

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 JUILLET 2023

Quand Charlevoix se fait belle de nuit

La météo était incertaine : veille d'orages et des averses sur l'ensemble de la région pour toute la durée du séjour au cours duquel nous devons assister au lancement de *Cité mémoire Charlevoix* et du premier envol de l'Oiseau mécanique. Mais la grisaille n'aura pas réussi à nous faire regretter la route qui nous transporte, entre fleuve et montagnes, vers Charlevoix. Découverte nocturne en deux temps.

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER
COLLABORATION SPÉCIALE

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER

L'histoire, la nuit

Après Montréal, c'est maintenant à Charlevoix de voir son histoire prendre vie sous forme de projections grandioses. À La Malbaie, la portion nocturne de *Cité mémoire Charlevoix* se décline en cinq tableaux extérieurs à travers lesquels on tombe ou retombe amoureux de la région, de ses gens et de son histoire. Parmi les lieux choisis, on retrouve la colossale falaise qui surplombe le Café de la Gare, le musée de Charlevoix et la façade du casino de Charlevoix.

Tout comme à Montréal, *Cité mémoire Charlevoix* est une création de Michel Lemieux en collaboration avec Michel Marc Bouchard. C'est la Charlevoisienne Marie-Christine Dufour, que l'on connaît pour ses nombreux projets en culture et en communication partout au pays, qui a assuré le rôle de productrice au contenu, comme elle l'avait fait à *Cité mémoire Montréal*.

Rencontrée quelques heures avant la première projection, elle décrit tout le plaisir qu'elle a eu à travailler sur un projet d'une telle envergure dans une région qui lui est si chère : « J'ai enfin l'impression que je peux redonner quelque chose à Charlevoix [...] Il y a une fierté pour les gens d'ici. C'est leur histoire. »

Parmi les invités, le soir du lancement médiatique, marchent à nos côtés la comédienne Guylaine Tremblay et le comédien Vincent Leclerc, qui ont tous les deux participé au projet. « Je suis extrêmement fier d'y avoir participé », confie celui qui incarne Ti-Louis l'aveugle, conteur itinérant invité chez les notables de

la région au tournant du 20^e siècle pour divertir avec ses histoires, ses chansons et ses poèmes. « On est porté d'un lieu à l'autre par les différents tableaux. Ils ont réussi à amalgamer la technique, l'histoire, le texte et le lieu. On n'est pas que divertis, ça nous permet aussi de découvrir l'endroit, de nous déposer », poursuit le comédien.

Avec son application pour téléphone intelligent, *Cité mémoire Charlevoix* propose également six circuits historiques qui regroupent jusqu'à 70 points d'intérêt, présentés sous forme de balados, d'images ou de réalité augmentée et géolocalisée sur un immense terrain de jeu qui s'étend sur toute la région.

Les projections lumineuses de *Cité mémoire Charlevoix*, entre Pointe-au-Pic et le complexe Hôtel-Casino de Charlevoix, se déroulent tous les soirs, de la tombée de la nuit jusqu'à 23 h. bit.ly/3Ki4uzd

La montagne, la nuit

Présenté comme étant le premier carrousel nocturne à flanc de montagne au monde, le Vol de l'Oiseau mécanique tire la géante de Petite-Rivière-Saint-François hors de son lit. Sur le ventre de la montagne du Massif se succèdent jeux de lumière, projections, musique et effets sonores tout au long d'un parcours scénarisé de six kilomètres qui se fait à la belle étoile.

Dans cette expérience multimédia immersive que les visiteurs vivent à leur rythme, ceux-ci déambulent en montagne, lanterne à la main, jusqu'à un télésiège quadruple qui les

élève ensuite au-dessus des pistes du Massif, entre ciel et terre.

En deux actes, la montée et la descente nous plongent dans deux ambiances totalement différentes. La fête, la danse et les couleurs vers le sommet ; le vide, l'inconnu, le mystère en direction du fleuve. Le Ballet de la forêt, la Cascade, la Vallée des miroirs, le Cœur de la montagne et plus encore, chaque tableau évoque une émotion à laquelle on s'attarde un instant, suivant le mouvement du télésiège.

« Les spectateurs découvrent une toute nouvelle forme de divertissement, totalement inédite. Une occasion où le temps s'arrête, entre ciel et mer », affirme Daniel Gélinas, producteur exécutif. En bonifiant l'offre d'activité pour toute la famille, en soirée de surcroît, Daniel Gauthier, propriétaire du Massif de Charlevoix, croit que c'est toute la région de Charlevoix qui pourra bénéficier de la valeur ajoutée du Vol de l'Oiseau mécanique.

« C'est la discothèque ! Je pourrais passer la nuit ici à danser dans la musique ! » s'enthousiasme Jacob, 9 ans, du haut du télésiège. « C'est comme si on pouvait toucher la lumière. Ce que je trouve incroyable, c'est qu'elle monte très haut dans le ciel », ajoute sa sœur Léa, visiblement impressionnée à la fin du parcours.

Le Vol de l'Oiseau mécanique, réalisé par l'Atelier Occhio, le Massif de Charlevoix et le producteur exécutif Daniel Gélinas (Festival d'été de Québec, 400^e de Québec), sera présenté jusqu'au 4 septembre. bit.ly/3pKkXFc

Quelques autres arrêts dans la région

Restaurant Le Saint-Pub, Baie-Saint-Paul

On s'y arrête pour la bière de la Microbrasserie Charlevoix et une cuisine axée sur les produits locaux. Coup de cœur pour la guédille aux crevettes et homard et le *smoked meat* à la bière, fumé sur place.

Club Med Charlevoix, Petite-Rivière-Saint-François

Avec un accès journalier, sans hébergement, on profite pleinement de spectacles et d'activités pour toute la famille, boissons à volonté, repas gargantuesques et piscine intérieure nichée dans les arbres.

Musée maritime de Charlevoix, Saint-Joseph-de-la-Rive

Avant ou après une traversée vers L'Isle-aux-Coudres, c'est sur un site merveilleusement aménagé que l'on découvre l'histoire des goélettes de bois, mais aussi celle de ces hommes et femmes du Saint-Laurent.

Camp Boule, Le Massif

La buvette de montagne est dirigée par David Forbes (Le Cercle, Les Labours à l'hôtel La Ferme, Ciel !). Une cuisine de saison sur feu de bois, en altitude, où l'on déguste à la fois avec les papilles et les yeux.

Passeport BonApp

Avec ce passeport numérique gourmand, vivez une expérience agrotouristique riche en saveurs et découvertes en partant à la rencontre de dix producteurs aux quatre coins de la région de Charlevoix. bonappetitqc.com

Bar à tapas l'île Mystérieuse, La Malbaie

Imaginé par le chef charlevoisien Dominique Truchon, cet espace feutré nous invite dans l'univers de Jules Vernes avec sa collection exclusive d'objets ayant appartenu au célèbre auteur français.

Lire l'article à ce sujet en page C 4

Les vins de la semaine

JEAN AUBRY
COLLABORATION SPÉCIALE



Le bio
★★★
Nebbiolo 2020, Casa E. di Mirafiore, Langhe, Toscana, Italie (25,45 \$ – 14239469)

Ce nebbiolo joue à la fois la réserve et l'autorité, puis file en ouvrant une voie de passage aux tanins qui s'imposent sans toutefois assécher ni perdre en charme pour la suite. Un rouge de caractère, capiteux et structurant, presque truffé d'expression, qui se contenterait bien ici de paupiettes de veau à la tomate et aux champignons. (5+) ©



Le blanc
★★★ 1/2
Grüner Veltliner « Terrassen » 2021, Smaragd, Domäne Wachau, Autriche (28,55 \$ – 13788087)

La gamme étendue de vins de ce très fiable domaine autrichien est à se procurer les yeux fermés et le cœur ouvert. Bien ouvert, oui, sur l'expression unique d'un fruité net et lumineux qui taquine le floral, avec cette ambiance finement épicée à la clé. Une mécanique implacable à vous faire « salivaler » sans retenue. Un bijou estival. (5)



Le canon
★★★★ 1/2
Châteauneuf-du-Pape 2019, Domaine de Nalys, Rhône, France (111,50 \$ – 15182097)

Un gigot d'agneau désossé, mariné et grillé est au programme ? Marcel et Philippe Guigal s'invitent à l'accompagner sans le dominer, fusionnant aux protéines de la viande des tanins nobles, fins, lissés en douceur sans toutefois fléchir, redressant une fin de bouche simplement époustouflante. Grand vin de terroir et de savoirs. Nous sommes chez Guigal après tout ! (10+) ©



Le rouge
★★★
Le Paria 2021, Vin de France, France (18,30 \$ – 14029162)

Qu'il soit seul ou accompagné, qu'il soit soumis à des macérations longues ou écourtées, le grenache noir s'inscrit dans cette perspective de texture et de buvabilité que lui envient d'autres cépages plus substantiels sur le plan tannique. Ici, le floral et l'épicé jouent de souplesse, de gourmandise affichée, de fraîcheur assurée. Servir frais. (5)



Le doux
★★★★
Noble One 2018, De Bortoli, Australie (31,75 \$ les 375 ml – 15106060)

Éviter les mauvaises fréquentations de type pourriture grise permet de redorer le blason de la pourriture noble. La famille De Bortoli veille ici au grain avec ses sémillons botrytisés qui, loin de verser dans la délinquance, en glorifient au contraire le rayonnement. Avec une profondeur, une complexité, un gras et une suavité fruitée et épicée hors norme. À siroter au dé à coudre ! (10+)



Moins de 20 \$
★★★
Ravasqueira Reserva da Familia 2020, Alentejano, Portugal (19,25 \$ – 14134114)

Chaque millilitre de ce rouge opaque, énergique et concentré dote le buveur consentant d'une force herculéenne. Nous sommes ici dans ce que le Portugal offre de mieux dans cette fourchette de prix qu'il est parmi les seuls à assumer. Une grande fraîcheur quasi minérale sauve la mise de ce brillant assemblage au fruité intense, généreux et bien construit. (5) ©

(5) à boire d'ici cinq ans | (5+) se conserve plus de cinq ans | (10+) se conserve plus de dix ans | © devrait séjourner en carafe

FESTIVAL DES VINS ET SPIRITUEUX DE LAVAL

ENEZ DÉGUSTER AVEC NOUS

les 14, 15 et 16 juillet 2023

SHERATON
Laval Hotel

SHERATON LAVAL ET CENTRE
DES CONGRÈS LAVAL
2440, Autoroute des Laurentides
Laval, Québec, Canada H7T 1X5

festivaldesvins.com



RACHEL OUELLETTE

RECETTE

Soupe froide de melon, tomate et crevettes nordiques

Besoin de fraîcheur ? Ce plat est ce qu'il vous faut ! Une soupe froide d'une simplicité inouïe aux tomates et au melon. Une garniture express de crevettes nordiques crémeuse et parfumée. Une finition de melons acidulés en garniture. Que vous savouriez cette soupe en entrée ou en plat, le charme opérera !

JULIE AUBÉ
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Rendement :
6-8 portions en entrée,
3-4 portions en soupe-repas

Ingrédients

Melon mariné
½ tasse (125 ml) de melon à chair orangée (de type cantaloup), coupé en petits cubes
2 c. à soupe (30 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
2 c. à soupe (30 ml) d'eau

Soupe
4 tasses (1 litre) de tomates moyennes fraîches, en quartiers
2 tasses (500 ml) de melon à chair orangée
1 c. à soupe (15 ml) de verjus
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de caméline
Sel au goût

Garniture
1 lb (450 g) de crevettes nordiques
2 c. à soupe (30 ml) de yogourt nature
2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise
1 échalote française, hachée
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante
2 oignons verts émincés

Préparation

La veille ou le matin même (si vous faites cette recette le soir), préparer les pickles de melon en faisant bouillir le miel, le vinaigre et l'eau et en versant la marinade chaude sur les cubes de melon dans un contenant résistant à la chaleur. Réserver au froid jusqu'au moment de servir. Mettre tous les ingrédients de la soupe dans un mélangeur ou au robot culinaire, et mixer jusqu'à ce que la texture soit homogène. Réserver au frais. Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients (sauf les oignons verts) dans un bol. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Au moment de servir, diviser la soupe dans les bols et ajouter la garniture de crevettes au centre. Terminer le montage avec les oignons verts, les cubes de melon mariné et un filet d'huile.

Quelques petites variantes...

Cette recette offre de nombreuses possibilités de variantes. Par exemple, il est possible de remplacer le melon brodé orangé par du melon d'eau ou même des fraises. La garniture de crevettes peut être troquée contre des œufs cuits durs et un peu de fromage frais. Quant à la décoration, amusez-vous avec les herbes que vous avez !

La Route des zingues, à Duhamel
RICHIÈRE DAVID TOURISME OUTAOUAIS



CIRCUIT GOURMAND

Savourer l'Outaouais, du Pontiac à la Petite Nation

À elle seule, l'Outaouais regroupe plus de 900 fermes et pas moins de 12 marchés fermiers. Garnie de divers plans d'eau et de grandes forêts, elle est la région parfaite où allier une sortie en nature et une visite chez un producteur agricole. Voici deux suggestions d'itinéraire gourmand.

CATHERINE LEFEBVRE
COLLABORATION SPÉCIALE

À la découverte du Pontiac

Moins connu que les destinations convoitées comme Chelsea et Wakefield, le Pontiac est le secteur le plus à l'ouest de la région.

La journée s'amorce dans le cadre enchanteur de la ferme de l'herboristerie La fée des bois. Sur ses 70 acres de terrain, Mariane Desjardins-Roy n'utilise pas d'intrant chimique. La terre est donc nourrie de fumier, de compost et d'autres intrants naturels respectant les principes de l'agriculture régénératrice. Par exemple, les moutons travaillent le sol, alors que les poules se nourrissent des insectes nuisibles. Des visites guidées des jardins sont offertes, en plus d'ateliers faisant découvrir les plantes du jardin. Le premier à lieu le samedi 22 juillet.

Nous cassons ensuite la croûte à la microbrasserie Brauwerk Hoffman, spécialisée dans les bières allemandes de types ale et lager. Afin de bien accompagner le tout, de délicieuses pizzas *flammkuchen* — une sorte de tarte flambée de tradition alsacienne — aux légumes, à la viande ou aux saucisses *currywurst* sont au menu.

En après-midi, nous allons tout droit à la plage publique du Pont blanc, dans le village historique de Mansfield-et-Pontefract, pour nous rafraîchir et nous dégourdir les jambes au passage. À noter que des équipements nautiques, comme des planches à pagaie, des canots et des kayaks, peuvent être loués sur place, au grand bonheur des plaisanciers.

Puis, l'apéro se prend plutôt bien à la cidrerie Coronation Hall. Située dans un bâtiment historique construit au début des années 1930, elle était jadis utilisée comme salle de réception pour les soirées dansantes. Le secteur, connu à l'époque comme le canton de Bristol, était le repaire des vacanciers montréalais. Balancé dans l'oubli pendant des décennies, cet endroit iconique de la région renaît de ses cendres en 2003 grâce aux vergers de Greg et Ronda Graham.

Un saut en Petite Nation

Plus à l'est, et donc plus près de Montréal et des Laurentides, la Petite Nation est aussi un secteur agrotouristique à découvrir en Outaouais. La virée commence par une belle randonnée sur les sentiers de la Route des zingues, située dans la municipalité de Duhamel et faisant partie des Chemins d'eau. Cette route touristique longe les principaux cours d'eau de la région, comme les rivières des Outaouais et Gatineau, mais aussi des lacs comme

le lac Simon et le lac Gagnon. À noter qu'il faut compter un peu plus d'une heure de route vers le nord à partir de Montebello pour se rendre au pied du mont Kajakokanak, le point de départ de la route.

Sur le chemin du retour, juste à temps pour l'heure du lunch, nous nous posons à la coopérative Place du marché, à Ripon. Il faut savoir que Ripon est LA destination des artisans, des producteurs biologiques et des artistes bohèmes. Son marché est donc l'endroit idéal pour faire le plein de fruits et légumes du maraîcher Vert chez nous, ainsi que mettre la main sur quelques fromages de la fromagerie Montebello, un bon pain de La fille du boulanger et des boissons rafraîchissantes du verger Croque-Pomme. Installés confortablement au grand air, nous dégustons la région avec appétit.

Nous poursuivons notre route pour aller prendre une douceur chez ChocoMotive, l'économusée de la chocolaterie — le premier de la région —, installé dans l'ancienne gare de Montebello. Dans ce centre d'interprétation du métier de chocolatier, on explique le processus complet de la fabrication du chocolat, de la fève de cacao à la tablette. Dans la boutique, les confiseries sont toutes faites à partir de chocolat biologique et équitable.

Selon vos envies et votre emploi du temps, un séjour en Outaouais peut toujours combiner bon temps en nature et agréables rencontres agrotouristiques. Voilà un délicieux duo !

Bon à savoir

- Le parc Omega, à Montebello, aura 13 nouvelles chambres en septembre, d'autres suites où dormir entouré de loups et d'ours. Les réservations se font dès maintenant ! [parcomega.ca](#)
- À l'hôtel Fairmont Le Château Montebello, le brunch du dimanche est un classique en Outaouais. Il est offert le premier dimanche de chaque mois. Et du mercredi au samedi, pendant la saison chaude, un BBQ de style familial est proposé sur la terrasse faisant face à la marina. [fairmont.com/montebello](#)

Le champ d'échinacées de l'herboristerie
La fée des bois, à Shawville
LA FÉE DES BOIS



Ce cahier spécial a été produit par l'équipe des publications spéciales du *Devoir*, relevant du marketing. La rédaction du *Devoir* n'y a pas pris part. Pour nous écrire : plaisirs@ledevoir.com

Bloc-notes gourmand

Les activités et les nouveautés
estivales à ne pas manquer

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Les honneurs au Manoir

C'est à Baie-Comeau que l'on peut déguster le café du premier microtorréfacteur québécois à se joindre au mouvement B Corp. Cette certification internationale confirme qu'une entreprise répond aux normes les plus élevées en matière de performance sociale et environnementale, de transparence publique et de responsabilité juridique. Le Manoir du Café, en activité depuis plus de 30 ans, espère ainsi se démarquer en posant des actions concrètes tout en redonnant à sa communauté, en encourageant les projets d'économie circulaire et en assurant une gestion transparente et rigoureuse. Un passage chez ce torréfacteur consciencieux s'impose sur la route des vacances, sinon un détour sur la boutique en ligne. Plus d'une vingtaine de cafés y sont proposés, dont l'Expédition 138, un nouveau mélange à connotation nord-côtière parfait pour les *road trips* estivaux, créé en collaboration avec Tourisme Côte-Nord. [manoirducafe.com](#)



Ça brasse au domaine de Maizerets

Pour sa 7^e édition, le Festival des brasseurs et des artisans de Québec nous invite à déguster les brassins originaux et les spécialités de 25 brasseurs provenant des quatre coins du Québec. Entre autres participants qui seront réunis au domaine de Maizerets : Brasseurs sur demande, la microbrasserie La Station, SNO Microbrasserie Nordik, la brasserie Inox ou encore la microbrasserie Pit Caribou. Pendant tout le week-end, les festivaliers pourront déambuler, verre à la main, entre les espaces de dégustation, les kiosques alimentaires et un marché qui regroupera une trentaine d'artisans de la région. Les enfants sont les bienvenus dans la zone famille. Sur scène, Zébulon, Velours Velours et April Hate (hommage à Nirvana), pour ne nommer qu'eux, viendront clore la journée. Du 11 au 13 août prochains. [bitly.ws/LbLH](#)



Déguster par procuration

Journée de vacances pluvieuse ? On vous suggère fortement ici un accord vin et... *pop-corn*. Car le film *La dégustation*, d'Ivan Calbérac, d'après la pièce de théâtre éponyme, est présentement à l'affiche au Québec. Le long métrage français met en vedette Isabelle Carré et Bernard Campan, tous les deux gagnants d'un César. « Le vin de messe de mon curé, au moment de la communion, c'était une merveille ! » répond Hortense quand Jacques, un caviste peu agréable et au bord de la faillite, lui demande s'il y a un vin qu'elle a aimé récemment, en tentant de la conseiller. Un long métrage sur le vin, la dépendance aussi, l'amour et la vie. Enivrez-vous, enivrez-vous de vin, de poésie ou de vertu, comme le disait un certain Charles Baudelaire. [bitly.ws/LbLY](#)



FLORENT DRILLON ET BERTRAND VACARISAS

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

Psychédélique, le voyage !
C'était écrit dans le ciel, celui de Lucy, avec des diamants... Maintenant qu'elle est autorisée dans un cadre médical par les autorités compétentes de plusieurs pays, dont le Canada, la consommation de champignons à psilocybine, les fameux « champignons magiques », est de nouveau envisagée à des fins récréatives.
Dans *Voyage aux confins de l'esprit*, l'essayiste Michael Pollan rappelle que les Autochtones d'Amérique latine consomment des psychotropes depuis la nuit des temps. Il évoque les études sérieuses sur les bienfaits des psilocybes menées avant que le Harvard Project du psychologue Timothy Leary ne déraile et ne les discrédite, dans les années 1960. Il n'en demeure pas moins que dépression, anxiété chronique et traumatismes seraient autant d'états que la psilocybine pourrait traiter.
En Colombie-Britannique comme en Jamaïque, les retraites psychédéliques visent plutôt la « clarté de l'esprit ». La consommation récréative de champignons magiques étant toutefois illégale, leurs organisateurs profitent du flou juridique concernant la « truffe », la partie noueuse et souterraine de la plante. C'est ce qu'utilise Alalaho, dans des concentrations procurant les mêmes effets que le champignon, lors de ses « cérémonies » supervisées, aux Pays-Bas.
Cofondatrice d'Alalaho, Jennifer Tessler le dit d'emblée : « Ce n'est pas une drogue pour faire la fête ! » On va chez elle « par curiosité, dans une démarche de transformation personnelle, de guérison d'un blocage émotionnel ou de quête de sens ». Quête de sens par le biais d'un hallucinogène ? « C'est un mot inadéquat, car on ne voit pas Mickey Mouse, ce ne sont pas des hallucinations, mais bien des révélations de notre esprit, de notre monde intérieur », dit l'adepte de méditation et de bouddhisme tibétain.
Pour la jeune femme, les psychédéliques sont un outil de transformation à utiliser avec d'autres, comme le yoga ou la pratique d'une forme d'art. Chacun son truc... Perso, vive les endorphines que me procure le gym. Mais quelle époque formidable, tout de même !
alalaho.org



Les retraites psychédéliques font usage de la truffe, la partie souterraine du champignon magique, servie en infusion.
ALALAHO

À pédales et à moteur
Voici des ouvrages qui nous incitent à prendre la route, peu importe le véhicule qu'on privilégie pour bourlinguer. Ainsi, avec *D'autres histoires à dormir dehors. 20 000 km à vélo, de l'Asie à l'Amérique du Sud* (Vélo Québec), le diplômé de génie et de droit devenu cycliste émérite Jonathan B. Roy remet ça. Il a mouliné pour mieux comprendre le monde et il nous raconte ses épiphanies avec brio. Grâce aux trajets bien pensés de *La France à moto. 50 itinéraires de rêve* (collectif, Ulysse), qui traversent villages pittoresques et monts escarpés, ça gaze en Harley ! Rien que pour pouvoir humer encore les effluves de la garrigue corse, je crois bien que je braverais ma peur de l'engin... Quant au guide *Road trips en Europe* (Lonely Planet), il propose 50 itinéraires contemplatifs, gourmands, sportifs pour tous types d'automobilistes. Le plus ? Pour chaque parcours, trois autres du même genre sont suggérés.

Senteurs d'ailleurs
Parlant d'effluves, le parfumeur français Jérôme Épinette (le nez à l'origine des fragrances Zara Home) en a créé de bons pour la collection de bougies Travel From Home d'Assouline. Coordonnées aux titres les plus vendus de la collection « Travel Series » de l'éditeur, celles-ci nous transportent tour à tour sur le sable chaud d'une plage de Tulum, dans les venelles foisonnantes de bougainvillées de Mykonos, dans l'atmosphère feutrée d'un riad de Marrakech, dans une fête endiablée d'Ibiza, au coin d'un feu de cheminée après une journée de ski à Gstaad, et jusque sur la Lune, qui, comme chacun sait, sent bon le sable, le poivre, le bois de cachemire et quoi encore ! En prime, c'est une forme de « tourisme » 100 % durable...
assouline.com



Pas nouveaux, mais encore tout beaux...

Au rayon des séjours tout compris, le groupe Ikos se démarque drôlement, car il concrétise un désir très actuel des voyageurs : sortir de l'enclos ! Ses offres en Grèce et en Andalousie comprennent donc une voiture Tesla à disposition pour une journée, des repas dans de petits restaurants locaux et des laissez-passer pour certains musées, le tout compris dans ses forfaits. Bien joué !
ikosresorts.com

Dans l'île de Kos, l'hôtel Aria, du groupe hôtelier Ikos
IKOS RESORTS

NOUVEAU MINIMUSÉE À CHARLEVOIX

À moins d'une lieue de la mer

Il y a de ces illustres personnages dont la mémoire enjambe si bien les époques. Et il y a de ces personnes dont la passion n'a pas d'âge. Jacquelin Bouchard est de cette trempe. Lui qui, tout jeune, fréquentait déjà l'ensemble de l'œuvre de Jules Verne a transformé sa collection privée en un nouveau minimuseum au cœur de La Malbaie, dans Charlevoix. Baptisé L'île mystérieuse, le lieu abrite également un tout aussi nouveau bistro, signé Truchon.

DIANE PRÉCOURT
COLLABORATION SPÉCIALE

Non seulement M. Bouchard a lu Verne à la lettre et pourchassé nombre de réalisations de l'artiste multidisciplinaire, mais le septuagénaire estime que l'auteur du *Tour du monde en quatre-vingts jours* a eu un ascendant sur le cours de sa vie : « Il m'a fait réaliser qu'avec une part de rêve, de la volonté et de la débrouillardise, on peut aller à la conquête de l'impossible... même sur une île déserte. » Celui qui a fondé la maison montréalaise de production audiovisuelle Pixcom est intarissable sur l'immuable auteur français de romans d'aventures qui souligne au passage les progrès scientifiques du XIX^e siècle.
Les quelque 300 artefacts exposés à L'île mystérieuse, il les a dénichés dans des encans parisiens, lors de ventes successorales ou auprès de collectionneurs : livres, gravures, affiches de représentations artistiques, maquettes des bateaux de Verne et autres produits dérivés. Des reproductions de trois cartes de l'île Lincoln, la « mystérieuse », portant la griffe de Jules Verne, en font aussi partie. Les originaux sont la propriété de M. Bouchard : « C'est unique au monde, et ça se trouve au Québec », dit-il fièrement.
Le projet, qui a pris forme concrètement le 22 juin dernier, a nécessité sept ans de gestation et la rénovation d'une maison ancestrale malbécienne. Si Jacquelin Bouchard planche encore sur le catalogage des éléments,

la visite — gratuite — captivera les fans de l'œuvre vernienne autant que les néophytes, ne serait-ce que pour le plaisir des yeux et la qualité des installations. Des écrans diffuseront des passages de certains livres exposés en couverture et protégés par des présentoirs de verre.

Après s'être gavé des péripéties de Jules Verne, on peut se régaler de bonne chère selon un menu concocté par Dominique Truchon, du resto Chez Truchon

« Si on arrive à capter l'intérêt, même de personnes qui ne connaissent pas Jules Verne, ou si peu, ce sera réussi », dit-il humblement.

Trois fois le Canada
Parmi les romans de l'artiste, il en existe trois dont le récit se déroule au Canada : *Le volcan d'or*, *Le pays des fourrures* et *Famille-sans-nom*, ce dernier traitant de la rébellion des patriotes de 1837 au Québec. Féru des vicissitudes du pays, Jules Verne ? En tout cas, il n'y a passé que... deux

heures, aux chutes Niagara, selon M. Bouchard. « Il avait certainement d'excellents chercheurs puisque tout est exact dans ces livres. »
Et pourquoi avoir baptisé le minimuseum L'île mystérieuse, plutôt que simplement Jules, du nom de départ ? « J'ai eu un *flash* sur ce dernier titre de la trilogie qui comprend *Vingt mille lieues sous les mers* et *Les enfants du capitaine Grant*. » D'ailleurs, à la tombée du jour, on peut voir au musée une immense murale rétroéclairée décrivant la finale de cette « trilogie du *Nautilus* ». Jacquelin Bouchard, qui a vécu en solo sa fascination vernienne pendant des années, aura décidé de la partager avec le plus grand nombre, dans le contexte sympa d'un bistrot-terrasse abritant également une boutique de produits locaux. Le tout sur le thème de Verne, et jusque dans... les toilettes.
Après s'être gavé des péripéties du célèbre auteur, on peut ainsi se régaler de bonne chère selon un menu concocté par Dominique Truchon, du resto Chez Truchon, le chef qui avait accueilli à sa table, « sous haute surveillance », les conjoints et conjointes des dirigeants présents au sommet du G7 à La Malbaie, en 2018.
Quant à Jacquelin Bouchard, il ne lui manque que six des nombreux livres de Jules Verne à traquer dans le monde, et probablement, peut-on imaginer, quelques autres œuvres du prolifique créateur.



La visite — gratuite — de L'île mystérieuse captivera les fans de l'œuvre vernienne autant que les néophytes.
L'ÎLE MYSTÉRIEUSE



Zambujeira do Mar,
un coup de cœur
CAROLYNE PARENT

PORTUGAL

Un lent voyage à l'Alentejo

Au-delà du Tage, la plus rurale des régions du Portugal nous invite à prendre tout notre temps pour l'approivoiser. Comme elle a raison...

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

L'heure de la douce revanche a sonné pour l'Alentejo ! Longtemps qu'une étape obligée sur la route de l'Algarve, destination vedette du Sud portugais, voilà qu'on y vient désormais tout spécialement pour ce qu'elle est : agricole, authentique, alanguie. « Nous étions considérés comme arriérés, et maintenant, nous sommes à la mode ! » résume Libânio Reis, guide touristique à Évora, chef-lieu régional. À la mode, façon de parler : 460 000 touristes étrangers (dont 14 000 Canadiens) y ont séjourné en 2022. On connaît quelques Costco plus fréquentés...

Avec l'Alentejo, Évora, une adorable bourgade, fière de son temple romain bien préservé, sera d'ailleurs la capitale européenne de la culture en 2027. Le thème mis en avant ? « *Vagar*, un (autre) art de vivre pour l'humanité. » En portugais, *vagar* signifie « flâner », et on ne saurait trouver meilleur mot d'ordre pour nous inciter à vagabonder de blanc village haut perché en atelier d'artisans en bord de mer liséré de rizières !

S'étalant entre l'Atlantique et l'Espagne, et de la rive gauche du Tejo (Tage) jusqu'aux montagnes de l'Algarve, le territoire occupe 30 % du pays. En son nord-est, la route des châteaux mène à Castelo de Vide, à Marvão la magnifique, à Portalegre. En son cœur, place à la plaine, à la vigne, aux oliviers, aux amandiers, aux tournesols, aux élevages de moutons et de porcs noirs (le *porco preto*, dont on se régale), ainsi qu'à d'autres villages fortifiés, tel ce petit bijou qu'est Monsaraz. Quant à son littoral, il déroule ses plages sauvages à perte de vue.

Le temps qu'il faut

À Évora, où nous étions passés il y a quatre décennies, nous retrouvons une localité pratiquement inchangée.

« Il n'y a eu aucune pression urbanistique à l'intérieur des terres, car c'est la côte qu'on a développée », explique M. Reis.

Attablés à la pittoresque *pastelaria* Pão de Rala, nous grignotons des délices qui, eux aussi, ont survécu au passage du temps. Nos *beijinhos de freira* (baisers de nonnes) sont nés dans un monastère il y a des siècles alors que les religieuses, utilisant le blanc d'œuf pour amidonner leur tenue, s'ingéniaient à récupérer les jaunes dans des créations pâtisseries de leur cru. Nous les savourons donc *piano, piano*, pratiquement avec révérence.

Le chêne qui donne ce liège dont le Portugal est le premier producteur mondial nous fait, lui, la leçon quant au temps qu'il faut pour bien faire les choses... Dans la plantation Pepe Aromas, à Vale do Pereiro, la directrice commerciale Micaela Amorim raconte combien cet arbre, qui vit autour de 200 ans en moyenne, éprouve la patience du planteur. « On doit attendre 25 ans avant d'effectuer la première récolte de liège, dit-elle, et celle-ci ne sera sans doute pas très bonne. » Avec un peu de chance, elle sera meilleure neuf ans plus tard, et parfois, que dans neuf ans de plus. On continuera ensuite d'écorcer les chênes tous les neuf ans, pour un maximum de 15 fois. « Alors, quand on plante ces arbres, aujourd'hui protégés, c'est pratiquement pour nos petits-enfants ! »

Au fil des traditions

Faisant partie de cet écosystème agroforestier unique appelé *montado*, l'Herdade do Esporão, pionnier de l'œnotourisme et de la viticulture durable, œuvre pareillement au rythme que lui impose mère Nature. Situé du côté de Reguengos de Monsaraz, l'immense domaine de 1840 hectares comprend un vignoble et une

oliveraie certifiés bios, ainsi qu'un potager, qui alimente son restaurant, lauréat au guide Michelin d'une étoile pour sa cuisine et d'une étoile verte pour ses bonnes pratiques durables. Ici, le midi, il vaut mieux avoir tout l'après-midi devant soi, car le menu du jeune chef Carlos Teixeira se décline en cinq ou sept « moments » mémorables, des plats qu'il peaufine doucement, « saison après saison depuis cinq ans », et qu'on peut assortir des bons vins de la maison.

En portugais, *vagar* signifie « flâner », et on ne saurait trouver meilleur mot d'ordre pour nous inciter à vagabonder de blanc village haut perché en atelier d'artisans en bord de mer liséré de rizières !

Dans la même localité, la Fabrica alentejana de lanifícios donne à voir ses magnifiques lainages, du même style que ceux dans lesquels les bergers s'enroulaient autrefois pour se protéger l'hiver du froid et l'été du soleil. Le copropriétaire Luis Peixe en explique les motifs — « le losange représentait pour les Maures l'œil de Dieu » — et relève combien on semble de plus en plus intéressé au patrimoine local. Comme pour lui donner raison, un jeune couple de Los Angeles semble prêt à faire une razzia sur ses couvertures, tapis, poufs et coussins !

Contrairement aux Californiens, qui boudent la mer pour « faire du tou-

risme *slow* à la campagne », nous mettons le cap sur la côte, non sans faire un petit détour via Alqueva et son impressionnant réservoir, qui abreuve toute la région. Puis, à nous les villages de pêcheurs que sont Zambujeira do Mar, un vrai coup de cœur, Vila Nova de Milfontes et Porto Covo !

Voir la mer et les rizières

L'*arroz* (riz) au canard, au *chouriço* (saucisson) et aux fruits de mer (dont les couteaux, *lingueirão*) étant de tous les menus de ce coin de pays ou presque, l'envie nous prend d'aller là où la céréale est cultivée. C'est alors que nous découvrons un autre écosystème fascinant, celui de Comporta.

Sur la péninsule de Tróia, une langue de terre longue de 25 kilomètres, Comporta regroupe sept villages, dont le bourg éponyme, entre mer, pinède, les miroirs des rizières, l'estuaire du fleuve Sado (miam, ses huîtres !) et sa réserve naturelle. Quant au bourg, il compte 800 âmes et, à vue de nez, une centaine de cigognes, 10 rues et quart, six restaurants, et d'anciens entrepôts de riz, reconvertis ici en un musée, là en un marché chic. On ose à peine se figurer le grand cirque touristique qui se joue en août dans cette destination huppée, mais pour l'heure, la plage de Comporta, située à quelques kilomètres, est déserte à souhait.

Imaginez un front de mer que rien ne dépare, tout juste deux cafés à des kilomètres à la ronde, des dunes blondes, l'Atlantique et ses oiseaux, la paix.

Comme notre bonheur serait complet si les heures ici s'allongeaient...

Pour plus d'information, lire, en ligne, nos « bons plans », et consulter visitalentejo.pt et visitportugal.com.

Carolyn Parent était l'invitée de l'Office du tourisme du Portugal.



L'architecture traditionnelle comprend l'usage de peinture jaune ou bleue, un legs des Maures pour protéger la maïsonnée du mauvais œil. RUI CUNHA TURISMO ALENTEJO



Indissociables de l'Alentejo, des chênes-lièges déshabillés et portant le dernier chiffre de l'année de la dernière récolte d'écorce. Ici, 2021. CAROLYNE PARENT



Pão de rala et beijinho de freira dans une pâtisserie conventuelle d'Évora. CAROLYNE PARENT



Conseils pour réaménager sa cour en pleine saison

L'été est bien amorcé et la saison du jardinage bat son plein. Vous chouchoutez, désherbez, arrosez votre jardin... quand soudain, illuminé par les rayons du soleil, vous réalisez avec étonnement que votre oasis extérieure aurait tout à coup vraiment besoin qu'on rehausse son apparence, qu'on en reverdisse l'espace ou qu'on y améliore le confort. Avant de redisposer vos végétaux et de modifier votre aménagement, prenez le temps de planifier les (petits) changements à effectuer.

HÉLÈNE BARIL
COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM

1. Définir les objectifs

Afin d'être en mesure de bien planifier votre nouvel espace extérieur et de déterminer les actions à poser, il est impératif de définir les raisons de cet appel au changement. Voici quelques questions à se poser avant de métamorphoser votre aire de vie extérieure :

- Souhaitez-vous avoir plus de place ou, au contraire, réduire la dimension de certains éléments ?
- Certaines plantes sont-elles devenues envahissantes ou trop volumineuses ?
- Avez-vous désormais moins de temps à consacrer au jardinage ?
- Voulez-vous rafraîchir, actualiser ou changer votre mobilier ?
- Désirez-vous ajouter un potager ?
- Vos besoins ont-ils changé (p. ex. : retrait d'une piscine ou d'une aire de jeu, ajout d'un spa, etc.) ?
- Désirez-vous simplement un renouvellement de décor ?

2. Déplacer ses végétaux

Le début de l'été est un bon moment pour procéder à un grand nettoyage du jardin et effectuer le retrait des végétaux qui semblent problématiques (avec modération bien sûr). C'est souvent l'une des premières étapes à effectuer pour rafraîchir son jardin. En effet, il se peut qu'une vivace ou un arbuste soit devenu trop volumineux pour son emplacement ou que l'ensoleillement du site ne lui convienne plus, car les arbres ont grandi. Il sera alors intéressant (et possible en suivant les conseils des horticulteurs pour une transplantation efficace) de les relocaliser afin de pouvoir profiter encore de leur beauté et de leur maturité. Conseil : ne transplantez pas trop rapidement ! Placez les végétaux dans leur nouvel environnement et prenez du recul avant de les planter. Déplacez-les afin de choisir le meilleur emplacement pour vous... et pour la plante.

3. Agrandir ou réduire ses aménagements

Changer la forme des platebandes permet de transformer rapidement et simplement l'apparence d'un espace. À l'aide d'une corde assez longue ou d'un boyau d'arrosage (chauffez-le au soleil afin qu'il soit plus malléable), tracez au sol les formes désirées. Avant de retirer ou d'ajouter de la pelouse, assurez-vous que les courbes et les lignes sont bien proportionnées, et que la forme que l'on obtiendra est vraiment celle qui est désirée. Au besoin, faites un croquis en illustrant les végétaux afin de bien les relocaliser et de les positionner avec harmonie en ce qui a trait aux couleurs, formes et différentes hauteurs. Si vous devez faire de nouvelles acquisitions, prenez soin de vous informer des besoins des végétaux, de leur taille à maturité et de leur entretien.

4. Maximiser le potentiel des balcons et des terrasses

Devant le vaste choix de plantes annuelles pouvant être utilisées pour la culture en contenant, bien planifier ses agencements peut parfois se révéler une tâche colossale. Voici quelques conseils de base qui vous permettront de faire les bons choix afin de verdifier vos petits espaces.

Le choix du contenant

- Le pot idéal doit avoir une base large, posséder un ou plusieurs trous de drainage et avoir un diamètre et une profondeur de plus de 30 cm.
- Les jardinières devront mesurer jusqu'à 1,2 m de longueur alors que leur profondeur et leur largeur doivent être plus de 20 cm.
- Les paniers suspendus doivent minimalement avoir une profondeur de 20 cm et un diamètre de 40 cm.

- Les contenants à réservoir d'eau sont une bonne solution pour les jardiniers qui s'absentent fréquemment.
- Les contenants faits de membrane géotextile sont parfaits pour la culture des légumes et des petits fruits.

Des agencements harmonieux

- Chaque potée doit être composée d'une plante vedette, de plantes d'accompagnement et de plantes retombantes.
- N'hésitez pas à ajouter des plantes à feuillage ornemental qui mettront en valeur le coloris des fleurs.
- Évitez de disposer la plante la plus haute au centre de votre composition ; l'asymétrie est gagnante et confère du mouvement à la création.
- Limitez le nombre de teintes à trois tout au plus afin de préserver l'équilibre et l'harmonie visuelle.

5. Choisir des meubles

Souvent relégué aux oubliettes, le mobilier de jardin est pourtant un élément de décor qui mérite toute notre attention. Au fil du temps, nos besoins évoluent et le mobilier extérieur devient parfois inadéquat. Un simple coup de pinceau peut suffire à redonner un nouveau souffle, mais il peut arriver que quelques ajouts ou un changement complet soient nécessaires. Prenez le temps d'évaluer vos besoins : salle à manger, coin bistro, espace détente, etc. Prenez des mesures pour maximiser l'espace et, surtout, sélectionnez des matériaux durables, lavables et qui pourront être rangés facilement. Le tout en poursuivant l'objectif d'insuffler un vent de beauté et de confort à son jardin.

LA BIODIVERSITÉ VÉGÉTALE
DANS NOS ASSIETTES

DES
SAVEURS
BOTANIKES

ACTIVITÉS ALLÉCHANTES
POUR TOUTE LA FAMILLE

PROCUREZ-VOUS
VOTRE
ACCÈS PRIVILÉGIÉ
À LA NATURE
PASSEPORT
espace pour la
vie montréal

JARDIN BOTANIQUE

10 JUILLET — 12 AOÛT

ACHETEZ EN LIGNE

espacepourlavie.ca

PIE-IX

Communauté
métropolitaine
de Montréal

Montréal

espace
pour la
vie montréal