

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 JUILLET 2024

MOMENT FACTORY AU VILLAGE QUÉBÉCOIS D'ANTAN

Le pari réussi de réécrire l'histoire

« Ce soir, rien ne va plus, notre machine à voyager dans le temps a complètement disjoncté ! » C'est la prémisse de base de la nouvelle expérience immersive Village parallèle créée par Moment Factory. Cette fois-ci, c'est le Village québécois d'antan qui se transforme une fois la nuit tombée. Une visite fantastique au cours de laquelle se juxtaposent harmonieusement patrimoine et haute technologie.

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Les activités de jour et de soir sont très différentes, comme l'explique Geneviève Legault, directrice générale du site. « Le jour, lorsque l'on passe la machine à voyager dans le temps [le tunnel sous la rue Montplaisir qui relie la billetterie aux installations historiques], on se retrouve en 1893 dans un village avec 77 bâtiments d'époque et une centaine de comédiens. Mais le soir, la machine à voyager dans le temps est déréglée et nous amène plutôt dans un village parallèle. C'est là que toute la beauté de Moment Factory entre en ligne de compte », décrit-elle.

Le fruit de cette collaboration de cinq ans pour mener à terme ce projet vise en partie à pallier la baisse de clientèle de jour, en développant ce marché inédit. « Comment fait-on pour transmettre le patrimoine, intéresser les gens d'une nouvelle façon à notre village historique, se demande Geneviève Legault. C'est là que la réflexion s'est amorcée. »

Le résultat est fantastique : une scénographie impeccable qui intègre son, lumière et projections vidéo sur une bonne partie des bâtiments du Village. C'est en répondant à cette invitation à vivre une soirée immersive que les visiteurs sont appelés à interagir avec les différents tableaux.

« Moment Factory possède une vaste expertise dans la création d'expériences immersives nocturnes et dans la mise en valeur de sites naturels ou patrimoniaux. Village parallèle s'inscrit dans cette lignée », exprimait par voie de communiqué le producteur François Morel, de Moment Factory. Son équipe a d'ailleurs dû relever un défi de taille : celui d'intégrer des centaines de mètres de câbles, des projecteurs, des équipements de son et lumière. Et ce, le plus discrètement possible et sous l'œil attentif du directeur d'authenticité de ce village historique qui vit, avant tout, le jour.

Une balade fantastique

Parmi les points forts de la visite, le commerce de Claire Laffamme, la lampiste du village, offre l'une des expériences les plus décalées du parcours. La centaine de lampes à l'huile s'illuminent en suivant le rythme d'une musique actuelle et dansante. Derrière la porte close donnant sur l'arrière-boutique de la rue Saint-David, l'ombre de Claire, qui se verse un gin en criant « C'est ma toune ! » Anachronique ? Pas du tout. Qui a dit qu'on ne s'éclatait pas en 1893, un verre de trop à la main, une fois la nuit tombée...

Puis, impossible de boucler ce passage dans l'univers parallèle de Moment Factory sans une visite chez la voyante Irma Lachance. Ceux et celles qui s'assoient devant l'avatar numérique de cette femme haute en couleur se font lire leur avenir, narré par nulle autre que Rita Baga. Celle-ci confie ne pas avoir hésité une seconde lorsqu'on lui a proposé de prêter sa voix à Irma Lachance, la diseuse de bonne aventure du village. « J'étais très excitée. J'ai une affection qui date de l'enfance envers le Village québécois d'antan, ma famille avait une petite maison à Saint-Charles-de-Drummond. Mais collaborer avec Moment Factory, c'est la cerise sur le gâteau », dit-elle.

Après le long processus de création, Rita Baga ne cache pas son émerveillement en découvrant le produit final. « J'ai vu des maquettes, les tests qui ont été faits, les réflexions pour imaginer les effets, je connais la magie de Moment Factory. Mais de le vivre ce soir, c'est vraiment différent, encore plus fantastique que je ne le pensais », décrit la drag queen.

Et Rita Baga, au XIX^e siècle, on l'aurait retrouvée où, dans ce village parallèle ? « Probablement brûlée vive, comme une sorcière. C'est la

réponse la plus honnête que je peux te donner... Sinon j'aurais fait une bonne boulangère », conclut-elle, sourire dans la voix.

Prendre tout son temps

Village parallèle se découvre tout en douceur, sans jamais se presser. « Prenez votre temps, arrêtez-vous, déambulez librement », peut-on lire sur les grands panneaux lumineux de la billetterie.

Pour encourager les visiteurs à ralentir le rythme, on a aussi prévu une offre alimentaire rehaussée en soirée. Crèmerie, beignerie, bar clandestin et magasin général ouvrent leurs portes pour servir café, limonade, cocktails, chips maison ou de décadents beignes d'antan enduits de garnitures et de bonbons puis nappés d'un coulis de caramel et de chocolat... Confortablement lové devant un des foyers extérieurs, on se retrouve suspendu dans un espace-temps où le présent, le passé et le futur s'entrecroisent sans détonner.

Le Village québécois d'antan est ouvert durant le jour du mercredi au dimanche et le soir du mercredi au samedi. Pour la visite du Village parallèle, signé Moment Factory, il faut compter 85 \$ pour une famille de deux adultes et deux enfants.

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

MARIE-JULIE GAGNON
COLLABORATION SPÉCIALE

Navettes estivales au Québec

Si, comme moi, vous avez fait le choix de ne pas conduire, vous serez heureux d'apprendre que de plus en plus d'options sont mises à notre disposition pour accéder à des coins de verdure sans voiture. Depuis quelques années, Navette Nature propose des départs en autobus scolaire de Montréal et de Québec vers différents parcs des environs. Plusieurs nouveautés s'ajoutent aux valeurs sûres pour la saison 2024, dont la Vallée Bras-du-Nord (73,25 \$ pour un aller-retour adulte). Cet été, il est également possible de passer deux nuits dans certaines destinations, par exemple en campant au parc national du Mont-Tremblant ou au Camping des voltigeurs, au bord de la rivière Saint-François, à Drummondville. Quatre natures, créateur d'aventure permet aussi de rejoindre trois parcs nationaux et l'île d'Orléans à partir de la capitale.

Dans la région de Charlevoix, la Navette La Malbaie sillonne la ville jusqu'au 15 septembre pour 5 \$ par jour. Le circuit en boucle relie 15 lieux clés entre le secteur de Pointe-au-Pic et le centre-ville de La Malbaie. Du 13 juillet au 12 octobre, la Navette estivale effectuée également le trajet entre La Malbaie et le parc national des Hautes-Gorges tous les samedis (15 \$ aller-retour et gratuit pour les 12 ans et moins).

Autre option que j'ai eu le bonheur de tester à quelques reprises : le Train de Charlevoix, qui relie Québec à La Malbaie en passant par Baie-Saint-Paul. De nombreux forfaits touristiques, notamment à l'Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix, permettent de faire durer le plaisir. Prix d'un aller-retour adulte côté montagne (sans hébergement) : 149 \$.

Passionné d'histoire ? Un nouveau service de navette au départ de Québec simplifie la visite du lieu historique national de la Grosse-Île-et-le-Mémorial-des-Irlandais, qui a été utilisé comme station de quarantaine de 1832 à 1937, du 13 juillet au 25 août. À partir du Vieux-Québec, l'autobus se rend à la billetterie de Berthier-sur-Mer, dans Chaudière-Appalaches, où ont lieu les départs des croisières pour Grosse-Île. Cette visite fait sans contredit partie des plus captivantes vécues en famille par l'auteur de ces lignes. Même l'ado avait adoré ! Prix pour un adulte : 99,99 \$ (plus taxes). 64,99 \$ pour les 5-12 ans et 20 \$ pour les 4 ans et moins.

Dans la région de Lanaudière, Bonjour Nature, qui se décrit comme une « agence de voyages solidaire », invite les vacanciers à prendre part à différents séjours toute l'année. Pendant l'été, des forfaits incluant des nuitées à l'Auberge du Lac Taureau, dans un refuge du Gollé Goulu ou un *pod*, sorte de cabane qui ressemble à une bûche, du Spa & Chalets Natur'Eau, font partie des choix offerts.

Dans la région de Montréal, les navettes fluviales de Navark et d'AML constituent sans doute la façon la plus accessible de se sentir ailleurs à deux pas de chez soi. Pour 6 \$, on peut par exemple se rendre de Longueuil au parc Jean-Drapeau ou au Vieux-Port en bateau. Les billets sont vendus en ligne et aux quais d'embarquement. Certains titres de la carte Opus sont également acceptés.

Un rêve : avoir des options de transport — ne serait-ce que la possibilité de réserver un taxi ! — à partir des gares de VIA Rail en région.

Navette Nature propose des départs de Montréal et de Québec vers différents parcs des environs.

PHOTO FOURNIE PAR L'ENTREPRISE



L'union fait la force

Depuis juin, Air Transat et Porter Airlines permettent de réserver des vols directs ou avec correspondance par l'un ou l'autre des canaux de distribution de chaque compagnie aérienne. Ainsi, on peut par exemple acheter un billet partant de Montréal vers St. John's, à Terre-Neuve, Victoria, en Colombie-Britannique, ou Los Angeles, en Californie, assuré par Porter sur le site d'Air Transat, ou un Québec-Paris avec Air Transat par l'entremise du site de Porter. Alors que Porter continue d'offrir des vols en Amérique du Nord au départ de l'est du pays, Air Transat se concentre désormais vers les destinations internationales.



Les murales de Montréal

Que racontent les murales de la métropole ? Des visites guidées proposent de plonger dans leur histoire pendant l'été. À l'offre à pied de Guidatour, qui se concentre autour du boulevard Saint-Laurent, s'ajoute celle de Fitz Montréal, à vélo électrique. Comme il est possible de couvrir une plus grande distance sur deux roues, une trentaine d'œuvres ont été sélectionnées dans plusieurs quartiers centraux de la métropole. Pris de la visite à pied de Guidatour : 32 \$, taxes incluses. Prix de l'activité avec Fitz Montréal : 89,95 \$ + taxes par personne, comprenant la location du vélo électrique et du casque.



L'Alcazar de Séville
MARIE-CLAUDE DI LILLO



La mosquée-cathédrale de Cordoue MARIE-CLAUDE DI LILLO



Des vins de Xérès MARIE-CLAUDE DI LILLO



La Belle de Cadix
HELWIN GOETZINGER

L'Andalousie au fil de l'eau

En naviguant sur les eaux tranquilles du Guadalquivir à bord de *La Belle de Cadix*, on peut vivre un voyage fascinant au cœur de l'Andalousie. Des cités au riche patrimoine se dévoilent et nous livrent leur histoire sur fond de flamenco.

MARIE-CLAUDE DI LILLO
COLLABORATION SPÉCIALE

L'embarquement se fait au port de Séville, à bord de l'élégant navire *La Belle de Cadix*, de CroisiEurope, notre moyen de transport vers certaines villes phares. C'est aussi notre refuge climatisé entre excursions et navigation, pauses bienfaitantes à l'abri du torride soleil andalou.

Pourvu de 88 cabines spacieuses, ce bateau possède une particularité : il peut voguer sur mer comme sur fleuve. Une petite partie du voyage se fera ainsi sur l'océan Atlantique, près des côtes portugaises.

Le trajet des ports d'escale vers les excursions se fait en autocar. Les visites sont facultatives. Cependant, elles font de cet itinéraire l'une des expériences les plus mémorables. Plein feux sur quelques escales.

Séville

La capitale andalouse est le point de départ et d'arrivée de notre croisière. Au Moyen Âge, les Maures ont occupé l'Espagne durant près de 800 ans, laissant derrière eux des splendeurs architecturales. Avec Cordoue et Grenade, Séville fait partie du Triangle d'or andalou, où de nombreux monuments appartiennent à l'héritage mauresque. Principal port vers le Nouveau Monde au XV^e siècle, la ville a aussi connu son apogée sous la monarchie catholique espagnole.

La visite guidée du cœur historique de Séville permet d'admirer l'Alcazar, l'un des plus vieux palais habités d'Europe, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO. C'est, avec la cathédrale, l'une des merveilles à ne pas rater à Séville.

Le monument témoigne de plusieurs époques. En 712, les Maures y construisirent un établissement destiné à leurs dirigeants et entouré de murailles. Pierre I^{er}, surnommé Pierre le Cruel, fit par la suite rebâtir l'ancien alcazar almohade pour en faire une résidence royale au XIV^e siècle. On peut y voir une panoplie de styles, avec des éléments principaux d'influences mudéjares et de la Renaissance. Juste à côté, nous visiterons aussi la cathédrale (la plus grande d'architecture gothique d'Espagne),

érigée au XV^e siècle sur une ancienne mosquée almohade. Cet immense bâtiment abrite le tombeau de Christophe Colomb.

Leur emplacement se trouve dans le quartier de Santa Cruz, autrefois quartier juif de Séville qui, aujourd'hui, est populaire pour son ambiance animée, ses cafés-terrasses et ses boutiques d'artisans.

Huelva

La première journée de navigation, ayant pour thème l'histoire de Christophe Colomb et la découverte du Nouveau Monde, nous emmènera à Huelva. En 1492, l'explorateur réussit à réaliser son projet de voyage vers les Indes grâce à un prêtre du monastère de la Rabida, qui aurait plaidé en sa faveur auprès de la reine d'Espagne. Le lieu ainsi que le parc des Caravelles, où des répliques des trois navires de Colomb sont exposées, figurent au programme de la visite.

Cadix

Le dôme de la vieille cathédrale de Cadix et les toits pastel des bâtiments semblent sortis d'un tableau de la Renaissance. Même notre navire, d'un blanc immaculé, scintille sous cette lumière, et l'on comprend mieux son nom *La Belle de Cadix*.

Fondée il y a 3000 ans par les Phéniciens, la ville est la plus vieille cité d'Occident. Elle est située sur un rocher au milieu de la mer, rattachée au continent par un isthme étroit et ceinturée d'anciennes fortifications. Cadix est aussi reconnue comme l'un des hauts lieux du flamenco, où se trouvent les meilleurs *tablaos* (cabarets). Nous aurons l'occasion d'assister à un spectacle envoûtant, où le chant (*cante jondo*) se mêlant aux sons rythmés de la guitare avive la ferveur des danseurs.

Jerez de la Frontera

La croisière sera également une occasion de se familiariser avec le vin de Xérès, une appellation d'origine contrôlée produite notamment dans les villes d'El Puerto de Santa Maria et de Jerez de la Frontera. Un tour des deux villes

est prévu ainsi qu'une visite de la Bodega Osborne, une des plus anciennes maisons de Jerez encore en activité depuis 1772. Son taureau emblématique souligne que l'endroit est aussi reconnu pour ses élevages de bovins sauvages.

Grenade

Le bateau ayant navigué de nuit, nous revenons le lendemain à Séville. De là, nous repartirons à l'aurore en autocar vers Grenade. Ces trois heures de route nous permettront de visiter l'un des plus beaux sites historiques d'Andalousie. L'Alhambra avec le Generalife fut la résidence d'été des princes nasrides. Elle reste majestueuse avec ses jardins bucoliques, ses bassins et ses patios typiques. Ce joyau médiéval est perché sur une colline au pied de la Sierra Nevada, témoignant de l'époque où Grenade fut le dernier bastion musulman d'Espagne, jusqu'en 1492. Les deux monuments sont inscrits aux sites du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Cordoue

La dernière excursion du voyage se fait à deux heures de Séville, sur la rive nord du Guadalquivir. Cordoue a eu, au Moyen Âge, son époque de gloire, devenant même la capitale d'Al-Andalus sous le règne du calife Al-Rahman I^{er}. Elle nous dévoile aujourd'hui ses attraits, parmi lesquels sa mosquée-cathédrale, bel exemple de l'art des Omeyyades, avec son architecture et ses 850 colonnes. La Mosquée a été transformée en cathédrale en 1236, sous la Reconquête. Le monument a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1984.

Une petite promenade ensuite dans les rues de l'ancien quartier juif, vieux de 1000 ans, séduira par sa typicité, ses maisons chaulées et ses magnifiques patios fleuris.

Pour notre dernière nuit à bord, nous nous régalerons d'une délicieuse paella, plat emblématique de l'Espagne, concoctée de main de maître par le chef et sa brigade.

La journaliste était l'invitée de CroisiEurope.

Infos pratiques

- L'offre « tout inclus » de CroisiEurope comprend les repas et certaines boissons. Les excursions peuvent être achetées avant le départ, dans un forfait avantageux.
- Les vols peuvent ou non être intégrés dans ces forfaits.
- Aucun vol direct n'est offert de Montréal vers Séville, il faut donc prévoir une escale selon le choix d'itinéraire.

Trois couleurs pour enluminer son jardin

Vous souhaitez créer une platebande ou réaménager un coin de la cour en intégrant de nouvelles variétés de plantes cet été ? De quelles teintes rêvez-vous ? Voici trois palettes de couleurs fort intéressantes à introduire : les bleus, les verts et les rouges.

ANCOLIE SÉGIN

COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM

Vert

Vous donnerez une touche de lumière à votre aménagement en choisissant les verts. L'orpin 'Autumn Joy' (*Sedum* 'Autumn Joy') reste un classique. Sa floraison tourne au rose vieillit en fin d'été. L'orpin des rochers (*Sedum* 'Angelina') est quant à lui un couvre sol des plus spectaculaires avec ses feuilles charnues de couleur vert jaune étincelant. La lysimaque rampante 'Aurea' (*Lysimachia nummularia* 'Aurea'), une vivace rampante au soleil comme à l'ombre, peut être utilisée en couvre-sol ou dans vos jardinières. Le vert éclatant du houblon 'Bianca' (*Humulus* 'Bianca') fera tourner les têtes. Il s'enroulera sur un fil ou un poteau à la vitesse de l'éclair. Dans un aménagement plus traditionnel, on ne passera pas à côté d'un magnifique bosquet d'hydrangées paniculées 'Limelight' (*Hydrangea paniculata* 'Limelight'), dont la floraison conique d'un doux vert lime est abondante tout l'été.



Sedum 'Angelina' PHOTOS NOVA-PHOTO-GRAPHIC
MAX SOLUTIONS HORTICOLAAR



Humulus 'Bianca'

Rouge

Ajoutez une touche de magenta à votre aménagement en introduisant des crocosmias 'Lucifer' (*Crocosmia* 'Lucifer'). Cette vivace à floraison rouge a des allures très exotiques et rustiques en hiver sous un bon couvert de neige, et quelques échinacées 'Tomato Soup' (*Echinacea* 'Tomato Soup') dans votre platebande au soleil. La renouée 'Firetail' (*Persicaria amplexicaulis* 'Firetail'), avec ses longs épis rouges, s'adapte bien à la mi-ombre. Sur un mur ou une tonnelle, faites grimper une clématite 'Niobe' (*Clematis* 'Niobe'). Et, dans un agencement plus moderne, optez pour l'impératrice cylindrique ou herbe sanglante du Japon (*Imperata cylindrica* 'Red Baron'). Cette graminée rustique dont les extrémités sont rouge sang durant l'été devient graduellement rouge à la fin de la saison chaude et fera fureur. Enfin, pour étirer la saison et en mettre plein la vue, plantez un fusain ailé (*Eunymus alatus*) qui s'empourprera tout l'automne.



Crocosmia 'Lucifer'



Echinacea 'Tomato Soup'

Bleu

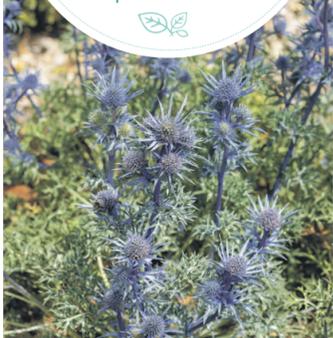
Cette teinte reste relativement rare dans le règne végétal. Peu de pigments organiques fournissent cette couleur. Voici quelques suggestions pour créer une platebande unique, tout en bleu.

Le chardon bleu (*Echinops ritro* 'Blue Glow') est un incontournable. Il prospère tout l'été et produit des sphères bleu intense qui s'élèvent au-dessus du feuillage vert argenté. Combinez-les avec des panicauts (*Eryngium*), une plante très originale à floraison bleue, pour jouer avec les hauteurs. À la base, ajoutez quelques talles de fétuques bleues (*Festuca glauca*), une petite graminée au port compact et arrondi, ainsi que quelques épis laineuses (*Stachys byzantina*), les fameuses oreilles de lapin grises duvetées. Puis, en arrière-scène, pour venir soutenir cet aménagement, semez quelques panics érigés 'Heavy Metal' (*Panicum virgatum* 'Heavy Metal'), une graminée au feuillage bleu poudre qui tolère la sécheresse. Dans un très grand pot ou dans un bac d'acier, plantez des élymes des sables (*Elymus arenarius* 'Blue Dunes'), une graminée aux épis raides gris bleuté, puis fauves, ressemblant à ceux du blé. Il faut toutefois tenir compte du fait que l'élyme est une plante très envahissante. On la cultivera en bac ou en pot pour s'assurer qu'elle ne se propage pas par ses rhizomes. Le look de cet aménagement monochrome sera moderne et très original.



du jardin dans ma vie

Le portail qui inspire, renseigne et divertit les passionnés de plantes d'ici.



Echinops ritro 'Blue Glow' et, plus bas, *Eryngium*



MARIE-LES-BAINS

S'offrir une parenthèse florale à la teinturerie

« Que demande-t-on d'une fleur sinon qu'elle soit belle et odorante une minute, pauvre fleur, et après ce sera fini », écrivait le poète et dramaturge Paul Claudel. Marie-Eve Dion a un rapport bien différent avec les plantes, imprimant une à une ces éphémères sur des foulards, chaussettes, rubans, sacs, taies d'oreiller et autres tissus, les rendant ainsi éternelles à sa façon. Incursion dans l'un des ateliers de teinture végétale (*ecoprint*) qu'elle propose tout au long de la saison chaude entre son jardin et sa cuisine, comme une douce parenthèse estivale à s'offrir.

CATHERINE GIROUARD
COLLABORATION SPÉCIALE

On se sent en vacances dès qu'on arrive chez Marie-Eve Dion, à Eastman. La salle à manger au plafond cathédrale et aux larges fenêtres fait la part belle aux arbres qui entourent sa résidence. Le chat vient nous saluer, entre et sort à son aise. Achetée sur un coup de cœur, sa maison est aussi devenue son atelier, où elle crée et propose différentes formations de teinture végétale pour partager sa passion.

« Mon émerveillement pour la teinture ne s'est pas amoindri avec le temps, raconte celle qui est tombée dans le bain un peu par hasard. Bachelière en design de mode, elle était costumière en cinéma quand elle s'est initiée à la teinture végétale par simple plaisir. Séduite, elle expérimente, s'inscrit à plusieurs formations et lance finalement sa teinturerie végétale Marie-les-bains au printemps 2021. « J'aime cueillir et travailler dans le jardin, c'est quelque chose de plus physique, et ensuite travailler avec les tissus, la soie, un travail créatif et délicat », explique-t-elle.

Un bouquet de cosmos mauves côtoie une théière au milieu de la table. Nous sommes sept participantes à assister à son atelier ce jour-là, assises côte à côte face à l'artisane. Quatre artistes dans l'âme qui ont pris part récemment à une autre formation donnée par Marie-Eve Dion, et trois initiés — dont moi.

« Chaque imprimé est unique à sa plante », affirme la teinturière en ouvrant devant nous son cahier de *scrapbooking* regroupant ses tests d'impressions. « On voit beaucoup de trucs pour teindre sur le Web, surtout avec tout ce qui est alimentaire, comme la betterave, le chou rouge ou les fèves noires, continue-t-elle. Ça a l'air bien beau, mais ça n'a aucune ténacité. Ce n'est pas parce que ça tache que ça teint ! »

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, le pigment bleu rouge des baies n'est par exemple pas tinctorial, dit-elle. Mais les pelures d'oignon, d'avocat et de grenade le sont. Ce qui explique pourquoi de gros pots Mason remplis de pelures séchées sont alignés sur son comptoir de cuisine.

Du jardin aux tissus

Marie-Eve Dion nous invite à la suivre à l'extérieur. Une version miniature de son jardin principal, situé à Valcourt, entoure sa maison. « Environ

75 % de ce que j'utilise en *ecoprint* sont les plantes que je cultive, estime l'artisane. On peut imprimer tant avec des fleurs séchées que fraîches, mais j'aime beaucoup travailler avec celles que je viens de cueillir. »

Panier d'osier au bras et ciseaux à la main, elle présente les caractéristiques de chacune de ses espèces végétales. « La camomille des teinturiers, ça fait des imprimés de soleil. Ici, il y a des tagètes, dont j'aime utiliser les pétales. Là, ce sont des cosmos. C'est vraiment une fleur prolifique, ce petit plan deviendra un gros buisson. Les coréopsis rouges fournissent des imprimés verts. Les feuilles du sumac vinaigrier, là-bas, elles donneront plutôt du jaune, comme les fleurs de l'achillée blanche. »

La nuance obtenue en teinture végétale est rarement celle que les plantes arborent, explique Marie-Eve Dion en cueillant ici et là. « C'est chimique, ça dépend du pigment. Parmi les fleurs sauvages qu'on trouve au Québec, on en arrive à des résultats qui sont souvent jaunes une fois imprimés. Ce n'est pas pour rien que je cultive autant de fleurs, pour avoir plus de couleurs. »

« J'aime cueillir et travailler dans le jardin, c'est quelque chose de plus physique, et ensuite travailler avec les tissus, la soie, un travail créatif et délicat »

Celles-ci sont très présentes dans les créations de Marie-les-bains. « Je me suis donné le mandat de faire de la couleur, car on voit beaucoup de pastels depuis quelques années, avec le mouvement minimaliste », explique-t-elle. Et parce qu'elle aime la couleur flamboyante qu'il fournit, elle se sert aussi d'un insecte, la cochenille, qu'elle utilise entière ou en poudre.

Un savoir ancestral qui se perd

De retour dans la salle à manger, bouquets à la main, on s'amuse à choisir les fleurs, les feuilles et les pétales qu'on dispose sur nos tissus. Durant l'atelier, chaque participante imprimera un échantillon de tissu et un foulard de soie avec lesquels elle repartira.

Circuit-Court pour d'autres découvertes

Marie-les-bains fait partie des entrepreneurs présentés par Circuit-Court, une plateforme web consacrée aux artisans établis dans les Cantons-de-l'Est. Le site permet de découvrir des adresses uniques, des ateliers, et des événements dans la région, favorisant la consommation locale et responsable. Plusieurs arrêts à noter sur la route des vacances !

La teinture végétale est utilisée depuis 5000 à 6000 ans. Les plus anciennes traces qui ont été trouvées datent de l'époque néolithique. La perte de ce savoir s'explique par l'arrivée du colorant synthétique au XIX^e siècle. Des teintures tenaces qui permettent de créer plus vite, mais qui ont une empreinte environnementale énorme. Au contraire de l'*ecoprint*, pour lequel un intérêt grandissant se fait sentir, note Marie-Eve Dion.

Sous l'œil attentif de l'artisane, on repile nos tissus humidifiés sur nos fleurs, on les roule dans un morceau de drap usé, puis dans un papier parchemin, et on attache le tout bien serré. Nos petits boudins sont ensuite « cuits » à la vapeur pendant 25 minutes dans un bon vieux steamer à hot-dogs.

« Les bazars sont nos meilleurs amis ! dit en riant Marie-Eve Dion. Il n'y a pas une grosse communauté autour de la teinture ni d'outils spécifiques pour en faire à la maison. On doit être créatifs et utiliser des appareils culinaires comme mon *steamer*, des chaudrons, des paniers à vapeur en bambou... »

On déroule nos petits boudins bien chauds et s'émerveille devant nos foulards maintenant colorés. « Il y a toujours un niveau de surprise dans ce qu'on fait, souligne la teinturière. Une fleur ne sortira jamais pareil. Et il faut avoir une certaine résilience : la perfection n'existe pas. »

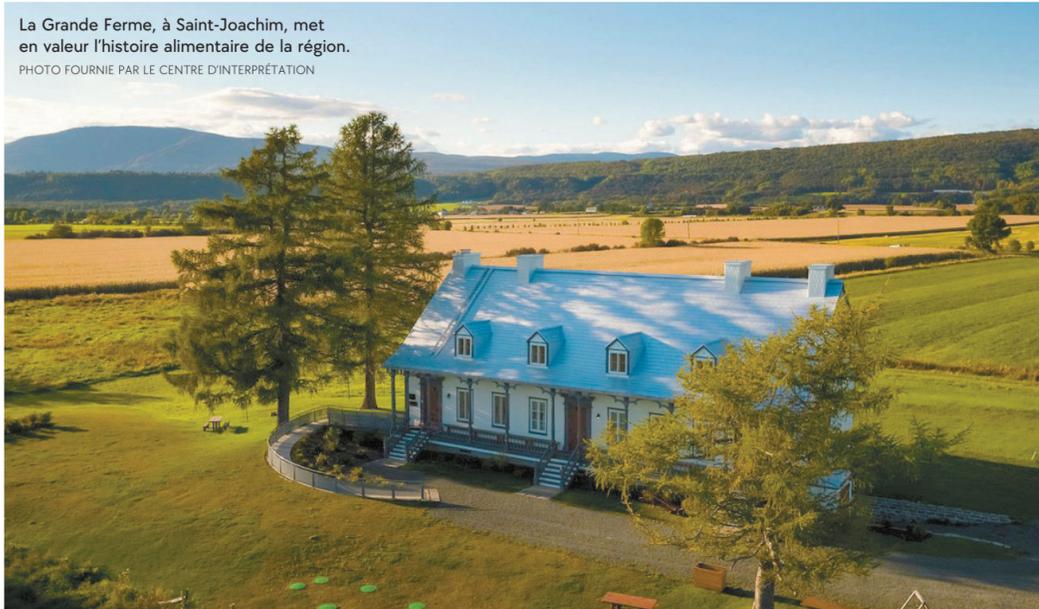
Une jolie façon d'apprendre à regarder autrement, peut-être, les plantes croisées au jardin et dans nos prochaines randonnées estivales...



La teinturière Marie-Eve Dion travaille avec des fleurs entières, en pétales ou en poudre, séchées ou fraîches. PHOTOS CATHERINE GIROUARD

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

La Grande Ferme, à Saint-Joachim, met en valeur l'histoire alimentaire de la région.
PHOTO FOURNIE PAR LE CENTRE D'INTERPRÉTATION



Les frites de patates douces du Shack à patates, à Saint-Ferréol-les-Neiges
PHOTO FOURNIE PAR LE RESTAURANT

Goûter la Côte-de-Beaupré

Le tout nouveau Circuit gourmand, inauguré cette année, permet de découvrir la Côte-de-Beaupré par ses produits du terroir. Et de multiplier les arrêts dans ses grandioses espaces naturels.

NATHALIE SCHNEIDER
COLLABORATION SPÉCIALE

Le garde-manger de Québec qu'était la région sous la Nouvelle-France remet l'alimentation au centre de son attractivité touristique. Depuis le printemps dernier, le Circuit gourmand de la Côte-de-Beaupré relie entre elles une quinzaine d'étapes — maraichers, vignoble, fermes, boulangeries et tables aux saveurs locales — le long de plus de 100 km de paysages au bord du fleuve Saint-Laurent. La cerise sur le gâteau : des sentiers montagneux, des canyons vertigineux et des rives naturelles pour marier le plein air aux produits du terroir.

La grange de la Nouvelle-France

Des rives comme celles qu'on observe dans la réserve nationale de faune du Cap-Tourmente, créée en 1978 par le gouvernement fédéral pour protéger les habitats naturels des 180 espèces d'oiseaux qui les fréquentent. Un réseau de 20 km de sentiers pédestres permet d'observer des Grandes Oies des neiges, au printemps et en automne, notamment depuis la passerelle La Prucheraie. Nous sommes ici à proximité de la Grande Ferme, fondée en 1667, pour nourrir les membres du Séminaire de Québec. Aujourd'hui, ce lieu, situé à Saint-Joachim, est reconnu monument historique et converti en musée sur l'alimentation. On y trouve un circuit extérieur numérique qui propose de reconstituer l'emplacement des anciennes étables, de la grange, de l'église, etc. À l'intérieur, une exposition multisensorielle retrace l'histoire de la Grande Ferme et son rôle fondamental dans le développement de la colonie de Nouvelle-France.

Des palmipèdes au menu

Tant qu'à parler d'oies, autant visiter l'une des étapes du Circuit gourmand, la ferme Québec-Oies, un producteur artisanal d'oies de Toulouse

basé à Saint-Tite-des-Caps. Tout l'été, elles sont élevées en plein air. C'est le seul producteur nord-américain à faire du foie gras d'oie. On peut s'en procurer à la boutique de la ferme où j'ai eu le bonheur de déguster quelques bouchées de terrines, rillettes d'oie et autres confits. Des confits aussi à la ferme Les Canardises, à Saint-Ferréol-les-Neiges. Tout y est cuisiné sur place depuis deux décennies, à partir de l'élevage de canards mulards en plein air : rillettes, terrines, mousses, mais également tourtières, cassoulets et sauce à spaghetti au canard. L'entreprise familiale mise sur le développement de prêt-à-manger avec des produits locaux préparés sans agent de conservation. Pour le 5 à 7, je me dirige vers la sympathique microbrasserie Beaux Prés, à Sainte-Anne-de-Beaupré, pour déguster quelques gorgées d'Oie blanche, une bière blanche hefeweizen, aux notes légèrement fruitées. On me dit que sa terrasse devant le fleuve est très animée les soirs d'été.

À boire et à manger

Tout ceci m'a mis l'eau à la bouche. Dès le lendemain, direction le vignoble L'Ange-Gardien, sur la Route de la Nouvelle-France, dont les blancs demi-secs, les rouges Réserve et les vins de glace sont régulièrement primés. Fondé en 2004 par quatre amis passionnés, le vignoble occupe un superbe site de 7 hectares de cultures, avec 18 000 vignes et une production annuelle d'environ 40 000 bouteilles et 5 créations vendues à la SAQ. On me propose une dégustation accompagnée de charcuteries et de terrines ; je m'exécute.

Solide randonnée

À Saint-Ferréol-les-Neiges, le sentier Mestachibo, l'un des plus beaux que j'ai eu à arpenter au Québec, commence à proximité des chutes Jean-

Larose. Sur près de 14 km, ce chemin tout en montées et en descentes suit les rapides de la rivière Sainte-Anne et donne à voir des paysages dont l'amplitude rappelle celle de territoires en région éloignée. En totalité, le dénivelé ascensionnel cumule plus de 500 m, ce qui explique pourquoi l'excursion est classée difficile. Mais quelle merveille tout au long ! Avant de me lancer dans l'aventure, j'ai pris soin de passer par Les Trois Becs, le traiteur de Sainte-Anne-de-Beaupré, une savoureuse étape du Circuit gourmand, pour me procurer une boîte à lunch. Je croque dans ces victuailles, assise au bord de la rivière sur une roche plate à l'ombre. C'est assez pour reprendre des forces afin de parcourir la dernière portion du sentier linéaire qui se faufile jusqu'à Saint-Tite-des-Caps.

Matin, midi et soir

Tout cela m'a mis en appétit. Je poursuis ma découverte du Circuit gourmand par une halte à la boulangerie Les Bonyeuses, à Beaupré, pour attraper au passage des pains fabriqués avec des farines de Charlevoix, des viennoiseries et autres réjouissances gustatives. Pour le dîner, direction Le Shack à patates, à Saint-Ferréol-les-Neiges, le casse-croûte plein de charme qui apprête des classiques de la cuisine québécoise avec des produits de la ferme d'à côté. L'atmosphère chaleureuse et le décor traditionnel en font un incontournable dans la région. Plus tard, c'est au Bistro Nordik, situé au Delta Mont Sainte-Anne, que je terminerai cette folle escapade. Et ce, devant un décadent burger, avec cheddar vieilli et dijonnaise, le tout accompagné de frites maison et d'un verre de pinot noir. Tout en admirant le mont Sainte-Anne depuis les larges baies vitrées, je prends la résolution qui s'impose : demain, c'est régime !

Des vins du Domaine L'Ange-Gardien
PHOTO FOURNIE PAR LE VIGNOBLE



Les rillettes de la ferme Québec-Oies, à Saint-Tite-des-Caps
PHOTO FOURNIE PAR LA FERME



Infos pratiques

Le Circuit gourmand emprunte la Route de la Nouvelle-France, entre Boischatel et Beaupré, puis la section montagneuse entre Beaupré et Saint-Tite-des-Caps. Carte téléchargeable à cotedebeaupre.com. Voici quelques suggestions d'endroits où passer la nuit.

- À Château-Richer, la célèbre Auberge Baker, installée dans une demeure ancestrale de 1840, propose sept chambres de style champêtre bourrées de charme. Mais on s'y arrête aussi pour sa table prisée aux saveurs du terroir. Au menu : Migneron de Charlevoix, ris de veau flambés, magret de canard ou, encore, filet de bœuf Angus.
- Pour un séjour plus rustique, direction Les Chalets sur le Cap, de belles constructions de bois d'une ou deux chambres, situés dans un décor enchanteur avec vue sur le fleuve.
- Sur la Côte-de-Beaupré, fermes, fromageries et vignoble accueillent les adeptes de *vanlife* avec des emplacements de charme. Créé en 2017 sous le nom Terroir en VR, Terego regroupe désormais plus de 350 hôtes, la plupart dans la vallée du Saint-Laurent. Il en coûte 109 \$ pour l'abonnement annuel et 59 \$ pour un passeport de 3 jours.



RACHEL OUELLETTE

RECETTE

Cosmo à la rhubarbe et au cassis

Chic, simple et charmant, ce cocktail offre un agréable équilibre entre l'acidité de la rhubarbe et le sucré de la crème de cassis. Votre nouveau cocktail 100 % local de début d'été ! Idéal après le jardinage lors d'une belle fin d'après-midi en plein air.

JULIE AUBÉ
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Ingrédients

2 oz (60 ml) de jus de rhubarbe frais (voir Astuce)
¾ oz (4 à 5 c. à thé) de crème de cassis
1 oz (30 ml) de vodka du Québec
Glaçons
Une petite feuille de basilic

Préparation

1. Dans un *shaker*, mettre le jus de rhubarbe, la crème de cassis, la vodka et les glaçons.
2. Filtrer et verser doucement dans un verre à martini ou Marie-Antoinette de 5 oz.
3. Pour décorer, taper la feuille de basilic sur votre main pour en libérer

les arômes et posez-la sur le dessus du liquide. Vous pouvez aussi accrocher un ruban de rhubarbe sur le rebord du verre.

Astuce

Pour obtenir du jus de rhubarbe frais, mettre 1 tasse (250 ml) de rhubarbe fraîche coupée en tronçons dans le mélangeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée liquide. Passer cette purée dans un tamis fin pour en récupérer le jus. Vous en aurez probablement trop pour 1 cocktail, mais vous pourrez utiliser l'excédent dans les jours qui suivent, en remplacement du jus de citron dans vos recettes.

Quatre produits d'ici pour redécouvrir la fraise

Lorsque c'est la saison des fraises, on en profite pour en manger sans modération. Elles sont si juteuses et si sucrées qu'il est difficile de s'en lasser. Bien des artisans locaux se laissent inspirer par les douces saveurs de ce petit fruit rouge pour développer de nouveaux produits. En voici quatre à découvrir cet été, 100 % québécois.

VIRGINIE LANDRY
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

La confiture fraises du Québec et épinette de la boulangerie Arhoma

Frank Vilpoux, chef pâtissier du Groupe Arhoma depuis 2022, achète des fraises en grande quantité lorsque c'est la saison et les transforme aussitôt en gâteaux, en purées et en confitures. « Puisqu'on a une fraise fraîche en pleine saisonnalité, elle est très sucrée, explique-t-il. Les industriels mettent le même poids de sucre que de fruits dans leur recette. Nous, pour un kilo de fraises, on n'incorpore que 500 g de sucre. »

L'identité de son style culinaire s'appuyant sur les produits boréaux, lorsqu'il passe à la création, Frank Vilpoux ouvre ses petits sachets d'arômes du terroir, tels que le foin d'odeur, le mélilot, la verveine ou le thuya, et fait de nombreux tests.

« Le but, c'est de trouver l'ingrédient parfait qui donnera une valeur ajoutée au fruit qu'on va travailler, sans le dénaturer », explique le pâtissier. C'est de cette façon qu'il a développé une combinaison de fraise et d'épinette pour sa plus récente confiture. « Un duo qui sort du lot », souligne-t-il.



BOULANGERIE ARHOMA

Le vin de fraises Julia de la ferme Bourdages

À la ferme Bourdages de Saint-Siméon-de-Bonaventure, en Gaspésie, on cultive d'une façon « très près du biologique », explique Pierre Bourdages, copropriétaire. Pour cette raison, les fruits fraîchement cueillis ne restent beaux qu'une journée ou deux. Les invendus du jour sont transformés dès le lendemain.

En 1995, Pierre Bourdages cherche activement une nouvelle manière de valoriser ses fruits moins beaux. À cette époque, son équipe et lui font les premiers tests pour créer un alcool de fraises. En 2006, ils présentent le Julia, un vin composé à 100 % de fraises Bourdages, dont le moût est fermenté pendant trois semaines, puis macéré pendant neuf mois en fûts d'acier inoxydable. « C'est un produit totalement unique conçu avec les meilleures fraises au monde », dit Pierre Bourdages, en riant.

Le produit à vocation apéritive a vite ravi ses clients. « L'engouement a été progressif. La première année, on a vendu 300 bouteilles. La deuxième, 3000. La troisième, 8000... » raconte-t-il. Et maintenant, ils en fabriquent plus de 75 000 par année, ajoute-t-il.



FERME BOURDAGES

Le sorbet fraise des Givrés

« On ne pouvait pas passer à côté de la fraise, car elle fait partie de notre gastronomie québécoise », lance avec enthousiasme Alexandre Deslauriers, copropriétaire de l'entreprise de crèmes glacées et de sorbets artisanaux Les Givrés, qui a plusieurs adresses à Montréal. « Notre création est faite à 100 % de fraises du Québec, et ce, depuis 14 ans. Si, un jour, on venait à manquer de fruits locaux, on arrêterait tout simplement de faire ce sorbet », ajoute-t-il, sans détour. Ce parfum est sans contredit parmi leurs meilleures ventes.

À la fabrique Les Givrés, le mandat est clair : il faut valoriser les produits locaux. « On travaille avec des agriculteurs qui nous les congelent dès qu'elles sortent du champ. On a acheté trois tonnes de fraises l'an dernier ! » souligne le copropriétaire. Non seulement les fruits d'ici sont très savoureux, mais selon Alexandre Deslauriers, il est tout aussi important de savoir d'où elles viennent et quand elles ont été cueillies. Et ce, afin de s'assurer qu'elles n'ont pas fait beaucoup de route pour se rendre jusqu'à eux.



LES GIVRÉS

La tablette lait aux fraises du Québec de Palette de bine

Christine Blais, propriétaire-chocolatière de Palette de bine à Mont-Tremblant, se considère comme une puriste : « Ma force, ce sont les chocolats noirs purs conçus à partir de cacao d'exception. » Si elle se permet parfois d'ajouter un ingrédient — un fruit, une épice — à ses créations sucrées, elle essaie de privilégier les produits locaux.

Quand la saison de la fraise du Québec commence, la chocolatière fait le plein de petits fruits auprès de La récolte de la Rouge, une ferme familiale située non loin de son atelier. « Les fraises de 2024 serviront à faire le chocolat de 2025 », explique la femme d'affaires.

Cette année, elle a acheté 50 kilos de ces petits fruits frais, qu'elle compte rapidement lyophiliser (c'est-à-dire congeler puis déshydrater). Elle obtiendra ainsi cinq kilos de poudre de fraises, qu'elle ajoutera à son mélange de cacao.

Pour que ses palettes aromatisées aient plus de saveur, elle ne lésine pas sur la quantité de poudre de fruits. Par exemple, dans celle au lait aux fraises, la barre en contient 5 %, calcule-t-elle. « Le goût est très puissant. Et de cette façon, la texture du chocolat reste lisse et onctueuse. »



PALETTE DE BINE

D'autres options

- Le lait d'été à la fraise de laiterie Chagnon
- Le yogourt fermier de fraises de Boréalait
- La tarte aux fraises de la boulangerie St-Donat
- Le beurre de fraises des Délices de l'île d'Orléans
- Le soda probiotique à la fraise de Loop
- Le miel de fraisière du Petit Rucher du Nord



BOULANGERIE ST-DONAT

Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités à ne pas manquer

LEÏLA JOLIN-DAHEL
COLLABORATION SPÉCIALE

Une nouvelle adresse gastronomique dans le Vieux-Montréal

Au coin des rues Notre-Dame Ouest et Sainte-Hélène dans le Vieux-Montréal, le Dorsia vient d'ouvrir ses portes dans un bâtiment historique. Le menu est signé par le chef canadien Miles Pundsack-Poe, qui a fait ses classes dans plusieurs établissements étoilés Michelin en Californie et en Chine. Les plats conçus avec des techniques françaises et italiennes s'inspirent de différentes saveurs du monde pour un voyage gustatif mêlant des influences d'ici et d'ailleurs. Parmi les classiques de la carte, on retrouve notamment la burrata fumée, les tagliatelles au ragout d'agneau et le canard du Québec rôti. L'établissement d'une centaine de places assises propose une ambiance contemporaine mariant boiseries, marbre, miroirs et éclairage tamisé. Le tout créé par Ivy Studio. Ouvert du mardi au samedi, 396, rue Notre-Dame Ouest, Montréal



DORSIA

Deux cocktails pour le prix d'un au Bistro Guru de l'hôtel Carré Saint-Louis

L'heure de l'apéro est en formule 2 pour 1 au Bistro Guru, de l'hôtel Carré Saint-Louis, ouvert plus tôt cette année par la famille Sandhu sur Le Plateau-Mont-Royal. Dix cocktails emblématiques sont ainsi en promotion du lundi au vendredi entre 17 h et 19 h. On opte pour un espresso martini, un negroni, ou encore pour une margarita sur la carte présentée par l'établissement. Une occasion de profiter de la terrasse de l'hôtel avec une vue sur le parc du square Saint-Louis. Côté bouffe, le bistro propose des plats d'inspiration indienne afin de se sustenter après une expérience thermique de quelques heures au spa de l'établissement. Parmi les mets à goûter assurément, on pense à la soupe Dal Shorba aux lentilles jaunes et au gingembre, ou au Mahi Mahi Tandoori. Des classiques tels que le poulet au beurre et le Biryani au poulet et aux baies figurent également au menu. Les dents sucrées succomberont probablement à l'envie de terminer le repas avec une crème brûlée à la cardamome. Une promotion en vigueur jusqu'à la fin du mois d'août. 3464, rue Saint-Denis, Montréal



BISTRO GURU

Le Violon dans l'ancienne Maison publique

Les nostalgiques de la Maison publique, à l'angle des rues Marquette et Gilford, sur Le Plateau-Mont-Royal, auront une toute nouvelle expérience culinaire à tester : celle du Violon, établissement qui a ouvert ses portes le 17 juin dans les locaux de l'ancien restaurant. Les chefs Danny Smiles et Mitcell Laghren sont derrière les fourneaux et offrent une cuisine de saison réunissant des inspirations française et italienne avec une touche typiquement montréalaise. L'artiste Dan Climax et l'Atelier Zébulon Perron ont créé un décor à la fois élégant et discret, laissant toute la place à la magie dans l'assiette. Le menu propose des plats mettant à l'honneur les fruits de mer et les légumes saisonniers et locaux. On peut notamment retrouver des pâtes maison, de la lotte et du boeuf cru. Quant à la carte des cocktails et des vins, elle a été élaborée par Park. 4720, rue Marquette, Montréal



JEREMY DIONNE



La terrasse de l'Arthurs Nosh Bar SDC LES QUARTIERS DU CANAL

Saint-Henri pour tous les appétits

Autrefois un quartier ouvrier, puis laissé à lui-même, Saint-Henri, dans l'ouest de Montréal, est aujourd'hui méconnaissable pour qui n'y a pas mis les pieds depuis quelques années. Restaurants bondés et terrasses branchées s'y sont installés par dizaines, faisant de Saint-Henri une destination gourmande à part entière.

VÉRONIQUE LEDUC
COLLABORATION SPÉCIALE

J'ai vécu dans Saint-Henri il y a une quinzaine d'années. À l'époque, on y habitait pour la proximité avec le canal de Lachine et pour les loyers à petits prix. Mais c'était tout, parce qu'il n'y avait rien à faire. Il était carrément difficile d'y inviter les amis, qui trouvaient que le quartier était « loin de tout ».

« Les choses ont tellement changé ! m'a assuré Emili Bellefleur, de Tourisme Montréal, tandis qu'elle me décrivait les nouveautés de la métropole. Même les médias à l'étranger parlent de la proposition culinaire de Saint-Henri. Il faut que les Québécois la découvrent aussi ! »

Un son de cloche similaire chez Manon Dubreuil, directrice des opérations à la Société de développement commercial (SDC) Les Quartiers du Canal. L'organisation représente les commerçants des secteurs très effervescents de Saint-Henri, de la Petite-Bourgogne et de Griffintown, qui se trouvent le long du canal, tout en faisant connaître leurs offres. Son organisation recense plus de 650 entreprises membres, pour la plupart concentrées rue Notre-Dame, dont 79 adresses « boire et manger » dans Saint-Henri. On parle ici de boulangeries, de pâtisseries, de restaurants, de cafés, de comptoirs de crème glacée, de microbrasseries et de bars. « Je suis là depuis cinq ans, et c'est fou comme ça a changé depuis mon arrivée ! » ajoute Manon Dubreuil.

Bonheurs pour toutes occasions

Après avoir marché trois pâtés de maisons à ses côtés, je n'en doute pas une seconde : dans la rue Notre-Dame, entre Atwater et Bourget, nous aurons croisé de nombreux endroits qui valent le détour. D'abord, l'Atwater Cocktail Club, un bar caché « où les cocktails sont incroyables ! ». Ensuite, le Foiegwa, un restaurant où l'on sert des classiques français américanisés, et le très beau Eera Café et galerie d'art, où l'on souhaite faire connaître la culture perse. Et finalement, le 9 Tail Fox, dont la cuisine coréenne est vantée par Manon Dubreuil, le Sumac, au menu moyen-oriental, et le Rasoi, un « petit resto indien chaleureux ». La plupart de ces adresses n'existaient pas il y a quelques années. Elles côtoient désormais des enseignes plus anciennes dont la réputation n'est plus à faire. C'est le cas du Café Saint-Henri, l'un des premiers microtorréfacteurs en ville, ouvert en 2011, ou du Greenspot. Ce casse-croûte est installé rue Notre-Dame depuis 1947 et « toujours aussi populaire », d'après la directrice des opérations de la SDC.

« C'est ce qui fait la beauté du quartier, souligne-t-elle, cette mixité entre le vieux et le neuf, entre les

premiers habitants et ceux qui viennent d'arriver. » Quand on lui demande d'expliquer cette effervescence qui anime Saint-Henri, Manon Dubreuil parle de personnalités fortes qui aiment leur quartier et qui l'ont investi. Elle cite entre autres les frères Alex et Mat Winnicki qui possèdent l'incroyable Satay Brothers, inspiré de la cuisine de rue de Singapour, ou le Groupe Barroco, qui détient plusieurs adresses du secteur, dont le Fugazzi Pizza et le nouveau Bon Délire, plus à l'ouest.

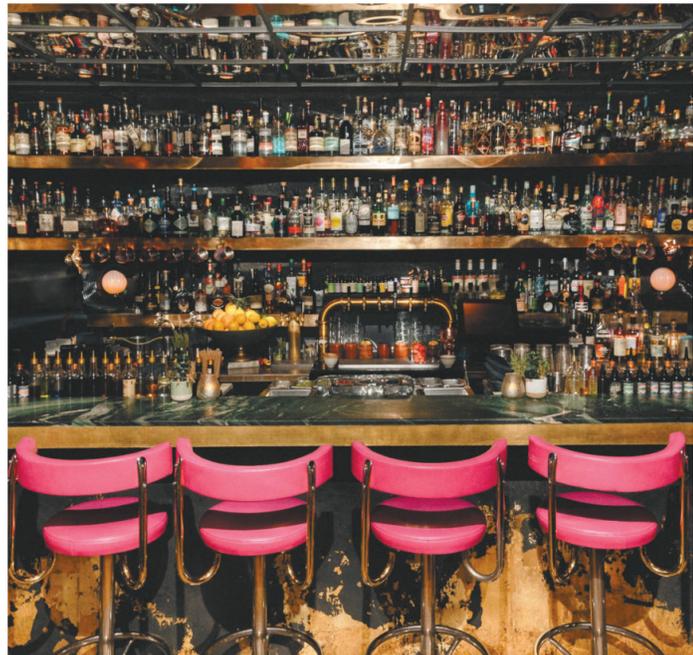
Dans la même veine, n'oublions pas l'Arthurs Nosh Bar, inauguré en 2016 et connu au-delà du quartier pour ses brunchs et ses sandwiches (il faut essayer celui au gravlax de saumon). Le restaurant de cuisine d'inspiration juive accueille des gens des environs, mais aussi des curieux qui viennent de Toronto, de Los Angeles et d'Europe, affirme Raegan Steinberg, copropriétaire des lieux. Elle a atterri dans Saint-Henri par hasard, mais qui ne regrette pas son choix depuis. « Quand on est arrivés, il y avait deux ou trois commerces autour de nous, mais, aujourd'hui, c'est vivant et nous sommes comme une famille. J'adore le coin ! » dit-elle, attablée à la terrasse, bondée au moment de mon passage.

En diagonale, le BarBara Vin est rapidement devenu un autre classique. « Caffè, pasta, vin », annonce l'en-tête de la carte. « On sert des antipasti, des sandwiches, des pâtes fraîches, des fromages, des desserts... en fait, on propose tout ce qui accompagne bien le vin, central dans notre menu », dit Catherine Draws qui fait partie du quintette derrière l'établissement. Une menace, ces nombreux restaurants du quartier ? « Pas du tout ! Si tu es seul dans ton coin, les gens ne se déplacent pas. Et les nouveaux poussent à se demander si on fait encore bien les choses », dit-elle dans son restaurant lumineux.

Peu avant la fin de la visite, Manon Dubreuil me convaincra de choisir une crème glacée chez Dalla Rose, considéré par certains comme l'une des meilleures crémeries en ville. Elle me citera les adresses où goûter d'excellents tacos. Elle me mènera à la terrasse entourée de poiriers de l'Elena et du Club Social PS, où l'on sert de la pizza et du vin. Elle m'assure que, la prochaine fois, je ne dois pas manquer le Pôle des saveurs du marché Atwater, où une dizaine de restaurateurs tiennent un comptoir pendant l'été.

Assurément, les temps ont changé. Désormais, Saint-Henri n'est loin de rien.

Merci à Tourisme Montréal et à la SDC Les Quartiers du Canal pour l'organisation de la journée

Le Greenspot
SDC LES QUARTIERS DU CANAL

L'Atwater Cocktail Club PHOTO FOURNIE PAR L'ÉTABLISSEMENT

5 classiques à ne pas manquer

- Tuck Shop, resto-bar de quartier au menu raffiné
- Rustique, pâtisserie spécialisée dans les tartes
- La Luncheonette, café bohème réputé pour ses déjeuners rapides
- Pikliz, pour des spécialités haïtiennes
- Canal Lounge, péniche transformée en bar qui permet de profiter du canal

5 nouveautés à découvrir

- Un Instant en Provence, pâtisserie-café proposant plusieurs spécialités de cette région
- Eva café, pour ses brunchs et son décor magnifique
- Savsav, un café-buvette lumineux
- Bonheur d'occasion, bistro de quartier au menu saisonnier
- Mollo, troisième adresse de cette boulangerie réputée

Le Canal Lounge
EVA BLUE