



**Angleterre** Dans le Dorset du géant de la littérature Thomas Hardy *Page D 4*



**Jardins** Les arbres, les frênes et l'agrile selon Bertrand Dumont *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 MAI 2015



Au sommet de la casbah des Oudayas

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

TOURISME MAROC

## Rabat, l'unique, la discrète

Rabat, ville historique, ville impériale et capitale branchée qui marie à merveille tradition et modernité. Ce qui lui a valu d'être inscrite, en 2012, sur la liste du Patrimoine de l'UNESCO. Une cité aux couleurs vives et aux parfums envoûtants. Une gastronomie raffinée. Une ambiance décontractée. La mer en sus.

HÉLÈNE CLÉMENT  
à Rabat

Dans les circuits « Grand tour du Maroc » ou « Villes impériales » proposés par les voyagistes, on n'accorde que peu de temps à Rabat. Quelques heures, en fait. Le temps de photographier la Tour Hassan, le mausolée Mohammed-V, le palais royal, le jardin historique, le Chellah, la casbah des Oudayas. Chose faite ! Puis, on remonte dans le bus en direction de Fès et de Marrakech.

D'accord, les médinas de ces dernières sont exceptionnelles. Classées dans leur totalité au Patrimoine mondial de l'humanité, elles fascinent. Ces cités médiévales — respectivement du IX<sup>e</sup> et du XI<sup>e</sup> siècle, avec leurs souks, leurs minuscules échoppes et leurs centaines d'artisans, n'ont rien perdu de leur âme. C'est la boule qu'on y perd dans le dédale des ruelles qui échappent à toute logique, mais l'aventure en vaut la peine.



Un étal de fruits séchés

À sa façon, Rabat est unique. Moins touristique, on n'y rencontre guère de racoleurs. Dans les souks, on préfère les prix fixes au marchandage. Plutôt réservés, les Rabatis n'interpellent pas les tou-

**Le rythme lent de la médina laisse le temps de musarder sans les brimades des vendeurs**

ristes à tout bout de champ. Le rythme lent de la médina laisse le temps de musarder sans brimades des vendeurs. Le commerce est fait de regards, de sourires, de poignées de mains et de complicité. Rabat est d'évidence une porte d'entrée en douceur dans le monde marocain.

Et verte, aussi, la jolie capitale. Elle a d'ailleurs été choisie « ville première » pour ac-

cueillir la 40<sup>e</sup> Journée de la Terre, en 2010, par l'association américaine Earth Day Network. Depuis, les espaces verts se multiplient, le Jardin d'essais botaniques de l'Agdal s'est refait une beauté et les palmiers poussent sur les grandes avenues. Rabat respire le grand air.

Et malgré ses 13 kilomètres de littoral, « son positionnement premier demeure Rabat capitale culturelle verte », soutient Nadia Benslimane, directrice du Conseil régional du tourisme de Rabat. « Les préoccupations environnementales sont reconnues et partagées. »

C'est donc ici, à 119 kilomètres au nord de l'aéroport Mohammed-V, que commence notre course au royaume chérifien. Six heures de vol jusqu'à Casablanca, 90 minutes de voi-



L'entrée de la Bab Oudaya

ture, et nous voilà plongés au cœur de la ville.

Bref arrêt au Dar Mayssanne, un petit bijou caché derrière une porte de bois cloutée. Le temps de déposer les valises, de siroter un thé à la menthe et de se régaler de cornes de gazelle, de gâteaux à base de pâte d'amande, d'eau de fleur d'oranger, de cannelle et de sésame concotés par Fatma.

Une fois à l'intérieur de ce charmant riad, la frénésie de la médina est loin derrière. Au centre, une cour intérieure construite dans la tradition avec ses plâtres, ses zelliges et ses portes de cèdre sculptées. Autour, cinq chambres dignes d'un conte des mille et une nuits.

Pas de télévision, mais des fleurs, des fruits, des livres, de la musique, des babouches, des huiles, du rassoul... Puis,

une jolie terrasse qui offre une vue sur les toits de la médina tout autour.

En plus de l'hébergement et du petit-déjeuner, Dar Mayssanne propose le repas du soir sur réservation et des services de guide, en plus de fournir des conseils pour le succès d'un séjour prolongé à Rabat et des cours de cuisine en compagnie de Fatna, Rabia, Kebira ou Halima.

Loger dans un riad permet aux voyageurs d'entrer rapidement dans le vif du sujet. On y découvre tout de suite les modes de vie, l'accueil, les traditions. On nous guide vers les bons restaurants. Le personnel connaît bien la ville et s'avère une source inestimable de conseils.

**La casbah des Oudayas**

Nous décidons de commencer la visite de Rabat par la

casbah des Oudayas. Construite au XII<sup>e</sup> siècle par les Almohades, cette jolie « petite ville dans la ville » occupe, face à la mer, l'emplacement du riad d'origine, un couvent fortifié où s'installèrent les moines-soldats qui portaient en guerre sainte en Espagne contre les chrétiens.

Ce riad est à l'origine du nom de la capitale. Avec le temps, Rabat est devenu Ribat El Fath, Ribat de la victoire, puis Rabat.

À l'entrée de la Bab Oudaïa, Ibrahim propose ses services de guide. Tant pis si ça coûte quelques dirhams, un tel service est apprécié.

Nous franchissons la porte de la grande muraille aux arches magnifiquement sculptées et empruntons la rue principale jusqu'au sommet.

VOIR PAGE D 3 : RABAT

## PLAISIRS

## TOURISME

Les tarifs de location de voiture en France se justifient notamment par le kilométrage, l'âge du véhicule, les assurances, les heures nécessaires pour avoir de l'aide, les possibilités pour passer des frontières...

# Long courrier



JOSEP LAGO AGENCE FRANCE-PRESSE

L'hôtel Renaissance Barcelona Fira, à Barcelone.

LIO  
KIEFER



UN MOIS EN EUROPE DE L'EST « Mon fils de 19 ans prépare un voyage d'un mois en Europe de l'Est, de la fin mai à la fin juin, avec une amie et un ami. Ils arrivent à Budapest et repartent de Varsovie.

« Leur itinéraire n'est pas vraiment fixé, mais ils pensent visiter la Hongrie, la Pologne, la République tchèque, la Slovaquie et peut-être l'Allemagne, où on a de la parenté. Pour se loger, ils pensent au couch surfing et aux auberges de jeunesse. Pour se déplacer: le train, l'autobus et l'autostop.

« Auriez-vous des tuyaux pour eux? Des endroits à voir? Où loger? Des trucs pour les transports? Des coutumes à connaître? Et le meilleur guide de voyage pour ce coin, ce serait lequel? »

Éléonore Côté

Beau parcours en perspective. Pour le transport: le train, avec toutes ses passes (Eurailpass), est un bon moyen.

Mais il faut se battre avec les horaires, les changements de train et les correspondances. L'autostop est possible, mais reste toujours un risque à dan-

gers variables. L'autobus, pour de courtes randonnées, est une bonne possibilité.

Pour le logement, le couch surfing et les auberges de jeunesse sont une bonne solution bon marché. Pour le couch surfing, il faut s'y prendre à l'avance.

Sinon, il y a toujours de l'hébergement dans les villages, chez l'habitant: renseignez-vous dans un café ou au restaurant. En Bulgarie, les monastères sont d'excellents lieux pour des pauses. La Pologne également.

Quant aux coutumes, il faut dire que ces pays ont été sous le joug communiste. Certains sont heureux, mais d'autres aussi regrettent cette période...

Pour les guides, Lonely Planet et Rough Guide sont de bons outils.

#### DES DEVICES

« Nous avons réservé un voyage de groupe en Bulgarie, en Hongrie et en Roumanie pour septembre prochain. Malgré quelques recherches, je n'arrive pas à définir précisément les devises de ces trois pays.

« Pouvez-vous m'informer et aussi nous conseiller à savoir s'il est nécessaire d'apporter avec nous des devises respectives à ces pays, si, évidemment, elles sont disponibles ici. »

André Beaudry  
Saint-Bruno

Pour la Bulgarie, c'est le lev; pour la Hongrie, c'est le forint; et pour la Roumanie, c'est le leu. Pas de possibilité de trouver ces monnaies au Canada. Le plus facile, c'est de se munir de dollars américains ou d'euros.

On peut également se servir de sa carte de crédit ou utiliser les guichets automatiques. Pour ces derniers, les NIP à quatre chiffres sont recommandés.

#### SÉJOUR À BARCELONE

« Nous recherchons un gîte ou un hôtel abordable (130\$ la nuit). Auriez-vous des recommandations à nous communiquer? »

Jocelyne, Montréal

« Nous planifions un séjour à Barcelone au début d'octobre et aimerions loger dans un petit appartement près des Ramblas. Avez-vous une adresse à nous suggérer? Nous sommes deux adultes dans la soixantaine. Est-ce fiable de faire affaire avec Airbnb? »

Suzanne Bouchard

Pour des appartements sympas à Barcelone: ShBarcelona. Les appartements Ramblas offrent une grande variété d'unités en location: ☎ 34 933 016 678. Il y en a un, appelé Room-Bruc, dans la liste des appartements offerts. Il est situé à cinq minutes de la station de métro Urquinaona et

à 10 minutes de la Place de Catalunya.

L'appartement (pour deux personnes) comprend une cuisine, une salle de bain et en aire ouverte, une chambre et un petit salon qui peut faire office de salle à manger. A 489 euros pour sept nuits. [info@apartmentsramblas.com](mailto:info@apartmentsramblas.com).

Également: Olivera Apartment, 29 Bajos, près de la Place Espanya: ☎ 34 934 522 568, 34 933 969 059 (télécopieur). 76 euros la nuit. [habitatapartments.com](http://habitatapartments.com).

Il y a aussi des locations à la semaine: [rentaflatinbarcelona.com](http://rentaflatinbarcelona.com). De 80 à 110 euros la nuit. Voici quelques adresses: hôtel Jardí, sur la Place Saint-Joseph, de 70 à 90 euros la chambre double, [hoteljardibarcelona.com](http://hoteljardibarcelona.com).

Pension Canadienne: une pension de famille dans le Vieux-Barcelone: ☎ 93 301 7461. De 50 à 70 euros la nuit, en occupation double. [pensioncanadienne.es](http://pensioncanadienne.es).

#### LOCATION DE VOITURE

« Au sujet de la location de voiture à répétition au cours d'un même séjour en Europe... Sur votre blogue, vous faisiez allusion à l'achat-rachat chez Citroën, je crois. J'ai comparé les prix de l'achat-rachat avec ceux de sites tels que [Locationdevoiture.fr](http://Locationdevoiture.fr), qui cherchent pour nous les meilleurs prix.

« À service égal, il en coûte plus de trois fois plus cher d'uti-

liser l'achat-rachat, qui garantit, par contre, une voiture neuve. Qu'est-ce qui explique cet écart? Peut-on faire confiance à de tels sites? Ils font affaire avec de nombreuses compagnies de location de voitures. Certaines sont reconnues. Doit-on éviter de réserver, via [Locationdevoiture.fr](http://Locationdevoiture.fr), chez des compagnies moins connues? »

Eric Daudelin

« Suite à l'une de vos chroniques concernant la location d'auto en France, j'aimerais confirmer, après une longue expérience, qu'à partir de trois semaines, la formule achat-rachat est la plus intéressante à partir du Québec, en particulier parce qu'elle comprend une assurance mur à mur, pour plus de tranquillité.

« Les voitures sont neuves, évidemment, et le service impeccable. Au fil des ans, nous n'avons jamais regretté cette option, que nous recommandons fortement. »

Sylvia Belfort

L'écart se justifie par le kilométrage, l'âge de la voiture, les assurances, les heures nécessaires pour avoir de l'aide, les possibilités pour passer des frontières... En ce qui a trait à [Locationdevoiture.fr](http://Locationdevoiture.fr), c'est souvent l'intermédiaire entre le consommateur et une des compagnies de location représentées.

#### LA BASSE OU LA HAUTE?

« Une référence donnée dans l'une de vos chroniques comportait des erreurs géographiques sur une suggestion d'hébergement. Cette erreur est fréquente, cependant. En effet, on mentionne la Basse-Côte-Nord, alors que c'est la Haute-Côte-Nord. La Basse-Côte-Nord est la partie la plus à l'est de notre vaste région (l'est de la rivière Natashquan).

« Et la communauté autochtone offrant un grand choix d'hébergement, du chalet au condo, est Essipit, tout juste à côté des Escoumins: [essipit.com](http://essipit.com). »

Sylvain Larivière, Sept-Îles

#### BONNES ADRESSES

« J'ai visité la Chine avec Wonder Travel de Montréal, et pour 5000\$, j'ai vu et goûté le pays pendant 21 jours, mais le voyage comprend aussi sept jours, soit au Vietnam, soit au Japon, ce que j'ai choisi. Tous les guides parlent français. Beijing, Xian, Shanghai, trois jours de croisière sur le Yan tse, une journée de descente de la rivière Li, et j'en passe. Nous étions seulement 13 et c'était il y a cinq ans. »

Jean-Yves Côté  
Baie-Comeau

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

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

MAINE, U.S.A.

### ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

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

[www.elmwood-resort.com](http://www.elmwood-resort.com)

1 800 697-8566

### BONS PLANS / ESCAPADES

PLEIN-AIR

### VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Sorties d'un jour et voyages.  
Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

[www.RandoPleinAir.com](http://www.RandoPleinAir.com)

514-252-3330

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

## CHINE

### Une liste noire des touristes?

Pékin a annoncé la création d'un index de ses ressortissants qui auraient des comportements inappropriés à l'étranger

Les touristes chinois n'ont qu'à bien se tenir. Les autorités de Pékin ont annoncé récemment la création prochaine d'une « liste noire » de ceux de ses ressortissants qui auraient des comportements inappropriés à l'étranger.

L'Administration nationale du tourisme (ANT) souhaite créer une banque de données répertoriant le nom des touristes fauteurs de troubles, selon l'agence officielle Chine nouvelle.

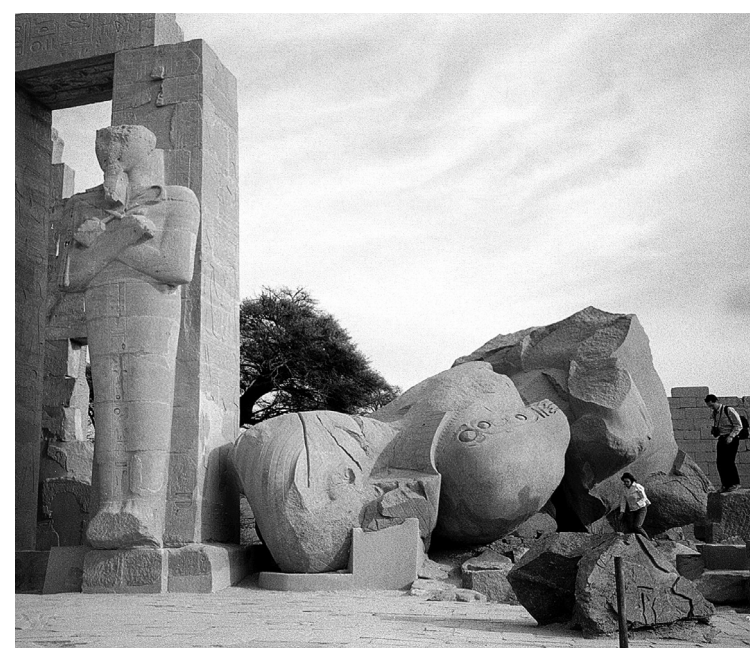
Les contrevenants resteront sur cette liste deux ans et ver-

ront leur nom transmis à la police, aux douanes, ainsi qu'aux banques.

La Chine a connu plusieurs cas embarrassants ces dernières années, relançant le débat des mauvaises manières des jeunes nouveaux riches et des touristes à l'étranger.

Le cas le plus connu reste celui d'un adolescent chinois qui avait dégradé un temple de Louxor, en Égypte, en mai 2013, en y écrivant « Ding Jinhao a visité cet endroit ».

Libération



YRIAM CHAPLAIN-RIOU AGENCE FRANCE-PRESSE

Des touristes visitent le Ramasseum, en Égypte, un site archéologique qui était un véritable endroit de culte à la gloire de Ramsès II, de son vivant. La nouvelle politique des autorités de Pékin fait suite, notamment, au cas d'un adolescent chinois qui avait dégradé un semblable temple à Louxor.

## PLAISIRS

## TOURISME

Arrive ce moment, dans un voyage, où on ne sait plus où on est. Est-ce le soleil qui tape ou le décalage horaire? Des ruelles pentues et pimpantes d'où se dégage une douceur de vivre, des maisons chaulées de bleu et de blanc qui bordent les allées, d'immenses poteries en terre cuite devant les portes...



La plage Eden, à Bouznika

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT



Une porte typique de Rabat



Un petit marché hors de la médina

## RABAT

SUIITE DE LA PAGE D 1

À quelque 200 mètres sur la gauche, la mosquée el-Atika, la plus vieille de Rabat, fut construite au XII<sup>e</sup> siècle et restaurée au XVII<sup>e</sup>. Puis, la galerie d'art Nouiga, propriété de l'éditeur de bandes dessinées et artiste-peintre reconnu au Maroc pour ses aquarelles, Miloudi Nouiga.

Arrive ce moment, dans un voyage, où on ne sait plus où on est. Est-ce le soleil qui tape ou le décalage horaire? Des ruelles pentues et pimpantes d'où se dégage une douceur de vivre, des maisons chaulées de bleu et de blanc qui bordent les allées, d'immenses poteries en terre cuite devant les portes... Est-on à Rabat ou sur une île de l'archipel des Cyclades, en Grèce?

Au tournant d'une allée, deux musiciens gnaouas, des descendants d'anciens esclaves d'Afrique subsaharienne, assis sur un tapis marocain, nous invitent à écouter leur musique. Vêtus de robes brodées et têtes coiffées d'une tiare ornée de cauris — petits coquillages qui jadis servaient de monnaie avant d'être utilisés à des fins divinatoires —, l'un joue du guembri, sorte de luth à trois cordes, l'autre du quaquabou, des castagnettes de métal en forme de huit.



Une vue sur les toits de Rabat

«Le guembri est utilisé pour le transport des forces spirituelles, explique Ibrahim. On en joue pour invoquer les génies lors d'une réunion, d'une lila [nuit] gnaoua ou encore en cours de soins thérapeutiques pour remettre à l'ordre les génies à l'intérieur du corps du malade.»

Ce sont ces mêmes musiciens gnaouas qui ensorcellent de leurs rythmes envoûtants la place Jemaa el-Fna, à Marrakech. Sauf qu'ici, dans les ruelles de la casbah des Oudayas à Rabat, on les écoute en toute tranquillité. Pour le plaisir

de l'ouïe. Aucun harcèlement pour de l'argent. Juste un sourire, un regard lumineux et la fierté de nous présenter cette musique née à Marrakech et à Essaouira et qui salue la volonté divine, avant de se terminer dans un état proche de la transe.

## De surprise en surprise dans la casbah

Changement de décor en pénétrant dans le Jardin andalou. Il faut s'arrêter et regarder. Pour le plaisir des yeux et de l'esprit. Un jardin créé sur plusieurs niveaux. Calme et paisi-



Le Jardins andalou

ble. De grands parterres verts et une fontaine au croisement des allées principales. Rosiers, bougainvilliers, tamaris, orangers, citronniers et oliviers composent un superbe mélange végétal. Des bancs sont disposés à des endroits stratégiques, il y a des chats qui passent.

Fréquenté tant par les Rbatis venus se recueillir que par les visiteurs de passage, le Jardin andalou procure sérénité et confort de l'âme. Les Marocains maîtrisent définitivement l'art du jardin. Le Jardin d'essais botaniques de l'Agdal, classé Patrimoine universel de l'humanité par l'UNESCO en 2012, est un autre bel exemple du savoir-faire marocain dans la capitale chérifienne.

La plateforme du Sémaphore offre un point de vue spectaculaire sur l'océan Atlantique et la plage de Rabat, prise d'assaut par les joueurs de foot et les pêcheurs, ainsi que sur le port, l'oued Boure-

greg, la ville de Salé et son cimetière musulman qui s'étend entre mer et muraille.

Au loin, des grues. Un mégaprojet touristique, urbain et culturel, le Wessal Bouregreg, est en cours. On prévoit d'ici 2020 la construction d'un théâtre de 2000 places, d'un musée national de l'archéologie et des sciences de la Terre, de plusieurs maisons de culture, d'un complexe résidentiel, d'unités hôtelières, d'espaces dédiés

aux activités commerciales et récréatives, d'espaces verts et d'une marina. Décidément, Rabat a le vent dans les voiles!

En cette fin de journée, on n'a qu'une envie: s'arrêter ici ou là pour contempler la mer et les dernières lueurs de cette belle journée de printemps à proximité du phare; boire un thé à la menthe en terrasse, flâner, discuter ou simplement s'extasier devant un vol de cigognes indolentes qui claquent du bec. Et attendre que la lune s'allume derrière les remparts de la casbah.

Ne restera qu'à décider entre le tajine de confit de canard aux pommes caramélisées, la pastilla de poulet fermier aux amandes et oignons, la mrozia d'agneau confit aux amandes, oignons et raisins secs, ou le couscous aux sept légumes. Pour le plaisir des papilles gustatives!

Collaboratrice  
Le Devoir

## En vrac

**S'y rendre.** Un vol direct assure la liaison Montréal-Casablanca sur les ailes de Royal Air Maroc. L'aéroport Mohammed-V offre une panoplie de loueurs d'autos. Il faut compter environ 90 minutes pour rouler de l'aéroport international à Rabat. Plutôt simple.

**Se loger.** Au Dar Maysanne, dans la médina. Cet hébergement de charme compte cinq chambres. On y mange bien et la petite équipe sur place fera tout pour rendre le séjour agréable. [rabat-riad.com](http://rabat-riad.com).

**Se nourrir.** La cuisine au Maroc constitue l'un des plaisirs du voyage. Couscous, tajines, mrozas, pastillas, figues de barbarie... Les riads sont de bonnes adresses, la cuisine y est concoctée par des femmes du pays qui en connaissent les petits secrets. Pour un couscous végétarien ou aux trois côtes d'agneau pas cher: le restaurant de la Libération, dans la médina. Pour un repas plus raffiné, dans un décor d'un conte des mille et une nuits: le restaurant du Ryad Kalaa, aussi dans la médina. Le chef se procure les produits frais du jour en prove-

nance du marché et de l'Atlantique à proximité. Il est un spécialiste des tajines à l'ancienne. [riadkalaa.com](http://riadkalaa.com). Pour un thé à la menthe et des gâteaux marocains avec vue sur l'estuaire, le Café Maure, dans la casbah des Oudayas. Idéal pour écrire les cartes postales achetées à la galerie d'art Nouiga.

**Lire.** Un voyage réussi au Maroc demande une bonne préparation pour ne rien perdre de son séjour. Les médinas sont souvent complexes, les activités nombreuses, le choix des restaurants et des musées, immense, et les palais, medersas, parcs et fontaines, souvent cachés. Je conseille le guide *Maroc*, aux éditions Lonely Planet, qui est assez complet.

**À ne pas manquer.** Le 14<sup>e</sup> Festival Mawazine, du 29 mai au 6 juin 2015. C'est l'un des événements musicaux les plus importants de la planète. La plupart des concerts sont gratuits. [festivalmawazine.ma](http://festivalmawazine.ma). Le Festival Jazz au Chellah: chaque année en septembre, pendant cinq jours, le site historique de Chellah accueille des concerts jazzy.

**Renseignements.** Office national marocain du tourisme, 1800, rue McGill College à Montréal. ☎ 514 842-8111. Aussi: Tourisme Rabat, [rabat-tourisme.org](http://rabat-tourisme.org).

BON VOYAGE



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  
COUT : 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 réserver un espace publicitaire, contactez Jean de Billy au 514 985-3456 ou [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

## PLAISIRS

## TOURISME

À Higher Bockhampton, un hameau près de Dorchester, la capitale du comté, un sentier au cœur d'un boisé mène à un charmant cottage digne des sept nains. C'est la maison natale de l'écrivain Thomas Hardy.



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Principal lieu du tournage de *Far from the Madding Crowd*, le manoir de Mapperton, près de Beaminster, nous transporte dans le monde de Thomas Hardy, un géant de la littérature anglaise du XIX<sup>e</sup> siècle.

ANGLETERRE

## Dans le Dorset avec Thomas Hardy

En attendant la sortie, à l'été, du film *Loin de la foule déchâinée*, mettant en vedette Carey Mulligan, faisons connaissance avec l'auteur du roman éponyme, Thomas Hardy, et le coin de pays où il est né.

CAROLYNE PARENT  
en Angleterre

Comme notre fourgonnette jure dans la campagne du Dorset... Entre verts vallons et grise Manche, les chaumières sans âge et les abbayes ruinées donnent une vive impression d'immuabilité. Et peut-être bien, en effet, que rien n'a effectivement changé ici depuis l'époque où Thomas Hardy, un géant de la littérature anglaise du XIX<sup>e</sup> siècle, a immortalisé le comté dans son œuvre.

Chose certaine, le Dorset est le pays de Hardy. «*Il est né ici en 1840, il y a écrit, il y a campé ses œuvres majeures* [en baptisant la région Wessex] et son cœur est enterré dans le cimetière de l'église de Stinsford», rappelle le guide Alistair Chisholm.

Fils d'un tailleur de pierre, architecte raté, Thomas Hardy n'en a pas moins échafaudé un puissant univers romanesque où l'homme est le jouet de son destin, celui-ci d'ordinaire noir charbon. *Loin de la foule déchâinée* n'a rien de rose. Tess d'Urberville non plus. Quant à son Jude l'obscur, il avait en

plus carrément choqué l'Angleterre victorienne.

À Higher Bockhampton, un hameau près de Dorchester, la capitale du comté, un sentier au cœur d'un boisé mène à un charmant cottage digne des sept nains. C'est la maison natale de l'écrivain. Il y a notamment pondu l'histoire que Thomas Vinterberg (*La chasse*) vient de porter au grand écran.

À Dorchester même, Max Gate est une imposante maison de ville que l'homme de lettres avait lui-même dessinée et où Tess et Jude ont été créés. Les deux propriétés sont ouvertes aux visiteurs.

Principal lieu de tournage de *Far from the Madding Crowd*, le manoir de Mapperton, près de Beaminster, nous transporte quant à lui dans le

monde de Hardy. Et d'autant plus lorsque ses nobles propriétaires, en l'occurrence le comte de Sandwich et Lady Caroline, nous y accueillent!

Réputé pour ses beaux jardins formels créés dans les années 1920, le domaine reçoit chaque année quelque 10 000 amateurs de botanique. Mettant en vedette Carey Mulligan et Michael Sheen, le film contribuera peut-être, qui sait, à faire de Mapperton le prochain Highclere (le très visité château de l'Hampshire servant de cadre à la télésérie *Downton Abbey*).

Avec son orangerie, ses étangs et sa nature disciplinée, le site inspire l'introspection. Nul ne sait si Thomas Hardy, «*un homme secret, digne et plein d'espoir pour l'avenir du monde*», dit son ami Thomas



Une section des jardins de Mapperton.

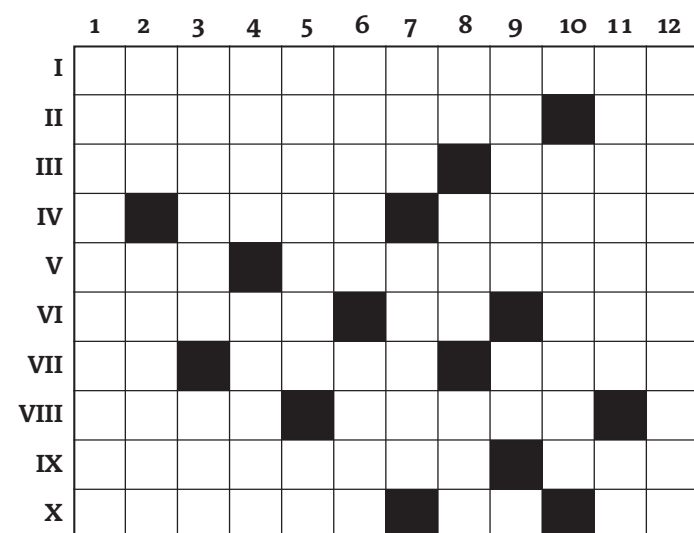
Edward Lawrence (*Lawrence d'Arabie*), s'y est jamais promené, mais pour sûr, l'homme tourmenté par son destin trouvera dans toute cette beauté un grand apaisement.

Renseignements : national

[trust.org.uk/hardys-cottage](http://trust.org.uk/hardys-cottage), [nationaltrust.org.uk/max-gate](http://nationaltrust.org.uk/max-gate), [mapperton.com](http://mapperton.com), [visit-dorset.com](http://visit-dorset.com), [visitbritain.org](http://visitbritain.org).

Collaboratrice  
Le Devoir

### Mots-croisés du samedi



#### Horizontalement

I. Ouverture sur le monde arabe. II. Protection pour les plus beaux volumes. Démonstratif. III. Posa ses pinceaux pour renverser la colonne. Risque d'exploser. IV. Bien vrai. Un chrétien vu de La Mecque. V. Cap espagnol. Remit au propre. VI. Dans les airs et la poésie de Victor. Encadrent le harem. En deuxième position sur l'organigramme. VII. Deux d'un duo. Homère est le plus grand. Refus à Moscou. VIII. Sensible au toucher. Equiper le Bâtiment. IX. Maintient l'écartement. Encore moi. X. Supporte la charge. Note. Passe à chaque tour.

#### Verticalement

1. Débauche à Bruxelles. 2. La vallée de Lucy. Des trous dans le napperon. 3. Enfant d'Alfred. Bien fatigué. 4. Belle grecque de pierre. Font des tâches. 5. Se retire à l'arrivée des mauvais jours. Fin de matinée. 6. Singe d'Amérique. Littre fut son secrétaire. 7. Malin mais nuisible. Elevés. 8. Grande réunion. Sans domicile fixe. Grande nappe. 9. La musique de Parker. Négation. 10. Source d'information. 11. Pour enlever le dessus. Part de gâteau. 12. Perte de temps parfois utile.

Philippe Dupuis

#### Solution du n° 242

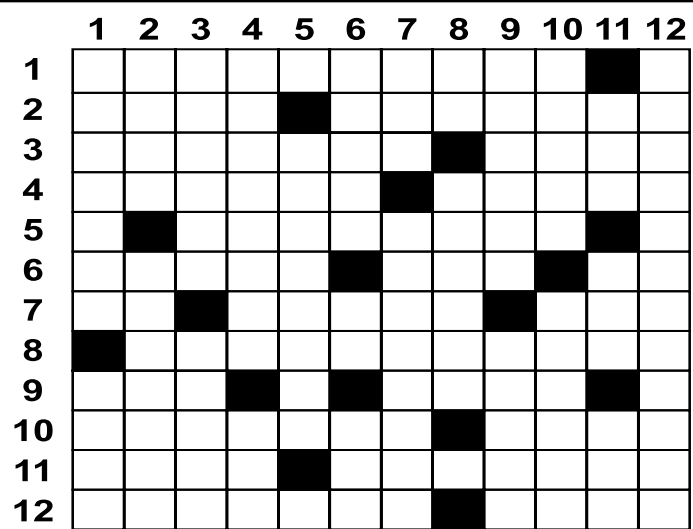
##### Horizontalement

I. Indémontable. II. Nautil. Deug. III. Redite. Uni. IV. Tri. V. Xérés. VI. Tétanisés. Et. VII. Ev. Ré. Rpr. VIII. Négatrice. Ie. VIII. Trait. Feras. IX. Ires. Râpée. X. Fenestration.

##### Verticalement

1. Inattentif. 2. Na. Réver. 3. Durit. Gain. 4. Eté. Araire. 5. Midinettes. 6. Olivier. St. 7. Net. If. 8. Exercera. 9. Ad. Espérât. 10. Beur. Api. 11. Lunée. Isée. 12. Egisthe. En.

### MOTS CROISÉS



2848

#### HORIZONTALEMENT

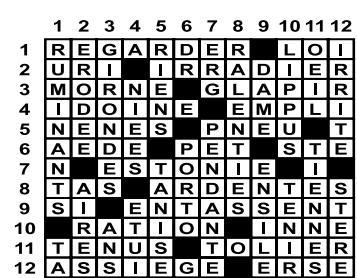
- Grand mammifère.
- Poète primitif - Action de cuire à l'étouffée.
- Personne non initiée à un culte - Entassement.
- Des témoins y vont - Compliment.
- Concentrés.
- Habite - Nourrit le bétail - Petit cube.
- Le petit écran - Roche - Coriace.
- Introduites dans un milieu de culture.
- Femme du fils - Déesse égyptienne.
- Physicien danois - Plat provençal.
- Qui résulte de - Sportif âgé.
- Hirondelles - Fromage blanc.

#### VERTICALEMENT

- Compte rendu - Lieu planté d'arbres.
- Déesse jalouse - Célèbre mont.

#### 3. Poissons très colorés - Gouvernante.

- Nuisibles - Sans danger.
- Facilement.
- Supposé - Éminence - Issue d'une côte.
- Le temps des fleurs - Filles de Nérée.
- Ruthénium - Petits coffrets.
- Elliptiques - Convoqués.
- Vin doux - Convoité.
- Effet comique - Que l'on doit - Coule en Suisse.
- Balance.



2847

SOLUTION DU DERNIER

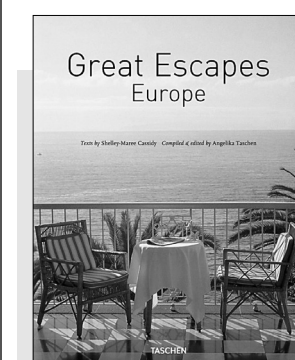
### Défi kayak Montréal-Québec

Jeunes musiciens du monde (JMM), un organisme qui vient en aide aux jeunes de milieux défavorisés, organise le Défi Kayak Montréal-Québec, un périple de quatre jours qui se tiendra du 13 au 16 août. Une centaine de personnes se sont déjà inscrites à cet événement dont le porte-parole est

l'auteur-compositeur Yann Perreau. JMM, qui a créé plusieurs écoles de musique au Québec, de même qu'en Inde, espère amasser 100 000 \$. L'organisme fondé il y a plus de dix ans vient en aide à 850 enfants. [defikayak.org](http://defikayak.org).

Le Devoir

### LA VITRINE



#### HÔTELS

**GREAT ESCAPES EUROPE**  
Shelley-Maree Cassidy  
Édité par Angelika Taschen  
Taschen, Berlin, 2015, 360 pages

Juste de feuilleter ce livre est un voyage en soi. Angelika Taschen nous a habitués à ces briques qui font rêver. Celui-ci est en fait une réédition du bouquin de 2002, mais quelle réédition ! Angelika Taschen, qui a étudié l'histoire de l'art et la littérature allemande, a édité nombre de titres en art, architecture, photographie, voyage et art de vivre. Elle parcourt l'Europe pour nous en livrer les plus beaux secrets d'hôtels et de maisons d'hôtes exceptionnels. *Great Escapes Europe* s'inscrit parfaitement dans cette tradition.

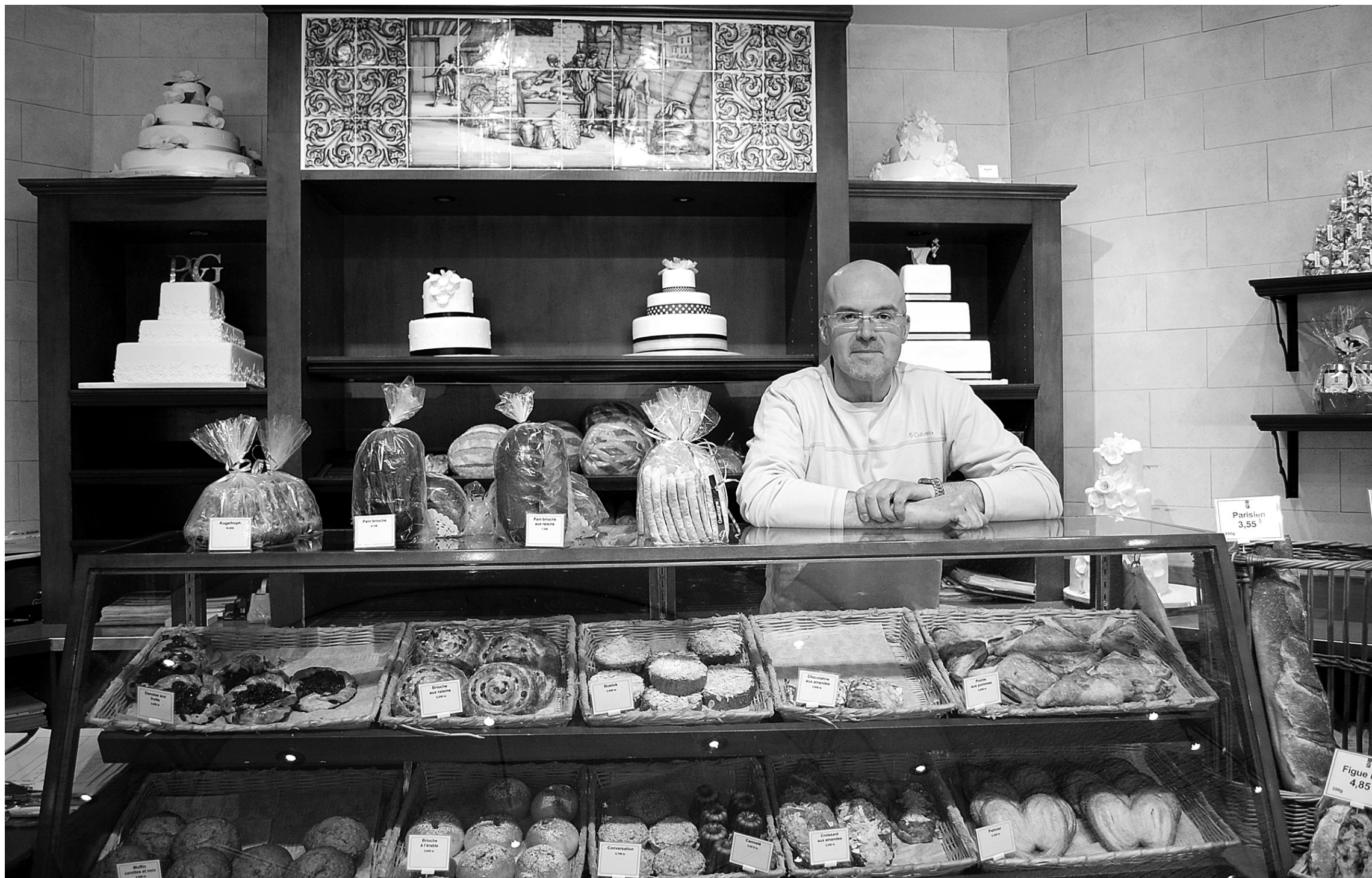
Comme toujours, les photographies sont magnifiques, c'est là une des caractéristiques de ce genre de publication. Mais aussi, les textes, en allemand, anglais et français, accompagnés de descriptions techniques des endroits présentés, donnent franchement le goût d'être là ou là-bas, tout près ou très loin, mais bien dans un environnement charmant, design, inspirant. Juste pour le plaisir des yeux, l'investissement en vaut la peine...

Diane Précourt

## PLAISIRS

## SAVEURS

Depuis trois ans, les dirigeants de la Pâtisserie de Gascogne ont entrepris un rajeunissement de l'entreprise. Philippe Labbé contribue grandement à cette cure de jouvence bénéfique. Le temps est venu pour que cet artiste du bon goût, ce pâtissier de troisième génération, soit enfin reconnu à sa juste valeur et sorte de l'ombre.



PHILIPPE MOLLÉ

Philippe Labbé est en grande partie responsable du regain d'intérêt pour la Pâtisserie de Gascogne.

## Le pâtissier de l'ombre

PHILIPPE  
MOLLÉ



Philippe Labbé est de ceux dont le vedettariat ne monte pas à la tête. Il fait partie des rares personnes talentueuses pour qui l'humilité est la règle. Un peu trop même, parfois, disent certains de ses amis, qui ont depuis longtemps reconnu ce grand artisan aux commandes de la Pâtisserie de Gascogne depuis plus de dix ans. Il fut un temps où cette grande pâtisserie était l'unique référence à Montréal, où les gens se bouscullaient au portillon, boulevard Gouin, pour le raffinement de ses grandes pâtisseries françaises.

### Un changement de cap

Petit à petit, comme c'est souvent le cas dans la métropole, l'engouement pour cette enseigne, qui possède cinq boutiques, s'est estompé. D'autres pâtisseries sont apparues et, mis à part les fidèles, on a oublié à quel point la Gascogne avait fait un remarquable travail.

Philippe Labbé est en grande partie responsable du regain d'intérêt pour la Pâtisserie de Gascogne. Tant les produits de la chocolaterie

que les gâteaux et entremets qui y sont offerts sont d'une qualité exemplaire. Seul le service de traiteur est encore en rade, mais cela ne va guère durer, car on y travaille.

Un changement s'est opéré dans les habitudes d'achat des consommateurs, qui se laissent séduire par les modes, la publicité ou encore la notoriété d'un endroit. Ce dernier aspect s'était émoussé au fil des années dans le cas de la Gascogne, celle-ci n'ayant pas su se renouveler pour suivre les nouveaux goûts des consommateurs.

Il a donc fallu renouveler l'image de la pâtisserie en ajoutant des produits qui correspondent au goût du jour, explique Philippe Labbé. Sans oublier les grands classiques, précise le chef, mais, tout comme dans les cuisines, on allège les mélanges tout en continuant de miser sur la fraîcheur et la qualité.

Pour ce pâtissier de troisième génération, le fait que la famille Cabanes lui ait confié la direction des différents laboratoires de production est une grande marque de confiance. Il fallait relever le défi du modernisme tout en conservant les différents produits qui ont fait la réputation de la Pâtisserie de Gascogne, comme le gâteau moka, rendu toutefois plus léger.

**« Peu importe ce qu'on achète, dès l'instant où on utilise du beurre et de la crème de qualité, des produits nobles comme la vanille de Tahiti et du grand chocolat, ajoutés au travail d'ouvriers compétents, cela ne peut pas se vendre au même prix qu'un produit de masse confectionné sur une chaîne de production et de moindre qualité »**

Le pâtissier Philippe Labbé

Les chocolatiers ont créé leur propre chocolat à partir de grands crus et de chocolat de la firme Cacao Barry. Une pure merveille de goût! La «longueur en bouche» des bonbons et entremets chocolats procure un véritable bonheur.

### Le moderniste

Philippe Labbé est un grand pâtissier qui devrait être davantage mis en avant. Chaque mois, il présente ses nouvelles créations à Jean-Michel Cabanes, le fils du fondateur de la Pâtisserie de Gascogne, Francis Cabanes. Avec le directeur de l'entreprise, certains employés et souvent des juges de l'extérieur, on goûte et évalue les produits avant de les lancer sur le marché dans les cinq boutiques du groupe.

Selon l'artiste du sucré, le goût des Québécois a énormément changé depuis une dizaine d'années. «Nous vendons encore de la tarte au sucre, des gâteaux de mariage et des macarons, mais aussi des créations maison, des glaces ou sorbets et toute une gamme de petits fours et de chocolats fins, dit M. Labbé. La modernité de nos équipements garantit en même temps la salubrité des aliments que nous travaillons, tout en préservant ce qui a fait la réputation de la famille Cabanes, soit l'artisanat.»

Pédagogue à ses heures quand il s'agit de parler de son art, Philippe Labbé souhaite qu'on redécouvre la Pâtisserie de Gascogne. Parfois, précise-t-il, des clients trouvent les prix trop élevés. «Peu importe ce qu'on achète, dès l'instant où

on utilise du beurre et de la crème de qualité, des produits nobles comme la vanille de Tahiti et du grand chocolat, ajoutés au travail d'ouvriers compétents, cela ne peut pas se vendre au même prix qu'un produit de masse confectionné sur une chaîne de production et de moindre qualité.»

La Pâtisserie de Gascogne,

entreprise familiale qui existe depuis 1957 et emploie 230 personnes dans ses cinq boutiques, est demeurée une des grandes institutions gourmandes de Montréal.

Depuis trois ans, ses dirigeants ont entrepris un rajeunissement de l'entreprise, tant en ce qui a trait aux produits offerts qu'en ce qui concerne son esprit et le design.

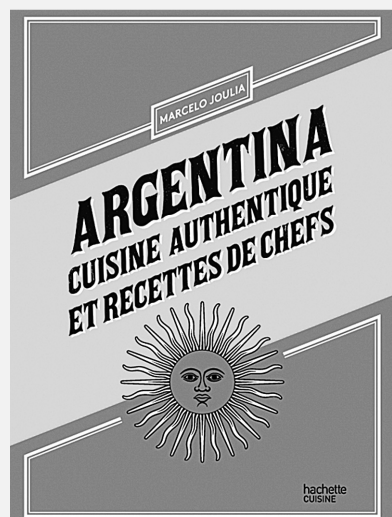
Philippe Labbé contribue grandement à cette cure de jouvence bénéfique. Le temps est venu pour que cet artiste du bon goût soit enfin reconnu à sa juste valeur et sorte de l'ombre pour redonner à la Gascogne ses lettres de noblesse. [degascogne.com](http://degascogne.com).

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

### DANS LA BIBLIOTHÈQUE

ARGENTINA  
CUISINE AUTHENTIQUE  
ET RECETTES DE CHEFS  
Marcelo Joulia  
Éditions Hachette cuisine  
Imprimé en Espagne,  
2015, 200 pages

Pour aimer la cuisine argentine, il faut aimer la viande. Non-carnivores s'abstenir, car l'ouvrage comporte un grand nombre de recettes de viande grillée, au barbecue ou en sauce épicée. De belles photographies ponctuent l'ouvrage, mais ce sont avant tout les recettes des chefs qui retiennent l'attention.



### RECETTE DE LA SEMAINE

#### Bigorneaux de la Gaspésie

Pour 4 personnes

500 g de bigorneaux frais  
1 feuille de laurier  
10 grains de poivre noir  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge  
2 cuillères à soupe de gros sel  
4 tranches fines de pain de seigle  
45 ml de mayonnaise  
5 ml d'estragon haché  
5 ml de ciboulette hachée

Les bigorneaux sont de petits escargots de mer qu'il faut faire dégorger et bien rincer

au préalable à l'eau courante. Truc: ajouter 2 cuillères à soupe de gros sel dans un plat rempli d'eau contenant les bigorneaux, puis rincer abondamment.

Cuire les bigorneaux dans de l'eau bouillante bien salée, avec une feuille de laurier, une dizaine de grains de poivre et une cuillère de vinaigre de vin rouge durant 4 à 5 minutes. Egoutter. Retirer la chair des bigorneaux à l'aide d'un petit pic ou d'un cure-dent. Servir tel quel à l'apéritif ou sur une tartine de pain de seigle recouverte de mayonnaise aux herbes.

### Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2977

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

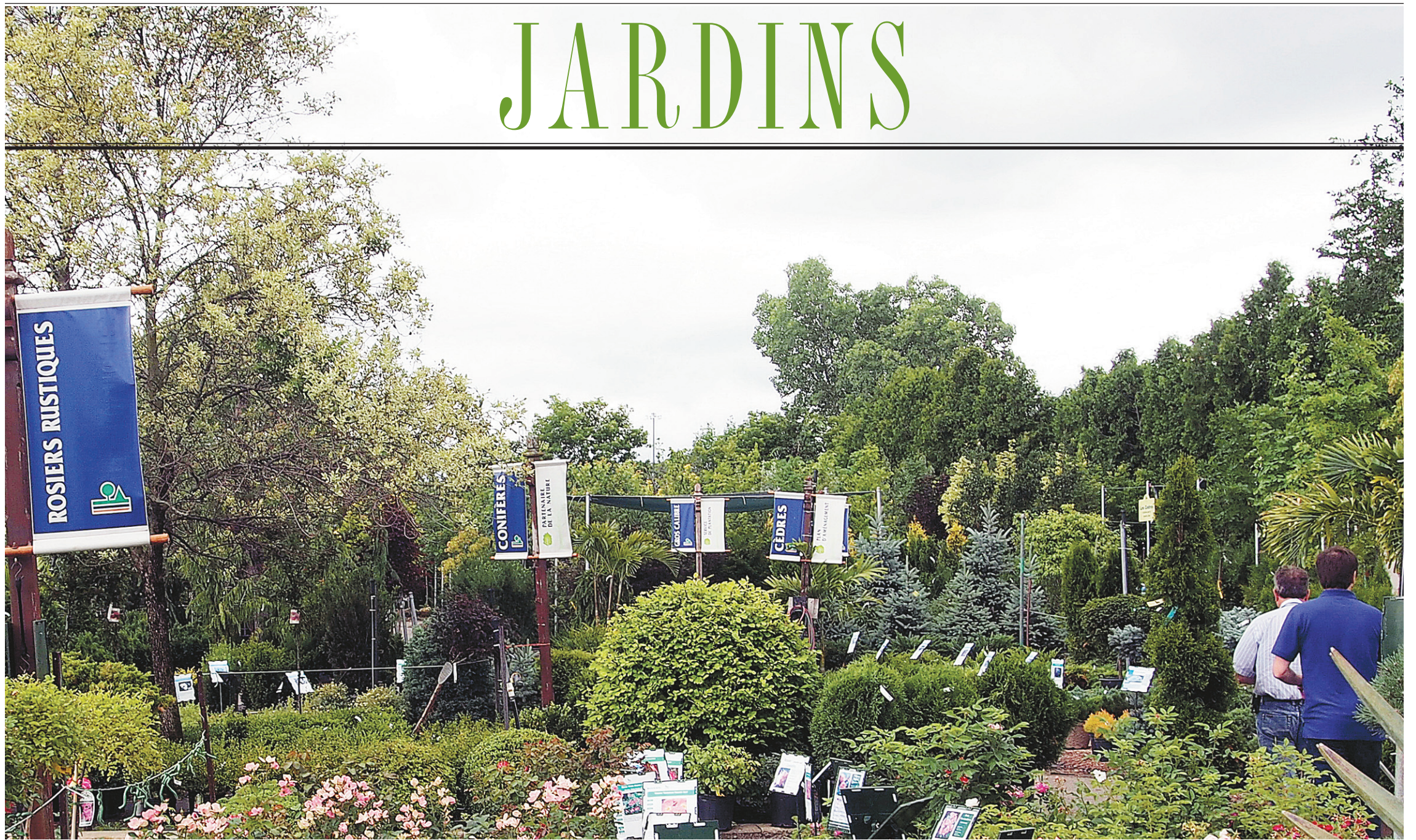
2	9	3	1	8	7	6	5	4
6	7	4	2	3	5	1	8	9
5	1	8	6	4	9	2	3	7
7	6	9	8	5	4	3	2	1
3	5	1	9	7	2	8	4	6
8	4	2	3	6	1	7	9	5
1	2	6	5	9	8	4	7	3
4	3	5	7	2	6	9	1	8
9	8	7	4	1	3	5	6	2

2976

### 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



LISE GOBEILLE

Nos arbres en milieu urbain et périurbain se portent mal. Ils sont attaqués de toutes parts. Le choix d'un arbre doit être réfléchi pour bien des raisons, afin d'éviter des erreurs.

## Les arbres, les frênes et l'agrile

L'horticulteur Bertrand Dumont fait le point et donne des conseils pour la sélection

LISE GOBEILLE



Les arbres sont une passion depuis longtemps pour Bertrand Dumont, horticulteur et vulgarisateur scientifique. Depuis 40 ans, il a écrit de nombreux livres sur le sujet, dont le dernier, sorti ce printemps. Il y aborde l'incroyable agrile du frêne ainsi que les bienfaits des arbres, en plus de la façon de les sélectionner judicieusement. Entrevue.

**Après toutes vos publications sur les arbres, pourquoi, maintenant, le guide *Des arbres pour les jardins paysagers*?**

Nos arbres en milieu urbain et périurbain se portent mal pour toutes sortes de raisons. Ils sont attaqués de toutes parts: en ce moment par l'agrile du frêne et prochainement, peut-être, par le longicorne asiatique, mais aussi par certains citoyens qui les voient comme une nuisance, malgré le fait qu'ils soient parmi les plantes essentielles du monde végétal.

On sait également que les fosses des arbres de rue sont bien trop petites pour permettre leur développement et que cette situation doit changer. Et je trouve important que notre vision de l'arbre passe d'une vision esthétique à une vision axée sur la biodiversité.

**L'agrile du frêne est un fléau incontrôlable actuellement. Croyez-vous qu'il y ait des solutions dans un proche avenir?**

Non, je n'ai pas d'espoir. L'arrivée officielle de l'agrile date de 2002, mais dans les faits, il est présent depuis au moins 1990. Un des problèmes avec ce ravageur est que les arbres demeurent asymptomatiques durant de nombreuses années. D'ailleurs, il est clair que les boisés de Montréal, d'Ottawa et de Toronto sont beaucoup plus attaqués qu'on le pense. Le TreeAzin utilisé pour lutter contre cet insecte a une certaine efficacité, mais est-il logique de dépenser pour finalement être obligés de replanter?

De plus, comme c'est un traitement systémique, on sait par expérience qu'à la longue les insectes deviennent souvent résistants au produit. Il faut donc faire des choix stratégiques lorsque l'on décide de traiter. Aussi, n'oublions pas que l'agrile pond 40 à 60 œufs par année: 20 d'entre



LISE GOBEILLE

**Il faut se le dire, l'agrile du frêne n'est qu'un des exemples des nouveaux ravageurs que nous amène la mondialisation.**

eux arriveront à maturité et auront chacun 20 œufs, qui arriveront à maturité, etc. C'est exponentiel et rapide.

Quant à la guêpe asiatique, un prédateur de l'agrile qui fait l'objet de recherches, avant qu'elle soit d'une certaine efficacité, il faudra encore une dizaine d'années, tandis que pour le champignon *Beauveria*, un autre prédateur, de nombreuses questions se posent, car en laboratoire, il s'attaque également aux abeilles.

Finalement, à mon point de vue, l'argent public devrait être investi dans la replantation en favorisant la biodiversité des genres, autant sur le domaine public que privé, afin de nous mettre à l'abri de situations semblables dans le futur. Il faut se le dire, cet insecte n'est qu'un des exemples des nouveaux ravageurs que nous amène la mondialisation.

**Que recommandez-vous aux citoyens qui ont des frênes sur leur terrain?**

D'abord, il faut s'assurer de l'identification de l'arbre, car souvent, ils sont confondus avec les ormes. Ensuite, de



FRANCE PELLETIER

**Le TreeAzin utilisé pour lutter contre l'agrile du frêne a une certaine efficacité, mais est-il logique de dépenser pour finalement être obligés de replanter? De plus, on sait par expérience qu'à la longue, les insectes deviennent souvent résistants au produit.**

mander l'aide d'un professionnel. La Société internationale d'arboriculture du Québec peut recommander quelqu'un de fiable et compétent. Toutefois, attention, car les professionnels tendent à recommander automatiquement un traitement quand il faut d'abord se poser quelques questions... Quelle est la santé de l'arbre à long terme? Sa valeur émotionnelle? Le nombre d'arbres sur le terrain? Leur biodiversité? Le traitement, qui coûte environ 250\$, doit être consécutif les deux premières années, et par la suite, à l'année ou aux deux ans (il y a toutefois des contradictions quant à ce dernier point). De plus, il est appliqué uniquement par des professionnels, vu ses particularités.

Enfin, si vous prenez la décision d'abattre l'arbre, l'Agence canadienne d'inspection des aliments recommande de le faire l'hiver, et surtout de ne pas déplacer ce bois vers une autre région afin d'éviter la propagation.

Le choix d'un arbre doit être réfléchi pour bien des raisons, afin d'éviter des erreurs.

**À quoi doit-on penser lors de la**

**sélection, et quels sont les arbres à éviter?**

D'abord, on doit penser au type de sol dans lequel on plantera l'arbre; ensuite, on doit le choisir en proportion de l'espace disponible; et puis, c'est simple, on se fait plaisir. Voici quelques arbres à éviter, même si je vais me faire lyncher par les producteurs et les jardineriers...

En premier: les érables de Norvège et leurs cultivars, en milieu périurbain et en milieu boisé. Pourquoi? Parce qu'ils mettent en péril certaines plantes indigènes à cause de leur grande capacité d'adaptation et de leur énorme production de samares. Deuxièmement: le *Prunus* «Schubert», car il est très affecté par le nodule noir, au point d'être problématique et de faire mourir des arbres. Enfin: toutes les vieilles variétés de pommiers et de pommiers parce qu'elles sont sensibles au feu bactérien, à la rouille, au blanc et à la tavelure. Je précise bien les vieilles, puisque les nouvelles variétés sont généralement résistantes aux maladies.

Vos questions: lgobeille@ledevoir.com

### Concours Arbre de l'année

Voici un concours fort sympathique où les individus, les écoles, les communautés, les entreprises et toute autre association du Québec sont conviés à présenter la candidature d'un arbre qui est significatif pour

eux. Il ne doit pas nécessairement être rare, grand ou exceptionnel, mais plutôt démontrer l'importance des relations entre les individus et leur environnement. Bonne chance! [arbrdelanneequebec.com](http://arbrdelanneequebec.com)

### Au jardin cette semaine

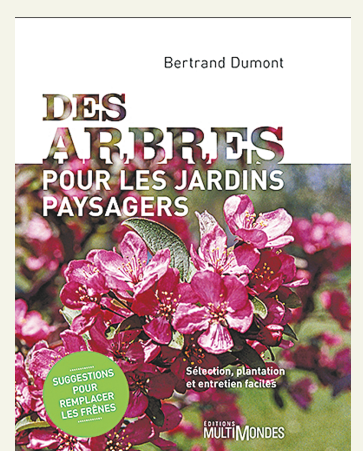
Quel plaisir au potager: l'ail est sorti et on peut déjà mordre dans la ciboulette croquante! Pour le sud du Québec, on plante cette semaine les oignons et les poireaux; les recommandations générales sont trois à quatre semaines après le dernier gel. D'ailleurs, avant de planter toute annuelle, assurez-vous qu'il n'y a plus de risque de gelée dans votre région, puis si vous avez soif de fleurs, plantez des violas, des mulliers et des némésias, car ils résistent bien. Entre la mi-mai et la mi-juin, on s'occupe de la pelouse, on nettoie et on terraute, c'est-à-dire qu'on saupoudre au moins un centimètre de terreau. Mon choix va au compost, mais on peut aussi utiliser de la terre à jardin ou de la mousse de tourbe, on aère avant au besoin et on sursème les zones endommagées.

Si vous avez besoin de plus d'informations, consultez le site [pelousedurable.com](http://pelousedurable.com). Avant que les végétaux ne se développent, c'est le temps d'étendre l'or brun du jardinier, le compost, dans les plates-bandes et le potager. Deux bons centimètres au moins, une fois dans la saison, cela permet d'entretenir la richesse et la texture du sol. Je vous recommande aussi le BRF composté. Le seul point de vente que je connaisse se trouve dans la région de Québec: Les jardins vivaces de Charlesbourg. La Ville de Montréal donne du compost deux fois par année: profitez-en! Ce printemps, au Complexe environnemental de Saint-Michel, ce sera les 9 et 10 mai, entre 8 h et 18 h. Toutefois, il y a aussi des distributions dans les arrondissements. Pour les dates, rendez-vous sur le site de la Ville, à «Remise de compost».

### DANS LA BIBLIOTHÈQUE

**DES ARBRES POUR LES JARDINS PAYSAGERS**  
SÉLECTION, PLANTATION ET ENTRETIEN FACILES  
Bertrand Dumont  
Éditions MultiMondes,  
Québec, 240 pages

La sélection d'un arbre est souvent difficile; faire un mauvais choix peut coûter cher et briser le cœur. De plus, dans le contexte où plusieurs d'entre nous devront abattre les frênes sur leurs terrains, ce guide de Bertrand Dumont arrive à point. Voici les différents sujets qui y sont abordés: l'agrile du frêne 101, les nombreux bienfaits des arbres, l'étude du site et l'aide à la sélection de l'arbre, entretien et plantation. Un grand répertoire d'arbres, des listes en fonction des hauteurs, des largeurs, des formes, et une liste d'arbres non recommandés ai-



dent à faire un choix éclairé. Mes bémols: certaines sensibilités ou certains ravageurs et maladies connus ne sont pas mentionnés, entre autres la cochenille à carapace sur les magnolias dans la région de Montréal, la brûlure des feuilles du marronnier, la sensibilité du bouleau à la pollution.