

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 JUIN 2024

## Le Québec navigable

La Route bleue renaît de ses cendres et c'est tant mieux. Les plans d'eau du Québec sont des terrains de jeu exceptionnels pour pratiquer les activités nautiques non motorisées. Explications.

NATHALIE SCHNEIDER  
COLLABORATION SPÉCIALE

Concevoir un réseau payable à travers le fleuve Saint-Laurent : c'est l'idée ambitieuse qui germe dans la tête — et le cœur — de la Fédération québécoise du canot et du kayak. Ce réseau accessible aux embarcations non motorisées et à faible tirant d'eau inaugure en 2012 une septième Route bleue, totalisant ainsi quelque 125 km sur le fleuve Saint-Laurent. Baptisée alors le Sentier maritime du Saint-Laurent, cette voie navigable veut mettre en valeur le fleuve et favoriser une pratique responsable et sécuritaire des activités nautiques. De la frontière ontarienne jusqu'au Labrador, ces routes bleues sont autant de tronçons qui permettent aux aventuriers de s'adonner à leur passe-temps. Et ce, dans certaines des plus belles sections de l'artère fluviale : l'Outaouais, Chaudière-Appalaches, Charlevoix, la Côte-Nord, la Gaspésie et l'estuaire. La Route bleue, c'est aussi des repères pointant les marinas, les mises à l'eau, les abris naturels et les aires de repos, les arrêts d'urgence, les campings et les hébergements qui jalonnent les différents itinéraires. Bref, tout ce qui balise le parcours semé d'embûches de ceux qui empruntent le Saint-Laurent sur de petites embarcations sans moteur. Faute de moyens financiers et d'appuis locaux, l'initiative s'étiolle peu à peu. En 2022, la Fédération, devenue Canot kayak Québec (CKQ), reprend les rênes du projet en lui donnant un souffle nouveau. Le Sentier maritime du Saint-Laurent est mort ; vive la Route bleue !

### La Route bleue, version 2.0

À l'issue d'une réflexion profonde sur ce qui a provoqué le déclin du projet, la Route bleue revient à la vie avec quelques transformations majeures, et pas simplement un changement de nom. Ce sont tous les types de plans d'eau du Québec — fleuve, mais également rivières et lacs — qui sont désormais dans la mire de CKQ. Et ce, pour que soit mise sur pied une voie navigable non seulement pour les experts de la pagaie, mais aussi pour un public plus large d'amateurs de nautisme. « Si le projet a capoté, ce n'est pas à cause de l'engouement qu'il a suscité, explique Marie-Claire Audet Gagnon, coordonnatrice de la Route bleue pour CKQ. C'est parce qu'il a été développé avec la communauté du plein air et les groupes environnementaux, sans l'aval municipal et sans porteurs d'initiatives locales. » Le virage vient de l'implication de ces acteurs dans l'idée, à l'image du modèle pérenne de la Route verte : les municipalités, les associations touristiques régionales ou sectorielles, et les unités régionales de loisir et de sport (URLS). Ce faisant, ces organisations s'approprient également ces projets. En partenariat avec Eau vive Québec et Voile Québec, fédérations qui représentent deux autres disciplines nautiques, des instructeurs de CKQ ont commencé à établir la caractérisation et le géoréférencement des sites navigables. Et ce, dans les deux sens : à l'appel des institutions locales ou en le leur proposant. « Par exemple, la MRC La Haute-Côte-Nord nous a contactés pour inclure le développement d'un tronçon de la Route bleue dans sa demande de subvention », explique Marie-Claire Audet Gagnon. L'organisme bénéficie, pour ce faire, de

sources de financement du plein air qui proviennent de tous les paliers institutionnels.

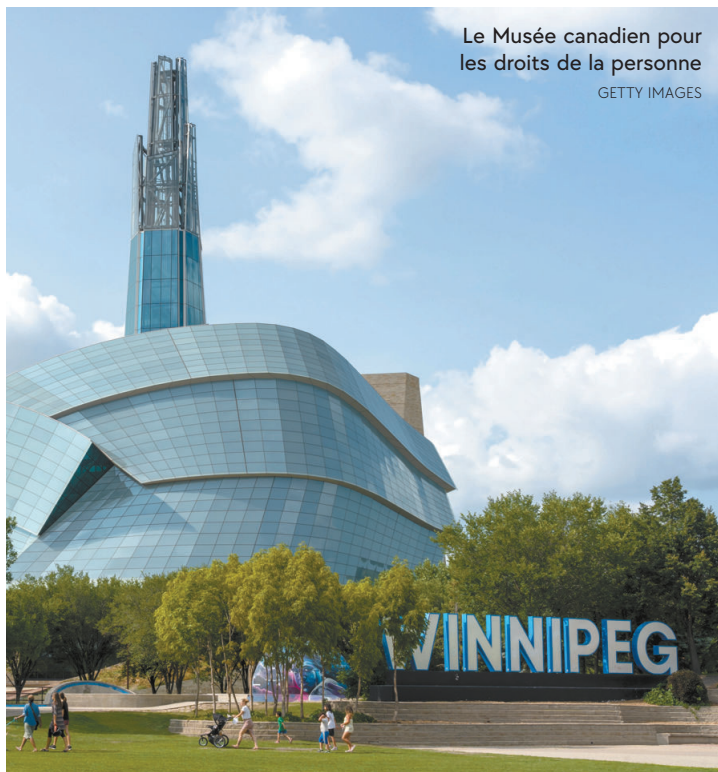
### Un réseau qui s'étend

Si la nomenclature de la Route bleue s'est uniformisée, elle comprend désormais trois autres échelons lexicaux pour lister ses tronçons : le nom du plan d'eau, la section — le nom d'une ou deux municipalités le plus souvent — et l'itinéraire détaillé qui détermine son degré de difficulté. « Le fleuve n'est pas pour tout le monde, précise Marie-Claire Audet Gagnon, il convient à une clientèle nichée. Les parcours en eau calme, en eau vive et en milieu marin s'adressent maintenant à des adeptes de différents niveaux de pratique. » Un an après la reprise du projet, en 2023, le premier parcours voyait le jour dans la région de Portneuf dans plusieurs secteurs, dont la rivière Sainte-Anne, et dans le parc naturel régional de Portneuf. Cette année, ce sont pas moins d'une soixantaine d'itinéraires qui seront accessibles dès cet été dans plusieurs régions touristiques du Québec. Et bien d'autres sont déjà à l'étude en collaboration avec les acteurs locaux, comme à Trois-Pistoles, dans la baie des Chaleurs, ou sur les rivières Nicolet et Saint-François. Un projet est également en marche en partenariat avec la Fédération québécoise de kite. « Ce n'est qu'un début, s'enthousiasme M<sup>me</sup> Audet Gagnon. Notre ambition, c'est de standardiser tous les trajets canotables et payables du Québec. Mais aussi de développer notre axe écotouristique de la bonne façon, avec la communication et le lexique adaptés à tous les types d'adeptes du plein air. La pandémie a fait émerger de nouveaux amateurs de nature. Notre but est de les faire passer de néophytes à débutants et de leur permettre de pousser leur pratique par la formation et par des offres de parcours appropriés à leur condition et à leurs envies. » Inspirant.

### Infos pratiques

L'accès aux différents parcours de la Route bleue est libre et gratuit ; seuls les stationnements peuvent être tarifés selon les cas. Un panneau est installé au départ de chaque section, indiquant sa longueur, sa durée estimée, la période payable et d'autres renseignements sur le type de milieu, tels le débit de l'eau et les conditions environnementales. Ce panneau mentionne aussi les brevets suggérés, pour s'assurer que le kayakiste ou le canoteur possède le niveau suffisant pour se lancer dans l'aventure en toute sécurité. Toute l'information sur chaque tronçon est accessible sur le site de la Route bleue et sera prochainement disponible sur l'application Avenza pour pouvoir être consultée sur place même en hors-ligne.





Le Musée canadien pour les droits de la personne  
GETTY IMAGES



Le Musée du Manitoba  
PHOTO FOURNIE PAR LE MUSÉE



Le Musée des beaux-arts de Winnipeg  
LINDSAY REID

## Le plein de culture à Winnipeg

La capitale du Manitoba n'est pas forcément sur la liste des grandes destinations culturelles. Et si on se donnait la peine de se laisser surprendre ?

ANDRÉ LAVOIE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Impossible de faire le compte des mines dubitatives à l'annonce de l'auteur de ces lignes qu'il allait passer quelques jours au milieu des Prairies canadiennes. Il est vrai que, sur la liste des destinations culturelles, Winnipeg figure rarement au premier rang. Plusieurs personnes ont ainsi fredonné le vieux succès du même nom de Pierre Lalonde, cet endroit où « les nuits sont longues ».

Or, la capitale du Manitoba offre une variété d'expériences, particulièrement dans ses musées. Ils sont plusieurs à distance raisonnable de marche dans une ville qui, disons-le, ne fait pas du piéton le roi. Pour quiconque en douterait, essayez de traverser à l'intersection des rues Portage et Main. Depuis 1979, la chose est virtuellement impossible, sauf en s'engageant dans un passage souterrain. On rêve d'une solution d'ici la fin de l'actuelle décennie. Car, là comme ailleurs en Amérique du Nord, la voiture impose sa loi, avec bon nombre de stationnements implantés sur des terrains vacants. Surnommée la Chicago du Nord, elle veut connaître de meilleurs jours.

C'est ce qui explique la présence, majestueuse, du Musée canadien pour les droits de la personne (MCDP), inauguré en 2014, édifice aussi emblématique que la Place Ville Marie à Montréal ou la tour CN à Toronto. L'œuvre de l'architecte américain Antoine Predock portait en elle les espoirs d'un effet Bilbao, mais les problèmes de la capitale n'ont pas forcément disparu. De plus, son histoire, dont les débuts remontent à 2003 alors que le riche homme d'affaires Israel Asper portait le rêve d'un

musée consacré à l'Holocauste, est parsemée de revirements et de contradictions. De sa construction controversée sur un important site archéologique aux allégations de racisme (subi par plusieurs employés) et de censure (du contenu en lien avec les enjeux LGBTQ+ pendant des visites scolaires) à une époque pas si lointaine, le MCDP apparaît comme le symbole des défis qui agitent notre univers.

**Au Musée du Manitoba, une exposition aborde l'histoire essentielle de la communauté LGBTQ+ de Winnipeg, des années 1970 aux années 2010**

« Le Musée n'impose pas sa définition des droits de la personne, mais invite tout le monde à en débattre », soutient Leslie Vryenhoek, conseillère en communications. Sur ce point, le lieu parle de lui-même, au-delà du vertige que suscite son gigantisme (d'une superficie totale de 24 155 mètres carrés). Car, de l'entrée à la sortie, aucun escalier, si ce n'est celui pour se rendre à la plateforme de la Tour de l'espoir, d'où la vue sur la ville est époustouflante. Pour rejoindre les salles d'exposition, un magnifique enchevêtrement de corridors et

de passerelles en albâtre permet une circulation sans entraves. Les haltes de réflexion et de recueillement ne manquent pas. Et ce, de la justice climatique à l'histoire du mouvement polonais Solidarność, en passant par une installation célébrant le courage des artistes ukrainiens depuis le début de l'invasion de leur pays par la Russie.

### Des leçons d'histoire

Dans le quartier culturel de la ville, tout près du brutaliste Centennial Hall, foyer du Royal Winnipeg Ballet et de l'Orchestre symphonique, le Musée du Manitoba affiche aussi le style architectural en vogue dans les années 1960. De la préhistoire à aujourd'hui, c'est toute l'évolution d'une province qui se décline, parfois de façon spectaculaire, et tantôt de manière intime et politique.

Le visiteur friand de contrastes ne manquera pas d'explorer tous les recoins du *Nonsuch*, réplique d'un bateau destiné au transport de marchandises au XVII<sup>e</sup> siècle. Encapsulé depuis 1974 dans l'une des parties les plus imposantes du musée, le navire, construit en 1968 pour souligner le 300<sup>e</sup> anniversaire de la Compagnie de la Baie d'Hudson, représente l'un des joyaux de la collection.

À l'opposé, rien de tape-à-l'œil avec l'exposition *If These Walls Could Talk*, mais une page d'histoire essentielle, celle de la communauté LGBTQ+ de Winnipeg, des années 1970 aux années 2010. Conçue avec la collaboration du Rainbow Resource Centre, elle retrace les luttes des militants manitobains, entre discrimi-

nation, crise du sida et reconnaissance pour les droits au mariage ainsi qu'à l'adoption. Au milieu de cet espace rempli de photographies et de vidéos chargées de témoignages poignants, Ashley Smith n'est pas peu fier que ce regard rétrospectif se déploie dans un musée consacré à sa province.

« Le Rainbow Resource Centre déménage, et nous avons une impressionnante collection d'affiches, précise le responsable des communications et des programmes éducatifs de cet organisme communautaire. Tout cela atteste des combats du passé, mais cette exposition est — malheureusement — toujours pertinente : les droits de nos communautés sont encore bafoués, et on a vu l'an dernier des *book bans* apparaître dans certaines régions rurales du Manitoba. Comme tous les visiteurs doivent passer par cette salle avant de sortir de l'établissement, on souhaite ainsi rejoindre les gens de toutes les générations. »

Situé près de l'Assemblée législative du Manitoba, le Musée des beaux-arts de Winnipeg, avec ses formes ondulées, attire immédiatement l'attention. Implanté sur son site actuel depuis 1971, il a bénéficié d'une cure de jouvence avec l'ouverture du centre d'art inuit Qaumajuq en 2021. Dès son arrivée, le visiteur est ébloui par la luminosité des lieux et séduit par la manière originale dont les sculptures, de tous les formats, sont déployées dans le hall d'entrée.

La suite s'avère tout aussi inspirante à travers un parcours où les sections du musée témoignent de son évolution architecturale au fil des décennies, abritant plus de 27 000 œuvres de toutes les époques. Lors de mon passage, j'ai pu m'attarder devant la... « Mona Lisa de Winnipeg ». L'artiste allemand Lucas Cranach l'Ancien a réalisé ce portrait en 1540, celui d'une dame au sourire énigmatique, avec la particularité qu'il fut peint sur l'image d'une tête décapitée du roi français Louis XVI... Entre Picasso, Borduas et Breughel, cette femme mystérieuse loge au cœur même de Winnipeg. Comme si elle nous attendait, pour défaire quelques préjugés.

*Ce reportage a été rendu possible grâce aux bourses d'excellence de l'Association des journalistes indépendants du Québec (AJIQ).*

## Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

MARIE-JULIE GAGNON  
COLLABORATION SPÉCIALE

**Courir à travers les vignes de l'Okanagan**  
S'il me fallait nommer mes cinq expériences canadiennes favorites, le Half Corked Marathon en ferait assurément partie. L'objectif : compléter la vingtaine de kilomètres du parcours en moins de trois heures et demie, incluant de nombreuses escales pour déguster des vins de la région d'Oliver et d'Osoyoos. La plupart des participants revêtent des costumes hauts en couleur et se moquent éperdument de leur performance.

Coureuse plus contemplative que compétitive, je m'étais promis de récidiver après une première fois en 2017. Je me suis donc présentée sur la ligne de départ le 25 mai dernier, mieux entraînée pour les multiples éclats de rire générés par l'humour des marathoniens que pour afficher mes prouesses sportives sur les réseaux sociaux. Et des éclats de rire, il y en a

eu ! Le thème de l'édition 2024, qui a connu un nombre record de participants avec plus de 1600 inscriptions : les années 1990. J'ai couru derrière un groupe de Madonna en délire, rencontré des clones de Britney Spears et croisé divers joggeurs portant la chemise à carreaux ou la cape de superhéros. Mention spéciale aux bandes de copains qui ont recréé des classiques de la culture populaire, des Spice Girls aux personnages de *Toy Story* (*Histoire de jouets*) et *Runaway Bride* (*La mariée est en fuite*). La grande différence entre mes deux expériences : un nombre plus important de vagues et un tracé plus long — environ 18 km en 2017 et 22 km en 2024.

On récidive ? Et comment ! Par contre, sachez que l'événement est si prisé qu'un tirage est effectué. Les frais d'inscription (à déterminer pour 2025) comprennent des repas.



Des coureuses déguisées en Spice Girls au Half Corked Marathon à Oliver, en Colombie-Britannique  
MARIE-JULIE GAGNON

### Bienvenue dans la vallée de Similkameen

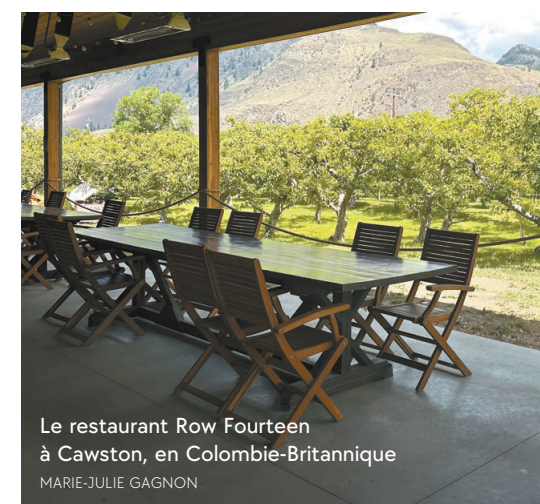
Si tout le monde connaît la vallée de l'Okanagan, sa voisine, Similkameen, est encore un secret bien gardé. Territoire traditionnel, ancestral et non cédé des peuples Similamix et Smelqmix, la région compte elle aussi de multiples vignobles, vergers et fermes. À une quarantaine de minutes d'Osoyoos — un autre endroit dont je ne me lasse pas —, la vallée de Similkameen s'avère idéale pour pratiquer plusieurs activités de plein air. On a l'impression, par moments, d'y être seul au monde. Les options d'hébergement sont toutefois beaucoup moins nombreuses que dans l'Okanagan. Certaines tables méritent le détour, comme Row Fourteen, à la ferme Klippers Organics, qui mise sur l'agriculture régénératrice. On croise les doigts pour que les feux soient moins dévastateurs cette année.

### Hôtel UNIQ dans Lanaudière

Alors que l'hôtel UNIQ célèbre son cinquième anniversaire, l'entreprise vient d'ouvrir sa première franchise à la Forêt Ô Cascades de Rawdon, à une heure de Montréal. Dix tentes tout équipées peuvent être louées jusqu'au 30 septembre. La durabilité, l'authenticité et le respect sont ici aussi au cœur du projet. Vingt tentes attendent par ailleurs les visiteurs au Domaine Saint-Bernard, près de Mont-Tremblant, dans les Laurentides.

### Tous unis pour la planète

Créé en 2020 par Aventure Écotourisme Québec (AEQ), le Fonds plein air 1 % pour la planète réunit des entreprises de tourisme d'aventure et d'écotourisme. Toutes s'engagent à y verser 1 % de leurs ventes pour la conservation d'écosystèmes et d'espèces fauniques et l'action climatique. AEQ vient d'annoncer avoir investi 323 200 \$ pour soutenir neuf initiatives environnementales québécoises au cours de la dernière année. Celles-ci incluent la Fondation Rivières, qui défend la mobilisation citoyenne pour la préservation des grandes rivières sauvages de la Côte-Nord comme la Magpie. La Société pour la nature et les parcs (SNAP Québec) a aussi l'appui du Fonds pour ses démarches visant à faire inscrire le même cours d'eau dans les registres nationaux et internationaux des aires protégées. À noter que le Fonds plein air 1 % pour la planète contribue également à la transition écologique des entreprises membres d'AEQ. Et ce, en réalisant un diagnostic et en mettant en place un plan d'action écoresponsable avec le répertoire Les Pages vertes.



Le restaurant Row Fourteen à Cawston, en Colombie-Britannique  
MARIE-JULIE GAGNON



Tente tout confort à l'hôtel UNIQ  
SAVITRI BASTIANI

## Pas nouveau, mais encore tout beau

Harpiste professionnelle et fondatrice de Sérénité sonore, Annabelle Renzo propose à nouveau des événements alliant musique et nature pour célébrer l'été. Jusqu'à la mi-septembre, les amateurs de thé peuvent profiter d'un concert en savourant leur boisson favorite dans le jardin de la Cité-des-Hospitalières, à Montréal.

Autre option testée et approuvée par l'auteur de ces lignes : une croisière contemplative à bord d'un bateau de Navark, dans les îles de Boucherville. La harpe se marie parfaitement aux sons de l'eau. Quatre dates ont été annoncées : le 30 juin, le 14 juillet, le 18 août et le 15 septembre.





KARI YLITALO

## La belle vie à Helsinki

Tout ce qu'on dit sur la capitale finlandaise est vrai. Les transports en commun sont si faciles d'accès à Helsinki que bien des résidents ne possèdent pas de voiture. Le programme de certification Sustainable Travel Finland (STF) pousse les entreprises touristiques à adopter des pratiques encore plus responsables. En se fixant l'objectif d'atteindre la première position du GDS-Index, où elle se classe actuellement quatrième, la ville a fait du développement durable son cheval de bataille. Bienvenue dans la capitale du pays « le plus heureux au monde », où tout est mis en place pour le bien-être des habitants comme celui de ses visiteurs.

MARIE-JULIE GAGNON  
PRÉSENTATION SPÉCIALE

Notre voyage commence à l'endroit où, pendant un siècle, les employés de la Railway Company poussaient la porte de leur bureau dans le bâtiment Art nouveau signé par l'architecte Eliel Saarinen. A deux pas de la gare d'où partait le légendaire *Transsibérien* jusqu'à la récente fermeture des frontières, l'ancien siège de la compagnie ferroviaire finlandaise érigé en 1909 accueille maintenant des voyageurs des quatre coins du monde dans les 491 chambres de l'hôtel Scandic Grand Central. Plusieurs éléments du design de Saarinen ont été préservés lors de la conversion de l'édifice, comme les enfilades de portes des bureaux, aujourd'hui décoratives. « C'est un bâtiment classé, alors tous les travaux de rénovation ont été faits de pair avec la Finnish Heritage Agency », précise Johanna Uimonen, responsable des communications à l'établissement.

Devant la gare, les statues géantes de *L'homme de pierre* de Saarinen toisent les visiteurs. Quand je demande à la guide touristique Kristina Kajaani-Kurki si les Finlandais craignent d'être la prochaine proie de l'ours voisin, avec qui la Finlande partage une frontière terrestre de 1340 km, elle répond sans sourcilier : « Cela nous est arrivé plusieurs fois d'être envahis, alors nous savons que c'est possible. » Toutes ces années dans le sillage d'autres puissances ont laissé des traces. L'apprentissage du suédois est toujours au programme scolaire. Sur le tableau des départs de la gare, le nom des villes est affiché en finnois et en suédois. Dans plusieurs commerces et sites touristiques, l'anglais s'ajoute aux traductions des enseignes et des cartels.

**Une ode aux arts et au partage**  
À quelques minutes de marche de la gare centrale, au Kansalaistori Square, un bâtiment plus moderne retient l'attention. Oodi n'est pas une simple bibliothèque : c'est aussi un espace de création sur trois étages où tous les rêves semblent possibles. Les citoyens de la ville peuvent non seulement y emprunter des livres, mais également des instruments de musique et même des outils pour effectuer différents travaux à la maison. De petites salles pour jouer à des jeux vidéo sont disponibles gratuitement sur réservation, ainsi que des salles de montage, des studios d'enregistrement, des machines à coudre, des imprimantes 3D, des aires de jeux pour les enfants...

« Nous sommes cinq millions de personnes en Finlande et nous avons trois millions de saunas »

« Oodi veut dire ode, comme un poème », explique Heidi Johansson, responsable des communications de Helsinki Partners, dans un français impeccable. On y croise des robots qui rapportent les livres aux bons étages et un heureux mélange de résidents et de touristes.

**Des saunas et des hommes**  
Toute visite en Finlande doit bien sûr compter au moins une visite de sauna. « Nous sommes cinq millions de personnes en Finlande et nous avons trois millions de saunas, soit presque un par demeure », dit Kristina Kajaani-Kurki.

Inauguré en 2016, Löyly, au sud de la péninsule, accueille une clientèle jeune et parfois bruyante. Aussi couru pour sa terrasse et son restaurant, le site s'est retrouvé sur la liste des meilleurs endroits au monde établie par le magazine *Time* pour la première fois en 2018. Rien de tel qu'un plongeon dans la mer Baltique pour se ravigoter !

À l'île Lammassaari, la biologiste, cueilleuse et herboriste Anna Nyman fait découvrir les plantes indigènes aux visiteurs, panier à la main. Véritable havre de paix où se rencontrent les randonneurs et les ornithologues, la réserve naturelle de Viikki-Vanhankaupunginlahti compte environ 3,5 km de sentiers accessibles.

La nature se décline aussi dans l'assiette. Le restaurant zéro déchet Nolla — son nom signifie d'ailleurs « zéro » en finnois — fait partie des chefs de file en matière de gastronomie durable. On y déguste une cuisine locale et inspirée qui n'a rien à envier aux grandes tables des capitales voisines. Le plus beau ? On peut ensuite opter pour le vélo, le tramway ou la trottinette électrique pour rentrer tranquillement à l'hôtel.

L'un des principaux défis de la ville est, pour le moment, de convaincre les visiteurs de prolonger leur séjour dans la capitale. Et si tous les efforts pour atteindre la carboneutralité d'ici 2030 rebutaient d'éventuels visiteurs ? « Nous voulons être les meilleurs [en matière de durabilité], dit Jukka Punamäki, conseiller principal en tourisme à la Ville d'Helsinki. Nous sommes une petite destination. Nous souhaitons attirer les gens qui s'en soucient. Nous n'avons pas besoin des autres. »

*Une partie des frais de ce voyage a été payée par Helsinki Partners. Les billets d'avion ont été offerts par KLM.*

## Informations pratiques

- KLM propose de nombreux vols vers l'Europe du Nord avec escale à Amsterdam. Il est facile de combiner des destinations pour atterrir dans une ville et repartir d'une autre.
- Depuis Helsinki, un traversier peut emmener les voyageurs vers Stockholm directement du centre-ville. Si un trajet de train de deux heures et une vingtaine de minutes pour se rendre au port de Turku (Kupiataa en suédois) ne nous rebute pas, les navires de Viking Line, alimentés au GNL, relient la Finlande à la Suède en environ 9 heures et demie. Bon à savoir : la traversée est réputée pour être plus calme que depuis Helsinki.
- Pour bien comprendre l'histoire d'Helsinki, la visite de la forteresse maritime Suomenlinna s'impose. Un court trajet de traversier est nécessaire pour y accéder.
- Un restaurant où se sustenter absolument : Skörd, qui propose exclusivement des repas concoctés à partir d'ingrédients finlandais « sauf le sel ».
- Sustainable Travel Finland se base sur les critères du Global Sustainable Tourism Council.
- La chaîne Scandic fait partie des pionnières en matière de tourisme durable en Europe du Nord.
- Le Global Destination Sustainability Index évalue 77 indicateurs. Considéré comme le programme d'amélioration des performances le plus fiable, il évalue et aide à accélérer la progression du voyage régénérateur d'une destination par la mise en place de stratégies, de plans d'action et d'initiatives de durabilité.



Le tramway d'Helsinki  
MARIE-JULIE GAGNON



Les statues d'Eliel Saarinen  
MARIE-JULIE GAGNON



La terrasse avec vue du sauna Löyly  
MARIE-JULIE GAGNON





La Chapelle, vue de la cour intérieure

DEMONFORT

## Un élégant projet contemporain dans un écrin historique

Avec l'entreprise Demonfort, l'expression « faire du neuf avec du vieux » prend toutes ses lettres de noblesse. Après Maisons Outremont I, projet qui se trouve sur le site de l'ancienne maison mère des Sœurs missionnaires de l'Immaculée-Conception, l'expert de la transformation éclairée de bâtiments patrimoniaux enrichit le quartier d'un autre projet d'exception : La Chapelle. Un bâtiment haut de gamme aux espaces communs spectaculaires, qui intègre à la perfection le confort contemporain à l'héritage historique de l'ancienne maison des Clercs de Saint-Viateur.

Les cofondateurs de l'entreprise montréalaise, Florent Moser et David Lafrance — rejoints par la suite par Ali Lakhdari — sont très attachés à Outremont. « Nous habitons ce quartier où nous avons grandi. Cela nous apporte une sensibilité particulière en tant que promoteurs immobiliers, car nous sommes animés par le souhait de restaurer ces bâtiments emblématiques en préservant leur caractère historique, tout en apportant une nouvelle offre d'habitation haut de gamme », indique M. Lakhdari.

### DES ESPACES COMMUNS SPECTACULAIRES

Les 78 logements de l'avenue Querbes, baignés de lumière et prolongés par des balcons, des terrasses ou des jardins privatifs, seront occupés au printemps 2025. Ses habitants bénéficieront d'un cadre de vie unique dans un quartier-village niché dans la métropole. « Le projet est au cœur d'Outremont, près de belles artères commerciales comme l'avenue Bernard, l'avenue Laurier ou l'avenue du Parc, et le Mile End est à quelques coins de rue. Cet emplacement extraordinaire permet de goûter à la vie active de Montréal tout en bénéficiant d'une sécurité et d'une tranquillité très recherchées », souligne le cofondateur.

« La Chapelle est un projet haute couture. Le mélange architectural entre les bâtiments anciens et neufs est

unique et l'offre d'espaces communs est phénoménale pour une construction de cette taille », ajoute Florent Moser. Ces espaces de vie raffinés comprennent notamment un lounge aux perspectives aériennes, un coin café, une salle d'entraînement avec un sauna et un hammam, une bibliothèque, un grand espace de travail partagé comportant une salle de réunion fermée pouvant accueillir jusqu'à dix personnes, ainsi qu'une zone cuisine pour recevoir famille et amis.

Une piscine intérieure surplombée par une large ouverture se transformera selon les envies en havre de paix ou en lieu de rassemblement. « Dans ce quartier qui comporte surtout des bâtiments à deux ou trois étages, le projet offre aussi de nombreuses vues dégagées sur le mont Royal », précise M. Moser. Les logements du rez-de-chaussée disposent pour leur part de grands jardins, un atout rare dans les projets en copropriété.

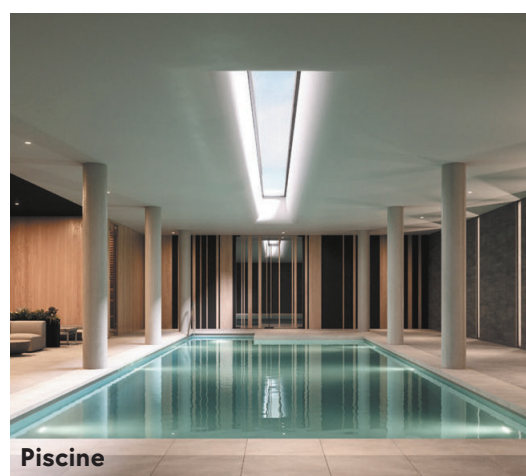
Le cadre exceptionnel de l'ancienne maison des Clercs de Saint-Viateur transformée, ainsi que la réputation de Demonfort ont déjà attiré de nombreux acheteurs et près de 80 % des appartements ont été vendus. « Marier des bâtiments historiques avec du neuf est un défi », confie M. Moser. Le résultat est magistral et unique tout en offrant un cadre de vie raffiné à taille humaine.



Lounge



La Chapelle, vue de face



Piscine



Salon

### Un immeuble écoresponsable dans un quartier effervescent

À la lisière entre la ville de Mont-Royal et Outremont, le projet Perspectives Bates offre le meilleur des deux mondes avec une vie de quartier au charme discret et une gamme étendue de services. À l'est du projet, le campus MIL de l'Université de Montréal crée une jonction animée entre le Mile-Ex et la Petite Italie. À l'ouest, la future station du REM sera accessible en cinq minutes à pied seulement. « Nous sommes en train d'assister à l'éclosion de ce quartier avec l'ouverture de nombreux commerces et des milliers d'étudiants qui passent par là tous les jours », observe Florent Moser.



Ce projet se distingue par ses espaces communs très variés pour sa taille — une marque de fabrique de Demonfort — incluant un espace de piscine extérieure et des terrasses, un espace de travail partagé, une salle d'entraînement et de yoga. « Les vues en étage sont splendides, car le bâtiment est voisin d'un terrain non construit appartenant à la Ville », souligne M. Moser.



L'immeuble a été conçu pour obtenir la certification LEED, qui garantit la haute qualité environnementale des bâtiments. « Nous engageons des spécialistes pour bâtir des projets efficaces en minimisant notre empreinte sur l'environnement », déclare le cofondateur, dont les efforts portent tant sur le recyclage et la gestion des déchets que sur l'efficacité énergétique du bâtiment.

### Un transformateur éclairé du patrimoine

Les 20 ans d'expérience de l'entreprise Demonfort lui ont permis de développer, de réaliser et de gérer de nombreux projets immobiliers dont l'excellence a été récompensée par une variété de prix tant au Québec qu'à l'international. Parmi ceux-ci, Maisons Outremont, l'îlot architectural des villas Terrace à Cap-à-l'Aigle, La Chapelle – Maisons Outremont II et Perspectives Bates sont ses réalisations les plus récentes.

Spécialisée dans la transformation éclairée de bâtiments patrimoniaux en habitations de prestige, Demonfort assume les fonctions d'entrepreneur général de chacun de ses projets. Ce double suivi en tant que promoteur et entrepreneur immobilier assure la qualité irréprochable du cadre de vie que l'entreprise livre à une clientèle désireuse d'habiter des environnements exceptionnels, réputés pour leur qualité et leur élégance.



LA CHAPELLE  
MAISONS OUTREMONT II

Une occasion unique d'habiter au cœur d'Outremont dans un édifice à la beauté intemporelle.

**78 unités à partir de 1 200 000 \$**  
Livraison au printemps 2025

Sabine Karsenti  
sabine@lachapelle-outremont.ca

DÉJÀ VENDU À 70 %



# Des plantes à fleurs pour un jardin en couleur

Plongez dans un tourbillon de couleurs éblouissantes grâce à la présentation de nos coups de cœur : des raretés impressionnantes et les dernières tendances spectaculaires. Découvrez des incontournables, des trouvailles à personnaliser, et égayer votre foyer transformé en un jardin vibrant de vie. À vous de fleurir votre quotidien !

GUILLAUME MOUSSEAU

COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM

## Cactus orchidée

Si vous recherchez la perle rare pour votre collection, l'*Epiphyllum* va vous ravir. Attention de ne pas le confondre avec le cactus de Noël. Le choix de teintes de cette espèce est impressionnant ; les fleurs en entonnoir sont blanches, roses, rouges, jaunes, orange ou bicolores. Pour encourager leur éclosion, il est suggéré de mettre votre plante à l'extérieur pendant l'été, dès que la température nocturne atteint un minimum de 10 °C.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

## Passiflore

Qui n'aimerait pas avoir de superbes fleurs et une production de fruits exotiques à la maison ! Avec cette passiflore, vous pourrez déguster de délicieux fruits de la passion tout en observant l'un des plus beaux bouquets que la nature a créés. Son nom vient du fait que les caractéristiques anatomiques de la plante évoquent la « passion du Christ », car les dix pétales et sépales rappelaient à l'époque les dix fidèles apôtres.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

## Aristoloché

Si vous cherchez la fleur la plus impressionnante de cette liste, c'est assurément celle-ci. Ce végétal, qui offre des fleurs pouvant faire de 10 à 20 cm de largeur et dégagant une odeur légèrement citronnée, ne passera pas inaperçu. Il s'agit d'une plante grimpante volubile. Ajoutez-y simplement un tuteur ou faites-la pousser en panier pour admirer son éclat.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

## Plante de porcelaine

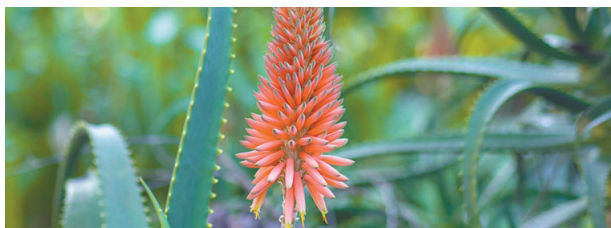
Surnommée ainsi en raison de sa floraison unique, cette beauté offre une expérience tactile inégalée pendant sa croissance. Sa forme en cœur est un autre point très intéressant. Veillez à conserver les hampes florales, car couper la tige réduit les chances de voir la plante refleurir.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

## Aloès

Mieux connu pour ses propriétés médicinales, l'aloès arbore aussi une floraison impressionnante. Ce végétal s'épanouit en jours courts, offrant des fleurs lorsque vos autres plantes sont en dormance. Appréciez le spectacle, car sa fleur peut dépasser jusqu'à deux fois sa hauteur.



ISTOCK

## « Lanterne chinoise » (Érable de maison)

Cette plante a une particularité intéressante : une floraison continue, été comme hiver. La lanterne chinoise se démarque avec la forme de ses fleurs et ses teintes éclatantes. Facile d'entretien dans nos maisons, elle offre une diversité de couleurs : jaune, blanche, rouge, rose, orange ou bleu lavande. Spectaculaire !



ISTOCK

## Clérodendron

Découvrez l'une des vedettes de l'année ! Dans cette variété, les fleurs blanches à l'extérieur avec un cœur rouge à l'intérieur épatent la galerie. Avec son port grimpant, c'est la plante parfaite pour décorer votre maison. Elle peut prospérer pendant de longues périodes, alors n'hésitez pas à lui fournir régulièrement de l'engrais.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

## Impatiens de Zanzibar

Découvrez une plante unique grâce à ses fleurs ressemblant à un bec de perroquet. On l'aime, car sa floraison est abondante dans nos maisons, mais peut aussi l'être à l'extérieur dans nos jardins en été. Faites attention : cette espèce est particulièrement sensible au tétranyque (un indésirable qui affecte nos plantes d'intérieur). Toutefois, l'eau étant le pire ennemi de ces derniers, les douches suffisent souvent pour les éliminer.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

## Stapélie à grandes fleurs

Pour des émotions fortes, la stapélie à grandes fleurs vous surprendra ! Originaire d'Afrique du Sud, cette succulente est unique avec sa forme d'étoile. Attention, son odeur n'est pas agréable, rappelant en effet celle de la chair avariée, afin d'attirer les pollinisateurs... Cette caractéristique lui vaut le surnom de fleur de cadavre ! Mieux vaut la mettre au plein soleil et bien espacer les arrosages pour la laisser sécher.



2024 NOVA-PHOTO-GRAPHIK / BELLWYCK / HORTICOLOR

Avec cette liste de plantes florifères hors de l'ordinaire, vous aurez une sélection intéressante à découvrir lors de vos prochaines visites dans les jardinerie !

du jardin dans ma vie

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



La mission de l'entreprise Symétrie : dégager, trier, planifier et structurer les espaces de vie SYMÉTRIE

# Une maison rangée pour une vie simplifiée

La journée nationale du déménagement est la plupart du temps source de stress... Et si on en profitait pour améliorer notre bien-être ? Entretien avec « les Marie Kondo du Québec ».

CATHERINE GIROUARD  
COLLABORATION SPÉCIALE

« L'organisation de notre espace de vie est un miroir de notre état mental », affirme d'emblée Lauraine Villeneuve-Fortin, l'une des trois fondatrices de Symétrie qui s'amuse à s'autoproclamer « les Marie Kondo du Québec ». Leur service est officiellement offert depuis un an, mais les trois jeunes entrepreneures le sont dans l'âme depuis longtemps. « On est du genre à se faire une soirée chez une amie, à se verser un verre de vin et dire "OK, on réorganise ton garde-robe !" » illustre M<sup>me</sup> Villeneuve-Fortin en riant.

Au cœur de leur mission : dégager, trier, planifier et structurer les espaces de vie, mais aussi libérer les gens de la charge mentale liée au désordre.

« Quand c'est bien organisé et désencombré, notre stress est réduit, et on en ressent un impact positif dans toutes les sphères de nos vies », précise M<sup>me</sup> Villeneuve-Fortin.

Plusieurs recherches confirment cette observation. Une enquête de Saxbe et Repetti publiée en 2010 constate que le désordre dans l'environnement domestique augmente le stress et diminue le sentiment de satisfaction. Elle révèle aussi que la perception du désordre est liée à des niveaux plus élevés de cortisol. Une autre étude menée par le Cornell Food and Brand Lab en 2016 a pour sa part montré qu'être dans un lieu encombré peut même influencer négativement nos choix alimentaires.

## Mode d'emploi

Cela étant dit, comment faire concrètement pour améliorer l'organisation de notre lieu de vie, et notre bien-être par la même occasion ? « Souvent, les gens s'embarquent dans le processus avec de très bonnes intentions, mais ils n'ont pas de plan d'action, souligne M<sup>me</sup> Villeneuve-Fortin. Ils sortent tout, puis ils sont encore plus perdus. » Voici neuf conseils pour éviter ce scénario.

### 1. Trier, trier et trier encore

Il faut d'abord diminuer le nombre d'objets. « Presque tout le monde a des boîtes de déménagement chez eux qu'ils n'ont jamais défaits même s'ils sont installés depuis deux ans ! » dit en rigolant Justine Bergeron, également cofondatrice de l'entreprise. Le tri se fait idéalement avant le jour J, pour éviter de recréer un environnement encombré et mal organisé.

### 2. Se poser les bonnes questions

Est-ce que j'ai utilisé cette chose au cours des deux dernières années ? Est-ce que j'en ai besoin ou si j'y suis attaché ? Symétrie offre des listes de questions à ses clients pour les aider. Il est aussi possible de désencombrer sans se débarrasser de ce qui a une trop grande valeur sentimentale. « On essaie d'intégrer les objets dans l'espace pour les mettre à l'honneur plutôt que de les laisser au fond du placard », dit Lauraine Villeneuve-Fortin. Elle cite en exemple la belle vaisselle héritée des grands-parents.

### 3. Travailler avec l'espace disponible

« On est tellement submergés par le déménagement qu'on se dépêche souvent à vider les boîtes en arrivant pour se dire "OK, c'est fini",

souligne M<sup>me</sup> Bergeron. Mais il faut prendre le temps de connaître l'espace, de voir comment on y vit pour l'organiser de façon efficace. »

Et réussir à entrer cinq casseroles dans une armoire qui peut n'en contenir que trois n'est pas à privilégier... On en revient donc à l'importance de trier et de désencombrer. « Ce n'est pas rare que des clients croient devoir refaire leur cuisine avant qu'on les aide, mais comprennent finalement qu'ils ont assez de place, et même plus que nécessaire ! » raconte M<sup>me</sup> Villeneuve-Fortin.

### 4. Attendre avant d'acheter

Ce nouveau sofa acheté de façon précipitée avant le déménagement risque fort de ne pas être adapté aux besoins. Vaut mieux bien connaître son espace avant. Il suffit par ailleurs souvent de placer les meubles autrement pour rendre une pièce plus agréable et conviviale, soulignent les organisatrices.

### 5. Choisir des produits de qualité

M<sup>me</sup> Villeneuve-Fortin recommande de choisir des produits d'organisation de qualité. On privilégie des matériaux durables et les plastiques robustes, ainsi que des couleurs neutres pour ne pas s'en lasser.

### 6. Ne pas tout faire en même temps

Il est préférable de s'attaquer à un tiroir à la fois plutôt que de se lancer dans un chantier généralisé. « Ça peut être émotionnellement et mentalement drainant de trier et de penser à chaque objet de notre maison, affirme Justine Bergeron. Il faut être réaliste pour en voir le bout. »

### 7. Les pièces névralgiques en premier

Les expertes conseillent de privilégier les endroits les plus utilisés. « La cuisine est toujours une pièce importante et souvent problématique, affirme M<sup>me</sup> Bergeron. Le garage également. La salle de lavage et le hall d'entrée sont aussi deux espaces où il y a beaucoup de trafic, mais qui sont régulièrement négligés, devenant alors bien décourageants. »

### 8. Combiner design et organisation

« Si c'est beau, c'est plus facile à maintenir en ordre », croit M<sup>me</sup> Villeneuve-Fortin, qui aime choisir de jolis pots de rangement pour les pâtes ou encore des paniers pour le haut du garde-robe. « Désencombrer une pièce permet aussi de mieux mettre en valeur les objets qu'on possède déjà », ajoute-t-elle.

### 9. Opter pour le minimalisme

« Vivre plus simplement, selon nos besoins, c'est vraiment ce qu'on essaie de pousser », affirme M<sup>me</sup> Bergeron. Et moins il y a de choses, moins il est possible de perdre le contrôle.

Bien que la manœuvre soit des plus satisfaisantes et positives, désencombrer nos espaces s'avère dans certains cas un gros processus, rappellent les organisatrices. C'est pourquoi elles sont là pour accompagner et conseiller, selon les contraintes de chacun. « Des clients nous disent qu'ils se sentaient tellement submergés avant, et qu'on a changé leur vie, rien de moins », raconte Lauraine Villeneuve-Fortin. Une bonne raison pour elles de continuer, un garde-robe à la fois.



# Bloc-notes gourmand

Les actualités à ne pas manquer

LEÏLA JOLIN-DAHEL  
COLLABORATION SPÉCIALE

## Une nouvelle offre alimentaire sur les plaines d'Abraham

Les visiteurs des plaines d'Abraham à Québec peuvent de nouveau se sustenter sur le site. Au programme : cafés torréfiés localement, boissons rafraîchissantes, sandwichs, salades et viennoiseries, proposés par la Maison Smith. Cette dernière aménagera une succursale permanente en plus d'un « vélo espresso » afin de desservir l'ensemble des lieux. Le pavillon central ouvre ses portes dès le 8 juin de 8 h à 17 h, et il adaptera ses heures d'ouverture au calendrier d'événements du kiosque Edwin-Bélanger en haute saison. Cette nouvelle aire de restauration offre 55 places intérieures et une cinquantaine d'autres en terrasse. Quant à la Smith Mobile, elle s'installera aux endroits les plus fréquentés, notamment le jardin de Jeanne d'Arc, le terrain des sports et le secteur du cap Diamant. Le vélo espresso se veut, de son côté, une formule ludique permettant de desservir davantage de visiteurs partout dans le parc.



## Place à Tastet+

Le 24 mai dernier, le guide des restaurants Tastet a lancé sa nouvelle application, Tastet+, dans la foulée des célébrations de son 10<sup>e</sup> anniversaire. L'outil recense plus de 1000 adresses dans plusieurs villes canadiennes : Montréal, Toronto, Vancouver, Québec, notamment. La plateforme fournit également des suggestions gourmandes à l'étranger, dans des capitales comme Paris, Rome et Londres, et proposera bientôt d'autres recommandations au pays et à l'étranger. Les établissements indiqués n'ont pas été choisis au hasard. Des experts ont évalué l'ambiance, le décor, la qualité des mets et du service ainsi que le prix d'après une quarantaine de critères. Au cours des prochains mois, l'application prévoit de nouvelles fonctions grâce à l'intelligence artificielle, telle que la personnalisation des conseils selon vos goûts, tout en créant des itinéraires de découvertes culinaires. *Tastet+ est proposée sur iOS et Android avec abonnement payant.*



## Apprendre la cuisine aux enfants

Le samedi 8 juin, les jeunes cuistots en herbe pourront peaufiner leurs techniques dans la Zone famille du marché Jean-Talon grâce à des ateliers culinaires. Supervisée par l'organisation C'est moi le chef!, l'activité d'une durée de 30 minutes prévoit des recettes adaptées aux enfants de 3 à 12 ans. Cette fois-ci, c'est un tiramisu aux fraises du Québec que les participants pourront apprendre à préparer. Inscription en ligne nécessaire.



Les croissants de la boulangerie Ô Petit Paris ont remporté l'an dernier le prix du meilleur croissant de Montréal.

SOPHIE GINOUX



Ô PETIT PARIS

## L'art de célébrer le croissant

Croustillant, fondant, aérien, beurré à souhait... Un bon croissant à déguster, c'est un petit moment de bonheur gourmand inégalable. Cette viennoiserie a vu le jour à Vienne en 1683. Mais la recette à base de pâte feuilletée que nous connaissons maintenant a été élaborée par un chef français en 1915 et représente l'un des savoir-faire boulangers les plus prisés. Mais aussi l'un des plus débattus ! Effectivement, un croissant digne de ce nom doit-il être doré ou ambré, plus feuilleté ou beurré ? Pour essayer de trancher cette question existentielle, nous sommes allés trouver les tenants du titre du meilleur croissant de Montréal et fiers participants de la Fête du croissant le 15 juin prochain.

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

Sur l'avenue du Mont-Royal, la boulangerie Ô Petit Paris est immanquable. Pourquoi ? Parce qu'on y croise toujours une longue file de clients, parfois jusque dans la rue. Fondé par deux frères d'origine française, Maxime Motier et Bastien Huguet, ce repaire propose 16 sortes de pain, des pâtisseries, des brioches et une gamme de viennoiseries plus attirantes les unes que les autres. Parmi elles, de fameux croissants, qui ont remporté l'an dernier le prix du meilleur croissant de Montréal.

« Notre croissant est populaire, confirment les deux copropriétaires. Nous en produisons plus de 400 par jour. » Et ce n'est rien comparé à la Fête du croissant à venir, puisque l'établissement en écoulera ce jour-là de 2500 à 3000 ! C'est donc avec une certaine excitation que nous suivons les boulangers dans l'arrière-boutique, où ces petites merveilles sont créées.

### Les ingrédients d'un bon croissant

Au départ, un croissant est constitué de peu d'ingrédients : de la farine, de l'eau, du sucre,

de la levure et beaucoup, beaucoup de beurre — pour un tiers de la proportion de la farine, plus précisément. « Pour une cinquantaine de croissants, nous utilisons 3 kg de farine et 1 kg de beurre. Mais personnellement, je trouve qu'il n'y en a jamais assez ! » lance Bastien Huguet. Le boulanger ajoute aussi un peu de pâte fermentée de croissants à sa recette, ainsi qu'une dorure à base d'œufs lors de la cuisson pour donner une couleur et un petit goût supplémentaires à ses créations.

Attention, toutefois. Selon les ingrédients sélectionnés, le résultat peut énormément varier. Comme l'explique le boulanger, « il faut une farine qui favorise la pousse [le commerce en a adopté une fabriquée par les Moulins de Soulanges, au Québec]. Quant au beurre [pas de margarine], il peut provenir de plusieurs origines : Canada, Nouvelle-Zélande, Normandie, etc. Le nôtre arrive de Belgique. C'est un beurre de tournage qui a l'avantage de se présenter sous forme de grande plaque plate, ce qui permet de le disposer facilement sur la pâte avant de la plier ».

RECETTE

## Tartare de truite quatre saisons

Repas sans cuisson par excellence, le tartare est un plat tout en fraîcheur, qui se prête bien au locavorisme. En voici une version simple et parfumée, qu'il est possible de cuisiner à partir d'ingrédients disponibles localement durant toute l'année !

JULIE AUBÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Donne 4 portions (en plat principal)

### Ingrédients

#### Sauce

¼ tasse (60 ml) d'échalote française hachée très finement  
¼ tasse (60 ml) de boutons de marguerites ou de câpres de sureau immatures  
¼ tasse (60 ml) de cornichons à l'aneth, coupés en brunoise (1 mm)  
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante  
1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable  
½ c. à thé (2,5 ml) d'algues en flocon  
2 c. à soupe (30 ml) de verjus  
¼ tasse (60 ml) de mayonnaise  
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de caméline  
Sel au goût

#### Poisson

800 g de truite très fraîche, sans peau  
Pousses de coriandre (ou autres)

#### Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Réserver au froid.

2. Couper le poisson en petits dés d'environ 5 mm. Le poisson doit toujours rester le plus froid possible : procéder rapidement, ou diviser le filet de poisson en plusieurs morceaux pour les conserver au réfrigérateur en attendant de les couper. Vous pouvez aussi mettre un bol de glace en dessous de votre bol de poisson coupé.  
3. Mélanger la sauce et le poisson. Goûter et rectifier l'assaisonnement en ajoutant du verjus et du sel au besoin.  
4. Servir aussitôt, garni de pousses de coriandre et accompagné de croûtons.

**Astuce :** La sauce peut être faite d'avance ou la veille si vous cuisinez ce tartare pour recevoir. Il ne restera qu'à aller chercher votre poisson le jour même à la poissonnerie et à le couper juste avant de servir. Il faut ajouter la sauce à la dernière minute, sinon elle risque de « cuire » le poisson.

**Note :** Le tartare se mange le jour même, lorsqu'il vient d'être cuisiné. Acheter la quantité de poisson pour le nombre de convives seulement. Calculer 100 g par personne pour une entrée et 200 g par personne pour un repas principal.



Appréciez-vous notre couverture des sujets art de vivre ?

Le Devoir aimerait connaître votre opinion !

Répondre au sondage ▶



LEDEVOIR

[www.ledevoir.com/sondage-plaisirs](http://www.ledevoir.com/sondage-plaisirs)





CATHERINE DAVIAU

**Un savoir-faire, plusieurs écoles de pensée**  
Ce qui nous amène au second pan fondamental d'un bon croissant : le tourage, cette technique culinaire consistant à effectuer des plis superposés de pâte fine pour réaliser une pâte feuilletée. Ce procédé est d'ailleurs si particulier que certains boulangers et pâtisseries, les touriers, se spécialisent dans cette sphère.

Quand on fait des croissants, le tourage intervient après un premier mélange, le pétrissage, la division en pâtons et le laminage, au moment où la pâte est aplatie pour qu'on y intègre le beurre. Et c'est à cette étape que se déterminent le nombre de feuilletés et, du même coup, une bonne partie de la texture du croissant. « Plus on voit de feuilletés, plus il y a de tours qui ont été effectués, indique Bastien Huguet. Chaque boulangier a donc la liberté de choisir ce qu'il souhaite : de beaux croissants bien feuilletés avec de multiples stries visibles, mais qui seront plus secs et s'effriteront plus vite, ou des croissants moins feuilletés, un peu moins jolis, mais plus fondants, et au goût de beurre plus marqué. »

« Pour une cinquantaine de croissants, nous utilisons 3 kg de farine et 1 kg de beurre. Mais personnellement, je trouve qu'il n'y en a jamais assez ! »

Les boulangers  
Maxime Mottier  
et Bastien Huguet  
SOPHIE GINOUX

Trouver le bon équilibre dans le tourage, mais aussi la dorure et la cuisson idéales, représente des défis pour chaque boulangier, tout comme cela constitue sa signature. Des croissants faits dans un four traditionnel seront moins développés et croustillants. Mais ils seront aussi plus tendres que ceux faits dans un appareil à chaleur rotative.

« Ensuite, tout dépend des préférences des gens. Nous avons gagné le prix du meilleur croissant de Montréal, mais cela ne veut pas dire que les nôtres sont les meilleurs pour tous, précise Maxime Mottier. C'est pour cela que la Fête du croissant est si chouette ! Elle permet d'en tester plein de sortes et de se régaler. »

## L'édition 2024 de la Fête du croissant

Attendue de pied ferme par plus de 100 000 gourmands, la 13<sup>e</sup> Fête du croissant réunira le samedi 15 juin quelque 150 boulangers et pâtisseries du Québec. Leur point commun : des créations roulées à la main avec du beurre pur et cuits sur place, comme le veut la tradition artisanale française. Et un prix spécial (4 \$ pour six croissants) pour en profiter au maximum. C'est un rendez-vous !



RACHEL OUELLETTE

# Les vins de la semaine

JEAN AUBRY  
COLLABORATION SPÉCIALE

## Le bio

★★★★ 1/2

Crognolo 2021, Tenuta Sette Ponti, Toscane, Italie  
(30 \$ – 11915038)



La famille Moretti tient à conserver ce superbe sangiovese (et 10 % de merlot) autour des 30 \$. Sa dégustation confirme que c'est un cadeau ! On ne badine pas avec le fruit. Il est coloré, large, étoffé et profond, habillé de tanins mûrs, abondants et charnus. Mais c'est surtout la cohérence d'ensemble qui étonne. Les autres cuvées Orma, Sette et Oreno sont à rechercher. Placez trois flacons en cave. Il vieillit bien ! (5+) ©

## Le rouge

★★★★

Chianti Classico 2022, Castellare, Toscane, Italie  
(27,25 \$ – 14426379)



C'est sur la pointe des pieds que ce sangiovese se présente, comme s'il s'excusait presque d'exister. Humilité ? Classe ? Sobriété ? Tout ici respire la mesure. Des arômes détaillés sans être trop voyants, une bouche fine, fraîche et habillée de tanins au revers fruité et épicé, dont la subtilité étonne. Et puis, cette finale, aérée, mais aussi consistante, comme si elle ne voulait pas vous quitter. (5)

## Le blanc

★★★★ 1/2

Domaine de Mouscaillo 2021, Limoux, France  
(28,75 \$ – 10897851)



Trois cépages, soit chardonnay, chenin blanc et mauzac, sont en parfaite harmonie. Ils s'intègrent pour créer une synthèse de la biodiversité du lieu, des spécificités du terroir, de l'altitude ainsi que de ce petit quelque chose qui tient de ce que les anglophones appellent *somewhereness*. La magie opère donc pour un blanc sec, bio, ample et peu acide, riche en textures et doté d'une profondeur appréciable. (5)

## Le porto

★★★★★

Otima 20 ans, Porto Tawny, Warre's, Porto, Portugal  
(44,50 \$ les 500 ml – 10667360)



Oui, je sais, encore un truc de... « OK, boomer ! » perclus de cette nostalgie où il était concevable que l'on puisse étirer la conversation sur un stilton, un Bleu d'Élizabeth ou une pointe de tarte aux pacanes maison. Il y a pourtant un charme à être ainsi déconnecté de la réalité. Ces saveurs riches, amples, élégantes et moelleuses rehaussées d'une part saline de caramel au beurre par exemple...

## Le canon

★★★★★

Cristal Brut 2015, Champagne Louis Roederer  
(454,25 \$ – 268755)



Il y a des hommes bons qui, par simple altruisme ou par goût immodéré pour le grand art, même éphémère, savent élever leurs semblables bien au-delà de leurs rêves les plus fous. Il faut remercier le chef de caves Jean-Baptiste Lécaillon de sublimer chardonnay et pinot noir en les transposant avec style et finesse dans cet univers parallèle où le vin ouvre l'âme pour en scruter les profondeurs. Ne serait-ce qu'une fois dans votre vie... (10+)

## Moins de 20 \$

★★★ 1/2

Basa 2022, Telmo Rodriguez, Rueda, Espagne  
(18,30 \$ – 10264018)



L'été sera-t-il verdejo ? Ne le faites pas trop attendre, car lui... il est fin prêt ! Prêt à vous balancer une giclée de jus de citron bien frais entre les dents avant de poursuivre avec sa vigueur habituelle sur des quartiers de pomme Golden que l'on croque encore. Un blanc sec, léger, original et de belle densité, qui témoigne de la passion qui anime le sympathique Telmo Rodriguez. (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



# Découvrir les saveurs de Chaudière-Appalaches

Deuxième région productrice alimentaire du Québec, Chaudière-Appalaches a décidé de regrouper ses fermiers, ses restaurateurs, ses transformateurs ainsi que ses boutiques liées à l'alimentation en proposant la route des Arrêts gourmands. Roadtrip guidé par la panse.

VÉRONIQUE LEDUC  
COLLABORATION SPÉCIALE

À partir de Montréal, après près de trois heures de voiture, le O'Ravito Café Relais, à Lévis, porte bien son nom. Que ses visiteurs y arrivent à bicyclette ou en automobile, il reste un bon prétexte pour faire une pause et s'attabler devant un café de qualité, une viennoiserie ou un brunch. Au menu, le savoir-faire des artisans du coin : les pains sont de Borderon et fils, le canard confit du Canard goulou, le poulet et le jambon de la boucherie Turlo.

C'est Ann-Rika Martin, gagnante 2017 de l'émission *Les Chefs !*, qui est à l'origine de la carte. Elle a repris la boutique de réparation de vélos de sa mère pour y ajouter une cuisine qui donne envie de flâner. On y commande l'un des plats qui évoluent selon les saisons ou l'un des classiques : le croissant jambon-fromage, le gravlax de saumon ou encore la brioche à Lucille, inspirée de la grand-mère de la propriétaire.

## Auberge gourmande

Quand on choisit son nid pour papillonner d'un Arrêt gourmand à l'autre, l'Auberge des Glacis est tout indiquée. On optera pour l'une des 16 chambres ou pour le nouveau Poulailier attenant au bâtiment principal et qui peut recevoir jusqu'à 10 personnes. À L'Islet, dans une construction de pierres qui était auparavant un moulin, cela fait 18 ans que Nancy Lemieux accueille les visiteurs, en étant désormais épaulée par sa fille, Audrey Jade Bherer.

« Dès mon arrivée, j'ai pensé que mes attraits touristiques étaient les producteurs et j'ai tout de suite voulu devenir une porte d'entrée pour les faire découvrir. Aujourd'hui, notre menu est bâti autour des créations de 70 artisans », précise avec fierté l'aubergiste.

## Les saveurs de Saint-Jean-Port-Joli

Le choix est difficile quand il faut décider lesquels inclure à notre itinéraire parmi les 160 Arrêts gourmands rassemblés depuis 2021 par la

Table agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches. Pour cette fois, c'est à Saint-Jean-Port-Joli que nous nous concentrons. Ce joli village de bord de fleuve regroupe une quinzaine de ces arrêts.

Dimanche matin : la terrasse de la boulangerie Sibuet est bien remplie. Ceux qui savent effectuent des détours pour venir y faire provision de pain au levain, de croissants, de choux à la crème, ou pour mettre la main sur la fameuse tarte à la crème et au sucre d'érable. Mais l'on propose aussi tous les jours un généreux menu de déjeuners et dîners. C'est Manon Leclerc et Thibaud Sibuet qui sont les propriétaires de cette boulangerie artisanale qui perpétue le savoir-faire de la famille Sibuet de la France jusqu'au Québec. « Ils sont boulangers de père en fils depuis trois générations », précise Manon en déposant les cafés.

La fin de journée est l'heure idéale pour se retrouver sur la magnifique terrasse de la microbrasserie Ras L'Bock qui donne sur le quai

À trois minutes de là, Le Moule à Sucre est un incontournable. En 2002, Nathalie Niemeyer et Roberto Di Giulio ont quitté Montréal sur un coup de tête après être tombés sous le charme d'une vieille grange sur le bord de la route 132. On trouve maintenant dans le bâtiment restauré un étage consacré aux métiers d'art et un autre à la confiserie et au magasin général, où l'on découvre plus de 1200 produits, dont la plupart viennent du Québec.

Même en plein milieu de l'après-midi, on fait la file devant le bar laitier Chouinard, lui aussi en bordure de la route 132. Catherine Chouinard a grandi au milieu des *sundaes*, cor-

nets et gâteries glacées. C'est son aïeul, laitier, qui a ouvert le premier kiosque en 1960. Aujourd'hui fière représentante de la quatrième génération à s'occuper des lieux, Catherine a conservé les valeurs de ses ancêtres. Elle utilise le sirop d'érable du coin et attend la saison des petits fruits pour les mettre au menu dans la confiture aux fraises de sa grand-mère par exemple, qui nappe la crème molle. « Les circuits courts, c'est à la mode maintenant, mais c'était déjà ça dans le temps ! » rappelle la trentenaire, heureuse de perpétuer les traditions.

Après s'être délié les jambes près de l'eau, rendez-vous au Ras L'Bock. La fin de journée est l'heure idéale pour se retrouver sur la magnifique terrasse de cette microbrasserie, qui donne sur le quai et qui offre des couchers de soleil majestueux.

À distance de marche, La Coureuse des Grèves met sur son menu des produits locaux et de saison. Ses spécialités — bison, canard, *fish & chips* — sont à savourer sur la grande terrasse chauffée.

C'est déjà le moment de prendre le chemin du retour, après une deuxième nuit dans Le Poulailier de luxe de l'Auberge des Glacis. Mais pourquoi ne pas profiter de la route pour explorer d'autres Arrêts gourmands ?

À Berthier-sur-Mer, le Domaine des Feux Follets est l'un des petits nouveaux du réseau. « On ne pensait pas ouvrir au public, mais les gens demandaient à visiter », dit Sarah Inkman, visiblement heureuse de faire découvrir le vignoble dans lequel elle et son conjoint, Frédéric Paré, mettent leur cœur depuis 2015. Parce qu'il en a fallu de l'amour pour transformer de si belle façon la ferme familiale qui appartenait à l'arrière-grand-père de Frédéric.

On quitte la région Chaudière-Appalaches avec le coffre rempli de bons vins, de bières, de pains et de friandises, mais surtout avec le souvenir de ces rencontres avec des entrepreneurs toujours passionnés que permettent de découvrir les Arrêts gourmands.



L'auberge des Glacis à L'Islet  
STÉPHANIE ALLARD



La boulangerie Sibuet à Saint-Jean-Port-Joli  
JEFF FRENETTE



Le bar laitier Chouinard à Saint-Jean-Port-Joli  
STÉPHANIE ALLARD

## Grandir à la ferme... à Montréal



Une ferme en 1935 vue du chemin de la côte Saint-Michel, qui est aujourd'hui une portion de la rue Jarry.  
BENOÎT BROUILLETTE

Bientôt, les déménagements et la pénurie de logements à Montréal feront les manchettes. Mais il fut un temps où la situation était bien différente et où la ville était surtout occupée par de vastes champs. Retour dans le temps.

JULIE AUBÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Quand on roule sur l'autoroute Métropolitaine, difficile de s'imaginer que là où l'on voit aujourd'hui des immeubles, des magasins à grande surface et des stationnements se trouvait une vaste campagne agricole. Et ce, il y a à peine plus de 70 ans.

Micheline Bastien et ses douze frères et sœurs sont nés dans la ferme laitière familiale de Saint-Léonard-de-Port-Maurice (l'actuel arrondissement de Saint-Léonard) à partir de la fin des années 1930. Ils vivaient dans une maison canadienne aux larges murs de pierre sur la côte Saint-Léonard, désormais baptisée la rue Jarry. À l'époque, on ne pouvait pas se tromper : c'était la seule rue du secteur ! La terre de son père, Bernard Bastien, appartenait avant lui à Wilfrid Bastien, le grand-père de Micheline. La famille avait plusieurs voisins maraîchers et, enfant, elle les aidait à récolter leurs légu-

## En chiffres

Selon les archives de Montréal, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on trouvait environ 1400 agriculteurs à Montréal. Le nombre de fermes a ensuite chuté de 45 % jusqu'en 1921. Celles qui restaient étaient concentrées à Sainte-Geneviève, Saint-Laurent, Saint-Léonard et Pointe-Claire.

mes, pour quelques sous la livre. Son grand-père Wilfrid avait aussi un verger, dans lequel les petits Bastien cueillaient leur pomme sur le chemin de l'école à l'automne. Quant à Bernard, il louait, pour augmenter sa

surface cultivable, un terrain (l'actuel parc Delorme) où il développait des pommes de terre qu'il vendait à Montréal. « On vivait en campagne ; aller à Montréal, c'était aller en ville ! » lance Micheline, directrice retraitée du HLM de La Plaine.

En fouillant dans ses souvenirs, la femme se rappelle... Il y avait une épicerie au village où acheter la farine, le sucre et les épices. Le pain était livré à la maison. Pour le reste, les paysans de Saint-Léonard étaient autosuffisants. Les Bastien élevaient des poulets pour la viande et les œufs, et ils entretenaient un potager pour les légumes. L'automne venu, ils préparaient des tartes, des confitures et des marinades, puis remplissaient le sous-sol de pommes de terre.

Plus à l'ouest, Saint-Laurent était un noyau villageois entouré de propriétés agricoles. Aurèle Cardinal est né dans les années 1940, et a grandi

avec ses quatre frères et sœurs dans une ferme maraîchère de la côte Saint-François. Son père, Léopold, avait 25 vaches laitières, dont le fumier engraisait les champs. Au fond de la terre, il y avait un boisé, dont ils tiraient du bois de chauffage et de l'eau d'érable. La famille cultivait le foin pour les animaux et avait quelques poules et cochons, ainsi qu'un sous-sol, où l'on faisait provision de pommes de terre jusqu'à la récolte suivante. « C'était une ferme diversifiée, loin des monocultures qu'on voit partout aujourd'hui », raconte l'homme.

Toujours à Saint-Laurent, André Jasmin et ses trois frères et sœurs sont nés à partir de la fin des années 1930 dans une ferme du chemin Bois-Francis (l'actuel boulevard Henri-Bourassa), où vivaient essentiellement des producteurs. La vaste terre de leur père, Adrien, allait jusqu'à la rivière des Prairies. L'agriculteur embouteillait le lait de ses 45 vaches et travaillait à l'étable avec ses garçons. Les Jasmin ont ensuite élevé des cochons et fait pousser des légumes qu'ils vendaient à des transformateurs, raconte André.

## La campagne fait place à la ville

Au milieu des années 1950, les terres de Saint-Laurent et de Saint-Léonard ont été achetées par des spéculateurs qui les revendaient ensuite. André Jasmin explique qu'ils déposaient un alléchant chèque sur la table des cultivateurs du chemin Bois-Francis. Ceux-ci avaient du mal à résister à l'attrait de l'argent qu'on leur proposait, surtout s'ils avançaient en âge ou s'ils n'avaient pas de relève. Cette spéculation foncière a changé le visage des secteurs agricoles du nord de Montréal.

Micheline Bastien se souvient que son père n'avait aucune envie de se départir de sa ferme ; il s'y opposait pendant qu'autour de lui, les voisins vendaient. Il s'est résolu à les imiter en 1955 et a racheté une ferme moins chère à La Plaine. « Ce fut un choc pour mon père de quitter la terre où avaient vécu son père et son grand-père, et où lui-même avait eu ses enfants. »

En ce qui concerne Léopold Cardinal, le début de la fin est survenu

avec un avis d'expropriation : sa terre, tout comme celle des voisins, était limitrophe à l'aéroport de Dorval, qui avait besoin de nouvelles pistes. En 1961, la famille Cardinal a donc dû partir de la ferme pour aller s'installer dans le noyau villageois de Saint-Laurent. Au bout du compte, les agrandissements prévus n'ont jamais été effectués.

André Jasmin se souvient qu'à la même époque, la production de la ferme familiale avait ralenti : son père vieillissait, et les enfants, aux études, étaient moins présents pour le soutenir. C'est alors que sa mère a lancé une idée : pourquoi ne pas proposer sur la terre un centre de jardin ? Cela n'existait presque pas à l'époque, explique celui qui a fait grandir la Pépinière Jasmin avec sa fratrie et avec l'aide de son père.

## D'hier à aujourd'hui

Aujourd'hui, à l'angle de la rue Jarry et du boulevard Langelier, bien peu de traces subsistent de la ferme de Bernard Bastien et de cette époque où Saint-Léonard, qui a déjà été surnommé « le jardin de Montréal », était une campagne agricole.

Sur la côte Saint-François, dans Saint-Laurent, seul le boisé, devenu le parc-nature des Sources, demeure de ce qui fut la ferme Cardinal.

On peut magasiner dans ce qui était la grange de la ferme Jasmin, maintenant la boutique de la pépinière. « Elle a plus de 150 ans », affirme André Jasmin. Au fil des ans, sa famille a vu, avec une certaine impuissance, les alentours se couvrir de bâtiments. « La ville nous a rejoints ! » lance André, qui mentionne n'avoir jamais vendu autant de fines herbes, de légumes et de semences bios qu'aujourd'hui. Les Montréalais n'ont peut-être plus de voisins paysans, mais ils semblent reprendre goût à l'autoproduction. Après avoir eux-mêmes cultivé des légumes, les Jasmin équipent maintenant les urbains qui souhaitent en faire pousser à leur tour.

Ce texte a été initialement publié en 2017 dans le magazine Caribou Spécial Montréal et a été mis à jour par l'équipe de Caribou aux fins de publication dans ce cahier.

