

DOSSIER Les meilleurs endroits où prendre sa retraite au Québec

ÉTÉ 2026

Bel âge

50.60.70+



**VIVE
L'ÉTÉ!**

Lectures
de vacances,
cuisine de saison,
road trips
et plus

COMMENT VONT LES AÎNÉS?

JANETTE VEUT SAVOIR

Tout sur le projet de l'éternelle
curieuse, en collaboration
avec la Fondation Institut de
gériatrie de Montréal



Janette Bertrand est entourée de ses complices, le D^r David Lussier et Marie-Hélène Vendette

PP41557548

L'Ontario de toutes les gourmandises

Entre les vins, les fromages et les produits fermiers du comté de Prince Edward, les fruits d'été du Niagara et les délices de la pomme de la baie Georgienne, le fief de Doug Ford nous prend par le ventre !

Par Carolyn Parent



Photo: iStock



Vicky's Veggies, un marché fermier du comté de Prince Edward

Depuis plus d'une décennie, notre appétit pour les expériences gourmandes va croissant. Ici comme ailleurs, nous voyageons de plus en plus pour manger, les plaisirs de la table s'imposant comme une délicieuse introduction à l'art de vivre local. Cette escapade chez nos voisins ontariens ne fera pas exception : en voiture pour un parcours savoureux au fil de trois régions !

Au-delà du parc provincial Sandbanks, qu'il abrite, le comté de Prince Edward a tout d'un garde-manger bucolique. Plus jeune région viticole au pays, il s'étend sur une superficie deux fois plus grande que l'île de Montréal et compte une quarantaine de vignobles réputés pour leurs chardonnays et pinots noirs. Sols argilo-calcaires, climat frais des Grands Lacs... chaque cépage y trouve son terroir idéal, mis en valeur par des vignerons soucieux d'affirmer leur style.

Du côté de Milford, Lighthall Vineyards élabore des mousseux, ainsi qu'un feta, fabriqué sur place, pour sublimer ces bulles. Chaque semaine, de mars à octobre, le vignoble achète du lait de brebis auprès d'éleveurs locaux pour concocter les différents fromages qui accompagneront au mieux ses vins.

Photos: George Amaro (Vicky's Veggies); Bob Garden (Karlo Estates)

Non loin du pimpant village de Bloomfield, Huff Estates Winery & Inn unit la galerie Oeno et son fabuleux jardin de sculptures contemporaines à l'expérience de dégustation, qui permet de découvrir ses blancs et rosés effervescents.

Dans le secteur de Hillier, Rosehall Run Vineyards, figure pionnière, se distingue par son rare tempranillo primé. Quant au Karlo Estates, certifié VegeCert, il est reconnu comme le tout premier vignoble au monde à produire des cuvées entièrement véganes. Sa fondatrice, Sherry Karlo, elle-même végétalienne, les clarifie à l'aide de bentonite et de protéines de pois plutôt qu'avec les substances d'origine animale habituelles.

Chez M^{me} Karlo, en plus d'une visite guidée, on peut s'attabler, l'été, au refuge de la vigneronne pour savourer un repas végétal de haute volée, en cinq services, tous les samedis autour de la pleine lune, jusqu'au 21 novembre. Et quels délices on y sert ! Les plats, dont un « faux gras » mémorable à base de noix, de lentilles et de champignons, sont de plus parfaitement accordés aux créations du vignoble. ►



Vignoble Karlo Estates, près de Wellington



Les vignobles de la
péninsule du Niagara
valent le détour !

Une si délicieuse ruralité...

Parsemées de courtepoin­tes de granges – plus d’une centaine de motifs colorés, peints ou appliqués sur autant de bâtiments agricoles –, les routes du comté nous entraînent de hameau pimpant en ferme pittoresque. À Consecon, Frønterra Farm est une ferme botanique régénéra­tive et un paisible havre en nature. Plus de 200 variétés de fleurs (dont zinnias, dahlias et lavande) et de légumes y sont cultivées. Aux beaux jours, on peut y faire du *glamping* ou simplement y vivre une immersion florale le temps d’un pique-nique. Dans notre panier, on trouvera, entre autres bonnes choses, du *rugbrød* (pain de seigle noir danois, un clin d’œil aux racines des propriétaires), du saumon fumé, des fromages, des pommes de terre nouvelles à l’aneth, de la confiture d’airelles, alouette !

Poursuivons maintenant notre route gourmande en longeant les rives du lac Ontario vers la péninsule du Niagara, célèbre pour ses vins de glace, ses vergers généreux et une merveille naturelle : les chutes du Niagara. Certes, Niagara Falls a un côté kitsch... assumé, mais, tout de même, on vient du Japon pour admirer la chute canadienne en forme de fer à cheval et ses voisines américaines ! Le soir, illuminations et feux d’artifice créent une véritable magie sur l’escarpement à l’origine du microclimat favorisant les cultures de la région.

Le jour, l’atmosphère est tout aussi festive au Niagara Falls Farmer’s Market, où cerises, pêches, prunes et nectarines abondent au fil des semaines. Non loin, on peut cueillir ces fruits soi-même aux Parkway Orchards. Avis aux plus gourmands : on peut également les savourer dans les créations glacées d’Il Gelato di Carlotta, une crèmerie artisanale située au centre de Niagara-on-the-Lake.

Cette petite ville séduit surtout par son architecture du XIX^e siècle bien préservée. Dans ses environs brillent des domaines viticoles réputés tels qu’Inniskillin, un pionnier du vin de glace, Peller et Wayne Gretzky Estates. À Jordan Station, le Pearl Morissette Winery & Vineyard nous éblouit carrément avec sa table doublement étoilée Michelin.

Mission tarte aux pommes

Notre dernière étape nous mène au nord-ouest, à la baie Georgienne, partie intégrante du lac Huron. Nous y attendent une nature sauvage, des eaux d’azur de même que des petites routes à sillonner en quête de la meilleure... tarte aux pommes !

En effet, entre Meaford et Collingwood, vergers, marchés fermiers, cidreries, pâtisseries et cafés multiplient

les tentations le long d’un Apple Pie Trail où les dents sucrées trouvent leur éden. Un bon camp de base pour explorer cette route thématique tout en restant à proximité des plages est le centre de villégiature Blue Mountain. Situé au pied du centre de ski, il offre la possibilité de bouger entre deux bouchées sucrées, notamment sur des sentiers adaptés à tous les niveaux de randonneurs comme sur un parcours de golf.

On a soif de cette nature grandiose qui fait la renommée de cette baie mythique ? Poussons encore plus au nord, jusqu’au parc national de la Péninsule-Bruce, qui s’enorgueillit des falaises de l’escarpement du Niagara, de ses grottes et de ses forêts de cèdres centenaires.

Tant de beauté se donne en spectacle le long du sentier Bruce, qui épouse le littoral... Après s’être bien rempli la panse, voilà que notre âme se régale à son tour ! ●

Nos bonnes adresses

Côté comté de Prince Edward

Dodo en pleine nature à Milford, chez Mirazule, une superbe maison d’architecte peuplée d’œuvres d’art, dominant le lac. Les hôtes nous accueillent au bord de la piscine à l’apéro avant de servir un dîner fin, concocté sur place et mettant à l’honneur les produits du terroir. Une expérience d’une rare élégance. mirazule.com

Dodo urbain à Picton, au Claramount Club. Construit en 1904, le domaine a récemment fait l’objet d’une minutieuse restauration. Outre le manoir d’origine et ses dépendances historiques, il propose maintenant des chambres dans un bâtiment neuf, érigé au bord du lac, ainsi que Delphine, un restaurant qui ouvre en juin. claramountclub.ca / visitthecounty.com

Côté péninsule du Niagara

Dodo chic au centre de Niagara-on-the-Lake, au 124 On Queen Hotel and Spa, un hôtel de caractère qui comprend un adorable jardin zen, un circuit d’hydrothérapie et deux restaurants. 124queen.com

Soirée pétillante au festival de théâtre Shaw, qui présente souvent des comédies musicales telles que *Funny Girl*, cette saison. shawfest.com / niagaraonthelake.com

Côté baie Georgienne

Dodo confo au centre de villégiature Blue Mountain Village, au Westin Trillium House, idéalement situé entre la montagne et le village piétonnier, où il est agréable de se promener, en soirée. marriott.com
Infos visitgeorgianbay.com, applepietrail.ca (pour la carte routière, à télécharger).