



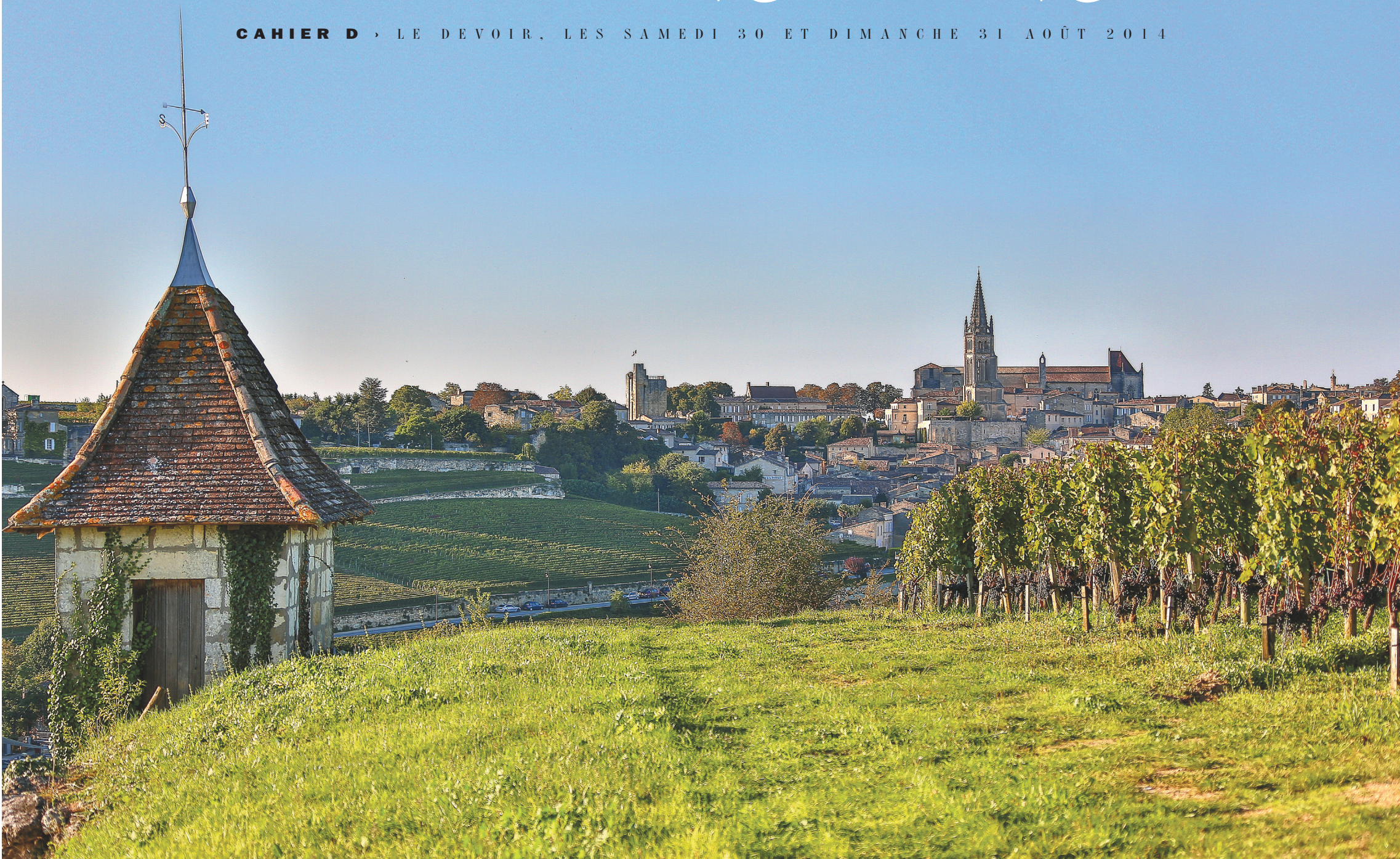
**Mode:** Noir design, les créateurs montréalais et la non-couleur *Page D 4*



Un nouvel **hôtel ALternatif** dans l'émergent quartier Griffintown *Page D 4*

# PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 30 ET DIMANCHE 31 AOÛT 2014



La cabane du vigneron. L'ensemble du vignoble de Saint-Émilion (7846 hectares) a été inscrit pour la première fois au monde au Patrimoine de l'UNESCO en 1999.

STEVE LE CLECH

FRANCE

## Saint-Émilion s'ouvre à l'œnotourisme

Saint-Émilion, le petit vignoble des vins de Bordeaux connu pour ses rouges de merlot, développe le tourisme vinicole dans le sillage de son entrée au Patrimoine de l'humanité de l'UNESCO.

CHARLES-ANTOINE ROUYER  
à Saint-Émilion

**C**ambres d'hôtes et restaurant à la propriété, cours de cuisine au château, visites autoguidées en plusieurs langues, ateliers d'assemblage, promenades à cheval dans les vignes... La palette de produits touristiques proposés est aussi diversifiée que le terroir de Saint-Émilion.

Après des décennies pendant lesquelles l'œnotourisme se résumait bien souvent à tomber par hasard sur un vigneron dans la propriété et à y faire une visite improvisée, un vent de changement souffle à Saint-Émilion, une influence venue en partie de Californie.

Le concept de la *winery* style Napa Valley a notamment été implanté ce printemps au Château La Dominique. Un restaurant a ouvert ses portes sur le domaine, en plein cœur des vignes, en avril dernier. L'établissement trône sur le toit d'un chai flamboyant neuf dessiné par le célèbre architecte Jean Nouvel. Sur le reste du toit s'étire une immense terrasse en bois qui offre une vue imprenable sur les vignes environnantes.

Au centre, un long parterre de grosses billes de verre rouge sombre, reproduisant le fouloir à raisin, donne son nom à l'établissement: La terrasse rouge.

Difficile d'oublier que nous sommes ici au pays du vin rouge. Le délicieux menu style brasserie gastronomique reste très

abordable, dans une grande pièce vitrée sur trois côtés pour garder le contact visuel avec les vignes.

L'habillage extérieur du chai est lui aussi très élégant: de larges bandes d'inox à l'horizontale en cinq teintes de rouge sombre. Saisissant de près, mais vu de loin, le chai se fond discrètement dans le paysage. Rien à voir avec le tape-à-l'œil d'un chai voisin, une immense vague de béton blanc trop imposante malgré son jardin sur le toit, le Château Cheval Blanc (du Groupe LVMH du milliardaire Bernard Arnault).

Plus intimiste, le Château Ambe Tour Pourret joue lui aussi la carte gastronomique. Mais ici, les touristes apprennent à cuisiner leur propre repas. Les produits locaux sont à l'honneur; en tête, magret de canard et foie gras préparé en délicieuse crème passée au four avec un œuf en cocotte individuelle). Sans parler du café gourmand, très tendance, à savoir un espresso accompagné de trois ou quatre desserts miniatures.

Ce château innove d'ailleurs tous azimuts dans l'accueil des visiteurs: dégustation formule lunch ou avec assiette de fromages ou charcuteries, panier pique-nique, audioguide (en français, en anglais et en espagnol) conduisant dans la vigne, à deux pas, et dans le cuvier, visites nocturnes, bar à vin dans l'espace boutique aménagé au retour d'un voyage d'observation à Napa Valley.

Autre produit éducatif et ingénieux: un grand vase en verre reproduit les différentes strates géologiques du sol dans le vignoble. Des explications détaillées sur

le terroir local sont d'ailleurs étrangement très (trop) rares dans la région. C'est pourtant la diversité des sols et le relief, le tout dans un mouchoir de poche, qui sont la clef pour comprendre le Saint-Émilion, ce vin de merlot complété d'une touche de cabernet franc.

En effet, le plateau calcaire au cœur du vignoble qui surplombe la zone d'appellation est fort différent des pieds de côte, à savoir les pentes qui descendent depuis le plateau calcaire ou du troisième type de sol, les plaines d'alluvions sur tout le pourtour du vignoble: autant de variations des sols et des conditions hydriques qui expliquent pourquoi le merlot, un cépage plus sensible et plus précoce, a fait son nid ici à Saint-Émilion — alors qu'en Médoc, autre illustre vignoble de Bordeaux, plus à l'ouest, les cabernets dominent l'assemblage.

### Un atelier d'assemblage

Pour approfondir les particularités du merlot, le visiteur troquera le tablier de cuisine du chef pour la pipette du maître de chai au Château Haut-Sarpe, pour un atelier d'assemblage (le mélange des vins de différents cépages en fin de production).

L'activité permet de déguster des mélanges de merlot et de cabernet franc selon différentes proportions. Version longue: 100% merlot et cabernet, puis un mélange 50-50 et enfin 25% merlot-75% cabernet, et vice-versa, puis plusieurs assemblages au choix du visiteur.

Au terme des deux heures d'atelier, chaque participant compose son propre assemblage dont il emportera une bouteille avec étiquette personnalisée imprimée sur place. Éducatif, gustatif, ludique: incontournable.

VOIR PAGE D 3: SAINT-ÉMILION

**Lire aussi:** L'œnotourisme aujourd'hui. *Page D 2*



ANNE LANTA

## PLAISIRS

## TOURISME

Pour les safaris en Afrique, le parc Tarangire, en Tanzanie, est le sanctuaire animalier le plus important, suivi par les zones est et sud du Serengeti. Les pluies cessent en mai et l'on observe alors une grande migration au sein même du Serengeti.



STÉPHANE DE SAKUTIN AGENCE FRANCE-PRESSE

L'Afrique du Sud est l'un des pays à découvrir pour qui veut faire un safari.

## Long-courrier



LIO KIEFER

## UN SAFARI EN AFRIQUE

« Nous avons fait un super-voyage en Californie et dans les parcs nationaux américains, à l'été 2013, en suivant vos recommandations. L'an prochain, nous voulons réaliser un grand rêve, celui d'un safari en Afrique. Nous sommes six personnes (quatre enfants de six à seize ans) et ce qui nous intéresse, c'est bien sûr la grande nature et les animaux. Nous partirions fin juin ou début juillet, pour 15 à 24 jours. Est-ce une bonne période ?

« Quel pays privilégiez-vous : Tanzanie, Kenya, Afrique du Sud ? Devrais-je faire affaire avec mon agent de voyages habituel ou directement avec des grossistes ? Nous aimerions avoir des guides français, si possible, et comme on est six, nous pourrions nous constituer un groupe complet avec une jeep ? Peut-on faire du lodge, mais aussi des parcs nationaux avec des tentes dites tout équipées ?

« Enfin, est-ce que le fait de terminer le voyage au Zanzibar en vaut la peine ? Évidemment, les frais d'un tel voyage sont considérables, mais ce sera mémorable pour toute la famille mémorable, le voyage d'une vie... »

Serge Doucet

Vous serez à cheval sur deux saisons. Dans toute l'Afrique australe, les pluies commencent à tomber à la mi-avril, avec plus ou moins d'intensité selon les régions. En mai, ce sont les grandes pluies, la saison humide : la végétation renaît et la savane se pare de verdure.

Si ce n'est pas le climat idéal pour observer les animaux, c'est toutefois à cette période que naissent les petits. Le parc Tarangire, en Tanzanie, est alors le sanctuaire animalier le plus important, suivi par les zones est et sud du Serengeti. Les pluies cessent en mai et l'on observe alors une grande migration au sein même du Serengeti.

Plus au sud, en Zambie, le vaste parc de Kafue est inondé et attire, en mai, hippopotames, oiseaux, gnous et antilopes. Évidemment, les lions et les guépards sont également présents. Plus de 400 espèces d'oiseaux et 60 espèces de grands mammifères se concentrent au parc de South Luangwa, en mai.

Avec la verdure, l'absence de touristes et la douceur du temps, cette période est parfaite pour un safari. Les matinées rafraichissent et la météo devient plus tempérée. Pendant l'été au Canada, c'est l'hiver en Afrique australe, la grande saison touristique. On y vient de partout pour admirer la grande migration, en partant de Lobo, puis Grumeti et le nord du Serengeti en Tanzanie, pour atteindre le parc de Masai Mara au Kenya, en septembre.

Les parcs Tarangire et Selous sont un peu moins fréquentés, mais partout il est devenu difficile de réserver et les prix sont prohibitifs. C'est néanmoins le meilleur moment, en Tanzanie et au Kenya, pour observer toute la faune africaine qu'on peut imaginer : éléphants, gnous, antilopes, fauves, hyènes...

D'autres destinations recommandées : le parc Kruger, en Afrique du Sud, en pleine saison sèche. Les animaux se regroupent autour des quelques points d'eau, l'herbe se raréfie et septembre est le mois idéal pour observer la faune lorsque les touristes estivaux sont partis.

Quant à moi, la Tanzanie et l'Afrique du Sud sont les deux pays à découvrir, même si vous y trouvez toujours un ami du safari qui déclenche son Nikon dix fois plus vite que vous. En safari, il faut se battre. Non pas contre les animaux, qui sont habitués au va-et-vient, mais contre les gens qui déclinent leurs images comme un trophée de chasse. Le Kenya, lui, fait dans le trop-plein et il n'est pas impossible de croiser une girafe avec 15 autocars derrière ; vous êtes prévenus par les guides qui font du walkie-talkie une véritable religion.

## UN TREK À LA GRANDE MURAILLE

« Vos suggestions de voyages font rêver, tout en étant très instructifs. Je pars pour la Chine en septembre et j'aimerais faire un trek de deux ou trois jours à la Grande Muraille, dans le but de la découvrir sans le brouhaha de la foule. Avez-vous des agences à suggérer ou des façons d'aborder cette merveille du monde ? Je dispose d'un budget de 200 \$ à 500 \$ pour ce genre d'excursion. »

Benjamin Laporte

De Montréal, les voyageurs qui proposent la Muraille de Chine le font avec leurs groupes organisés. Vous pouvez contacter Hai Tours pour vous joindre à un de ses groupes. Sinon, certains voyageurs en Europe offrent cette possibilité. Afin d'obtenir plus d'informations sur les différents tronçons de la Muraille, visitez les sites Internet Chine Culture ou Great Wall of China.

La Muraille de Chine n'est pas facile, sauf si vous prenez les funiculaires. Sinon, pensez à vous munir de très bonnes chaussures de marche, d'eau et de crème solaire. Vous ne se-

rez jamais seul. Que ce soit des Chinois ou d'autres nationalités, vous aurez toujours des copains de promenade. Voici un aperçu des différents points d'accès autour de Pékin.

**Badaling** est la première section de la Muraille à avoir été ouverte aux touristes. Construite en 1571 et réparée en 1957, elle est considérée comme la mieux conservée et fait partie du Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1987. Longue de près de cinq kilomètres, elle comporte 19 tours de garde et des plateformes d'observation tous les 500 mètres, à 1000 mètres d'altitude.

Un funiculaire conduit les touristes au Musée d'histoire chinoise et à l'amphithéâtre, où un film de 15 minutes raconte l'histoire de la Muraille. Badaling est le point d'accès recommandé pour ceux qui ne sont pas sportifs.

**Juyongguan** est à 10 kilomètres de Badaling. On y va pour sa valeur historique. Et pour l'automne, alors que la vallée fait dans l'été indien. À 100 kilomètres au nord de Pékin et à 20 de Mutianyu, cette section devient de plus en plus populaire auprès des randonneurs. L'accès à la Muraille est possible en traversant un réservoir en forme de lune, près du lac Jintang. Considérée comme sublime mais aussi dangereuse, cette partie doit être découverte avec précaution car des portions de muraille s'écroulent régulièrement.

Quant à **Shibadeng**, c'est la partie la plus périlleuse. **Jiankou** : cette portion de la Muraille construite au XIV<sup>e</sup> siècle relie aussi **Mutianyu** à l'est et **Huanghuacheng** à l'ouest. Elle est reconnaissable à sa coloration blanchâtre. Sa popularité est en croissance auprès des aventuriers, notamment l'hiver pour son paysage spectaculaire.

**Mutianyu**. Cette section de 20 kilomètres, à environ 100 kilomètres de Pékin, compte 22 tours. Ouverte aux touristes en mai 1986, c'est le deuxième site après Badaling. Un funiculaire est disponible et la vue est fabuleuse au sommet. Les touristes y abondent également ! Attention : le bus ne vous mènera pas jusqu'à la Muraille. Il faudra marcher environ une demi-heure. Des collines escarpées et la forêt vierge entourent le lieu.

**Jinshanling**. En français « Montagne dorée », cette section a été construite pendant la dynastie des Ming et s'étend sur plus de 10 kilomètres. Plutôt reclus, elle renferme plus de 150 plateformes de guerre de différente envergure et plusieurs murs-obstacles, c'est-à-dire à angle droit, qui empêchaient les ennemis de pénétrer dans les remparts. Après Badaling, il s'agit de la section la plus complète de la Grande Muraille, même si elle n'a pas été rénovée récemment.

La randonnée de Jinshanling à Simatai, très escarpée, prend environ cinq heures. Il faut souvent se servir de ses mains pour grimper, mais plusieurs affirment qu'il s'agit

du tronçon le plus spectaculaire ! **Simatai**. À 140 kilomètres de Pékin, cette section s'étend sur plus de 5,5 kilomètres. En l'explorant, on découvre 35 tours de garde, mais on fait face à tout un défi car l'état de la Muraille laisse à désirer. Par contre, voilà le meilleur endroit pour découvrir la vraie Muraille intouchée.

Pour se rendre à **Wangjialou**, on se retrouve à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il faut escalader des parois à angle de 70 degrés et passer le Sky Bridge, un pont long de 100 mètres qui enjambe un abîme. Un parcours périlleux qu'il faut entreprendre avec précaution. Seuls les gens en forme y arriveront et mettront environ quatre heures pour rejoindre Jinshanling.

Cette section de la Muraille est divisée en deux parties : le Simatai à l'est et le Jinshanling à l'ouest. De plus, Simatai fait partie du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Des autocars de retraités qui déferlent sur Badaling jusqu'aux aventuriers qui passent une dizaine de jours à explorer les endroits les plus méconnus de la Muraille (visionnez le trek hors norme des aventures de Froggy), il y en a pour tous les goûts sur le site ! Il ne vous reste qu'à évaluer votre condition physique et à partir à l'aventure. N'oubliez surtout pas le certificat attestant que vous avez gravi la Grande Muraille (disponible auprès de tous les bons marchands ambulants) !

Enfin, l'idée selon laquelle la Muraille de Chine est visible de la lune est une belle invention, mais elle demande à être confirmée...

## UNE BONNE AGENCE

« Mon frère et moi nous apprêtons à partir pour l'Ouzbékistan, du 22 septembre au 7 octobre, avec l'agence française Clio qui a pignon sur rue à Paris. Nous allons nous joindre à un petit groupe. C'est la troisième fois que j'utilise les services de cette agence et je n'ai que des bons mots pour cette entreprise qui organise des voyages culturels de qualité, avec des guides hautement spécialisés.

« J'ai déjà fait une excursion en Libye avec la même conférencière que celle qui nous accompagne en Ouzbékistan. Comme nous sommes les seuls Québécois du voyage, nous avons dû passer par l'ambassade ouzbègue, à Washington, mais l'agence nous a accompagnés dès le début de nos démarches. « Il faut savoir que la lettre d'invitation ayant le sceau du ministère des Affaires extérieures est indispensable pour obtenir le visa. Il y a quelques délais d'attente, qu'on pourrait qualifier de normaux par rapport aux démarches pour aller en Libye. »

Céline Proulx

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE - APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS :

Encore de belles journées sur la terrasse ! Souper, nuit et déjeuner à partir de 139\$/pers. À venir : **Pollux Band** le 5 septembre - **Soirée des Histoires Vraies** le 31 octobre.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

## ÎLE D'ORLÉANS

## AUBERGE CHAUMONOT

Le charme romantique de l'île au bord du fleuve St-Laurent à St-François. Forfaits court ou long séjours disponibles.

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

## 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 int. & 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

## BONS PLANS / ESCAPADES

## LANAUDIÈRE



ABBAYE VAL NOTRE-DAME

## VAL NOTRE-DAME — MAGASIN DE L'ABBAYE

Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. **Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.**

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

## PLEIN-AIR

## VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Grand Canyon, Anticosti-Mingan, Italie, Corse, Islande...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

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

## L'enotourisme aujourd'hui

CHARLES-ANTOINE ROUYER

L'accueil plus moderne des visiteurs à Saint-Émilion pourrait bien n'être que la partie émergée d'un iceberg commercial et d'une révolution technologique. Beaucoup invoquent l'effet UNESCO, soit l'afflux de visiteurs doublé de la curiosité des gens pour ce qui est dans leur assiette et dans leur verre.

Certes, l'objectif de l'enotourisme à la californienne — repris avec beaucoup de succès en Ontario, dans la région des vins du Niagara — consiste à attirer le touriste à la propriété par diverses activités, pour le sensibiliser au produit, pratiquer la vente directe et le fidéliser.

Mais la concurrence d'autres régions du monde, propices elles aussi à la culture de la vigne, a dû aussi bousculer les habitudes au pays du merlot des vins de Bordeaux.

Une nouvelle génération de vignerons semble avoir accepté de relever le défi international en mariant patrimoine et modernité, tradition et technologie, alors qu'une autre menace

pointe à l'horizon : les changements climatiques et la modification de ce terroir idéal pour la culture des raisins, qui remonte à l'époque des Romains.

Au final, le vigneron fait penser à un peintre. Sa palette de goûts provient des différents cépages et de la diversité du terroir, des sols, du relief et des conditions hydriques. Il mélange ces tons lors de l'assemblage à l'intérieur du chai pour créer son tableau liquide, le vin, avec des nuances différentes chaque année, selon les conditions climatiques.

Aussi, la couleur du temps change la donne. Beaucoup d'exploitants notent une hausse du degré d'alcool au fil des années, le résultat de raisins plus sucrés car il y aurait plus de soleil et de chaleur. La menace est prise très au sérieux et des recherches sont menées par l'Institut national de recherche agromatique, pour tester sur le terroir local 52 cépages du monde, afin d'anticiper l'adaptation éventuelle du vignoble bordelais.

Collaboration spéciale  
Le Devoir

## PLAISIRS

## TOURISME

Saint-Émilion est un village médiéval fortifié et haut perché sur son plateau de calcaire dominant les vignes. Monter au sommet du clocher est la meilleure entrée en matière pour un point de vue: à ses pieds, les toits de tuile ocre, les ruelles étroites et pentues, la cathédrale et son cloître, puis un pan de muraille qui se dresse dans les vignes.



CHARLES-ANTOINE ROUYER

Rien ne vaut une balade à cheval, une nouveauté depuis le mois de mai dernier, pour parcourir le vignoble.

## En vrac

**S'y rendre:** Saint-Émilion est à 40 kilomètres à l'est de Bordeaux. En avion: Montréal-Bordeaux avec Air France, via Paris (deux ou trois vols par jour selon la saison), ou avec Air Transat (deux vols directs par semaine de mai à octobre). Depuis Ottawa, une navette Air France relie la gare Via Rail à l'aéroport Trudeau.

Le TGV depuis Paris-Roissy s'arrête à Bordeaux avec correspondance pour la petite gare de La Gaffelière, à environ deux kilomètres du village de Saint-Émilion, au pied du plateau calcaire. [snf.com](http://snf.com).

**À lire:** *Le terroir de Saint-Émilion* (Bernardin E. et Le Hong P., éditions Sud-Ouest, Bordeaux, 2013), pour tout comprendre sur les sols de Saint-Émilion en trois pages, avec carte des sols par Kees Van Leeuwen, professeur en sciences agronomiques à l'Université de Bordeaux.

**Juridiction de Saint-Émilion (UNESCO):** [whc.unesco.org/fr/list/932](http://whc.unesco.org/fr/list/932).

**Office du tourisme** de Saint-Émilion (parcours cycliste ou pédestre, visite en petit train et minibus): [saint-emilion-tourisme.com](http://saint-emilion-tourisme.com).

**La Terrasse rouge,** Château La Dominique: [laterasserouge.com](http://laterasserouge.com).

**Château Ambe Tour Pourret:** [saint-emilion.fr](http://saint-emilion.fr).

**Atelier d'assemblage:** [b-winemaker.com](http://b-winemaker.com).

**Château Haut Sarpe,** gîte: [haut-sarpe.com](http://haut-sarpe.com).

**À Terre, À Cheval,** demi-journée ou journée complète avec arrêt-dégustation au Château Saint-George, de 100 à 195\$: [aterreacheval.com](http://aterreacheval.com), [saint-emilion-tourisme.com](http://saint-emilion-tourisme.com).

**Fabrique de macarons:** [macarons-saint-emilion.fr](http://macarons-saint-emilion.fr).

Château La Gaffelière: [chateau-la-gaffeliere.com](http://chateau-la-gaffeliere.com).

**Château Villemaurine,** pour visiter un château aux abords de Saint-Émilion et une propriété plus réduite où les œuvres d'art se mêlent aux caves dans les chais et les caves: [villemaurine.com](http://villemaurine.com).

**Château Guadet,** dans Saint-Émilion même, à deux pas de la Fabrique de macarons, pour ses caves souterraines parsemées d'œuvres d'art: [chateau-guadet-saintemilion.fr](http://chateau-guadet-saintemilion.fr).

**Les cordeliers:** ce producteur de vin pétillant à Saint-Émilion possède des caves immenses qui se visitent. [lescordeliers.com](http://lescordeliers.com).

**Notre journaliste** était l'invité d'Air France ([airfrance.ca](http://airfrance.ca)), du Comité régional du tourisme d'Aquitaine ([tourisme-aquitaine.fr](http://tourisme-aquitaine.fr)) et de l'Office du tourisme de Saint-Émilion ([saint-emilion-tourisme.com](http://saint-emilion-tourisme.com)).

## CENOTOURISME

SUITE DE LA PAGE D 1

Sans parler du cadre du château au cœur d'un adorable petit hameau rassemblant chais, chambres d'hôtes (cossues, mais typiques) et même un petit bar dansant de poche, kitsch à souhait. Et en prime, la vue plongeante depuis le haut du plateau calcaire sur les coteaux de vignes qui se déroulent en pente douce.

Mais rien ne vaudra une balade à cheval, une nouveauté depuis le mois de mai cette année, pour parcourir le vignoble de près. Et après un galop le long d'un muret de pierre entourant le Château Saint-George, une pause permet d'embrasser du haut d'une colline le relief et ses combes typiques — ces petites vallées concaves qui sont l'une des caractéristiques du paysage labellisé par l'UNESCO, parallèlement à l'alternance de parcelles de vignes et de parcelles boisées.

Car c'est l'ensemble du vignoble de Saint-Émilion (7846 hectares) qui a été inscrit pour la première fois au monde au Patrimoine de l'UNESCO (en 1999), pour reconnaître ce paysage particulier entre nature et culture, culture de la vigne et culture du vin au sein d'un patrimoine vivant, «un exemple remarquable d'un



CHARLES-ANTOINE ROUYER

Au Château Ambe Tour Pourret, le «café gourmand» consiste en un espresso accompagné de trois ou quatre desserts miniatures.

*paysage viticole historique qui a survécu intact et est en activité de nos jours»,* selon l'organisme.

Des circuits cyclistes sont également proposés, ainsi que des visites plus classiques en petit train ou en minibus cabriolet, pour explorer ce ravissant et complexe vignoble dans un mouchoir de poche, qui ne représente d'ailleurs que 5% des vins de Bordeaux.

Collaboration spéciale  
*Le Devoir*



HEURISKO

La place du marché de Saint-Émilion.



Le fruit de l'élixir typique de la région.

ANNE LANTA

## Le village de Saint-Émilion

Saint-Émilion, c'est aussi un village médiéval fortifié et haut perché sur son plateau de calcaire dominant les vignes. Monter au sommet du clocher sera la meilleure entrée en matière pour un point de vue à 360 degrés: à ses pieds, les toits de tuile ocre clair, les ruelles pavées, étroites et pentues entre des murs de pierre blonde, la cathédrale et son cloître, puis un pan de muraille qui se dresse dans les vignes.

Et au-delà, toujours et encore, les vignobles qui ondulent au gré des croupes du relief, entrecoupés de demeures cossues, de petits abris pour vigneron, de routes et de chemins ou de petits boisés.

À Saint-Émilion, il faut aussi descendre sous terre et visiter de spectaculaires caves, véritables labyrinthes, de plusieurs kilomètres pour certaines. Creusées pour extraire cette pierre blonde du plateau de calcaire, ces anciennes carrières horizontales ont permis de bâtir les chais et les châteaux environnants. Et des demeures dans toute la région jusqu'à Bordeaux (à 40 kilomètres, inscrite aussi au patrimoine mondial de l'UNESCO (<http://media1.ledevoir.com/art-de-vivre/voyage/157793/bordeaux-nouvelle-cuvee>)). Sans oublier, sur la ravissante petite place carrée du village en contrebas, la toute première église monolithe du village, creusée à même la pierre au flanc de la falaise calcaire, et le caveau du moine Émilien qui aurait donné son nom au village. La légende raconte que ce jé-

suite breton en route vers Compostelle aurait fait un détour, notamment pour aller voir un menhir dressé au bord de la Dordogne, le menhir de Faleyrens, encore visible, à quelques kilomètres. De là, le moine aurait aperçu le plateau calcaire (où se dresse le village aujourd'hui et qui culmine à 107 mètres), où il aurait élu domicile dans une grotte. Reclus pendant de longues années, il aurait accompli des miracles auprès de la population locale venue le voir dans son abri-sous-roche. Une ravissante chapelle se dresse à présent au-dessus du caveau. Les deux se visitent. Mais les possibles origines païennes du village (influences druidiques ou celtes, vu les origines bretonnes du religieux) sont malheureusement passées sous silence en général. Enfin, une visite à Saint-Émilion ne serait pas complète sans goûter aux traditionnels macarons, de petits biscuits ronds à base d'amande douce, d'amande amère, de blancs d'œuf et de sucre. La recette officielle des Ursulines, en 1620, serait transmise de génération en génération et déte-nue par l'actuelle propriétaire de la Fabrique de macarons (les autres macarons vendus dans le village seraient de pâles imitations). Mais le village de Saint-Émilion semble connaître le même sort que le Vieux-Québec (inscrit aussi au Patrimoine de l'UNESCO): il se vide de ses résidents pour devenir une vitrine-musée inanimée une fois les autobus des touristes repartis...

## Bon voyage

VOYAGES CASSIS

**Tahiti**

**VOL MONTRÉAL • LOS ANGELES**

**OFFERT GRATUITEMENT PAR VOYAGES CASSIS SUR TOUS LES FORAITS TAHITI**

CADEAU OFFERT PAR VOYAGES CASSIS  
Vous recevrez une perle noire par réservation (2 personnes)

OPÉRE VALIDE POUR UN SÉJOUR DU  
01 NOV AU 12 DÉC 2014 ET DU 12 JANVIER AU 31 MAI 2015

LA RÉSERVATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE  
ENTRE LE 25 AOÛT ET LE 25 OCTOBRE 2014 - TAXES EN SUS 2005

Frais de contribution FICAV de 15 / 1000\$ non inclus.  
CONSULTEZ VOTRE AGENT DE VOYAGES

Air TahitiNui  
AIR CANADA

Certaines conditions s'appliquent  
[www.voyagescassis.com](http://www.voyagescassis.com)  
Titulaire d'un permis du Québec

## Voyages solidaires

Cégep Marie-Victorin  
Savoir inventer demain

**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>

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

## PLAISIRS

## MODE

Le passage à Montréal de l'illustratrice et blogueuse française installée à New York depuis quelques années, Garance Doré, à titre de commissaire du festival Mode et Design qui s'est terminé samedi dernier sur la place des Festivals, a été ressenti comme une bouffée d'air frais.

## Noir design à la Montréal



JEAN-CLAUDE POITRAS

Le passage de l'illustratrice et blogueuse française installée à New York depuis quelques années, Garance Doré, à titre de commissaire du festival Mode et Design (FMD) qui s'est terminé samedi dernier sur la place des Festivals, a été ressenti comme une bouffée d'air frais. Charismatique, généreuse et d'une simplicité toute naturelle, elle a su conquérir tous les *who's who* de la mode montréalaise.

Celle qui aujourd'hui influence la planète mode entière avec sa *french touch* et qui sera dorénavant juré au sein de l'incontournable émission de télé-réalité américaine *Project Runway*, diffusée sur la chaîne Lifetime, avait accepté de jouer ce rôle exigeant en sélectionnant ses coups de cœur parmi l'ensemble des designers québécois. Inspiré par sa culture française, son expérience new-yorkaise et ses influences internationales, son œil avisé s'est posé sur six designers émergents, aux talents indéniables mais diamétralement opposés.

Un très beau cocktail qui nous proposait certaines découvertes intéressantes mais qui excluait nos stars locales. Lors de notre rencontre, madame la commissaire, qui en était à sa première visite à Montréal, m'a avoué qu'elle connaît très peu la mode québécoise, de même que ses principaux acteurs. C'est donc sans aucun préjugé ni intérêt biaisé qu'elle s'est engagée dans une recherche rigoureuse afin de confirmer sa sélection parmi la centaine de noms et de dossiers qui lui ont été soumis.

Ce qu'elle m'a dit, toutefois, et qui me fait réfléchir depuis, c'est que plusieurs personnes de son entourage et d'horizons différents lui avaient mentionné, avant son arrivée, à quel point les Montréalais s'habillent de noir. C'est en consultant les portfolios, les sites et les documents reçus que Garance Doré a pris conscience de cette caractéristique qui semble positionner la métropole et ses créateurs.

### Pourquoi tout ce noir ?

Parfois, un œil d'ailleurs vient en quelques secondes confirmer une vague impression latente. Cette prise de conscience mérite sans doute qu'on s'y attarde. Force est de constater que les designers de Montréal semblent se vautrer de plus en plus dans les méandres du noir, ce qui suscite une réflexion pour la suite des choses.

Les designers qui ont connu leurs premières heures de gloire au cours des années 1990 semblent avoir été à l'origine de ce mouvement qui allait devenir irréversible, rejetant les délirants et les excès reliés au look tapageur des années 1980. Ces disciples du minimalisme et d'un certain conformisme s'inscrivaient alors en toile de fond du look et de l'allure des *nineties*, ces années sages qui allaient adopter la philosophie du *less is more*, du re-



ALLEN MCEACHERN

Une des créations de la collection d'UNTLD.

tour à l'essentiel, aux basiques, à l'absence de couleurs et à une certaine forme d'anti-fashion, avec comme gourou Martin Margiela.

### Fascination pour la non-couleur

Cette fascination pour la non-couleur chez les créateurs montréalais n'aura fait que s'accroître au cours de la dernière décennie, mais n'a-t-elle pas envers et contre tous imposé aujourd'hui sa loi et ses diktats auprès d'une certaine intelligentsia qui revendique dorénavant les règles du bon goût et de l'ultime élégance ?

À titre d'exemple, Rad Hourani a su, au cours des dernières années, séduire le monde en noir intégral avec comme seule concession le blanc, parfois. On retrouve la même passion pour la carence de couleurs chez Ying Gao, notre grande artiste de mode conceptuelle qui expose dans les plus grands musées internationaux. Idem pour UNTLD, les deux créateurs qui furent de la finale du défilé d'ouverture du FMD au Musée d'art contemporain et qui ont décliné pour l'occasion leur fascination pour le noir sur tous les fronts, avec en touches le blanc et le gris.

La petite robe noire lancée par Chanel dans les années 1920, alors que le noir représentait

en ce temps-là un vêtement lié au deuil uniquement, peut-être être considérée comme révolutionnaire ? Pourquoi la petite robe noire si misérabiliste portée par Edith Piaf prend-elle des allures aussi sensuelles chez Juliette Gréco, et si dramatiques chez Barbara ?

L'animatrice Christiane Charette, aficionado du noir depuis toujours, pourrait peut-être nous expliquer sa loyauté indéfectible au noir, dans lequel elle semble ressentir une valeur refuge.

Pour certains, le noir est une couleur triste et lugubre, alors que pour d'autres, elle est l'expression même de la classe et de la sophistication.

### Qui a tort, qui a raison ?

S'agit-il d'un cycle appelé à disparaître, à se redéfinir ou à s'inscrire de façon inéluctable dans l'air du temps ? Le paysage modesque d'ici et d'ailleurs, avec ses fantasmes et ses falbalas, ne se nourrit-il pas un peu trop de la nature sublime et intrinsèque du noir, ainsi que de son aura teintée de symbolisme et de mystère ? Voilà, le débat est lancé.

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.

## Carnet de styles

Nathalie Rykiel, propos sur l'élégance

Nous retiendrons du passage à Montréal de la présidente d'honneur du festival Mode et Design 2014, Nathalie Rykiel, une formidable classe de maître au cours de laquelle la créatrice nous a entraînés au cœur de l'histoire et de l'évolution de la célèbre maison parisienne fondée par sa mère Sonia. Elle nous aura laissés également deux livres écrits de sa main et qui témoignent de son regard unique porté sur la vie, le style et la mode de l'autre côté du miroir. Le premier est un roman autobiographique où elle se dévoile sans tabou, en toute liberté. Le second est un bel ouvrage pour lequel elle s'est entourée d'invités, soit 15 personnalités de tous les horizons venues partager leur vision de l'élégance. Le résultat est alluré, audacieux, singulier, jamais banal, bref totalement séduisant. *Tu seras une femme, ma fille* (Le livre de poche) ; *L'élégance* (Autrement).

### À la découverte du design d'ici

La première édition du circuit Index-Design Montréal convie tous les designers, architectes et mordus de style à une journée de célébration du design d'ici. Le vendredi 19 septembre prochain marquera un tournant dans la démocratisation de la créativité si typique de Montréal. Cette journée découverte proposera une foule d'activités allant d'une panoplie de conférences données par des professionnels du milieu à des visites d'ateliers et de studios aux quatre coins de la ville. Chaque visiteur sera libre de créer le circuit qui lui plaît selon ses champs d'intérêt particuliers. Des navettes circuleront en continu dans les différentes zones branchées de la métropole de 10 h à 21 h. On doit s'inscrire sans frais, mais obligatoirement, sur [circuit-index-design.ca](http://circuit-index-design.ca), où l'on trouve toute la programmation. Un *must* pour tous ceux qui veulent vivre au rythme du design.

### Le film Yves Saint Laurent manque d'étoffe

Le dernier long-métrage de Jalil Lespert, qui raconte les 20 années les plus intenses de la prodigieuse carrière du couturier Yves Saint-Laurent et de l'homme de sa vie, Pierre Berger, a d'indéniables qualités. Mais les interprétations magistrales de Pierre Niney, Guillaume Gallienne et Charlotte Le Bon, de même que la très belle reconstitution d'époque, ne parviennent pas à masquer le vide et la superficialité qui flottent sur l'ensemble de ce film au goût d'inachevé. Avec des personnages secondaires à peine esquissés, jamais approfondis, notamment de sa mère qu'il adorait à Loulou de la Falaise qu'il vénérat, le réalisateur ne semble s'attarder que sur les névroses, les travers et les obsessions sexuelles d'un être fragile et déchirant, certes, mais qui fut avant tout un grand artiste inspirant et visionnaire qui a révolutionné la mode et son époque. Jouant délibérément la carte des clichés trop faciles et du sensationnalisme malsain et racoleur, le film de Lespert s'est laissé porter par la tendance *people* qui carbure surtout au voyeurisme. Monsieur Saint Laurent méritait mieux.

## Un hôtel ALternatif dans Griffintown

Pur euphémisme de dire que le quartier montréalais de Griffintown est en plein bouillonnement. Hallucinant, l'ancien et le nouveau qui s'y côtoient encore, tant que le développement tous azimuts n'aura pas fatalement imprimé sa marque. Sympathique, le nouvel hôtel Alt qui se dresse parmi d'autres toutes neuves boutiques branchées. Planté dans un environnement traditionnellement industriel, Griffintown est ainsi envahi par les grues qui font pousser condos et commerces.

DIANE PRÉCOURT

À cœur d'un décor plus qu'épuré rendu par l'utilisation de tons classiques et nobles comme le noir et le gris, les plateaux de pommes vertes tranchent de contraste. Le fruit rond est une « marque de commerce comestible » des hôtels du Groupe Germain. Le Alt, où les chambres sont inondées de la lumière naturelle qui s'imisce par des fenêtres panoramiques — certaines offrant les premières loges pour les feux d'artifice durant le festival —, n'est ouvert que depuis quelques mois et « la réponse de la clientèle dépasse nos prévisions », se réjouit la directrice générale Julie Brisebois.

L'un des principes de certains Alt, c'est d'offrir des chambres à prix unique en misant sur des services « allégés » : à Griffintown, c'est 149\$, tous les jours, toute l'année. Ici, point de mini-bar ni de valet, par exemple. Une Alt(ernative) aux usages traditionnels dans l'hôtellerie.

Il est clair que le projet a été conçu pour séduire les nouvelles clientèles qui carburent au confort dans le design, mais aussi aux dernières commodités

audio-télé-védo-Web-USB et aux emplacements stratégiques. Des « espaces créatifs » sont aménagés dans de petites pièces fonctionnelles, conviviales et tout équipées, où peuvent se réunir des groupes restreints, avec tableau intégré pour écrire sur... le mur. Oui, oui, comme on l'interdit aux enfants!

Et pour relaxer après d'intenses séances de travail ou simplement se permettre de bouger un peu, des sessions de yoga sont organisées chaque semaine sur la terrasse couverte.

Un forfait « Montréal en deux temps », actuellement en gestation, permettra de jumeler un séjour à l'hôtel Germain du centre-ville, où se trouve le restaurant Laurie Raphaël, et celui du Alt de Griffintown, jouté par le restaurant Zibo! Le reste est question de goût, les deux établissements étant très bien situés pour le shopping, les visites muséales, les flâneries au café...

Aussi, un parcours guidé de ce quartier encore méconnu réserve de belles surprises historiques. Griffintown ne fut-il pas la première zone industrielle au Canada pendant la Première Guerre mondiale?

Si le paysage urbain y est en pleine mutation, son développement s'inspire abondam-

ment de cette structure manufacturière qui tient lieu de squelette pour de nouvelles installations.

### Patrice Pâtissier

Parmi ceux qui s'y sont fraîchement établis, Patrice Pâtissier propose un espace déjà couru par les gens du quartier, mais aussi au-delà de ses limites. Est-il besoin d'insister sur l'offre de desserts savoureux de Patrice Demers, élaborés avec des produits locaux de qualité?

Dans sa boutique-restaurant de douceurs à emporter ou à consommer sur place, où la carte des vins a été élaborée par la sommelière Marie-Josée Beaudoin, on peut observer la brigade en cuisine à travers un grand vitrage. Cours de pâtisserie et dégustations de vins y sont organisés pour répondre à l'actuel engouement pour tout ce qui touche aux recettes et à l'alimentation en tout genre.

Le Devoir

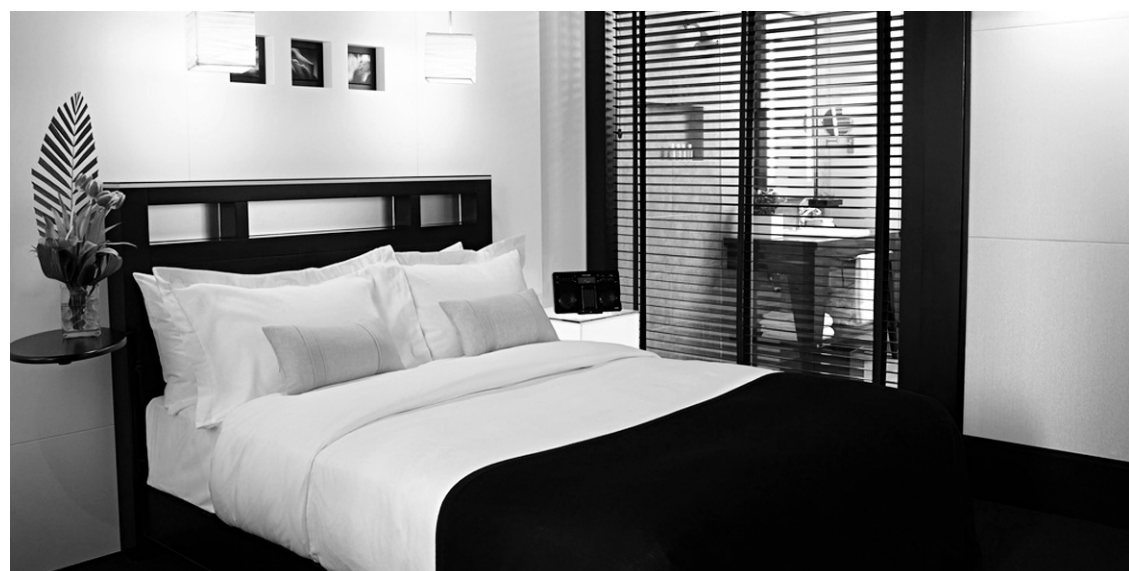
### Alt là !

Les hôtels Alt du Groupe Germain sont installés à Québec, Brossard (Quartier DIX30), Toronto (aéroport), Halifax (aéroport), Montréal (Griffintown), Winnipeg (ouverture en 2015) et Ottawa (ouverture en 2016).



PHOTOS GROUPE GERMAIN

Le lobby du nouvel hôtel Alt Montréal Griffintown.



Une chambre de l'hôtel Germain au centre-ville. Le forfait « Montréal en deux temps », en gestation, permettra d'y jumeler un séjour avec celui du Alt Griffintown.

## PLAISIRS

## SAVEURS

Même s'il manque, au Québec, de pâtes molles et de croûtes fleuries, pour l'artisan, c'est le choix des consommateurs qui compte. « Mais il y a trop de fromages québécois qui se ressemblent. »



PHILIPPE MOLLÉ

« Évidemment, dit Gilles Jourdenais, je souhaite que ma fille [Catherine] reprenne un jour le commerce familial, mais je ne lui en voudrais pas si elle optait pour un autre choix professionnel. »

## Gilles Jourdenais, le fromager d'Atwater



PHILIPPE MOLLÉ

En 1972, Gilles Jourdenais, enfant, accompagnait déjà son père au marché Atwater, qui comportait alors un comptoir de vente de miel, d'œufs de la ferme, de tabac en feuilles et de confitures maison.

Bien loin d'être alors ce qu'il est devenu aujourd'hui, le marché tomba au plus bas en 1976, ce qui permit à la famille Jourdenais d'acheter la fruiterie du voisin. Puis le commerce évolua jusqu'à devenir la réputée Fromagerie Atwater actuelle.

Dans les années 1980, l'arrivée massive d'immigrants redonne vie au marché et Gilles Jourdenais assure la relève dans l'entreprise familiale.

Alors que la fromagerie proposait à l'époque 25 fromages et une trentaine de charcuteries, et comptait seulement six employés à temps plein, elle offre aujourd'hui, avec les deux autres commerces qui font partie du groupe, quelque 850 fromages différents et compte 60 employés.

Les commerces sont ouverts sept jours sur sept.

Si la consommation québécoise de fromage a largement augmenté, précise l'artisan, il

reste que la population du Québec ne dépasse pas sept millions. Même si le fromage en tranches et le fromage à tartiner demeurent populaires pour certains, selon lui le consommateur aguerri a des goûts raffinés. Les voyages et la découverte de nouveaux produits et de nouvelles saveurs y ont largement contribué.

Après ses boutiques de Lachine et du marché Atwater, Gilles Jourdenais en a récemment ouvert une au magnifique marché Saint-Jacques de Montréal, un bâtiment historique trop peu visité dans le quartier Ville-Marie.

Il y propose, malgré un achalandage pour le moment discret, un grand choix de fromages du Québec, comme dans ses autres commerces.

Selon lui, il n'y a aucune inquiétude à avoir quant à l'ouverture de nos frontières aux fromages européens.

Dans bien des cas, il est impossible de consommer davantage, dit-il, et de toute façon, un grand nombre de producteurs d'ici ne peuvent déjà pas fournir toutes les boutiques. Et puis, il reste tout le Canada et les États-Unis, alors il n'y a pas de crainte à avoir.

De plus, ce sont les grandes multinationales comme Saputo et Agropur, implantées au Québec comme ailleurs, qui dirigent le marché du fromage. La Vache qui rit, par exemple, est fabriquée ici



JAMIE McDONALD AGENCE FRANCE-PRESSE

Le roquefort jouit d'une belle popularité au Québec.

avec du lait d'ici. C'est l'ouverture des marchés depuis la mondialisation.

### Une histoire de famille

Si Gilles Jourdenais considère qu'il doit tout à son père, sa fille Catherine le juge trop modeste, car il ne dit pas à quel point il a travaillé durant de nombreuses années pour valoriser le fromage artisanal au Québec.

Bien sûr, comme bien d'autres artisans fromagers, il se rappellera longtemps l'épisode de la listériose et la destruction, dans ses boutiques, de dizaines de kilos de fromages sans pouvoir dire un mot. Mais la page a été tournée.

Gilles Jourdenais éprouve une grande reconnaissance envers ses employés, notamment son bras droit, Vincent, tout aussi passionné

que lui, qui gère la boutique.

« Évidemment, dit-il, comme tous les pères, je souhaite que ma fille de 22 ans reprenne un jour le commerce familial, mais je ne lui en voudrais pas si elle optait pour un autre choix professionnel. »

À 48 ans, Gilles Jourdenais jouit du plus grand respect des gens de son métier et des fromagers producteurs.

Même s'il manque, au Québec, de pâtes molles et de croûtes fleuries, pour lui, c'est le choix des consommateurs qui compte. « Mais il y a trop de fromages québécois qui se ressemblent. »

Le fromage oka est toujours populaire auprès de la clientèle et un Roquefort Carles n'aura jamais d'équivalent.

« Cela ne m'empêche pas de valoriser le fameux Bleu d'Élizabeth, un des meilleurs bleus au Québec. Chez nous, l'objectif consiste à bien comprendre le client, à l'aider à faire des découvertes et à vivre des plaisirs gastronomiques. »

La Fromagerie Atwater, comme Hamel, Hachim et tous les autres fromagers québécois, fait en sorte que le Québec se démarque par rapport aux autres provinces. Les artisans comme Gilles Jourdenais sont de vrais pèlerins du goût.

**Fromagerie Atwater**, 134, rue Atwater (marché Atwater), Montréal, 514 932-4653.

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.

## DÉCOUVERTE

### Vins de plaisir

Deux découvertes pour poursuivre l'été, à la veille des vendanges au Québec... Le Domaine des Marrans, Chiroubles 2011: voici un vin parfait et tout en harmonie pour accompagner les viandes grillées, saucisses et charcuteries. Bel équilibre. A prendre légèrement rafraîchi.

Le Cuvée Domaine des Rabi-chottes, AOC Pouilly Fumé: le charme discret du sauvignon blanc qui officie avec une belle rondeur, mettant en valeur les fruits exotiques, le miel et la rose. Un vin parfait pour accompagner les poissons, le fromage de chèvre, les viandes blanches. A consommer en bonne compagnie.

## DANS LA BIBLIOTHÈQUE

### DICTIONNAIRE DE LA GOURMANDISE

Annie Perrier-Robert

Éditions Robert Laffont

France, 2012, 1279 pages

Dans cet ouvrage titanesque, on découvre toute l'histoire du sucré depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours. Du rituel de la dragée aux cérémonies festives comme Noël, en passant par les termes qu'utilisent les confiseurs et pâtisseries, tout est présent dans cette véritable bible qui sent la guimauve et le caramel au lait.

Même si le fromage en tranches et le fromage à tartiner demeurent populaires pour certains, le consommateur aguerri a des goûts raffinés

« L'objectif consiste à bien comprendre le client et à [l'aider à] vivre des plaisirs gastronomiques »

Gilles Jourdenais

## RECETTE DE LA SEMAINE

### Trottoir aux bleuets

Pour 4 à 6 personnes

400 g de pâte feuilletée achetée  
125 ml de crème fouettée  
30 ml de coulis de sureau ou de confiture de bleuets  
1 jaune d'œuf  
1 gros casseau de petits bleuets  
60 ml de gelée d'abricots



AFP

Retirer les plaques et laisser refroidir la pâte feuilletée. Mélanger la crème fouettée délicatement avec le coulis ou la confiture de bleuets. Pour cette raison, la crème fouettée ne doit pas être trop sucrée. Étaler sur la pâte complètement froide une couche d'un demi-centimètre de crème. Étaler dessus les bleuets, en rang bien serré. Faire chauffer la gelée d'abricots avec 45 ml d'eau. Bien dissoudre la gelée, puis badigeonner délicatement sur les bleuets. Garder au froid jusqu'à la consommation.

Étaler la pâte feuilletée d'un demi-centimètre d'épaisseur et faire une longue bande de pâte de 30 cm de longueur. Piquer la pâte avec une fourchette. Badigeonner avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Disposer la pâte sur un papier cuisson, le tout sur une plaque allant au four. Mettre sur le dessus de la pâte une autre plaque allant au four et cuire ainsi à 375 degrés durant 20 à 25 minutes.

Les grandes tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez Milos

estiatorio Milos

514.272.3522  
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc H2V 4G9  
www.estiatoriomilos.com

Pour annoncer, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

## Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2774

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

2773

## 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



PHOTOS LISE GOBEILLE

Une vue sur le jardin communautaire L'Églantier, situé à l'angle du boulevard Rosemont et de la 31<sup>e</sup> Avenue. L'agriculture urbaine est un mouvement populaire à Montréal, où l'on retrouve 97 jardins communautaires répartis dans dix-huit arrondissements de la ville.

## Un tour du monde de l'agriculture urbaine



LISE  
GOBEILLE

**D**ans le cadre des événements grand public de l'École d'été sur l'agriculture urbaine à Montréal, Jennifer Cockrall-King, journaliste indépendante canadienne spécialisée dans l'alimentation et la cuisine, nous a entretenus sur le thème « *L'alimentation et la ville: l'agriculture urbaine et la nouvelle révolution alimentaire* ». Un mouvement en essor: l'agriculture urbaine dans huit villes et six pays.

Vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Paris était un modèle de ville nourricière et autosuffisante en légumes frais; elle en exportait même vers l'Angleterre! Toutefois, jusqu'à récemment, le jardinage avait presque complètement disparu du paysage parisien. Mais grâce en particulier au programme Main verte, créé en 2003, de petites parcelles de toutes formes apparaissent dans la ville. Actuellement, la grande région de Paris compte 130 jardins partagés. Par ailleurs, un citoyen doit débours 90 euros (environ 130 \$) par année pour sa parcelle. En comparaison, à Montréal, les frais tournent autour de 25 \$.

À Londres, le jardinage est demeuré populaire depuis l'ère victorienne. La preuve: on peut attendre plus de 20 ans pour avoir accès à un jardin communautaire. Ce qui, toutefois, ne rebute pas certains citoyens, qui cultivent sur toutes les surfaces qui leur sont disponibles: toit, balcon, bord de fenêtre... Pour tenter de combler une partie de la demande, en 2012, pour les Jeux olympiques, 2012 jardins ont été inaugurés, pour le plus grand plaisir de plusieurs personnes. Aussi, Londres possède 10 fermes urbaines sur son territoire et des vignes avec lesquelles on fabrique un vin urbain! [urbanwinegrower.wordpress.com](http://urbanwinegrower.wordpress.com).

En 2009, Vancouver a produit un document intitulé *Vancouver 2020. A Bright Green Future*, dans lequel plusieurs initiatives en agriculture urbaine sont énoncées. La Ville propose notamment aux propriétaires de terrains vacants une réduction de taxes si ces derniers sont convertis en espaces de production maraîchère.

En 2010, dans le Downtown Eastside, a émergé d'un ancien stationnement une ferme de 1580 mètres carrés, SoleFood Farm. Avant tout une entreprise de réinsertion sociale, SoleFood a produit 4500 kilos de légumes vendus dans les marchés et dans les restaurants. 10% de la récolte est donnée aux organisations communautaires environnantes qui travaillent en sécurité alimentaire. [solefoodfarms.com](http://solefoodfarms.com).

À Kelowna, une petite ville à 400 kilomètres de Vancouver, Curtis Stone, qui a fondé Green City Acre, pratique l'agriculture selon un modèle appelé SPIN, l'acronyme de Small Plot Intensive. Cette méthode permet d'élimi-



ner deux barrières importantes pour un jeune fermier: la terre et le capital. Les terrains utilisés lui sont soit prêtés, soit loués à peu de frais par des citoyens, et l'équipement est minimal. Après un an, sur ces 2025 mètres carrés, M. Stone avait produit 24 récoltes différentes et fait un profit de 20000 \$. [greencityacres.com](http://greencityacres.com).

À Chicago, The Plant est un projet de Bubbly Dynamics, LLC qui est installé dans une ancienne usine de transformation de viande, Le Peer. Son but est de développer et de présenter un processus de développement durable en agriculture qui soit totalement indépendant du point de vue énergétique et qui recycle tous ses déchets. Actuellement, des tilapias sont produits en aquaponie, un mode de culture où l'on élève des poissons dans les bassins où l'on cultive aussi des plantes; ainsi, les déjections des poissons leur servent d'engrais. [plantchicago.com](http://plantchicago.com).

Le maire de Séoul a décrété 2012 Année de l'agriculture urbaine et, pour l'occasion, des jardins et des vergers ont été aménagés dans les parcs publics. Avec les 10 millions d'habitants de Séoul, il n'en demeure pas moins que l'espace pour jardiner manque toujours et que les toits et les balcons se sont transformés en potagers.

À la suite de l'effondrement de l'Union soviétique, Cuba s'est retrouvée dans les années 1990 aux prises avec une crise économique majeure et à un manque criant d'approvisionnement en nourriture. Pour faire face à l'urgence, un plan d'agriculture urbaine a été élaboré et est devenu la pierre angulaire du système de production souvent présenté comme un modèle de sécurité alimentaire et d'agriculture urbaine.

Inuvik, à Yellowknife, a lancé un projet fantastique et surprenant... En 1998, la communauté a transformé en serre une vieille arène dans le but d'offrir aux citoyens la possibilité de faire pousser des légumes et des fruits, dans une région où les produits frais sont peu disponibles et très chers. Unique en son genre, ce jardin communautaire de 74 parcelles connaît un franc succès et on y cultive même des pâtes! [inuvikgreenhouse.com](http://inuvikgreenhouse.com).

Quelques chiffres qui font réfléchir à propos de la production industrielle. Nos aliments parcourent en moyenne 2443 kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes. Aux États-Unis, 70% des antibiotiques sont utilisés dans les parcs industriels d'élevage de bétail, les Concentrated Animal Feeding Operation (CAFO), avec les risques que cela comporte. Puis, même si le choix dans nos supermarchés nous paraît impressionnant, l'Europe a perdu 75% de la diversité de son alimentation et les États-Unis, 93%. D'ailleurs, notre alimentation est basée presque uniquement sur trois grains: le blé, le maïs et le riz.

Jennifer Cockrall-King est l'auteure d'un livre paru uniquement en anglais, *Food and the City: Urban Agriculture and the New Food Revolution*.

### Bonsaï et penjing

La Société de bonsaï et penjing de Montréal organise sa grande exposition annuelle les 5, 6 et 7 septembre au grand chapiteau du Jardin botanique de Montréal. Cet art de la miniaturisation des arbres et de la création de paysages est tout simplement fascinant, et c'est l'occasion d'admirer des spécimens exceptionnels réalisés par des collectionneurs expérimentés. Également, des ateliers, des conférences et des démonstrations sont offerts, ainsi qu'une visite guidée le dimanche. [bonsaimontreal.com](http://bonsaimontreal.com).

### Au jardin cette semaine

Si vous allez faire un tour dans les jardinerie cette semaine, vous y trouverez les belles d'automne en vedette. Elles fleurissent ou s'enflamment en septembre et octobre et leur présence au jardin prolonge la saison horticole... toujours trop courte. Envie d'une nouvelle platebande? Septembre, avec son temps plus frais, est parfait pour ce genre de travail, et pour les végétaux, la reprise est aussi plus facile.

### Dans la bibliothèque

#### ET SI L'ON FAISAIT SOI-MÊME SON... JARDIN D'AROMATES?

Serge Schall  
Presse du Chatelet  
2013, 256 pages

Un beau livre à couverture rigide, avec un style graphique du début du XX<sup>e</sup> siècle lui donnant un aspect sobre et d'époque. Les dessins, peu nombreux, sont uniquement en noir et blanc et il n'y a aucune photo, chose rare pour un livre horticole. L'information est juste, simple et intéressante, et plusieurs volets généraux sur les plantes aromatiques sont présentés dans les six premiers chapitres: histoire, utilisation, conservation, culture en pot, en sol...

Dans le dernier chapitre, 48 plantes aromatiques sont expliquées une à une: nom latin, entretien, utilisation, conseil du jardinier. Étrangement, il manque la partie de la page 105 à la page 120 dans mon livre, alors si vous vous le procurez, assurez-vous d'avoir 256 pages!



Les jardins de la Maison Antoine Lacombe surprennent par la diversité de leurs végétaux et de leurs aménagements superbement entretenus. On déambule d'abord sur des sentiers sinueux dans le jardin à l'anglaise, qui comprend plusieurs espaces: le sous-bois, l'étang, le jardin blanc... Ensuite, on quitte cette atmosphère intime pour découvrir des jardins français classiques avec fontaine, roseraie et de multiples petits jardins thématiques.

Nos jardins sont associés à l'entreprise de Normand Tellier, de Lanaudière, un leader dans le monde horticole, qui y présente dans des arrangements originaux la Sélection Déco Style regroupant des nouveautés et des classiques. De plus, on peut y voir une amusante exposition, *Les éphémères*, des sculptures végétales et biodégradables qui animent le jardin jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre.

Vos questions à [lgobeille@ledevoir.com](mailto:lgobeille@ledevoir.com)