

TENDANCE

Qu'ils mangent
des cupcakes!

Page D 4

SAVEURS

Le safran: une épice
qui vaut son pesant d'or

Page D 5

CAHIER
D

SAMEDI

TOURISME



C'est dans le Vieux-Lyon que s'installèrent les premiers tisseurs de la ville.

LAURENT BERTHIER / OT DE LYON

Lyon, l'autre
route de la soie

PIERRE SAINT-CYR



Toute en pente, la Croix-Rousse!

PIERRE SAINT-CYR

Si la gastronomie fait depuis des lunes l'orgueil de Lyon, il fut néanmoins un temps où c'était d'abord à la soie que revenait cet honneur. Parcours étoffé.

CAROLYNE PARENT

Lyon — Quand on évoque la soie, on pense inmanquablement à la Chine, qui garda jalousement le secret de sa production pendant 3000 ans. On pense aussi à la mythique «route de la soie», qui reliait l'empire du Milieu à la Syrie médiévale. Si Lyon ne vient pas spontanément à l'esprit, il n'en demeure pas moins qu'à un moment de son histoire, cette cité prospéra précisément grâce à sa soierie. Tant et si bien qu'aujourd'hui, dans nombre de ses rues, retentit encore l'écho de cette gloire.

«C'est Louis XI qui a introduit ici la soierie, explique la guide Claire Mazallon-Wicart. Au XV^e siècle, on considérait que ces tissages constituaient une forte dépense pour le royaume. Or, à Lyon existaient déjà les foires commerciales, créées sous ce roi justement, où les marchands français pouvaient s'approvisionner en soierie, notamment auprès des Italiens. Pour préserver la bonne entente qui régnait entre eux, la production de la soie fut donc installée à Tours. Elle vint à Lyon sous François I^{er}».

En 1536, François I^{er} accorde à la ville le monopole du commerce de la précieuse étoffe. Formés par les Italiens, les tisseurs s'installent dans le quartier Saint-Georges et autour de la cathédrale Saint-Jean, le Vieux-Lyon d'aujourd'hui, et les commandes affluent. «Jusqu'à la Révolution, la demande proviendra des rois, des princes et des membres de l'Église, poursuit notre guide. Le métier de tisseur devient donc une nouvelle occupation, qui atteindra son apogée vers le milieu du XIX^e siècle. Vers 1850, la soierie constitue en effet 75 % de l'activité économique de la ville.»

C'est que Napoléon avait lancé à la cour la mode de la soierie lyonnaise, qui faisait rage tant pour l'habillement que pour l'ameublement. En 1811, par exemple, Versailles commande à la fabrique de Lyon la bagatelle de 53 510 mètres d'étoffes unies et 25 000 mètres d'étoffes façonnées! Quand on pense que, sur un mé-

tier Jacquard, il fallait une journée de travail pour tisser une étoffe de 30 centimètres de long...

Un métier monstrueux

Apparu au tout début du XIX^e siècle, le métier à tisser à cartes perforées, mis au point par le Lyonnais Joseph Marie Jacquard, provoque de grands bouleversements au sein de l'industrie. La machine, d'une taille monstrueuse, exige des ateliers d'au moins quatre mètres sous plafond. Une nouvelle architecture s'impose dès lors, qui tiendra compte aussi du besoin de loger, en mezzanine, les ouvriers. C'est ainsi que des habitations spécifiques naîtront sur les pentes de la Croix-Rousse, où s'installeront les tisseurs et leurs bistanclagues. Sur la «colline qui travaille», inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco, ces hautes demeures, aux fenêtres ornées de lambrequins, ont encore bien fière allure.

À la Maison des canuts, rue d'Ivry, on peut voir un rare métier à la grande tire, dont le système, ultra complexe, requérait deux ouvriers. «C'est le seul métier de ce genre qui subsiste en Europe», fait remarquer Nathalie Jéquel, qui commente la visite. On peut également voir le fameux métier qui le remplaça, le Jacquard. Celui-ci n'exigeait qu'un seul travailleur. Au lieu de causer des mises à pied, ce que redoutaient les canuts, d'autant plus que la Révolution française avait déjà créé son lot de chômeurs, la nouvelle invention entraîna plutôt une multiplication des métiers, explique la guide.

Canut (on ne prononce pas le D, quel drôle de mot... «Il y a quelques hypothèses quant à son origine, dit Claire Mazallon-Wicart. Il faut savoir que, dans la soierie, il y avait toute une hiérarchie. En haut de l'échelle, il y avait les soyeux ou les marchands, les négociants. Venaient ensuite les maîtres d'atelier, qui possédaient leurs métiers et étaient installés dans ces appartements hauts de plafond de la Croix-Rousse. Ce sont eux qui engageaient les compagnons tisseurs. Ces bourgeois avaient le privilège de posséder une canne à laquelle ils accrochaient des breloques en argent. Ce privilège leur aurait été retiré à la Révolution, d'où les cannes... nues. Oui, c'est un peu tiré par les cheveux, mais c'est une jolie histoire!» En passant, c'est un canut au chômage et reconverti en arracheur de dents qui créa Guignol. En ce défensier des apprurés, né de l'imagination

VOIR PAGE D 2: LYON

SAMEDI

TOURISME

APRÈS AVOIR ATTEINT DES SOMMETS À UNE CERTAINE ÉPOQUE, LE TISSAGE DE LA SOIE EST AUJOURD'HUI BIEN MARGINAL. À LYON, IL NE SUBSISTERAIT QU'UNE DIZAINE DE «TISSEURS À BRAS» QUI TRAVAILLENT ESSENTIELLEMENT À RHABILLER LES CHÂTEAUX. MAIS SI UN MONDE S'EST ÉTEINT, UN AUTRE EST NÉ. LE SAVOIR-FAIRE DES SOYEUX LYONNAIS A SU ÉVOLUER POUR DONNER NAISSANCE À DE NOUVELLES INVENTIONS.

Transport urbain

Le Cyclopolitain: pratique et écologique

CAROLYNE PARENT

Lyon — Mais qu'est-ce que cet ORNI: une capsule spatiale sur roues? À vrai dire, ce drôle d'objet roulant est un Cyclopolitain. «C'est un tricycle muni d'un pédalier, comme sur un vélo classique, mais assisté d'un moteur électrique», explique sa cocréatrice Sarah Dufour.

Pensé par la jeune Lyonnaise et son associé, Gérard Lévy, dans le cadre d'un projet de fin d'études à l'École de commerce de Lyon, le véhicule fait, depuis fin 2003, office de taxi sur de courtes distances dans les rues du chef-lieu du département du Rhône. L'idée de départ: le cyclo-pousse, mais revu et adapté pour ménager son chauffeur. «Oui, nos cyclonautes doivent pédaler, mais ce n'est pas du tout difficile, et personne ne maigrit en faisant ce travail!», dit Mme Dufour.

Destiné aux courts trajets en centre-ville, le Cyclopolitain, d'une largeur d'un mètre, a accès à toutes les zones piétonnes et pistes cyclables. Il fonctionne comme un taxi traditionnel, avec compteur et possibilité de réservation téléphonique. Le tarif demandé est d'un euro par personne par kilomètre, plus un euro pour la prise en charge. À Lyon, les 12 taxis-tricycles véhiculent environ 3500 passagers par semaine. Ils circulent l'année durant, du mardi au samedi. «C'est un mode de transport doux, qui a un fort capital de sympathie auprès du public», note Mme Dufour. Chose certaine, comme il se faufile partout, le Cyclopolitain est plus pratique que le taxi conventionnel, tout en étant plus économique et parfaitement écologique. En plus, il s'inscrit dans un réseau de transport fort efficace qui comprend le métro, le tramway et les Vélo'v, soit quelque 3000 vélos proposés aux citoyens pour

un euro les premières 30 minutes d'utilisation et répartis en 250 stations dans la ville.

Transport hyper urbain

Ce sont essentiellement les gens qui habitent ou travaillent dans le Vieux-Lyon, la Presqu'île et autres «hypercentres» qui empruntent le Cyclopolitain, dit l'entrepreneur. «Après, ce sont ceux qui ont du mal à se déplacer qui l'utilisent, soit les personnes âgées et les mamans avec des enfants.» Viennent ensuite les touristes. Un Cyclotour a d'ailleurs été créé à leur intention. Les cyclonautes, eux, sont à 70 % des filles. «Ce sont des étudiants qui travaillent chez nous à temps partiel et qui ont envie de faire découvrir leur ville. C'est très sympa!»

Le taxi-tricycle est habillé d'une coque composée de fibre de verre et de polyester, à toit transparent, qui protège ses occupants des intempéries. L'extérieur de l'habitacle sert également de support publicitaire. «En fait, 60 % de notre chiffre d'affaires [on prévoit un million d'euros en 2007] provient de la publicité et 40 % du transport comme tel», note la cocréatrice. Anecdote: si Subway est l'un des annonceurs, MacDonald's a décliné. La multinationale a en effet laissé entendre aux entrepreneurs que ce ne serait peut-être pas une bonne chose que le Cyclopolitain s'y associe, vu les problèmes d'image qu'elle éprouve quant à la gestion de ses ressources humaines!

En plus de Lyon, les Cyclopolitains sillonnent aussi les rues de Nice, de Grenoble, de Nantes, et dès septembre prochain, on les retrouvera également à Paris. On prévoit qu'une quinzaine d'agglomérations françaises feront partie du réseau Cyclo d'ici 2009.

■ Renseignements: www.cyclopolitain.com

Collaboratrice du Devoir



Sarah Dufour et l'un de ses Cyclopolitains, place des Terreaux, à Lyon.

PIERRE SAINT-CYR

LYON

SUITE DE LA PAGE D 1

de Laurent Mourguet, se reconnaissait certainement dans les quelque 30 000 tisseurs croix-roussiens...

Au 9 de la rue Colbert, nous voilà devant l'une des plus célèbres traboules de Lyon et sa cour dite des Voraces. Là se réunirent justement les canuts révoltés de 1831 et de 1834, «avides» de meilleures conditions de travail. «Traboule vient du latin *trans ambulare*, passer à travers, donc passer d'une pente à une autre par l'intermédiaire d'une cour, rappelle notre guide. À la Croix-Rousse, les traboules ont été créées pour faciliter la circulation des intermédiaires entre les soyeux et les canuts, de même que le transport des marchandises. Comme les soyeux habitaient tout en bas du quartier, ce sont leurs commis qui empruntaient ces passages pour donner leurs ordres aux canuts ou encore livrer des pièces de soie.»

Délaissé par les soyeux, le passage Thiaffait abrite aujourd'hui le Village des créateurs, qui regroupe les ateliers-boutiques d'une dizaine de jeunes entreprises de mode lyonnaises. La traboule rénovée s'avère à la fois une vitrine pour la relève et un bel espace de magasinage pour les amateurs de pièces uniques. Plus bas, rue Romarin, à deux pas de la place des Terreaux, l'Atelier de soierie nous initie à l'impression sur soie ou au cadre, car «en cette ère du prêt-à-jeter, pour apprécier quelque chose, il faut connaître le savoir-faire qui sous-tend sa création», note avec justesse Cyril Genet, le jeune entrepreneur, petit-fils de soyeux, qui nous accueille. Cette technique du XVII^e siècle, l'Atelier la garde bien vivante en réalisant, pour le compte de musées français et américains, des carrés de soie correspondant à leurs grandes expositions et vendus dans leurs boutiques.

De la soie au carbone...

N'empêche, le tissage de la soie est aujourd'hui bien marginal. À Lyon, il ne subsisterait qu'une dizaine de «tisseurs à bras», qui travaillent essentiellement à rhabiller les châteaux, estime Nathalie Jéquel. «De fait, il ne reste plus grand-chose de cette industrie, confirme Claire Mazallon-Wicart. La maison Prelle, fondée au XVIII^e siècle, existe toujours et travaille avant tout à la restauration de monuments nationaux. C'est elle, par exemple, qui a reproduit à l'identique les étoffes de soie des appartements royaux, à Versailles. Il y a bien aussi une demande de la haute couture, d'Hermès, entre autres, et quelques commandes privées...»



PHOTOS PIERRE SAINT-CYR

Joseph Marie Jacquard veille sur la place de la Croix-Rousse. Apparu au début du XIX^e siècle, son métier à tisser révolutionna l'industrie de la soierie lyonnaise.

Il faut dire que l'activité séricicole, en amont du tissage, a disparu depuis longtemps. À partir de 1850 frappe la pébrine, une maladie mortelle pour les vers à soie qui sonne progressivement le glas des magnaneries de l'Ardèche, de la Drôme, du Vaucluse et du Gard, départements au sud de Lyon qui lui fournissaient jusqu'alors sa matière première. «Pasteur trouva bien un remède, mais il sera trop tard», dit Nathalie Jéquel. Désormais, la soie proviendra de Chine — aujourd'hui elle vient du Brésil — et ce sera la fin du coconnage en France. Mais l'industrie de la soie n'a pas encore dit son dernier mot: la sériciculture est morte, vive le moulage, procédé de torsion des fils de soie importés! Ce sera son dernier sursaut: l'ouverture du canal de Suez, qui facilite l'accès aux soieries orientales, l'école obligatoire, qui prive les ateliers d'une grande partie de leur main-d'œuvre, puis l'avènement de la soie synthétique, en 1884, auront finalement raison du secteur. Fin XIX^e siècle, avec le prêt-à-porter, on construira plutôt de grandes usines textiles à la campagne.

Si un monde s'est éteint, un autre est né. Tout comme on considère que le métier Jacquard est le vénérable ancêtre de l'ordinateur, le savoir-faire des soyeux lyonnais a su évoluer pour donner naissance à de nouvelles inventions. «Pensons aux tissus techniques destinés, par exemple, aux pompiers, aux spéléologues, aux industries automobile et aéronautique», dit Nathalie Jéquel. Et puis, nous sommes aussi les chefs de file du tissage de carbone [qui sert à renforcer des matériaux composites]. C'est peut-être moins romantique que la soie, mais cela n'en assure pas moins à la région Rhône-Alpes, dont Lyon est le chef-lieu, la position dominante de la production textile française.

En vrac

■ Y aller: avec Air Transat, qui assure, cet été, quatre liaisons

hebdomadaires Montréal-Lyon. www.airtransat.com

■ A voir à Lyon, toujours sur le thème de la soie: au Musée des Tissus, l'exposition «L'Esprit d'un siècle — La soierie lyonnaise 1800-1914», qui présente, jusqu'au 30 décembre, des brocards d'une richesse inouïe, œuvres d'art en soi. (www.musee-des-tissus.com). Aussi, dans le Vieux-Lyon, la Soierie Saint-Georges et son atelier de tissage à bras, toujours en activité.

■ A découvrir à Taulignan, à 180 km au sud de Lyon: le très bel Atelier et Musée de la soie. Ses nombreuses machines permettent notamment de visualiser les activités diverses liées au travail de la soie. On y témoigne aussi des conditions de travail des ouvrières à l'emploi d'*orphelins industriels*, au temps où Taulignan était la première commune de moulage de la Drôme. www.musee-soie.fr

■ A visiter, non loin, à Grignan: les appartements du beau château où madame de Sévigné rendait visite à sa fille. Grâce à la Maison Prelle, qui a reproduit à l'identique rideaux, tentures et sièges aux couleurs et motifs du XVII^e siècle, chambres et antichambres de ce «Versailles du Midi» ont retrouvé tout leur éclat.

■ A lire (ou à relire): *Soie* d'Alessandro Baricco, qui relate les débuts d'un élève de vers à soie de Lavilledieu, en Ardèche, au XIX^e siècle. François Girard présentera sa version cinématographique de cette incroyable épopée cet automne. Aussi, le guide de poche *Lonely Planet Lyon*, signé Emile Esnaud, livre avec brio l'essentiel de la destination.

■ Renseignements: www.rhonealpes-tourisme.fr et www.lyon-france.com

Collaboratrice du Devoir

Carolyn Parent était l'invitée de Rhône-Alpes Tourisme et de l'Office du tourisme et des congrès du Grand Lyon.



C'est dans la cour des Voraces que se réunirent les canuts révoltés de 1831 et de 1834, «avides» de meilleures conditions de travail.

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. Prix Carte d'or 2005.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca Info et réservation: (418) 736-5656

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL ***
Éromoni. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de Luxe: Tourbillon/Foyer. Forfaits variés.

www.lemadrigal.ca Info: 1-877-534-3588

ÎLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE
Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.

www.aubergelacoudriere.com Info théâtre: 1-866-363-1329
Info hôtel: 1-888-438-2882

HÔTEL DU CAPITAIN «AUBERGE ET MOTELS»
Offrez-vous une île! Plus de 45 ans d'authenticité. Souper-concert les samedis et dimanches. Cuisine terroir, terrasse. Piscine eau salée chauffée. Forfait dodo et copieux déjeuner cuisiné: 75\$ à 110\$ pour 2 pers.

www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine 1-888-520-2242

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES ***
On vous offre la nature, le calme (11ch.) un lac naturel, une presqu'île. Des chambres spacieuses (climatisées). Une fine cuisine. Un centre de santé, piscine int., sauna, spa ext. activités ext. Forfait golf (Site Flore). Rabais estival: Sem. Occ. simple C/D 150.00\$/1ds occ. simple souper, c/d 180.00\$. Sem. Occ. double C/D 180.00\$/1ds occ. double souper, c/d 250.00\$ (tx et serv. inclus). Plusieurs forfaits.

www.lacdesneiges.ca 1-800-757-4519

AUBERGE LE FLORES ****
À la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Forfait «Fin de semaine détente» à 356\$/pers. occ. able. Incl. sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 déj., 1 dîner et 2 soupers. Forfait golf à partir de 286\$/pers. Incl. souper gastronomique, coucher, déj. Forfait «Gâteries» à 244\$/2 pers. Incl. souper gastronomique, coucher, déj. et vin mousseux. Forfait «Loisir et détente» souper gastronomique, coucher, déj., sauna et massage: 348\$/2 pers. Ajoutez 15\$/pers. les vend., sam., et les jours fériés ainsi que du 5 juin au 15 sept. 2007. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique.

www.leflores.com 1 800-538-9340

LAURENTIDES

AUBERGE RESTAURANT LA SAUVAGINE
Fine cuisine Française du Marché, chambre romantique, domaine boisé idéal pour la détente, forfait disponible, fin de semaine, réception, mariage, mini convention.

www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL TERRASSE-DUFFERIN:
Offrez vous une visite dans une demeure construite en 1830 sur la Terrasse Dufferin, sur le fleuve et à pied des activités et restaurants. Chambres avec s.d.b., TV câblée, tel., internet sans fil, Rés.

terrasse-dufferin@bellnet.ca 1-800-694-9472

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



Monterégie

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy

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

Tel.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: www.lestroistilleuls.com

Pour annoncer, contactez Jean de Billy au
514-985-3456 ou 1-800-363-0305
jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI



PHOTOS PIERRE SAINT-CYR

Chez Paul, un authentique bouchon lyonnais

Les bouchons lyonnais: les mets de Mémé au menu

CAROLYNE PARENT

Lyon — Sur la façade de l'établissement, une plaque à l'effigie de Gnafron, truculent compère de Guignol, assure qu'il s'agit bien d'un authentique bouchon lyonnais. Entrons donc Chez Paul! Chez Paul, c'est en fait chez Josiane Chanaux, cuisinière de son état et gardienne d'une tradition culinaire, celle des spécialités typiquement lyonnaises du bouchon.

Le terme «bouchon» réfère à ces auberges de jadis qui signalaient, à l'aide d'un bouchon de paille accroché à leur enseigne, qu'on y servait du vin en dehors des repas. Aussi, pendant que les clients se restauraient, leurs chevaux étaient bouchonnés, c'est-à-dire frictionnés, à l'aide d'un tapon de paille. Dans la capitale de la gastronomie française, fief du chef Paul Bocuse, il subsiste une vingtaine de ces tables d'antan dûment certifiées et au rapport qualité-prix imbattable, assure l'Office du tourisme de Lyon.

Chez Paul, la salle à manger est petite et la déco... quelle déco? Nous voilà chez bonne Mamie! Des photos de famille animent les murs. Quelques tables, habillées de nappes à carreaux, sont collées les unes aux autres. On mangera donc coude à coude et à la bonne franquette dans une promiscuité propice aux échanges entre convives. Tourteraux, s'abstenir!

Le conseil vaut aussi pour les appétits d'oiseau, les abonnés aux régimes hypocaloriques et les mordus de menus santé, car la généreuse cuisine de Josiane Chanaux n'a rien de léger. «Ma cuisine s'inspire des repas de famille d'il y a 30 ans, dit-elle. D'ailleurs, on vient ici précisément parce qu'on ne fait plus ces recettes. C'est comme autrefois, quand on allait manger chez grand-mère le dimanche et que ça faisait plaisir...»

Chose certaine, pour goûter aux plats classiques qui font le renom de Lyon, le bouchon est de rigueur. D'autant plus que cette cuisine s'inscrit dans la continuité de celle des «Mères lyonnaises», ces cuisinières des grandes familles bourgeoises qui, dès le milieu du XIX^e siècle, commencent à se mettre à leur compte. Pensons à la Mère Brazier, récompensée de six étoiles Michelin et dont le plus célèbre apprenti fut Bocuse, justement. Pensons aussi à la Mère Sibilia et à la Mère Richard, la première, spécialiste du saucisson, la seconde, star du saint-marcellin, toutes deux officiant aux Halles de Lyon-Paul Bocuse.

Une parade de plats

Le Beaujolais étant, comme le di-



Josiane Chanaux, patronne du bouchon Chez Paul

sent à la blague les Lyonnais, le «troisième fleuve de Lyon» après le Rhône et la Saône, le festin de Mme Chanaux débute comme il se doit par un communal, un apéro composé d'un rouge de cette appellation et de liqueur de cassis. On l'accompagne de gratons, des résidus grillés de viande et de graisse de porc. Puis débute la valse des salades, entrées qui passent de table en table et dont on se sert à volonté: pied de veau en gelée, pommes de terre et cervelas (une sorte de saucisson), filets de hareng, betteraves, lentilles, alouette! Suivent ensuite l'andouillette, le civet de porc, les quenelles de brochet et autres tabliers de sapeur commandés en plat principal. Pour apprécier cette dernière spécialité, aussi exquise qu'exotique, mieux vaut ne s'enquérir de ce que c'est qu'une fois la Baie-des-Chaleurs et de la Côte-Nord pour recueillir la morue. En ces temps de générosité des

Viennent ensuite les fromages, dont la «cervelle de canut», qui n'a rien à voir, vous pensez bien, avec la cervelle d'un ouvrier de la soie, et tout avec un fromage blanc fouetté et assaisonné de sel, de poivre, de ciboulette et d'ail.

En guise de dessert, car nous avons encore un petit creux, n'est-ce pas, la patronne propose des fruits de saison, des œufs à la neige, de la crème caramel et des pruneaux marinés dans du Beaujolais, toujours à volonté. Et en guise de pousse-café-et-le-reste, voilà qu'elle sort de derrière le comptoir une potion alcoolisée de son cru, d'un beau vert chartreux, et offre à la ronde ses canards... Noonon, pitié, Mme Chanaux, faudrait quand même pas pousser le bouchon!

■ Chez Paul, 11, rue du Major-Martin, à deux pas de la place des Terreaux, à Lyon. www.chezpaul.fr

Collaboratrice du Devoir

EN BREF

Les Vikings débarquent en Normandie

Eu, France — Incarnant simples artisans ou terribles guerriers, près de 500 passionnés d'histoire viking issus de toute l'Europe commencent ce peuple venu du Nord il y a un millier d'années, à l'occasion du 6^e village viking d'Eu, aux confins de la Normandie dans l'ouest de la France. «Les Vikings, ce ne sont pas de gros barbares poilus avides de batailles, ils savaient faire beaucoup de choses, c'était par exemple des orfèvres hors pairs», lance Frédéric Hanocque, cheveux et barbe blonds, yeux bleus et vêtu comme à l'époque: chemise et pantalon en lin sur des bottes en cuir. Comme la plupart des participants venus de 12 pays d'Europe à ce grand rassemblement bisannuel, qui devrait attirer quelque 20 000 visiteurs du 9 au 19 août, Frédéric, Ulrich et Saskia ont planté leur tente viking derrière leur étal. Ce sont ainsi des centaines de tentes blanches qui

ont été dressées à côté d'ateliers où sculpteurs sur bois, forgerons, orfèvres ou encore tanneurs s'affairaient avec passion. À l'extrémité du camp, une «motte» — forteresse médiévale primitive — surmontée d'une tour en bois a été reconstituée. À ses pieds, des guerriers armés d'arcs, de haches, de lances ou d'épées, protégés par d'imposants boucliers, reconstituent devant les visiteurs la façon dont les Vikings se battaient lors de leur déferlement sur l'Europe entre les IX^e et XI^e siècles. De jeunes enfants, souvent blonds, en habits d'époque, jouent pieds nus avec un simple morceau de bois ou une corde au milieu de cet étrange campement. «On aime vivre comme des Vikings», explique Linda Zwamp Dahlström, une Suédoise mère de deux jeunes enfants. «Ici il n'y a que de vrais Vikings, ce n'est pas du toc», lance fièrement François Guet, maire d'Eu, à l'origine de ce rassemblement qui fait revivre la mémoire de cette petite ville de 8500 habitants, la plus ancienne commune normande où en 1050 Guillaume le Conquérant épousa la reine Mathilde. — AFP

TOURISME

DE 1766 JUSQU'AU DÉBUT DU XX^e SIÈCLE, DEUX ENTREPRISES ANGLO-NORMANDES, LA CHARLES ROBIN COMPANY ET LA LE BOUTILLIER BROTHERS, ONT FAIT DE PASPÉBIAC LA CAPITALE GASPÉSIENNE DU COMMERCE MORUTIER OU, PLUS PRÉCISÉMENT, DE LA MORUE SALÉE-SÉCHÉE.



PHOTOS CLAUDE MORIN

Barques, goélettes, voiliers, bricks et brigantins étaient construits dans la charpenterie du Banc-de-Pêche-de-Paspébiac, maison mère de l'empire Robin et Le Boutillier Brothers.

BANC-DE-PÊCHE-DE-PASPÉBIAC

Au cœur de l'empire morutier

CLAUDE MORIN

Un grand pan de l'histoire de la Gaspésie passe par Paspébiac, surtout si le visiteur souhaite en savoir un peu plus sur cette grande région aux dimensions territoriales identiques à celles de la Belgique. Sur le barchois de Paspébiac, au cœur de la Baie-des-Chaleurs, le site historique du Banc-de-Pêche présente huit bâtiments, réaménagés et animés, qui racontent l'histoire de la pêche commerciale à la morue. De 1766 jusqu'au début du XX^e siècle, deux entreprises anglo-normandes, la Charles Robin Company et la Le Boutillier Brothers, ont fait de Paspébiac la capitale gaspésienne du commerce morutier ou, plus précisément, de la morue salée-séchée. Les goélettes de ces deux entreprises sillonnent les côtes de la Baie-des-Chaleurs et de la Côte-Nord pour recueillir la morue. En ces temps de générosité des

eaux du golfe Saint-Laurent, la morue séchée et salée est mise en tonneaux aux fins d'exportation vers les ports de la Méditerranée, de la péninsule ibérique, du Brésil ou des Antilles. A leur retour, les grands voiliers des Robin ou des Le Boutillier Brothers ramènent des produits de première nécessité en provenance d'Espagne, du Portugal, d'Italie ou d'Angleterre.

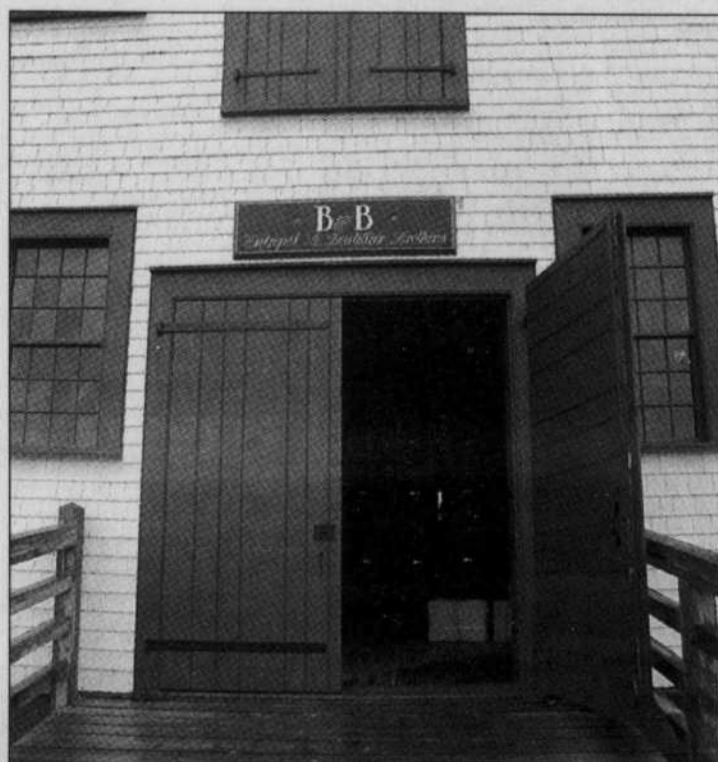
Le journal *L'Écho du golfe* du 29 octobre 1885 décrit ainsi Paspébiac: «C'est une véritable ville où tous les métiers sont exercés avec beaucoup d'intelligence et de perfection. Vous y rencontrerez des constructeurs de navires, des forgerons, des menuisiers, des cordonniers, une foule de tailleurs [...] de morue...» Le Banc-de-Pêche-de-Paspébiac représente avec justesse l'ampleur de l'empire de ces deux sociétés jersiaises, spécialistes du commerce international et leur importance pour le peuplement et le développement économique de toute la péninsule gaspésienne. Classé comme site historique par le gouverne-

ment du Québec en 1981 et par la Commission des lieux et monuments historiques du Canada en 2003, le Banc-de-Pêche-de-Paspébiac symbolise une grande époque de la pêche côtière, mais aussi les sérieuses contraintes subies par les familles de pêcheurs soumises à une dépendance totale envers les empires Robin et Le Boutillier. «[...] Ce site rappelle l'importance du contrôle des pêcheries gaspésiennes exercé par les marchands anglo-normands à partir de 1766. Dès lors et pendant plus de 150 ans, le dur labeur des travailleurs de la mer fut régi par les pratiques commerciales contraignantes des compagnies morutières qui marquèrent la société et l'économie de la région.» En fait, pêcheurs et ou-

vriers étaient sous-payés en produits de première nécessité de façon à demeurer sous l'emprise perpétuelle des deux sociétés marchandes. Les principaux bâtiments aménagés aux fins touristiques sont: le *cook-room*, le hangar Le Boutillier, l'office, l'entrepôt Le Boutillier, la charpenterie, la forge, la tonnellerie et le complexe, où l'on retrouve aujourd'hui une salle de spectacle. Des guides-démonstrateurs animent le site du mois de juin jusqu'à la fin septembre.

■ Renseignements utiles: Site historique du Banc-de-Pêche-de-Paspébiac, 3^e Rue, Paspébiac (Québec) www.shbp.ca, ☎ 418 752-6229

Collaborateur du Devoir



Portes ouvertes sur un empire, mais aussi sur le dur labeur des travailleurs de la mer à l'entrepôt Le Boutillier Brothers (B and B) du Banc-de-Pêche-de-Paspébiac.

Bénévolat offert aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille d'accueil

Voyagez différemment!

Expérience africaine et tibétaine... unique!

Séjour de 7 semaines au Bénin, au Burkina Faso ou à Dharamsala (Inde)

COÛT : 4 995 \$

(tout inclus : taxes, activités pré-départ, avion, hébergement, visites touristiques)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 278-3535, poste 221

Cegep Marie-Victorin

Bon voyage

www.voyages-lambert.com 1-800-667-8042

VOYAGES LAMBERT
Éric Couture

RENCONTRES D'INFORMATION

Lieu : Auberge Universel
5000, Rue Sherbrooke Est, Montréal

LE MERCREDI 22 AOÛT 2007

18h30

- Chili & Île de Pâques : Départ 6 mars 2008
- Égypte, 5000 ans d'histoire : 2 Départs : 20 janvier & 17 février 2008

20h00

- Afrique Australe : Départ : 26 avril 2008
- Vietnam & Cambodge : 2 Départs : 16 janvier & 6 février 2008

LE MERCREDI 29 AOÛT 2007

16h00

- Soudan, la Nubie des Pharaons Noirs : Départ : 23 janvier 2008

18h30

- Kenya - Tanzanie - Zanzibar : 2 Départs : 26 janvier & 16 février 2008

20h00

- Japon : Départ : 8 avril 2008
- Pérou & Bolivie : Départ : 28 mars 2008

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP

Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

ÉGYPTE 8 NOV. AU 3 DÉC. : COMPLET

NOUVEAUX GROUPES : 12 NOVEMBRE AU 7 DÉCEMBRE 2007
21 FÉVRIER AU 18 MARS 2008 — 28 FÉVRIER AU 25 MARS 2008
TOUT COMPRIS SI RÉSERVÉ AVANT LE 1ER SEPTEMBRE 2007 4982 \$

PÉROU (GRAND TOUR)	L'ARGENTINE ENTIÈRE
5 AU 25 MARS 08 (21 JOURS) 5 896 \$	1ER AU 24 NOVEMBRE 6 978 \$
INDE (NORD ET SUD)	MAROC (GRAND TOUR)
2 NOV. AU 31 NOV. (29 JOURS) 7 499 \$	16 SEPT. AU 10 OCTOBRE (25 JOURS)
6 PLACES	4 AU 28 NOVEMBRE (25 JOURS) 5 200 \$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

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

SAMEDI

TEMA

BIEN AVANT MONTRÉAL ET LES AUTRES MÉTROPOLIS DE CE MONDE, LE CUPCAKE SÉVISSAIT DANS LES CHAUMIÈRES AMÉRICAINES AUSSI BIEN RURALES QU'URBAINES ET SA NAISSANCE SE SITUE QUELQUE PART AU XIX^e SIÈCLE. LA RECETTE? AUSSI FACILE À RETENIR QU'UNE COMPTINE. 1-2-3-4 CUPS: 1 TASSE DE BEURRE, 2 TASSES DE SUCRE, 3 TASSES DE FARINE ET 4 ŒUFS. IL SUFFIT D'AJOUTER L'ABONDANT GLAÇAGE QUI DONNE SON CÔTÉ DÉCADENT AU CUPCAKE.



Reema Singh, de la boutique Cocoa Locale.

PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Qu'ils mangent des cupcakes!

Dessert typique des années 1950, pâtisserie rétro par excellence et confort food par ricochet, le cupcake rappelle l'époque pas si lointaine de l'enfance. Celle de la grand-maman qui sort du four des petits gâteaux tout chauds à offrir à ses petits-enfants, essouffés d'avoir trop couru sur le terrain fraîchement tondu. Un passé pas si lointain, puisque le présent a remis le cupcake sur les tablettes. Au plaisir des plus grands.



Assez grand pour satisfaire son appétit mais pas assez pour s'en mordre les doigts de culpabilité, le cupcake se dévore à pleines dents et ne requiert aucune futile couellerie.

Parce qu'en plus de titiller les papilles, le gâteau est un plaisir purement égoïste. Le cupcake est à soi et à personne d'autre. Assez grand pour satisfaire son appétit mais pas assez pour s'en mordre les doigts de culpabilité, il se dévore à pleines dents et ne requiert aucune futile couellerie. Portatif, il va sans dire. Voilà une bonne raison de ne pas le partager.

1-2-3-4 cups

Bien avant Montréal et les autres métropoles de ce monde, le cupcake sévissait dans les chaumières américaines aussi bien rurales qu'urbaines et sa naissance se situe quelque part au XIX^e siècle. Les Anglais l'appellent «Fairy Cake», parce que la taille du gâteau est parfaite pour les fées. Ici, le cupcake est ainsi baptisé pour des raisons plus pratiques que féériques. Selon l'Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America, le cupcake tient son nom autant du moule — la tasse — dans lequel le gâteau était cuit que de l'unité de mesure des ingrédients nécessaires à la conception du dessert. La recette? Aussi facile à retenir qu'une comptine. 1-2-3-4 cups: 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 tasses de farine et 4 œufs.

Le côté décadent du cupcake ne tient pas tant au gâteau qu'à l'onctueux glaçage dont il est recouvert. À base de beurre ou de fromage à la crème, aux couleurs pastel ou électriques, saupoudré de bonbons colorés ou décoré d'un fruit, sur le crémeux d'un cupcake, tout est permis. Et les calories? On les oublie. Sacrilège même de les évoquer, parce que le plaisir n'est pas de compter, mais de manger. La lilliputienne pâtisserie n'a d'ailleurs aucune prétention nutritionnelle, contrairement à son cousin, moins flamboyant il va sans dire, le «muffin».

Ego trip

Outre les glucides et les quelques grammes de lipides, le cupcake contient plusieurs cuillerées de souvenirs. Des anniversaires célébrés en pleine classe avec tous les camarades de première, des pique-niques dans le parc en famille, des vacances chez les grands-parents, le petit gâteau est un délice simple, festif et destiné aux gamins. Pourtant, ce sont les adultes qui font la file dans les pâtisseries. Après tout, pourquoi les enfants devraient-ils avoir tout le plaisir?

Le Devoir



Au cours de la dernière année, trois boutiques, dont Cocoa Locale, ont fait des cupcakes leur vedette.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Si la nostalgie est à la base de son éclosion commerciale, on soupçonne toutefois la série télévisée Sex and the City d'avoir remis le cupcake au goût du jour. Tout a commencé avec une brève apparition télévisée chez Magnolia Bakery, pâtisserie new-yorkaise qui offre ses gâteaux et cupcakes depuis une décennie. Puis, la bonne nouvelle s'est répandue, telle une traînée de poudre à pâte, et la popularité du cupcake a pris des proportions allant bien au-delà de la gastronomie de mère-grand. Le commerce de petits gâteaux a envahi Manhattan, puis s'en est pris à Los Angeles et au reste des États-Unis avant de visiter l'Australie. Cette folie traversa la frontière canadienne, visitant d'abord Vancouver pour se rendre ensuite jusqu'à Montréal où, au

Annoncez-vous GRATUITEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

Recupérez vos messages RAPIDEMENT: Prenez gratuitement connaissance du nombre de messages reçus par le (514) 985-2507. Composez par la suite le 1-900-451-6528 pour les écouter.

Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,29 \$/min. (+ taxes) seront portés à votre compte de téléphone.

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Annoncez-vous GRATUITEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

FEMME CHERCHE HOMME

PROFESSIONNELLE EN QUÊTE D'UN GENTLEMAN. 52 ans, grande, mince, n-fum, en grande forme, souhaite H 50-60 ans, grand, n-fum, professionnel, posé, spontané, heureux de vivre et ayant intérêts variés. 181471

CHARMANTE, CANDIDE ET AUBRI COEUR

Divorcée de 44 ans, drôle, sensible, timide, à 2 enfants (14 et 16 ans), aime rattrain, randonnées, souhaite rencontrer H, chaleureux, taquin, ayant empathie, pour loisirs et plus. 3318960

DYNAMIQUE ET ÉQUILIBRÉE

Mil, 63 ans, 5'4", mince, brunette, ex vert, autonome, aime voyages, culture, tennis, cherche H 59 ans et plus, grand, poids santé, en bonne forme, intelligent, cultivé, vivant, pour relation stable. 178871

CULTIVÉE AYANT UNE BONNE DOSE DE SAGESSE

Be-Pent, 74 ans, 5'1", délicate, impétueuse, neuve, souhaite H 68-75 ans, actif, respectueux et curieux, pour loisirs, découvertes et tendresse. 180617

POSITIVE APPRÉCIANT LA VIE

Mil, 63 ans, 5'4", mince, brunette, ex vert, autonome, aime voyages, culture, tennis, cherche H 59 ans et plus, grand, poids santé, en bonne forme, intelligent, cultivé, vivant, pour relation stable. 178871

POSITIVE À L'ALLURE CLASSIQUE ET DISTINGUÉE

Mil, 58 ans, 5'7", 135 lb, authentique, entraîne, à belle valeur, aime lecture, ciné, concorde H, bon, honnête et chaleureux, pour bâtir belle relation. 181407

INDÉPENDANTE, PLEINEMENT ASSUMÉE ET BCBG

56 ans, fum, belle app, autonome, instruite, cultivée, souhaite H 50 ans et plus, cultivé, instruit, bien dans sa peau et aux beaux yeux verts rieurs. 179658

VIVRE À DEUX, RIRE À DEUX!

Femme de Longueuil, 56 ans, 5'4", 146 lb, chev blonde, ex vert, app agréable, respectueuse, sociable, aime badminton, golf, souhaite H 45 ans et plus, pour relation amoureuse. 2149994

UNE CHARMANTE ARTISTE

40ans, petite, mince, chev blonde longs, féminine, aime vélo, marche, voyages, désire H 35-50 ans, belle app, sérieux, respectueux, cultivé et sans enfant, pour relation à long terme. 180950

CÉLINE VEUT VIVRE PLEINEMENT ET INTENSIVEMENT

42 ans, aimant rencontrer H 35-45 ans, taquin, authentique, ayant bon sens de l'humour et charmant sourire, pour moments tendres et affectueux et relation à court terme. 3243498

QU'EL PLUS EXTRAORDINAIRE!

Femme de Longueuil, 60 ans, 5'11", 125 lb, chev noirs, ex brun, belle, romantique, passionnée, aime golf, musique, désire H 55 ans et plus, pour amour et plus. 2701867

NATHALIE, VOYAGEUSE AVENTUREUSE

Début 40aine, mince, plutôt jolie, sans enfant, aime nature, plein air, veut H, curieux, ouvert d'esprit, aventureux, aimant voyager et prenant la vie du bon côté. 2701867

BELLE NATURE MATURE

Lavallois de 51 ans, 5'5", 149 lb, chev brun, ex vert, belle app, tendre, spontané, aime voile, vélo, cherche H 45-56 ans, pour amour et plus. 1646207

SÉRÈNE ET BIEN DANS SA PEAU

Mil, début 50a, mince, chev ex brun, aime arts, voyages, poésie, souhaite rencontrer H n'ayant pas déjà écrit son avenir, pour faire projets à deux. 10459

GOLFESUVE ADORANT VOYAGER

D'origine antillaise, 50 ans, 5'7", chev long noirs, divorcée, à 3 enfants, aime sorties, resto, ciné, cherche srs cubains, doux, sincère et aimable. 333747

ENTRER MATURELLEMENT EN RÉSONANCE

Jolie dame de 54 ans, 5'11", 108 lb, scolarisée, sensible, aime nature, arts, recherche H 50ans, poids santé, gentil et cultivé, pour amour amoureuse. 10774

CHARMANTE PROFESSIONNELLE MI-INTELLECTUELLE ET MI-ARTISTE

40ans, dynamique, drôle, recherche H 35-50 ans, de Mil, instruit, libre, drôle, instruit, heureux, sans enfant, pour vélo, randonnées, discussions et amitié. 178614

IL SUFFIT D'UN PETIT GESTE...

Femme de Châteauguay, 52 ans, 5'5", chev blonde, ex brun, belle app, gentille, passionnée, aime musique, pétanque, cherche H 45 ans et plus, pour amour. 2838429

NEURÈSE ET CURIEUSE

Mil, 57 ans, 5'3", 150 lb, chev blonde, ex brun, belle app, drôle, passionnée, aime littérature, sports, désire connaître H 43-52 ans, professionnel, cultivé, avec affinités, pour intimité et plus. 2931616

ELLE SOUHAITE UN COMPAGN

61 ans, 5'3", bien prop, blonde, cherche H début 60aine, de Ouest de l'île, ayant belles valeurs et aimant nature, animaux, musique classique, opéra et danse. 3343670

ENSEIGNANTE DOUCE ET PASSIONNÉE

43 ans, grande, mince, sensible, intello, aime littérature, sports, désire connaître H 43-52 ans, professionnel, cultivé, créatif, avec affinités, pour but sérieux. 181909

VOYAGEUSE EN QUÊTE D'UN PARTENAIRE

Préposée de 37 ans, sans enfant, désire H, sérieux, fier, stable, aimant rire et sortir, pour resto, ciné et terrasses. 2784691

À LA RECHERCHE D'UN BONHEUR À DEUX

Milaise de 51 ans, 5'4", 132 lb, chev roux, ex brun, belle app, tendre, romantique, aime plein air, tennis, aimerait découvrir H 45-55 ans, pour amour et plus. 3312163

LE DIAMANT NOIR

Africaine de 43 ans, à un enfant, aimerait faire connaissance avec H, 1m60 ou plus, ayant démarche sérieuse, pour discuter, cser et rester ébouie face aux découvertes de part et d'autre. 179724

RETRAITÉE ACTIVE ET AUTONOME

70 ans, 5'6", 135 lb, rousse, aime humour, littérature, peinture, sports, voyages, recherche H environ 70 ans, avec affinités, pour humour, tendresse et amitié. 180671

JOLIE RETRAITÉE EN QUÊTE D'UN COMPAGNE

62 ans, aime lecture, marche en nature, voyage, désire rencontrer H en santé, tendre, loyal, pour supporter le difficile et partager douceur de la vie. 179343

CURIEUSE, LIBRE PENSÉE, DYNAMIQUE ET VIVE

50 ans, à toujours un projet en tête, adore discuter, liens entre humains et animaux, désire rencontrer H, esprit vif, simple, respectueux, libre et loyal. 2311668

LE MEILLEUR RESTE À VENIR

Milaise de 41 ans, 5'5", 130 lb, chev roux, ex brun, belle app, généreuse, drôle, aime moto, danse, cherche à rencontrer H 35-45 ans, pour intimité et plus. 2793699

J'AI À PEU PRÈS TOUT, SAUF TOI

Homme de Mil, 44 ans, 5'9", 180 lb, châtain, ex bleu, jol, généreux, mature, aime sports, désire F 35-45 ans, pour amour. 3142507

RICHARD, UN ÉLÉGANT PROFESSIONNEL RAFFINÉ

Rive-Sud, 54 ans, 6'2", 190 lb, n-fum, aime randonnées, kayak, plongée sous-marine, voyages, désire F, autonome, libre, distinguée, pour complicité et tendresse. 178274

LA TÊTE FROIDE, LES PIEDS CHAUDS!

Lavallois de 63 ans, 5'7", 140 lb, chev châtrés, ex bleu, app agréable, sympa, enjoué, aime basketball, plein air, souhaite F 55 ans et plus, pour amour. 2928418

LE BONHEUR C'EST MON CHEMIN, MAIS PAS UNE DESTINÉE

Brunet de 63 ans, 5'7", 169 lb, ex brun, app agréable, intello, compréhensif, aime pêche, vélo, convolve F 35-45 ans, pour amour et plus. 2728396

VIENS AVEC MOI MORDRE DANS LA VIE

Michel, 5'10", ex vert, possédant bon sens de l'humour, aime plein air, souhaite rencontrer F, pour rire, se divertir et vivre pleinement la vie. 3297710

RICHARD, UN BONHEUR AIMANT LA VIE

St-Hubert, 49 ans, fidèle, ouvert d'esprit, passionné, romantique, aime nature, amis, bon vécu, aime beaucoup, tendré en France, pour amitié et peut-être plus. 3319080

DENIS EST FIDÈLE ET TAQUIN

45 ans, 6', 180 lb, chev noirs, ex brun, paraît plus jeune, sans enfant, aime badminton, aime sculper romantiques, désire jol F 35-45 ans, autonome, féminine, pour relation sérieuse. 3315002

TAIMER COMME ON NE T'A JAMAIS AIMÉE

Jules, homme d'affaires de Mil, 38 ans, voyage beaucoup, tendré en France, aime en Afrique, adore vie de famille, désire rencontrer F, fidèle, sincère, serein, pour se soutenir et s'aimer. 3310333

ÉCRIVAIN ET HISTORIEN À L'AMOUR

St-Hilaire, professionnel de 81 ans, n-fum, excellente santé, veuf, aime voyage, ciné, théâtre, cuisine, désire F 40-65 ans, un peu enveloppée, pour fur sollicitude. 177396

ALAIN EST QUELQU'UN DE VERSATILE

Longueuil, 44 ans, 5'7", 150 lb, aime plein air, vélo, roller, randonnées en montagne, espère F de Longueuil, avec affinités, pour amitié et peut-être plus. 3348660

YVES EST PASSIONNÉ ET DYNAMIQUE

36 ans, aime vivre, sortir, voyage, souhaite connaître F, mince, sincère, doux, passionnée et sportive. 3272878

JACKY, ENJOÛÉ ET DYNAMIQUE

Rive-Sud, 31 ans, timide, aime danse, magasinage, cuisine, aimerait rencontrer F 25-35 ans, n-fum, sans enfant, désire enfants et cherchant l'amour. 1014053

PASSIONNÉ DE PLEIN AIR

Cc, 35 ans, 5'9", poids prop, excellente condition physique, aime randonnée, plein air, désire amie, moins de 35 ans, bonne condition physique, jol F, ayant entrainement, pour partager ses passions. 178466

ACTIF AYANT UN BON CARACTÈRE

Professeur retraité de Mil, 57 ans, 6'1", 155 lb, généreux, cherche à faire connaissance avec F, complémentarité. 181432

À LA RECHERCHE DU L'UN BEAU GADOUA

Homme de Vaudruil, 36 ans, 5'10", chev brun, drôle, attentionné, aime sports, sérieux, F 25-45 ans, pour amour. 2441862

PIERRE DÉSIRE ÊTRE BIEN

Retiré de 64 ans, aime rencontrer, belle relation, cherche F d'environ 55 ans, désire s'investir, pour amour de qualité basé sur respect et complicité. 3366956

PETIT POISSON CHERCHANT À DEUX

Mil, 60 ans, 5'10", 177 lb, ex bleu, gentil, tendre, aime musique, sports sérieux, aimant F 45-55 ans, pour amour. 1622065

PROFESSIONNEL DISTINGUÉ ET ÉPICURIEN

Ottawa, début 60ans, 5'7", Laurentin, cultivé, raffiné, cherche F 59 ans et moins, compatible, pour partager voyages, intimité, bonheur et plaisirs de la vie. 176780

UNE RELATION SIMPLE

Semi-retraité de 56 ans, 5'9", 175 lb, n-fum, sobre, ouvert, tolérant, aime sciences, philosophie, anthropologie, ciné, convolve F avec affinités, pour tisser amitié. 179671

MARTIN SOUHAITE CUISINER À DEUX

Mil, 41 ans, 5'6", poids santé, belle app, travaille domaine musique classique, sensible, doux, curieux, aime arts, lecture, convolve F 25-40 ans, de Mil, poids santé, sensible, intelligente et cultivée. 189355

LES EXPÉRIENCES NOUS FONT VOIR D'AUTRES HORIZONS

Beau Milais de 42 ans, 6'1", 200 lb, chev poivre et sel, ex brun, sociable, authentique, aime sports, baseball, recherche F 25-35 ans, pour amour et plus. 2866672

JEAN-MARC AIME LA NATURE

Professionnel de l'été de Mil, 54 ans, 5'10", mince, aime politique, camping, environnement, veut F 40ans, sensuelle, cultivée, pour randonnées et srs affinités. 176612

PIERRE EST MERVEILLEUX ET EXTRAORDINAIRE!

54 ans, poids santé, ex brun, excellent cuisinier, aimerait F, pour discussions, belles soirées et plus. 3342116

SISYPHE QUASI AU SOMMET

70 ans bientôt, 5'10", 170 lb, candidat aspirant à la sagesse éternelle des valeurs et qualités féminines, rêve de vivre une belle vieillesse auprès d'une amoureuse. 176323

PROFESSEUR DE LITTÉRATURE À MCGILL

67 ans, retraité, mais passionné, curieux de tout, actualité, arts, danse, vin et cuisine, cherche F, pour amour. 180961

INTELLECTUEL ET SENSUEL

50ans, 6', 200 lb, belle app, engagé, aime musique classique, jazz, théâtre, veut F, pour tendresse et coquetterie. 10407

HOMME CHERCHE HOMME

Centru-Ville de Mil, 42 ans, 6'11", 190 lb, aime ciné, resto, généalogie, café, aimerait H 30-55 ans, ayant même profil. 1300861

À LA RECHERCHE D'UN PARTENAIRE STABLE

Homme de St-Hubert, 42 ans, 6', 241 lb, chev poivre et sel, ex brun, beau, sympa, sociable, souhaite rencontrer H 25-45 ans, pour relations intimes. 3290347

FEMME CHERCHE FEMME

47 ans, souhaite rencontrer jol F 30ans, n-fum, sobre, professionnelle et libre, pour plaisirs intimes et discards. 180899

MICHELLE RECHERCHE UNE COSEILLE DE VOYAGES

61 ans, aimant compagnie de voyages, pour voyage organisé en Turquie, du 8 au 30 sep-tembre prochain. 179514

Répondez aux annonces au 1 900 451-6528

ON VA PRENDRE UN CAFÉ?

Femme de Laval, 33 ans, 5'9", 100 lb, chev brun, ex brun, belle app, gentille, passionnée, aime musique, pétanque, cherche H 25-45 ans, pour relation amour. 2871735

ET SI C'ÉTAIT VRAI...

Milaise de 57 ans, 5'5", 109 lb, chev ex brun, belle app, sérieuse, réservée, aime plein air, musique, cherche H 55 ans et plus, pour amour et plus. 1415774

RETRAITÉE ACTIVE ET AUTONOME

70 ans, 5'6", 135 lb, rousse, aime humour, littérature, peinture, sports, voyages, recherche H environ 70 ans, avec affinités, pour humour, tendresse et amitié. 180671

JOLIE RETRAITÉE EN QUÊTE D'UN COMPAGNE

62 ans, aime lecture, marche en nature, voyage, désire rencontrer H en santé, tendre, loyal, pour supporter le difficile et partager douceur de la vie. 179343

CURIEUSE, LIBRE PENSÉE, DYNAMIQUE ET VIVE

50 ans, à toujours un projet en tête, adore discuter, liens entre humains et animaux, désire rencontrer H, esprit vif, simple, respectueux, libre et loyal. 2311668

LE MEILLEUR RESTE À VENIR

Milaise de 41 ans, 5'5", 130 lb, chev roux, ex brun, belle app, généreuse, drôle, aime moto, danse, cherche à rencontrer H 35-45 ans, pour intimité et plus. 2793699

JOLIE UNIVERSITAIRE SOUS-MARINE ET PLUS

Rive-Nord, 46 ans, 5'5", mince, châtaine, n-fum, agréable à regarder, à 2 chats, aime nature, vélo, repos, désire H patient et doux, pour fréquentations et plus. 180077

HOMME CHERCHE FEMME

Prendre le temps de s'apprivoiser. Homme, début 50aine, 5'9", 160 lb, souhaite rencontrer F mince, prête à impliquer dans relation basée sur respect et communication saine. 178998

PROFESSIONNEL NEUREUX VOULANT PARTAGER SON BONHEUR

57 ans, curieux, ouvert d'esprit, respectueux, poli, désire F, pour amitié basée sur confiance, respect et admiration réciproque. 3297947

PRINCE CONSORT À TEMPS PARTIEL

Universitaire de 45 ans, 5'8", voyageur fou, enthousiaste pour tout, très santé, désire F environ 45 ans, plutôt mince, aimant plongée sous-marine et plus. 160102

COMME ASTERIX: ASTUCIEUX ET AMUSANT ET... SANS FEMME!

St-Hubert, 39 ans, 5'9", 170 lb, chev roux, ex vert, attentionné, drôle, aime ciné, sports, souhaite rencontrer F 35-45 ans, pour relation amoureuse. 3340669

LAURENT N'A PAS FROID AUX YEUX

42 ans, 5'8", 180 lb, châtain, ex brun, sobre, déterminé, à enfant, désire connaître jol F, fidèle, loyale, romantique, sensuelle et attentionnée, pour but sérieux. 181789

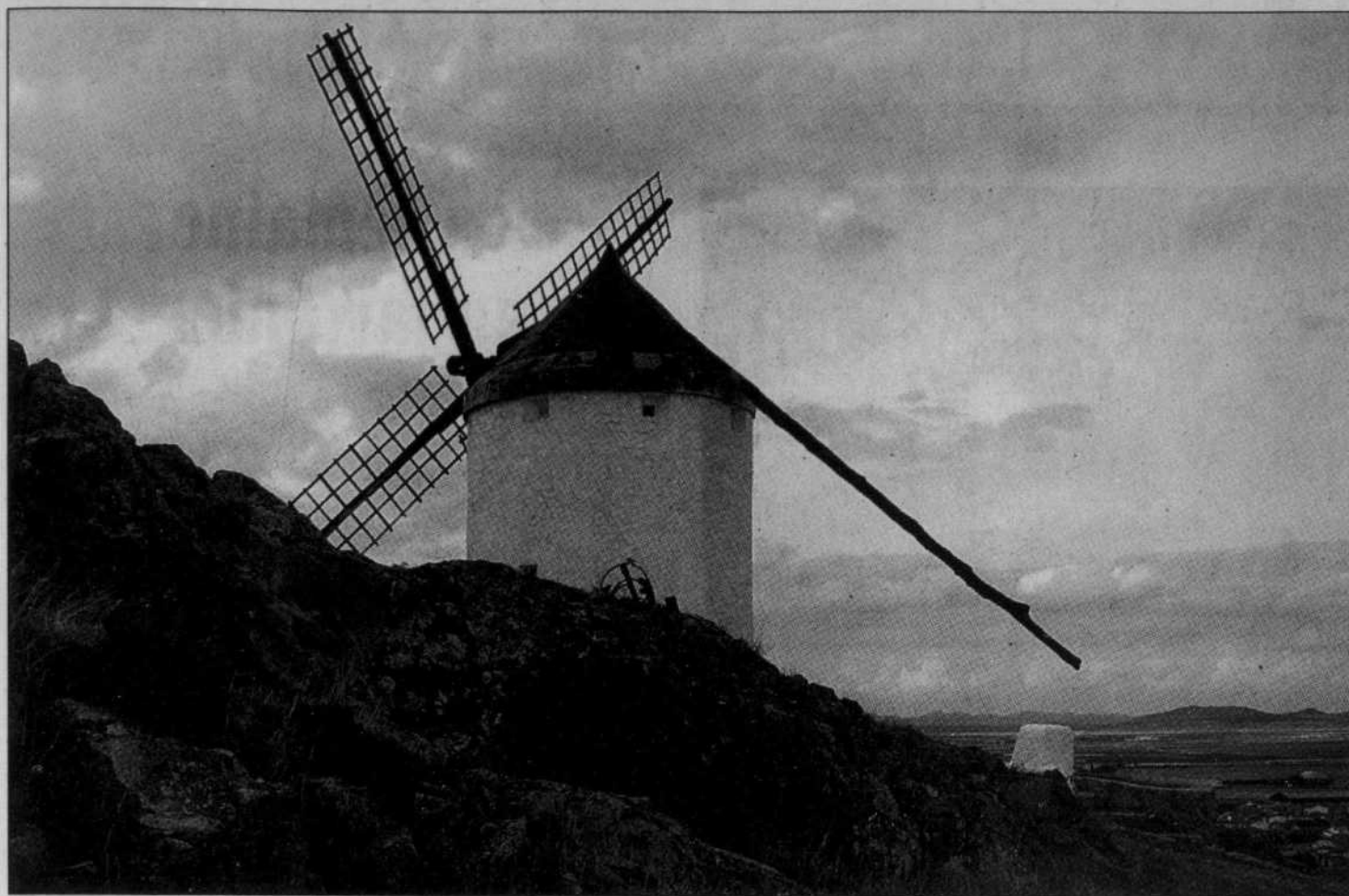
À LA RECHERCHE D'UN PARTENAIRE STABLE

Homme de St-Hubert, 42 ans, 6', 241 lb, chev poivre et sel, ex brun, beau, sympa, sociable, souhaite rencontrer H 25-45 ans, pour relations intimes. 3290347

SAMEDI

SAVEURS

COMME LE PASTEL, LE SAFRAN A LONGTEMPS ÉTÉ UTILISÉ COMME PLANTE TINCTORIALE. ÉTOFFES D'ORIENT, TAPIS ET SOIES ÉTAIENT, ET SONT ENCORE PARFOIS, TEINTES DE LA COULEUR DU SAFRAN NATUREL, TOUT COMME LES VÊTEMENTS DES MOINES BOUDDHISTES, ENCORE COLORÉS PAR LE SAFRAN ORIGINAIRE, DIT-ON, DU NÉPAL. COMME LA VANILLE, LA TRUFFE ET LE CAVIAR, LE SAFRAN EST CONSIDÉRÉ COMME LE PRODUIT PAR EXCELLENCE À UTILISER DANS LA GRANDE GASTRONOMIE.



Dans les plaines de la Mancha, célèbre pour ses moulins, la culture du safran va bon train.

PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Le safran: une épice qui vaut son pesant d'or



Philippe Mollé

Il existe en ce moment une petite guerre économique dont bien peu osent parler, mais qui génère tout de même des millions de dollars pour les économies locales concernées. Le safran est en passe de devenir le produit alimentaire le plus coûteux du monde, et on se l'arrache sur les marchés de l'Inde, d'Istanbul, de Marrakech ainsi qu'en Grèce et en Espagne. On développe même la production du safran dans la région de Toulouse, en France, car depuis quelques mois, le prix du safran, ou *crocus sativus* si vous préférez, ne cesse d'augmenter et cette denrée devient extrêmement rentable.

Le lucratif rôle des faussaires

La profession de faussaire connaît une croissance et, selon l'organisme de défense du safran de la Mancha en Espagne, elle paie plus que celle des authentiques revendeurs du célèbre crocus. C'est simple: on mélange les stigmates à d'autres pistils et le tour est joué, on n'a plus qu'à empocher le magot! Felipe Rodriguez répète le même refrain aux autorités locales, ou brigade des fraudes, qui ne peuvent pas grand-chose pour attraper les faussaires. Ils arrivent de Tanger au Maroc avec un safran de moindre qualité, comme le safran bâtarde ou mexicain, le curcuma ou l'*'afra'*, et le revendent aux Espagnols qui effectuent le mélange, précise Felipe Rodriguez. Rien ne va plus pour l'épice la plus chère du monde. Dans les plaines de la Mancha, célèbre pour ses moulins, la culture va bon train et les ventes sont assurées car on protège l'AOC. C'est un travail de longue haleine. Les rangs espacés de crocus mauves laissent entrevoir la grâce dans le geste du cueilleur. Un travail qui exige, très tôt le matin, une manutention qu'aucune machine ne peut remplacer. Le pistil doit être flamboyant et ferme afin d'en préserver le goût suave, mais surtout la couleur qui confère à la paella, le plat national espagnol, ses lettres de noblesse.

Pourtant les Iraniens vous affirmeront que nul ne peut égaler le safran d'Iran, reconnu comme le «meilleur du monde». Nabil Iziz, producteur iranien, m'assure que la qualité du sol et la fraîcheur des nuits juste avant la récolte confèrent au safran d'Iran le titre de grand produit du monde. «Un rouge orangé qui parfume comme rien d'autre», précise le producteur. Au Maroc, dans les souks de Marrakech, mêmes discours et palabres, qui s'éternisent après plusieurs minutes, boîtes et journaux usés par les marchands pour découvrir la denrée rare. Le premier proposait

un résidu de safran éventé et chargé de poussière, le troisième ou quatrième me fit découvrir des pistils mélangés au curcuma et cassants de sécheresse. Il fallut longuement négocier pour enfin, après plusieurs «mon frère», réussir à obtenir un safran berbère des plus intéressants, mais qui ne se compare aucunement au safran de la Mancha de Felipe Rodriguez.

Teinture et gastronomie

Comme le pastel, le safran a longtemps été utilisé comme plante tinctoriale. Étoffes d'Orient, tapis et soies étaient, et sont encore parfois, teintés de la couleur du safran naturel, tout comme les vêtements des moines bouddhistes, encore colorés par le safran originaire, dit-on, du Népal. Comme la vanille, la truffe et le caviar, le safran est considéré comme le produit par excellence à utiliser dans la grande gastronomie. Au prix du gramme, on en prend soin et surtout on apprend comment s'en servir pour en maximiser l'utilisation dans une sauce à poisson. Dans les grands restaurants de Séville, Madrid ou Barcelone, certains chefs vont jusqu'à afficher sur leur menu la coopérative ou, dans certains cas, le nom du cueilleur afin de lui rendre hommage. Récolter un kilo de safran équivaut à des journées de travail dans les champs, sous un soleil de plomb. Il faut travailler à genoux sur le sol et s'assurer que le crocus est à pleine maturité. L'erreur n'est guère permise et les apprentis cueilleurs devront observer avant de pratiquer. De retour à la ferme, les pistils seront triés, retirés et posés sur des tamis, avant que l'on puisse évaluer la qualité et peser cet or pourpre orangé. Le prix de vente dépendra de toutes ces étapes. Ensuite, de petites mains s'occuperont de ranger les pistils dans les boîtes avant d'y apposer le sceau qui certifiera l'origine du safran. Il faut compter de 150 000 à 160 000 fleurs pour obtenir tout juste un kilogramme de safran, qui se détaille, en fonction de sa qualité, entre 800 \$ et 2000 \$.

Depuis quelques années, les 80 tonnes de production annuelle, plus environ 15 tonnes non classifiées et cueillies de façon illicite, ne suffisent plus à répondre à la demande. Sur les cours mondiaux, le safran vient de subir une hausse vertigineuse, qui propulse le produit vers des sommets inégalés. Les spécialistes parlent de prix de vente jamais atteints, qui avoisineraient les 2500 \$ le kilo. «De la folie, rétorque Felipe Rodriguez, car les consommateurs ne suivront pas et, de plus, cette façon de faire favorisera l'implantation systématique des faussaires.» Les enjeux du safran sont désormais bien réels et, qui sait, un jour peut-être aurons-nous sur les marchés financiers une bourse de l'or rouge?

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



Récolter un kilo de safran équivaut à des journées de travail dans les champs, sous un soleil de plomb.

MOTS CROISÉS

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

HORIZONTALEMENT

- Manière de présenter quelque chose - Dommage.
- De la Chine - Marque l'admiration.
- Considéré à part - Le panda en est un.
- Indique le nombre - Briser de fatigue.
- Consultée - Naturel - Grand navire à voiles.
- Pays de glaciers - Partie basse.
- Idiotie - Démonstratif - Réponse.
- Sud-est - Qui concerne la campagne.
- Cloison mobile - Fait partie d'une selle.
- Donner de la vie - Poisson-lune.
- On le note - D'une couleur noire.
- Sur une portée - Allongé - Groupe terroriste.

- Ville du Brésil - Homme politique soviétique.
- Coq - Cri de douleur - Germandrée.
- Se dit de certains cols - Formule.
- Chiffres romains - Qui doit de l'argent.
- Relative au cheval - Faire le badaud.
- On y conserve des cendres - Clabaudage - Béryllium.
- Coquille des mollusques - Répertoire de données chiffrées.
- Défaite des Prussiens - Dans la violette.
- Remis à la verticale - Se dit au ping-pong.
- Infusion - Ruse.

VERTICALEMENT

- Qui peut se tromper - Titre ecclésiastique.
- Maigre - Rendu blême.

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

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

La recette de la semaine

Pétoncles poêlés et caramel au safran

Entrée pour 4 personnes

- 8 gros pétoncles frais
- 1 échalote hachée finement
- 12 pistils de safran
- 125 ml de Noilly-Prat (vermouth blanc)
- 15 ml de vinaigre balsamique
- 30 ml de sucre de canne
- 5 ml de purée de piment d'Espelette
- 125 ml de crème 15 %
- 30 ml de beurre
- 2 ml d'estragon frais haché
- Sel et poivre au goût

Dans une casserole, faire réduire le Noilly avec l'échalote et le sucre.

Ajouter ensuite dans la même casserole la crème et le safran, et cuire deux minutes.

Filter le mélange et ajouter le vinaigre balsamique et l'estragon à la toute fin.

Assaisonner l'ensemble et réserver la sauce.

Dans une poêle antiadhésive, ajouter le beurre, faire colorer les pétoncles durant 30 secondes de chaque côté puis assaisonner.

Napper le fond des assiettes avec la sauce et disposer ensuite les pétoncles sur le dessus.

GASTROSCOPIE

Les pommes, c'est déjà commencé

Même si la cueillette ne bat pas encore son plein, la saison des pommes vient tout juste de commencer dans la Montérégie gourmande.

Voici une belle occasion de découvrir cette route unique et de discuter cidre et pommes avant le grand rendez-vous de l'automne. www.tourisme-monteregie.qc.ca

Sous la houlette de sœur Angèle

Dans le cadre de l'International Flora, l'unique et très médiatique sœur Angèle est la porte-parole de l'événement Festin gourmand au jardin, qui réunira 25 chefs pour cuisiner, sur le site même de l'exposition située dans le Vieux-Port de Montréal, du 17 au 26 août prochain, diverses spécialités culinaires et autres démonstrations.

BIBLIOSCOPIE

LE GRAND LIVRE DES PLATS MIJOTÉS

Judith Finlayson
Éditions de l'Homme, 309 pages

Voilà un livre parfait pour l'automne et les mijotés, si la chose vous intéresse. Cet ouvrage vous propose de réaliser plus de 175 recettes dans le «crock pot» ou la mijoteuse. Fini les corvées de cuisine ou les longues attentes, car les mijotés sont prêts quand vous le souhaitez. Un livre simple, mais qui fait du bien au moment où les journées raccourcissent.



Rectificatif

Une erreur s'est glissée dans le texte de Philippe Mollé intitulé «Les bulles du Limousin», publié dans

l'édition de samedi dernier, en page D 5. Il aurait fallu lire, dans le titre comme dans le texte, le Limoucin, du nom de la région autour de la ville de Limoux. Nos excuses.

MOTS CROISÉS LE MONDE

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

MOTS CROISÉS

Problème n° 07-120

HORIZONTALEMENT

- Sans aucune retenue.
- Formation au verger. Apporter son soutien.
- Le temps de l'action. Fit une tentative.
- Belle en Bretagne. Avec la part de Bercy. Pour un premier tour de cadran.
- Précède le su. Nous a fait partager son goût des madeleines. Bordent le galon.
- Purement imaginaire. Facilite le portage.
- Sanction universitaire. Met la balle en jeu.
- Accord pour de grandes négociations internationales. Poussa fort.
- Marquée par l'apostrophe. Interjection.
- Mise en place dans la boîte.

VERTICALEMENT

- N'a pas d'équipe derrière lui.
- En creux ou en relief, elle donne du volume. Donne le ton.
- Sans tache. S'exprime comme un fauve.
- Ses fleurs jaunes sentent mauvais. Né du sang de la Méduse.
- Part de la ves-

- Jeu de balles.
- Cube. Plume russe.
- A beaucoup trop servi. Points en opposition.
- Ferme du Sud. Attaché à la terre.
- Intéressant le jeu. Est témoin.
- Pâte en boule. Épouse la coque.
- Le Brave des Braves sous l'Empire. Gardien de troupeau.
- Suivi tranquillement.

SOLUTION DU N° 07-115

Horizontalement

- Meurtrissure.
- Obturateur.
- Do. Doer. Eut.
- Ergonomie. Se.
- RG. Ici. Enfer.
- VI. Ange. Re. Ha.
- VII. Terme. Roanne.
- VIII. Ae. Taureau.
- IX. Urinaux. Dé.
- X. Rentabilisée.

Verticalement

- Modérateur.
- Éborgne. Rø.
- Ut. Grain.
- Rudolement.
- Tronc. Aa.
- Rasoir. Tub.
- Item. Craxi.
- Série. Ou.
- Su. Enhardi.
- Ure. Fanées.
- Usé. Na.
- Extérieure.

Philippe Dupuis

JARDINS

PLANTES

AU FIL DU TEMPS, LE JARDINIER AMATEUR TROUVE QUELQUES FAÇONS DE DÉJOUER LE SYSTÈME RADICULAIRE EXUBÉRANT DE L'ÉRABLE, CET AFFAMÉ QUI S'INFILTRÉ PARTOUT DANS LE SOL À LA RECHERCHE D'INTARISSABLES SOURCES DE NOURRITURE ET D'EAU. QUOI QUE L'ON FASSE, LA LUTTE EST INÉGALE... MAIS NOTRE JARDINIER A PLUS D'UN TOUR DANS SON SAC DE TERRE. VOICI QUELQUES TRUCS ET CONSEILS POUR VOIR GRANDIR VOS PLANTES ANNUELLES.



Cette platebande de vivaces a été plantée il y a trois ans. On a retiré la pelouse, déposé sur le sol de cinq à sept feuilles de papier journal, puis recouvert le papier de 20 cm de bonne terre et planté quelques vivaces appropriées: voilà le résultat!

PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

À l'ombre de l'érable

Faire pousser des vivaces sous un arbre insatiable



Jean-Claude Vigor

C'est un problème récurrent que celui d'essayer de faire pousser des plantes annuelles ou vivaces sous un fringant érable argenté insatiable...

Au fil du temps, comme tous les jardiniers amateurs, j'ai trouvé quelques façons de déjouer le système racinaire exubérant de cet affamé qui s'infiltre partout dans le sol à la recherche d'interminables sources de nourriture et d'eau. J'en suis venu à la conclusion que, quoi que je fasse, cela sera une lutte égale, le majestueux érable aura le dessus ou les dessous du panier!

Mais puisqu'elle a un certain succès (temporaire), ma méthode du papier journal, facile et peu coûteuse, me semble encourageante.

Voici comment procéder. Si vous avez un semblant de pelouse sous votre érable, coupez-la le plus court possible. Installez sur le sol de cinq à sept feuilles de papier journal (les magazines importés garnis de photos peuvent contenir des métaux lourds dans l'encre...). Mettez-y quelques cailloux car il m'est arrivé que, la brise venue, *Le Devoir* prenne le chemin de l'école buissonnière; ou mieux, au fur et à mesure, recouvrez de terre. Généralement six pouces de terre pour les *Epimedium*, *Heuchera*, *Brunnera*, *Astilbe*, voire huit pouces pour des plantes



Impertinente *Macleaya cordata*

comme les *Hosta* «Sum and Substance», *Cimicifuga* et *Aruncus*.

L'idée du papier journal vient d'un élèveur de vers de terre (il y a une bonne trentaine d'années, sur la rue de Rouen) qui utilisait de fines lanières de papier journal comme litière pour ses vers. Celles et ceux qui pratiquent le vermicompostage savent de quoi il est question.

Pendant quelque temps aussi, avant que les vers ne s'intéressent aux nouvelles, le papier fera une barrière entre l'ancienne terre et la nouvelle. Le nombre de feuilles appliquées dépend du type des herbes indésirables: chiendent, pissenlit, lierre terrestre, etc.

Donc, pas d'herbes indésirables, satisfaction des vers de terre, une façon de recycler et des plantes qui pourront bien se développer, avant que les racines de

l'arbre ne viennent y chercher leur butin.

J'utilise aussi des boîtes... beaucoup de boîtes. J'aime cette façon de jardiner, cela me permet, grâce à mon solide «diable», de déplacer mes boîtes en fonction de divers critères: esthétique, environnement, mise en valeur d'un arrangement superbe... ou pour cacher un fiasco. Bref, c'est un jardin amovible permettant de jouer avec le décor.

Selon la destination et la sorte de plante utilisée, mes boîtes ont des tailles différentes. Mais plus elles sont grandes (hélas lourdes), plus la culture est facile et l'arrosage, moins fastidieux. La qualité de la terre et sa rétention en eau sont des critères de haute importance. Il faut faire un mélange riche en matières organiques qui retient bien l'eau.

En ce qui concerne les boîtes fixes, il n'est pas nécessaire de faire un fond, une feuille de polystyrène servant de fond fait l'affaire. L'étanchéité n'est pas nécessaire, les failles permettant le drainage. Si ce type de boîte convient très bien pour les annuelles, il faut se rappeler que les vivaces, mêmes rustiques, seront fragilisées en hiver si la boîte est exposée aux intempéries. On doit alors installer une protection hivernale ou, au pire, considérer ces plantes comme des annuelles.

Un quart de siècle à la contrôler

Je ne sais pas pourquoi, mais il y a maintenant plus de 25 ans de cela, j'étais fou d'elle. Malgré son impertinence, son caractère rebelle, cette grande asiatique est encore cette année ma vivace préférée: *Macleaya cordata*.

Souvent, mes collègues la classent parmi les indésirables «plantes à ne pas inviter dans son jardin». Cet étrange conseil m'a permis d'être durant bien des années l'un des rares jardiniers à exhiber cette grandiose vivace de plus de deux mètres de hauteur. Quelle élégance!

Son défaut: être envahissante. Elle se déplace! En 26 ans, seule, elle s'est déplacée de presque 30 pieds. Bof! Elle est mieux maintenant... plein soleil, sur une butte bien drainée, qui accueillait autrefois un tas de compost. Une folle!

C'est comme pour ce *Solidago* (verge d'or), il est arrivé un jour par hasard et commence à disputer le territoire à la *Macleaya*. Pourtant, au-dessus du sol, ils ont l'air heureux, voire compères. Mais dans le sol, c'est la guerre, l'invasion territoriale...

Les plantes envahissantes doivent être contrôlées sur-le-champ. Il suffit d'épuiser les plantes en arrachant systématiquement les plants que vous jugez de trop. Tirez de façon à déplanter la tige souterraine, le rhizome, et recommencez pour toutes les nouvelles petites pousses qui voudront émerger jusqu'au gel.

Je vous sais nombreux à lutter contre l'envahissement de la renouée japonaise *Fallopia japonica*, (anc. *Polygonum cuspidatum*), une plante presque «immortelle», qui est très décorative avec ses tiges ressemblant à du bambou... Les dommages qu'elle cause à l'environnement ont conduit l'Union internationale pour la conservation de la nature à l'inscrire sur la liste des 100 pires espèces envahissantes de la planète.

Vous aimeriez que je traite d'un sujet en particulier? Vous désirez que je réponde à votre question? Vous acceptez que le jardinier prenne son temps? Écrivez-moi: jeanclaudévigor@videotron.ca

La semaine du jardinier

■ Samedi le 18 août — Sainte-Hélène. Est-ce l'île et Napoléon ou les sabots de la belle de tonton Georges... qui vous est passé par la tête? N'avons-nous pas tous (les garçons) une Hélène en tête? Pour elle, un superbe bouquet de *Lisianthus* (*Eustoma*). Une fleur coupée à la tige aussi résistante qu'une épée mérite bien de s'appeler «Excalibur». Cette nouvelle série Excalibur comprend trois couleurs: blanc, jaune et rose. Ses tiges super résistantes ont une durée de vie en vase exceptionnelle, de 10 jours et plus.

■ Dimanche le 19 août — Saint-Jean-Eudes. Prêt pour la lutte contre les hannetons. Avez-vous vos nématodes nommées *Steinernema carpocapsae* et *Heterorhabditis bacteriophora*? Attention! Vous devez conserver ce produit au réfrigérateur. Informez-vous auprès de la pépinière Jasmin (☎ 514 332-2978) ou à la Ferme florale de Saint-Bruno (☎ 450 653-6383), entre autres.

■ Lundi le 20 août — Saint-Bernard. L'agrite du bouleau est un petit coléoptère qui attaque d'abord la cime de l'arbre, puis descend. Les premiers signes sont la chute des feuilles et la mort de quelques branches de la cime. Il n'existe aucune méthode sans failles de répression de l'agrite du bouleau et une fois que les larves commencent à forer sous l'écorce, les insecticides n'ont aucune efficacité. Irriguez les bouleaux durant les périodes de sécheresse et fertilisez-les à l'occasion au début de l'été, afin que les arbres demeurent en bonne condition de croissance. Il est très important de couper et brûler toutes les branches

mortes ou mourantes. Faites-le savoir à vos voisins!

■ Mardi le 21 août — Saint-Christophe. J'ai déjà fait deux applications de purin de consoude et les plantes de mon potager se portent à merveille... Le consoude de Russie devrait avoir sa place dans tous les jardins. Faute de consoude, préparez un purin de compost: prendre une partie de votre compost le plus mûr (un ou deux ans, même plus) et le mélanger à 10 fois son volume en eau. Ratio 1/10. Brassez souvent et laissez macérer d'une à deux semaines. Couvrir pour l'odeur...

■ Mercredi le 22 août — Saint-Fabrice. La vitalité des plantes croît avec la lumière de la lune. Plus on se rapproche de la pleine lune, plus les plantes sont à même de lutter contre les parasites. On peut améliorer leur système de défense en les vaporisant ou en les arrosant de purin d'ortie ou de consoude.

■ Jeudi le 23 août — Sainte-Rose. Puisque la lune est croissante voilà le bon moment pour préparer du purin. Celui-ci sera appliqué en arrosage au sol en période de lune décroissante, au début de septembre.

■ Vendredi le 24 août — Saint-Barthélemy. Connaissez-vous la plante nommée en anglais: «*kiss-me-over-the-garden-gate*»? On pourrait croire à une plante envahissante, mais non, il s'agit de la renouée orientale (*Persicaria orientalis*, aussi appelée *Polygonum orientale*), autrefois bien présente dans nos jardins. Cette belle annuelle confondue avec les amarantes mesure plus d'un mètre de haut, et n'a rien d'une vilaine plante envahissante.

Gare à la chenille du céleri!



DEPUIS QUELQUES ANNÉES, les feuilles de mes plants de persil, qu'ils soient d'Hambourg ou de Naples, frisés ou pas, se faisaient toujours dévorer par l'élégante chenille du céleri. Quelques graines d'aneth échappées de culture et produisant des plantes à un endroit non désiré, proche du persil, ont survécu grâce à la bienveillance du jardinier ou, plus justement, à sa négligence. Le fait est que ces grosses chenilles, qui n'ont pas l'art du mimétisme — et c'est tant mieux —, préfèrent se gaver d'aneth, faisant du persil un miraculé! Voilà une plante qui vient d'entrer dans ma liste des végétaux-sacrifices! La diversion fait partie de l'arsenal des techniques culturelles du jardinier. Si vous faites des cornichons à l'aneth, ne semez pas cette plante le jour de la Fête de la reine... C'est trop tôt. Lorsque viendra le temps de son utilisation, il ne vous restera que les tiges abandonnées par les chenilles et quelques graines! Rappelez-vous que l'aneth se sème environ 45 jours avant la mise en conserve des cornichons. La planification fait partie du cahier des charges du bon jardinier!



Autre solution: construire des boîtes ayant pour fond un morceau de polystyrène et les garnir de fleurs annuelles.



MARIE VERMETTE inc.
 Fleurs, plantes et objets choisis
 801, av. Laurier Est, Montréal
 Livraison
 1 877 272-2226 (514) 272-2225