



Saveurs Un resto du chef Robuchon, le seigneur des fourneaux, au Casino *Page D 5*



Jardins Les Exceptionnelles 2015, pour un été original, luxuriant et fleuri *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 9 ET DIMANCHE 10 MAI 2015



PHOTOS GARY LAWRENCE

Dans les pans de Makgadikgadi, et ailleurs dans le Kalahari, il est possible de partir marcher avec les Bochimans pour découvrir leurs incommensurables connaissances sur le désert.

TOURISME BOTSWANA

Le Kalahari, terre des Bochimans

Rencontre avec de fiers représentants du plus ancien peuple d'Afrique

Au Botswana, un vaste territoire semi-désertique abrite une faune abondante mais aussi l'un des plus anciens peuples du globe. Honnis par les uns, chéris par les autres, les Bochimans du Kalahari forment le sel de la terre de l'Afrique australe et l'une des meilleures raisons pour se rendre dans ce coin du monde.

GARY LAWRENCE
dans les pans de Makgadikgadi

Après avoir repéré un brin d'herbe isolé émergeant du sol, le vénérable homme s'assoit et se met à creuser avec sa lance. Une quinzaine de minutes plus tard, il en extirpe un tubercule gros comme un genou, qu'il se met à râper pour obtenir une pâte blanche et molle. Il la presse bientôt de sa paume, au-dessus de sa bouche, afin de s'abreuver de l'eau laiteuse qui s'en écoule.

«Même au pire de la saison sèche, il y a toujours de l'eau pour qui sait la trouver dans le désert», dit ma guide et interprète Xushe Xwii, une Bochiman de la tribu Junxwasi.

Voilà bien une heure que je marche avec elle et une douzaine de Bochimans (aussi appelés Bushmen, ou San), fiers représentants du plus ancien

peuple d'Afrique, dans le cadre d'une sortie organisée par le camp où je séjourne. Et je vais d'étonnement en étonnement en découvrant à quel point ces êtres en apparence frêles et graciles évoluent en totale symbiose avec leur rude environnement.

Cette plume d'autruche portée au front? Elle sert à indiquer la direction du vent, quand il est faible, lors des sorties de chasse. Cette bouse d'éléphant, complètement desséchée? On en tire une concoction qui sert à soigner les blessures aux jambes.

«Et regarde cet arbre, dit Kgamxoo Tigao, 84 ans, par le truchement de mon interprète. Il fournit de l'eau pour les éléphants qui le déracinent, un poison que nous tirons de la larve d'un insecte qui se nourrit de ses fruits et dont nous enduisons nos flèches, et le bois avec lequel nous fabriquons nos baguettes pour allumer un feu.»



L'une des tentes de luxe avec lits à baldaquin au Jack's Camp. Ci-contre: les suricates, véritables vedettes du Kalahari. Ci-dessus, à droite: se mettre un scorpion dans la bouche? Pas de problème pour un Bochiman.

Peu de temps après, un jeune Bochiman le prouve en égrenant du crottin de zèbre sur des brindilles d'acacia, avant de se mettre à frotter l'une de ces baguettes entre ses mains. Des flammes jaillissent bientôt et attirent comme un aimant igné le petit groupe, qui se rassemble tout autour avant d'entonner des chants: j'ai presque l'impression d'assister à une version postmoderne de *La guerre du feu*.

Je reviens bien vite au XXI^e siècle en voyant les Bochimans se

passer d'une main à l'autre une grosse douille de fusil remplie de tabac, qu'ils utilisent comme pipe pour fumer: seraient-ils à l'origine de l'expression «Se faire un shotgun»?

Une chose est sûre, ils n'ont pas leur pareil pour débusquer les porcs-épics, tamanoirs et autres en-cas à quatre pattes, qu'ils traquent jusque dans leur terrier grâce à leur corps filiforme et leurs longues lances.

Même les scorpions n'échappent pas à leur flair, et ils peuvent les extirper de leur nid en-

fouï à 50 centimètres de la surface du sol. Ce qu'a fait sous mes yeux un jeune Bochiman, avant d'attraper l'invertébré à aiguillon par les extrémités et de... se le porter en bouche.

Impressionnant, mais... pourquoi fait-il ça? «Il nettoie sa carapace pour mieux vous la montrer», dit Xixae Kgamxoo, autre guide-interprète, après avoir parlé au courageux lave-scorpions à coups de clics et de claquements de langue, dans ce langage si singulier qui forme l'un des plus an-



ciens encore parlés sur Terre. Les Bochimans eux-mêmes ont des origines antédiluviennes: en 2012, on a trouvé en Afrique du Sud des outils identiques à ceux qu'ils utilisent aujourd'hui et qui datent de 44 000 ans. Ils ne seraient plus que quelques dizaines de milliers à vivre en Afrique australe — peut-être 100 000 —, dont ici, dans les pans de Makgadikgadi, dans le nord-est du Botswana.

VOIR PAGE D 3: BOTSWANA

«Même au pire de la saison sèche, il y a toujours de l'eau pour qui sait la trouver dans le désert»

Xushe Xwii, une Bochiman de la tribu Junxwasi

PLAISIRS

TOURISME

Du comté de Clare, qui comporte beaucoup d'attraits en Irlande, on peut descendre jusqu'à celui de Cork. Quant à Dublin, ça reste une ville très propice à la musique et aux pubs. D'ailleurs, ces derniers sont d'excellents endroits pour manger de délicieux mets locaux.



L'un des 12 patios du Viana Palace à Cordoue, en Espagne.

GÉRARD JULIEN AGENCE FRANCE-PRESSE



DU BONHEUR JUSQU'À LA FIN DES TEMPS! CROISIÈRE AU DÉPART DE PORT CANAVERAL, FLORIDE.

La Disney Cruise Line navigue toute l'année au départ de Port Canaveral, situé tout près du Walt Disney World Resort.

Une fois à bord, vous découvrirez quelque chose de magique pour chacun des membres de la famille.

Vous pouvez choisir entre une escapade enchantée de 7 nuits dans les Caraïbes orientales ou occidentales, avec une escale à Disney Castaway Cay, une île paradisiaque privée.




Disney CRUISE LINE


Voyages
ÇA VOUS AVANTAGE

Appelez un conseiller CAA-Québec,
nous sommes spécialisés en vacances Disney!

1 888 672-7839
caaquebec.com/voyage

Organisateur
de vacances
Disney
autorisé

Voyages CAA-Québec détient un permis du Québec. Immatriculation du navire : Les Bahamas. ©Disney. ©Disney/Pixar.

LIO KIEFER



Long-courrier

VOYAGE MÈRE-FILLE EN IRLANDE

«Au mois de juillet, j'irai rejoindre des amis en Irlande pendant une semaine, dans le comté de Clare (probablement à Doolin). Ma mère compte venir me rejoindre pour une deuxième semaine ensemble (idéalement dans une région différente). Nous sommes à la recherche de suggestions et de bons plans pour cette semaine mère-fille.

«Nous cherchons un hébergement agréable et sympathique dans une région comportant des attraits. Nous pouvons louer une voiture ou nous déplacer en bus. Nous pouvons louer chez Airbnb ou vagabonder d'un gîte à l'autre. Tout est possible!

«Nos intérêts: les paysages, bien entendu, mais aussi l'architecture, l'histoire et les arts en général... et les pubs! En espérant que vous pourrez nous guider dans cette première ébauche de projet!»

Marilou

Du comté de Clare, qui comporte beaucoup d'attraits, vous pouvez descendre jusqu'à celui de Cork. Dans les archives de mon blogue du Devoir, il y a quatre articles sur cette région et sur Dublin, qui reste une ville très propice à la musique et aux pubs.

Pour l'hébergement, faites attention avec Airbnb, qui est de plus en plus sous contrôle, et beaucoup d'adresses ne sont pas nécessairement vérifiées. Il y a beaucoup de bed and breakfast qui peuvent faire l'affaire.

Pour cette partie de l'Irlande, je vous conseille de louer une voiture afin de pouvoir vous arrêter au bord d'un pré ou d'une falaise. Côté alimentation, les pubs sont d'excellents lieux pour manger des mets locaux, souvent délicieux. Agneau, gibier et volaille sont surprenants, c'est-à-dire que les accompagnements vont de la menthe très mentholée aux sauces les plus sombres et sucrées. Les restos indiens et italiens sont souvent de bonne tenue.

UNE AGENCE POUR L'ASIE

«J'ai fait l'an dernier la partie chinoise de la Route de la soie, de Xian à Kashgar, et j'aimerais voir le reste cette année, en août ou septembre: Kirghistan, Ouzbékistan et Iran, si possible. Les voyages organisés à Montréal pour ces destinations ne sont pas très nombreux; auriez-vous quelque agence à me recommander? La période de temps choisie est-elle raisonnable pour les pays à visiter? Merci, M. Kiefer, pour vos conseils et votre humour.»

Voici quelques adresses pour votre voyage... Karavaniens, karavaniens.com (Montréal); aguila-voyages.com, advantour.com, terre-voyages.com et asiataours.net (France). On atteint 30 degrés en août et on revient vers 15 degrés en septembre et octobre. Vous serez en pleine période des treks: il y a du monde sur les sentiers.

UNE SEMAINE À CAPE COD

«Nous sommes trois personnes âgées de 65 ans ou plus et cherchons un appartement pour une semaine à Cape Cod, après la fête du Travail. Nous prévoyons emporter nos vélos et aimons aussi la randonnée. Nous voulons également nous rendre à Boston. Quelles suggestions auriez-vous à nous faire pour l'hébergement et les points d'intérêt?»

Hélène Faille

Vous trouverez un grand nombre d'appartements à Cape Cod et dans les environs: Cape Cod Apartments, 62 Locust St., Falmouth, Massachusetts ☎ 866 686-7944. Pour Boston: Swank Properties, massvacation.com. Quant aux points d'intérêt, consultez massvacation.com.

AUX ENVIRONS DE BARCELONE

«Du 3 au 10 juin, nous visiterons Barcelone. Ensuite, nous louerons une voiture pour aller en Catalogne. Nous ne disposons que de cinq jours. Nous avons pensé nous installer dans une petite ville de province pour rayonner dans une direction différente chaque jour. Est-ce une bonne stratégie? Selon vous, quelle serait la ville idéale pour s'installer et louer une chambre d'hôtel?»

Marjolaine Barriault

Montserrat, Manresa et Sant Sadumi d'Annoya sont de bonnes idées pour le voyage que vous projetez de faire.

BONNE ADRESSE

«Serge Patry, de Québec, vous demandait dans Le Devoir du 21 février dernier des informations pour une maison en Provence. Nous avons séjourné dans le mas de nos amis, à Fuveau, pendant les deux derniers étés. Maison Fuveau: roland.kastler@hotmail.fr.»

Maurice Gendron, Montréal

POUR LA COSTA DEL SOL

«Je voudrais que vous m'aidiez à résoudre un problème. Nous serons à Benalmedina, sur la Costa del Sol, pendant sept jours. Nous avons l'intention d'aller à Grenade pour l'Alhambra, à Séville, possiblement à Cordoue et peut-être à Gibraltar ou en Afrique...»

«Nous avons l'intention d'utiliser le service d'autobus que l'on dit très performant dans cette région. Nous irions visiter l'Alhambra, mais il faut réserver des billets trois mois d'avance, selon le site Internet, et il semble que l'affluence soit très importante au point d'attendre des heures si on se rend sur les lieux mêmes.

«Une solution de rechange est l'agence de la compagnie d'aviation qui offre une excursion à 98 \$ pour une journée, de 7h30 au retour, 10 heures plus tard. Ce qui fait que l'on quitte Grenade vers 16 h.

«La formule de groupe n'étant pas notre préférée et pensant que, tant qu'à être à Grenade, nous préférons rester plus longtemps (prendre un autobus à 21h30), je me demandais si vous auriez une autre solution pour avoir des billets pour l'Alhambra et pour qu'on puisse s'occuper nous-mêmes de notre transport. Et à part Grenade, quelles devraient être nos priorités de visites?»

C. Gosselin

À cette période de l'année, les touristes sont très nombreux dans cette partie de l'Espagne. Séville et Cordoue sont des possibilités à quelques heures de Grenade. Pour l'Alhambra, mieux vaut aller sur place et consulter une ou deux agences de la ville.

Si vous voulez faire la file à l'entrée, prévoyez quelques heures sous le soleil pour le programme de jour ou de nuit. Il y a de nombreux sites Internet sur ces visites, mais il faut se méfier des fausses représentations. Sachez que tout billet vendu n'est pas remboursable, même si ce n'est pas le jour voulu.

Et dès maintenant, jusqu'en octobre, les visites sont longues, de jour comme de nuit. Vous n'aimez pas les groupes, mais vous serez toujours mêlés à des attroupements n'écouter pas spécialement le guide mais prenant des tonnes de photos.

DES DEVICES DISPONIBLES

«Selon votre chronique du 2 mai dernier, André Beaudry cherchait à obtenir des devises pour la Roumanie, la Hongrie et la Bulgarie, à partir du Canada. Vous mentionniez qu'il est impossible d'y trouver ces devises. Or, je suis allé en Roumanie l'an dernier et j'y retourne dans quelques semaines. J'ai réussi à trouver cette devise (ron) à Montréal.

«Le bureau de change Globex2000, avec lequel j'ai fait affaire l'an dernier et cette année, offre plusieurs devises, dont celles des trois pays mentionnés. Il faut les commander sur Internet ou par téléphone, et la livraison exige environ 48 heures de jours ouvrables.

«Pour récupérer les devises, l'entreprise offre trois bureaux sur l'île de Montréal, un à Laval et un autre à Longueuil: ☎ 1 877 933-2555, globex2000.ca/fr. Je recommande ce bureau de change pour des devises plus difficiles à trouver au pays.»

Xavier Hainse, Victoriaville

«Il est possible d'acheter des forints à la Banque Royale, mais il faut les commander. Il faut environ quatre jours ouvrables pour les recevoir. C'est ce que nous avons fait.»

Louise Boucher

«Pour renseigner vos lecteurs, nous nous sommes procuré, l'automne dernier, des forints hongrois chez Calforex, rue Peel à Montréal. Même chose pour les zloty polonais et la couronne tchèque.»

André Kuzminski

Vos suggestions, bonnes adresses, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

PLAISIRS

TOURISME

On vient au Jack's Camp notamment pour entrer en contact avec les attachants suricates ou partir en safari-photo. Et malgré l'hostilité du cadre environnant, ce ne sont pas les bêtes qui manquent: flamants roses, gnous, springboks, oryctéropes (aardvark), guépards, hyènes brunes, zèbres, lions du Kalahari....



La piscine du Jack's Camp.

PHOTOS GARY LAWRENCE

BOTSWANA

SUITE DE LA PAGE D 1

Pans d'inspiration

C'est la veille de cette étonnante virée que je suis arrivé dans cette extension blanchâtre du désert du Kalahari, dans un vieux Cessna qui ressemblait à une boîte de conserve à laquelle on aurait greffé un moteur de Harley-Davidson, tant il pétaradait au ralenti.

En cours de vol, rien, ou presque, si on compare avec la richesse de la végétation de l'Okavango, au cœur duquel je venais de passer une sublime semaine de voyeurisme animalier. L'impression d'éloignement de ce désert à cheval sur plusieurs pays d'Afrique australe n'en était que plus forte, surtout quand les premières taches blanches ont tavelé l'horizon, du haut des airs: les pans.

Reliques d'un immense lac salé de l'Ancien Monde qui rejoignait le delta de l'Okavango, ces vastes étendues de sel durci se sont formées quand les eaux se sont retirées au gré des mouvements de la croûte terrestre, et qu'elles se sont évaporées en raison des changements climatiques d'il y a une dizaine de milliers d'années. Désormais, ils forment le plus vaste réseau de déserts de sel au monde — même si le Salar d'Uyuni, en Bolivie, demeure le plus grand lac de sel durci du globe.

C'est cet environnement surréaliste et hautement tripatif qui a tant plu à Jack Bousfield, un aventurier arrivé ici dans les années 70. Explorateur et chasseur de crocodiles — il en au-

L'an dernier, le Botswana a banni la chasse partout sur son territoire, devenant du coup un havre animalier sans pareil en Afrique

rait abattu 53 000 dans sa vie, un record mondial —, il a choisi de fonder un camp où il pourrait accueillir d'autres aventuriers dans l'âme... avant de brusquement finir ses jours dans un accident d'avion, en 1992.

Son fils Ralph a repris l'entreprise, l'a agrandie et rénovée en 2003, dans l'esprit et avec l'ambiance que voulait créer son père, en lui donnant l'allure d'un campement est-africain des années 40. A la fois vieillot et ultraluxe, celui-ci est entièrement éclairé aux lampes à l'huile et presque totalement dépourvu d'électricité — seul un poste de chargement pour batteries de téléphones et d'appareils photos est disponible.

Hormis les sorties dans le désert avec les Bochimans, on vient au Jack's Camp pour décrocher de la modernité en dormant dans un lit à baldaquin sous une tente rustico-chic, avec



Les Bochimans savent très bien comment trouver de l'eau dans le désert. Ci-contre: un troupeau de zèbres dans les zones moins arides des pans de Makgadikgadi. Ci-dessus, à droite: pour gagner le Jack's Camp, il faut emprunter un minuscule avion-taxi et atterrir sur une piste de brousse.

mobilier en velours et douche en laiton sous les étoiles, ou pour passer près de la piscine, à l'abri du four solaire. L'endroit est légèrement usé par le temps, ce qui ajoute un tant soit peu à son caractère suranné.

Durant la saison sèche, on vient ici aussi pour s'abreuver de mirages, perdre son orientation en avançant vers nulle part dans l'immensité d'albâtre des déserts de sel, et pour voir le soleil s'y faire avaler en silence, le soir venu, avant qu'il ne laisse naître une voûte céleste d'une limpidité sans nom.

Mais on vient également au Jack's Camp pour entrer en contact avec les attachants suricates (*Le Devoir*, 28 juin 2014) ou partir en safari-photo, que ce soit sur un quad, à cheval, en itinérance ou en Land Cruiser, ces véhicules qui survivent à tout, ou presque. Malgré l'hostilité du cadre environnant, ce ne sont pas les bêtes qui manquent: contingents de flamants roses et milliers de gnous à la recherche d'herbes grasses durant la saison humide (de novembre à avril); springboks, oryctéropes (aardvark), guépards, hyènes brunes et zèbres en général...

Et surtout, les pans de Makgadikgadi sont fréquentés par une forte population de lions du Kalahari. Plus massifs que leurs cousins du nord et arborant une impres-

sionnante crinière noire, ils sont également plus caractéristiques, dans la région.

«C'est à cause des frictions avec les éleveurs», explique Eric Muzebel, guide néerlandais né au Rwanda. *Ceux-ci les ont longtemps chassés pour protéger leur bétail, mais désormais, ils n'en ont plus le droit.*»

Deux poids, deux mesures

L'an dernier, le Botswana a en effet banni la chasse partout sur son territoire, devenant du coup un havre animalier sans pareil en Afrique. Mais, alors qu'on permet encore à de riches chasseurs étrangers d'abattre du gros gibier pour rapporter un trophée, dans des réserves privées, la mise au ban de la chasse vise sans discernement tous les Botswanais, y compris les Bochimans.

Or, un homme qui n'a pas tué un animal avec un arc et une flèche demeure un enfant, dit-on chez les Bochimans. Pour continuer à chasser comme ils le font depuis la nuit des temps, ceux-ci doivent maintenant obtenir un permis — quoique, dans les faits, plusieurs continuent de s'adonner à la chasse de subsistance, discrètement et sur de petites proies.

«Il faut cependant savoir qu'aucun permis n'a jamais été délivré à un Bochiman: pour le gouvernement botswanais, c'est une autre façon d'embêter ce peuple, après l'avoir empêché d'occuper ses terres ancestrales, riches en gisements miniers, dans le Kalahari central», dit Alice



Bayer, porte-parole de Survival International, une ONG qui en appelle même au boycottage du tourisme au Botswana pour inciter le gouvernement à respecter sa plus illustre minorité.

Mais, si de plus en plus de jeunes Bochimans acceptent d'être sédentarisés et veulent accéder à la vie moderne, d'autres tiennent à perpétuer les traditions de leurs vénérables ancêtres. Et dans l'état actuel des choses, peu d'autres avenues que celles du tourisme se présentent à eux pour y arriver.

C'est ce que pense Xushe Xwii, 21 ans, qui est revenue vivre dans son village de Xai Xai, après l'école secondaire, pour servir de guide-interprète au Jack's Camp, lequel emploie une trentaine de Bochimans qui habitent les environs des pans de Makgadikgadi.

«Marcher avec vous me permet de partager ma culture et de contribuer à la maintenir en vie», dit-elle, vêtue de vêtements en peau d'antilope — que plus aucun Bochiman, ou presque, ne porte au quotidien —, comme chaque fois qu'elle part marcher aux frontières du folklore et de la survie culturelle.

Malgré leur extraordinaire apport à la culture de ce pays, les Bochimans demeurent couverts d'opprobre par une majorité de Botswanais, qui les considèrent comme un peuple primitif et inférior. Pourtant, ils comptent parmi ceux qui disposent de la plus grande diversité génétique d'Afrique, ils font partie de l'un

des peuples ancestraux d'où descendrait une majorité d'humains, et ils continuent d'évoluer dans un environnement de plus en plus hostile.

En voilà bien assez pour justifier un séjour dans le Kalahari:

jouer au voyeur animalier, c'est bien, mais toucher du doigt un fragment essentiel de l'humanité, c'est infiniment mieux.

Collaborateur
Le Devoir

En vrac

Transport. Air Botswana relie Johannesburg (Afrique du Sud) à Maun, plaque tournante des vols intérieurs botswanais. Entre autres transporteurs, Air France et KLM desservent Johannesburg via Paris et Amsterdam, à raison de plusieurs vols par semaine. airfrance.ca, klm.ca.

Meilleure période. De mai à août, dans les pans de Makgadikgadi, même si les nuits sont souvent fraîches.

Se loger. Membre de la bannière Uncharted Africa, le Jack's Camp dispose d'une dizaine de tentes grand luxe, d'une tente centrale où sont servis de petits plats exquis avec vins et alcools fins à volonté, ainsi qu'un choix de sorties tous les jours, le matin et le soir. Compter environ 1700\$ par personne par jour, avion de brousse compris. unchartedafrika.com. Great Plains Conservation lui sert de partenaire dans l'Okavango et dans le nord du pays. greatplainsconservation.com.

Enfin, d'autres hôtels et forfaitistes organisent des séjours et des excursions à moindre coût, depuis les villages entourant les pans.

Organiser son séjour. Suzanne Lemay, du voyageur passionné Montréalais Passion Nomade, connaît l'Afrique et ses safaris comme le fond de sa poche, et elle y organise des séjours haut de gamme sur mesure. passion-nomade.com.

Formalités. Aucun visa requis, mais un certificat de vaccination contre la fièvre jaune peut être demandé à l'arrivée. Selon les régions visitées au Botswana, une protection antipaludéenne peut également être nécessaire.

À lire. Le guide Lonely Planet *Botswana & Namibia* (2013, en anglais) et le *Petit Futé Botswana* (2012). Autres renseignements: botswanaturism.co.bw, survivalfrance.org.

L'auteur était l'invité de Passion Nomade et d'Air France-KLM.

BON VOYAGE

PRÉSENTATIONS DE NOS CIRCUITS
À MONTRÉAL - LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST




2105, ch. Ste-Foy, Québec
1.800.667.8042

MERCREDI 20 MAI 2015

18h30 ALLEMAGNE

18h30 L'ÉQUATEUR & LES ÎLES GALAPAGOS

20h00 VIETNAM & CAMBODGE

20h00 ARGENTINE & PATAGONIE (CHILI & ARGENTINE)

DIMANCHE 21 MAI 2015

10h30 OMAN & ÉMIRATS ARABES UNIS

12h15 INDE DU SUD & SRI LANKA

14h00 INDE DU NORD

voyages-lambert.com

Pour réserver un espace publicitaire, contactez Jean de Billy au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

SAVEURS

Les épicuriens, les critiques de restaurants et les grands voyageurs vous le diront, plusieurs facteurs contribuent à la notoriété d'un établissement: la cuisine, le service, le lieu, le décor, l'environnement et, finalement, les prix. L'ensemble doit procurer au visiteur un immense plaisir, une fête du goût qui donne envie d'y revenir.



NICOLAS TUCAT AGENCE FRANCE-PRESSE

À la question de savoir combien il en coûte pour faire venir Joël Robuchon au Casino de Montréal, Loto-Québec répond simplement que l'entente confidentielle fait partie du plan de restructuration et du budget prévu.

Le seigneur des fourneaux

Un nouveau restaurant pour Joël Robuchon au Casino de Montréal

PHILIPPE MOLLÉ



On annonçait la semaine dernière l'arrivée à Montréal du célèbre restaurateur multi-étoilé au Michelin Joël Robuchon. Un chef reconnu mondialement mais aussi critiqué, à une certaine époque, pour ses méthodes musclées avec ses employés, dont un grand nombre vont d'abord chez ce grand professionnel du goût pour enrichir leur curriculum vitae.

Les casinos de la province, pilotés par Loto-Québec, appartiennent indirectement à l'ensemble du peuple québécois, comme Hydro-Québec et

Les gens de la restauration vous diront tous que travailler au Casino est extrêmement profitable, tant pour les salaires versés que pour les avantages sociaux

la SAQ. Pour rentabiliser ces lieux consacrés au jeu, il faut chercher de nouveaux attraits, et y attirer un grand nom de la gastronomie peut grandement y contribuer.

Les gens de la restauration vous diront tous que travailler au Casino est extrêmement profitable, tant pour les salaires versés que pour les avantages sociaux. Il n'y a aucune commune mesure avec le privé, précisent les professionnels consultés. Par exemple, un plongeur peut facilement y gagner de 20\$ à 22\$ l'heure, une chose impossible à envisager dans d'autres restaurants, qui peinent à remplir leurs établissements en ces temps d'austérité.

Dans les périodes plus fastes, on dépense sans compter dans les casinos. En effet, les profits viennent davantage des joueurs que de la restauration. Malgré tout, soucieux de

préserver leur réputation, les casinos ne badinent pas quand vient le temps de choisir un chef. À Las Vegas, par exemple, on s'est associé à toutes les grandes têtes d'affiche parmi les chefs connus, dont bien sûr le célèbre et talentueux Joël Robuchon. Montréal n'étant pas Vegas, ni par sa population ni par la stature de son casino, on devrait être contents d'accueillir cette immense vedette, sur laquelle Loto-Québec mise sans aucun doute pour attirer de nouveaux adeptes.

Le coût d'une star

À la question de savoir combien il en coûte pour faire venir M. Robuchon au Casino de Montréal, Loto-Québec répond simplement que l'entente confidentielle fait partie du plan de restructuration et du budget prévu.

En fait, il était minuit moins cinq pour redonner vie au Casino de Montréal, jadis réputé pour sa restauration. À 70 ans, Robuchon est un homme d'affaires dont le nom seul peut être très profitable.

Daniel Boulud, un autre chef français à succès, aussi propriétaire de nombreux restaurants et installé principalement à New York, s'est fait offrir un très beau projet pour l'utilisation de son nom à l'enseigne de l'hôtel Ritz de Montréal, son rôle principal étant de former une brigade à l'image Boulud. On peut le voir à l'occasion à Montréal, surtout durant le Grand Prix. Reste que Montréal n'est pas New York et que le restaurant n'affiche pas toujours complet. Le bassin de population, qui se partage déjà une multitude de restaurants de qualité dans la grande région métropolitaine, peut-il absorber à l'année ce genre d'établissement?

Les opinions à ce sujet sont partagées. Si on se réjouit d'accueillir un grand nom comme Robuchon à Montréal, plusieurs restaurateurs expriment tout de même certaines

réserves sur la fréquentation de son restaurant à long terme. On se souvient de la présence ici des Régine, Lenôtre, Hédiard, Fauchon, etc., et du facteur mode qui influence grandement le comportement des consommateurs dans leur choix de restaurant.

Une attente

Les épicuriens, les critiques de restaurants et les grands voyageurs vous le diront, plusieurs facteurs contribuent à la notoriété d'un établissement: la cuisine, le service, le lieu, le décor, l'environnement et, finalement, les prix. L'ensemble doit procurer au visiteur un immense plaisir, une fête du goût qui donne envie d'y revenir.

L'Atelier de Robuchon est un concept de restaurants qui se veut moderne, à la hauteur des attentes, sans toutefois être le summum des restaurants gastronomiques du chef. Un repas en soirée peut facilement coûter entre 120\$ et 150\$ par personne, avant le vin, un prix normal pour un restaurant d'une étoile au Michelin qui utilise le meilleur des jambons d'Espagne, du veau de lait de première qualité, des cèpes, des truffes, une pâtisserie sur mesure délicate le midi et le soir, et du personnel ultraqualifié pour ce genre d'établissement.

Dans bien des endroits à travers le monde, des promoteurs sont prêts à payer pour pouvoir profiter de la renommée de

cet artiste du goût et de la perfection. Même chose pour les Ducasse, Adria, Gaston Acurio, des noms qu'on inscrit sur la façade comme on le ferait pour un grand sportif ou une vedette de la chanson.

Pourquoi Robuchon a-t-il choisi Montréal? Pour la langue, diront certains, et pour les attraits de la ville, par rapport à Toronto, la ville des affaires. Ou simplement parce que la métropole est reconnue comme un pôle attractif de la gastronomie sur le continent nord-américain?

Robuchon, le seigneur des fourneaux, devra gagner son pari, celui de redonner vie au Casino de Montréal grâce à son nouveau resto.

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

Découverte

Quelle incroyable publicité que la visite au Québec de la fille et de la petite-fille de Mandela, venue ici pour promouvoir en première mondiale un vin rosé d'Afrique du Sud, sous l'égide de la SAQ! Ce rosé 100% merlot sera offert en vente à partir du 20 mai à 14,95\$. 4500 caisses sont disponibles.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

LES FINES HERBES DE LA TERRE À LA TABLE
Lili Michaud
Éditions Multimondes, 2015,
352 pages



Le travail remarquable de Lili Michaud, agronome et vulgarisatrice passionnée, nous entraîne sans trop de difficulté dans le merveilleux monde des fines herbes. Un ouvrage indispensable pour tous les amateurs, dans lequel elle explique comment faire des semis, à quel moment planter et comment apprêter les

fines herbes. Un livre à déguster jusque dans l'assiette.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2983

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

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

2982

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

RECETTE DE LA SEMAINE

Salade d'épinards frais à la ricotta et à la ciboulette

Pour 4 personnes

4 tasses d'épinards frais nettoyés
1 échalote hachée finement
2 gousses d'ail hachées
30 ml d'huile d'olive

15 ml de vinaigre balsamique
100 g de fromage ricotta
15 ml de ciboulette hachée
Sel et poivre au goût

Mélanger le fromage ricotta avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Ajouter l'échalote et l'ail hachés, puis assaisonner. Ajouter ensuite les feuilles d'épinard, puis la ciboulette, et servir.

JARDINS

LES EXCEPTIONNELLES 2015

Un excellent choix pour un été original, fleuri et luxuriant

LISE
GOBEILLE



Sélectionnées par des experts en horticulture et choisies par le public pour leur facilité de culture et leur beauté, les Exceptionnelles sont des annuelles performantes et sans souci qui ont fait leurs preuves sous notre climat. D'ailleurs, longue vie au programme des Exceptionnelles, qui célèbre son 10^e anniversaire.

Caladium Painted Frog « Red Bellied Tree Frog »

Le joli feuillage rouge bordé de vert et en forme de cœur du *Caladium Painted Frog* « Red Bellied Tree Frog » charme sur le coup et sa texture cirreuse surprend. Il s'utilise aussi bien en plein sol qu'en pot; toutefois, en pot, son feuillage tend à être plus luxuriant.

Les caladiums aiment un sol humide, bien drainé et riche en matière organique. Ils préfèrent les endroits chauds et mi-ombragés, mais, exceptionnellement, ce cultivar se cultive également en plein soleil. Avantage intéressant: on conserve le tubercule à l'automne pour l'année suivante. Une plante tropicale singulière. Hauteur: 40-50 cm, largeur: 40-60 cm.

Cuphea vermillionnaire

Le *Cuphea vermillionnaire* est un aimant pour les papillons et les colibris grâce à ses mignonnes et nombreuses petites fleurs tubulaires rouge orangé, riches en nectar. Les feuillages lime contrastent à merveille avec ce petit arbuste non envahissant qui performe aussi bien en pot qu'en plein sol.

Pour une floraison abondante, il est préférable de le placer au soleil, mais il tolère la mi-ombre. Bon à savoir: en pot, il exige un arrosage fréquent. Hauteur: 30-60 cm, largeur: 30-60 cm.

Gerbera jamesonii Patio « Karoo »

Auparavant, le gerbera était utilisé uniquement pour la fleur coupée, mais Florist Holland BV, avec la série Patio, a su développer une lignée performante pour la culture au jardin. Vigoureuse, relativement compacte, résistante aux maladies et très florifère, elle se cultive en pot ou en plein sol et performe bien à condition d'être au soleil.

De forme semblable à une immense marguerite, les grandes fleurs semi-doubles, crème et roses du cultivar « Karoo » sont simplement irrésistibles. Grâce à leur longue hampe, en plus d'être jolies au jardin, elles sont parfaites pour les bouquets. Hauteur: 40-50 cm, largeur: 30-35 cm.

Gomphrena Pinball Purple

Non seulement le *Gomphrena Pinball Purple* se couvre d'une multitude de fleurs fuchsia de 1,5 cm durant toute la saison

horticole, mais il attire en plus les papillons et fait d'adorables fleurs séchées. Et ce n'est pas tout: il résiste bien à la sécheresse et à la chaleur, deux qualités bien appréciées.

Ce cultivar est parfait pour la réalisation de petites haies basses, de bordures ou de massifs en plein sol, mais il est tout aussi joli en contenant. Hauteur: 30-35 cm, largeur: 30-35 cm.

Impatiens Big Bounce White

Cette année encore, on ne retrouvera pas d'impatiens de Waller sur le marché, à cause du mildiou qui sévit toujours au Québec. Toutefois, l'impatiens de la Nouvelle-Guinée ou les impatiens interspécifiques, elles, ne sont pas affectées par cette maladie.

Voici donc *Big Bounce White*, une belle plante aux grandes fleurs blanches, aussi performante à l'ombre qu'au soleil et dont la floraison rappelle celle de l'impatiens de Waller. Cette série est reconnue pour sa capacité à rebondir après un manque d'eau, d'où son nom. Hauteur: 40-50 cm, largeur: 40-70 cm.

Osteospermum ecklonis Blue Eyed Beauty

Voilà finalement le premier cultivar d'*Osteospermum*, qui résiste bien à la chaleur et qui, par le fait même, fleurit tout l'été. Gracieux et lumineux, *Blue Eyed Beauty* est craquant.

Son cœur pourpre souligné par une bordure blanche lui donne de la profondeur, et ses pétales jaune brillant, une touche ensoleillée. Le plant solide et ramifié se cultive aussi bien en contenant qu'au parterre, mais seulement en plein soleil. Hauteur: 25-40 cm, largeur: 40-50 cm.

Pétunia Cascadias Indian Summer

Ennuoyants, les pétunias? Le *Cascadias Indian Summer* vous fera peut-être changer d'idée. Les nuances de jaune, d'orangé et de rose de ses fleurs qui rappellent les couleurs des couchers de soleil de fin de l'été sont tout simplement surprenantes.

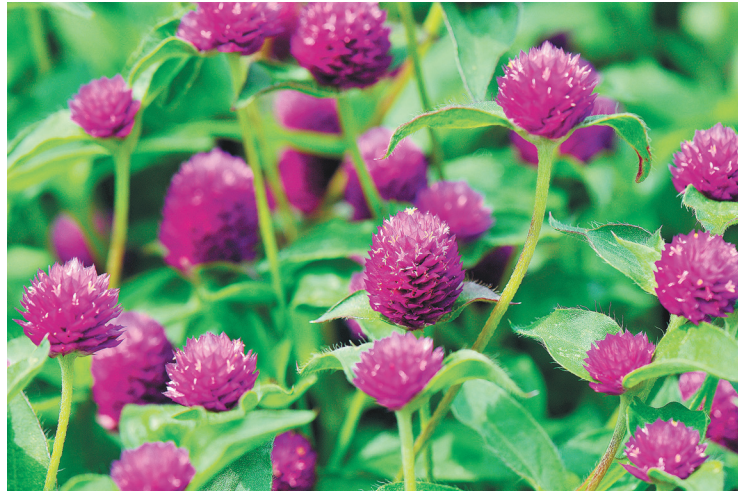
En plus, le plant, bien ramifié, retombant et extrêmement florifère, forme de superbes paniers, contenant ou massifs. Se cultive au soleil. Le cultivar a remporté le prix de la meilleure nouveauté à l'Université du Colorado cette année. Hauteur: 20-30 cm, largeur: 45-50 cm.

Pétunia Blanket Yellow

Le pétunia *Blanket Yellow* produit un fantastique tapis de fleurs jaunes à bordure blanche durant tout l'été. Sa couleur citronnée est lumineuse et fraîche. Robuste, presque agressif, il couvre rapidement le sol ou les contenants. Se cultive au soleil. Hauteur: 15-25 cm, largeur: 25-35 cm.

« Arizona Glow »

La thunbergia est une grimpante aux tiges volubiles, à la croissance rapide et très



Gomphrena Pinball Purple

CLAUDE VALLÉE



Impatiens Big Bounce

ROCK GIGUÈRE

florifère. Une plante idéale pour se cacher de ses voisins ou masquer un coin moins attrayant. Toutefois, elle exige un peu de suivi car elle doit être palissée et, en pot, elle demande des arrosages réguliers.

Le cultivar « Arizona Glow » produit une grande quantité de fleurs orange-rouge avec un œil brun. Se cultive à la mi-ombre ou au soleil, aussi bien en pot qu'en pleine terre. Hauteur: 1,5-2,5 m, largeur: 40-60 cm.

Les Exceptionnelles sont en vente aux endroits suivants: Jardinerie Passion Jardins (passionjardins.com), Jardinerie Botanique (botanix.com), W.H. Perron (whperron.com), et dans toute autre bonne jardinerie du Québec. lesexceptionnelles.ca, facebook.com/lesexceptionnelles.

Le courrier

« Que peut-on faire si notre Prunus est infecté du nodule noir? Une dizaine de branches de notre spécimen montre de ces agglomérats noirs, toutes accessibles. Première année, l'arbre a maintenant environ 15 pieds. J'ai aussi constaté que le tronc semble touché. Doit-on sacrifier l'arbre? »

François Dubeau

Malheureusement, comme le tronc est affecté, il est préférable de couper l'arbre. Merci à Bruno Gosselin, du Réseau avertissement phytosanitaire,

qui confirme cette réponse. Si les branches seulement avaient été atteintes, les recommandations auraient été les suivantes: couper les branches infectées à environ 10 cm sous le nodule; stériliser les outils avec de l'alcool à friction entre chaque coupe; éliminer immédiatement les branches en les brûlant ou les mettre dans un sac de plastique fermé.

Testé, le râteau

J'ai testé cette semaine le nouveau râteau à feuilles chez Garant, un outil impressionnant par sa dimension et sa robustesse. Ses longues dents solides en métal raclent efficacement sans endommager, et comme il est de grande dimension, eh bien, il ratisse large, ce qui réduit le temps de travail. Son manche cousiné est apprécié, et en plus, il réduit les risques d'ampoules.

Jardins-Jeunes

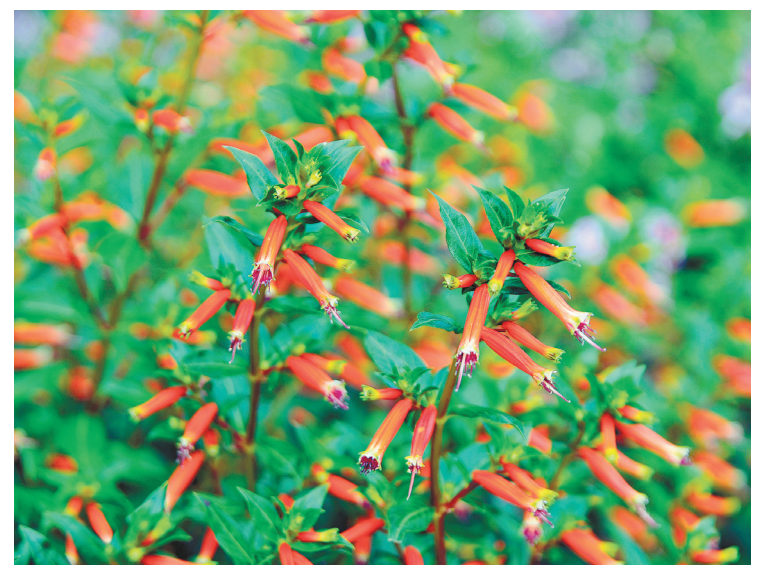
Il reste encore des places aux Jardins-Jeunes, un programme offert par le Jardin botanique à des coûts plus que modiques: 20\$ pour la saison. Ce programme avait été instauré par le frère Marie-Victorin pour initier les jeunes urbains de 8 à 15 ans au plaisir du potager. ☎ 514 872-3765, espace-pourlavie.ca/jardins-jeunes.

lgobeille@ledevoir.com



Pétunia Cascadias Indian Summer

CLAUDE VALLÉE



Cuphea vermillionnaire

CLAUDE VALLÉE



« Que peut-on faire si notre Prunus est infecté du nodule noir? »

PASCALE MAYRAND

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

LE DÉVELOPPEMENT DE L'ARBRE
GUIDE DE DIAGNOSTIC
Jeanne Millet
Éditions Multimondes,
2015, 216 pages

Voici un guide utile pour observer les arbres et prendre des décisions éclairées afin de faire un émondage réfléchi et adéquat. Il s'adresse avant tout aux professionnels, mais le citoyen a avantage à le consulter pour savoir où tailler ou pour s'assurer que le travail est fait correctement. La première partie du livre explique le développement de l'arbre, tandis que la deuxième permet un diagnostic. L'auteure, Jeanne Millet, docteure en biologie végétale, a étudié plus de 20 ans l'architecture des arbres avant



d'écrire ce guide, le premier du genre. Non interventionniste, elle recommande d'élaguer seulement si nécessaire, et uniquement dans le respect du mode de développement, afin d'éviter que des interventions mal ciblées ou radicales provoquent des réactions indésirables.

Au jardin cette semaine

On sème au potager chou-rave, épinard, laitue, navet, oseille, panais, pomme de terre, radis, rutabaga, salsifis. Les criocères sont déjà présents sur les fritillaires, ils s'attaqueront donc aux lys très bientôt. À mon point

de vue, la récolte manuelle, à petite échelle, demeure la façon la plus efficace de les éliminer. Une méthode simple: on fait tomber l'insecte dans un petit pot contenant de l'eau savonneuse.

Ouvert le dimanche 10 mai

MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis
801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 514 272-2225

GOLF EN RÉGION

LANAUDIÈRE

CENTRE DE GOLF
LE VERSANT

Vendredi 29 mai 2015

Mise en bouche
Chaudrée de palourdes
Panaché de petites laitues
Homard à volonté 59.95\$
Côte de bœuf classique
du Versant 39.95\$
Verrine à l'éradable et poire

Taxes et service en sus
Nombre de place limité

2075 Côte Terrebonne à Terrebonne • Réservations : 450 964-2251

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