

Plaisirs

MANGER

Dossier spécial
Caribou :
Boire le Québec

VOYAGER

Que faire cet été
au Québec ?
**Parcs, musées et
autocueillette**

JARDINER

**Histoire et
astuces d'un
jardinier de
garage**

Un nouveau cahier, pour le plaisir

Ce cahier spécial est le premier d'une série qui vous donne désormais rendez-vous chaque samedi. En ces temps singuliers s'il en est, l'équipe des publications spéciales du *Devoir* vous invite à arrêter le temps pour vous poser avec votre café du week-end et plonger dans ces pages. Elles vous aideront, nous l'espérons, à mettre saveurs, couleurs et découvertes dans votre été.



Le fjord du Saguenay, considéré comme l'un des plus beaux du monde.

FJORD EN KAYAK

Faire du Québec son bout du monde

Ne pas pouvoir quitter le pays signifie-t-il devoir oublier les vacances ? Non, ont tranché plusieurs voyageurs québécois. Plutôt que d'offrir des expéditions sur d'autres continents comme ils ont l'habitude de le faire, certains ont créé des circuits inédits au Québec et au Canada. L'idée ? Retrouver l'état d'esprit qui nous anime lorsqu'on prépare une expédition au bout du monde... en restant dans notre coin de pays.

MARIE-JULIE GAGNON / COLLABORATION SPÉCIALE

Karavaniens a lancé le bal en créant des circuits pour petits groupes de 8 à 12 personnes dès la mi-mai. Spécialisée dans le tourisme d'aventure depuis 20 ans, l'agence a concocté une vingtaine de nouveaux itinéraires au Québec et au Canada en collaboration avec Aventure Écotourisme Québec ainsi que d'autres partenaires réputés.

Les circuits se déclinent sur 6 à 12 jours, la plupart axés sur la randonnée et le kayak. « Mon idée était vraiment de travailler avec des entreprises très locales, comme on le fait habituellement à l'étranger », dit Richard Rémy, fondateur de Karavaniens.

À l'annonce de la fermeture des camps de vacances, l'importance de développer une offre destinée aux familles lui est apparue encore plus nécessaire. Ainsi, du 8 au 16 août, le circuit « Les petits coureurs des bois sur la Mistassini » propose aux familles avec de jeunes enfants de prendre la route vers le nord-est du Saguenay-Lac-Saint-Jean pour naviguer sur la rivière Mistassini en canot.

Les circuits « Pirates et moussaillons » proposent par ailleurs des voyages sur l'île du Cap-Breton, en Nouvelle-Écosse, dans la baie Georgienne, en Ontario, et sur le fjord du Saguenay (à partir de 8 ans pour les deux premiers et de 12 ans, pour le troisième). « Je me suis dit qu'il fallait penser à des activités pour que les parents n'aient rien à faire, explique M. Rémy. Par exemple, organiser des camps de survie, comment cons-

truire un abri, aller à la pêche et apprendre à arranger un poisson... Nous aurons aussi un télescope pour regarder les étoiles. » Les groupes seront divisés selon l'âge des enfants.

Les prix varient beaucoup selon les expériences proposées et la durée. Le plus bas indiqué sur le site est « à partir de 1795 \$ ». Bien qu'il soit déjà possible d'effectuer des réservations, les départs pourront avoir lieu seulement si Québec donne son aval. Pour l'instant, seuls les rassemblements de 10 personnes ou moins sont autorisés. « Plusieurs de nos voyages auront lieu en août, alors nous espérons que les règles vont s'assouplir d'ici là, dit Richard Rémy. Dans les faits, nos activités font en sorte qu'il est beaucoup plus facile de garder nos distances. »

Prendre la route en fourgonnette aménagée

Parfaits pour contrôler son espace de vie, les véhicules aménagés risquent d'être encore plus populaires cet été. Des voyageurs ajoutent d'ailleurs la possibilité de transporter son « chez-soi temporaire » sur roues pour s'offrir des vacances sécuritaires.

C'est le cas de Club Aventure, qui concocte des voyages aux quatre coins de la planète depuis 1975. L'équipe a développé une gamme complète de minifourgonnettes de camping à louer pouvant loger jusqu'à cinq personnes (deux adultes et trois enfants). Appelée Québec Campervans, cette nouvelle branche de Club Aventure fait appel à la flotte de Location Légaré. « Les modules

« *Je me suis dit qu'il fallait penser à des activités pour que les parents n'aient rien à faire* »

sont à nous, explique Marc-André Fortin, vice-président de Club Aventure, mais c'est la flotte de Location Légaré que nous utilisons, ce qui garantit un meilleur état des véhicules et une plus grande diversité. »

Le prix de location oscille entre 120 \$ et 200 \$ par jour, selon le modèle choisi. Tous les véhicules sont meublés et désinfectés. Une fois la réservation effectuée, les vacanciers peuvent avoir recours aux services d'un agent s'ils le souhaitent. « Nous offrons un accompagnement à la carte », résume M. Fortin.

Fourgonnette de luxe et aventure sur mesure

Terres d'Aventure Canada propose également des séjours en fourgonnette de camping pour la première fois au Québec. L'entreprise, qui a des bureaux à Montréal et à Québec, mise sur son expertise de terrain et de recherche pour faire vivre aux voyageurs des séjours clés en main.

Le type de véhicule retenu pour l'aventure : le Mercedes Sprinter 4X4. Tout équipé, il compte même une toilette et une douche. « C'est le moyen de transport parfait pour le contexte actuel, résume Jad Haddad,

directeur de Terres d'Aventure Canada. La nature est luxuriante et notre van, luxueux ! Nous travaillons avec des partenaires locaux pour pouvoir le stationner chez des producteurs où la vue est particulièrement pittoresque. Nous fournissons toute la logistique de voyage. Nous coordonnons par exemple des rencontres avec des producteurs locaux pour les adeptes d'agrotourisme, des itinéraires en sentiers pour les randonneurs ou des sorties de kayak au coucher du soleil. Tout est sur mesure. »

Pour le moment, les circuits proposés en autotour à Tadoussac et dans Charlevoix ou le Bas-Saint-Laurent sont d'une semaine. Prix approximatif : 3500 \$. D'autres itinéraires dans différentes régions sont également en préparation et devraient être ajoutés au cours des prochaines semaines.

Si, pour le moment, le terrain de jeu se limite aux frontières du Québec, Terres d'Aventure mijote tout de même des circuits aux quatre coins du Canada, notamment sur l'île de Vancouver, dans les Rocheuses, à Terre-Neuve et au Yukon. « Nous sommes prêts pour le moment où les frontières interprovinciales rouvriront », lance-t-il.

Et pour ceux qui rêvent d'une aventure encore plus luxueuse, Voyageurs du monde propose elle aussi des séjours en Mercedes Sprinter 4X4, mais avec de nombreux extras, comme un service de concierge. *Sky is the limit...* pour autant qu'on respecte les règles sanitaires et la distanciation physique.



REPÉREZ LES PRODUITS D'ICI MAINTENANT PLUS FACILEMENT



Produit fièrement élaboré
par des artisans d'ici
et fabriqué avec des
ingrédients cultivés ici.



Produit fièrement conçu ou
distillé par des passionnés
d'ici avec des ingrédients
d'ici et d'ailleurs.



Produit fièrement assemblé
et mis en bouteille dans
une entreprise locale, par
du monde d'ici.



La modération a bien
meilleur goût.
Éducalcohol



LE GOÛT
DE PARTAGER



Boire le Québec

Partagé dans un parc, d'un balcon à l'autre ou virtuellement, l'apéritif est un incontournable de l'été. Bières, vins et spiritueux québécois abondent et connaissent une popularité jamais égalée. Préparé en collaboration avec le magazine *Caribou* — magazine semestriel imprimé et média Web (cariboumag.com) qui se consacre à faire rayonner la culture culinaire québécoise —, ce dossier spécial propose de goûter le Québec et d'aller à la rencontre des artisans de ces produits uniques.



« Goûtes-tu le pays dans ma bouche ? »



Voyager au Québec autrement, par un verre de vin, ou une gorgée partagée, à la fois. C'est ce que propose l'animateur, auteur et comédien Christian Bégin, amateur de « vino », dans cette invitation poétique à la découverte des vins d'ici.

CHRISTIAN BÉGIN / PHOTOS DE MAUDE CHAUVIN

Je m'souviens. Ça vient d'un autre temps. D'un autre monde aussi. J'avais quoi, 17 ans ? Un party de sous-sol. Un *slow* que je ne voulais pas qu'y finisse. Mais y'a fini par finir. Elle a pris une gorgée de vin. Un Harfang des Neiges. Pas sûr. Pas grave. On s'est embrassé. Elle fait glisser de sa bouche à la mienne le vin en riant. En me frenchant en même temps. Le vin goûtait sa bouche. Et tous les possibles qu'il y avait dedans.

Ça va être ça cet été. Ben, pas tout à fait, mais chose sûre, on va voyager par la bouche. Peut-être qu'on ne mangera pas autant d'asphalte qu'on l'voudrait. Chose sûre, on va boire local. Local comme à la maison. Comme « dans cour ». Comme autour de l'ilot. Comme au parc. On va voyager par la bouche. On va faire du millage avec nos papilles. On va plus rester chez nous qu'on l'voudrait. On va boire chez nous. Du vin d'ici. On va boire local. Littéralement. On va goûter le pays dans nos bouches. Assoiffés d'ici. On va faire la route des vins dans nos bouches. Qu'à cela ne tienne ! Si la montagne

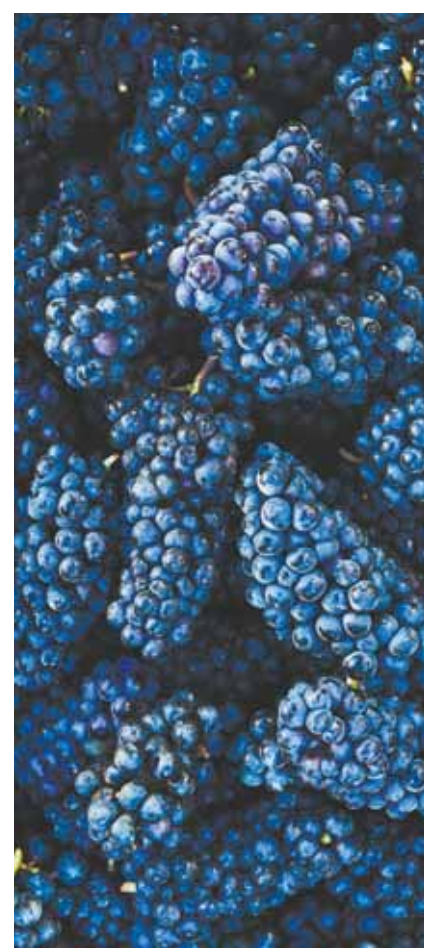
ne va pas à toi, va à la montagne. C'est ça le dicton ? Ben si tu ne peux pas aller chez le vigneron, amène-le chez vous. Ça va être ça. Parce qu'au moment où j'écris ces mots, on le sait pas. On sait juste que le vin peut venir à nous. On sait juste qu'on peut goûter le pays dans nos bouches qui se déconfinent tranquillement.

Fait que ?

Ben fait que... on cherche, on explore, on essaye, on découvre. On voyage autrement. On s'met une *mappe* du Québec sur le mur. Sur l'écran. On la *pinne* avec une *pinne*. Avec un clic. Les yeux fermés. La bouche ouverte. Les Cantons-de-l'Est. Je ne peux pas tous les nommer ici. Mais un peu quand même. Mais pour l'heure, explore. Fais tes recherches... Même si tu ne peux pas y aller en char. Amène le pays dans ta bouche. Goûte le vigneron. La vigneronne. Le vin peut venir à toi, avec toute son histoire. Dans sa bouteille laroutedesvins.ca. C'est pas compliqué vinsduquebec.com. Facile. Fais le chemin dans ta bouche. Ouvre le sésame de ta caisse livrée pour être délivrée chez vous. Sors des sentiers battus qui ne le seront pas cet été *anyway*, comme c'est là.



Ben fait que... on cherche, on explore, on essaye, on découvre



Les vignes du Domaine du Nival, situé en bordure de la Yamaska

Je te nomme des noms pareil, comme des dates possibles. Négon-dos. Léon Courville. Domaines Les Pervenches. Domaine Saint-Jacques. Pinard et Filles. Clos Saragnat. Domaine du Ridge. Cidrerie Chemin des Sept. Mon amie Michelle Bouffard, sommelière, veux que tu invites du monde dans ta bouche. Domaine du Nival. Ferme apicole Desrochers. Vin de miel. TOUT ! Domaine Bergeville. Les bulles. Wow ! Cidrerie entre Pierre et Terre. Le poiré ! Cassis Mona et filles. Catherine et Anne. Crème de cassis. La Cantina vallée d'Oka. Le rosé !

Tu vois ?

C'est là. Le pays dans ta bouche. Le Vin de la Vie. De la vie qui continue. Semblable et différente. Qui coule dans ta bouche. Qui prend juste un autre chemin pour s'y rendre. Pis si tu veux y aller pareil, appelle avant. Au cas. *Din* coup que. Et si tu as un quelqu'un. Une quelqu'une. Pour faire glisser le vin de ta bouche à la sienne, fais-le. Vous serez le pays dans vos bouches. Et vos amours seront bénis. Et millésimés 2020. Tu te souviens ? L'année où tu m'as demandé : « Goûtes-tu le pays qui coule dans nos bouches ? Et nos amours ? »

Spiritueux

Le terroir en bouteille

En ces temps de pandémie, les microdistilleries roulent à plein régime afin d'étancher la soif des Québécois pour des spiritueux locaux. La consommation de ceux-ci a augmenté de 79 % en mars et en avril, selon la SAQ. Pour plusieurs microdistilleries d'ici, mettre le terroir en bouteille est une philosophie qui dicte leur modèle d'affaires depuis toujours. En voici trois dont les produits nous permettent de nous évader et de goûter toutes les saveurs de notre terroir à l'heure de l'apéritif.

GUILLAUME ROY / PHOTOS DE CHARLES BRIAND / CHARLESBRIAND.COM

La Distillerie du Fjord (Saguenay-Lac-Saint-Jean) Mettre la forêt boréale en bouteille

En lançant la Distillerie du Fjord en 2016, Serge, Jean-Philippe et Benoit Bouchard, un père et ses deux fils, avaient un but en tête : mettre en valeur les richesses de la forêt boréale. Les entrepreneurs ont suivi exactement ce plan pour créer le gin KM 12.



« Pour aromatiser notre gin, on utilise des bourgeons de sapin baumier, du poivre des dunes, du myrique baumier, de la comptonie voyageuse, des feuilles de framboisier sauvage et du nard des pinèdes », explique Jean-Philippe, avant d'ajouter qu'il a travaillé avec le biologiste Fabien Girard pour trouver les bons agencements.

Le mélange de saveurs forestières permet de plonger en plein cœur de la forêt boréale le temps d'un verre, en dégustant un gin frais avec de subtiles notes boisées et fruitées, dit-il.

Outre ce produit phare, vendu à plus de 9000 bouteilles le mois dernier, la Distillerie du Fjord conçoit deux autres spiritueux purement forestiers. Il y a notamment la liqueur Lily, un digestif fait avec le thé du Labrador, plante emblématique de la forêt boréale. À 25 % d'alcool, cette liqueur contient aussi des bourgeons de peuplier baumier vanillé, des feuilles de framboisier sauvage et du vinaigrier.



La distillerie Mitis (Bas-Saint-Laurent) Un terroir unique au Québec

Pour miser sur un terroir exclusif tout en développant des partenariats avec des entreprises locales, la distillerie Mitis s'est associée aux Jardins de Mitis pour créer son premier spiritueux, le gin Mugo.

En évaluant les différentes espèces des Jardins de Mitis, les entrepreneurs ont décidé de miser sur le pin de montagne, aussi appelé pin Mugo, comme espèce phare pour aromatiser leur gin. « C'est un produit qui a été planté par la fondatrice du jardin, Elsie Reford, il y a près de 50 ans, explique Yan Lévesque, copropriétaire de la distillerie. Ça fait partie d'un terroir qui nous est propre et ça nous donne une carte unique au Québec. »

Chaque année, Yan et son comparse, David Soucy, récoltent à la main les aiguilles de pin matures avec le personnel des Jardins de Mitis. Ils les accompagnent de racine d'angélique, de poivre des dunes et de baie d'argousier achetés à des producteurs québécois, pour compléter les arômes. De plus, l'eau utilisée pour réduire l'alcool de base provient de la rivière Mitis, située aux abords de la distillerie.

La Société secrète (Gaspésie) 100 % québécois, aucun compromis

Des spiritueux 100 % québécois du grain à la bouteille. Telle est la philosophie et le modèle d'affaires de la Société secrète, une microdistillerie qui a été fondée à Cap-d'Espoir par quatre jeunes entrepreneurs qui ne veulent faire aucun compromis.

Au lieu d'acheter de l'alcool de base en Ontario, la Société secrète utilise chaque année de l'alcool produit avec des grains d'orge et de blé rouge québécois. Cet alcool est ensuite purifié, puis aromatisé avec une

« Ouvrir une bouteille des Herbes folles, c'est un peu comme prendre des petites vacances dans un champ de fleurs de la Gaspésie »

— Mathieu Fleury

dizaine de plantes sauvages, dont la racine d'angélique, le mélilot (la vanille des champs québécoise) et l'épilobe, une fleur mauve qui colore les champs gaspésiens au mois d'août. Voilà ce qui compose le gin Les Herbes folles.

« On a toujours voulu offrir des saveurs caractéristiques de la région, alors on s'est dit qu'on devait trouver tous nos aromates dans un rayon de 45 minutes de marche », explique Mathieu Fleury, un des propriétaires. « En cas de force majeure, si on devait déménager, on ne pourrait plus faire le même gin », ajoute-t-il en riant.

De plus, la Société secrète a fait le choix de n'utiliser que du genévrier sauvage récolté au Québec pour l'élaboration du gin, même si son coût est plus élevé et son approvisionnement plus limité. Résultat : le gin est produit en petit lot, même si la demande est très forte. Le dernier lot livré à la SAQ, de 1200 bouteilles, s'est envolé en moins de trois jours. Pour résoudre ce « beau problème », la Société secrète doublera sa capacité de production cet été.



Vignoble Ste-Pétronille

Transmettre la passion

Si les vins québécois sont de plus en plus demandés et appréciés, certains vigneronns avaient misé gros en se lançant dans la production à une époque où la réputation des vins d'ici était encore à faire. C'est le cas de Nathalie Lane et de Louis Denault, qui ont traversé il y a 16 ans le pont vers l'île d'Orléans pour rejoindre le vignoble qui allait changer leur vie.

VÉRONIQUE LEDUC / PHOTOS DE MAUDE CHAUVIN / MAUDECHAUVIN.COM

« Louis avait toujours dit : "À 40 ans, je vais faire autre chose" », raconte Nathalie. Il était entrepreneur en génie civil. Elle, comptable. Le couple de Lanau dière était, au début des années 2000, à la croisée des chemins sur le plan professionnel. Pendant un séjour de camping en famille, Nathalie et Louis se souviennent avoir entendu parler, quelques mois plus tôt, d'un vignoble à vendre sur l'île d'Orléans. Comme ils sont dans le coin, ils décident d'aller y jeter un œil. « De l'entrée, en apercevant le vignoble qui descend vers le fleuve, la mâchoire nous a décroché tellement c'était beau ! » se souvient Nathalie. Assez pour descendre de la voiture et goûter aux vins qui y étaient produits.

Ils reprennent la route et se demandent s'ils aimeraient faire du vin. « Ce n'était pas dans les plans, précise Nathalie. Si tu m'avais dit qu'un jour, j'allais avoir un vignoble à l'île d'Orléans, je ne t'aurais jamais crue ! »

Après une visite officielle en tant qu'acheteurs potentiels pendant les vendanges, une offre est placée... et acceptée. Au printemps 2004, le couple, avec ses trois jeunes enfants,

déménage dans la maison du domaine et entame une nouvelle vie. « Cet été-là, on a chacun perdu 15 livres ! Tout était tellement inconnu... » Nathalie voit leur aventure comme l'apprentissage de trois nouveaux métiers : agriculteur, transformateur et expert de la mise en marché. Et c'est l'agriculture qui a été le plus difficile. Le couple a dû lire et s'allier à un agronome pour comprendre le climat et le sol du vignoble.

Mais grâce à ses apprentissages, le couple a réussi son pari : il est passé de 10 000 bouteilles de production annuelle lors de l'achat à près de 60 000 aujourd'hui. Et de « deux employés qu'on était, Louis et moi, dans la vieille grange sans eau ni chauffage » à cinq travailleurs étrangers engagés pour les vendanges, en plus des sept employés nécessaires pendant la haute saison derrière le vaste comptoir de dégustation ajouté en 2006.

À cause de la crise actuelle, ce comptoir est pour le moment transformé en simple boutique. Pour pallier l'annulation temporaire des dégustations, le vignoble s'est lancé dans la vente en ligne et fait davantage affaire avec la SAQ et les épiceries fines.

Une histoire de famille

Il y a maintenant aussi Gabrielle et Charles, deux des trois enfants du couple, au début de la vingtaine, qui apprennent à gérer le vignoble de 11 hectares. « Quand on a déménagé ici, je suivais ma mère partout et je l'aidais avec les clients. D'année en année, j'ai eu plus de responsabilités », raconte la jeune femme de 24 ans qui a étudié en marketing et qui a suivi des cours de sommellerie. Après être allée voir ailleurs, elle s'est vite rendu compte que le vignoble, au fond, c'était sa maison.

« On a un bijou entre les mains, renchérit Nathalie, et c'est beau de voir que nos enfants souhaitent prendre la relève. »

Depuis 10 ans, le restaurant Panache Mobile, installé sur le vignoble en partenariat avec l'Auberge Saint-Antoine, de Québec, offre aussi une belle vitrine aux vins de Ste-Pétronille. Dans un des rares endroits de la province jumelant viticulture et restauration, les clients peuvent déguster une bouteille avec un repas sur la terrasse, qui offre une vue époustouflante. Pour la saison à venir, on attend encore les directives pour savoir quand le restaurant pourra ouvrir et quelles seront les mesures à adopter.

Un intérêt grandissant

Gabrielle remarque un intérêt en explosion depuis les dernières années pour les vins d'ici. Et même la crise actuelle a son effet : « Les gens, plus que jamais, veulent consommer local et ça s'applique aussi aux vins. J'ai rencontré plusieurs clients dernièrement qui se donnent comme défi de boire local tout l'été ! »

Dans quelques années, cette réputation des vins de Ste-Pétronille, ce sera à Gabrielle et à Charles de la préserver. Même si leurs parents ne se voient jamais bien loin du domaine. Parce que, s'ils ont traversé le pont qui mène à l'île d'Orléans une fois, ils n'ont pas l'intention de le reprendre dans l'autre direction.



Nathalie Lane et sa fille Gabrielle

Pour découvrir les produits du vignoble



Pinot gris

Un vin minéral et élégant offert à bon prix. Parfait pour l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer. 20,90 \$



Eau-de-vie de marc de raisin

Produite depuis l'été 2019, cette eau-de-vie est la dernière nouveauté de Ste-Pétronille. Elle est élaborée selon la même méthode que la grappa en Italie et est issue de la distillation du marc de raisin. À boire telle quelle ou à ajouter aux cocktails. 28,70 \$

Mettre du plaisir dans l'assiette



Les petits bonheurs s'expriment parfois bien simplement. Avec le retour des beaux jours, on a bien envie d'ajouter du soleil dans notre assiette. Voilà une belle occasion de (re)découvrir des saveurs et produits d'ici.

JESSICA DOSTIE / COLLABORATION SPÉCIALE

La meilleure amie des salades estivales

Bien sûr, rien de bien sorcier à concocter sa propre vinaigrette maison. Cette gamme artisanale se distingue toutefois avec des recettes vraiment originales qui mettent en valeur des ingrédients du terroir d'ici — pommes, courges, fraises et framboises, par exemple, mais aussi thé du La-

brador, pousses de cèdre, cidre de glace ou encore kombucha. On vous met au défi de résister au mariage sucré-salé de L'Érable, formidable initiation au petit côté boisé du poivre des dunes.

Vinaigrette L'Érable (Lökkö, 11,50 \$) lokkodelicieux.com



Des barbecues réinventés

Rien n'arrête Geneviève O'Gleman. Après avoir publié des livres de recettes pour faciliter la gestion des lunchs ou pour nous permettre d'entamer le virage végé, la prolifique nutritionniste s'attaque maintenant à nos barbecues estivaux. Dans *BBQ santé*, elle donne des dizaines de trucs pour réussir des grillades savoureuses. Des légumes de saison au poisson, en passant par les burgers réinventés, les cocktails et les desserts grillés, Geneviève O'Gleman ne manque jamais d'idées ! Son site Web propose aussi un dossier consacré à l'alimentation locale, proposant plusieurs trucs et recettes pour donner une plus grande place aux aliments d'ici dans notre assiette.

BBQ santé (Les Éditions de l'Homme, 29,95 \$) En précommande sur savourer.ca



Le comble de la décadence

Déjà exquise sur du pain au petit-déjeuner, cette tartine choco-noisettes devient carrément décadente quand elle nappe une boule (ou deux !) de crème glacée à la vanille. Et chaque fois, on atteint le fond du pot beaucoup trop rapidement à notre goût. Pas étonnant que la marque ait remporté plusieurs médailles au Concours international du chocolat !

Tartine noisettes et chocolat au lait (Allo Simonne, 14 \$) allosimonne.com

Le choix du Sommelier Nordiq

LE SOMMELIER NORDIQ
boitenordiq.com

Agréablement surpris. C'est ainsi qu'on peut définir le sentiment qui envahit celui qui se met le nez dans un verre de Prémices d'Automne blanc 2018 du vignoble Les Artisans du Terroir. Un vin qu'on se procure facilement à la SAQ à prix assez modeste et qui se démarque de la concurrence internationale dans la même gamme de prix. Avec un vin comme celui-là, toutes les raisons sont bonnes de consommer québécois !

C'est un vin qu'on déguste d'abord avec les yeux grâce à son élégante robe jaune foncé aux reflets qui tirent sur le vert et le doré. Ensuite, on se laisse charmer par le nez qui est bourré d'agrumes, comme le pamplemousse, le citron, la lime, et d'ananas. On perçoit également une touche herbacée et épicée qui contribue à bonifier l'expérience olfactive. En bouche, on goûte l'acidité bien équilibrée et les arômes perçus au nez qui se complexifient davantage, avec une pointe de pâte d'amande et de foin. Prémices d'Automne blanc est idéal pour l'apéritif ou, si vous souhaitez passer à table, avec un poisson à chair blanche ou, pourquoi pas, des sushis.

Prémices d'Automne blanc 2018

Vin blanc 13,95 \$
Offert à la SAQ et sur le site Web du vignoble bit.ly/2XoUJW



Nous cultivons le cassis et le bonheur aussi.

Vins, spiritueux, autres délices & expériences savoureuses au domaine

CASSIS MONNA & FILLES

Île d'Orléans
www.cassimonna.com



Quoi faire cet été au Québec ?

Parcs, musées et autocueillette



Que peut-on faire et ne pas faire en ces temps de (dé)confinement quand l'appel du large se fait sentir ? Chaque semaine, l'auteure, chroniqueuse et journaliste voyage Marie-Julie Gagnon survole les actualités du monde touristique, question de vous aider à bien profiter de l'été.

MARIE-JULIE GAGNON

Alors que la Société des établissements de plein air du Québec (SEPAQ) permet aux visiteurs de s'aérer les esprits dans certains de ses sentiers depuis le 20 mai, Parcs Canada accueille les randonneurs dans une partie des siens depuis le 1^{er} juin.

Possible... mais pas recommandé

Bien que les déplacements interrégionaux ne soient pas recommandés par la Santé publique, « il n'y a pas d'interdiction par décret », a reconnu la ministre du Tourisme Caroline Proulx le 27 mai dernier. Toutefois, les résidents de la Communauté métropolitaine de Montréal sont toujours invités à préparer leurs escapades afin de minimiser les contacts avec les populations des régions visitées.

Une bonne planification est également conseillée à tous ceux qui souhaitent profiter d'une journée dans un parc afin de ne pas se retrouver devant un secteur fermé. « Dans le parc de la Mauricie, par exemple, toutes les salles de bain ne sont pas encore accessibles, souligne Ed Jager, directeur de l'expérience du visiteur de Parcs Canada. Certains sentiers sont aussi aménagés en sens uniques, alors qu'avant, c'était optionnel. » Il recommande d'apporter sa

nourriture, suffisamment d'eau, ainsi que des lingettes désinfectantes.

Les équipes de la SEPAQ et de Parcs Canada pourraient par ailleurs restreindre l'accès à certains secteurs dans le cas d'un achalandage trop important. « Il faut s'attendre à certains réajustements, selon la situation, explique Ed Jager. Notre priorité reste la santé de notre personnel et des visiteurs. »

À la SEPAQ, Simon Boivin, responsable des relations avec les médias, rappelle aux visiteurs d'utiliser la billetterie virtuelle et de consulter la section du site consacrée à la COVID-19 afin de connaître les mesures sanitaires, mais aussi les meilleurs comportements à adopter sur place.

Camper dans les parcs

La SEPAQ a obtenu toutes les autorisations nécessaires pour rouvrir progressivement, à partir du 1^{er} juin, ses emplacements de camping, ses chalets, ses unités de prêt-à-camper, ses yourtes et ses camps rustiques. Toutefois, comme il est possible d'effectuer des réservations un an à l'avance et que le site Web a été pris d'assaut sitôt l'annonce de la reprise du camping effectuée, les disponibilités sont réduites. « Il faudra être flexible sur les dates et la destination », croit Simon Boivin.

Au moment où ces lignes étaient écrites, Parcs Canada n'avait tou-



Le parc national des Grands-Jardins, dans Charlevoix
STEVE DESCHÉNES / SEPAQ

jours pas annoncé la date d'ouverture des campings, des tentes oTENTik et des chalets. On sait néanmoins que toutes les installations resteront fermées au moins jusqu'au 21 juin.

Tous au musée... mais pas tous en même temps

Depuis le 29 mai, les musées et autres établissements muséaux reprennent progressivement leurs activités. Le Musée national beaux-arts du Québec a par exemple rouvert seulement le pavillon Pierre Lassonde, où est notamment présentée la populaire exposition *Frida Kahlo, Diego Rivera et le modernisme mexicain*. Seules 80 personnes par heure sont admises et l'achat des billets en ligne, qui permet aussi de choisir sa plage horaire, est fortement encouragé. Un parcours de visite a été préétabli et la distanciation physique doit être respectée.

Prendre la clé des champs

L'autocueillette de fruits et de légumes est aussi permise cet été. Ça tombe bien : c'est le temps des fraises et des framboises ! On peut repérer un producteur maraîcher dans sa région par l'entremise du site Les fraîches du Québec : bit.ly/2XU2xzK.

À surveiller

Depuis le 1^{er} juin, les campings, les marinas, les hébergements dans les parcs de la SEPAQ, les zecs et les pourvoiries sont autorisés à ouvrir dans toute la province.

Depuis le 1^{er} juin, les résidences de tourisme comme les chalets et les « Airbnb » peuvent ouvrir partout au Québec, sauf dans la Communauté métropolitaine de Montréal et la MRC de Joliette.

Transports Canada souligne que « les navires à passagers menant des activités essentielles, tels que les traversiers et les bateaux-taxis, doivent continuer à être exploités en utilisant des mesures d'atténuation ». Par exemple, le nombre de passagers pourrait être réduit et ces derniers devraient rester dans leur véhicule.

Le ministre des Transports, Marc Garneau, a également annoncé que la circulation des navires de croisière offrant de l'hébergement et autorisés à transporter plus de 100 personnes est interdite dans les eaux canadiennes jusqu'au 31 octobre 2020.

Yourtes, cabanes et autres « prêt-à-camper » en temps de pandémie

De plus en plus populaires depuis une dizaine d'années, les hébergements atypiques et les tentes tout équipées peuvent de nouveau accueillir les visiteurs. Comment les entreprises se sont-elles adaptées un peu partout dans la province ?

MARIE-JULIE GAGNON / COLLABORATION SPÉCIALE

A sacré-Cœur, à une vingtaine de minutes de Tadoussac, Canopée Lit loue huit cabanes et six bulles perchées dans la forêt. Une bonne partie de la clientèle étant européenne, les annulations ont été nombreuses au cours des dernières semaines. « Heureusement, nous avons une bonne portion de clientèle québécoise qui tient à maintenir ses vacances, souligne Claire Rommelaere, copropriétaire. Nous avons aussi connu une forte hausse de réservations depuis l'annonce de la réouverture des campings. C'est rassurant. »

Comme plusieurs établissements, Canopée Lit a décidé de miser sur les plus longs séjours, offrant des rabais aux visiteurs qui choisissent de rester trois nuits et plus. Seuls les résidents d'une même adresse peuvent séjourner ensemble sous un même toit, et les infrastructures communes doivent demeurer fermées. Bien que l'entreprise compte seulement des hébergements pour un maximum de quatre personnes, l'équipe dit souhaiter attendre 24 heures avant l'installation des prochains visiteurs, dans la mesure du possible.

« Nous avons aussi mis en place une nouvelle procédure d'accueil qui permet aux clients d'accéder directement aux cabanes et aux bulles »,

explique Claire Rommelaere. Le matin, le déjeuner est livré directement aux hébergements. « Nous n'offrirons plus de brunch, par contre, et nous ne pourrions plus permettre aux clients de cuisiner ensemble le soir [dans la cuisine du chalet principal]. Toutefois, nous avons de belles offres de paniers à emporter des restaurateurs du coin. »

Du côté des Cantons-de-l'Est

Depuis 2015, la popularité du Village Huttopia de Sutton ne se dément pas. En plus des 40 chalets, on trouve 20 tentes Trappeur, équipées d'une salle de bain complète, ainsi que deux autres modèles de tentes et des emplacements de camping. Une aire commune où l'on trouve un restaurant, une piscine et une grande terrasse est également mise à la disposition des visiteurs.

Le Village reçoit de nouveau les vacanciers depuis le 5 juin, mais l'expérience a dû être adaptée aux nouvelles réalités de la COVID-19. Dans le bâtiment d'accueil, une seule personne est autorisée à entrer à la fois. On attend toujours l'autorisation de la Santé publique pour ouvrir la piscine, et les plats du restaurant sont disponibles seulement pour emporter. Les modules de jeux pour enfants et le parcours d'hébertisme sont toutefois accessibles.

Comme la clientèle est essentielle-

À garder en tête

Même si le gouvernement a donné le feu vert pour la réouverture des campings le 1^{er} juin, tous les sites n'ont pas décidé d'entrer en activité au même moment. Mieux vaut contacter directement les entreprises et privilégier les réservations directes plutôt que par l'entremise de sites comme Airbnb ou Booking.

ment québécoise, peu d'annulations ont été faites au cours des dernières semaines. Par contre, dans le cas des hébergements pouvant accueillir cinq personnes ou plus, une nuitée est maintenant automatiquement bloquée au moment de la réservation en ligne, afin de respecter les exigences de la Santé publique.

Un séjour plus intime

Dans une tout autre atmosphère, à Piopolis, dans la région de Mégantic, Hébergement aux Cinq Sens propose une expérience axée sur la culture ancestrale autochtone. Les cinq yourtes, la minimaison, le refuge et les quatre tentes-hamac sont disséminés sur un domaine de 14 acres. L'entreprise fait notamment partie du réseau Village Monde, qui prône un tourisme durable, ainsi que de Tourisme autochtone Québec et de l'Association touristique autochtone du Canada.

« Les gens ne se voient pas d'un hébergement à l'autre », nous assure Paule Rochette, la propriétaire. Même si la distanciation physique est plus facile dans un endroit si vaste, elle reconnaît trouver l'adaptation

ardue. « Ce fut une course folle pour se préparer à toutes les exigences, dit-elle. C'est beaucoup d'ouvrage, désinfecter régulièrement. Je cherche toujours à être écoresponsable, mais on nous demande d'utiliser des produits chimiques. L'avantage, c'est qu'on a peu d'hébergements. »

Elle souhaite maintenir l'accueil chaleureux qu'elle a toujours offert, « mais c'est plus difficile à deux mètres », admet-elle. Elle constate par ailleurs une différence marquée entre le stress des habitants de la ville et le calme de son environnement. « Nous, nous sommes restés chez nous tout ce temps-là. Le contraste entre la réalité de la ville et la nôtre est grand. »

Comme les années précédentes, le biologiste Benoît Paquette y propose des marches guidées aux visiteurs, afin d'expliquer le lien des humains avec la nature. « Ça permet de comprendre que nous sommes tous interreliés », explique la propriétaire du site. Cette année, il en profite pour glisser un mot à propos des virus. « Les discussions et les échanges aident à mieux comprendre la fameuse peur... »



Vue de l'intérieur d'une bulle de Canopée Lit, idéale pour profiter de la flore.
GREG MALLET

Jardinier de garage

Cet été, ces pages vous proposent chaque semaine la visite du projet d'un jardinier de métier ou de passion, du plus urbain au plus campagnard, qui nous livre son histoire et ses astuces

Deux plants de piments : c'était le petit projet horticole du photographe Fabrice Gaëtan pour montrer à ses enfants comment poussent les plantes. Deux ans plus tard, son garage et sa petite cour débordent de verdure, et un agriculteur lui a gentiment prêté une terre pour qu'il puisse vivre pleinement sa nouvelle passion. Résultat : il bichonne maintenant chaque jour pas moins de 500 plants et attire les passionnés sur Instagram.

MARTINE LETARTE / COLLABORATION SPÉCIALE

Le mouvement vers l'autonomie alimentaire déclenché pendant la pandémie n'est pas étranger à l'ampleur du projet horticole de Fabrice Gaëtan qui, déjà, chassait et pêchait. « Je revenais du Nunavik, où je couvre la construction d'un barrage comme photographe documentaire et, le lendemain, tout a été fermé, les rayons des épiceries étaient vides, c'était comme l'apocalypse ! » se souvient Fabrice Gaëtan, rencontré dans son petit havre de paix rempli de pousses sur la Rive-Sud, dans la région de Montréal.

Il n'a fait ni une ni deux et a commencé ses semis pour avoir une tonne de légumes cet été : tomates, chou frisé, fèves, roquette, en plus des nombreuses variétés de piments qu'il cultive notamment pour produire des sauces piquantes testées l'an dernier et qu'il commercialisera cet automne.

Il faut dire aussi que son premier essai avec les piments habanero lui a prouvé qu'il avait le pouce vert. « Au marché avec les enfants, j'ai demandé au marchand s'il avait des piments habanero et il m'a dit qu'aucun agriculteur n'avait réussi à en produire en raison des conditions météorologiques, raconte-t-il. J'ai

alors sorti mon téléphone pour lui montrer des photos de mes deux plants remplis chacun d'environ 70 piments. Tout étonné, il m'a dit qu'il m'achèterait chaque piment 1 \$.

Fabrice Gaëtan a gardé ses piments, mais l'intérêt qu'on leur portait lui a fait miroiter tout le potentiel que représentait sa nouvelle passion.

« J'ai gardé les graines de mes piments pour faire une plus grosse production, raconte-t-il. C'est comme ça que je me suis retrouvé avec 250 plants dans ma cour l'été dernier. »

La fierté de faire germer des graines

Pourquoi se donner le trouble de faire germer des graines, alors qu'on peut acheter des plants au coin de la rue ? « C'est ce que je me disais au départ, mais j'ai réalisé qu'on passait à côté de quelque chose en achetant des plants, raconte-t-il. C'est tout un *trip* de croquer dans un légume que tu as fait pousser en plantant une graine dans la terre. »

C'est aussi une science... et beaucoup d'essais et erreurs. Curieux de nature, le jardinier de garage a fait beaucoup de lectures avant de commencer sa production plus massive. « Il faut connaître les dates pour faire les semis, étudier la température et l'humidité requise, savoir où placer



Le garage de Fabrice Gaëtan débordé de verdure. On peut d'ailleurs suivre ses aventures de jardinier sur son compte Instagram, @fabricegaetan.

FABRICE GAËTAN

sa lumière, etc. », explique celui qui prend plaisir à vulgariser ses apprentissages sur Instagram et qui répond aux questions de ses abonnés.

Il n'a pas étudié dans le domaine, mais il doit bien se débrouiller puisqu'une école d'horticulture vient de lui demander de donner des cours en ligne ! « Je suis monsieur et madame Tout-le-Monde, alors je pense que j'arrive à transmettre simplement les connaissances que je suis allé chercher dans mes lectures », explique Fabrice, qui a aussi fait des rencontres déterminantes sur les réseaux sociaux, comme celle d'Alex Fortin, d'Alex's Hot Sauces, avec qui il collabore maintenant.

En ce moment, alors que le monde des reportages photo tourne au ralenti, il se consacre à temps plein à sa nouvelle passion sans utiliser de produits chimiques. Chaque jour, il s'émerveille. Comme le matin de notre visite, devant un piment qui avait viré au rouge pendant la nuit.

« J'aime le côté *no bullshit* des plantes, affirme celui qui, enfant, aimait passer son temps dans le bois au chalet familial. Si tu travailles bien, la plante pousse, sinon elle meurt. Il n'y a pas de pétage de bretelles. C'est vrai, c'est concret, c'est sain, ça fait du bien à l'âme et ça rend aussi les autres heureux lorsqu'on partage. »

Les trois trucs du jardinier

Choisir stratégiquement ses variétés

Chaque plante a ses besoins, et certaines sont plus capricieuses que d'autres. Il faut analyser l'ensoleillement, le type de sol et sa patience. « Lorsqu'on met des graines de tomate en terre, le plant sort en sept jours, mais avec le piment, ça peut prendre 30 jours », précise Fabrice Gaëtan.

Acclimater les plants

Une fois que la chaleur est bien installée, c'est le temps de sortir ses plants à l'extérieur. « Les UV peuvent donner des coups de soleil aux plants, alors il faut les acclimater », explique Fabrice Gaëtan. On commence par les sortir trois heures à l'ombre, puis une journée. Ensuite, une moitié de journée à l'ombre et l'autre au soleil, puis une journée complète. Un processus qui s'étire sur une semaine ou deux.

Essayer et observer

Que ce soit pour l'arrosage ou le compost, il faut faire des essais et observer le résultat. « Avec trop d'eau, le plant peut pourrir, avec trop de compost, il peut brûler, explique le jardinier. Le choix du compost est aussi un art. Ça dépend du sol et des racines, mais ma recette, c'est deux tiers de terre et un tiers de compost de crevettes. Il est riche et il ne sent pas mauvais, contrairement au fumier de poule qui attire aussi beaucoup les mouches. »

Un agriculteur a prêté à Fabrice Gaëtan une terre à Sainte-Julie pour qu'il puisse vivre pleinement sa nouvelle passion.

MMTRUDEAU PHOTOGRAPHE / LA VITRINE CRÉATIVE



Après le prêt-à-cuisiner, le prêt-à-jardiner

Comme bientôt un millier de jardiniers en herbe, j'ai reçu ma Boîte Mai et semé mes graines de carottes, de tomates et de haricots. Il ne me reste donc plus qu'à arroser, à entretenir et, ultimement, à récolter...

HÉLÈNE ROULOT-GANZMANN / COORDINATRICE AUX PUBLICATIONS SPÉCIALES

Je dois bien l'avouer, je n'ai pas vraiment le pouce vert. J'adorerais l'avoir, je pourrais ainsi m'inscrire à mon échelle dans ce mouvement en faveur de la souveraineté alimentaire qui me tente tant, mais force est de constater que je noie régulièrement mes plantes d'intérieur et que mes rares tentatives de potager ne m'ont jusque-là pas permis de mettre grand-chose dans mon assiette. Alors, lorsqu'au gré de mes pérégrinations sur les réseaux sociaux, je suis tombée sur cette initiative de deux cégépiens livrant des « boîtes potager », et surtout un petit livret accompagnant pas

à pas le jardinier urbain du semis à la récolte, je me suis dit que cela avait été pensé pour moi.

« Comme tous les étudiants, nous étions en confinement, explique William Des Marais, cofondateur avec Louise Foglia de l'entreprise Boîtes Mai. Nous avions du temps et l'envie de l'investir intelligemment. Nous nous intéressions à la souveraineté alimentaire et à l'agriculture urbaine, et nous sentions que nous n'étions pas les seuls. Beaucoup de gens parlaient de faire leur propre potager. Mais entre en parler et le faire, il y a un fossé parce que ce n'est pas facile de commencer un premier potager. Nous avons voulu simplifier le processus. »

Cécile, Simone et Berthe

L'idée germe début avril et, un mois plus tard, les premières boîtes sont livrées. La jeune équipe fournit un gros pot de culture en géotextile, la terre (dans la région métropolitaine seulement), un fertilisant, les semences, et toutes les explications nécessaires. Trois modèles de boîtes sont offerts. La Cécile, composée uniquement de fines herbes, la Simone (haricots, tomates, carottes) et la Berthe, qui combine légumes et basilic. Il ne reste plus qu'à trouver un endroit sur le balcon ou dans la cour arrière bénéficiant de six heures d'ensoleillement quotidien. Et de suivre toutes les indications à la lettre.

« Nous avons choisi des espèces



ayant une croissance rapide et qui produisent bien, note le jeune chef d'entreprise. Au bout de quinze jours, les premières pousses sortent de terre et, un mois à un mois et demi plus tard, il est possible de faire sa première récolte. »

Les clients de la première heure commencent donc à voir leurs semences sortir de terre et n'hésitent pas à partager leur satisfaction sur les réseaux sociaux. En plus de permettre la multiplication des petits potagers urbains, les deux amis ont ainsi créé une véritable communauté de jardiniers. La clientèle est d'ailleurs très large. Des personnes âgées, de jeunes couples, mais aussi des familles, qui y voient un bon moyen d'occuper leurs enfants tout en les sensibilisant dès le plus jeune âge à la question de la souveraineté alimentaire. Et si la plupart des potagers ont pris racine à Montréal, Boîtes Mai s'est implanté jusqu'en Gaspésie et même à Chibougamau, dans le Nord-du-Québec !

Quant à mon potager, il a tout juste une semaine, mais il fait déjà le bonheur de mes garçons, qui, après avoir mis la main à la terre, vérifient chaque jour si elle n'est pas trop sèche et attendent avec impatience que les premières pousses pointent le bout de leur tige...

maiboite.co

