



GASPÉSIE

S'instruire du milieu marin

Page D 2



VIGOR

Des idées plein le jardin

Page D 6

CAHIER

D

SAMEDI

TOURISME

Brilliant!

Les jardins anglais apprivoisés grâce aux propriétés du National Trust

Brilliant, splendid, marvellous, gorgeous... Malgré leur caractère réservé, les Anglais ne sont jamais à court de superlatifs pour enrichir le vocabulaire des situations de la vie de tous les jours. Un petit geste courtois devient *brilliant*, un panorama ordinaire *splendid*, une idée émise comme ça est qualifiée de *marvellous*, et ainsi de suite. Ce goût coquet en matière de vocabulaire s'applique bien sûr à la description de ce que les Anglais apprécient le plus. Parmi leurs passions, juste après leur attrait pour le thé, trône celle de l'horticulture. Par contre, à ce chapitre, les qualificatifs qu'ils emploient sont tout à fait mérités.

JULES RICHER

Les jardins anglais sont vraiment *brilliant* et *splendid*. Contrairement à la France, où les aménagements bien ordonnancés se fondent sur une inspiration toute cartésienne, les jardins de leurs voisins outre-Manche sombrent dans une débauche de couleurs, de formes et de variétés qui éblouissent.

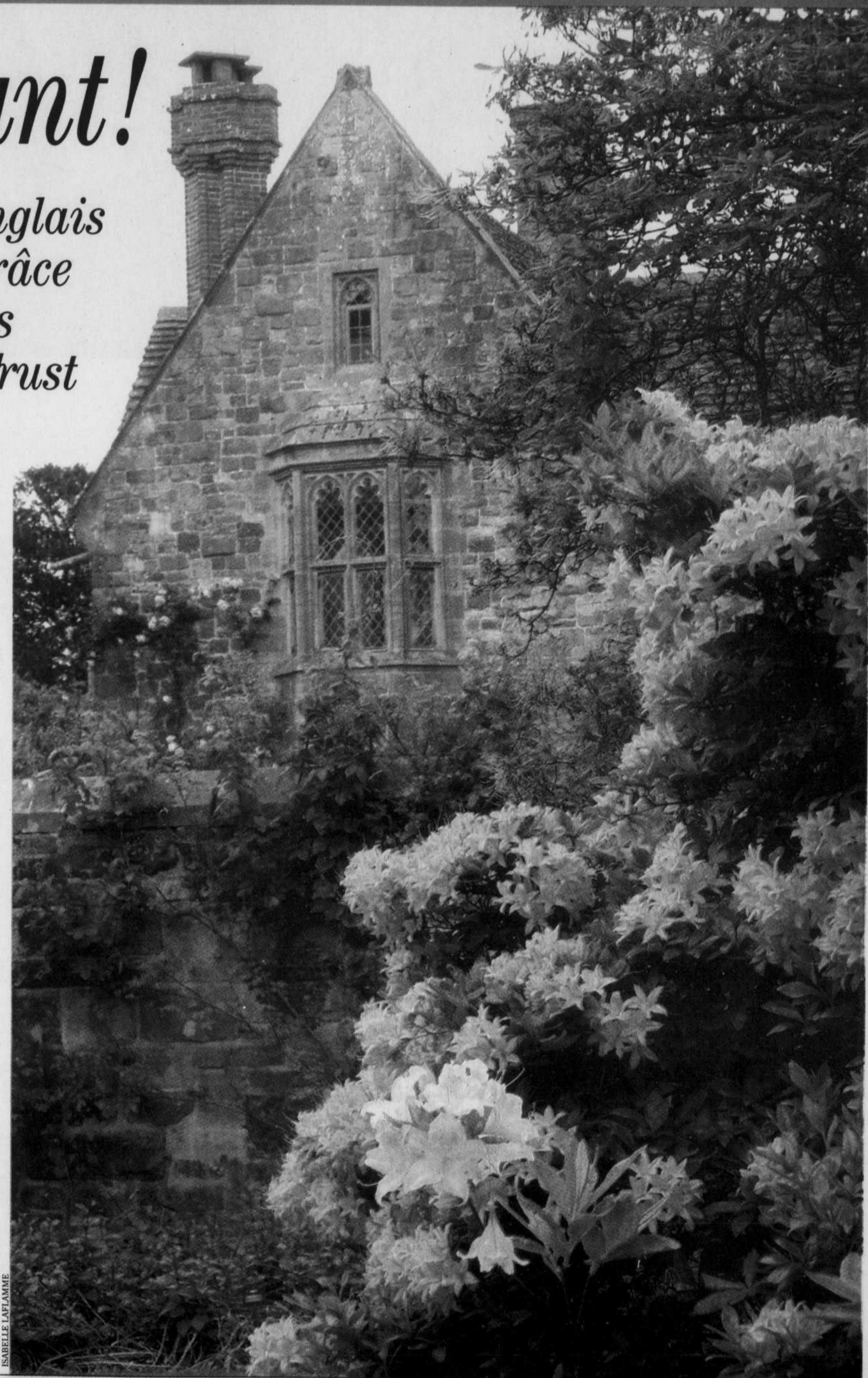
Bien entendu, l'expérience horticole anglaise peut s'apprivoiser de diverses façons. Pour établir un itinéraire à travers le pays, on peut consulter des guides et des livres à ne plus savoir où donner de la tête (dans la langue de Shakespeare, ils foisonnent). Mais, à tout prendre, on peut se tourner vers une valeur sûre: celle des magnifiques propriétés du National Trust.

Méconnu de ce côté-ci de l'Atlantique, cet organisme typiquement britannique surprend par sa démesure et son originalité. Fondé en 1895 par trois philanthropes de l'époque victorienne, inquiets de l'impact de l'industrialisation, le National Trust vise la préservation des joyaux du patrimoine immobilier de la Grande-Bretagne.

Ne bénéficiant d'aucune aide de l'État et comptant sur des dizaines de milliers de bénévoles, le National Trust dispose aujourd'hui d'un gigantesque patrimoine immobilier provenant souvent de dons. Il possède 200 grandes propriétés et jardins, 248 000 hectares de terres dans la verte campagne anglaise et plus de 1000 kilomètres de côtes britanniques.

Toutes ces propriétés sont détenues à perpétuité et la plupart sont ouvertes au public. Beaucoup d'entre elles comptent un endroit pour se restaurer, où il est évidemment possible de prendre le thé. Il faut alors y demander le *cream tea*, c'est-à-dire un pot de thé bouillant accompagné de scones frais et de *clotted cream* (de la crème très riche).

On visite les jardins anglais au printemps ou à l'été. Chaque mois a ses charmes, au gré de l'évolution des variétés de fleurs et de plantes. Il est difficile de faire des recommandations exhaustives tant le choix est grand. Cependant, voici un échantillon — très limité — de beaux jardins du National Trust, visités à la faveur d'un voyage dans le sud de l'Angleterre à la fin du mois de mai dernier.



ISABELLE LAFAMME

VOIR PAGE D 3: JARDINS

COUSIÈRE EN ASIE

À PARTIR DE 5 856 \$⁽¹⁾

De Hong Kong à Singapour, en passant par la Thaïlande et le Viêt Nam!

11 au 29 janvier 2008

À bord du *Rhapsody of the Seas*



COUSIÈRE EN AMÉRIQUE DU SUD

À PARTIR DE 5 105 \$⁽²⁾

Un périple qui vous mène au bout du monde!

12 au 30 mars 2008

À bord du *Infinity*

Celebrity X Cruises[®]



Partez confiant. Revenez heureux.

CAA Voyages

1 888 672-7839

Visitez

www.caaquebec.com

ou passez à un point de service.

Tabac d'un permis du Québec

Les tarifs sont par personne, en cabine intérieure et en occupation double incluant la croisière, tous les repas à bord, le vol aller-retour de Montréal, les charges portuaires, les frais gouvernementaux, tous les transferts et les taxes. (1) Forfait incluant aussi 3 nuits d'hôtel à Hong Kong avant la croisière et 2 nuits d'hôtel à Singapour après la croisière. (2) Forfait incluant aussi 2 nuits d'hôtel à Buenos Aires avant la croisière. Les tarifs sont valables du 30 juin au 7 juillet 2007.

N'inclut pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$.

SAMEDI

TOURISME

BIENTÔT PRÉSENTE SUR 91 DESTINATIONS, EMIRATES ROULE SUR L'OR (NOIR) ET N'A DE CESSÉ DE PRENDRE DE L'EXPANSION, À L'INSTAR DE LA VILLE-ÉMIRAT D'OUÛ ELLE RAYONNE. SA FLOTTE ACTUELLE, QUI COMPTE 102 APPAREILS, FERA PLUS QUE DOUBLER LORSQUE LES 107 GROS PORTEURS QU'ELLE S'EST PROCURÉS SERONT LIVRÉS.



SOURCE EMIRATES

Recréer la voûte céleste sur Emirates

Où suis-je? J'ouvre les yeux: j'entrevois indistinctement un ciel étoilé derrière le flou de ma vue bigleuse. Pourtant, la dernière fois que j'étais en mode éveil, j'étais allongé dans un grand fauteuil, en train de me faire masser le dos par un agréable rouleau compresseur après avoir sifflé moult flûtes de Dom Pérignon...

GARY LAWRENCE

C'est à y est, ça me revient: je suis à bord d'un appareil du transporteur dubaïote Emirates. En classe affaires, plus précisément. Et ces fines lumières qui cliquent sont censées recréer la voûte céleste, histoire de m'aider à ajuster mon horloge in-

térieure. Qu'y disent. Car encore eût-il fallu que je pionce assez longtemps.

J'ai beau bénéficier d'un panneau qui s'érige sur simple commande de l'index et qui m'isole de mon voisin, je peux bien disposer d'une alcôve protectrice au-dessus de mon crâne et être affalé sur un siège-lit quasi horizontal, je n'ai presque pas fermé l'œil de la nuit.

La faute en est à ce satané systé-

me de divertissement, «le meilleur du monde», qui équipe chaque siège des classes affaires des appareils d'Emirates, voire toutes les classes sur certains appareils. En tout, 600 canaux donnent accès à des téléseries, des jeux vidéo, des dizaines de CD et, surtout, à la bagatelle de 100 films disponibles au doigt et à l'œil, parfois en français.

Envie d'une pause-pipi pendant *Breaking and Entering*? Pas

de problème, j'arrête le déroulement du film et je reviens au besoin — et après celui-ci. Une turbulence m'a fait rater la dernière tornade de la splendide (*i.e.* splendide et gorgeuse) Storm, dans *X-Men*? Pas grave, je rebobine à pouce que veux-tu sur l'écran tactile de la télécommande. Et ainsi de suite toute la nuit, de long métrage récent en vieux classique dément, pendant les 12 heures que dure le vol New York-Dubaï.

En un mot comme en cent, pas moyen de m'arracher la prune de mon écran de 19 pouces, plus petit que le jardin de mon oncle mais plus grand que la télé de mon

salon. Tout juste si je n'ai pas droit à un menu d'oreillers, comme c'est souvent le cas dans les grands hôtels de Dubaï. Mais à quoi serviraient-ils? La dernière chose dont j'ai envie, c'est de m'abandonner aux délices de Morphée.

Compagnie mise à prix

Depuis son lancement en 1985, Emirates recueille sans relâche les honneurs: meilleure première classe au monde (*Global Traveller Magazine*, 2007), meilleur transporteur au Moyen-Orient (14 années d'affilée, *Travel Weekly*), meilleur transporteur pour gens d'affaires (*The Guardian* et *The Observer*, 2006) et meilleur transporteur en général (SPAA Awards, 2006).

Il faut dire que le transporteur national dubaïote ne lésine pas sur les moyens et qu'il cherche constamment à s'améliorer. Ainsi, bien qu'on puisse d'ores et déjà envoyer des courriels et des textos du haut des airs, plusieurs appareils sont Wi-Fi (*Wireless Fidelity*) du nez à la queue et on prévoit sous peu rendre les téléphones cellulaires utilisables à bord — suivant certaines règles et modalités, il va sans dire.

Bientôt présente sur 91 destinations, Emirates roule sur l'or (noir) et n'a de cesse de prendre de l'expansion, à l'instar de la ville-émirat d'ouï elle rayonne. Sa flotte actuelle, qui compte 102 appareils, fera plus que doubler lorsque les 107 gros porteurs qu'elle s'est procurés seront livrés.

Parmi eux, on compte 47 Airbus A380, la plus grosse commande mondiale de ce diabolocou des airs qui pourra accueillir jusqu'à 644 passagers, suivant les configurations adoptées.

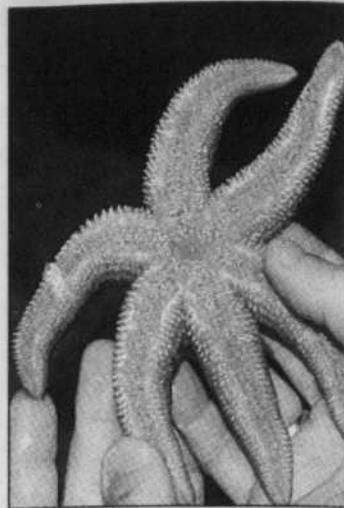
Trois ans après avoir lancé une liaison New York-Dubaï, le transporteur exploitera cinq nouvelles dessertes cette année, dont trois en Amérique, à savoir Houston, São Paulo et Toronto, l'automne prochain. Même la métropole québécoise figure sur l'écran radar d'Emirates, à long terme. «Nous sommes toujours prêts à répondre à la demande là où elle se trouve, et si nous constatons que plusieurs voyageurs québécois utilisent nos services sur Toronto, nous envisagerons la possibilité de lancer une liaison sur Montréal», indique Nigel Page, vice-président senior, exploitations commerciales d'Amérique du Nord.

En attendant, la liaison sans escale Toronto-Dubaï sera offerte trois fois par semaine à compter du 29 octobre prochain, à raison de 13 heures de vol à l'aller. Par rapport à New York, ça donnera aux passagers une heure de plus pour se divertir... ■ www.emirates.com.

L'auteur était l'invité d'Emirates.

Collaborateur du Devoir

GASPÉSIE



CLAUDE MORIN

Au bassin tactile d'Exploramer, on peut prendre dans ses mains l'étoile de mer polaire à six bras.

Apprivoiser la mer

CLAUDE MORIN

À Sainte-Anne-des-Monts, en Haute-Gaspésie, l'estuaire maritime du Saint-Laurent devient un large golfe qui semble ouvrir ses bras gigantesques vers l'océan Atlantique.

À l'adresse civique 1, rue du Quai, le centre de découverte du milieu marin Exploramer côtoie une flottille de navires de pêche qui affiche un premier tableau des couleurs de l'économie locale.

Avec une relance associée à des investissements considérables de deux millions et demi de dollars il y a deux ans, le centre Exploramer a, semble-t-il, trouvé la recette gagnante pour permettre aux visiteurs de s'instruire de la mer avec intelligence et fascination. Un des attraits incontournables de ce centre d'interprétation demeure le plus grand bassin tactile d'Amérique du Nord où, sous la supervision de guides-biologistes, les visiteurs peuvent toucher homards, crabes, bernard-l'hermite, oursins, concombres de mer, étoiles de mer polaires à six bras et différents mollusques.

Au total, une dizaine d'aquariums et de bassins regroupés sous le thème «Un jardin sous la mer» présentent plusieurs variétés de poissons et d'anémones. Un de ces bassins permet d'observer trois homards aux caractéristiques extrêmement rares: un homard bleu, un blanc (albino) et un troisième qui possède une pince à deux pouces... Le regroupement de ces trois exceptions de la nature en un même lieu vaut à lui seul le déplacement.

Pour la saison 2007, trois nouvelles expositions viennent enrichir ce lieu de découverte et d'apprentissage du milieu maritime. «La mer dans tous les sens» se veut une expérience interactive pour mieux comprendre les sens chez l'homme et les animaux marins. En plus de leurs cinq sens traditionnels, les visiteurs découvriront trois autres facultés sensorielles bien utiles aux mammifères marins.

À l'instar des scaphandriers, une présentation intitulée *Yeux ouverts dans la mer* favorisera une meilleure connaissance du milieu sous-marin grâce aux images exceptionnelles captées par l'équipe de tournage des Productions Vic Pelletier, à bord du voilier du *Sedna IV*, lors d'une expédition sur le Saint-Laurent en 2004. Pour leur part, les enfants ont droit à une chasse aux trésors maritimes en compagnie de l'étoile de mer Stella, d'Omer le homard et de Béa le béluga. La directrice d'Exploramer, Sandra Gauthier, se dit enchantée tant par l'augmentation du nombre de visiteurs depuis deux ans que par l'accueil des citoyens de la Haute-Gaspésie pour leur centre d'interprétation.

Les excursions à bord du zodiac couvert *JV Exploramer* sont également devenues populaires puisqu'elles offrent la possibilité d'aller en mer, selon quatre thèmes qui rejoignent autant d'intérêts différents: «Découverte du Saint-Laurent», «Gaspésie, le pays de la pêche», «Un laboratoire sur la mer» et «Coucher de soleil sur la Haute-Gaspésie». L'achalandage pour ces sorties guidées en mer connaît une croissance qui ne se dément pas, au grand bonheur de l'équipe du centre Exploramer. ■ La saison d'Exploramer se poursuit jusqu'au lundi 8 octobre, jour de l'Action de grâces. ☎ (418) 763-2500, www.exploramer.qc.ca.

Collaboration spéciale



Lio Kiefer

La chronique «Long courrier» fait relâche cette semaine. Vous pouvez toutefois envoyer vos questions et commentaires à kiefer@ledevoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BAS SAINT-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. Prix Carle d'or 2005.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca Info et réservation: (418) 736-5656

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL ***

Bromont. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de Luxe: Tourbillon/Foyer. Forfaits variés.

www.lemadrigal.ca Info: 1-877-534-3588

ÎLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE

Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.

www.aubergelacoudriere.com Info théâtre: 1-866-363-1329
Info hôtel: 1-888-438-2882

HÔTEL DU CAPITAINE «AUBERGE ET MOTELS»

Offrez-vous une île! Plus de 45 ans d'authenticité. Souper-concert les samedis et dimanches. Cuisine terroir, terrasse. Piscine eau salée chauffée. Forfait dodo et copieux déjeuner cuisiné: 75\$ à 110\$ pour 2 pers.

www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine 1-888-520-2242

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES ***

On vous offre la nature, le calme (11ch.) un lac naturel, une presqu'île. Des chambres spacieuses (climatisées). Une fine cuisine. Un centre de santé, piscine int., sauna, spa ext. activités ext. Forfait golf (Ste Flore). Rabais estival: Sem. Occ. simple C/D 150.00\$ / fds occ. simple souper, c/d 180.00\$. Sem. Occ. double C/D 180.00\$ / fds occ. double souper, c/d 250.00\$ (tx et serv. inclus). Plusieurs forfaits.

www.lacdesneiges.ca 1-800-757-4519

LAURENTIDES

AUBERGE RESTAURANT LA SAUVAGINE

Fine cuisine Française du Marché, chambre romantique, domaine boisé idéal pour la détente, forfait disponible, fin de semaine, réception, mariage, mini convention.

www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

**AUBERGE LA PORTE ROUGE *****

Située au cœur de village de Mont-Tremblant sur la berge du lac Mercier. L'auberge offre chambres standard, supérieure (foyer et bain thérapeutique double) et chalets, tous avec vue sur le lac. Cuisine française raffinée. Plage, piscine, piste cyclable, marina, forfaits... À partir de \$69 p.p. occ. dble, souper et déj. inclus

www.aubergelaportero rouge.com 1-800-665-3505

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL TERRASSE-DUFFERIN:

Offrez-vous une visite dans une demeure construite en 1830 sur la Terrasse Dufferin, sur le fleuve et à pied des activités et restaurants. Chambres avec s.d.b., TV câblée, tel., internet sans fil. Rés.

terrasse-dufferin@bellnet.ca 1-800-694-9472

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



Montérégie

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy

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

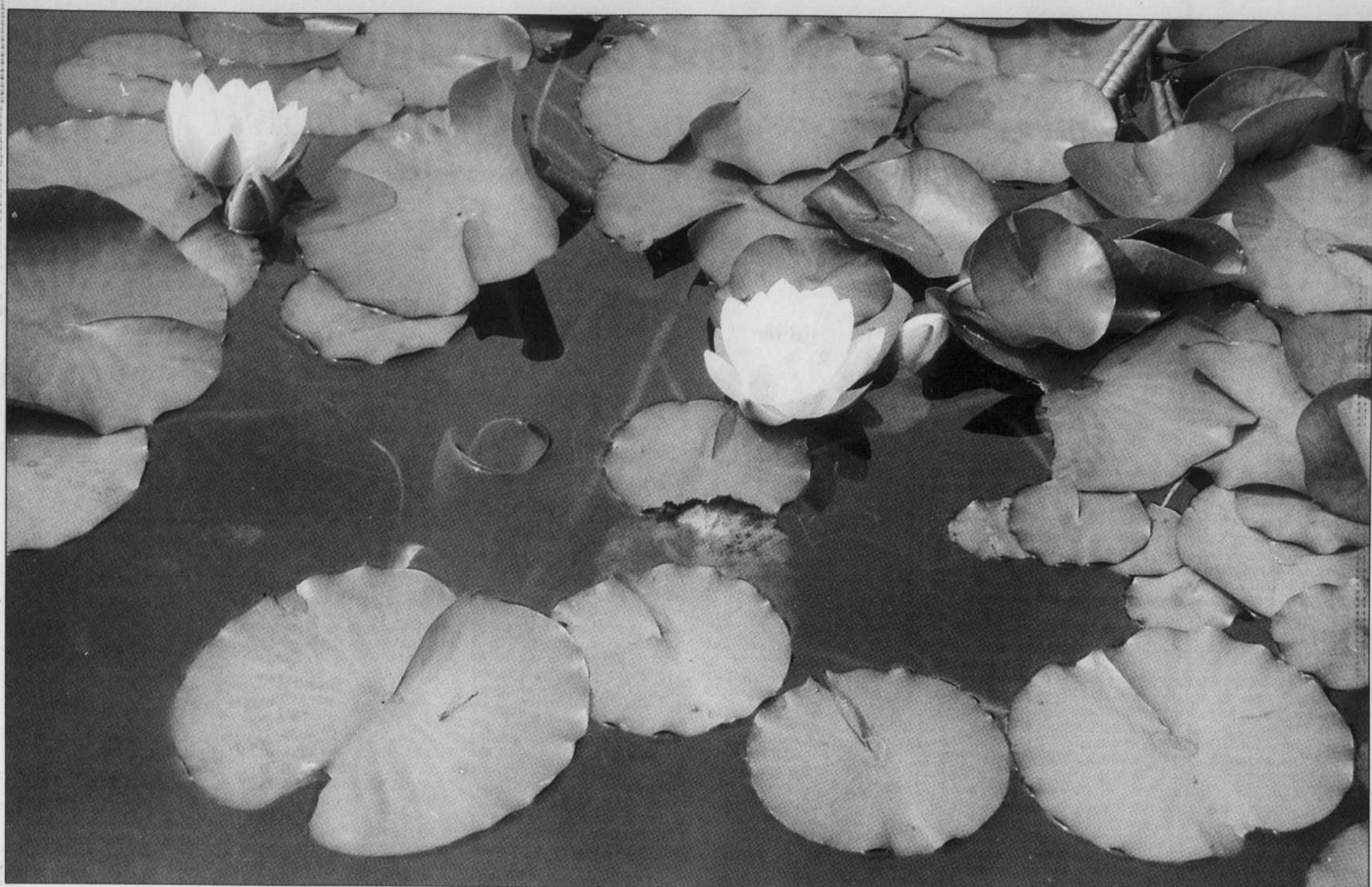
Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: www.les trois tilleuls.com

Pour annoncer, contacter Jean de Billy
au 514-985-3456 ou 1-800-363-0305
jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

TOURISME

COMME UN ÊTRE VIVANT, STOURHEAD VIT ET RESPIRE AU RYTHME DES SAISONS ET DES ANNÉES. C'EST D'AILLEURS AINSI QUE LES JARDINS ANGLAIS SONT DESSINÉS. LEUR FORMULE N'EST PAS FIXE: ON ABAT DES ARBRES QUAND ON A BESOIN DE LEUR BOIS ET ON EN PLANTE D'AUTRES AU FIL DES DÉCOUVERTES DANS LES CONTRÉES LOINTAINES.



PHOTOS ISABELLE LAFLAMME

JARDINS

SUIITE DE LA PAGE D 1

Stourhead

Stourhead est la concrétisation du rêve d'un homme décédé il y a 250 ans. En 1741, Henry Hoare II commence à dessiner un jardin sur sa propriété qui, par la suite, allait constituer la référence en matière horticole en Grande-Bretagne pendant des centaines d'années.

Conçus autour d'un grand étang, les jardins de Stourhead sont inspirés par les toiles des peintres Claude Poussin et Gaspar Dughet. Ils comprennent une série de temples d'inspiration grecque bâtis sur des buttes, ainsi que des grottes artificielles et de petites cascades. Au printemps, les immenses massifs d'azalées rouges, roses, mauves et blanches sont stupéfiants tant leur nombre et leurs dimensions sont impressionnants. On y retrouve aussi plusieurs variétés d'arbres rares, comme les arbres aux mouchoirs venant de Chine, dont les fleurs blanches s'agitent au vent telles des colombes ou des... mouchoirs.

Un jardin comme Stourhead est conçu pour surprendre et enchanter le promeneur. Au détour d'un sentier, on est souvent saisi par un point de vue inattendu et superbe, un effet voulu avec habileté par Henry Hoare II.

Comme un être vivant, Stourhead vit et respire au rythme des saisons et des années. C'est d'ailleurs ainsi que les jardins anglais sont dessinés. Leur formule n'est pas fixe: on abat des arbres quand on a besoin de leur bois et on en plante d'autres au fil des découvertes dans les contrées lointaines. Sans héritier et criblé de dettes de jeu, Henry Hugh Arthur Hoare, le descendant du fondateur de Stourhead, cède la propriété au National Trust en 1946.

Sissinghurst

Les jardins du National Trust sont fascinants, pas seulement à cause de leur beauté mais aussi parce qu'ils sont le témoignage de vies uniques de ceux qui les ont voulus et désirés.

«Much toil, much care, much love and many years

Went to the slow reward; a grudging soil

Enriched or lightened, following its needs:

Potash and compost, stable-dung, blood, bones...

Extrait de The Garden (1946) par Vita Sackville-West

Traduction libre:

«Tant de labeur, tant d'attention, tant d'amour et tant d'années

Sont allés à la patiente récompense; une terre exigeante

Amendée ou allégée, selon ses besoins

Potasse et compost, fumier de l'étable, sang, os...»

Vita Sackville-West était poétesse et romancière. Avec son mari, Harold Nicolson, député et diplomate, elle a élaboré un des plus beaux et plus émouvants jardins de



Les jardins anglais sont populaires chez les amateurs de tout âge.

l'Angleterre, celui de leur propriété de Sissinghurst, dans le Kent. Ce fut un couple scandaleux à l'époque, à cause de leurs amours à tout vent: Vita fut entre autres l'amante de Virginia Woolf.

Etabli sur une propriété d'origine médiévale riche en histoire (Elizabeth I y fit une visite en 1573), l'ensemble est divisé en plusieurs parties élaborées par Vita comme une «combinaison d'attentes et de surprises», at-elle écrit, ou encore comme une «succession d'intimités». On y retrouve un jardin de roses composé surtout de variétés anciennes ou grimpances, un jardin uniquement orné de fleurs blanches et plusieurs autres espaces où éclate la créativité horticole de Vita.

Scotney Castle

Croulant sous les frondaisons de glycines, d'azalées, de rhododendrons, le château en ruine de Scotney est l'un des endroits les plus romantiques à visiter en Grande-Bretagne.

Les bâtiments du XIV^e siècle sont installés sur une petite île dans un bras de rivière aux eaux tranquilles. Le château connu diverses fortunes au fil des âges, dont celle d'avoir été la résidence secrète d'un jésuite persécuté lors de la séparation de l'Eglise d'Angleterre. Propriété de la famille Hussey depuis le XVIII^e siècle, l'endroit fut graduellement transformé en jardin de style pittoresque. «L'irrégularité est l'essence du pittoresque», a écrit à propos de ce style le paysagiste français Edouard André. Et, dans le cas du Scotney Castle, irrégularité veut dire abondance de

plantes et de fleurs magnifiques.

En 1970, à la mort du dernier Hussey, le château fut légué au National Trust, une façon d'honorer la devise de la famille: «C'est à peine si je considère ces biens comme les nôtres.»

Les renseignements pratiques sur ces propriétés situées à moins de deux heures de Londres se retrouvent sur le site du National Trust: www.nationaltrust.org.uk.

Le National Trust en vrac

■ Le National Trust est le plus gros organisme bénévole d'Europe. Il compte 47 000 bénévoles qui donnent 2,5 millions d'heures par année, l'équivalent de 1300 personnes à plein temps.

■ Quelque 3,4 millions de personnes en sont membres, soit 6 % de la population du Royaume-Uni.

■ Selon les années, de 50 à 100 millions de personnes visitent les propriétés du National Trust.

■ Le National Trust possède 10 000 bâtiments dont 49 églises, 19 châteaux, neuf monastères et 35 pubs et inns, ainsi que 14 îles, 59 villages et 10 % de la côte de la Grande-Bretagne et de l'Irlande du Nord.

■ Dans l'une de ses propriétés, le pommier de Sir Issac Newton — celui-là même qui lui aurait inspiré la théorie de la gravité en 1665 — pousse toujours. Il s'agit d'une variété rare, appelée fleur du Kent. Situé au Woolthorpe Manor, dans le Lincolnshire, l'arbre est tombé en 1820 mais il a repoussé là où le

tronc a touché le sol.

■ Le National Trust offre aussi des maisons et appartements en location à court terme. Quelque 350 propriétés sont ainsi disponibles, souvent situées dans des maisons historiques et à des prix abordables pour la Grande-Bretagne. www.nationaltrustcottages.co.uk.

■ La maison de Lady Penelope dans la série télévisée Les Sentinelles de l'air a été inspirée par le manoir de la propriété de Stourhead.

■ L'organisme a servi dans ses nombreux restaurants 3,5 millions de tasses de thé l'année dernière.

■ Après avoir admiré les jardins de Sissinghurst, il est possible de continuer à suivre les traces de la visite d'Elizabeth I dans le Kent en 1573. Il suffit de séjourner au George Hotel (très joliment rénové) de Cranbrook, où la reine a dormi à cette occasion. *Brilliant!* www.thegeorgehotelkent.co.uk.

Ce reportage a été réalisé en partie grâce à l'appui de Visit Britain.

Collaboration spéciale



Diane Précourt

La chronique «Voyageries» fait relâche pour l'été. Vous pouvez toutefois continuer de nous envoyer vos commentaires et suggestions à dprecourt@ledevoir.com.



VOYAGES CULTURELS VIP

La culture, notre préoccupation quotidienne

LA TURQUIE, D'EST EN OUEST

SEPTEMBRE 2007

DU 5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE — 27 JOURS

4997\$ TOUT INCLUS

Petit groupe (10 passagers) — itinéraire exclusif - Demandez la brochure.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

VOYAGES CULTURELS VIP

Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

L'ARGENTINE ENTIÈRE

1^{er} AU 24 NOVEMBRE 6978\$

PÉROU (GRAND TOUR)

5 AU 25 MARS 08 (21 JOURS) 5 896\$

ITALIE (GRAND TOUR)

9 SEPT. AU 1^{er} OCTOBRE (23 JOURS) 5 100\$

INDE (NORD ET SUD)

2 NOV. AU 31 NOV. (29 JOURS) 7 499\$

CROATIE (SLOVÉNIE ET BOSNIE)

12 JUIN AU 4 JUILLET (23 JOURS) 5 225\$

ÉGYPTE (CROISIÈRE 7 JRS)

8 NOV. AU 2 DÉC. (25 JOURS) 4 982\$

MARC (GRAND TOUR)

6 AU 30 MAI (25 JOURS) 5 200\$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

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

SAMEDI

Le chef Christian Bravo pour la nouvelle cuisine péruvienne

Un Liménien est de passage au Beaver Club de Montréal

À partir de mardi prochain et jusqu'au 14 juillet, le chef péruvien Christian Bravo s'activera aux fourneaux du restaurant Beaver Club, histoire de faire goûter aux Montréalais les saveurs de la nueva cocina peruana.

CAROLYNE PARENT

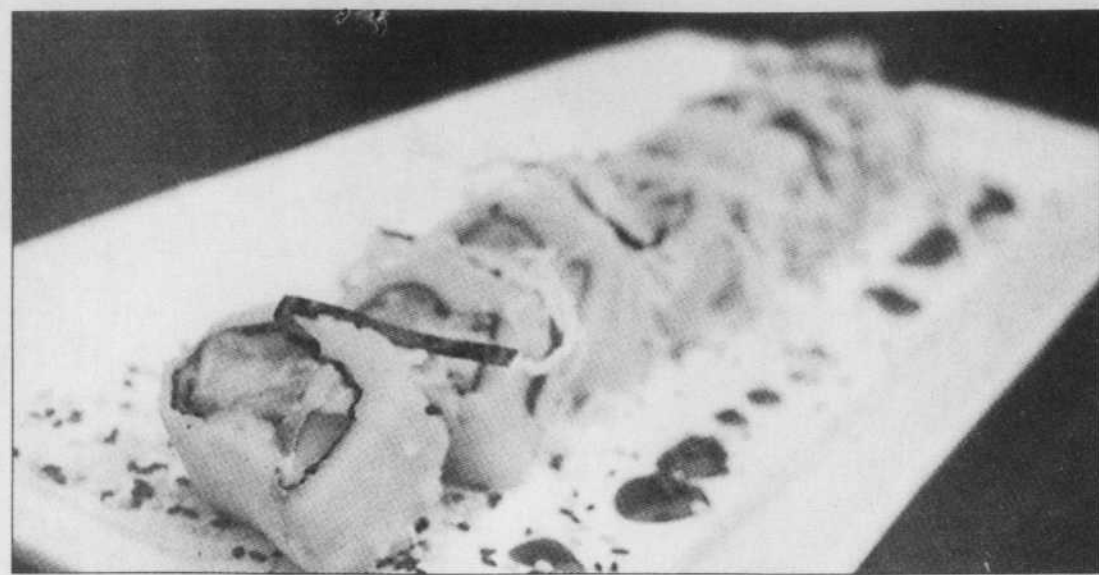
ima — Selon le magazine The Economist, la cuisine péruvienne est l'une des 12 meilleures au monde. Le Pérou compte plus d'écoles de cuisine que toute autre contrée d'Amérique du Sud.

dans son Bravo Restobar, situé à San Isidro, un quartier moderne de Lima.

«Notre cuisine a beaucoup évolué, explique en anglais le chef de 35 ans. Par exemple, à partir d'un ingrédient autochtone, le quinoa des Incas, nous avons créé le quinito en empruntant aux Italiens leur façon de travailler le riz arborio pour faire un risotto. Voilà un exemple parmi d'autres de plats nés de ce courant culinaire que Bernardo Roca Rey, l'un des chefs les plus innovateurs du Pérou, a baptisé cocina novandina [ou nouvelle cuisine andino].

«Selon le chef Bravo, le grand atout de la cuisine nationale est qu'elle comporte pour chacune des régions du pays, Costa, Sierra, Selva, un très grand nombre de spécialités. Elle peut aussi compter sur une grande diversité de produits, peu importe la saison.

Par exemple, le pays des fils du Soleil possède la plus grande variété de maïs au monde, 35 écotypes et... 4000 sortes de pommes de terre, qui sont les piliers, avec le piment, de la cuisine péruvienne. Quantité de bons cuisiniers pour la mettre en valeur ne nuisent pas non plus. «Chez nous, la cuisine est une véritable institution et nous sommes fiers», dit celui qui a appris à cuisiner de son père avant d'étudier à la Escuela Alta Cocina de Los Andes et au Cordon Bleu Pérù.



BRAVO RESTOBAR



CAROLYNE PARENT

Les causa rolls de Bravo: de terrine à maki sushi.

«C'est un plat qui date de notre indépendance. On dit que les patriotes l'ont inventé en 1821 "pour la cause", d'où son nom, causa. C'est une terrine de pommes de terre jaunes en purée et d'ajï verde, un piment piquant, fourré de thon ou de poulet. Eh bien, moi, j'ai créé le causa roll, inspiré d'un maki sushi et forcé d'une préparation de langoustes et le panko (une chapelure japonaise) rend croquantes, d'avocat et d'une fausse purée de crabe. Je dis fausse parce que je remplace la chair de crabe par des nouilles de riz frites relevées d'une mayonnaise à base d'ajï limo, un autre piment piquant. Ça surprend!»

Au nombre des grands classiques de la cuisine péruvienne revus et corrigés par le Liménien et que nous pourrions goûter pendant son passage au Beaver Club, le restaurant de l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth, mentionnons la flor de pulpo al olivo (carrasco de pieuvre à l'huile d'olive), le risotto de cabrito de leche (au chevreau de lait) et l'atún flambeado al pisco acholado (thon flambé au pisco).

Au fait, comment le Beaver Club a-t-il entendu parler du chef, également animateur d'une émission d'infovariétés sur une chaîne de télé de Lima? «J'ai eu la chance d'accueillir dans mon restaurant de Lima [il en a un autre sur la côte] le consul du Pérou à Montréal et

c'est lui qui a pris l'initiative de m'inviter. C'est tout un honneur, qui me permettra de faire en sorte que les Montréalais découvrent par eux-mêmes pourquoi on parle tant de la nueva cocina peruana», lance Christian Bravo.

Pour se mettre en appétit façon péruvienne, rien de mieux que le Pisco Acholado Demonio de Los Andes, offert depuis la mi-mai en quantité limitée dans les SAQ Sélection.

Renseignements : www.perumuchogusto.com, www.bravorestobar.com.

Carolyn Parent s'est rendue à Lima grâce à Canandes International Tours. Collaboratrice du Devoir

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT:

FEMME CHERCHE HOMME, PROFESSIONNELLE AU LOOK CLASSIQUE, LE BONHEUR, C'EST APPRECIER LA VIE, QUAND JE SERAI GRAND, JE SERAI UN ENFANT, VIENS AVEC MOI MORDRE DANS LA LALLURE JEUNE, ÉCRIVAIN ET HISTORIEN À L'ALLURE JEUNE, YVES EST PASSIONNÉ ET DYNAMIQUE, LEVANTIN DISTINGUÉ ET CULTIVÉ, ATTENTIONNÉ ET PASSIONNÉ, JEAN-MARC AIME LA NATURE, RICHARD, UN BOHÉMIEN AIMANT LA VIE, FRANC ET SYMPATHIQUE, DE STYLE EUROPÉEN, LA NÉGOCIATION, A BIEN MEILLEUR GOÛT, SIBYPHE QUASI AU SOMMET, GÉNÉREUX ET SOCIABLE AIMANT LES GENS, AFFECTUEUX ET PRÉVENANT, GÉRALD, UN AMATEUR DE THÉÂTRE ET DE BONNES SÉROPOSITÉS, JACKY, ENJOÛÉ ET DYNAMIQUE, DENIS EST FIDÈLE ET TAQUIN, PASSIONNÉ ET ROMANTIQUE, UN CÉLIBATAIRE EN QUÊTE D'UNE BELLE COMPAGNE, NATHALIE EST UNE FINE FOURCHETTE, JOLIE CHERCHANT SA SUBLIME ET EXQUISE COMPAGNE.

Repondez aux annonces au 1 900 451-6528

Repondez aux annonces au 1 900 451-6528. FEMME CHERCHE HOMME, PROFESSIONNELLE AU LOOK CLASSIQUE, LE BONHEUR, C'EST APPRECIER LA VIE, QUAND JE SERAI GRAND, JE SERAI UN ENFANT, VIENS AVEC MOI MORDRE DANS LA LALLURE JEUNE, ÉCRIVAIN ET HISTORIEN À L'ALLURE JEUNE, YVES EST PASSIONNÉ ET DYNAMIQUE, LEVANTIN DISTINGUÉ ET CULTIVÉ, ATTENTIONNÉ ET PASSIONNÉ, JEAN-MARC AIME LA NATURE, RICHARD, UN BOHÉMIEN AIMANT LA VIE, FRANC ET SYMPATHIQUE, DE STYLE EUROPÉEN, LA NÉGOCIATION, A BIEN MEILLEUR GOÛT, SIBYPHE QUASI AU SOMMET, GÉNÉREUX ET SOCIABLE AIMANT LES GENS, AFFECTUEUX ET PRÉVENANT, GÉRALD, UN AMATEUR DE THÉÂTRE ET DE BONNES SÉROPOSITÉS, JACKY, ENJOÛÉ ET DYNAMIQUE, DENIS EST FIDÈLE ET TAQUIN, PASSIONNÉ ET ROMANTIQUE, UN CÉLIBATAIRE EN QUÊTE D'UNE BELLE COMPAGNE, NATHALIE EST UNE FINE FOURCHETTE, JOLIE CHERCHANT SA SUBLIME ET EXQUISE COMPAGNE.

MIEUX-ÊTRE Les vacances



Carole Vallières

Paris — Ce serait bien si on pouvait prendre des vacances de soi-même. On se déposerait sur un cintre et on sortirait de soi, nu comme un ver. Il y aurait sur les plages de gros vers, de petits vers — pas de raison d'être tous égaux! —, des vers secs, verts, des vers mous et gluants... D'accord, j'arrête. Mais on se reposerait sur soi. Ça ferait du bien.

Je sais: même les littéraires qui ont essayé de se libérer d'eux-mêmes ont été rattrapés par la réalité. Mais prétendre être quelqu'un d'autre est parfois tentant. Quand je pense qu'il y a des gens qui n'ont même pas besoin de prendre des vacances pour ça!

Mais la vraie vie, les vraies vacances... Les piqures de mariguin, la maladie du hamburger, les coups de soleil, les ampoules aux pieds, les rhumes si vous prenez l'avion, les kilos dans le maillot si vous ne faites pas attention. Allez, un petit effort, pas de vacances pour la santé (hé! hé!), faisons-nous un petit penne-bête.

Car si on prend des vacances pour se reposer et se régénérer, bref, pour se refaire une santé, les petits ennuis du corps viennent avec nous, sous une forme ou une autre. En France, l'Institut de veille sanitaire parle de 15 à 64 % de voyageurs malades, selon les destinations, à commencer par les accidents de la route, la première cause d'hospitalisation. Alors, ne soyons pas trop pressés de nous rendre sur les lieux de nos vacances et apportons tout de même notre trousse de premiers soins!

Si vous croyez que les vacances sont le moment idéal pour faire bouger ce corps trop immobile le reste de l'année, attention à l'intensité de votre enthousiasme. Les sensations fortes recherchées ne seront peut-être pas de la nature souhaitée. Soyons doux avec notre corps: on lui demande tout, toute l'année, lui aussi a besoin de vacances. On n'est pas forcé, parce que c'est les vacances, de manger mal et n'importe quoi ou de s'éreinter à remplir un carnet de commandes touristique!

Aux États-Unis, le D' Whitaker, un vendeur, dit sur son site: apportez et prenez des probiotiques (très tendance, ça se vent en capsules; si vos vacances se déroulent autour d'une civilisation occidentale, les yogourts se vantent d'en ajouter). Les probiotiques aident

notre flore intestinale à lutter contre les petites bêtes qui s'invitent lors de changements d'habitudes alimentaires ou quand une amibe ou une autre de ses amies se trouve dans l'eau des salades qu'on vous présente toutes propres. On achète de l'eau en bouteille, on est fuit, mais on mange ce qui a été lavé sans se méfier! On oublie aussi trop souvent d'aller se laver les mains avant de manger, pas seulement après. Les toilettes des restaurants de la plage, il est vrai, ne sont pas toujours invitées...

Si vous allez dans un endroit où vous risquez de vous faire manger par les moustiques, le D' Whitaker recommande d'ajouter à votre régime 100 mg de vitamine B1 (la thiamine): des études ont montré que si les moustiques nous piquent — ils devraient se retenir un peu plus —, nous nous gratterons moins avec la B1... Et il y a des mariguins jusqu'en Italie; on ne pense pas à ça quand on imagine Venise, n'est-ce pas?

Voyez-vous les coups de soleil comme un incontournable des vacances? Avez-vous pensé que dans les magasins d'articles de sport, on vend maintenant des vêtements anti-UV? Pour les enfants, surtout, la dépense se justifie. Si vous êtes désarmé devant le rayon des produits antisolaires à la pharmacie, allez voir la banque de données de l'Environmental Working Group, qui fait un travail formidable aux États-Unis: un produit sur huit n'offre pas la protection vantée, selon cet organisme (www.cosmeticsdatabase.com).

Je vous souhaite d'oublier votre téléphone cellulaire et votre travail pendant les vacances, de ne pas prendre vos courriels durant quelques semaines, de rattraper le sommeil dont vous êtes trop souvent privés... Le stress n'a pas besoin de faire partie de ce temps où le repos nerveux et mental est aussi souhaitable que tout le reste pour votre santé.

C'est avec cette chronique, chers amis, que vous prendrez des vacances de moi. Définitivement, en ce qui concerne le quotidien que vous tenez entre les mains. On ne sait jamais ce que la vie nous réserve, pas vrai? Je remercie tous les lecteurs qui m'ont suivie, le dialogue qui s'est installé entre nous a été un soutien tout au long de ces cinq années, presque six! Si la vie le veut, je vous retrouverai ailleurs, autrement. Je construis présentement mon site (carolevallieres.com), nous pourrions y reprendre nos discussions.

Pour les vacances, je vous souhaite de la légèreté, de la drôlerie, un gros paquet d'insouciance et un brin d'irresponsabilité. Ça nous changera! Carole Vallières

vallieca@hotmail.com

SAMEDI

SAVEURS

LA CERISE EST UTILISÉE TANT PAR LES PUBLICITAIRES, QUI Y VOIENT DÉLICES ET SENSUALITÉ, QUE PAR TOUS LES BARS DE LA PLANÈTE, QUI ONT RECOURS À DES CERISES AU MARASQUIN POUR LES COCKTAILS. LES COMPTOIRS LAITIERS, QUANT À EUX, COMPLÈTENT LEURS PRÉPARATIONS AVEC LA FAMEUSE «CERISE SUR LE SUNDAE». DE PLUS, COMME LA FRAISE, LA CERISE EST UN FRUIT ANNONCIATEUR DU DÉBUT DE L'ÉTÉ ET DE LA FIN DES CLASSES.

Le petit fruit qui annonce l'arrivée de l'été



Philippe Mollé

À part quelques exceptions, il y a belle lurette que les cerises ne proviennent plus de France. Comme la fraise, la cerise est un fruit annonciateur de l'été et de la fin des classes. Et son noyau rappelle des souvenirs d'enfance: le cerisier rêvé qu'on rêvait de voir un jour pousser dans le jardin.

Désormais, les cerises sont vendues pendant au moins trois mois, quand ce n'est pas toute l'année. L'hiver au Québec est aussi l'été au Chili, au Pérou et en Australie. Pour certains pays, notamment ceux d'Amérique latine, vendre à l'export est une aubaine et permet à beaucoup de gens aux revenus modestes de vivre un peu mieux. En même temps, avec les moyens de transport et la réfrigération, on a profondément bousculé les saisons en ce qui a trait aux produits auxquels on peut s'attendre à un moment ou un autre de l'année.

Un monde équitable de partage

Il y a deux semaines de cela, je vous parlais de *slow food* et de la consommation de fruits de saison, mûrs et de préférence produits ici. Rien n'a changé dans mes convictions à cet égard, mais je dois mettre un bémol et ne pas occulter le partage lorsqu'on parle de commerce équitable. Mon questionnement va jusqu'à me demander si nous ne devrions pas favoriser un modeste entrepreneur péruvien ou bolivien qui nous vend ses fraises et ses asperges plutôt que d'encourager un producteur mexicain ou californien.

Certes, en principe, les premiers ont un véritable besoin d'aide et de développement économique, mais que faire des seconds? Tout cela pour dire que le commerce équitable ne concerne pas uniquement le café, le cacao ou la laine de lama en provenance du Tibet!

Les tablettes des supermarchés regorgent de fruits exotiques, de fraises et de framboises toute l'année, et les consommateurs en redemandent. L'ananas est devenu un acquis de tous les jours qui, comme le kiwi, fait partie du décor. Les mangues vendues au Québec sont bien souvent moins chères



PHOTOS PHILIPPE MOLLE

De nos jours, les tablettes des supermarchés regorgent toute l'année de fruits exotiques comme les cerises, et les consommateurs en redemandent.

que dans leur pays d'origine alors que les clémentines sont désormais disponibles huit mois par année. L'orange est devenue banale et n'est plus depuis longtemps le fruit tant attendu à Noël.

L'origine du cerisier est un peu floue. Cet arbre fruitier, qui provient d'Asie du Nord-Est, appartient à la grande famille des rosacées, qui comprend aussi l'abricotier, le pommier, le pêcher et le prunier. Le Japon se targue d'avoir les plus beaux printemps avec ses cerisiers en fleurs dont le fruit est une drupe arrondie et charnue à peau lisse. Ces fruits se divisent en deux parties, soit les cerises douces et les cerises acides ou sauvages, qu'on utilise pour la distillation et pour les confitures.

Chose intéressante, la cerise doit être cueillie mûre, car elle ne mûrit plus par la suite. Parmi plus de 250 variétés dans le monde, les plus courantes qu'on retrouve en Amérique du Nord sont la cerise Bing et la cerise de Montmorency. Certaines cerises surettes aux propriétés astringentes portent le nom de merises et sont produites sous nos climats par les cerisiers de Pennsylvanie et de Virginie.

Le pouvoir des cerises

La cerise est utilisée tant par les publicitaires, qui y voient délices et sensualité, que par les transformateurs, qui tirent profit de ce petit fruit charnu et juteux. Tous les bars de la planète ont recours à des cerises au marasquin pour les cock-



Le cerisier en fleurs annonce le début de l'été.

tails, à l'instar des comptoirs laitiers, qui complètent leurs préparations en ajoutant une cerise sur le dessus. Les cerises sont confites dans les gâteaux aux fruits, apprêtées en sauce, fermentées pour la confection du kirsch en Alsace, mises en conserve et utilisées pour le célèbre gâteau forêt noire, macérées dans l'alcool, etc.

La cerise est un fruit qui a aussi laissé ses traces dans les annales de la gastronomie. Le canard aux cerises et les cerises jubilées, un dessert presque disparu, ont longtemps fait partie des menus des palaces et des grands hôtels au XX^e siècle.

Les cerises sont bien présentes sur les comptoirs des marchés publics et partout dans les magasins

d'alimentation au Québec. Pour les conserver, elles doivent être mises au froid. Mais attention, elles prennent facilement les odeurs des autres aliments. Pour éviter cela, il faut les isoler dans des bacs de plastique ou des sacs fermés.

Profitez-en, car le temps des cerises, tout comme le solstice d'été, ne fait que passer. Reste ensuite la chanson et le souvenir d'un clafoutis aux cerises.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

La recette de la semaine

Gaspacho de tomates jaunes au citron

Pour quatre personnes

- 1 kilo de tomates jaunes
- 2 tranches de pain grillées sans la croûte
- 2 gousses d'ail hachées
- 15 ml de coriandre hachée
- 75 ml d'huile d'olive
- 1 poivron jaune
- 1 petit oignon haché
- 45 ml de jus de citron
- Sel et poivre au goût
- Tabasco au goût



Retirez la peau des tomates après les avoir ébouillantées, puis passez-les au robot avec le pain. Ecrasez l'ail et ajoutez la coriandre, l'huile d'olive, le poivron découpé en petits dés et l'oignon. Finissez avec le jus de citron et

assaisonnez avant de servir bien froid.

Note: on peut détendre la soupe froide en ajoutant 125 ml de fond de volaille ou de jus de tomate.

GASTROSCOPIE

Fontaine Santé dans les salades

Cette société qui met l'accent sur une alimentation saine propose trois salades estivales audacieuses: une salade de lentilles et de canneberges, une salade de bulgur et d'oignons rôtis et une salade de pois chiches et de légumes. Ces produits sont présentés sans agent de conservation ni colorant et exempts de gras hydrogénés.

Ces produits sont disponibles dans les principales chaînes d'alimentation et dans les magasins

d'aliments naturels du Québec. www.fontainesante.com.

Gaspésie Gourmande: et de deux!

Voilà la deuxième parution de ce magazine dédié à la magnifique région gaspésienne. On y trouve une foule de renseignements sur cette route gourmande avec adresses de restaurants, de gîtes, d'auberges et commerces de spécialités. Pour se procurer le magazine: 1 866 388-2220, goutez@gaspesie-gourmande.com.

BIBLIOSCOPIE

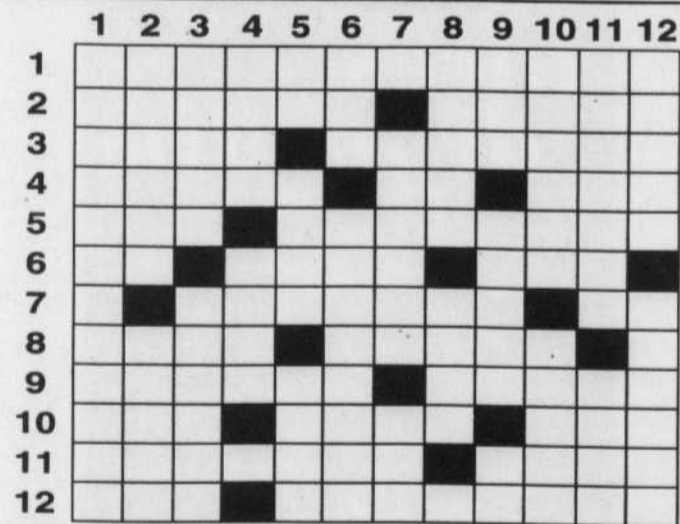
LE VRAI GOÛT DE L'ESPAGNE

Jean-Marie del Moral et Jean-Louis André
Éditions Aubanel
2007, 159 pages



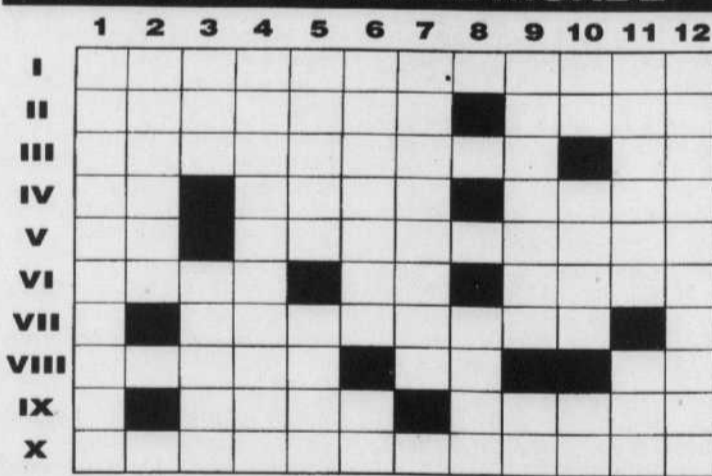
Cet ouvrage magnifiquement illustré nous emmène en voyage au cœur de l'Espagne gourmande. On y savoure les tapas, la paella et la crème catalane ainsi que la nouvelle garde des chefs de renom comme Adria. Cinquante recettes complètes ce livre indispensable qu'on contemple sans se lasser... sur des airs de flamenco.

MOTS CROISÉS



0474

MOTS CROISÉS LE MONDE



MOTS CROISÉS

Problème n° 07-089

HORIZONTALEMENT

I. Tient à défendre ses droits. — II. Sortie qui n'est souvent que provisoire. Quatre cordes indiennes. — III. Misère d'hier, pauvreté d'aujourd'hui. Qu'il faudra rendre. — IV. Images et bulles. Sur le Tam. Tirés une fois l'an. — V. Deux points en opposition. Gentiment déraisonnables. — VI. Fatiguel à la longue. Au cœur de la fête. Sur la Saale. — VII. Blessées en profondeur. — VIII. Plaisir en bouche. Assure la liaison. L'argon. — IX. Bonne pâte batave. Plein de désirs. — X. Grosses baisses de régime.

VERTICALEMENT

1. Bien garnie de tous côtés. — 2. Creusés en profondeur. — 3. Convient. Donne à boire au serin. — 4. Vilaine entaille. — 5. Un petit corse bonne pâte. Regroupement organisé. — 6. Renforcée pour bien tomber. Chez les

Grecs. — 7. Introduit avec discrétion. — 8. Son coup est renversant. — 9. Vaut donc deux fois plus. Romains. — 10. Titane. Supprimés. Belle porteuse de cornes. — 11. Mouille l'Afrique et l'Asie. Support d'information. — 12. Leurs propositions ne sont jamais honnêtes.

SOLUTION DU N° 07-095

HORIZONTALEMENT

I. Stradivarius. — II. Coupe-vent. NI. — III. Urne. Étain. — IV. Lierre. — V. Pi. Tessiture. — VI. Russie. Alr. — VII. Ruer. Exécrai. — VIII. Ter. Oint. — IX. Col. Ève. Lute. — X. Engraisèmes.

VERTICALEMENT

1. Sculptrice. — 2. Torii. On. — 3. Rune. Retig (gîter). — 4. Aperture. — 5. Dé. Nés. Réa. — 6. Ivresse. VI. — 7. Vé. Sixtes. — 8. Anémie. — 9. RTT. Cola. — 10. Aquarium. — 11. Uni. Riante. — 12. Sincérités.

Philippe Dupuis

HORIZONTALEMENT

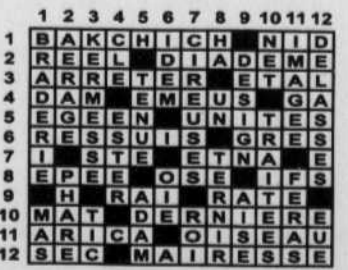
- Étonnantes.
- Provenir de - Homme petit et contrefait.
- Fripé - Peut être fiscale.
- Diminue la surface d'une voile - Argon - Mec.
- Jusqu'au niveau du bord - Résumé.
- Article de Barcelone - Arrivé à maturité - Équerres.
- Qui a une teinte rose sale - .../ou.
- Gouffre - Cyclope.
- Ébranlé - Dans les Rocheuses.
- Dont on ne peut douter - Dans la cheminée - Sous la tête.
- Célèbre mont - Autre nom de la baudroie.
- Crie en forêt - Publier de nouveau.

VERTICALEMENT

- Appareil ménager.
- Officier de marine - Femme seule.

3. Sa racine est charnue - Refait.

- Baudets - Préfixe signifiant seul.
- Avant te - Anciennes monnaies - Détériorer.
- Colère - Agitée.
- Sentiment d'orgueil - Petit mot latin.
- Estime que l'on a pour quelque chose - Ligne.
- Pronom indéfini - Dépile - Mesure itinéraire.
- Exécuté avec application - Vieille voiture.
- Atténué - Celui qui reçoit.
- Judicieux - Percer.



SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

LES ARTISANS DE LA TABLE

ÉPICES DE CRU 陰

LA DÉPENSE

épices de cru sélectionnées — épicerie du monde
famille de Vienne — Marché Jean-Talon

Jusqu'au 7 juillet 07
Marie-Christine Lété
Expose ses dernières sculptures dans les vitrines de Gaïa.

Gaïa

ATELIER-BOUTIQUE DE CÉRAMIQUE

www.gaiaceramique.com

1590 Laurier Est Horaire: de 10h à 17h
Mt. 514 598-5444 du lundi au samedi

les DOUCEURS du MARCHÉ

CONFISERIE ÉPICERIE FINE

« Produits fins et inédits du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3457

JARDINS

FLEURS ET PLANTES

CRÉER UN JARDIN EST UN ART, DU GRAND ART, CAR L'ŒUVRE CHANGE, ÉVOLUE, VIEILLIT, ELLE EST TOUJOURS EN CHANGEMENT ET EN MOUVEMENT, BREF, ELLE EST VIVANTE. LORSQU'IL CRÉE UN JARDIN, LE JARDINIER RÉALISE UN RÊVE, POUR LUI-MÊME, POUR SA FAMILLE, POUR SES AMIS ET, PARFOIS, POUR LA FAUNE ET LA FLORE QUI L'ENTOURENT.



PHOTOS BERTRAND DUMONT ÉDITEUR

Des idées plein le jardin



Jean-Claude Vigor

« **Q** u'on arrive sur un terrain totalement vierge ou dans un jardin existant, il est indispensable de prendre son temps pour observer ce qui vit autour de la maison. Dans le cas où l'on veut rénover un jardin, si on ne peut identifier avec certitude les éléments qui occasionnent l'insatisfaction, il est conseillé d'attendre.

«Durant cette attente, qui devrait durer une année complète, il est suggéré d'établir un état des lieux. Identifier les zones d'ombre et de soleil, les zones sèches et celles où s'accumule l'eau, la direction des vents dominants, etc., permet d'éviter bien des erreurs. Le choix d'implanter telle ou telle construction, de créer tel ou tel type de plate-bande, devrait toujours être assujéti aux observations faites durant cette période d'attente.» Voilà les propos de Bertrand Dumont dans son dernier livre, *Idées de jardin*.

J'aime raconter — trop souvent, d'ailleurs — cette histoire dont l'auteur m'est inconnu: «Quand Jésus offrit des sabots à tous les hommes de métier, il offrit des sabots trop grands aux jardiniers. Les charpentiers, les tonneliers, les boulangers, même les



Pour réussir un jardin, il faut partir du bon pied en se posant cette première question: le fait-on pour la visite ou pour soi-même?

ramoneurs étaient heureux de leurs sabots bien ajustés.»

«Dans leur coin, les jardiniers marmonnaient et firent cette remarque à Jésus: "Nos sabots sont trop grands, maître!" "Tiens, tiens, répondit Jésus. Vous, les jardiniers, devez apprendre à prendre votre temps! Que ces sabots vous gardent ce conseil en mémoire."»

Prendre son temps: voilà le

conseil le plus judicieux qu'on puisse donner au jardinier en herbe. Evidemment, pour le jardinier professionnel, le temps, c'est de l'argent. On lui demande alors d'avoir plein de... talents!

Créer un jardin est un art, du grand art, car l'œuvre change, évolue, vieillit, elle est toujours en mouvement et en changement, bref, elle est vivante.

Pour réussir un jardin, il faut partir du bon pied en se posant cette première question: le fait-on pour la visite ou pour soi-même? Lego démesuré est le piège du jardinier. Il nous a donné ce style de jardin dit «propre, propre, propre» où le gazon vert impeccable règne en dictateur et où toutes les plantes doivent être parfaites. Pour réaliser ce rêve absurde, le jardinier combattif, armé de sa panoplie de «cides», passe le plus clair de son temps à lutter pour protéger son bien, jusqu'à en être intoxiqué!

On réalise un jardin pour soi, pour sa famille, pour ses amis et, parfois, pour la flore et la faune qui nous entourent...

Avez-vous établi vos priorités? Trouvé un style? Pensé à l'entretien? Profité des avantages et des inconvénients du site? Créé des perspectives? Façonné des écosystèmes? Composé des harmonies et des contrastes? Tenu compte de l'évolution?

Que vous soyez un jardinier débutant ou averti, ce petit livre bien de chez nous et abondamment illustré avec ses 345 photographies est super sympa. A 25,95 \$ l'exemplaire, *Idées de jardin* contient des idées qui vont faire du chemin...

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!
jeanclaudevigor@videotron.ca

Le purin d'orties: avec parcimonie

En réponse à une question qui revient souvent dans votre courrier, oui, on peut arroser les plants de tomates (et autres plantes) avec du purin d'orties. Mais attention: on doit l'utiliser avec parcimonie, sinon, à trop forte dose, il risque de brûler les racines.

Le purin d'orties stimule la vigueur et les défenses naturelles des plantes grâce aux nombreux oligo-éléments dont les orties sont dotées.

Pour la fabrication du purin d'orties, il faut un kilo de tiges et de feuilles fraîches. Si possible, coupez les plantes lorsqu'elles sont en fleurs (comme c'est le cas en ce moment) ou avant qu'elles ne portent des graines. Placez le tout dans un filet (un sac de jute, par exemple) et plongez-le dans un contenant en plastique (jamais en métal) de dix litres d'eau de pluie (si possible). Mettez une pierre sur le sac, puis couvrez le contenant. Laissez fermenter de 10 à 14 jours.

Pour l'utilisation, prélevez deux litres de solution et mélangez à



JEAN-CLAUDE VIGOR

Ortie, *Urtica dioica*, une incontournable du jardin bio.

huit litres d'eau, ce qui vous permettra de remplir un arrosoir de dix litres. Arrosez chaque plant de tomates avec un litre de cette solution diluée (surtout, respectez le dosage). Recommencez 15 jours plus tard (une fois aux 15 jours si nécessaire).

J'utilise depuis bon nombre d'années diverses recettes et façons d'appliquer ce purin avec un certain succès. Chaque jardinier doit faire ses expériences et juger des bienfaits de pratiques jugées non conventionnelles.

En France, récemment, une loi a été votée interdisant de commercialiser (sous peine de deux ans de prison et 75 000 d'amende) et même simplement de parler de recettes de produits naturels au motif que ceux-ci n'ont pas subi les mêmes tests d'homologation que les engrais et les pesticides chimiques. Devant le tollé, la loi a été amendée en décembre dernier. Grand soupir des jardiniers! Certains avaient même cru à un canular...

La semaine du jardinier

■ Samedi 30 juin, Saint-Martial. Il ne faut pas confondre les limaces avec les escargots... Si vos hostas se font dévaster par les limaces, l'application de phosphate de fer est aussi toxique pour les escargots. Attention, car la présence de limaces et d'escargots peut s'avérer bénéfique. En effet, les escargots se nourrissent de chenilles et de pucerons qui, normalement, s'attaqueraient à vos cultures. Par contre, lorsqu'ils envahissent les potagers, ils peuvent causer de graves dégâts. Ils sont capables de consommer jusqu'à 40 % de leur poids. Il existe un excellent choix de variétés d'hostas qui résistent aux limaces. Informez-vous dans un centre de jardinage. Pour tout savoir sur les escargots: www.pmarla.gc.ca/francais/consum/slugsandsnails.html.

■ Dimanche 1er juillet, Saint-Thierry. «A la Saint-Thierry, aux champs de jour comme de nuit.» Voilà une belle journée lunaire pour les fruits. Cueillez des fraises ou des gadelles, voire mieux encore: plantez dans le jardin des gadeliers à fruits blancs, les meilleurs... J'en ai vu dans des centres de jardinage en gros contenants.

■ Lundi 2 juillet, Saint-Martinien. Pas trop tard pour semer de la coriandre dans vos rangs de carottes. Son odeur éloigne la mouche de la carotte. Si elle est semée en plein soleil et manque d'eau, elle produira rapidement des graines. La mi-ombre et un sol toujours légèrement humide vous rapporteront un feuillage généreux. Ressemblez souvent.

■ Mardi 3 juillet, Saint-Thomas. C'est au début des années 1930 que la culture du tabac jaune est apparue à Saint-Thomas, près de Joliette. Vous souvenez-vous du Festival du tabac qui a eu lieu de 1973 à 1984? C'est à cette époque que fut érigée la grande sculpture à l'entrée de la ville: «Capitale

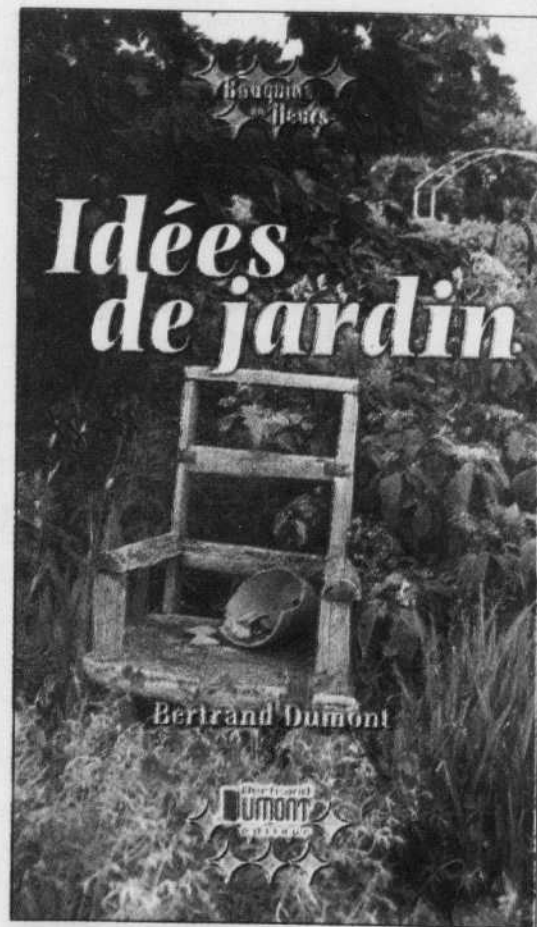
du tabac du Québec». Aujourd'hui, ces terres font dans la courge et la pomme de terre. Trop tard pour cette année, mais si vous désirez cultiver votre tabac pour le plaisir, vous trouverez des graines de tabac Burley chez Horti-Club à 5 \$ le paquet de 50 semences. Une aubaine! Quand on connaît le prix du paquet de tabac prêt à fumer...

■ Mercredi 4 juillet, Saint-Florent, Sainte-Berthe. Avez-vous semé votre plante du «satyre», la sarriette d'hiver *Satureja Montana*? À ma connaissance, c'est la seule plante rustique aphrodisiaque de mon jardin... C'est vrai que la sarriette d'été (annuelle) est plus douce, mais il faut reconnaître que la sarriette d'hiver excite l'appétit et autre chose... Essayez-la!

■ Jeudi 5 juillet, Saint-Antoine. Il vous reste à séduire votre Cléopâtre. Optez pour un bouquet de roses «Lavande», que vous trouverez lors de votre prochain trajet Montréal-Québec par l'autoroute 20. Un arrêt chez Roses Drummond s'impose. Remarquez qu'un aménagement paysager sur son balcon ou sa terrasse lui plairait aussi! Si vous désirez avoir quelques idées, visitez Au jardin d'Edgar, au marché aux fleurs à Paris. (Rien à voir, donc, avec M. Fruittier.) Et cliquez sur ses réalisations sur le site www.augar.dindedgar.fr, il y a de petites choses intéressantes.

■ Vendredi 6 juillet, Sainte-Marquette. C'est une journée fleurs. Il faut en profiter pour couper les fleurs fanées des rosiers et tailler (rabattre) la tige qui a fleuri, en la coupant au-dessus de la première feuille complète, c'est-à-dire, en gros, au-dessus de la plus belle feuille sur la tige. À cet endroit, le petit bourgeon latent est le plus fort. De ce bourgeon partira une nouvelle tige qui se couvrira de fleurs dans une trentaine de jours.

Le livre de la semaine



Vous êtes à la recherche de suggestions pour personnaliser votre environnement extérieur? Vous voulez aménager votre jardin comme une autre pièce de la maison? Dans *Idées de jardin*, un ouvrage abondamment illustré, Bertrand Dumont vous propose des sources d'inspiration pour faire de votre jardin un lieu agréable où il fera bon vivre et se détendre en famille ou entre amis.

Vous y trouverez aussi bien des idées de terrasses, d'escaliers, de tonnelles et de pergolas que des exemples d'associations de plantes vivaces, de fleurs annuelles, d'arbustes et de conifères. Vous y découvrirez notamment des idées pour aménager un jardin d'ombre, un jardin d'eau, une mini-roseraie et un jardin sauvage. Vous y dénicheriez des suggestions d'accessoires (cadres solaires, bains d'oi-

seaux, sculptures, obélisques, etc.), de petites décorations et de meubles qui donneront de la personnalité à votre jardin.

En plus des nombreux exemples proposés dans *Idées de jardin*, Bertrand Dumont vous offre aussi des conseils d'aménagement pour réussir facilement la création d'un espace jardin charmant et relaxant.

Bertrand Dumont, horticulteur depuis 30 ans, a créé il y a quatre ans une maison d'édition qui publie des livres ayant pour sujet l'environnement, l'écologie, l'horticulture ornementale ainsi que tous les sujets ayant un lien avec la nature. www.jardinplaisir.com.

IDÉES DE JARDIN

Bertrand Dumont
Bertrand Dumont éditeur
2007, 190 pages, 25,95 \$