



ESCAPADES
Entre richesse et tradition
au Château Beauvallon
Page D 4



JARDINS
La lavande,
une histoire à fleurir
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / PORTUGAL



L'archange Saint-Michel, ici devant la mairie de Ponta Delgada, donne son nom à la plus importante île des Açores, São Miguel.

PHOTOS JULES NADEAU

Par la fenêtre des Açores, le monde

Les Açores furent l'escale magique lorsque les intrépides explorateurs s'y sont ravitaillés en faisant voile d'un continent à l'autre. Les neuf îles de l'Atlantique ravitaillent encore à volonté les vacanciers en chair de crustacés, en air salin, en étendues vertes, sans oublier les rapports chaleureux avec les insulaires. Du monde invitant. Des Açoréens de la haute mer étroitement reliés à leurs proches, implantés partout à l'étranger, y compris chez nous. La ligne aérienne SATA relie désormais le Québec à cette région autonome du Portugal.

JULES NADEAU

À l'aéroport Jean-Paul II de Ponta Delgada, tôt le matin, le beau-frère de mon compagnon de voyage nous accueille: «*Olá, Norberto!*» Notre minibus fonce ensuite vers l'est, sur une route scénique de São Miguel. Pas le temps de retirer des euros d'un guichet à Lagoa ni de saluer les cousins Tavares à Agua de Pau. Le soleil commence à briller sur l'île la plus peuplée de l'archipel. Azalées, camélias et hortensias ajoutent de la couleur aux façades pâles des maisons. Les ouvriers en salopettes convergent vers leurs cafés d'habitués pour feuilleter l'Açoriano Oriental.

À Vale das Furnas, lorsque le chauffeur dépose nos valises à l'hôtel Terra Nostra Garden, 80 journalistes portugais sont déjà sur place pour notre congrès, mais il y sera autant question de culture locale que de journalisme. De plus, les frères Duarte, organisateurs du colloque, tiennent à ce que les compatriotes de Lisbonne et de la diaspora açoréenne savourent les spécialités locales. Pas une mauvaise idée! Même les musiciens font partie du programme. Pendant que Norberto Aguiar, rédacteur en chef de *Luso-Press* (bimensuel montréalais fondé en 1996), discute de journalisme, je pose des questions. Il faut profiter du fait que j'ai avec moi un superguide, le gars bran-

ché sur le monde de Lagoa, qui n'a rien oublié de «ses» Açores, 33 ans après avoir immigré à Montréal.

Dans cet archipel volcanique, Furnas est célèbre pour ses fumerolles. Pour le lunch, l'hôtel nous prépare de généreuses portions de viande qui cuiront dans des cavités creusées à même le sol. Le soir, nous sympathisons avec les universitaires du congrès dans un buffet de morue (*bacalhau*) et de pieuvre (*polvo*) au très champêtre Vale das Furnas. Puis, surprise, une dizaine de choristes en tuniques longues suscitent l'émotion: les *serenatas* nous guident dans une procession au beau milieu de la route. Leurs lents refrains avec accordéons et instruments à cordes nous transportent dans le spirituel. Les jets de vapeur jaillissant çà et là dans la nuit font surréaliste. Les lusophones américains, brésiliens ainsi que les «continentaux» marchent en silence pour jour du calme des îles.

À Lagoa, voisins et cousins de Norberto Aguiar nous prodiguent l'accolade (*abraço*). Un demi-siècle de migrations Açores-Québec ajoute les contacts faciles aux attractions touristiques. Depuis le pacte d'amitié de 1993, Lagoa possède une «place Sainte-Thérèse» et plusieurs me lancent «*mon cousin reste à Laval*».

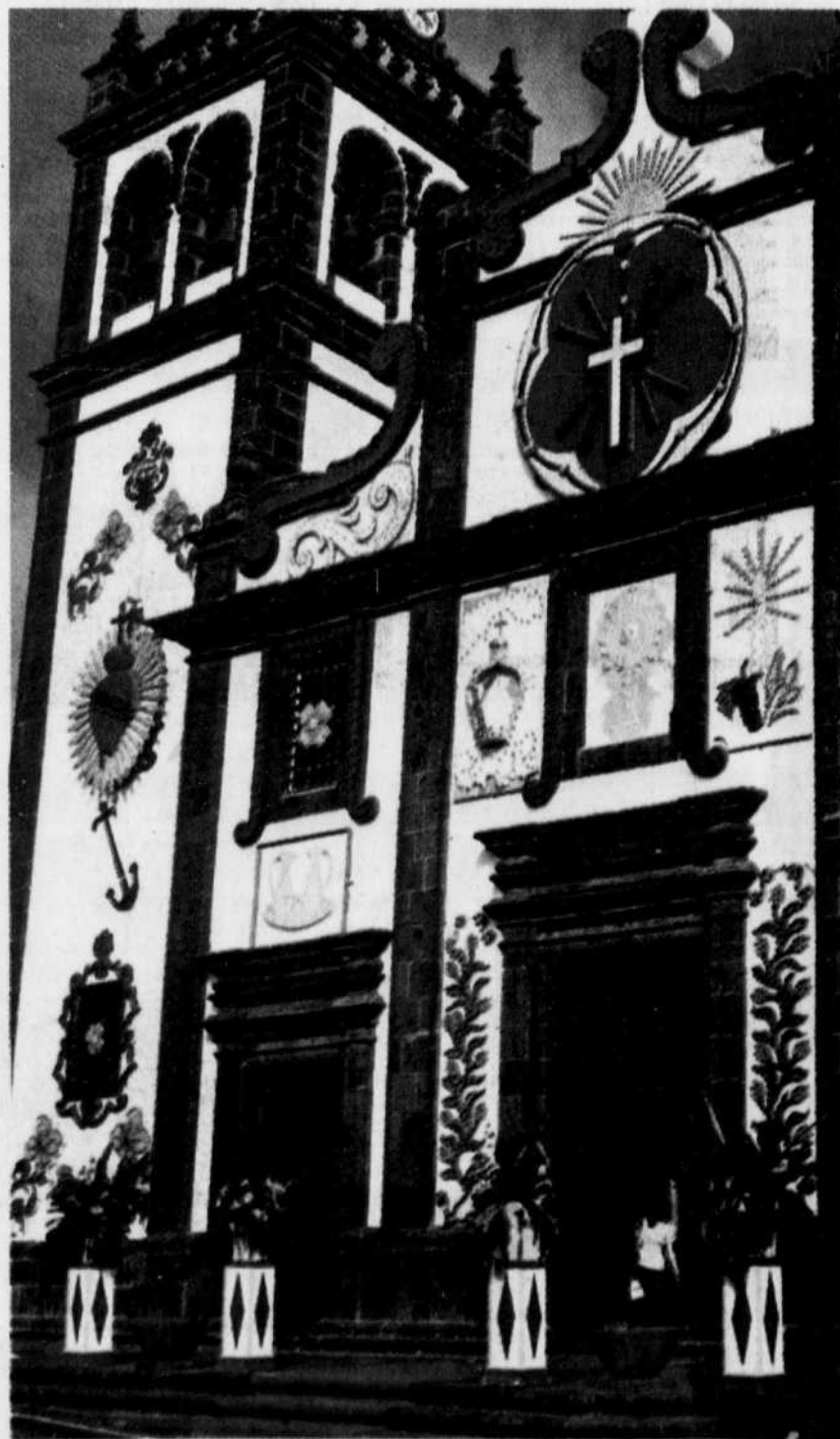
Le conseiller municipal Michel Prescott s'est déjà vu offrir l'hébergement dans une famille après avoir simplement prononcé: «*Je viens de Montréal*».

En 1998, notre équipe de reporters avait pu observer la procession du Santo Cristo et, cette fois-ci, nous voyons défiler celle de Nossa Senhora do Rosário sur un tapis de fleurs. Tant de ferveur chez les jeunes et les aînés fait partie des mœurs. La façade de l'église du Rosário brille alors de tous ses feux, comme à Noël, et il y a foule sur la place centrale tous les soirs. Pour notre plus grand bonheur. Le foot représente l'autre religion des Açoréens et Norberto Aguiar n'arrête pas de trinquer à l'expresso (toujours exquis) avec ses ex-coéquipiers. Luis Miranda, maire d'Anjou, y organise des tournois de golf avec des centaines de sportifs.

«*N'oubliez pas Terceira!*», nous avait conseillé avant notre départ le chef montréalais Henrique Laranjo de Chez le Portugais. La deuxième île la plus peuplée mérite le vol de 40 minutes pour admirer Angra do Heroísmo, «*première ville portugaise classée au patrimoine mondial de l'UNESCO*». Datant du XVI^e siècle, ses

«*N'oubliez pas Terceira!*», nous avait conseillé avant notre départ le chef montréalais Henrique Laranjo de Chez le Portugais. La deuxième île la plus peuplée mérite le vol de 40 minutes pour admirer Angra do Heroísmo, «*première ville portugaise classée au patrimoine mondial de l'UNESCO*». Datant du XVI^e siècle, ses

VOIR PAGE D2: AÇORES



L'église du Rosário

PLAISIRS

TOURISME

Du monde invitant, ces Açoréens. Depuis le pacte d'amitié de 1993 entre les Açores et le Québec la ville de Lagoa possède une «place Sainte-Thérèse». Lors du passage de notre journaliste, plusieurs habitants lui parlent de leur cousin résidant à Laval, alors que le conseiller municipal Michel Prescott s'est déjà vu offrir l'hébergement dans une famille après avoir simplement mentionné ses origines montréalaises.

AÇORES

L'autre port historique, Praia da Vitória, offre l'église gothique de São Sebastião vouée au culte de l'Esprit Saint

SUIITE DE LA PAGE D 1

vieilles rues, ses églises, ses palais et une forteresse ont nettement dépassé leur 400^e anniversaire. L'autre port historique, Praia da Vitória, offre l'église gothique de São Sebastião vouée au culte de l'Esprit Saint. «Ce culte nous distingue du Santo Cristo à São Miguel», insiste avec sérieux un natif de la place. Autre fierté de Terceira: «Nous avons du sang de taureau», m'avait prévenu l'ami Henrique. La tauro-machie (*tourada a corda*) sans effusion de sang galvanise les insulaires surtout lorsque les bêtes se précipitent dans les rues.

Au retour à São Miguel, la capitale régionale, Ponta Delgada, nous rappelle que nous ne sommes qu'à deux heures de Lisbonne. Les rues commerciales avec banques, bureaux et magasins de cadeaux font penser au vieux continent. La mairie où nous rencontrons quelques fonctionnaires ressemble à un musée avec ses artefacts provenant des villes jumelées. Malgré notre camionnette Nissan garée sans gêne à la place d'un car de touristes, le policier ne punit pas Norberto. Autre marque d'hospitalité? Vaut mieux aller écouler nos derniers euros à Ribeira Grande, deuxième agglomération, où nous savourons un plat de pieuvre au vin rouge au restaurant Ala Bote, place East Providence. Plus, en souvenir, des feuilles de thé de la plantation de Gorreana, unique plantation du genre au pays. Gracuseté de la route de l'Orient!

En vrac

■ La compagnie SATA (des Açores) relie maintenant Montréal (en plus de Toronto) à Ponta Delgada, Angra do Heroísmo, Lisbonne, Porto et Faro. ☎ 1-800-387-0365, www.sata-express.com.
■ Outre le Terra Nostra à Furnas, Ponta Delgada possède plusieurs

hôtels de classe internationale comme le Vip Executive, le NSL (ex-Holiday Inn) et l'Avenida. A Terceira, voir les autres quatre étoiles: do Caracol et Terceira Mar. Sinon, à aussi, rechercher des *pousadas* pour leur couleur locale.

■ Les bonnes tables abondent au pays des grillades. A Lagoa, la soupe de poisson du restaurant A Traineira est inoubliable; même compliment au Borda d'Água. Ala Bote (Ribeira Grande) conjugue innovation et tradition. Tony's (Furnas) ne donne pas sa place. Notons que le bœuf local est élevé dans une région d'élevage d'un vert pur. Même privilège pour les fromages et les vins locaux. N'oublions pas les ananas de serre et la liqueur de fruit de la passion (*maracujá*). Par ailleurs, l'*alcatra* (bœuf ou agneau) fait la renommée de Terceira où un guide nous conseille Os Molinos, Quinta do Martelo et l'hôtel Beira Mar.

■ Tous les aspects de la culture portugaise sont bien décrits dans le *Routard*, le *Lonely Planet* et chez *Ulysse*. L'écrivain Francisco José Viegas a situé l'action de ses polars gloutons dans l'île verte (Albin Michel). Guénaél Revel a commis *La Bible du porto* (Modus Vivendi).

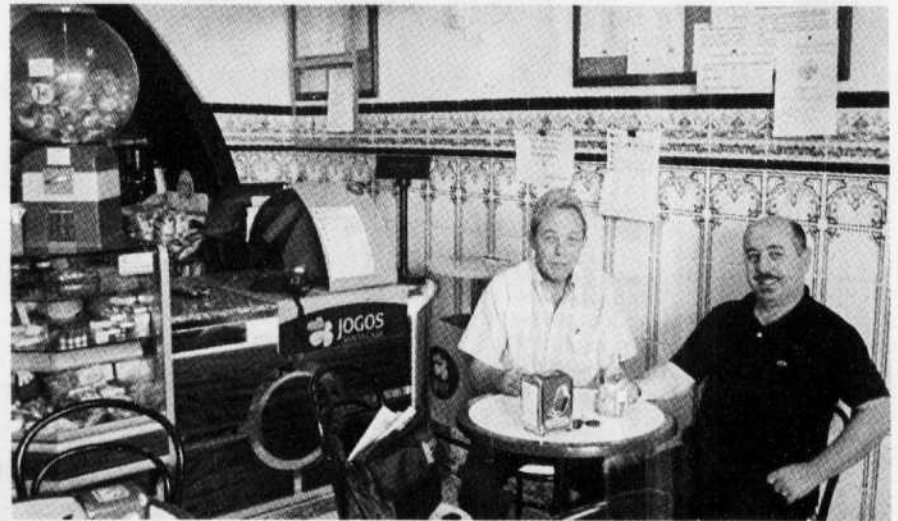
■ Pour un premier voyage en sol lusitanien, nos voyageurs d'origine portugaise possèdent la meilleure expertise. Pour quelques tuyaux de plus, en parler amicalement à un concitoyen de là-bas, souvent branché sur une association. Ne partez pas sans maîtriser le vocabulaire de base de la langue de Camões. Ni sans avoir expérimenté deux ou trois restaurants portugais et leurs soirées de fado. A surveiller, le 24 août, au parc Jean-Drapeau de l'île Notre-Dame, la journée du Portugal au Mondial gourmand. ☎ 514 265-1479, www.mon-dialgourmand.com.

Collaborateur du Devoir



PHOTOS JULES NADEAU

À Lagoa, la procession de Notre-Dame-du-Rosaire réunit une foule de jeunes et moins jeunes Açoréens, tous de grands croyants.



Au café Rosário, le journaliste Norberto Aguiar (à droite) avec Durval Faria, maire de Rosário, où la principale ressource naturelle réside dans les contacts humains, comme partout aux Açores.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTEZ JEAN DE BILLY AU 514-985-3456 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

BAS SAINT-LAURENT

AUBERGE DU CHEMIN FAISANT ***

À Cabano, endroit de prédilection des amants de bonnes tables, vivez une expérience sensorielle extraordinaire en passant de nos chambres romanesques à notre cuisine artisanale évolutive et en finissant le tout au son du piano.

www.cheminfaisant.qc.ca

1 877 954-9342

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Lauréat national bronze/Grands prix du Tourisme 2008/hôtellerie. Souper 5 services-nuit-déjeuner: 115\$/pers. (occ. double). Une aventure gastronomique inoubliable au moulin... à 1h de Québec!

www.aubergedeglacis.com

(418) 247-7486

1-877-245-2247.

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL ***

Bromont. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de luxe. Tourbillon/Foyer. Forfaits variés.

www.lemadrigal.ca

Info: 1-877-534-3588

AUBERGE QUILLIAMS ****

Entièrement rénovée (hiver 08), face au Lac Brome. 38 ch. et suites avec balcon. Cuisine raffinée. Grand prix du Tourisme 2006 et Award of Excellence de Wine Spectator. Piscine inf. et ext., bain tourbillon et sauna, plage privée. Nouveau SPA AVIVA. Forfaits, certificats cadeaux. C.A.A.

www.aubergequilliams.com

1 888 922-0404

ÎLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE

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

Info théâtre: 1-866-363-1329

www.aubergelacoudriere.com

Info hôtel: 1-888-438-2882

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

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

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735

1-800-520-2735

LANAUDIÈRE

L'AUBERGE SUR LA FALAISE ****

vous invite à découvrir un panorama sensationnel, sur le haut d'une falaise surplombant le lac Long, à St-Alphonse Rodrigue. Avec notre ambiance chaleureuse, notre service attentionné et notre nourriture exquise, nous demeurons l'endroit idéal pour faire de votre visite une sortie inoubliable. Pour une sortie en amoureux, un souper en famille ou pour profiter de l'instant présent, nous vous attendons! À partir de 110\$/p.p. occ. doub.

www.auberge-falaise.com

1-888-FALAISE (325-2473)

LAURENTIDES

AUBERGE RESTAURANT LA SAUVAGINE

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

www.lasauvagine.com

1-800-787-7172

MAURICIE

AUBERGE LE FLORES ****

Souper - Spectacle avec Martin Fontaine and the Groovy Times Band

Un party souvenir des années 40 à aujourd'hui
Étant donné le grand succès remporté des premiers spectacles au Florès, à la demande générale, il y aura des dates supplémentaires soit les 18 et 25 juillet ainsi que le 15 août.

Après un succès retentissant au Québec, en Ontario, en Chine, au Japon, en France et aux USA avec Elvis Story, Showman revole Martin Fontaine dans un répertoire de hits Blues, Soul, Funk et Dance sur la scène de l'Auberge Le Flores. Sans contredit, il est un entertainer doté d'une énergie hors du commun: il danse, chante et vous fera voyager dans le temps. Réservez tôt, les places sont limitées. Forfait avec hébergement aussi disponible.

www.leflores.com

1 800-538-9340

SAGUENAY - LAC ST-JEAN



AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE ****

Surplombant le majestueux Fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Forfait spectacles: La Nouvelle Fabuleuse Ecce Mundo, Québécoisissime. Nombreuses activités à proximité: golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières...

www.battures.ca

1-800-668-8234

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL TERRASSE-DUFFERIN:

Offrez vous une visite dans une demeure construite en 1830 sur la Terrasse Dufferin, sur le fleuve et à pied des activités et restaurants. Chambres avec s.de b., TV cablée, tel., internet sans fil. Rés.

terrasse-dufferin@bellnet.ca

1-800-694-9472

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 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL A HOLLYWOOD ET HALLANDALE BEACH

Venez découvrir une de nos magnifiques propriétés. Nous sommes près de tout. TV en Français, appels interurbains gratuits Canada. Demander spécial de Richard.

www.richardsmotel.com

info: 1-800-RICHIE-1

1-800-742-4431

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

Vous en aurez plus: Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du "trolleybus", piscines inf. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

NEW-JERSEY, U.S.A.

COLISEUM OCEAN RESORT À WILDWOOD CREST

22 au 29 août 7 nuits: 999\$ Du dimanche au vendredi: 799\$
Fin de semaine à partir de 379\$

coliseumoceanresort.com

1 866jsbeach

(Standardistes anglophones)
1 609 729-4444

La fine fleur des maîtres hôteliers



Charlevoix

La Pinsonnière ****

Un petit paradis au bord du Saint-Laurent. Chambres de rêve avec foyer et salle de bain luxueuse. Cuisine gourmande et cave riche en grands crus. Piscine intérieure, sauna et soins détente au SPA. Venez célébrer le retour des beaux jours!

www.lapinsonniere.com

1-800-387-4431.

Montréal

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

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelleu, 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. Internet: www.lestroistilleuls.com

PLAISIRS

TOURISME

Long-courrier

Pas facile, le célibat

«J'ai jamais bien vous entretenu il y a de cela déjà quelques lunes lors des émissions du matin de Cité Rock détente.

«Je vous écris pour savoir si vous pouvez me donner des suggestions pour un voyage que je désire faire en août 2008.

«Je suis célibataire et j'aimerais faire partie d'un groupe de gens de mon

âge pour un voyage incluant une croisière en Grèce, en Turquie et peut-être en Italie.

«Y a-t-il des agences qui se spécialisent dans ce genre de voyages? De plus, où trouver des

prix raisonnables sans avoir à payer un énorme supplément pour personne seule?

«J'aimerais partir deux ou trois semaines à la mi-août. Est-ce réaliste? Sinon, avez-vous des suggestions? Je vous remercie et bon été.»

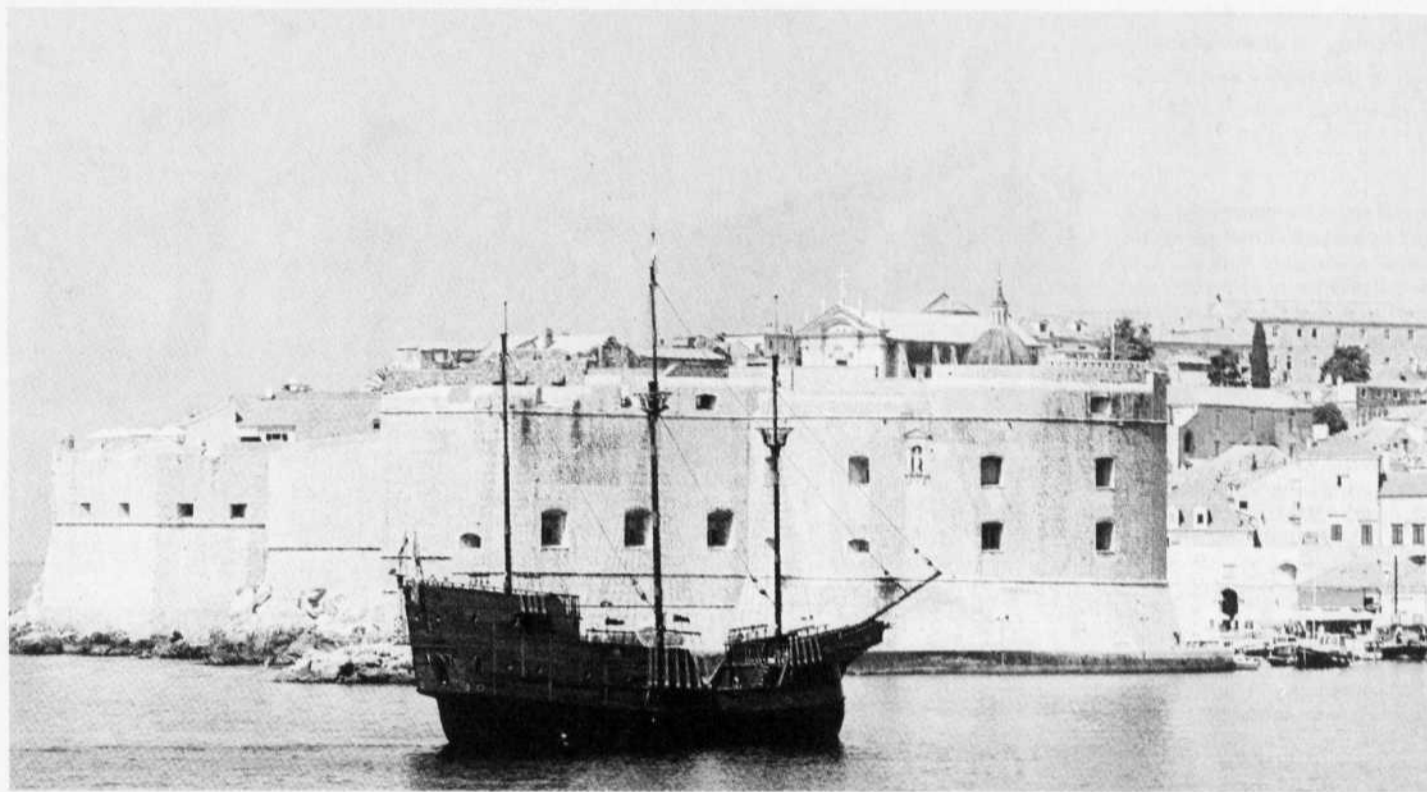
C. Bertrand, Montréal

Il y avait il y a quelques années, une branche d'agence de voyages à Laval appelée Célibatours, destinée aux célibataires qui désiraient partir en vacances sans payer des suppléments prohibitifs. Cette branche a cessé, faute de combattants, qui n'aimaient pas être «ghettoisés» sous une appellation qui pouvait faire penser à une agence de rencontres. Mais lorsqu'on est célibataire, n'est-on pas exposé à une rencontre, à une parlotte constructive, à un désir en sourdine ou à une caresse bien interprétée? Même lorsqu'on n'est pas célibataire, ces suggestions arrivent.

Il va falloir malheureusement vous rabattre sur les suppléments en chambre simple (moins prohibitifs qu'avant) ou partager votre lieu de couchage avec un inconnu qui peut ronfler, roter ou pire, vous raconter sa vie, sa dernière passion pour Amélie ou sa dernière déception avec l'élevage des chenilles en captivité. C'est donc par une agence de voyages traditionnelle que vous ferez votre transaction, soit un voyageur spécialisé pour la Turquie et la Grèce. Évitez tout de même les Cyclades, c'est archibondé à cette période. Si vous pouvez attendre septembre, ce sera moins ficelé en matière d'escales et moins arrogant en ce qui concerne les rencontres avec les locaux. Essayez les îles Ioniennes, qui sont moins en demande, et remontez le Bosphore jusqu'à Istanbul, cela vaut le détour visuel.

Évitez de préciser «les gens de mon âge», car vous pourriez être déçu: je connais plus d'octogénaires prêts à la folie pure que de quaranténaires qui ont peur d'avoir peur... Cette dernière phrase n'est pas émise pour rece-

Quel casse-tête que le voyage en solo. Une agence de voyages à Laval comptait il y a quelques années une branche nommée Célibatours, créée aux célibataires en vacances. Cette branche ayant cessé ses activités faute de demande, le voyageur solitaire peut chercher un compagnon de voyage, sinon assumer seul les suppléments liés à l'hébergement. Une aventure qui peut réserver bien des surprises!



AGENCE FRANCE PRESSE

Pour un 50^e anniversaire de naissance, pourquoi ne pas tourner le dos au quotidien et prendre le large à Dubrovnik, en Croatie?

voir une tonne d'insultes; c'est simplement le fruit de mes connaissances humaines.

La Thaïlande par Bangkok

«Je lis toujours votre chronique avec beaucoup d'intérêt. Ma sœur et moi, nous nous rendons en septembre prochain en Thaïlande pour aller

Dans le fait d'avoir 50 ans, ce qui gêne, ce ne sont pas les hormones, ce sont les gens qui vous entourent et qui vous font remarquer avec dignité, grandiloquence ou courtoisie empâtée votre demi-siècle

visiter notre frère qui habite là-bas depuis quelques années.

«Notre billet d'avion est déjà acheté, nous y serons du 5 au 25 septembre.

«J'aimerais avoir vos coups de cœur ou suggestions pour maximiser notre voyage. Les plages, endroits à ne pas manquer, etc. J'ai acheté le guide Lonely Planet (version française), mais j'aimerais tout de même avoir votre avis sur cette destination.

«Nous prévoyons passer quelques jours à Bangkok avant notre retour. J'aimerais avoir des adresses où loger.

«Merci de l'attention que vous accorderez à ma demande et j'ai bien hâte d'avoir votre réponse.»

France Jolicœur, Québec

Je ne suis pas à vrai dire le meilleur défenseur de l'Asie et la Thaïlande fait partie des destinations que je fréquente, mais dont le souvenir ne me cause pas de palpitations. Cela tient à peu de choses: des gens

qu'on ne rencontre pas, des plages emplies de touristes et de jeunes filles qui pratiquent l'art du massage «bambou», des monastères fermés...

Cela veut dire que Chiang Mai, Pattaya et Phuket ne sont pas ma tasse de thé, mais les îles Similan ou Koh Samui sont encore à l'abri des hordes teutonnes ou autres et restent

du bord de mer acceptable et agréable. Les montagnes du nord-ouest, près de Mae Hang Son, et à la lisière du Cambodge, pour surplomber déjà des architectures khmères,

le marché flottant de Damnoen Saduak et les temples de Thonburi, tout près de Bangkok. Voilà mes affections locales.

Pour un hébergement à Bangkok, celui que je préfère est le Sukhothai (www.sukhothaihotel.com). Un peu cher, mais complètement enfermé dans un décor dont on rêve quand on rêve la Thaïlande.

Vous pouvez toujours réserver votre hôtel auprès d'une agence du Québec et demander Tours Hai Intl, qui a une brochette de bons contacts hôteliers à Bangkok.

Travailleurs à trouver

«À partir de Stockholm, est-il possible de se rendre directement en paquebot à Saint-Petersbourg et d'y passer quelques jours, sans faire nécessairement de petites saucettes dans d'autres ports? Si oui, auriez-vous le nom d'une agence à Stockholm, s'il vous plaît.

«Vous avez d'autres suggestions? Merci.»

J. L. Roy, Granby

Il y a quelques années encore (environ 10 ans) tournait un vieux ferry (traversier) entre Stockholm et Saint-Petersbourg. Aujourd'hui, ce même traversier s'arrête à Tallin en provenance de Stockholm, et vous devez prendre une autocar qui vous amène à Saint-Petersbourg ou un train pour Moscou.

Le mieux dans la région pour avoir des eaux maritimes directes entre la Scandinavie et la Russie est de prendre un traversier au départ de Copenhague vers Saint-Petersbourg.

Voici plusieurs adresses batières pour cette partie du monde:

■ www.ferryto.co.uk/vikingline.html

■ www.waytorussia.net/Transport/International/Ferry.html

■ www.waytorussia.net/Transport/International/Ferry.html

Et n'oubliez pas que l'ambiance ne change pas sur ces traversiers, l'idée première étant de boire le plus possible. Comme un concours de saoulerie de groupe, une sorte de thérapie de couples. Ce sont souvent les douces moitiés (une Scandinave contre une Russe) qui se crépent le chignon ou la couette, les hommes étant trop ivres pour intervenir. Si vous voulez faire connaissance avec une jeune damoiselle de ces contrées pas trop meurtrie par l'absence d'excitations préalcoliques, repérez celles qui ne se tiennent pas plus qu'à deux sur le pont, le jus d'orange ou d'ananas à la main.

C'est à 50 ans que les femmes sont belles

«Bonjour M. Kiefer, Je vous remercie de prendre le temps de me lire un peu.

«Mon 50^e anniversaire approche. Le glas de ce demi-siècle qui sonne, bien qu'anodin pour certains, me suggère de célébrer quelque chose,

quelque part. Mais voilà, que faire et ou aller seule pendant une semaine sans trop s'ennuyer? Spa à Paris, thalasso à Paspébiac, tour de ville à Boston... les choix sont multiples et pourtant je m'y perds.

«Auriez-vous la gentillesse de me suggérer quelques idées qui sauraient m'inspirer. Vous avez sans doute deviné qu'avoir 50 ans pour une brunette comme moi, c'est un cap difficile à passer... La bonne bouffe, marcher une ville, du repos, un café au lait... ce serait déjà un beau cadeau pour franchir le milieu de la vie. Le but = célébrer (ou digérer) un 50!»

«Le budget = moyen (max 5000 \$)

«Je me demande bien si tout le monde se sent un peu triste quand approche le 50. Ce sont sûrement les hormones, comme le pensent plusieurs!»

«Encore une fois merci!»

Suzie Deschamps, Montréal

Un spa à Paris, c'est pas trop excitant... A Paspébiac, ça dépend avec qui et le tour de ville

de Boston se fait en moins de deux heures. Dans le fait d'avoir 50 ans, ce qui gêne, ce ne sont pas les hormones, ce sont les gens qui vous entourent et qui vous font remarquer avec dignité, grandiloquence ou courtoisie empâtée votre demi-siècle. Se déclarer brunette, c'est déjà un signe de jeunesse ou d'hardiesse, forme annonciatrice d'énergie coquine ou de souplesse intellectuelle. Viennent la bombance sans excès, la marche sans guide, le repos des efforts en sourdine, la crème que fait mousser le café... et le bonheur n'est pas loin. Pas spécialement dans les verdures, comme disait Prévert: «Le bonheur est dans les prés, cours y vite, il va filer.»

Prenez Aix-en-Provence, vous avez le spa dans des thermes, le cours Mirabeau pour un café, des restaurants cachés près des fontaines, et des gens qui ont l'air de s'aimer et de vous aimer.

Ou alors Dubrovnik ou Vérone, pour de longues marches sur de vieilles pierres: ici, un air d'opéra, un faux balcon de Juliette et des poèmes de Dante arrosés de vins ou *caffè latte*. Là une cité face à mer, où on se souvient des jours moins heureux en chantant l'amour, l'espoir, et la fraternité entre tous les enfants de la Terre. Ou un petit port du Maine, hors saison, là où tous les dollars se sont envolés et restent les homardes, les antiquaires et les cappuccini.

Où partir dans le Grand Nord pour ne plus avoir pied ou à New York pour entendre du jazz.

Je ne sais plus... Vous avez 50 ans, Suzie, et les voyages forment la jeunesse et déforment la géographie. À vous de ne rien abîmer. Bon voyage!

Phrase de la semaine

«Comme les mathématiques ou la musique, l'ethnographie est une des rares vocations authentiques.»

— Claude Lévi-Strauss

Clin d'œil

«Les chutes du Niagara sont la deuxième déception d'une jeune mariée.» — Oscar Wilde

Envoyez vos questions et bonnes adresses à lkiefer@ledevoir.com.

LIVRES

Pas de pitié pour les légumes

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Délaisés au fil des années parce qu'ils représentaient la pauvreté et les aliments de la plèbe, quenouilles, céleris-raves et autres cucurbitacées sont au goût du jour depuis quelques années et Anna Samson nous dresse la table pour ces derniers dans son livre de recettes, *Cuisiner les légumes oubliés du Québec*.

Alors que plusieurs d'entre eux peuvent désormais se vanter d'être passés du côté des légumes huppés, le recueil les présente sous leur plus beau jour. Chaque légume (ou variété) a son chapitre débutant avec une présentation de

l'aliment négligé, le tout agrémenté d'un historique et de techniques de conservation lui étant reliées. Quelques recettes suivent la présentation des aliments, histoire d'appliquer ces nouvelles connaissances à nos papilles déjà titillées.

C'est ainsi que l'on apprend que le topinambour (de son petit nom artichaut du pauvre) ressemble à un heureux croisement entre une racine de gingembre et une pomme de terre miniature, que le cœur de quenouille se cueille dans les marais (ou dans les épiceries les plus fines), qu'il s'apprête comme les asperges et que le pissenlit, chassé des terrains les plus respectés, se déguste en salade

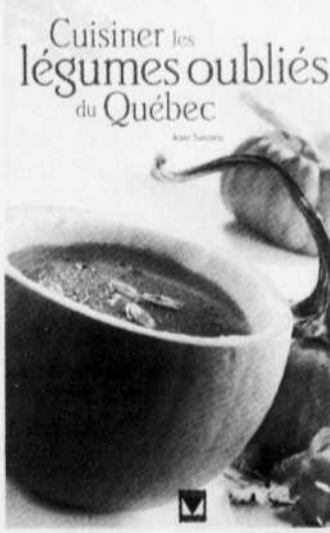
tout comme en tourte.

À lire autant pour les recettes que pour se replonger dans nos racines, qu'elles se présentent sous la forme d'un panais, d'un rutabaga ou de la rassurante patate.

Le Devoir

CUISINER LES LÉGUMES OUBLIÉS DU QUÉBEC

Anne Samson
Modus Vivendi
Montréal, 2008, 159 pages



Solde estival - 4 POUR 1!

Pour une période limitée, stationnez jusqu'à quatre semaines et ne PAYEZ QUE POUR UNE SEULE SEMAINE.

SERVICE VOTURIER	1250, Côte-de-Liesse	Jusqu'à 4 semaines
EXPRESS A	700, rue Marshall	Jusqu'à 4 semaines
EXPRESS B	650, av. Michel-Jeanne	Jusqu'à 4 semaines

PARK'N'FLY
STATIONNEMENT D'AÉROPORT

parknfly.ca 514 631-2359

INSTALLATION ÉCLAIRÉE ET CLÔTURÉE
RÉSERVATION NON REQUISES • Navette aller-retour GRATUITE (24h)

CODE DU COUPON: **185616#**

Valable jusqu'au 30 septembre 2008.

Chez le Portugais
Resto - Bar - Réceptions

4134 boul. St-Laurent, Montréal Québec H2W 1Y8
Tél.: 514-849-0550
www.chezleportugais.com • info@chezleportugais.com

Cuisine portugaise raffinée
Spécialisé en petiscos (Tapas) et menu dégustation
SALLES PRIVÉE - SPECTACLES - SERVICE TRAITEUR

Votre voyage aux Açores, ça commence ici. Venez le découvrir!

Plats exclusifs des Açores
(Alcatra à la terçeira boeuf ou agneau, pieuvre Donna Alda, poissons, fèves à São Miguel, boudin et ananas)

Un voyage gastronomique à découvrir, à savourer et à partager.

Bon voyage

North Hero House
AUBERGE ET RESTAURANT
Lac Champlain • Vermont

100km de MONTRÉAL
(802) 372 4732
(888) 525 3644
www.northhero.com

Voyages culturels VIP
Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

SPÉCIAL ANGLETERRE
19 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE 2008 (24 JOURS) 5892\$
Rabais de 150\$ par personne si réservation avant le 31 juillet 2008

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514 844-0407 Sans frais : 1 866 481-4425
www.voyagesculturelsvip.ca

Voyages culturels VIP
Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

RUSSIE
16 SEPT AU 16 OCT. (CROISIÈRE 19 JOURS)
6246\$ - 6 NOUVELLES PLACES

TURQUIE D'EST EN OUEST
4 AU 30 OCT. — COMPLET — AUTRES DATES: 5 AU 31 OCT.
5197\$

ÉGYPTE
30 OCT AU 23 NOV. — COMPLET — 6 NOV. AU 30 NOV. — COMPLET
13 NOV. AU 7 DÉC. — QUELQUES PLACES.
5282\$

PÉROU
02 FÉVRIER AU 01 MARS 2009
6048\$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514 844-0407 Sans frais : 1 866 481-4425
www.voyagesculturelsvip.ca

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

PLAISIRS

SAVEURS

Elles sont à la fois femmes d'affaires, commerçantes, mères et épouses. Elles comptent rarement leurs heures de travail et pourtant, demeurent souriantes, voire rayonnantes. Elles ont en commun la passion pour la gastronomie et les produits du Québec. Est-ce là la recette de leur succès? Portraits de trois marchandes de bonheur, que l'on ne connaît souvent que par leurs prénoms.

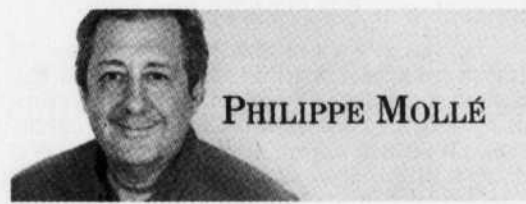


Lise Bilodeau, commerçante au marché de Lachine, est devenue marchande de fromage presque par accident.

PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Productrices maraîchères et commerçantes des marchés de Lachine et Jean-Talon

Les marchandes de bonheur



PHILIPPE MOLLE

Elles n'hésitent pas à travailler 16 heures par jour, demeurent souriantes et nous vendent du bonheur à l'état frais. Elles se nomment Diane, Suzanne ou Lise, et elles partagent toutes la même passion pour la gastronomie et les produits du Québec.

Souvent, je les connais par leur prénom, mais je n'ai jamais osé leur demander leur nom de famille. En visitant le Marché central, où se retrouvent la plupart des commerçants, Suzanne se rend comme presque chaque matin à 4h chez les producteurs ou grossistes afin d'approvisionner son étal du marché de Lachine.

Tout le monde la connaît et ose blaguer avec cette femme qui sait fort bien charmer les hommes. Sans rien dire, elle goûte, repose une caisse de cerises, achète les premiers choux-fleurs et charge son camion, avant de se diriger vers le charmant petit marché de Lachine.

Ce rituel quotidien lui laisse de trois à quatre heures de sommeil par nuit, qu'elle dit lui suffire. Comment Suzanne pourrait-elle faire autrement, elle qui effectue cette routine depuis des années? Elle-même productrice maraîchère, elle attend avec patience, à l'instar de Diane, l'épouse du célèbre jardinier et producteur Jacques Rémillard, installé depuis toujours au marché Jean-Talon.

Diane est tout aussi active et importante que son célèbre époux et travaille d'abord dans les serres, puis dans les champs, pour assurer la production de légumes jusqu'à l'automne. Ces deux femmes ne comptent nullement les heures de travail et stipulent qu'elles sont mariées avec la terre avant d'être mariées avec leurs hommes.

L'été et rien d'autre

Lise Bilodeau est devenue marchande de fromage presque par accident. Un changement de cap professionnel et un compagnon qui touchait indirectement à la gastronomie ont influencé son choix, en plus de la passion qu'elle nourrit depuis toujours pour tout ce qui touche les arts de la table. Dans sa petite échoppe du marché de Lachine, elle recherche le meilleur de nos artisans fromagers québécois, et il lui arrive même, avoue-t-elle, de retourner un produit si celui-ci ne répond pas aux normes de la maison, chose qu'elle n'aurait osé faire au début.

«Le bonheur, précise Mme Bilodeau, c'est quand on sait que les fleurs s'installent au marché: cela annonce l'été.» Pour ces trois femmes, l'été demeure la période la plus occupée. Diane ajoute même que l'été, on ne compte pas, et que l'hiver est fait pour cela.

Il est courant pour elles de partir pour les champs avant le jour et de rentrer tout juste avant que le jour ne devienne nuit. Suzanne quitte son marché vers 18h pour s'offrir un peu de repos, et ainsi va la vie: debout à 3h, voilà qu'une autre journée s'annonce. L'année dernière, sœur Angèle lui a rendu visite et le résultat est fièrement exposé à la vue du public: une photo de Suzanne et de sœur Angèle, bien en vue devant les visiteurs et les nouveaux clients.

Diane (Rémillard) est, tout comme son fils Patrick, marquée par le soleil des derniers jours. Après les fines herbes qu'ils vendent en pot, c'est au tour des premiers légumes d'alimenter leur étal du marché. C'est avec une belle fierté qu'ils présentent les petits radis, les carottes en feuilles et les betteraves de toutes les couleurs. L'été, c'est aussi lorsque les marchés deviennent colorés et sentent bon la terre.

Lucie Bilodeau vient tout juste de recevoir un arrivage de fromages de Saint-Raymond-de-Portneuf, qu'elle retournera. De l'inconstance dans la production, explique la petite fromagère devenue experte au fil du temps et à qui, précise-t-elle, on ne peut plus passer n'importe quoi.

Pourtant, après son rôle de commerçante, chacune de ces femmes d'exception joue à merveille son second rôle de maman ou d'épouse. Pour toutes les trois, l'autonomie et l'indépendance financière s'acquièrent avec le travail et le respect que cela impose.

Le marché de Lachine et le marché Jean-Talon s'éveillent sur des étals multicolores. Dès 7h ou 8h, Suzanne et Diane s'affairent à rendre leurs comptoirs attrayants. Fines herbes, légumes nouveaux et melons de Montréal nous annoncent que l'été est bien là. Un été trop court avec lequel il faut bien composer. Puis viendra la fête des récoltes avant la grande noirceur, celle de l'hiver. Un hiver qui verra Lise occupée à chouchouter ses petits fromages et à partager sa passion avec sa clientèle jusqu'au printemps suivant.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les matins à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre.

Recette de la semaine Crevettes sautées style sichuan

- 16 grosses crevettes ouvertes en deux sur le dessus
- 1 oignon émincé
- 1 courgette en bâtonnets
- 45 ml d'huile d'olive
- 1 tomate en dés
- 15 ml d'ail haché
- 30 ml de sauce sichuan
- 15 ml de sauce au soja légère
- 15 ml de féculé de maïs
- 5 ml de coriandre hachée
- 125 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre (facultatif)

Dans un wok, faire chauffer la moitié de l'huile, y faire revenir les oignons et les courgettes durant 2 minutes, puis réserver. Ajouter le reste de l'huile et faire revenir aussi promptement les crevettes avec l'ail. Réserver avec les courgettes. Délayer la féculé dans 30 ml de bouillon de légumes. Remettre les crevettes dans le wok avec la tomate, y ajouter les courgettes et oignons, puis verser le restant de bouillon et la féculé délayée. Ajouter les sauces sichuan et au soja, puis finir avec la coriandre. Assaisonner. Servir avec un riz vapeur.

Biblioscopie

TARTARES ET CARPACCIOS

Éric Léauté
Éditions Minerva
Paris, 2008, 157 pages

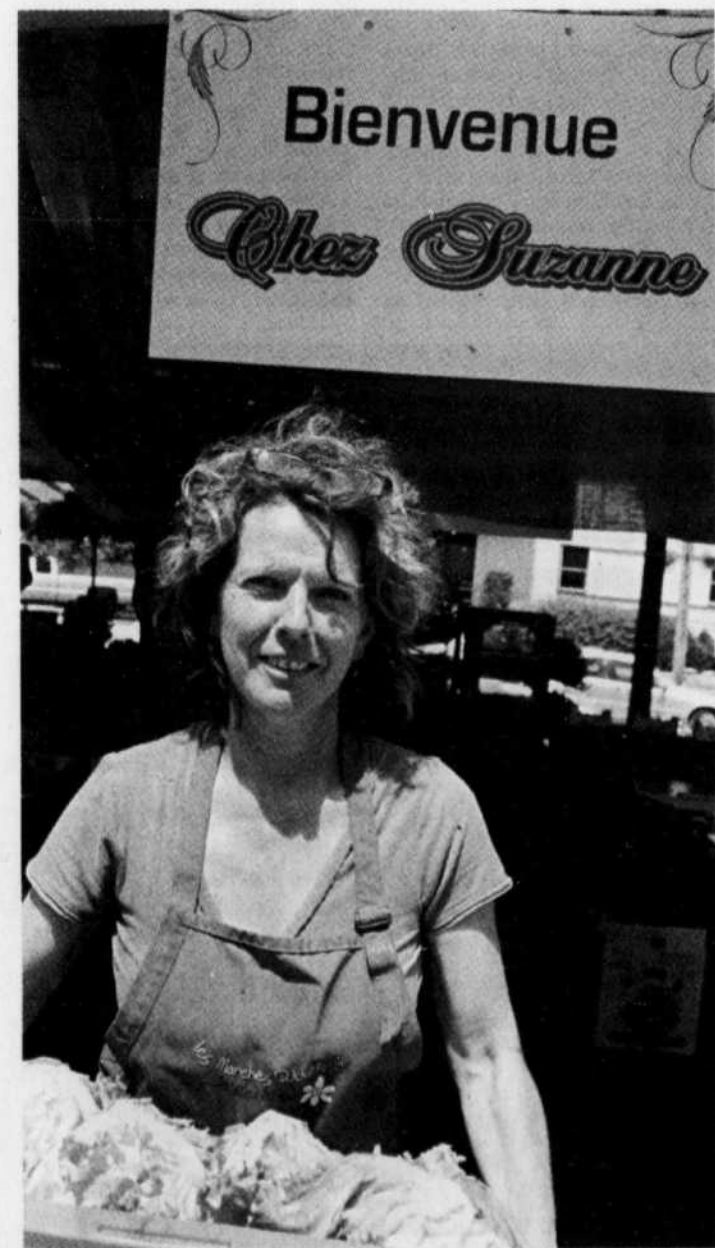
Les photographies sont inspirantes et magnifiquement présentées. Elles illustrent fort bien les recettes très tendance de tartares et de carpaccios décrites dans l'ouvrage. On a même pensé à présenter des carpaccios de fruits pour le dessert, à déguster durant l'été.



Gastroscopie Poterie en folie à Val-David

Ils seront au rendez-vous dans les Laurentides pour souligner le 20^e anniversaire de 1001 POTS, la plus grande exposition de céramistes au Canada. Pièces pour la cuisine, accessoires pour préparer le thé et arrangements floraux seront vendus sur place. Pas moins de 35 000 pièces disponibles pour les quelque 60 000 visiteurs prévus cette année.

1001 POTS
2435, rue de l'Église
Val-David
www.1001pots.com



Suzanne se rend comme presque chaque matin à 4h chez les producteurs ou grossistes afin d'approvisionner son étal du marché de Lachine. Ce rituel quotidien ne lui laisse que trois à quatre heures de sommeil par nuit, qu'elle dit lui suffire.

Grillades & plats préparés

VIANDES

LE CANARD GOULU
Naturel. Authentique.
Ferme artisanale spécialisée dans le canard de Barbarie
Foie Gras - Magret - Confit - Rillettes
Visitez www.canardgoulu.com
Pour connaître tous nos produits et nos points de vente.

POISSONS

**LA POISSONNERIE
DU MARCHÉ ATWATER**

154, Atwater, Montréal
(Québec), H4C 2G3
T (514) 937-2863

VIANDES

**LA MAISON
DU GIBIER**

C'est bon en...
www.lamaisondugibier.com

PLATS PRÉPARÉS

IAN PERREAULT
PRÊTS-À-MANGER

Plats à emporter, menu à la carte et de la semaine
disponible au WWW.IANPERREAULT.COM
Magnifique terrasse côté soleil.
1248, rue Bernard O. | Ouvert du mardi au samedi de 11 h à 20 h | 514.948.1248

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ AMÉLIE BESSETTE AU 514 985-3457

JARDINS

La lavande, une histoire à fleurir



JEAN-CLAUDE VIGOR

« Connaissez-vous des lavandières comme on en voit au Portugal? Tant qu'y'aura du linge à laver, on boira de la manzanilla*. Tant qu'y'aura du linge à laver, des hommes on pourra se passer, et tape et tape et tape sur ton battoir et tape et tape tu dormiras mieux ce soir. » Vous souvenez-vous de cette chanson de Roger Lucchesi et d'André Popp (1955), interprétée par Jacqueline François? Joli mot, lavandière, plutôt que blanchisseuse.

Rien à voir avec la cueillette de lavande sauvage, qui se pratiquait chaque été dans les «baïssières», c'est-à-dire les endroits où poussaient spontanément les «baïasses», nom patois donné aux touffes de lavande. Félix Eysseric raconte: «Toute la famille allait ramasser avec la bïasse [casse-croûte]; c'était un plaisir! Au fond, on était plus heureux que maintenant, pas bousculés.» Imaginez avec l'accent!

On a longtemps cru que les mauvaises odeurs propageaient les maladies et que les bonnes avaient au contraire un rôle curatif et préventif important. On comprend alors que durant les grandes pestes du XVIII^e siècle, les archives mentionnent des quantités énormes de plantes aromatiques, principalement de la lavande. Si cette plante fleurit notre histoire depuis longtemps, sa culture, telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui, est beaucoup plus récente. Lessor de la ville de Grasse dans les Alpes-Maritimes est lié à la très puissante famille des Médicis, qui régna sur Florence. La prospérité alors de l'économie grasse était fondée sur l'industrie des huiles et des cuirs. Les gantiers parfumaient les cuirs avec de la lavande. La cueillette de la lavande allait prendre rapidement une ampleur inattendue.

Jusqu'en 1920, la cueillette de la lavande vraie et de l'aspic était effectuée plutôt à temps perdu par les femmes, les enfants, les bergers, les gitans et les petits paysans. C'est donc vers les années 1930 que les cultures de Lavandins apparaissent. Les Lavandins sont issus des croisements hybrides entre l'aspic (*Lavandula spica* ou *L. latifolia*) et de la lavande vraie (*Lavandula angustifolia*), dite petite lavande ou lavande fine. Ces Lavandins ont parfois un rendement 10 fois supérieur aux autres lavandes et une qualité d'essence moins camphrée que l'aspic. Les Lavandins sont bouturés, car ils sont stériles. Il en existe plusieurs hybrides, actuellement le Lavandin Grosso semble populaire (obtention de M. Grosso, en 1975). Sous notre climat, oublions-le! Par chance, les jardiniers anglais ont sélectionné des cultivars de *Lavandula angustifolia* beaucoup moins frileux.

Déjà au XVI^e siècle, Henry VIII (1491-1547) en fai-

Lavande anglaise : *Lavandula angustifolia*

PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

sait acheter pour ses jardins et la lavande acquit en Angleterre une très forte image de marque.

La lavande est très calcicole, les sols acides ne lui conviennent pas du tout. C'est une des raisons expliquant pourquoi bon nombre de jardiniers n'obtiennent pas de succès avec cette plante. Les lavandes occupent généralement les sols pauvres et bien drainés. Le rôle de l'humus est fondamental: il est indispensable pour assurer la fraîcheur du sol et supporter les micro-organismes. Mais il faut éviter d'importants apports de compost; préférez les fumures légères. Le plein soleil favorise le parfum, mais la lavande anglaise supporte une ombre très légère. Attention, même si ces plantes sont xérophiles, la lavande n'aime pas les sécheresses répétées qui ont tendance à fatiguer le plant et à l'épuiser prématurément. Elles ne supportent pas non plus la concurrence des autres plantes, donc il faut leur réserver

un espace dégagé. Avant les froidures de l'automne, on rabat seulement les hampes florales, tout au plus on peut réduire de moitié la pousse de l'année. Rappelez-vous, la lavande et un sous-arbrisseau.

Les gels hâtifs et tardifs sans protection neigeuse peuvent lui être fatals. Donc, une épaisse couche de neige précoce, si elle survient assez tôt, joue un rôle protecteur. Évitez de protéger les lavandes avec des amas de feuilles ou de les butter de terre; préférez les branches de pin et autres conifères qui créeront des barrières permettant à la neige de s'accumuler, sinon des toiles bien adaptées sont disponibles dans les centres de jardinage. Dans mon jardin, j'ai gardé durant presque 20 ans les mêmes plants de lavande. Hélas, l'ombre menaçante des érables a eu raison de la méditerranéenne!

Voici quelques variétés de lavande anglaise: *Blue*

Cushion, Hidcote Blue, Jean Davis, Lady, Munstead.

* La manzanilla, est un xérès blanc d'Andalousie en Espagne, disponible à la SAQ. Mais c'est aussi, en castillan ou en espagnol, *Manzanilla romana*, de la camomille romaine — *Chamaemelum nobile* — qui, en infusion, a la vertu de calmer, de soulager la fatigue et la douleur. Bref, il faudra demander aux lavandières ce qu'elles préfèrent!

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

jeanclaudévigor@videotron.ca

La semaine du jardinier

■ Samedi le 12 juillet — Saint-Olivier. Olivier de Serres (1539-1619) est un autodidacte français qui fut l'un des premiers à étudier de manière scientifique les techniques agricoles et à en rechercher l'amélioration de manière expérimentale. De ce point de vue, on peut le considérer comme le père de l'agronomie. On lui doit l'introduction de nombreuses autres plantes, telles que la garance, le houblon et le maïs. Il fut le premier à travailler à l'extraction du sucre à partir de la betterave, mais sans arriver à un processus rentable.

■ Dimanche le 13 juillet — Saint-Henri et Saint-Joël. Bonne fête, mon cher Joël Le Bigot! N'oubliez pas de surveiller tes bibittes à patates! D'accord, je sais, tu l'en moques. Tu navigues quelque part sur la grande bleue. Bons vents!

■ Lundi le 14 juillet — Saint-Bonaventure. Chanson de circonstance pour un 14 juillet. «*Quand nous chanterons le temps des cerises / Et gai rossignol et merle moqueur / Seront tous en fête!*» Cette chanson a été écrite en 1866 par Jean-Baptiste Clément, poète français proche du peuple, qui a composé des chansons historiques liées aux événements de la Commune. La musique a été composée par Antoine Renard.

■ Mardi le 15 juillet — Saint-Donald. Je ne veux pas jouer le Philippe Mollé, mais voici ma recette secrète des Montmorency à l'eau de vie. Pour un pot Masson d'un litre: de 2 à 3 livres de cerises Montmorency, 500 ml d'eau de vie à 40% (SAQ), et 100 grammes de sucre semoule. Choisissez des fruits absolument sans tache et pas trop mûrs. Coupez les queues entre 1 à 2 cm du fruit. Lavez et essuyez dans un torchon fin. Dans chaque cerise, faites un à deux petits trous avec une épingle. Remplissez le bocal de cerises, puis recouvrez d'alcool jusqu'à 2 cm du haut. Fermez hermétiquement. Au bout de trois semaines, ajoutez le sucre semoule, refermez. Puis, tous les trois jours, remuez le bocal sans l'ouvrir pour faire dissoudre le sucre. Recommencez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Conservez dans un endroit frais et obscur. A déguster à Noël.

■ Mercredi 16 juillet — Notre-Dame du Mont-Carmel. Tous les arbres à noyaux sont sensibles à la taille. Utilisez toujours de l'alcool à 70% pour désinfecter la lame de votre sécateur et cela, à chaque coupe. Surtout ne fertilisez pas, car l'excès d'azote provoque une croissance excessive des branches. Les pucerons avides de jeunes pousses seront alors au rendez-vous. C'est le temps de couper les gourmands sans laisser de chicots.

■ Jeudi le 17 juillet — Sainte-Charlotte. Le mot lavande est probablement emprunté à l'italien *lavanda*, «action de laver», dû à l'usage des sommités fleuries de la lavande dans l'eau du bain et pour parfumer le linge frais lavé. Cependant, l'ancienneté de l'anglais *lavender* et du latin médiéval font douter du bien-fondé de l'hypothèse de l'étymologie italienne.

■ Vendredi 18 juillet — Saint-Frédéric. Belle soirée de pleine lune... sur le balcon à compter les lucioles. Certaines femelles ont une façon particulière de chasser leurs proies. Elles imitent le signal lumineux d'une autre espèce afin d'attirer un mâle qu'elles doivent. Même chez certaines lucioles, il n'y a pas de moralité! De là le dicton du mâle luciole: «*Faut se méfier de tout ce qui brille!*»

Parfum du soir: le Brugmansia

Les fleurs en trompettes au parfum sublime avec un calice de 25 cm du *Brugmansia* sont assurément d'une classe exceptionnelle. Le soir, leur parfum suave, très agréable, se diffuse sur le patio. C'est une plante très facile, malgré son allure et son origine tropicales. Non rustique sous notre climat, la plante en pot doit passer l'hiver dans la maison ou un garage en autant que la température voisine un minimum de 7°C. Des siècles durant, cette plante a porté le nom de *Datura*, d'où souvent la confusion entre ces deux genres.

Elle doit son nom à Sebald Justinus Brugmans (1763-1819), professeur d'histoire naturelle à l'Université de Leiden. Les deux principales distinctions entre les *Datura* et les *Brugmansia* viennent du fait que les fleurs de *Datura* sont érigées et c'est une plante herbacée de vie brève, alors que les fleurs du *Brugmansia* sont retombantes et c'est un arbuste qui atteindra 5 m de hauteur. Les deux plantes ont toutefois les mêmes caractéristiques toxiques, leur sève contient de la scopolamine. Donc, une surveillance s'impose! Étant donné qu'on retrouve aujourd'hui dans les centres de jardinage plusieurs espèces, hybrides et cultivars, je vous

conseille de les magasiner le soir, et de glisser discrètement votre nez dans la corolle des fleurs afin de faire un choix envoiement! J'ai opté pour un *Brugmansia* hybride *Frosty Pink*, mais j'étais parti à la recherche d'un vieux cultivar centenaire nommé Grand Marnier.

La plante fleurit interminablement, même en plein soleil; toutefois, elle fleurira plus longtemps dans un lieu un peu ombragé. Plantez-la dans un grand pot à large bord afin de faciliter les arrosages. Un terreau pour plante tropicale très fertile est de mise. Arrosez abondamment tous les jours — en ce moment, je l'arrose deux à trois fois par jour.

Comme le *Brugmansia* est de croissance rapide, il lui faut un apport d'engrais liquide à raison d'une fois par semai-

ne. En automne, la plante doit être rentrée dans une pièce fraîche où elle pourra hiverner à l'abri du gel. Conserver comme une plante d'intérieur avec un arrosage hebdomadaire léger. Sinon, la mettre en dormance dans un endroit frais, mais éclairé. Fin avril-début mai, faire une taille de formation et repoter si nécessaire. Avec un peu de talent, vous la conserverez plusieurs années, mais il vous faudra agrandir la maison!



Coup de cœur pour l'œil de bœuf

La plante œil de bœuf, nommée *Telekia speciosa*, parfois *Buphtalum speciosum* en latin, de la famille des astéracées, est une impressionnante vivace qui est actuellement en fleurs (juillet à août). Ses fleurs parfumées, jaune d'or, de 6 à 10 cm de diamètre, ressemblent à de grosses marguerites. Plante mellifère de mi-ombre, au feuillage lancéolé, vert foncé et dense, est heureuse dans un sol ordinaire, même calcaire, voire caillouteux, sec à modérément humide. En zone venteuse, le tuteurage peut être nécessaire, il dépend du développement de la plante. Prévoir un

mètre carré par plante. Si vous ne trouvez pas de plant, il vous sera facile de la semer.

Cette vivace d'Europe et d'Asie de l'Ouest se retrouve rarement dans nos jardins. Peut-être lui préférez-t-on sa petite sœur la *Buphtalum salicifolium*, que l'on retrouve sous le nom d'*Inula Golden Beauty*. Oui, je sais, on en perd parfois son latin. Mais la classification botanique et la nomenclature évoluent... au gré des connaissances... et des reconnaissances.

■ www.vivaces.net
■ www.jardinsmichelcorbeil.com
■ www.vivacesmerlebleu.com

Escapades



jardins de métis

festival international de jardins 9^e édition du 21 juin au 5 octobre 08

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

BONNES VACANCES

MARIE VERMETTE inc.

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225