

## SAMEDI



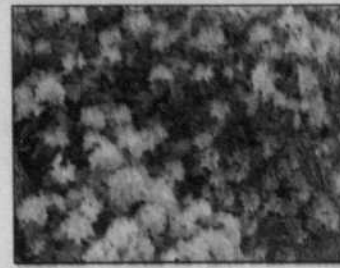
## MANGEOIRES

Les restos  
antiécureuils  
par excellence  
Page 4



## SAVEURS

Les envoûtants  
parfums gourmands  
de Marrakech  
Page 5



## JARDINS

Pour vivre heureux,  
vivons cachés, disent  
les rhododendrons  
Page 6

## Québec

## d'un

autre  
œil

*La clef d'un séjour agréable à Québec réside souvent dans le choix d'un bon hôtel, bien localisé, comme pied-à-terre et comme petit nid romantique. La capitale en possède un nombre impressionnant et chaque vacancier a ses habitudes à ce chapitre.*

À pied, à vélo, en calèche ou autrement, la Vieille Capitale recèle plus de secrets, de charmes et de mystères qu'on peut en découvrir dans une vie. De multiples visages de Québec demeurent méconnus. Et c'est heureux pour ses visiteurs!

YVES OUELLET

**L**e vélo, par exemple, s'avère un véhicule extraordinaire pour explorer la région de Québec et atteindre des points de vue spectaculaires sur la vieille ville. Effectivement, on peut, à partir du marché public du Vieux-Port, rayonner à vélo sur toute la Côte-de-Beaupré, vers Charlesbourg, et Portneuf, les chutes Montmorency, sur une bonne partie de la rive nord du fleuve ainsi que le long des anses de Lévis, au sud. Dans tous les cas, il s'agit de circuits faciles et en grande partie sur des pistes cyclables extrêmement bien aménagées.

Imaginez, par un beau dimanche d'été, aller rejoindre la foule de cyclistes, patineurs, marcheurs et coureurs qui envahissent la superbe piste de la côte de Lévis. Du Vieux-Québec, on emprunte à vélo la traverse pour passer à Lévis en quelques minutes.

On débarque ensuite directement sur le Parcours des Anses, un circuit linéaire de 15 kilomètres qui fait découvrir les charmes du Vieux-Lévis et des nombreuses anses sur le fleuve. La vue sur Québec et le château Frontenac reste éblouissante tout au long du parcours.

Plusieurs aménagements permettent de faire une pause ou de pique-niquer, dont un espace très intéressant à l'est de l'embarcadère de la traverse où l'on trouve plusieurs sculptures modernes.

La clef d'un séjour agréable à Québec réside souvent dans le choix d'un bon hôtel, bien localisé,

comme pied-à-terre et comme petit nid romantique. Québec en possède un nombre impressionnant et chaque vacancier a ses habitudes à ce chapitre. Par exemple, j'ai un faible pour l'hôtel des Couteliers de la rue Saint-Paul, fraîchement rénové. Un endroit charmant, à deux pas du Vieux. Juste devant la marina et le marché public. Dans un quartier plein de restos et d'antiquaires.

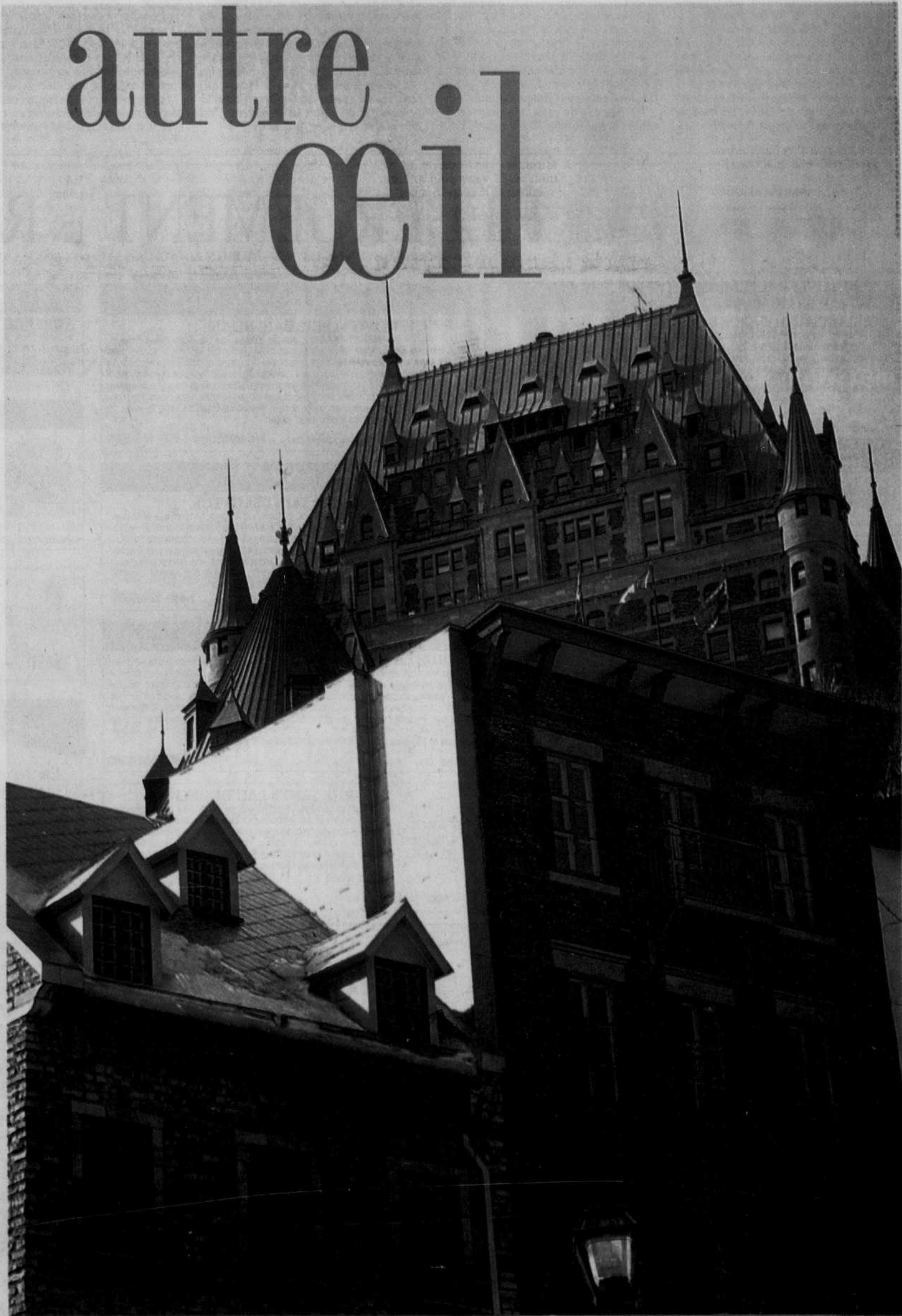
Le Saint-Paul, sur la rue des antiquaires et tout près du Coutelier, a lui aussi subi des rénovations majeures qui ont ajouté confort et modernisme à cette auberge très sympathique installée dans un édifice du XIX<sup>e</sup> siècle à l'architecture on ne peut plus caractéristique. On y trouve aussi un excellent restaurant, Le Pêché Vénien.

Au cœur de l'action, le nouveau Courtyard Marriott jouit d'un emplacement unique place d'Youville, entre la porte Saint-Jean et le parlement. Ce rejeton de la grande chaîne, inauguré en octobre dernier, a l'air bien petit à l'ombre des tours de ses concurrents, malgré ses 111 chambres. Ce n'est qu'une partie de son charme, auquel s'ajoutent un décor somptueux, des chambres spacieuses et un service exceptionnel.

Dans la Basse-Ville, rue Charest, tout près de l'ancien terminus Voyageur, L'Autre Jardin est une auberge définitivement plus en marge par son approche et sa philosophie. Mise sur pied dans le cadre d'un projet original d'économie sociale initié par l'organisme Carrefour Tiers Monde, c'est l'un des très rares hôtels à prôner une idéologie sociale ou un autre précepte que le rapport aux actionnaires. Chose certaine, son décor à saveur internationale reflète fort bien sa vocation sans sacrifier au confort ou aux besoins contemporains des voyageurs.

Juste en face, sur le boulevard Charest, le Royal William est la nouvelle fierté hôtelière du quartier Saint-Roch. Idéal pour les gens d'affaires avec ses équipements à la fine pointe, son stationnement, un bon resto, le Royal William immortalise le nom d'un magnifique bateau à vapeur sorti du chantier naval de Québec en 1833 et qui fut le premier vapeur à réussir la traversée de l'Atlantique propulsé par la seule énergie de la vapeur. Quoi? Le quartier Saint-Roch vous effraie encore? C'est que vous n'y êtes pas allé depuis quelque temps.

VOIR PAGE D 3 : QUÉBEC



YVES OUELLET

## TOURISME

« LES ATTRACTIONS TOURISTIQUES, DIT PIERRE-PAUL LEDUC, ONT TOUT INTÉRÊT À SE FAIRE MIEUX CONNAÎTRE DES VISITEURS, DES GOUVERNEMENTS ET DES ENTREPRISES PRÊTEUSES. »

VOYAGES

## Attractions touristiques

En tourisme, comme dans le domaine du spectacle, il importe d'être connu. Et reconnu. Prenez la Société des attractions touristiques du Québec (SATQ). Cet organisme sans but lucratif existe depuis 1992 et regroupe plus de 215 membres dans les différentes régions du Québec. Ces derniers sont partagés en une vingtaine de catégories qui regroupent, par exemple, des musées, des lieux de pèlerinage, de grands spectacles artistiques, des zoos et aquariums, des sites patrimoniaux, des entreprises de croisières et d'excursions nautiques.

Or la SATQ a jugé bon en 2003 de commander, avec la contribution financière des gouvernements fédéral et québécois, une étude de 200 000 \$ à la société Woods Stratégies pour en préciser les retombées économiques. S'appuyant sur un échantillon de quinze attractions « majeures », l'étude en question démontre qu'elles ont un impact global annuel de 162 millions de dollars, l'équivalent de plus d'une dizaine de millions chacune. Extrapolées à l'ensemble du réseau des 66 attractions touristiques majeures que compte le Québec, ces retombées dépasseraient le milliard et demi.

« De tels résultats, souligne Pierre-Paul Leduc, directeur général de la Société, sont très comparables à ceux qu'une autre étude avait évalués il y a quelques années pour les événements majeurs et internationaux du Québec, comme le Festival de jazz de Montréal ou l'International de montgolfières de Saint-Jean-sur-Richelieu. Ils illustrent bien l'importance des attractions touristiques au sein de l'industrie touristique de la province. »

Outre l'analyse économique, l'étude, rendue publique la semaine dernière, poursuivait d'autres objectifs : répertorier l'ensemble des sources de financement disponibles, identifier les lacunes en la matière et recommander des ajustements. Dans la foulée, elle devait fournir — faut-il s'en étonner? — une définition des attractions touristiques, à savoir « un lieu ou d'un produit, aménagé, construit ou créé, à caractère saisonnier ou permanent, qui possède la capacité d'attirer des touristes grâce à une caractéristique distinctive ».



Normand Cazalais

« Cette définition, ajoute Pierre-Paul Leduc, se veut administrative. Il était essentiel pour nous de préciser le concept parce que les attractions touristiques, qui ont accusé une croissance exponentielle depuis 1987, représentent une industrie très diversifiée tant par la taille des organisations et la nature de leurs activités que par la forme juridique des entreprises. »

Il a donc fallu au départ, pour établir l'échantillon, retenir quinze « attractions » réparties un peu partout au Québec et représentatives de l'ensemble. Pas nécessairement les plus importantes par la taille car, à ce point de vue, elles auraient été pour la plupart choisies à Montréal et à Québec. Il fallait tout de même qu'elles soient « majeures », à savoir qu'elles aient un seuil d'achalandage « minimal », variable selon les régions, et que leurs visiteurs étrangers et « régionaux », c'est-à-dire ayant parcouru plus de 80 kilomètres, constituent plus de 15% de leur clientèle.

Pour vous donner une idée de quoi il retourne, en voici la liste : le Bioparc de la Gaspésie et les Jardins de Métis, la Cité de l'Énergie en Mauricie, la Cité de l'Or en Abitibi, La Fabuleuse Histoire d'un Royaume au Saguenay, Les Légendes fantastiques, le Parc de la Chute-Montmorency, le Parc Oméga, le Parc aquatique de Ski Bromont, le Train à vapeur Hull-Chelsea-Wakefield, les Trains touristiques de Chaudière-Appalaches, le Village du Père-Noël, le Zoo de Granby, le Tour de Île, les Croisières Groupe Dufour.

L'ensemble de cette brochette représente chaque année 3200 emplois, 126,4

millions de dollars en valeur ajoutée aux prix de base, 31,7 et 22,3 millions de revenus pour les gouvernements du Québec et d'Ottawa, pour une moyenne de huit millions chacune, auxquels s'ajoutent deux millions en dépenses d'exploitation et d'immobilisation.

Comme l'avait fait l'étude sur les retombées économiques des événements majeurs et internationaux en 1998, celle de Woods Stratégies calcule un « indice de pertinence » pour chaque attraction afin de déterminer « l'allocation des dépenses » totales des touristes qui peut lui être attribuable. Autrement dit, quel est le poids de chacune dans la décision de visiter une région? Réponse : un indice moyen de 0,63 pour les visiteurs régionaux et de 0,39 pour les étrangers.

« L'approche retenue, note le directeur général de la SATQ, respecte rigoureusement la méthodologie développée en 1998. Si nous sommes fort satisfaits des résultats, nous savons qu'il y a encore beaucoup de travail à faire pour mieux nous faire connaître, notamment auprès des étrangers. En voyage, les gens veulent voir, veulent faire des choses, et les attractions touristiques peuvent combler ces attentes. C'est notre défi. »

Par ailleurs, l'analyse des sources de financement aura une évidente utilité. Elle a constaté que les programmes d'aide financière existants « s'accroissent difficilement de la réalité des attractions touristiques », notamment pour les mises de fonds exigées (dont les promoteurs ne disposent pas souvent), des plans d'affaires qu'ils ne peuvent pas toujours fournir « avec la rigueur attendue », de la capacité de remboursement.

« Les attractions touristiques, conclut Pierre-Paul Leduc, ont tout intérêt à se faire mieux connaître des visiteurs, des gouvernements et des entreprises prêteuses. Leur situation est originale et il faudra des interventions adaptées pour les aider à croître et à se développer. Il faudra continuer à investir dans ce réseau qui contribue à garder les Québécois dans la province et à séduire les étrangers. C'est tout le Québec qui en profitera. »

TOKYO



CAROLYNE PARENT

Ils seront toujours frais, ces sushis!

## La Mecque de la marmite

CAROLYNE PARENT

Je ne sais peut-être pas faire cuire un œuf mais, au moins, ce que je fais trop cuire est toujours servi sur une jolie assiette. Pas étonnant, je les collectionne expressément pour faire diversion! Aussi, lorsque Nobuko, à qui je rendais visite à Tokyo, m'a parlé de Kappabashi Dori, une rue du quartier d'Asakusa dont les boutiques débordent de tout ce que les restaurateurs peuvent avoir besoin, je m'y suis sentie attirée tel un aimant de frigo.

J'ai su tout de suite que j'étais au bon endroit lorsque j'ai aperçu, à l'intersection des rues Kappabashi et Asakusa, la tête énorme d'un chef perchée sur la toiture d'un immeuble. S'il est difficile de rater le point de repère, qui semble nous souhaiter la bienvenue dans cette mecque de la marmite, il en va de même pour la vaisselle, qui envahit jusqu'aux trottoirs.

Ma chasse au trésor a donc commencé sur ce coin de rue, dans une boutique aux poutres de bois rustiques. Ah! les beaux services à thé, les faïences à saké, les bols de céramique colorée... Mais tu ne manges jamais japonais chez toi et tu hais le saké! m'a nargué une petite voix intérieure rabat-joie. Et alors? Les bols pourraient contenir noix, olives et autres jelly beans, et auraient fière allure sur ma table de salon. Quant à cette délicate assiette à sushis en forme de feuille, elle pourrait accueillir avec chic un pain de savon.

Sur ce même côté de rue, au-delà des commerces qui vendent cuisinières, casseroles, couteaux, uniformes de serveurs et baguettes

jetables, d'autres magasins encore m'ont fait de l'œil. Celui-ci proposait d'adorables petites théières à 10 \$; celui-là des appuie-baguettes en céramique, de formes et de couleurs originales, à 1 \$ chacune. Décidément, il y a de bonnes affaires à faire dans ces échoppes, qui ne sont pourtant pas des « 100 Yen Shops », l'équivalent nippon du Dollarama.

Un peu plus loin, quelques boutiques faisaient étalage d'une marchandise unique et, pour cette raison, un peu plus chère : des mets en plastique comme on en voit partout au pays dans les vitrines des restaurants. Il y avait des sushis, bien sûr, mais aussi du bœuf de Kobe, de la pizza, du poulet rôti, des verres de bière mousseuse, des coupes glacées, tous modelés dans du plastique.

Au Sample Shop Maizuru, j'avais donc choisi, en guise de cadeaux rigolos à offrir aux amis, quelques porte-clés à 1000 yens (12 \$), garnis de sushis qui seront toujours frais, mais je me suis vite ravisée : pourquoi, en effet, voudrais-je rappeler à quiconque que je suis moi-même une experte de la bouffe de plastique?

Flânant dans une dernière boutique spécialisée dans le linge de table, j'ai eu un coup de foudre pour un noren à quatre panneaux, sorte de rideau traditionnel, court et fendu, que les restaurateurs accrochent à l'entrée de leur établissement. À 1500 yens (18 \$), quelle aubaine! En vérité, il me faut encore décider ce que j'en ferai puisque je ne prévois pas ouvrir de resto de sitôt. Tenez, suspendu dans ma salle à dîner, peut-être bien qu'il pourrait servir de renfort à mes assiettes!

■ Japan National Tourist Organization, (416) 366-7140, www.jnto.go.jp.

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • 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

Info et réservation: (418) 736-5656

## AUBERGE LA SOLAILLERIE \*\*\*

Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska, près du fleuve. Une atmosphère envoûtante, des chambres au décor romantique, une table créative mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Lauréat national Grand Prix de la Gastronomie 2002. Réouverture le 19 mai. À prox.: randonnées pédestres, golf, croisières, petites routes cyclables, jardins, musées d'histoire et de tradition populaire.

www.aubergelaisolaillerie.com laisolaillerie@globetrotter.net

(418) 493-2914

## CANTONS DE L'EST

## AUBERGE QUILLIAMS\*\*\*\*

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Bromé, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine inf. saunas et bain tourbillon. Boutiques de mode «utilité» et antiques à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages selon Country Life. Musées, vignobles et centres de ski à proximité. Brunch musical le dimanche. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, forfaits ski 5 nuits, 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 Bromé, aut. 10, sortie 90 rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.

www.aubergequilliams.com

Réservations: 1-888-922-0404

## B&amp;B VILLA MASSAWIPPI \*\*\*\*

Situé à North Hatley au bord du magnifique Lac Massawippi, ce gîte est l'endroit idéal pour refaire le plein d'énergie. Offrez-vous une chambre confortable et spacieuse avec foyer, salle de bain complète et balcon privé donnant vue sur le lac. Massage disponible. Intimité assurée. Plage privée avec canot et pédalo. Déjeuner copieux servi à la chambre ou au balcon. 125-135 \$ taxes incluses par nuit en occ. double.

www.gitescanada.com/villamassawippi

Tél.: (819) 842-1689; fax: (819) 842-3125

## SPA EASTMAN

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 Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.

www.spa-eastman.com

Réservations: (450) 297-3009 1 800 665 5272

## Hôtellerie Champêtre

Auberges et Hôtels du Québec

Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

## LAURENTIDES

## 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 sapiniere@polyinter.com

Tél.: (800) 567-6635

## GASPÉSIE

## HOSTELLERIE BAIE BLEUE

CARLETON-SUR-MER, sur la plage de la Baie-des-Chaleurs. Membre du Club des plus belles Bâtes 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 combions tous vos besoins en toute saison. Forfait VACANCES PLUS (6 nuits, 10 repas) 384 \$ p.p., occ. cible!

www.baiebleue.com / www.tourisme-gaspesie.com

Réservations: 1-800-463-9099

## LAURENTIDES

## MANOIR SAINT-SAUVEUR

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénovées. Restaurant fine cuisine et chaleureux bar-bistro. Piscines int. et ext. Club de santé, bain vapeur et sauna finlandais. Tout nouveau SPA du Manoir offrant une gamme de soins complets. Chambre à partir de 129\$ la nuit en occ. double. Forfaits gastronomiques, plein air et SPA.

www.manoir-saint-sauveur.com

1-800-361-0505

## MAURICIE

AUBERGE LE FLORES\*\*\*\* 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 «Galerie» 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

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

1-800-757-4519

## 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.chalets-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. tourb. Lac naturel, plage sable, embarcations, golf, équitation et plus.

www.chaletdespins.com

(450) 834-3401

## AUBERGE JEAN CYPHOT

JOLETTE (près de), domaine privé bordé par lac Pitscaut, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.a.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

(514) 989-8335

## SAGUENAY

## AUBERGE DES CÉVENNES \*\*\*

À l'Anse St-Jean, 14 chambres au confort moderne, une table réputée «qui met à l'honneur fruits de mer et gibiers québécois» guide bleu évason. PAM 55 \$ / pers.

www.auberge-des-cevennes.qc.ca

1-877-272-3180

## 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

1 888 268-1017

## HÔTEL LE PRIORI / RESTAURANT TOAST!

Situé au Vieux-Port de Québec, derrière le Musée de la civilisation, l'Auberge 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.hotellepriori.com

1.800.351.3992

## 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 - Grands 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

## 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 mémorable. 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

&amp; Spa Givenchy

www.lesrois-tilleuls.com

www.spa-givenchy.com

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

## SAMEDI

## TOURISME

LE PASSÉ DE LA VILLE DE QUÉBEC EST D'UNE RICHESSE INÉPUISABLE. ON EN CONNAÎT GÉNÉRALEMENT LES GRANDES PAGES ET LES PRINCIPAUX ACTEURS, MAIS C'EST UNE TOUT AUTRE VILLE QUI SE DÉVOILE LORSQU'ON TOURNE LES PAGES DE LA « PETITE » HISTOIRE.

## QUÉBEC

SUIVE DE LA PAGE D 1

## Le quartier Saint-Roch

Personne n'aurait songé, il y a quelques années seulement, à ajouter le quartier Saint-Roch à ses visites touristiques. Mal famé de réputation et autrefois peu recommandable à certaines heures, Saint-Roch a changé du tout au tout à la suite d'une opération de revitalisation majeure. Il est en train de devenir le Plateau Mont-Royal de Québec en attirant de plus en plus d'institutions et d'entreprises liées aux arts, à la culture, à l'éducation et à la haute technologie.

Saint-Roch a déjà payé un lourd tribut au développement anarchique de Québec alors que les viaducs de l'autoroute Dufferin-Montmorency sont venus déchirer son tissu social et sa physionomie, tout en l'isolant géographiquement. Quant au recouvrement du centre commercial Mail Saint-Roch, outre de permettre aux itinérants de passer leurs journées au chaud, il n'a pas vraiment desservi la communauté. Aujourd'hui, on tire un trait sur un passé douteux, tout en mettant en valeur une autre époque. Celle où la rue Saint-Joseph grouillait d'activité avec ses grands commerces, comme la toute première pharmacie Brunet, dont l'architecture est absolument magnifique.

Personne n'aurait songé, il y a quelques années seulement, à ajouter le quartier Saint-Roch à ses visites touristiques.

Ces beaux édifices abritent maintenant de nombreuses galeries d'art parmi lesquelles des galeries d'art contemporain très intéressantes. On y entre pour admirer les œuvres en montre, discuter avec les gens ou prendre un café parfois.

C'est le cas de la galerie Rouje, dont les 5 à 7 avec DJ et sélection de bières de microbrasseries sont très animés.

À travers les édifices historiques, il est impossible de ne pas remarquer d'autres bâtiments résolument plus modernes comme la bibliothèque Gabrielle-Roy, où l'on peut facilement passer plusieurs heures à lire journaux et revues, à voir les expositions, à fouiller dans les livres ainsi que dans la collection d'œuvres d'art.

Le théâtre aussi a pris une très large place à Saint-Roch, comme dans tout Québec. Autour des coopératives et des ateliers d'artistes qui occupent le quadrilatère, on trouve La Bordée, qui est fort bien installé. Puis, ailleurs, des lieux comme le Théâtre Périscope, le Trident qui joue au Grand-Théâtre, Les Gros Becs pour les jeunes, la Maison Jaune et bien d'autres promettent autant de belles soirées.

La promenade dans le quartier Saint-Roch finit toujours par nous



PHOTOS YVES OUELLET

conduire sous les viaducs, endroit on ne peut plus désincarné si ce n'était de l'intervention miraculeuse d'un groupe de jeunes décrocheurs qui a eu l'idée de mettre à profit ses talents de graphistes, pour certains, ou de se perfectionner en art visuel pour d'autres, et de s'attaquer aux immenses piliers des viaducs.

Auparavant victimes de tous les gribouilleurs en mal d'expression, ses colonnes sont devenues les supports d'œuvres d'art étonnantes, scènes médiévales ou exotiques en porte-à-faux, monde sous-marin ou univers mythique, réalisées avec énormément de talent et d'audace. Ces jeunes sont maintenant devenus entrepreneurs et reçoivent des commandes, autant d'entreprises et d'organismes que d'amateurs privés.

## Le passé vivant

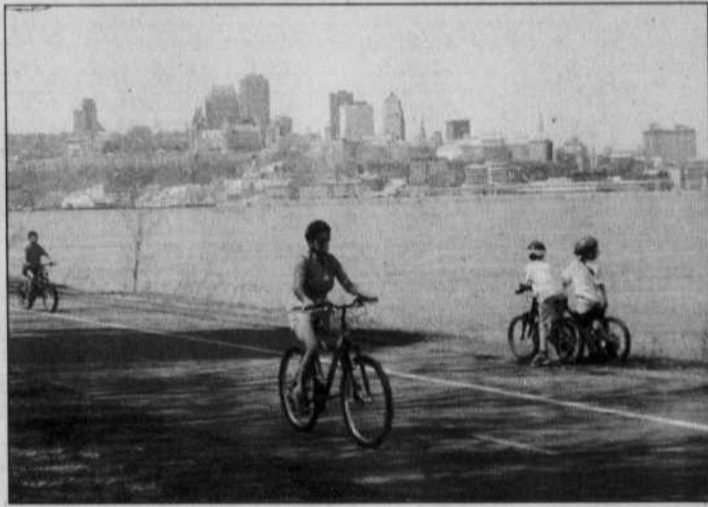
Le passé de la ville de Québec est d'une richesse inépuisable. On en connaît généralement les grandes pages et les principaux acteurs mais c'est une tout autre ville qui se dévoile lorsqu'on tourne les pages de la « petite » histoire.

Que ce soit en compagnie de l'ancien échevin du quartier Saint-

Roch ou de l'épouse d'un restaurateur irlandais du XIX<sup>e</sup> siècle, on ne peut qu'adorer les visites thématiques de Québec guidées par les personnages historiques de La Compagnie des Six-Associés. Ces comédiens, visiblement passionnés d'histoire, ont élaboré plusieurs circuits de visites à pied qui nous conduisent dans les coulisses de l'histoire populaire. Les thèmes sont fascinants. Les guides, tout autant. Derrière eux, les marcheurs partent en toute saison pour découvrir des endroits où l'on ne pense jamais à s'arrêter et des thématiques qui nous sont souvent totalement inconnues.

L'un des circuits, « Saint-Roch le rebelle », constitue une véritable révélation. Avec son ancien conseiller municipal coiffant chapeau melon et costume d'époque, Olivier-Napoléon Drouin, on a droit à plein de renseignements inusités et à une foule d'anecdotes.

Un autre circuit intitulé « Docteurs, guérisseurs et fossoyeurs » fait le lien entre ceux qui, au XIX<sup>e</sup> siècle, s'occupaient de deux entreprises connexes : la santé et la mort. Les visites fonctionnent simplement. À partir du point de rendez-vous, on part derrière



Québec vu de la piste cyclable de Lévis.

notre guide qui, au lieu de nous conduire devant les grandes institutions touristiques, nous arrête sur le palier de maisons anonymes qui ont abrité des charlatans ou des croque-morts, puis il nous raconte leur destin.

Dans d'autre cas, il s'agissait de bars clandestins, de bordels ou de maisons hantées. Le personnage qui nous guide raconte de man-

re très convaincante ces pages quotidiennes de vie; la sienne, celle de son époque et de la société de son époque. Il répond à nos questions sans jamais s'échapper de son personnage, des idées et des préjugés de son temps.

Avec Mme Fraser, une superbe dame de belle allure, quoiqu'un peu snob et méprisante envers les « Canadiens français », j'ai aussi

fait le circuit « Luxure et ivrognerie » que je recommande à tous les visiteurs de Québec. Même à ceux qui croient tout connaître de la Capitale nationale.

## Renseignements

■ Ville de Québec : ☎ (418) 649-2608, [www.ville.quebec.qc.ca](http://www.ville.quebec.qc.ca).

■ Région de Québec : [www.region-dequebec.com](http://www.region-dequebec.com).

■ Carte en vente au marché public: *Parcours cyclable / Région de Québec et Rive-Sud*, 3\$.

■ Rouje Arts et Evénements, 228, boulevard Saint-Joseph Est, ☎ (418) 688-4777, [www.rouje.net](http://www.rouje.net).

■ La Compagnie des Six-Associés : ☎ (418) 802-6665, [www.sixassocies.com](http://www.sixassocies.com), [sixassocies@oricom.ca](mailto:sixassocies@oricom.ca).

## Hébergement

■ Royal William : ☎ 1 888 541-0405, [www.royalwilliam.com](http://www.royalwilliam.com).

■ Hôtel des Couteliers : ☎ 1 888 523-9696, [www.hoteldescouteliers.com](http://www.hoteldescouteliers.com).

■ L'Autre Jardin : ☎ 1 877 747-0447, [www.autrejardin.com](http://www.autrejardin.com).

■ Le Saint-Paul : ☎ 1 888 794-4414.

■ Auberge Saint-Pierre : ☎ 1 888 268-1017, [www.auberge.qc.ca](http://www.auberge.qc.ca).

■ Le Priori : ☎ 1 800 351-3992, [www.hoteldepriori.com](http://www.hoteldepriori.com).

■ Courtyard Marriott : ☎ 1 800 321-2211, [www.marriott-quebec.com](http://www.marriott-quebec.com).

## Saint-Jacques-de-Compostelle

## Une très sainte marche

LIO KIEFER

Les pèlerins qui se rendront cette année du côté de Saint-Jacques-de-Compostelle pourront bénéficier de grâces supplémentaires. Non pas qu'on ait ajouté des prières dans le tout-compris de la croyance locale, mais 2004 est l'année sainte compostellane.

On l'appelle ainsi puisque le 25 juillet, jour de Saint-Jacques le Majeur, tombe un dimanche. Les pèlerins se rendant à Compostelle pourront donc bénéficier de grâces et indulgences du jubilé, Jubilé compostellain de mise.

On y trouvera...  
■ Une indulgence plénière : on peut bénéficier de cette indulgence une fois par jour ou bien l'offrir comme suffrage pour les âmes des défunts.

Le Code de droit canonique (992) dit : « Une indulgence est la remission devant Dieu des peines temporelles dues aux péchés, déjà pardonnés quant à la faute. Les fidèles, qui remplissent certaines conditions, peuvent obtenir les indulgences par l'intercession de l'Église, en tant qu'administratrice de la rédemption, laquelle distribue et applique avec autorité le trésor des grâces de Christ et des Saints. »

■ D'autres grâces sont inscrites au menu : des confesseurs spécialement désignés pourront :  
- Absoudre, en confession sacra-

mentelle, de toutes les censures, même réservées, sauf certaines exceptions qui sont réservées au pape en exercice.

- Dispenser et commuer des vœux qui ne sont pas réservés.

- Des prêtres pèlerins posséderont, pendant leur séjour à Compostelle, des licences ministérielles réservées à cet effet.

L'indulgence du Jubilé est l'octroi que fait l'Église aux fidèles du pardon absolu de Dieu, pourvu que leurs souhaits de conversion soient sincères et à condition de visiter le Sépulcre de Saint-Jacques.

## Pour tout suivre

Pour tout suivre et ne rien laisser au hasard, il est conseillé de consulter le site de la gestuelle du pèlerin, au <http://www.saint-jacques.info/gestuelle.html>, où l'on explique avec précision les gestes à faire, quelle statue choisir, quel autel à remarquer, avec retour sur le passé, les trucs pour avoir une meilleure mémoire ou pour être sûr de l'avancer...

Un savant mélange de croyances et de superstitions. Nous sommes tout de même en Gallice.

Par contre, aucune allusion sur le nombre apocalyptique de vendeurs de bébèles dans la ville, qui ont pour Saint-Jacques une sorte d'adoration du produit dérivé. À Compostelle, 2004 sera aussi leur année.



## EXPEDITIONS MONDE AFRIQUE

SOIRÉE DIAPHO INFO : 18 MAI RSVP

TANZANIE - KENYA - ZANZIBAR - KILIMANDJARO  
BOTSWANA - AFRIQUE DU SUD - NAMIBIE - MALIMONTREAL : 514-844-6364 REGION : 1 800 567-2216  
info@expeditionmonde.com

www.expeditionsmonde.com

## VOYAGES CULTURELS VIP

(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)

La culture, notre préoccupation quotidienne

## INDE

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

Départ de groupe (min. 4 pers.) 6 OCTOBRE 2004

## L'ÉGYPTE

Départs de petits groupes (3 semaines)

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

6 NOVEMBRE • 13 NOVEMBRE • 20 NOVEMBRE 2004

## ITALIE

Grand tour culturel (23 jours) • 4 167\$

23 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2004

## PÉRIGORD ET PROVENCE

23 jours - 27 AOÛT AU 17 SEPTEMBRE 2004 • 3 992\$

Renseignements : (514) 844-0407

## Bon voyage

## VOYAGES CULTURELS VIP

(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)

La culture, notre préoccupation quotidienne

## LA TURQUIE

Voyages spécial de 25 jours. Itinéraire exclusif incluant le lac de Van et le mont Nemrut

Départ : 6 OCTOBRE 2004 •

4 439\$ tt/indus

Renseignements : (514) 844-0407

## Paris à la carte

ECONOMISEZ jusqu'à 110\$ par couple

754\$

Départs entre le 16 mai et le 20 juin à partir de 754\$

Départs entre le 21 juin et le 5 septembre à partir de 774\$

Départs entre le 6 septembre et le 31 octobre à partir de 774\$

La France... départs entre le 16 mai et le 29 octobre à partir de 678\$

Vols directs à destination de Lyon, Marseille, Toulouse, Nice, Nantes

L'Europe... départs entre le 16 mai et le 30 octobre à partir de 644\$

Vols 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.

Club Med EXPERT N°1 AU CANADA à partir de 1350\$

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

Escapade familiale (Pointe Cap, Xpax, La Caravelle) 1350\$ Carte Atout (Cancun, Turkiye, Fesha Island, Columbia) 1420\$

Départs entre le 16 mai et le 13 juin

Les prix sont par personne pour une chambre standard en occ. double. Les nouveaux membres Club Med doivent acheter une carte de membre de 50\$. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

CINQUIÈME SAISON

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

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

Photos de Québec

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy au 514-985-3456

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

OBJETS

INTERDIRE À UN ÉCUREUIL L'ACCÈS À UNE MANGEOIRE REMPLIE DE GRAINES DE TOURNESOL EST QUASI IMPOSSIBLE. POUR AVOIR ACCÈS AU GARDE-MANGER, IL TROUVERA LE MOYEN D'ACCOMPLIR DES PIROUETTES À LA HAUTEUR DE SON APPÉTIT. PLACE AUX MANGEOIRS INDESTRUCTIBLES, AU BUNKER DE LA GRAINE!

Mangeoires indestructibles

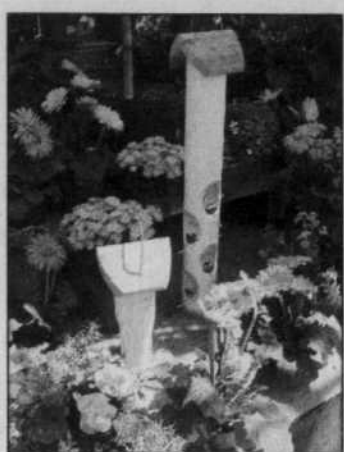
S'il est agréable de remplir une mangeoire et de la voir se vider au rythme du ballet des oiseaux qui lui font honneur, on sourit moins au moment où l'écureuil s'en empare et commence à la détruire. Cette année, la tendance est à la mangeoire indestructible, au bunker de la graine.

LIO KIEFER

Interdire à un écureuil l'accès à une mangeoire remplie de graines de tournesol est quasi impossible. Certains ont déjà essayé les cônes de métal ou de plastique placés sur un mât, sous le resto ornithologique. Mais l'écureuil n'est pas économe de son temps ni avare d'idées. Pour avoir accès à l'endroit où la graine se trouve, il trouvera le moyen de commencer un entraînement intensif et ainsi de réaliser, après quelques jours, deux ou trois doubles sauts suivis d'un triple axel qui le conduiront dans une position inconfortable mais si désirée sur la pitance convoitée.

Ce moment, comme pour se venger de cet entraînement olympique rarement applaudi, il se met alors en charge de réduire ou de modifier avec entrain le plastique, le bois et les perchoirs existants. Et c'est ainsi que sont apparus il y a quelques années des mangeoires en aluminium émaillé, sortes de petites maisons avec perchoirs pivots. Ces derniers bloquent l'accès au tournesol si le poids du gourmand est trop lourd.

Observé quotidiennement en terre lanoadoise, mon écureuil roux, que j'ai baptisé Plk Nik, a mis deux mois à comprendre le système. Il arrive pattes écartées sur la maison



PHOTOS LIO KIEFER

Le choix est vaste dans le marché des mangeoires.

et fait le grand écart, une patte sur le perchoir et deux autres sur la maison, la dernière, dans le vide, servant d'équilibre. Les graines sont justes, mais la mangeoire est sauve, juste un peu rayée.

D'année en année, on retrouve des familles de mangeoires à oiseaux qui délaissent le plastique et le bois pour d'autres matériaux, tel le PVC cerclé d'acier inoxydable et d'aluminium, toujours résistants aux dents d'écureuils.

Chez Botanix, à Laval, on trouve un assortiment de mangeoires de marque Vari-Crafts, en PVC blanc, en tubes avec huit trous, perchoirs en aluminium (79,99 \$). Une maison formée de quatre tubes du même matériau en version accrochée ou fixée à un mât se détaille à 99,99 \$. Pour allier l'aluminium émaillé, l'acier et l'inox, il existe un bunker grillagé à 131,99 \$, là où seules la siette et la mésange arrivent à se glisser facilement et où l'écureuil roux devra imiter les contorsionnistes du Cirque du Soleil.

On retrouve également, dans ce magasin, un système qui tient

du cirque. C'est un mât en fer d'une quinzaine de mètres de hauteur, avec à son faite une plateforme formée de quatre mangeoires en acier. Au bas du mât, un treuil doté d'un filin en acier permet de descendre l'ensemble à hauteur humaine pour remplir les mangeoires. En grissant le mât avec entrain, l'écureuil a encore de beaux entraînements olympiques à prévoir. L'ensemble Wild Bird Trading Co. approche les 600 \$.

Aux Oiseaux de ma cour, à Rawdon, on développe également le concept de la mangeoire anti-écureuils. On y trouve les produits de marque Squirrel Buster, faits d'aluminium émaillé antirouille avec des tubes en polycarbonate et des pièces en résine à l'épreuve des rayons UV (89,99 \$). Système de ventilation des graines, perchoirs ajustables, c'est un type de resto de luxe, là où le cardinal et le geai bleu peuvent s'inviter et où l'écureuil trouvera bien sûr une table, mais indestructible celle-là. Petite trouvaille contre les dents des rongeurs: le panier NoNo, avec cou-

vercle et mailles en acier inoxydable (39,99 \$).

Dans le haut de gamme de la mangeoire, on retrouve tous les produits de marque Droll Yankees, dont le Flipper (190 \$), le Tipper (150 \$), le Whipper (140 \$) et le Dipper (120 \$). Le premier est équipé d'un perchoir qui agit comme une centrifugeuse lorsque l'écureuil se pose dessus, ce qui l'éjecte chaque fois à quelques mètres du lieu de pitance. Pour le dernier modèle, ce sont les perchoirs qui se réglent selon le poids de l'animal attendu. Au-dessus d'un certain poids, le perchoir se plie vers le sol.

Ce qu'il faut savoir, c'est que la mésange et la siette font dans les dix grammes; le bruant fait dans les 28 grammes, comme le rose-lin. Le geai approche les 112 grammes, comme la tourterelle triste. Le pic flamboyant atteint les 130 grammes alors que le bon pigeon peut aller chercher dans les 255 grammes. Quant aux écureuils, le roux varie de 140 à 310 grammes et le gris peut se maintenir à plus de 700 grammes.

Les dernières mangeoires citées sont garanties à vie, c'est-à-dire qu'elles sont remboursables s'il y a un bris de la part d'un écureuil. Si un ours, un chevreuil ou un raton laveur venait à bout de ces mangeoires, il n'y a bien sûr aucune réclamation à faire pour l'instant.

BOTANIX - LES GRANDS JARDINS DE LAVAL 2900, boulevard Curé-Labelle Laval, (450) 682-9768

LES OISEAUX DE MA COUR 3700, rue Queen Rawdon (450) 834-7015

SANTÉ

Le côlon de Pat Burns



Carole Vallières

Cette semaine, on pense que plus de 350 Canadiens auront appris qu'ils sont atteints d'un cancer colorectal. 150 personnes en seront mortes, ce qui donne 8300 décès annuels. A titre de comparaison, 57 000 Américains meurent du cancer du côlon chaque année et, globalement, le cancer colorectal est la deuxième cause de décès par cancer, juste après le cancer du poumon (ça vaut pour les États-Unis aussi bien que pour ici). Ça remet la prostate en perspective, non? (Attention: je n'ai pas dit que le cancer du côlon est la deuxième cause de décès en général. Les maladies cardiovas-

culaires en fibres mais forte en gras, ces mauvais gras trans ou saturés. On a aussi montré le lien entre le cancer du côlon et la viande rouge cuite. Avec des années de ce régime de fritures et de viandes, sans ajouts notables de légumes et de fruits, vous avez à la clé tellement de problèmes de santé qu'on se demande comment expliquer qu'il y ait encore des gens qui mangent de la viande

chaque jour alors que même notre conservateur Guide canadien des aliments parle de trois fois par semaine.

57 000 Américains meurent du cancer du côlon chaque année

Ça, c'est la mauvaise nouvelle. La bonne nouvelle, c'est le fait que Pat Burns ait fait publiquement savoir qu'il est atteint de ce type de cancer: les médecins espèrent que ça en incitera d'autres à penser au dépistage. En effet, on dit que les gens meurent parce qu'ils sont mal à l'aise devant l'examen, voire gênés d'en parler. Mourir de gêne, c'est un peu fort, s'était dit l'animatrice du Today Show, Katie Couric; elle avait alors montré sa propre colonoscopie à la télé en 2000. Elle avait perdu son mari après qu'il eut été diagnostiqué de ce cancer. Un chirurgien américain a déjà déclaré que, prise à ses débuts, cette maladie est guérissable dans 95 à 100 % des cas. Quand on attend que les symptômes nous fassent courir chez le doc, les chances de survie sont pas mal moins grandes...

Tiens, ça me rappelle que mon grand-père paternel est mort du cancer du côlon, et je me souviens d'une atmosphère de secret et de réprobation. J'étais bébé, et je ne pense pas qu'à l'époque, on entendait ces discours selon lequel toutes les parties du corps sont belles et doivent être aimées pour ce qu'elles sont — ce genre d'idée, voyez... J'ai vu l'intérieur d'un côlon en tournant un reportage, c'est vrai que c'était beau, tout en teintes de rose... On m'a dit que c'est comme ça de la bouche au rectum, quand c'est en santé et... vide.

Pat Burns (l'entraîneur des Devils du New Jersey, pour ceux qui, comme moi, ne sont pas des mordus) a annoncé à la fin d'avril qu'il avait le cancer du côlon. Il a maintenant dans le corps trois de ses cinq semaines de traitements de chimiothérapie et de radiothérapie. Il sera en convalescence pendant un mois puis, vers la mi-juillet, se retrouvera sous le couteau d'un chirurgien qui ira constater l'étendue des dégâts. Comme un malheur ne vient jamais seul, pendant que Pat Burns se faisait chimio- et radio- traiter pour son cancer, son épouse a été opérée d'urgence pour un fibrome à l'utérus. Elle va bien, merci; elle est chez elle et récupère.

Comment je sais ça? Il y a un site Internet, en anglais, qui permet de nouvelles à tous ceux qui s'intéressent. Pat Burns étant une célébrité, il donne de ses

Deux sources d'information sur le cancer du côlon: Société canadienne du cancer, Service info au 1 888 939-3333 et www.cancer.ca; Pour une approche qui comprend les médecines complémentaires: www.reseau.proteus.net/fr/Mauv/Problemes/Fiche.aspx?doc=cancer\_colon\_pm

■ Pour écrire à Pat Burns ou prendre de ses nouvelles: www.tl-contact.com; Care Page Name: PatBurns (sans espace). Après s'être inscrit, on accède aux messages. Je précise que l'inscription n'est pas une arnaque.

■ Pour une approche qui comprend les médecines complémentaires: www.reseau.proteus.net/fr/Mauv/Problemes/Fiche.aspx?doc=cancer\_colon\_pm

■ Pour une approche qui comprend les médecines complémentaires: www.reseau.proteus.net/fr/Mauv/Problemes/Fiche.aspx?doc=cancer\_colon\_pm

■ Pour une approche qui comprend les médecines complémentaires: www.reseau.proteus.net/fr/Mauv/Problemes/Fiche.aspx?doc=cancer\_colon\_pm

vallieca@hotmail.com

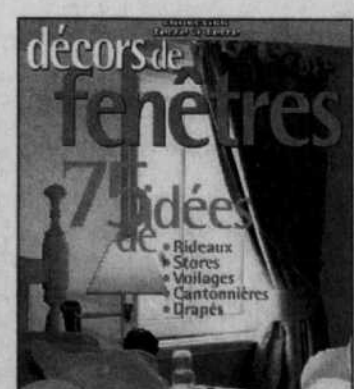
MAGAZINE

Habillage de fenêtres

LE DEVOIR

Une autre publication de la collection Terre à terre, qui vient de sortir en kiosque, pourra vous donner de bonnes idées pour habiller les fenêtres de la maison, de l'appartement, du condo... Décors de fenêtres présente en effet 75 idées de rideaux, stores, voilages, cantonnières et draps, en plus de solutions pour venir à bout des fenêtres à problèmes.

Souvent, le seul fait de changer le décor des ouvertures suffit à donner un second souffle à une pièce. Les 50 pages de cette édition spéciale, abondamment illustrées, aideront le lecteur à visualiser différentes façons de jouer avec la lumière, les couleurs et les cadres des fe-



nêtres, tout en préservant une valeur esthétique à l'installation. Décors de fenêtres peut également aider les indécis à choisir entre une forme ou l'autre d'habillage. terreaterre.net.

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

Grid of various personal ads including: FEMME CHERCHE HOMME, HOMME CHERCHE FEMME, JOIE ET AMOUR POUR 2004, etc.

SAMEDI

SAVEURS

MALGRÉ LE TUMULTE, MARRAKECH RESPLENDIT DE LUMIÈRE, CONFÉRANT AUX COULEURS OCRE ET TERRE DE SIENNE DES REMPARTS UNE BEAUTÉ SILENCIEUSE. NULLEMENT AFFECTÉE PAR LE 11 SEPTEMBRE 2001, MARRAKECH RESTE LA VILLE REPÈRE AU MAROC, CELLE DES CONGRÈS, DU TOURISME, DU RALLYE DES GAZELLES, D'UN DÉPART POUR L'ATLAS ET DU DÉSERT MYTHIQUE. ET DANS CE PAYS, TOUT EST CONTRASTE. ON PASSE AISEMENT D'UN AUTRE SIÈCLE AU MODERNISME LE PLUS EXTRAVAGANT.

# Les envoûtants parfums gourmands de Marrakech



Philippe Mollé

«La vie? Le voyage vaut la peine d'être fait une fois.»  
- Winston Churchill

Huit heures de voyage ont été nécessaires pour apercevoir, à Marrakech, le printemps marocain. Malgré le tumulte, cette ville resplendissait de lumière, conférant aux couleurs ocre et terre de Sienna des remparts une beauté silencieuse. Les jacarandas et les roses n'en finissaient plus de fleurir, cherchant ainsi à dominer, par leur nombre, le doux parfum des oranges en fleurs.

Au petit matin, lorsque la nuit devient jour, l'appel à la prière de la mosquée Koutoubia est venu me dérouter un instant, entre rêve et réalité: j'étais à Marrakech, ville des sens, du dépaysement, des parfums qui se confondent entre fleurs et épices. On hume la cannelle, le ras-el-hanout et parfois même, timidement, le thé à la menthe qui arrose toutes les occasions. Ce rituel s'associe à l'amitié légendaire des Marrachis, qui partagent, dans un riyad, un cérémonial dont nous bénéficions.

**Des souks aux palais**

Au Maroc, tout est contraste. On passe aisément d'un autre siècle au modernisme le plus extravagant. Les petits métiers, souvent fruit de la débrouillardise et de l'ingéniosité, foisonnent à souhait dans les

souks. Le temps et le progrès n'ont nullement réussi à éliminer cette richesse qui donne au pays son identité et sa marque indélébile d'exotisme propre à l'Afrique du Nord. A travers cela, riyads et hôtels de grand luxe ne cessent de croître parmi des jardins d'Eden et des fontaines de Jouvence que quelques pétales de rose viennent caresser. Nullement affectée par le 11 septembre 2001, Marrakech reste la ville repère au Maroc, celle des congrès, du tourisme, du Rallye des Gazelles, d'un départ pour l'Atlas et du désert mythique. La ville impériale qu'est Marrakech n'a rien à envier à Rabat, autre ville impériale et administrative, ou encore à Casablanca, ville impossible et bruyante dont certains s'attardent encore à vouloir y découvrir Humphrey Bogart à l'aéroport. Prendre le thé dans les jardins de la Mamounia est une expérience et une sensation que je recommande même aux plus blasés de la vie. On constate l'extravagante

**La cuisine marocaine, une des grandes cuisines du monde, propose des plats aux saveurs uniques**

beauté des jardins cernés de bougainvilliers tandis que des oliviers centenaires racontent encore les anecdotes du passé. Winston Churchill, Charles de Gaulle, Bill Clinton et combien d'autres artistes ou célébrités se sont accoudés au balcon du troisième étage, contemplant d'émerveillement les cimes enneigées de l'Atlas avant la tombée de la nuit. Rien à voir entre le calme



Prendre le thé dans les jardins de Mamounia est une expérience inoubliable. On constate l'extravagante beauté des jardins cernés de bougainvilliers tandis que des oliviers centenaires racontent encore les anecdotes du passé.

PHOTOS PHILIPPE MOLLE

des jardins et la déconcertante ambiance que procure l'effervescence communicative de la place Djemaa el-Fna. Les arracheurs de dents, les conteurs berbères et les charmeurs de serpents sont toujours là, tant pour les touristes que pour la population locale, perpétuant ainsi un folklore unique au monde.

Lorsque le jour s'achève, la place s'active et les innombrables échoppes enflamment la place en préparant aussi bien le méchoui que la soupe d'escargots aux herbes et aux épices. On ne peut que s'émerveiller devant une telle cuisine à ciel ouvert, qui contraste avec les plats raffinés et surtout les prix des grands restaurants. Les étals des souks embaument de saveurs miellées et resplendent de couleurs avec la richesse des épices, les dattes et les citrons confits en bocaux, dans l'attente d'un tajine comme seules les femmes marocaines savent en faire.

**Les meilleurs restaurants**

La cuisine marocaine, une des grandes cuisines du monde, propose des plats aux saveurs uniques. De très grands restaurants installés dans des riyads, comme le Dar Marjanna ou le Dar Yacout, vous garantissent toute une expérience pour les sens. L'arrivée dans la médina sur un chemin de roses annonce des moments inoubliables à l'abri de la foule ou de l'été. Une chaleur tiède enveloppe la nuit étoilée. La plupart des riyads sont de charmantes et belles demeures comprenant de petits salons au rez-de-chaussée avec, au centre, un jardin intérieur et des fontaines parfumées. Puis, à l'étage, les chambres, souvent dotées d'une terrasse, donnent sur la ville.

Un repas marocain peut offrir différents services qui seront troublés de bonheur par une danseuse de baladi ou par les chants des gnaouas imperturbables. Petites

salades, pastilla au pigeon ou au lait, tajines et méchouis, couscous sont à eux seuls un ravissement pour les amateurs de bonne chère et de plaisirs festifs, tout comme les briouates et les cornes de gazelle qui terminent, avec le thé à la

menthe, un magnifique repas. La semaine prochaine: les meilleurs endroits à Marrakech pour se restaurer et la visite d'un riyad-restaurant dans un endroit de rêve, Essaouira, ville côtière de pêcheurs.



Les étals des souks embaument de saveurs miellées et resplendent de couleurs avec la richesse des épices, les dattes et les citrons confits en bocaux.

## Tout baigne dans l'huile

**ORPHÉLIA, HUILE BIOLOGIQUE**

Format: 500 ml  
Provenance: inconnue. Rien n'est indiqué sur la bouteille, sauf l'emballage, fait au Québec. Prix pour une bouteille achetée chez IGA à Montréal: 9,99 \$.

Bouteille ronde teintée affichant la date de péremption (février 2006).

- Couleur: jaune clair et reflets vert olive.
- Odeur: bonne odeur de fruits frais.
- Goût: huile agréable, sans particularité.
- Ma description: dommage que cette société n'indique ni la provenance ni l'origine de cette huile, produite en Espagne ou en Italie.

L'huile est bonne, sans défaut, mais n'a pas la signature d'un grand moulinier ni les particularités d'une grande huile.

Mon appréciation:

**CLASSEMENT DES BOUTEILLES**

- huile correcte, sans spécificité
- belle huile, au goût très fin
- huile de qualité, avec spécificité
- huile d'exception, très fine

**GASTROSCOPIE**

**Le Jardin botanique de Montréal fête le printemps**

Comme toujours, le Jardin botanique de Montréal regorge d'activités tout aussi passionnantes les unes que les autres. Avant le rendez-vous horticole qui se déroulera du 28 au 30 mai, visitez le jardin de Chine et son exposition sur le riz et sa culture ainsi que le Pavillon japonais pour tout savoir sur le thé vert. Renseignements: (514) 872-1427.

**M&M, le summum de la crème glacée**

De la crème, de vrais et bons ingrédients naturels, comme la vanille Bourbon, et beaucoup de recherches et de tests ont permis de produire cinq nouvelles saveurs que l'on peut retrouver dans les 46 magasins M&M du Québec. Pour en savoir plus sur ces nouvelles saveurs et les nouveautés 2004, consultez le site [www.lesalimentsmm.com](http://www.lesalimentsmm.com).

**La recette de la semaine**

## Pastilla de homard aux petits légumes et à la coriandre

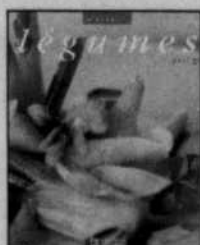
- 2 beaux homards déjà cuits et décortiqués
  - 2 blancs de poireaux hachés
  - 1 carotte hachée
  - 1 échalote française hachée
  - 2 tomates émondées, épinées et écrasées
  - 1 gousse d'ail hachée
  - 1 pomme de terre épluchée et coupée en dés
  - 60 ml de vin rosé
  - 8 pistils de safran
  - 45 ml d'huile d'olive
  - 175 ml de crème à cuisson
  - 30 ml de coriandre hachée
  - 4 feuilles de brick ou de pastilla (achetées congelées)
  - Sel et poivre au goût
- Pour la pastilla: 45 ml beurre fondu  
Découpez le homard en petits morceaux. Faites chauffer l'huile d'olive et faites suer ensemble le poireau, l'échalote, la carotte et la

pomme de terre en dés. Ajoutez l'échalote et l'ail avec le safran, puis versez le rosé. Laissez cuire deux minutes et ajoutez la tomate, le homard et la crème. Assaisonnez. Laissez épaissir à feu doux environ quatre minutes et ajoutez la coriandre. Laissez refroidir le mélange avant de faire la pastilla. A l'intérieur d'un cercle ou dans un moule à tarte, étalez deux feuilles de pâte et beurrez les abondamment. Garnissez avec l'appareil de homard et de légumes, puis refermez le dessus avec les autres feuilles beurrées. Faites cuire au four à 350 °F de 10 à 12 minutes. Facultatif: saupoudrez de cannelle et de sucre à glacer avant de servir. Avec les carapaces, on peut aussi faire une sauce ou une bisque que l'on peut ajouter à l'appareil.

**BIBLIOSCOPIE**

**LÉGUMES**

Paul Gayler  
Éditions de l'Homme  
157 pages



Même si l'édition originale date de 1999, ce livre n'est pas démodé et correspond fort bien

aux envies du moment: les légumes. Cuisiner le fenouil ou les côtes de bettes à cardé, l'artichaut ou la chayotte, rien n'est oublié. Bien illustrées, les recettes sont faciles à réaliser et n'imposent pas de coûts exorbitants.

**Les artisans de la table**

**LES TOUILLEURS**

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

**LE SECRET DE LA MICROBRASSERIE**

4650 ST. LAURENT  
www.lesergentmicrobrasseur.com  
514-287-1412

**Boucherie MARCHÉ**

*Pour les fins gourmets*

**L'agneau du Kamouraska**

**Marché Jean-Talon (514) 270-7732**

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

## JARDINS

POUR RÉUSSIR AVEC LES RHODODENDRONS, IL EST IMPÉRATIF DE LEUR OFFRIR UN ENVIRONNEMENT ABRITÉ, SANS VENT ET FRAIS. LE VENT FROID DÉSHYDRATE LES BOUTONS ET LES BOURGEONS, LES NOIRCIT, LEUR RETIRE LA VIE. UN AUTRE ÉLÉMENT EST BIEN SÛR LE CHOIX DES ESPÈCES ET DES CULTIVARS. PARMIS LES FAVORIS DU JARDINIER, ON RETROUVE L'HYBRIDE P.J.M., LE RHODODENDRON YAK ET LE RHODODENDRON DU CANADA, *R. CANADENSE*.

## Pour vivre heureux, vivons cachés, disent les rhododendrons!

### Un peu de courrier

**De Marie-Andrée Théoret :** «J'ai une clématite «Jackmanii» de huit ans qui a été grugée par les mulots. Que faire?»

Lorsque les mulots ou les lapins grugent tout autour du tronc en creusant jusqu'à l'aubier, ils détruisent et coupent alors tous les vaisseaux par lesquels les sèves, montante et descendante, circulent. Le seul moyen pour que votre clématite repousse, c'est qu'il reste une petite partie intacte en dessous afin qu'émergent de nouvelles pousses. Patientez jusqu'à la fin de juin.

**De Michelle Audette :** «Que faire avec une jacinthe en pot?»

Placez le pot à un endroit légèrement ombragé. Enfoncez légèrement le pot dans le sol. Fertilisez avec du 20-20-20 tant que les feuilles sont en croissance et restent vertes. Lorsque celles-ci jaunissent, stoppez l'arrosage et laissez un peu sécher le sol. Rentrez le pot dans une cabane à jardin, à la chaleur et à l'abri de la pluie: c'est la période de repos de la végétation (juillet, août et septembre). Entre le 15 septembre et le 1<sup>er</sup> octobre, transplantez à 15 cm de profondeur à un endroit bien drainé. Au premier gros gel, recouvrez d'un paillis de copeaux de bois (au moins six pouces) car les jacinthes sont plus fragiles que les tulipes.

Très tôt au printemps, retirez le paillis et surveillez la floraison.

**De Sylvie et Alain Ross :** «Peut-on planter des *Chionodoxa* dans la pelouse?»

Oui, et avec les autres espèces de petits bulbes, vous pouvez les planter dans le gazon au mois d'octobre. Toutefois, au printemps prochain, après leur floraison, il vous faudra conserver leur feuillage sans les tondre pendant le mois de mai et, si possible, couper le plus haut possible (huit cm) le gazon en juin.

**De M. Richard :** «Peut-on utiliser le marc de café et les sachets de thé?»

Oui, bien sûr. Ne jetez pas les sachets de vos infusions de thé, ils pourront servir à acidifier le sol. Mélangez les restes d'infusions avec un peu de tourbe de mousse et incorporez-les au sol des plantes acidophiles comme les azalées, les rhododendrons, les bruyères, les calunas et même les hydrangées bleues «Nico». Le marc est un excellent répulsif contre les mouches, qui ne supportent pas son odeur. Dans le sol, il agit contre les nématodes, ces petits vers cylindriques qui attaquent les racines des plantes. Comme il est riche en phosphate, il peut être mélangé aux terreaux des plantes qu'on veut faire fleurir.



PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

À l'ombre de quelques branches d'arbres, protégé par une clôture, ce groupe de rhododendrons «P.J.M.» semble bien se plaisir.

**J**e cherchais une image forte afin de vous transmettre des renseignements pertinents sur les conditions requises pour que vous puissiez «inviter» avec succès des rhododendrons dans votre jardin.

Sachant que les conseillers ne sont pas ceux qui payent et imaginant aussi que bon nombre d'entre vous ont couru à l'échec lors d'une première tentative, ce titre m'est venu en tête lorsque ma mémoire, encore plus lente que mon ordinateur, s'est souvenu du jardin des éricacées du Jardin botanique de Montréal. S'il ne remarque pas les indications pour s'engouffrer dans ce bosquet, eh bien, le visiteur printanier passera tout droit, hélas. Quel dommage! Ce petit jardin à ne pas manquer porte le nom de ce Britannique devenu producteur de rhododendrons en Ontario, Leslie Hancock, qui participa activement à la fondation de la Société canadienne des rhododendrons, en 1971.

Ce jardin, malgré son quart de siècle, est peu connu. En mai 2001, nous lui avons d'ailleurs rendu hommage dans le cadre de l'émission *Jardin d'aujourd'hui* pour fêter ses 25 ans. Sur le moteur de re-



Jean-Claude Vigor

cherche Google, essayez «jardin des éricacées» et vous retrouverez le contenu de cette émission parmi les premiers titres.

Pour réussir avec les rhododendrons, il est impératif de leur offrir un environnement abrité, sans vent (qui dessècherait les boutons) et frais. Et au risque d'avoir l'air un peu fou, faites stoïquement la plante, le pied de grue, quoi, pendant quelques heures à l'endroit promis à votre variété préférée, par une froide journée venteuse de février. Si, après un quart d'heure, vos oreilles ne sont pas tombées, alors peut-être qu'à cet endroit un rhododendron (ou tout autre arbuste portant des boutons à fleurs à l'extrémité de ses branches) pourrait s'y plaisir.

Le vent froid déshydrate les boutons et les bourgeons, les noircit, leur retire la vie. Généralement, les vents dominants viennent de l'ouest, mais dans un jardin, selon l'emplacement des bâtiments, ils risquent de souffler à des endroits insoupçonnés. Pour ce qui est du sol, il est facile de le transformer, à moins d'être propriétaire d'une «grosse glaise verte», impossible à drainer.

L'autre élément, c'est bien sûr le choix des espèces et des cultivars. Dans les centres de jardinage, informez-vous sur la série hybride P.J.M., du nom du père d'Ed Mezitt, pépiniériste du Massachusetts, Peter John Mezitt. Il existe plus d'une centaine d'hybrides de ces rhododendrons à petites feuilles très rustiques. On en voit de plus en plus dans les jardins.

Le professeur finlandais Peter Tigerstedt, de l'université de Helsinki, travaille à sélectionner des cultivars très solides, disponibles au Québec dans le groupe des rhododendrons hybrides finlandais, que l'on retrouve dans les bonnes pépinières.

N'oublions pas le rhododendron Yak (de son vrai nom *R. yakushimanum*), originaire de l'île de Yakushi-

ma, au Japon, d'où lui vient son nom. C'est un petit rhododendron généralement très compact, généreux de sa floraison et bien rustique.

Mes préférés se retrouvent dans la série des azalées rustiques «Lights» et, pour paraphraser mon collègue Ronald Leduc, «ça, c'est du bon guerrier!». Avouez qu'accueillir une azalée très parfumée avec des fleurs de couleur abricot, «ça en jette dans la cour!». Ce cultivar se nomme «Spicy Light». Actuellement en fleurs dans les jardinerie, il vaut le déplacement.

Et que dire de la rusticité (zone 2b, de -39 °C à -45 °C) de notre rhododendron du Canada (*R. canadense*), qu'on retrouve dans les tourbières et les terres acides du Québec? Dur à battre, hein? Il est disponible chez nos producteurs de plantes indigènes. Quelques cultivars améliorés de l'espèce font leur apparition.

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](mailto:jean-claude.vigor@agr.gouv.qc.ca)

### L'amandier de Chine (*Prunus triloba* «Multiplex»)



Des fleurs avant les feuilles, voilà ce qui, pour moi, représente pleinement le début de la saison. Ici, un magnifique amandier de Chine (*Prunus triloba* «Multiplex»).

Ce petit arbre greffé en tête a bien du mérite, tout comme ses propriétaires d'ailleurs. Lors du terrible verglas de 1998, ce superbe amandier de Chine, chouchouté des années durant et souvent photographié, a en un rien de temps craqué sous le poids de la glace et fendu jusqu'à mi-tige, au grand désespoir de M. et Mme Leclerc.

Un artiste de la chirurgie végétale promit alors de sauver celui qui, pendant tant d'années, avait inconsciemment assuré la valeur esthétique de l'aménagement. Une opération simple mais qui exige du doigté fut donc menée à bien. Après avoir transpercé le tronc

exactement au point de greffe, l'arboriculteur passa une tige filetée en inox, puis de larges rondelles aux extrémités, serrant enfin le tout à l'aide des boulons et refermant ainsi la déchirure. Enfin, il ajouta quelques vis pour replacer les branches et du mastic à greffer pour éviter que l'eau ne pénètre dans les blessures. Après une longue convalescence de sept ans, ses fleurs doubles rose pâle, qui symbolisent le printemps, explosent littéralement dans le paysage.

On ne connaît même pas les origines du *Prunus triloba* car on ne le retrouve pas à l'état sauvage, seulement dans les jardinerie.

Si vous êtes né du 15 au 24 mai, votre arbre de naissance est le châtaignier.

«Chauds! Chauds! Les marrons chauds!» Ah! Une bonne poêle de châtaignes arrosées de vin blanc, à la mode des *castagnadas*! Le castanéiculteur, c'est un producteur de châtaignes. Grâce à notre hiver québécois, nous obtenons les succulents marrons glacés. Ce que nous appelons usuellement marrons chauds et marrons glacés n'a rien à voir avec le marron, qui est le fruit du marronnier, en latin *Esculus hippocastanum*, arbre qu'on retrouve de plus en plus souvent dans nos jar-

dins et dont le fruit est à peine convenable pour le cheval, d'où son nom de «châtaigne de cheval». Ce marronnier est originaire de Turquie. Rapporté de Constantinople en 1615 par le botaniste Bachelier, le premier marronnier français fut planté dans la cour de l'hôtel Soubise, au Marais, à Paris.

Le châtaignier *Castanea sativa* est lui aussi originaire d'Asie mineure. Il se pointe en Grèce quelques siècles avant Jésus-Christ. Son fruit est alors appelé «gland de Zeus». En arrivant en Italie, il devient *castagna*. Dès le 1<sup>er</sup> siècle, les Romains mangent des châtaignes grillées.

Je ne sais pas si nos petits-enfants pourront manger des châtaignes car deux maladies déciment les châtaigneraies depuis une trentaine d'années. D'ailleurs, il en a été de même pour notre châtaignier indigène d'Amérique, le *Castanea dentata*, qui a pratiquement disparu du Québec et de l'est du Canada. Il en reste dans le sud de l'Ontario. Il y a une centaine d'années, le châtaignier d'Amérique pouvait mesurer 30 m de haut et faire plus de trois pieds de diamètre. Lui aussi disparaît à cause des ravages de la brûlure du châtaignier, maladie arrivée d'Asie au siècle dernier.

Cela fait penser à notre orme d'Amérique qui, lui aussi, a de graves soucis avec la maladie dite hollandaise, véhiculée par un petit insecte perceur, le scolyte.

Natif du châtaignier, si vous cherchez chez les producteurs de plantes indigènes, vous trouverez de jeunes plants de châtaigniers d'Amérique. Le châtaignier d'Europe, le *Castanea sativa*, n'est pas rustique au Québec, quoique d'irréductibles «Celtés» encore plus craintifs que les Gaulois s'évertuent à le faire survivre dans leur jardin, de peur que le ciel ne leur tombe sur la tête.

### À chacun son arbre: le châtaignier

**PARTICIPEZ AU CONCOURS JARDINS**  
ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UN AMÉNAGEMENT AQUATIQUE

OFFERT PAR

# Jardins

LES DIMANCHES 11h  
Rappel: les lundis 19h30

artv LA TÉLÉ DES PASSIONNÉS

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

«Quel est le style de jardin créé cette semaine à l'émission?» Répondez à cette question et courez la chance de gagner un aménagement aquatique de votre jardin offert par Grenouille bleue.

Prénom     Adresse     Code postal  
 Ville     Courriel     Date de diffusion  
 Téléphone (    )     Style de jardin de la semaine

Renseignements disponibles sur le site [www.jardinstv.com](http://www.jardinstv.com)