



**Patrimoine :** le nouveau vieux Ritz-Carlton de Montréal *Page D 4*



**Jardins :** le projet Vert chez vous arrive à Longueuil *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 SEPTEMBRE 2013



Torgny, l'un des plus beaux villages de Wallonie. En bas : l'abbaye de l'Orval, où les moines cisterciens brassent une bière trappiste, entre autres productions. À droite : la gastronomie à son meilleur, à Durbuy.

TOURISME BELGIQUE

## Mange, vis, aime

### Du village culturel de Bouillon au bouillon gastronomique wallon

On connaît bien la capitale et ses inévitables attraits, à commencer par la grandiose Grand-Place, les fins plaisirs gourmands et les bédésques institutions. Mais la séduction bruxelloise, si puissante soit-elle, n'occulte en rien le charme des régions au royaume de Tintin. Voici une virée dans le sud rural de la Wallonie, où les cultures du terroir le disputent au bouillon de culture grand C. En savourant tout de même Bruxelles à l'apéro, ou encore au dessert. Hum... D'aucuns y gagneront peut-être quelques (kilo?)grammes, mais ceux-ci pèseront lourd sur la balance du plaisir.



AVANTAGES WALLONIE-BRUXELLES TOURISME

DIANE PRÉCOURT  
dans l'Ardenne, en Wallonie

**P**armi les destinations gastronomiques mondiales, la Belgique est un incontournable, aussi bien pour ses restaurants étoilés que pour ses boudoirs de quartier. Si les Belges eux-mêmes, magnanimes, n'en font pas tout un plat, reste que les autres paradis de la bonne chère n'ont qu'à bien affûter leurs couteaux. Des moules? Pas mangé cette fois-ci. Des frites? Un peu, avouons-le. Du chocolat, alors? Bon, d'accord, une petite ration. Mais du jambon d'Ardenne, des fromages lo-

caux et autres douceurs du terroir? Ça oui!  
Nous n'avons fait qu'un saut de puce à Namur, une ville jumelée à Québec où notre séjour fut un amusement, le temps d'avaloir quelques bonnes bouchées: rien à faire, on ne vous laisse pas repartir sans. Mais une visite éclair avec notre greeter, Bernadette Devaux, a suffi à la promesse d'y revenir.  
Un greeter? Ça se nourrit de touristes qui veulent découvrir un endroit en compagnie d'un résidant qui en connaît bien les moindres secrets. « Sans prétendre remplacer les guides professionnels, les greeters, qui offrent gratuitement leurs services, proposent aux visiteurs un point

de vue différent et plus intime », explique-t-elle.  
Quant aux Namurois, eux dont l'emblème est l'escargot, ils ont toutefois bien compris notre empressement à mettre le cap sur Bouillon, plus au sud, un charmant village fortifié dominé par son imposant château fort, stratégiquement positionné pour gérer les rapports de forces qui se jouaient jadis dans cette zone. Authentique, le mastodonte médiéval semble à toute épreuve.  
Quand on pense que certaines de nos installations modernes peinent à tenir le coup... Et puis, la corruption ne faisait pas partie du vocabu-

laire de l'époque! Une visite de ce château demande un certain effort, pour cause de sentiers pentus, à l'image des rues du village.  
Mais la vue superbe à son sommet saura récompenser les plus hardis. Attention, mesdames: talons aiguilles à éviter!  
**Tabac, bière, fromage**  
Offrons-nous donc un court arrêt au Musée de la lavandière, à Ucimont, une minuscule halte historique à l'endroit où les femmes du hameau se retrouvaient deux fois l'an pour faire les grandes lessives... et où les hommes célibataires leur tournaient autour pour trouver fille à marier...  
Puis, un autre saut au vil-

lage de Botassart, où le « tombeau du géant », en fait un caprice géographique, alimente les légendes. Mais ce sont surtout les magnifiques paysages vallonnés de cette région qui charment le passant.  
Plus de 600 kilomètres de sentiers pédestres balisés sont proposés dans le Grand-Bouillon. On peut aussi y faire des promenades avec pique-nique au BBQ et du kayak sur la rivière Semois.  
A Corbion, l'altitude à 400 mètres permet de splendides points de vue sur les alentours, où les vestiges de la Maison des Coulevres, qui abrita vers 1885 le poète en exil Verlaine, tiennent lieu d'attraction touristique.  
Et dans le grand bouillon

de culture et d'agriculture de l'Ardenne, celle du tabac trône au petit musée-boutique de Semois, tenu par un couple d'artisans passionnés par la fabrication de cigares et la récolte de tabac à pipe.  
Des artefacts illustrent les étapes de cette production, autrefois victime de l'arrivée des cigarettes américaines sur le marché.  
Quant à l'abbaye de l'Orval, les cisterciens y accueillent chaque année 70 000 visiteurs, y élaborent 200 tonnes de fromage inspiré du port-salut français et y brassent 70 000 hectolitres d'une bière trappiste, disponible au Québec. Douze moines vivent toujours sur place.  
VOIR PAGE D 3 : WALLONIE

## PLAISIRS

## TOURISME

Pour visiter l'Afghanistan à vélo de montagne, Madagascar à pied, les sommets du Soudan, les rivières de la Sierra Leone ou la jungle du Panama, une agence basée à Londres organise des voyages inusités. Secret Compass se soucie du rôle du tourisme dans la reconstruction de la confiance et de la stabilité des zones post-conflit.

## Long courrier



LIO KIEFER

## HÉBERGEMENT À PARIS ET LONDRES

«Je veux aller passer une semaine à Paris et une autre à Londres avec mon adolescente. Quel est le meilleur moyen de trouver à se loger pour pas trop cher dans ces deux villes? Avez-vous des sites Internet, des agences de location, de l'hébergement dans des couvents, etc., à recommander?»  
Hélène Larue, Montréal

À Londres, le prix des appartements est un peu élevé, mais on peut en trouver à des prix raisonnables chez Homelidays, une agence qui s'est spécialisée dans la location d'appartements en Europe entre particuliers. Aston's Apartments en offre pour sa part dans des maisons victorienne au sein de quartiers sympas. Il y a également une petite agence familiale qui propose des B & B sans génie mais dans des familles plutôt accueillantes et à des bons prix.

Quant à LHS London, l'office de tourisme londonien qui a des bureaux dans les aéroports et les gares les plus fréquentées, il détient des listes d'appartements à différents tarifs et une liste de B & B par quartiers.

Des couvents à Paris? Munissez-vous du *Guide Horay* ou du *Saint-Christophe* pour connaître ceux qui accueillent des visiteurs. Par contre, vous devrez rentrer avant 23h dans la plupart des cas.

Pour des hôtels de 50 à 60 euros: Solar et Avatic, dans le 14<sup>e</sup> arrondissement, métro Denfert-Rochereau. Sinon, il y a un petit appartement disponible dans le même arrondissement, au coin de la rue Daguerre, à 800\$ par semaine. Daguerre est une rue commerçante qui donne dans les fruits et légumes, poissonneries, boulangerie et boucheries... En comptant bien, cela revient moins cher qu'un hôtel.  
alain@alainlabonte.ca.

## ROME, ET APRÈS

«Nous planifions un séjour en Italie fin avril-début mai. Nous serons une semaine à Rome. Je penche pour un appartement dans le Trastevere: c'est une bonne localisation pour un premier séjour, ou devrions-nous privilégier le centre? Que pensez-vous de nos dates en regard de la température et de l'affluence de touristes?»

«Aussi, après Rome, nous aimerions passer une semaine dans un hôtel de qualité ou un appartement bien situé en bord de mer (repos et courtes excursions): est-ce que cette période de l'année nous "oblige" à regarder plus au sud,



VINCENTO PINTO AGENCE FRANCE-PRESSE

Des touristes visitent le forum antique de Rome, en Italie.

vers Positano, par exemple? Nous sommes naturellement plus attirés par la partie nord du pays et nous voyagerons par train.»

Louis Nadeau, Québec

Avec septembre et octobre, c'est certainement la meilleure période pour visiter Rome. Évidemment, il y a toujours des touristes car la ville s'y prête bien. Le Vatican est assez fréquenté depuis l'arrivée du pape François. Le Trastevere est un bon endroit pour rayonner dans toute la ville, pas besoin d'essayer le centre. Le temps est clément, ni trop chaud, ni trop froid.

En ce qui concerne l'après-Rome, vous pouvez aller vers Sperlunga, Civitavecchia et Anzio. Au nord: les Cinque Terre et les plages de Toscane. Le train et l'autocar relient tous ces villages. Quant à Positano, il commence à avoir son lot élevé de touristes. C'est plus chaud, certes, mais déjà bondé.

## HÔTELS AU COSTA RICA

«Je prévois de faire un voyage seule au Costa Rica en janvier prochain. J'ai remarqué que le prix des hôtels a beaucoup augmenté. J'avais espéré me payer un peu de luxe, mais je réalise que ce sera difficile. En même temps, disons que les dortoirs ne m'intéressent plus autant qu'avant! J'aimerais trouver des endroits sympatiques où je pourrais rencontrer des gens sans que ça me coûte toutes mes économies. Si vous pouvez me faire des suggestions, ce serait apprécié.»

«Je compte partir deux semaines, je n'ai pas décidé de mon parcours, mais j'irai sûrement à Manuel San Antonio et à Montezuma.»

Annie Chouinard

Je vais souvent à Tamarindo, là où, sur les plages annexes, les tortues vont déposer leurs œufs. Une lectrice m'a déjà dit qu'elle avait trouvé des rochers coupants et des vagues pour les surfeurs. J'y suis allé avec ma fille, qui avait 10 ans à l'époque: elle n'a pas fait de surf mais s'est baignée tous les jours et elle est sortie indemne des vagues. Au sud, vous avez Montezuma. Contact: La Palapa.

Quant à Manuel Antonio, le village le plus près est Parrita. Il y a une *guest house* appelée Beso del Viento. Pension complète ou demi-pension avec piscine sur les lieux et la plage à 100 mètres.

## QUELQUES SEMAINES EN ESPAGNE

«J'aimerais passer quelques semaines en Espagne, en février ou mars 2014. Est-il possible de louer quelque chose pour pas trop cher? Avez-vous des adresses ou des personnes que je pourrais contacter?»

Jean Mercier, Montréal

Tout dépend de la partie de l'Espagne que vous voulez visiter: Andalousie, Catalogne, costas de tous bords, Pays basque, Manche? Pour vous faire une idée précise, je vous conseille de consulter les guides Lonely Planet *Espagne du Sud* et *Espagne du Nord*.

## UN HÔTEL À MARSEILLE

«Je suis une lectrice assidue de vos chroniques dans *Le Devoir*. Je me demandais si vous pouviez me recommander un hôtel à Marseille, en me précisant dans quel quartier il est situé.»

Diane Parent, Montréal

Près de la gare: l'hôtel Vertigo. Au métro Notre-Dame-du-Mont: l'hôtel Première Classe. Sur la Corniche: l'hôtel Perron. Tout près de l'Opéra: l'hôtel Relax. Et près de la Cannebière: le Lutetia.

## À SUIVRE

Pour visiter l'Afghanistan à vélo de montagne, Madagascar à pied, les sommets du Soudan, les rivières de la Sierra Leone ou la jungle du Panama, une agence basée à Londres organise des voyages inusités. Secret Compass se soucie du rôle du tourisme dans la reconstruction de la confiance et de la stabilité des zones post-conflit et des pays en développement. Ses dirigeants croient qu'il faut remettre en question l'idée selon laquelle ces régions sont vouées à l'abandon et inaccessibles.

Selon l'agence, il faut faire tomber les barrières du tourisme traditionnel et aller à la rencontre des gens, aussi loin et reclus soient-ils. La tolérance vient de la connaissance et de la compréhension de l'autre.

**Vos suggestions**, bonnes adresses, souvenirs: [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com). Blogue: [ledevoir.com/liokiefer](http://ledevoir.com/liokiefer). **Les liens** vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur [LeDevoir.com](http://LeDevoir.com).

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS :

DERNIÈRE CHANCE! Toute une soirée avec le vigneron Alain Brumont, le vendredi 13 septembre. Menu spécial 8 services avec l'accord mets-vin, nuit et déjeuner à partir de 169,50\$/pers. en occ. double.  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) 1 877 245-2247

## 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 court ou long séjours disponibles.  
[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com) 418 829-2735 1-800-520-2735

## LAURENTIDES



## HÔTEL SPA WATEL - STE-AGATHE \*\*\*\*

Situé à Ste-Agathe entre St-Sauveur et Mont-Tremblant 31 chambres, toutes face au Lac des Sables, plusieurs terrasses. NOUVEAU : 5 spas extérieurs additionnels. Chambres classiques, supérieures et suites climatisées. Salle à manger réputée. Gratuit : avec hébergement accès à nos piscines int/ext. chauffées, bain vapeur, sauna sec, 8 spas ouverts de 09hrs.30 à 22hrs.30, plage et Wi-fi. Massothérapie et soins corporels sur place. Voisin immédiat du théâtre le patriote. Consultez nos forfaits ainsi que notre vidéo 360° au :

[www.hotelspawatel.com](http://www.hotelspawatel.com) 1 800 363-6478

## FLORIDE, U.S.A.

## RICHARD'S MOTEL - HOLLYWOOD

Très propre. Prix très compétitif. Condo, app., chambre, studio. Plusieurs endroits, aussi à Hallandale Beach, CAA.  
[www.richardsmotel.com](http://www.richardsmotel.com) 1-800-724-4431 (8h-16h)

## 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 "rolleybus", 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](http://www.elmwood-resort.com) 1 800 697-8566

## NEW-HAMPSHIRE, U.S.A.

## BRIARCLIFF MOTEL, NORTH CONWAY



Location idéale - à pied du village, restos, gare, magasins (Settler's Green à 1.5 mille). Très propre et abordable. Non-fum, pas d'animaux, a/c, cable, petit réfrigérateur. Proprio sur place. Très belle pisc. ext. chauffée. Certaines chambres ont une vue sur les montagnes, Wi-Fi et coupons pour mag. outlet. AAA. «Tarifs» Sem.: juin 69\$-129\$, juillet 89\$-149\$, août 99\$-169\$ et sept. 59\$-129\$. W/end : 10\$ extra. Vue montagnes 10\$ extra.  
[www.briarcliffmotel.com](http://www.briarcliffmotel.com) 1 800 338-4291

## NEW-JERSEY, U.S.A.

## DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC



De l'autre côté de la rue sur la plage, 2 pièces avec kitchenette, sundeck, piscine olympique/section enfant, BBQ, femmes de chambre, location de bicyclette près de la promenade en bois, et du terrain de jeu pour enfants sur la plage. Demandez nos spéciaux de juillet. 25-30 août : 5 nuits : 495\$+tx chambre type A (suite), 550\$+tx, chambre type B : suite équipée.  
**Réservez maintenant et économisez.**  
[www.diamondcrestmotel.com](http://www.diamondcrestmotel.com) 1 609 522-1700

## VÉNÉZUELA - MARGARITA

## PLAYA GUACUCO

Condos bien équipés, vue sur la mer à 100 m. de la plage. : avion+ condo : 28 jrs. à partir de \$1499. / pers. occ. dbl. et \$1359./pers. occ. quad. SPÉCIAL GOLFEUR : golf de \$20 à \$35. Avion + condo + golf ill. pour 28 jrs à partir de \$1919/pers occ.dbl. et \$1779 / pers. occ. quad.cart et caddie non obligatoire, accueil à l'aéroport, loc. auto, billets d'avion.  
[www.margaritagolfcondo.com](http://www.margaritagolfcondo.com) 438-832-9215  
Info. Mario

## BONS PLANS / ESCAPADES

## LANAUDIÈRE



## 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](http://abbayevalnotredame.com) 1 877-960-2891

## OUTAOUAIS

## Sur les traces des castors

CHARLES-ANTOINE ROUYER

à Wakefield

Explorer un labyrinthe d'eau en pédalo, sur les traces de castors et autre faune de marais, en famille, en couple, entre collègues ou en groupe scolaire : voilà ce qu'offre l'Eco-Odyssée de Wakefield, dans l'Outaouais.

À en croire l'enthousiasme d'une famille venue de Montréal, l'expérience est concluante. Au retour de la balade de plus d'une heure, l'ainée continuait ses recherches pour résoudre la dernière énigme du parcours sur la terre ferme. En prime, le spectacle de plusieurs castors en train de se rassasier de branchages de peupliers, à quelques mètres de là (visibles sur Internet en temps réel).

«Le marais est un milieu connu, mais peu accessible», résume Michel Leclair, le propriétaire du marais de 30 hectares, qui a aménagé le labyrinthe de 6,5 kilomètres et 64 intersections et qui nourrit les castors. Il a creusé les canaux de deux mètres de profondeur dans un ancien champ souvent inondé, racheté en 1997. L'eau s'est accumulée. Les castors sont arrivés, ont construit un barrage retenant l'eau. Les canaux se sont remplis progressivement et le marais s'est ainsi formé.

L'Eco-Odyssée offre depuis 2007 plusieurs parcours de chasse au trésor, de durées et de niveaux de difficulté différents. Des indices placés aux intersections amènent les visiteurs à prêter attention à la nature environnante pour répondre à un questionnaire.

Un livret plastifié, complet, abordable et très éducatif aide à distinguer plusieurs espèces d'oiseaux. Et une application pour iPod/téléphone (avec



ECO-ODYSSÉE

L'Eco-Odyssée, à Wakefield, est une bonne activité pour apprendre à lire la nature.

géolocalisation et le chant de chaque oiseau) est aussi disponible en sept langues.

L'Eco-Odyssée est une excellente activité pour apprendre à lire la nature et faire sortir les urbains en plein air.

Cet objectif rejoint le mandat de toute une vie de Michel Leclair, soit permettre à la faune, notamment aux castors, de cohabiter avec l'humain. Autodidacte et excellent vulgarisateur, il est depuis près de 30 ans le «M. Castor» du parc de la Gatineau voisin, où il a mis au point un système de contrôle du niveau de l'eau sans détruire les barrages mais sans inonder les divers sentiers.

L'Eco-Odyssée a reçu le Prix de l'entreprise touristique de l'année au Canada en 2009 et le Prix de l'entreprise écotouristique et d'aventure de l'année en 2010.

■ [eco-odysee.ca](http://eco-odysee.ca).

Collaboration spéciale  
Le Devoir

Pour réserver dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514 985-3456 ou [debilly@ledevoir.com](mailto:debilly@ledevoir.com)

## PLAISIRS

## TOURISME

Le village de Torgny étale à en donner le tournis ses charmes bucoliques au milieu des poules, des agneaux et des champs agricoles. Réputé pour son microclimat exceptionnellement doux, ses maisons aux couleurs pastel, aux pierres dorées et aux toits de tuiles romaines donnent une vague impression de Toscane.



Le village de Frahan, en Wallonie.

JEAN-LUC FLEMAL WALLONIE-BRUXELLES TOURISME

## WALLONIE

SUITE DE LA PAGE D 1

On peut visiter certaines de ses anciennes bâtisses, dont l'intrigant « chapitre ». Petite pause historico-linguistique : puisque c'était le seul endroit où les moines cloîtrés, donc contraints au silence, pouvaient demander la parole au grand monial, le mot « chapitre » aurait inspiré une expression du langage courant. C'est que, en cas de refus pour le requérant, on disait alors qu'il n'avait « pas voix au chapitre ».

## Le tournis à Torgny

Un peu plus loin, Torgny, qu'on a surnommé à raison « l'un des plus beaux villages de Wallonie », étale à en donner le tournis ses charmes bucoliques au milieu des poules, des agneaux et des champs agricoles.

Réputé pour son microclimat exceptionnellement doux, ses maisons aux couleurs pastel, aux pierres dorées et aux toits de tuiles romaines donnent une vague impression de Toscane.

Sur le versant de cette val-



BERNARD BOCCARA WALLONIE-BRUXELLES TOURISME

Le jambon d'Ardenne est un produit traditionnel de la région du même nom.



WALLONIE-BRUXELLES TOURISME

Le village de Poupehan-sur-Semois.

lée, tout juste à la frontière avec la France, on cultive aussi la vigne.

Et à la sympathique auberge La Grappe d'or, le craquement des pas sur le sentier de gravier qui mène aux chambres arrière rappelle l'ambiance d'une autre époque.

## Bruxelles au dessert

Si on a réservé Bruxelles pour le dessert, après une virée dans le ventre de l'Ardenne, il faudra se garder un peu de temps pour aller à la place du Grand Sablon et son Marché des antiquaires.

Ou encore pour voir la bro-

cante, plus populaire, du quartier des Marolles : on pourra faire quelques belles trouvailles parmi le dédale de gargots qui y sont étalés.

La rue des Renards, adjacente, abrite quant à elle des boutiques chouettes. C'est là aussi que nous avons dégusté

des mets typiques d'une saveur inégalée au Restobière, un petit resto de cuisine à la bière qui installe quelques tables sur le trottoir. Le proprio, Alain Fayt, poète et auteur à ses heures (dont *La cuisine à la bière*), ne tarit pas de calembours devant les clients. Un

parmi d'autres : « *Le monde s'effrite, mais pas en Belgique!* »

Le dessert, vous disais-je, en ce pays si semblable au Québec, où, d'ailleurs, les discussions sur... la langue occupent une place de choix, y compris à table.

Le Devoir

## En vrac

La brasserie François, à Namur, est l'un de ces estaminets typiquement belges.

À l'hôtel La Ferrière, à Bouillon, le copieux petit-déjeuner est rempli de bons plats maison et de produits du terroir. La terrasse de l'une des chambres de la bâtisse originale (il y a une nouvelle partie avec un spa) offre une vue imprenable sur le château médiéval.

La Table de Maxime, à Our, est un restaurant-hôtel installé dans une ancienne maison villageoise, où la belle terrasse au milieu d'un paysage bucolique n'a d'égale que les savoureux plats qu'on y sert. Au resto Le Sanglier des Ardennes, à Durbuy, on propose le terroir ardennais dans un décor bordé par la rivière Ourthe.

La Grappe d'or, à Torgny, est un hôtel-resto où la table regorge de produits régionaux, dont un excellent plateau, pardon, un véritable « chariot » de fromages.

Le restaurant Aux Armes de Bruxelles accueille depuis

1921 des célébrités de tous les milieux.

Le Belga Queen de Bruxelles, aménagé dans l'ancien Entrepôt aux grains du XIII<sup>e</sup> siècle, non seulement offre des mets délicieux, mais le resto lui-même est une curiosité, y compris les toilettes... mais on ne vous en dira pas plus ici!

Pour ceux qui aiment se frotter à la boue, à l'eau, à la terre, enjamber des roches, gravir des collines et... voir un peu de paysage à travers champs, Durbuy Adventure propose des randonnées accompagnées en quad.

Pour du magasinage à Bruxelles, on trouve de tout sur la rue Neuve, même de bons prix.

Lors d'un séjour à Bruxelles, une visite s'impose au musée Magritte, mais on souhaite aussi avoir du temps pour tous les autres, y compris le Centre belge de la bande dessinée.

Renseignements généraux : [belgique-tourisme.gc.ca](http://belgique-tourisme.gc.ca). Diane Précourt était l'invitée de Wallonie-Bruxelles Tourisme et d'Air Canada.

# Bon voyage

RENCONTRES D'INFORMATION

**LIEU : AUBERGE UNIVERSEL**  
**ADRESSE : 5000, SHERBROOKE EST**

**VOYAGES LAMBERT**

**www.voyages-lambert.com**  
 2105, ch. Ste-Foy, Québec 1.800.667.8042

**À MONTRÉAL, JEUDI 12 SEPT. 2013**

16h00

- MYANMAR Départ : 12 février 2014
- NAMIBIE - BOTSWANA - CHUTES VICTORIA - Départ : 22 avril 2014
- ROUMANIE, MOLDAVIE & BULGARIE - Départ : 9 février 2014

18h00

19h30

**À MONTRÉAL, DIMANCHE 15 SEPT. 2013**

10h30

- ISLANDE DE FEU & DE GLACE - Départ : 16 juin 2014
- VIETNAM & CAMBODGE - Départ : 9 février 2014
- INDE DU NORD & NÉPAL - Départs : 17 nov. 2013, & 16 fév. 2014
- COSTA RICA Départ : 14 mars 2014

12h30

- INDE DU NORD & NÉPAL - Départs : 17 nov. 2013, & 16 fév. 2014
- COSTA RICA Départ : 14 mars 2014

14h30

- INDONÉSIE, ENTRE MERS & VOLCANS - Départ : 4 avril 2014
- LE PÉROU & LA BOLIVIE - Départ : 28 mars 2014

**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 514 278-3535, poste 5232

<http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca>

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

## PLAISIRS

## PATRIMOINE

Depuis la nuit du 31 décembre 1912, où la belle société montréalaise assistait au gala officiel d'ouverture, de grosses pointures de tous les milieux ont martelé le sol de marbre du Ritz-Carlton, qui allait devenir une véritable institution.

## Le nouveau vieux Ritz

DIANE PRÉCOURT

Il n'y a pas plus mythique à Montréal. L'hôtel de la rue Sherbrooke, qui à l'origine devait s'appeler simplement le Carlton, fut le premier au monde à porter le nom de Ritz-Carlton, résultat d'une étroite collaboration avec le légendaire hôtelier suisse César Ritz, pionnier de l'hébergement de luxe.

Depuis le soir du 31 décembre 1912, où la belle société montréalaise assistait au gala officiel d'ouverture, de grosses pointures de tous les milieux ont martelé le sol de marbre de ce qui allait devenir une véritable institution.

Quelques années plus tard, l'établissement ne sera-t-il pas choisi pour faire le premier appel téléphonique transcontinental? Elizabeth Taylor et Richard Burton y ont même célébré leur mariage en 1964, et la liste des célébrités qui ont posé leurs valises dans l'enceinte du Ritz-Carlton est imposante.

**Des rénovations majeures ont entraîné la fermeture de l'hôtel pendant quatre ans**

Si, avec le temps, l'aura de la vénérable maison avait fini par souffrir quelque peu d'un certain relâchement, elle a regagné les étoiles perdues et repris du galon depuis sa réouverture, au printemps 2012 — année de son centenaire —, à la suite de rénovations majeures qui ont entraîné sa fermeture complète pendant quatre ans.

Ses 98 chambres et 31 suites ont donc été repapées suivant les nouveaux standards technologiques, tout en préservant l'âme de cet édifice néoclassique de style Palazzo. La façade, le foyer, la cour des palmiers, le salon ovale et le jardin ont été conservés et restaurés. Jusqu'au lustre de la salle de bal qui est d'origine. Quant à la suite royale, avec ses 4700 pieds carrés, ce serait la plus grande à Montréal.

Au cœur du Golden Square Mile, le Ritz-Carlton, regorgeant d'œuvres d'art, abrite également une nouvelle piscine intérieure — d'eau salée —, une rareté, surtout dans le centre-ville, chauffée à même l'excédent d'énergie provenant des cuisines, en plus du restaurant du célèbre chef Daniel Boulud où, contrairement à d'autres établissements de même acabit, le service est tout sauf guindé.



Comme d'autres parties de l'hôtel Ritz-Carlton Montréal, la cour des palmiers a été conservée et restaurée.

RITZ-CARLTON MONTRÉAL

## Chics, les condos

Dans la foulée des importantes rénovations dont a fait l'objet l'hôtel Ritz-Carlton Montréal ces dernières années, des condos ont été aménagés dans une partie de l'immeuble convertie à cette fin, à laquelle une aile a également été ajoutée. Certaines des 45 résidences Ritz-Carlton sont donc entièrement logées dans le nouveau segment, alors que d'autres chevau-

chent l'ancien et le nouveau. Mais toutes bénéficient des standards d'un hôtel de luxe, y compris les services de voiturier et de concierge.

La clientèle des acheteurs pour ces chics habitations serait à plus de 95% québécoise, selon la directrice des ventes Rucsandra Calin. Et, *nooooooon*, Pauline Marois ne fait pas partie des propriétaires aux résidences du Ritz, comme l'a propagé la rumeur il y a

quelques mois, rumeur qui court toujours, d'ailleurs.

L'explication de M<sup>me</sup> Calin : « *Le mari de la première ministre aurait été aperçu au restaurant de l'hôtel, Maison Boulud, en compagnie d'un agent immobilier muni d'un contrat...* » Les déductions, on ne peut plus faciles, ont donc vite circulé! Mais elles étaient erronées, tranche-t-elle une fois pour toutes.

Le Devoir

## VISITES GUIDÉES

## Le végétalisme chez Tours de la table

SOPHIE CHARTIER

L'entreprise Tours de la table, qui offre des visites gastronomiques guidées, propose aux gourmands de goûter à la culture végétalienne de Montréal. Une façon de s'ouvrir à un mode de vie différent tout en se faisant plaisir.

L'alimentation est la base de la santé. Les médecins recommandent à leurs patients d'éviter les régimes trop gras ou trop sucrés. Mais la culture d'abondance caractérisant notre époque peut rendre les solutions difficiles à tenir.

Mélissa Simard, cuisinière professionnelle, blogueuse culinaire, entrepreneure et passionnée de gastronomie, ne voit pas de restriction dans l'alimentation dite santé. C'est même un luxe.

La fondatrice de la toute jeune entreprise de tournées urbaines gastronomiques Tours de la table consacre une de ses activités guidées au végétalisme, cette philosophie alimentaire qui exclut toute uti-

lisation de produits de source animale (même les œufs et les produits laitiers) et à laquelle adhèrent 1% des États-Unis (Vegetarian Research Group, 2012). « *Le Montréal végétalien, c'est une communauté à part qui va vraiment à fond dans le mouvement de santé et d'écologie* », explique-t-elle.

Pour le néophyte, le parcours d'environ quatre heures permet de plonger dans un univers complètement nouveau. « *Jessaie de faire voir un resto, un lieu de production, un détaillant et un atelier de cuisine*, poursuit Mélissa Simard. *Je voulais promouvoir la transformation positive qui se produit quand on prend soin de nous et de notre environnement.* »

La visite commence dans l'épicerie BioTerre. Dès le début, les gens s'initient à une manière alternative de faire ses courses, une activité du quotidien assez banale. « *C'est une façon de voir autrement notre petite routine* », explique-t-elle.

Au fil des arrêts, l'expérience mène les participants

plus loin dans l'idéologie végane, allant même jusqu'à aborder le crudivorisme.

À l'Académie d'alimentation vivante Crudessence, on fait la rencontre de Stéphanie Audet, chef et spécialiste en gastronomie vivante (les amateurs peuvent changer en fonction des jours). « *Si l'on voit le changement d'habitudes alimentaires comme des privations, c'est là qu'on craque!* raconte la jeune femme à ses élèves attentifs. *Il faut y aller étape par étape.* »

Pour la clientèle végétalienne pratiquante, la visite est une occasion de voir les lieux de production des aliments qu'ils consomment quotidiennement. « *J'ai eu quelques végétaliens déjà convaincus*, dit-elle. *C'est bien, aussi, on a pu aller encore plus loin dans l'idéologie végétalienne avec eux!* »

Le Devoir

**Montréal végétalien**, par Tours de la table, de 160 à 200 \$ selon le groupe. [toursdelatable.com](http://toursdelatable.com).

## Côté nutrition

Selon le nutritionniste diététiste Jean-Philippe Drouin-Chartier, le fait d'adopter un régime végétalien peut contribuer à réduire le taux de cholestérol sanguin et la pression artérielle. L'alimentation *vegan* est de faible densité énergétique (peu de calories par rapport au volume de nourriture), riche en fibres et en certaines vitamines et minéraux, en plus d'être faible en gras saturés. Par contre, s'y lancer présente certains dangers. Plus un type d'alimentation exclut de produits animaux, plus les risques de développer des carences sont importants. « *Notamment en vitamine B<sub>12</sub>, vitamine D, acides gras oméga-3, calcium, fer et zinc*, explique le diététiste de Québec. *Ceux qui veulent débiter le végétalisme ou le végétarisme devraient consulter des sources fiables, comme les nutritionnistes, pour s'assurer d'une alimentation complète. Je recommande aussi d'informer le médecin de famille de votre pratique alimentaire.* »



MÉLANIE DUSSEAULT

Le « canard » du restaurant ChuChai, à Montréal.



## Vergers en région

MONTÉRÉGIE



**Verger de la Montagne**

Ouvert 7 jours/semaine  
118 chemin du Sous-Bois,  
Mont-Saint-Grégoire, J0J 1K0

450 460-2858  
[www.vergerdelamontagne.com](http://www.vergerdelamontagne.com)

MONTÉRÉGIE



575, Rang de la Montagne  
Mont-Saint-Grégoire  
(450) 347-9184  
[vergersdc.qc.ca](http://vergersdc.qc.ca)

• CRÉPÉRIE OUVERTE 7 JOURS SEMAINE\*  
• AUTOCUEILLETTE DE POMMES  
• BOUTIQUE GOURMANDE

DÉJEUNER ET DÎNER DE 9<sup>00</sup> À 16<sup>00</sup>  
SEPTEMBRE ET OCTOBRE.

[Vergers & Cidrerie Denis Charbonneau](https://www.facebook.com/Vergers-Cidrerie-Denis-Charbonneau)

LAURENTIDES



Cet automne, venez cueillir vos pommes et célébrer avec nous le 25<sup>e</sup> anniversaire du Verger Lamarche maintenant! 5 fois plus grand!

LE fabricant des produits Chantepon!®  
- Chez nous: Autocueillette, balade en tracteur, mini-ferme, aire de pique-nique et vue panoramique.  
- Boutique - Produits maison.  
- Bistrot et terrasses : Spécialité crêpes bretonnes, paninini, tartes et croustades.

**PROMOTION DU 25<sup>e</sup>**  
A l'achat d'une bouteille de cidre de glace, obtenez la 2<sup>e</sup>me GRATUITEMENT! 2 pour 25\$



175 Montée du Village, St-Joseph-du-Lac • 450 623.0695 • [www.vergerlamarche.com](http://www.vergerlamarche.com)

## PLAISIRS

## SAVEURS

Manuel Lamarre évolue dans le milieu de la restauration depuis son très jeune âge. Après avoir appris les rudiments de la boucherie et de la connaissance des plats servis dans les bistros, il se découvre un intérêt pour le service à domicile.



À travers ses confections, le chef Manuel Lamarre veut évoluer au sein de la gastronomie et parfaire ses connaissances des produits d'ici.

SOURCE MANUEL LAMARRE

## RECETTE DE LA SEMAINE

Pour 4 personnes

## Pintade rôtie aux pêches

1 belle pintade du Québec  
2 carottes coupées en cubes  
2 oignons coupés en cubes  
3 gousses d'ail écrasées  
2 tomates en morceaux  
30 ml de coriandre hachée  
250 ml de vin blanc  
250 ml de bouillon de volaille  
45 g de beurre  
1 gousse de vanille  
Sel et poivre au goût

## Garniture

30 g de beurre  
30 g de sucre d'érable  
4 pêches de l'Ontario pas trop mûres

Retirer les abats qui se trouvent à l'intérieur de la volaille. Assaisonner la volaille de sel et de poivre, puis ouvrir la gousse de vanille et la placer à l'intérieur. Ajouter les morceaux de beurre et déposer sur une plaque à four. Faire rôtir à 375 degrés durant 15 minutes, puis retourner la pintade et rôtir encore 20 minutes avant d'ajouter la garniture aromatisée de légumes sans la coriandre. Cuire de nouveau 30 minutes et ajouter le bouillon et le vin blanc. Cuire encore dix minutes et arroser souvent la volaille. Couvrir et finir la cuisson à feu doux encore 15 minutes. Retirer la volaille et laisser reposer dans un papier d'aluminium. Passer le bouillon au tamis et ajouter la coriandre. Réserver au chaud. Peler les pêches et retirer les noyaux. Faire fondre le beurre et faire revenir dans la poêle les joues de pêches avec le sucre d'érable. Quand celles-ci sont tendres, les arroser d'un peu de jus de cuisson le temps du dressage. Séparer la pintade en quatre parties. Mettre la vanille dans le jus et réchauffer le tout. Verser le jus sur les morceaux de volaille, ajouter les pêches et servir.

## DÉCOUVERTES

## Un grand bistro disparaît

Après nous avoir régales pendant 30 ans, le restaurant Julien ferme ses portes. La décision a été prise par le maître des lieux, Claude Foussard, qui a assuré une constance dans ce bistro du quartier des affaires. Il va désormais se consacrer à son autre établissement, le Phillips Lounge, à Montréal. On regrettera le meilleur tartare en ville, les calmars et les découvertes en vins que M. Foussard savait dénicher pour nous.

## Manuel Lamarre, chef à domicile



PHILIPPE MOLLÉ

Il est discret, presque timide, en tout cas effacé, ce jeune chef talentueux qui prend de la notoriété dans les cuisines des particuliers. Manuel Lamarre est ambicieux, rigoureux et toujours à l'affût des avancées dans son

à domicile qui œuvrent dans la région de Montréal.

## Un autodidacte

Manuel Lamarre évolue dans le milieu de la restauration depuis son très jeune âge. Après avoir appris les rudiments de la boucherie et de la connaissance des plats servis dans les bistros, il se découvre un intérêt pour le service à domicile. Aussi, le chef constate rapidement la qualité de la cuisine chez les

la fête des gens doit aussi être notre fête. Pas question d'arriver chez les gens avec des plats tout prêts. Sauf pour les bases de sauce, tout est confectionné dans les cuisines de ceux qui nous font confiance.»

## Les meilleurs l'emportent

Petit à petit, le chef à l'allure de Tintin sans son Milou a pris de l'assurance auprès d'une clientèle prestigieuse, qui le redemande: les Molson, les Bronfman, les Johnson et d'autres ne jurent que par lui. Les gens sont impressionnés par un tel talent, d'ailleurs honoré en 2012 par la Chambre de commerce de Sorel-Tracy, dans les volets création d'entreprise et talent.

M. Lamarre a gravi un à un les échelons du succès. Désormais, il veut évoluer au sein de la gastronomie, parfaire ses connaissances des produits d'ici, dont il est devenu un fier ambassadeur, et découvrir de nouveaux produits alimentaires dans le monde.

«Je ne serai jamais un chef vedette, précise-t-il. Mon plaisir, c'est de travailler dans une cuisine, de créer, de jouer avec des produits, en quelque sorte. C'est pour moi la meilleure récompense. Ensuite, lorsque mes clients disent que c'est chez eux qu'ils ont le plus aimé consommer des plats, alors, le bonheur est total. Et quand nous arrivons chez les gens, tout est impeccable; quand nous repartons, ça doit être la même chose.»

La concurrence? «C'est bon pour moi et pour le métier car, ici comme ailleurs, les meilleurs l'emportent.»

Pour rejoindre Manuel Lamarre: [comfortchef.ca](http://comfortchef.ca). Une autre adresse pour des services à domicile, avec la chef Marie-Pierre Denis: [chefavotreservice.com](http://chefavotreservice.com).

Philippe Mollé est conseiller en alimentation.



PHILIPPE MOLLÉ

Manuel Lamarre relève le défi de réaliser chez les épicuriens des repas axés sur la découverte.

En quelques mois, sa renommée a dépassé la Montérégie et il fait désormais partie de l'élite des chefs à domicile qui œuvrent dans la région de Montréal.

domaine, la cuisine.

Originaire de Saint-Jean-sur-Richelieu, il a appris son métier d'abord à Montréal, puis a décidé de retourner s'installer dans la région de Sorel-Tracy.

Manuel Lamarre relève le défi de réaliser chez les épicuriens des repas axés sur la découverte. Plus encore, il favorise les connaissances en matière d'œnologie avec son collègue et ami sommelier Patrick Béasse. En quelques mois, sa renommée a dépassé la Montérégie et il fait désormais partie de l'élite des chefs

gens et leur attrait pour les livres et les revues culinaires. Il découvre également une clientèle qui refuse de plus en plus de payer à prix fort le vin servi dans les restaurants.

Il ne lui en faut pas plus pour se lancer dans la mise en valeur des produits intéressants du Québec et pour faire voyager les consommateurs à travers les meilleurs produits du monde, à un coût abordable.

Manuel Lamarre se défend bien d'être un traiteur: «Nous préparons les mets sur place et

## BIBLIOSCOPIE

ÉTATS-UNIS, LE BEST OF  
Mélanie Martin  
Éditions Hachette cuisine,  
189 pages, Italie, 2013

Ce petit ouvrage fort sympathique démontre, dans la collection «Fait maison», qu'il existe des mets typiquement américains, comme les pommes de terre *hash browns*, par exemple, ou encore les fameux *crab cakes* de la Louisiane. Mais ne vous inquiétez pas: on y retrouve aussi les burgers, les hot-dogs et la tarte à la citrouille!



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](http://www.estiatoriomilos.com)

**TERRASSE  
BRUNCH  
MENU FIN DE SOIRÉE**

RESTAURANTLEMEAC.COM 514.270.0999  
1045 AVENUE LAURIER OUEST, OUTREMONT

**LEMÉAC**

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, CONTACTEZ ÉLYES BEN M'RAD AU 514 985-3457 OU EBENMRAD@LEDEVOIR.COM

## Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2471

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

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

2470

## 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](http://www.les-mordus.com)

# JARDINS

## Plus verte, la banlieue

Après avoir combattu les îlots de chaleur de la métropole, le Centre d'écologie urbaine de Montréal rend visite à Longueuil



LISE GOBEILLE

Le Centre d'écologie urbaine de Montréal (CEUM) a transformé le quotidien de nombreux résidents d'habitations à loyer modique dans la métropole. Puis l'organisme a traversé le fleuve afin de contribuer à améliorer la qualité de vie de Longueillois, avec le projet Vert chez vous.

Fort d'une solide expérience grâce à la réalisation, de concert avec l'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM), du projet La Ville en vert, qui a permis le verdissement de 65 ensembles de HLM, le CEUM poursuit sur sa lancée avec Vert chez vous, un projet réalisé avec l'Office municipal d'habitation de Longueuil (OMHL). Le tout premier objectif: réduire les effets de la chaleur sur la santé des personnes âgées, des jeunes enfants et des familles.

Comme le verdissement est un moyen de créer des îlots de fraîcheur, une dizaine d'interventions vertes seront réalisées aux habitations de l'OMHL. Les travaux, qui ont commencé cet été et qui devraient se terminer à l'automne 2014, auront déjà permis la création d'un jardin communautaire, le verdissement de plusieurs zones bétonnées et un premier essai de stationnement écologique.

Les bienfaits du verdissement ont maintes fois été prouvés et chaque dollar investi dans ce domaine rapporte beaucoup. Un environnement végétalisé est apaisant, réduit le stress, augmente la productivité, rehausse la satisfaction et le bien-être, diminue l'agressivité et la violence et procure des espaces de loisirs. De plus, les jardins communautaires favorisent la socialisation et la sécurité alimentaire. Important, le verdissement? Et comment!

L'approche du Centre d'écologie urbaine de Montréal, influencée par les principes



Trois rencontres sont planifiées avec les résidents pour tout projet qui transforme leur milieu de vie. David Garant, conseiller en aménagement au CEUM présente le projet Vert chez vous à Longueuil.

d'écologie sociale, soutient une société juste, inclusive, écologique et démocratique. Lors d'interventions, l'approche de ses membres valorise la participation des citoyens aux décisions qui ont un impact sur leur milieu. Par exemple, pour tous les projets qui ont des répercussions sociales, comme ceux qui seront réalisés à l'OMHL, trois rencontres ont lieu avec les résidents sur une période d'environ six mois: une séance d'information, un atelier de design et un autre de validation.

Chaque fois, les résidents sont invités à donner leur opinion et à intervenir pour que l'aménagement convienne à leurs besoins et qu'ils se l'approprient. Quant aux sites techniques qui ont un impact moindre sur le milieu, une seule rencontre est nécessaire. L'équipe de verdissement et d'agriculture urbaine du CEUM qui travaille sur ce projet est composée de la

chef Saleema Hutchinson, du conseiller en aménagement David Garant, de l'architecte du paysage Alexandre Guertin et de l'organisatrice communautaire Maryse Poisson, un personnel approprié pour ce travail particulier. En dernier lieu, un comité de gestion commun se rencontre tous les deux mois pour s'assurer que les choses se déroulent bien.

À Longueuil, donc, dans le cadre du projet Vert chez vous, trois sites «Change la vie» ont été créés: un sur la terrasse Georges-Jutras, un autre aux maisonnettes Berthelet et un autre encore aux Habitations Bienville. Au final, 170 arbres, 257 arbustes, plus de 200 vivaces et une cinquantaine de grimpantes auront été plantés. Dans le choix des végétaux, les indigènes obtiennent toujours la faveur, de même que ceux qui ont des fruits comestibles comme les mûriers, les groseillers et les bleuetiers.

Enfin, un projet novateur sera conçu: un premier essai de stationnement écologique avec une bande de biorétention, au 620, rue Norbert. La bande de biorétention de ce site technique sert au déversement de l'eau de pluie et sera aménagée avec des graminées, des arbustes et des arbres. Vivement la multiplication de projets semblables!

Le Centre d'écologie urbaine de Montréal fait un travail extraordinaire. Il a amélioré la qualité de vie de plus de 5000 Montréalais et 500 Longueillois. De plus, son approche alliant verdissement et démocratie participative, pour ce type de projet, est louable.

Le projet Vert chez vous s'est concrétisé grâce à un partenariat entre l'Office municipal d'habitation de Longueuil, l'Institut national de la santé publique du Québec et le Centre d'écologie urbaine de Montréal.

CENTRE D'ÉCOLOGIE URBAINE DE MONTRÉAL

### À VOIR ET À ENTENDRE

Chaque dimanche, la **Maison Saint-Gabriel** propose des conférences sur divers sujets horticoles. Ce week-end, l'auteur de ces lignes est la conférencière. Le sujet: les arbrisseaux, ces arbres à petit développement qui sont un excellent choix pour les terrains restreints. La conférence de style informel se donne dans le potager de la plus vieille maison de ferme de Montréal. Au plaisir de vous y rencontrer! Les arbrisseaux en aménagement, 8 septembre, de 12 h à 13 h, à la Maison Saint-Gabriel, 2146, place Dublin, Montréal.

**Espace pour la vie**, au Jardin botanique de Montréal, expose une œuvre inédite en collaboration avec les Jardins fruitiers de Laquenexy: une mosaïque de pommes représentant une œuvre colorée de l'artiste abénakise-wendat Christine Sioui Wawanoloath, *Petite tortue fabrique le Soleil*.

### AU JARDIN CETTE SEMAINE

**Au potager**, on récolte, on récolte et on récolte: c'est l'abondance en ce moment et il faut y retourner souvent pour cueillir à la maturité idéale.

**Au jardin**, les températures plus fraîches donnent envie d'entreprendre des travaux. C'est donc le temps d'enseigner la façon d'acquiescer des connaissances et de connaître les spécificités horticoles (zone, type de sol, insectes) de votre région et parfois de mettre la main sur des plantes originales.

Dure, dure année pour la **tache goudronneuse de l'érable de Norvège**: beaucoup d'arbres sont gravement touchés et il n'y a pas de solution à proposer. En prévention pour l'année prochaine, on ramasse les feuilles infestées et on les envoie au compost industriel.

### POUR VOTRE BIBLIOTHÈQUE

**CUEILLETES SAUVAGES**  
Bernard Bertrand  
Annie-Jeanne Bertrand  
Collection «Terra curiosa»  
Plume de carotte, 2013,  
136 pages



Pendant des millénaires, les plantes sauvages ont été la base de notre alimentation, bien plus longtemps, en fait, que l'agriculture. De quatre à six millions d'années durant, nous et nos ancêtres n'avons consommé que des plantes que nous récoltions dans la nature. Ce n'est que depuis cinq à dix mille ans que nous les produisons. Aucune cause précise n'a eu raison de cette pratique, mais son association aux périodes difficiles et à une alimentation de survie et, surtout, l'arrivée de l'agriculture industrielle ont signé son arrêt de mort... temporairement. Car la cueillette des plantes sauvages a fait un retour avec la mouvance post-soixante-huitarde et continue de faire de plus en plus d'adeptes.

Trois raisons semblent dominer: le choix personnel, la recherche de saveurs nouvelles et le rééquilibrage alimentaire. Complètement en dehors du système économique, la cueillette est encore meilleure puisqu'elle n'a rien coûté et n'est pas taxée. De surcroît, selon les auteurs, les plantes sauvages, si on les compare lors d'analyses à leurs proches parentes cultivées, contiennent plus de

protéines, de glucides, de lipides, de vitamines et d'éléments minéraux.

*Cueilletes sauvages* est un délicieux bouquin, magnifiquement illustré, où l'on découvre en première partie l'histoire culinaire des sauvageonnes, la façon dont elles ont acquis leur mauvaise réputation, les maintes raisons d'en manger de nos jours et des conseils pratiques pour la récolte. Puis, en deuxième partie, 46 plantes sont décrites avec leur intérêt alimentaire et leurs vertus médicinales. Précisons que certaines d'entre elles ne croissent pas à l'état sauvage au Québec mais peuvent y être cultivées.

Afin de donner des idées pour apprêter les belles récoltes, un joli livret de 16 pages proposant des recettes originales accompagne le livre.

### MOTS CROISÉS

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

#### HORIZONTALEMENT

- Plat du Québec - Déterminant démonstratif.
- Plante rudérale - Minable.
- Comme le drapeau canadien - Douze.
- Marque la similitude - Blagues.
- Mouvement indépendantiste basque - Prénom masculin.
- Lettre grecque - Exister.
- Fin - Certain.
- Note de service - Embarras.
- Qui est débauché - Se promène au hasard.
- S'amuser - Couper.
- Le Sahara - Cuve de cuisine.
- Rognes - Sous pression.

#### VERTICALEMENT

- Nounours - Jour.
- Décoré - Qui vient en tête.

- Profitables - Code télégraphique.
- Bagarre - Craintives.
- Temple aztèque.
- Sixième son de la gamme - Morceaux de boeuf.
- Titre donné à un cardinal.
- Gai - Augmenter.
- Indique une addition - Au fond de la bouteille - Interne.
- Justes - Point de vue.
- Peau - Perdues.
- Être en vie - N'a ni feu ni lieu.

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

SOLUTION DU DERNIER

### Mots-croisés du samedi

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

#### Horizontalement

**I.** Le mal contre le mal. **II.** Met le feu aux poudres. Accord au sud de la Loire. **III.** Alimente la production ouvrière. Créa un malaise. **IV.** S'arrange pour que chacun soit bien à son poste. Dangereux quand il dépasse. **V.** A gauche comme à droite elle est au pouvoir. Rayé en Méditerranée. **VI.** Sorte de flûte. Pueblos de l'Arizona. La première à sortir du Chaos. **VII.** Se rend. Possessif. Confession. **VIII.** Bien charpenté. Très légers. **IX.** Consommateur souvent oublié. Joli cœur. Démonstratif. **X.** Accompagnent princes et altesses.

#### Verticalement

**1.** Une fois pris il ne faudra pas le manquer. **2.** Expulsasse avec force. **3.** Tapât dans l'œil. Tête de sardine. **4.** Période chaude. Glisse dans la descente. **5.** Répandu chez le poète. Préposition. **6.** Titre chez Elisabeth. Grément du voilier. **7.** Bout d'aluminium. Dans les marécages de Louisiane. **8.** Personnel. Circulent chez les Moldaves. Bien court. **9.** Pour les bâtisseurs en herbe. Pris en main. **10.** Piégés. Cale sur l'établi. **11.** Charles de Beaumont. Bien combiné. **12.** Risquent de choquer votre décence.

Philippe Dupuis

#### Solution du n° 156

**Horizontalement**  
**I.** Sourcilieuse. **II.** Action. Irien. **III.** Luisantes. Ag. **IV.** Ill. Rd. Mur. **V.** Vaincue. Ce. **VI.** Art. Ksi. Vi. **VII.** Tiers. Kermes. **VIII.** Is. Cédipiens. **IX.** Otai. Rn. Elie. **X.** News magazine.

**Verticalement**  
**1.** Salivation. **2.** Oculariste. **3.** Utilité. Aw. **4.** Ris. Rois. **5.** Coaccusé. **6.** Inn. Dra. **7.** Trekking. **8.** Lied. Sep. **9.** Ers. Ciriez. **10.** Ui. Me. Méli. **11.** Seau. Venin. **12.** Engraisée.

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 157

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde