en lumière un clivage entre des citoyens en mutation et des institutions pourtant chargées de façonner les forces vives de demain, d'anticiper l'avenir, de le rêver même, et qui le font, un peu, mais en regardant beaucoup derrière elles.

Vous pouvez suivre notre journaliste sur Twitter: <http://twitter.com/FabienDeglise> et sur Google+: +Fabien Deglise

PLAISIRS



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Le Marché du bout de l'Île de Pointe-aux-Trembles offre des produits d'une fraîcheur incomparable.

SAVEURS

Le Marché du bout de l'Île

C'est à force de ténacité et grâce à la volonté des citoyens que le petit marché de quartier de Pointe-aux-Trembles a vu le jour cette année. L'accouchement n'a pas été facile, dans un secteur d'activité où l'on prône plus la venue de grandes surfaces que celle de marchés de quartier. Le courage de la mairesse, Chantal Rouleau, et de quelques conseillers, comme Mario Blanchet, aura eu gain de cause sur les passés, plus habitués à la présence de commerces de détail qu'à celle de petits producteurs saisonniers de la région, davantage versés sur l'économie durable que sur la rentabilité.

Comment, en 2011, alors que la tendance s'impose partout en région, peut-on encore être réfractaire à l'installation saisonnière d'un marché de producteurs locaux? La quinzaine de producteurs installés sous le chapiteau tous les samedis de l'été a pourtant eu la mauvaise surprise de découvrir, il y a quelques temps, le chapiteau mis à terre, les cordes coupées et le local vandalisé. Il semble que la venue de cette installation passagère déplaît à certains. Le succès est pourtant évident: plus de 1200 personnes s'y rendent chaque samedi depuis le mois d'août, pour le plaisir du marché naissant.

Comme le précise Mario Blanchet, le marché a aussi

une vocation rassembleuse, écologique et de mise en valeur de l'économie locale de la région de Lanaudière. Un rôle essentiel pour créer des emplois et susciter une motivation socioculturelle dans une agglomération qui regroupe 50 000 personnes entre Rivière-des-Prairies et Pointe-aux-Trembles. On est encore bien loin d'autres régions du Québec qui possèdent de nombreux marchés publics, comme l'Estrie avec ceux de Racine, de Melbourne et de Danville, qui drainent toutes les fins de semaine, dès le mois de juin, des gourmets et d'ardents défenseurs de l'artisanat et des produits régionaux.

Une tendance à la hausse

Dans le monde entier, les marchés que l'on croyait condamnés à disparaître renaissent, au contraire, voire croissent, avec, dans la plupart des cas, des aménagements et des infrastructures qui permettent aux producteurs d'exposer leurs produits dans des conditions saines et aussi d'utiliser enfin des lieux publics pour montrer leur savoir-faire et leurs talents. Quant aux clients, ils y trouvent leur compte par le contact direct avec le producteur, qui garantit l'origine et une fraîcheur incomparable de ses produits.

Le respect de l'environnement, la découverte de talents cachés, l'appropriation de sa région gourmande et le partage des mêmes convictions, voilà ce que peut amener un marché de proximité. Loin de l'aseptisation du goût, on y retrouve autant des saveurs oubliées

qu'un témoignage de l'évolution alimentaire.

Le célèbre marché Jean-Talon de Montréal est l'exemple par excellence de cette révolution qui tend à rapprocher les citoyens des artisans. Les légumes y sont beaux et goûteux, loin de ceux des comptoirs aseptisés des grandes surfaces, qui ont souvent été traités avec des pesticides interdits chez nous, qui ont été cueillis verts et qui ont souvent parcouru des milliers de kilomètres avant d'arriver ici, et dont les prix concurrencent les produits du Québec. Comme les cafés de village, les marchés publics sont dans l'air du temps; ils correspondent bien aux valeurs du XXI^e siècle.

Quant au petit marché de Pointe-aux-Trembles, il vient tout juste de franchir la première étape, celle de l'acceptation des citoyens. Ensuite, il lui faudra trouver un lieu fixe et, pourquoi pas, une halle au bord de l'eau, dans l'harmonie du paysage local. Petit à petit, les artisans se manifesteront pour apporter ce bien-être qui rassure. www.marcheduboutdelile.com



Les emplettes sont écologiques au Marché du bout de l'Île.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

Recette de la semaine

Pressé de tomates au fromage de chèvre

Pour 4 à 6 personnes

- 2 kg de tomates des champs émondées et épépinées
- 1 tasse de feuilles de roquette
- 200 g de fromage de chèvre crémeux
- 45 ml d'huile d'olive
- 20 feuilles de basilic
- Sel et poivre au goût

Bien presser les tomates de façon à en retirer le maximum d'humidité.

Disposer dans un plat un papier film et, sur celui-ci, un cercle ou un rectangle à gâteau ou à entremets. Disposer à l'intérieur du cercle (ou du rectangle) une couche de tomates d'un demi-pouce d'épaisseur. Assaisonner, puis ajouter les feuilles de roquette. Émietter le fromage de chèvre sur la roquette. Verser de l'huile d'olive et ajouter de

nouveau une couche de tomates. Assaisonner.

Compléter avec les feuilles de basilic et le restant de tomates. Assaisonner et verser le restant d'huile d'olive.

Poser une assiette sur le dessus et conserver au froid durant 3 heures.

Retirer le cercle pour découper et servir en pointes, comme pour un gâteau. Servir avec une bonne vinaigrette.



JIM YOUNG REUTERS

DÉCOUVERTES

La meilleure huile d'olive du monde est portugaise

Elle est fine, herbacée, racée et fruitée à la fois, issue de la Quinta Vale do Conde, dans la vallée du Douro, au Portugal. Le Conseil oléicole international, dont le siège est à Madrid, a proclamé cette huile aux mille parfums championne du monde des huiles d'olive en 2011. Son prix suggéré, de 21,50 \$ pour 500 ml, est une aubaine pour un tel produit. Quinta Vale do Conde, PDO, AOP, 500 ml. 514 928-2264.

Un charcutier hors pair

Méconnue, la charcuterie Aux trois p'tits cochons verts, du Québec, prépare une des meilleures charcuteries qui soient. Sans produits de conservation et dosés justement en sel, son jambon cuit au torchon à l'ancienne et son saucisson à l'ail sont un vrai plaisir gustatif. Et que dire du boudin noir? Ces artisans mettent en valeur le porc québécois du rang 4, dans Lanaudière. Rens.: 1 866 699 0 8 5 2, www.3petitscochonsverts.com.

BIBLIOSCOPIE

DAILY MARX

Thierry Marx et Sandrine Quétiér
Éditions de La Martinière
Italie, 2011, 141 pages



Dans son nouveau livre, Thierry Marx, le spécialiste de la cuisine moléculaire, a enfin rangé ses éprouvettes pour retourner aux bases que sont les produits simples de tous les jours. Avec 54 produits, il réalise chaque fois deux recettes qui savent fort bien nous titiller. Les photos sont magnifiques et l'ouvrage, des plus intéressants.

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Coupe du monde. **II.** Pour une couverture légère en montage. Colora délicatement. **III.** Sa prise finit souvent en dispute. Ont toujours l'esprit en ébullition. **IV.** Partisan. Début de varicelle. Gai participe. **V.** Sans aucune bavure. Renvoie vers les parents. **VI.** Quand la Lune est attirée par le Soleil. Méprisable. **VII.** Chanté à l'office. Roue à gorge. **VIII.** Préposition. Son trait simple est féroce. Interjection. **IX.** Assurément une bonne fermeture. Ballade musicale chez nos cousins germains. **X.** Lo ou sa sœur. Mises en terre.

Solution du n° 54

Horizontalement
I. Conjugaisons. **II.** Areu. Endémie. **III.** Pétrin. Ev. An. **IV.** Hâte. Ennemie. **V.** Adent. Stress. **VI.** Ré. Tutoies. **VII.** Prêt. Ure. **VIII.** Adagio. Ecran. **IX.** Ci. La. Réac. **X.** Masculinisé.

Verticalement

1. Très mauvais départ pour le bâtiment. **2.** Couleur pas très appétissante. **3.** Poussent un peu loin le régime. Pourra être approuvé. **4.** Dans nos habitudes. Le prix pour une belle toile. **5.** Adeptes très engagés. **6.** Mauvaise part de l'héritage. Victoire de l'Empire. **7.** Son spectacle est ouvert à tous. Font leurs trous. **8.** Trop plein. **9.** Absolu. Un toit plus abordable. **10.** Sur place. N'a rien à faire avec le bon grain. **11.** Ses cris ne sont pas aussi perçants qu'on le dit. En fin de journée. **12.** Qui sortent des fosses.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Capharnaüm. **2.** Oréade. **3.** Nette. Bacs. **4.** Jurent. Gic. **5.** Tupi. **6.** Gène. Troll. **7.** An. Nsoe. Ai. **8.** Identité. **9.** Sévère. Cri. **10.** Om. Mesures. **11.** Niais. Raee (aéra). **12.** Sénescence.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN 1879

Solution du dernier numéro

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

1878

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

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 55

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde

HORIZONTALEMENT

- Mélancoliques.
- Ciel - Algue comestible.
- Assembler - Étendues plates.
- Ricané - Cheminées - Période de révolution.
- Affront public - Fait paraître.
- Assommé - Religieux.
- Aller sans but - Facile à suivre.
- Appelé - Boisson gazeuse - Titane.
- Interdits.
- Maladie des abeilles - Prénom féminin.
- Rivière de France - Palais du sultan.
- Écoper - La date s'y trouve.

VERTICALEMENT

- Dépression.
- Qui mange de tout - Ancienne armée.
- Grande voile - Disséquer.

- Gouvernement autoritaire - Division du temps.
- Symbole d'un gaz - À toi - Ainsi soit-il.
- Maladie infectieuse - Nouvelle.
- A très froid - Peur.
- Ancêtre éponyme d'une tribu d'Israël - Concevoir.
- Pronom relatif - Prolongation.
- De l'os cubital - Pour transporter de l'eau.
- Divulguent - Beaujolais.
- À lui - Qui a lieu en été.

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

1757

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

JARDINS

Dans la bulle des bulbes

La mise en terre se fait entre la mi-septembre et la mi-novembre

Dans les bulbes printaniers logent tout l'espoir, toute la promesse des premières floraisons tant attendues après le long hiver québécois. Y a-t-il quelque chose de plus excitant que de



LISE GOBEILLE

voir les premiers perce-neige, les jolies scilles et les crocus colorés en avril? Enfin, le printemps et la vie qui reprend! Et quand on pense bulbes, on pense Pays-Bas, ça va de soi: la production de bulbes revêt une importance capitale pour ce pays. La culture et le commerce de gros y emploient 15 000 personnes et 20 000 hectares sont alloués à cette production, l'équivalent de 40 000 terrains de football. Les Néerlandais cultivent 70 % de la production mondiale, ce qui lui rapporte six millions d'euros par année.

Au printemps, un voyage dans la région de production des bulbes, le Bollenstreek, et une visite à Keukenhof, un jardin consacré aux bulbes, laissent des images inoubliables. Cependant, les bulbes ne sont pas indigènes des Pays-Bas; ils y ont été introduits au cours des siècles derniers. La plupart sont originaires du sud de l'Europe, de la région méditerranéenne, de l'Asie centrale et de l'Asie de l'Ouest.

Au XVII^e siècle, un engouement fou s'est emparé des Hollandais lors de l'introduction de la tulipe au pays. Certains commerçants allaient jusqu'à vendre tout leur avoir pour se lancer dans cette entreprise lucrative. Mais la frénésie a brusquement cessé avec l'effondrement du marché en 1637. Ce phénomène a été nommé tulipomanie et est parfois considéré comme la première bulle spéculative de l'histoire.

Achat, plantation, fertilisation

À l'achat des bulbes, on s'assure de les choisir bien dodus, exempts de maladie et au diamètre important. Les bulbes de gros diamètre sont plus chers, car ils ont été en culture plusieurs années, mais ça vaut le coup. Ils ont une plus grande réserve et donneront ainsi une plus belle floraison. N'oublions pas de choisir les bulbes en fonction de leur période de floraison, hâtive, mi-saisonnière ou tardive, de leur hauteur et de leur rusticité.

Pour un choix diversifié et de qualité supérieure, il est préférable d'aller dans les jardinerie. Si on ne peut pas les planter immédiatement, il faut simplement les entreposer dans un endroit frais et sec, dans un sac de papier ou un filet. On les plante à une profondeur équivalente à trois fois la hauteur du bulbe. Le plateau, d'où se développent les racines, doit être vers le bas. Quelques bulbes tolèrent l'ombre: l'ail décoratif (*Allium*), les jonquilles (*Narcissus*) et les gloires des neiges (*Chionodoxa*).

On peut réaliser des platebandes uniquement avec des bulbes, mais ce n'est pas très joli une fois la floraison terminée: il est donc préférable de tout arracher et d'entreposer les bulbes. Il est nettement plus simple d'intégrer les bulbes avec d'autres végétaux dans une platebande. Ainsi, les feuilles jaunissantes se dissimulent sous les autres feuillages qui se déploient. De cette façon, on aura moins de travail et l'effet sera intéressant. Aussi, pour obtenir un bel impact visuel, on plante en groupe plusieurs bulbes identiques, c'est-à-dire au moins 10 à 15 bulbes de chaque hybride.

En ce qui concerne la fertilisation, les bulbes sont peu exigeants car ils possèdent une réserve. À la plantation, on peut ajouter des mycorhizes et un en-

grais dont l'équilibre entre les trois chiffres ressemblerait à 4-3-6. Mais ce n'est pas absolument nécessaire si le sol est régulièrement amendé avec du compost.

Cycle de croissance

Entre la mi-septembre et la mi-novembre, on plante les bulbes au jardin, dans un sol bien drainé. Durant cette période où le sol est humide et le temps frais, les bulbes forment un système racinaire abondant. Au cours de l'hiver, ils tombent en dormance, mais aussitôt que le temps s'adoucit, on aperçoit leurs feuilles. D'ailleurs, s'il y a du gel après leur apparition, il n'y aura généralement aucun symptôme; au pire, on verra des pointes de feuilles jaunies.

Si le printemps est chaud, les fleurs apparaissent rapidement, mais sont de courte durée. L'idéal pour jouir longtemps de la floraison des bulbes est un printemps ensoleillé et frais. Après la floraison, on laisse jaunir le feuillage afin que la photosynthèse permette l'accumulation de réserves dans le bulbe.

On peut également arracher les bulbes, les entreposer dans un endroit frais et sec et laisser le feuillage jaunir. Durant l'été, le bulbe semble en dormance, mais c'est à ce moment qu'il forme son bouton floral.

Naturalisation, pérennisation

Certains hybrides de tulipes, de jonquilles, de crocus, de muscaris et de scilles se naturalisent facilement, c'est-à-dire qu'on les plante à un endroit et, quelques années plus tard, ils ont colonisé l'espace. Les petits bulbes, comme les crocus et les scilles, naturalisent joliment une pelouse tandis que les jonquilles aménagent fort bien un sous-bois. Quant aux bulbes pérennes, ils s'installent pour plusieurs années sans coloniser. Les hybrides ayant cette qualité sont intéressants, car ils nous évitent d'avoir à replanter année après année.

Déjouer les écureuils et les chevreuils

Les bulbes suivants attirent moins les écureuils au jardin: l'ail décoratif, les jacinthes, les muscaris et les scilles. On met un grillage métallique par-dessus les bulbes, avant de les couvrir. Les cheveux humains, les poils de chien et de chat ont un effet répulsif, mais on doit en remettre souvent.

Dans le cas des chevreuils, ils délaissent les jonquilles (*Narcissus*), les perce-neige (*Galanthus*) et les nivéoles du printemps (*Leucojum*) car ceux-ci contiennent des substances toxiques. Aussi, certains bulbes ne sont pas appréciés: ail décoratif (*Allium*), camassia quamash (*Camassia*), gloire des neiges (*Chionodoxa*), scilles (*Scilla*), fritillaires (*Fritillaria*) et muscaris (*Muscari*).

BULBES POUR LA NATURALISATION

Narcissus «Barret Browning»

Narcissus «Carlton»

Tulipes appelées tulipes botaniques

Petits bulbes pour les pelouses ou les platebandes

Scille siberica

Muscari armeniacum

Crocus «Pickwick»

Bulbes pérennes

Tulipe «Arabian Mystery»

Tulipe «Flaming Parrot»

Tulipe «Spring Green»

Tulipe «Toronto»

Allium «Globemaster»

Leucojum «Gravetye Giant»

Camassia quamash

Narcissus «Actae»

Narcissus «Fortissimo»

Narcissus «Geranium»

Narcissus «Gigantic Star»

Narcissus «Mt. Hood»

Si vous avez des questions horticoles, contactez-moi à l'adresse suivante: lgobeille@ledevoir.com



LISE GOBEILLE

Le jardin néerlandais Keukenhof est entièrement consacré aux bulbes.



MICHEL TREMBLAY LE JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

Le *Chionodoxa lucillae* pousse bien à la mi-ombre ou au soleil.



GILLES TREMBLAY LE JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

Des tulipes kaufmaniana «Show Winner».



GILLES TREMBLAY LE JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

Les fritillaires sont sensationnelles, mais elles ont un petit défaut: elles sentent la mouffette.

EN VRAC

Le site Internet du département d'horticulture de l'Université Cornell est informatif et intéressant sur les bulbes. On y suggère des agencements avec des vivaces et on y donne une liste exhaustive de bulbes pérennes en zone 5. www.hort.cornell.edu/combo5.

Pour un choix inégalé et une excellente qualité, il faut aller à La Pépinière Jasmin de Saint-Laurent, où les amateurs de bulbes se sentent comme dans un magasin de bonbons. La liste des bulbes est sur le site Internet de l'entreprise.

Escapades

ESTIVALES

AUBERGE DES
Glacis
★★★★

LAURÉAT RÉGIONAL
★★★★
LES GRANDS PRIX
DU TOURISME
QUÉBÉCOIS
2010

LAURÉAT NATIONAL
BRONZE
LES GRANDS PRIX
DU TOURISME
QUÉBÉCOIS
2008

Une aventure gastronomique au moulin à une heure de Québec

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

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