

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 SEPTEMBRE 2023

L'éveil des bières nordiques

Gastronomie, épices, vins, cidres, boissons diverses... Le terroir québécois s'exprime aujourd'hui dans toutes les sphères gourmandes. L'industrie des microbrasseries, elle-même en pleine effervescence, ne pouvait donc qu'emboîter le pas à ce phénomène culturel. Rencontres autour de bières qui n'ont pas fini de nous surprendre.

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Alors que la 20^e édition de Bières et Saveurs de Chambly, le plus grand festival de bières artisanales au Québec, bat son plein cette fin de semaine (jusqu'à lundi), l'équipe fondatrice de cet événement est encore étonnée par la croissance exponentielle que les microbrasseries québécoises connaissent. « Nous sommes passés, en l'espace de 20 ans, de 17 à 75 microbrasseries participantes, et nous présenterons cette année au festival plus de 1000 bières », indique Claude Demers, v.-p. des opérations.

La créativité et la découverte seront les mots d'ordre de cette édition anniversaire, avec notamment des bières populaires, comme les NEIPA (New England India Pale Ale), les bières sures et les bières fruitées. Des bières qui peuvent s'inspirer de tendances nées aux États-Unis ou dans l'Ouest canadien, mais qui se déploient de plus en plus avec des ingrédients d'ici : du houblon et des céréales locaux, ainsi que de petits trésors puisés à même nos champs, forêts, prairies, marais et bords du fleuve.

Une nouvelle identité brassicole

Comme le souligne à juste titre Martin Thibault, auteur de plusieurs bibles sur la bière, « un brasseur, c'est un peu comme un boulanger ou un cuisinier, il crée des recettes. Donc, s'il commence à utiliser des ingrédients locaux dans ses produits, il s'aperçoit rapidement que ce grenier aromatique est gigantesque ».

L'expert ajoute qu'historiquement, avant que le houblon ne devienne une norme dans le milieu brassicole, les brasseurs québécois utilisaient d'autres ingrédients locaux, comme du thé du Labrador, pour donner du caractère à leurs bières. Alors, même si ces ingrédients ont été oubliés pendant des lustres, nous restreignant à la consommation de bières

d'épinette industrielles et très sucrées, ce n'est plus du tout le cas. À présent, il est possible de déguster des bières artisanales intégrant dans leurs recettes de petits fruits (fraises, framboises, bleuets, gadelles, etc.), des pousses de conifères, du myrique baumier, du mélilot, du poivre des dunes, de la compotonie voyageuse, du foin d'odeur, des algues ou des champignons.

Martin Thibault compare cette floraison de bières nordiques à ce qui s'est vécu quand le restaurant Noma a décidé de se réapproprier son terroir danois en cuisine. « Les brasseurs québécois explorent librement de nouvelles avenues gustatives, c'est très stimulant ! Je dirais même que cette recherche identitaire et créative est unique au monde. Je voyage beaucoup, et je ne vois cette fébrilité nulle part ailleurs. »

Du choix et de l'élégance

Trouver des bières nordiques ne relève plus du hasard ou de la coïncidence. Au festival Bières et Saveurs, plusieurs microbrasseries en proposeront, comme La Korrigane (Québec), qui travaille régulièrement à partir de brassins contenant des ingrédients nordiques. Nous laisserons-nous ainsi tenter par sa Rose Latulipe, une bière de saison aux gadelles, ou bien par La Sedna style, une pale ale à la compotonie voyageuse ? Peut-être les visiteurs souhaiteront-ils aussi découvrir la Picoué, une bière à la résine de sapsin baumier et de gingembre conçue par Le Temps d'une pinte (Trois-Rivières). À moins qu'ils ne se laissent tenter par certaines créations de la microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer), comme l'IPA Labrador, au thé du même nom, ou La Tanaïse, une blanche infusée de cette plante vivace aux fleurs jaunes très odorantes.

Un des coups de cœur de Claude Demers en la matière va à la Petite Hermine, de La Souche (Québec), une grisetite aux herbes boréales « légère, aux petits arômes citronnés et herbacés, qui ne donne pas dans la caricature ». Il n'est d'ailleurs pas le seul à apprécier le travail de cette microbrasserie, puisqu'elle vient tout juste de remporter 14 médailles aux World Beer Awards, dont la plus haute distinction pour la Franc Bois d'hiver, une bière de blé sure à la framboise.

De son côté, Martin Thibault s'est épris des bières de Terre à boire (Saint-Blaise-sur-Richelieu), qui fait partie des rares microbrasseries « de la terre au verre », ce qui signifie qu'elle cultive la majeure partie des ingrédients de ses produits. Justement, elle propose en ce moment une bière sure à l'aronia provenant de ses haies brise-vent. Et là encore, « tout est dans la subtilité et l'élégance, une caractéristique que j'apprécie chez nos microbrasseurs québécois », souligne l'expert.

« Un brasseur, c'est un peu comme un boulanger ou un cuisinier, il crée des recettes. Donc, s'il commence à utiliser des ingrédients locaux dans ses produits, il s'aperçoit rapidement que ce grenier aromatique est gigantesque. »

Une mycobrasserie au Québec

Les champignons du Québec peuvent être utilisés de bien des manières, y compris dans de la bière. Il y a huit ans, François-Xavier Fauck, le propriétaire de Chapeau les bois, un resto-boutique spécialisé dans les champignons sauvages et les produits non ligneux, transformait en poudre du chaga (un champignon qui pousse dans les fissures des bouleaux et auquel on attribue des propriétés médicinales) quand il a pensé à intégrer ses arômes dans de la bière. Avec un ami microbrasseur, le mycologue a ainsi créé La Chaga, une bière rousse « aux notes de scotch, de mélasse, de chocolat et d'érable en fin de bouche », explique-t-il. Encouragé par cette première expérience, M. Fauck a ensuite développé trois autres bières aux champignons : La Matsutaké, une blanche sur lie ; La Chanterelle, une ale blonde ; et Le Lactaire, une bière ambrée qui met en vedette le lactaire à odeur d'érable, « dont le goût rappelle un peu celui des biscuits à l'érable, avec une petite touche terreuse et d'amertume ». Des créations à découvrir à la mycobrasserie de François-Xavier Fauck, en plus des bières développées pour plusieurs restaurants de la région de Québec.

Les vins québécois au resto : une bouteille à la fois

Il y a quelques années à peine, on trouvait peu de vins québécois sur la carte des restaurants. Qu'en est-il aujourd'hui ? Les vins locaux sont-ils aussi présents dans les restos que sur les tablettes des épiceries spécialisées ? Et quelle relation entretiennent à présent les viticulteurs québécois avec les restaurateurs et leur clientèle ? Cinq professionnels nous font part de leur expérience et de leurs observations.

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM



Quand on lui demande si la présence de vins québécois sur la carte d'un restaurant est importante, le chroniqueur Ronald Georges, auteur de *Rouge sur blanc. À la découverte des vins et spiritueux du Québec*, paru en 2019, répond spontanément : « Absolument ! Désormais, tout bon resto du Québec qui se respecte doit représenter son territoire, et donc avoir des vins québécois sur sa carte. »

Ça semble une évidence. Pourtant, il y a à peine 20 ans, la situation était encore tout autre. Le vigneron Charles-Henri de Coussergues, qui a fondé en 1982 le Vignoble de l'Orpailleur, à Dunham, se souvient des rudes batailles qu'il a menées, entre autres celle qui a permis aux vignerons de vendre directement leurs vins aux restaurateurs, ce qui n'a été possible qu'en 1998.

« J'ai pris mon bâton de pèlerin pendant trois, quatre ans pour que des établissements dont les propriétaires et les sommeliers n'étaient pas formés aux typicités des vins d'ici prennent des produits envers lesquels ils entretenaient beaucoup de préjugés, raconte-t-il. Ils en commandaient parfois un pour faire une bonne action, mais ça n'allait pas plus loin que ça. Ce n'est qu'à compter du moment où ils ont commencé à en vendre au verre à leur clientèle, qui les a appréciés, que notre positionnement a été plus significatif. »

La place des vins québécois

Aujourd'hui, l'Orpailleur dispose d'une gamme de 14 produits, dont 5 en moyenne se trouvent sur la carte de 170 restaurants de la province. Charles-Henri de Coussergues n'a donc plus à lutter pour que ses vins rayonnent. Il a également noué des liens avec un certain nombre de sommeliers, qu'il n'a plus besoin de démarcher puisqu'ils viennent lui rendre visite à son domaine.

De plus en plus de viticulteurs locaux trouvent preneurs pour leurs produits, ce qui incite une relève souvent plus formée et plus audacieuse à se lancer dans l'industrie. Comme le dit le sommelier et copropriétaire du bar à vin nordique et nature montréalais vinvinvin, Nikolas Da Fonseca, « le jour où on a compris qu'on devait faire des vins québécois et non des copies de ce qui se fait ailleurs, les perceptions ont changé. À présent, on ne se contente

plus d'acheter quelques vins québécois, on peut faire un vrai travail de sommellerie en sélectionnant ses préférés parmi les nombreux vins offerts. Et surtout, on boit du vin québécois parce qu'il est bon, et non pas parce qu'il vient d'ici ».

Selon les données compilées par le Conseil des vins du Québec, on dénombre au printemps 2023 158 domaines viticoles artisanaux dans la province, qui produisaient un peu plus de trois millions de bouteilles annuellement. Et les prévisions de développement sont prometteuses.

Toutefois, lorsqu'on s'attarde à la consommation, on constate que les ventes de vins québécois ne représentent que 1 % du marché de la province et qu'elles sont essentiellement réalisées dans les épiceries et à la SAQ. La restauration n'avalait que 6 % de ces ventes en 2021. Les vins québécois sont-ils donc aussi populaires qu'on le dit à nos bonnes tables ?

Une restauration hésitante

Même si beaucoup de restaurants québécois se targuent d'avoir à leur carte quelques vins locaux, ces derniers ne représentent en réalité qu'une sorte de vitrine. Au vinvinvin, par exemple, on en remarque seulement deux ou trois sur les 55 au menu. « J'aime proposer de tout », dit Nikolas Da Fonseca, qui observe tout de même attentivement la croissance des vins nature au Québec.

Outre les choix personnels des sommeliers et des restaurateurs, d'autres éléments concourent, semble-t-il, à cette présence encore famélique. Tout d'abord, une production restreinte, selon Ronald Georges : « 3,1 millions de bouteilles produites au Québec [en 2021], c'est peu par rapport aux dizaines de millions venues d'ailleurs qui se détaillent à la SAQ et dans les épiceries. Il ne faut pas s'étonner que certains domaines prisés, comme ceux du Nival, des Pervenches, de Négondos ou de Pinaud & Filles, vendent leur production annuelle en quelques heures. »

Mathieu Cloutier, copropriétaire du Ninkasi, seul établissement au Québec, selon ses dires, à proposer uniquement des vins québécois sur sa carte, reconnaît ce problème. Ouvert depuis 15 ans, cet établissement s'est doté d'un menu de restaurant complet il y a trois ans avec l'ambition de proposer plus de 30 vins

québécois à sa clientèle. « Mais j'ai eu le cœur brisé à certains moments en voyant que le tiers des vignobles étaient insensibles à notre projet et ne voulaient pas devenir nos fournisseurs, soit par manque de volume, soit parce qu'ils préféraient privilégier d'autres restaurants », raconte-t-il. Pourtant, les ventes sont au rendez-vous : il n'est pas rare que plusieurs caisses d'un même produit s'écoulent chaque semaine. Le Ninkasi a donc revu ses plans à la baisse et propose désormais 16 vins québécois, dont 8 au verre.

« L'industrie du vin québécois est encore jeune. Et tout comme notre cuisine, elle a la chance de ne pas être étouffée par le poids des traditions. »
— Charles-Henri de Coussergues

De son côté, Giovanni Périard, sommelier depuis 25 ans et propriétaire du restaurant L'Introuvable, situé à Vallée-Jonction, dans Chaudière-Appalaches, admet lui aussi que l'approvisionnement peut être difficile. « Les vins québécois constituent 25 % de ma carte et 35 % de mes ventes, ce qui n'est pas négligeable, dit-il. Mais le plaisir d'en proposer vient avec un degré de complexité supplémentaire, car il faut que je réalise de grosses commandes pour en avoir tout le temps en stock. »

Les deux restaurateurs évoquent aussi les prix auxquels se détaillent les vins québécois par rapport à des produits venus d'ailleurs. « Il est évident que comparer un vin d'ici et un bourgogne blanc qui coûtent tous deux 30 \$, ce n'est pas productif, indique Giovanni Périard. Mais il ne faut pas juste penser au prix. C'est mon rôle, à titre de restaurateur, de mettre ces vins en avant et d'en expliquer la valeur auprès de mes clients. » Mathieu Cloutier est encore plus formel :

« Honnêtement, il n'y a pas de marge de profit à faire avec les vins québécois. Nous respectons simplement notre éthique en les proposant, sans gain ni perte au bout du compte. »

Des consommateurs divisés

Les Québécois adorent le vin, ce n'est pas nouveau. Selon un sondage réalisé en 2021 par la firme SOM pour le compte du Conseil des vins du Québec, 40 % d'entre eux le privilégient à tout autre alcool, y compris la bière, qui arrive en deuxième position. En revanche, les avis sont encore partagés concernant les vins québécois.

« Il faut tenir compte du fait que nous avons été habitués, avec la SAQ, à voyager avec des vins du monde entier, avance Ronald Georges. Une certaine partie d'entre nous se souviennent aussi des vins québécois d'avant, qui n'étaient pas très bons en général. »

« Il y a encore des réticences vis-à-vis des vins québécois, corrobore Mathieu Cloutier. J'ai régulièrement vu des clients quitter leur table avant de commander parce qu'il n'y avait pas de vins étrangers sur la carte. Pourtant, je me suis déjà amusé à faire goûter à l'aveugle des vins d'ici et tout le monde les avait aimés sans même connaître leur provenance au préalable. » Même son de cloche du côté de Giovanni Périard, qui affiche maintenant ses couleurs dès que les menus sont remis aux clients. « La plupart sont ouverts d'esprit, mais certains sont encore attachés à des vins plus typiques des climats chauds, avec de la force et du sucre résiduel, indique-t-il. Je n'insiste pas quand c'est le cas. »

Fort heureusement, les résistances tombent une à une. Comme l'indique Charles-Henri de Coussergues, les vins québécois gagnent sans cesse en qualité, et les palais des consommateurs se sont familiarisés avec des typicités qui étaient auparavant considérées comme des défauts. « L'industrie du vin québécois est encore jeune, dit-il. Et tout comme notre cuisine, elle a la chance de ne pas être étouffée par le poids des traditions, comme les contraintes des appellations. Je ne doute donc pas que les vins québécois sauront un jour s'imposer sur les cartes des restaurants du Québec, et même d'ailleurs. » Les paris sont lancés.



Une journée de vendanges ici

Les Québécois n'ont plus besoin de voyager sur le Vieux Continent pour vivre l'expérience des vendanges. Depuis quelques années, de plus en plus de vignobles québécois ouvrent leurs rangs aux personnes voulant bien donner un peu de leur temps pour récolter les raisins qui deviendront vin. Les trois fondatrices du magazine *Caribou* se sont prêtées à l'expérience l'automne dernier. Récit.

VÉRONIQUE LEDUC
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

L'automne venu, les vendangeurs, à l'image des vignerons, doivent se tenir prêts à réagir vite. Parce qu'entre les vignes, c'est la météo qui décide.

« On ne sait jamais exactement quand ça aura lieu, explique Normand Guénette, copropriétaire du vignoble Le Chat botté, à Hemmingford, dans les Cantons-de-l'Est. Habituellement, ça se fait lors des deux ou trois premières fins de semaine d'octobre, mais en 2021, c'a été un peu plus tôt. » Ainsi, le 4 octobre 2022, il ne restait qu'à couper les raisins des quatre derniers rangs du vignoble biologique, qui propose une quinzaine de vins différents. Le reste des quatre hectares de vignes avait été récolté la fin de semaine précédente grâce à une grande corvée réunissant une trentaine de volontaires le samedi et une quarantaine le dimanche. « Des feuilles ont gelé il y a quelques jours, mais le premier vrai gel a eu lieu cette nuit », explique le vigneron, précisant que la vingtaine de cépages qu'il cultive ne gagnent pas à subir plusieurs gels, comme c'est le cas pour certains raisins qui deviennent plus sucrés sous le coup du froid. Normand et sa conjointe, Isabelle, devaient donc agir rapidement.

Au boulot !

La journée est belle et ensoleillée. Normand donne les consignes aux trois néophytes armées d'un sécateur que nous sommes : il faut dégrager la grappe et couper au milieu de la tige qui la rattache à la vigne, s'assurer qu'il n'y a pas de raisins moisis ni de coccinelles (qui donnent mauvais goût au vin), et retirer ceux-ci le cas échéant, puis déposer la grappe dans la caisse au sol jusqu'à ce que celle-ci soit presque pleine. On laisse ensuite la caisse sous les vignes avant de passer à une autre. Les vignes de frontenac du Chat botté sont en conduite haute (c'est-à-dire qu'elles sont taillées pour prendre de la hauteur), un avantage pour nous, qui pouvons alors travailler debout. Nous partons chacune d'une section du rang pour nous rejoindre à un moment donné.

Je veux vendanger !

Si vous souhaitez vivre l'expérience des vendanges, vous devez d'abord trouver quels vignobles accueillent le public, puis vous inscrire en ligne. Vous pouvez également surveiller les médias sociaux des vignobles, sur lesquels on indique aux volontaires quelles sont les journées de vendange, en fonction de la météo.

En coupant les grappes, Normand parle de la fin de semaine qui vient de passer et des corvées des dernières années. « Les gens qui viennent nous aider travaillent certainement moins vite que des employés qui seraient habitués, mais quand ils sont une quarantaine, ça aide quand même, indique-t-il. On calcule qu'une personne cueille entre 100 et 150 kilos de raisins dans une journée. La récolte annuelle tourne autour de 22 000 kilos. Je trouve que ça crée aussi, pour les volontaires, un attachement au vignoble. D'ailleurs, plusieurs cueilleurs reviennent d'année en année. »

Normand et Isabelle ont planté leurs premières vignes en 2004. Au départ, c'était leur entourage qui venait faire les vendanges, mais le couple a décidé de faire appel à des bénévoles en 2012. Depuis, les vignerons organisent des journées de travail en groupe à l'automne. « Nous débutons la journée vers 8 h 30 en donnant les explications et nous cueillons jusqu'au lunch, que nous préparons nous-mêmes. Puis nous récoltons à nouveau les raisins jusqu'à 16 h 30, explique Normand. Nous terminons la journée avec un apéro près des vignes, ce qui nous permet de remercier les gens et de leur faire goûter quelques-uns de nos vins. »

Les semaines de vendange et de grandes corvées représentent toujours une période intense pour les vignerons, mais Normand assure que ce sont de beaux moments. « Je vois ça comme l'aboutissement de plusieurs mois de travail. Et quand vient le temps de faire les vendanges, ça veut dire qu'on s'est rendu au bout et qu'on a des raisins à récolter, ce qui, au fond, est un privilège ! »

Tout en discutant, nous devenons rapidement plus habiles avec les sécateurs et constatons même qu'il y a quelque chose de méditatif dans cette activité manuelle. Trois heures plus tard, nous achevons de récolter les quatre rangées de frontenac qu'il manquait pour achever officiellement les vendanges 2022 du Chat botté.

Parmi les rangs, un des deux employés du vignoble passe en tracteur pour prendre les caissettes pleines, qu'il apportera jusqu'au chai, où les raisins passeront par plusieurs étapes avant d'être mis en bouteille dans quelques mois.

Déjà, nous nous promettons de revenir faire les vendanges l'automne prochain et de venir goûter les vins qui seront issus de « nos raisins ».

Normand Guénette, copropriétaire
du vignoble Le Chat Botté
CONSEIL DES VINS DU QUÉBEC



Les vins de la semaine

JEAN AUBRY
COLLABORATION SPÉCIALE



Le bio

★★★

Grüner Veltliner « Mollands » 2022, Doris & Matthias Hager, Autriche (21,95 \$ - 14887685)

Melon de Bourgogne et grüner veltliner vont sensiblement dans la même direction, tous deux évoquant fortement leur région respective, avec des personnalités fortes que le terroir rehausse plus encore. Du mouvement, du dynamisme et un fruité craquant et hautement salivant confirment ici un grüner sapide, très pur, frémissant sous sa saine acidité. Top ! (5)



Le rouge

★★★

Duorum 2019, Douro, Portugal (20,50 \$ - 11510102)

Les soirées se rafraîchissent et vous évacuez déjà tous ces rouges qui ne sont pas taillés pour les étouffer confortablement. Un réflexe instinctif que conforte haut la main ce rouge puissant mais très frais, structuré par des tanins fruités moelleux, bien serrés et abondants dont la sève boisée et épicée prolonge la finale sur une agréable pointe d'amertume. Toujours recommandable ! (5)



Le blanc

★★★ ½

Quails' Gate Chardonnay 2021, Colombie-Britannique, Canada (25,75 \$ - 12456179)

Comment approcherons-nous ce chardonnay dans la vendange 2023 alors que des feux monstrueux ravageaient la région de l'Okanagan ? Mes pensées sincères aux vignerons. Ce 2021 est pour le moment extraordinaire par l'éclat de son fruité mûr de pêche-ananas décliné sur une texture riche et moelleuse, ponctuée d'une fine acidité en finale. Brochettes de poulet marinées. (5)



L'orange

★★★

Le Cigare orange 2022, Bonny Doon Vineyard, Californie, États-Unis (21,40 \$ - 15095381)

Futés, très futés, les grands manitous qui ont habilement concocté cette cuvée ! Habiles, car ce vin orange ne « pèse » que 11,5 % alc./vol. pour à peine quelques grammes de résiduels, mais surtout ici un équilibre impeccable entre grenaches et muscat de fleur d'orange qui confèrent relief et texture, sapidité, parfums et fraîcheur. Futés, oui ! (5)



Le canon

★★★ ½

Rocas de Seña 2020, Seña, Chili (65 \$ - 15188333)

Le partenariat Mondavi-Chadwick instauré en 1995 porte aujourd'hui ses fruits avec le benjamin du grand Seña 2020 (199 \$ - 14942795) prévu lui, en décembre 2023. Cinq cépages dont le malbec (38 %), une robe soutenue, des arômes de fruits noirs et de moka, une bouche fraîche et structurante et une finale minérale relevée. Carpaccio de bœuf ? (5+) ©



Moins de 20 \$

★★★

Château Cailloux de By 2020, Médoc, Bordeaux, France (19,85 \$ - 14351362)

Ils ont fière allure, ces médocs nichés tout au creux de l'estuaire, entre ciel, mer et terre. C'est le cas de ce « second » de La Tour de By, un classique qui repose sur les épaules d'une famille intègre dont l'offre s'inscrit dans une indiscutable régularité qualitative. Merlot et cabernet s'assument en couleur et en fruit sur une trame aux tanins mûrs, moelleux, délicieusement palpables. (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

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

MARIE-JULIE GAGNON
COLLABORATION SPÉCIALE



YUL Express

Vous saviez, vous, qu'il existe une file rapide accessible à tous pour franchir le contrôle de sûreté de l'aéroport international Montréal-Trudeau ? Si détenir la carte NEXUS, voler en classe affaires ou se procurer des extras comme Option Plus d'Air Transat permettent d'éviter la file principale, YUL Express peut être utilisé gratuitement sur réservation. Bien que j'aie suivi de près l'évolution postpandémique de l'application ArriveCan et testé Mobile Passport Control pour soumettre mes renseignements de passeport et ma déclaration douanière avant un vol vers les États-Unis, je n'avais jamais eu vent de cette file rapide du côté des départs même si elle existe depuis décembre 2022.

« YUL Express est un système de rendez-vous gratuit aux contrôles de sûreté A (vols internationaux et intérieurs) et C (vols transfrontaliers) qui permet aux voyageurs de réserver leur temps de passage et de profiter d'une file prioritaire, résume Eric Forest, conseiller aux communications corporatives d'Aéroports de Montréal. Les voyageurs peuvent s'y présenter à l'heure de leur rendez-vous, avec le code QR de confirmation. Il est possible de réserver sa place jusqu'à 72 heures avant son vol. » La prise de rendez-vous — en ligne — est possible seulement pour les plages horaires les plus achalandées. Les détails se trouvent sur le site d'Aéroports de Montréal.

www.admtl.com ; jul.whyline.com

AÉROPORT INTERNATIONAL MONTRÉAL-TRUDEAU

Histoire de merde

Au début du mois d'août, je me suis glissée dans des classes de l'UQAM et de l'Université Concordia pour assister à quelques-unes des présentations des Critical Tourism Studies (Études critiques sur le tourisme), auxquelles ont pris part 48 chercheurs et étudiants des quatre coins de la planète, y compris de l'Espagne et du Japon.

Entre des thèmes liés à la visite de sites contaminés et de grandes questions sur la pertinence du tourisme dans le monde actuel, Rose Keller, chercheuse à l'Institut norvégien de recherche sur la nature, à Lillehammer, a relaté son expérience dans les îles Lofoten, splendide archipel situé au nord du cercle polaire. La mission que lui avait confiée l'Agence norvégienne pour l'environnement, qui gère les parcs nationaux, fait par contre un peu moins rêver : trouver une solution aux excréments humains abandonnés là par les hordes de randonneurs enthousiastes (et en santé, en déduisons-nous), qui peuvent entraîner une foule de conséquences, comme la propagation de maladies et la contamination de l'eau.

Quand plus d'un million de visiteurs gambadent allègrement chaque année dans un décor de carte postale — la plupart entre juin et septembre —, qui possède peu d'infrastructures sanitaires, on peut imaginer qu'ils n'y laissent pas « qu'une partie de leur cœur », pour reprendre l'un des grands clichés du voyage.

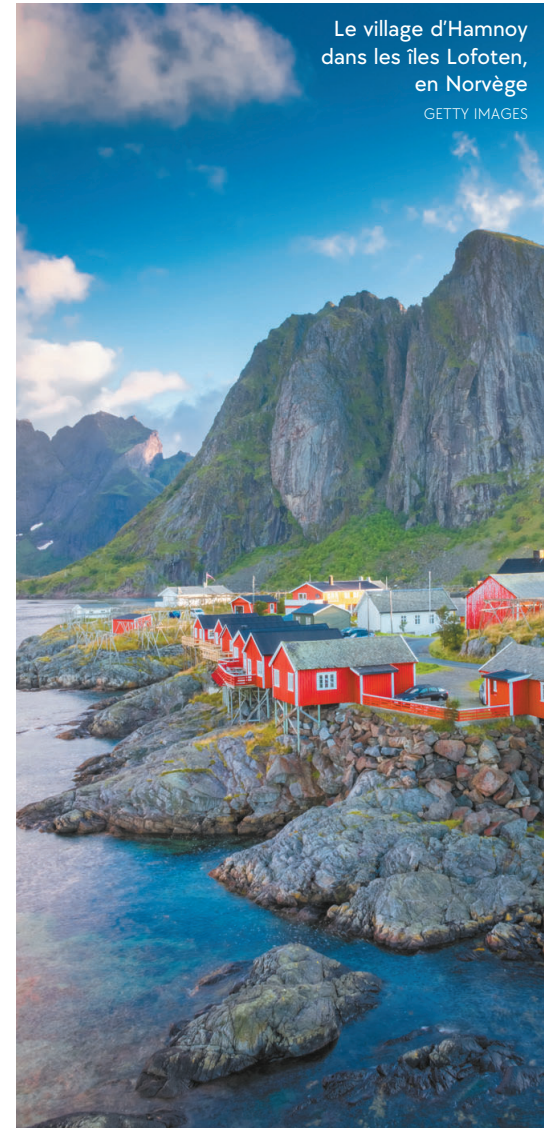
Je retiens de la conférence que la recherche terrain implique de nombreuses « autres tâches connexes » insoupçonnées, qu'il est possible de décliner en une multitude de graphiques des données liées à l'abandon de fèces en plein air et qu'il existe une méthode pour déféquer « sans trace », dans un sac conçu pour les bipèdes sensibles à l'environnement. On prend des notes !

Alors, on achète quand ?

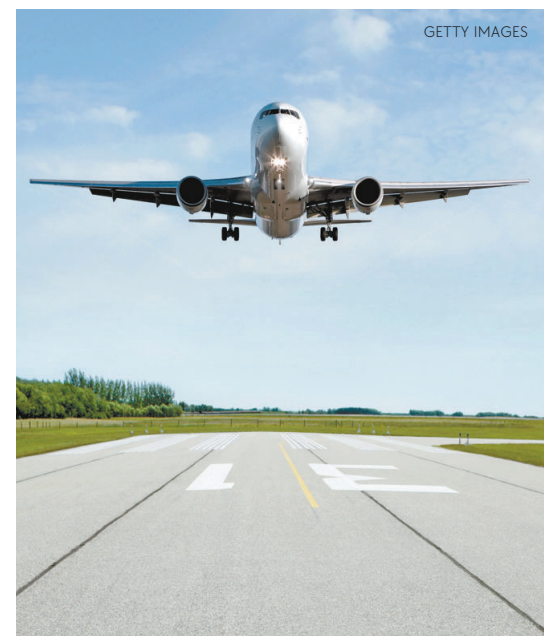
Si, comme moi, vous refusez d'entendre parler de l'Halloween avant la veille de cette fête, mais ne trouvez jamais qu'il est trop tôt pour planifier des vacances de Noël, sachez que Google Flights vient d'ajouter une fonctionnalité afin de nous aider à déterminer le meilleur moment pour effectuer une réservation.

Selon les données du site, au Canada, le prix atteint généralement son niveau le plus bas entre 70 et 123 jours avant le départ. « Pour les recherches avec des données de tendances fiables, vous verrez désormais quand les prix ont généralement été les plus bas pour réserver les dates et la destination que vous avez choisie », précise le blogue de Google Flights.

Aussi à consulter, que vous traquiez les aubaines ou un vol en particulier : l'application montréalaise Hopper, Skyscanner et Kayak. Mieux vaut tout de même acheter votre billet auprès de votre conseiller en voyages, qui pourra voler à votre secours en cas de pépin, contrairement à Google et cie.



Le village d'Hamnoy dans les îles Lofoten, en Norvège
GETTY IMAGES



GETTY IMAGES

Pas nouveau, mais encore tout beau

Mon plus grand bonheur d'été à petit prix ? La navette fluviale entre Longueuil, le parc Jean-Drapeau et le Vieux-Montréal. Pour 5,50 \$, je ressens chaque fois l'impression d'être en vacances, même dans mes journées les plus chargées. Un rêve ? Une navigation plus aisée, entre le métro, l'autobus, le REM et les navettes, ainsi que d'autres options pour traverser le fleuve, par exemple entre Longueuil et Boucherville. Pour le moment, les sourires des Montréalais, des Longueillois et des touristes qui effectuent la traversée ne laissent planer aucun doute : je suis loin d'être la seule à profiter pleinement de ce plaisir qui prendra fin beaucoup trop vite, soit le 4 septembre.

navettesfluviales.com

Cinq nouveautés du côté des spas

Dès les premiers frissons de l'automne, l'appel du spa se fait sentir. Que diriez-vous d'aller vous ressourcer en profitant des nouveautés ?

MARIE-CLAUDE DI-LILLO
COLLABORATION SPÉCIALE

Le Spa Manoir Hovey, North Hatley
Il ne manquait qu'un spa au Manoir Hovey pour devenir un havre de quiétude parfait ; c'est maintenant chose faite ! Situé sur les bords du lac Massawippi et entouré d'une nature sauvage, l'établissement Relais et Châteaux était tout désigné pour y accueillir un spa. La clientèle pourra ainsi jouir des nouvelles installations comprenant un sauna en cèdre, une piscine chauffée, deux bains à remous, un hammam, un bassin froid et des salles de relaxation avec vue sur le lac. Pour bonifier l'offre, on propose aussi une gamme élargie de soins du corps et du visage, y compris des massages. Trois nouvelles « suites spa », dotées de grandes fenêtres donnant sur le lac et sur la forêt, seront aussi mises à la disposition de la clientèle, qui pourra profiter de son séjour pour décompresser au maximum.

Le Finlandais, Rosemère
Après l'incendie qui l'a détruit, Le Finlandais renaît de ses cendres avec une offre renouvelée, dont l'ajout récent de deux saunas Vikings. Installés dans des structures en forme de barils, avec de grandes baies vitrées aux deux extrémités, ces saunas insolites permettent de se détendre tout en admirant la vue sur la rivière. Le nouveau spa version 2023 propose un voyage sensoriel incluant plusieurs escales dans des pays lointains afin d'en découvrir les secrets. Profitez ainsi des bienfaits des saunas russe et japonais, de l'aromathérapie d'Égypte, des bains turcs, des bassins chauds d'Islande, du sauna Temazcal maya, des chutes norvégiennes ou des bassins revigorants de l'Arctique. L'expérience propose aussi un voyage par le goût, grâce à une dégustation de thé du monde.



Spa du Manoir Hovey
MANOIR HOVEY

Strøm, Saint Sauveur
Le 5 octobre prochain sera inauguré un des plus grands spas au Québec. L'enseigne Strøm a en effet fait l'acquisition non pas d'un, mais de deux spas voisins, séparés l'un de l'autre par une rivière. Le Bagni et le Polar Bear, qui ont accueilli une clientèle assidue durant plusieurs années, passeront désormais sous une nouvelle enseigne. Le projet de construction s'effectuera en deux phases, mais la plus importante des deux sera dévoilée le mois prochain. Pour réunir les deux spas, des ponts seront installés des deux côtés de la rive. La clientèle aura donc accès à un espace doublé pour combler ses besoins en matière de détente. Un accès à la rivière sera aussi aménagé pour profiter de ses attraits. Pour ajouter à l'expérience, une aire de restauration sera aussi ouverte dès l'automne. Il faudra toutefois attendre 2025 pour la dernière partie des travaux, qui s'effectueront surtout sur l'ancien Bagni, pour en doubler la capacité, afin d'offrir plus de services et de soins.

Spa Eastman
Le Spa Eastman est une référence depuis 46 ans maintenant. Il se distingue surtout des autres établissements par ses retraites prolongées. Des forfaits de soins y sont offerts pour un minimum de trois jours et deux nuits. Évidemment, pour se spécialiser dans ce genre de prestations, le complexe doit pouvoir offrir l'hébergement à sa clientèle. Le spa avait déjà des chalets disponibles pour la location, mais on inaugure cette année 12 chambres additionnelles avec l'arrivée des nouveaux pavillons Oasis. Ces hébergements 100 % écologiques, bâtis sur des principes de développement durable, offriront un cadre idéal à la clientèle qui y séjournera. Ils pourront aussi servir d'espaces multifonctionnels pouvant accueillir autant des retraites de yoga que des conférences ou des ateliers de cuisine. L'aménagement extérieur sera inspiré des principes de permaculture et inclura un potager, une zone avec des arbres fruitiers et des plantes médicinales, ainsi qu'un étang où on pourra se baigner.

Amerispa Laval
L'hôtel Sheraton Laval a bénéficié d'une rénovation qui a nécessité des travaux majeurs l'an passé. Le résultat lui a été grandement bénéfique. L'enseigne Amerispa, une concession affiliée à l'hôtel et qui est située dans un bâtiment adjacent à celui-ci, n'a pas subi de rénovations depuis son ouverture. C'est donc à son tour de se refaire une beauté. On prévoit que la refonte complète du spa sera terminée au mois de décembre, mais le spa reste ouvert durant les travaux. On nous assure que, durant cette période, les clients ne subiront aucun désagrément, puisque les soins seront déplacés vers le premier étage, qui, lui, restera intact. L'accès extérieur a tout de même dû être condamné. La clientèle doit maintenant passer par l'étage de la piscine de l'hôtel pour accéder au spa. Le nouveau look permettra de donner un coup de jeunesse à la réception et aux salles de soins. Les changements apportés permettront aussi d'accueillir des équipements dernier cri et une gamme de soins corporels bonifiés.

Rendu 3D d'un des pavillons
Oasis du Spa Eastman
SPA EASTMAN



Télétravailler... en plein air !

Nostalgique en cette rentrée ? Voici des suggestions d'hébergement au cœur de la nature pour poursuivre les tâches professionnelles tout en profitant du terrain de jeu environnant.

NATHALIE SCHNEIDER
COLLABORATION SPÉCIALE



DOMAINE RENARD

Le télétravail fait désormais partie de nos vies. Il permet à certains travailleurs d'accomplir leurs tâches n'importe où, du moment qu'ils ont accès à l'Internet haute vitesse. Une nécessité que bien des hébergeurs ont compris ces dernières années puisqu'on voit émerger une réflexion sur une possible certification. Minimaisons, cabines, dômes ou chalets flottants : ils sont situés au cœur de la nature, mais offrent quand même un confort optimal, voire luxueux dans certains cas. Il est toujours préférable de louer ces hébergements rustiques en semaine, pour un prix plus abordable et une plus grande disponibilité. En voici quelques-uns qui sont également disponibles en hiver. L'occasion de profiter de la saison blanche aux premières loges.

Domaine Renard, Gaspésie

Nouvellement installés à Percé, ces six dômes géodésiques sont aussi confortables qu'invitants. La vue sur l'île Bonaventure et sur le cap d'Espoir est tout bonnement féérique. Les panneaux transparents donnent aux occupants l'impression d'être immergés au cœur de la nature. Tout le confort moderne y est offert : cuisine et salles de bains complètes, barbecue, coin salon et salle à manger, le tout pour une capacité de deux à quatre personnes. En prime, Internet est fourni par fibre optique, un impératif. En ce qui concerne les activités, on a l'embaras du choix : vélo de route dans l'un des plus beaux paysages du Québec, entre Gaspé et Percé, 83 kilomètres de défis pour cyclistes confirmés. Ou bien on prend le sentier des Montagnes, qui démarre à L'Anse-à-Beaufils, pour accéder, en hauteur, à des points de vue saisissants sur Percé. Vous êtes dans l'un des plus beaux coins du Québec, où bonnes tables, micro-brasseries, musées et activités de découverte abondent.

Infos pratiques

De 219 \$ à 239 \$, selon le dôme. Rabais de 10 % pour quatre nuits ou plus. Autres remises en saison morte.
domainerenard.ca



[ÈST] ÉCO-CABINES

[ÈST] Éco-cabines, Gaspésie

À Nouvelle, deux cabines tout confort en pleine nature et situées en hauteur offrent une vue imprenable sur la baie des Chaleurs. Au cœur d'une forêt de cèdres, elles sont accessibles uniquement par un sentier pédestre de 150 mètres. Pas d'autos en circulation sur le site, c'est l'assurance d'une parfaite tranquillité. L'hébergement au style épuré offre une large fenestration, des toilettes au compost et une cuisinette tout équipée. Un bloc sanitaire de trois salles de bains se trouve à proximité. Un forfait télétravail est proposé du 15 septembre au 15 décembre avec Internet haute vitesse et café à volonté. Un spa nordique est aussi disponible sur le site, en location exclusive pour deux à six personnes. Tout près, on emprunte les sentiers du mont Saint-Joseph en randonnée pédestre ou à vélo de montagne. À quelques minutes, direction le parc national de Miguasha, on plonge dans l'histoire géologique, qui remonte à des centaines de millions d'années. Le sentier L'Évolution de la vie retrace les tout premiers signes de vie sur la planète.

Infos pratiques

À partir de 400 \$ pour trois nuits. Rabais de 20 % pour les séjours en semaine, de trois jours ou plus.
est-ecocabines.com



CHALETSCANDIK

Chalets Scandik, Laurentides

Le nom de ces tout nouveaux hébergements, situés à Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson, tient à leur style scandinave contemporain. Les neuf mini-chalets, munis de très larges baies vitrées, comprennent cuisine, salle de bains et planchers radiants. Un foyer extérieur permet de profiter de la nature environnante même par temps frais. Selon le modèle, ces chalets peuvent accueillir de 2 à 6 personnes. Comme on se trouve dans la région des Laurentides, les activités à pratiquer ne manquent pas : à moins de 30 minutes en auto, rendez-vous au parc régional Val-David-Val-Morin, un haut lieu de la randonnée. Avec pas moins de 60 kilomètres de sentiers balisés, on dispose d'un très beau terrain de jeu, notamment en automne. Vélo de montagne et escalade sont également au programme du parc. Bien sûr, on étire la saison de vélo au parc linéaire du P'tit Train du Nord, 234 kilomètres de piste cyclable qui traversent les magnifiques municipalités des Laurentides, où l'on trouve d'excellents produits du terroir.

Infos pratiques

Entre 200 et 320 \$, selon la saison et le jour de la semaine. Remise de 10 % pour un séjour d'une semaine ou plus. Bois de chauffage gratuit cet automne.
chaletscandik.ca



BORA BORÉAL

Bora Boréal, Cantons-de-l'Est

Ils sont plantés au beau milieu d'un lac et cernés par la nature : ces chalets flottants, situés à Bury, sont aussi luxueux que vertueux puisqu'ils sont conçus selon des normes d'habitation écologiques. Tout y est fourni : eau potable, espace spa, terrasse, planches à pagaie et confort optimal. La très large fenestration permet de se sentir dehors où que l'on soit à l'intérieur. À moins d'une heure en auto, le parc national du Mont-Mégantic offre des kilomètres de sentiers dans deux secteurs (l'Observatoire et Franceville), de même qu'une foule d'activités guidées, notamment axées sur sa vocation astronomique. La région regorge de villages de charme, de paysages champêtres et d'adresses gourmandes.

Infos pratiques

À partir de 229 \$, selon le jour de la semaine et les périodes de congé. Animaux de compagnie acceptés.
boraboreal.com

Bloc-notes gourmand

Les activités et les nouveautés estivales à ne pas manquer

CATHERINE GIROUARD
COLLABORATION SPÉCIALE

La rentrée des chefs

La rentrée est (sans surprise) synonyme de stress financier pour plusieurs, selon un récent sondage réalisé par Léger. Et très probablement de stress tout court, pourrait-on ajouter ! Pourquoi ne pas s'offrir un bon souper au restaurant à petit prix ? Le Groupe Resto DIX30 propose l'événement gourmand La Rentrée des chefs, durant lequel des tables d'hôtes abordables et une sélection de vins à 50 % de rabais sont proposées à La Tomate blanche, à L'Aurochs Steakhouse - Salle à manger, à L'Aurochs Steakhouse - Espace festif et au Café du Théâtre. Soupe des récoltes, ravioli au bœuf façon rossini, sauce au foie gras et à la truffe, champignons sauvages et chips de panais, mini-pastei de nata en dessert : c'est le genre de repas offert pour l'occasion à l'Espace festif de L'Aurochs Steakhouse pour 45 \$. Des menus à petits prix rendus possibles grâce à des chefs qui ont su faire preuve de créativité en misant sur des produits locaux de saison, font valoir les organisateurs. Du 5 au 30 septembre.



Nouveautés automnales à Labonté de la pomme

Ce week-end, le verger Labonté de la pomme inaugure le début de sa saison de la cueillette avec l'ouverture de sa nouvelle terrasse et plusieurs nouveautés. Pour souffler un peu après cette semaine de rentrée, le domaine agrotouristique, situé dans la région d'Oka, propose de déguster ses spécialités du bistro La Cabane à pommes, avec une vue imprenable sur son grand verger. Une nouvelle formule bistro sans réservation y est offerte de 9 h à 11 h. De 11 h 30 à 15 h, c'est à la station du four à bois que ça se passe, qui propose un menu gourmand du terroir, alors que le fromage Oka est à l'honneur. Le ventre plein et le sac rempli de pommes fraîchement cueillies, on repart vers la maison avec la toute première production de cidre du verger. labontedelapomme.ca



Les Moments Shoni sur Pierce

Du 8 au 10 septembre, c'est dans le Village Shaughnessy, dit Shonie, que ça se passe. Vous ne connaissez pas encore le secteur ? Ce sera le moment parfait de découvrir ce quartier en plein centre-ville de Montréal, bordé à l'est par la rue Guy, à l'ouest par l'avenue Atwater, au nord par la rue Sherbrooke et au sud par le boulevard René-Lévesque. En collaboration avec YATAI MTL, Les Moments Shoni proposeront, entre autres, des kiosques de saveurs exotiques, plusieurs événements, dont des prestations de danse k-pop, indienne ou latine, une soirée city pop dansante du Japon des années 1980 et plusieurs autres découvertes culturelles et culinaires. Cette fête de quartier gratuite, qui célébrera toute la diversité culturelle de Shonie, se tiendra sur la rue Pierce, mais aussi dans divers restaurants et commerces qui proposeront, pour l'occasion, des offres spéciales, comme des rabais sur des thés aux perles, des spécialités culinaires à prix réduits et des plats inédits. Le vendredi 8 septembre de 17 h à 22 h, les samedi 9 et dimanche 10 septembre de 12 h à 22 h.



ISTOCK

L'automne, saison idéale pour les plantations

Les arbres arborent leurs plus jolies teintes d'orange, de rouge et de jaune, on sort les petites laines et les journées raccourcissent... Oui, c'est l'automne qui débute, lentement mais sûrement ! Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que c'est la saison optimale pour faire de nouvelles plantations dans votre jardin.

SÉBASTIEN LOCA
COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM



Le moment parfait

Les températures douces de cette saison permettent un enracinement plus facile des végétaux, tout en évitant les chocs de transplantation et les stress hydriques causés par les canicules estivales. L'arrosage est également plus facile à gérer, les plantes nécessitant moins d'eau à cette période. Encore mieux, elles demanderont moins d'eau lors des canicules de l'été prochain puisque leurs systèmes racinaires auront eu le temps de se développer. Une option sensée pour économiser l'eau ! Il vous sera aussi beaucoup plus facile de choisir un arbre ou un arbuste qui a perdu ses feuilles. Vous pourrez mieux observer sa structure sans distraction et détecter des défauts habituellement cachés.

Surtout, vous ferez des économies substantielles ! La plupart des jardinerie ferment leurs portes à l'approche de l'hiver et ne veulent pas avoir à hiverner leurs végétaux. Ce qui est synonyme de rabais de fin de saison ! Profitez-en, ces végétaux ne sont pas de moindre qualité pour autant.

L'a b c des cultures d'automne

Profitez de la saison colorée pour aménager des plantations aux endroits où vous vous rendez moins souvent ou bien où l'eau est difficilement accessible. Formez un petit monticule de terre (de 15 à 20 cm) pour entourer vos

nouveaux arbres et arbustes. Celui-ci contribuera à retenir l'eau de pluie. Vous pouvez aussi ajouter une couche de paillis, qui gardera l'humidité et la chaleur du sol pour favoriser le développement des racines.

Quoi planter ?

Les arbres et arbustes sont des végétaux de choix pour les plantations d'automne ! Ils ne demandent presque pas d'arrosage et ne subissent aucun stress de plantation lorsqu'ils sont en dormance. Il vous sera aussi beaucoup plus facile de creuser sous des températures fraîches. Vous pouvez aussi opter pour des vivaces rustiques, comme les hostas, les hémérocalles, les marguerites, etc.

Mais attention, certaines plantes ne sont pas adaptées à une plantation automnale. Par exemple, les rosiers non rustiques, les plantes qui ont une rusticité à la limite de votre zone, les conifères et les plantes au feuillage persistant.

Quand planter ?

Tant qu'il est possible de creuser dans le sol, vous pouvez planter des plantes ! Prévoyez toutefois un apport en eau au printemps, surtout s'il est hâtif et sec. Mieux vaut ne pas dépasser la fin septembre pour les conifères et les plantes au feuillage persistant. Après cette date, vous courez un risque considérable de perdre vos plants.

Le conseil de Sébastien

Évitez les plantes en pleine croissance qui ont plusieurs nouvelles pousses, qui sont anormalement fleuries ou qui n'ont pas durci (aoûté). Elles résisteront moins bien à l'hiver et pourraient mourir.

Choisir une plante en dormance

En ce qui concerne les arbres et les arbustes, vérifiez s'ils ont durci ou aoûté. Il est préférable d'éviter les arbustes qui sont anormalement en fleurs et de chercher des blessures ou des parasites sur la plante, qui seront faciles à repérer si celle-ci a perdu ses feuilles. Assurez-vous aussi qu'il y ait des bourgeons sains : vous les trouverez exactement à l'endroit où les feuilles étaient attachées. Ces quelques vérifications garantissent que votre arbre est bien en santé !

Les vivaces peuvent être plus difficiles à évaluer. Elles sont souvent taillées à quelques centimètres du sol, ce qui peut donner l'impression d'acheter uniquement un pot. Néanmoins, vous pouvez dépoter la vivace sur place pour vérifier que son système racinaire est sain, de couleur blanche ou jaune normalement.

Il ne vous reste plus qu'à profiter des températures douces pour aménager de nouvelles plantations et économiser de l'eau (et de l'argent). Vous pourrez ainsi profiter d'un jardin magnifique dès le printemps prochain !