

A2012
PROMOTION

LA
PRESSE

xy

HERBY MOREAU

CHIC GLOBE-TROTTER

BOUGER_Allez, on fonce !

VOYAGE_Philadelphie

MODE_Sur son 36

Maintenant disponible!

LA NOUVELLE

XV CROSSTREK 2013

À traction intégrale

Caractéristiques

DE SÉRIE

- Système de traction intégrale symétrique à prise constante Subaru
- Moteur BOXER SUBARU de haute performance
- Système de contrôle de la dynamique du véhicule et système de contrôle de la traction
- Jantes en alliage d'aluminium de 17 po
- Longérons surélevés pour galerie de toit
- Connectivité pour téléphones mobiles Bluetooth®, à activation vocale

EN OPTION

- Transmission CVT Lineartronic® (transmission à variation continue) avec mode manuel, pour un rendement énergétique remarquable.



SUBARU

Confiance et évolution

Japonais et plus encore! | www.quebec.concessionsubaru.ca



À l'achat au comptant à partir de

26 205 \$*

Transport et préparation inclus, taxes en sus
Financement et location disponibles



XV CROSTREK

Economie d'essence (l/100 km)^Δ

CVT Lineartronic® | Ville **8,2** / Route **6,0**
SMT | Ville **8,9** / Route **6,7**

Indice d'octane recommandé : 87
Données estimatives

* À l'achat au comptant à partir de 26 205 \$, taxes en sus, pour la XV Crosstrek 2013 (DX1-TP), à transmission manuelle. À l'achat, les frais de transport et de préparation (1 595 \$) ainsi que les taxes sur le climatiseur (100 \$) et sur les pneus neufs (15 \$) sont inclus. Le concessionnaire peut offrir un prix moindre. Δ Les données de consommation de carburant sont établies par Ressources naturelles Canada et sont estimatives. La consommation de carburant réelle variera selon les conditions routières, les habitudes de conduite et la charge du véhicule. Pour plus d'information sur cette (ces) offre(s), voyez votre concessionnaire Subaru participant. Photo(s) à titre indicatif seulement.



BRAX
automne 2012

CONFECTION

Baumler
Copley
Harris Tweed
Hugo Boss
Jack Victor
Strellson
Tombolini

SPORTSWEAR

Aquascutum
Barbour
Boss Green
Brax
Bugatti
Burberry
Canada Goose
Citizen of Humanity
Eden Park
Façonnable
John Varvatos Star USA
Klauss Boehler
M.E.N.S.
Olymp
Paul & Shark
Polo Ralph Lauren
Robert Graham
Robert Talbot
Strellson
Viyella
7 for all Mankind

CHAUSSURES

Allen Edmonds
Cole-Haan
Ecco
Fratelli Rossetti
Hugo Boss
Johnston & Murphy
John Varvatos Star USA
Lloyd
Pikolinos

OGILVY
monsieur

ESPACE HOMME AU 4^e

1307, rue Sainte-Catherine Ouest
514.845.4742
ogilvycanada.com

Sommaire /// 06 ON LES VEUT DES OBJETS LUXUEUX POUR FAIRE TOURNER LES TÊTES /// 10 ON Y VA LES TROIS ADRESSES DE L'AUTOMNE /// 12 EN LUNCH HERBY MOREAU: CHIC GLOBE-TROTTER /// 16 MODE SUR SON 36 /// 24 BOUGER ALLEZ, ON FONCE! /// 28 VOYAGE PHILADELPHIE /// 32 PORTRAIT DOMINIQUE LABEL /// 34 TENDANCES CHIENS DE LUXE /// 36 CUISINE ANTOINE SICOTTE LE CUISINIER REBELLE /// 38 ESPACE L'HÔTEL LE ST-JAMES /// 42 MUSE JULIE PERREAULT

AUTOP

Pour l'automne, nous avons envie de vous offrir ce qu'il y a de mieux. Nous vous faisons découvrir les dernières nouveautés technologiques et les objets incontournables de la rentrée. Notre personnalité en couverture, Herby Moreau, nous dévoile ses meilleures adresses, éparpillées aux quatre coins de la planète. Les plus grands noms de la mode habillent notre mannequin, et le chic hôtel Le St-James nous ouvre les portes de ses suites les plus luxueuses. Pour notre chronique BOUGER, nous vous présentons trois hommes qui ont décidé de se dépasser. Nous accueillons aussi notre nouveau chef invité, Antoine Sicotte, qui nous livre ses recettes réconfortantes de la saison. Et on termine en beauté: la comédienne Julie Perreault est sacrée Muse de la rentrée.

L'équipe de XY



DIRECTRICE DES CAHIERS SPÉCIAUX **Brigitte Hénes** /// RÉDACTEUR EN CHEF **Philippe Beaugard** /// RÉVISEURE LINGUISTIQUE et CORRECTRICE D'ÉPREUVES **Christine Dumazet** /// **ON LES VEUT** Rédaction: David Nathan /// **ON Y VA** Rédaction: **Philippe Beaugard** /// **EN LUNCH** Rédaction: **Philippe Beaugard** Photos: **Carl Lessard** (Agence 2M2) *2m2.ca* Assistant photographe: **Martin Reis** Stylisme: **Annie Gignac**, *anniegignac.com*, Assistante styliste: **Catherine Gignac** Coiffure et maquillage: **Soraya Qadi** (Agence Gloss Artistes) *glossartistes.com* avec les produits Giorgio Armani et TRESemmé. /// **MODE** Photos: **Yann Ostiguy** (Agence 2M2), *yannostiguy.com* Assistant photographe: **Antoine Larochelle** Mannequin: **Philippe L.** (Montage) Stylisme: **Annie Gignac**, *anniegignac.com* Assistante styliste: **Catherine Gignac** Coiffure et maquillage: **Leslie-Ann Thomson** (FOLIO) *foliomontreal.com* avec les produits Lancôme et TRESemmé /// **BOUGER** Rédaction: **David Nathan** /// **VOYAGE** Rédaction: **Samuel Gadouas** Photos: **G. Widman, B. Krist, R. Kennedy** et **J. Smith** pour GPTMC /// **PORTRAIT** Rédaction: **Claire Porthier** /// **TENDANCES** Rédaction: **David Nathan** /// **CUISINE** Photos: **Zeste** /// **ESPACE** Recherche: **Jacinthe Lemieux** Rédaction: **Philippe Beaugard** /// **MUSE** Rédaction: **Josée Larivée** Photo: **Julia C. Vona**

PROCHAINE PARUTION : 5 DÉCEMBRE 2012 Visitez notre version en ligne sur kiosque.lapresse.ca

VENTES PUBLICITAIRES LA PRESSE, 514 285-6931
PRODUCTION Directeur artistique: **Benoit Martin**
Coordonnateur: **Marc-Antoine Rousseau**
Graphistes: **Patrice Bourgeault, Pascaline Lefebvre, Frédérique Gagnon**
IMPRESSION Imprimeries Transcontinental

Tous droits réservés. Le contenu de la publication ne peut être reproduit, en partie ou en totalité, sans l'autorisation de LA PRESSE ltée.
7, rue Saint-Jacques, Montréal (QC) H2Y 1K9
Téléphone: 514 285-7272
Faites-nous parvenir vos commentaires à: xymagazine@lapresse.ca



EN COUVERTURE

Herby Moreau porte un veston Prada (1870\$) chez Holt Renfrew, un t-shirt John Varvatos (95\$) et des jeans Naked and Famous (175\$), chez Duo.

Photo: **Carl Lessard** (Agence 2M2) *2m2.ca* Assistant photographe: **Martin Reis** /// Stylisme: **Annie Gignac**, *anniegignac.com*, Assistante styliste: **Catherine Gignac** /// Coiffure et maquillage: **Soraya Qadi** (Agence Gloss Artistes) *glossartistes.com* avec les produits **Giorgio Armani** et **TRESemmé**

DES OBJETS LUXUEUX POUR FAIRE TOURNER LES TÊTES



POUR ÊTRE TOUJOURS À L'HEURE

Montre ou œuvre d'art? On peut se poser la question en admirant le modèle Nicolas Rieussec Chronograph Open Hometown, créé par la prestigieuse marque Montblanc.

Il suffit de regarder à travers le verre saphir légèrement bombé de cet objet comprenant 95 grammes d'or pour se rendre compte que l'on est en présence d'un bijou de précision et d'élégance.

Cette édition spéciale, hommage à l'horloger Nicolas Rieussec, vous sera d'autant plus utile si vous êtes un grand voyageur. La montre permet en effet de toujours connaître l'heure de votre lieu de résidence, alors que les grandes aiguilles des heures et des minutes s'accordent à celle du fuseau horaire dans lequel vous séjournez. Avec cette montre d'exception au poignet, vous n'aurez plus aucune excuse pour être en retard. 33 900 \$ montblanc.com

POUR REVIVRE SON ADOLESCENCE

Il faut bien l'admettre, quel que soit notre âge, nous sommes tous plus ou moins nostalgiques des années 80, cette période faste qui a notamment vu naître les premiers jeux vidéo. L'adolescent en vous se réjouira sûrement d'apprendre que la société australienne Arcade Table a revisité cette période avec inspiration et goût. En blanc ou en noir, la table vous offrira des heures de plaisir rétro grâce à ses 60 jeux, parmi lesquels on retrouve les incontournables du genre, comme Donkey Kong, Space Invaders ou encore l'indispensable jeu de flipper Pinball Action. Outre son design sobre, l'Arcade Table est très robuste avec ses 75 kilos. Manette multidirectionnelle, boutons rouges et blancs, comme au bon vieux temps, tout y est! Il existe même une version nécessitant l'insertion de pièces de monnaie pour avoir des crédits. À partir de 3080\$.

arcadetables.com.au





bugatti

LA MARQUE EUROPÉENNE



POUR DONNER DU COFFRE À SON IPAD

Avec la multiplication des iPad, il n'est pas étonnant de voir fleurir sur le marché toute une gamme d'accessoires pour cette populaire tablette numérique. En voici un qui allie un côté pratique à un certain sens du design. Le BeoPlay A3 est un appareil portable qui vous permet d'amplifier le son de votre iPad. Grâce à sa technologie Adaptive Stereo Orientation, il est capable de déterminer le sens de la tablette et d'adapter automatiquement l'expérience d'écoute en conséquence. Le son sera assuré par un haut-parleur de graves de deux pouces omnidirectionnel délivrant de solides basses à 60 Hz ainsi que par des haut-parleurs d'aigus placés dans les trois autres coins. Affichant seulement 1,5 kg sur la balance, le BeoPlay A3 devient l'indispensable compagnon de vos déplacements. 600\$

bang-olufsen.com



POUR UNE ÉCOUTE SUR MESURE

Habitué des costumes sur mesure? Saviez-vous qu'il existe la même chose pour les écouteurs? C'est ce que propose Sonomax avec sa gamme Eers PCS. La grande force de ce système est d'adapter les écouteurs aux oreilles de chaque individu grâce à un processus de moulage du dispositif. Ce procédé très pointu de déploiement à l'intérieur de l'oreille prend moins de cinq minutes à réaliser et permet d'obtenir une protection acoustique sur mesure rendant ainsi l'écoute parfaite. Parfait pour le sport, ces écouteurs hauts de gamme ne tomberont pas pendant l'exercice, et vous pourrez vous plonger dans votre musique préférée en faisant abstraction de tous les bruits extérieurs. À partir de 169\$.

sonomax.com



POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE

On parle souvent de l'or noir pour désigner le pétrole, mais on pourrait dire la même chose du café Kopi Luwak. Il est produit dans l'archipel indonésien (Sumatra, Java, Bali...), et son prix au kilo dépasse souvent les 1000 dollars. Mais, attention, son processus de «fabrication» est pour le moins inusité. Le Kopi Luwak est en effet récolté... dans les excréments d'un animal, la civette! Celui-ci consomme les cerises du caféier, en digère la pulpe, mais pas le grain. Une fois nettoyés et moulus, ces grains qui ont «transité» donnent un café sans amertume, dont les spécialistes disent qu'il est le meilleur du monde. 260\$, pour un sachet de 250 grammes.

cafekopiluwak.ca

POUR UN AVANT-GOÛT DE LA TÉLÉVISION DE DEMAIN

À croire qu'ils étaient jaloux des téléphones, les téléviseurs deviennent, eux aussi, intelligents. Le Samsung Smart TV DEL ES8000 en est la meilleure illustration. Outre sa grande qualité d'image, la nouveauté réside dans sa capacité à être contrôlé, de plusieurs façons, par l'entremise d'une caméra intégrée. La télécommande devient donc désuète. Il suffit de parler à l'appareil et de lui donner ses directives. Autre façon moderne d'interagir, on peut naviguer dans les menus en utilisant ses mains, grâce à un système de reconnaissance du mouvement. Et la cerise sur le sundae: la reconnaissance faciale permet notamment de se connecter à ses services et à ses préférences, sans avoir à entrer systématiquement un nom d'utilisateur et un mot de passe. À partir de 3649\$.

samsung.com





POUR SE RENDRE HOMMAGE

Ode à la masculinité assumée et affirmée, Hommage à l'homme de Lalique est un parfum boisé, aux accents floraux et épicés. L'effluve met en vedette la violette, la bergamote, le poivre noir et le musc. Le flacon en verre arbore un motif géométrique tiré de la collection d'accessoires de salle de bain Duncan créée par René Lalique en 1931. La gamme de produits Hommage à l'homme comprend deux formats d'eau de toilette (50 et 100 ml), un déodorant et un gel douche. Un flacon de 100 ml d'extrait de parfum est aussi produit en quantité limitée. Son flacon de cristal montre une réplique du joueur de pipeau créé par Lalique, pour un panneau décoratif que l'on retrouve dans l'Orient-Express. Vendu chez Holt Renfrew.

Eau de toilette 50 ml, 95\$; 100 ml, 128\$.

lalique.com



POUR AVOIR BONNE MINE

La marque de produits pour hommes Jack Black (rien à voir avec l'acteur américain) lance son trio de produits fondamentaux. On y trouve une lotion nettoyante pour le visage à l'aloès et à la feuille de sauge, une crème hydratante aux extraits d'algues bleues et une mousse à raser à base de jojoba et d'eucalyptus. Ce dernier produit fera le bonheur des hommes qui se rasent à la main. Plus près du lubrifiant que de la mousse, comme son nom anglais l'indique (Beard Lube), ce gel rafraîchissant fait glisser la lame du rasoir avec facilité, tout en hydratant la peau. La collection Jack Black est vendue chez Holt Renfrew, Ogilvy et Sephora. 59,50\$ pour les trois produits.

getjackblack.com



NOUVEAUTÉ

LES SAMEDIS
CONSULTATION
DESIGN

Consultez
gratuitement
un designer
à l'atelier-boutique
de Montréal

designlabceragres.datedechoix.com



CÉRAMIQUE
PORCELAINÉ
ARDOISE
PIERRE
QUARTZ
MOZAÏQUE

À CHACUN SON CARREAU



MONTREAL QUEBEC OTTAWA TORONTO HALIFAX

CERAGRES.CA

LES TROIS ADRESSES DE L'AUTOMNE



ESCAPADES

LES SUITES-SUR-LAC

Côté Nord Tremblant s'est fait connaître par ses luxueux chalets en bois rond situés à quelques minutes des pentes de ski. L'entreprise québécoise offre maintenant des appartements modernes, d'une à trois chambres, situés directement sur les berges du lac Supérieur. Ces 69 suites-condos, meublées et équipées, donnent accès (tout comme les chalets) au nouveau Club privé de la pointe, qui se trouve tout juste à côté. Sur cette presqu'île, on trouve une piscine, des terrains de tennis, un espace pour les feux de camp, un terrain de volleyball, des embarcations, et bien plus encore. On réserve tout de suite pour profiter des couleurs de l'automne, en famille, entre amis ou en amoureux. La vue sur le lac et les montagnes est à couper le souffle. cotenordtremblant.com



RESTO

L'ATELIER D'ARGENTINE

Ce nouveau restaurant s'est installé dans les anciens locaux du DNA, rue Marguerite-D'Youville. L'Atelier d'Argentine a d'ailleurs gardé plusieurs détails du décor, mais pas le menu. Bœuf, agneau et fruits de mer grillés... la chef argentine Natalia Machado a élaboré un menu simple et savoureux, avec une approche contemporaine de la cuisine de son pays. Les prix sont abordables et la carte des vins fait la belle part aux produits d'Amérique du Sud. Une adresse à essayer lors de votre prochaine promenade dans le Vieux-Port de Montréal. L'établissement offre aussi un bar et un lounge pour étirer la soirée. Les beignets aux épinards et au fromage fontina (*buñuelo de espinaca*) sont à tomber à la renverse. atelierargentine.com



BOUTIQUE

CLUSIER HABILLEUR

Pierre-Benoit Duhamel, le jeune homme derrière le concept Clusier, ouvre une deuxième boutique. Située au 2041, rue Stanley, cette nouvelle adresse fera le bonheur des hommes qui travaillent au centre-ville. Reconnu pour ses complets sur mesure et son service impeccable, Clusier Habilleur offre aussi plusieurs marques européennes de prêt-à-porter en exclusivité. Chemise, jean, chaussures, pull et chaussettes, Pierre-Benoit Duhamel nous habille de la tête aux pieds. Dévouée, son équipe offre même le lunch à ses clients pressés qui ont une consultation le midi. Pour la prise de mesures et les essayages, Clusier est même prêt à se déplacer à votre bureau ou à la maison si votre horaire est trop chargé. On s'y rend tout de suite pour commander un costume et choisir parmi un choix de tissus de très haute qualité. clusier.com

paico rabanne



HERBY MOREAU

PARTIR, REVENIR

DE LOS ANGELES À CANNES, EN PASSANT PAR NEW YORK, HERBY MOREAU COUVRE LES GRANDES PREMIÈRES MONDIALES ET LES REMISES DE PRIX LES PLUS PRESTIGIEUSES. HABITUÉ À VIVRE DANS SES VALISES, NON GRIFFÉES TIENT-IL À PRÉCISER, L'ANIMATEUR, JOURNALISTE ET PRODUCTEUR NOUS PARLE DE SES VOYAGES ET DE SON MÉTIER.

Avec son emploi du temps chargé, apportant son lot d'escapades internationales, on s'attendait à rencontrer un grand mordu de voyages. «Étrangement, je réalise de plus en plus que j'adore être chez moi!» Notre chic globe-trotter serait-il devenu pantouflard? «Pas du tout. J'adore voyager. Mais le sentiment de revenir à Montréal avec de nouvelles idées, ça m'allume énormément! Quand je vois un truc qui m'a séduit à Los Angeles et que je me mets à réfléchir afin de savoir ce que je vais en faire une fois revenu ici, ça, j'adore ça. J'aime partir pour mieux revenir finalement!»

Tout au long de l'entrevue, qui devait tourner autour du thème du voyage, c'est étrangement Montréal qui reviendra le plus souvent. «Je suis en amour avec ma ville. Mais si je l'aime autant, c'est parce que je la quitte souvent. Chaque fois que je reviens, c'est de nouveau le coup de foudre. Honnêtement, je n'ai jamais vu autant de gens heureux qu'ici.» Et s'il devait absolument tromper la métropole avec une autre? «Paris. Mais à condition d'avoir un très gros contrat qui rapporte beaucoup d'argent. Je ne voudrais pas être pauvre à Paris», précise-t-il en riant.

Quand on lui parle du terme jet-set, qui lui colle trop souvent à la peau, Herby Moreau se met tout de suite à rire. «Je trouve que l'expression est galvaudée au Québec. Quand on me dit que je suis jet-set, ça me fait bien rigoler. Oui, j'aime les beaux vêtements, les trucs raffinés, le confort.

Mais je ne voyage pas en jet privé. Je n'ai même pas de voiture!»

Son émission, *District V*, est de retour à l'antenne de V, depuis le 6 septembre dernier. Il est à la fois animateur et producteur au contenu. Le touche-à-tout est toujours aussi passionné par son travail qu'à ses débuts. Il fêtera ses vingt ans de carrière en 2013. Encore aujourd'hui, il avoue rechercher dans chaque événement, la bonne histoire, le bon filon. «J'ai encore du plaisir à interviewer, par exemple, Julia Roberts. Mais des entrevues avec elle, il y en a des tonnes sur YouTube. Je préfère de loin créer des moments, comme la dernière fois où je lui ai parlé, pour le film *Miroir Miroir*, tourné ici. En apprenant que j'habitais le Vieux, elle m'a avoué qu'elle restait près de chez moi pendant le tournage. On s'est mis à discuter de Montréal et de ses coups de cœur. Tu vois, la star qui nous parle en oubliant qui elle est, ça, c'est intéressant.»

SES ADRESSES

On ne pouvait pas laisser filer Herby Moreau, sans lui demander ses endroits préférés, dispersés aux quatre coins de la planète. Voici ses adresses coups de cœur, pour manger, boire, dormir ou tout simplement pour le shopping... de Montréal à Los Angeles, en passant par Paris, New York et Londres.





1



2



3

MONTREAL

Hôtel: Le Nelligan, à deux pas de chez moi. C'est un petit hôtel-boutique qui ne cherche pas à être branché. Les chambres sont chics et confortables, et la terrasse offre une vue imprenable sur le Vieux-Port.

Restaurant: Olive et Gourmando. Quelle que soit l'heure de la journée, vous m'y trouverez : c'est ma cantine. Pour ses desserts, viennoiseries et sandwichs à tomber par terre. Mais surtout pour la salade César au poulet, un classique de la maison.

Boutique: Michel Brisson, avenue Laurier, un incontournable pour trouver les nouvelles tendances pour homme, de Paris, Milan et Londres. J'aime bien aussi Les étoffes, boulevard Saint-Laurent, pour des tenues plus décontractées.

Bar: Le Velvet de l'Auberge Saint-Gabriel. Même si je sors beaucoup moins qu'avant, j'aime beaucoup aller y faire un petit tour. J'y croise toujours des amis de longue date, et Nicolas, le gérant, sait toujours bien nous recevoir. Jean-Michel, le barman, y fait aussi d'excellents mojitos.

NEW YORK

Hôtel: Il y a quatre ans, l'acteur Robert de Niro a ouvert le Greenwich Hotel, dans Tribeca, son quartier fétiche. J'aime y aller aussi pour son restaurant, le Locanda Verde, qui offre une table exceptionnelle. Et, oui, vous risquez d'y croiser De Niro lui-même qui aime aller y faire un tour régulièrement.

Restaurant: Pastis, un classique dans le Meatpacking District. J'y ai de nombreux bons souvenirs de soupers mémorables entre amis. C'est aussi ma cantine new-yorkaise : je peux y rester des heures.

Boutique: Le magnifique Nike Store sur la 57th, car on peut y trouver les derniers modèles de chaussures de sport sur le marché. C'est devenu une tradition pour moi d'aller y faire un tour et de ne jamais ressortir les mains vides.

Bar: Il y a deux repères : le Boom Boom Room, avec sa vue imprenable sur l'Hudson, et Les Bains, qui surplombe lui aussi le Meatpacking District. J'adore y aller pour la musique, la clientèle et, si vous êtes chanceux, vous tomberez peut-être un soir où la piste de danse se transforme en piscine. Ne vous inquiétez pas si vous n'avez pas votre maillot de bain, on y trouve des machines qui en distribuent.

PARIS

Hôtel: Le Pavillon de la Reine, dans le III^e arrondissement, est un ancien manoir du XVIII^e siècle reconverti en hôtel, juste devant un de mes lieux préférés à Paris, la place des Vosges, à quelques mètres de la maison de Victor Hugo. Un endroit qui a vraiment de quoi faire rêver.

Restaurant: Même si Paris compte des centaines d'excellents restaurants, mon plus grand plaisir reste encore le célèbre As du fallafel, rue des Rosiers, un petit restaurant de cuisine israélienne pour lequel la file d'attente pour emporter peut rivaliser avec celle de chez Schwartz's, boulevard Saint-Laurent. Le sandwich pita est tout simplement divin.

Boutique: Colette, le concept store par excellence. C'est pour moi le temple des nouvelles tendances et un passage obligé quand je vais à Paris. Je peux y rester des heures pour la sélection de livres, de CD et de DVD rares et exclusifs qui s'y trouvent, et ensuite descendre au sous-sol prendre une bouchée dans le restaurant. Un must.

Bar: Le Silencio, le bar du réalisateur David Lynch, dans le II^e arrondissement. C'est l'endroit tendance du moment. Il tire son nom du film *Mulholland Drive*. C'est Lynch lui-même qui a dessiné le mobilier. De 18h jusqu'à minuit, l'endroit est réservé aux membres, mais, ensuite, tout le monde peut y aller jusqu'au petit matin.

LONDRES

Hôtel: Situé dans le fond d'une impasse dans le mythique quartier Soho de Londres, le Soho Hotel impressionne par sa déco, ses chambres confortables et modernes, et son bar restaurant branché. Et comme si ce n'était pas assez, le petit hôtel boutique dispose de deux salles de cinéma pour ses clients.

Restaurant: La Tate Modern est l'un de mes musées préférés au monde. J'y vais pour ses expositions permanentes et contemporaines, sa boutique dans laquelle on peut trouver plusieurs gadgets et idées cadeaux, mais aussi pour son restaurant qui offre une vue imprenable sur la Tamise. Vous aurez l'impression d'être dans une scène du film *Match Point*, de Woody Allen, aux côtés de Scarlett Johansson et de Jonathan Rhys Meyers.

Boutique: Si vous allez à Londres, il faut absolument faire un tour chez Selfridges & Co, sacré meilleur grand magasin du monde devant Macy's aux États-Unis. On y trouve les dernières tendances pour la maison, le bureau et, bien sûr, la garde-robe. Sans oublier une terrasse sur le toit pour prendre le thé ou jouer au minigolf. Très chic!

Bar: Puisque Londres compte un nombre impressionnant de pubs qui offrent une grande variété de bières, allons-y plutôt pour de beaux endroits qui sortent de l'ordinaire et proposent les meilleurs cocktails du moment : le Sketch dans Mayfair, le Light Bar du Saint Martin's et le Blue Bar de l'Hôtel Berkeley pour sa déco et son grand choix de whiskys, près de 50 marques différentes.



4

LOS ANGELES

Hôtel: Le Château Marmont, pour son histoire. L'hôtel est né en même temps que le cinéma et y a donc accueilli les plus grandes stars: James Dean, Elizabeth Taylor, Marilyn Monroe, etc. Il ne faut pas y aller pour la modernité, mais bien pour l'authenticité des lieux.

Restaurant: Little Door. Je ne compte plus le nombre de fois où je suis allé dans ce restaurant de Los Angeles situé dans une magnifique cour intérieure. Les propriétaires, Frédéric et Nicolas Meschin, sont deux Français qui se sont installés à L.A. dans les années 1980. Ils régaleront aujourd'hui le Tout-Hollywood: Halle Berry, Scarlett Johansson, Guy Laliberté, Lindsay Lohan et même la famille Kardashian.

Boutique: The Book Soup, sur Sunset Boulevard, une de mes librairies préférées au monde. On y trouve des livres rares. Un lieu fréquenté par les touristes, mais aussi par de nombreux auteurs célèbres. Impossible d'en ressortir sans avoir acheté un ou deux bouquins.

Bar: Trois endroits qui ont de la gueule: l'Hemingway's sur Hollywood Boulevard, le Bardot sur Vine Street et le bar du Château Marmont. Vous aurez l'impression de vous transporter dans les années 1970, à l'époque des plus grandes stars du rock de Los Angeles. Mais mon endroit préféré pour prendre un verre reste les jardins du Getty Center, où l'architecture de Richard Meier vous transporte dans un autre monde.

Conseil: Ceux qui vont pour la première fois à Los Angeles me demandent souvent dans quel restaurant ils pourront voir au moins une star hollywoodienne. Contrairement à ce que beaucoup peuvent penser, ce n'est pas dans un endroit chic et inaccessible, mais plutôt au sympathique Urth Caffé de West Hollywood que vous pourrez croiser le plus de vedettes. Elles y passent toutes rapidement pour aller chercher une salade bio ou un latté.

PHOTO P. 13: Herby Moreau porte un veston (525\$), une chemise (235\$) et un pantalon (395\$) de Philippe Dubuc. Valise Tumi (1250\$), chez Holt Renfrew. Lunettes de soleil personnelles.

1. Montréal - Michel Brisson 2. New York - Greenwich Hotel
3. Londres - Soho Hotel 4. Los Angeles - Les jardins du Getty Center



DES GRANDES MARQUES
pour toutes les tailles.

GRANDEURS
DE P À 6TG ET GL À 4TGL.
CHAUSSURES DE 7 À 15.

Bovet.ca



Smoking Jack Victor (895\$),
chemise Klauss Boehler (125\$)
et nœud papillon Dion (75\$).

*Ogilvy Monsieur: 1307, rue Sainte-
Catherine Ouest, Montréal, 514 842-7711*

— SUR —SON —36

SUR SON 31 OU SUR SON 36 ?
PEU IMPORTE L'ÉQUATION,
LA RÉPONSE RESTE LA MÊME :
L'AUTOMNE SERA CHIC !





Complet Dolce & Gabbana (2190 \$),
chemise Gucci (325 \$), cravate (195 \$)
et pochette (95 \$) Prada.

*Holt Renfrew: 1300, rue Sherbrooke Ouest,
Montréal, 514 842-5111*



PORTE TA VOIX.
KENNETH COLE NEW YORK

KENNETHCOLE.COM



Complet Neil Barrett (1046\$),
chemise Eton (215\$), boutons de
manchette Tateossian (175\$),
cravate Neil Barrett (195\$)
et chaussures Paul Hardy (795\$).

*Michel Brisson : 1074, avenue Laurier Ouest,
Outremont, 514 270-1012*



JACK VICTOR

EXCLUSIVE COLLECTION

ERNEST.CA

DU JEANS... AU COMPLET

COMPLET À PARTIR DE 595\$



Complet Dsquared (1255\$), chez Duo. Manteau Paul Smith (1200\$), chez Simons. Chemise Bill Tornade (245\$), chez Duo. Nœud papillon Title of Work (295\$) chez Simons. Montre Emporio Armani (305\$), chez Simons. Chaussures Hugo Boss (425\$) chez Browns.

*Simons : 977, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal 514 282-1840
Duo : 30, rue Prince Arthur Ouest, Montréal 514 848-0880
Browns : 1191, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal 514 987-1206*



Complet (799\$), chemise (179\$), cravate (125\$) et chapeau (99\$), de Tiger of Sweden.

Boutique Tiger of Sweden : 1130, boulevard de Maisonneuve Ouest, Montréal, 514 798-8821



Veston Dolce & Gabbana (1550 \$), chemise Hugo Boss (185 \$), pantalon Dolce & Gabbana (695 \$), cravate Hugo Boss (125 \$) et pochette Dion (55 \$), chez Harry Rosen. Bracelet Dsquared (255 \$) chez Duo.

*Harry Rosen : 1455, rue Peel,
Montréal 514 284-3315*

ALLEZ, ON FONCE !

IL N'EST JAMAIS TROP TARD POUR SE LANCER DANS UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE, ET CERTAINS VONT MÊME JUSQU'À COURIR UN MARATHON OU PARTICIPER À UNE COURSE DE TYPE TRIATHLON. VOICI TROIS HOMMES QUI ONT EU LE DÉSIR DE SE DÉPASSER ET QUI POURRAIENT BIEN VOUS INSPIRER.

Avant de suer à grosses gouttes, il est important de respecter quelques règles. « Il ne faut pas brûler les étapes, explique Sylvain Burguet, entraîneur personnel et fondateur du centre pluridisciplinaire Ma santé globale. Tout d'abord, si vous êtes sédentaire, essayez de rehausser votre niveau de forme générale, cela vous évitera bien des blessures. Pour cela, il faut tonifier vos muscles, renforcer votre sangle abdominale et les lombaires, et stabiliser chevilles et genoux. Cette étape peut prendre quelques mois, comme une année ou plus. Il faut poser les bases d'une forme physique et adopter de saines habitudes de vie avant de vouloir vous dépasser. Prenez votre temps ! » C'est seulement après cette phase de remise en forme que vous pourrez commencer véritablement un entraînement plus spécifique du sport que vous aurez choisi, notamment en vous documentant sur le sujet ou en faisant appel à un professionnel.



ÉRIC LEFRANÇOIS VAINCRE LE TRIATHLON

Pour son quarantième anniversaire, Éric LeFrançois s'est fait un cadeau qui lui a certes coûté de nombreux efforts, mais qui lui a rapporté beaucoup sur le plan humain. Il a participé à un triathlon Ironman : 3,8 kilomètres de natation suivis de 180 kilomètres de vélo puis d'un marathon (42,195 km de course à pied). Associé dans plusieurs bars de la métropole et père de famille, Éric a dû gérer un emploi du temps plus que chargé. « Il faut être capable de faire les trois épreuves et, donc, il faut s'entraîner en conséquence dans trois disciplines en parallèle, explique le jeune papa. Et on a tous notre sport "faible" ; moi, c'était la natation. Dans les premiers temps, je souffrais énormément et je ne nageais pas plus de dix minutes. J'avais le goût de pleurer pendant les entraînements, c'est un sport tellement technique. Et puis, environ tous les trois mois, il y a eu des déclics, je franchissais un palier, je respirais plus aisément, je prenais conscience de mon corps et je pouvais enfin nager mieux. »

Pendant plus d'un an, Éric va s'imposer un entraînement à trois têtes : vélo, course et natation. « L'énorme investissement de temps est une des difficultés de l'Ironman ; il faut une discipline très poussée et y consacrer idéalement de 15h à 20h par semaine. J'y consacrais environ 12h. Même avec une famille et un métier très prenant, c'est possible, il suffit de se lever très tôt ! » Les efforts et les sacrifices ont fini par payer et, le jour J, Éric a terminé l'épreuve en 10h45. Aujourd'hui, il continue de s'entraîner et songe déjà à son prochain « cadeau » : participer aux championnats du monde d'Ironman à Hawaï pour ses 45 ans !

L'Ironman est un triathlon de longue distance qui n'est pas accessible à tout le monde. « C'est une course plutôt réservée aux triathlètes ayant déjà plusieurs saisons de courses plus courtes dans les jambes et qui veulent un nouveau défi, explique Sylvain Burguet. Peu de gens le savent, mais l'endurance s'acquiert avec l'âge ; vous ne verrez que très rarement des gens de moins de 30 ans faire cette course. » Comme quoi le temps peut parfois jouer en notre faveur...



 NAUTICA



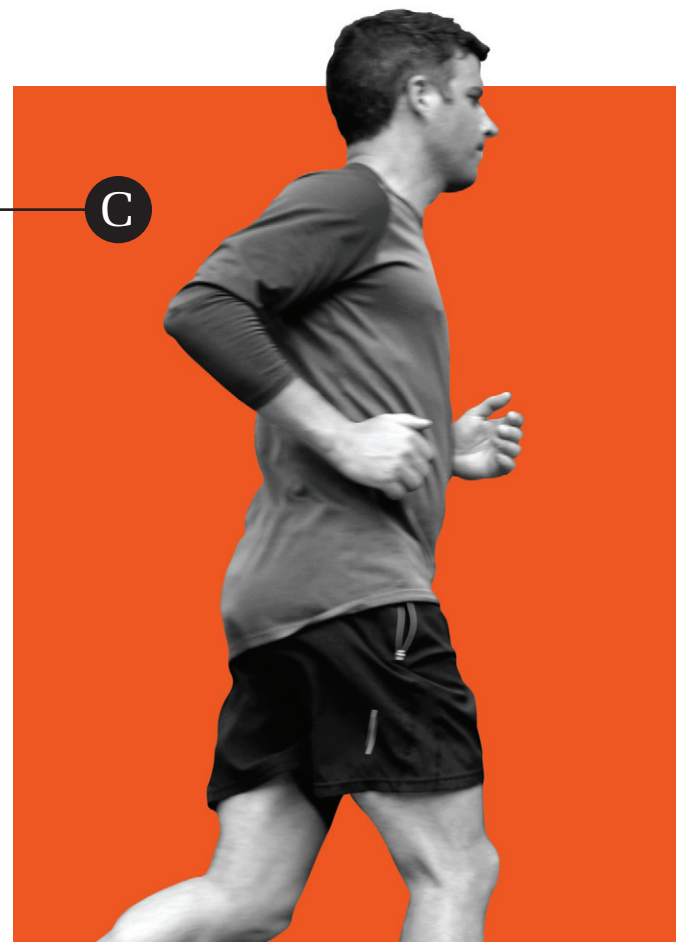
B

YVAN DUMAS LE VOYAGE INTÉRIEUR... À VÉLO

C'est en discutant avec Aline, une femme de 65 ans qui planifiait de traverser le Canada à vélo, qu'Yvan Dumas, 52 ans, a décidé de se lancer également dans un périple à vélo; le sien traversera les États-Unis d'ouest en est. «La volonté de cette femme a résonné en moi, dit-il. Le but n'est pas de faire une course au sens propre, de viser une performance, mais de prendre le temps, de m'arrêter quand il le faut, un peu comme un chemin de Compostelle.»

Au cours de son voyage, Yvan Dumas limitera ses étapes à 100 km. Mais si la volonté et la force mentale sont des préalables essentiels pour ce genre d'aventure, une excellente condition physique est également de mise. L'architecte en recherche opérationnelle est un sportif dans l'âme: troisième dan de karaté, un sport qu'il pratique depuis 16 ans, mais aussi cycliste accompli, il a le sport dans la peau. «Depuis ma jeunesse, j'ai toujours fait du vélo et je dois dire que je suis heureux quand je suis dessus, continue Yvan Dumas. Je l'utilise pour l'entraînement, mais aussi dans la plupart de mes déplacements.»

Pendant toute l'année 2012, il sortira plusieurs fois par semaine, à raison d'une centaine de kilomètres à chaque fois. Et pour mettre toutes les chances de son côté, ce titulaire d'un doctorat en mathématiques appliquées de l'École polytechnique pratique la méditation et l'autosuggestion.



C

FRANÇOIS PETITCLERC OBJECTIF MARATHON

À 45 ans, François Petitclerc a décidé de courir son premier marathon. Ce passionné de sport de plein air, de randonnée et de vélo a choisi l'épreuve reine de la course à pied. «C'est un sport assez nouveau dans ma vie, dit-il. J'aime ça, car c'est accessible. Je me prépare petit à petit, j'ai commencé en joggant durant mon heure de lunch, puis j'ai fait 10 km, un demi-marathon, et un deuxième. Je ne veux pas me préparer seul, je vais faire appel à un entraîneur et je ne vais pas non plus me fixer d'objectif de temps; l'essentiel va être de le finir en bon état, je me suis déjà blessé à cause du surentraînement. Mais j'ai confiance et je prends le tout très sereinement.»

Trop s'entraîner ou pas assez reste une problématique à laquelle tous les nouveaux coureurs se retrouvent confrontés. Dans tous les cas, la préparation d'un marathon est quelque chose qui prend du temps. «Cela dépend du niveau d'activité physique de la personne, mais, pour mettre toutes les chances de son côté et le faire dans de bonnes conditions en se faisant plaisir, on parle souvent d'une année afin de pouvoir tout planifier comme il le faut, dit Sylvain Burguet.

Un coureur expérimenté visant 3h au marathon peut facilement s'entraîner six jours sur sept tandis qu'un débutant de la course, actif physiquement, courra trois fois par semaine, ce qui lui laissera suffisamment de temps pour récupérer. Courir trois fois de manière hebdomadaire reste, selon Sylvain Burguet, un minimum du point de vue de l'investissement de temps pour la préparation d'un marathon, car l'idée est d'avoir du plaisir et de terminer dans de bonnes conditions



CONSEILS DE PRO

- 1 Consultez votre médecin de famille pour une visite médicale annuelle de contrôle.

- 2 Prenez conseil auprès d'un entraîneur expérimenté, en ce qui concerne l'entraînement, la nutrition et l'hydratation.

- 3 Intégrez une diète appropriée à vos objectifs (aliments nutritifs, digestes, pris en petite quantité).

- 4 De telles épreuves sportives impliquent une longue préparation; ne négligez pas cette phase, sinon la souffrance l'emportera sur le plaisir.

- 5 Choisissez une bonne paire de souliers, adaptée à vos pieds et à votre discipline.



SYLVAIN BURGUET

CENTRE DU RONFLEMENT
DE MONTRÉAL
VOTRE SOLUTION

TRAITEMENT AU LASER PAR DES
OTO-RHINO-LARYNGOLOGISTES

514.327.5060
www.ronflement.qc.ca



L'ÉVEIL

★ ★ ★ ★ ★ DE ★ ★ ★ ★ ★

PHILADELPHIE

APRÈS DES ANNÉES DIFFICILES, UN VENT DE RENOUVEAU
SOUFFLE SUR PHILADELPHIE. LA VILLE N'A FINALEMENT PLUS
RIEN À ENVIER AUX AUTRES MÉTROPOLIS AMÉRICAINES.

Cinquième agglomération des États-Unis pour la population, Philadelphie a pourtant longtemps souffert d'un exode de ses habitants. Ici, la crise économique a frappé fort, comme en témoignent les boutiques et les restaurants fermés que l'on retrouve aux quatre coins de la ville, mais la situation s'améliore. Les grues et les chantiers de construction pullulent dans de nombreux secteurs, plusieurs quartiers changent à une vitesse folle, et des petits commerces originaux et de bonnes tables inventives poussent un peu partout. Ce vent de renouveau fait de Philadelphie, ville riche en histoire et en culture, une destination de plus en plus prisée par les Américains et les Canadiens. Voici un survol des différents quartiers que nous offre la métropole.



LA VIEILLE VILLE ET LE QUARTIER HISTORIQUE

À l'ombre du pont Benjamin Franklin, suspendu au-dessus du fleuve Delaware, se trouvent la vieille ville et le quartier historique. Philadelphie est l'un des principaux foyers de la révolution américaine. C'est ici que fut signée la Déclaration d'indépendance, le 4 juillet 1776. C'est aussi dans la métropole que la Constitution du pays fut entérinée, en septembre 1787.

Dans ces quartiers, on peut encore admirer plusieurs vestiges de l'époque. La cloche de la liberté, fabriquée à Londres en 1752, est l'un des emblèmes de la ville. Elle sonna, le 8 juillet 1776, pour annoncer la première lecture publique de la Déclaration d'indépendance. On raconte que la cloche s'est fêlée dès son arrivée au pays. Plusieurs réparations eurent lieu, mais sans succès. L'imposante structure de bronze dispose maintenant de son propre pavillon... et de sa garde privée. Les billets, toujours gratuits, sont délivrés au Centre des visiteurs, situé tout juste à côté. Par la même occasion, profitez-en pour réserver vos places pour la visite de l'Independence Hall. Construit entre 1732 et 1753, pour la législature de la Pennsylvanie, l'immeuble a abrité les discussions des Pères fondateurs des États-Unis. Vous trouverez, tout autour de ces deux attractions, le Hall du congrès, la première et la deuxième banques du pays et la tombe de Benjamin Franklin. Ce père fondateur de la nation a aussi fait énormément pour la ville. C'est en effet à ce grand inventeur que l'on doit, par exemple, les lunettes à double foyer, le paratonnerre et le poêle à bois à combustion contrôlée.

En dehors des attractions touristiques et historiques, c'est le quartier où l'on compte le plus de chantiers de construction. Plusieurs immeubles abandonnés sont transformés en tours d'appartements modernes. Un contraste saisissant avec les vestiges du passé, surtout si on les compare aux maisons rustiques de l'Elfreth's Alley, la plus vieille rue de Philadelphie. Elle est habitée depuis 1713. Une rue tout à fait charmante à voir absolument.

LE CENTRE-VILLE ET SES QUARTIERS

L'hôtel de ville est, géographiquement parlant, le point central du centre-ville. L'immeuble, de style Second Empire, fut construit de 1871 à 1901. Au sommet de sa tour culmine une sculpture de bronze représentant le fondateur de la ville, William Penn. La statue, de 11 mètres de hauteur, est l'une des 250 sculptures commandées à l'artiste Alexander Milne Calder, uniquement pour cet édifice. Impossible de manquer, de l'autre côté de la rue, l'énorme Masonic Temple, construit en 1873. L'immeuble appartenait à l'époque aux francs-maçons de Philadelphie, une organisation aussi appelée la Grande Loge de Pennsylvanie.

De chaque côté de l'hôtel de ville, quatre quartiers bien distincts sont à visiter. C'est dans le Parkway Museums District que sont situés le Franklin Museum et l'Academy of Natural Sciences, mais aussi le célèbre «Love Park». Ayant pour nom officiel John Fitzgerald Kennedy Plaza, le site tire son surnom d'une sculpture de l'artiste Robert Indiana, installée en 1978. Tout au long de la journée, l'ambiance y est animée. On y trouve des *food trucks* de qualité, des adeptes de planche à roulettes et des jeunes mariés qui immortalisent leur grand jour devant la sculpture, au milieu des autres badauds qui veulent eux aussi leur photo souvenir.





LE FAIRMOUNT PARK

Situé au nord-ouest de la ville, le Fairmount Park longe la Schuylkill River. Cet espace vert est l'un des plus grands parcs urbains du monde. Avec sa superficie de 17 kilomètres carrés, il est cinq fois plus grand que le Central Park de New York. On y accède par la magnifique Benjamin Franklin Parkway, sorte de Champs-Élysées américains.

Le parc renferme plusieurs attractions, dont la plus célèbre est le Musée d'art de Philadelphie. Ses collections rassemblent plus de 225 000 peintures, sculptures et artefacts. Avec ses colonnes classiques et son jardin de sculptures, le bâtiment lui-même est une véritable œuvre d'art. Ses marches ont été immortalisées dans le film *Rocky*, car l'acteur Sylvester Stallone y faisait son jogging; vous y verrez d'ailleurs une statue à l'effigie du personnage fictif et des dizaines de sportifs s'y rendant chaque jour pour gravir, comme leur idole, les célèbres marches au pas de course. Ne manquez pas, tout près du Musée, un petit pavillon consacré au sculpteur français Auguste Rodin. Rénové au coût de 9 millions de dollars, le Musée Rodin renferme 130 pièces façonnées par les mains du célèbre maître. C'est la plus grande collection de Rodin à l'extérieur de Paris. Ce musée et les pièces qu'il renferme ont été offerts par le magnat du cinéma Jules Mastbaum, décédé en 1926.

Le Convention Center District abrite, comme son nom l'indique, l'énorme centre des congrès de la ville. Le Chinatown se situe tout juste à côté, comme à Montréal. Philadelphie a d'ailleurs beaucoup de points en commun avec la métropole québécoise: les habitants, très sympathiques, sont toujours prêts à vous aider, l'offre culturelle est abondante et variée, et certains secteurs rappellent le Plateau Mont-Royal ou le Mile-End.

Emblème culturel, l'Avenue of the Arts sépare les deux autres quartiers, soit le Washington Square District et le Rittenhouse Square District. C'est dans cette artère que vous trouverez une foule de salles de spectacle, comme le Kimmel Center et le Wilma Theater. Le Washington Square est surtout reconnu pour sa rue d'antiquaires (Pine Street).

Allez aussi flâner du côté du Rittenhouse Square. Ce quartier huppé, à la fois résidentiel et commercial, offre plusieurs des meilleures tables de la ville. Pour le shopping, les grands noms, comme Burberry, côtoient les petites boutiques de créateurs locaux. Au centre du quartier se trouve un parc public, dont les quatre côtés sont bordés d'excellents petits restaurants de cuisine variée. Vérifiez toujours les menus avant d'entrer, car plusieurs établissements sont de type «Apportez votre vin».

Allez aussi contempler les maisons-bateaux (Boathouse Row), de préférence le soir. Cette rangée d'habitations, abritant toutes des garages pour embarcation au premier niveau, date de 1860. Une fois illuminées, elles ont des airs de maisons en pain d'épice. Juste à côté, vous pourrez découvrir le Please Touch Museum, un centre interactif et éducatif destiné aux enfants. En terminant, le Fairmount Water Works vaut aussi le détour. Construit entre 1812 et 1872, ce réservoir de style Renaissance est resté en activité jusqu'en 1909.

1. L'Independence Hall
2. Un des restaurants du Rittenhouse Square
3. Le centre-ville, vu de la Benjamin Franklin Parkway
4. Le musée d'art de Philadelphie
5. L'entrée du Musée Rodin





4



5

LE « PHILLY CHEESESTEAK »

Philadelphie est indissociable du *cheesesteak*, ce sous-marin au bœuf et au fromage, garni d'oignons. Pat et Harry Olivieri sont considérés comme les créateurs du « Philly Cheesesteak ». En 1930, les deux hommes servaient déjà des sous-marins au bœuf. Ce plat devenant très populaire, Pat ouvrit son propre restaurant, Pat's King of Steaks, qui existe encore aujourd'hui. Son *cheesesteak* a la réputation d'être l'un des meilleurs de la ville. L'établissement est situé à l'angle de 9th Street et de Passyunk Avenue. Préparez-vous à faire la queue : le temps d'attente peut dépasser une heure le midi et les fins de semaine. Comme l'endroit est assez éloigné du centre-ville, vous pouvez aussi vous rabattre sur Jim's Steak, au coin de South Street et de 4th Street. Mais, là encore, vous devrez faire la queue.

Commander un cheesesteak pour la première fois peut être stressant. Le personnel, débordé, n'est pas toujours très aimable. Soyez bien préparé ; nous avons vu des clients indécis se faire renvoyer parce qu'ils mettaient trop de temps à commander. Les habitués spécifient toujours dans leur commande le type de fromage qu'ils désirent : la majorité des endroits offrent le Cheez Whiz, le provolone ou le fromage américain (tranche orange). Vous devrez aussi préciser si vous voulez des oignons (*with*) ou non (*without*). En résumé, si vous voulez un *cheesesteak* avec oignons et Cheez Whiz, par exemple, commandez tout simplement un « Whiz, with ». On vous prendra pour un vrai Philadelphien, et vous aurez peut-être même droit à un sourire.



LIBERTY
BELL



DOMINIQUE LEBEL

ITINÉRAIRE D'UN

ENTREPRENEUR GÂTÉ



RENDEZ-VOUS EST PRIS DANS UN CAFÉ DU CENTRE-VILLE DE MONTRÉAL. OBJECTIF : RENCONTRER DOMINIQUE LABEL, LE CHEF DU MARKETING ET ASSOCIÉ D'IGET.IT, UN NOUVEAU SITE DE VENTE EN LIGNE, SPÉCIALISÉ DANS LES OBJETS DE LUXE. PORTRAIT D'UN HOMME EN PLEINE (R)ÉVOLUTION.

Lunettes à monture «écaille» vissées sur le nez, l'homme déguste un *latte* en consultant son iPhone. Son «Bonjour!» énergique claque comme un signe d'enthousiasme non feint. Une entrée en matière dont le dynamisme flagrant en dit long sur le caractère de notre homme du jour. On ne sera pas étonné d'apprendre qu'à l'âge de 20 ans, il était directeur d'un cabinet ministériel sous Lucien Bouchard. À 30 ans, fort de cette expérience politique, il entra chez Cossette pour évoluer cette fois dans la stratosphère de la publicité. Il y restera pendant neuf ans... jusqu'à devenir le premier vice-président du bureau de Montréal. «C'est drôle la vie, entame Dominique Label. À 41 ans, je démarre une toute nouvelle carrière, celle d'entrepreneur. Mais finalement, après réflexion, je me dis que rien n'arrive jamais par hasard.»

On ne pourra s'empêcher d'admirer le parcours fulgurant et brillant de cet insatiable touche-à-tout, doté d'une arme secrète : il note tout, tout le temps. En effet, l'ancien étudiant en histoire a pour manie de tout archiver, ses impressions, les extraits d'un article ou d'un roman qui l'ont marqué, vraiment tout et son contraire, dans l'un de ses précieux carnets Moleskine en cuir noir. «Figurez-vous que je les ai tous conservés et qu'il m'arrive de les relire. J'aime me souvenir de ce qui a motivé mes choix, et des voies que j'ai pu emprunter à des moments différents de ma vie. Cela n'a rien à voir avec une quelconque nostalgie, c'est au contraire pour mieux avancer.» Toujours reculer pour prendre de l'élan, en somme. Car il apparaît évident que notre homme ne regrette rien du passé. La page Cossette tournée, et la quarantaine sonnée, le chapitre iGet.It pouvait débuter.

IGET.IT

Veste noire signée Philippe Dubuc, chemise et jeans tendance, sans oublier les chaussettes mauves, détail qui n'en est pas un dans son cas précis, celles-ci glissées dans une paire

de souliers rutilants, Dominique Label est un homme qui aime la mode. Ce matin-là, il ne lui manque que le fameux nœud papillon, son obsession stylistique : «J'ai cessé d'en porter après avoir quitté l'agence, mais je les conserve précieusement... dans des bocaux! Je vais vous faire une confiance, j'adore également les montres, telle cette Lip que j'ai au poignet, une vieille marque française quasi inconnue ici. Je l'ai dénichée sur iGet.It.» Pour la petite histoire, c'est Roger Tallon, le designer du TGV, qui est à l'origine de ce modèle, réédité chaque année depuis les années 70.

Chaque objet mis en vente sur le site, entre huit et dix par semaine, a une petite histoire qui le différencie de tous les autres. «IGet.It est un projet de découvertes, reprend Dominique Label. Notre but est de proposer à la vente une très belle sélection de petits trésors en tout genre, des objets de maroquinerie aussi bien que des couteaux, en passant par du mobilier... à condition que cela ne soit vu nulle part ailleurs. Chez nous, vous ne trouverez ni vêtements ni produits au rabais, l'offre dans ce domaine est déjà tellement surchargée!»

Il y a un an déjà, Dominique Label rejoignait Jean-Yves Martineau et Éric Phan-Dinh, les créateurs du concept, afin de le rendre viable, séduit par leur approche sélective du commerce en ligne et une vision du luxe qu'ils partagent tous trois sans ambiguïté. Deux acheteurs sont venus s'ajouter au trio, cette *dream team* se voyant épaulée par une dizaine de «curateurs» – designers de mode ou de produits, architecte, chef d'orchestre... bref, des gens qui ont un univers et une esthétique bien à eux. Leur objectif commun est de repérer l'unique, le différent. Le tout est mis en vente en temps et en quantités limités.

Quant à l'origine des articles, la moitié provient d'Europe, l'autre moitié d'Amérique du Nord, c'est-à-dire 40% des États-Unis et 10% du Québec. «Sur iGet.It, on surfe à contre-courant.

On prône le rare, le beau et la qualité, quand, partout ailleurs, on pousse à la surconsommation. Voilà ce qu'est notre vision du luxe, et ce n'est pas une question d'argent puisque l'offre débute à 50\$.» Dominique Label entrevoit un avenir prospère à ce nouveau secteur qui le passionne. À court terme, il prévoit d'élargir les ventes à l'Europe de l'Ouest, et même de s'associer à des boutiques «physiques» prestigieuses de Montréal, en vue de collaborations éphémères.

LE LUXE, C'EST AUSSI...

«Prendre le temps de la réflexion, cela peut paraître dingue de nos jours, mais c'est essentiel», réfléchit à haute voix le jeune entrepreneur, qui ne cesse de développer de nouveaux projets, quasi quotidiennement. Une émission de télévision, une agence de conseil en communication... le tout chapeauté par La Maison Denison Inc., son holding dans le domaine du luxe et de l'art de vivre. «Avec les années, j'ai appris que c'est dans le mouvement que se créent les opportunités.» Dominique Label s'y connaît, lui qui partage sa vie entre Montréal et son Estrie natale, là où se trouve la maison familiale. Il y passe toutes les fins de semaine, n'aimant rien de plus que promener son fidèle chien en contemplant la campagne à perte de vue. Comme quoi, il est possible d'être méditatif et contemplatif tout en restant un homme d'action pragmatique. Parmi ses multiples hobbies, il y a aussi la lecture, «journaux, Web, romans, je devore tout». Ses trois filles portent d'ailleurs les prénoms de ses auteures préférées : Françoise (Sagan), Marguerite (Duras) et Simone (de Beauvoir).

Il n'y a pas de doute, Dominique Label est un homme qui a de la suite dans les idées, et un petit côté roi Midas qui le rend exceptionnel : tout ce qu'il touche semble se transformer en or. Une bonne raison pour lui serrer la main au sortir d'un entretien de surcroît très agréable.



TOUT SAUF UNE VIE DE CHIEN...

VÊTEMENTS HAUT DE GAMME, HÔTELS LUXUEUX ET SOINS DE SPA ; NOS COMPAGNONS À QUATRE PATTES N'ONT RIEN À NOUS ENVIER EN MATIÈRE DE LUXE. QUAND FIDO MÉRITE CE QU'IL Y A DE MEUX ! SURVOL D'UN MARCHÉ FLORISSANT, ICI ET AILLEURS.

Il est 14 h et Arthur attend bien sagement le chauffeur de sa voiture qui doit l'emmener dans un hôtel situé à deux pas du centre-ville de Montréal. Arthur n'est pas un homme d'affaires montréalais qui s'apprête à signer un important contrat, mais bien un chien qui est attendu pour son toilettage hebdomadaire à l'hôtel Muzo, un « complexe pour chiens urbains » en bordure du canal Lachine.

Comme de nombreux autres compagnons à quatre pattes, Arthur fait partie de cette catégorie privilégiée de chiens qui reçoivent un traitement VIP. L'hôtel Muzo propose toute une gamme de services pour rendre la vie des toutous des plus agréables. L'établissement, qui accueille les animaux en pension pour des séjours de courte et longue durée, offre des conditions d'hébergement

qui sont à la hauteur des exigences de leurs maîtres : « chambres » modernes, climatisées, nettoyées et désinfectées quotidiennement, murs insonorisés, lits confortables et bols surélevés. Et pour les maîtres vraiment soucieux du confort de leur chien, l'hôtel propose aussi la télévision et l'utilisation d'une webcam pour ne pas vraiment couper le lien.

Comme dans les meilleurs établissements, si ces clients un peu particuliers veulent se dégourdir les jambes, pardon, les pattes, il y a un gymnase intérieur climatisé qui les attend, ouvert du lundi au vendredi, de 7 h à 19 h. Au programme, pas de Pilates ni de yoga, mais des séances de jeux de groupe, de socialisation avec d'autres chiens et des parcours de jeux et d'obstacles d'agilité, le tout sous l'œil attentif de moniteurs spécialisés en comportement canin. muzohotel.com



À quelques kilomètres plus à l'ouest de l'île se trouve l'Hôtel Balto, un centre d'hébergement pour chiens qui fait également le bonheur de ses résidents, à commencer par le toilettage. Brossage, lavage complet avec un shampoing doux et traitement conditionneur, nettoyage et épilation des oreilles, coupe des griffes et l'indispensable brossage des dents. Le bien-être de l'animal passe aussi par une alimentation saine et goûteuse qui lui est servie quotidiennement. Et si Arthur a le palais délicat ou la dent gourmande, il pourra s'offrir, moyennant un petit supplément, des mets plus délicats, comme une poitrine de poulet cuit sur place. hotelbalto.com

COURIR AVEC SON CHIEN

Le vrai luxe ne serait-il pas finalement d'être en bonne santé? Et pour cela, il faut pratiquer une activité physique régulière. Pourquoi ne pas faire d'une pierre deux coups, prendre soin de vous et de votre animal? C'est exactement ce que propose le canicross, un sport qui unit un chien et un coureur à pied dans le même effort physique. À l'origine utilisée pour entraîner les conducteurs de traîneau à chiens, cette activité est aujourd'hui un sport à part entière qui se pratique en loisir ou en compétition partout au Québec. canicrossquebec.org

ACCESSOIRES DE LUXE

Rien n'est trop beau pour lui, le joli manteau fourré pour qu'il ne prenne pas froid l'hiver, les jouets les plus sophistiqués du marché, le collier de marque Gucci pour les soirées mondaines et, pour son confort au quotidien, pourquoi pas un bol refroidissant Frobo de la marque Mondou? Ce bol high-tech garde l'eau fraîche toute la journée grâce à un revêtement rempli de gel non toxique. Placez le bol deux heures au congélateur, et son eau restera froide pendant plus de 8 heures. mondou.com

OH MY DOG!

C'est bien connu, aux États-Unis, tout est plus grand, et l'on tombe très vite dans la démesure. Le monde de l'hôtellerie canine n'échappe pas à cette règle et le D-Pet Hotel en est la meilleure illustration. Dans ce centre pour animaux domestiques très haut de gamme qui compte des établissements dans plusieurs villes, dont New York et Los Angeles, tout a été imaginé pour que les chiens soient traités comme des rois. La climatisation n'est pas uniquement dans les chambres, elle se trouve aussi dans les parcs intérieurs de l'hôtel! Quant au moyen de transport, rien de moins que des véhicules avec chauffeur de type Ferrari, Rolls-Royce ou Porsche pour les déplacements des animaux. Un spa entièrement équipé attend les résidents et leur permettra d'être parfaitement zen en se faisant masser le poil, à moins qu'ils n'optent pour un toilettage complet ou bien encore un soin dentaire. Envie de bouger? Un coach personnel leur fera faire du sport, avant que leur soit servi un repas à base d'agneau et de riz préparé spécialement par le chef. La boutique de l'hôtel permettra de faire de canines emplettes et de choisir une nourriture bio, des colliers de grande marque et un tas d'accessoires de luxe. Une vie de chien? dpethotels.com



1



2

1. Une suite du D-Pet Hotel
2. L'hôtel Muzo



Prenez des couleurs.
Cet automne, sortez le museau dehors
et venez vous réchauffer chez nous.

Plus de 50 magasins pour mieux vous servir! mondou.com

LES RECETTES RÉCONFORTANTES DU CUISINIER REBELLE

ANTOINE SICOTTE NOUS LIVRE
SON MENU PARFAIT POUR LES
FRAÎCHES SOIRÉES D'AUTOMNE



SOUPE CENDRILLON

Préparation : 45 minutes – Cuisson : 45 à 60 minutes

INGRÉDIENTS

- > 30 ml (2 c. à soupe) d'huile
- > 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- > 5 oignons, coupés en tranches fines
- > 125 ml (½ tasse) de vin rouge
- > 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- > 1,5 litre (6 tasses) de bouillon de bœuf
- > 1 feuille de laurier
- > 1 branche de thym
- > 5 ml (1 c. à thé) de sel
- > Une pincée de poivre
- > 4 tranches de pain croûté
- > 1 fromage de chèvre (Cendrillon)

PRÉPARATION

1. Mettre l'huile et le beurre dans une cocotte. Ajouter les oignons et cuire à feu vif en brassant régulièrement, pendant environ 20-25 minutes, où jusqu'à ce que les oignons soient bien colorés.
2. Déglacer avec le vin rouge et réduire de moitié. Ajouter le vinaigre de cidre, le bouillon de bœuf, la feuille de laurier, le thym, le sel et le poivre. Couvrir et cuire à feu moyen, pendant 15 à 20 minutes.
3. Remplir quatre bols de soupe à l'oignon et recouvrir chaque portion de deux tranches de pain croûté et rôti avec le fromage de chèvre (Cendrillon).



**ANTOINE
SICOTTE**

Antoine Sicotte lance, en 2009, son livre *Le Cuisinier rebelle*. Inspiré par ce premier opus, le chef anime l'émission du même nom sur les ondes de Zeste depuis mars 2010. Après un recueil de photographies, il lance son deuxième ouvrage strictement consacré à la gastronomie en novembre 2011. *Le Cuisinier rebelle - Amuse-gueules autour du monde* gagnera un prix aux Gourmand World Cookbook Awards dans la catégorie cuisine du monde. En plus d'animer *Le cuisinier rebelle prend l'air* sur les ondes d'Évasion, il vient tout juste d'entamer la quatrième saison de l'émission *Le Cuisinier rebelle*, sur les ondes de Zeste, tous les mardis, à 19h30.



TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX

Préparation: 45 minutes (sans la réhydratation des pruneaux et la marinade des viandes) – Cuisson: 1 h 30

INGRÉDIENTS

- > 454 g (1 lb) de pruneaux séchés
- > 1 kg (2¼ lb) d'épaule d'agneau en cubes
- > 2 oignons, hachés
- > 3 gousses d'ail, écrasées puis hachées
- > 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- > 5 ml (1 c. à thé) de gingembre en poudre
- > 5 ml (1 c. à thé) de cumin
- > 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- > 5 ml (1 c. à thé) de curcuma
- > Poivre au goût
- > 1 boîte de tomates de 796 ml (28 oz)
- > 2 bâtons de cannelle
- > 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- > 250 ml (1 tasse) d'amandes mondées grillées
- > Feuilles de menthe et de coriandre pour le service

PRÉPARATION

1. Faire tremper les pruneaux 6 heures dans l'eau afin de les réhydrater.
2. Dans un autre bol, déposer les cubes d'agneau, les oignons, l'ail, l'huile d'olive, le gingembre, le cumin, le paprika, le curcuma et bien poivrer. Couvrir et laisser mariner au moins 2 heures.
3. Dans une casserole profonde, faire revenir l'agneau dans un peu d'huile jusqu'à ce que tous les cubes soient dorés. Ajouter la marinade restante, les tomates et les bâtons de cannelle et faire mijoter 1 h 30 à couvert.
4. Entre-temps, dans une petite casserole, faire chauffer les pruneaux égouttés avec le miel et juste assez d'eau pour recouvrir le mélange. Laisser frémir pendant 10 minutes.
5. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson de l'agneau, ajouter les pruneaux et leur jus au chaudron et poursuivre la cuisson. Saler au goût.

PRÉSENTATION

Au moment de servir le plat accompagné de semoule, décorer avec de la menthe, de la coriandre hachée et des amandes grillées.



STRUDEL AUX POMMES

Préparation: 30 à 45 minutes – Cuisson: 15 à 20 minutes

INGRÉDIENTS

GARNITURE

- > 450 g (1 lb) de pommes
- > 15 ml (1 c. à soupe) de beurre salé
- > 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- > 45 ml (3 c. à soupe) de sucre
- > 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- > 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron
- > 2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue
- > 90 ml (6 c. à soupe) de chapelure de biscuits Graham
- > 125 ml (½ tasse) de raisins secs dorés
- > 200 g de fromage Saint-Honoré sans croûte et coupé en dés

PÂTE

- > 5 feuilles de pâte phyllo
- > 90 ml (6 c. à soupe) de beurre fondu
- > 30 ml (2 c. à soupe) de sucre glace

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes et les couper en petits dés. Fondre le beurre salé, ajouter la cassonade et caraméliser les pommes, puis laisser refroidir. Ajouter les pommes à tous les autres ingrédients et mélanger délicatement.
2. Étendre une feuille de pâte phyllo et la badigeonner de beurre fondu avec un peu de sucre glace, puis déposer une autre feuille par-dessus et répéter l'opération pour les cinq feuilles. Disposer la garniture aux pommes sur la pâte sur la longueur, replier les bords et rouler.
3. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner avec le reste du beurre et cuire au four à 200 °C (400 °F) jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée (15 à 20 minutes). Saupoudrer de sucre glace et servir avec la sauce caramel au porto.

SAUCE CARAMEL AU PORTO

- > 250 ml (1 tasse) de sucre
- > Eau
- > 60 ml (¼ de tasse) de porto
- > 125 ml (½ tasse) de crème 35 %
- > 5 ml (1 c. à thé) de beurre

PRÉPARATION

1. Mettre le sucre dans une casserole, le mouiller légèrement avec un peu d'eau, cuire sur feu vif, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le porto doucement pour décuire le sucre.
2. Incorporer la crème et réduire pour obtenir la consistance d'une sauce. Retirer du feu, ajouter le beurre et bien mélanger.

LUXE, CALME et VOLUPTÉ

POUR SOULIGNER SON DIXIÈME ANNIVERSAIRE,
LE MYTHIQUE PALACE NOUS OUVRE SES
PORTES ET NOUS INVITE À DÉCOUVRIR SES
APPARTEMENTS LUXUEUX.
BIENVENUE À L'HÔTEL LE ST-JAMES.



HÔTEL LE ST-JAMES

HÔTEL LE ST-JAMES

HÔTEL
LE ST-JAMES
MONTREAL

The Le St-James
Hotel



Ce qui frappe en entrant au St-James, c'est le contraste entre le décor, riche et luxueux, et le côté secret des lieux. À mi-chemin entre le palais royal et le bunker, l'endroit nous éblouit autant qu'il nous enveloppe et nous protège. Ici, le respect de l'intimité et la discrétion sont de mise. Nous avons bien tenté d'obtenir une liste des clients célèbres, mais sans succès, même s'il est de notoriété publique que plusieurs grandes stars, comme Mick Jagger et Madonna, ont eu un coup de cœur pour cet hôtel.

Évidemment, la réputation de l'établissement n'est plus à faire, mais très peu de gens connaissent son histoire, qui remonte aux balbutiements de Montréal. Le terrain sur lequel l'immeuble actuel se trouve était autrefois scindé en deux par les fortifications qui entouraient Ville-Marie. Les vestiges de ce mur sont d'ailleurs encore visibles dans le gymnase de l'hôtel.

C'est en 1844 qu'un premier édifice est construit pour loger les bureaux de la Commercial Bank. Cette dernière deviendra en 1869 la Merchants Bank, et l'immeuble sera démolé pour faire place à un nouveau siège social plus imposant. Le cabinet d'architectes Hopkins et Willy obtient le mandat, et les travaux dureront jusqu'en 1873. C'est à l'architecte John William Hopkins que l'on doit l'ornementation des fenêtres, différente d'un étage à l'autre.

Trente ans plus tard, en 1899, quatre étages supplémentaires sont ajoutés à l'édifice. L'architecte canadien de renommée internationale Edward Maxwell supervise les travaux. Il compte aussi, parmi ses réalisations, le Musée des beaux-arts de Montréal et la tour du Château Frontenac, à Québec.

Au début du siècle dernier, l'édifice est un haut lieu de la bourgeoisie et de la finance. Et la rue Saint-Jacques, St-James pour les Anglais, est l'une des principales artères financières du Canada. Toutes les plus grandes banques y ont

pignon sur rue. En 1929, après l'intégration de la Merchants Bank à la Banque de Montréal, l'édifice est vendu à la société de fonds Nesbitt Thomson. La compagnie, qui deviendra plus tard Nesbitt Burns, quittera l'édifice en 1995.

LE ST-JAMES

Après cinq longues années d'inoccupation, l'immeuble est finalement racheté par la famille Rémillard en 2000. Les rénovations s'échelonnent sur deux ans. L'homme d'affaires Lucien Rémillard est particulièrement fier de son hôtel, «un endroit qui combine beauté et confort».

Vase Ming, armoire russe ou commode vénitienne, tous les meubles et les accessoires possèdent leur propre histoire, comme ce palanquin ayant appartenu à un maharaja de Jaipur. La puissante famille québécoise a parcouru le monde pour dénicher ces objets à la fois précieux et uniques.

Dans ce palace, on affiche aussi avec fierté le certificat de l'Office de la langue française qui assure que l'hôtel possède le statut prévu par la Charte et ses règlements. La bibliothèque du St-James offre d'ailleurs à ses clients internationaux plusieurs romans québécois.

En plus du restaurant, du gymnase et du spa, situé dans l'ancien coffre-fort de la banque, l'établissement offre 60 chambres et suites, de 45 à 465 mètres carrés (500 à 5000 pi²). Avec cette superficie, l'appartement-terrasse est l'un des plus grands penthouses hôteliers dans la province. Sa terrasse extérieure, de 140 mètres carrés (1500 pi²), offre une vue saisissante sur le centre-ville et sur le Saint-Laurent.

À l'hôtel Le St-James, le luxe se traduit aussi par de petites attentions. Les draps, repassés à la main, proviennent de la société française Bruno Richard, reconnue pour la confection de linge de maison haut de gamme. Et le ménage des chambres se fait deux fois par jour, à moins que vous ne décidiez du contraire. Car le luxe suprême ici, c'est que tout le personnel s'adapte aux besoins du client.

1. La chambre d'une suite junior supérieure.
2. La vue qu'offre l'appartement-terrasse est saisissante. Ce dernier est à vous pour 5900 dollars la nuit.
3. La salle à manger de l'appartement-terrasse. On dit que sa cuisine fait pâlir d'envie les plus grands chefs qui accompagnent souvent les clients dans leurs déplacements.
4. La suite Héritage Deluxe a été aménagée dans les anciens bureaux du président de la compagnie Nesbitt Thomson.
5. Marbre et moulures pour la salle de bain d'une suite exécutive.



INCOMPARABLE



Une structure incomparable pour un espace de vie exceptionnel.

D'immenses fenêtres, de grands espaces ouverts sans murs porteurs, des plafonds de hauteur désirée : tout ça devient possible grâce à la structure en acier léger des maisons BONE Structure^{MD}. La précision du système de construction permet de bâtir des maisons de caractère à l'architecture séduisante.

BONE
structure^{MD}

Si la perfection vous habite.

INSCRIVEZ-VOUS à une séance d'information via notre site web.



BONE Structure se mérite des prix à travers le Canada

BONEstructure.ca

1 855 978.BONE

JULIE PERREAULT

Elle nous a séduits dans *Minuit le soir*. Et elle reviendra en 2013 dans la télésérie *19-2*. Entre deux projets, elle a toujours l'œil dans son objectif. On peut d'ailleurs admirer ses photos, dont plusieurs portraits d'artistes, sur son site julieperreaultphotographe.com. Voici les hommes importants qui jalonnent sa vie.

MON PÈRE, BERNARD PERREAULT /

Il a eu trois filles qu'il a bien tenté d'entraîner dans ses marathons, ses promenades à vélo ou ses virées de ski de fond. Il avait même, à une certaine époque, installé un panier de basket dans la cour. Ça n'avait pas vraiment de succès! Quand j'étais adolescente, c'est lui, ingénieur de métier, qui a fait les recherches pour m'inscrire à des cours de théâtre. Mon père s'est appliqué à comprendre qui nous étions et nous a aidées à développer notre plein potentiel. J'ai souvenir d'un petit spectacle auto-géré qu'on avait monté, en sortant du conservatoire. Depuis la scène, au sol, à la première rangée, j'ai reconnu les bottes de mon père. Il avait fait l'aller-retour Québec-Montréal pour y être. Il a d'ailleurs toujours été là. Dans ma vie de femme, son avis importe de plus en plus. Avec le temps, c'est un lien devenu très puissant.

SÉBASTIEN DELORME /

On ne se connaissait pas. Il était venu me voir jouer. On est presque repartis main dans la main. Depuis, il fait partie de tous mes choix de vie. C'est la personne qui me correspond. C'est le bon!

MON FILS, THOMAS /

Il est né le 11 septembre 2001. Tu parles d'une date pour venir au monde! C'est comme un poème, mon fils. Il est extrêmement sensible aux autres. Il est super sportif, jamais exubérant, toujours profond, et présent. C'est un mini-Sébastien. Je connais sa vulnérabilité et, pour cela, je vais toujours, *toujours* le protéger. Côté ressemblance, je me suis reprise avec ma petite fille. Élisabeth est ma prolongation.

LE METTEUR EN SCÈNE CLAUDE POISSANT /

J'ai eu un coup de foudre total pour cet homme-là. En sortant de l'école, il m'a engagée pour trois productions théâtrales et je peux dire, encore aujourd'hui, qu'elles furent les plus marquantes. Il est d'une telle humanité! Il y a plus de dix ans que je ne l'ai pas revu, mais il m'accompagne toujours.

LE RÉALISATEUR PODZ /

Je suis très exclusive, et il est rare que j'offre une place dans ma vie personnelle. Pourtant, il est là depuis dix ans. Ça en dit beaucoup. Il m'a permis de prendre ma place et de défendre des personnages hallucinants tout en respectant qui je suis. Podz est un être exigeant envers les autres. Tu succombes ou tu figes. J'ai visiblement succombé. Et j'aime ça.

LE COMÉDIEN, AUTEUR ET PRODUCTEUR LOUIS MORISSETTE /

Louis, c'est mon regard extérieur. Il a un point de vue très intéressant, toujours logique, et j'ai une confiance sans limites en lui, moi qui n'accorde pas ma confiance facilement. Son parcours m'inspire.



Audi
Vorsprung durch Technik



Faites
tourner

REDESSINÉE

têtes.



La toute nouvelle Audi A4 2013 quattro^{MD}.

Redessinée et épurée, la nouvelle Audi A4 quattro^{MD} fera beaucoup de curieux. Et avec nos options les plus populaires maintenant offertes sur le modèle de série, y compris la traction intégrale quattro^{MD} et les phares bi-xénon avec feux de jour et feux arrière à DEL, il sera absolument impossible de l'ignorer. La A4 ne fait que se perfectionner; jugez-en par vous-même. Visitez un concessionnaire Audi du Grand Montréal dès aujourd'hui pour un essai routier.

AUDI POPULAR

5442, rue Saint-Hubert
Montréal
T : 514.270.3566
audi.ca/popular

AUDI LAUZON

2400, boul. Chomedey
Laval
T : 450.688.1120
audi.ca/lauzon

AUDI NIQUET

1917, boul. Sir-Wilfrid-
Laurier, route 116
Saint-Bruno
T : 450.653.7553
audi.ca/niquet

PARK AVENUE AUDI

9800, boul. Taschereau
Brossard
T : 450.445.4811
audi.ca/park-qc

PRESTIGE AUDI

5905, route
Transcanadienne
Saint-Laurent
T : 514.364.7777
audi.ca/prestige

PRESTIGE AUDI DDO

4600A, boul. Saint-Jean
Dollard-des-Ormeaux
T : 514.426.7777
audi.ca/prestige-west

© Audi Canada, 2012. Modèle européen montré avec équipements en option pouvant ne pas être disponibles au moment de l'achat.
* Audi, * A4, * TFSI, * quattro, * quattro, * Vorsprung durch Technik, * est l'emblème des quatre anneaux, sont des marques déposées de
AUDI AG. Pour en savoir plus sur Audi, visitez votre concessionnaire, composez le 1 800 367 AUDI ou visitez nous au www.audi.ca.

facebook.com/GiorgioArmaniFragrancesCanada



Le parfum masculin

GIORGIO ARMANI



ARMANI
code