



Cirque Des acrobates, des chevaux et du rêve avec la troupe Eskaringa *Page D 3*



Jardins Alain Cuerrier, l'un des rares ethnobotanistes du Québec *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24 JUILLET 2016



La rivière Chicotte. Ci-dessous : la chute Vauréal.

CAROLINE MONTPETIT LE DEVOIR

TOURISME CÔTE-NORD

ANTICOSTI l'île convoitée

On la croirait presque vierge. Elle est pourtant fréquentée par l'homme depuis la nuit des temps. Surgie au milieu du golfe du Saint-Laurent, quelque part entre Gaspé et Havre-Saint-Pierre, l'île d'Anticosti, avec ses 7923 kilomètres carrés de nature, n'a pas seulement de quoi faire rêver d'éventuels prospecteurs de pétrole.

CAROLINE MONTPETIT
à Anticosti

La nature sauvage de l'île, ses canyons et ses rivières d'eau claire, la faune et la flore qui s'y ébrouent en liberté, son sol truffé de fossiles datant de temps immémoriaux, son histoire tissée des projets de grandeur du chocolatier français Henri Menier, de naufrages, mais aussi de convoitise par les plus grandes puissances mondiales, en font un endroit absolument distinctif.

Relativement difficile d'accès, peu peuplée, Anticosti possède des trésors qui demeurent des secrets bien gardés, hormis tout le plat qu'on fait de son hypothétique sous-sol pétrolier. C'est pourtant le tourisme qui apparaît à chacun comme la solution de remplacement principale à l'exploitation pétrolière. Mais pour vraiment apprécier Anticosti, il faut être sur place.

Le sol de l'île est formé de roches datant de plus de 400 millions d'années, alors que toute la Gaspésie et la Côte-Nord étaient enfouies sous un océan peu profond soumis à

un climat tropical. C'est de cette époque que datent les fossiles animaux que l'on trouve un peu partout, incrustés dans les éclats de roches sédimentaires qui forment des canyons et des grottes.

Puis, poussée par la dérive des continents, l'île a migré sous nos latitudes, et les autochtones en ont fait un territoire privilégié pour

Relativement difficile d'accès, peu peuplée, Anticosti possède des trésors qui restent des secrets bien gardés, hormis tout le plat qu'on fait de son hypothétique sous-sol pétrolier

chasser l'ours. L'animal devait en effet y vivre comme au paradis, parmi les rivières regorgeant de saumon, les petits fruits qui y poussaient en telle abondance qu'on aurait pu en faire le commerce, comme l'ont noté les contemporains d'Henri Menier qui ont habité l'île.

Aujourd'hui, on considère qu'il n'y a plus d'ours à Anticosti puisqu'on y aurait aperçu le dernier en 1980. Chassé par l'humain,



PIERRE TRUDEL

mais aussi concurrencé dans sa consommation de fruits par l'omniprésent chevreuil, espèce introduite dans l'île par Henri Menier et qui y compte aujourd'hui plus de 100 000 têtes, l'ours noir a tout bonnement disparu.

Aujourd'hui, la Société des établissements de plein air du Québec (SEPAQ) occupe la moitié de l'île. Pour accueillir les touristes dans ses installations, c'est elle-même qui nolisera les vols de la compagnie Chronoaviation.

Au village de Port-Menier, où atterrit l'avion, la SEPAQ tient une auberge et un restaurant, entièrement reconstruit en 2011 après un incendie. La chaudière de fruits de mer y vaut le détour, comme la visite de la petite exposition sur l'histoire de l'île.

Mais pour vraiment plonger dans les petits et les grands secrets d'Anticosti, rien ne vaut les « petites histoires de la grande île » que raconte Luc Jobin, dans un film à budget restreint réalisé en 2013 par Jean-

François Labelle et qu'on peut trouver au magasin général du coin, L'Accommodeur Malouin.

Jobin y raconte notamment comment Henri Menier, qui était un ami du directeur du jardin zoologique du Bronx, lui avait fait don de plusieurs ours d'Anticosti.

L'un d'eux, particulièrement costaud, s'est enfui du zoo et s'est engouffré dans un tramway de New York, semant la terreur parmi les passagers. L'ours a finalement été abattu par les policiers new-yorkais, une fin que ne laissait pas présager sa naissance dans les boisés sauvages d'Anticosti.

Partant de Port-Menier, il faut impérativement louer un camion de la SEPAQ qui permettra de gagner le lieu de la réservation et de circuler à travers l'île pour la durée du séjour.

Les chalets de la société sont généralement regroupés autour de rivières à saumon, la Vauréal, la Chicotte, la Patate ou la Jupiter, la plus prisée par les amateurs de pêche à saumon, qui y réservent des forfaits à grands frais.

VOIR PAGE D 2 : ANTICOSTI

PLAISIRS

TOURISME

Anticosti se laisse connaître doucement. On circule par les routes de bois qu'ont tracées les compagnies forestières qui ont un jour été propriétaires de l'île. À un détour du chemin, on débouche sur la mer, qu'on regardera pendant des heures pour voir sauter des baleines, pêcher des phoques ou entendre chanter les huards.



PIERRE TRUDEL

Baignade à la chute Kalimazoo

ANTICOSTI

SUITE DE LA PAGE D 1

Anticosti se laisse connaître doucement. C'est par les routes de bois, qu'ont tracées les compagnies forestières qui ont un jour été propriétaires de l'île, qu'on circule. À un détour du chemin, on débouche sur la mer, celle que l'on regardera ensuite pendant des heures pour voir sauter des baleines, pêcher des phoques ou entendre chanter les huards. Partout, partout, gambadent des chevreuils, heureux habitants de cette île où ils n'ont pas de prédateurs sauf l'homme, au moment de la chasse, à l'automne.

Les chalets Vauréal, où loge mon trio familial père, mère, enfant, se situent quant à eux à l'embouchure de la rivière du même nom. Le lieu, situé sur la rive nord de l'île, à l'avantage d'être à distance raisonnable d'un certain nombre de sites à voir. Par temps clair, on prend la route du canyon de la chute Vauréal, à quelques kilomètres au sud. C'est là que la



Un dessert au restaurant de la SEPAQ, à Port-Menier. À droite: la plage devant les chalets Vauréal de la SEPAQ, généralement regroupés autour de rivières à saumon.

rivière Vauréal chute subitement de quelque 79 mètres, avant de poursuivre sa route jusqu'à la mer.

Après l'avoir contemplé d'en haut, un sentier permet de s'y rendre par la rivière. Un trajet de quelques heures aller-retour qu'on fait chaussé de souliers d'eau, et au terme duquel on peut prendre un bon lunch au pied de l'impressionnante cascade, et même faire une saucette dans le bassin où

fraie le saumon, si la température le permet.

Car, si le golfe du Saint-Laurent est franchement glacial sous ces latitudes, l'eau des rivières, chauffée par le soleil, est quant à elle très fréquentable. Au sud de l'île, après un trajet de deux heures au travers des bois, on atteint notamment la rivière Chicotte où on se baigne aussi en regardant les caplans sauter hors de l'eau.

Nous ne sommes pas seuls à apprécier la chaleur du soleil. Tout le long de la côte, un sentier qu'on appelle l'échouerie permet d'observer les troupeaux de phoques qui se chauffent sur les roches, tout handicapés qu'ils soient lorsqu'ils touchent le sol, eux qui n'ont pas de pattes mais un simple gros ventre sur lequel ils glissent en se tortillant maladroitement.

«Les phoques migrent, explique Cow-Boy, alias Stéphane Villemure, qui s'occupe des installations de ce secteur pour la SEPAQ. Tout récemment, on pouvait en voir des milliers.»

Par temps couvert ou pluvieux, on peut aussi prendre la route de la grotte à La Patate, la troisième en importance au Québec, pour qui ne recule pas devant la perspective de tâter les entrailles de la terre. Casqués et éclairés avec des lampes de poche frontales, nous nous glissons, fiston et



PHOTOS CAROLINE MONTPETIT LE DEVOIR



Au lac à l'Original, nos pêcheurs reviennent après deux heures à peine avec dix belles truites rutilantes.

moi, entre la cathédrale, la grande salle, celle du Gour ou la salle du céphalopode, où l'on peut admirer le fossile d'une bête du même nom incrusté dans la paroi.

Cette grotte n'a été découverte qu'en 1980 par un guide de chasse. Plus tard, des géographes de l'Université de Sherbrooke l'ont cartographiée: elle fait 625 mètres de long mais seulement 580 ont pu être explorés. Mon fils apprécie plus que moi la beauté

étrange et humide de l'intérieur terrestre, où l'on peut observer une colonie de grenouilles qui ne voient jamais la lumière.

Devant la perspective de ramper durant 18 mètres pour me rendre à la salle des draperies, où tombent les stalactites et montent les stalagmites, je renonce et retourne en hâte à l'air libre.

Ce sont les chasseurs qui fréquentent le plus l'île d'Anticosti en touristes. La SEPAQ considère qu'ils représentent plus de 90% de sa clientèle sur place. Mes deux hommes, le grand et le petit, se procurent quant à eux un droit d'accès pour pêcher la truite au lac à l'Original, où les fosses sont connues.

Ils reviennent au bout d'à peine deux heures avec dix truites rutilantes, tellement belles qu'il fait de la peine de les regarder cuire. On les dégustera pourtant avant de retourner compter les étoiles sur la plage ou écouter de nouvelles histoires de Luc Jobin sur la Grande Île.

Ce dernier dit notamment connaître l'existence de quelques trésors toujours enfouis à Anticosti. L'un d'eux est constitué des pistons de platine de l'une des premières voitures à avoir été utilisée en Amérique. C'est Henri Menier qui l'avait fait venir sur l'île. Rappelons

que ce riche homme d'affaires avait acheté l'île en 1895 et en avait fait son terrain de jeu, y construisant un château dont on peut encore voir les fondations et même un chemin de fer pour transporter les denrées. Menier avait frappé sa propre monnaie, que tous utilisaient sur l'île.

Mais l'une des histoires les plus incroyables que raconte Jobin est sans doute celle voulant que le III^e Reich de Hitler ait été intéressé à acheter Anticosti en 1938, prêtant à être attiré par ses ressources naturelles.

Il est vrai qu'un groupe d'experts allemands s'est montré très intéressé à acheter l'île lorsqu'elle a été mise en vente, à cette époque, par la Consolidated Paper Corporation. «Son but avoué était de mener une étude des ressources boisées», écrit Robert H. Thomas dans un article publié en 2001 dans la *Revue militaire canadienne*, mais certains ont cru qu'il s'agissait d'officiers de l'armée et de la marine.»

La transaction n'a jamais été complétée et l'île a finalement été achetée par le gouvernement du Québec en 1974. Mais il est permis de penser, compte tenu du contexte mondial de l'époque, qu'elle aurait pu changer la face du monde.

Le Devoir

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Sorties d'un jour et voyages:

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

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330



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! «TripAdvisor Certificate of Excellence».

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

NEW-JERSEY, U.S.A.

DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC

Promotions pour les Canadiens. Réservez maintenant et économisez sur vos vacances. Restez de 5 à 7 nuits et recevez 10% de réduction sur notre tarif régulier en juillet et août. Pour obtenir le 10% de réduction, vous devez mentionner le code Journal Canadien au moment de la réservation.

● 19 au 24 juin : 4 nuits 500 \$, 5 nuits 650 \$ ● 27 juin au 2 juillet : 5 nuits 600 \$
● 10 au 17 juillet : 5 nuits 795 \$, 7 nuits 1 140 \$ ● 21 au 26 août : 5 nuits 795 \$
● 28 août au 2 septembre : 5 nuits 550 \$

Pour plus d'informations, contactez-nous au 1 609 522-1700
et au www.diamondcrestmotel.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
Caroline Filion au 514 985-3444 ou cfilion@ledevoir.com

En vrac

Voyager à Anticosti n'est pas économique. Les coûts de la nourriture et de l'essence y sont particulièrement élevés, comme c'est généralement le cas en région éloignée. Cependant, la Société des établissements de plein air du Québec (SEPAQ) offre depuis quelque temps des forfaits visant à attirer les familles.

Le forfait familial en chalet, incluant le transport en avion à partir de Mont-Joli, le camion et l'hébergement, est de 430 \$ par personne pour deux adultes et deux enfants payants, pour trois nuits, taxes en sus. Les repas et l'essence ne sont pas

compris. Des forfaits famille pour sept nuits sont également disponibles pour 690 \$ par personne, plus taxes.

À partir de la mi-juillet, on peut également prendre l'avion depuis Montréal ou Québec pour 99 \$ de plus par personne.

Les groupes de quatre qui souhaitent un hébergement avec la restauration comprise peuvent loger à l'accueil MacDonald, au bord de la mer, à partir de 915 \$ par personne pour trois nuits.

Pour en savoir un peu plus sur l'île, les éditions Sylvain Harvey ont publié en 2005 un livre de textes et de photos d'Alexandre L. Gaudreau et Yoanis Menge: *Lumière sur Anticosti*.

Il existe aussi à Port-Menier un petit musée qui expose des objets faisant référence à l'histoire de l'île.

PLAISIRS

SPECTACLE

Sur une habile trame poétique et philosophique, les artistes d'Eskaringa témoignent du tiraillement inhérent à la condition humaine : a-t-on vraiment une prise sur sa destinée? Que signifie devenir grand? On rit beaucoup. On réfléchit, aussi.

BAIE-SAINT-PAUL

Des acrobates, des chevaux et du rêve

En piste avec le cirque équestre Eskaringa

CATHERINE FERLAND
à Baie-Saint-Paul

La région de Charlevoix jouit d'une belle tradition dans l'art du cirque. C'est donc à Baie-Saint-Paul, dans un splendide écrin à la fois naturel et patrimonial, que le cirque équestre Eskaringa a érigé son chapiteau pour y présenter son nouveau spectacle, *La bonne aventure*. Même en cette ère numérique, le charme circassien opère toujours, pour les petits autant que pour les grands.

Pour sa quatrième année d'existence, la troupe d'Eskaringa a choisi un thème bohémien. Sous la direction artistique de Frédérique Foiret, dans une mise en scène d'Émilie Gilbert-Gagnon, près d'une trentaine d'artistes, humains et animaux, se partagent la piste en faisant vivre au public des émotions fortes.

La scénographie (décors et costumes) de Carole-Anne Turcotte fait gentiment écho à l'imaginaire gitan avec ses cramoisés, ses ors, ses pourpres et ses indigos mettant en valeur la beauté et le travail des saltimbanques.

On rit beaucoup. On réfléchit, aussi.

C'est que, si les enfants adorent les pitreries des clowns, les numéros d'animaux savants (notamment le cochon Idéfix!), la grâce des chevaux et les prouesses des acrobates, les adultes seront sensibles au propos sous-jacent.

Sur une habile trame poétique et philosophique, ces artistes témoignent en effet du tiraillement inhérent à la condition humaine : a-t-on vraiment une prise sur sa destinée? Que signifie devenir grand?

«J'aurais voulu être un artiste», se disent nombre d'adu-

ltes en revêtant leur gris veston... La qualité des numéros d'Eskaringa se double donc de ce second degré maniant habilement émotion, réflexion et rêves d'enfant.

Deux heures de magie qui transporte. Oui, les représentations en soirée se terminent par conséquent un peu tard... mais notre boule de cristal nous dit que vous ferez de très beaux rêves!

LA BONNE AVENTURE

Sous chapiteau (*beau temps, mauvais temps*), 350 places disponibles. Représentations en après-midi (24, 29 et 31 juillet, puis 3 et 7 août) ainsi qu'en soirée (27, 28 et 30 juillet, puis 4, 5 et 6 août) au boisé du quai de Baie-Saint-Paul. Information et billetterie : cirqueequestre.com.

En passant par là...

Pour les pressés

Pas le temps de faire le tour des producteurs? On peut se procurer en une seule halte la plupart des produits du terroir charlevoisien, dont, bien sûr, les fromages Hercule, Fleurmier et Origine.

Laiterie Charlevoix, 1167, boulevard Mgr-de-Laval (route 138), Baie-Saint-Paul ☎ 418 435-2184.

Pour les gourmands

Les chèvres de Didier et Fanny se baladent allégrement aux alentours pendant que vous goûtez aux savoureux fromages produits sur place. On y accède par la route 138. Une visite coup de cœur.

Chèvrerie Charlevoix, 131, rang Saint-Jean-Baptiste, Sainte-Agnès ☎ 418 439-3839.

Pour les amoureux de l'art

Ce n'est pas un secret, les galeries d'art foisonnent dans le secteur. Prévoyez quelques heures pour arpenter la rue Saint-Jean-Baptiste, arrêter au petit bonheur la chance et aboutir au bistro juste à temps pour l'apéro.

Chez Bouquet Éco-bistro, 39, rue Saint-Jean-Baptiste, Baie-Saint-Paul ☎ 418 435-6839.

Collaboratrice
Le Devoir



CATHERINE FERLAND

Même en cette ère numérique, le charme circassien opère toujours, pour les petits comme pour les grands.



CATHERINE FERLAND

Près d'une trentaine d'artistes, humains et animaux, se partagent la piste en faisant vivre au public des émotions fortes.



MAGALI BOULET

BON VOYAGE

Les Merveilles de l'Inde du Nord et du Rajasthan

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

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

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

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

LE GROUPE V.I.P.

Tél : 514-844-3616 / 1877 887-7843
www.legroupevip.com
info@legroupevip.com
2055 rue Peel #525,
Montréal, QC H3A 1V4

Permis du Québec

LE MYANMAR DORÉ AU FIL DU FLEUVE IRRRAWADDY

Navire nolisé exclusivement pour Voyage Louise Drouin



Groupe guidé par M. Dino Riccio et accompagné par Louise Drouin

Du 25 novembre au 14 décembre 2016

Navire 5* de seulement 34 passagers
pour 24 membres d'équipage.

La beauté des escales de cette croisière
fluviale vous émerveillera !

ÉLUE
Meilleure agence
spécialisée au Québec

TOUS LES DÉTAILS ET VIDÉO DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUISEDROUIN.COM 1 888 475-9992

LA VITRINE



ART DE VIVRE

SPRITZ

Talia Baiocchi
et Leslie Pariseau
Traduction de Cécile Giroldi
Éditions Marabout
Paris, 2016, 176 pages

Parce qu'ils ne pouvaient supporter le goût trop corsé des vins de ce nord de l'Italie qu'ils occupaient au XIX^e siècle, puis ensuite pendant la Grande Guerre, des soldats autrichiens, sans doute biberonnés aux rieslings acides, adouciront innocemment leur boire d'une banale lampée d'eau. Ils concevaient ainsi, sans le savoir, le premier prototype de spritz, mythique cocktail vénitien qui, à la faveur d'une énergique campagne publicitaire d'Aperol, colonise aujourd'hui les buvettes de la planète entière par l'entremise de son incarnation canonique, mêlant prosecco, liqueur amère et eau pétillante. Récit d'une excursion sur la route du plus pétillant des drinks doublé d'une kyrielle de recettes, ce beau livre tout aussi abordable que coloré célèbre l'heure de l'apéritif consubstantielle au spritz en tant que quintessence de l'art de vivre à l'italienne. «[Q]uelle personne ne serait meilleure, et davantage elle-même, que lorsqu'elle tient un verre de spritz à la main?» demandent ses deux auteures américaines, en sachant pertinemment que la réponse se cache au fond du prochain verre.

Dominic Tardif

Voyages solidaires

Cégep
Marie-Victorin
Savoir inventer demain

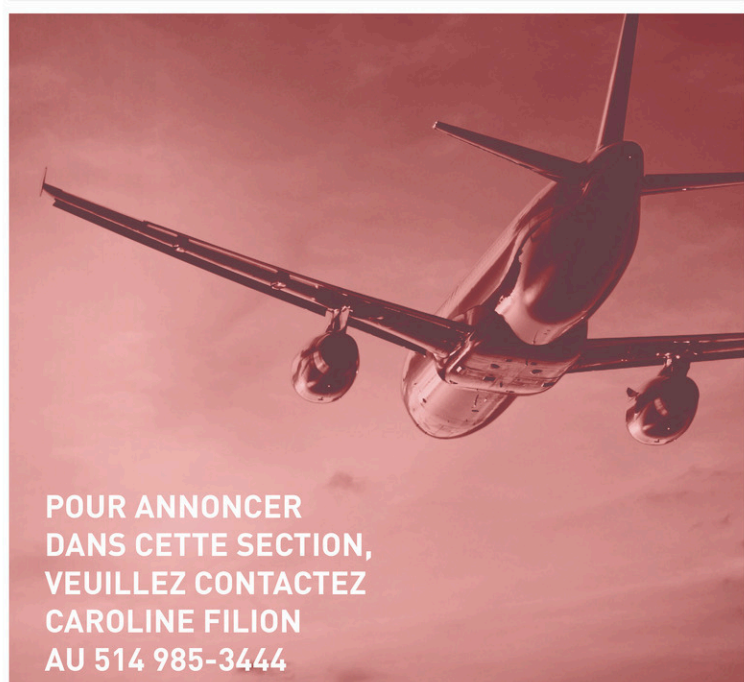
Expérience d'immersion interculturelle
proposée aux personnes de 50 ans et plus
avec hébergement dans une famille et bénévolat

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://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca>



POUR ANNONCER
DANS CETTE SECTION,
VEUILLEZ CONTACTEZ
CAROLINE FILION
AU 514 985-3444

Pour réserver un espace publicitaire, contactez Caroline Filion au 514 985-3444 ou cfilion@ledevoir.com

PLAISIRS

SORTIE

« Impossible de tout visiter et de tout vivre en un seul jour, explique Nicolas Deschâtelets, du complexe Espace pour la vie. Il faut faire un choix, créer sa journée pour profiter à fond de chacune des activités offertes au sein des quatre univers. Et revenir. »



Des animateurs du Biodôme interviennent à tout moment pour répondre aux questions des visiteurs. À droite: le petit tamarin-lion doré était bien visible ce matin-là.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Vivre la nature avec des yeux d'enfant

Le complexe Espace pour la vie propose un programme estival éclaté

Le complexe Espace pour la vie, qui regroupe le Biodôme, le Jardin botanique, l'Insectarium et le Planétarium, a concocté pour la période estivale un programme qui pique la curiosité de toute la famille. En voici un échantillon, qui commence par une quête excitante en forêt, où l'aventurier tente de devenir un héros des bois, et qui se termine par des histoires de crottes.

HÉLÈNE CLÉMENT

« Impossible de tout visiter et de tout vivre en un seul jour, explique Nicolas Deschâtelets, du complexe Espace pour la vie. Il faut faire un choix, créer sa journée pour profiter à fond de chacune des activités offertes au sein des quatre univers. Et revenir. »

Certains choisissent le Planétarium pour une odyssee d'un jour sur la planète Mars, d'autres l'Insectarium pour s'instruire sur la portée des crottes chez les insectes. C'est guidé par le désir de retomber à fond en enfance que nous optons pour le Jardin botanique et le Biodôme.

Notons d'ailleurs qu'à partir du 6 septembre prochain, le Biodôme fermera ses portes pour subir de grands travaux de transformation qui se poursuivront sans doute jusqu'en décembre 2017.

Une aventure fantastique

La quête se déroule dans le secteur de l'Arboretum, plus spécifiquement dans le légendaire comté d'Arbol où les arbres, maîtres des lieux, posent des questions, transforment l'aventurier en écureuil le temps de franchir quelques troncs et abritent des créatures étranges.

Mais le sol est couvert de lave, celle du volcan Kaos! Un sentier façonné de billots permet de se rendre sans se brû-

ler jusqu'au sage pour recevoir titre et amulette. Non sans embûches.

L'aspirant au titre de héros de la forêt doit traverser la terre des saules, la terre des frênes et des chênes et celle des prunus.

À la fin, ces arbres n'ont plus de secrets pour le futur héros à la condition qu'il lise les pancartes en chemin. Le sage vérifie les connaissances de la jeune pousse qui a survécu à sa nuit en forêt dans un abri qu'il aura construit de ses mains pour se protéger.

L'idée de ce parcours ludique? « Retrouver la naïveté de l'enfance face à la nature », explique Nicolas Deschâtelets. « *Enfant Nature* » est le thème du complexe Espace pour la vie cet



Lors de notre passage, l'heure du conte se déroulait avec le conteur Jocelyn Bérubé.

été. Retrouver en famille ses yeux et son cœur d'enfant par des activités qui sollicitent l'imagination.»

Le parcours autonome est disponible en tout temps, le parcours animé les vendredis, samedis et dimanches. Pendant ces journées, des animateurs aux prénoms de Ramo, Trae, Arbol... accompagnent qui le veut dans sa quête. Surtout, n'hésitez pas à lui poser des questions.

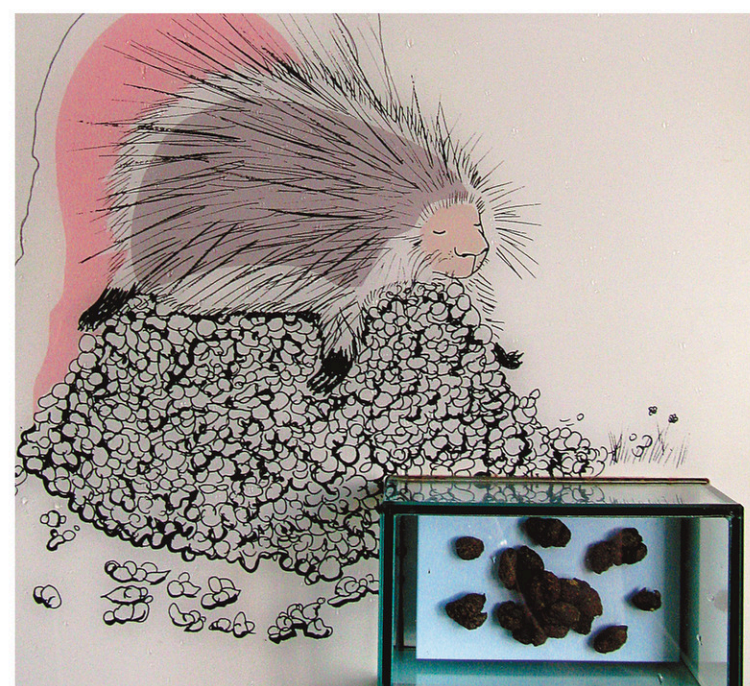
Et pour conclure cette quête chimérique, les familles ont rendez-vous les vendredis et samedis, à l'ombre des pommiers, avec des conteurs venus partager leurs histoires abra-cadabrantes et drolatiques. Loup, lièvres et esprits de la forêt ne sont jamais bien loin.

Histoires de crottes

« Ce n'est pas une exposition mais un parcours un peu éclaté pour déclencher les sourires et informer, explique Ronald Fortier, animateur et concepteur au Biodôme, en montrant du doigt un tamarin-lion doré. Ses crottes — qui ne sentent pas la rose — sont comme les nôtres, lit-on sur le panneau. Il mange de tout, le primate au long poil est un omnivore comme l'homme. »

Le week-end, il faut jouer du coude car vu l'affluence, l'Indiana Jones distrairait à tendance à loucher les panneaux cachés par la foule. Et c'est dommage parce que les textes ne sont pas que rigolos, ils sont aussi très informatifs. Ils ont été écrits par la romancière Angèle Delaunois, auteure, entre autres, du livre pour enfants *Le grand voyage de monsieur caca* (Les 400 coups).

Au total, 12 panneaux — 14 espèces d'animaux réparties entre la forêt tropicale, l'érablière laurentienne, le golfe du Saint-Laurent et la région po-



Voici le texte qui accompagne cette image: « Porc-épic d'Amérique. L'hiver, je ne sors que pour me nourrir de l'écorce interne des arbres et je rentre chez moi tout de suite. Quand il fait très froid, je fais caca dans mon lit et je dors sur un tas de petites crottes sèches. » Drôle de matelas!

laire. Les matières fécales exposées et expliquées ne concernent que les animaux qui vivent en permanence au Biodôme.

On y apprend que les rats laveurs — qui, ont le sait, courent les ruelles de Montréal — produisent des cacacs que les chiens ne devraient pas avaler car ils peuvent contenir les œufs d'un dangereux ver parasite.

Que les éléphants, qui mangent chaque jour une quantité astronomique d'herbe, produisent une bouse si pleine de fibres qu'on l'utilise pour la fabrication du papier. On en trouve sous forme de petits carnets à la boutique du Biodôme sous le nom de « Poo Poo Papier ».

Le parcours traverse tous

les écosystèmes, continue dans la salle de découverte Naturalia — où les enfants jouent, manipulent et expérimentent mille choses en relation avec les animaux et les biotopes terrestres — et se poursuit jusque... dans les toilettes publiques.

A ne pas manquer, ne serait-ce que pour aller lire de quoi est fait le « cacaburger » créé par un scientifique japonais!

Bon, tout ça donne chaud! On termine la visite sur la banquise, entouré d'ours polaires, de phoques, de baleines et de pingouins. Une étonnante expérience immersive de réalité augmentée. espacepourlavie.ca.

Collaboratrice
Le Devoir

Nature sauvage

Au cœur du Québec et de l'Amérique

À lire et à voir

dans cette édition

EN VENTE MAINTENANT

GRANDEUR NATURE
Reliques du Jurassique

À L'ORÉE DU BOIS

- La diversité secrète des rivières
- Campagnols, souris et musaraignes *Les lutins au service de la forêt*

À VOL D'OISEAU

- Buse à queue rousse *La conquérante*
- Identifier les canards d'eau douce

ABONNEZ-VOUS !

naturesauvage.ca 514 521-8356 ou 1 800 567-8356, poste 504

PLAISIRS

SAVEURS

La nutritionniste pose un regard critique sur le manque de clarté de l'étiquetage nutritionnel, qui entraîne, selon elle, une confusion chez un grand nombre de consommateurs. Cela dit, elle croit que les gens devraient se préoccuper davantage de la composition et de l'origine des aliments qu'ils consomment.

Hélène Laurendeau dénonce l'abus du marketing dans le secteur de l'alimentation

PHILIPPE MOLLÉ



Cela fait presque 30 ans que je côtoie cette femme d'exception qu'est la nutritionniste Hélène Laurendeau. A une certaine époque, nous avons partagé des écrits dans des revues comme *Sel et poivre* et beaucoup échangé sur l'alimentation au Québec. Peut-être grâce à son éducation familiale, elle prônait déjà, dans la pratique quotidienne de son métier de nutritionniste, l'importance d'utiliser des produits de qualité.

Ceux qui la connaissent bien disent qu'elle est différente des autres professionnels, que ce soit par ses interventions dans les médias ou par ses prises de position, par exemple sur le chocolat, l'huile d'olive, la charcuterie artisanale ou surtout en ce qui concerne le goût des aliments.

La bande à Hélène

M^{me} Laurendeau est hautement respectée dans son milieu et dans ceux de la gastronomie et des journalistes en alimentation. Cette amoureuse du goût et de la science a beaucoup collaboré aux émissions de Ricardo Larrivée. Sa grande amie Brigitte Coutu, l'épouse de Ricardo, est aussi

Jamais Hélène Laurendeau ne s'attarde aux calories consommées; elle ajuste plutôt son alimentation en fonction des saisons et de la disponibilité des produits

une confidente, avec qui elle aime partager des idées. Ces femmes font partie des gens qui ont favorisé les mutations alimentaires des Québécois.

Hélène Laurendeau aimerait que certains de ses collègues s'impliquent plus ouvertement dans les causes alimentaires. « Une nutritionniste peut rêver, aimer la bonne bouffe et ne pas confondre plaisir et situation médicale. » Car, selon elle, il est nécessaire dans certains cas d'user de contraintes alimentaires, sur avis médical, pour la santé d'une personne. Mais il reste que la restriction totale est souvent néfaste pour le moral.

Aussi, quand on lui parle de régimes et de produits miracles pour perdre du poids, elle crie au scandale.

Femme de convictions

Épicurienne, grande voyageuse, Hélène Laurendeau fait partie de ces gens « vrais » qui peuvent, par exemple, s'émerveiller, dans un marché, au contact d'un petit producteur qui présente un produit. Aussi, elle aime rappeler ses voyages en Provence pour ses étals de fruits confits, en Espagne pour

ses nombreuses visites au marché de Barcelone et en Italie, à la découverte d'un producteur d'huile d'olive, d'un grand parmesan ou d'un jambon d'exception. Et rien ne pourra évacuer de sa mémoire la tarte aux blettes que lui préparait une amie à Nice, ni la terrasse et les odeurs d'un petit café en Espagne.

Jamais Hélène Laurendeau ne s'attarde aux calories consommées; elle ajuste plutôt son alimentation en fonction des saisons et de la disponibilité des produits.

Ce qui la désole, parfois, c'est de voir comment certains chefs peuvent dénaturer le goût d'un plat par des artifices. « La valeur d'un produit est liée à sa fraîcheur et à son goût lorsqu'il est cuisiné. Il ne faut pas le transformer outre mesure, au risque de lui faire perdre son identité. »

Elle pose aussi un regard critique sur le manque de clarté de l'étiquetage nutritionnel, qui entraîne, selon elle, une confusion chez un grand nombre de consommateurs. Cela dit, elle croit que les gens devraient se préoccuper davantage de la composition et de l'origine des aliments qu'ils consomment.

L'importance de la transmission

Cuisiner ce qu'elle adore et transmettre ses connaissances à ses enfants est ce qui compte le plus pour Hélène Laurendeau, qui voue un culte sans limites à la famille. Elle se souvient de la façon dont sa mère lui a donné la piqure du bien-manger. Après une longue maladie, cela a pris encore plus d'importance et donne même un sens à sa vie. Aujourd'hui, transmettre ses valeurs et ses connaissances liées à la nutrition est devenu l'une de ses grandes ambitions.

Depuis des années, tant à la radio qu'à la télévision avec le chef Jean Soulard et dans des conférences, elle ne mâche pas ses mots pour dénoncer les abus de la publicité, surtout en ce qui concerne les aliments dits « santé », un terme également galvaudé par certains médias.

Comparativement à ses débuts en nutrition et en communication, c'est une nouvelle vision qu'affiche aujourd'hui Hélène Laurendeau. Et elle rêve maintenant d'écrire sur sa vie afin de poursuivre son œuvre d'éducation. Car, selon elle, si le Québec a pris le train en marche en ce qui concerne l'évolution des habitudes alimentaires, il existe malheureusement encore bien des déserts alimentaires dans nos villes, et il faut encore améliorer la diversité et l'accessibilité des produits ici. Il y a donc encore du chemin à faire.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation.



PHILIPPE MOLLÉ

Cuisiner ce qu'elle adore et transmettre ses connaissances à ses enfants est ce qui compte le plus pour Hélène Laurendeau.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

PÂTISSERIE PREMIERS PAS

Thomas Feller
Hachette cuisine
Espagne, 2014, 219 pages

C'est en plein le temps des petits fruits et le moment parfait pour confectionner d'excellentes tartes. Cet ouvrage simplifie la façon de réaliser vos desserts et assure, étape par étape, la réussite à tout coup. À essayer: le framboisier.



RECETTE DE LA SEMAINE

Vin de framboises aux épices

Pour 6 à 8 personnes

750 ml de vin rosé
45 ml de sucre d'érable
1 casseau de framboises
1/2 bâton de cannelle
1 étoile d'anis étoilé
4 clous de girofle
1/2 bâton de vanille ouvert en deux
2 écorces d'orange
3 ml d'eau de fleur d'oranger

Écraser les épices et les emprisonner dans une gaze avec la vanille et les écorces d'orange. Faire chauffer le vin avec le sachet d'épices. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le sucre d'érable. Porter à ébullition et arrêter le feu. Couvrir et laisser infuser de 5 à 6 minutes. Filtrer le mélange et ajouter les framboises. Conserver au réfrigérateur durant 4 jours avant de servir comme une sangria, avec les framboises.

Découverte

Des chefs qui bougent. Dans l'attente de l'ouverture, en novembre prochain, du nouveau restaurant L'Atelier de Joël Robuchon au Casino de Montréal, qui sera dirigé par l'excellent chef Eric Gonzalez, c'est au tour de Guy Martin, autre sommité en France, lui aussi 3 étoiles au Michelin, d'ouvrir un restaurant à l'étranger, à St Barth's cette fois, dans les Caraïbes. Il y propose une cuisine inventive adaptée aux ressources locales. lebarthelemyhotel.com

CIRCUIT DES
arts
MEMPHRÉMAGOG

DU 23 AU 31 JUILLET

Visite d'ateliers d'artistes 10 h à 17 h

Exposition collective à partir du 20 juillet
au centre-ville de Magog, 61 rue Merry Nord

23^e ÉDITION !

WWW.CIRCUITDESARTS.COM



JARDINS

Un métier très spécial

Alain Cuerrier est l'un des rares ethnobotanistes du Québec

LISE
GOBEILLE



Du Grand Nord à la Guyane en passant par le Maroc, Alain Cuerrier étudie les relations entre les hommes et les plantes. Sa profession? Ethnobotaniste. Son parcours professionnel l'a amené à s'intéresser en particulier aux connaissances sur les plantes des communautés inuites et cries du Grand Nord.

Depuis peu, il collabore à la création d'un jardin ethnobotanique dans un couvent au Maroc et est allé en Guyane afin d'y établir des partenariats pour réaliser des études comparatives. M. Cuerrier est botaniste au Jardin botanique de Montréal et professeur associé au Département de sciences biologiques à l'Université de Montréal.

Qu'est-ce qui vous a amené vers l'ethnobotanique et les plantes médicinales?

Tout jeune, j'avais une grand-tante qui était herboriste et je discutais souvent avec elle. Un jour, on lui a diagnostiqué un cancer et prescrit des médicaments, qu'elle a jetés. Elle est morte à 91 ans. Mon intérêt pour les plantes médicinales remonte à cette époque.

Par la suite, j'ai choisi la biologie et entrepris un doctorat en classification des plantes à l'Université de Montréal, avec un an à Harvard. Puis, j'ai obtenu un poste de chercheur au Jardin botanique de Montréal lié à la création du Jardin des Premières Nations.

Pour choisir des plantes, on m'a envoyé dans le Nord. Ce voyage a favorisé un rapprochement avec les Premières Nations, et c'est alors que j'ai pu apprécier les connaissances des Inuits sur les plantes. Au fil du temps, les projets se sont développés et j'ai eu la chance de rencontrer les bonnes personnes. Le savoir des Premières Nations et des Inuits est grand et il est important de le sauvegarder avant qu'il ne disparaisse avec les aînés. Je souhaite aider, mais il n'est pas question de créer des entreprises ou de développer des produits. Il est prioritaire pour moi de conserver de bons liens avec les communautés.

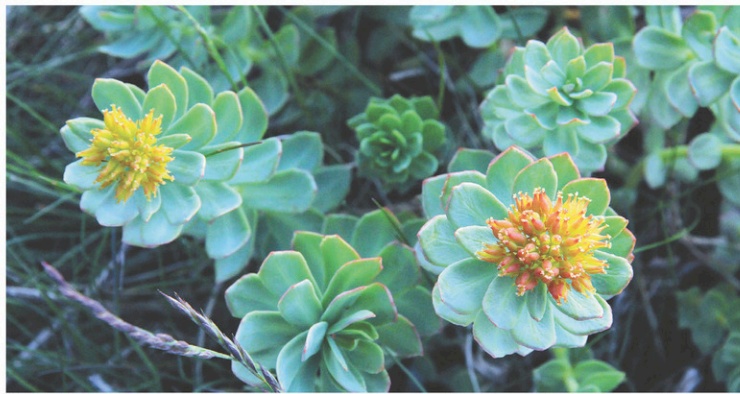
Parlez-nous de vos recherches sur les plantes antidiabétiques avec la nation crie du Québec. Pour mémoire, cette population présente un taux d'incidence élevé du diabète de type II chez les adultes.

Dans ce cas, j'ai travaillé avec l'équipe de recherche sur les médecines autochtones antidiabétiques des Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC). Ces études ont fait l'objet d'un accord de partenariat signé avec la communauté. L'équipe était formée de quatre Cries et de six chercheurs, dont moi-même.

Nous avons étudié 17 plantes, parmi lesquelles des arbres, des éricacées, et en particulier le bleuet. Il n'était pas question de valider le savoir qui nous était transmis des aînés, mais plutôt de le traduire dans un langage scientifique pouvant



Le couvent Dar Taliba, situé au Maroc, fournit logement et éducation à des jeunes filles amazighes. Il y existait déjà un petit jardin de plantes aromatiques et Alain Cuerrier a eu le goût de pousser plus loin ce projet avec eux et de créer un jardin ethnobotanique.



ALAIN CUERRIER

Alain Cuerrier a fait des recherches sur *Rhodiola rosea* et a même écrit un livre avec Kyesi Ampong-Nyarko à son sujet. Cette plante indigène du nord du Canada a de multiples propriétés médicinales.

être entendu par les infirmiers et les médecins. Nous avons colligé ce savoir en travaillant dans le respect de celui-ci.

Certains éléments de cette recherche répondent à une demande des Cries et des gens des communautés. L'objectif est de remettre en valeur la médecine traditionnelle pour tenter de stopper la progression du diabète.

Vous collaborez depuis quelques années à l'élaboration d'un jardin ethnobotanique dans un couvent au Maroc. Pouvez-vous nous décrire le projet?

En 2013, je suis allé au Maroc comme membre d'un jury en soutenance d'une thèse de doctorat et c'est lors de ce voyage que j'ai visité pour la première fois le couvent Dar Taliba. Celui-ci fournit logement et éducation à des jeunes filles amazighes, auparavant nommées berbères, qui viennent de petits villages éloignés dans le Haut Atlas. Il y existait déjà un petit jardin de plantes aromatiques et j'ai eu le goût de pousser plus loin ce projet avec eux et de créer un jardin ethnobotanique.

L'aménagement de ce jardin, en cours de réalisation actuellement, est piloté par Hasnaa. Il présentera et mettra en valeur des plantes médicinales et comestibles utilisées par les gens du Haut Atlas. C'est un beau projet réalisé pour et par ces jeunes filles qui participent à sa conception. Il est là pour leur dire de ne pas oublier ce savoir traditionnel, sans toutefois rejeter la modernité, mais plutôt en épousant les deux.

C'est un projet dans lequel je m'investis personnellement et financièrement. J'y suis retourné deux fois depuis ma première visite pour le suivre. L'inauguration devrait avoir lieu en 2017.

En février dernier, vous avez séjourné en Guyane afin de développer des partenariats. En quoi cela consiste-t-il?

Je suis allé rencontrer Françoise et Pierre Grenand, des anthropologues qui travaillent pour le Centre national de la recherche scientifique (CNRS) en Guyane, et leur successeur Damien Davy pour développer un partenariat entre le CNRS et l'Institut de recherche en biologie végétale (IRBV). Les trois



MICHEL RAPINSKI

Alain Cuerrier en compagnie de Tivi Etok, un des aînés inuits de Kangiqsualujuaq avec lesquels il a travaillé afin de transmettre leur savoir botanique.

chercheurs connaissent bien les Premières Nations de ce pays.

Le but est de faire des études comparatives entre les nations du Sud et du Nord, de construire des ponts, de permettre des rencontres entre les peuples, de voir comment s'articule la perception de la médecine traditionnelle et d'étudier les plantes antidiabétiques utilisées par les Palikurs, un peuple indigène de l'est de la Guyane. Il est aussi question d'une possible collaboration en vue de planifier de petits jardins pour un écomusée dans la ville de Regina, ainsi que pour un musée à Cayenne.

◆ ◆ ◆
Précision Une erreur s'est glissée dans la chronique de la semaine dernière consacrée à deux jardins collectifs de Lyon. Ce ne sont pas 200 euros que doit déboursier une personne pour louer une parcelle de 200 mètres carrés aux Jardins de Fontanière, mais plutôt 50 euros.

Lise Gobeille est horticultrice. On peut l'entendre tous les dimanches de cette saison à l'émission Dessine-moi un été à Ici Radio-Canada Première.



ALAIN CUERRIER

Alain Cuerrier a étudié l'impact de la récolte des feuilles sur le *Rhododendron tomentosum*, ou thé du Labrador, plante prisée pour faire du thé ainsi que pour ses propriétés médicinales.

À visiter

Les jardins du Grand Portage

Deux acres de terre, une cinquantaine de planches, des associations ludiques et productives, 5000 plants de fruits, de légumes, d'herbes et de fleurs... Nul doute qu'aux Jardins du Grand Portage, dans Lanaudière, vous serez inspiré pour votre potager et vos aménagements, ou vivez simplement un magnifique moment de sérénité. Ouvert jusqu'au 5 septembre.

Unique, ce jardin écologique en est déjà à sa 37^e année d'existence. Des visites guidées sont offertes tous les dimanches de l'été, à 11 h, au coût de 15\$. Une contribution de 10\$ est demandée pour les visites libres. jardins-dugrandportage.com

Les jardins de plantes médicinales de La Clef des champs

Au sommet d'une montagne de Val-David,

dans la magnifique région des Laurentides, se trouve le jardin La Clef des champs.

Aménagé en impressionnantes terrasses, ce jardin de plantes médicinales certifié biologique est ouvert pour les visites jusqu'au 21 août. Une nouveauté cette année: Marie Provost, maître herboriste et fondatrice des jardins, accueillera les visiteurs et partagera son savoir et sa grande expérience. Conseils santé sur mesure, recommandations sur l'utilisation des plantes et discussion sur les principes de l'herboristerie sont au menu.

Tous les jours de 10 h à 18 h. Visites guidées à 10 h tous les matins: 13,50\$. Visites libres de 10 h à 17 h: 9\$. Avec audioguide: 11\$. Mercredi de Marie: tous les mercredis après-midi. Gratuit pour les enfants de 12 ans ou moins accompagnés d'un parent. clefdeschamps.net

Au jardin cette semaine

Le temps chaud et humide des dernières semaines a favorisé le développement de la **maladie de la tache noire du rosier**. Si vous avez des rosiers, il serait bien de faire une petite inspection pour voir l'état de vos plants. Si vous voyez des taches noires de 2 à 12 mm, entourées d'une auréole jaune, sur la face supérieure des feuilles, vous devriez traiter vos rosiers. Différents produits sont efficaces pour le contrôle de cette maladie: les produits à base de cuivre (bouillie bordelaise), ceux à

base d'acide lactique (fongicide Bioprotec pour rosier) ou les décoctions de prêle. Une infection non contrôlée peut complètement défolier un plant. Si c'est le cas, la floraison sera considérablement réduite. Pour les gens qui cultivent leur petit lot d'ail, la récolte est imminente. Pour savoir quand passer à l'action, Sylvie Maurice, de Samour' Ail, suggère ceci: l'ail est prêt à être récolté quand la moitié des feuilles du haut sont encore vertes.