



Saveurs Les fines herbes pour la cuisine et le barbecue *Page D 5*



Jardins Cinq entreprises en aménagements comestibles *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 JUIN 2016



PHOTOS PAULE ROBITAILLE

Par une belle journée, confortablement installé dans un *shinkansen*, le train à grande vitesse, on peut admirer le mont Fuji.

TOURISME JAPON

Incursion chez les Kyotoïtes

Le mythique *shinkansen*, ce super-bolide au nez allongé, part comme prévu à 13 h tapantes. Le voyage de 500 kilomètres depuis Tokyo prendra à peine trois heures et demie. Mon voisin sort d'un sac de papier un petit coffret divisé en plusieurs compartiments, chacun rempli soit d'une boule de riz collant, soit de sushis, d'œufs de poisson ou d'un pâté d'un jaune âcre dont j'ignore la provenance: un *bento*, la boîte à lunch japonaise. Avec des baguettes, il mange méticuleusement son repas. Moi, j'engouffre mon sandwich au thon. Le paysage défile lorsque surgit un imposant volcan, le mont Fuji!

PAULE ROBITAILLE
à Kyoto

Déjà la gare de Kyoto, que le guide Michelin décrit comme un «*monumental parallélépipède de verre et d'acier*». Dépay-sée? Le mot est faible. Ce chef-d'œuvre de l'architecte Hara Hiroshi allie modernité et feng shui traditionnel dans cette ville-musée aux 600 temples et aux 13 siècles d'histoire. Quelque 250 000 personnes passent par ici chaque jour.

J'éprouve un charme étrange au cœur de cette marée humaine, avec l'impression d'être totalement invisible, à n'avoir aucun repère, à observer simplement.

Je reste figée au centre de cette foule mouvante, tétanisée devant les logogrammes japonais au point de ne pas voir la traduction anglaise tout en dessous.

Et puis, je prends mon courage à deux mains et sors de la gare. Je montre au chauffeur de taxi l'adresse de mon hôtel réservé sur un site Web, que j'avais pris soin d'imprimer en japonais.

L'homme regarde l'adresse, ahuri, et fait non de la tête. Je ne comprends pas pourquoi et j'insiste.

Lui s'obstine en montrant du doigt la gare. Je sors mon guide et lui montre le nom de l'hôtel, il démarre enfin, mais je sens un certain malaise. Où m'emmène-t-il donc?

Il s'arrête devant un petit hôtel où une jeune dame m'annonce timidement que ma réservation n'existe pas. Je lui montre le papier et, placide, elle m'explique que l'hôtel du même nom, où j'avais réservé, se trouve à Nagano, à 400 kilomètres de là!

Elle n'a rien de disponible et m'indique, de l'autre côté de la rue, l'hôtel Hiragiya. Perplexe, je regarde le bâtiment, qui ne



Le café Yajika est en fait un salon de thé où de jeunes Kyotoïtes viennent manger une glace en sirotant un thé *matcha*, spécialité de la ville.



Le chic ryokan Hiragiya est au cœur de la ville.

paie pas de mine: un bâtiment en bois d'un étage, un peu dégingué.

Je me résigne pourtant à aller voir. Un jeune homme frêle à lunettes m'accueille, sobrement

Kyoto est un monde de contrastes. Cette faune, un soupçon décadente, tutoie les moines ascètes du bouddhisme zen.

aimable. Il me fait entrer dans ce lieu feutré où je découvre un univers étonnant; des planchers de bois vernis, des meubles de laque, de petites salles élégantes couvertes de tatamis et une autre, plus grande, avec une immense baie vitrée qui ouvre sur un joli jardin zen.

Une armée de dames en kimono, fardées de blanc, s'affai-

rent silencieusement dans les longs corridors.

L'homme me montre une chambre minimaliste construite au XIX^e siècle. Deux portes à glissières aux carreaux de papier de riz divisent cette pièce qui donne sur un petit étang.

VOIR PAGE D 3: KYOTO

PLAISIRS

TOURISME

Le pastoralisme? « Une activité d'élevage extensif qui exploite une végétation spontanée et saisonnière », précise Didier Buffière, directeur du Centre de ressources sur le pastoralisme et la gestion de l'espace des Hautes-Pyrénées.

FRANCE

Le pastoralisme, côte que côte

Veaux, vaches et moutons cheminent aux côtés des randonneurs sur les hauts pâturages des Pyrénées

FLORENCE DONNAREL

Se retrouver nez à nez avec une vache au détour d'un sentier ou voir déferler l'onde blanche de centaines de brebis sur des reliefs: rien de bien surprenant. Des troupeaux de ruminants fréquentent les prairies d'altitude des Pyrénées depuis bien plus longtemps que les randonneurs.

Le pastoralisme est d'ailleurs plus présent ici que dans les autres massifs français. Et qu'on les appelle cayolars, olha ou cuyalaa, les cabanes traditionnelles des bergers, en pierre, s'égrènent par milliers dans les replis de la montagne.

Le pastoralisme? « Une activité d'élevage extensif qui exploite une végétation spontanée et saisonnière », précise Didier Buffière, directeur du Centre de ressources sur le pastoralisme et la gestion de l'espace des Hautes-Pyrénées.

Elle repose sur la transhumance quand les troupeaux convergent vers des estives à

plus de 1500 mètres, entre fin mai et fin octobre selon l'altitude, pour se délecter d'un fourrage de qualité.

OVINS ET BOVINS EN BALADE

Environ 600 000 ovins et 100 000 bovins font la balade dans tout le massif. Oubliez toutefois l'image des périples au long cours de bergers accompagnant les troupeaux vers les sommets.

La plupart des transhumances s'effectuent désormais en camion, sauf pour celles « de proximité » où les éleveurs des vallées conduisent leurs bêtes vers les pâturages proches.

À VOIR

Du 20 au 22 juillet 2016, la transhumance de la Berna-toire. Près de 1000 vaches espagnoles franchissent la frontière dans la pure tradition des accords transfrontaliers régissant les estives des Pyrénées.

Les troupeaux ne sont pas toujours gardés non plus. Sauf dans les Pyrénées-Atlantiques, où domine l'élevage des brebis laitières: leur traite matin et soir exige la présence d'un berger.

Ailleurs, les éleveurs n'ont pas toujours les moyens de s'attacher les services d'un garde-troupeau qu'il faut d'écemment loger en altitude.

Pourtant, le berger permettrait de prévenir les attaques d'ours, réintroduits dans les Pyrénées à la fin des années 1990.

« Lours est une menace difficile à gérer, nuance Didier Buffière. S'il ne peut pas attaquer un troupeau, il se reporte sur un autre. Il peut parcourir 50 kilomètres en une nuit. Le pastoralisme est surtout menacé par les difficultés de renouvellement des générations d'éleveurs. »

Sauf dans les Pyrénées-Atlantiques, encore, où le marché porteur de la fabrication de fromages, avec en vedette l'Ossau-Iraty, attire toujours les jeunes.



PIERRE MEYER OT GAVARNIE-GÈDRE

Libération Dans les Hautes-Pyrénées: le pastoralisme y est plus présent que dans les autres massifs français.

BON VOYAGE

LUXE et GASTRONOMIE en Méditerranée...

Croisière sur l'Océania Riviera du 28 juillet au 9 août 2016

De Venise à Barcelone, avec escale à Koper (Slovenie), Dubrovnik (Croatie), Kotor (Montenegro), Palerme (Sicile), Civitavecchia (Rome), Livorno (Florence), Monte Carlo (Monaco), Marseille.

Cabine balcon à partir de **2 599 \$** USD p.p. occ. double

- INCLUSION**
- Hébergement en cabine balcon
 - Repas gastronomique à bord
 - Crédit à bord de 800\$ USD par cabine
 - Internet à bord
 - Taxes



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

Voyages Paradis

1 877-327-0911 voyagesparadis.com

GRANDES CAPITALES DE L'EUROPE DE L'EST

BUDAPEST, BRATISLAVA, VIENNE, CESHY KRUMLOV, PRAGUE
14 au 28 septembre. Vols Air Transat, Acc. Charles Paradi, 12 visites et 9 tours de villes, déjeuners, hôtels **** centre-ville **3 359 \$**

PRAGUE, VIENNE, BUDAPEST

19 au 29 septembre. Vols Air Transat, 9 visites et 7 tours de villes, déjeuners, hôtels **** central **2 519 \$**

PRAGUE, FÉRIE DE NOËL

30 novembre au 7 décembre. Vols Swiss Airline, Acc. Charles Paradi, 4 demi-journées de visite à Prague, déjeuners, hôtels **** centre-ville **1 599 \$**

GROUPES SUR MESURE, PRÉPARÉS SELON VOS DATES ET ITINÉRAIRES

Voyages Symone Brouty

www.voyagesbrouty.com 1 800 650-0424

POUR DES VOYAGES PAS COMME LES AUTRES! SOUVENT COPIÉS, MAIS JAMAIS ÉGALÉS!

Des voyages où vous prendrez le temps de visiter, des circuits clairs et ayant du contenu.

LES SPLENDEURS DE L'ITALIE, 20 JRS
Départ: 9, 15, 22 sept.
Prestations de haut standard **PROMO**
Inclus: 41 repas, hôtels au cœur des villes (cat. 1, zone 1). Toutes les entrées et visites, spectacles et dégustations de grandes qualités et plusieurs autres extras.

ANGLÈTERRE, ÉCOSSE ET IRLANDE, 23 JRS
Départ: 7 septembre (4 places)
Prestations des plus complètes **PROMO**
Inclus: 57 repas, hôtels au cœur des villes et près des sites visités. Toutes les entrées et visites, spectacles et dégustations, repas chez un chef et autres extras.
Voyage des plus complet! Aucun facultatif!

ESPAGNE ET PORTUGAL, 25 JRS
Départ: 18 septembre (4 places)
Prestations uniques sur le marché **PROMO**
Inclus: 44 repas, sup., 4* et 5* au cœur des villes. Toutes les entrées et visites, soirées-spectacles, dégustations et autres extras.

CROISIÈRES FRANCO-FUN

exotisme et contrastes avec Croisières Franco-Fun

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

Couleurs d'Asie de Dubaï à Singapour
5 escales aux Indes, Thaïlande, Malaisie.
28 jours - novembre 2016 - à p. de 6359\$

Fascinante Asie contemporaine
Chine, Thaïlande, Vietnam, Singapour.
24 jours - novembre 2016 - à p. de 6299\$

Les perles de l'Asie du Sud-Est
Vietnam et Baie d'Along, Bangkok, Hong Kong et Singapour.
17 j. février 2017 - à p. de seulement 4999\$
Promotion boissons ou pourboires gratuits

Merveilleux Japon
3 jours à Tokyo, 5 escales au Japon plus Corée du Sud et Shanghai.
18 jours - octobre 2017 - à p. de 7159\$

Les Merveilles de l'Inde du Nord et du Rajasthan

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

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

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

Rabais de 100\$ par personne pour réservation effectuée jusqu'au 30 juin 2016.

LE GROUPE V.I.P.

Tél: 514-844-3616 / 1 877 887-7843
www.legroupevip.com
info@legroupevip.com
2055 rue Peel #525, Montréal, QC H3A 1V4

CROISIÈRES FRANCO-FUN

7 départs encore disponibles en 2016-2017!

LE CANAL DE PANAMA ET L'AMÉRIQUE CENTRALE
16 jours - départ 24 novembre 2016 et 15 jours - départ 6 janvier 2017
À partir de 3349\$ seulement

GRANDE AVENTURE EN AMÉRIQUE LATINE
Chili, Argentine, Brésil
37 jours - départ 12 février 2017
À partir de 7649\$ seulement

L'AMÉRIQUE DU SUD DE SANTIAGO À BUENOS AIRES
19 jours - dép. 15 janvier et 12 février 2017
À partir de 5119\$ seulement

LA CÔTE OUEST DES AMÉRIQUES DE VALPARAISO À SAN FRANCISCO
Chili, Pérou, Costa Rica, Guatemala, Nicaragua, Mexique
24 jours - départ 22 avril 2017
À partir de 4699\$ seulement

DÉCOUVREZ LE ST-LAURENT

LA MINGANIE, LA BASSE-CÔTE-NORD & ANTICOSTI

Voyages CÔTE

Coopérative de solidarité en tourisme équitable

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS:
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

Voyages solidaires

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

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

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

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

http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca

CELEBRITOURS

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

Semaine GRATUITE NOVEMBRE 2016**

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

Circuits

PORTUGAL - Splendeurs de Portugal 15 jrs / 13 nts / 23 repas 23 octobre	2599\$*	ITALIE - Venise à Sorrente 15 jrs / 13 nts / 22 repas 10 et 24 septembre	3199\$*
ESPAGNE - Merveilles d'Espagne 15 jrs / 13 nts / 23 repas 17 septembre	2999\$*	CROATIE - Croatie romantique 15 jrs / 13 nts / 26 repas 25 septembre	3399\$*

Circuits Asie

THAÏLANDE CIRCUIT LÉGENDAIRE + 3 NUITS GRATUITES À DUBAÏ 20 jrs / 17 nts / 27 repas 9 octobre	3699\$*	CIRCUIT VIETNAM + 3 NUITS GRATUITES À DUBAÏ 20 jrs / 17 nts / 31 repas 22 janvier	3999\$*
---	---------	---	---------

**Semaine supplémentaire gratuite en petit-déjeuner. *Prix par pers. à partir de occ. double, incluant hébergement, vols, transferts et taxes. Valables si paiement chèque/argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression. Valables pour réservations effectuées du 4 au 11 juin 2016, sous réserve de disponibilité. Conditions générales ou détails: brochures 2015-2016 ou site web. Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 1,00 / 1000.

PLAISIRS

TOURISME

Kyoto offre aux visiteurs une multitude de promenades zen, de temples en sanctuaires plus merveilleux les uns que les autres. Ce jour-là, par exemple, je me rends à l'extraordinaire sanctuaire de Fushimi Inari-Taisha qui date du VIII^e siècle et qui est dédié à la déesse Inari, la protectrice du riz.

En vrac

Quand y aller? Au printemps, les milliers de cerisiers de l'ancienne capitale impériale sont en fleurs. Toutefois, les touristes prennent d'assaut la ville et le prix des hôtels et des restaurants monte en flèche. Les Kyotoïtes vous diront qu'ils préfèrent l'automne parce que les feuilles des arbres sont colorées, que l'air est plus frais et que les touristes sont moins nombreux. L'été, dit-on, les pluies chaudes et la végétation luxuriante donnent à Kyoto des airs des Tropiques.

Comment y aller? Le mieux est de prendre le *Shinkansen*, le train à haute vitesse, qui fait la navette toutes les heures entre Tokyo et Kyoto. Si vous prévoyez vous déplacer plusieurs fois au Japon, pensez à acheter un Japan Rail Pass (japanrailpass.net/en). Ce laissez-passer d'une semaine coûte, par exemple, à peine plus cher qu'un billet de train aller-retour Kyoto et vous pouvez voyager en train, en bus et en ferry sur tout le territoire. Il faut absolument l'acheter avant de partir: on ne peut le faire à l'intérieur du Japon. Le réseau ferroviaire japonais est extrêmement bien développé.

Hébergement Kyoto offrirait les plus beaux et les plus somptueux *ryokan* du Japon. Si vous pouvez mettre le prix, c'est une expérience unique. Les maisons *Hiragiya* (hiragiya.co.jp/en) et *Tawaraya* (kyoto-club.com/tawaraya), situées dans un quartier fébrile de la ville, sont des valeurs sûres. Pourtant, si c'était à refaire, je logerais au Shunko-in, un temple dans le quartier de Myoshin-ji, très abordable. On peut même méditer avec les moines.

À lire pour se mettre dans l'atmosphère kyotoïte: *Kyoto*, du prix Nobel de littérature Yasunari Kawanata, et *Chroniques japonaises*, de Nicolas Bouvier.

Un guide? Le Michelin sur le Japon, bien sûr. Toutefois, Lonely Planet propose un *ebook* hyper-pratique spécifiquement sur Kyoto; vous pouvez même télécharger le guide sur votre téléphone intelligent: d'une très grande utilité. Les mises à jour y sont fréquentes.

Guichets automatiques. Attention, il peut devenir infernal de trouver un guichet automatique au Japon. Les dépanneurs Seven Eleven — il y en a dans tous les quartiers à Kyoto — sont pratiquement les seuls endroits où l'on peut retirer des yens avec les cartes bancaires étrangères.

Les incontournables. Les temples le long du chemin de la Philosophie, le Temple d'or, la forêt de bambou, le sanctuaire de Fushimi Inari-Taisha. Vagabonder dans les quartiers Gion et de Ponto-cho et observer les geishas à la tombée de la nuit; voir une cérémonie de thé et un spectacle de danse de geishas; faire une visite au palais impérial (attention, on doit s'enregistrer une journée à l'avance). Et si le temps vous le permet, allez visiter Nara, l'autre ancienne capitale impériale.



De jeunes Tokyoïtes en visite à Kyoto, qui tiennent absolument à porter le kimono traditionnel pour visiter les temples de l'ancienne ville impériale. À droite: dans le quartier de Gion, celui des geishas, on découvre une multitude de petits bars à tapas japonais.



PHOTOS PAULE ROBITAILLE

KYOTO

SUITE DE LA PAGE D 1

Ce lieu semble ne pas avoir été retouché depuis l'empereur Meiji. « C'est 450 \$US, souper et petit-déjeuner compris », me dit-il tout naturellement. On m'avait indiqué avant de partir que je devais absolument vivre l'expérience de ces hôtels traditionnels. Alors, je prends une grande respiration et je fais « oui » de la tête en pensant à mon compte de banque.

Dans quoi me suis-je embarquée? Il m'explique que la venue d'un visiteur prend au moins une journée à préparer et qu'il m'accueillera avec plaisir... le lendemain seulement. Et je repars décontenancée, toujours avec ce vaillant chauffeur de taxi, pour aboutir au Westin Miyako, avec une vue imprenable sur la ville. Décidément, ce voyage ne s'annonce pas bon marché.

Dans le fastueux hall de cet hôtel, l'immense fontaine et les colonnes de cristal me renvoient aux voyages de mon enfance, cette étrange sensation de replonger dans les années 60. Sur les murs du Mayfair Tea Room, décorés d'une multitude de photos en noir et blanc, je reconnais Dalí, le roi Hussein de Jordanie, le grand écrivain Yasunari Kawabata aux cheveux blancs, cigarette à la main.

Si les années 60 étaient la période dorée pour cet hôtel, elle l'était aussi pour le Japon tout entier; le temps où ce pays, relevé des affres de la Deuxième Guerre, était devenu le miracle économique asiatique. J'arrive donc à l'heure du thé.

Des Kyotoïtes de la bonne société en tailleurs impeccables conversent précieusement. On dit de Kyoto qu'elle est à Tokyo ce que Québec est à Montréal; plus conservatrice, plus attachée aux traditions et aux apparences que la capitale nipponne, plus excentrique et tolérante.

À la tombée de la nuit, je traverse la ville pour me rendre sur la Shijo-Dori, une espèce de rue Saint-Jean bordée de magasins de bonbons, de pâtisseries, de vêtements et de boutiques de souvenirs. Mon guide Michelin indique que l'artère est au cœur du quartier Gion, le royaume des geishas.

Dans les ruelles derrière Shijo-Dori, je vois de vraies geishas au maquillage élaboré, le chignon noir parfaitement tiré. Elles marchent à petits pas rapides, prises en étau dans un kimono trop cintré, seules ou au bras d'hommes d'un certain âge en complet-veston. La geisha divertit, lis-je, elle est bien plus qu'une dame de compagnie, c'est une artiste. Et pourtant, devant les portes closes de ces clubs privés, je ne peux m'empêcher de penser à quelque obscur lupanar.

Se perdre dans la ville

Kyoto est un monde de contrastes; cette faune, un soupçon décadente, tutoie les moines ascètes du bouddhisme zen.

Il faut se perdre dans la ville aux petites heures du matin. Moi, je le fais en me rendant à pas de jogging au jardin de Hajusasono et au temple Ginkaku-ji (le Temple d'argent), qui est le point de départ du Chemin de la philosophie. J'emprunte le Shirakawa-Dori, qui longe le zoo, puis remonte dans les ruelles cossues de ce quartier pour aboutir dans un cimetière.

J'y rencontre pour la première fois des statues de *jizos* endormis, des anges japonais. Elles sont vêtues de bavoires roses et blancs, propres et bien repassés.

J'arrive juste à temps au Temple d'argent pour voir une lente

procession de moines marchant au rythme du gong. Je continue ma route sur le Chemin de la philosophie, qui longe un petit canal à l'ombre des saules pleureurs et des cerisiers, comme ces vieux sages qui déambulent ici depuis des siècles. Je fais une pause à chacun des temples bouddhistes sur ma route.

Kyoto offre aux visiteurs une multitude de ces promenades zen, de temples en sanctuaires plus merveilleux les uns que les autres.

Cette même journée, par exemple, je me rends à l'extraordinaire sanctuaire de Fushimi Inari-Taisha qui date du VIII^e siècle et qui est dédié à la déesse Inari, la protectrice du riz.

C'est une randonnée insolite de quatre kilomètres sous des arches (*tori*) vermeilles, à travers une forêt magique, en montant une colline ponctuée d'autels et de salons de thé qui mène au sanctuaire. Là-bas, je rencontre de mignonnes Tokyoïtes qui s'entêtent à graver la montagne en kimono et en sandales traditionnelles de bois pour « vivre absolument l'expérience kyotoïte », me disent-elles.

Après la montagne, je rassemble mes affaires au grand hôtel soixante-huitard et prends la direction de l'Hiragiya, mon auberge du XIX^e siècle. Cent ans en trois kilomètres. Le jeune homme de la veille me salue et me présente Yuko, une sage geisha qui devient ma mère japonaise pour 24 heures.

Elle m'éduque à l'art compliqué du kimono et m'explique comment le revêtir, nouer sa ceinture et endosser sa veste. Elle me sert un bol de *matcha* (une poudre fine de thé moulu) et puis me laisse seule dans ma

chambre. Il n'y a qu'une table basse, une chaise, un encrier et une plume. Devrais-je me mettre à dessiner des estampes?

Yuko avait rempli d'eau chaude la baignoire avec un seau et y avait mis un couvercle de bois pour en préserver la chaleur (pas de robinet, la salle de bain aussi demeure dans l'esprit XIX^e). Pas la force de prendre un bain. Je m'étends sur le tatami — chauffant! Je m'endors pour un temps.

Un festin de Babette

Et à 19 h pile, Yuko frappe timidement à ma porte. Dans cette grande chambre bourgeoise mais austère, je suis conviée à un festin de Babette version nipponne; une aventure gastronomique de 12 couverts qu'on appelle ici *kaiseki*. Chacun des petits plats est apporté individuellement comme une œuvre d'art et présenté par Yuko avec un raffinement inouï, digne de la cour impériale.

Yuko explique chacun des mets dans un anglais incompré-

hensible, mais le cœur y est, c'est l'important puisque, de toute façon, les ingrédients, pour la plupart, me sont inconnus. Chaque plat est exquis, à l'exception peut-être des œufs battus façon crème anglaise, farcis à la chair de tortue à carapace molle et des oursins aux oignons blancs saupoudrés de gingembre râpé. Mes papilles gustatives ont perdu tous leurs repères.

Revue, je prends congé de ma mère japonaise et vais me promener au bazar de Taramachi, le temps que Yuko et son équipe préparent la chambre; un futon douillet recouvert d'une couette blanche immaculée.

J'achète des cadeaux délicats que le marchand enveloppe comme des origamis. Au retour, je fais les salutations de convenance, me glisse enfin sous l'édredon et m'endors telle une impératrice du Soleil levant. Oubliant les 450 \$US et mon compte de banque.

Collaboration spéciale
Le Devoir



Fushimi-Inari Taisha, le lieu de culte probablement le plus insolite du Japon. Sur environ quatre kilomètres, 30 000 torii (arches) se succèdent le long d'un chemin serpentant à flanc de colline.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Sorties d'un jour et voyages:

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

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

NEW-JERSEY, U.S.A.

DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC
Promotions pour les Canadiens. Réservez maintenant et économisez sur vos vacances. Restez de 5 à 7 nuits et recevez 10% de réduction sur notre tarif régulier en juillet et août. Pour obtenir le 10% de réduction, vous devez mentionner le code *Journal Canadien* au moment de la réservation.
● 19 au 24 juin : 4 nuits 500 \$, 5 nuits 650 \$ ● 27 juin au 2 juillet : 5 nuits 600 \$
● 10 au 17 juillet : 5 nuits 795 \$, 7 nuits 1 140 \$ ● 21 au 26 août : 5 nuits 795 \$
● 28 août au 2 septembre : 5 nuits 550 \$
Pour plus d'informations, contactez-nous au 1 609 522-1700 et au www.diamondcrestmotel.com

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

DES VACANCES EN SEPTEMBRE?



PENSEZ EUROPE À VÉLO!

FRANCE
31-16 TOULOUSE-NICE
4-19 CORSE
12-27 HAUT-LANGUEDOC ET BASSES-PYRÉNÉES
13-28 CHABLIS-CHAMPAGNE
14-29 PROVENCE

PORTUGAL
18-3 PORTUGAL
ITALIE
8-23, 24-9 TOSCANE
13-28 PUGLIA

ESPAGNE
1-16 COSTA BRAVA
19-4 ANDALOUSIE
30-15 MAJORQUE

EN LIBERTÉ

Formule de voyage destinée aux cyclistes autonomes. Plus de 20 destinations En Liberté en Europe et en Amérique.

RÉSERVEZ MAINTENANT
veloquebecvoyages.com
514 521-8356 ou 1 800 567-8356, poste 506

VQ
Vélo Québec
VOYAGES
Titulaire d'un permis du Québec

PLAISIRS

TOURISME

Un peu partout dans le monde, les Greeters proposent des visites guidées conviviales menées par des gens comme vous et moi qui adorent leur ville. Le chapitre genevois des Greeters existe depuis moins de deux ans, mais il peut déjà compter sur 27 guides bénévoles parlant à eux tous pas moins de 14 langues.

SUISSE

Les couleurs de Carouge avec un greeter

Séparée de Genève par l'Arve, la localité a été fondée par le duc de Savoie au XVIII^e siècle pour concurrencer la ville de Calvin

LOUISE GABOURY
à Genève

Un peu partout dans le monde, les Greeters proposent des visites guidées conviviales menées par des gens comme vous et moi qui adorent leur ville.

Le chapitre genevois des Greeters existe depuis moins de deux ans, mais il peut déjà compter sur 27 guides bénévoles parlant à eux tous pas moins de 14 langues.

La visite d'aujourd'hui, pilotée par Jean-Pierre Zimmermann, un Genevois qui a également vécu ailleurs en Suisse, s'attarde à Carouge.

En « *liberté professionnelle* » comme il qualifie sa retraite, il partage son temps entre des actions humanitaires auprès des jeunes et des visites comme greeter.

L'été, depuis plusieurs années, il parcourt l'Amérique du Nord dans tous les sens. Il avoue avoir passé un total de 32 semaines au Canada ces dernières années, ce qui lui a laissé assez de temps pour visiter les îles de la Madeleine...

Jean-Pierre Zimmermann est allé à l'école à Carouge et, même s'il a quitté la commune depuis longtemps, il y revient au moins une fois par mois, attiré par sa vitalité et la puissance de ses souvenirs d'enfance. Ce quartier branché, auquel on accède en tram depuis le centre, contraste avec la rigueur de Genève.

Ici, les maisons n'ont pas plus de deux étages et sont colorées, un lointain héritage italien. C'est que Carouge, séparée de Genève par l'Arve, a été fondée par le duc de Savoie au XVIII^e siècle pour

concurrencer la ville de Calvin. Déjà, à l'époque romaine, Carouge était un carrefour qui jouait un rôle essentiel sur l'axe nord-sud. Sa position est demeurée longtemps stratégique sur les routes de Grenoble et Lyon. Au milieu du XVIII^e siècle, un des nombreux traités de Turin rattache Carouge au royaume du Piémont-Sardaigne, ce qui marque le début de son essor.

La ville s'est développée de façon exponentielle en une vingtaine d'années, après la conception d'un plan de développement auquel on doit ces jolies rues un peu provinciales et ces pâtés de maisons au milieu desquels ont été aménagés des jardins, certains privés, d'autres publics.

De 600 habitants en 1772, Carouge passe à près de 5000 en 1786. À l'époque, sa vocation est surtout commerciale, elle abrite beaucoup de petits artisans. En réaction à la calviniste Genève, Carouge est un exemple de

tolérance. L'église catholique voisine le temple protestant et la synagogue. On y trouve même un cimetière israélite.

Carouge a connu une brève période d'industrialisation en abritant notamment une fabrique de biscuits et une autre de cornichons. Les années 1950 ont vu la désindustrialisation et, dans les années 1980-1990, la commune est devenue une sorte de Greenwich Village. Aujourd'hui, de nombreux Genevois fréquentent toujours les bars et restaurants de ce quartier branché, s'il en est un.

Déjà, au XIX^e siècle, Carouge a compté jusqu'à 300 restaurants et cabarets, et les habitants de l'austère Genève



PHOTOS LOUISE GABOURY

Une des fontaines signées Jean-Daniel Blavignac, un personnage, né protestant à Genève et mort catholique et pauvre à Carouge.

venaient s'y encailler. Il y a toujours de l'animation le soir, mais des boutiques de mode et des bureaux de praticiens en médecine alternative y ont maintenant pignon sur rue.

La vie culturelle fait partie de l'ADN de Carouge avec des théâtres, et le cinéma Bio, qui s'appelait Vox et a changé de nom pour sortir de ses difficultés financières et se retrouver en tête de liste alphabétique... Symbole du sens de l'humour des habitants de Carouge.

La promenade dans le quartier est on ne peut plus agréable. Tranquille les après-midi de semaine, il est plus animé le

soir ou le samedi matin, jour de marché. Il fait toujours bon y flâner et découvrir les jardins secrets, les vestiges romains exposés à la mairie, le petit musée et les fontaines signées Blavignac, un personnage, né protestant à Genève et mort catholique et pauvre à Carouge.

De retour dans le centre de Genève, mon guide me fait remarquer le bas-relief de la tour du Molard où Lénine illustre la mention « *Genève cité de refuge* ». À méditer...

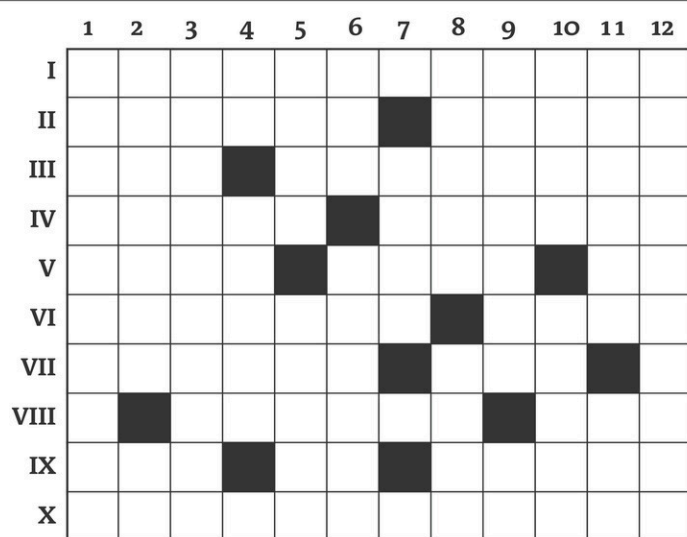
Collaboratrice
Le Devoir

genevagreeters.com, carouge.ch



Une inscription rappelant que Genève a accueilli Lénine...

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. Fait le bon compte chez la crémière. **II.** On compte sur lui pour assurer l'avenir. Bien accroché. **III.** Inspire l'amour et la terreur. Donne pompeusement de la voix. **IV.** Prêt pour la reproduction. Renvoie vers la station d'épuration. **V.** Comme un homme dévoué. Ouvre de nouveaux horizons. Bouts de Lorgnon. **VI.** Retour à la normale. Pour voir venir. **VII.** Mettent fin aux affaires. Possessif. **VIII.** Bien léger. Sur les côtes nippones. **IX.** Sur les côtes nippones. Fait la liaison. Corruptible. **X.** Figées pour l'éternité.

Verticalement

1. Désagréable mise à nu. **2.** Fait mâle chez les fleurs. Mission pour le jeune loup. **3.** Ferait tourner les affaires. **4.** Personnel. Point de départ. **5.** Incapable de s'envoler, il a donc disparu. Suivre les affaires. **6.** Ouverture de compte à la City. Fit son inspection. **7.** Lance un appel. **8.** Un peu trop pressés. Vint n'importe comment. **9.** Cadeau royal. Préposition. **10.** Pleine de douceur en chanson. Travaille sur la pièce. **11.** Finement travaillé. Remet chaque huile à sa place. **12.** Particulièrement importants.

Philippe Dupuis

Solution du n° 299

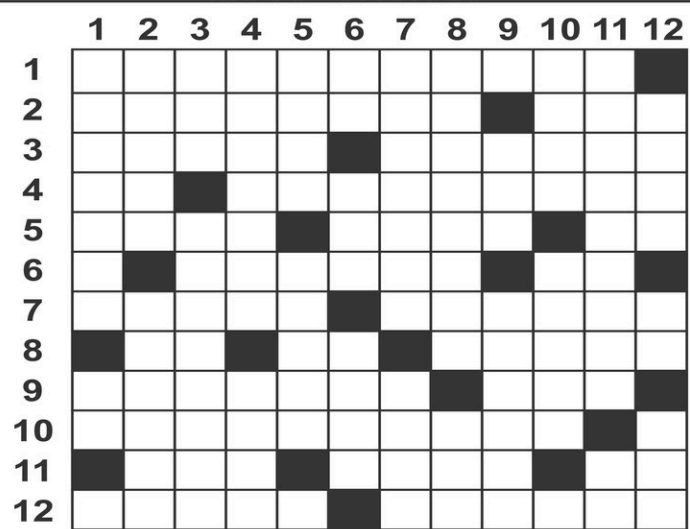
Horizontalement

I. Rizicultrice. **II.** Epelés. Rames. **III.** Nesle. Rompis. **IV.** Té. Décerna. **V.** Vietnam. Sėti. **VI.** Ad. Tunis. Nem. **VII.** Terrassera. **VIII.** Egéen. Bcg. **IX.** Ornée. Etalée. **X.** Naisse. Eléis.

Verticalement

1. Rénovation. **2.** Ipé. Ide. Râ. **3.** Zeste. Ni. **4.** Illettrés. **5.** Cee. Nuages. **6.** Us. Danse. **7.** Remisée. **8.** Troc. Sente. **9.** Rames. Al. **10.** Imprenable. **11.** Ceinte. Cei. **12.** Essaimages.

MOTS CROISÉS



3179

HORIZONTALEMENT

- Remèdes.
- Être près de sa fin - Roue à gorge.
- Cambriolage avec effraction - Rongeurs.
- Alphonse - Flatteuse.
- Être grand ouvert - Incompétents - Fin de verbe.
- Se dit d'un acte très intime - Division d'une règle.
- Passé du dehors au dedans - Individus bizarres.
- Attire ceux qui volent - Dieu solaire - Bâtiment délabré.
- Blé tendre - Se dit au ping-pong.
- Indifférent.
- Apparence d'une personne - Canal américain - Jeu chinois.
- Palmier à huile - Groupe d'abeilles.

VERTICALEMENT

- Sinistre - Marque le mépris.
- Pareille - Légitime.

- Partie du corps - Mutilé.
- Intégrer - Époux.
- Firmament - Vin espagnol.
- Champion - Organisation des Nations Unies - Partie d'un pichet.
- Saucisse pimentée - Remorqué.
- Écorcher - Deux fois.
- Équerres - Phylactères.
- Cavité - Hurlée.
- De façon raisonnable - Soldat américain.
- Tribu israélite - Sélénium - Réputation.



3178

SOLUTION DU DERNIER

LA VITRINE



CHINE
RÉCIT PHOTOGRAPHIQUE
DANS L'EMPIRE DU MILIEU
François Nadeau
Les éditions Cayenne
Montréal, 2015, 43 pages

Titulaire d'un coffre à trésors de plus de 10 000 images, au tournant de trois périodes en Orient, François Nadeau en a tiré un premier album: *Chine. Récit photographique dans l'Empire du Milieu*. Premier du genre au Québec avec 80 pages des couleurs du pays dont « *il est tombé amoureux* ». Invité par Pékin chaque année depuis 2013, avec des photographes de renom, le Montréalais plonge dans le spectacle des objets, des temples et du quotidien des gens. Au milieu de la foule de Pékin, Shanghai et Xian.



À la campagne, parmi des paysans reclus dans des paysages à couper le souffle. Les Chinois aident le camarade Long Qi (son nom chinois) à « *voir les fleurs du haut du cheval* ».

François Nadeau s'est initié à son art dès l'âge de cinq ans et dans son introduction (trilingue), le « *photographe de rue* » confie n'y être qu'au début de son voyage de mille lis. Publié aux éditions Cayenne, le livre s'accompagne du portail *américanumerique.com*, sans cesse enrichi, où s'affiche le portfolio de l'« *éternel insatisfait* ».

Jules Nadeau

LIO KIEFER



La chronique Long-courrier fait relâche cette semaine.

PLAISIRS

SAVEURS

Il existe des centaines de fines herbes, dont certaines se retrouvent en multiples parfums. Au Québec, il est facile d'en retrouver une centaine de variétés, qui feront le bonheur des jardiniers épicuriens. D'autres plantes, comme l'ortie, la rue, le stévia ou le géranium, sont également considérées comme des fines herbes.



LOÏC HAMON

Le basilic et l'origan sont délicieux avec des fromages comme le bocconcini pour le premier et le chèvre pour le second.

Les fines herbes pour la cuisine et le barbecue

PHILIPPE MOLLÉ



C'est la fête des sens qui commence avec l'arrivée spectaculaire dans les marchés, les pépinières et les magasins d'alimentation d'une grande quantité de fines herbes et de plantes aromatiques pour la cuisine et le barbecue.

Pour ceux qui se demandent parfois comment maximiser l'emploi de la mélisse, du basilic, de l'origan ou d'autres herbes qui parfument les plats et grillades durant l'été, voici quelques idées simples pour les fines herbes les plus populaires.

Ail. On prend surtout la tige et la fleur d'ail en cette période, juste avant l'ail nouveau. J'utilise l'ail comme pesto, tant dans les soupes froides que pour accompagner une mayonnaise ou une trempette, et pour parfumer un gigot d'agneau ou des brochettes.

Aneth. On l'utilise souvent avec le poisson, surtout quand il est grillé, ou dans la préparation des gravlax. On

peut aussi en mettre dans toutes les marinades.

Basilic. Il en existe une multitude de variétés sur le marché, avec de grandes ou de petites feuilles, pourpres, asiatiques, etc., qui ont la même fonction d'accommoder les plats. Pour ma part, je choisis le basilic à grandes feuilles pour les pâtes ainsi que pour les salades et les sauces. Les basilics thaï et chinois ont également leur place dans les sauces, les vinaigrettes, les salades et les préparations cuites.

Le basilic est entre autres délicieux avec des tomates, du bocconcini de bufflonne et un filet d'huile d'olive. C'est en fait une herbe indispensable, que vous pouvez congeler en pâte pour l'hiver ou conserver en pesto.

Baume mélisse. On aime cette plante méconnue avec les salades de fruits, la crème glacée ou en infusions. Idéale aussi pour parfumer une crème de tomates froide.

Cerfeuil. Avec ses petites feuilles fragiles et tendres, il accompagne bien les poissons et les mollusques.

Ciboulette et ciboulette à l'ail. L'une des herbes les plus populaires et les plus faciles à

cultiver. Elle s'utilise dans tous les assaisonnements, pour les sauces, les salades, les marinades, mais aussi les soupes froides et les omelettes.

Coriandre. On aime ou on n'aime pas la coriandre. Pour ma part, je l'adore et en utilise presque trop! Tant dans la cuisine asiatique que dans celle du Moyen-Orient, elle est des plus présentes. À utiliser avec les côtes levées, dans les marinades, les salades de tomates, d'avocats, de couscous, de quinoa ou de légumineuses.

Estragon français. Il est beaucoup plus parfumé que l'estragon russe. Dans ma cuisine, il fait partie d'une multitude de plats: soupes, potages, salades, plats de poisson, pétoncles et, bien sûr, la fameuse sauce béarnaise. Voilà une fine herbe qui se sèche bien et qu'on peut faire congeler.

Fenugrec. Considéré d'abord comme une plante médicinale, il est consommé autant pour ses feuilles que pour ses graines, qui deviennent des épices. On peut l'utiliser dans les salades et les bouillons.

Hysope. Assez méconnue, cette herbe s'emploie comme tisane, mais aussi pour parfumer les salades et des plats divers, comme le veau et

l'agneau. Elle ajoute une touche acidulée aux sauces.

Laurier. Les feuilles de laurier-sauce sont souvent confondues avec celles du laurier décoratif et floral, qui, elles, sont toxiques. Le laurier-sauce est indispensable dans les soupes, les bouillons et les plats mijotés. Il faut rentrer la plante l'hiver pour les plans, mais les feuilles séchées font aussi l'affaire.

Lavande. Il en existe plusieurs variétés et la mode est à son utilisation en chocolaterie. Attention au dosage, toutefois, car trop de parfum rend un plat amer.

Lemon grass. Il existe aussi une multitude de variétés de cette fine herbe appelée également citronnelle. On en utilise les tiges pour les bouillons en Asie et on s'en sert également pour agrémente les poissons.

Livèche. Poussant comme de la mauvaise herbe, la livèche ressemble au céleri pour le goût. On peut s'en servir autant dans les salades que dans les sauces ou les soupes.

Marjolaine. On la nomme aussi origan. Je l'aime dans les sauces tomate, mais aussi sur les grillades, au même titre que le thym.

Mélisse. Voir: baume mélisse.

Menthe. Son utilisation est devenue presque quotidienne, tant pour les tisanes et les thés que dans les salades ou les desserts, ou pour parfumer les fraises, les oranges et les boissons estivales. Il en existe de nombreuses variétés, comme la menthe poivrée, la menthe chocolat, la menthe ananas, etc.

Monarde. On utilise ses fleurs pour les salades et les plats crus, en général.

Nigelle. Aussi appelée cumin noir. On consomme ses fleurs autant que ses graines. Pour ma part, j'utilise ces dernières dans les papillotes de légumes et avec des poissons, comme le bar. Tandis que les fleurs servent à parfumer les salades.

Origan. On en trouve aussi un nombre incroyable de variétés sur le marché. Frais ou séché, l'origan est la fine herbe des plats du Sud. On s'en sert pour les grillades, dans les sauces tomate, pour les poissons, les fromages de chèvre et pour parfumer l'huile d'olive.

Oseille. Essayez une salade mélangée avec quelques feuilles d'oseille, ou encore une soupe froide de concombre rehaussée d'oseille. Cette vivace qui habite nos potagers

est sous-estimée.

Persil. Le persil est un habitué de nos cuisines; il fait partie de toutes les sauces et salades, qu'il soit plat ou frisé.

Pimprenelle. Ses petites feuilles ont un goût unique de concombre. Idéal pour agrémente salades, potages et sauces fines.

Romarin. Très connu mais sous-utilisé en cuisine, le romarin frais ou séché a vraiment sa place sur les grillades, précisément l'agneau. Faites mariner de petits fromages de chèvre dans de l'huile d'olive, du citron et du romarin durant 48 heures, avant de les griller.

Sariette. Il existe un grand choix de cette herbe du Sud. On l'emploie séchée ou fraîche sur des poissons en sauce ou cuits sur le gril, dans des sauces et des marinades, ou encore sur une tarte aux pommes servie tiède.

Sauge. La sauge ajoute une touche de finesse à un plat ou une sauce tomate. Cette herbe fine tient bien son rôle avec le veau et parfume délicatement une sauce à la crème.

Thym. Il est de tous les parfums: au citron, à la muscade,

à la lavande, etc. Indispensable dans les bouquets garnis et sur la blanquette de veau, mais aussi sur les grillades du barbecue. Le thym fait aussi un très joli couvre-sol, et il est facile de le faire sécher.

Verveine. On s'en sert habituellement pour les infusions. Mais savez-vous qu'on peut aussi utiliser cette herbe dans les crèmes glacées et des soupes froides aromatisées, et que ses feuilles hachées finement et mélangées avec du chocolat favorisent la digestion?

En réalité, il existe des centaines de fines herbes, dont certaines se retrouvent en multiples parfums. Au Québec, il est facile d'en retrouver une centaine de variétés, qui feront le bonheur des jardiniers épicuriens.

D'autres plantes, comme l'ortie, la rue, le stévia ou le géranium, sont également considérées comme des fines herbes.

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



CYCLONEBILL / CREATIVE COMMONS

RECETTE DE LA SEMAINE

Pesto

Pour 4 personnes

1 tasse de feuilles de menthe fraîche
1/2 tasse de ciboulette hachée
6 gousses d'ail sans le germe

1/2 tasse d'amandes effilées
60 ml de fromage parmesan râpé
30 ml de jus de citron
250 ml d'huile de tournesol

Passer au robot les amandes, le fromage, le jus de citron et l'ail.

Ajouter de façon progressive la menthe, la ciboulette et l'huile de tournesol. Conserver au froid ou congeler en petites portions individuelles.

Servir sur des pâtes, dans de la soupe, une omelette, sur un poisson en papillote, etc.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3308

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

Solution du dernier numéro

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

3307

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary
En exclusivité sur le site des Mordus
www.les-mordus.com

JARDINS

Spécialité: aménagements comestibles

Portrait de cinq jeunes entreprises qui ont prouvé qu'on peut faire les choses autrement

LISE GOBEILLE

Elles n'existaient pas il y a moins de 10 ans, et voilà que, par monts et par vaux, elles émergent et viennent transformer la vision traditionnelle de l'aménagement. Les propriétaires de ces entreprises, des jeunes passionnés et dynamiques, croient fortement aux aménagements comestibles, beaux, savoureux, et d'entretien minimal.

Ils veulent travailler dans le respect de la nature et favoriser la biodiversité tout en créant des espaces productifs qui donnent des produits frais, biologiques et différents. Idéalistes? Certainement... Mais ils ont prouvé qu'on peut faire les choses autrement.

Sauf pour Semis urbain, ces entreprises disent s'inspirer des principes de la permaculture, où l'aménagement du paysage imite les modèles observés dans la nature et vise l'intégration harmonieuse des activités humaines à l'intérieur des écosystèmes.

Paysage gourmand

Parmi les pionniers dans ce domaine, Paysage gourmand, à Rawdon, dans Lanaudière, a été fondé par Guillaume Pellan, formé à l'Institut de technologie agricole de La Pocatière. Avec son équipe de dix personnes, dont il est fier, il réalise des aménagements paysagers comestibles productifs et ornementaux à entretien minimal.

L'entreprise cultive plus de 350 variétés de végétaux, dont 40 à 50% sont indigènes. Toujours à quérir de nouvelles plantes, Guillaume Pellan accorde beaucoup de temps à la recherche et au développement. Paysage gourmand vend des plantes, mais seulement sur rendez-vous ou lors d'événements comme le Rendez-vous horticole.

Pour le propriétaire, un sol vivant est essentiel. Il utilise donc de bons composts, des mycorhizes et du bois raméal fragmenté, et jamais d'engrais ou de pesticides. Puis, il cherche à encourager la biodiversité afin d'attirer les insectes bénéfiques, les oiseaux et la faune.

Son entreprise est bien organisée, son service est personnalisé et, pour aider ses clients, il a monté un excellent cartable de fiches sur les végétaux plantés. Communicateur recherché, il donne plus d'une trentaine de formations et conférences par année. paysagegourmand.com

Croque Paysage

À l'origine une entreprise d'aménagements comestibles seulement, Croque Paysage est devenue depuis le 26 mai une jardinerie spécialisée dans ce domaine, sous l'impulsion de sa dynamique propriétaire, Claudine Gascon. Installée à Val-David, elle offre plus de 200 plantes comestibles, des produits connexes, des formations et des ateliers.

Un service d'aménagement, qui vise à créer un espace esthétique, fonctionnel et productif, est offert à la carte. L'entreprise travaille toujours à partir du sol existant, qui est amélioré selon les recommandations d'un agronome après une analyse de sol. Comme beaucoup de clients souhaitent réaliser eux-mêmes les travaux, l'ouverture de la jardinerie était une suite naturelle.

La propriétaire est formée en design de jardin à l'Université de Montréal et détient des diplômes professionnels en horticulture et aménagement paysager. Elle est entourée de six employés. croquepaysage.com

Terre d'abondance

Terre d'abondance est une



PAYSAGE GOURMAND

Paysage gourmand cultive plus de 350 variétés de végétaux.

entreprise de Sherbrooke fondée par Alexandre Dagenais et Marie-Noël De La Bruère. Leur mission est de devenir une référence dans la région en tant que producteurs écologiques de végétaux utiles et experts-conseils en aménagement paysager. Lui est technicien en horticulture et possède 20 ans d'expérience en aménagement paysager, elle est herboriste et thérapeute depuis 10 ans.

Leur production de plantes sert à la réalisation d'aménagements ou à la transformation en produits médicinaux, même si leur pépinière ne satisfait pas encore à tous les besoins. La sélection de végétaux disponibles n'est pas grande, mais ils ont des légumes vivaces et des plantes médicinales peu courantes, telles que le chervis, le chou crambe, la roquette de Turquie et l'hysope anisée.

Ils fabriquent eux-mêmes leur compost et produisent leur propre thé de compost pour fertiliser et traiter certaines maladies. Ensemble, leur but est de réinventer l'aménagement paysager afin qu'il serve l'humain et la nature. fermeterradabondance.com

BioCité

BioCité, installée dans le quartier Rosemont et œuvrant principalement à Montréal, a été fondée par le sympathique gaillard Julien Yensen Martin. Ce dernier a étudié en environnement à l'UQAM, où il a travaillé pour le Collectif de recherche en aménagement paysager et agriculture urbaine, et détient une certification en permaculture. Il s'occupe des jardins en bouteille, tandis que son frère Joachim, un autodidacte, est responsable des aménagements comestibles.

La consultation se fait chez le client, où l'on discute des attentes et des disponibilités. Puis, on fait un plan qui est réalisé soit par BioCité, soit par le client. Un suivi pour l'entretien est offert par courriel ou par téléphone. L'entreprise achète tous ses végétaux, sauf quelques fines herbes.

Les jardins en bouteilles sont inspirés du Windowfarms Project de New York. Toutefois, Julien Yensen Martin a développé son propre concept avec des bouteilles de vin recyclées, attachées en colonne par un système de câble en acier. Plus techniques, ils sont néanmoins originaux et esthétiques et permettent de cultiver des fines herbes à l'intérieur toute l'année.

Une colonne de quatre bouteilles coûte 250\$, et on demande 100\$ de plus pour toute colonne additionnelle. On peut faire installer le jardin ou le faire soi-même à l'aide d'une vidéo. L'entretien demande environ une heure par semaine, incluant la récolte. Un manuel d'utilisation est offert. En haute saison, l'entreprise engage deux personnes. biocite.ca

Semis urbain

Semis urbain, situé dans la rue Brock, dans l'ouest de Montréal, a été fondé par Tereska Gesling et Shawn et Trevor Manning. Avec 13 em-

Dans la bibliothèque

JARDINS ET JARDINIERS LAURENTIENS, 1660-1800 CREUSE LA TERRE, CREUSE LE TEMPS Jean-Pierre Hardy Septentrion Québec, 2006, 304 pages

Cet excellent et fascinant ouvrage retrace pour la première fois au Québec l'origine des jardiniers de métier de la période 1660-1800 et évalue leur formation, leur équipement, leurs techniques horticoles, leurs conditions de travail et leur niveau de vie.

Pour ce faire, on s'appuie sur un nombre incalculable de sources manuscrites de première main. On y révèle ce que les habitants et les communautés religieuses produisaient dans leurs potagers et quels étaient leurs légumes préférés, et démontre bien que les potagers urbains, à la mode actuellement, ne sont pas nouveaux: ils étaient bien présents à cette époque. Une époque, toutefois, où l'alimentation était une préoccupation constante et le jardin, une nécessité sous notre climat. Jean-Pierre Hardy possède une maîtrise en histoire de l'Université Laval et un Ph.D. en histoire de l'Université de Montréal. Chercheur associé au Musée canadien de l'histoire, il y a fait carrière à titre d'historien et de conservateur du Canada français.

ployés, ils installent des potagers et réalisent des aménagements comestibles, autant pour des citoyens que pour des garderies, des coopératives ou des sièges sociaux d'entreprise.

On y offre le service d'entretien et d'installation de systèmes d'irrigation. Afin de maximiser les rendements en bacs, ils utilisent la méthode de production au pied carré et sèment tôt en saison afin de pouvoir faire trois récoltes sur une même surface. Pour empêcher les écureuils de manger les légumes dans les bacs, ils utilisent un grillage souple qui fait bien le travail.

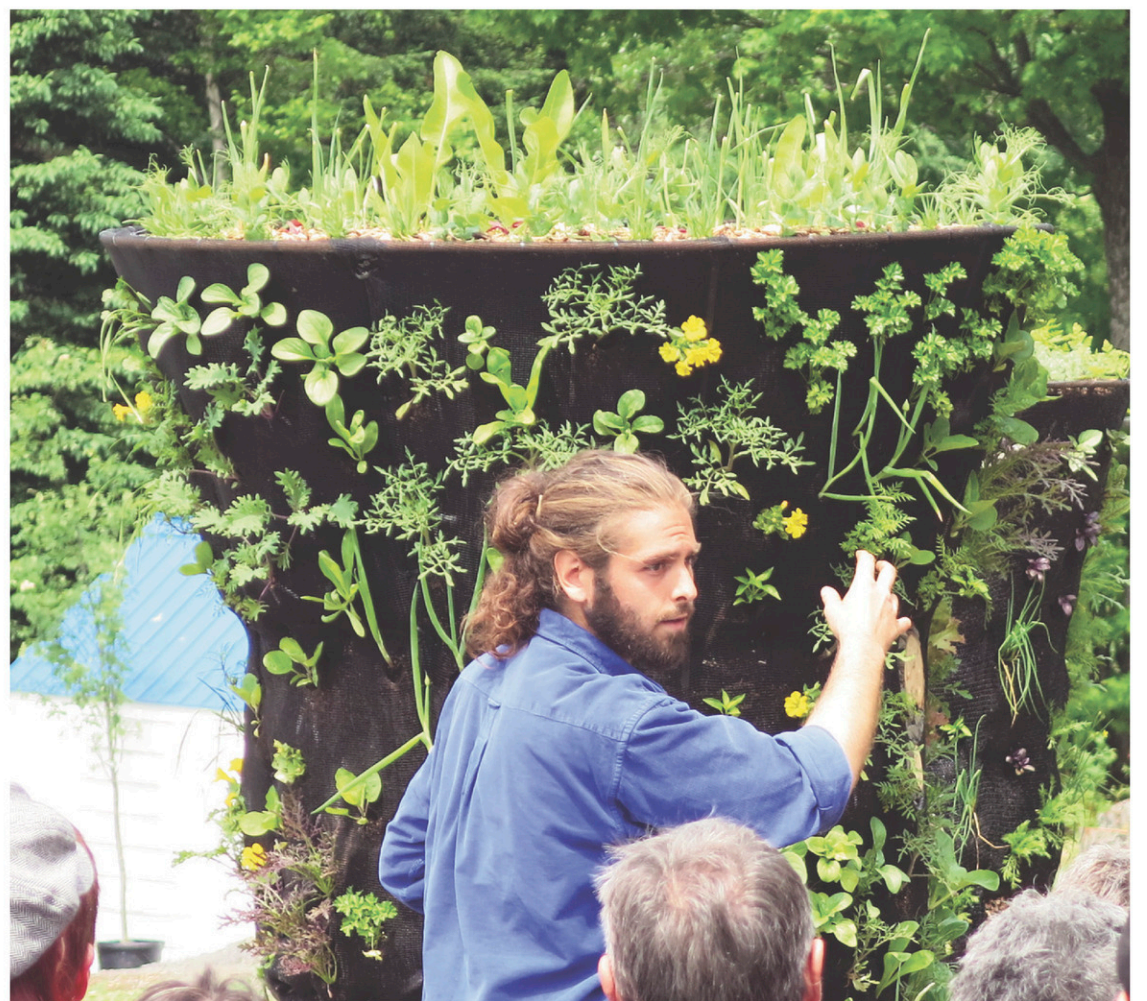
Un volet éducatif pour les garderies et les écoles a été développé par Semis urbain, qui publie une infolettre pour accompagner les jardiniers dans leur production. On trouve aussi une jardinerie sur place, mais la sélection de produits n'est pas exhaustive, car elle est en développement.

lgobeille@ledevoir.com



LISE GOBEILLE

Un jardin en bouteilles créé par BioCité



PAYSAGE GOURMAND

Guillaume Pellan, fondateur de Paysage gourmand, devant un mur comestible réalisé par son entreprise

Au jardin cette semaine

Comme tout pousse rapidement grâce à la chaleur et aux pluies abondantes que nous avons eues, il faut penser à **tuteurer** certaines plantes qui demandent un peu de soutien, comme les lys, les delphiniums, les dahlias... Il faut aussi **palisser** les plantes grimpances. On doit penser également à **fertiliser** les boîtes à fleurs, les pots et les paniers. On choisit le type d'engrais selon

ses convictions. Mais avec les plantes en pots qui ne sont pas consommées, le plus simple est l'utilisation d'engrais enrobé à dégradation lente, qu'on n'applique qu'une fois en début de saison. Pour éliminer les indésirables qui poussent à travers les surfaces inertes, telles que le pavé uni ou la petite roche, plusieurs types d'**herbicides à faible impact** sont disponibles. Ils sont plus

efficaces maintenant, car les plantes sont encore tendres. Au **potager**, on contrôle l'altise, qui a commencé à faire des petits trous dans les feuilles de roquette, de radis, de chou, etc. La protection avec un voile, comme un agrotexile, est la plus efficace, mais on peut aussi déposer des feuilles de tanaïse ou d'absinthe près des plants, ou encore en faire une décoction et la vaporiser.