



**SAVEURS**  
Ne tirez plus sur le cochon!  
Page D 5



**JARDINS**  
Des fleurs pour louer les mamans  
Page D 6

# PLAISIRS

TOURISME / CAMBODGE



Installé dans un bâtiment en terre cuite construit entre 1917 et 1920, le Musée national du Cambodge de Phnom Penh, fondé par Georges Groslier, renferme la plus riche collection au monde de sculptures khmères. En bas, à droite: retour de l'école dans le village de Chong Kneas, à 16 kilomètres au sud de Siem Reap. PHOTOS HELENE CLEMENT

## Angkor à vélo



Une journée permet de contempler les temples de grand renom de la cité khmère d'Angkor, comme Angkor Vat, Angkor Thom et Ta Prohm; trois jours, de les découvrir à fond. Une semaine, toutefois, offre le plaisir de s'engouffrer plus en profondeur dans la jungle et d'explorer des lieux moins fréquentés, parfois plus humbles. Le site archéologique le plus vaste au monde abrite des centaines de temples et de vestiges ornés de visages, de bêtes et de corps. À pied, en tuk-tuk, en moto, à dos d'éléphant, en montgolfière, tous les moyens sont bons pour l'arpenter. Nous avons choisi le vélo, comme il est d'usage au Cambodge.

HELENE CLEMENT

Siem Reap — De Phnom Penh, il faut compter six heures en bateau jusqu'au débarcadère de Phnom Krong sur le lac Tonlé Sap. La route sur l'eau, de la capitale, permet d'observer la vie des Cambodgiens tout au long du Tonlé Sap, un affluent du Mékong qui, avec le Bassac, prend sa source dans Phnom Penh, face au Palais royal, au confluent des «Quatre Bras». À l'arrivée, on emprunte un tuk-tuk, direction Siem Reap, porte d'entrée de la fameuse cité khmère d'Angkor (802 à 1432).

«Ne pas confondre Khmer et khmer rouge», explique Ladavann Pen, auteure du livre *Ladavann, une orchidée sauvage: journal d'une jeune fille handicapée sous les khmers rouges*, lors d'une entrevue à l'émission *Faites comme chez vous* sur Europe 1. «Les Cambodgiens sont des Khmers, alors que les khmers rouges sont des révolutionnaires qui se sont inspirés de l'idéologie maoïste», raconte celle qui, en 1975, âgée de 10 ans et atteinte de polyarthrite rhumatoïde, est chassée avec les siens de la mai-

son familiale. Ses parents sont contraints, comme des millions d'autres Cambodgiens, aux travaux forcés. D'abord transportée de hutte en hutte, elle finit prisonnière de sa paillote. Lada perd sa mère, ses grands-parents et deux de ses frères.

Difficile d'aller au Cambodge et de faire fi de l'effroyable génocide. Le pays s'en remet à peine. À Phnom Penh, au Royal Guest House, une pension à prix modeste fréquentée par des routards du monde entier, on présente tous les soirs le film *The Killing Fields*. Après la visite du charnier de Choeng Ek et du musée Tuol Sleng, la fameuse prison S-21 établie dans un ancien lycée où 15 000 personnes ont été torturées et exécutées dans des «champs de massacre» voisins, sous les ordres de «Douch» — aujourd'hui jugé pour crimes de guerre, crimes contre l'humanité, torture et meurtre avec préméditation, visionner ce film sur les lieux du drame laisse sans mot.

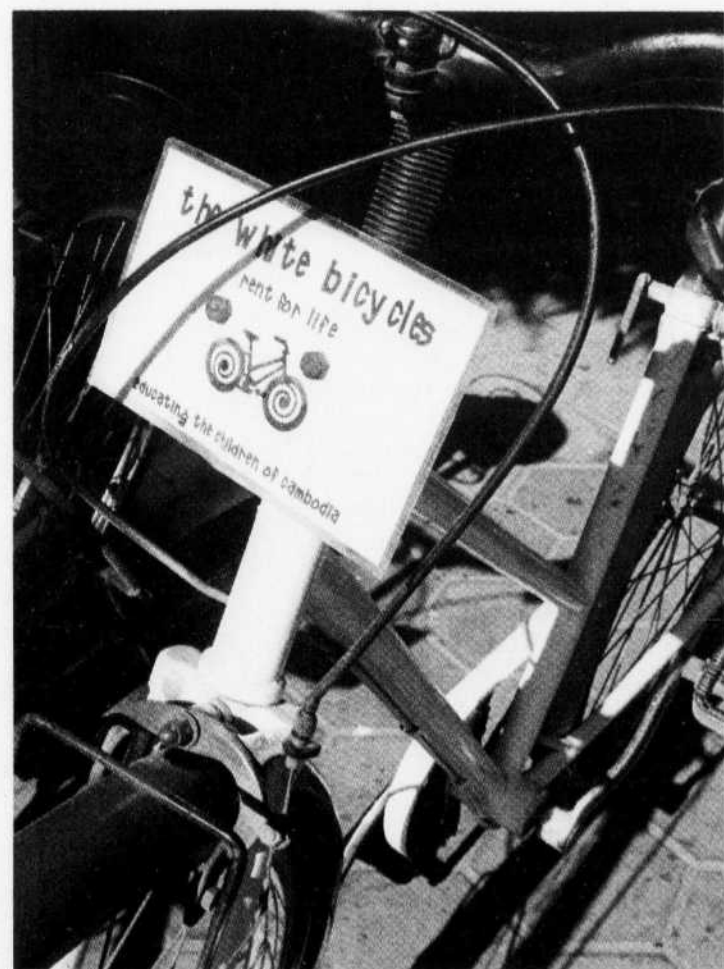
Siem Reap est le cliché de la petite ville grouillante, affairée et bruyante, parcourue en tous sens par des autos, des motos, des tuk-tuks et des vélos. Un peu à l'image de Phnom Penh, mais en plus charmant encore avec ses anciennes maisons de négociants

françaises, ses parcs et ses boulevards arborés. Le centre-ville s'articule autour du vieux marché, le psar Chaa. Le cœur de laville se parcourt à pied en une heure ou deux. Et la vie s'improvise sur chaque bout de trottoir.

Le Bou Savy Guesthouse, un petit hôtel à prix modique géré par une famille khmère, Mme Bovuth et ses trois fils, est une bonne adresse. Situé dans un jardin de manguiers à proximité du cœur de la ville et de la route principale qui mène aux temples, on y parle le français et l'anglais. La famille Bovuth soutient, à l'instar de bien d'autres, des organismes de charité. Comme, par exemple, The White Bicycles, une agence de location de vélos qui aide les communautés locales à réaliser des levées de fonds pour concrétiser des projets de développement durable.

Au Bou Savy Guesthouse, la location d'un vélo coûte 2 \$US par jour; de ce montant, 1,50 \$ ira directement à un organisme de charité et 0,50 \$ servira à l'entretien des vélos. Ainsi va la vie dans ce pays de 14 millions d'habitants dont la survie est suspendue à l'aide internationale.

SUITE PAGE D 3: CAMBODGE



The White Bicycles est une agence de location de vélos pour venir en aide à des organismes caritatifs, à Siem Reap.

## PLAISIRS

## TOURISME

C'est vrai que Londres et la Grande-Bretagne ne lésinent pas sur les prix, que ce soit le B&B caché près du lac Windermere ou dans la *guest house* de charme du côté de Chelsea. Il y a des résidences étudiantes et des B&B à des prix abordables dans et en dehors de Londres, mais de tenue parfois à la limite du supportable (hygiène, bruit...). Il faut avoir plusieurs adresses sous la main car les chambrettes peuvent varier comme jour et nuit.

## Long-courrier



LIO KIEFER

## Londres en priant

«Connaissez-vous des monastères à Londres qui reçoivent les touristes ou des adresses pas trop chères dans la capitale anglaise?»

Ch. Leboy, Montréal

C'est vrai que Londres et la Grande-Bretagne ne lésinent pas sur les prix, que ce soit le B&B caché près du lac Windermere ou dans la *guest house* de charme du côté de Chelsea. Il y a des résidences étudiantes et des *bed and breakfast* à des prix abordables dans et en dehors de Londres, mais de tenue parfois à la limite du supportable (hygiène, bruit, etc.). On trouve ces adresses en arrivant dans les principales stations de chemin de fer (King's Cross, Waterloo, Euston). Il faut avoir plusieurs adresses sous la main car les quartiers ou les chambrettes proposés peuvent varier comme jour et nuit.

Pour les monastères, un foyer pour étudiants (More House) géré par les sœurs de Notre-Dame accueille les touristes en juillet et août: Sœur Françoise, [www.morehouse.co.uk](http://www.morehouse.co.uk). Aussi, le Centre d'échanges internationaux propose différents types d'hébergement à Londres: [www.cei.frenchcentre.com](http://www.cei.frenchcentre.com).

Si vous voulez vraiment faire dans le monacal, l'île de Wight a son Garth Retreat avec chants grégoriens et en latin. [www.stceccillasabbey.org.uk](http://www.stceccillasabbey.org.uk).

## La Corse en toute quiétude

«Nous voulons aller en Corse cet été et faire les deux parties de l'île. Est-ce possible en quatre semaines et devons-nous réserver pour obtenir des logements abordables? Nous allons louer une voiture: quel est le meilleur tarif?»

Gilles Jacob, Montréal

C'est difficile de faire un choix entre la Haute-Corse et la Corse du Sud et vous n'êtes pas en avance pour l'hébergement. Les deux régions ont leur propre cachet. Comme vous restez un mois, je vous conseille, avec votre voiture, de faire des sauts de puce avec un pied-à-terre près d'Ajaccio pour les aiguilles de Bavella ou Bonifacio, et un autre dans la Castagniccia pour découvrir tout le nord de l'île.

Vous pouvez également aller du côté de Calvi pour entrer ensuite dans des hauteurs bien séduisantes. Ne comptez pas aller vite sur la route car les chemins corses ne sont que courbes et virages (sauf entre Bastia et Porto Vecchio), et comme vous êtes en plein été, vous risquez de circuler comme des escargots derrière des camping-cars, autocars ou autres caravanes. Pour des adresses et des criques sans trop de touristes, le *Guide du routard* sur la destination donne de bons conseils.

Les Maisons d'hôtes de charme en France ainsi qu'*Hôtels et auberges de charme en France*, aux Éditions Rivages, consacrent une petite section à la Cor-

se. Pour des gîtes en Corse: [www.gites-corse.com](http://www.gites-corse.com).

Quant au grand confort, je vous suggère les quatre Villas Ronduli (ronds dans l'eau) à Calvi, en Balagne, qui ont chacune quatre chambres à coucher et une piscine privée. Chaque villa a trois salles de bain ainsi qu'une cuisine totalement équipée avec lave-vaisselle, lessiveuse et sèche-linge. Téléphone avec accès Internet, lecteur DVD, télé, jardin privatif, cheminée, barbecue, coffre-fort, climatisation et stationnement double font partie de l'ensemble loué. À quelque 400 mètres de la plage de Calvi et de ses commerces.

On fait ici dans le luxe bien senti, mais également dans la découverte du coin avec des guides à la recherche du patrimoine, de la nature et des légendes qui circulent. Une réduction de 15% est offerte sur la location de voiture Hertz. La prise en charge des résidents se fait à partir de l'aéroport. Entre 1350 et 3700 euros par semaine, selon la saison. [www.villas-ronduli.com](http://www.villas-ronduli.com).

Pour des chambres avec cachet, piscine et environnement fait de genévriers et chèvrefeuille, celles de la Maison Rorqual, à quelques pas de la baie de Saint-Florent, se déclinent dans une architecture d'une autre époque. [www.maison-rorqual.com/fr/pages/home.html](http://www.maison-rorqual.com/fr/pages/home.html).

Dans le nord, et si vous êtes friands de légendes corses autour d'un feu de foyer ou d'une piscine d'eau minérale qui surplombe l'une des vallées de la Castagniccia, il y a un lieu unique à Carchetto qui se nomme Torre di Tavola et qui se trouve être un gîte comprenant plusieurs appartements louables à la semaine.

Chambres simples avec cuisinette et coin-repas, tenues par Jean Claude Rogliano et son épouse. Lui est essayiste, revendeur et conteur, tandis que son épouse est professeure de français. Cela donne des soirées où des amis polyphonistes viennent enchanter les hauteurs environnantes et où les vins locaux donnent au conteur et à ses auditeurs le sens des légendes d'hier mais aussi d'aujourd'hui. ☎ 04 95 35 82 03, 04 95 31 29 89. De 248 à 362 euros la semaine, selon la saison.

Dans le sud: une maisonnette dans un jardin comprenant une chambre, un salon avec divan-lit, une cuisinette et une salle de bain complète, à quelques lieues d'Ajaccio. La maison des propriétaires est attenante et il n'est pas rare que M. Folacci laisse le matin devant la porte quelques tomates et courgettes en guise de salut. Ambiance familiale et une kyrielle de bons plans pour découvrir des adresses cachées au travers de l'île. En juin: 305 euros la semaine; en juillet et août: 410 euros; en septembre: 305 euros. Téléphonez de ma part: M. et Mme Folacci, ☎ 011 33 4 95 20 00 95.

Pour la voiture, Europcar m'a toujours semblé le moins cher. Vous pouvez faire vos réservations via un agent de voyages ou Europ Auto TT.

## Safaris

«Pouvez-vous me donner des idées pour suivre des safaris sans tracas? Quel pays est le plus propice?»

Jeanne Massé, Montréal

Si vous voulez avoir de la compagnie, le Kenya est devenu un comptoir à safaris. Le parc le plus connu du pays est celui du Masai Mara, situé à 2000 mètres d'altitude. C'est là qu'ont été

turnées la plupart des images du film *Out of Africa*. Trois écosystèmes dominent... La savane, lieu de passage des gnous. Lors de la migration de mai, ces derniers entraînent dans leur sillage zèbres, gazelles et buffles, avec des guépards qui guettent la chair fraîche. Les cours d'eau où viennent les girafes, les éléphants, les hippopotames et les crocodiles.

Il y a également du léopard, mais difficile à observer. Ce dernier ne se déplace que la nuit pour chasser et étaler sa proie dans les arbres à l'abri des regards. Dans la brousse, les impalas et rhinocéros sont parfois au rendez-vous. Seul animal à se sentir bien dans ces trois milieux: le lion.

Le parc Amboseli est aussi en demande, mais beaucoup moins étendu que le précédent. Ce qui est le plus frappant, c'est la pauvreté de la végétation avec comme option les cendres volcaniques venant des cimes du Kilimandjaro. La vedette de l'endroit est l'éléphant.

En Tanzanie, en plein mois de mai, le parc de Serengeti voit passer sur ses terres la migration. Des millions de bêtes sont en quête de nouveaux pâturages. Gnous, buffles, zèbres, gazelles et bubales se déplacent avec les prédateurs comme témoins: lions, chacals, hyènes et vautours sont en observation. Plus au nord, on retrouve éléphants, girafes, impalas, rhinocéros, élans et antilopes. C'est d'ailleurs cette cohabitation qui rend le parc si intéressant.

Le parc de Manyara est surtout connu pour ses milliers de babouins et pour une attraction avec jumelles à la clé: l'observation des lions dans les arbres, aux heures les plus chaudes de la journée. Hippopotames, pélicans et phacochères font aussi partie du décor. À découvrir de mai à octobre.

Au Zimbabwe, le parc de Gonarezhou, qui signifie «demeure des éléphants», n'en compte plus un seul pour cause de braconnage excessif. Ils ont été remplacés par les antilopes et par quelques belles espèces de léopards royaux.

Le parc de Matobo est un lieu où, en dehors des animaux, on peut observer des peintures rupestres et des restes d'habitations anciennes. Zèbres, girafes, rhinocéros blancs et noirs ainsi que plusieurs espèces d'aigles agrémentent le parcours.

En Namibie, si vous voulez voir une mer de dunes, le parc de Namib Naukluft en fournit un bel exemple. Mais il y a également un décor de gorges, de plaines caillouteuses, d'étangs salins jonchés de roseaux qui accueillent des milliers d'oiseaux. De mars à octobre, on peut également observer springboks, léopards, babouins, zèbres, hyènes tachetées et autruches.

N'oublions pas l'Afrique du Sud avec le parc Kruger, le plus visité. Au total, plus de 100 sortes de mammifères, 500 espèces d'oiseaux et plus de 100 variétés de reptiles ont été recensées. Mais aussi des milliers de voyeurs...

## À suivre

Les Westfalia proposés à Sainte-Thérèse qui sont tous des véhicules importés d'Europe, vérifiés ou remis à neuf. Le choix est vaste, selon les années, les accessoires à l'intérieur et le kilométrage. En plus des Westfalia, on y trouve également des Mercedes, avec un confort un peu supérieur à l'intérieur. Certains de ces véhicules

sont équipés quatre-saisons et offrent l'avantage de pouvoir aussi bien camper dans des froids pas trop extrêmes que dans des canicules pas trop prononcées.

On retrouve également dans ce lieu des tentes qu'on peut fixer sur le toit de n'importe quelle voiture. De deux à quatre places avec des matériaux qui, eux aussi, pour certains, peuvent tenir pendant quatre saisons.

En dehors du volet camping, on peut également retrouver des véhicules importés de marques Austin ou Triumph et des voitures américaines, toutes d'un autre temps. ☎ 450 433-0202, [www.rvwestfalia.com](http://www.rvwestfalia.com).

## À lire, à voir, à entendre

Le livre intitulé *Écotourisme* (voyages écologiques et équitables), écrit par Lionel Astruc, aux éditions Glénat. Dans la foire aux étiquettes estampillées «tourisme responsable» ou «durable», l'auteur démontre tout un tas de tuyaux qui mettent le tourisme au service des populations visitées et pose le problème environnemental relié au transport aérien.

Inde, Népal, Cambodge, Brésil sont reliés dans ce recueil par le tourisme solidaire ou communautaire. Comme l'auteur est français, on retrouve également une partie concentrée sur le



tourisme de proximité dans l'Hexagone.

Le minirecueil *g'palémo*, une initiative du Guide du routard qui comprend 200 dessins pour se faire comprendre à l'étranger. Loisirs, transports, nourriture, hébergement et renseignements pratiques sont les cinq thèmes proposés, qui peuvent également être utilisés par des enfants. Quand on est au fond de la Serbie et qu'on n'a pas de guide de conversation, ce guide amusant peut servir à obtenir ce qu'on veut très simplement.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com)

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514.985.3456 ou [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

## 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. Ouverture le 1<sup>er</sup> mai.

[www.aubergedumangegrenouille.qc.ca](http://www.aubergedumangegrenouille.qc.ca) info et réservation : (418) 736-5656

## FLORIDE, U.S.A.

**LE PETIT QUÉBEC EN FLORIDE - RICHARD'S MOTEL**

À HOLLYWOOD ET HALLENDALE BEACH. \$CANADIEN AU PAIR DU 15 AVRIL AU 15 DÉC. TV en Français, interurbains gratuits au Canada, toutes commodités incluses.

[www.richardsmotel.com](http://www.richardsmotel.com) info : 1-800-RICHIE-1 1-800-742-4431

## MAINE, U.S.A.

**OGUNQUIT RESORT MOTEL \*\*\***

Évadez-vous à la plus belle plage de Maine. Grande pisc., spa et gym. Chambres nouv. rénovées avec câble, mini frigo, accès sans-fil et HBO. Ch. à partir de 54\$ (jusqu'au 21 mai) avec petit-déj., appels locaux. Gratuit pour enfants de 12 ans et moins. Près du village, magasins, restaurants et plages. Aussi Jacuzzi et suites de 1 ou 2 ch. AAA ♦♦♦

[www.ogunquitsort.com](http://www.ogunquitsort.com) 1-877-646-8336

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



RELAIS & CHATEAUX

Charlevoix

**La Pinsonnière ★★★★★**

Profitez de notre offre irrésistible 3 pour 2 valide tout le mois de mai ! Chambres avec foyer et baignoire à remous, restaurant gastronomique maintes fois primé, piscine intérieure et soins détente au spa.

[www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com) 1-800-387-4431.

Montréal

**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.

Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230 [www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com)

Chalets & Condos

## LANAUDIÈRE

**CHALET DES PINS**

Rawdon, site enchanteur au bord du Lac des Pins. Grand confort, Lac naturel, plage de sable fin, baignade, gazébo, foyer, b.tourb. satellite, pédalos, barque, canot et +.

Offrez-vous du bonheur : [www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

**AUBERGE DES GLACIS \*\*\***

Une aventure gastronomique inoubliable... à une heure de Québec! Randonnée dans nos sentiers et dans les érables. Dim au jeu : Souper 5 services, nuit et déjeuner à partir de 199\$/couple.

[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) (418) 247-7486 / 1-877-245-2247

## ESTRIE

**AUBERGE-SPA LE MADRIGAL:\*\*\***

Bromont. Offrez-vous la détente, les délices de notre table renommée et Soins de thérapistes diplômés. Chambre de luxe : Tourbillon/foyer. Forfaits variés.

[www.lemadrigal.ca](http://www.lemadrigal.ca) Info : 1 877 534-3588

## 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](http://www.aubergechaumonot.com) 418 829-2735 1-800-520-2735

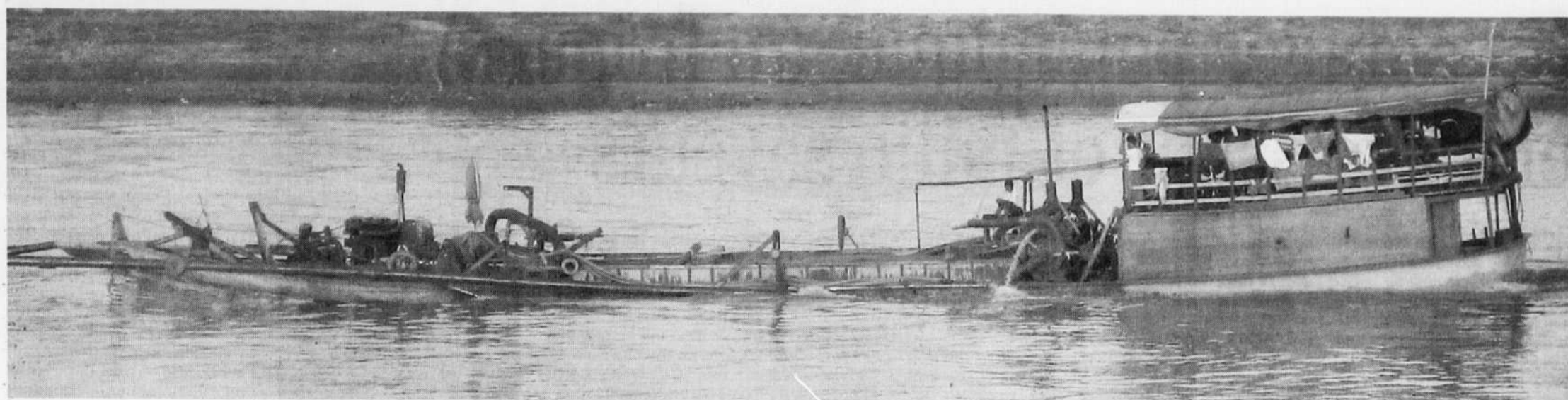
POUR ANNONCER : JEAN DE BILLY AU 514-985-3456

[JDEBILLY@LEDEVOIR.COM](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

## PLAISIRS

## TOURISME

On accorde facilement une journée complète à Angkor Vat. Et on se pince pour être sûr de ne pas rêver. Il faut pique-niquer dans ses jardins ou devant la mare aux lotus. Angkor Vat est une ville au plein sens du mot, la «ville qui devint une pagode», construite sous le règne de Sūryavarman II comme temple funéraire en l'honneur de Vishnou, la divinité hindoue à laquelle le souverain s'identifiait. Ses apsaras sont très photogéniques.



PHOTOS HELENE CLEMENT

Une péniche sur le Tonlé Sap, à Phnom Penh, où convergent aussi les bras du Mékong et du Bassac. On y vit, on y travaille sur ces péniches.

## CAMBODGE

SUIVE DE LA PAGE D 1

Il n'y a pas d'ordre pour visiter les temples d'Angkor; tout dépend du temps dont on dispose et des goûts de chacun. On suggère toutefois deux itinéraires balisés: le petit et le grand circuits. Le premier, long de 17 kilomètres, commence à Angkor Vat et se dirige vers Phnom Bakheng, Baksei Chamrong, Angkor Thom, Chau Say Tevoda, le Thommanon, le Spean Thma et le Ta Keo. Puis il poursuit vers le Ta Nei, le Ta Prohm et enfin le Banteay Kdei et le Sra Srang.

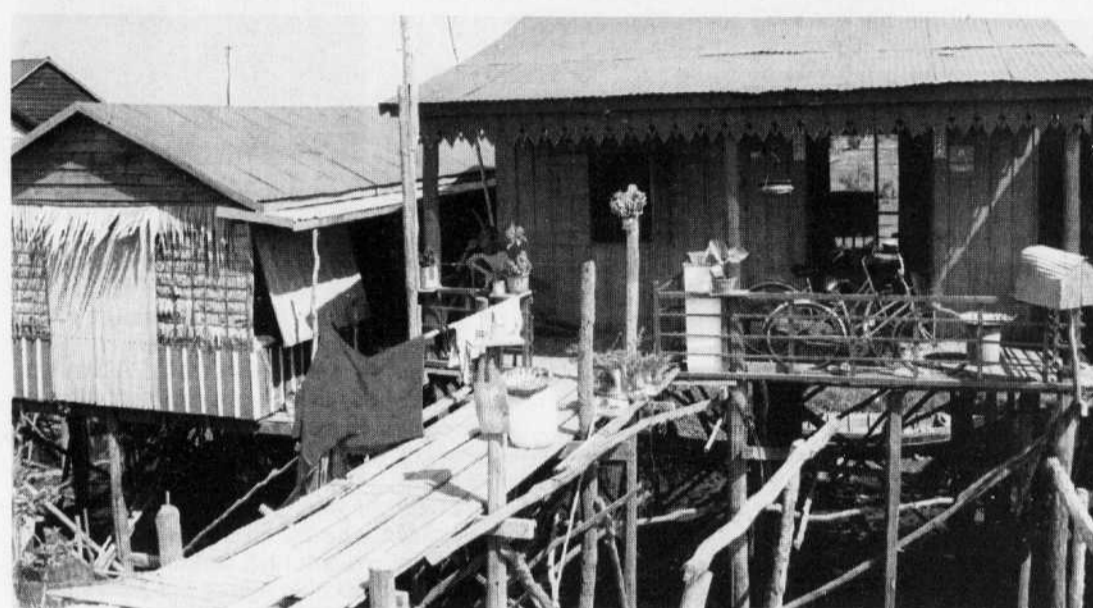
L'autre circuit, d'une longueur de 26 kilomètres, est une extension du premier. Au lieu de quitter la cité fortifiée d'Angkor Thom par la porte est, il emprunte la porte nord et continue jusqu'au Preah Kan, au Preah Neak Poan, au Ta Som, au Mebon oriental et au Pre Rup. Le site d'Angkor s'étend sur 400 kilomètres carrés et abrite 287 temples.

On a le choix entre trois forfaits: un jour, trois jours, une semaine. La passe de trois jours permet de visiter l'essentiel du site à la condition d'y consacrer la journée complète et de faire appel à un taxi conventionnel le dernier jour pour aller jusqu'aux sanctuaires les plus éloignés. Celle d'une semaine procure le plaisir de flâner. Une chose est sûre, il faut bien planifier son séjour car ces forfaits sont valables pour des journées qui se suivent. Impossible de proroger!

## L'anarchie

Au départ de Siem Reap, sur la N6, c'est l'anarchie. Il y a sûrement un code pour cyclistes paumés. Du plus grand au plus petit, peut-être? Ou du plus autoritaire au plus faible? Aller donc savoir! Seule une poignée de feux de circulation tentent de dompter le flot de motos, de tuk-tuks, de voitures. Heureusement, il n'y a que quelques kilomètres à parcourir dans la ville. Une fois sur le site, le chemin est calme et en bon état. Les débutants n'ont rien à craindre, sauf la chaleur.

À trois kilomètres à l'est de l'entrée orientale d'Angkor Vat, depuis la route qui relie Angkor Vat à Bantei Kdei, on aperçoit les cinq tours en brique de Prasat



Une maison sur pilotis à proximité du lac Tonlé Sap, entre Chong Kneas et Siem Reap.

Kravan. La décoration intérieure indique que ce temple était consacré à Vishnou. C'est une occasion unique d'examiner la technique khmère de la pose de briques. Le liant était composé de chaux et de poudre de brique.

Un peu plus loin, le petit temple bouddhiste Bat Chum a été construit par Kavindrārima-tha, le seul architecte khmer dont on connaisse le nom. Sur les piédroits de chacune des portes, il y a une inscription portant un poème louant le constructeur. Les dernières stances de chaque poème supplient les propriétaires d'éléphants, ces «bribeurs de digues», de ne pas faire marcher leurs animaux sur les digues en terre de Srah Srang.

Le parcours à vélo est facile, mais avec la visite des temples, l'itinéraire est sportif. On ne fait pas que rouler dans la journée, on marche et on grimpe des escaliers parfois très pentus. Les restaurants ne manquent pas sur le site d'Angkor, sauf qu'ils ne sont jamais là au moment opportun. Mieux vaut prévoir de l'eau et quelques grignotines en cas de baisse subite d'énergie.

Le Ta Phrom est spectaculaire. Si les arbres qui ont poussé en entrelaçant les pierres de leurs racines sont des facteurs de destruction, ils créent une atmosphère fantastique. Ce temple est maintenu dans un état de négligence apparente pour montrer à quoi ressemblaient les monuments d'Angkor au moment de leur découverte au XIX<sup>e</sup> siècle. La décision vient de l'École française d'Extrême-Orient. Le fromager se

distingue par ses racines épaisses et sa structure noueuse; le ficus, plus petit, par son réseau plus ou moins serré de racines plus fines.

Étant donné que la cité fortifiée d'Angkor Thom couvre quelque 10 kilomètres carrés, il est préférable d'y consacrer une journée complète. À son apogée, la cité aurait compté un million d'habitants. Les principaux monuments du site, le Bayon, le Baphuon, l'Enceinte royale, le Phimeanakas et la terrasse des Éléphants se regroupent au cœur de l'enceinte fortifiée. Chaque porte a ses statues géantes de 54 dieux d'un côté et de 54 démons de l'autre, un thème provenant de la légende du barattage en mer.

Le Bayon enchante, c'est l'un de mes favoris. On dirait le chaos, la fin du monde. On aurait pu y tourner *Le Seigneur des*

*anneaux*. De façon ultime, on a utilisé la masse des tours à visage pour créer une montagne de pierre avec des pics de plus en plus hauts. Les 37 tours visibles sont sculptées de quatre visages, un à chaque point cardinal. Têtes grimaçantes, souriantes ou impassibles, tout au long de la visite on a l'impression d'être observé. Étrange!

Angkor Vat est la cerise sur le sundae: on y accorde facilement une journée complète. Et on se pince pour être sûr de ne pas rêver. Il faut pique-niquer dans ses jardins ou devant la mare aux lotus. Angkor Vat est une ville au plein sens du mot, la «ville qui devint une pagode», construite sous le règne de Sūryavarman II comme temple funéraire en l'honneur de Vishnou, la divinité hindoue à laquelle le souverain s'identifiait. Ses apsaras sont très

photogéniques.

On peut se restaurer aux abords de la plupart des grands temples. Des dizaines de stands de nouilles sont installés au nord du Bayon et à proximité des temples centraux. Des restaurants aussi, joliment décorés. Partout, on mange très bien. Il faut essayer la *kyteow*, une soupe de riz de nouilles, la *samlor chapek*, une soupe de porc parfumée au gingembre, ou la *samlor ktis*, une soupe de poisson à la noix de coco et à l'ananas. L'aventure peut aussi être très gastronomique.

## En vrac

■ Un voyage au Cambodge est réalisable à longueur d'année. Mais le moment idéal se situe entre décembre et février: le taux d'humidité est bas, il y a peu de pluie et une brise rafraîchissante balaie le pays. La saison des pluies, de mai à octobre, rend plus difficiles les déplacements à vélo.

■ La devise est le riel (1 \$US pour 3968 riels), mais le dollar américain est aussi utilisé dans l'ensemble du pays. Bien qu'on retrouve des distributeurs d'argent, mieux vaut avoir de l'argent comptant.

■ On parle officiellement le khmer, mais beaucoup d'inscriptions ainsi que les menus dans les restaurants sont traduits en français.

■ Le visa obligatoire s'obtient à l'aéroport. Il faut prévoir une photo grandeur passeport.

■ L'agence de location de vélos pour la Charité, The White Bicycles: [www.thewhitebicycles.org](http://www.thewhitebicycles.org).

■ À lire pour se mettre dans l'ambiance: *La Voie royale*, d'André Malraux. À consulter pour se préparer: *Cambodge*,

chez Lonely Planet.

■ À visiter à Phnom Penh en guise de préparation, le Musée national des beaux-arts, qui offre un panorama de l'art khmer du VI<sup>e</sup> siècle. Plusieurs chefs-d'œuvre proviennent d'Angkor. Le musée date de 1920. Puis le Vat Ounalom, un grand temple d'une quarantaine de bâtiments fondé en 1443 et qui abrite quelques moines. Et enfin le Vat Phnom, considéré comme le plus ancien temple de Phnom Penh.

■ À visiter: le plus grand lac d'eau douce du sud-est asiatique, le Tonlé Sap, à une quinzaine de kilomètres de Siem Reap. Reconnu comme réserve de la biosphère par l'UNESCO depuis 1997, il est un des plus poissonneux au monde. Pendant la mousson, sa taille passe de 160 kilomètres de long et 35 de large à 250 de long et presque 100 de large. Puis, les villages flottants de Kompong Khleang et de Chong Kneas, sur le lac Tonlé Sap, qui se déplacent au gré des saisons.

■ Restaurants. À Phnom Penh: Friends ([www.friends-international.org](http://www.friends-international.org)) pour un bonne cause, mais aussi pour son excellente cuisine. Excellents tapas, jus de fruits et cocktails exquis. Friends forme d'anciens enfants des rues aux métiers de l'hôtellerie. À Siem Reap: Dead Fish Tower, où la nourriture est excellente et le décor superbe. On s'y installe sur des coussins de sol, devant des tables basses dans des troncs d'arbre.

■ Hôtel. À Siem Reap: le Bou Savy Guesthouse ([www.bousavyguesthouse.com](http://www.bousavyguesthouse.com)). Peu cher et superbe.

Collaboratrice du Devoir

## Un p'tit tour de tuk-tuk?

Elle parcourt la planète depuis plus de 15 ans et en rapporte des récits, des témoignages, des reportages, des images. Elle, c'est Carolyne Parent, l'une des journalistes touristiques du *Devoir*, qui collabora également à d'autres publications.

Pour rendre accessibles des

photos qui ne sont jamais publiées faute d'espace, la globe-trotter a créé un site Internet qui permet de voyager dans le monde et qui racontent la vie dans ses moindres recoins. Le site: [www.tuktuk.ca](http://www.tuktuk.ca).

Le Devoir



Un cheval islandais.

CAROLYNE PARENT



# Bon voyage

**LES DESTINATIONS**

**ANGLETERRE - ÉCOSSE - PAYS DE GALLES**  
18 sept. au 12 oct. 2009  
**5922\$** (24 jours)

**ITALIE**  
7 au 29 sept.  
**6687\$** (23 jours)

**CHINE - JAPON**  
30 sept. au 31 oct. / 4 mars au 4 avril 2010  
**8229\$** (32 jours)

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

**VOYAGES CULTURELS VIP**

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

**tunisieltours**  
Voyages thématiques 514 495-9090

**Découvrez la Tunisie dans sa grande diversité**

Séjours et découverte : 21 jours  
Sur les traces d'Hannibal : 16 jours  
Les aventures berbères : 14 jours

Plusieurs départs disponibles, contactez-nous pour plus de détails...  
Tunisie Tours, votre spécialiste sur la Tunisie!  
[www.tunisieltours.ca](http://www.tunisieltours.ca) - 116 Laurier O, Bur. 1 Montréal  
Permis du Québec

**LES DESTINATIONS**

**ÉGYPTE**  
29 octobre au 22 novembre 2009 • **5 432\$** • TOUT INCLUS • 25 jours  
5 au 29 novembre 2009 • **5 432\$** • TOUT INCLUS • 25 jours  
12 novembre au 6 décembre 2009 • **5 432\$** • TOUT INCLUS • 25 jours

**TURQUIE**  
6 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2009 • **5 447\$** • TOUT INCLUS • 28 jours

**SYRIE - LIBAN - JORDANIE**  
1<sup>er</sup> au 24 octobre 2009 • **5 535\$** • TOUT INCLUS • 23 jours

**RUSSIE**  
9 au 23 juin 2009 • **4 820\$** • 15 jours  
11 au 24 juillet 2009 • **4 820\$** • 15 jours  
15 septembre au 15 octobre 2009 • **7 977\$** • 30 jours

**CROATIE**  
9 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2009 • **5 935\$** • 23 jours • 4 PLACES DISPONIBLES

**ALLEMAGNE**  
30 juin au 22 juillet 2009 • **4 882\$** • 23 jours

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

**VOYAGES CULTURELS VIP**

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

**RENCONTRES D'INFORMATION**

Lieu : Auberge Universel - 5000 Sherbrooke Est

**JEUDI 14 MAI 2009**

**18h30** — **20h00**

**Turquie** — **Russie**  
10 oct. '09 & 8 mai '10 — 10 sept. 2009

**DIMANCHE 24 MAI 2009**

**12h00**

- Argentine - Chili - Patagonie  
Départ : 29 jan. 2010
- Nouvelle-Zélande & Australie  
Départs : 15 nov. 2009 & 24 jan. 2010

**14h00**

- L'Italie, ce musée à ciel ouvert!  
Départ : 8 oct. 2009
- Le Pérou & la Bolivie  
Départs : 9 oct. 2009 & 2 avril 2010

**16h00**

- Afrique du Sud  
Départ : 4 oct. 2009
- De la Perse à l'Iran d'aujourd'hui  
Départs : 10 oct. 2009 & 17 avril 2010

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

**VOYAGES LAMBERT**  
L'Émotion Culturelle

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

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

PLAISIRS

CONSUMMATION Un potager polémique, un fromage embarrassant et mille saveurs

Ça devait être le potager de l'exemple, c'est en train de devenir le jardin de la controverse. La première dame des États-Unis, Michelle Obama, s'attire les foudres des grands producteurs de semences génétiquement modifiées et de pesticides après avoir décidé de se lancer dans le jardinage biologique, à l'ombre de la Maison-Blanche.

bons et savoureux [que ceux provenant de l'agriculture bio] et ce, à moindre coût, rapporte le quotidien politique The Hill de Washington.

A mots à peine voilés, le regroupement de ces grands acteurs du chimique et de l'agro-industrie condamne d'ailleurs le projet de Mme Obama qui, pour faire la promotion d'une saine alimentation dans un pays où la surcharge pondérale est aussi répandue que les boissons gazeux en format deux litres, a décidé de se lancer dans le jardinage vert et écolo dans la cour arrière de l'illustre maison. Mais aussi de le faire savoir.

Ce bout de terre est censé produire des fruits et légumes pour la famille Obama mais aussi pour le personnel de la Maison-Blanche ainsi que les invités du couple présidentiel.

«Nous vivons dans un monde différent de celui de nos grands-parents, poursuit la MACA dans sa missive. Le besoin d'avoir un jardin ne se fait plus sentir pour la majorité des citoyens, surtout un jardin capable de combler les besoins d'une famille pendant

une année», comme dans le bon vieux temps.

Et d'ajouter: «Nous vous demandons respectueusement de reconnaître le rôle que joue l'agriculture conventionnelle aux États-Unis qui nourrit une population en constante croissance, qui contribue à l'économie du pays et qui permet l'approvisionnement d'une alimentation saine et économique.» Amusant.

Comme quoi le bio qui depuis plus d'une décennie se répand lentement mais sûrement dans certaines strates de la société n'a jamais vraiment donné l'impression de gêner les grands noms du pesticide, qui restent encore largement dominants sur le marché de la tomate, de la pomme de terre et de la pomme. Entre autres. Mais quand la première dame des États-Unis s'en mêle, c'est visiblement une autre histoire.

Génès. Ce sont certainement les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), tout comme le cabinet du ministre, qui doivent l'être depuis quelques jours, après le dévoilement récent des lauréats du Grand Prix des fromages canadiens, cuvée 2009.

Et pour cause, le grand champion toutes catégories pour la sixième édition de ces récompenses décernées dans l'univers fromager n'est nul autre que le Kérogami, un fromage à croûte lavée provenant de la Fromagerie Lehmann au Saguenay-Lac-Saint-Jean. C'est la fromagerie qui dénonce verbalement, depuis le début de l'année, le harcèlement des inspecteurs du MAPAQ à son endroit, injustifié selon elle.

C'est que dans la foulée de la crise de la listériose, Québec avait décidé de mettre les fromageries artisanales dans sa ligne de mire. Toutes, y compris celles et respecté de la famille Lehmann qui, depuis son ouverture, livre pourtant sur le marché des produits de qualité, reconnus et appréciés par les gastronomes, et qui n'a surtout jamais été au cœur de rumeurs de fromages ni n'a donné signe d'une production problématique en matière de salubrité.

«Nos fromages n'ont jamais rendu personne malade», répète depuis des mois le propriétaire des lieux, qui ne comprend toujours pas pourquoi les traqueurs de bactéries du MAPAQ se sont acharnés sur lui, avec



faut avoir goûtées dans sa vie (Trécaré).

C'est en tout cas ce que prétend Frances Case, qui vient de diriger la publication de cette étonnante brique qui déborde de saveurs. Le bouquin préfacé par Paul Bocuse — mazzette! — permet rapidement de prendre conscience de la grande pauvreté de notre spectre alimentaire, même s'il est des plus diversifiés.

Au-delà des traditionnelles canneberges, framboises, petits pois, clémentines, morues ou cochons de lait qu'il serait nécessaire, selon les auteurs du livre, de se mettre sous la dent une fois dans sa vie, l'ouvrage pointe en effet une série de produits dont le simple nom laisse présager une quête inenvisageable dans des contrées perdues, à droite, passé la rivière du monstre à deux têtes et la forêt aux âmes tordurées. La plaquebère, la mûrose Marionberry, le pintanfa, le gobo, le temphe murni, le yarg, l'oeuf de mouette, le sterlet, le kury de la galathée écaillée ou encore l'holothurie sont du nombre. En résumé, c'est parfois des fruits, parfois des confiseries, parfois du fromage et des crustacés.

Heureusement, la présence de la noix, du spaghetti de blé dur, du pain nan ou encore du brownie donne l'impression qu'il y a un peu d'espoir pour répondre à l'appel à la dégustation lancé par ce livre en forme d'invitation au voyage et à la diversité culinaire, qui se déguste bien entendu comme un repas, non pas cinq mais mille et un services.

arrogance, au point de le forcer à faire disparaître un de ses fromages au lait cru, le Valbert, du plateau des fromages en construction du Québec.

L'attitude du MAPAQ à l'endroit de la célèbre fromagerie était certainement contestable, ce que vient d'ailleurs indirectement de confirmer le jury de ce concours en élisant le Kérogami comme meilleur fromage du moment, d'un océan à l'autre. Rien de moins. 172 autres créations lactées de partout au pays étaient dans la course pour décrocher ce titre. Au final, tout ça est effectivement un peu gênant.

Le Kérogami n'y est pas (encore). Par contre, on y retrouve le beurre d'Echiré, le mascarpone, le brie de Maux mais aussi le bœuf de Kobe, la viande de cheval, l'alligator du Mississippi et le kangourou, qui seraient au nombre des 1001 Saveurs qu'il

conso@ledevoir.com

Rencontres

ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Récupérez vos messages RAPIDEMENT: composez le 1-900-451-6528 pour les écouter. Répondez aux annonces RAPIDEMENT: composez le 1-900-451-6528.

Grid of classified ads including 'FEMME CHERCHE HOMME', 'LA MAGIE DES RENCONTRES!', 'BEAUX-ARTS ET CAFÉ AU LAITI', 'DENIS RECHERCHE UNE AMIE COMPLICE', 'PARTAGER LES BELLES CHOSES', 'UN PEU DE POÉSIE...', 'RICHARD, AFFECTUEUX HOMME DE COEUR', 'LA RECHERCHE LA SÉRÉNITÉ', 'CLAUDE VU VEUT BIEN DANS VOTRE PEAU', 'JEAN SOUTHAITE FAIRE DES ACTIVITÉS', 'MOHAMMED, UN DIVORCÉ TRAVAILLANT', 'SÉLECTIF ET CULTIVÉ', 'CHALEUREUX AYANT BEAUCOUP D'AMOUR À DONNER', 'TROUVER L'HARMONIE ENTRE BESOINS ET DESIRS', 'LE BONHEUR EST FAIT DE CHOSES SIMPLES', 'L'ANNONCEUR EN EMPORTE LE VENT...', 'MICHEL, SÉRÉIN AU SOURIRE SUPER CHAUD', 'HOMME CHERCHE FEMME', 'PIEDS FROIDS, MAIS COEUR CHAUD', 'OBEZ TRAVERSER L'IMAGE, LE BONHEUR VOUS ATTEND PEUT-ÊTRE', 'ET POURQUOI PAS UN PEU DE PLAISIR?', 'PAS PARFAITE MAIS PRESQUE!', 'L'ÉMOTION D'UNE PREMIÈRE FOIS'.

L'a b c du BBQ

Advertisement for 'BARBECUE' magazine featuring images of food and text: 'Plus de 60 nouvelles RECETTES', '75 recettes savoureuses', 'Le Guide BARBECUE Napoléon'.

La saison du barbecue est arrivée. Mais qu'est-ce qu'on mange? Deux magazines viennent d'être publiés pour donner des idées et aider à les réaliser. Dans la série des «Je» aux éditions Pratico-Pratiques, Barbecue - Plein d'idées contient plus de 80 pages et 75 recettes illustrées, dont quelques-unes de burgers alléchants, et même un guide d'achat, 9,95\$. D'autre part, un numéro spécial du magazine Coup de pouce présente plus de 60 recettes et menus d'été au fil de ses 80 pages illustrées de photos éloquentes. Barbecue se vend 4,99\$. Enfin, chez Broquet, Le Guide du Barbecue Napoléon, avec

Pour avaler la pilule

Advertisement for 'Guides CANADIENS des MÉDICAMENTS et suppléments' from Selection Médicaments. Text: 'Pour une société qu'on dit de plus en plus médicamenteuse, c'est assurément un outil de référence populaire qui s'avère utile. Le Guide canadien des médicaments et suppléments de Selection du Reader's Digest fait 530 pages et contient une foule de renseignements sur tout ce qui bouge dans ce milieu. Cela pour une meilleure compréhension des pilules et vitamines avalées chaque jour par nombre de personnes. Le document est accessible à tous, que ce soit pour des renseignements sur les médicaments sous ordonnance ou ceux en vente libre, les suppléments vitaminiques, les minéraux et le traitement de certaines maladies. Description'.

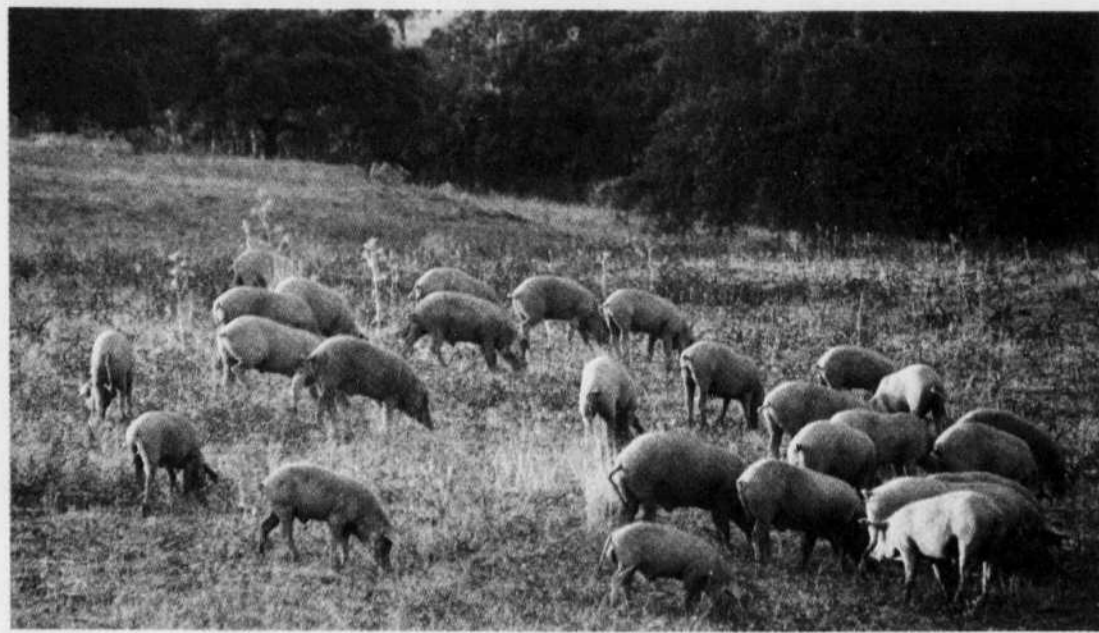
Rencontres s'adresse aux personnes de 18 ans et plus à la recherche d'une relation sérieuse. Les annonces à caractère explicite sont interdites. En se servant du service Rencontres, l'annonciateur accepte de ne pas laisser son numéro de téléphone, son adresse ou son nom dans son message électronique. Rencontres se réserve la possibilité de réviser, changer ou refuser toute annonce ou message qui sera jugé offensant. Rencontres est un service offert aux particuliers seulement. Les services de rencontres, les clubs de rencontres et les rencontres ne sont pas accessibles dans cette section. Rencontres n'assume aucune responsabilité pour le contenu ou les résultats aux annonces réalisées dans Rencontres.

# PLAISIRS

## Ne tirez plus sur le cochon!

**L**e vieux principe selon lequel «tout est bon dans le cochon» est bien malmené par les temps qui courent. Rien là de bien nouveau puisque l'animal est victime depuis déjà très longtemps des préjugés d'une partie de la planète. Au moment d'écrire ces lignes, on avait commencé l'abattage de 250 000 porcs en Égypte, au grand dam des éleveurs de porcs chrétiens. Pour les musulmans comme pour les juifs, cet animal est considéré comme impur, et la grippe A (H1N1) offre une belle occasion d'éliminer le cheptel porcin. Pourtant, les spécialistes continuent d'affirmer que manger du porc ne représente en aucun cas un danger pour l'homme.

**Philippe Mollé**



PHILIPPE MOLLE

Le porc est une viande qui se prête à toutes les recettes, et cela, sur presque toute la planète.

### Une viande d'exception

Sans entrer dans des considérations religieuses, disons que le porc est une viande qui se prête à toutes les recettes, et cela, sur presque toute la planète. Les jambons crus d'Espagne, d'Italie, du pays basque, de Corse ou du Portugal sont des références en matière de gastronomie. Les communautés rurales ont de tout temps survécu pour la plupart grâce au porc élevé dans la ferme, qui permettait jadis aux familles d'obtenir les protéines nécessaires à leur alimentation. Elever un cochon pour nourrir sa famille était alors presque un acte de civisme.

En 1076, une ordonnance du prévost de Paris admet la maîtrise de «chair-cuïtier», travail qui consistait à cuire les viandes crues pour les transformer, en passant toutefois par les bouchers pour acheter la viande de porc. Plus tard, le terme «chair-cuïtier» est devenu «charcutier»,

tel qu'utilisé aujourd'hui. La hantise de l'heure, pour bien des gens, reste le gras.

Il faut savoir que les races de porcs élevées de nos jours possèdent la moitié moins de gras que celles des années 1900. La génétique et les nouvelles méthodes d'élevage donnent des porcs de haut rendement et une qualité de viande inégalée. Tout, ou presque, est bon dans le cochon. Tout dépend ensuite de la culture, des modes de préparation qui diffèrent d'un pays à un autre, voire d'une province à une autre. Si, de façon traditionnelle, le boudin a toujours été fait à partir de sang de porc, plus fin que celui du bœuf, il faudra attendre les années 1985 pour voir réapparaître du «vrai» boudin au sang de porc dans les épiceries du Québec. Il était et il est encore difficile, dans les abattoirs, de récupérer la denrée rare qui permet la fabrication de la base du boudin.

Aucun animal n'a eu à subir autant de préjugés et de mythes que le cochon. Pourtant, des chefs comme Martin Picard en ont fait leur image de marque. Dans le monde entier,

on louange le fameux jambon de Serrano espagnol, ou encore celui de Parme. Et que dire du Jésus, ou de la «vraie» rosette de Lyon au goût unique, qui fait se déplacer les foules dans les halles Paul Bocuse de Lyon? Le «saint cochon» que l'on fêtait l'hiver, à la Saint-Nicolas, se retrouve bien malmené dans la civilisation moderne. C'est en partie la faute des diététistes de ce monde, qui critiquent cette viande, souvent à tort. Certes, trop en consommer est néfaste, au même titre que tout autre produit. Il suffit d'avoir une alimentation équilibrée pour ne pas avoir à s'interdire de consommer du porc.

### Un produit d'ici

Les producteurs de porcs n'ont pas la vie facile. Après avoir longtemps favorisé l'exploitation de fermes porcines au Québec, ils doivent aujourd'hui se réajuster en fonction de l'environnement, des tendances et de l'humeur du moment. Ce qui semblait vert dans les années 80 ne l'est plus nécessairement. Aujourd'hui, il faut produire proprement, sans

gras et dans les meilleures conditions de salubrité. Pourtant, il n'est pas exclu que l'homme puisse transmettre au porc certaines maladies. Allons-nous pour autant éliminer l'homme malade?

Continuer de manger du porc est sûrement, pour l'humain, la meilleure façon de compenser le mal fait à cet animal. Désolé, mais j'aime le cochon et ce qui en découle. Il est ridicule, comme en témoignent divers scientifiques de la planète, de s'abstenir d'en consommer: il n'y a aucun risque de contamination, ni de près ni de loin, quels que soient les modes de préparation. Le Québec demeure un leader dans l'élevage de porcs et nous nous devons d'encourager notre économie, c'est cela, aussi, l'appartenance volontaire et équitable.

*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

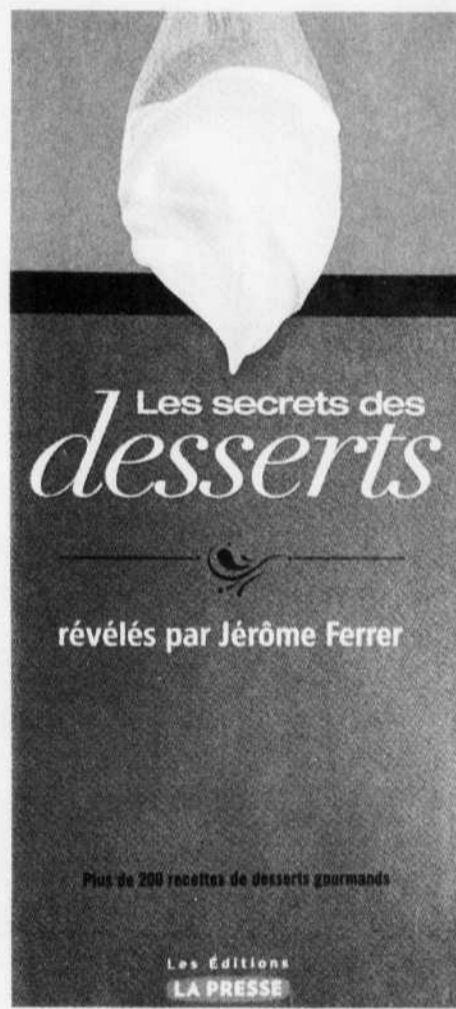
## Médailillon de porc au citron confit et au tamarin

- 2 filets de porc frais du Québec
- 30 ml de beurre ou d'huile
- 1 citron confit\*
- 30 ml de pâte de tamarin\*
- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 60 ml de sauce soya légère
- 125 ml de bouillon de volaille
- 30 ml d'herbes fraîches au goût
- Sel et poivre facultatif

Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les filets entiers ou découpés en médaillon durant 3 minutes. Ajouter l'échalote et l'ail hachés,

puis la pâte de tamarin grossièrement écrasée. Verser le bouillon et la sauce soya et laisser cuire 5 minutes. Découper le citron confit en petits morceaux et ajouter à la sauce. Cuire de nouveau de 5 à 7 minutes et assaisonner. Réduire la sauce à la consistance voulue et ajouter les herbes fraîches. Servir avec des pâtes ou du riz.

\* On trouve ces produits dans les épiceries orientales ou dans certains supermarchés. Les citrons confits peuvent aussi facilement se préparer à la maison.



### BIBLIOSCOPIE

#### LES SECRETS DES DESSERTS

Jérôme Ferrer  
Éditions La Presse  
Montréal, 2009, 123 pages

On ne présente plus Jérôme Ferrer, copropriétaire d'un des meilleurs restaurants du Qué-

bec. Après son livre à succès sur les sauces, Ferrer dévoile ses secrets sur la pâtisserie et ses plaisirs sucrés. Habilement, il remplace la balance par des unités de mesure à la portée de tous. Le résultat: 200 recettes faciles à réaliser et dignes d'un maître.



ANNE-CHRISTINE POUJOLAT AGENCE FRANCE-PRESSE

### À L'ARDOISE

#### Le printemps en rosé

Voici une belle façon d'amorcer la fête du printemps dans la région de Brom-Missisquoi: la route des vins. Découvrez les rosés en

fête au Marché des saveurs du marché Jean-Talon les 23 et 24 mai en présence d'une dizaine de producteurs de la région. On pourra y acheter leurs vins.

### MOTS CROISÉS

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

#### HORIZONTALEMENT

1. Balustrade - Signe de reconnaissance.
2. Relatifs aux raisins - Titulaire d'un droit.
3. Air de la mer - Mollusque céphalopode.
4. Déchiffré - Horribles - Avant.
5. Article - À cet endroit - Ville de France.
6. Repère, au golf - Ravager.
7. Pas de bonne heure - Circule en Albanie - Cuivre.
8. Imbécile - Action d'arriver à un lieu.
9. Négation - Informer.
10. Épée - Salis.
11. Récipient en forme de seau - Être légendaire.
12. Oiseau qui siffle - Convertir l'orge.

#### VERTICALEMENT

1. Peine de mort.
2. Crache le morceau - Appuyé.
3. Radian - Il court le 100 mètres.

#### HORIZONTALEMENT

4. Lutte serrée entre deux individus - A moins de 20 ans - Ancienne affirmation.
5. Préfixe - Des notes - Glissade pour ôter le ballon.
6. Outil ou oiseau - A cours en Bulgarie.
7. Rumeur publique - Question d'un test.
8. Défraîchie - Décision autoritaire et arbitraire.
9. Marque l'égalité - Pierre précieuse.
10. Moyen de transport - Calmar.
11. Ventilateur - Suffixe.
12. Frapper de charges financières - Tentation.

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

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

### MOTS CROISÉS LE MONDE

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

#### MOTS CROISÉS

##### Problème n° 09-056

#### HORIZONTALEMENT

I. Prière toujours difficile à faire. — II. Se déplaça. Un pays où l'on savait se taire. — III. Qui servira un jour. Sans douceur. Dans le siècle. — IV. Passages discrets. Facilite la prise en main. — V. Elle aime les eaux douces et lui fait signe. — VI. Quart de tour. Préparé pour accueillir la couvée. Support de charpente. — VII. Un début d'évasion. Conjonction. Gros fumeur. — VIII. Mesures prises chez l'imprimeur. Ne le cherche pas ailleurs. — IX. S'épanouit dans les jachères. Aller à l'aventure. — X. A consommé avec modération. Petit du genre trapu.

#### VERTICALEMENT

1. Passés au réveil. — 2. Extrémiste. Nous attend dans le sable avec son venin. — 3. Fait des réductions. Arrête tout brutalement. — 4. Risque de créer une certaine émotion. — 5. Sépare le Vexin français du nor-

mand. Dans les pattes. — 6. Personnel. Fait la liaison. Au pied de monts Matra. — 7. Risque de faire des petits morceaux. — 8. Service rapide. Romains. L'ainé chez Noé. — 9. D'assez mauvais goût. Dieu solaire. — 10. Bout d'intestin. Bien arrivé chez nous. Doivent atteindre leurs buts. — 11. Bonnes gardiennes. Précieuses mesures. — 12. Ne doit pas manquer.

#### SOLUTION DU N° 09-050

#### Horizontalement

I. Post-scriptum. — II. Aporie. Voire. — III. Quiétude. — IV. US. Vexations. — V. Bès. TTC. Ou. — VI. Rais. Piétina. — VII. Eve. Proses. — VIII. Terrien. Rémi. — IX. Trempa. Héros. — X. Essieux. Séné.

#### Verticalement

1. Pâquerette. — 2. Opus. Avers. — 3. Soi. Bières. — 4. Trèves. RMI. — 5. Sites. Pipe. — 6. Ceux. Préau. — 7. Dation. — 8. Ivettes. — 9. Pô. Ictères. — 10. Tito. Isère. — 11. Ur. Non. Mon. — 12. Mensualisé.

Philippe Dupuis

**Les artisans de la table**

**Gaïa**  
ATELIER-BOUTIQUE DE CÉRAMIQUE  
www.gaia-ceramique.com  
Noomi Pearl

1590 Laurier Est  
Mtl. 514 598-5444

Lundi au merc. 10h à 18h  
Jeu-ven 10h à 19h - Sam 10h à 17h

---

**NOURRI AU GRAIN**  
LES VOLAILLES & GIBIERS  
**FERNANDO**  
GRAIN FED

**Volailles & Gibiers FERNANDO**

**Fête de Mères**  
Agneaux du Bas-Saint-Laurent,  
lapin, dinde à Mich, poulets  
au grain, gibiers à plumes,  
gibiers à poils  
et charcuterie maison.

116, RUE ROY EST, ANGLE COLONIALE  
514 843-6652

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Amélie Bessette au 514.985.3457 ou abessette@ledevoir.com

# JARDINS

## Des fleurs pour louer les mamans

Les Petits Frères des pauvres ont pour devise: «Les fleurs avant le pain». Les fleurs permettent de dire «je t'aime» même au plus timide. Afin qu'un bouquet dure le plus longtemps possible, voici quelques conseils.



JEAN-CLAUDE VIGOR

■ Recoupez la base des tiges en biseau à l'aide d'un couteau bien affûté, et ce, sous l'eau. Il suffit de remplir l'évier d'eau tiède (de 35 à 40 °C), d'y plonger la base des tiges et de pratiquer les coupes sous l'eau. Puis rapidement, plongez le bouquet dans un vase rempli d'eau à la même température afin de réamorcer la circulation de la sève et de l'eau.

■ L'eau acidifiée avec un pH de 3 ou de 4 circule mieux

dans les tiges. Ajoutez à l'eau un produit de conservation du commerce (ou du fleuriste), sinon utilisez du jus de citron (selon le pH, environ le jus d'un citron).

■ Pour désinfecter l'eau, mettez quatre ou cinq gouttes d'eau de Javel par litre d'eau. Un gros morceau de charbon de bois peut faire l'affaire et autrefois les fleuristes mettaient quelques petites branches feuillées de cèdre (thuya).

■ Pour nourrir les fleurs lorsque les boutons ne sont pas épanouis, quelques pincées de sucre (fructose) peuvent être utiles, quoiqu'une pochette de saccharine convienne.

*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](mailto:jeanclaudévigor@videotron.ca)*



JEAN-CLAUDE VIGOR

De jolis mélanges de fleurs des quatre coins du monde

## Un air de Provence avec les « Exceptionnelles » 2009

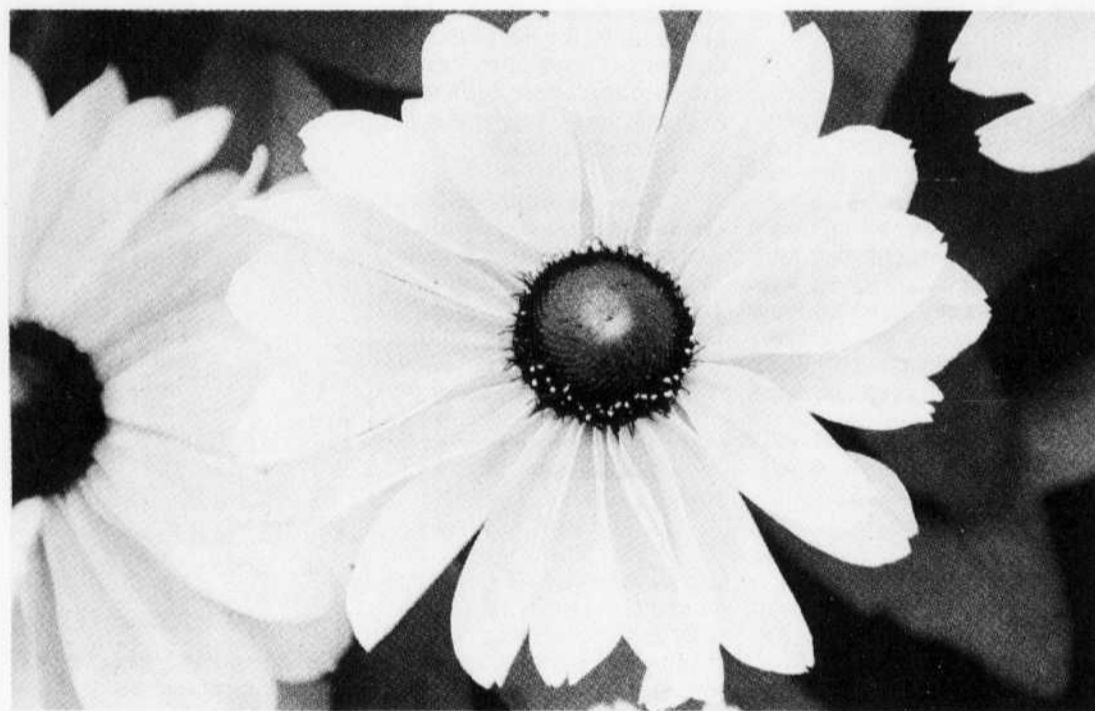
Cette année, la sélection gagnante du jardin Daniel A. Séguin, au campus de Saint-Hyacinthe de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), offre huit championnes qui ont passé, la saison dernière, l'épreuve du vote du public et celui des experts afin de remporter le titre de «meilleures nouvelles annuelles» pour la saison 2009.

Ce qui saute aux yeux avec cette nouvelle sélection, c'est qu'elle exploite majoritairement les couleurs provençales, chaudes et franches, qui font merveille avec le bleu indigo. C'est sous cette inspiration que je vous présente deux lauréates qui feraient très bonne figure dans votre jardin cet été pour créer un effet saisissant.

Sous le nom accrocheur de «Tiger Eye Gold» se cache en fait une rudbeckie hérissée qui répond au nom latin de *Rudbeckia hirta*. Cette nouvelle variété — ou, mieux, puisque créée par l'homme on doit parler de cultivar — est de croissance vigoureuse. Cette rudbeckie se couvre de fleurs semi-doubles tout l'été, à condition d'être plantée en plein soleil. Il s'agit de la rudbeckie la plus florifère sur le marché, une véritable avancée génétique dans le domaine des rudbeckies.

La floraison est si abondante qu'il est inutile de nettoyer les fleurs fanées, qui disparaissent automatiquement sous les nouvelles. Une jolie corvée de moins. Les tiges plus courtes de 40 à 60 cm et plus nombreuses font en sorte que le plant n'a pas tendance à s'ouvrir en fin de saison. Un autre avantage très important: ce cultivar est résistant à l'oïdium, cette trop fréquente «maladie du blanc», un champignon qui dégrade souvent les rudbeckies et bien d'autres plantes en fin de saison.

La nouvelle sauge *Salvia farinacea*, sélectionnée pour ses fleurs plus grosses par rapport aux autres sauges farineuses, le cultivar «Deep Blue» de la série Cathedral, a été retenue par le public et les experts en raison de sa floraison généreuse lavan-



La rudbeckie hérissée «Tiger Eye Gold»

CLAUDE VALLÉE



Une des huit «Exceptionnelles» 2009: la sauge farineuse «Cathedral Deep Blue», résistante aux attaques d'insectes et aux maladies.

CLAUDE VALLÉE

de foncé et de ses tiges solides de 40 à 60 cm assurant une bonne tenue à la plante. Elle se nomme *Salvia farinacea* «Cathedral Deep Blue». Cette sauge est résistante aux attaques d'insectes et aux maladies. Une floraison qui donne un air de Provence tout l'été à nos aménagements. On rêve d'y plonger le nez mais, ô surprise, c'est

un doux parfum de jasmin qui nous enivra.

Les huit «Exceptionnelles» 2009 sont offertes dans les jardinerias Botanix, Passion-Jardins et Plus-Vert. Elles seront également en démonstration cet été au jardin Daniel A. Séguin et au Jardin botanique de Montréal.

Pour plus de détails sur les autres gagnantes, visitez le site

Internet des Exceptionnelles: [www.itasth.qc.ca/exceptionnelles](http://www.itasth.qc.ca/exceptionnelles).

L'an passé, le jardin Daniel A. Séguin proposait dix Exceptionnelles sélectionnées parmi plus de 240 nouveautés horticoles, et la palme d'or avait été décernée à une graminée géante: le *Pennisetum purpureum* «Prince». Ce fut un véritable succès dans mon jardin. J'ai bien essayé de lui «faire passer l'hiver», mais en vain puisque cette sélection de l'Université de la Géorgie s'est comportée comme une annuelle. Adieu, donc, veaux, vaches, cochons! Je souhaite pouvoir en retrouver cette année, car maintenant l'horticulture n'échappe pas à cette frénésie planétaire de la nouveauté «perpétuelle»... Tout va si vite qu'à peine planté, c'est démodé! Espérons que le nouveau *Pennisetum* rouge, dénommé «Fireworks», porte bien son nom, car son feuillage panaché de blanc et de rose devrait faire fureur dans les centres de jardinage cette année. Mais attention! Pour qu'il soit à son meilleur, il lui faudra un été beau et chaud, ce qui ferait aussi notre bonheur...

## La semaine du jardinier

■ Samedi 9 mai – Saint-Pacôme. Vous pouvez faire la première tonte à une hauteur de 5 cm, afin de stimuler la croissance des graminées. Mais attention! La première coupe seulement; ensuite, vous ajusterez la lame de votre tondeuse à 8 cm. Aussi, faites affûter la lame toutes les 25 heures. Une coupe nette est gage d'une jolie apparence, et surtout d'une meilleure résistance aux maladies grâce à une cicatrization rapide.

■ Dimanche 10 mai – Sainte-Solange. C'est la fête des Mères au Canada! Emigrants de tous poils, surveillez les dates! Les Français ne faisant rien comme les autres, leur fête des Mères est célébrée le quatrième dimanche de mai. Ouf! Il vous reste deux semaines pour vous préparer. Vous trouverez sur la Toile, sur le site Wikipédia, un calendrier comportant les dates de la fête des Mères dans le monde.

■ Lundi 11 mai – Sainte-Estelle et Saint-Mamert. Tondez par temps sec et changez votre parcours de tonte chaque fois afin que les rognures ne s'accumulent pas au même endroit. Laissez les rognures sur le gazon, les micro-organismes vont s'en occuper... La tondeuse-broyeuse est plus efficace. Plus les rognures sont petites, meilleure est la décomposition. Tondez souvent au printemps afin de ne jamais enlever plus du tiers de la hauteur totale de l'herbe à la fois. Coupez dès que les brins d'herbe ont atteint plus de 10 cm.

■ Mardi 12 mai – Saint-Achille et Saint-Pancrace. Petits conseils aux mamans. Certaines fleurs demandent beaucoup d'eau. Il faut alors remplir le vase réguli-

rement en ajoutant deux, trois gouttes d'eau de Javel (pas plus). Mais certaines fleurs, comme les tiges de gerberas par exemple, ne se plaisent que dans trois à cinq centimètres d'eau. Un niveau d'eau trop élevé risquerait de faire pourrir les tiges.

■ Mercredi 13 mai – Saint-Gervais. «Petite pluie de mai rend tout le monde gai.» Ne remplacez pas l'eau de vos vases, ajoutez simplement de l'eau avec le jus de citron et l'eau de Javel. Mais il est bon de sortir le bouquet et de laver soigneusement la base des tiges. Enfin, coupez de nouveau la base des tiges, toujours de biais, puis remettez-les dans le vase.

■ Jeudi 14 mai – Saint-Boniface. L'huile de dormance s'applique lorsqu'il n'y a plus de risque de gel la nuit. La pulvérisation faite par une température de 16 °C ou plus permet une couverture maximale de l'huile. J'aime mieux en appliquer deux fois plutôt qu'une.

■ Vendredi 15 mai – Sainte-Denise. Au jardin Daniel A. Séguin débute aujourd'hui, et pour quatre jours, des ventes de végétaux produits par les élèves de l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe, avec la collaboration de plusieurs producteurs du Québec. Annuelles, jardinières, fines herbes, 60 cultivars de tomates, vivaces, arbustes, compost sont au rendez-vous. Ne manquez pas, en primeur, les «Exceptionnelles» 2009. Admission: 2 \$. Horaire: de 10h à 17h. Beau temps, mauvais temps: sous le chapiteau. Stationnement gratuit. Jardin Daniel A. Séguin, 3215, rue Sicotte (devant l'ITA), Saint-Hyacinthe. [www.itasth.qc.ca/jardindas](http://www.itasth.qc.ca/jardindas)



MARIE VERMETTE inc.

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226

514 272-2225

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC AMÉLIE BESSETTE AU 514 989-3457 OU [ABESSETTE@LEDEVOIR.COM](mailto:ABESSETTE@LEDEVOIR.COM)

### DANS LA BIBLIOTHÈQUE

Il y a une dizaine d'années, j'avais beaucoup aimé *Le Grand Livre des fleurs comestibles* de Jekka McVicar. Aussi, quand j'ai vu cette troisième édition de *La Passion des herbes* de la même auteure, traduit et adapté pour le Québec par Michel Chevrier (Alias La Mère Michel), je me suis dit: voilà un livre indispensable pour tous les passionnés de jardinage et de fine cuisine.

Jekka McVicar est une hortultrice et herboriste mondiale reconnue. Elle produit plusieurs centaines de variétés de plantes aromatiques dans son entreprise, près de Bristol en Angleterre. Ce guide présente plus de 375 plantes et,

pour chacune d'elles, on trouve une description des espèces et variétés les plus répandues, de l'information sur la façon de les cultiver, de les conserver et de les utiliser, avec recettes et trucs à l'appui. *La Passion des herbes* regorge de somptueuses photographies en couleur qui encourageront et inspireront les jardiniers amateurs autant que les experts.

LA PASSION DES HERBES

Jekka McVicar  
Guy Saint-Jean éditeur  
2009, 304 pages, 29,95 \$

