



Saveurs La chaude saison des glaces: ce qui nous attend au comptoir *Page D 5*



Le coin vert Élégants Jardins de Balmoral au Nouveau-Brunswick *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 JUIN 2017



PHOTOS GARY LAWRENCE

De tous les temples bhoutanais, Taktshang Goemba, alias le « nid du Tigre », est l'un des plus vénérés, et certainement le plus visité.

TOURISME BHOUTAN

Au pays du bouddhisme national brut

Un État éminemment sûr, serein, empreint de spiritualité et si pieux qu'il donne presque l'envie de le devenir dès qu'on y pose les pieds

Petit royaume himalayen d'un peu plus de 700 000 âmes, le Bhoutan forme un étrange ovni étatique dans le firmament des nations du globe. Survol de *Druk Yul*, le pays Du dragon tonnerre, où le bonheur national est brut mais pas pour autant universel.

GARY LAWRENCE
à Paro, Bhoutan

Pas de feux de circulation, nulle part. Interdiction de vendre des cigarettes, partout. Aucun panneau-réclame, à la grandeur du pays. Les sacs de plastique? Proscrits. Des écoliers qui portent tout de go le gho — l'habit traditionnel — et d'innombrables adultes qui continuent à le faire. Des moines qui vivent reclus du monde pendant trois ans, trois mois, trois semaines, trois jours, trois heures et trois minutes.

Et des habitants d'une douceur et d'une gentillesse qui transpirent la réserve et la pudeur, mais qui habitent des maisons aux murs ornés de pénis ailés, dentus ou enrubbannés.

On a beau chercher, rares sont les pays qui arrivent à la cheville de singularité du Bhoutan. Ravissant éden pour randonneurs, ornithologues et botanistes, contrée enclavée entre deux poids

lourds — l'Inde et la Chine —, ce petit royaume jamais colonisé a longtemps évolué en vase clos et en autarcie, avant que le quatrième roi, Jigme Singye Wangchuck, n'entame une série de réformes. «*En 1981, quand je suis arrivée au Bhoutan, c'était le Moyen-Âge, se souvient l'ethnologue française Françoise Pommaret, qui y vit depuis. À l'époque, il n'y avait pas de liaison aérienne ni de voitures, pas de télé ni de téléphone...*» Peu de visiteurs étrangers s'y risquaient, les premiers touristes n'y ayant posé le pied qu'en 1974.

Cet isolement d'alors y est pour beaucoup dans le caractère intact et hautement authentique de la culture, des fêtes religieuses, du foisonnant patrimoine artistique et du cadre naturel du pays. Pas moins de 70% du territoire est ainsi couvert de forêts éblouissantes, même si la Constitution ne fixe la barre qu'à 60%.

Hormis certains lieux de Thimphu, la capitale en trop-plein de développement, le pays du dragon tonnerre affiche aussi une étonnante et



Ce jeune moine bouddhiste veille depuis trois ans sur des ermites reclus du monde, dans les hauteurs montagneuses de Trongsa.

ravissante unité architecturale. Du boui-boui de bord de route à la résidence de montagne en passant par la dernière succursale bancaire, tout un chacun construit et érige dans le respect des traditions, avec force ornements dans les poutres, colombages et boiseries qui enjolivent les murs chaulés.

En fait, il n'y a qu'avec le Tibet voisin qu'on

peut établir de proches parallèles, d'autant plus que le Bhoutan y a puisé sa langue (le dzongka), sa culture et sa religion. «*Tout bien réfléchi, le Bhoutan, c'est une sorte de Tibet libre*», constate Robert Bérubé, fondateur de l'agence Les Routes du Monde.

VOIR PAGE D 3: BHOUTAN

PLAISIRS

NEW YORK

Le petit-déjeuner est compris à cet hôtel. Un conseil: le matin, montez votre bol de salade de fruits maison au Bookmarks et profitez du coin feutré de l'élégant bar pour lire *The New York Times* ou régénérez-vous dans la tranquillité du jardin de la terrasse avant de replonger dans la grouillante mégalopole.

Une ambiance apaisante dans le tourbillon de Manhattan

Avec ses 6000 livres, le Library Hotel embrasse la littérature

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Le livre est en vogue dans les hôtels, et les beaux livres trônent sur les tables de chevet ou servent de déco dans les bars. La ville de New York compte par ailleurs quelques *library bars*, notamment dans les hôtels Hudson et Nomad.

Avec ses 6000 livres, le Library Hotel embrasse la littérature depuis longtemps déjà. Ouvert depuis 17 ans, il n'est plus l'hôtel dernier cri en ville, mais, installé à deux pas de Grand Central Terminal et de la bibliothèque publique de New York, dans le cœur grouillant de Manhattan, ce repère tranquille que les rats de bibliothèque sauront apprécier se distingue. On ne s'y rend pas nécessairement pour y être vu (sauf à son bar en terrasse), mais plutôt pour se reposer, un bon livre en main.

Anonyme et feutré, le Library Hotel s'articule autour

d'un concept original puisque ses 10 étages, ainsi que les numéros de chambre, sont établis selon la classification décimale de Dewey.

Au 5^e, les chambres ont pour thème les mathématiques et les sciences; les arts sont au 7^e, tandis que l'histoire se trouve au 9^e. Le temps d'une nuit, on m'a assigné la chambre 900.002 sur l'histoire ancienne, mais il y en a sur l'océanographie, la littérature érotique, les encyclopédies, etc.

Si la sélection des livres varie pour chacune des 60 (petites) unités, la déco sobre et apaisante de ces cocons est la ligne directrice. Le rappel du thème sur l'histoire ancienne de la mi-année est seulement visible dans les trois cadres surplombant le lit, ainsi que dans la petite sélection de livres (un intrus, *Bridget Jones: The Edge of Reason*, s'était infiltré) de la tout aussi minuscule bibliothèque.

En cherchant une bible dans ma table de chevet, j'ai été amusée d'y trouver *The Complete Writings of Thucy-*

dides. Pour s'assurer d'avoir une chambre selon ses préférences, mieux vaut réserver puisque certaines chambres du Library sont très prisées.

Service impeccable

Le service à la clientèle impeccable et à l'avenant du jeune personnel est l'arme secrète de cet hôtel au charme discret. Courtois comme tout et intéressés, les responsables de l'accueil multiplient les efforts pour qu'on ait envie de rester blottis dans le petit cocon que l'hôtel a créé. Avant de monter prendre un *old fashioned* (cher et correct, sans plus) sur la terrasse de l'élégant Bookmarks Lounge — le bar végétalisé sur le toit de l'hôtel —, on se surprend à vouloir prendre un « pré-apéro » dans la salle commune, où l'on propose un 5 à 8 vins et fromages (compris et à volonté).

Le petit-déjeuner aussi est compris. Un conseil: le matin, montez votre bol de salade de fruits maison au Bookmarks et profitez du coin feutré de l'é-



LIBRARY HOTEL

À deux pas de Grand Central Terminal et de la bibliothèque publique de New York, dans le cœur de Manhattan, ce repaire tranquille se distingue.

gant bar pour lire le *New York Times* ou régénérez-vous dans la tranquillité du jardin de la terrasse avant de replonger dans le tourbillon de la mégalopole. **On aime:** l'accueil enthousiaste, l'ambiance feutrée apaisante après une journée étour-

dissante, que l'on retrouve autant dans les chambres que dans les couloirs et le bar, les petites attentions (les DVD offerts, les vins et fromages), le départ à 13 h.

On aime moins: le petit côté daté. Les chambres pourraient

être mises au goût du jour, comme la sélection de livres. **Prix:** à partir de 249\$US la nuit. **Library Hotel**, 299 Madison Avenue, libraryhotelcollection.com

Collaboratrice
Le Devoir

BON VOYAGE

Circuit "haut de gamme" ISRAËL ET JORDANIE

VOYAGE Louise Drouin

Groupe de 24 voyageurs maximum accompagné par Louise Drouin

Du 1^{er} au 16 octobre 2017
VOLS DIRECTS SANS ESCALE

Un circuit remarquable, minutieusement conçu afin de vous offrir un niveau de faste et de raffinement.

Un voyage unique!

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

LE GROUPE V.I.P. Le Charme de la Bulgarie

CIRCUIT GUIDÉ EN FRANÇAIS 10 JOURS / 9 NUITS

1 985 \$
par personne en occupation double

Dates de départs garantis - 2017
Minimum 2 - maximum 12 personnes

20 Juin, 04 Juillet, 22 Août, 19 Septembre, 03 Octobre 2017

INCLUS: transferts, hébergement 3* & 4*, 3 repas par jour, guide francophone, visites selon programme.

NON INCLUS: transport aérien, dépenses personnelles, pourboires, boissons lors des repas, frais OPC.

LE GROUPE VIP
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél.: 514-844-3616 ou 1-877-887-7843

angie@legroupevip.com
WWW.LEGROUPEVIP.COM
détenteur d'un permis du Québec

Voyages CoSte
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Vivez le littoral inexploré du Québec!

Réservez tôt!
1 877 573-2678
reservation@voyagescoste.ca

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS:
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

VOYAGES MALAVOY

DEMANDEZ NOTRE DÉPLIANT

QUARTIER ROSEMONT 514 593-1010
PROMENADE FLEURY 514 389-7777
ST-EUSTACHE 450 472-7112
QUÉBEC 418 650-2222
Sans frais 1 888 861-2485

DU 13 AU 28 SEPTEMBRE 2017

AU PAYS BASQUE
Séjour 14 jours
Randonnées pédestres
BIARRITZ - ST JEAN DE LUZ
SAN SEBASTIAN - BILBAO

En compagnie de François Dompierre

DU 8 AU 25 NOVEMBRE 2017

INDE - DÉPART GARANTI
Circuit 18 jours - Minimum de 10 personnes
MUMBAÏ - UDAIPUR - JODHPUR - JAIPUR
RANTHAMBHORE - AGRA - VARANASI - DELHI

Voyages Symone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

GRAND CIRCUIT CULTUREL DE L'ESPAGNE ET DU PORTUGAL - 25 JRS
Du 22 septembre au 16 octobre GARANTI (4 places)

Cet itinéraire exclusif et unique de 25 jrs, vous invite à visiter sans courir les richesses de ces 2 pays:

Portugal: Lisbonne (3 nts), Evora, Sintra, Coimbra, Fatima, Porto, Vallée du Douro.
Espagne: Salamanca, Avila, Ségovie, Madrid (3 nts), Tolède, Cordoue (2 nts), Séville (2 nts), Grenade (2 nts), Murcia, Alicante (2 nts), Valence, Terragonne, Barcelone (3 nts)

Hôtels 4*, 3*sup, 46 repas, incluant: Toutes les entrées, visites croisières, guides locaux francophones dans les villes visitées, guides accompagnateurs francophones: Manuel

LES PERLES DES BALKANS - 22 JRS
CROATIE - MONTENEGRO - BOSNIE - SERBIE
Du 15 septembre au 6 octobre GARANTI (4 places)

Zagreb (3 nts), Opatjija (3 nts), Rovinj, Porec, Pula, Parc National de Plitvice, Zadar (2 nts), Sibenik, Trogir, Split, Ploce, Korcula, Oberic, Mali Ston, Dubrovnik (4 nts), Bouche du Kotor, Perast, Kotor, Budva, Mostar, Sarajevo (2 nts), Belgrade (3 nts)

Hôtels 4* (zone 1 centre) 55 repas incluant: plusieurs dégustations locales. Toutes les entrées, visites, croisières.

Aucun facultatif, Groupe de 20 personnes
Guide locaux francophones dans les villes visitées. Guidé en français.
Accompagnateur francophone
Accompagné par Mme Danielle Delorme

Le Portugal vous fait rêver: Meilleur choix d'itinéraire!
GRAND TOUR DU PORTUGAL ET DE MADÈRE - 25 JRS
Départ 25 septembre au 16 octobre 2017 (4 places)
Porto (3 nts), Vallée du Douro (1 nt), Coimbra (2 nts), Tomar (1 nt), Caldas da Rainha (1 nt), Evora (2 nts), Faro (3 nts), Madère: Funchal (3 nts), Lisbonne (4 nts)
Croisière sur le Douro, font de ce circuit le plus complet sur le marché.
Petit groupe de 20 personnes. Meilleurs choix de guides en français

Les routes du monde

Conférence gratuite

Mercredi, 21 juin 2017

BHOUTAN et TANZANIE

En formule mini-groupe, avec 8 voyageurs maximum!

Autres conférences été 2017

Les Mercredis sur les Routes du Monde 19 h 30
650, rue Fleury Est H2C 1N8

05 Juil INDE et NÉPAL
12 Juil PÉROU et BOLIVIE
26 Juil JAPON
02 Août VIETNAM et MYANMAR
09 Août MADAGASCAR et NAMIBIE
16 Août ÉTHIOPIE et TANZANIE

Pour voir nos prochains départs en petits groupes
www.routesdumonde.com 514 842-1888

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

Dharamsala (Inde), Madagascar, Pérou, 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 514 325-0150, poste 2039
<http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca>

VOYAGES D'UNE VIE
Travel of a lifetime

TARIFS DE LA CROISIÈRE 2 POUR 1
Comprend le vol au départ de Montréal.

comprend: Vol* et Internet illimité plus une prime au choix:
8 excursions terrestres - GRATUITES
Forfait breuvages - GRATUIT
Crédit à bord de 800 \$US - GRATUIT

PRIME EXCLUSIVE: Pourboires prépayés GRATUITS

Légendes Polynésiennes
SAN DIEGO-PAPEETE - 18 jours
1^{er} novembre 2017 - REGATTA

À partir de **7 289 \$ CA**
par personne en occupation double (B2 - cabine avec balcon)
Validité de l'offre jusqu'au 30 juin 2017* - sujet à disponibilité

OCEANIA CRUISES
Your World. Your Way.

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél.: 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

info@legroupevip.com | www.legroupevip.com
détenteur d'un permis du Québec

Partez À L'AVENTURE TOUT L'ÉTÉ!

VACANCES BeItour vous amène ailleurs.

NEW YORK à partir de 205 \$*
départs: tous les vendredis

CHICAGO à partir de 589 \$*
départs: 28 juin, 26 juillet et 23 août

BOSTON à partir de 265 \$*
départs: 2, 9, 23 juin, 7, 14, 21, 28 juillet, 4, 11 et 18 août

WASHINGTON à partir de 359 \$*
départs: 15, 29 juin, 13, 27 juillet, 10 et 24 août

PHILADELPHIE à partir de 389 \$*
départs: 29 juin, 27 juillet et 17 août

Inclus: autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners*, guides accompagnateurs francophones.* Sauf à Philadelphie

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

* Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses. Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1 000 \$ en sus.
Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

PLAISIRS

TOURISME

En 2006, le roi du Bhoutan annonce qu'il abdiquera au bénéfice de son fils et qu'il instaurera une monarchie constitutionnelle: ce n'est pas son premier coup d'éclat. En plus d'avoir épousé simultanément quatre sœurs, il a inventé le «bonheur national brut».



Une vénérable Bhoutanaise marque une pause à Chanangkha Lhakang, le temple de la Fertilité, à Thimphu. À droite: au Tshering Farmhouse, une ferme-auberge près de Paro, grand-papa trimballe petit-fiston sur son dos.



PHOTOS GARY LAWRENCE

BHOUTAN

SUITE DE LA PAGE D 1

Le bouddhisme-roi

«Regarde, il ne lui reste plus que la tête et les pattes avant, comme il doit souffrir!» dit mon guide Karma Gyemthshok, tourneboulé par l'empathie, en me montrant une grosse bestiole en pleine agonie. «Vas-y, abrège ses souffrances!» «Je ne peux pas, je suis bouddhiste...»

Chaque fois qu'il voit une créature en détresse, Karma s'émeut. La veille, c'est un doryphore convoité par des fourmis voraces qu'il a sauvé; aujourd'hui, il ne peut plus rien pour cet insecte, surtout pas mettre fin à ses jours. «Et si c'était mon père, décédé il y a quelques années, qui s'était réincarné en lui?»

Au Bhoutan, le bouddhisme est ubiquiste et il forme la trame de base — y compris juridique — sur laquelle s'écrit l'essentiel du quotidien de la grande majorité de la population. Il suffit de pousser la porte de la plupart des demeures pour trouver un *choesum*, sorte d'autel ou de sanctuaire qui constitue la plus grande pièce, même si ce mini-temple privé n'est utilisé que quelques minutes par jour. Après tout, ce ne sont pas les occasions de prouver sa piété qui manquent en ce royaume.

Sur la route, des *chörtens* (ou stupas) émergent parfois du bitume, créant un îlot que les conducteurs contournent par la gauche. Dans les parcs publics, d'immenses moulins à prière sont activés par les passants. En campagne, même les rivières et les vents sont appelés à contribution pour prier, les premières en actionnant par des aubes les moulins où sont inscrits des mantras; les seconds en soufflant sur les drapeaux de prières pour que celles-ci s'envolent jusqu'aux déités. «Plus il vente fort, mieux c'est!» assure Karma.

Dans les innombrables et admirables temples éparpillés dans ce pays grand comme la Suisse, les dévôts se suivent, prient et ne se ressemblent pas, que ce soit pour améliorer leur karma ou pour un proche décédé. «Pour m'assurer que mon père continuera à progresser vers une vie meilleure et qu'il atteindra le nirvana, je prie pour lui chaque jour», dit Karma, après avoir marmonné une énième fois un mantra



Tambouille bhoutanaise dans un boui-boui de bord de route, entre Paro et Trongsa.

dans le plus vieux temple du pays, Kyichu Lhakhang, construit en l'an 659.

Au célebrissime Taktshang Goemba, extraordinaire temple perché à 3100 mètres à flanc de falaise et surnommé «le nid du Tigre», on se bouscule littéralement pour relucher la grotte où Guru Rimpoché — l'un des saints bouthanais les plus vénérés — aurait médité pendant trois mois après avoir chassé un démon, au VIII^e siècle.

Dans ce pays, histoire, religion et légendes s'entremêlent comme l'air et l'encens, et même les non-bouddhistes se laissent prendre au jeu, que ce soit au splendide Changangkha Lhakang, le temple de la fertilité de Thimphu, ou, et surtout au Chimi Lhakang, le temple du Phallus.

Déroutantes biroutes

«C'est qui faut pas faire pour avoir un enfant!» doivent se dire les couples qui font sept fois le tour de ce temple en transportant un encombrant zob de bois. Selon la croyance populaire, c'est ainsi qu'on peut venir à bout de son infertilité en ce pays.

À l'intérieur, entre le tintement des cloches et le boucan des tambours, un moine assis par terre souffle dans un instrument à vent en forme de bi-route. Un autre bénit le crâne d'une Américaine stérile avec un phallus de bois, avant que celle-ci y aille d'une offrande à Drukpa Kunley.

Surnommé le «fou divin», ce lama libidineux est connu pour ses frasques provocatrices par lesquelles il transmettait les enseignements de Bouddha, mais aussi pour ses nombreuses conquêtes féminines. Les braquemarts peints sur les façades ou accrochés aux corniches symbolisent son passé d'érotomane et visent à apporter protection et

fertilité à ceux qui vivent derrière des murs ainsi ornés.

Dans les *dzongs*, ces remarquables monastères-fortresses qu'on retrouve dans chaque région du pays, on compte aussi un ou plusieurs temples pour attirer la faveur des divinités et les inciter à recouvrir les lieux de leur bienfaitante protection. À Trongsa, le majestueux *dzong* perché sur un éperon rocheux compte pas moins de 23 temples; sa position stratégique le long d'une route fort fréquentée en faisait la proie des envahisseurs.

«Dans chacun de ces temples, on s'est efforcé de recréer ce à quoi pourrait ressembler le nirvana», note Karma. Ceci expliquant cela: pénétrer dans ces antres de quiétude et de sérénité est source de ravissement extrême, tant les lieux sont richement ornés.

Entre les volutes de fumée, le scintillement des lampes à beurre et la lumière naturelle qui se dépose tout doucement sur les bouddhas géants recouverts de feuilles d'or, on frise le climax extatique. «Désolé, pas de photos: on ne voudrait pas que des images divines se retrouvent souillées dans un contexte impur», d'intimer Karma, la première fois que j'ai tenté de croquer pareilles splendeurs...

Plus à l'est

Au col de Dochu La, à 3140 mètres, c'est le rideau de nuages qui m'a empêché de rapporter des images des hautes cimes himalayennes. «Par temps dégagé, on aurait droit à une enfilade de 11 pics, dont le Gangkhar Pueneung, 7541 mètres, et le Khula Gangri, 7554 mètres», explique Karma.

À quelque chose malheur est bon: le brouillard qui nimbe les majestueux pins bleus et les cyprès altiers crée une atmosphère profondément



Partout, des drapeaux de prière sont plantés dans les lieux les plus venteux, comme ici, dans la vallée de Phobjikha.

ment mystique, et on saisit mieux d'où viennent toutes ces légendes qui peuplent l'imaginaire bhoutanais, comme celle voulant que les environs du col soient habités par une démons cannibale.

Pour atteindre ce col, il faut emprunter la route à flanc de montagne qui mène de Wangdue (dans l'ouest) à Trongsa (au centre du pays), laquelle est spectaculaire: à pics vertigineux, torrents gonflés à bloc, cultures en terrasses, rizières, *chörtens* bhoutanais ou népalais, monastères haut perchés, hameaux esseulés et ponts de chaînes où claquent au vent des drapeaux de prières multicolores...

Par endroits, la route zigzague à travers des villages de réfugiés tibétains, passe devant un troupeau de yaks paisant, s'enfoncé dans des vallées riantes à haute teneur en chlorophylle, longe des forêts de rhododendrons en fleurs nimbées de brume.

Le seul hic, c'est qu'il faut compter huit heures de trajet pour franchir les 135 kilomètres de cette route. Sur de longs tronçons, celle-ci ne forme qu'un long chantier jaillonné de pelles mécaniques où surgissent poids lourds, chevaux en cavale, bovidés égarés et moines en train de ramper dans la poussière pour se laver de leurs péchés.

«Dans l'est et le centre du pays, on voit de plus en plus de maisons vides et cadencées: les jeunes partent étudier ou travailler à Thimphu ou à Paro, ils finissent par y rester et leurs parents vont les rejoindre, explique Karma. Puisque les routes sont vraiment mauvaises, ils ne reviennent pas de sitôt.»

Le gouvernement a donc entrepris de repaver et d'élargir l'unique route (surnommée *the highway*) qui relie l'ouest à l'est du pays. Le chantier perdurera jusqu'en 2018 — à moins que les ouvriers se mettent à cueillir toutes ces herbes qui poussent à l'état sauvage. «C'est du chanvre, il y a en partout chez nous!» rigole Karma. Serait-ce là la véritable source du bonheur national brut?

En vrac

Transport aérien. De Montréal, le plus simple est de s'envoler pour Delhi (avec Air France, de cinq à sept vols par semaine via Paris). De là, le transporteur national Drukair dessert Paro, porte d'entrée du Bhoutan. Compter 18 heures de vol, avant escales. *airfrance.ca, drukair.com.bt*

Formalités. Mis à part les citoyens indiens, les étrangers doivent déboursier de 200\$US (basse saison) à 250\$US (haute saison), par jour et par personne, voire davantage (de 30 à 40\$US) s'ils voyagent seuls ou à deux. Ils ont alors droit à un guide, un chauffeur et un véhicule, à l'hébergement (trois étoiles, de correct à très bien), aux repas et à l'accès aux sites. Il est aussi possible de séjourner en hôtel quatre ou cinq étoiles en payant la différence. *tourism.gov.bt* Pour régler toutes les formalités, y compris le visa, il faut traiter avec un voyageur. À Montréal, l'agence Les Routes du Monde, spécialiste du sous-continent indien depuis 15 ans, propose des départs garantis en petits groupes ou des circuits sur mesure au Bhoutan. *routesdumonde.com*

Meilleures saisons. Mars-avril et septembre-octobre correspondent à la haute saison. En mai, le climat est clément, mais de nombreux Indiens fuient la chaleur de leur pays et sont fort présents dans l'ouest du Bhoutan. La période de juin à août est déconseillée pour cause de mousson.

Lectures. Le fort complet *Lonely Planet Bhoutan* (1^{re} édition en français, 2016); *Bhoutan, forteresse bouddhique de l'Himalaya*, par Françoise Pommaret (Guides Ollizane, 2014); et *Bhoutan. Terre de sérénité*, aux éditions de la Martinière (2016), par le moine photographe Matthieu Ricard.

Notre journaliste était l'invité d'Air France, des Routes du Monde et de Bhutan Nortter Adventures.

Dans ce dernier cas, le bonheur national brut s'est cependant déjà fait brute: dans les années 1990, des dizaines de milliers de Lhotsampas, une ethnie népalophone et hindoue du sud du Bhoutan, ont été expulsés du pays ou l'ont quitté par crainte de persécution, à la suite de l'adoption de la politique «une nation, un peuple», forçant ces apatrides à vivre dans des camps de réfugiés au Népal.

En outre, l'aménagement en cours d'une dizaine de centrales hydroélectriques semble partiellement miner le «pilier environnemental» de l'indice BNB. Mais, puisque l'hydroélectricité est la première source de revenus du pays...

Quoi qu'il en soit, l'intention et l'idée du bonheur national brut ont certes leurs avantages louables et servent une noble cause, celle de penser et de voir le monde différemment. Plus souvent qu'autrement, le résultat se fait aussi sentir au quotidien dans ce pays éminemment sûr, serein, empreint de spiritualité et si pieux qu'il donne presque l'envie de le devenir dès qu'on y pose les pieds.

Collaborateur
Le Devoir

«Dans chaque temple, on s'est efforcé de recréer ce à quoi pourrait ressembler le nirvana»

Le guide Karma Gyemthshok



HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages : Pyrénées, Italie, Baie Georgienne, Espagne, Vancouver...
Fins de semaine : Île aux Lièvres, Charlevoix, Maine...

randopleinair.com / 514-252-3330

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

PLAISIRS

GASTRONOMIE

Le 375^e anniversaire de la métropole a servi de prétexte pour faire découvrir des histoires, des images et des paysages peu connus de bien des Montréalais.



PHOTOS ÉLIANE BRISEBOIS LE DEVOIR
Ramzy Kassouf explique les différentes étapes du travail dans les champs, des semis jusqu'à la culture en sol. À droite: ruban d'asperges, capucines, micropousses et sabayon.



Les prochains rendez-vous

- 17 juin:** Prenez le champ avec Caribou sur le thème «Produire autrement».
 - 6 août:** Prenez le champ avec Pascal le boucher.
 - 26 août:** Prenez le champ avec YUL EAT sur le thème de «boire local».
 - 23 septembre:** Prenez le champ avec Les Tours de la Table dans le secteur de Rougemont.
 - 29 octobre:** Prenez le champ avec HappyFitness.
- Infos: julieaubé.com/prenez-le-champ, toursdelatable.com/tours

La clé des champs, assiette comprise

Des tours guidés en milieu agricole proposent de découvrir le territoire et notre alimentation

ÉLIANE BRISEBOIS

Quelle est la meilleure façon de se reconnecter à son alimentation et de découvrir une région? «En prenant le champ», diront les trois femmes passionnées derrière les tournées agrotouristiques «Prenez le champ avec les Tours de la table», une formule qui marie la visite de fermes aux plaisirs gastronomiques.

Le pari de Mélissa Simard, fondatrice de Tours de la table — une entreprise qui propose des circuits guidés pour découvrir Montréal et ses environs à travers les aliments et la gastronomie —, Julie Aubé, nutritionniste «gourmande», et Marie-Eve Laplante, sommière et créatrice de «mises en scène gourmandes», est de faire connaître le territoire agroalimentaire, mais surtout d'offrir au public «un accès privilégié», dira Mélissa, à ceux qui y travaillent.

Cette dernière, qui rêve un jour d'organiser des tournées à

vélo chez les producteurs agricoles, voit dans ces visites gastronomiques le top du concept «de la ferme à la table».

Pour la nutritionniste Julie Aubé, auteure du livre *Prenez le champ* et animatrice des tours guidés du même nom, l'agrotourisme donne un nouveau «sens et de la valeur» aux aliments et permet aux gens d'approfondir leur «culture agroalimentaire», ce qui suscite de l'intérêt pour ce secteur et «l'envie de le protéger».

«Je crois que lorsqu'on associe des histoires, des images et des paysages au «bien manger», on peut rendre les mangeurs plus curieux, sensibles et responsables», affirme-t-elle d'entrée de jeu lors de la présentation du déroulement de l'activité du samedi 10 juin dernier. Ce jour-là, les participants étaient invités à prendre le champ... sur l'île de Montréal.

Des histoires et un 375^e

Le 375^e anniversaire de la métropole a servi de prétexte pour faire découvrir des histoires, des images et des pay-

sages peu connus de bien des Montréalais. Comme l'histoire de Ramzy Kassouf, qui a laissé son emploi dans le milieu de la finance pour devenir agriculteur et fonder avec Alex Flores les Jardins Carya, une petite ferme maraîchère bio à Senneville.

Ou encore, à deux pas de là, le premier et unique paysage viticole montréalais, à la ferme Souffle de vie, où les visiteurs ont pu goûter en exclusivité les vins que développe Philippe Druelle et Denis Richer.

Ou l'image de l'incubateur agricole qu'est la ferme Bord-du-lac, à l'île Bizard, qui regroupe dans un esprit de collaboration une dizaine de projets différents sur une même terre.

Pour couronner le tout, la tournée des fermes de l'ouest de l'île, ponctuée de petites séances de cueillette d'asperges et de plantes sauvages comestibles, s'est terminée par un souper champêtre gastronomique où les produits de la région étaient mis en valeur.

Le menu accord alcool et mets, orchestré par Marie-Eve

Laplante et des chefs, a permis aux participants de se délecter de «ruban d'asperges, capucines, micropousses et sabayon», de «volaille farcie miso livèche, bettes à carde colorées, rabioles au miel» et de «rhubarbe glacée, chocolat blanc, yogourt, estragon et fraises», entre autres délicieux plats nous ayant été servis.

Prenez le champ

Une expérience de la sorte pourra être renouvelée en septembre avec une autre édition de «Prenez le champ avec les Tours de la table» animée par Julie Aubé, cette fois à Rougemont, à l'heure des récoltes.

La nutritionniste gourmande organise également d'autres événements «Prenez le champ» avec d'autres partenaires (voir encadré). Ce samedi, en collaboration avec le magazine Caribou, elle fait visiter des fermes de la Montérégie et des Cantons-de-l'Est sur le thème «Produire autrement».

Le Devoir

GENEVIÈVE BORNE

À Londres, 300 fois son cœur a battu la chamade

SYLVAIN CORMIER

Elle a le regard qui pétille, des milliers de chansons qui lui tournent dans la tête tout le temps, elle aime l'histoire et vit intensément au présent, se passionne pour Boris Vian. Madonna, pleure encore David Bowie son «dieu londonien».

Je connais Geneviève Borne depuis ses débuts à Musique-Plus, on est tous deux fans finis des Beatles (son préféré, c'est Paul McCartney). Elle est grande voyageuse (45 pays au compteur), mais c'est à Londres qu'elle se sent «à la maison», comme elle dit. *Her home away from home*. Elle y retourne chaque année, depuis que son métier l'y envoya, en 1995: «[...] j'y étais allée des milliers de fois dans mon cœur et dans ma tête [...]», écrit-elle dans l'introduction de *300 raisons d'aimer Londres*.

C'est un guide à la fois très perso et destiné à quiconque aime les amoureux fous, les épicuriens, les belles têtes chercheuses et leurs trouvailles. «Je ne suis pas très «fish and chips», alors je n'ai pas fait un Top 20 des meilleurs endroits pour en manger: il y en a partout. Je suis demeurée fidèle à ce qui me plaît.» Ce qui est un très vaste programme. Où se côtoient fiction et réalité. «Tu tournes le coin et t'es dans une scène de James Bond. Mais quand tu entres dans le véritable grand magasin Selfridges, t'es dans la série télé. Il y a aussi le Londres de Harry Potter! Et d'Alice!»

Ce n'est surtout pas un guide déguisé de tous les lieux associés aux Beatles (ça existe, j'en ai plus d'un). Ils y sont, nos héros, ça et là. Bowie? Deux fois, c'est tout. «Je me suis plus consacrée à Brixton, son coin natal.» Entendez: Geneviève aime l'immersion. Oui, elle a le

regard d'une rare acuité (toutes les photos sont d'elle, sauf les quelques-unes où on la voit), mais surtout, surtout, elle ressent les vibrations. «Quand je marche à Londres, particulièrement dans la City avec ses gratte-ciel où les architectes ont dû rivaliser pour créer le design le plus flyé, je sens sous mes pieds la ville romaine, les forteresses médiévales, les couches de cendres des grands incendies qui ont rasé Londres: il y a 2000 ans de traces de l'histoire, et il y a l'avenir qui monte, qui monte, et l'énergie vient de ces deux forces.»

Elle n'évite pas Big Ben, ni le bunker de guerre de Churchill, pas plus que l'O2 Arena ou la British Library, mais donne autant de place à la boutique Irregular Choice et ses «sublimes chaussures aux allures de bijoux», au Camera Club et au Rooftop Film Club, au World's End «le laboratoire punk de Vivianne Westwood» et jusqu'à la station de métro Strand, désaffectée mais constamment utilisée pour des tournages.

«Tant de lieux, de gens, d'expériences m'ont fait triper à Londres. J'avais trois critères qui devaient être réunis pour que ça devienne l'une de mes «300 raisons»: ce qui a fait battre mon cœur, ce qui peut intéresser d'autres personnes que moi [je peux être très monomaniaque], et ce qui raconte une histoire. Ça ne me donnait rien de parler du toit de la bâtisse de Savile Row où les Beatles ont joué en public pour la dernière fois: on ne peut pas aller.» Elle y a été, elle, mais ça ira dans ses mémoires, un jour.

Le Devoir

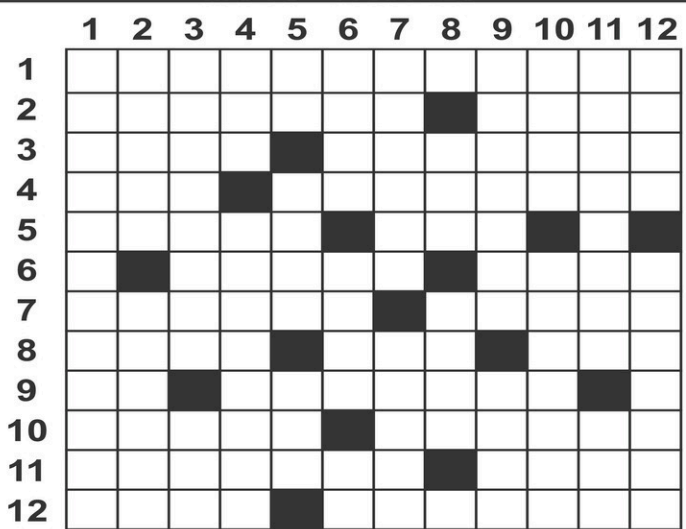
300 raisons d'aimer Londres, Geneviève Borne, Éditions de l'Homme, Montréal 2017, 288 pages



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

Geneviève Borne: «Tant de lieux, de gens, d'expériences m'ont fait triper à Londres.»

MOTS CROISÉS



3494

HORIZONTALEMENT

- Détendue.
- Surprise - Position.
- Ruminant - Fils d'Oedipe et de Jocaste.
- A aucun moment - Aversion.
- Cavités - Période d'accouplement.
- Tamisé - Voies urbaines.
- Dangereux - Frustrée.
- Grand oiseau - Canton suisse - Les États-Unis.
- Antimoine - Sa capitale est Reykjavik.
- Tout caractère d'imprimerie - Passage étroit.
- Entame le bord de - Nommée à une fonction.
- Bramer - Abstraites.

VERTICALEMENT

- Se détendre après une période d'anxiété.
- C'est un bois noir, très dur - Pénétré profondément d'un liquide.

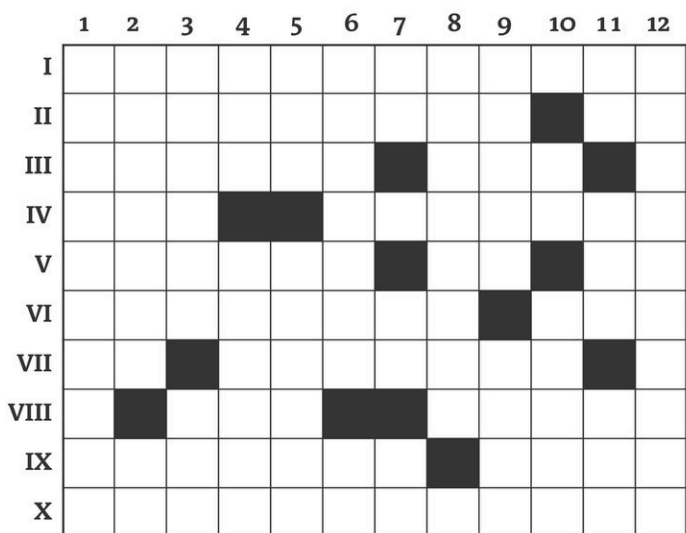
- Squelette d'un animal - Caprice.
- Exprime le soulagement - Embêter.
- Nota bene - Venu de - Rapide et bref.
- À toi - Abandonné - Fait partie d'un rire.
- Situé à l'écart - Envies violentes.
- Chaviré - Revêtement de sol.
- Pousser - Combat singulier entre deux personnes.
- Doigté - Familiale.
- Embourbées - Trompée.
- Mer ou père de Thésée - Convenables.



3493

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. Fait avancer la culture et reculer la nature. **II.** Parfois difficile à conserver une fois trouvé. Roule en piste. **III.** Autre forme de boulot. Arose le Tyrol. **IV.** Crie comme un porteur de bois. Ses bombes font de sales dégâts. **V.** Ducs en Bretagne, président aux États-Unis. Préposition. Épreuve pour le jeune scout. **VI.** Peut tout faire. Autre mec. **VII.** Règle plate. Mise en réseau. **VIII.** Long ruban en Afrique. Doit être bonne pour espérer durer. **IX.** Tout ce qui existe autour de nous. Bien malin. **X.** Sont revenues de leur haute situation.

Solution du n° 352

Horizontalement

I. Chansonnette. **II.** Hévéa. Oo. Eon. **III.** Are. Pitchpin. **IV.** Longévit. Tu. **V.** Liure. Culs. **VI.** Enée. Céréale. **VII.** Ne. Neveu. **VIII.** Tamise. Ans. **IX.** Evident. Ante. **X.** Répertoire.

Verticalement

1. Trouvera toujours à redire. **2.** Même fausse, elle donne une bonne mesure. Négation. **3.** Met son nez partout. Préparé douillement. **4.** Dit tout sur votre compte. Fera gagner du temps. **5.** Cours asiatique. Pourront servir. **6.** Se retrouvent mis au placard. Au fond du parc. **7.** Bonne mine. Dans nos habitudes. Personnel. **8.** Institueras. **9.** Ouvrent l'appétit. Affluent du Rhône. **10.** Arrivé. Pour prendre contact sous la table. **11.** En Inde. Souverain grossier. Descendu. **12.** Etendues et abattues.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Challenger. **2.** Héroïne. **3.** Avenue. Tip. **4.** Né. Grenade. **5.** Sapée. Mer. **6.** IV. Ceint. **7.** Notice. Sto. **8.** Nocturne. **9.** Hélié. Ai. **10.** Tep. Savane. **11.** Toit. Lente. **12.** Ennuyeuses.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

3630

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

3629

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

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 353

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

PLAISIRS

SAVEURS

C'est la grande mode des trempages au chocolat noir, au lait ou blanc déclinés en de multiples parfums et de tout ce qui peut s'y agripper: miniguimaaves, bouts de bretzels, morceaux de biscuits, confettis sucrés, bonbons... La mode est à l'enrobage de la crème glacée, mais aussi à l'enrobage visuel.



VALERIE WAN

Chez Ca lem, dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce à Montréal, presque la moitié des parfums sont asiatiques. Sa glace couleur charbon a connu un grand succès sur Instagram.

La chaude saison des glaces

Tour d'horizon de ce qui nous attend au comptoir

SOPHIE SURANITI



Avec la météo printanière en dents de pluie, la saison des crèmes glacées n'a pas démarré sur les chapeaux de cornet. Mais le retard risque d'être vite rattrapé. Petite tournée de ce qui nous attend au comptoir lorsqu'on va se plaindre qu'il fait trop chaud (ça commence déjà!). Sauf pour une glace.

Les enrobages bling-bling

C'est la grande mode des trempages au chocolat noir, au lait ou blanc déclinés en de multiples parfums (thé vert, sorbet orange, érable, noir fleur de sel, pâte à biscuit, etc.) et de tout ce qui peut s'y agripper: miniguimaaves, bouts de bretzels, morceaux de biscuits, confettis sucrés, bonbons... La mode est à l'enrobage de la crème glacée, mais aussi à l'enrobage visuel.

On trempe allègrement, on garnit de trucs et de bidules, puis on se prend en photo avant de s'attaquer à la chose avec une manucure impeccable sur un fond contrasté, et c'est parti sur les réseaux sociaux. Ainsi défilent sur Instagram ces torches glacées dignes des olympiades! Comme celles que brandissent les clients de La Diperie. Plus de 25 boutiques franchisées sont attendues cette année au Québec et en Ontario. De quoi devenir la chaîne québécoise de glace molle trempée. Ce qui est manifestement l'intention!

Il semble bien loin, le premier petit commerce montréalais coïncé sur l'avenue des Pins, à Montréal, avec ses murs turquoise, son concept de trempage et la douzaine d'arômes offerts à l'époque... en 2014! Son fondateur, Sam Arif, a dégoté un bon filon. Tellement bon que le groupe MTY, plus gros franchiseur alimentaire d'ici (Cultures, Sushi Shop, Thai Express, La Crème-

rie...) a mis la main dessus en rachetant 60% des actifs en décembre 2016.

«Le défi est de grossir de la bonne manière en maintenant une certaine qualité. J'essaie de garder mon affaire la plus intacte possible», dit Sam. Souhaitons-lui de ne pas trop se faire enrober, ou avaler.

Sois molle et végane

Déjà, la crème glacée molle reste un choix hyperpopulaire au Québec, mais la voilà désormais offerte dans des laits végétaux tels que soya, coco ou riz. Hoche Glacé est une nouveauté montréalaise ouverte depuis fin avril. C'est le pendant glacier du Hoche Café, installé depuis 2011 dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve à Montréal.

Dominic Roy-Blanchette en est le propriétaire avec sa conjointe: «Nous avons trois enfants, nous aimons la crème glacée, et cela allait de soi de faire tout nous-mêmes, comme pour l'autre commerce.» Y compris de proposer des desserts glacés sans produits laitiers ou dérivés, sans œufs. Parce que la demande est forte pour tout ce qui est «sans».

La nutritionniste qui travaille pour Dominic a donc développé une recette de glace molle au lait de soya et une autre au lait de riz. Vanille, matcha, chaï... Les parfums varient ou alternent selon le turbinage de la semaine (sauf pour la vanille, toujours présente, qui permet de faire des tourbillons), avec la possibilité de deux enrobages véganes au chocolat: l'un à 54%, l'autre à 70%.

J'ai aimé la molle matcha au lait de riz (sans enrobage) pour sa légèreté et son dosage à la poudre de thé vert, ni trop ni trop peu, avec un bon maintien de la glace même s'il faut l'engloutir plus rapidement qu'une molle «classique». Ce qui n'est pas un exercice difficile, on s'entend.

Ras l'cornet, place aux biscuits!

Le sandwich glacé n'est pas en soi une nouveauté. La com-

Cornets de concurrence

La crème glacée est un secteur commercial difficile: coût des matières premières lorsqu'on veut faire de la qualité, saisonnalité du produit, concurrence entre petits et grands...

Par exemple, une succursale de La Diperie s'installe juste en face de Dalla Rose, artisan indépendant du quartier Saint-Henri. Quant à Chocolats Favoris, une autre entreprise québécoise qui a le vent dans les voiles, elle s'attaque au marché des crèmes glacées enrobées avec sa nouvelle offre de cornets éclatés. Les deux enseignes frôlent le même nombre de succursales et semblent avoir les mêmes ambitions d'expansion...

munauté italienne nous a notamment ramené cette tradition gourmande. Par contre, on en voit davantage. Choisir son type de biscuit, celui du dessus pouvant être différent de celui du dessous, dans des recettes qui se déclinent également en «sans» (sans gluten, sans arachides, sans produits d'origine animale), et le nec plus ultra... pouvoir les tremper (La Diperie lancera bientôt ses sandwiches glacés trempés), figurent parmi les nouveautés.

Dalla Rose, une crèmerie artisanale, ouverte depuis l'été 2016 dans le quartier Saint-Henri, a fait des sandwiches glacés l'une de ses spécialités. L'ancien chef des restaurants Nora Gray et Manitoba, Michael Dalla Libera, propose ainsi une petite gamme de biscuits maison. Quant à ses glaces, elles sont toutes faites à partir d'une crème anglaise avec des produits laitiers de qualité — excepté pour les versions véganes.

Cela donne un résultat vrai-



Petit contenant de crème glacée au chocolat des Givrés. À droite: un duo de cornets chez Hoche Glacé.

ment onctueux, au goût bien marqué. Par exemple, pour sa choco-noisette, le chef part d'une base de noisettes torréfiées... Imaginez le résultat en bouche!

Boules d'arômes exploratoires

«On vient tout juste de faire une crème glacée à la moutarde de Dijon. On a déjà fait un sorbet poivron rouge-framboises, une glace à la carotte, une autre à la courge musquée», explique par courriel Alexandre Deslauriers, pâtissier-glacier et copropriétaire des Givrés. Ah?! Malheureusement, cette quenelle de glace moutardée, déposée sur une tartelette de chèvre, était une commande particulière pour un restaurant. Tout comme le sorbet au poivron. Donc, inutile de courir en boutique.

«La restauration et les commerces du type pâtisseries fines ont le plus de flexibilité pour expérimenter la frontière glacée mi-salée mi-sucrée. Je ne tiens pas en inventaire ces saveurs pour des raisons de volume de production et de stockage. [Même si le commerce reste artisanal dans sa démarche, notamment dans le choix des matières premières, l'équipement, lui, est semi-industriel]», explique Alexandre, dont la fabrique de glaces entame sa se-



GABRIELLE SYKES / GEORGES DUTIL



MICHAEL AYOUB

Une sélection de cornets bien garnis de La Diperie

tième saison...

Tout en rêvant à voix haute d'un parfum «pâté chinois» qui présenterait les trois couches superposées, steak-mâis-patates, façon tranche napolitaine (un dessert glacé créé par les immigrants italiens installés aux États-Unis, qui place trois parfums l'un sur l'autre, généralement vanille-chocolat-fraise).

Sachant que la couche «maïs» est déjà au point, puisque Les Givrés propose depuis plusieurs saisons sa crème glacée «épluchette de blé d'Inde», devenue pas mal populaire (parce que réussie!). Avec les glaces, il y a donc de quoi explorer. C'est d'ailleurs ce que pense Stephanie Le, la jeune propriétaire de

Ca lem (qui veut dire «crème glacée» en vietnamien), un comptoir à glaces situé dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce à Montréal.

Ouvert en mai 2016, son commerce saisonnier propose pour presque la moitié des parfums asiatiques. La jeune femme, qui est encore aux études, puise dans ses origines familiales et surtout dans les tendances nord-américaines qu'elle voit passer sur les réseaux sociaux — on n'est pas étudiant en marketing pour rien! Ainsi, sa glace couleur charbon, une reprise de la grande mode apparue l'été dernier, création du glacier new-yorkais Morgens-tern's Finest Ice Cream, l'a mise sous les feux de nos instagrameurs locaux.

Il est vrai que cette glace à base de sésame noir, dont la couleur est renforcée par de la cendre de coco (du charbon actif, un produit naturel), fascine. Mais j'ai aimé d'autres parfums chez Ca lem: son café vietnamien (un espresso combiné à du lait condensé sucré), sa patate mauve (taro) et son thé thaï. Sans oublier la glace au fruit «qui pue et qui est défendu dans certains lieux publics», le durian, combiné à de la banane. Ne reste plus qu'à courir le cornet ou le sandwich glacé!

La recette de la chef



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

Soupe froide aux concombres

PAR HÉMÉLA POURAFZAL, CHEF AU BYBLOS LE PETIT CAFÉ

Avec l'été qui est enfin arrivé, quoi de mieux qu'une soupe rafraîchissante pour accompagner vos grillades?

Pour 6 personnes

Ingédients

2 concombres anglais
1 oignon blanc moyen
2 cuillères à soupe de fines herbes fraîches hachées: menthe, coriandre, aneth et persil italien
750 g de yaourt nature à 2%
Eau
Sel et poivre
Pétales de roses sèches pour la décoration

Préparation

Laver les concombres et les

raiper en fines juliennes avec la peau. Râper l'oignon en purée. Mélanger les concombres, l'oignon et les fines herbes. Ajouter le yaourt nature. Ajouter de l'eau fraîche jusqu'à la consistance désirée, soit environ la même quantité que le yaourt. Parsemer de pétales de roses émiettés. Servir très frais.

BYBLOS LE PETIT CAFÉ
1499, rue Laurier Est
Montréal ☎ 514 523-9396
bybloslepetitcafe.ca

LE COIN VERT

NOUVEAU-BRUNSWICK

L'élégance des Jardins de Balmoral

Des lieux inspirés qui promettent et des plantes méconnues à découvrir

LISE
GOBEILLE

Situés dans le nord du Nouveau-Brunswick, Les Jardins de Balmoral ont émergé de la passion pour les plantes de Philippe Lévesque et de celle de sa mère Louise pour les fleurs. Ils reflètent l'intérêt pour les plantes rares de Philippe, qui, avec les années, a développé une collection unique. Vous passez dans la région cet été? Voici un endroit pour découvrir des plantes singulières et une pépinière en mutation.

Le lieu est ouvert depuis cinq ans, et le fils et la mère travaillent actuellement à la transformation de la pépinière en jardins d'inspiration européenne. Ils souhaitent en faire une destination touristique comme les Jardins de Métis ou les jardins de Quatre-Vents. «Un jour, les gens viendront nous voir autant pour nos plantes inusitées que pour nos jardins», espèrent-ils. Comme me l'expliquait Philippe lors du dernier Rendez-vous horticole, «nous n'avons pas les moyens de ces deux jardins, mais nous voulons démontrer avec élégance ce qui peut se faire sous notre climat. Présentement, les deux acres sont en construction et nous aménageons étang, lac et rivière et nettoions les champs, mais c'est ouvert aux visites, et c'est gratuit.»

La spécialité des Jardins, ce sont les vivaces, mais Philippe affectionne particulièrement les plantes de sous-bois, les pivaines et les gentianes, et il préfère de loin les espèces aux hybrides. Il s'approvisionne en plantes et en graines au Japon, en Angleterre, en Norvège, aux Pays-Bas et aux États-Unis. Aux Jardins, il aime présenter les plantes autant que possible dans leur écosystème naturel, ou par thème. La promotion du jardinage écologique lui tient aussi beaucoup à cœur. Nouveauté cette année: en plus des plantes, on propose des semences et une collection exceptionnelle d'outils, chers, oui, mais quand on les a pour la vie...

Partir pour l'Angleterre

À 18 ans, Philippe part en Angleterre pour jardiner. C'est tout ce qu'il veut, jardiner, apprendre à connaître les plantes, à découvrir les jardins. Il y passe deux ans pendant lesquels il travaille dans une jardinerie de Londres et



À 18 ans, Philippe Lévesque est parti faire ses classes en Angleterre. Il y a pris l'envie de créer des jardins inspirés par Beth Chatto.

PHOTOS PHILIPPE LÉVESQUE



Nouveauté cette année: en plus des plantes, les Jardins proposent des semences et une collection exceptionnelle d'outils.



visite les plus beaux jardins d'Europe. C'est à ce moment qu'il découvre Beth Chatto, la très respectée et influente *garden designer* anglaise, et que lui prendra l'envie de créer des jardins inspirés de sa philosophie. C'est-à-dire la

bonne plante au bon endroit, une approche qui fait son chemin graduellement.

Il revient, puis repart pour cinq autres années en Angleterre et poursuit sa route jusqu'en Australie, où il passera un an dans un jardin botanique. Passionné, c'est un es-

thète avec un côté peu orthodoxe et un côté traditionnel. Comme il n'aime pas qu'on raconte son histoire, je parie qu'il trouve que j'en ai trop dit! Ce qui compte pour lui, ce sont ses jardins et les plantes,

qu'elles soient curieuses, rares, étranges ou belles.

Les plantes des Jardins de Balmoral sont disponibles dans quelques jardinerie au Québec. lesjardinsdebalmoral.com

lgobeille@ledevoir.com

Nouveau parc dans le Sud-Ouest

Dernièrement, l'arrondissement du Sud-Ouest de Montréal a procédé à une double inauguration: un nouvel aménagement sur l'espace vert jouxtant le métro Lionel-Groulx, le parc Rollande-Danis-Pelletier, et l'œuvre éphémère *Freiner la chute* de l'artiste Philippe Allard, réalisée dans le cadre du Plan de lutte contre l'agrie du frêne. Le maire de l'arrondissement et président du Conseil d'agglomération de Montréal, Benoit Dorais, a dit souhaiter que «ce nouveau parc invite à la détente, à la socialisation et à une réflexion autour de la thématique de l'agrie du frêne».



FACEBOOK / ARRONDISSEMENT DU SUD-OUEST

Fleurs D'ARMES

Fleurs D'ARMES, une exposition d'art itinérante présentée aux Jardins de Métis jusqu'au 30 septembre, est inspirée des fleurs cueillies par le soldat George Stephen Cantlie dans les jardins, les champs et les tranchées d'une Europe dévas-

tée par la guerre, et qu'il a envoyées chez lui, à Montréal, à sa plus jeune fille, «petite Celia», comme il l'appela.

La commissaire de l'exposition, Viveka Melki, présente dix de ces fleurs centennaires en utilisant la florigraphie, un mode de communication par les fleurs élaboré à l'époque victorienne afin de

raconter l'histoire de la nature humaine dans le paysage de la guerre. Chaque fleur représente des émotions associées à des valeurs telles que le dévouement, la solitude, la famille, l'amour, la grâce, l'innocence, la mémoire... L'exposition voyagera par la suite dans de nombreux musées. jardinsdemetis.com

Le courrier

Les fruits et légumes du Devoir

«Dans notre village où Le Devoir est distribué à l'épicerie du coin, je conserve précieusement mes anciens exemplaires au bénéfice des jardinières locales. L'une d'elles m'a affirmé dur comme fer de sarcler que le papier et l'encre utilisés pour l'impression du journal n'ont pas leur pareil comme couche anti-mauvaises herbes sous la terre meuble des potagers.»

«Des tests empiriques conduits au cours des ans par ces passionnées d'horticulture auraient ainsi relégué au bac de recyclage les copies papier des autres journaux et des circulaires du Publisac. "Mon Devoir fertilise mon intelligence tous les jours et nourrit mon corps en fruits et légumes grâce à la seconde vie qu'il aura l'été durant." Légende villageoise s'il en est une! Qu'en pensez-vous chroniqueuse en horticulture?»

Paul-André Cloutier
Saint-Michel-de-Bellechasse

Bien... ce n'est pas une légende villageoise! Les jardinières de votre région ont vu juste, car notre fournisseur confirme que l'encre employée pour imprimer *Le Devoir* est fabriquée à partir de produits végétaux. Il a même ajouté que les matières premières utilisées sont contrôlées et il assure qu'aucun produit dangereux ou ne respectant pas les critères environnementaux n'est utilisé. Ça fait plaisir à savoir!

Lise Gobeille

Dans la bibliothèque



100 FICHES SPÉCIALES MINI POTAGER

Michael Guerra
Collection «Nains de jardin»
Marabout
Vanves, 2017, 120 pages

Volà un guide pratique à la portée de toutes les bourses pour cultiver des légumes et des fruits en ville. Il aide à réfléchir à son projet, donne des idées de conception et de bons conseils, touche les substrats, le compostage, l'usage de l'eau et l'entretien. Chaque sujet est expliqué brièvement, mais l'essentiel est là. Les 100 fiches donnent l'abc de la culture pour une grande diversité de légumes, de fruits et de fines herbes.



JE CULTIVE MON POTAGER

Abigail Wheatley
Illustrations par Anni Betts et John Russell
Usborne
Londres, 2017, 64 pages

C'est un beau livre de jardinage à offrir en ce début de vacances à un jeune pour qu'il découvre les plaisirs de faire pousser des légumes et des fruits. Pour chaque projet, des instructions étape par étape sont joliment illustrées et faciles à suivre. Les projets proposés vont de la culture des haricots aux graines germées, en passant par les fleurs comestibles et les pâtisseries en forme de soucoupe volante. Dès sept ans.



ISTOCK

Au jardin cette semaine

Une habituée de nos forêts de feuillus, communément appelée *chenille à tente*, ou *livrée des forêts*, cause des soucis cette année dans certaines régions du Québec. Quand elle est présente en grand nombre, elle peut dévorer rapidement tout le feuillage d'un arbre, ce qui lui donne un choc, et à nous aussi. Toutefois, comme elle cesse de se nourrir vers la fin de juin, l'arbre a généralement le temps de faire une deuxième feuillaison.

Par chance, les dommages importants sont généralement de nature cyclique et apparaissent environ tous les 10 ans. Comment les contrôler? En taillant les branches qui portent des tentes quand les chenilles sont à l'intérieur, soit tôt le matin ou en soirée. On brûle la tente pour éviter de déplacer l'infestation. Si on ne peut pas éliminer les branches, il est possible d'utiliser le *Bacillus thuringiensis var. kurstaki*, ou BTK, un biopesticide efficace pour contrôler les chenilles. Il est vendu dans les jardinerie.