

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 1<sup>ER</sup> ET DIMANCHE 2 MAI 2021



LA CANTINE POLLEN ET NECTARS DE MIELS D'ANICET À FERME-NEUVE DANS LES HAUTES-LAURENTIDES. © DAPHNÉ CARON

LAURIERS DE LA GASTRONOMIE

## Adresses gourmandes par excellence

À cheval entre le tourisme et la gastronomie, les finalistes pour le Prix du tourisme gastronomique aux Lauriers 2021 sont toutes de belles destinations à visiter aux quatre coins de la province. En attendant le dévoilement du grand gagnant de la catégorie, le 24 mai prochain, voici un survol des cinq finalistes qui appellent tous à la route, d'une adresse gourmande à l'autre.

CATHERINE LEFEBVRE | COLLABORATION SPÉCIALE

### Hautes-Laurentides

#### La cantine Pollens & Nectars de Miels d'Anicet

C'est l'amour de l'apiculture et la gourmandise qui ont incité les apiculteurs de renom Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt, de Miels d'Anicet, à ouvrir la cantine Pollens & Nectars à Ferme-Neuve en 2015. Dans l'idée d'encourager l'éloge de la lenteur en tourisme (*slow tourism*), le menu offert à la cantine mise sur la simplicité et la saisonnalité. « Tout est fait maison et en partenariat avec des maraîchers locaux, raconte Anne-Virginie Schmidt. Plusieurs personnes décident même d'en faire une escapade d'un jour à partir de Montréal pour profiter du site enchanteur des champs avec une vue sur la montagne du Diable. On reçoit les clients comme si c'était chez nous, on est très présents le soir, c'est même souvent mon mari [Anicet Desrochers] qui fait cuire les pizzas! »

### Gaspésie

#### Couleur Chocolat

Fondée en 2008 à Sainte-Anne-des-Monts par Carl Pelletier, Couleur Chocolat est une chocolaterie au goût de la Gaspésie. Pour ce faire, il collabore avec des entreprises locales, comme Gaspésie Sauvage et la microdistillerie O'Dwyer. C'est ainsi

qu'il crée des bouchées chocolatées aux goûts uniques : peuplier baumier, sirop de merisier, baie de genièvre, etc. La boutique est également l'Économusée du chocolatier. La Société du réseau Économusée du Québec sert notamment à valoriser le savoir-faire et les métiers qui contribuent à forger notre identité culturelle. « Plusieurs panneaux d'interprétation sont à la disposition des clients pour qu'ils en apprennent davantage à propos du processus de fabrication du chocolat, en plus de grandes fenêtres leur permettant de voir ce qui se passe en temps réel dans la chocolaterie », explique Carl Pelletier.

### Montréal, Québec, Charlevoix

#### Germain Hôtels

Fidèle à ses habitudes, Germain Hôtels a revu et adapté son offre de service aux chambres, afin d'offrir une expérience exceptionnelle à sa clientèle. « Avec les directives de la Santé publique et la restriction de déplacements interrégionaux, on a une augmentation du tourisme hyperlocal, explique Marie Pier Germain, vice-présidente des ventes et du marketing de Germain Hôtels. On remarque que les gens sont à la recherche d'expériences hors du commun à l'intérieur de leur propre

ville. » Ainsi, ils proposent des faits gastronomiques incluant les plats phares des restaurants de chaque établissement servis à la chambre. « Nous avons adapté le menu pour le service aux chambres, ajoutée-elle. Puis, le service des repas a été complètement revisité pour offrir une expérience luxueuse et mémorable. » Dans Charlevoix par exemple, le repas de fondue au fromage du populaire restaurant de Baie-Saint-Paul Ah la vache! est offert. Cela comprend aussi une bouteille de vin soigneusement sélectionnée par le sommelier des Labours, un des restaurants de l'hôtel.

### Bas-Saint-Laurent

#### Cantine côtière Chez St-Pierre

La Cantine côtière de la cheffe réputée Colombe St-Pierre illustre bien sa capacité d'adaptation à la crise sanitaire. Elle en a aussi profité pour réaliser un de ses rêves, soit d'ouvrir une cantine à côté de Chez Saint-Pierre au Bic. Les plats sont plus simples qu'au restaurant, mais ils sont toujours inspirés par la fraîcheur et la saisonnalité des produits de la région. « Je suis une grande voyageuse et j'ai toujours mangé dans la rue, raconte-t-elle. C'est une sorte de nourriture simple et revisitée, mais en gardant le même concept et les mêmes valeurs du restaurant, c'est-à-dire une voca-

tion côtière dans le but d'encourager les ressources locales. » En plus de la cantine, Chez St-Pierre a aussi une épicerie dans laquelle on trouve notamment des plats préparés, des viandes locales et des délices marins du fleuve Saint-Laurent.

### Île d'Orléans

#### Cassis Monna & Filles

L'entreprise familiale située à l'île d'Orléans est reconnue pour ses produits dérivés d'un fruit emblématique du coin : le cassis. Or, le menu de leur restaurant La Monnaguette tout comme leur bar laitier ont pour mission de mettre en valeur ce délicieux petit fruit. Le tout est servi dans un décor enchanteur avec une vue imprenable sur le fleuve Saint-Laurent. « Nous sommes situés à 15 minutes du centre-ville de Québec, explique Anne Monna-Lamarre, copropriétaire de Cassis Monna & Filles. Les gens peuvent donc se retrouver rapidement dans un endroit magnifique, qui les fait se sentir en vacances. On veut tout mettre en place pour susciter la création de souvenirs et faire vivre des émotions aux clients. »

Tous les gagnants de l'édition 2021 des Lauriers de la gastronomie québécoise seront dévoilés le 24 mai. L'événement est gratuit cette année :

[www.lauriers.ca](http://www.lauriers.ca)

#### S'INSPIRER

Aménager sa cour pour l'été sans se ruiner

#### MANGER

Chronique de Julie Aubé : homard, asperge, tête de violon et cidre à l'honneur en mai

#### VOYAGER

Et si on optait pour des vacances en formule « tout inclus » au Québec?



PHOTOS GETTY IMAGES

# Inspirations côté cour

L'arrivée du beau temps vous donne des idées de grandeur ? Avec le prix des matériaux qui explose, vous devrez peut-être revoir vos plans et remettre la construction de la terrasse de bois à l'année prochaine. Voici néanmoins cinq idées pour aménager une jolie cour sans se ruiner.

JESSICA DOSTIE | COLLABORATION SPÉCIALE

## Revaloriser ce qu'on possède déjà

En véritable adepte du jardinage écologique, l'horticultrice Laurie Perron privilégie la récupération. Voilà qui peut vous faire économiser gros. Un exemple : avez-vous l'habitude de vider vos pots et de vous débarrasser de la vieille terre à la fin de chaque saison ? « On peut très bien récupérer notre terreau d'été en été, croit-elle. Il suffit de lui ajouter du compost pour lui donner un petit coup de fouet. » Besoin de pots ? Pensez aussi à donner une seconde vie à certains contenants que vous possédez déjà. Même chose pour les tuteurs : « N'importe quel bout de bois peut servir, rappelle-t-elle. L'idée, c'est d'être créatif avec ce qu'on a sous la main. » Stéphanie Guéritaud, à l'origine du blogue Déconome, loge à la même enseigne. « Il existe plein de belles façons de revaloriser ce qu'on a déjà. » Vous pouvez ainsi créer une ambiance tout autre en repeignant une vieille table en fer forgé, souligne-t-elle.

## Sortir les outils

Les salons de jardin ont la cote, mais la facture peut vite grimper... sans oublier que les canapés modulaires d'extérieur à la mode sont parfois trop massifs pour les petites terrasses. Vous êtes un peu bricoleur ?

Stéphanie Guéritaud propose d'utiliser du bois de palette pour fabriquer votre propre mobilier sur mesure à peu de frais. « C'est un matériau vraiment pas cher, indique-t-elle. En ce moment, on trouve facilement des tutoriels qui montrent comment fabriquer un canapé d'extérieur ou une table basse, par exemple. » La blogueuse déco recommande de choisir d'abord les coussins (pour la banquette, un coussin de chaise longue fait très bien l'affaire), puis de fabriquer le meuble en conséquence.

## Miser sur les vivaces

« Pour donner une ambiance estivale à notre cour, les plantes sont incontournables », estime Stéphanie Guéritaud. Favorites des jardiniers paresseux, les vivaces repoussent d'année en année. Si vous avez de l'espace, c'est l'idéal ! Plantez des pivoines, des hémérocailles, des hostas ou des anémones, par exemple, et vous n'aurez à peu près rien à faire pour les voir refleurir l'année prochaine. Même chose pour certaines fines herbes, telles que la menthe, l'origan ou la ciboulette, installées en pleine terre (dans un pot, elles risquent de geler durant l'hiver). Si vous aimez les pétunias ou les bégonias, entre autres végétaux qui ne supportent pas notre climat, sachez toutefois que vous n'êtes pas obligé

de les laisser mourir l'automne venu. Il vous suffit de garder vos pots à l'intérieur tout l'hiver, puis de les replanter au jardin au printemps suivant. Autre idée toute simple pour verdifier votre petite terrasse durant l'été sans déboursier une fortune : sortir vos plantes d'intérieur.

## Trouver des semences... gratuites

Les bibliothèques de semences, vous connaissez ? Le concept, lancé il y a quelques années, a tout pour plaire aux néophytes comme aux jardiniers expérimentés. Certains organismes communautaires et bibliothèques municipales proposent ainsi au public une collection de semences — différentes espèces de fleurs et une variété de comestibles sont généralement offertes. Au printemps, on peut donc y « emprunter » les semences dont on a besoin. Il vous suffit ensuite de prélever les graines directement dans votre jardin à la fin de la saison, de les faire sécher et de renflouer les coffres de la bibliothèque pour l'année suivante. Si vous ne disposez pas d'une bibliothèque de semences près de chez vous, rien ne vous empêche de faire la même chose à plus petite échelle en conservant certaines graines pour vos semis de 2022, voire de les partager avec votre entourage si les récoltes sont abondantes.

Quelques « grainothèques » à Montréal : Société écocitoyenne de Montréal (Notre quartier nourricier), Santropol Roulant, bibliothèques Le Prévost, Ahuntsic, Atwater, Georges-Vanier et Saint-Charles.

Ailleurs au Québec, on en trouve notamment à Rosemère, à Salaberry-de-Valleyfield, à Drummondville, à Victoriaville, à Dolbeau-Mistassini et à Sainte-Mélanie.

## Réfréner ses ardeurs au potager

Ce printemps, bien des jardiniers se sont fait prendre par la neige du 21 avril. Les experts de l'horticulture le répètent pourtant année après année : ne soyez pas trop pressés de planter à l'extérieur ! « Il faut que les températures au sol atteignent 10 ou 15 degrés », précise Laurie Perron. Dans son ouvrage *Les quatre saisons de votre potager*, Mélanie Grégoire conseille pour sa part d'attendre au moins la première semaine de mai dans le sud du Québec, voire quelques semaines plus tard dans les régions nordiques, avant de vous mettre les mains dans la terre. Vouloir aller plus vite que dame Nature, c'est risquer de devoir racheter les plants qui auront gelé. Voilà une économie facile à faire !

MANGER « LOCAL » TOUTE L'ANNÉE

# En mai : on accueille les asperges, on honore le homard et on trinque au cidre !

Chaque premier week-end du mois, la nutritionniste et autrice Julie Aubé propose dans le cahier Plaisirs dix trucs, conseils, astuces, outils et informations pertinentes de toutes sortes pour mettre le Québec dans nos assiettes. Comme quoi il est possible de manger « local » toute l'année en suivant le calendrier des récoltes et en mettant les produits d'ici en vedette de mille façons.



PHOTOS GETTY IMAGES



JULIE AUBÉ | NUTRITIONNISTE ET AUTRICE



Pour inviter la proximité au menu, en mai, c'est le temps de...

## 1. Mettre au menu les têtes-de-violon

Issues de la cueillette sauvage, les têtes-de-violon, aussi appelées croses de fougère, sont les feuilles immatures (enroulées sur elles-mêmes en colimaçon) de la fougère-à-l'autruche. Pour les cuire de façon sécuritaire, les recommandations officielles sont de les faire bouillir 15 minutes ou de les cuire à la vapeur de 10 à 12 minutes. Plusieurs cueilleurs professionnels consciencieux suggèrent une méthode de cuisson dans deux eaux, trois minutes chaque fois. Une fois cuites, les têtes-de-violon offrent un goût de forêt unique que l'on savoure d'une multitude de façons : en accompagnement avec une vinaigrette, en garniture sur une pizza ou un plat de pâtes, dans une quiche, sur une salade printanière... et ainsi de suite, au fil de nos inspirations !

## 2. Honorer le homard

Le homard frais du Québec est de retour pour transformer nos repas en véritables fêtes. Que l'on préfère faire bouillir le homard ou le faire cuire à la vapeur, on s'assure d'utiliser une eau bien salée et d'enlever les élastiques. Lorsqu'on les retire de la marmite, on plonge les homards dans l'eau glacée, sans quoi la cuisson se poursuit et la chair peut devenir caoutchouteuse. Curieux de savoir qui a pêché votre homard ? En inscrivant le numéro indiqué sur les médaillons des homards gaspésiens sur monhomard.ca, on découvre « son » pêcheur, le nom de son bateau, sa zone de pêche et autres informations qui ajoutent une touche unique de proximité au festin. Pour faire durer le plaisir, il est possible de préparer une bisque avec les carapaces.

## 3. Lever son verre à la Semaine du cidre du Québec

Du 6 mai au 16 mai, la Semaine du cidre du Québec revient pour une 5<sup>e</sup> édition en proposant différentes activités alléchantes : dégustations extérieures à la cidrerie, ateliers en ligne, vidéoconférences, « 5 à cidre » virtuels et concours figurent à la programmation ([cidreduquebec.com/semaineducidre](http://cidreduquebec.com/semaineducidre)).

Plusieurs cidriculteurs profitent d'ailleurs de cette semaine spéciale pour lancer de nouveaux produits.

## 4. Accueillir les asperges

La saison de l'asperge est relativement courte. Selon les régions et les saisons, elle s'étale généralement de la fête des Mères à la fête des Pères. On en profite pour la déguster souvent, tantôt crue, tantôt cuite. Qu'elles soient fines ou charnues, vertes ou blanches (celles qui poussent sous butte pour ne pas développer leur chlorophylle), les asperges sont toutes exquis. Pour une cuisson réussie, l'idéal est d'avoir des asperges de calibre similaire, et de ne pas trop les cuire afin de conserver un goût, une texture et une couleur optimaux. Et quel régal !

## 5. Célébrer la fête des Mères en saveurs

Si on additionne les points 1 à 4, on obtient une formule tout indiquée pour célébrer la fête des Mères en couleurs et en saveurs ! Têtes-de-violon, asperges, homard et cidre, n'est-ce pas là une ébauche de festin qui pourrait ravir les mères de votre entourage le 9 mai prochain ?

## 6. Souligner la Journée internationale sans diète

Au Québec, ÉquiLibre souligne la Journée internationale sans diète le 6 mai de chaque année depuis 2007 en déployant différentes actions sur les thèmes de l'image corporelle et des dangers associés aux régimes. L'édition 2021 se déploie autour de « La bienveillance à plein régime ! ». Derrière l'idée de manger avec bienveillance, il y a celle de se nourrir avec douceur et sans pression, de viser l'équilibre plutôt que la perfection, de répondre à ses besoins en nutriments autant qu'en satisfaction, et de se reconnecter aux signaux de son corps tout en cultivant le plaisir tous les jours dans son alimentation. Deux vidéos et plusieurs articles sont disponibles sur le site [equilibre.ca/bienveillance](http://equilibre.ca/bienveillance).

## 7. Savourer le pissenlit

Certains les combattent. D'autres les invitent à leur table ! Les jeunes feuilles dentées du pissenlit récoltées en mai ajoutent une douce amertume aux salades printanières.

On peut également les cuire à la manière des épinards. Les pompons jaunes se mangent aussi. Entiers, enrobés de détrempe à crêpes et dorés à la poêle, ils peuvent devenir une sorte de croquette. On peut aussi détacher les fleurs jaunes du capitule (le pompon) et en décorer délicatement ses plats, de l'entrée au dessert. Certains préparent une gelée de pissenlit appelée cramailote. D'autres (les plus patients !) récoltent les boutons floraux lorsqu'ils sont encore fermés pour les faire mariner et les utiliser à la manière de câpres. N'a-t-il pas plus d'un tour dans son sac, le joli pissenlit ?

## 8. Profiter des ventes de plants

Même si l'on fait des semis à la maison, on ne lance pas toujours soi-même tout ce que l'on souhaite planter au jardin ou dans ses bacs. Pour mettre la main sur une belle variété de plantes potagères, plusieurs fermes vendent de jeunes plants bien fringants ! L'onglet « liste ventes de plants » de l'Académie potagère permet de repérer celles qui en offrent près de chez soi.

## 9. Rechercher les morilles

Pour les amateurs de champignons, la star du printemps est la morille. Sa cueillette appelle à la lenteur : il faut être attentif pour repérer ces précieuses champignons de forme conique au pied creux et au chapeau alvéolé, tantôt blond ou plutôt grisâtre à brun noirâtre. Il est possible de trouver des morilles auprès des cueilleurs, fraîches pour une courte période, mais séchées toute l'année. Les morilles, qu'on doit toujours cuire, sont délicieuses notamment en sauce à la crème.

## 10. Admirer les vergers en fleurs

Un arbre fruitier qui fleurit, promesse de futurs fruits, est de la poésie pour les yeux ! Pour assister au spectacle, mai est la période à surveiller. Qu'il y ait des fruitiers en fleur dans un parc de votre secteur ou un verger (ou une cidrerie) de votre coin de pays qui accueille les gens pour déguster ou pique-niquer, prenez le temps de vous émerveiller !

Joyeux et savoureux mois de mai à tous !



## Le Québec en formule « tout inclus »

Un peu partout dans la province, des centres de villégiature proposent des forfaits pour les parents qui rêvent de vacances sans prise de tête. Au programme : de nombreuses activités, deux ou trois repas par jour et l'hébergement en hôtel, en chalet ou en camping.



1. ESCALADE À JOUVENCE, © TOURISME CANTONS-DE-L'EST | 2. PÊCHE AUX COQUES AUX ÎLES DE LA MADELINE, © OLIVIER LECLERC  
3. CHALET VIVA, © CHARLES-DAVID ROBITAILLE

MARIE-JULIE GAGNON | COLLABORATION SPÉCIALE

**L**a première fois, ma fille avait 7 ans. L'accueil survolté des animateurs, avant même que la voiture soit garée, m'a d'abord rebutée. Mais qu'est-ce qui m'avait pris d'accepter une invitation à passer une semaine entière dans un camp de vacances familial ? Puis, j'ai aperçu le fjord derrière le chalet d'accueil... Sans le savoir, je commençais ce jour-là une grande histoire d'amour avec le Village Vacances Petit-Saguenay (VIVA).

Ce qui m'a le plus frappée, lors de ce premier séjour, c'est le nombre de familles « récidivistes ». Un père m'a notamment raconté que ses enfants choisissaient systématiquement de revenir à Petit-Saguenay plutôt que d'aller dans un tout-inclus dans le Sud. Mais qu'est-ce qui pouvait tant accrocher les enfants, et même les adolescents ?

Au fil des jours, j'ai vu ma fille partir avec le groupe d'enfants de son âge et revenir avec mille et une histoires à raconter. Qu'il s'agisse de grimper sur un pic de sable ou de marcher dans une rivière, chaque activité avait des airs d'aventure fantastique.

ceptionnel et de son emplacement géographique, loin de tout, il y a l'atmosphère bon enfant et le charme suranné des camps d'antan, où l'imaginaire et les légendes sont aussi importants que l'immersion en nature.

Les forfaits d'une semaine permettent aussi de tisser des liens. Les activités n'ont rien de compliqué : tout est là, dans la forêt, sur la plage ou autour du village. L'humour déjanté des animateurs s'avère aussi un atout — même la grincheuse que je suis parfois l'admet.

Modestes, les chalets n'ont pas le lustre de ceux qu'on voit défiler sur Instagram et les repas servis n'entrent pas dans la catégorie « haute gastronomie ». Mais on s'en fiche. Parce qu'en scrutant l'horizon, on risque d'apercevoir un béluga. Que la même marmotte vient nous saluer chaque matin. Que les marées rythment nos promenades sur la plage. Et qu'on sait maintenant que dans certains arbres pousse de la barbe de lutins.

### À propos des forfaits de VIVA

Du 27 juin au 20 août, les forfaits incluent l'hébergement en chalet ou en camping, l'animation, les petits déjeuners et les soupers. Les parents peuvent participer à des activités qui leur sont réservées, mais aussi à des activités familiales. Il reste plusieurs disponibilités en camping et quelques chalets en juillet. Prix : à partir de 2954 \$ par semaine pour une famille de quatre et à partir de 1400 \$ en camping. Le wifi n'est pas accessible dans les chalets, et les cellulaires ne fonctionnent pas bien partout.

### Chalet ou camping ?

Après avoir dû laisser tomber l'animation classique et les repas en 2020, cet été, la formule « tout compris » sera bel et bien de retour en chalet ou en camping. « Peu importe la situation, les repas seront inclus, en salle à manger ou à emporter, affirme Charles Martel, directeur des ventes, du marketing et du service client. Il y aura de l'animation sur le site, mais je n'ai pas encore la réponse exacte quant à la façon dont elle sera faite. »

Après trois séjours, je crois avoir compris un peu mieux d'où vient la magie de VIVA. Au-delà du site ex-

### Ailleurs au Québec

• Aux îles de la Madeleine, l'auberge La Salicorne propose la formule « tout inclus » depuis 1985. « À moins que le gouvernement ferme les établissements hôteliers ou les régions, nous offrirons bel et bien ces forfaits cet été, soit du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre, confirme Rosemarie Leclerc, directrice de l'auberge. Tous nos forfaits sont disponibles avec le transport en avion. Il faut toutefois passer par une agence de voyages pour la réservation du forfait avec transport. » Le programme Explore Québec permet d'obtenir un rabais de 250 \$ pour un voyage avec les vols. Prix pour un séjour de trois nuits avec les déjeuners et soupers quatre services ainsi que les activités, en occupation double : 1044 \$ par adulte, au départ de Montréal (Saint-Hubert). Les tarifs pour les enfants et les adolescents diffèrent.

• Au Baluchon Éco-Villégiature, en Mauricie, plusieurs forfaits sont proposés, dont un nouveau baptisé Vive les vacances, de quatre à cinq nuitées avec, entre autres, trois soupers quatre services, un passeport plein air et l'équipement, dont des vélos de montagne. « Tout est réglé au quart de tour pour assurer la sécurité de tous, que les clients viennent d'une zone rouge ou orange », assure Andréanne C.-Desfossés, coordonnatrice marketing. Prix : à partir de 639 \$ par personne, en occupation double (taxes en sus).

• Dans les Cantons-de-l'Est, le Centre de villégiature Jouvence célèbre son 51<sup>e</sup> anniversaire. Offerte du 2 juillet au 19 août, la formule Club s'adresse aux familles. « Avec les hauts et les bas de la pandémie, il est encore impossible de prévoir exactement ce qui sera permis ou non cet été, dit Hugo Veilleux, directeur ventes et marketing. En dépit de cela, nous sommes prêts à tous les scénarios. » Le prix par personne varie selon l'âge. Pour les 17 ans et plus : 140 \$ par jour.

• À 30 minutes de Québec, la Station touristique Duchesnay propose le forfait Club Vacances Famille, qui comprend notamment l'accès à toutes les activités, le petit déjeuner et le souper. À partir de 160 \$ par nuit par personne en occupation double.

## PRIX LITTÉRAIRE DES COLLÉGIENS

UNE PRÉSENTATION DE QUÉBECOR

GAGNANT DU PRIX 2021



TÉNÈBRE

PAUL KAWCZAK  
LA PEUPLADE

PRIXLITTERAIRESCOLLEGIENS.CA

RIASQ

Québec

COOPSCO GROUPE FIDES

CRILCQ  
CENTRE DE RECHERCHE  
INTERUNIVERSITAIRE  
SUR LA LITTÉRATURE ET LA  
CULTURE QUÉBÉCOISES

FONDATION  
MARC BOURGIE

LEDEVOIR

QUOI FAIRE AU QUÉBEC?

# En attendant l'été

Entre deux saisons, voici trois suggestions pour voyager autrement tout en respectant les règles sanitaires



1 ET 2. © BERNARD BRAULT, TOURISME ROUGEMONT | 3. © COURRIER NOMADE

MARIE-JULIE GAGNON | JOURNALISTE ET CHRONIQUEUSE VOYAGE



## Offrez-vous des fleurs à Rougemont

La floraison sera précoce cette année dans la capitale de la pomme du Québec. C'est le moment de prévoir une escapade à Rougemont pour profiter de ces paysages éphémères, qui devraient atteindre le sommet de leur beauté autour de la fête des Mères. « Le pic est prévu pour le 9 mai, souligne Steve Flanagan, porte-parole de Tourisme Rougemont. C'est vraiment hâtif, l'année dernière, c'était les 23 et 24 mai. Selon les producteurs, c'est la floraison la plus hâtive depuis une décennie. »

Ceux qui ne peuvent se déplacer ont la possibilité de se balader à travers ce décor féérique depuis leur salon grâce aux images tournées par la jeune pousse Hoppin en 2020. En plus des « vidéos 360 degrés » publiées sur le site de Tourisme Rougemont, l'expérience immersive peut se vivre entre amis par l'entremise de la réalité virtuelle. Munis de casques Oculus, les visiteurs se retrouvent propulsés au belvédère du sentier pédestre de la Cidrerie Michel Jodoin, au Domaine Cartier-Potelle, au Vignoble et cidrerie Coteau Rougemont, aux Vergers Paul Jodoin ou à la Fruiterie des Gadbois. « Quand on télécharge l'application, on peut se donner rendez-vous dans le verger et discuter, peu importe où l'on se trouve sur la planète », résume le porte-parole.

Bien entendu, rien ne remplace une visite en chair, en os... et en odeurs. Steve Flanagan espère d'ailleurs que la floraison des pommiers deviendra une tradition au Québec, « un peu comme les cerisiers au Japon, pour marquer le début du printemps ». « Ce qui est particulier à Rougemont, poursuit-il, c'est qu'il y a un demi-million de pommiers, dont une dizaine de vergers d'envergure, alors ça rend le paysage très spectaculaire. »

On en profite pour acheter de quoi pique-niquer chez Si Henri Savait et faire une randonnée dans les sentiers Jean-Baptiste-

Jodoin, accessibles tous les jours entre 9 h et 16 h. Les chiens en laisse sont aussi les bienvenus. Coût : 4 \$ pour les adultes et les plus de 12 ans.  
[tourismerougemont.com](http://tourismerougemont.com)

Ceux qui ne peuvent se déplacer jusqu'à Rougemont ont la possibilité de se balader à travers ce décor féérique depuis leur salon

## L'Académie Vaolo en ligne

Le Sommet de l'Académie Vaolo, plateforme collaborative qui fait la promotion d'expériences hors du commun, bat son plein jusqu'au 7 mai. L'objectif est d'abord de recruter des explorateurs qui partiront à la recherche de lieux inspirants, mais la première édition du sommet virtuel est ouverte à tous, qu'on souhaite pousser l'expérience par la suite ou simplement s'intéresser aux questions liées au monde du voyage.

Tous les jours, des discussions autour de différentes thématiques sont accessibles gratuitement. Notamment au programme: le voyage de demain, le 3 mai, avec Danielle Landry, fondatrice de Ville en forêt, l'écoaventurier Benjamin de Mollins et Richard Rémy, fondateur de Karavaniers, et la psychologie de l'aventure, le 4 mai, avec Nicolas Dubreuil, spécialiste des milieux polaires et fondateur de SEDNA, Renée-Claude Bastien, guide d'aventure depuis près de 20 ans, et l'ultramarathonien Florent Bouguin.  
[academievaolo.com](http://academievaolo.com)

## Le Courrier nomade de Gitane

Comment continuer à gagner sa vie en pleine pandémie quand on œuvre dans le monde du tourisme depuis près d'une décennie ? En usant de créativité. C'est en cherchant à retrouver le plaisir de l'évasion que la Québécoise Gitane Charron a eu l'idée de créer Courrier nomade, qu'elle décrit comme une « série de lettres fictives d'une jeune voyageuse ».

« L'idée du Courrier nomade est venue d'une passion pour l'écriture, les arts visuels, les récits, mais plus que tout, la passion du voyage », écrit-elle.

Tantôt imaginaires, tantôt inspirées de ses propres expériences, les missives illustrées sont envoyées chaque mois aux abonnés, selon un itinéraire autour du monde qu'on peut même suivre sur Google Maps.

Voilà une bien charmante manière de voir du pays alors qu'on ne peut pas encore se balader au Québec, et de renouer avec le plaisir des lettres en papier.  
[courriernomade.com](http://courriernomade.com)

## À surveiller

• Du 6 au 16 mai 2021, c'est la Semaine du cidre du Québec ! Pour l'occasion, le Verger Hemmingford, en Montérégie, proposera une visite guidée virtuelle de la cidrerie créative... de nuit. Les curieux pourront explorer l'endroit en compagnie des fondateurs, François Pouliot et Stéphanie Beaudoin, en direct sur la page Facebook de l'entreprise le 11 mai à 21 h.

• À la recherche d'une activité à faire à la maison ? L'expérience en ligne Effets spéciaux !, concoctée par le Musée de la civilisation de Québec, est maintenant offerte dans la boutique en ligne (section activités). Coût : 10 \$.

MAGAZINE CARIBOU

## La culture culinaire, en communauté



Après une année de distanciation, *Caribou* a eu envie de rapprochements! Dans son tout dernier numéro, en kiosque dès le 6 mai, le magazine de la culture culinaire québécoise, qui collabore chaque semaine au cahier Plaisirs, s'intéresse aux notions de partage, d'entraide et de coopération alimentaires, regroupées sous le grand thème des Communautés.

Dans ce 13<sup>e</sup> numéro, le magazine propose ainsi des rencontres avec des citoyens qui ont vu leur vie changer grâce à des initiatives alimentaires, une visite des écovillages où les habitants vivent selon des valeurs communes, de coopératives qui mettent à profit la force du nombre et de jardins communautaires de Montréal, ou encore la découverte d'une communauté méconnue, celle du couponnage. Le grand dossier de cette édition présente pour sa part dix initiatives alimentaires inspirantes de partout au Québec qui permettent de penser autrement. Enfin, la poétesse innue Joséphine Bacon offre un poème, Christian Bégin signe une chronique, Bernard Lavalée, le nutritionniste urbain, raconte sa journée de bénévolat à Moisson Montréal, et l'écologiste Laure Waridel écrit le mot de la fin.

Un numéro qui prouve que l'entraide et l'esprit de communauté peuvent mener à de grandes choses et à de bien belles tablées, même si nous sommes distancés, lance l'équipe du magazine.

Aussi disponible dans la boutique en ligne à [cariboumag.com](http://cariboumag.com).

L'équipe des publications spéciales du Devoir



## Se mettre au vert en toute saison

Depuis plus de 25 ans, le magazine *Espaces* est la bible des athlètes du dimanche comme des sportifs extrêmes. Aux premiers comme aux seconds, il consacre un guide de plein air qui devrait les emmener encore plus loin.

EN GASPÉSIE, LA RIVIÈRE RESTIGOUCHE EST PROPICE À LA PRATIQUE DE LA PLANCHE À PAGAIE, © DYLAN STEWART

CAROLYNE PARENT | COLLABORATION SPÉCIALE

**D**e la via ferrata à la raquette, du vélo de gravelle au *fatbike*, du ski à la planche à pagaie, du surf boréal au canicross (courir tout en étant tracté par un chien)... Le Guide du plein air au Québec a de quoi nourrir ceux qui souhaitent diversifier leurs activités. Rédigé sous la direction de Nathalie Schneider, spécialiste du tourisme d'aventure et de plein air, collaboratrice d'*Espaces* comme du *Devoir*, il réunit plus de 800 occasions de s'activer hiver comme été en 20 régions.

Rédacteur en chef du magazine et coordonnateur de l'ouvrage, Gary Lawrence souligne qu'il s'agit du premier guide *Espaces* au contenu 100 % original. « Nathalie a parlé à des spécialistes de toutes les associations touristiques du Québec, explique-t-il. Ensuite, on a fait le tri ensemble des destinations et des activités, et on a ajouté ce qui nous semblait incontournable ou superflu. »

Pour chacune des régions, des activités estivales et hivernales sont proposées, qui se déclinent en trois catégories : « À ne pas manquer », « À découvrir » et « Pour faire durer le plaisir », soit des activités qui exigent de dormir au moins une nuit sur place, mais qui s'avèrent extra. Au fil des pages, il est aussi question de sécurité, d'équipement, d'écoresponsabilité, d'hébergement et d'expériences à vivre au moins une fois dans sa vie.

Chose certaine, l'ouvrage ne pouvait mieux tomber. « Les Québécois ont plus que jamais envie d'aller jouer dehors, estime le grand burlingueur du *Devoir*, et ce guide leur propose une infinité d'idées pour se dégourdir et explorer le Québec. »

C'est une envie qui, selon Nathalie Schneider, pourrait bien perdurer au-delà de la pandémie. « Ce qu'on voit se dessiner depuis quelques années, le désir d'en voir moins, mais d'en voir mieux, et de prendre le temps de vivre de vraies expériences dans la nature, va sans doute être renforcé par cette drôle d'année », croit-elle.



### Le guide du plein air au Québec

Sous la direction de Nathalie Schneider, Les Éditions de l'Homme, 288 pages, 33 \$

## Conseils de pro

Tuyaux, coups de cœur, tendances... Nathalie Schneider nous éclaire.

### Printemps égale sentiers boueux. Quoi faire alors ?

Profiter de ce que la saison a de mieux à offrir : l'eau vive, nourrie par la fonte des neiges. Une sortie en rafting ou en kayak sur les rapides, ça peut être sympa. Mais attention : si on n'a pas la formation requise, on se fait guider par une entreprise. Sinon, on prend le bois en vélo de montagne. Tant qu'à être « bouetteux »...

### Randonner hors des sentiers battus sans aller au diable vert : est-ce possible ?

Oui ! Les réserves naturelles, comme celle des Montagnes-Vertes dans la région de Potton (Cantons-de-l'Est), sont moins connues que les parcs nationaux et régionaux. Et il y a des réserves écologiques, comme celle de la Serpentine-de-Coleraine (Chaudière-Appalaches), qui sont ouvertes au public.

### Quoi de neuf au rayon des activités ?

En été, outre la planche à pagaie qui plaît beaucoup, il y a le vélo de gravelle, qui se pratique sur des chemins forestiers. En comptant ceux ouverts aux quatre-roues, on en a à peu près pour 30 000 km ! L'hiver, le ski de randonnée et de montagne est très populaire.

### Un coup de cœur...

J'ai un faible pour le mont Kaaikop, dans les Laurentides. C'est une montagne avec de vieux arbres et de belles vues sur le lac Legault. En plus, c'est géré par une coopérative de solidarité, L'Interval.



**BONNEVILLE**  
pour la vie

60 ANS D'INNOVATION

Votre nouveau mode de vie vous attend!

Réservez votre session d'information virtuelle privée maintenant!

Sans frais : 1-877-964-1001  
[maisonsbonneville.com](http://maisonsbonneville.com)

Beloil (Siège social), Québec, Mont-Tremblant, Chicoutimi, Gatineau, Val-d'Or, St-Lin-Laurentides

Ontario : Arnprior, Oro Medonte, Belleville