



Saveurs : 25 bougies pour **Le Temps des cerises** à Danville *Page D 5*



Jardins : à l'école de la **forêt** avec l'organisme social **Sentier urbain** *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 OCTOBRE 2012

TOURISME ITALIE

Voir la Vénétie... et Venise

Emprunter le chemin des écoliers et s'attarder à de petits trésors méconnus

Venise exerce un tel pouvoir d'attraction qu'on est tenté de s'y précipiter pour entrer rapidement au cœur du sujet, mais nous proposons plutôt ici quelques longues errances qui étirent le plaisir. De toute façon, tant de beauté se déguste à petites bouchées. Pour goûter Venise et se laisser séduire par la Sérénissime, il ne faut pas être pressé et, à l'exception de Mestre et de Marghera, Venise est presque aussi belle autour qu'en-dedans.

LOUISE GABOURY
en Vénétie

D'abord, il y a Treviso, souvent comparée à Venise. Comme l'ancienne république, elle est née des eaux. Treviso est parcourue de canaux, mais elle est aussi traversée d'un très long fleuve, le Sile, qui coule jusqu'aux îles vénitienes. Elle affiche également des palais aux façades peintes dans sa vieille ville, qui est, contrairement à Venise, entourée de remparts. La ville était déjà fortifiée à l'époque romaine, mais la structure actuelle, une épaisse muraille de briques qui court sur près de quatre kilomètres, est plus tardive.

Son apparence actuelle est plus ou moins ce qu'elle était au XV^e siècle. Après avoir été violemment bombardée par les Allemands en 1944 et reconstruite dans les années 1950, la ville préserve jalousement quelques maisons anciennes datant de la Renaissance.

À Treviso, tous les chemins mènent à la Piazza dei Signori, un salon en plein air au cœur de la vieille ville. Confortablement installés sur la terrasse du Beltrame, c'est l'endroit où grignoter tranquillement un sandwich accompagné d'une flûte de Prosecco, en admirant l'architecture de la place et en zieutant les habitants de la ville natale du géant Benetton, qui a d'ailleurs pignon sur rue juste à côté. Le groupe a restauré deux palais voisins pour y établir un centre culturel. La petite ville se parcourt facilement à pied, mais les mordus de la bicyclette pourront essayer le système de vélos publics qui s'appelle ici TV Bike.

Curiosités. Dans la salle capitulaire du cloître de l'église San Nicolò, on peut voir ce qui est apparemment la première représentation d'un humain, un moine en l'occurrence, avec des lunettes... On trouve également à Treviso, au détour d'une ruelle, une originale Fontaine delle tete (« Fontaine des seins »).

Prosecco, grappa et caffè

C'est le pays du Prosecco, qu'on boit ici pratiquement comme de l'eau ! On peut tout apprendre sur les vins du pays à la Villa Sandi, construite en 1622. Ce magnifique exemple de l'école palladienne, où Napoléon aurait séjourné, est au cœur d'une grande propriété qui produit notamment le fameux nectar. Impressionnantes, les caves aménagées dans d'anciennes tranchées. *villasandi.it*.

Comme son nom l'indique, Bassano del Grappa est la capitale de cette eau-de-vie de marc de raisin. La petite ville est également reconnue pour ses céramiques. Le besoin créant l'organe, il faut bien boire sa grappa dans quelque chose ! Ceux qui comme moi n'apprécient pas cette boisson ne devraient pas boudier la ville, au demeurant charmante avec sa belle piazza Garibaldi, ses rues étroites, ses arcades et son spectaculaire pont couvert maintes fois démolé et reconstruit depuis le XIII^e siècle.



PHOTOS LOUISE GABOURY

Après avoir été violemment bombardée en 1944 et reconstruite dans les années 1950, la petite ville de Treviso préserve quelques maisons anciennes.



Mozzarella in carrozza Prosecco.



La grande place aux façades colorées d'Este.

PLAISIRS

TOURISME

À Castelfranco, ville natale de Giorgione, une des œuvres du peintre exposée dans le *duomo* fait de l'ombre aux fortifications. Sa maison peut être visitée. Marostica attire l'attention avec son centre médiéval à l'abri d'une colline fortifiée où les spectaculaires remparts relient le château supérieur à celui du bas.

VÉNÉTIE

SUIITE DE LA PAGE D 1

Sa version actuelle est basée sur un projet du célèbre architecte vénitien Andrea Palladio (encore lui!), le cerveau derrière les belles villas vénitiennes dont une vingtaine figurent sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

La marque locale de café est le Hausbrandt, grand rival d'Illy, comme lui né à Trieste. On trouve des succursales ici et là dans Treviso.

Des villes fortifiées

Bâties pour la guerre, elles respirent la paix. Si elles ont pu être ennemies, les villes fortifiées ne rivalisent plus maintenant que de charme. Encintes, tours, châteaux forts, leurs monuments sont tous plus beaux les uns que les autres.

Avec son écran de verdure, sa grande place aux façades colorées, ses arcades et cette magnifique Tour civique de la Porta Vecchia, Este m'est allée droit au cœur. C'est le genre d'endroit où on a envie de déposer ses bagages... pour un moment du moins. Mais il y a d'autres merveilles dans le coin.

L'enceinte médiévale de Montagnana, qui s'étire sur près de deux km pour protéger le cœur de la cité, est une des mieux préservées de la région. On dit même que c'est la plus belle d'Italie avec ses 24 tourelles et ses quatre portes. Son *duomo*, dédié à Santa Maria Assunta et terminé en 1502, est spectaculaire, tant de l'extérieur qu'à l'intérieur. La bien nommée Citadella est remarquable pour son chemin de ronde qui court sur les remparts et pour ses splendides portes. La ville abrite aussi un petit bijou de théâtre qui date de la première moitié du XIX^e siècle. Les fresques de la salle sont signées Francesco Bagnara, à qui est attribuée la décoration de La Fenice, à Venise.

À Castelfranco, ville natale de Giorgione, une des œuvres du peintre exposée dans le *duomo* fait de l'ombre aux fortifications. Sa maison peut être visitée. Marostica attire l'attention avec son centre médiéval à l'abri d'une colline fortifiée où les spectaculaires remparts relient le château supérieur à celui du bas. Surmontées par un château fort, les romantiques ruelles d'Asolo ont été immortalisées par le poète Robert Browning. La cathédrale sert d'écran à la très belle Assunta de Lorenzo Lotto.

Et Venise!

N'oubliez pas que Venise est toute proche. C'est presque l'heure de la découvrir. Peut-être en l'abordant lentement, au fil de l'eau. Des excursions en bateau partent de Treviso et sui-



PHOTOS LOUISE GABOURY

L'enceinte médiévale de Montagnana est une des mieux préservées de la région.

vent le fleuve Sile jusqu'à la lagune. L'une des croisières propose des visites d'îles secrètes comme San Francesco del Deserto, où se trouve un monastère franciscain encore actif, et San Lazzaro degli Armeni, qui a déjà abrité un lazaret, maintenant occupée par un monastère arménien. Ces deux endroits émouvants, empreints d'un certain mysticisme, sont à quelques encablures de la vibrante place San Marco, devant laquelle le capitaine nous fera peut-être le bonheur de passer avant une escale à la très colorée Burano.

Autrement, le périple en Vénétie se termine à la gare de Treviso. Après une trentaine de minutes de train, nous serons enfin disposés à jouir de l'incomparable et sensuelle beauté de Venise. Prêts pour le syndrome de Stendhal?

Collaboratrice
Le Devoir



La Porta Vecchia à Este.

En vrac

Dormir. Le Continental est un hôtel quatre-étoiles au charme suranné situé tout proche de la gare de Treviso et pratiquement dans les fortifications, à la porta Altinia. Paolo Sorrentino y a tourné un film particulièrement noir, *Le conseguenze dell'amore*, présenté en sélection officielle à Cannes en 2004. Autour de 100 euros, comprenant le petit-déjeuner. Bar sur place où siroter un Spritz Aperol ou un Prosecco. *hcontinental.it*.

Manger vénitien. Le risi e bisi est un ancien plat classique qui oscille entre le risotto et la soupe, une hésitation qui ne l'a pas empêché de devenir le mets typique du Doge le jour de la Saint-Marc. Il est fait avec du riz, bien sûr, et avec des petits pois verts, du beurre, du persil, de la pancetta, de l'oignon et du parmesan râpé.

Les bigoi in salsa, de gros spaghettis simplement nappés d'une sauce à base d'huile d'olive, d'oignon et d'anchois, se mangent surtout les jours maigres comme le Mercredi des cendres, le Vendredi saint et la veille de Noël. On les trouve aujourd'hui dans presque tous les restos.

Le foie de veau à la vénitienne est préparé avec des oignons qui ont frémé dans l'huile et auxquels on a ajouté un peu de vinaigre.

Les seiches à la vénitienne sont saisies dans l'huile d'olive, dans laquelle on a fait revenir de l'oignon, et servies avec une sauce tomate.

Slowfood. Slowfood a travaillé fort dans la région. Les efforts du groupe ont permis notamment de protéger l'artichaut violet de Sant'Erasmo, qu'on mange au printemps arrosé de jus de citron, les fromages Asiago stravecchio et Morlacco del Grappa di malga.

Restaurants. À Treviso. L'affaire du siècle, une mozzarella in carrozza au jambon ou aux anchois (plus authentiques) et un verre de Prosecco : 2,40 euros au comptoir de l'Osteria della gigia, pas très loin de la Piazza dei Signori. Bonnes et pas chères, les pizzas de Da Pasqualino, via Pescatori, près de l'hôtel Continental. Le menu de Muscoli affiche toujours du poisson et des fruits de mer frais. Le soir tombé, la terrasse s'installe sur la place même où se transigeaient les poissons le matin. À Montagnana. Ca'lice, (signifiant « maison d'Alice » et aussi calice, comme dans « verre à vin »), un sympathique petit établissement qui sert un prosciutto divin et du vin, bien sûr. À Asolo. La Pizzeria Bar Cornaro, logée dans une maison ancienne en plein cœur de la petite ville, dispose d'une bien agréable terrasse. Aux fourneaux, Maria cuisine comme à la maison.

Le samedi matin, l'immense marché de Treviso, qui longe les murs près de la porte San Tomaso, déborde dans les petites rues environnantes. On y trouve de tout, de la bouffe aux fringues.

La fête du prosciutto a lieu la troisième fin de semaine de mai à Montagnana. On y célèbre le jambon Veneto Berico-Euganeo D.O.P. avec force dégustations, spectacles, concerts, expositions et visites guidées.

Le Palio des 10 communes de Montagnanese, un spectacle historique, a lieu tous les ans le premier dimanche de septembre.

La partie d'échecs géante de Marostica se déroule tous les deux ans (les années paires) dans la superbe cadre médiéval de la Piazza degli Scacchi. Jouée avec des personnages humains en costume d'époque et des chevaux, elle commémore un événement qui a eu lieu en 1454. Prochain rendez-vous en septembre 2014. *marosticascacchi.it*.

Renseignements : *veneto.to*.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS

L'automne aux Glacis : vergers du rang Lamartine, légumes de Mme Gamache, mille couleurs dans nos sentiers pédestres. À une heure de Québec! Souper, nuit et déjeuner à partir de 126\$/pers.

www.aubergedesglacis.com

1-877-245-2247

CHEZ OCTAVE

Auberge ancestrale située à 45 minutes de Québec, membre des Arrêts Gourmands de Chaudière-Appalaches et Table aux saveurs du terroir certifiée. Situé au cœur du Vieux-Montmagny, ch. douillettes au charme d'antan avec tout le confort moderne. À quelques min. des baignures du fleuve de St-Jean-Port-Joli et du Parc Régional des Appalaches, les amateurs de nature et de détente seront comblés. Forfait escapade incluant souper, coucher et petit-déj. à partir de 99\$/pers. Soins de massage sur place à prix exceptionnel!

www.chezoctave.com

418 248-3373

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.

Confort douillet : lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins : massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action : tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre. Encore : Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase : Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore : Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature : www.awb.ca

1 888-902-7663

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

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

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

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

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

QUÉBEC

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ***

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec. Voisin du musée des Beaux-Arts, de la rue Cartier et du Grand Théâtre. 23 chambres non-fumeur, petit déjeuner inclus. Tarifs : Standard : 134\$, Supérieur : 144\$, occ. Double. Propreté et tranquillité assurées

www.relaischarlesalexandre.com

418 523-1220

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

PLAISIRS

TOURISME

Publiés chez l'éditeur Ulysse, *Cancún et la Riviera Maya* et *Panamá* sont des guides que devraient donner les agents de voyages à leurs clients « tout-comprisards » pour leur permettre d'échapper aux sempiternelles excursions proposées par les complexes hôteliers.

Long-courrier



LIO KIEFER

PLATINE OU ARGENT?

« J'aime bien votre chronique dans l'édition du samedi. J'ai une question reliée à la compagnie Global Resorts Network, qui propose des hébergements variant entre 298 \$ et 799 \$ sur plus de 5000 sites dans quelque 60 pays. Elle offre trois catégories d'adhésion : argent, 1995 \$, deux semaines annuelles; platine, 4995 \$, 10 semaines; platine +, 12500 \$, 20 semaines. Connaissez-vous cette compagnie? Avez-vous déjà reçu des critiques négatives de vos lecteurs à son sujet? J'aimerais recevoir vos commentaires et vos conseils concernant ces aubaines attrayantes. »
André Hamel

Je ne connais pas personnellement cette entreprise, mais le fait de trouver sur son site Internet (*globalresortsnet.com*) le mot « adhésion » avec les compléments « platine », « argent », etc., dénote souvent l'existence de *time-sharing* déguisé en marchands de rêves. Si le *time sharing* a évolué depuis ses débuts, il reste que si vous vous abonnez à une compagnie étrangère et que celle-ci disparaît du jour au lendemain, vous pourrez vous dire alors que vos pertes sont « platine »! Essayez de poursuivre une compagnie en Arizona...

De plus, ces compagnies ne sont pas assujetties à la Loi sur la protection du consommateur et vos recours sont donc encore plus limités. Quant aux aubaines proposées, elles correspondent à des forfaits terrestres à des prix qu'on trouve au Québec. N'apparaissent pas non plus les montants des taxes, qui sont « argent ». Et puis, ensuite, il faut un peu se battre pour obtenir les semaines désirées.

HONGRIE SECRÈTE

« Mes voisins, à Montréal, sont presque tous hongrois et celui d'à côté est assez gentil pour m'héberger gratuitement dans son petit appartement à Budapest. Alors, malgré ma petite pension (j'ai 73 ans), je peux voyager dans ce pays que je ne connais pas du tout. Je voudrais savoir si vous pouvez me suggérer des lieux peu connus. Je ne veux pas essayer de tout voir en trois jours et puis aller vite dans un autre pays. J'y vais à la mi-octobre, pour à peu près deux semaines, et je passerai une troisième semaine en Angleterre afin de voir mon fils et des amis (je suis Anglaise et Canadienne, deux passeports). »
Alouette Lark, Montréal

Déjà, Buda et Pest, c'est facilement cinq ou six jours. Prenez le train des enfants, qui fait les hauteurs de la capitale, et offrez-vous un resto avec des Tziganes qui demandent aux convives quel morceau musical ils veulent. Ne tapez pas dans les danses hongroises de Brahms, que beaucoup de gens réclament, mais dans les duos à deux violons de Bartok. S'ils les connaissent, c'est qu'ils sont bons.

Pour éviter les hordes, fuyez le lac Balaton, mais les villages déclinés sur la route sont de petites enclaves magyares plutôt tranquilles. De l'autre côté, Eger, Tolaj et les petits villages près de l'Ukraine ne sont pas des routes à autocars climatisés avec arrêts presque obligatoires chez des marchands de bébélles ou de dentelles. Au sud, les environs de Pecs sont aussi à visiter.

Si vous voulez être tranquille, prenez les autocars qu'empruntent les « locaux » et achetez un petit guide Assimil de hongrois pour ne pas être complètement perdu. Avec un peu d'anglais pour les jeunes et un peu d'allemand pour les plus vieux, vous pouvez facilement vous débrouiller.

MONASTÈRES EN ITALIE

« Je compte aller en Italie avec mon frère à la fin de mars 2013, pour trois semaines. Nous aimerions dormir dans des monas-

tères (budget très limité) et je n'arrive pas à trouver d'information à ce sujet. Serait-il possible de nous aider? »
Stella Pace

Pour trouver de nombreuses adresses de monastères en Italie, allez sur le site *sixtina.com*. Vous pouvez également trouver quelques adresses dans le Guide Saint-Christophe.

LA BULGARIE EN MAI

« Nous serons en Bulgarie pour trois semaines en mai prochain. Que nous suggérez-vous comme itinéraire? Nous avons réservé un appartement pour quatre jours à Sofia et nous pensions louer une voiture pour le reste du voyage. »
France Garceau

De Sofia, allez vers l'est, sous la frontière roumaine, pour rejoindre la côte à Varna. Tout autour, il y a des stations balnéaires un peu désuètes mais pleines de tendresse de mamies ridées par les embruns maritimes. Descendez jusqu'à Bourgas. Ensuite, empruntez la route qui revient vers le centre, via Stara Zagora, jusqu'à Plovdiv. Au sud, des dizaines de monastères se font coucou à travers les forêts.

Si vous louez une voiture, analysez bien les assurances, la roue de secours et l'état du pare-brise. Certains « locaux » arrondissent leurs fins de mois avec les touristes étrangers qui ne sont pas trop fouilleurs de rayures ou autres détails. Pour avoir des renseignements en français, contactez l'Association Bulgarie-France à Paris. Vous y trouverez des contacts, des trucs, des histoires qui n'existent pas dans les guides, etc. *bulgaria-france.net*.

LE MAINE À L'AUTOMNE

« Mon conjoint, ma petite fille de huit mois et moi voulons partir pour une dizaine de jours sur la côte Est américaine. Et nous voulons partir dans... deux semaines. Nous n'avons pas vraiment de destination précise, à part le projet de montrer l'océan à notre enfant et de passer du bon temps en famille. Louer un appartement ou un condo serait l'idéal. »
Isabelle M., Montréal

Sur la côte du Maine, je vous recommande les maisons de particuliers et les condos au bord de la mer et dans les terres de Seaside Rentals (*seasiderentals.com/Content/default.asp*), avec Ogunquit, York ou Wells comme points de mire. Il s'agit d'une entreprise familiale qui connaît bien les Québécois.

BONNES ADRESSES

Le cellulaire en France (suite)

« Après avoir vécu une mauvaise expérience en 2007 avec mon téléphone cellulaire de Montréal, j'ai acheté, en arrivant à Rome en 2008, un appareil de marque assez « universelle » (Motorola) dans une boutique locale au Termini, avec service local TIM. Cela m'a bien sûr coûté 100 euros mais me sert très bien depuis. »

« De retour au Canada, mon appareil affichait un message suggérant de communiquer avec leur associé local, Rogers. Ce que j'ai fait, en changeant la carte SIM et en prenant un service à la carte. J'utilise ce même téléphone aujourd'hui, autant ici qu'en voyage. En Italie avec TIM, ou en France avec Orange, il me suffit de payer pour une réalimentation du service à la carte, parfois une réactivation (20-25 euros). Prenez garde aux nouveaux téléphones, tels l'iPhone, qui utilisent une carte SIM plus petite. »

« Nos compagnies canadiennes collaborent très peu à ce chapitre, préférant empocher de juteux frais de communication lorsque nous sommes à l'étranger, du moins en Europe. Les employés des boutiques y sont constamment appelés à répondre aux besoins de voyageurs « multi-nationaux » et sont mieux renseignés. Je crois im-

portant, toutefois, de rester dans les produits et services majeurs pour se faciliter la tâche. »
André Mercure, Montréal

Un gîte hors du commun

« Nous aimerions vous signaler un gîte gastronomique hors du commun, La Métairie des songes (*http://lametairie-gourdon.com/fr*) à Gourdon, en France, à mi-chemin entre Cahors et Sarlat-la-Caneda, dans le Lot. Le site Web mentionne des « chambres luxueuses et repas gastronomiques », non sans raison. En fait, c'est l'équivalent des très grands restaurants de Montréal et de Québec. Les hôtes, Claire et Mark Newton, sont tout à fait charmants. Ils ont obtenu la plus haute distinction des gîtes de France en 2012. »
Jean Raymond Bonin et Jacinthe Deault, Montréal

À SUIVRE

Les ateliers culinaires de Jevto Dedijer, Suédois de père croate et grand maître de cuisine... thaï. Il les propose chez vous, ou dans ses quartiers. Enfilez votre tablier et devenez chef thaïlandais pour une soirée. Sous l'œil averti de Jevto Dedijer, vous élaborerez votre propre repas en vous familiarisant avec les ingrédients et les techniques de base de la cuisine thaïlandaise authentique. Des ateliers sont aussi offerts de midi à 13h. Cela se déroule dans la ville de Québec. ☎ 418 563-7063, *sanuk.ca*. Prochain atelier: le 19 octobre.

De plus, ce Suédois installé depuis de nombreuses années au Québec est un pourfendeur de saumons et un fin observateur de pubs. Un détail essentiel: il ne passe pas à la télé...

À LIRE, À VOIR, À ENTENDRE
Un blogue qui a le mérite d'exister et qui donne la liste des vols les moins chers au départ de Montréal. Même si on peut encore fouiller par la suite... *ysl air.com*. Et le blogue du traducteur Michel Lévy, qui vagabonde sur la et les cultures: *michel-translation.com/blogue/billets/amplifier-ou-jouer.html*.

Ulysse, l'éditeur de guides touristiques, a pris depuis quelques années le tournant Internet en vendant sur son site des chapitres précis de certains de ses guides. On note aussi de nouveaux produits, comme la collection « Fabuleux... », ou la plus récente, « Comprendre... ». Ici, pas d'adresses mais des essais de compréhension d'un pays.

Le dernier-né est consacré à Israël. Histoire, géographie, médias, etc. Mais on est avare d'informations sur des développements comme le phénomène kibboutz, qui est passé en quelque 20 ans d'une position philosophique à une réalité commerciale. Dans la banlieue d'Eilat, notamment, le kibboutz jouxtant l'aéroport est devenu la plus grande blanchisserie de draps, serviettes et costumes des géants hôteliers du coin. Le bouquin se lit vite et bien mais ne fait rien comprendre vraiment quand on y est. Comprendre, c'est aussi critiquer... Ce qui n'est pas évident ici.

Du même éditeur: *Cancún et la Riviera Maya* et *Panamá*. Des guides que devraient donner les agents de voyages à leurs clients « tout-comprisards » pour leur permettre d'échapper aux sempiternelles excursions proposées par les complexes hôteliers.



VALENTINA PETROVA AGENCE FRANCE-PRESSE

Le monastère Rila, situé à quelque 120 kilomètres au sud de la capitale bulgare, Sofia.

Bon voyage

CONFÉRENCES - MARDI - VOYAGES

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

Nos prochaines rencontres :

Mardi, 16 octobre 2012 :
L'Afrique du Sud et les Chutes Victoria • 26 jours

Mardi, 23 octobre 2012 :
L'Argentine et ses merveilles • 24 jours

Mardi, 30 octobre 2012 :
La Bulgarie et les trésors thraces • 24 jours

LIEU: Restaurant l'Evidence, 3619 St-Denis
Possibilité de souper sur place après la conférence
ENTRÉE: sur réservation HEURE: 17H30
RÉSERVATION: 514-288-0357 / culturelsplus@videotron.ca

Afrique du Sud Safari-Culture
Circuit accompagné, vol avec KLM
Petit groupe du 03 au 18 novembre 2012
Prix : 5755\$ tout inclus sauf deux repas.
Départ garanti, places limitées (4).

Circuits individuels disponibles

www.allezhop.com
1655 Amherst, Montréal • 514-528-9091 • 1-888-528-9091
suivez-nous sur Facebook
permis du Qc, prix incluant les frais de l'OPC de 2\$ par tranche de 1000 \$ d'achat.

VOYAGES CULTURELS PLUS

Responsable : Jean-Guy Brisebois

3702, RUE ST-HUBERT, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2L 4A2
TÉLÉPHONE : 514-288-0357
TÉLÉCOPIEUR : 514-842-4139
www.voyagesculturelsplus.ca
culturelsplus@videotron.ca
(Division de Boutique Aventure Voyages)

Tourisme d'aventure inédit. Petits groupes de 6 à 12. Plus de 30 destinations sur les 5 continents. Le tout en français.

Nos départs prochains (en déc. et / ou jan.) :

- INDE DU SUD - MYANMAR
- KENYA / TANZANIE - ÉTHIOPIE
- AFRIQUE DU SUD - VIETNAM - THAÏLANDE
- INDE DU NORD - PHILIPPINES
- PÉROU / BOLIVIE - ARGENTINE / CHILI

CONFÉRENCES-DIAPOS

Mardi 9 oct. : **INDONÉSIE**
Mercredi 10 oct. : **INDE SUD / SRI LANKA**
à nos bureaux à 19 h 00. C'est gratuit. Réservez au (514) 847-1177 ou à explorateur@videotron.ca

FORMULE TOUT-INCLUS

328 Ontario Est, Mtl 514.847.1177
www.explorateur.qc.ca

RENCONTRES D'INFORMATION

VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, DIMANCHE 7 OCTOBRE 2012
LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, SHERBROOKE EST

10h15

- TONKIN & YUNNAN - AU PAYS DES SCULPTEURS DE MONTAGNES
Départ : 9 avril 2013
- CIRCUIT CULTUREL EN ISRAËL -
Départ : 10 avril 2013

12h15

- VIETNAM & CAMBODGE -
Départs : 18 nov. & 13 jan. 2013
- TURQUIE, PEUPLES & CIVILISATIONS -
Départs : 10 mai & 4 oct. 2013

14h15

- TRÉSORS DE LA BALTIQUE -
Départ : 25 juin 2013
- MALAISIE, BORNEO, SINGAPOUR, BRUNEI - AU CŒUR DE L'ASIE DU SUD-EST
Départs : 21 fév. & 14 nov. 2013

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

RENCONTRES D'INFORMATION

Voyages solidaires

Expérience de bénévolat

proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille d'accueil

Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Panama, Sénégal et Vietnam

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 195 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 278-3535, poste 5260
<http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca>

PLAISIRS

LA VITRINE



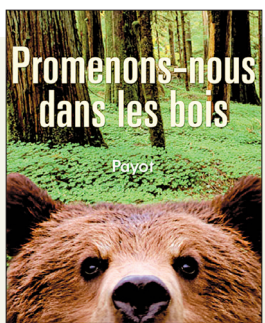
CINÉMA IMAX

L'EXPRESS DES ROCHEUSES

Réalisateur et cinéaste : Stephen Low
Producteurs : Pietro L. Serapiglia
et Alexander Low
Canada, 2012

Le défi de relier la Colombie-Britannique au reste du Canada par voie ferrée avait quelque chose d'incroyablement fou. Un maboulisme d'ingénierie, chose à laquelle on ne pense pas nécessairement lorsqu'on est bercé par le ronron de la locomotive, le visage rivé à la vitrine. Pourtant, avec ses 700 milles de granit, le bouclier précambrien représentait un casse-tête à lui seul, que les nombreux lacs à contourner et l'épaisse forêt sont venus complexifier. Les 10 000 travailleurs trimaient dur; six d'entre eux perdaient la vie pour chaque 1,6 kilomètre de chemin de fer construit. Dans le nouveau film *L'Express des Rocheuses*, qui prend l'écran des cinémas IMAX de Montréal et de Gatineau, le cinéaste canadien Stephen Low (*Tahiti 3D—La vague ultime*, *Titanica*) retrace cette histoire du Canadien Pacifique dans les dédales des Rocheuses, de la chaîne de Selkirk et de celle de Monashee en suivant *L'Express*, une ancienne locomotive à vapeur restaurée. Les vues aériennes sont à couper le souffle, révélant toute la beauté sauvage canadienne. Faut voir cette photo d'une soixantaine d'hommes pelletant la voie ferrée après une avalanche dans le col de Rogers, et les images de la reconstitution de cette autre avalanche qui a enseveli en 1903 le village minier de Franck sous 90 millions de tonnes de calcaire. Quelques semaines après, la voie ferrée était dégagée, et 100 ans plus tard, trains et voitures qui traversent cette route albertaine passent toujours à travers les cendres de cette cascade mortelle. Une fascinante capsule de 40 minutes renforcée d'images d'archives et de cartes, sur la puissance du travail manuel et de la persévérance des hommes, et sur un moyen de transport qui, propulsé par la photographie, a participé à l'écllosion du tourisme de ce « paradis sauvage ».

Émilie Folie-Boivin



Promenons-nous dans les bois

VOYAGE

PROMENONS-NOUS DANS LE BOIS

Bill Bryson
Payot, 2012, 352 pages

Dans le rayon des défis un peu dingues, explorons l'Appalachian Trail (AT) sous les lunettes de l'auteur en voyage Bill Bryson — connu pour ses chroniques et ses *road trips* comico-historiques —, qui décide de parcourir ce fameux sentier serpentant les États de la Géorgie jusqu'au Maine. Un parcours sauvage de 3500 kilomètres de sentiers. En compagnie de son ami Katz (l'un des personnages de ses mémoires *Ma fabuleuse enfance dans l'Amérique des années 1950*), Bryson décide de s'enfoncer dans le bois pour se remettre en forme, mettre à l'épreuve son instinct de survie et, accessoirement, observer le parc naturel à la flore menacée par le réchauffement climatique. Auteur impayable, le chapitre où il raconte son équipement met déjà en appétit pour la suite; des rencontres burlesques avec des *thru-hickers* et la faune sauvage, une amitié mise à l'épreuve dans l'adversité de la forêt et de son inconfort. Comme d'habitude, ce vulgarisateur de l'extraordinaire et nostalgique observateur saupoudre son essai sur le développement de l'AT de critiques acridulées sur la surconsommation américaine et la discutable façon dont le pays a construit cet imposant sentier de randonnée. Il complète le tout avec une ribambelle de faits divers aussi tragiques qu'insolites sur les randonneurs de l'Appalachian Trail. Si ses arrêts dans des villes fantômes et des villages crados rappellent *Motel Univers* et donnent une impression de déjà-vu, le livre — publié en version originale en 1997, il est sorti seulement cet été en version française — permet de poursuivre le travail d'anecdotier de Bryson, celui de préserver pour la postérité une trace de l'Amérique profonde. Et d'apprécier sa pause lecture. Car « s'il y a une chose que vous apprend le sentier des Appalaches, c'est bien la valeur des bonheurs modestes — et cela manque cruellement dans notre vie de tous les jours ». C'est lui qui le dit.

Émilie Folie-Boivin

MEXIQUE

Le service Family Concierge comprend de délicates petites attentions, comme ces peignoirs et mules pour enfants, les minibrosses à dents, la crème solaire pour les petits et le service de restauration sur appel.



PHOTOS GARY LAWRENCE

La plage privée pour les clients de l'aile Family Concierge à l'hôtel Paradisus Palma Real, sur la Riviera Maya mexicaine.

LE FAMILY CONCIERGE DU PARADISUS PALMA REAL

Un complexe de supériorité familiale

Prestigieux membre du groupe Meliá, la chaîne Paradisus joue de plus en plus la carte familiale avec son service de préposés attirés, disponibles en (quasi) permanence, pour répondre à (presque) tous les besoins familiaux. Compte rendu d'un tout-compris hors normes.

GARY LAWRENCE

« Allô, Nelson ? Je suis à la plage et il subsiste dans mon dos une petite zone inaccessible, sous l'omoplate, où je n'arrive pas à appliquer de la crème solaire; aurais-tu l'obligeance de venir remédier à la situation, céans et séance tenante ? Oui, je sais, il est 5 h du matin, mais le soleil ne se lève-t-il pas à 6 h ici ? »

Je divague, bien sûr. Jamais je n'aurais osé joindre Nelson, mon *family concierge*, pour qu'il acquiesce à une aussi loufoque demande. Surtout pas de si tôt matin. Mais, théoriquement, j'aurais pu.

Après tout, je ne partage les services de ce « majordome familial » qu'avec trois autres familles au Paradisus Palma Real, sur la Riviera Maya, au Mexique. Et ne m'a-t-on pas dit que je pouvais joindre Nelson ou l'un de ses confrères en tout temps, en téléphonant à la réception attirée ou en utilisant le petit walkie-talkie qu'on m'a remis en arrivant ?

Ici comme à d'autres établissements Paradisus, ces complexes tout-compris haut de



Le Kids'club est destiné aux enfants de 1 à 12 ans.

gamme du groupe espagnol Meliá, Family Concierge désigne autant une sorte d'hôtel-boutique de luxe aménagé à même l'hôtel que les préposés qui s'y trouvent et qui sont chargés de répondre à tous les besoins de la famille, parents comme enfants.

Envie d'un masque de plongée, d'un kayak de mer ou d'une excursion à Chichen Itza, d'indiquer « réservé » sur un lit balinais, de commander un rhum-punch pour se dégraisser le radiateur, besoin d'un toubib parce que fille a mordu le béton en trébuchant ? Votre dévoué et serviable *family concierge* est rétribué pour ça.

mais intimiste tout-compris sont remarquables, que ce soit à l'un des restos stylés, au lumineux Gabi Club, dans les impeccables aires communes ou à la pimpante salle de gym. Il n'y a guère que le mur d'escalade et le saut à l'élastique de la Zone aventure qui n'ont pas eu droit à une touche de fantaisie conceptuelle; même le Kids Club pourrait presque figurer dans *Wallpaper*. Comme quoi ce n'est pas parce qu'il est dédié aux enfants qu'un lieu doit être archipuéril, clinquant ou gnangnan.

Les activités

Au rayon des activités, les jeunes vacanciers ont d'ailleurs droit à du soccer sur la plage (jolie, mais assez petite), à des séances de fabrication de *piñatas*, à une écovisite du complexe et de sa mangrove (qu'on a eu la bonne idée de ne pas raser, mais qui dégage parfois quelque effluve), à des jeux en piscine ou en mer (gare aux orbeaux sur les racines) ou à une soirée minidisco, au Kids Club ou au Cool Club (13 ans ou plus). Sans compter cette petite salle bondée de consoles Wii, ainsi que des spectacles de qualité, qu'ils soient circassiens, musicaux ou acrobatiques.

Pendant que les jeunes se trémoussent grâce à l'une ou l'autre de ces distractions, les parents ont tout le loisir de s'émoustiller derrière le voile pudique des murs de leur suite, ou alors de prendre part aux activités prévues pour eux: cours de yoga, aérobic, fabrication de sushis, dégustation de tequilas, leçons de merengue...

Ils peuvent aussi tâter, en famille ou à deux, la douzaine de restos thématiques du Paradisus, presque tous excellents: mexicain contemporain, teppanyaki, méditerranéen ou italo-argentin, et *tutti quanti*. Qui-conque séjourne sept jours ou plus accède même gratuitement au Passion, pour adultes seulement, qui est sous la délicieuse houlette culinaire du chef basque multi-étoilé Martin Berasategui. À condition de s'être préalablement nippé chic, code vestimentaire oblige.

« Allô, Nelson ? Je n'ai que des sandales dépenaillées avec moi; sais-tu où je puis acheter des chaussures dignes de ce nom dans les environs ? »

« Pas de problème, je vous prête les miennes ! Je vous les apporte ce soir, en allant chercher les enfants... »

Merci Nelson. Avec toi, les vacances, c'était vraiment le pied.

Les Paradisus Palma Real (Mexique) et Punta Cana (République dominicaine) disposent chacun d'une aile Family Concierge, ce qui sera aussi le cas du nouveau Paradisus de Cancún, en novembre, et de celui qui ouvrira ses portes au Costa Rica, en 2014.

Renseignements: *paradisus.com*. Pour un complément photographique, consultez *lactua.com/blogue-voyage*.

L'auteur était l'invité des hôtels Meliá.

Collaborateur
Le Devoir

Vergers en région

MONT-SAIN-T-BRUNO



Parc national du Mont-Saint-Bruno

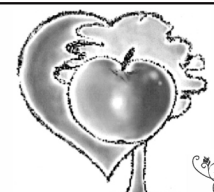
330 chemin des 25 est
Saint-Bruno de Montarville
J3V 4P6

450 653 7544 — www.parcquebec.com

Quoi faire cet automne au parc:

- Autocueillette de pommes
- Salon de thé Le Vieux-moulin (ouvert le samedi et dimanche)
- Randonnée pédestre
- Activités de découverte
- Pique-nique

MONTÉRÉGIE



Au coeur de mon Verger

450-247-2785

551, Covey Hill, Havelock J0S 2C0

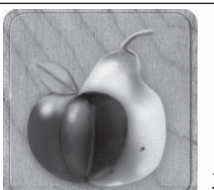


Verger de la Montagne

118 chemin du Sous-Bois,
Mt-St-Grégoire, J0J 1K0

450 460-2858

www.vergerdelamontagne.com



DOMAINE DE DUNHAM

4470, chemin Godbout, Dunham
(450) 295-1155

www.domainededunham.ca

23 000 arbres fruitiers, kiosque, pique-nique

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC
CATHERINE PELLETIER AU 514 985-3502 OU CPELLETIER@LEDEVOIR.COM

Du reste, tant l'architecture que le design de cet immense

PLAISIRS

SAVEURS

Les Satre sont de vrais entrepreneurs, qui ont su diversifier leur talent et s'adapter au marché local. Par exemple, ils ont lancé une gamme de produits de conserves, de marinades et de chutneys qu'on retrouve désormais dans de nombreuses épiceries du Québec ainsi qu'à leur restaurant, Le Temps des cerises.

Le Temps des cerises de Danville a 25 ans



PHILIPPE MOLLÉ

Il fallait du courage ou, diront certains, plus précisément ceux qui connaissent bien la famille Satre, de l'inconscience. Les Satre, d'origine belge, ont acquis, en 1987, une ancienne église presbytérienne écossaise sise à Danville, en Estrie.

Après bien des travaux de réfection, l'église est transformée en restaurant, Le Temps des cerises. Martine et Patrick Satre sont rapidement devenus la référence épicurienne de la région. Beaucoup de chemin a été parcouru dans cette ville où le nom de l'entreprise Cascades est omniprésent. D'ailleurs, tout le monde s'entend pour dire que, sans ce fleuron du Québec, il est fort probable que le restaurant de Patrick et Martine Satre n'aurait pu fêter cette année ses 25 ans.

Une mise en valeur régionale

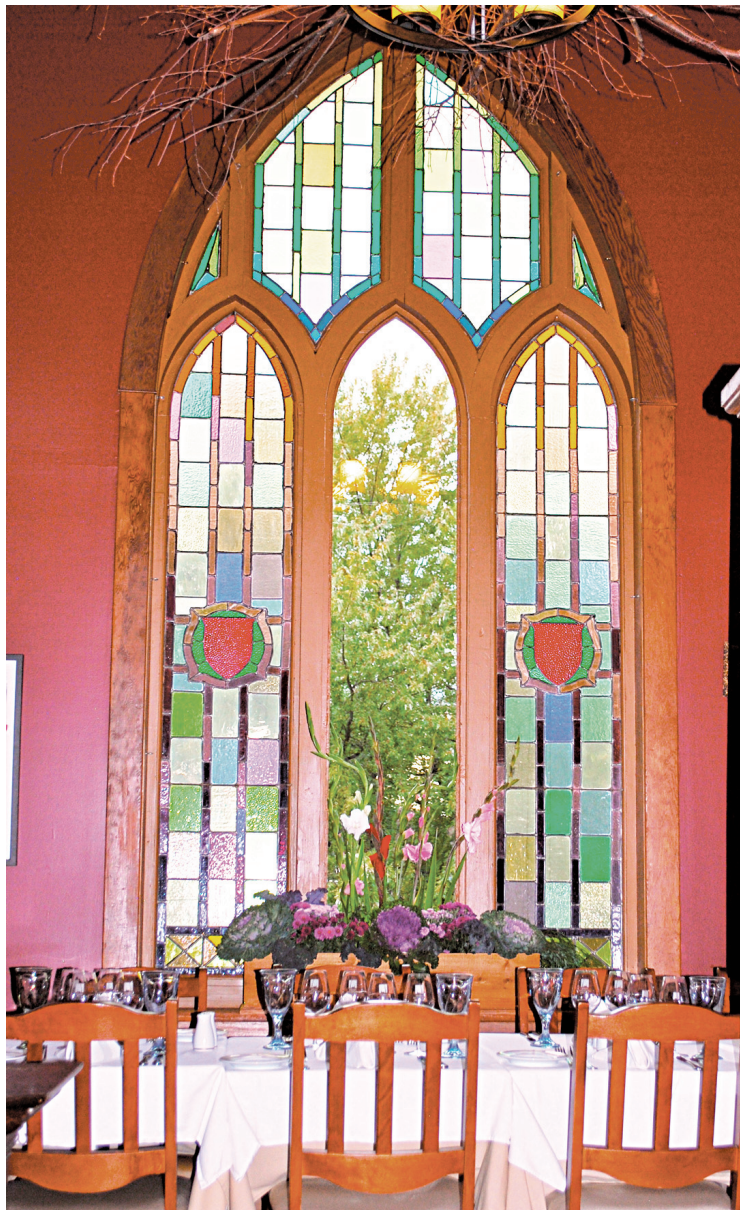
La famille Satre est tellement intégrée à Danville, et plus encore au Québec, qu'elle en a presque oublié l'évolution gastronomique de la Belgique, son pays d'origine. Voilà en effet trente ans que les Satre approfondissent leurs connaissances du Québec; ils ont aussi assisté à ses grands changements alimentaires, qui s'étendent désormais aux régions, dont l'Estrie. Martine

Le couple Satre se souvient encore du manque de produits intéressants au début de son épopée. Les choses ont bien changé, et aujourd'hui, c'est l'abondance.

Satre officie aux fourneaux depuis le début de l'aventure. Elle a contribué autant à former des employés qu'à mettre en valeur les produits des producteurs locaux.

Agneau, bœuf Wagyu, légumes de petites productions régionales ou écrevisses des rivières sont, pour cette passionnée, autant de produits à mettre en avant sur le menu. À sa façon, comme les Lemaire de Cascades, M^{me} Satre essaie de redonner à sa communauté ce qu'elle a reçu.

Comment ne pas parler de leurs fromages, et plus particulièrement de ceux de la



Le restaurant est installé depuis 1987 dans une ancienne église presbytérienne écossaise de Danville, en Estrie.

fromagerie du Presbytère, à Sainte-Elisabeth de Warwick, qui en produit d'excellents, comme le Louis d'or ou l'exceptionnel bleu d'Elisabeth, que Martine Satre utilise dans ses recettes ou propose à ses clients?

Le couple Satre se souvient encore du manque de produits intéressants au début de son épopée. Les choses ont bien changé, et aujourd'hui, c'est l'abondance, selon eux.

Davantage qu'un restaurant

Les Satre sont de vrais entrepreneurs, qui ont su diversifier leur talent et s'adapter au marché local, confirme Laurent Lemaire, de Cascades. Par exemple, ils ont lancé une gamme de produits de conserves, de marinades et de chutneys qu'on retrouve désormais dans de nombreuses épiceries du Québec et sur place, au restaurant Le Temps des cerises.

Depuis des années, Martine



Satre propose une cuisine savoureuse et créative, n'hésitant pas à utiliser les produits de l'étable et à jouer la nostalgie belge avec les moules et le chocolat, tout en conservant un grand intérêt pour les produits du Québec qu'elle favorise amplement.

Quand on demande aux Satre ce que les prochaines années leur réservent, ils répondent sans hésiter qu'il leur reste encore bien des



La copropriétaire Martine Satre



Une gelée d'écrevisses

RECETTE DE LA SEMAINE

Carré d'agneau frais aux écailles d'ail d'ici

Pour 2 personnes

- 1 carré d'agneau frais du Québec ou du Pays de Galles
- 3 belles gousses d'ail détaillées en écailles
- 30 ml de moutarde à l'estragon
- 30 ml d'huile d'olive
- 60 ml de whisky
- 60 ml de bouillon de bœuf
- 45 ml de beurre
- 15 ml de poivre vert
- Sel du moulin

Salier tout le pourtour du carré d'agneau. Réchauffer la poêle à cuisson et y verser l'huile d'olive.

Faire revenir le carré d'agneau jusqu'à obtenir une belle coloration.

Retirer la viande et la disposer sur une petite plaque allant au four. Préchauffer le four à 375 degrés.

Badigeonner de moutarde le dessus du carré d'agneau et répartir dessus les écailles d'ail tranchées finement.

Mettre au four et laisser 12 minutes. Retirer la viande et la mettre dans du papier d'aluminium.

Laisser reposer durant 3 minutes.

Dégeler la plaque allant au four avec le whisky, puis ajouter le bouillon.

Verser le poivre vert et réduire de moitié.

Monter avec de petits morceaux de beurre.

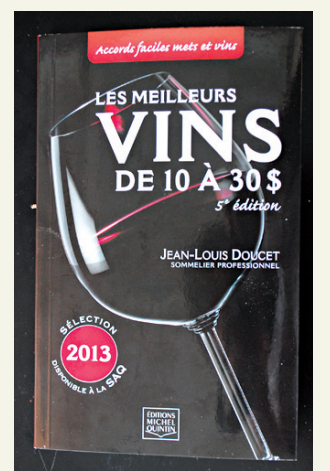
Découper l'agneau en quatre morceaux et servir avec le jus. Suggestion de garniture: un gratin dauphinois.

BIBLIOSCOPIE

LES MEILLEURS VINS DE 10 À 30 \$

Jean-Louis Doucet
Éditions Michel Quintin, 2012,
280 pages

Ce sommelier professionnel du Québec nous révèle ses petits secrets et ses découvertes des meilleurs vins en accord avec des mets. Il sélectionne des vins de 10 à 30 \$ offerts dans toutes les SAQ. Voilà un ouvrage clair et concis qui permet tant à l'amateur qu'au consommateur avisé de dénicher de véritables perles méconnues.



DÉCOUVERTES

Les 20 ans de Première Moisson

Pour souligner le 20^e anniversaire de cette boulangerie exemplaire, les pâtisseries de Première Moisson viennent de créer un tout nouvel entremets, le Lili, en hommage à la fondatrice Liliane Colpron. Le chef pâtissier Thomas Schneider s'est inspiré des goûts de M^{me} Colpron pour réaliser cet entremets unique constitué de biscuit Joconde au kamut, de miel, d'huile d'olive, de framboises et de grand chocolat de Michel Cluizel. Une pure merveille d'équilibre et de goût. Le Lili est en vente durant le mois d'octobre dans toutes les boulangeries Première Moisson.

L'art de la cuisine et du vin dans le Vieux-Montréal

Si vous recherchez des ateliers ou encore des cours de cuisine ou sur les vins, ou si vous voulez faire des cocktails, Ateliers et saveurs l'endroit qu'il vous faut. On peut y recevoir jusqu'à 135 personnes et le lieu permet également, dans un cadre des plus agréables, de prendre un bon repas tout en apprenant les règles de base de la cuisine actuelle ou classique. Ateliers et saveurs: 514 849-2866, poste 299.

Les grandes tables

LA GRÈCE EST DE RETOUR
les meilleurs vins de la Grèce

chez
Milos



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

la cuisine du chef mario navarrete jr chez raza a été appréciée des critiques dès son ouverture en 2005, aussi nommé 4e meilleur nouveau resto au canada

maintenant
apportez votre vin



que des menus dégustations_influences modernes et latines www.groupepnmjr.com
114 laurier o. montréal 514 227 8712 **RAZA**

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Ousmane Charles Touré au 514.985.3457 ou octoure@ledevoir.com

Sudoku par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2193

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

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

2192

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary
En exclusivité sur le site des Mordus
www.les-mordus.com

JARDINS

À l'école de la forêt avec Sentier urbain



LISE GOBEILLE

Depuis 20 ans, Sentier urbain pratique l'horticulture à vocation sociale à Montréal, et ce, dans des arrondissements bétonnés et défavorisés, dont celui de Ville-Marie et, depuis plus récemment, Hochelaga-Maisonneuve. Engagé dans la collectivité, cet organisme à but non lucratif réalise un travail remarquable par l'accomplissement d'activités concrètes.

Durant tout l'été, l'équipe de Sentier urbain se donne pour mission d'initier à l'environnement et à la nature les enfants des garderies et des camps de jour qui visitent ses jardins. Rien de tel que de toucher, sentir et voir pour comprendre. Quand septembre arrive, les jardins ferment et Sentier urbain entreprend un autre volet d'intervention, celui de l'École de la forêt, dont les cours sont offerts gratuitement dans quatre écoles primaires: Champlain, Marguerite-Bourgeoys, Garneau et Jean-Baptiste-Meurice.

Avec ce volet, Sentier urbain poursuit son œuvre dans les classes. Par exemple, cet automne, les enfants du premier cycle auront un atelier sur les fleurs et leurs pollinisateurs, un excellent moyen de leur faire comprendre le rôle fondamental des abeilles pour la fructification et ainsi de les inciter à être plus tolérants à leur présence. Les deuxième et troisième cycles, quant à eux, auront un atelier intitulé « Petit jardinier en herbe ». Avec des ateliers pratiques, ils apprendront des techniques de bouturage et l'entretien des plantes, ainsi que l'importance des végétaux pour améliorer la qualité de vie en ville.

Par ce volet, on souhaite également susciter l'engagement des enfants dans le verdissement de leur quartier et de leur milieu scolaire. Sentier urbain participera notamment, au cours de l'année, au projet de verdissement de la cour de l'école Champlain. En outre, le mercredi 17 octobre prochain, à 20 h, à la basilique Notre-Dame de Montréal, Marc Hervieux donnera un concert au profit du projet d'aménagement de cette cour d'école et des programmes jeunesse du centre Y Guy-Favreau.

De tels programmes sont essentiels en ville, particulièrement dans les arrondissements extrêmement bétonnés où les enfants ont peu de contact avec la nature et où les



Avec son volet École de la forêt, Sentier urbain réalise un travail essentiel de sensibilisation et d'éducation à la nature et à l'environnement dans trois écoles de l'arrondissement de Ville-Marie et dans l'arrondissement d'Hochelaga-Maisonneuve.

espaces verts sont rares. Ce projet est financé en partie par le Fonds vert dans le cadre de l'Action 21 du Plan d'action 2006-2012 sur les changements climatiques (PACC) du gouvernement du Québec.

Au nombre de huit, les jardins de Sentier urbain sont entretenus par de jeunes adultes qui participent à un programme d'insertion socioprofessionnelle. Chacun a un thème, comme le Jardin de la Terre, le Jardin Plantes médicinales, le Jardin Agriculture urbaine... Ainsi, chaque jardin a sa personnalité et les animations diffèrent de l'un à l'autre.

Constat inquiétant

Dans son livre *Perdu sans la nature*, François Cardinal mentionne qu'à l'école primaire, l'apprentissage sommaire des éléments de la nature est inexistant, que les enfants connaissent le recyclage et le compostage, mais qu'ils peuvent difficilement nommer les éléments naturels autour d'eux. L'auteur remarque également que les écoles ne font presque plus de sorties, question de budget mais aussi d'organisation, et qu'en général les enfants ne sortent tout simplement plus dehors, ayant donc peu d'occasions d'apprendre sur le terrain.

Ces constats renforcent d'autant plus la pertinence d'organismes comme Sentier urbain et

de toute autre organisation ayant un programme semblable.

Un paradis pas tout à fait perdu!

Un incontournable pendant la saison des pommes: la 6^e édition de Créations-sur-le-champ, Land-art Mont-Saint-Hilaire. Cette année, on vous invite à *Un paradis pas tout à fait perdu!* Du nouveau: cet événement alliant l'art à la nature a lieu maintenant sur deux sites et a développé un volet pour la relève.

D'abord, on est invité dès le 10 octobre à voir en pleine création les 12 artistes d'ici et d'ailleurs au Pavillon de la pomme. En cinq jours, ils réaliseront des pièces essentiellement de matière naturelle et dont le dévoilement aura lieu le dimanche 14 octobre à 11 h. Pour autant, l'exposition ne se termine pas à cette date car, jusqu'aux premières neiges, on peut admirer les œuvres, de même que certaines autres des années antérieures qui ont été transformées par la patine du temps.

Après, on passe par le Pavillon de la pomme afin de voter pour notre œuvre coup de cœur. L'artiste professionnel qui obtiendra le plus de votes recevra une bourse de la Ville de Mont-Saint-Hilaire. Puis le volet Relève, au Verger du Flanc nord, accueille le Centre de la petite enfance Roule-ta-Pomme et les élèves du collège Saint-Hilaire. Une belle occasion de les sensibiliser à la richesse et à la beauté de notre environnement et de leur faire vivre une expérience créatrice et inusitée.

Création-sur-le-champ, exposition à ciel ouvert, est née d'une étroite collaboration entre sa directrice artistique Jérémie Boudreault, de Saint-Hilaire, du Service des loisirs, de la culture et des communications de la Ville de Mont-Saint-Hilaire, du Pavillon de la pomme, et cette année du Verger du Flanc nord.

Pavillon de la pomme: 1130, boulevard Sir-Wilfrid-Laurier, Mont-Saint-Hilaire.
Verger du Flanc nord: 835, chemin Rouillard, Mont-Saint-Hi-

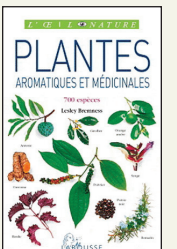
laire. Entrée gratuite.

Des questions sur votre jardin? N'hésitez pas à me contacter à lgobeille@ledevoir.com.

POUR VOTRE BIBLIOTHÈQUE

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Lesley Bremness
Éditions Larousse, coll. «L'œil nature»
Paris, 2012, 304 pages



Ce guide d'identification décrit 700 espèces de plantes aromatiques et médicinales du monde entier, un éventail impressionnant! Chaque plante est présentée sous forme de fiche, et l'information se trouve rapidement et facilement. Chaque fiche présente tous les éléments indispensables pour identifier la plante, des photos, des illustrations, des descriptions. En plus, les usages sont bien documentés et il y a également un «point remarque» où l'on donne toutes sortes d'autres informations. Ce livre, par contre, ne contient pas les modes de préparation pour l'emploi des plantes en herboristerie.

AU JARDIN CETTE SEMAINE

Certaines plantes dont les racines accumulent des réserves (cormes, bulbes, racines tubéreuses, rhizomes) ne sont pas résistantes à nos hivers rigoureux. Par contre, elles peuvent être entreposées dans un endroit frais. Parmi celles-ci se trouvent les bégonias tubéreux, les caladiums, les cannas, les glaïeuls, les colocasias, les dahlias et les renoncules. Une fois le feuillage bruni par la première bonne gelée ou lorsqu'il est desséché, on arrache les plantes à l'aide d'une fourche bêche.

On enlève le maximum de terre et on taille le feuillage. Ensuite, on fait sécher dans un endroit aéré à l'abri du soleil pendant une semaine ou deux. On refait un nettoyage et on saupoudre les racines de poudre fongique, telle que le soufre, ceci en prévention contre les maladies fongiques. La manière la plus simple est de mettre cette poudre dans un sac de papier, d'y ajouter les bulbes et de brasser le tout.

Toutes les racines sont entreposées dans de la grosse vermiculite, sauf le glaïeul, qu'on place directement dans un filet ou un bas de nylon. Les températures pour l'entreposage varient; les bégonias tubéreux, les glaïeuls, les cannas et les renoncules doivent être entreposés à une température proche de 10 degrés Celsius, tandis que les colocasias aiment une température autour de 13 degrés et les dahlias, une température plus fraîche, soit autour de 7 degrés.

SORTIE

Visite du Centre sur la biodiversité au Jardin botanique de Montréal

Trois missions, trois pavillons verts! Les mercredis à 14 h jusqu'au 31 octobre; durée: 30 minutes. Aucune réservation n'est requise. Cette visite est comprise dans le prix d'entrée au Jardin. L'activité est offerte en collaboration avec Les Amis du Jardin botanique de Montréal.

MOTS CROISÉS

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

HORIZONTALEMENT

1. Cigarette - S'abstenir de manger.
2. Garni d'objets dangereux - Aviron.
3. Avant la fête de Noël - Bois noirs.
4. Homme armé - Naïve.
5. Mesure de dose de radiations - A lui.
6. Nacrés - Passionné.
7. Relatives au nez.
8. Formulés - Se dit d'une écriture tracée au courant de la plume.
9. Progrès - Autre nom de l'Irlande.
10. Change de poste - Montrent.
11. Appréhender - Fils d'Aphrodite.
12. Retenus - Chiens d'arrêt.

VERTICALEMENT

1. Qui éprouve du déplaisir - Homme politique chinois.

2. Moyen d'action - Succombe.
3. Circule en Norvège - Membre du gouvernement d'un État.
4. Conifères - Tamisées.
5. Considérés.
6. Qui ont rapport au religieux.
7. Automobiles tout terrain - Brillant.
8. Accuser.
9. Engrais azoté - Petit os.
10. Pourvoir - Impératrice d'Orient.
11. Met en circulation - Subodorer.
12. Entrelacement - Greffés.

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

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Pour se faire une première idée en attendant la suite. **II.** Quand même le nécessaire n'est plus là. Interjection. **III.** N'a pas été apprise. Migrateur argenté. **IV.** A perdu un E depuis Maastricht. Général en chef de l'armée de Corse. En tension. **V.** Ouverture de compte. Les gros seraient plus influents. **VI.** Article. Exprimons notre plaisir. Sans fantaisie. **VII.** Maréchal de France, commandant de l'armée d'Allemagne. Mer ou grand lac. **VIII.** Bien vrai. Retour d'activité. **IX.** Fait appel. Fait le gros dos en ville. **X.** Ont quitté les sommets.

Verticalement

1. Grand défenseur de la classe ouvrière. **2.** Empoisonnement l'existence. **3.** Reines de France et d'Angleterre. Dieu solaire. **4.** Sans voile. Ouverture. **5.** Renforcent les coutures. **6.** Des chiffres et une lettre. Petit et déjà têtue. Ecran au foyer. **7.** Se faire remarquer comme une cloche. **8.** Mousset dans les pubs. Envoyé très spécial de Louis XV. **9.** Prend du plaisir. Début d'aventure. **10.** Porteur de belles grappes noires. **11.** Dieu du savoir à tête de babouin. En dessous de la moyenne. **12.** Annonce le passage du troupeau.

Philippe Dupuis

Solution du n° 108

Horizontalement
I. Extravagante. **II.** Fera. Airains. **III.** Froiture. Etc. **IV.** Iouler. Sec. **V.** Cpe (cep) Fit. Téta. **VI.** Ah. Bleus. **An.** **VII.** Citronnade. **VIII.** Il. Ur. Nu. Mer. **IX.** Terne. Echoue. **X.** Espiègleries.

Verticalement
1. Efficacité. **2.** Xérophiles. **3.** Troue. Rp. **4.** Rail. Bruni. **5.** Déflorée. **6.** Vaurien. **7.** Air. Tunnel. **8.** Grès. Sauce. **9.** Aa. Et. Hr. **10.** Nièce. Emoi. **11.** Tnt. Ta. Eue. **12.** Eslandres.