

LE DEVOIR

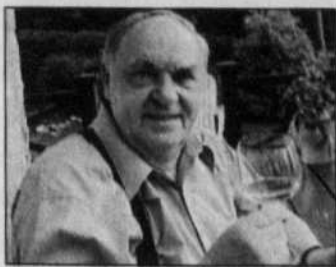
# SAMEDI



**BOUFFE ET MALBOUFFE**

La patate perd du terrain

Page 4



**SAVEURS**

Le combat d'un homme passionné

Page 5



**JARDINS**

Vos tomates naissent-elles ?

Page 6

LE VAL-D'AOSTE

## Une Italie presque française



PHOTOS HOTEL BELLEVUE

La vue à cette altitude, où commence l'alpage dont les prés accueillent les bestiaux en été, s'est révélée être tout simplement vertigineuse.

*De Cogne partent  
en toute direction  
des sentiers pédestres  
qui sillonnent ces  
montagnes appartenant  
au versant méridional  
et italien des Alpes*

**NORMAND CAZELAIS**

**N**otre hôtel, le Bellevue, portait très bien son nom. Dans la fenêtre de notre chambre se découpait le triangle blanc du fond de la vallée formé par le glacier du Grand-Paradis qui brillait sous le soleil. Nous étions à Cogne, chef-lieu de la vallée éponyme qui rejoint, une trentaine de kilomètres plus bas, au fil de nombreux virages serrés, le grand sillon du Val-d'Aoste.

Le printemps touchait à sa fin. À peine un mois plus tôt, la neige était partout présente. Elle avait fait place aux fleurs qui paraient les champs, les jardins des maisons et les jambes des fenêtres. Autour de nous, ce n'étaient que couleurs qui tranchaient sur le vert tendre; au-dessus de nos têtes, le ciel n'accrochait aucun nuage.

De Cogne partent en toute direction des sentiers pédestres qui sillonnent, sur plus de 450 kilomètres, ces montagnes appartenant au versant méridional et italien des Alpes, non loin de Courmayeur et du mont Blanc. D'autres mènent à des parois d'escalade très appréciées des alpinistes. Dès le lendemain de notre arrivée, nous n'avons pu résister au plaisir de marcher au pied du Grand-Paradis, du côté de Valnontey, village appartenant à la commune de Cogne.

La rivière, alimentée par le glacier et des torrents, s'écoule en ressauts et tourbillons. Nous n'avons pas osé y tremper la pointe

d'un ortiel... Ça et là, des panonceaux décrivaient le milieu naturel du Parc national du Grand-Paradis. Créé en 1992, ce parc est un lieu très prisé des amateurs de plein air, italiens d'abord mais aussi européens; il doit son origine aux réserves de chasse de la maison royale d'Italie et aux lettres patentes qui interdisaient la chasse au bouquetin dans tout le royaume.

Cogne et sa vallée ont longtemps vécu d'activités exigeantes et de frugalité. J'ai pu, en feuilletant des livres tirés de la bibliothèque de l'hôtel, retracer ce passé qui n'a pas toujours été rose pour tout le monde.

**La rivière,  
alimentée  
par le glacier  
et des  
torrents,  
s'écoule  
en ressauts  
et tourbillons**

Alimenté par la passion des propriétaires de l'établissement, le Bellevue fait largement office de musée, grâce aux peintures d'époque, aux vieux meubles et aux outils anciens qui parsèment chambres, corridors et salons. «Vous savez, m'a dit le patron, Pierre Rouillet, nous sommes les enfants de cette vallée.»

Dans les jours qui ont suivi, nous avons rayonné depuis Cogne, à 1534 mètres, vers les hameaux de Lillaz et de Gimillan, le plus haut point habité du Val-d'Aoste, établi sur l'ubac, donc orienté plein sud. La vue à cette altitude, où commence l'alpage dont les prés accueillent les bestiaux en été, s'est révélée tout simplement vertigineuse.

Napoléon Bonaparte, qui ne manquait pas d'esprit d'observation, a décrit le Val-d'Aoste «comme un paysage de vignes et de misère». Les temps changent: c'est aujourd'hui la région la plus prospère d'Italie. Et l'une des

plus agréables. Qui, au surplus, a conservé la qualité de son décor.

**Une histoire particulière**

Après les Romains, puis les Ostrogoths, les Lombards et les Francs, le Val-d'Aoste passa en 888 sous l'autorité des rois de Bourgogne. Leur succéda, en 1032, Humbert aux Blanches Mains, considéré comme l'aïeul de la Maison de Savoie qui régna sur le pourtour du mont Blanc, tant en Italie qu'en France et en Suisse.

Cet arrière-pays était difficilement accessible. Pour s'assurer la fidélité des nombreux petits seigneurs qui contrôlaient les différentes parties de la vallée, la Maison de Savoie octroya au Val-d'Aoste une considérable autonomie. Ainsi fut ratifiée en 1191 la Charte des franchises, véritable pacte bilatéral qui réglait le pouvoir des seigneurs locaux à l'endroit de la population.

VOIR PAGE D 3:  
VAL-D'AOSTE



## SAMEDI

## TOURISME

UN GLOSSAIRE VIENT D'ÊTRE MIS AU POINT POUR EXPLIQUER LES ACRONYMES, LES TERMES ET LES NÉOLOGISMES MYSTÉRIEUX QU'ON UTILISE COURAMMENT DANS LE MONDE DU TRANSPORT AÉRIEN. TRÈS INTÉRESSANT, SAUF QUE LE DOCUMENT ÉTAIT EN ANGLAIS ET N'ÉTAIT ACCOMPAGNÉ D'AUCUNE TRADUCTION DES TERMES EXPLIQUÉS. PETITE LEÇON DE VOCABULAIRE.

## Vocabulaire



Normand Cazalais

J'ai dans ma bibliothèque un précieux ouvrage que je consulte assez régulièrement. Il s'agit du *Vocabulaire du tourisme*, de Charles Dupont. Celui-ci m'en a fait cadeau — avec dédicace — lors du lancement, le 29 mars 1979, dans le cadre d'un congrès annuel de l'Association technique du tourisme (ATT), aujourd'hui disparue. Charles Dupont travaillait à l'époque au Bureau fédéral des traductions, dans la section plus particulièrement chargée des textes de l'Office de tourisme du Canada.

Nous sommes parfois plus français que les Français, notamment pour les termes techniques. Dans sa préface, Louis-Martin Tard écrivait qu'il « n'existait pas de vocabulaire anglais-français du tourisme », pour souligner que ce travail venait « à point » et qu'il « était bon qu'il ait été conçu ici ».

« En publiant ce livre, continuait-il, Charles Dupont rend un grand service aux professionnels du tourisme qui veulent travailler en français, aux fonctionnaires dont les tâches sont reliées à cette réalité culturelle qui est aussi une importante industrie, aux étudiants qui se préparent aux carrières touristiques, aux chroniqueurs de voyages et même au voyageur ordinaire. »

J'en ai toujours pris soin car, vous le devinez bien, l'ouvrage en question est maintenant introuvable. Et, cette semaine encore, il m'a dépanné. Que je vous explique.

Par voie électronique, j'ai reçu un mémo de *Travelocity.ca*, une entreprise « canadienne » qui offre une vaste gamme de services en ligne dans le domaine du voyage. On m'y informait qu'une collaboratrice régulière de l'entreprise, du nom d'Amy Ziff, venait de mettre au point un glossaire pour expliquer aux mortels que nous sommes les acronymes, les termes et les néologismes mystérieux qu'on utilise couramment dans le monde du transport aérien.

Très intéressant, me suis-je dit. Sauf que le mémo de *Travelocity.ca* était en anglais et n'était accompagné d'aucune traduction des termes expliqués par miss Ziff. D'où ma consultation du *Vocabulaire du tourisme*. Mais, comme tout phénomène, le tourisme et le transport aérien évoluent rapidement: plusieurs termes expliqués ne figurent pas dans le minidictionnaire de Charles Dupont, malgré ses 552 rubriques.

Qu'à cela ne tienne, je me suis tourné vers l'IATA et l'OACI, mais mes personnes-ressources étaient en vacances. Elles doivent être irremplaçables puisque personne n'a pu me répondre à leur place... Je me suis tourné vers quelques compagnies aériennes: *niet, nein, « Désolé, Monsieur, nous n'avons pas un tel glossaire à notre disposition; en la matière, l'anglais est la langue universelle »*. Heureusement, j'ai pu rejoindre à la dernière minute le grand patron de Swiss au Canada, Olivier Schlegel, pour d'ultimes vérifications.

Vous trouverez donc ci-après quelques traductions et explications tirées du livre de Charles Dupont (D) et d'autres de mon cru. Je ne suis ni linguiste ni traducteur patenté: j'apprécierais votre clémence.

■ **Non stop flight**: vol sans escale (D), à savoir « *ininterrompu entre deux points* ».

■ **Direct flight**: vol direct (D), vol « *entre deux points qui peut comporter des arrêts sans obliger le voyageur à changer d'avion* ». Peut aussi se dire *Through service*.

■ **Connecting flight**: vol avec correspondance, qui oblige le voyageur à changer d'appareil à une ou plusieurs reprises.

■ **Circle trip**: circuit en boucle ou voyage circulaire (D), qui comporte plus d'une destination avant le retour au lieu de départ « *sans passer deux fois au même endroit* ». S'oppose à *round trip*, qui est un aller-retour entre deux destinations.

■ **Code share**: vol à partage de codes, dont les services sont assurés par une des entreprises aériennes qui travaillent de concert pour une destination. En conséquence, celles-ci peuvent prendre les réservations et émettre les billets au nom de leur partenaire.

■ **Open jaw**: trajet ouvert (D), dont l'aller et le retour « *s'effectuent à partir de points différents* ».

■ **Segment**: segment de chaque vol sur un itinéraire donné. Se dit surtout des parties d'un billet d'avion.

■ **Leg**: chacune des différentes portions d'une liaison aérienne entre le point de départ et la destination finale. Toute portion peut comprendre deux segments ou plus.

■ **PNR (Passenger Name Record)**: dossier personnel de réservations, accompagnant le billet d'avion et décrivant en détail (avec l'horaire, les numéros de vol et les aéroports) l'itinéraire du passager.

■ **GDS (Global Distribution System)**: système de distribution global qui, comme un supermarché, offre tous les services de voyage disponibles.

■ **Shoulder season**: mi-saison (D), « *période précédant ou suivant la saison touristique d'une région, mais où l'affluence est plus forte qu'hors-saison* ».

■ **E-ticket**: billet électronique, émis sans version papier et qui est automatiquement inséré dans le système de réservations de la compagnie qui exploite le ou les vols en question.

■ **Contract of carriage**: contrat de transport, qui lie les deux parties (la société aérienne et le voyageur) et dont les termes sont décrits en petits caractères à l'endos du billet.

■ **Airport code**: désignation codée internationale de tout aéroport. Ainsi, YUL pour Montréal-Pierre-Élliott-Trudeau, YMX pour Montréal-Mirabel.

■ **Bulkhead**: cloison amovible séparant les différentes classes d'un avion entre elles ou des aires de services.

■ **Wide-body**: gros porteur, tout appareil de fort gabarit (exemples: Airbus A-340 et Boeing 747) comportant deux allées. A remplacé *Jumbo* qui désigne plutôt un B-747.

■ **Package**: forfait.

■ **All-inclusive**: forfait où tout est compris.

■ **European plan**: chambre sans pension (D), « *formule où le prix d'un séjour à l'hôtel ne comprend aucun repas* ».

■ **Continental plan**: chambre et petit-déjeuner (D).

■ **In transit, En route**: en transit. Se dit d'un « *voyageur qui, sans faire d'arrêts prolongés, traverse un pays ou une région pour atteindre sa destination* ».

Alors, ça va, le vocabulaire?

## CLIN D'ŒIL

## Sable à gogo pour bobos et populo parigots

GARY LAWRENCE

Des joueurs de volley-ball sur le parvis de l'hôtel de ville. Des transats qui ne manquent pas d'air. Des midinettes qui prennent un coup de bronzette. Des Parigots un peu gorlots papotant sous le parasol. Et, surtout, de longues plages de sable fin. Deauville? Non. Paris, France.

Fallaient-ils être culottés pour ravir des kilomètres de bitume aux automobilistes les plus râleurs du globe, un mois par année. C'est pourtant bel et bien l'exploit qu'a réalisé le maire Bertrand Delanoë, en 2001, en instaurant le désormais célèbre Paris-Plage. L'idée de base était simple: offrir Paris aux Parisiens et aux Franciliens (les résidents de l'Île-de-France) qui ne partent pas en vacances, en créant en pleine ville l'esprit d'une station balnéaire.

Pour la troisième année consécutive, du 21 juillet au 20 août, la rive droite de la Seine sera donc interdite aux voitures, de la voie express Georges-Pompidou au quai des Célestins. En lieu et place, trois mille tonnes de sable seront répandues et aménagées avec chaises longues, brumisateurs, palmiers, jeux d'eau, mur d'escalade et *tutti quanti*. L'an dernier, plus de trois millions de « Paris-plagistes » ont ainsi profité de l'ambiance mi-populo, mi-bobo (bourgeois bohème) de cette étonnante plage urbaine.

Cette année, Paris-Plage héritera au surplus d'un bassin de baignade de 200 mètres carrés, face à l'Île Saint-Louis, et d'un mini « parc-aventures » pour enfants, entre autres nouveautés. Le soir, des concerts et des bals en plein air feront encore frémir les rives du fleuve, même si le rideau tombera sur ces scènes sur Seine dès 1 h 30 du matin, contrairement à l'été dernier.

Financé moitié par la Ville de Paris, moitié par des entreprises privées sans étalage éhonté de publicité, Paris-Plage a déjà fait plusieurs petits en Europe, dont à Berlin, Budapest et Bruxelles. Et pendant ce temps-là, à Montréal, on cherche encore le capital et le consensus pour se réapproprier les berges de l'un des plus beaux fleuves du monde...

Paris-Plage, du 21 juillet au 20 août 2004.  
Ouvert tous les jours de 7 heures à 1 h 30.  
Infos : [www.paris.fr](http://www.paris.fr).

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

## BAS ST-LAURENT

**AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE \*\*\***  
Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois Lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement.  
[www.aubergedumangegrenouille.qc.ca](http://www.aubergedumangegrenouille.qc.ca) info et réservation: (418) 736-5656

**AUBERGE LA SOLAILLERIE \*\*\*** Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska, près du fleuve. Un environnement champêtre, une atmosphère chaleureuse et romantique, des chambres au décor romantique, une table créative et authentique méritant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Lauréat des Grand Prix de la Gastronomie: régionale 2004, nationale 2002. À prox.: randonnées pédestres, golf, croisières, petites routes cyclables, jardins, musées.  
[www.aubergelasaillerie.com](http://www.aubergelasaillerie.com) [lasaillerie@globetrotter.net](mailto:lasaillerie@globetrotter.net) (418) 493-2914

## CANTONS DE L'EST

**AUBERGE QUILLIAMS\*\*\*\***  
Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites ensolénées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine int., saunas et bain fourbillon. Nouveau: «Salon des vins». Boutiques de mode «outlet» et antiques à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages. Musées, vignobles et 4 golfs à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, forfait golf, Rabais de 25 % sur la chambre la 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> nuit en forfait sur semaine. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90 rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.  
[www.aubergequilliams.com](http://www.aubergequilliams.com) Réservations: 1-888-922-0404

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.  
[www.spa-eastman.com](http://www.spa-eastman.com) (450) 297-3009 Réservations: 1 800 665 5272

## La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAIS &amp; CHATEAUX

Charlevoix

## La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle

Table d'or du Québec - Grand Prix du Tourisme. Un petit paradis de luxe au bord du Saint-Laurent. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer: piscine intérieure et soins détente au Mini-Spa. Nombreux forfaits.  
1-800-387-4431 [www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com)

Laurentides

**Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle**  
Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux - Relais Gourmands. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Offrez en cadeau à un être cher, un souper ou un forfait mémorables. Participez à un stage de L'École des Chefs Relais Gourmands d'une durée de 3 ou 5 jours dans les cuisines de l'Eau à la Bouche.  
(450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.

Montérégie

**Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy**  
[www.troistilleuls.com](http://www.troistilleuls.com)  
[www.spagivenchy.com](http://www.spagivenchy.com)

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

## GASPÉSIE



**HOSTELLERIE BAIE BLEUE**  
CARLETON-SUR-MER, sur la plage de la Baie-des-Chaleurs. Membre du Club des plus belles Baies du Monde. L'accueil personnalisé, une bonne table et une foule d'activités uniques vous garantissent le succès de vos vacances. À 2 pas de Miguasha, site du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Que ce soit par affaires ou par plaisir, seul, en couple ou en famille, nous comblons tous vos besoins en toute saison. Forfait VACANCES PLUS (6 nuits, 10 repas) 384 \$ p.p., occ. dblet  
[www.baiebleue.com](http://www.baiebleue.com) / [www.tourisme-gaspesie.com](http://www.tourisme-gaspesie.com) Réservations: 1-800-463-9099

## ISLE-AUX-COUDRES

**AUBERGE LA COUDRIÈRE**  
Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheur, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.  
Info hôtel: 1 888 438-2882.  
Info théâtre: 1 866 333-1329  
[www.aubergelacoudriere.com](http://www.aubergelacoudriere.com)

**HÔTEL DU CAPITAINE «auberge et motels»**  
43 ANS D'ACCUEIL TYPIQUEMENT INSULAIRE! Cuisine terroir, souper-chanson, pisc. eau salée chauffée, vélos, kayak de mer, croisières balnéaires. 55 \$ à 75 \$ pp, occ. dble, souper, déj. inclus. Offrez-vous une île !!!  
[www.charlevicq.qc.ca/hoteleducapitaine](http://www.charlevicq.qc.ca/hoteleducapitaine) 1-888-520-2242

## ISLE D'ORLÉANS

**AUBERGE CHAUMONOT**  
Au bord du majestueux fleuve St-Laurent, une magnifique auberge située dans un site unique, calme et romantique à St-François de l'Île d'Orléans. S. à manger, ch. climatisées, s. de b. privée, piscine et terrasse panoramique. Forfaits disponibles.  
[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com) Tél.: (418) 829-2735/1-800-520-2735

## LAURENTIDES

**LA SAUVAGINE: Auberge et restaurant / fine cuisine**  
[www.lasauvagine.com](http://www.lasauvagine.com) 1-800-787-7172

## Hôtellerie Champêtre

Auberges et Hôtels du Québec

Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

## LAURENTIDES



**L'ESTÉREL \*\*\*\***  
S'évader à 1 heure de Montréal dans les Laurentides: golf 18 trous, club nautique, 7 tennis, plage, spa, gymnase, piscine intérieure, sauna. Table réputée, cave à vin. Forfaits disponibles  
[www.esterel.com](http://www.esterel.com) [reservations@esterel.com](mailto:reservations@esterel.com) 1-888-ESTEREL

## HÔTEL LA SAPINIÈRE\*\*\*\*

La Signature par excellence. Situé dans un cadre enchanteur à 1 heure de Montréal. Cuisine gastronomique. Bar chaleureux, musiciens fins de semaine. Cave à vin. Forfait Romantique disponible.  
[www.sapiniere.com](http://www.sapiniere.com)  
[sapiniere@polyinter.com](mailto:sapiniere@polyinter.com) Tél.: (800) 567-6635

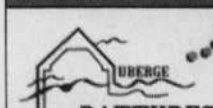
## MAURICIE

**AUBERGE LE FLORIS\*\*\*\*** Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique là où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Gâté» à 201 \$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.  
[www.leflores.com](http://www.leflores.com) 1-800-538-9340



**AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES**  
Située sur une presqu'île, ce site en pleine nature vous offre des soins corporels et esthétiques par des thérapeutes professionnels. Nous disposons d'un salon avec foyer, une grande piscine intérieure chauffée, un sauna, un spa extérieur. Nous servons une fine cuisine champêtre. Lauréat régional en Restauration-cuisine. Grand Prix du Tourisme 2002. Salle de réunion équipée. Plusieurs forfaits.  
[www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca](http://www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca) 1-800-757-4519

## SAGUENAY / LAC ST-JEAN



**AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE \*\*\***  
Surplombant le majestueux Fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Salles pour rencontres d'affaires ou de famille. Forfaits spectaculaires: Fabuleuse histoire d'un Royaume, Ecco Mundo, Québécoisisme. Nombreuses activités à proximité: golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières...  
[www.battures.ca](http://www.battures.ca) 1-800-668-8234

## VIEUX-QUÉBEC



**AUBERGE ST-PIERRE**  
Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couettes de duvet et bien plus... Vous y vivrez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.  
[www.auberge.qc.ca](http://www.auberge.qc.ca) 1 888 268-1017



**HÔTEL LE PRIEUR / RESTAURANT TOAST!**  
Situé au Vieux-Port de Québec, derrière le Musée de la civilisation. Forfait Évasion incluant le souper table d'hôte 4 services, le petit déjeuner complet, le service, le stationnement, la chambre régulière à lit queen avec douche multi-jets et murs de pierre, à partir de 209 \$ en occupation double, taxes en sus.  
[www.hoteleprieur.com](http://www.hoteleprieur.com) 1.800.351.3992

## Chalets &amp; Condos

## LANAUDIÈRE

**CHALET D'ÉMÉLIE**  
Lac Pierre (St-Alphonse-Rodriguez), sur place: magnifique plage privée, kayak, pêche, sentiers en forêt privée. À proximité, golf, équitation et canot en rivière.  
[www.chalet-emelie.com](http://www.chalet-emelie.com) 450-883-1550/514-214-1550

**CHALET DES PINS**  
Rawdon, domaine privé, site enchanteur, hébergement en chalet tout confort, très propre, foyer, b. four. Lac naturel, plage sable, embarcations, golf, équitation et plus.  
[www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) (450) 834-3401

**AUBERGE JEAN CYPHOT**  
JOLETTE (près de), domaine privé bordé par lac Priscault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.à.c. et s.d.b., foyer, piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$; Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires.  
[www.aubergejeancyphot.com](http://www.aubergejeancyphot.com) (514) 989-8335

SAMEDI

TOURISME

INABORDABLE ET BUDGÉTIVORE, L'ITALIE? UNE FOIS SUR PLACE, FORCE FUT DE CONSTATER QUE, AVEC UN MINIMUM D'ORGANISATION ET DE DÉBROUILLARDISE, IL EST POSSIBLE DE S'EN TIRER À (PLUS OU MOINS) BON COMPTE, COMME LE PROUVE LA COURTE RECENSION QUI SUIT. ATTENTION: IL NE S'AGIT PAS ICI DE DÉCRIRE LES MEILLEURS MOYENS DE VOYAGER BUDGET EN ITALIE, MAIS BIEN DE DONNER QUELQUES EXEMPLES QUI PROUVENT QU'ON PEUT PASSER DE VENISE À PALERME SANS NÉCESSAIRE COÛT FÉRIN.

L'Italie sans chichi

Inabordable et budgétivore, l'Italie? Ça dépend par quel bout on la prend. À preuve, ces quelques exemples qui démontrent que la dolce vita peut aussi être pécuniaire...

GARY LAWRENCE

En m'embarquant avec ma douce, l'été dernier, pour un périple italien d'un mois, mes appréhensions étaient aussi fortes que la taille de mon gousset était faible: aucune réservation, un itinéraire inexistant mais dont le tracé passerait par plusieurs des lieux les plus fréquentés du pays, et un choix de dates laissant présager beaucoup de bousculade au portillon touristique, à savoir fin juin-début juillet.

Tout compte fait, il y eut plus de peur que de mal. Une fois sur place, force fut de constater que, avec un minimum d'organisation et de débrouillardise, il est possible de s'en tirer à (plus ou moins) bon compte, comme le prouve la courte recension qui suit. Attention: il ne s'agit pas ici de décrire les meilleurs moyens de voyager budget en Italie, mais bien de donner quelques exemples qui prouvent qu'on peut passer de Venise à Palerme sans nécessairement coût félin.

Du Québec, à défaut de profiter de vols nolisés remplis à ras bord en haute saison, il vaut parfois mieux ne s'acheter qu'un billet Montréal-Paris ou Montréal-Londres et profiter, une fois là-bas, des tarifs ridiculement bas des transporteurs à rabais et sans chichi («low cost and no frills»), également disponibles sur Internet. Il est ainsi envisageable de se dégouter un Londres-Milan ou un Paris-Naples pour moins de 100 \$ (voir par exemple EasyJet, [www.easyjet.com](http://www.easyjet.com), et Ryanair, [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)).

Après l'arrivée au pays des

lentes heures, les trains contribuent régulièrement à faire perdurer le mythe italien de la lenteur, surtout dans le sud du pays. Mais la vitesse prend de sa vélocité dans le nord, où les trains rapides sont aussi efficaces et aussi confortables que leurs cousins français TGV, sur les grandes lignes Milan-Rome, Florence-Naples et *tutti quanti*.

Pour en profiter à petit prix, outre la large panoplie de passes Eurail (à se procurer avant de partir, [www.cittours-canada.com](http://www.cittours-canada.com)), le *biglietto kilometrico* s'avère un choix fort éclairé. Ce «billet kilométrique» permet de bénéficier de 20 voyages en train sur un maximum de 3000 kilomètres en deux mois, il peut être utilisé par plusieurs personnes à la fois (maximum de cinq passagers) et le «kilométrage» des enfants compte pour moitié.

Pour prendre place à bord des petits teuf-teuf du sud italien, mieux vaut payer le trajet à la pièce plutôt qu'inutilement dépenser de précieux kilomètres sur les passes. Cela dit, l'autocar demeure souvent une option comparable, sinon meilleure, à prix similaire. Ainsi, pour relier Naples à Pompéi, il effectue le même trajet que le train (*Circumvesuviana*) plus rapidement et avec plus de confort. Enfin, en Sicile, l'autocar est presque toujours le moyen de transport le plus efficace.

Plus on va vers le sud, mieux l'auto-stop fonctionne, ce qui permet non seulement de se déplacer à l'œil mais éventuellement de se faire inviter pour casser la croûte, voire pour obtenir le gîte, sans compter l'agrément des rencontres. Encore une fois, le degré d'accueil des Italiens augmente généralement à mesure que diminue le degré de la latitude où ils habitent.

À moins d'être tout jeune, de voyager seul et d'être prêt à pioncer avec sept zigues parmi lesquels se trouve invariablement — et selon des statistiques solidement éprouvées — au moins un ronfleur chronique, il n'est pas nécessaire de se procurer une carte



GARY LAWRENCE

Rome, «la plus prodigieuse cité de l'univers», n'est pas toujours hors de prix.

d'auberge de jeunesse (Hostelling International, ou HI, [www.hihostels.ca](http://www.hihostels.ca), 35 \$). Lors d'un voyage à deux, et à quelques euros près par tête de pipe, le prix d'une chambre dans les *affitta camere* (chambres chez l'habitant) ou une *ostello* (auberge de jeunesse) privée et non affiliée au réseau HI revient grosso modo au même.

Même dans les plus fréquentées des villes, même en haute saison, même sans réservation, il est toujours possible de chercher à prix modique, à condition de se munir d'un bon guide de voyage qui tient compte des besoins des bourlingueurs fauchés (comme le *Let's Go* surtout, mais aussi le *Lonely Planet*, le *Rough Guide* ou le *Footprints*, par exemple) et de se pointer de tôt matin. C'est ainsi qu'à Venise, à la fin du mois de juin, nous

avons pu dégoter une chambre double avec balcon et douche à l'étage pour 42 euros, après seulement deux essais infructueux. Une véritable aubaine, quand on sait qu'une chambre dans un couvent de la Sérénissime peut aisément coûter 200 euros la nuit, avec couvre-feu...

Cela dit, les familles de trois ou quatre personnes trouveront souvent leur compte à séjourner dans les auberges HI, puisque certaines d'entre elles leur dédient exclusivement des chambres à petit prix. Ainsi, à l'auberge de jeunesse de Florence — un bijou d'art et de commodité, où on trouve même un cinéma! — il n'en coûte que 50 euros pour que trois membres d'une même famille bénéficient de l'intimité d'une chambre privée. En outre, si on arrive tard

ou en soirée dans une ville peu recommandable (comme Naples ou Catania), mieux vaut réserver la veille.

Se sustenter sans se laisser tenter demeure un défi de taille, dans un pays où la boustifaille est quasi déifiée et où il est de bon aloi de s'abandonner sans vergogne au péché de gourmandise. Évidemment, chaque pays possède sa propre liste d'aliments modiques, et l'Italie n'y échappe pas. S'il n'est pas évident de friocoter une *polenta* ou une *pasta* sur les bords du Tibre ou de l'Arno, il est plus facile de grappiller un consistant *calzone* par-ci ou de bourratifs *arancini* (boules de risotto fourrées à la mozzarella) par-là. Et puis, un *formaggio*, un pain et un saucisson achetés à l'épicerie se transmutent en festin lorsqu'on se les offre sous une lanterne vénitienne, de-

vant le couchant de Syracuse ou au pied d'un citronnier, à Amalfi...

Alléluia, y'a de l'espoir. Si on trouve maintenant des tourniquets qui jugent l'accès, de l'intérieur, aux plus belles sections de certains monuments italiens, d'autres éminents sites offrent des tours guidés gratos. C'est le cas de la tourbeulante basilique Saint-Marc de Venise, où une guide francophone explique dans ses moindres détails l'intérieur de ce pur joyau, à 11 heures tous les jours. Dans un pays où tout se paie, jusqu'à l'alimentation des lumières dans les églises, c'est presque un miracle.

Du reste, sur les sites italiens les plus courus, de jeunes entreprises proposent des «tours guidés d'essai», avec gratification optionnelle à la fin, comme à Saint-Pierre-de-Rome. En outre, il arrive que des étudiants en architecture ou en histoire de l'art approchent les visiteurs afin de leur faire profiter de leurs connaissances, pour trois fois rien.

Mais pour économiser à tout coup lors des visites, rien ne vaut le bon vieux parasitisme. Que ce soit au Musée Bargello de Florence, au Musée d'archéologie de Naples ou à la Chapelle Sixtine du Vatican, on trouve toujours des groupes de Français — ou, au pire, d'anglophones — qui se paient une visite en compagnie d'un guide attiré. Rien n'est alors plus simple que de flâner nonchalamment près du groupe, en regardant distraitemment ailleurs que vers l'objet du propos du guide, mais en l'écoutant. Tout le monde n'y verra que du feu et le grippesou en vous ne s'en portera que mieux...

Pour plus d'infos sur l'Italie: Office national italien de tourisme, ☎ (416) 925-4882, ainsi que l'adresse [www.italiantourism.com](http://www.italiantourism.com) ou [www.enit.it](http://www.enit.it). Pour une recension fort complète des ressources portant sur l'Italie (et tous les pays) disponibles sur le Web: [www.troty.com](http://www.troty.com).

VAL-D'AOSTE

SUITE DE LA PAGE D1

Jusqu'à la Révolution française ou presque, la vallée garda son propre code de lois, le Coutumier. Publié en 1588 à Chambéry, qui est aujourd'hui en France, il constituait le recueil des lois et des usages, transmis oralement jusque-là. À partir de 1861, la vallée a lié son destin politique à celui de l'Italie, tout en gardant sa marge de manœuvre. Mais les français, qui émaillent toute la toponymie et les noms d'établissement, y est resté la deuxième langue officielle.

Un pont romain

Dans le Val-d'Aoste subsistent pas moins de 17 ponts romains qui avaient été construits sur la route des Gaules. Certains, comme à Châtillon et Saint-Vincent,

ne sont plus que ruines. D'autres, tel celui de Pont-Saint-Martin, sont pratiquement intacts et impressionnent toujours par leur perfection.

Près d'Aymavilles, à l'entrée du val de Cogne, le pont-aqueduc de Ponal, haut de 52 mètres, est formé d'un passage couvert et d'une conduite d'eau. Sur la route, un panneau bien discret en signale l'existence, puis un chemin abrupt y mène. On laisse sa voiture à l'entrée du hameau qui garde le pont.

Châteaux ouverts au public

Creusée en son milieu par la Doire Baltée, la vallée d'Aoste a constitué depuis l'Antiquité l'une des plus importantes voies de communication entre l'Italie et le reste de l'Europe. Plusieurs forte-

resses féodales montent la garde, installées à des endroits stratégiques sur toute la longueur de ce corridor alpin. Certaines sont ouvertes aux visites.

Castel Savoia (XIX<sup>e</sup> siècle, à Gressoney-Saint-Jean, 0125 355396): toute l'année, visites guidées aux demi-heures. Frais d'entrée.

Château royal de Sarre (XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, 0165 257539): toute l'année, visites guidées aux demi-heures. Frais d'entrée.

Fénis (XII<sup>e</sup> siècle, 0165 764263): toute l'année, visites guidées aux demi-heures. Frais d'entrée.

Issogne (XIV<sup>e</sup> siècle, 0125 929373): toute l'année, visites guidées aux

demi-heures. Frais d'entrée.

Saint-Pierre (XI<sup>e</sup> siècle): accueille le Musée régional des sciences naturelles; jusqu'au 30 septembre, frais d'entrée.

Ussel (XIV<sup>e</sup> siècle, à Châtillon, 0166 563747): jusqu'au 17 octobre, exposition *Giocattoli della tradizione valdostana* («Jouets de la tradition valdostaine»).

Verrès (XIV<sup>e</sup> siècle, 0125 929067): toute l'année, visites guidées aux demi-heures. Frais d'entrée.

Plats du terroir

Mocetta: viande de chamois ou de bœuf séchée.

Seupa à la Gogneintze: soupe préparée à base de riz et de fontine.

Carbonade: petits morceaux de bœuf passés dans la farine et cuits à l'étouffée dans le vin blanc, puis servis avec de la polenta et des pommes de terre cuites à l'eau.

Renseignements

On peut se procurer gratuitement, auprès de la Région autonome Vallée d'Aoste (Bureau de renseignements touristiques, 0165 236627, [www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it), [uit-aosta@regione.vda.it](mailto:uit-aosta@regione.vda.it)), des documents fort bien faits qui sauront contribuer à planifier et à réussir un séjour dans la région.

Aux sommets de la mémoire: brochure d'une cinquantaine de pages qui présente de façon dé-

taillée et avec de nombreuses cartes la vallée dans ses grands traits historiques, ses principaux attraits et une dizaine d'itinéraires.

Refuges et bivouacs en vallée d'Aoste: brochure couleurs agrémentée de nombreuses cartes et photos.

Agrotourisme: Région autonome Vallée d'Aoste 2004: répertoire des gîtes à la ferme fournissant tarifs, coordonnées et photos des différents établissements.

Vallée d'Aoste: Guide touristique, carte routière (1: 115 000), avec commentaires descriptifs au verso.

Hôtel Bellevue, (039) 0165 74825, [www.hotelbellevue.it](http://www.hotelbellevue.it), [it-bellevue@relaischateaux.com](mailto:it-bellevue@relaischateaux.com).



ARCHIVES LE DEVOIR

Près d'Aymavilles, à l'entrée du val de Cogne, le pont-aqueduc de Ponal, haut de 52 mètres, est formé d'un passage couvert et d'une conduite d'eau.

# Bon voyage

**LE FIL DE CUIR CENTRE DE VALISES**

Vente et réparation Samsonite, Delsey Victorinox (Swiss Army) Andiamo, French, Zero Halliburton, Briggs & Riley etc.

Service rapide après vente

**3852 boul. Taschereau**

Greenfield Park, Québec J4V 2H9

Tél.: 450-671-6904 ou sans frais 1 868 671-6904

**550 Sherbrooke Ouest, Montréal**

Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0005

**Croisière VIP** 514-844-0840

3627, rue St-Denis, Montréal, Québec. h2x 316

ANTILLES DE L'OUEST	ANTILLES DE L'EST	ANTILLES DE L'OUEST
999 \$	999 \$	999 \$
7 jours de Miami - vol inclus Carnival Victory	7 jours de Miami - vol inclus Carnival Victory	7 jours de Galveston (Texas) - vol inclus - Elation
Départ 5 décembre 2004	Départ 12 décembre 2004	Départ 13 février 2005

filiale de : VOYAGES D'UNE VIE Permis du Québec

**VOYAGES CULTURELS VIP**

(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)

La culture, notre préoccupation quotidienne

**L'ÉGYPTE**

Départs de petits groupes (3 semaines)

Hôtels et croisières 5\* • 4 674 \$ tt inclus

6 NOVEMBRE • 20 NOVEMBRE 2004 : Quelques places disponibles

13 NOVEMBRE 2004 : Complet

**INDE**

Inde du Nord et du Sud combinés. Possibilité de 23, 30 ou 45 jours.

Départ de groupe (min. 4 pers.)

6 NOVEMBRE 2004 : Prix spécial 5 990 \$

15 FÉVRIER 2005 : Prix régulier 6 433 \$

Renseignements : (514) 844-0407

**Paris la carte!** ÉCONOMISEZ jusqu'à 110\$ par couple

Départs entre le 24 juillet et le 5 septembre\* à partir de 699 \$

Départs entre le 6 septembre et le 31 octobre\* à partir de 628 \$

**La France\*** ... départs entre le 24 juillet et le 29 octobre à partir de 648 \$

Vois directs à destination de **Lyon, Marseille, Toulouse, Nice, Nantes**

**L'Europe\*** ... départs entre le 24 juillet et le 30 octobre à partir de 604 \$

Vois directs à destination de **Bruxelles et Londres**

\*Les prix sont par personne et varient selon les dates de départ et de retour choisies, le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

**Achat-rachat** (17 jours) Peugeot 206 X-line 1.1 à partir de 730 \$

Livraison entre le 7 août et le 31 décembre

**Club Med** EXPERT N°1 AU CANADA 1399\$

Rabais de 120 \$ à 250 \$ par couple sur nos forfaits Club Med de 7 jours et plus

Cancun Punta Cana Columbus Carravelle Sandpiper Turquoise

Départs entre le 4 septembre et le 30 octobre

Les prix sont par personne par chambre double en cc. double. Les non-membres Club Med doivent acheter un titre de membre à 100 \$ la fois et ce titre est disponible et à changer sans préavis.

**CINQUIÈME SAISON**

(514) 270 1237 ou sans frais 1 800 5-SAISON

30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

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

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

La patate perd du terrain

LA BONNE VIEILLE PATATE PERD DU TERRAIN. AU CANADA, LA SUPERFICIE OÙ ELLE PRENAIT NATURELLEMENT RACINE EST CETTE ANNÉE EN BAISSE DE 4 %. AU QUÉBEC, LE RECU, LUI, SE CHIFFRE À 5 %.

Le paradoxe du consommateur vient encore de frapper, faisant cette fois-ci une nouvelle victime: la pomme de terre, dont la baisse de popularité laisse désormais une place plus importante dans les paniers d'épicerie à d'autres aliments largement plus délétères lorsqu'on en abuse.



Fabien Deglise

Les signes ne trompent pas: pour la saison 2004, les agriculteurs ont en effet tourné le dos à cet aliment traditionnel qui fait saliver les hommes et désoler tellement les femmes, adeptes du légume vert. Avec, à la clé, une diminution de l'espace agricole consacré à l'ensemencement du tubercule. Une première depuis 16 ans, a annoncé Statistique Canada la semaine dernière.

sets, Idaho et autres Yukon Gold était prévisible. Simple question de santé, thème qui préoccupe de plus en plus les consommateurs.

Et pourtant, tout en repoussant du revers d'une main le précurseur des patates pilées ou du cipaille, le gastronome québécois poursuit naturellement sur sa lancée en prenant dans l'autre main, une fois rendu dans les allées d'une épicerie, tous ces ali-

ments transformés qui, préviennent les diététistes, sont bien plus dommageables qu'une pomme de terre lorsqu'on en consomme à outrance.

Certes, dans les dernières années, les pommes fraîches — qui font fuir le médecin pour toujours, paraît-il —, l'huile d'olive, les pains de blé entier de même que les boissons à base de canneberge ont connu, au rayon des habitudes alimentaires, une très forte croissance au Québec. Au grand plaisir des cardiologues et autres pourfendeurs de la surcharge pondérale. Mais ces produits ne sont pas les seuls à séduire.

En effet, selon le document *Dépenses alimentaires des Québécois*, une analyse des comportements faite par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimen-

tation du Québec (MAPAQ), la dernière décennie a également été celle des repas surgelés, célestes pour leur forte teneur en graisses et en sel — deux ingrédients bon marché qui ont également l'avantage d'allonger la durée de vie du produit en tablette tout en masquant certains goûts.

Déclinées sous forme de macaroni, de lasagne ou de poulet aux petits légumes, ces «solutions repas», très de leur époque, s'accompagnent aussi dans le panier des ménages d'une proportion croissante de boissons gazeuses, de colorants à café aromatisés — un des produits qui, de 2001 à 2002, a connu la plus forte croissance en valeur de vente: +285 % —, de pizzas, elles aussi congelées (+11 %), ou encore de saucisses fumées préemballées (+4 %), qui étrangement semblent moins indésirables que la pomme de terre.

Alors que les portes de congélateur dans les épiceries se multiplient, comme les problèmes de poids dans la société, d'ailleurs, les consommateurs du Québec jettent également de plus en plus leur dévolu sur les jus de fruits frais, le lait biologique ou encore le tofu, font remarquer les fonctionnaires du MAPAQ, brossant au passage un portrait plus que paradoxal des habitudes alimentaires dans notre coin de pays.

Poussée par le besoin très contemporain de bien s'alimenter, mais aussi par le manque de temps et la perte des habiletés culinaires chez une bonne frange de la société, la chose est d'ailleurs loin d'être étonnante. Contrairement à l'anathème qui frappe désormais la pomme de terre.



REUTERS

Le Devoir

Ô danger, quand tu nous menaces

SANTÉ



Carole Vallières

Je revenais de la Bottine aux herbes, un petit commerce rue Saint-Denis où l'on trouve des herbes de première qualité. On m'avait expliqué que Santé Canada l'oblige à revoir l'étiquetage, lui interdit la vente de certains produits et, en gros, menace son existence même.

Sont-ce donc là les premiers effets de la nouvelle réglementation sur les produits naturels, me suis-je demandé? L'inquiétude palpable des marchands, les prix des produits qui vont augmenter au point de faire fermer des entreprises, ainsi que notre choix à nous, consommateurs, réduit comme peau de chagrin? Ce sont les pharmaceutiques qui seront contentes!

Nous sommes tous pour la protection du public, c'est comme la vertu, on ne peut pas être contre ça. Le vrai défi consiste à faire des liens entre des éléments disparates et à voir quel public on protège par les réglementations.

Car, à la sortie de la Bottine aux herbes, le malaise que je ressentais n'était pas cet agacement de la cliente qui se dit: «Ben oui, il faut écrire que la consoude est

il contrôler leur vente, une fois les critères de qualité approuvés? Je pense ici à tout le vrac des herboristes, la verveine aussi bien que l'échinacée. On a une plante de qualité, faut-il contrôler qui la met dans le sac que j'emporte? Sont-ils en train de virer fous, à Santé Canada? Ultrasévères avec les plantes, ils me laisseront les fraises OGM en héritage.

Mettons dans le même panier la valériane, le tatouage et les jouets pour enfants. Dénonçons-nous à l'unisson le danger et seulement le danger des tatouages et des jouets? Nous contrôlons la qualité de fabrication — il serait plus juste de dire que nous avons parfois les effectifs pour vérifier l'application des normes que nous avons édictées — nous mettons en garde contre des usages à risque... et le jeu du marché fait le reste. Pas pour les plantes. Pour les plantes, on parle des dangers, des contre-indications, des problèmes d'interaction. Et on repart pour un tour.

J'entends dans ce chorus médiatisé du «Attention, danger» une petite vengeance. Ah, vous voulez sortir de notre

Voilà le malaise: tous ces gens qui utilisent les soins «alternatifs» montrent une indépendance d'esprit envers la médecine

réseau d'influence. Ah, vous vous soignez sans nous. Ah, vous vous croyez bien malins! Votre temps est compté. À nous le pouvoir de décider de la preuve, à nous les critères de sécurité. Et je lance une tribune à la radio pour dénoncer les dangers, et je fais une nouvelle sur les interactions pour le quotidien. A ma fin, malin et demi.

Est-ce l'ignorance qui donne cette aura de danger à la phytothérapie? Ce ne sera pas la première fois que l'ignorance entraîne le rejet... On exagère les dangers, on diabolise les effets, hop,

expulsé. Après, on invoque le principe de précaution... qui sert quand ça fait l'affaire, ne me faites pas partir sur les médicaments que l'on retire du marché en comptant les morts! Parce que, là, je vais me sentir obligée de reparler de Santé Canada... Trois scientifiques congédiés pour avoir publiquement manifesté leur désaccord. Ce n'est pas le premier incident du genre. Santé Canada est-il une église dogmatique? Détient-il des secrets de la défense nationale? Est-ce un conseil d'administration d'une entreprise privée?

On me protège de moi-même, car je ne pourrais pas comprendre? C'est ça que protège Santé Canada? Car, franchement, la confidentialité, c'est dans l'intérêt de qui? Dans un domaine où les débats viennent de tous bords et de tous côtés, où les questions sont plus nombreuses que les réponses, où les intérêts des uns ne sont pas nécessairement ceux des autres, il faudrait cacher et faire taire? Et moi qui suis que ça connaît la teneur des débats avant que les décisions se prennent, qu'entendre l'opposition, c'est un des aspects de la démocratie... Peut-être que la santé, à Ottawa, c'est un gouvernement minoritaire?

Comprenez bien que je suis pour les contrôles de qualité. Je souhaite acheter un produit en sachant qu'il ne met pas sa santé en danger. C'est pourquoi j'évite le plus souvent possible — sans les rejeter radicalement — les médicaments de l'industrie pharmaceutique. C'est la raison pour laquelle je choisis des herbes fabriquées par l'Armoire aux herbes ou la Clé des champs, deux des grands producteurs québécois qui cultivent des plantes certifiées biologiques et dont je connais le souci de la grande qualité. Je préfère un petit effet à un effet secondaire et je suis contente d'avoir le choix.

S'il faut contrôler la qualité des produits qui sont mis sur le marché, jusqu'à quel point faut-

24 herbes et leurs contre-indications, disponible gratuitement dans les grandes pharmacies au comptoir des ordonnances ou à: www.option-consommateurs.org/

vallieca@hotmail.com

Chaque année, l'ostéoporose affecte la vie de milliers de Québécois de plus de 40 ans. Communiquez avec nous ou consultez votre médecin pour en savoir plus.

1 877 369-7845 (514) 369-7845 www.osteoporose.qc.ca

Se prendre en main

est le travail de toute une vie.

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507 RÉPONDEZ aux annonces RAPIDEMENT 1-900-451-6528

Grid of dating ads with various categories like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'PROFESSIONNELLE DE LA SANTÉ', 'AFFINÉ ET À L'UNSE', etc.

## SAMEDI

## SAVEURS

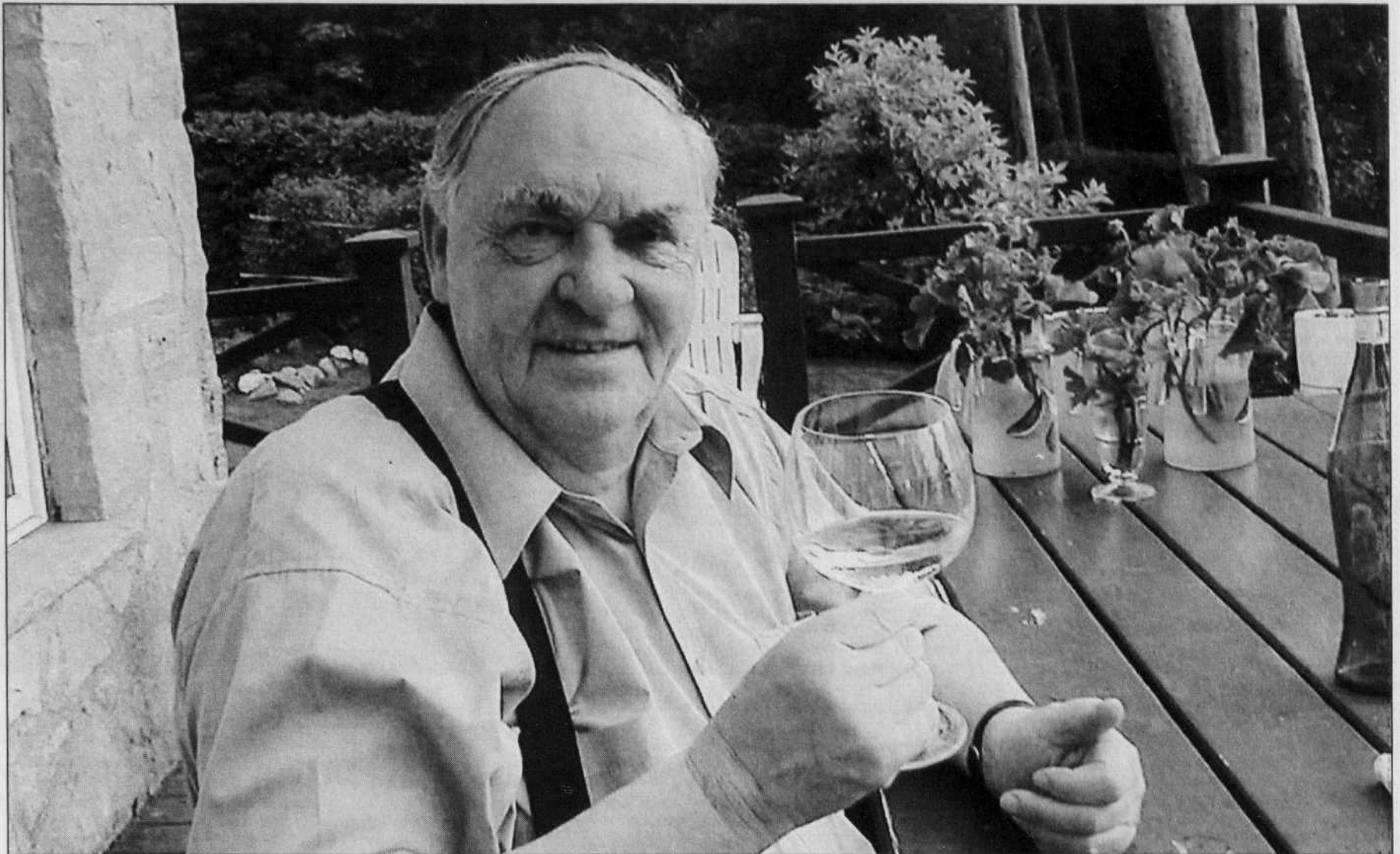
QUE L'ON S'APPELLE JULES CÉSAR, JULES RENARD OU JULES ROISEUX, UNE CHOSE EST SÛRE: LES TROIS DÉMONTRENT LE MÊME ENGOUEMENT POUR DIONYSOS, LE DIEU DU VIN. L'ADMIRATION DE PHILIPPE MOLLÉ POUR JULES ROISEUX ET SON TALENT EST IMMENSE ET SANS FAILLE. LE RESPECT, LA JOIE DE VIVRE ET L'ENGOUEMENT DE CE GRAND COMMUNICATEUR N'ONT PAS DE LIMITES. VOICI LE TÉMOIGNAGE D'UNE AMITIÉ ENTRE PASSIONNÉS DES SAVEURS.

## Le combat d'un grand homme passionné

**D**urant ta vie, tu t'es acharné à gagner des combats, parfois longs ou difficiles, et tu les as toujours gagnés. Cette fois, le défi est plus fort, mais toi aussi.

Que l'on s'appelle Jules César, Jules Renard ou Jules Roiseux, une chose est sûre: les trois démontrent le même engouement pour Dionysos, le dieu du vin. Pour en parler, comme il l'a fait depuis 50 ans, nul autre ne peut mieux le faire que Jules Roiseux. J'ai une passion pour ce prince des gastronomes, ambassadeur du vin et du fromage, qui mériterait les diplômes *honoris causa* de toutes les universités viticoles et de tous les fromagers de la Terre. Mon admiration, comme pour plusieurs, est immense et sans faille pour l'homme et son talent. Le respect, la joie de vivre et l'engouement de ce grand communicateur qu'est Jules Roiseux n'ont pas de limites.

Originaire de Belgique, patrie du sirop de Liège, de la gueuze lambic et de Brel, Roiseux a quitté sa terre natale pour le Québec en 1953 avec femme et enfants. Un heureux concours de circonstances amène Jules Roiseux à changer de programme. La journée même où il va demander un visa pour l'Australie, où il souhaitait élire demeure, il se trouve ce jour-là que les bureaux des visas sont fermés. Juste à côté des bureaux de l'Australie et proches de la Reine se trouvent ceux du Canada. Il remplira un formulaire sans savoir que, peu de temps après, on lui accordera d'emblée les visas d'immigration dans ce pays qui deviendra sien.



Le respect, la joie de vivre et l'engouement de ce grand communicateur qu'est Jules Roiseux n'ont pas de limites.

MARGUERITE HOULE

## Les amis de toujours

Peu après son arrivée, il deviendra tour à tour serveur et maître d'hôtel avant de devenir la source de référence dans le domaine du vin au Québec. Roiseux a gagné ses galons de sommelier tant en Europe qu'au Canada. En 1963, il devient meilleur sommelier du Québec, puis, en 1981, meilleur sommelier du Canada. La bonhomie communicative et la simplicité qu'il dégage amènent autour de l'homme une bande d'amis, «les fidèles», ceux qui vont le soutenir dans sa carrière, comme Serge Arsenault, Guy Mongrain ou encore Gaston L'Heureux. Et puis d'autres encore, comme Don Jean Léandri, Jocelyn Tremblay ou Guy Poitras, dont Roiseux s'est pris d'affection, partageant avec eux l'amour du vin. À l'aube de ses 80 ans, maître Jules affronte un autre défi, celui de combattre un cancer qui gruge l'énergie de ses passions. Avec la ténacité qu'on lui connaît et les ambitions gourmandes qui le motivent, Jules bataille contre la maladie sans toutefois perdre la guerre.

## Tout pour le Québec

Volubile à ses heures, Roiseux est un conteur d'exception qui a su s'adapter et captiver le Québec avec son savoir. Avec humour et parfois désinvolture, tous les festivals du Québec ont trouvé en Roiseux un porte-parole inimitable qui prône haut et fort le Québec gourmand. Une

réussite actuelle dont il est aussi responsable, étant lui-même devenu un des maillons principaux de l'évolution de cette chaîne du goût. Jules est un exemple pour notre société et son intégration n'a jamais été remise en question. Reconnu tant ici qu'en France, il y vante, lors de ses nombreux séjours, ce Québec dont il est fier. Fierté de la langue qu'il manie avec plaisir, mais aussi noble fierté d'avoir vu le Québec présent sur la scène internationale du vin. Il parle avec l'affection d'un père des Chartier, Bélanger et de toute cette jeunesse captivée par la science vinicole. Ses talents de professeur, d'auteur, de chroniqueur et de sommelier ajoutent au bonheur de ses disciples lorsqu'ils discutent ou apprécient les conseils éclairés du vieux loup.

En quelques années de présence à TVA, à *Salut Bonjour* ou à *Vins et fromages*, l'attachant Jules est allé chercher dans les

foyers québécois la sensibilité de l'être. Celle qui donne aux gens le goût du beau et du bon. Avec eux, il a longtemps partagé une autre de ses passions: les fromages du Québec. Pour en témoigner, on lui a dernièrement

**Roiseux est un conteur d'exception qui a su s'adapter et captiver le Québec avec son savoir**

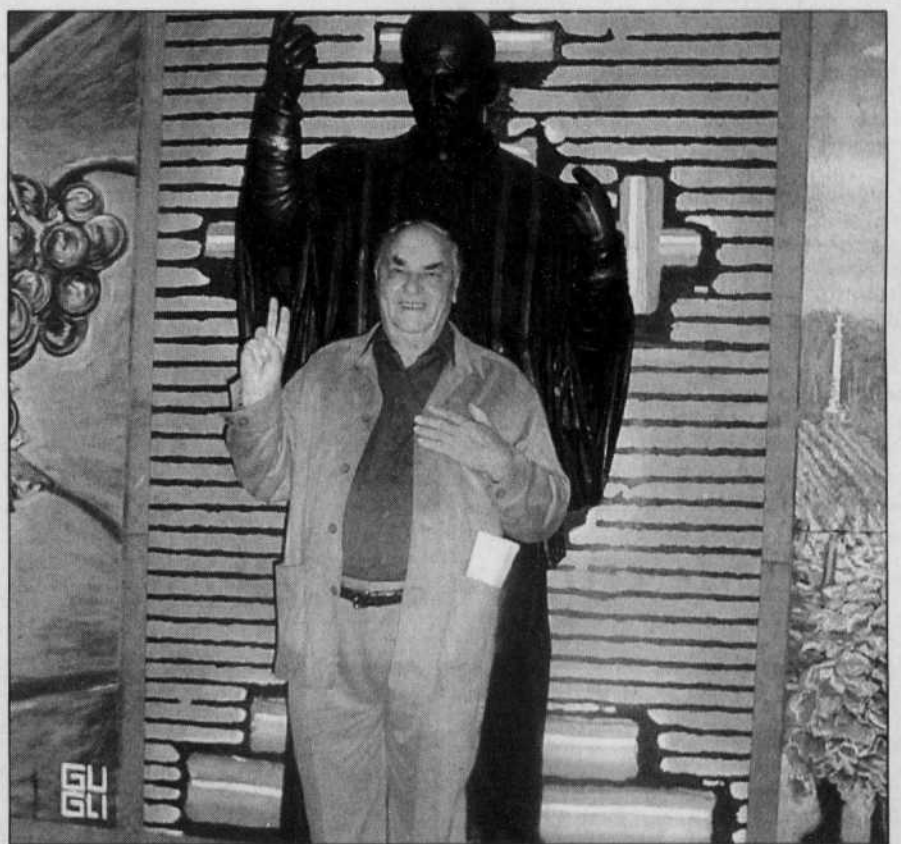
remis à Warwick le Casseus des fromages, titre honorifique le récompensant pour sa défense des fromages d'ici. Ce chevalier et officier de l'Ordre du mérite agricole français est un membre reconnu de tellement d'associations que, lorsqu'il est seul, il se qualifie simplement d'amateur du bon boire et du bien manger. Dans ce combat qu'il mène avec courage et acharnement, Jules bénéficie encore du feu sacré de son arrivée et des nombreux projets qui le passionnent. Chaque jour, dès qu'il se réveille, il a encore cette pensée et ce réflexe inné indélébile qui existe chez les princes gourmets: que manger et que boire aujourd'hui? Cher prince de la

gastronomie et seigneur de Bacchus, les disciples que nous sommes boivent vos paroles, et cela pour longtemps.

Remerciements particuliers à Mme Marguerite Houle pour ses recherches et ses photographies.



Philippe Mollé



Jules Roiseux, prince de la gastronomie et seigneur de Bacchus.

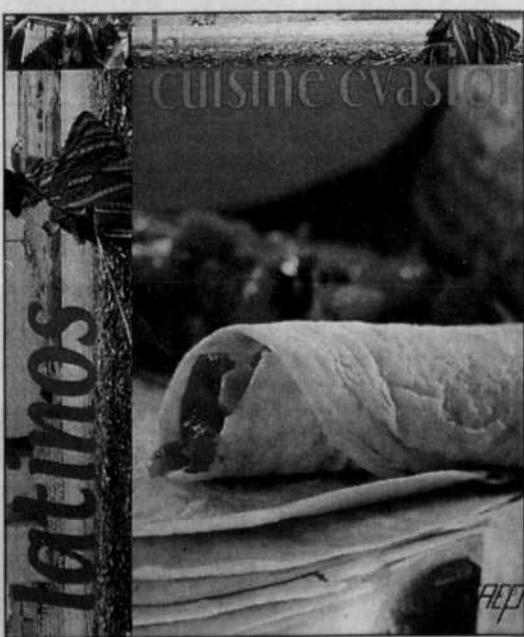
MARGUERITE HOULE

## BIBLIOSCOPIE

## LA CUISINE ÉVASION (LATINOS)

Pierrette Chalard  
Editions SAEP  
80 pages  
France, 2004

Charmante collection pas chère (14,95 \$) que celle-ci, qui nous présente les us et coutumes alimentaires de l'Amérique latine. Bien présentées, les recettes sont cataloguées en fonction de leur degré de difficulté. Le *ceviche* de bar du Mexique est une recette facile et délicieuse, tout comme celle du pain sucré que l'on réalise en Argentine.



## La recette de la semaine

## Tomates de saison au basilic et aux copeaux de fromage Allegreto

Pour 4 personnes

- 4 belles tomates des champs
- 125 ml de feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 30 ml de pignons de pin
- 60 ml d'huile d'olive
- 15 ml de vinaigre balsamique
- 4 tranches fines de pancetta
- 2 œufs durs hachés
- 50 g de copeaux de fromage de brebis (Allegreto)
- Sel et poivre au goût

Passer ensemble au mélangeur le basilic, l'ail, les pignons de pin et le vinaigre balsamique, puis réserver. Couper les tomates en tranches et assaisonner légèrement. Disposer les tranches de tomate dans chacune des assiettes de service et répartir les œufs hachés sur le dessus. Ajouter la pancetta et arroser avec le mélange de basilic. Terminer sur le dessus avec les copeaux de fromage Allegreto et servir.

## GASTROSCOPIE

## Le prince à Terrebonne

Une belle façon de témoigner de la gratitude à cet homme d'exception qu'est Jules Roiseux. Il sera le porte-parole du Festival des vins de Terrebonne, qui se déroulera les samedi 14 et dimanche

15 août dans le parc Masson du Vieux-Terrebonne.

Une quinzaine de maisons de vins et alcools du terroir et d'autres expositions alimentaires présents. Information ☎ (450) 471-0619

**Les artisans de la table**

**LES TOUILLEURS**

POUR LA CUISINE

152, rue Laurier Ouest, Montréal  
(514) 278-0008

---

**Boucherie MARCHÉ**

*Pour les fins gourmets*

**Marché Jean-Talon (514) 270-7732**

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez  
Jacques A Nadeau au 514-985-3454 ::::: janadeau@ledevoir.com

## JARDINS

RIEN N'EST PLUS SÉRIEUX QUE LA CULTURE DES TOMATES. CETTE ANNÉE, LE JARDINIER EN A PLANTÉ DEUX DOUZAINES. IL NOUS ENSEIGNE CETTE SEMAINE LA TECHNIQUE — PRESQUE INFALLIBLE — POUR OBTENIR DE BELLES TOMATES. PUIS, JEAN-CLAUDE VIGOR NOUS RÉVÈLE LA RECETTE DE SES CERISES DANS L'ALCOOL, TOUT EN NOUS OFFRANT UN TABLEAU COMPARATIF DE DIFFÉRENTS CULTIVARS DE CERISE. EN PLUS, DEUX COUPS DE CŒUR: *VIOLA CORNUTA* «SORBET ORANGE DUET» ET *CELOSIA ARGENTEA PLUMOSA* «FRESH LOOK RED».

## Vos tomates naissent-elles?



Jean-Claude Vigor

**V**ous connaissez probablement ces petites phrases dites magiques que les enseignants utilisent comme exercice de prononciation. Voici trois exemples pour les enseignants qui aimeraient ajouter une touche horticole à leurs dictées. «*Tes laitues naissent-elles? Oui, mes laitues naissent. Si tes laitues naissent, mes laitues naîtront.*» Utilisez «radis» en accélérant le rythme de la prononciation et terminez avec celle-ci en la prononçant la plus vite possible mais en articulant: «*Tes tomates naissent-elles? Oui, mes tomates naissent. Si tes tomates naissent, mes tomates naîtront.*» Ah! Bien sûr, des mots comme laitue, radis ou tomate n'auront pas le même effet sur les enfants que «chat» et «rôt» — rôt étant le synonyme ancien de rôti. Petite récompense pour les enfants aimant l'école buissonnière, tout comme moi... «*Chat vit rôti. Rôt tenta chat. Chat mit pattes à rôti. Rôt brûla pattes à chat.*» Avouez que, prononcé très rapidement face à vos plants de tomates au beau milieu du jardin à cinq heures du matin, cela devrait faire un effet certain! Comme les plantes sont sensibles à la musique d'église, faites donc tout ça en chant grégorien. Les tomates adorent!

Passons aux choses sérieuses. Car rien n'est plus sérieux que la culture des tomates. Cette année, j'en ai planté deux douzaines. Douze dans un sol très riche en matières organiques et douze autres dans un sol relativement sablonneux et plus pauvre. La production s'annonce superbe dans le sol plus pauvre, car la végétation est belle mais non excessive et les plants sont remplis de belles grappes. Les plants transplantés dans mon sol trop riche se sont transformés en d'énormes buissons végétatifs en raison, bien sûr, des importantes pluies des deux dernières semaines. Bien évidem-

ment, les grappes de fleurs se font rares, elles sont longues et elles portent 10, 12, voire 15 fleurs, ce qui est bien trop pour obtenir de grosses tomates.

L'un des secrets de la culture consiste en un équilibre entre les feuilles et les fruits. Il me faudra alors effeuiller sous peu. C'est-à-dire éliminer une feuille entière sur quatre ou cinq afin de diminuer la vigueur, qui engendre une multitude de tiges au détriment des grappes de fleurs. Je dois vous dire aussi que, cette année, je n'ai que des cultivars de tomates «déterminés». J'ai choisi entre autres la «Romanelle», comme tomate italienne, la «Célébrité», la «Sunpride» et la «Mountain belle» comme tomate cerise.

Les cultivars à croissance déterminée forment des plants buissonnants, qui n'ont pas besoin de taille. Ils sont plus hâtifs que les cultivars indéterminés. On pourrait dire qu'ils sont déterminés à produire presque toutes leurs tomates en même temps. Ce sont des cultivars de plein champ, il leur faut plus de place au sol que les cultivars à croissance indéterminée, qui doivent être attachés à un tuteur.

**L'un des secrets de la culture consiste en un équilibre entre les feuilles et les fruits**

J'aime les cultivars déterminés car leur production est plus hâtive et, en prenant soin d'acheter des variétés très hâtives, de mi-saison et tardives, on obtient une production étalée sur toute la saison. Comme ils ne nécessitent pas de taille, voilà une chouette technique de culture pour l'amateur de hamac...

Mais comme cette année je n'ai pas eu le temps d'installer un paillis plastique sur le sol ou de mettre de la paille, j'ai utilisé de grands tuteurs à cerceaux. Le plant se trouve alors confiné à l'intérieur. Si on prend soin de bien replacer les tiges qui veulent s'en échapper, alors les multiples tiges chargées de tomates retomberont au-dessus du cinquième cerceau. Les tomates ne touchant pas la terre, elles risquent moins d'être endommagées. Pauvre, pauvre amateur de tomate qui passe l'été à se battre et à vouloir pratiquer l'impossible, essayant de conduire sur tuteur une variété du groupe déterminé...

Dans chacun des groupes, on retrouve des variétés à petites et



PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

Feu vert pour des tomates rouges... à venir!

grosses tomates, les roses, les rouges, les jaunes, des délicieuses et des fades...

Les cultivars du groupe indéterminé ont été développés pour les petits espaces. Ils se cultivent sur un ou deux pieds carrés. Il faut donc les tuteurer et les faire grimper jusqu'à cinq à six pieds de haut, voire plus. Dans les serres, ils peuvent atteindre de 20 à 25 pieds de longueur. Ce groupe indéterminé a la caractéristique de ne jamais produire de fleurs dans le bourgeon terminal. Il s'allonge donc toujours et produit des fruits régulièrement.

Mais voilà, il y a un hic. Comme on désire seulement une tige, il faut généralement couper toutes les tiges latérales que l'on appelle gourmandes. Il faut être plus vigilant et attacher régulièrement la tige principale, à un bon tuteur de 5 à 8 pieds de hauteur, selon l'enthousiasme du jardinier.

Voici quelques trucs à faire maintenant.

■ Les tomates produisent leurs graines par pollinisation directe.

Pour augmenter la production, secouez légèrement les grappes de fleurs en donnant des petites pichenettes à la base de la grappe. Faire cette opération tous les 3 à 4 jours, vers l'heure du midi ou en début d'après-midi, lorsque les fleurs sont sèches. Pour les paresseux, les gros bourdons qui visitent les fleurs font le même travail...

■ Arrosez de beaucoup d'eau, mais distribuée de façon égale, afin d'éviter que les fruits ne craquent. Sur tout ne mouillez pas le feuillage, car il peut y avoir risque de maladies.

■ Un couvre-sol, c'est idéal, puisqu'il garde le sol humide, régularise l'absorption de l'eau et évite ainsi le craquement des fruits.

■ Fertilisez chaque semaine, si votre sol est pauvre, avec un engrais riche en potassium, ou utilisez de l'engrais à tomate. La cendre de foyer mélangée à 50 % de gros sable apporte aussi du potassium.

■ Pour obtenir de grosses tomates, pratiquez une entaille en forme de V sur la tige principale,

juste en dessous de la grappe. La sève descendante ira dans la grappe, au lieu de descendre dans les racines.

■ Cueillez les tomates quand elles sont bien mûres et bien colorées. À ce stade, elles se détachent facilement si on les tourne avec la main.

Voici ce qu'il vous faudra faire plus tard.

■ N'effeuillez pas trop, sinon il y a un risque que le reste des feuilles se roulettent comme des cigares, et alors les tomates ne mûrissent plus. C'est la sève contenue dans les feuilles qui assure le mûrissement des tomates. On retire parfois des feuilles pour diminuer les maladies fongiques (meilleure ventilation du plant), ou quand la croissance est exagérée.

■ Vers la fin du mois d'août, vous pouvez couper la tête (ou les têtes) des plants. Coupez deux feuilles au-dessus de la dernière grappe.

■ À l'annonce des premiers gels, cueillez tous les fruits ou, mieux, arrachez les plantes et suspen-

dez-les la tête en bas, dans un garage. Les fruits colorés vont continuer à mûrir.

■ Enveloppez les fruits verts dans du papier journal et disposez-les dans une caisse. De temps en temps, vérifiez le mûrissement.

Si vous obtenez quatre kg de fruits par plant, bravo!

Conservez les tomates à la température ambiante et ne les réfrigérez pas. Pour les intestins fragiles, utilisez les tomates pelées et épépinées, car elles seront beaucoup mieux tolérées. Quant aux tomates roses, elles ne sont pas plus faciles à digérer que les rouges, elles sont souvent plus sucrées, mais elles sont parfois plus acides.

Vous aimeriez que je traite d'un sujet en particulier? Vous désirez que je réponde à votre question? Vous acceptez que le jardinier prenne son temps? Écrivez-moi!

jean-claude.vigor@agr.gouv.qc.ca

## Le temps des cerises

La semaine dernière, je vous ai donné un petit tableau concernant la pollinisation des pruniers, aujourd'hui, en voici un pour les cerises.

Le cerisier domestique provient de deux espèces sauvages: le *Prunus avium*, qui est l'ancêtre des variétés sucrées, et le *Prunus cerasus*, qui est l'ancêtre des cerisiers à fruits acides (sûres). Ils sont tous les deux originaires d'Asie.

Grâce à ses pigments rouges, la cerise est considérée comme l'un des meilleurs antioxydants puisqu'elle contient plusieurs anthocyanines. Certains chercheurs ont démontré qu'elle contenait de l'alcool péryllle, qui serait considéré comme un agent anticancer. Vous comprenez maintenant pourquoi je suis le *pusher* exclusif de Joël Le Bigot, le fournisseur avec mes fabuleuses cerises dans l'alcool, pleines de bienfaits.

Mon cerisier «Montmorency», qui m'honore cette année d'une récolte fabuleuse, partagée à 50 % avec les oiseaux, d'ailleurs, me permettra de tenir deux ou trois ans, avec modération...

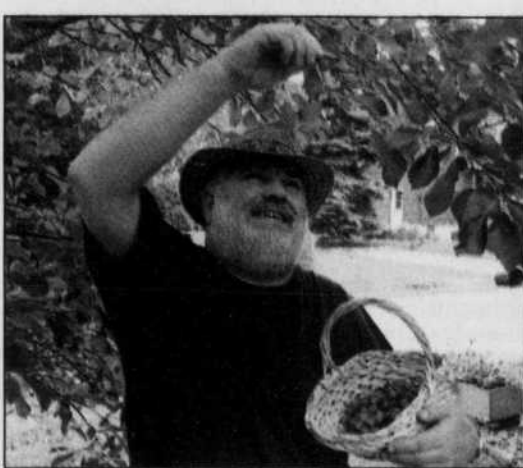
Puisque vous êtes fidèles à cette page de jardinage et faute de pouvoir approvisionner le Québec tout entier avec mes cerises dans l'eau-de-vie, à vous de faire 50 % du travail en plantant un cerisier «Montmorency» dans votre jardin. Moi, je vous livre ma fabuleuse recette.

Pour un contenant de deux litres, il vous faut:

- environ 2,5 kg de cerises acides, parfaites, sans aucune tache et pas trop mûres;
- 1 litre d'alcool à 40° que l'on trouve à la SAQ;
- 200 à 300 grammes de sucre semoule.

Une fois les fruits bien lavés et essuyés dans un torchon fin, coupez les queues à 1 ou 2 centimètres du fruit. À l'aide d'une épingle, piquez chaque fruit une fois. Une fois le contenant presque rempli (90 %), recouvrez d'alcool. Puis mettez le bocal dans un endroit frais et sombre. Un mois plus tard, mettez le sucre et, tous les deux jours, remuez de bas en haut le contenant afin de dissoudre le sucre. Quatre ou cinq fois devrait suffire.

Conservez dans un endroit frais et sombre, puis commencez à en consommer deux mois après. Au début, les cerises sont fabuleuses, et tranquillement la cerise va goûter le papier, puis l'alcool deviendra à son tour une merveille. Mon plus vieux pot date de 1976, c'est maintenant du Sherry Brandy noir.



LE DEVOIR

Le moment suprême: la première cerise mûre.

Détail amusant: les cerises acides sont plus sucrées que les cerises sucrées. L'acidité masque le sucre, ce qui en fait une excellente cerise pour la transformation. Mise en garde: si vous utilisez des cerises sucrées comme la «Bing», il vous faudra mettre un peu plus de sucre. Mais cela ne sera qu'un succédané décevant quand vous connaîtrez l'eau-de-vie de griottes...

Notes: les cerisiers à fruits acides, comme «Evans» ou «Montmorency», sont du type «autofertile» et ne requièrent pas d'autres variétés pour être pollinisés. Cependant, les abeilles, bourdons et autres sont nécessaires au transfert du pollen des anthères aux pistils, la partie femelle qui, pollinisée par un grain de pollen, donnera le fruit. Le vent est aussi un atout important, et un temps relativement sec durant la floraison améliore la fécondation.

Dans le groupe des cerisiers aux fruits dits «sucrés», le cultivar «Stella» est aussi «autofertile». Dans tous les autres cas, il est préférable d'avoir deux ou trois variétés différentes.

## Coups de cœur

Cette année, le jardin Daniel A. Séguin, à Saint-Hyacinthe, présente les collections des deux plus grandes sélections horticoles au monde: les gagnants All America et Fleuroselect.

All America est une association à but non lucratif qui récompense chaque année les meilleures nouveautés de fleurs et de légumes. Elle fut créée en 1932. Fleuroselect est une organisation européenne indépendante faisant l'essai des nouveautés florales. Avec plusieurs dizaines, pour ne pas dire des centaines, de nouvelles introductions, il est très difficile de faire un choix. Mais, devant ce nouveau cultivar de la série «Sorbet», nom d'une prestigieuse lignée de violettes que j'aime beaucoup, comment ne pas tomber sous le charme d'«Orange Duet», de son vrai nom *Viola cornuta* «Sorbet Orange Duet». Le temps frais et les pluies abondantes de ce début de saison ont tout pour plaire à cette petite violette.

Quant à la couleur vive de *Celosia argentea plumosa* «Fresh Look Red», ici cultivée en pot, elle fait recette...

Si vous aimez les fleurs, la musique classique et l'opéra, ne manquez pas ce rendez-vous dans le Jardin Daniel A. Séguin, pour les nuits magiques. Sous la présidence d'honneur de Mme Lise Thibault, lieutenant-gouverneur du Québec, il y aura un concert de Nadya Blanchette, accompagnée au piano par Mariane Patenaude. Le tout aura lieu beau temps, mauvais temps, le samedi 31 juillet dès 20 heures. À 22h30, il y aura une visite des jardins illuminés. Il faut réserver sa place puisque, hélas, pour cette soirée bénéfique, celles-ci sont limitées (10 \$ en prévente).

JARDIN DANIEL A. SÉGUIN

3230, rue Scotte

Saint-Hyacinthe

☎ (450) 778-6504, poste 215

Internet: [www.itash.qc.ca/jardindas](http://www.itash.qc.ca/jardindas)



Viola cornuta «Sorbet Orange Duet»



Celosia argentea plumosa «Fresh look red»

## Le livre de la semaine

Grâce à une méthodologie rigoureuse et facile, cet ouvrage illustré de plus de 500 photographies vous accompagnera parfaitement dans l'exploration des boisés de terrains humides et autres.

C'est un livre pour les débutants qui ont le goût d'explorer. Il vous sera quand même facile d'identifier les plantes les plus communes du Québec, si vous faites un petit effort d'observation.

Vous y retrouverez entre autres les arbres, les arbustes et autres plantes ligneuses, les plantes herbacées, les prêles, les lycopodes et les fougères.

EXPLORER  
LA FLORE  
DU QUÉBEC

Par Michel Sokolyk  
Éditions de l'Homme  
210 pages, 2004, pour 25 \$



EXPLORER la flore du Québec

### LES CERISIERS

Cultivar	Maturité	Autofertilité	Zone	Fruit - remarques
«Bing»	25 juil.	Autostérile	5	Rouge doré, sucré - la plus connue
«Evans»	30 juil.	Autofertile	3	Gros fruit rouge clair, mi sucré - productif
«Haldimingen»	10 août	Autostérile	5	Rouge foncé pourpre, sucré - ferme
«Lambert»	15 août	Autostérile	5	Pourpre - sucré
«Métior»	2 août	Autofertile	3	Rouge à chair jaune, acide - tarte, confiture
«Montmorency»	25 juil.	Autofertile	3	Rouge clair, acide - pour fruits dans l'alcool
«Northstar»	10 juil.	Autofertile	3	Rouge foncé, fruit sûr, juteux - bon goût
«Stella»	25 juil.	Autofertile	5	Rouge foncé, sucré, ferme - autofertile
«Van»	15 août	Autostérile	5	Rouge foncé, sucré - plus rustique que le «Bing»

Références: Pépinière Dominique Savio ltée, producteur et distributeur d'arbres fruitiers. Pour toute information, contactez Pierre Lavallée: (450) 460-7962.