

DÉGORMING

181, rue Saint-Paul est, Montréal, H2Y 1G8 Courrier de 2^e classe Enregistrement n° 2911 Décembre 1983 n° 126

2,95\$

IMAGE ET SON

Bel et décibel

RECEVOIR...

6 menus, 6 pays



2 INTÉRIEURS

- Gris sans grisaille
- Touches foncées sur fond pastel

4 SÉJOURS ET SALLES À MANGER

Signés Philippe Dagenais



Pourquoi ne pas recréer une retraite personnelle qui reflète vos goûts simples
mais combien imbus de sens, sens du style et des proportions.

Cette collection d'inspiration orientale, versatile et jolie vous offre beaucoup d'espace, à preuve
le chiffonnier «Tansu», six tiroirs et cinq niches de rangement derrière les portes. Le pacanier et le cerisier nouveaux
sont utilisés, les parties solides sont en bois franc, les panneaux sont en rotin tressé.

En un mot, une collection unique qu'il vous faut voir dès aujourd'hui.



Fraser Bros

4950, rue de la Savane
Grand terrain de stationnement
Téléphone: (514) 342-0050



**la galerie
du meuble**

1299 boul. Charest ouest, Québec
Téléphone: (418) 681-0171



Le nouveau moniteur vidéo RCA
en offre plus qu'il n'en montre.

Vous pouvez y raccorder tous les plus é



Quand il s'agit de téléviseurs à haut rendement, le moniteur vidéo SelectaVision est un vrai chef-d'œuvre d'excellence. En plus d'offrir l'image couleur la plus perfectionnée de RCA et la possibilité de syntoniser 122 canaux dont ceux de câblo-distribution, c'est aussi un «centre vidéo» domestique complet, capable de prouesses qu'aucun téléviseur classique ne peut accomplir.

À l'arrière, 15 prises d'entrée-sortie vous permettent de contourner le circuit d'antenne et de brancher directement dans le châssis une vaste gamme d'ap-

pareils vidéo et audio RCA ou autres. Résultat: une image plus nette à partir de vidéocassettes ou de vidéodisques et un raccordement par prises rapide et efficace au lieu de la confusion des raccords par fils.

Sans oublier une sonorité supérieure grâce à des prises audio permettant un raccord direct avec votre propre chaîne stéréo. Bref, le moniteur vidéo SelectaVision vous offre une polyvalence qu'aucun téléviseur ordinaire ne peut égaler. Branchez-y tout ce que vous voulez... pour des heures de divertissement sans pareil.

Us récents appareils à haut rendement voulus.

Le nouveau lecteur vidéodisque à accès sélectif de RCA.
Parmi les appareils qui retransmettent sons et images à l'écran de votre téléviseur, le nouveau lecteur vidéodisque à accès sélectif de RCA le fait... à partir de disques!

Cette merveille d'innovation se charge d'insérer, de faire la lecture et de retirer les

disques automatiquement: vous n'y touchez JAMAIS. Vous pouvez même sélectionner la plage de votre choix sur-le-champ, ou encore la faire jouer et rejouer à volonté!



Le nouveau 900 Convertible de RCA, un VCR sans égal.

Le VJP900 Convertible de RCA est le premier magnétoscope à cassette instantanément portable, sans câble-raccord. En un clin d'oeil, une simple prise enfichable vous permet de le détacher et d'en faire un ensemble cinéma compact et léger auquel vous n'avez qu'à brancher une caméra RCA. Ses

atouts? Un dispositif d'enregistrement-lecture à 5 têtes, des effets spéciaux à deux vitesses, une programmation électronique de 21 jours, huit heures d'enregistrement par cassette, la possibilité de capter 128 canaux... et même une télécommande infrarouge toutes fonctions!

Le 900 Convertible de RCA est vraiment sans égal!



Une seule commande vous donne le contrôle total.

RCA lance le Centre de commande numérique, une télécommande exclusive qui vous donne le contrôle total de toute une gamme de télécouleurs ColorTrak 2000 et d'appareils vidéo RCA compatibles.

Vous commandez séparément chaque appareil! Vous passez des canaux d'antenne au vidéodisque puis au VCR instantanément! Associé à un lecteur vidéodisque RCA et à un VCR RCA compatibles, comme ceux que vous voyez ci-dessus, le Centre de commande numérique contrôle 58 fonctions distinctes. Passez le voir dès aujourd'hui chez votre marchand RCA.



RCA

Nous vous ouvrirons les yeux.



Au rythme d'aujourd'hui... Matinée Extra-Douce

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Matinée Extra Douce: King Size: "goudron" 4 mg, nicotine 0.4 mg.

SOMMAIRE

DÉCEMBRE 1983

N° 126

Dans ce numéro

- 32** **GRIS SANS GRISAILLE**
Éloge d'une couleur aux vertus méconnues
- 39** **RECEVOIR... LE MONDE**
Menus complets d'Italie, de Chine, de Finlande, d'Alsace, d'Haïti et du Liban en 24 pages
- 66** **TOUCHES FONCÉES SUR FOND PASTEL**
Savant mélange de couleurs
- 82** **BEL ET DÉCIBEL**
Que faire de Sony, Victor et les autres?
- 88** **MILAN EN NOIR ET BLANC**
Reportage photographique
du Salon du meuble de Milan 1983

Nos chroniques

- 9** **PROPOS**
Du beau sur votre table
- 11** **DE TOUT POUR TOUS**
De l'information en capsules
- 21** **UN CRITIQUE EXPOSE**
Sheila Butler: vision mythique de l'Homme contemporain
- 25** **UN ARCHITECTE RÉPOND**
Le Postmodernisme ou l'architecture humanisée
- 29** **UN ANTIQUAIRE RACONTE**
Antiquités et décoration (2)
- 71** **SIGNATURE**
Philippe Dagenais
- 93** **GUIDE D'ACHAT**
Des adresses, des numéros de téléphone

Notre page couverture

Décor exclusif, créé pour Décormag afin d'illustrer le grand principe en matière d'audio-vidéo: il faut d'abord aimer ce que l'on voit pour bien entendre ce que l'on aime.

Mobilier: Roche-Boboïs. Fauteuils de cinéma: Demeule. Lampe: Au Courant.
Appareils électroniques: Stéréofolie.

AMÉNAGEMENT: FRANÇOIS GOUDREAU PHOTO: PIERRE CHOINIÈRE

Nous tenons à remercier les appartements La Cité de leur collaboration.

Complexe Desjardins

À VOS PAS!

Choisissez le style qui va au-delà de l'élégance.
Marchez avec souplesse, confort et sécurité... sur nos trottoirs
glacés et vous préférerez la qualité de fabrication avant tout.
Le cuir italien et les produits canadiens sont à l'honneur à la
boutique Bunti.



Chaussures
Bunti:
288-6866

Bottes «Natale», fabrication canadienne, haute et confortable 190\$. Deux modèles
d'importation italienne, deux tons, deux textures: bourgogne 170\$, gris 160\$. Élégantes
chaussures de La Vallée, tout cuir fabriquées au Canada 90\$.



MÉTRO
PLACE
DES ARTS

Complexe Desjardins
CENTRE COMMERCIAL



Du beau sur votre table

Décormag tient promesse !

Nous vous avons annoncé cette section spéciale sur l'art de recevoir. Elle arrive avec ce numéro de décembre. Quoi de plus à propos en ce moment-ci de l'année.

Mais dissipons tout de suite une ambiguïté. Il ne s'agit pas, à proprement parler, de plats typiques de Noël, du jour de l'An ou des Rois. Ce sont plutôt, dans toute leur splendeur, des assiettes qui proviennent de différentes contrées du monde et que vous prendrez probablement plaisir à servir à l'occasion des fêtes.

Vos invités s'en délecteront. Ils remercieront la bonne étoile qui les aura guidés jusqu'à votre table. Ils voudront en savoir plus long et vous demanderont en catimini de leur confier vos secrets. Ils rendront hommage à votre bon goût, mais ils comprendront surtout que vous ne craignez pas l'originalité.

Chine, Italie, Finlande, Liban, Haïti, Alsace : voilà un tour du monde gastronomique enfilé dans ces 24 pages consacrées à l'art de bien recevoir.

Vous y découvrirez quelques photos qui creusent littéralement l'estomac et, tout juste à côté, les recettes qui vous permettront d'en faire autant. Il ne manquera qu'une pincée de votre imagination.

En fait, l'art de bien recevoir ne se limite pas au goût exquis de la nourriture, à la façon toute personnelle de l'apprêter ou à la manière originale de la présenter. Il se manifeste également dans le choix de la nappe, de la vaisselle, de la verrerie ou des ustensiles de table.

Là aussi, vous saisissez au passage quelques nouvelles idées dont vous pourrez vous inspirer, et qui pourront s'harmoniser avec le design de votre salle à manger, et même avec l'ensemble de votre intérieur.

Comment Décormag en est-il venu à s'intéresser à l'art de bien recevoir ? Le plus naturellement du monde. Car il ne s'agit pas ici d'une hérésie. Décormag, en effet, ne renie en rien son engagement envers le design d'intérieur, bien au contraire. Le reportage que nous consacrons aux plus intéressantes réalisations du designer Philippe Dagenais en constitue, du reste, une preuve éloquente.

Mais l'aménagement de l'espace intérieur est une entreprise globale qui touche à toutes les autres formes d'expressions de la personnalité : l'habillement, les voyages, les divertissements et, pourquoi pas, l'art de recevoir.

Afin d'être dans ce domaine comme dans les autres, au carrefour des nouvelles tendances, nous envisageons d'ailleurs de répéter l'expérience à deux reprises l'an prochain.

En attendant, nous espérons agréablement vos moments de détente alors que vous rêverez un peu à tout ce que vous avez vu défiler sous vos yeux durant le lèche-vitrines du temps des fêtes.

Somme toute, juste de quoi enrichir les bonnes résolutions de début d'année !

Ginette Gadoury



PHOTO: RODOLPHE NOËL



En France, le
brandy le plus fin
est appelé Cognac.
En Grèce,
il est appelé
METAXA

Pour recevoir votre exemplaire gratuit de notre livret de recettes, écrivez à:
Schenley Canada Inc., 550, rue Sherbrooke ouest, Suite 800, Montréal, Québec H3A 1B9
Représentants promotionnels: Schenley Canada Inc.

DÉCORMAG®

Direction générale

Président directeur général: Ginette Gadoury
Secrétaire administrative: Marthe Pelletier

Rédaction

Rédacteur en chef: Pierre Deschênes
Rédactrice: Anne Marie Sutton
Responsable de la coordination: Micheline Lebel
Révisseur: Dominique Lefort

Avec la collaboration de

Cécile Gédéon Kandalafi, Ninon Gauthier, Henri Colombani, Rolland Lanoix, Monique Naim, François Goudreau, Alain Findelli.

Photographes

Pierre Choinière, Bernard Marenger, Pierre Pétraki, René de Carufel, André Larocque.

Production

Directeur: François Paquette
Conceptrice graphique: Maryse Charette
Graphiste: Bertrand Lemieux

Cahier Via

Direction: Nicole Charest

Administration

Chef comptable: Michel Laliberté, c.g.a.
Commissaire comptable: Sylvie D'Amour
Responsable du crédit: Robert Vallée
Réceptionniste: Suzanne Boisvert

Tirage

Directeur du tirage et de la promotion:
Michèle Tessier Pepin
Responsable des abonnements: France Demers

Publicité

Directeur: Tony Drouin
Ventes au détail: Alain Roger
Coordinatrice: Luce Coderre
Commis à la publicité: Josée Guimond
À Montréal: 181, rue St-Paul est, Montréal (Québec) H2Y 1G8 (514) 866-9894
Représentation publicitaire à Montréal:
Jean Bilodeau, Fern de Bellefeuille, Alain Roger.
Représentation publicitaire à Toronto:
Ginette Saint-Amant
740 Eglinton Street West, suite 207, Toronto, Ontario M5N 1C4 (416) 789-1131
Représentation publicitaire à Vancouver: National Advertising Representatives Ltd.
Représentation publicitaire à Londres, Angleterre:
F.A. Smith & Associates, 340-5058

Services techniques

Photocomposition: Typo Express
Quadrachromie: Meco
Assemblage de films: Dupligráficas
Imprimerie: Le groupe Québecor inc. (division imprimerie)
Distribution: Les Messageries Dynamiques,
755 boul. Lebeau, Saint-Laurent H4N 1S5
(514) 332-0680

Magazine mensuel: 2,95\$ le numéro

Le magazine Décormag est publié par Les Publications Décormag Inc.

Conseil d'administration

Président: Ginette Gadoury
Vice-président: Pierre Parent
Secrétaire-trésorier: Luc Lemay

Abonnements	Canada	U.S.A. et outremer
6 numéros	13 \$	19 \$
11 numéros	22 \$	33 \$
22 numéros	42 \$	64 \$

Courrier de deuxième classe, numéro de permis: 2911. Pour tous renseignements concernant abonnements, changements d'adresse, publicité locale, écrire ou téléphoner à:
Magazine Décormag, 181, rue Saint-Paul est, Vieux-Montréal, H2Y 1G8, tél.: (514) 866-9894.
Tous droits de traduction et de reproduction réservés. Les textes publiés dans Décormag sont originaux et exclusifs au magazine. Le magazine ne s'engage pas à retourner les textes et les photos non sollicités et les prix indiqués dans les différents articles sont sujets à changement.
Décormag a été fondé en 1972.
Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec, Bibliothèque nationale du Canada.
Tous les articles parus dans Décormag sont indexés dans RADAR.

ISSN 0315-047X

Décormag est la marque déposée de Les Publications Décormag Inc.

*IDÉEMAG est une marque de commerce de Les Publications Décormag Inc.

*LE LOOK est une marque de commerce de Les Publications Décormag Inc.
Décormag 1983



Faites-vous plaisir!

Composez votre bouquet chez Colombani.

Non content d'avoir conçu le Marché Public de Saint-Léonard et d'y avoir érigé une Tour penchée qui porte son nom, notre collaborateur de toujours, l'architecte Henri Colombani, a ouvert une minuscule et adorable boutique de fleurs où il offre un choix de magnifiques fleurs fraîches, très fraîches, à des prix très intéressants.



Toutes sortes d'oeillets, de marguerites et de roses, mais aussi des orchidées, des *anthuriums*, des gerberas (sortes de grosses marguerites), des *fresias*, des iris, des lys (si beaux qu'on les croirait artificiels!) vous sont offerts dans de beaux présentoirs.

Et le plaisir, le grand plaisir de composer soi-même son bouquet, puisque toutes les fleurs sont vendues à l'unité.

Faites-vous un magnifique bouquet haut en couleur, en alliant le rouge vif des *anthuriums*, l'orange des lys tigrés, ou une gerbe douce et tendre des mauves *fresias*, des roses thé, des oeillets perroquets, ou avec le blanc des lys et le gris-bleu des eucalyptus... Pour presque rien, car Henri Colombani offre 10% de rabais à tous les lecteurs de Décormag jusqu'à la fin du mois de janvier.

La boutique propose également des plantes et des arrangements floraux pour toutes les occasions.

Profitez-en pour visiter le Marché.

COLOMBANI, fleuriste
Marché de Saint-Léonard
6660, rue Jarry est
Saint-Léonard
(514) 321-0011

Toucher du bois... porte bonheur



Bois blond, bois lisse, bois chaleureux aux lignes nouvelles, voilà ce que vous offre la boutique **Toucher du bois**. Avec un matériau classique, on y crée des objets qui se marient à tous les styles. Le charme du bois dans un décor tout à fait moderne? Pourquoi pas!

De plus, Toucher du bois est l'un des rares endroits où vous pouvez encore décrire l'objet de vos rêves et le faire créer juste pour vous. Des bases de futon aux étagères à épices, en passant par les bibliothèques, la boîte à lettres, tout y est presque exclusif.

Des objets originaux, tels cette «aisance de cabinet» qui regroupe cendrier, porte-revues et rouleau de papier, ou ce pratique «lecteur de recettes» à poser ou suspendre, font d'agréables cadeaux.

Pensez au temps des fêtes et...

Toucher du bois
3813 A, rue St-Denis
Montréal H2W 2M4
(514) 849-0446 (fermé le lundi).

Un autre Pascal à Québec

Depuis le 20 octobre dernier, les résidents de la ville de Québec peuvent magasiner au tout nouveau **Pascal** de la Place Laurier, où 4180 m² de meubles et d'appareils électroménagers les attendent. Pascal offre un service de livraison et de déballage à domicile. Les heures d'ouverture? Du lundi au mercredi, de 9 h à 17 h 30; jeudi et vendredi, de 9 h à 21 h; le samedi, de 9 h à 17 h.

Pascal
Place Laurier
2700, boul. Laurier
Sainte-Foy (Québec)
(418) 659-4816

Le kit: loin d'être kitch!



C'est le temps des fêtes, c'est le temps de magasiner chez **Boutique Kit**. Des tables de travail pour vous ou vos enfants qui promettent de bien étudier en 1984. Des étagères en érable, en pin ou en mélamine, des patères, des valets, des chaises empilables, pliantes et amusantes, des tabourets, des tréteaux, des tables de télévision, des meubles-discothèques. Une très grande variété de cadres, des miroirs, des horloges, des paniers, des dessertes, des stores, des plateaux pour offrir le petit-déjeuner au lit. Des douzaines de lampes de toutes les couleurs. Bref, mille et une idées de cadeaux auxquels vous n'auriez jamais pensé.

Boutique Kit
9555, rue Christophe-Colomb
Montréal H2M 2E3 (514) 389-8489

“On n’a pas
besoin
d’un lave-
vaisselle”, vous
disait-elle.

Vous lui en avez quand même acheté un.
Et deux semaines plus tard, elle se demandait
toujours comment il était possible de vivre
sans lave-vaisselle.

Eh bien, si vous promettez de ne pas répondre
“Je te l’avais dit”, nous allons vous montrer
pourquoi le nouveau four à micro-ondes Dual
Wave lui deviendra tout aussi indispensable.

Premièrement, la méthode de cuisson du four
Dual Wave donne des résultats uniformes.

Au lieu de faire pénétrer les ondes par le
haut du four, comme la plupart des modèles ordi-
naires, le four à micro-ondes Dual Wave
les disperse à partir du haut et du bas. Fini les
plateaux tournants coûteux, fragiles et

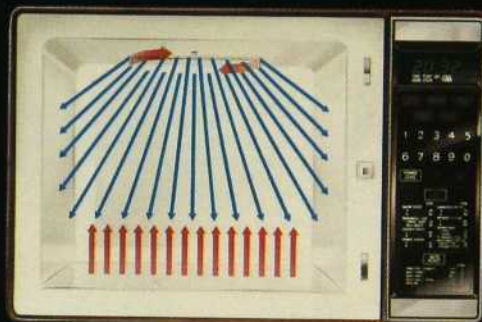
encombrants.

Vous disposez d'un espace de cuisson de 1,4 pieds cubes, soit 40 pour cent de plus que les fours à plateau tournant : Certains modèles sont même équipés d'une tablette, qui permet la cuisson simultanée sur deux niveaux.

Le four Dual Wave pardonne aussi les petites erreurs : si vous revenez un peu trop tard, vos aliments ne seront pas gâchés.

En outre, le nettoyage du four Dual Wave est aussi simple que d'essuyer une table, car le fond est parfaitement lisse.

Le four Dual Wave est vendu sous les



Le seul four sur le marché avec répartition des ondes par le haut et par le bas, assurant une cuisson uniforme.

marques General Electric et Hotpoint. Il constituera un cadeau utile et apprécié, qui se révélera bientôt indispensable. Le nouveau four à micro-ondes Dual Wave.



Vendu sous les marques

GENERAL



ELECTRIC



Hotpoint

General Electric et Hotpoint sont des marques déposées de General Electric Company.
Camco Inc est un usager autorisé.

Avec ou sans oiseaux...

Un art ancien, inconnu chez nous, celui des cages ciselées. Ces demeures somptueuses pour oiseaux exotiques se transforment en de ravissants objets d'art si on préfère les laisser vides de tout... oiseau!

Suspendus au mur, les tapis deviennent tapisseries et, par le fait même, oeuvres d'art: de fibres naturelles travaillées à la main, on les retrouve en teintes vives (comme sur la photo) ou dans des coloris plus pâles, plus délicats.



Vous pouvez voir ces merveilles de l'art du désert à la boutique de Bechir Falfoul:

Les Tapis de Kairouan Enr.
1777, rue St-Hubert (2^e étage)
Montréal H2L 3Z1
(514) 527-3789.

Décoart ou le plaisir de rester à la maison

Après Trois-Rivières et Shawinigan, **Décoart** a maintenant une troisième boutique, cette fois à Montréal, aux Atriums. Ouverte depuis la fin septembre, on y offre, entre autres, les produits de compagnies Mazzoli-Gadoury et Novella (d'Albert Leclerc),

de même qu'un service de décoration qui vous permettra de mieux agencer encore le mobilier, les luminaires et accessoires que vous pourriez y acheter. On prévoit même ouvrir un 2^e étage pour le début de 1984. Une boutique à l'atmosphère décontractée...

Décoart Inc.
Les Atriums
870, boul. de Maisonneuve est
Montréal H2L 1Y6
(514) 845-2228.



Le Grand Prix des Métiers d'art

Le Regroupement des artisans du Montréal métropolitain, sensible au projet collectif de relance des métiers d'art, annonce la création du Grand Prix des Métiers d'art, exposition-concours d'excellence de pièces de métiers d'art. Cette exposition se tiendra à Montréal, durant tout l'été 1984, dans l'une des maisons de la culture, et s'inscrira dans la programmation culturelle et touristique de la ville de Montréal. Elle réunira des oeuvres d'artisans de tous les métiers d'art et de toutes les régions du Québec. Un jury international sera chargé de la sélection des meilleures oeuvres. Afin de stimuler la créativité des artisans participants et de susciter plus de recherche dans le secteur des métiers d'art, l'exposition sera couronnée par l'attribution du Grand Prix de 5 000 \$ à l'auteur de l'une des oeuvres; deux autres prix, 3 000 \$ et 1 000 \$, et trois mentions seront également décernés. Un catalogue de l'exposition sera lancé le soir du vernissage et de la remise des prix et des mentions. Il sera mis en vente durant toute l'exposition et sera par

la suite disponible sur demande.

Artisans, hâtez-vous de vous inscrire au concours en vous adressant à:

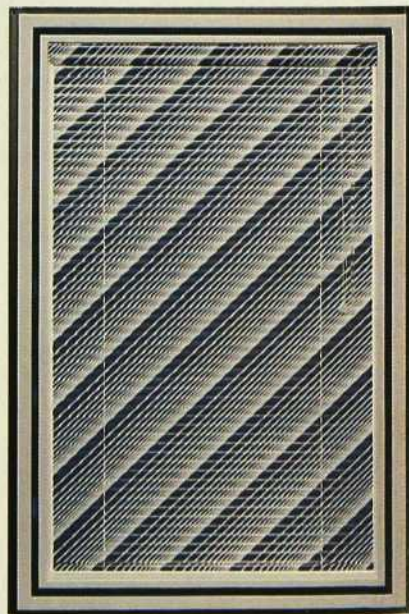
Grand Prix des Métiers d'art
3702, rue St-Denis
Montréal (Québec) H2X 3L7
(514) 849-2134

La Petite: des horizontaux à diagonales

La compagnie ontarienne Wrisco est fière d'ajouter, à sa populaire ligne **La Petite**, une nouvelle série de stores vénitiens à motifs décoratifs, les premiers du genre à être produits en Amérique du Nord.

De conception suédoise, la série «Décorateur» est fabriquée maintenant au Canada, grâce à un équipement de haute précision qui permet d'aligner de façon très précise les différents motifs. Offerts en 20 différents patrons, les stores sont munis de lattes d'aluminium qui mesurent seulement 2,5 cm de largeur sur ,02 cm d'épaisseur.

La nouvelle série Décorateur est en vente chez tous les distributeurs La Petite, partout au Canada.





VANTAGE  "Parce que le goût,
pour certains, c'est important"

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: "goudron" 10 mg, nicotine 0.8 mg.

Livres reçus

Quelques suggestions de livres à offrir pour les fêtes...

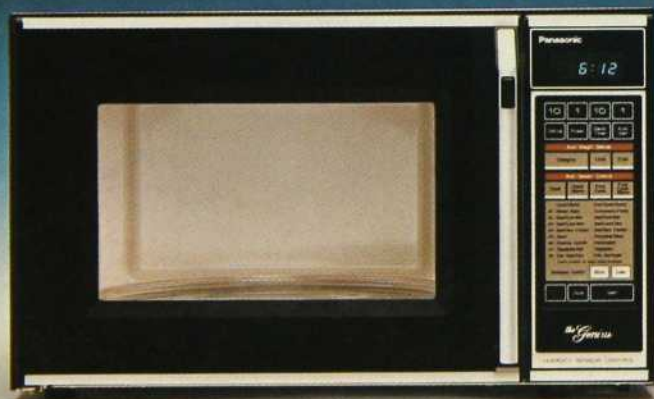
D'abord, pour les amateurs d'art québécois, le très beau livre de Roland Bourneuf, **Antoine Dumas**, publié chez Stanké. Il contient 240 pages, 60 reproductions de

tableaux en couleur et 75 en noir et blanc. Son prix est de 95 \$.

Dans un autre ordre d'idées (et de prix), les éditions Héritage nous ont fait parvenir les trois agendas suivants: **Au fil du temps, Des fleurs et des plantes au fil des jours**, de Michel Louvain et **Mon agenda quotidien 1984**. Chacun se vend

Les fours Génius Panasonic.

Si avancés qu'ils simplifient votre choix.



De succulents résultats, rapidement et efficacement, définissent parfaitement la cuisson par micro-ondes. Mais quel four acheter? Un four micro-ondes Panasonic simplifie *tout* **bonnement** votre décision.

Génius: commodité et rapidité
Grâce à l'auto-senseur Panasonic, l'effleurissement d'une seule commande programme un cycle complet de cuisson, de la décongélation au service. Mais il y a plus! La mise en contact automatique permet de préprogrammer la cuisson jusqu'à 12 heures à l'avance. Précieuse, cette caractéristique facilite grandement la planification et

la préparation de vos repas.

Cuisson plus uniforme

La plupart des fours nécessitent de remuer fréquemment les aliments pour leur faire absorber toutes les micro-ondes. Voilà bien la plus sûre façon de tout rater! Panasonic élimine cet inconvénient avec son fameux plateau rotatif. Intégralement exposés au champ de micro-ondes, les aliments sont

assurés d'une cuisson parfaitement uniforme.

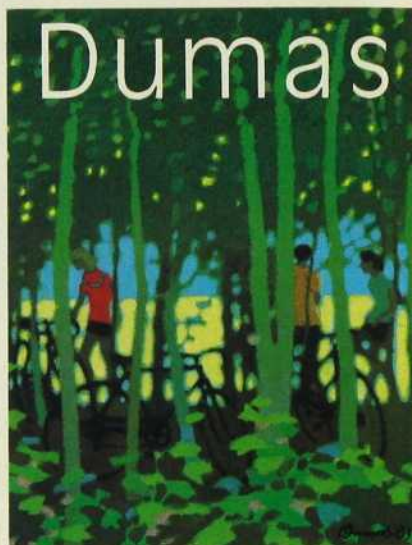
Souplesse d'utilisation

Votre imagination culinaire n'a pas de limites avec un four Panasonic, particulièrement avec le "Dimension 3" Panasonic. Cet étonnant modèle (non illustré ici) allie la magie des micro-ondes à la cuisson par convection pour réussir la pâtisserie à la perfection et le rôtissage à point. Panasonic concilie à merveille haute technologie et bons petits plats. La cuisson micro-ondes, si avancée qu'elle simplifie votre choix.



Panasonic

à l'avant-garde du temps



au prix de 7,95 \$. À offrir aux personnes occupées...

Si vous voulez continuer à faire de chaque mois «le» mois du poisson, Stanké propose **Poissons et fruits de mer**. Ce livre de 320 pages, à reliure pratique, contient, en plus des 300 et quelques recettes, de précieux conseils sur l'achat, la préparation, la conservation et la cuisson des poissons et fruits de mer pêchés au Québec. Prix: 22,95 \$.

L'éditeur Albert Soussan nous invite à découvrir l'exotisme de **La cuisine juive marocaine**. Un voyage gastronomique à... 29,95 \$.

Pour les doigts agiles, un ouvrage intitulé **Fleurs et bouquets en tissu** de Sonia Wentser, publié aux éditions du Trécaré. On y enseigne l'art de réaliser de jolis bouquets de fleurs en tissu composés de tulipes, de marguerites, de dahlias, etc. Une façon originale et toute personnelle de décorer son intérieur.

Laurent Lamy, professeur de design, et Jean-Claude Hurni, architecte et photographe, signent **Architecture contemporaine au Québec 1960-1970**, aux éditions de l'Hexagone. Il s'agit d'une très belle rétrospective en noir et blanc, dans laquelle on trouve des exemples types de l'architecture religieuse, scolaire, publique et commerciale, résidentielle et d'ingénierie de cette décennie, agrémentés de textes de présentation et de légendes explicatifs et intéressants.

Enfin, les éditions Ovale présentent pour la troisième année consécutive leur coffret de «Bébés-livres»: cette fois, quatre titres mettant en vedette Petit Ours.



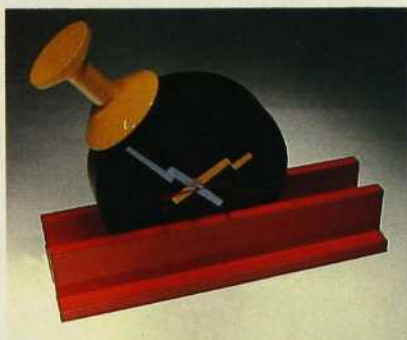
Servez-vous
d'un
grand nom.
Jules Robin.

le cognac Jules Robin
V.S.O.P.



Expositions

• À la Galerie Michel Tétrault, 4260, rue St-Denis, à Montréal, on présente, jusqu'au 11 décembre, des dessins récents, de même qu'un album de gravures de Louis-Pierre Bougie. Également, vous pourrez y voir les nouvelles sculptures sur marbre de Daniel Couvreur. À surveiller, à cette même galerie, l'exposition «La Noël des collectionneurs», débutant le 14 décembre. Elle réunira des chefs-d'œuvre d'hier et d'aujourd'hui, c'est-à-dire des travaux d'artistes reconnus et d'artistes de la relève. Pour informations, (514) 843-5487.



«Cocktail Clock» de Jean-François Jacques

• Météore Studio présente jusqu'au 18 décembre 1983 sa première collection du nouveau meuble. L'exposition se déroulera au «Pavillon des arts IV», 200, rue Sherbrooke ouest (métro Place-des-Arts), du mercredi au vendredi de midi à 22h, et les samedis et dimanches de midi à 18h. Le groupe Météore Studio a déjà fait quelques incursions en présentant un avant-goût de sa première production officielle. Il revient en présentant l'exposition de sa première collection d'environ 25 pièces, sur le thème de l'allusion. Les pièces de mobilier évoquent des images diverses indépendamment de la fonction de l'objet. Les formes allusives renvoient à des images d'enfance, de jeu, de décors, de bâtiments ou même d'autres objets à fonctions différentes. Les quatre designers, Hélène Benoît, Jean-François Jacques, Pierre Marc Pelletier et Jean-Yves Rouleau, présenteront aussi un vidéo couleur sur leur production, mettant en valeur les pièces de mobilier dans des environnements avec des exemples d'intégration à l'aménagement. Cette exposition sera réalisée grâce à l'appui du Conseil des Arts du Canada. L'entrée est gratuite.

L'Italie en ré-évolution au Musée d'art contemporain

Le Musée d'art contemporain de Montréal présente jusqu'au 7 janvier 1984, en collaboration avec Amitié-Québec-Italie, une importante exposition consacrée au design italien des années 1980.

Organisée par le Musée d'art contemporain La Jolla en Californie, cette exposition est intéressante car elle illustre bien les liens quotidiens existant entre les citoyens et le design dans la culture italienne. L'exposition regroupe plus de 600 objets de design créés depuis la Deuxième Guerre mondiale jusqu'aux années 1980 dans les secteurs aussi variés que le vêtement, le mobilier, le design industriel et récréatif et le cinéma.

L'aménagement de l'exposition a été conçu afin de mettre en valeur les objets selon leur utilisation quotidienne comme, par exemple, les cafetières «espresso» dans la section «Réveil», ou la motocyclette dans la section «Rue».



Le temps du repas

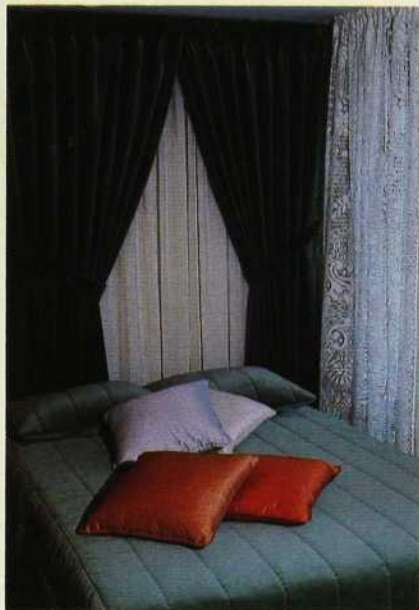
Plus de cent compagnies italiennes ont participé et sont représentées dans l'exposition. Mentionnons, entre autres, Ferrari, Olivetti, Fiat, Alfa Romeo, Cassina et Artemide. On retrouve parmi les objets représentés des décors de théâtre de la Scala de Milan, des automobiles, des bicyclettes, des souliers de sport, des horloges, des caméras, des stylos, des télévisions et des radios.

Un magnifique catalogue de 200 pages accompagnera cette exposition.

315 est, Boul. Dorchester,
suite 004, Montréal Québec
H2X 3P3 Tél.: (514) 284-2166

Les nouveautés prennent leur envol à Dorval

Le mois d'août s'est terminé en beauté pour les exposants du Salon du textile de Dorval qui se tenait plus précisément à l'hôtel Hilton. Parmi toutes les compagnies présentes, en voici six qui ont retenu notre attention.



Gauvreau-Beaudry.

Joli coordonné de draperies de velours (Napoléon II) et couvre-lit de même tissu. Nouveauté offerte en 12 coloris différents.



Draco

Le store vertical en aluminium, c'est le Disco. L'horizontal, c'est le Bali. Tous deux peuvent s'agencer joliment dans une même pièce et créer un effet de nouveauté qui en surprendra plusieurs.



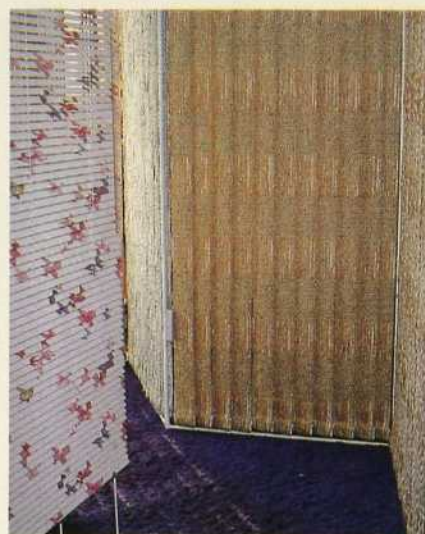
Les Industries Bergemont

Store horizontal en P.V.C. avec insertion de tissu en coton et polyester. Plusieurs couleurs, motifs et tissus au choix.



Tissus Bonata.

Avec des tissus importés d'Allemagne, on fabrique ici ces draperies-ballons, dernière mode européenne. Le couvre-lit de piqué est de polyester à 100%, orné de motifs printaniers aux couleurs douces.



Fenêtres d'aujourd'hui

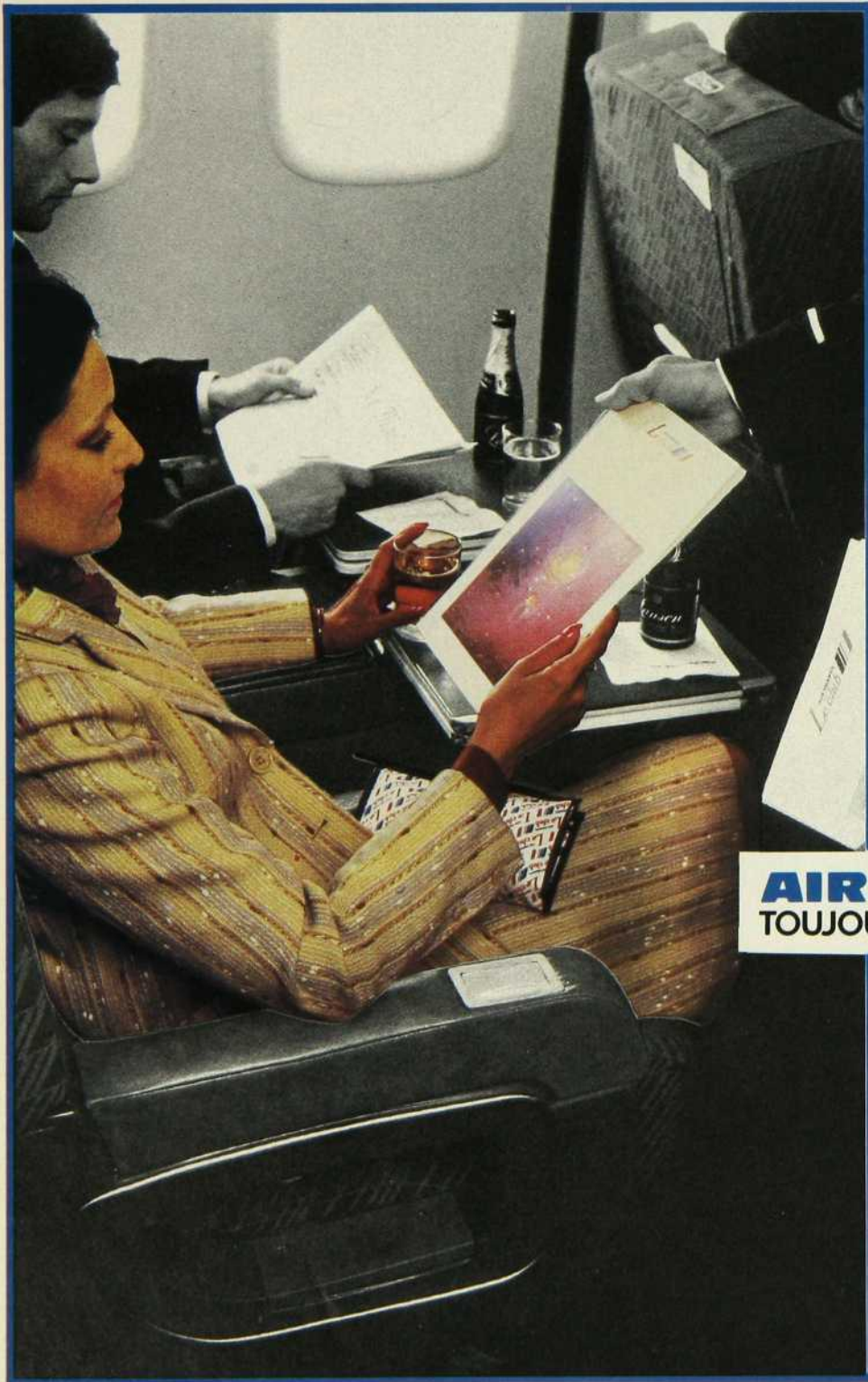
A gauche, un store vénitien laminé, orné d'un papier peint de votre choix. A droite, des lattes verticales recouvertes de tissage. Un des 30 modèles de la collection New York.



Tissus Rosedale

En vedette, le modèle Rheims. Couvre-lit, nappe et coussins à la texture soyeuse sont faits d'Arnel à 80% et de nylon à 20%. Ici de couleur sable, ce tissu est aussi offert dans les couleurs huitre, rose et gris.

AIR FRANCE LE CLUB: LA QUALITE FAIT LA DIFFERENCE.



Un grand confort dans un fauteuil spacieux, la tranquillité préservée dans un espace protégé, un service prévenant, tout ce qui peut favoriser votre bien-être a été réuni dans la nouvelle classe "Air France Le Club", qu'Air France destine à sa clientèle d'affaires.

De nombreuses attentions contribuent à rendre cette classe accueillante et sympathique: le champagne qui salue votre arrivée à bord, le vestiaire-bar pour un moment de détente, les chaussons où vous serez à l'aise pour un long voyage...

Au sol, avant d'embarquer, vous apprécierez déjà l'efficacité de l'enregistrement à un comptoir spécial "Air France Le Club". À Paris, un espace privilégié où vous pouvez attendre l'heure du départ en toute tranquillité est à votre disposition, à l'aérogare Charles de Gaulle 2.

En somme, le confort, l'ambiance et les privilèges d'un véritable Club qui font réellement la différence.

AIR FRANCE 
TOUJOURS PLUS HAUT

UN CRITIQUE EXPOSE...

par Ninon Gauthier

Sheila Butler: vision mythique de l'Homme contemporain



Vue de l'atelier de Sheila Butler.

Comme beaucoup de jeunes femmes peintres partagées entre les enfants, le métier alimentaire et la poursuite de leur oeuvre, Sheila Butler a dû installer son atelier dans la résidence familiale. Longtemps confinée au sous-sol ou dans une chambre d'amis exiguë, elle a enfin trouvé la solution idéale avec l'achat d'un ancien magasin général situé au coeur du vieux Winnipeg, sa ville d'adoption depuis plus de dix ans. L'étage, complètement réaménagé, a été converti en un vaste appartement moderne où les tableaux, les estampes, les photographies d'artistes amis prennent toute leur dimension. Le rez-de-chaussée, devenu atelier d'artiste, a conservé son caractère 1900 avec ses poutres de métal, son haut plafond revêtu de tôle profilée, ses sombres boiseries portant encore la patine de leurs 77 ans.

C'est désormais sur ces murs chargés d'histoire que se joue le drame des grands personnages quasi-mythiques qui, depuis vingt ans, habitent l'oeuvre de Sheila Butler. Nageurs,

amants, révolutionnaires du tiers monde, leurs grands corps athlétiques envahissent les toiles monumentales, racontant leurs luttes, leurs victoires, leurs défaites : combat singulier du nageur contre la montre, contre l'élément liquide à la fois complice et obstacle, déchirement des amants après l'amour face aux désillusions et à l'absence de communication, violence sourde, à la fois menaçante et admirable de vigueur, du petit peuple des îles ensoleillées. Tous les personnages de Sheila Butler sont engagés dans une conquête qui est d'abord celle de leur liberté. Leur corps, généralement dénudé, s'élance dans un mouvement que reprennent en écho une série de lignes qui décrivent différentes phases du geste. Souvent, comme pour accentuer le caractère éphémère du moment saisi par l'artiste, leur ombre se répète en un étrange ballet d'instant de cette courte séquence de vie. Le nageur, homme-oiseau, prend son envol, plonge de face, de profil, embrasse l'onde d'un geste

conquérant, la caresse presque amoureuxment.

Car toute l'oeuvre de Sheila Butler se situe sous le signe de l'ambiguïté. Ambiguïté des lignes à peine esquissées, reprises, raturées. Ambiguïté de l'attitude des personnages à la fois forts et vulnérables. Ambiguïté des situations où le bonheur se mêle au désespoir, où le plaisir frôle le danger. Ambiguïté de l'oeuvre même

où le discours et la forme se dissocient pour mieux dire l'émotion.

Les formes sont esquissées plutôt que modelées. Quelques traits vivement enlevés, quelques taches aux couleurs sensuelles de la chair sur un fond de couleurs vives, suffisent à sa mise en scène. Car, à l'instar des peintres rupestres indiens et aborigènes, et des graveurs japonais et inuit, qu'elle reconnaît comme ses sources premières d'inspiration, Sheila Butler préfère l'évocation, l'allusion, à la description. Son art ne révèle que l'essentiel, laissant le regardeur poursuivre par-delà le visible son voyage intérieur.

Avant de devenir des personnages, ses lignes sont d'abord des lignes qui se poursuivent, se rompent, s'entremêlent harmonieusement. Ses corps roses, rouges, bruns sont d'abord des taches de couleur dialoguant avec les bleus, les orangés, les turquoises du fond. Ces couleurs-formes sont aussi de riches textures où l'oeil a envie de se perdre, de vagabonder par-delà le sujet. Parfois, à la manière d'annotations, quelques détails de la scène, du décor viennent s'inscrire en marge du tableau comme pour mieux préciser la pensée de l'artiste, comme pour mieux distinguer le dessin, écriture explo-



Sans titre, de la série des «Piscines», huile sur toile (243,8 sur 165 cm), 1978.

LE VRAI BON GOUT



BEEFEATER: le vrai gin d'Angleterre



Sans titre, fusain sur papier (104 sur 73,7 cm), 1982.

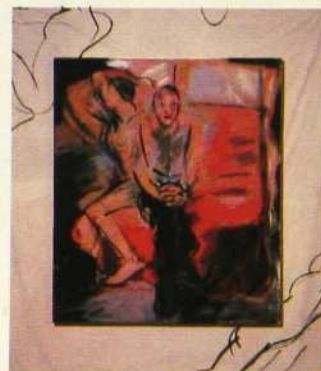
ratoire, de la peinture, oeuvre finie aux multiples facettes. Car, si Sheila Butler a d'abord appris auprès des maîtres anonymes de la préhistoire, auprès d'artistes non-occidentaux, elle a su également tirer parti des apports de ses contemporains. Avec

les expressionnistes abstraits, elle a découvert le langage propre de la peinture et du dessin, elle a connu le plaisir de jouer avec la matière.

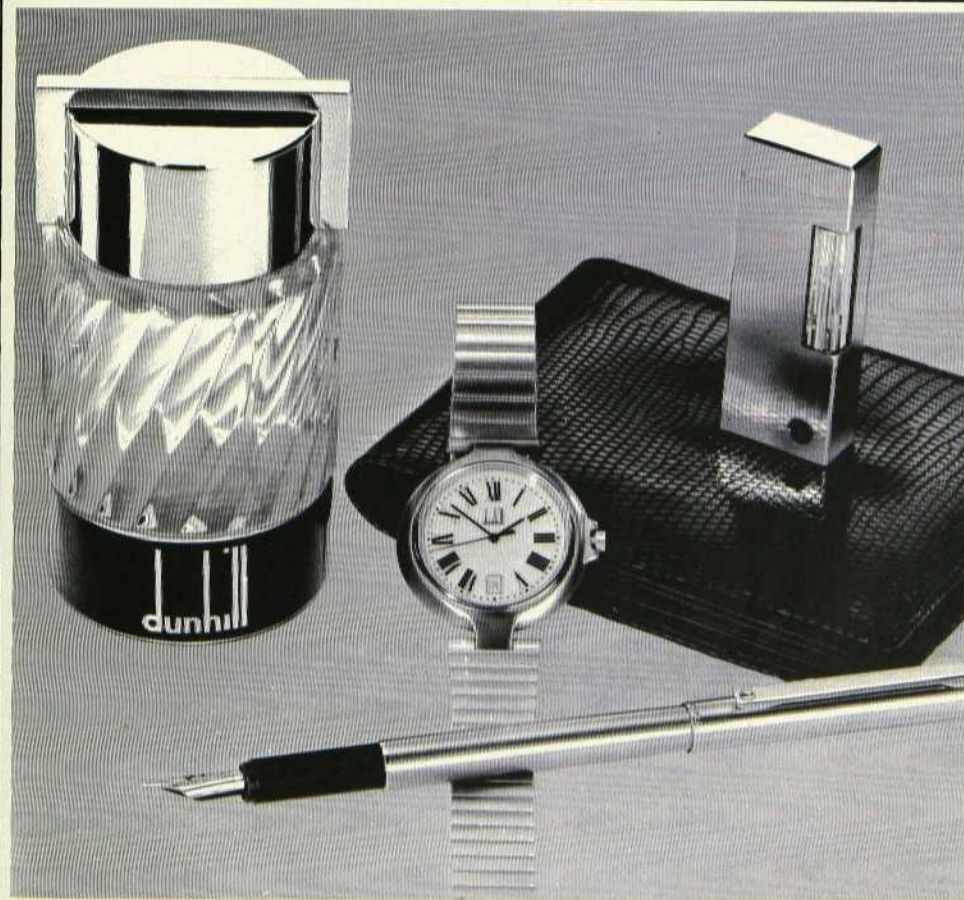
Peintre figuratif, alors que les grands magazines artistiques étaient encore au service exclusif de l'abs-

traction et de l'anti-art, expressionniste, bien avant que les grandes galeries muniçoises, milanaïses et new-yorkaises proclament l'avènement du néo-expressionnisme, la petite fille de Pittsburg a su découvrir et imposer par-delà les modes et les styles sa propre personnalité artistique, tout en profitant des leçons des Kline et des Gorki, qui dominaient encore la scène artistique lorsqu'elle étudiait aux Beaux-arts, comme des enseignements de ses maîtres des cours du samedi au Carnegie Museum qui, dès sa plus tendre enfance, lui apprirent l'amour du dessin, le respect de la ligne. Modeste, elle sait reconnaître la contribution de chacun à son évolution, comme celle des artistes inuit de Baker Lake avec lesquels elle a vécu quelques années au tournant des années soixante alors qu'elle et son mari, également artiste, étaient engagés comme coor-

donneurs de leur nouvel atelier coopératif de gravure. Si aujourd'hui plusieurs l'ont rejointe sur la voie du nouvel expressionnisme figuratif, elle demeure à l'écart des écoles et des groupes. Son oeuvre, à la fois puissante, sensuelle et sensible, se situe dans la lignée des grands dessinateurs depuis Lascaux.



Sans titre, de la série des «Couples», huile sur toile et encre sur tissu (223 sur 198 cm), 1980.



dunhill

C'est une
certaine texture

La texture Dunhill est chaude, riche, luxueuse... portefeuilles de cuirs rares... stylos dont l'acier inoxydable à filigrane d'or se retrouve sur de superbes montres suisses... lotions après-rasage et eaux de Cologne aux parfums subtils... et, bien sûr, les fameux briquets Dunhill.

Découvrez la texture Dunhill. Aujourd'hui.

dunhill chez *Simpsons*

Centre Ville, Montréal
Tél. 284-4936

Chez Pascal... le cuir véritable à prix incroyables.



Des créations Bauhaus...

Un sofa d'une qualité étonnante, noir à
bordures bordeaux **1199.88**

De couleur taupe ce sofa vous offre
traversins fixes et piétement
laque **1299.88**

Egalement de Bauhaus, elements fini
laque, couleur sable.

Element bar **579.88**

Element armoire/vitre **579.88**

Element stereo **579.88**

Element vitre **579.88**

Element de coin **499.88**



Montreal Pascal Ouest
3600, Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
(514) 336-7170

Montreal Pascal Est
6800, rue Jean-Talon est
St-Leonard, Québec
(514) 254-4971

Ville de Québec Pascal
Place Laurier
Ste-Foy, Québec
(418) 659-4816

Toronto Pascal Ouest
(416) 275-2980

Toronto Pascal Est
(416) 292-9200

UN ARCHITECTE RÉPOND...

par Henri Colombani

Le Postmodernisme ou l'architecture modernisée

L'architecture moderne est morte, vive le postmodernisme ? Non, que non, l'architecture moderne n'est pas morte, loin de là, mais elle n'est manifestement plus la panacée universelle. On sait d'ailleurs qu'elle n'avait qu'une seule loi, que suivaient aveuglément tous les architectes : «La forme suit la fonction».

Respect des traditions locales, souci d'intégration dans l'environnement, attention portée aux particularismes régionaux, tout cela était étranger à la conception moderne de l'architecture. C'est ainsi que Mies van der Rohe bâtissait le même édifice au Nord, au Sud, à l'Est et à l'Ouest : l'architecture était un objet parachutable dans n'importe quel environnement. Mêmes tours à bureaux à Tokyo et à Londres, mêmes cages à lapins au Nigeria, à Rio de Janeiro et à Paris.

Certes, le message des grands architectes d'avant-guerre, comme Le Corbusier, Gropius, Mies van der Rohe, Breuer, était immensément plus riche que les tristes réalisations qui s'en réclament ne permettent de l'imaginer. Et ces réalisations, cages, boîtes, cités dortoirs, tours impersonnelles, ayant traduit par l'uniformité le message de «pureté», ont miné la crédibilité des architectes et des concepteurs. L'enlaidissement des villes est le prix qu'il a fallu payer pour de grandes théories mal comprises. On ne pouvait rester indifférent plus longtemps. Et c'est ainsi qu'a émergé le postmodernisme, qui a pu passer pour une plaisanterie, un excès, ou un retour aux sources. Mais, le postmodernisme est avant tout le rejet absolu de l'axiome «la forme suit la fonction», rejet qui ouvre la porte, il est vrai, à tous les excès ou à toutes les sagesses.

Imaginez un peu ! Toutes les valeurs architecturales honorées depuis des siècles, et dédaigneusement rejetées par l'architecture moderne, réapparaissent ; décoration des façades, rythmes, modénatures, enjoli-

vements, régionalismes, intégration, viennent briser la monotonie des angles droits ; et, en quelques années, la folie s'est emparée des créateurs : Philippe Johnson construit son «armoire Chippendale» (siège social d'AT & T à New York), Michael Graves réalise à Portland, Oregon, un édifice public dont l'attrait principal est un énorme chapiteau bleu pâle de vingt étages dessiné sur un bâtiment autrement banal. Action, réaction : après la sécheresse excessive des tours de verre et des complexes d'habitation, l'excès inverse des chapiteaux démesurés et des pastiches répétés. On a eu recours à tous les moyens pour montrer que l'homme n'avait pas construit que des profils d'aluminium et des blocs de béton.

Alors, le postmodernisme est déjà mort. Après quatre ou cinq années d'excès et d'humour, souvent les deux mêlés, ce mouvement aura

réussi à provoquer un retour vers un langage architectural mieux connu et accepté de tous. En effet, les corniches dentelées et les linteaux de pierre sont bien plus accessibles à la conscience collective des Montréalais que les murs-rideaux d'un immeuble aussi banal que le 500, rue Sherbrooke ouest, ou aussi élégant que les tours Bell/Banque Nationale de la rue Université.

Mais, le postmodernisme n'est pas du néo-classicisme proprement dit, puisque toutes les valeurs de son langage architectural sont gonflées : une fenêtre en demi-lune sera démesurée, des chapiteaux seront au néon, bref, tout détail auquel les façades «classiques» nous avaient habitués apparaîtra disproportionné ; et c'est justement cette disproportion qui caractérise le postmodernisme, alors que le classicisme n'était que proportion et mesure.

Le postmodernisme est

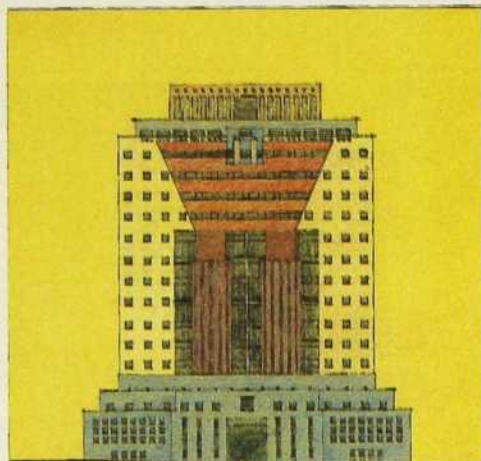
donc une réaction. Mais il est aussi retour aux sources, respect de l'environnement, souci des régionalismes. Bouillie de styles chez les architectes maladroits, jeu de volumes et de détails somptueux chez les plus doués. Il est aussi antirationnel, souvent exubérant et presque toujours très coûteux. Il est le mouvement de pendule nécessaire à un retour vers une architecture équilibrée après la désespérante sécheresse des années 60.

Mais ne nous y trompons pas. Le postmodernisme ne rendra pas «bon» un bâtiment foncièrement «mauvais». Un bon bâtiment le sera, quel que soit son traitement. Et inversement, une construction postmoderne ne sera pas nécessairement réussie, le désir d'attirer l'attention est si fort chez certains architectes qu'ils négligent la fonction au profit d'une image extérieure très à la mode, et donc très séduisante. ▶



Le Bar Braque de Jacques Rouseau sur la rue Rachel à Montréal : un exemple réussi de style postmoderne.

Pour un architecte incompetent, le postmodernisme reste une échappatoire facile. Mais ce n'est pas une recette assurée : en effet, à Montréal, les architectes Gagnon et Archambault, qui ont «commis» le banal cube de verre du 500, rue Sherbrooke ouest, ont cru se ressaisir en édifiant, juste à côté, une espèce de château fort de trente étages aux prétentions postmodernistes. Malheureusement, deux incongruités côte à côte ne garantissent jamais un succès. D'un autre côté, «Portlandia» de Michael Graves est quasiment le manifeste du postmodernisme. Mais ses utilisateurs ont soulevé la question suivante : Pourquoi ce bâtiment serait-il meilleur qu'une tour de verre ? Question terrible, puisqu'elle remet en cause toute la philosophie postmoderne, surtout quand on sait que pour réaliser sa façade, M. Graves a, par exemple, imposé aux bureaux



Portlandia de Michael Graves à Portland (Oregon) : quasiment le manifeste du postmodernisme. Dessin : Pierre Corriveau

de minuscules fenêtres de 4 pi sur 4 pi.

Le postmodernisme pur ne résistera pas, mais déjà de nombreux architectes en ont vite compris le message et, l'adoucissant, humanisent

chacune de leurs réalisations.

Dans cette optique, il fallait donc que le postmodernisme soit. Et ainsi, Jacques Rousseau réalisait une belle et douce insertion au Bar Braque; «Le Village Lincoln»

se parait d'amusants et incongrus chapiteaux au néon; Guy Legault, avec sa Société municipale d'habitation, retrouvait la saveur des corniches et des encorbellements montréalais (et moi, j'inondais d'arcades et d'une Tour penchée en acier un quartier italien). De leur côté, les architectes Rosen, Caruso, Vecsei réalisent le magnifique «Fort de la Montagne» en jouant merveilleusement sur les deux notes bien montréalaises que sont la pierre et la brique.

Voilà donc ce postmodernisme que les Européens n'auront jamais à apprendre, car ils l'ont toujours vécu, reprenant et assimilant (pas toujours, malheureusement) au jour le jour l'enseignement des siècles passés. Et puis, si le cœur vous en dit, et que vous désirez voir les plus belles façades postmodernistes, allez à Paris : Haussman les a réalisées, il y a plus d'un siècle ! □



LA HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE DANS UNE ATMOSPHÈRE DÉCONTRACTÉE.



Meilleurs Voeux
à tous
nos clients

Menu spécial le 31 décembre,
agrémenté de chanteurs
et musiciens.

Consultez-nous pour
de plus amples informations.

*Le
Marignan*

2067, Stanley
Montréal
Pour réservations : 288-3434

UNE AUTRE INNOVATION TECHNOLOGIQUE
DE LITTON MOFFAT

LITTON MOFFAT PRÉSENTE SES FOURS À MICRO-ONDES...



GENERATION II

POUR LE COMPTOIR...

Un four à micro-ondes avant-gardiste. Le modèle Generation II^{MD} est doté du système Multi-Wave,^{MD} ultra-moderne pour une cuisson rapide et uniforme. Ce four d'une capacité 41 L (1.5 pi³) comporte une clayette vous permettant de cuire un repas entier. Et vous avez un grand choix de suppléments: commandes électroniques, système de cuisson Auto-Cook^{MD} décongélation automatique et autres. Notre garantie est une des meilleures. Voyez votre concessionnaire Litton Moffat pour plus de détails.



LITTON-AIRE

POUR LA CUISINIÈRE...

Problème d'espace? Le Litton-Aire^{MD} se place facilement au-dessus de votre cuisinière. Et surtout, il est facile à installer. Toutes les fameuses caractéristiques Litton Moffat s'y retrouvent. Nous avons simplement ajouté une puissante lampe et un ventilateur pour une bonne visibilité et une bonne aération lorsque vous utilisez votre cuisinière ordinaire.



GO-ANYWHERE

POUR LES VACANCES.

Voici le Go-Anywhere^{MD}. Petit et léger, on peut l'amener n'importe où. Avec une capacité intérieure de 21,5 L (0.8 pi³) il peut facilement contenir une dinde. Alors si vous manquez d'espace ou si vous désirez un four à micro-ondes pour amener au chalet, c'est celui-ci qu'il vous faut. Et il vous offre la fameuse qualité Litton Moffat.

PERSONNE NE CONNAÎT D'AVANTAGE LA
CUISSON AUX MICRO-ONDES QUE LITTON MOFFAT

LITTON MOFFAT

Décor Stylisé

MODELES DEPOSES

FABRIQUÉS AU QUÉBEC PAR:

Escabec inc.
6750, rue Principale
C.P. 240
St-Damien-de-Brandon, Qué.
J0K 2E0
Tél.: (514) 835-2692
Documentation
fournie sur
demande



UN APERÇU DE NOS FABRICATIONS

Exécution en érable, chêne et pin.
Livraison en quelques colis facilement transportables.
Six diamètres: 117 - 132 - 147 - 160 - 180 et 200 cm
Chaque escalier fait l'objet d'une étude spéciale et peut être installé en quelques heures.



Antiquités et décoration (2)

Pour le passionné d'antiquités, décorer son intérieur avec des objets anciens, orner son «home» avec des «vieilleries» sympathiques est un désir constant. C'est, en effet, une grande joie que de dénicher pareils objets, qui s'intégreront ensuite harmonieusement, par affinité ou par contraste, au décor ambiant.

Tel qu'annoncé dans la chronique précédente, je vous propose donc quelques trouvailles qui sauront répondre à ce souci de bien décorer votre maison, et qui apporteront sans doute une touche d'originalité dans votre liste de cadeaux pour les fêtes.

Lorsque j'ai entrepris de dresser un inventaire, vaste il est vrai, des objets décoratifs, je n'ai pu ignorer une réalité bien concrète, leur coût. Aussi, tout d'abord, j'aimerais souligner que si certains meubles et objets, par exemple, une gracieuse horloge de parquet*, un superbe vaisselier ouvert ou vitré* ou encore un somptueux lit à baldaquin*, séduisent immanquablement par leur beauté, leur prix cependant risque d'en décourager plusieurs. Par contre, une envoûtante berceuse d'enfant, un nostalgique pupitre d'écolier, un éloquent banc d'église sont plus accessibles et tout aussi intéressants. En outre, le prix variera selon qu'il s'agit d'un objet ou d'une collection d'objets. Dans ce dernier cas, on pourra en trouver de fort chers, tels que les coqs de clocher (girouettes)*, les moules à sucre, les jouets d'enfant ou les poupées; de moins coûteux, comme les appeaux (canards en bois), les fers à repasser, les cloches ou les pipes; et enfin de très abordables, tels les bouteilles, les clés, les outils ou les ustensiles de cuisine de nos grands-mères. Cela étant dit, le choix que je vous présente n'est pas fait en fonction du prix de l'objet, mais plutôt en fonction de sa valeur déco-



Ce capharnaüm devrait certes en inspirer plusieurs et leur faciliter un choix de cadeaux. Offrir un objet ancien dénote toujours une attention bien personnalisée et témoigne d'un goût raffiné. Boutique de l'auteur. Photo: André Larocque

orative, de ce que j'appelle sa «décorativité».

Pour plus de clarté, j'ai divisé l'inventaire en catégories «fonctionnelles».

- 1- les plantes et les fleurs ont toujours été à la base de la décoration. Voici quelques idées de contenants, de supports et de présentations. Comme contenants, je suggère: une huche à pain, un coffret, un coffre; un berceau, une voiture d'enfant; des seaux en bois, des minots, des jarres; des arrosoirs, des bidons de lait, des bouilloires, des chaudrons de fonte; des boîtes à ustensiles, des paniers en osier. Comme supports: un banc de traîneau (sleigh), un tabouret; un banc de traite, une chaise haute. Enfin, comme idées de présentation, on pourrait utiliser: une cage d'oiseau, une chaise d'aisance; un

sac d'écolier, un sabot de bois, une boîte à sel.

- 2- Les miroirs sont sans contredit des objets de prédilection en décoration. Je suggère donc: les grands miroirs fastueux*; les séduisantes psychés*; tous les encadrements à moulure richement ornée; les fenêtres à carreaux miroitants. Ou encore, tout objet où l'on peut insérer un miroir: une planche à laver, un moule à chapeau; un harnais ou même un poêlon... excellent pour les oeufs au miroir.

- 3- Certains morceaux de mobilier endommagé ou certains matériaux recyclés peuvent devenir de beaux ensembles décoratifs, si vous savez les utiliser correctement. Par exemple, on peut redonner vie à: une porte de poêle en fonte; une grille ornementale; les colonnes de galerie, des

persiennes; de vieux carreaux de céramique d'un poêle, etc.

- 4- Un autre grand secret de la décoration est certes l'éclairage. Le passé nous a laissé des sources lumineuses abondantes et variées. Rien n'est plus chatoyant qu'un éclairage à l'ancienne. Tirez parti des: lustres anciens*, lampes suspendues au kérosène*, lampes à huile à réflecteurs; lampes «Tiffany», lanternes de toutes sortes, fanaux de calèche ou de voiture; chandeliers, candélabres et lampes du sanctuaire*; grands et petits abat-jour peints à la main. Et pourquoi pas des lucioles (mouches-à-feu) dans un flacon, me direz-vous? De même, de tout objet qui peut servir de support à lampes; cruche, aiguière, baratte; fer à repasser, boîte en fer-blanc; ▶



*Parce qu'au sommet
il n'y a place
que pour un
nom*

*Café
España*

DISTILLERIES Melville LIMITEE

moule à chandelles, etc.

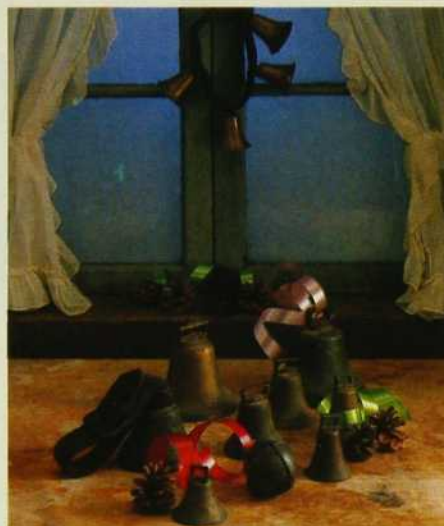
Sans oublier de récupérer les structures d'abat-jour en tissu ou en carton aux formes vieillottes que l'on peut recouvrir avec grand succès. Allumez votre imagination, les possibilités sont illimitées ! Et puisqu'on parle d'éclairage, certains objets peuvent profiter grandement d'une présentation lumineuse, tels : les vitraux, les flacons, les bouteilles; les ombrelles de dentelle; les chapeaux de paille, les paravents ajourés.

5- Certains meubles anciens, je l'ai déjà dit, peuvent remplir de nouvelles fonctions. Par exemple, pour une table basse, on peut utiliser : un soufflet de forge, une base de poêle; un banc de cordonnier, un banc à bardeaux; un traîneau, un coffre, une malle, même une belle vieille porte montée sur des pierres plates. Pour un lit : une fenêtre de style romain avec miroirs encastres; deux bancs d'église* pouvant se convertir en tête et pied de lit.

6- Plusieurs objets rustiques ou bizarres éveillent la curiosité et alimentent la conversation; Il en est ainsi des : bancs de quêteux*; anges de corbillard*; ex-voto de toutes sortes; mannequins, formes de têtes et de pieds; outils de menuisier, de forgeron, d'artisan; hachoirs à tabac, etc.

7- Enfin, je ferai une catégorie avec ces vieilleries sympathiques, ces témoins d'une époque révolue certes, mais combien vivante chez les plus nostalgiques; pièces à succès, vedettes du passé, qui nous enseignent encore tout en nous réchauffant l'âme, ce sont les : gramophones à cornet*, téléphones, balances, appareils de photos; instruments de mesure, instruments de musique; pots et bols à eau, patins à glace, moulins à café à grande roue, voitures d'enfant en osier, objets en rotin, gravures, portraits.

8- Bien entendu, associée à tout cet étalage d'objets que j'ai énuméré, il y a toute la vaisselle ancienne, encore la plus belle (en faïence, porcelaine, étain, cuivre, lai-



Vous les entendez déjà tinter n'est-ce-pas? Joyeux Noël! D'une collection toujours fort décorative, ces quelques cloches, même muettes, résonnent et carillonnent bien dans tout environnement. Coll. de l'auteur. Photo: André Larocque



Un peu de lumière pour attiser une amitié. Qui ne souhaiterait recevoir l'une de ces petites lampes à huile! Celle de droite est appelée lampe de patineurs. Photo: André Larocque

ton, argent, fer-blanc), qui saura agrémenter votre mobilier, toute la poterie et les bibelots d'époque qui égayeront tables, tablettes, recoins et saillies, enfin, toute la gamme variée et multiforme des dentelles, nappes et napperons, couvertures et courtepoinces, rideaux et tentures qui habilleront, de façon sublime et combien personnelle, votre intérieur.

Rolland Lanoix est propriétaire de Les Antiquités de la Crémaillère.

* Valeur supérieure à 300 \$.



A photograph of a breakfast table set for a morning meal. On the table is a newspaper with the masthead 'la presse' and a headline 'Lalonde se dit victime de l'erreur de ses fonctionnaires'. Next to the newspaper is a white coffee cup on a saucer, a white sugar dispenser, a white creamer, a basket of croissants, a bowl of fruit, and a vase with flowers. The background shows a window with blinds and a modern lamp.

Chaque matin...
un menu complet!

LA PRESSE
vous offre
une information
de qualité sur
la mode,
la décoration,
le jardinage,
le bricolage,
le monde
immobilier,
tout.

Chaque matin...
mon choix c'est

la presse

GRIS SANS GRISAILLE

Éloge d'une couleur aux vertus méconnues

Aménagement Gladi Gubitz et Jayne Feldman
Texte Anne Marie Sutton

La propriétaire avait de beaux cheveux gris et portait des vêtements de mêmes tons, avec une touche de mauve... Il n'en fallait pas plus à nos décoratrices pour trouver la clé qui allait les mener à élaborer ce décor des plus... inspirés.

C'est la couleur qui ménage l'effet et qui donne chic et élégance à l'ensemble. Car le gris—qualifié à tort de couleur terne—à l'avantage de rehausser la pièce et son mobilier. Et si vous croyez encore que le gris ne sera jamais la couleur qui réchauffera votre intérieur (s'il vous laisse froid, quoi!), utilisez-le pour rafraîchir une pièce chaude, orientée au sud, par exemple!

Les occupants avaient besoin de cette fraîcheur, car ils n'habitent cet appartement qu'à temps partiel, c'est-à-dire durant les mois d'été. On a d'ailleurs eu la bonne idée de recouvrir le sol d'un matériau qui a la propriété de toujours rester frais—ici, du marbre de Carrare... à moins que vous ne préfériez la céramique. Son contact bienfaisant a raison des pires canicules.



PHOTOS RENÉ DE CARUFEL



La décoration proprement dite est à la fois sobre et cossue. Largement éclairée par les fenêtres panoramiques, la pièce se divise en trois aires : boudoir, séjour, salle à manger.

Le boudoir est réservé aux activités intellectuelles et au farniente : fauteuils de coton sur socle d'aluminium et causeuse confortable incitent à la détente. Quant à l'unité murale et aux bibliothèques, elles sont recouvertes de vinyle gris texturé. Une tapisserie colorée anime ce coin-repos délimité physiquement par de la moquette à motifs contrastants.

Pour l'apéritif et la causerie, on passe au salon meublé de façon sommaire, voire dépouillée : canapés et poufs, tous recouverts du même coton imprimé que la causeuse, entourent une table au piètement d'aluminium brossé et au plateau de verre.

Adjacente, la salle à manger, toute petite, reçoit une table carrée—réplique agrandie de la table à café—, huit fauteuils de suédine et un buffet laqué.



Séjour :

Canapés et fauteuils : Hackl. Tissu : Télió. Papier lin et soie : Crown. Tables, bibliothèque et unité murale : Wizo.

Salle à manger :

Fauteuils : Bonaventure. Suédine : J.T. Dillon. Buffet : Wizo. Spots Lightolier : Union Electrique.

GRIS SANS GRISAILLE

Aux fenêtres, des stores ajourés; sur les murs, du tissu de lin et de soie; au plafond, des spots encastrés en aluminium brossé. Tout n'est, en somme, qu'unité et homogénéité.

Sur la photo ci-dessous, la chambre à coucher aux dimensions réduites où une table de chevet et un mur, tous deux de miroir, donnent un effet de grandeur intéressant. Pour ménager encore plus l'espace, tout le rangement est intégré dans une armoire-bibliothèque qui occupe un pan de mur

complet. La moquette au fini velours—quel contraste avec le marbre du séjour!—apporte sa chaleur laineuse à la pièce.

Pour la lecture ou les petits déjeuners sous le signe de la paresse, une chaise longue en rotin laqué gris-mauve et une table inclinable sur roulettes. À remarquer que la base du lit est dissimulée par du tissu coordonné à celui de l'édredon et de la toile de ramie tendue sur le mur.



Chambre à coucher :

Toile de ramie : Yale Decor. Miroir : Vitrierie Locale.
Base de lit : Hackl. Edredon : Décor Marie-Paule.

Chaise de rotin : Artisateck. Stores : Connor. Tables de
chevet : Wizo. Lampes : Décoranova. Moquette : Tapis Lipman.



EN COLLABORATION AVEC DÉCORMAG



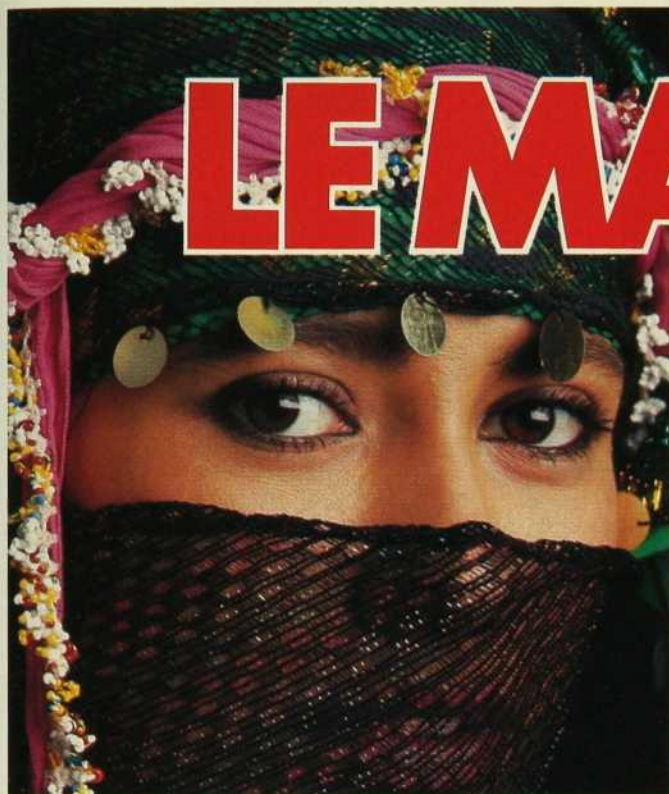
DÉCORMAG REÇOIT

ANIMÉE PAR MIREILLE LEMELIN

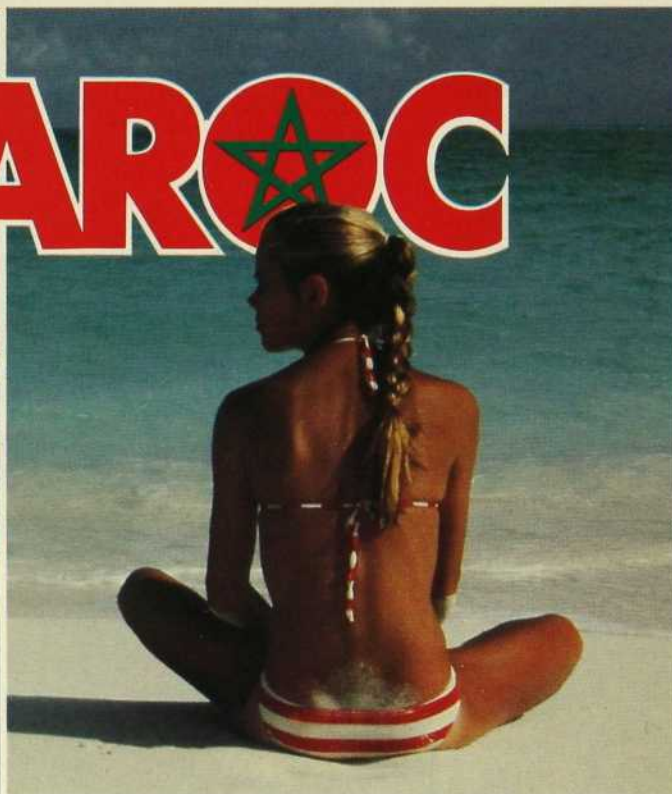
DIFFUSÉE LE DIMANCHE À 22H30 SUR LES ONDES DE TVJQ

CÂBLE 26 Montréal et Québec

EN REPRISE LE MARDI À 22H ET LE JEUDI À 21H



LE MAROC



Au Nord Ouest de l'Afrique se trouve un royaume qui charme et séduit: le Maroc. Levez son voile datant de plusieurs siècles, et vous découvrirez un dynamisme imprégné par la culture européenne contemporaine.

Ici, au carrefour des temps, dans ces villes millénaires qui rallient le charme de l'architecture ancienne au luxe des hôtels cinq étoiles, le Français est parlé couramment. Flânez dans des rues pavées aussi vieilles que la tradition du marchandage dans les souks.

Laissez vous séduire par les boutiques exclusives, salons de haute couture et terrasses de café, le long de larges boulevards bordés d'arbres. Le Maroc, c'est une invitation à la détente dans un café mauresque pour siroter un thé à la menthe. C'est une table pour deux dans des restaurants intimes, hauts lieux de la cuisine continentale.

Le soir, la vie nocturne la plus fascinante du continent se reflète dans un halo de néon: elle vous invite aux spectacles multicolores des danses traditionnelles, aux

discothèques et aux tables de jeu des casinos. Le Maroc, c'est aussi la découverte de ces villes forteresses, symbole de la majesté impériale.

Baigné par l'Atlantique et la Méditerranée, le Maroc, sous les éternels rayons dorés d'un soleil caressant, vous accueillera dans les merveilleuses stations balnéaires d'Agadir, Tanger, Al Hoceima et autres, réputées pour leur étendue de sable fin.

Océans calmes, brises légères et hôtels superbes font du Maroc une destination pour un séjour idéal où vous pourrez vous adonner à une foule d'activités: voile, plongée sous-marine, golf, tennis, équitation... ou bien simplement, vous détendre sur une plage en admirant une régate de yachts de grande classe.

Le Maroc, c'est un voyage en caravane dans le désert; ou encore le plaisir de skier sur les montagnes enneigées de l'Atlas où vous rencontrerez, d'Ifrane à Oukaïmeden, des chalets et des pistes qui mettront votre dextérité à l'épreuve.

De par son patrimoine millénaire et sa vitalité moderne, le Maroc est une mosaïque étincelante au

carrefour des temps.

Donnons nous rendez-vous au Maroc.



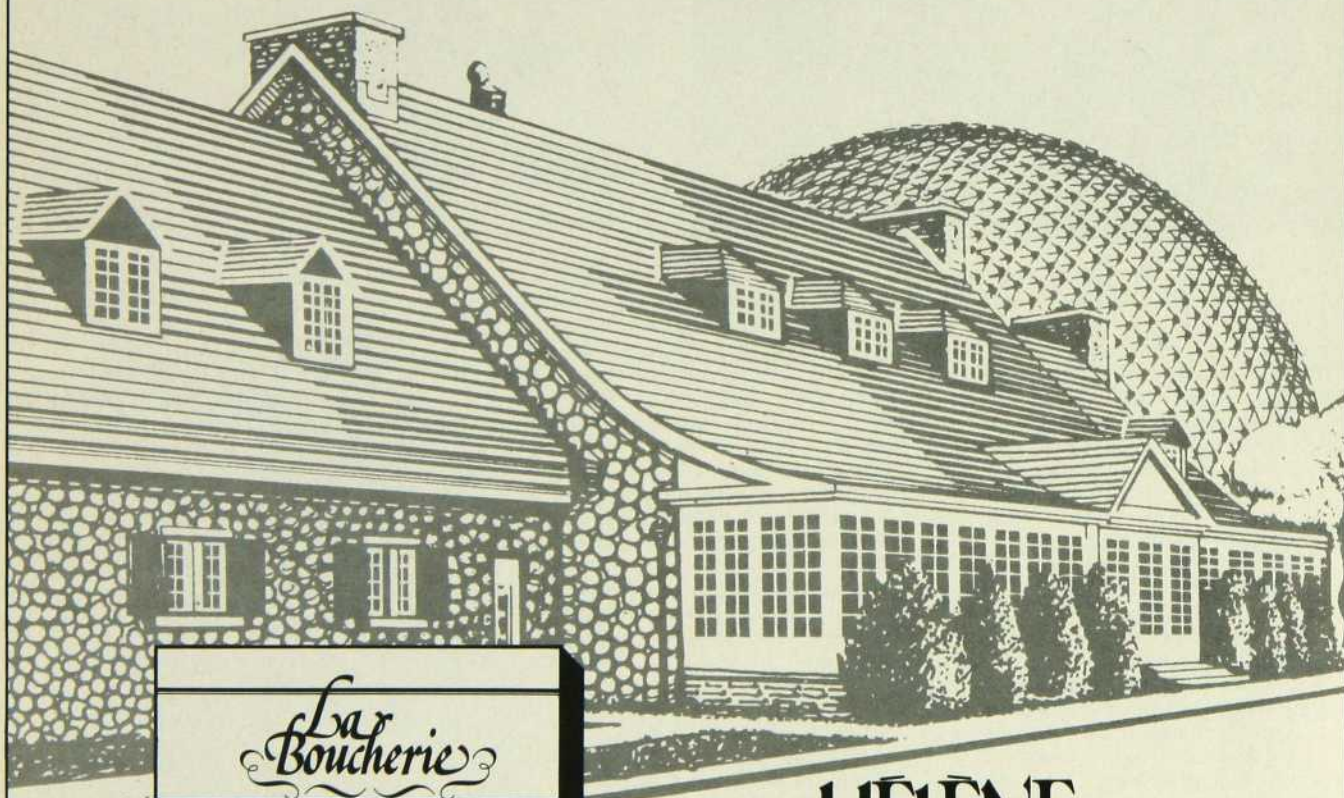
Au carrefour des temps.



Office National Marocain Du Tourisme.

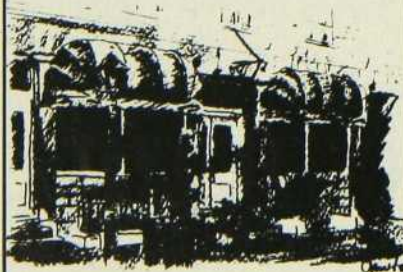
Pour de plus amples renseignements, communiquez avec votre agent de voyages ou avec l'office national marocain du tourisme:
2 Carlton Street, Suite 1803, Toronto, Ontario M5B 1K2 (416) 598-2208/2210.

le bonheur en ville !



*La
Boucherie*

343 est, rue St-Paul
Montréal, Québec H2Y 1H3
(514) 866-0782



HELENE
DE
CHAMPAIN

Salles de réception
Banquets, réunions d'affaires, noces,
anniversaires

pour réservation: 395-2424

Île Ste-Hélène (accès pont de la Concorde
et pont Jacques-Cartier — 5 min. du
centre-ville)

RECEVOIR... LE MONDE

ITALIE, CHINE, FINLANDE,
ALSACE, HAÏTI, LIBAN



FESTIN ITALIEN

Le soleil appartient à l'Italie et c'est dans doute pour cette raison que la chanson «O Sole Mio» a autant d'importance, dans le coeur des Italiens, que l'hymne national du pays. Le soleil est, semble-t-il, partout, même dans les activités qui touchent les arts, la mode, le cinéma, la peinture, le bel canto etc. Il n'est donc pas étonnant de le retrouver aussi dans la gastronomie où l'on découvre toute la chaleur de certains plats typiques fortement épicés. En espérant que les recettes proposées ici mettent un peu de soleil dans nos tempêtes de neige du



ANTIPASTO

ANTIPASTO

viande:
Mortadella
Sopressa
Prosciuttino
Capicollo

légumes:
Aubergines
Poivrons doux rôtis
Coeurs d'artichauts
Champignons marinés
Olives vertes et noires

Vous servez les antipasti avec la bruschetta. Si le temps vous manque, vous pouvez trouver les légumes marinés chez Italissimo.

POIVRONS DOUX RÔTIS

de 6 à 8 poivrons rouges
125 mL d'huile d'olive
45 mL de persil haché ou de basilic frais
4 gousses d'ail hachées finement
sel et poivre

Faire rôtir les poivrons sous le grill du four jusqu'à ce que la peau soit brune foncée et qu'elle s'enlève facilement. Placer les poivrons dans un grand sac de plastique ou de papier et laisser reposer de 10 à 15 minutes. Puis peler les poivrons et les couper en deux pour enlever les graines à l'intérieur. Couper les poivrons en larges bandes et disposer dans un plat. Dans un petit bol, mélanger l'huile, le persil, l'ail, le sel et le poivre et verser sur les poivrons. Mettez le tout au réfrigérateur environ 12 heures. Servir à la température de la pièce.

BRUSCHETTA

8 tranches de pain rôties
4 à 8 gousses d'ail écrasées
huile d'olive
sel et poivre noir

Tartiner les tranches de pain rôties encore chaudes avec l'ail et l'huile d'olive, saler et poivrer. Il est préférable de faire rôtir les tranches de pain au four.

CHAMPIGNONS MARINÉS

185 mL d'huile d'olive
60 mL d'eau
jus de deux citrons
2 gousses d'ail finement hachées
1 feuille de laurier
500 mL de champignons frais entiers
sel et poivre

Mettre l'huile, l'eau, le jus de citron, la feuille de laurier, l'ail, le poivre et le sel dans un grand poêlon, et porter à ébullition à feu doux. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 20 minutes. Passer cette marinade au tamis et remettre dans le poêlon. Laisser encore mijoter à feu doux. Jetez les champignons dans le poêlon et faire cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Laisser refroidir, égoutter et servir à la température ambiante.

AUBERGINES MARINÉES

4 petites aubergines ou 1 grosse huile

Couper les aubergines dans le sens de la longueur (moins de 1 cm d'épaisseur) et les faire frire, un rang à la fois, dans de l'huile très chaude, une minute de chaque côté. Une fois cuites,

déposer les aubergines dans un plat, les saler et les arroser de vinaigrette. Il est préférable de les laisser reposer quelques jours au frais avant de servir.

VINAIGRETTE

2 gousses d'ail
15 mL de persil
2 mL de piment rouge séché
30 mL de vinaigre de vin
75 mL d'huile

Hacher l'ail et le persil, ajouter le piment fort, l'huile et le vinaigre, et bien mélanger le tout.

SOUPE AUX LÉGUMES ET POLPETTINE

2,5 L de bouillon de poulet
1 tomate
6 petites carottes coupées en rondelles
½ blanc de poireau ou ½ oignon coupé finement
30 mL de persil haché

polpettine

125 mL de veau haché
125 mL de porc haché
30 mL de parmesan râpé
2 tranches de pain mouillées dans un peu de lait
1 oeuf
45 mL de céleri haché fin
15 mL de persil haché fin
30 mL de poireau ou d'oignon haché fin
sel et poivre

Pour faire le bouillon, prendre un poulet entier, le déposer dans une casserole, bien recouvrir d'eau, ajouter une branche de céleri, 2 carottes, 1 oignon ou 1 poireau, saler et laisser mijoter. Lorsque le bouillon est prêt, le passer au tamis afin

qu'il ne reste qu'un bouillon clair.

Pour faire les polpettine (boulettes), mélanger le veau, le porc, le persil, l'oeuf, le fromage et la mie de pain. Saler et poivrer. Après avoir obtenu un mélange homogène, former de très petites boulettes.

Dans le bouillon, ajouter la pulpe de tomate coupée en petit morceaux, les carottes, le poireau et le persil. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes avant d'ajouter les polpettine et laisser cuire de nouveau une quinzaine de minutes. Servir avec des Grissini.

PÂTES AUX CHAMPIGNONS

400 g de fettuccine aux oeufs
400 g de fettuccine aux épinards
500 mL de champignons tranchés
90 mL de beurre
90 mL de parmesan râpé
45 mL de persil haché
500 mL de crème 35 %
sel et poivre

Faire cuire les champignons à feu doux dans la moitié du beurre, ajouter 30 mL de persil haché, saler et poivrer. Pendant la cuisson, ajouter la moitié de la crème et laisser mijoter à feu doux.

Faire cuire les pâtes *al dente*, bien les égoutter et les remettre dans la casserole de cuisson. Y ajouter le reste de la crème très chaude, le reste du beurre, le parmesan râpé et bien mélanger le tout.

Déposer les pâtes dans un plat de service et verser le mélange de champignons sur celles-ci. Parsemer de persil et servir. ▸

PÂTES AUX CHAMPIGNONS





POITRINE DE VEAU FARCIE

- 1,2 kg de poitrine de veau
- 375 mL de chair de saucisse italienne fraîche
- 250 mL de porc haché maigre
- 250 mL de ricotta
- 60 mL de parmesan râpé
- 2 oeufs
- 80 mL de persil haché finement
- ½ oignon haché finement
- 2 petites gousses d'ail hachées finement
- bardes de lard
- 45 mL de beurre
- 45 mL d'huile d'olive
- 250 mL de vin blanc sec
- sel, poivre, une pincée de muscade
- 2 mL de romarin

Dans un grand bol, mélanger le porc, la chair de saucisse, la ricotta, le parmesan, les oeufs, le persil, l'oignon et l'ail. Saler et poivrer, et ajouter une pincée de muscade. Farcir de ce mélange la poitrine de veau qui aura été préparée à cet effet (i.e. qu'une incision aura été faite dans la partie la plus épaisse de la poitrine afin de former une poche qui pourra contenir la farce). Bien enrouler le veau, barder les extrémités et bien ficeler le tout. Faire fondre le beurre dans un plat allant au four, ajouter l'huile, y déposer le rôti. Faire fondre le beurre dans un plat allant au four, ajouter l'huile, y déposer le rôti. Faire cuire au four à 180° C pendant 2 h 30.

Arroser de temps à autre d'un peu de vin blanc et de jus de cuisson.

HARICOTS VERTS À LA PANCETTA

- 1 kg de haricots verts (1,25 L)
- 125 mL de pancetta
- 15 mL d'huile d'olive
- 15 mL de persil haché
- 30 mL de bouillon
- sel

Faire cuire les haricots dans l'eau bouillante salée, les retirer lorsqu'ils sont encore croquants et les égoutter. Faire revenir dans 15 mL d'huile la pancetta coupée en petits morceaux, puis ajouter les haricots et arroser le tout d'un peu de bouillon. Terminer la cuisson à feu modéré et à couvert. Quelques minutes avant de servir, ajouter le persil et servir très chaud.

SALADE DE CHICORÉE DE TREVISO

- 125 mL de lard demi-sel coupé en petits cubes
- 30 mL d'huile
- 60 mL de vinaigre de vin poivre

Faire blanchir les lardons quelques minutes et les égoutter. Dans un poêlon, faire rissoler les lardons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée.

Mettre dans un saladier les feuilles de laitue et poivrer. Y verser les lardons et la graisse de cuisson chaude. Puis faire bouillir le vinaigre dans le poêlon et verser sur la laitue. Bien mélanger et servir.

FROMAGES

- Torta di mascherpone
- Provolone (demi-lune)
- Bel Paese (croûte verte)

GÂTEAU SICILIEN AU CHOCOLAT

1 quatre-quarts rectangulaire que vous achèterez tout fait chez le pâtissier ou tout autre gâteau blanc à pâte ferme de type biscuit.

- 500 mL de ricotta
- 30 mL de crème 35 %
- 60 mL de sucre
- 45 mL de Cointreau
- 60 mL de fruits confits divers
- 2 carrés de chocolat mi-sucré râpé

Découper les extrémités du gâteau et égaliser le dessus, s'il est bombé. Couper le gâteau horizontalement en tranches de 1,5 cm à 2 cm d'épaisseur. Dans un tamis, passer la ricotta et la battre avec un appareil électrique afin d'obtenir une pâte lisse. Sans cesser de battre, ajouter la crème, le sucre et le Cointreau. Incorporer les fruits confits et le chocolat. Placer le mélange entre chaque tranche

de gâteau. Presser doucement le gâteau pour qu'il soit compact. La consistance sera un peu molle, placer le gâteau environ 2 heures au réfrigérateur.

GARNITURE AU CHOCOLAT

- 12 carrés de chocolat mi-sucré coupés en petits morceaux
- 185 mL de café fort
- 250 mL de beurre coupé en petits morceaux et réfrigérés

À feu doux, mélanger le chocolat et le café en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirer du feu et incorporer le beurre morceau par morceau. Battre sans arrêt et cesser quand le mélange est parfaitement homogène. Mettre au réfrigérateur pour faire épaissir le mélange. Couvrir le gâteau de cette garniture et mettre au réfrigérateur 24 heures avant de servir.

Recettes: Louise et Lina Siccoro
(Epicerie Italissima)

Photos: Bernard Marenger
Voir données techniques à la page 92.

DU CÔTÉ DE SZECHWAN

RECEVOIR... LE MONDE



La région de Szechwan (on écrit aussi Sichuan) est un triangle formé au centre de la Chine, isolé par trois chaînes de montagnes, où coule le fleuve Yangtze. C'est une région de paysages éclatants qui baignent dans un climat doux et humide où flottent des fragrances de piments rouges. L'art culinaire, comme ses habitants, y est unique.



Le menu qui suit a été préparé pour 6 personnes.
Si l'on choisit de supprimer un des plats, il faut prévoir doubler les quantités d'un autre plat pour satisfaire tous les appétits.

SOUPE DE POULET ET DE POIS MANGE-TOUT

375 mL de poitrine de poulet coupée en dés
125 mL de pois mange-tout
125 mL de carottes coupées en lamelles
1,5 L d'eau
6 mL de sel
6 mL de glutamate de monosodium
2 mL de sucre
5 mL de vin blanc
2 mL de poivre

Blanchir les légumes de façon qu'ils conservent leur couleur tout en demeurant croustillants.

Dans un bol ou un wok, porter l'eau à ébullition et ajouter tous les ingrédients.

Faire bouillir pendant 15 minutes.

Servir dans une soupière.

HORS-D'OEUVRES

Saumon fumé servi tel quel

CREVETTES CORAIL

1 botte de cresson
2 mL de sel
2 mL de glutamate de monosodium
15 mL d'huile
12 crevettes
5 mL de sauce tomate
60 mL de bouillon de poulet
1 pincée de sel
1 pincée de glutamate de monosodium
7 mL de sucre
1 gousse d'ail
5 mL de vin blanc
5 mL d'huile de piment rouge
2 mL de fécule de maïs diluée dans l'eau

Faire sauter, dans l'huile, le cresson, ajouter le sel et le glutamate de monosodium. Disposer dans un plat de service.

Faire sauter, dans l'huile de piment, les crevettes pendant deux minutes et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger pendant quelques secondes jusqu'à consistance légère homogène.

Servir sur le lit de cresson.

ROGNONS SAUTÉS

2 rognons de porc
125 mL de pousses de bambou coupées en diagonale
125 mL de carottes coupées en diagonale
125 mL de pois mange-tout
125 mL de champignons noirs coupés en diagonale
30 mL d'huile
1 pincée de sel
5 mL de sucre
5 mL de vinaigre
5 mL de vin blanc
5 mL d'huile de sésame
1 gousse d'ail
5 mL de glutamate de monosodium
1 pincée de poivre
10 mL de fécule de maïs diluée dans l'eau

Faire tremper les rognons dans de l'eau très froide salée. Retirer la membrane et couper les conduits fibreux. Pour qu'ils demeurent croustillants et tendres, et qu'ils perdent leur sang, les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits.

Couper les rognons en tranches. Dans l'huile, faire sauter avec les légumes dans le wok. Dans un bol à part, mélanger les autres ingrédients avant de les incorporer aux rognons. Faire sauter pendant quelques secondes et servir dans un plat de service.

POULET PARFUMÉ À L'ORANGE

2 cuisses de poulet désossées, coupées en petits cubes et macérées dans 10 mL de fécule de maïs diluée dans 10 mL de sauce soya
12 mL de sauce soya
12 mL de sucre
10 mL de vinaigre
5 mL de glutamate de monosodium
5 mL de vin blanc
1 gousse d'ail
5 mL d'huile de sésame
6 petits piments forts secs (chili)
15 mL de zeste d'orange
7 mL de fécule de maïs diluée dans l'eau

Faire cuire le poulet pendant 4 minutes dans de l'huile chaude.

Dans un wok, faire sauter les autres ingrédients. Ajouter le poulet cuit. Bien mélanger.

Servir immédiatement dans un plat de service.

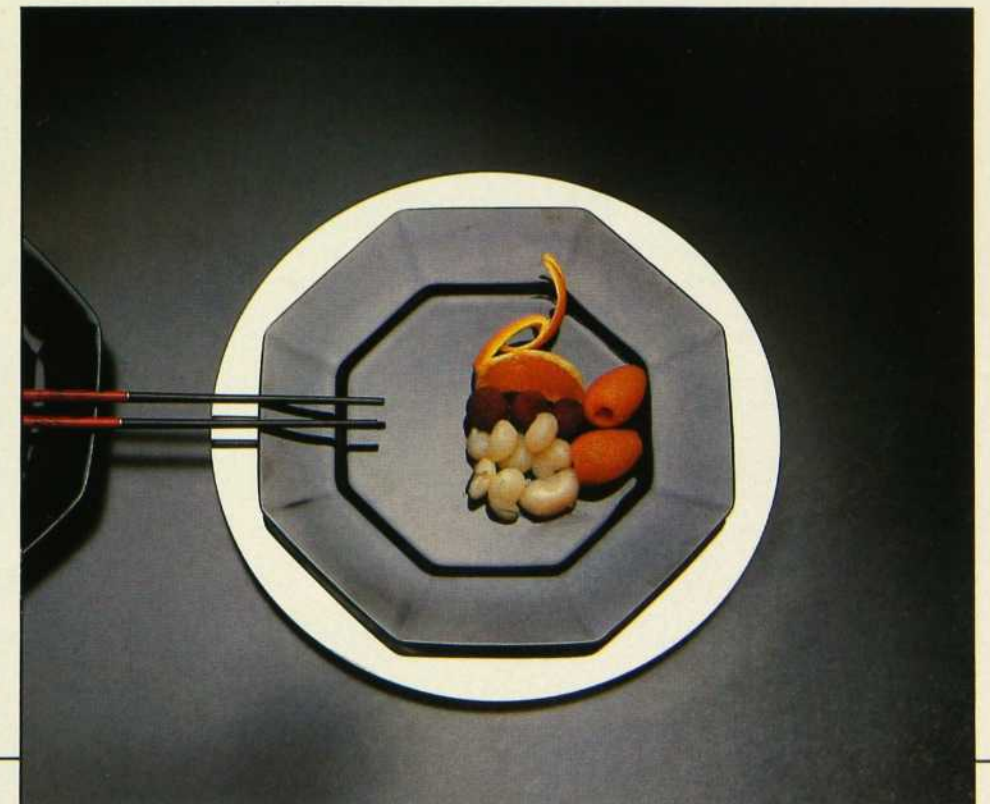
SOUPE DE POULET ET DE POIS MANGE-TOUT



SAUMON FUMÉ



CREVETTES CORAIL





BOEUF AVEC BROCOLI

375 mL de boeuf coupé en fines tranches qui devront macérer environ 30 minutes dans:

7 mL de sauce soya
2 mL de féculé de maïs
5 mL d'eau
1 oeuf battu
12 mL de farine

125 mL de bouillon de poulet
15 mL de sauce aux huîtres
7 mL de sauce soya
5 mL de sucre
5 mL de glutamate de monosodium
5 mL d'huile de sésame
7 mL de féculé de maïs diluée dans l'eau

500 mL de brocolis cuits dans l'eau bouillante pendant 3 minutes

Dans un wok, faire sauter le boeuf. Dans un bol mélanger les autres ingrédients et incorporer au boeuf. Laisser cuire quelques instants à feu vif jusqu'à ébullition.

Servir dans un plat de service sur le lit de brocolis.

CHAMPIGNONS EN SAUCE

250 mL de champignons chinois parfumés
250 mL de champignons chinois dorés
250 mL de champignons volvaires
500 mL de brocolis

sauce

500 mL de bouillon de poulet
4 mL de sel
5 mL de glutamate de monosodium
5 mL d'huile
10 mL de féculé de maïs diluée dans l'eau

Faire cuire les légumes à la vapeur pendant 2 minutes en ayant soin d'enlever les tiges des champignons. Placer dans un plat de service.

Dans un wok, faire bouillir les autres ingrédients jusqu'à consistance légère homogène pour faire une sauce.

Verser sur les légumes et servir immédiatement.

SALADE DE FRUITS

La salade de fruits est un mariage de litchis, de nèfles, de longanes et d'arbouses au sirop. On peut trouver ces fruits, frais ou en conserve, dans les épiceries du quartier chinois.

Recettes: Yu Ping-Chuan (Restaurant Les Copines de Chine)
Photos: Bernard Marenger
Voir données techniques à la page 92.

FINE CUISINE FINNOISE

RECEVOIR... LE MONDE



La Finlande, «pays des mille lacs», étend le tiers de son territoire au-delà du cercle polaire. Pourtant, son climat, surtout en hiver, est assez modéré. D'autre part, son histoire ne peut être dissociée de celle de la Suède et de la Russie, et sa cuisine est imprégnée autant de la chaleur orientale que de la subtilité occidentale. Comme en Russie, un repas est toujours accompagné de bière, de vodka ou d'aquavit. Comme en Suède, les plats sont très parfumés et cuisinés au four.

LE GLÖGG

½ L de vermouth doux
1 L de vin rouge sec
1 L de vin muscat (Samos)
15 mL d'agostura
250 mL de raisins secs
le zeste d'une orange
6 cardamomes écrasées
5 clous de girofle
1 morceau de gingembre frais
1 bâton de cannelle
150 mL d'aquavit, de schnaps
ou de vodka
125 mL de sucre
250 mL d'amandes blanchies
et pelées

Dans un grand bol, mélanger le vin, le muscat, le vermouth, l'agostura, les raisins secs, le zeste d'orange, les cardamomes écrasées, les clous de girofle, le gingembre et la cannelle. Couvrir et laisser reposer pendant au moins 12 heures. Avant de servir, ajouter l'aquavit et le sucre, et mélanger bien. Sur le feu vif, amener à ébullition. Retirer du feu, ajouter les amandes et servir très chaud dans des pichets. Vos convives apprécieront l'usage d'une cuiller pour déguster les raisins secs et les amandes.
Donne 10 portions.

SAUMON MARINÉ

1,5 kg de saumon frais (un morceau coupé dans la partie la plus large, nettoyé et débarrassé de ses écailles)
1 bouquet d'aneth
60 mL de gros sel
60 mL de sucre
30 mL de noix écrasées
Poivre

Couper le morceau de poisson en deux dans le sens de la longueur et enlever l'arête principale ainsi que les arêtes plus fines.
Dans un plat creux, placer l'une des moitiés sur le côté peau, sur laquelle vous déposerez le bouquet d'aneth lavé et séché. Saupoudrer du mélange de sel, de sucre et de poivre. Couvrir le tout de l'autre moitié du poisson, côté peau vers le haut.
Recouvrir le poisson d'une feuille d'aluminium. Poser dessus une assiette qui recevra des poids également répartis.
Placer le plat au réfrigérateur où il doit reposer pendant 2 ou 3 jours.
Retourner le poisson, à toutes les 12 heures, et l'arroser avec la marinade qui s'accumule au fond du plat. Assurez-vous de bien imbiber l'intérieur des deux moitiés du poisson. Lorsque le poisson est prêt, le sortir de la marinade et l'éponger tout en raclant l'aneth et l'assaisonnement.
Couper en tranches fines en enlevant la peau, et servir avec du citron ou une sauce moutarde.
Donne de 6 à 8 portions.

SAUCE MOUTARDE AU FENOUIL

60 mL de moutarde
15 mL de moutarde en poudre
45 mL de sucre
30 mL de vinaigre
30 mL d'huile
45 mL d'aneth fraîchement haché

Dans un bol, mélanger les moutardes, le sucre et le vinaigre jusqu'à consistance pâteuse. À l'aide d'un fouet, incorporer l'huile pour en obtenir une émulsion de type mayonnaise. Ajouter l'aneth.

MORUE EN SAUCE BLANCHE

Note: Ce plat est une tradition en Suède, en Norvège et en Finlande, et fait partie du dîner de Noël.

2 filets de morue séchée

Faire tremper les filets de morue séchée dans une grande quantité d'eau pendant 1 ou 2 jours. Faire bouillir une autre quantité d'eau et y plonger le poisson.

Faire cuire pendant 10 minutes. Egoutter et garder la morue au chaud.

sauce blanche
60 mL de beurre
75 mL de farine
500 mL de lait
2 mL de sel

Faire fondre le beurre et ajouter la farine. Laisser cuire pendant 2 ou 3 minutes en évitant de faire brunir, et incorporer le lait en fouettant. Ajouter le sel. Laisser cuire en mélangeant continuellement pendant 10 minutes. Placer le poisson sur un plat de service et couvrir de la sauce onctueuse. Saupoudrer de poivre fraîchement moulu. Servir avec des pommes de terre cuites à l'anglaise.

JAMBON AU FOUR (sans photo)

1 gros jambon avec la couenne

Préchauffer le four à 150°C. Couvrir le jambon d'une feuille d'aluminium. Placer au four en comptant 1 heure pour le premier kilo et ½ heure par kilo

additionnel.
Lorsque le jambon est cuit, le sortir et enlever la couenne ainsi que l'excès de gras. Badigeonner avec de la moutarde forte. Couvrir de chapelure et placer dans un four plus chaud afin d'obtenir une couleur brune foncée.
Placer sur un plat de service et décorer avec des pruneaux cuits, des abricots et des tranches de pommes rouges.

RIZ AUX AMANDES

1 L de lait
50 mL de sucre
185 mL de riz blanc à grains longs
185 mL d'amandes émondées, blanchies et hachées
1 bâton de cannelle
250 mL de crème 35 %

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Ajouter le sucre, le riz et le bâton de cannelle. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre sans être pâteux. Faire refroidir le riz dans un bol. Retirer le bâton de cannelle.



SAUMON MARINÉ

Ajouter les amandes.
Fouetter la crème et incorporer au riz. Placer le tout au réfrigérateur pendant 1 heure.

SAUCE AUX FRUITS SÉCHÉS

500 mL de fruits séchés (pommes, pêches, pruneaux, poires, raisins, abricots)
1,25 L d'eau
185 mL de sucre
250 mL de sirop de cassis ou de jus de pommes
cannelle
30 mL de farine

Faire tremper les fruits dans de l'eau pendant une nuit. Les faire cuire dans la même eau en ajoutant le sucre et le sirop de cassis. Retirer les fruits lorsqu'ils sont cuits. Délayer la farine dans un peu d'eau et incorporer au jus de cuisson. Laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide épaississe. Verser sur les fruits et servez avec le riz aux amandes.

BISCUITS EN FORME D'ÉTOILE

pâte feuilletée
250 mL de farine
185 mL d'eau froide ou
125 mL d'eau et
125 mL de cognac

sel
300 mL de beurre

farce

Note: Préparer d'abord la farce

375 mL de pruneaux
750 mL d'eau
60 mL de sucre

Rincer les pruneaux et les laisser tremper dans l'eau froide pendant toute une nuit. Faire cuire lentement dans l'eau de trempage jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Enlever les noyaux. Hacher les pruneaux refroidis et ajouter le sucre. Si le mélange devient trop liquide, enlever l'eau de cuisson et remettre sur le feu jusqu'à épaississement. Mettre de côté.

la pâte

Travailler le beurre jusqu'à assouplissement. Incorporer l'eau et la farine avec les doigts et déposer sur un plan de travail enfariné. Abaisser la pâte en carré et recouvrir de beurre ramolli. Plier la pâte en deux et, avec les doigts, fermer les bordures pour empêcher le beurre de s'échapper. Faire un rectangle avec la pâte. Ensuite, plier en trois. Abaisser de nouveau la pâte en rectangle et replier en trois. Répéter encore une fois le mouvement. Laisser reposer. Abaisser de nouveau la pâte en forme de carré de 0,5 cm d'épaisseur. Diviser en petit carré de 8 cm. Faire une incision en partant des coins, en diagonale, jusqu'au milieu, en laissant assez d'espace



MORUE EN SAUCE BLANCHE



pour placer une cuillerée de farce aux pruneaux. Recourber l'une des deux languettes de chaque coin vers le milieu que vous collez sur la farce aux pruneaux avec un peu d'eau froide. Laisser reposer les étoiles ainsi formées avant de les mettre au four préchauffé à 225°C pendant 15 minutes.

Pour servir, saupoudrer de sucre à glacer.

PAIN D'ÉPICE

(1 maison et 2 douzaines de bonshommes)

250 mL de beurre
250 mL de sucre
2 oeufs
185 mL de mélasse
15 mL de cannelle
10 mL de gingembre
10 mL de girofle moulu
15 mL de cardamome
5 mL de sel (si le beurre utilisé est non salé)
1,125 mL de farine tout usage
15 mL de bicarbonate de soude

Battre, un à la fois, les oeufs avec le beurre et le sucre. Ajouter mélasse, cannelle, gingembre, girofle, cardamome et le sel, s'il y a lieu, et bien mélanger.

ger. Ajouter la farine combinée avec le bicarbonate de soude. La pâte obtenue doit être molle sans être liquide. Couvrir la pâte avec du papier d'aluminium et la placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

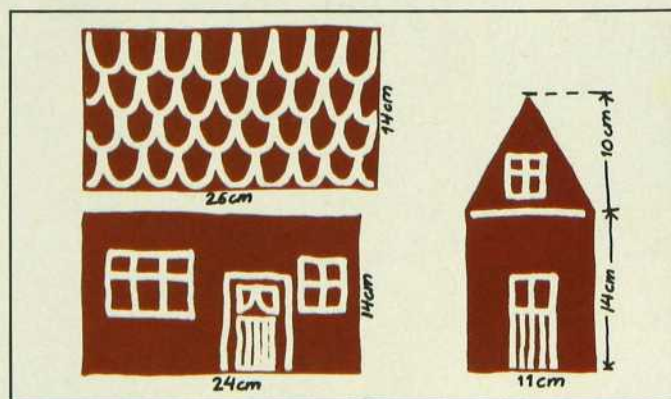
la maison

Tracer sur du carton rigide les contours des éléments de structure de la maison (voir illustration ci-contre). Découper. Placer les morceaux sur la pâte et couper celle-ci en suivant le patron. Vous obtenez ainsi une façade, un mur latéral et la moitié de la toiture. Répéter une seconde fois pour compléter la maison. Découper, aussi dans la pâte, une surface de 30 cm sur 30 cm qui servira de plancher. Faire cuire les morceaux de pâte dans un four préchauffé à 225°C pendant une quinzaine de minutes.

la décoration

2 blancs d'oeufs
250 mL de sucre à glacer

Battre légèrement les blancs d'oeufs à la fourchette et ajouter le sucre progressivement jusqu'à épaississement. Si vous le désirez, vous pouvez séparer la garniture en plusieurs portions et y ajouter de la couleur avec des colorants. Recouvrir la pâte cuite



avec la garniture et laisser sécher. Pour assembler les pièces qui constitueront la maison, utiliser du sucre fondu dans une casserole.

les bonshommes

Avec le restant de la pâte, vous pouvez faire quelques petits gâteaux de pain d'épice de différentes formes. Pour ce faire, abaissez la pâte sur un plan de travail enfariné et découper les formes qui plairont à vos enfants. Faire cuire au four préchauffé à 225°C pendant 10 ou 15 minutes. Laisser refroidir et décorer avec la même garniture.

Recettes: Kirsti de Quijano
(Boutique Insolite)
Photos: Bernard Marenger
Voir données techniques à la page 92.

GASTRONOMIE ALSACIENNE

RECEVOIR... LE MONDE

Pays froid et rude, terroir riche, hospitalité profonde, parfois occultée par une timidité et une certaine méfiance typiquement campagnarde, l'Alsace jouit d'une solide réputation gastronomique: la plus forte densité de restaurants étoilés dans une région, en France.



Fragrances et bonne chère vont de pair

Saviez-vous que vous pouviez agrémenter chacun de vos repas ethniques d'une fragrance qui se marie à merveille aux saveurs des mets que vous dégustez? Il s'agit «d'huile à brûler diffusée» dont on verse une goutte sur un anneau de céramique chauffé par une ampoule. Il n'en faut pas plus pour parfumer l'air d'une délicieuse odeur...

Nicole Nevers Boulanger, de *L'artisan parfumeur*, pourra vous renseigner de façon plus précise et vous guider dans votre choix de fragrances.

L'artisan parfumeur
2154, rue Crescent
Montréal H3G 2B8
(514) 845-6916



SALADE VIGNERONNE ET CERNELAS EN SALADE

Menu pour 6 personnes.

SALADE VIGNERONNE

500 mL de gruyère ou d'emmental
1 oignon
1 verre de vin d'Alsace (Sylvaner ou Pinot blanc)
vinaigrette simple (huile végétale et vinaigre) non salée (le gruyère l'étant déjà)

Râper le gruyère et l'oignon. Laisser mariner le tout au moins une heure, au frais, dans du vin blanc. Assaisonner avec la vinaigrette. Servir frais.

CERNELAS EN SALADE

3 cervelas

Éplucher les cervelas, les couper sur la longueur et les entailler en forme de tranches. Napper avec la vinaigrette.

VINAIGRETTE

90 mL d'huile
45 mL de vinaigre
5 mL de moutarde
1 petit oignon haché finement
1 petit bouquet de persil haché finement
sel et poivre au goût

Pour faire la vinaigrette, il suffit de bien mélanger tous les ingrédients.

BAECKAOFA

750 mL d'agneau à ragoût (épaule ou collier) coupé en gros cubes
750 mL de porc maigre (échine ou épaule) coupé en gros cubes
750 mL de poitrine de boeuf coupée en gros cubes
1 pied de porc
1 queue de porc
on les trouve salés chez certains bouchers, il suffit de

les dessaler à l'eau froide pendant 30 minutes
6 poireaux
9 belles pommes de terre
3 gros oignons
6 gousses d'ail
1 branche de thym
3 clous de girofle
3 feuilles de laurier
1 bouteille de vin d'Alsace (Sylvaner ou Pinot blanc)

Laisser mariner, depuis la veille, les viandes coupées en cubes dans le vin blanc avec l'un des oignons coupé en rondelles, les gousses d'ail écrasées, les herbes aromatiques et quelques grains de poivre.

Dans une cocotte de terre ou de porcelaine (le métal risque de trop chauffer l'ensemble), disposer la moitié des pommes de

terre coupées en grosses rondelles, les oignons et les poireaux, également coupés en rondelles. Saler.

Disposer, sur ce lit de légumes, les viandes, l'ail, le thym, le laurier, les clous de girofle et le poivre. Saler. Recouvrir le tout avec le reste des légumes et saler de nouveau.

Mouiller avec la marinade et luter le couvercle, c'est-à-dire le fermer hermétiquement en scellant le rebord avec un cordon de pâte constitué de farine et d'eau.

Mettre à four chaud (180°C) pendant 2h30 et servir dans la cocotte, après avoir brisé le cordon de pâte durci par la cuisson.



BAECKAOFA



BETTELMANN

1 pain blanc tranché, rassis
de préférence, de type
Weston
560 mL de lait
1 L de cerises dénoyautées,
fraîches ou en conserve
5 oeufs
30 mL de Kirsch ou d'alcool
(facultatif)
zeste râpé d'un citron
extrait de vanille
250 mL de sucre

Faire tremper la mie du pain rassis dans le lait préalablement chauffé. Ajouter les jaunes d'oeufs battus avec le sucre, la vanille, l'alcool et le zeste de citron. Bien mélanger le tout.

Ajouter les blancs d'oeufs battus en neige, puis les cerises, pour obtenir une pâte mi-liquide (ajouter le lait, si nécessaire).

Graisser un moule profond (au moins 5 cm), y verser le mélange, saupoudrer la surface de chapelure (utiliser la croûte du pain). Mettre à four chaud (200°C) pendant 1 heure. Servir tiède ou froid, sans démouler.

Se conserve facilement 3 ou 4 jours.

TARTE AUX CERISES

pâte brisée
185 mL de beurre
325 mL de farine
1 oeuf battu
725 mL d'eau froide
1 pincée de sel
15 mL de sucre

flan
2 oeufs
250 mL de crème 15 %
30 mL de sucre
extrait de vanille
1 L de cerises dénoyautées,
fraîches ou en conserve
(dans ce dernier cas, choisir des cerises aigres)

Rouler la pâte et en garnir le moule graissé. Verser les cerises. Mélanger les ingrédients du flan et verser sur les cerises.

Mettre à four chaud (200°C), 30 minutes environ. La tarte est prête à servir lorsque la croûte est d'un brun clair et que le flan est légèrement bruni.

TARTE AUX POMMES

pâte brisée et flan
Voir recettes précédentes

pommes
Couper les pommes pelées en huit quartiers. Entailler légèrement les quartiers pour faciliter la cuisson et disposer en cercle dans le moule garni de pâte.

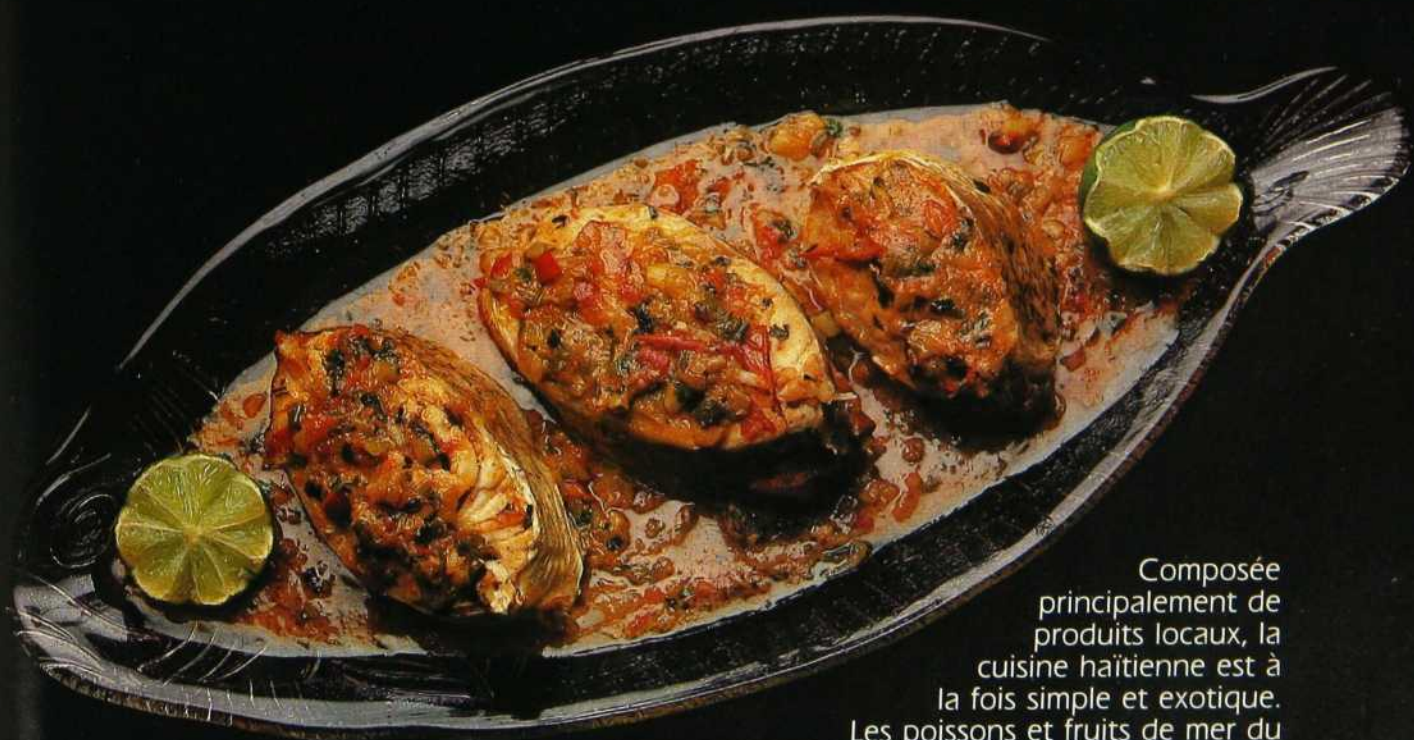
Mettre à four chaud (200°C) pendant 15 minutes.

Ressortir du four, ajouter le flan et remettre au four pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit d'un brun clair et la pointe des pommes brunie.

Recettes: Alain Findelli
Photos: Bernard Marenger
Voir données techniques à la page 92.

DÉLICES D'HAÏTI

RECEVOIR... LE MONDE



Composée principalement de produits locaux, la cuisine haïtienne est à la fois simple et exotique. Les poissons et fruits de mer du littoral, le riz, les fruits et légumes exotiques, les fèves, haricots et pois de toutes sortes, le porc et le poulet associés aux épices et piments plus ou moins forts constituent la base de la cuisine haïtienne. Le riz et les pois cuits ensemble ou séparément sont du menu quotidien. Quant aux griots, préparés avec de la viande de porc bien maigre, il faut les avoir goûtés dans un petit marché de village pour bien les apprécier.



RIZ ET POIS GRIOTS



POULET À LA CRÉOLE

DORÉ DE MER À LA CRÉOLE

- 625 mL d'eau
- 125 mL de citron vert frais
- 15 mL de sel
- 1,5 kg de poisson à chair blanche et ferme coupé en tranches
- 60 mL d'huile d'arachide
- 125 mL de ciboule
- 250 mL d'échalotes finement hachées
- 5 mL de piments forts finement hachés
- 3 tomates mûres, pelées, épépinées et hachées
- 1 bouquet garni (persil, laurier...)
- 1 pincée de thym
- Poivre noir fraîchement moulu
- 30 mL d'huile d'olive
- 25 mL d'ail

Dans un grand plat creux, mélanger 500 mL d'eau, 100 mL de jus de citron vert et le sel. Remuer bien et mettre le poisson dans la marinade pendant une heure, puis égoutter.

Dans un poêlon, faire chauffer l'huile d'arachide et faire revenir les échalotes, la ciboule, 15 mL d'ail et les piments pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les tomates, le bouquet garni, le thym et un peu de farine, et laisser cuire très doucement en remuant fréquemment pendant environ 8 minutes.

Ajouter les morceaux de poisson, le reste de l'eau, et bien arroser avec la sauce. Amener à ébullition. Couvrir bien, réduire le feu et laisser cuire 8 minutes

de chaque côté. Veiller à ce que le poisson ne cuise pas trop. Disposer dans un plat et garder au chaud. Ajouter l'huile d'olive, le reste du jus de citron vert et 10 mL d'ail à la sauce et amener à ébullition en remuant constamment. Rectifier au besoin l'assaisonnement. Napper le poisson de la sauce, servir. Donne 4 portions.

BANANE PESÉ (PLANTAIN)

- 125 mL d'huile
- 2 bananes vertes, épluchées et coupées en rondelles de 2 cm d'épaisseur

Faire chauffer l'huile, à feu moyen, dans une friteuse ou un poêlon à fond épais. Faire revenir autant de rondelles de bananes que possible. Compter environ 4 minutes de cuisson. Dès qu'elles sont dorées, égoutter les rondelles sur des serviettes en papier. Puis les disposer sur une planche à découper et les aplatir à l'aide d'une grande spatule sans fente, afin d'obtenir de grandes rondelles.

Faire chauffer l'huile à nouveau et faire sauter les rondelles de bananes, une deuxième fois, 1 ou 2 minutes de chaque côté. Égoutter sur des serviettes en papier et servir aussitôt. Le banane pesé accompagne les griots ou le poulet. Donne 4 portions.

POULET À LA CRÉOLE

- 1 poulet de 1,5 à 2 kg coupé en morceaux
- farine
- 30 mL d'huile
- 60 mL d'échalotes
- 60 mL d'oignon
- 15 mL d'ail
- 250 mL de tomates, épépinées et coupées en dés
- jus d'un citron vert
- 15 mL de pâte de tomate
- 1 bouquet garni
- thym et persil
- sel et poivre
- 250 mL de consommé de poulet
- 7 mL de piment fort

Dans un poêlon, faire chauffer l'huile. Enrober les morceaux de poulet de farine et les faire sauter. Garder au chaud.

Ajouter les échalotes et l'oignon, et faire suer. Quand les oignons sont transparents, ajouter la pâte de tomate et laisser cuire 4 minutes. Déglacer avec le jus de citron. Mélanger les tomates, les épices et le bouquet garni pendant quelques minutes, puis mouiller le tout avec le consommé. Amener à ébullition pendant quelques minutes, puis baisser le feu et laisser réduire. Ajouter ensuite les morceaux de poulet, l'ail, le piment vert et faire mijoter lentement encore 10 minutes. Vérifier l'assaisonnement et servir avec du persil haché.

Donne 6 portions.

RIZ ET POIS

- 250 mL de haricots rouges
- 4 mL de sel
- poivre noir moulu
- 1,5 ou 2 L d'eau
- 45 mL de saindoux
- 500 mL de riz à long grains
- échalotes
- ail

Laver les haricots, puis les mettre dans une casserole avec 2 mL de sel, du poivre et 1,5 L d'eau. Amener à ébullition à feu vif; réduire le feu, laisser cuire dans la casserole à demi couverte pendant environ 1h30. Egoutter au-dessus d'une terrine et réserver les haricots. Ajoutez

au jus de cuisson assez d'eau pour faire 1 litre. Dans une casserole à fond épais, faire fondre 15 mL de saindoux à feu moyen. Dès qu'il est chaud, ajouter le riz et laisser cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les grains aient une teinte opaque.

Ajouter le liquide de cuisson, le reste de sel et de poivre, couvrir bien et réduire le feu autant que possible. Pendant ce temps, dans un poêlon, faire fondre le reste de saindoux et faire revenir les haricots avec un peu de persil, quelques échalotes et une gousse d'ail. Saler et poivrer. Ajouter au riz, bien mélanger et laisser l'eau s'absorber, jusqu'à ce que le riz soit tendre.

Donne 6 portions.



B PESÉ





GRIOTS

- 60 mL d'huile
- 1 kg de porc maigre, sans os (filet), dégraissé et coupé en dés de 5 cm
- 2 oignons moyens, finement hachés
- 60 mL d'échalotes hachées
- 250 mL de jus d'orange
- 60 mL de jus de citron vert
- 60 mL d'eau
- une pincée de thym
- 2 mL de sel
- 2 mL de poivre
- 2 mL de piment fort frais

Faire chauffer l'huile dans un poêlon épais à feu moyen. Faire revenir les dés de porc. Les faire bien dorer, uniformément, en les retournant fréquemment. Puis ajouter, en remuant, les oignons, les échalotes, le jus d'orange et de citron, l'eau, le thym, le sel, le poivre et le piment.

Amener à ébullition à feu vif, couvrir, réduire le feu et laisser cuire doucement pendant 30 minutes. Découvrir et continuer la cuisson à feu vif en remuant jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et sirupeuse. Servir sur un plat chaud.

Donne 4 portions.

PAIN DE PATATES (GÂTEAU)

- 75 mL de beurre ramolli
- 1 kg de patates douces, pelées et coupées en quartiers
- 1 belle banane mûre, épluchée et coupée en tranches
- 3 oeufs battus
- 250 mL de sucre
- 120 mL de sirop de canne (ou de maïs)
- 125 mL de lait
- 125 mL de lait concentré
- 2 mL d'essence de vanille
- quelques pincées de muscade râpée et de cannelle en poudre
- 60 mL de coco râpé
- 60 mL de raisins secs, sans pépin

Faire chauffer le four à 180°C. Badigeonner, avec 15 mL de beurre ramolli, le fond et les parois d'un moule à gâteau de 23 cm sur 13 cm et de 8 cm de haut, ou l'équivalent. Recouvrir les patates douces d'eau bouillante et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bien égoutter, puis les passer, de même que la banane, à travers un moulin à légumes placé sur une terrine. Ajouter, en battant, le reste du

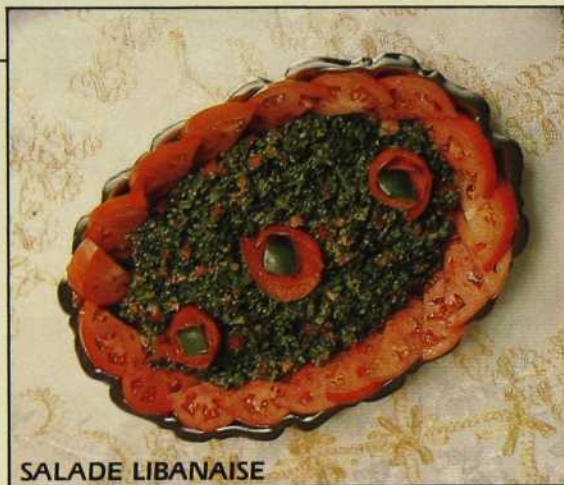
beurre, puis les oeufs. Mélanger bien. Ajouter le sucre, le sirop, le lait et le lait concentré, la vanille, la muscade, les raisins secs, le coco, et faire une pâte lisse. Verser dans le moule et faire cuire 1h30 environ, jusqu'à ce que la surface du gâteau soit dorée.

LIBAN TRADITIONNEL

RECEVOIR... LE MONDE



Qu'est-ce que le Liban? L'Orient et l'Occident tout ensemble? Le miroitement de la mer... la somptuosité des montagnes? C'est cela et autre chose aussi. Un univers aux visages multiples et passionnants. Les visages de gens simples et fiers, le Liban de la montagne et des traditions éternelles. Car la patrie des Libanais, c'est la montagne. C'est le village où les émigrés de Montréal, de New York ou de Paris, gardent tous une vieille mère, une maison, une église... C'est là, dans cette montagne qui l'isole et la préserve, que les Libanais ont forgé leur identité, comme ils ont sculpté le roc en terrasses pour en faire sortir l'huile et le pain.



SALADE LIBANAISE



PURÉE DE POIS CHICHES



PÂTÉS AUX ÉPINARDS



PURÉE D'AUBERGINES



COURGETTES FARCIES

SALADE LIBANAISE

250 mL de bourghol (blé concassé) pour 4 bottles de persil
1 botte de persil par personne
1 tomate moyenne rouge et ferme par personne
1 botte d'oignons verts pour 4 bottles de persil
75 mL de jus de citron pour 250 mL de bourghol
1 botte de menthe fraîche, hachée, pour 4 bottles de persil, ou 125 mL de menthe séchée pour 4 bottles de persil
125 mL d'huile d'olive pour 125 mL de bourghol
2 mL de cannelle pour 1 L de bourghol
sel et poivre (au goût)
1 pincée de poivre piquant (facultatif)

Laver le blé concassé (ou bourghol) et le laisser tremper 1/2 heure dans l'eau froide. Egoutter et bien tasser dans un grand bol. Laver et hacher les oignons verts et les tomates, et les ajouter au bourghol. Hacher le persil très fin avant de le laver (si on le hache avec un robot ménager, attention à ne pas en faire une bouillie). Laver le persil haché dans une passoire à l'eau froide. Egoutter, essorer dans une serviette et ajouter le persil aux autres ingrédients dans le bol. Procéder de même pour les feuilles de menthe fraîche. Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, le poivre et le sel. Bien mélanger. Servir dans un bol à salade, accompagné de feuilles de laitue, de feuilles de vigne ou de feuilles de choux frais.

PURÉE DE POIS CHICHES À L'HUILE DE SÉSAME

1 boîte de pois chiches (Bravo)
3 ou 4 gousses d'ail frais écrasées au pilon ou pressées
le jus de 4 citrons
250 mL d'huile de sésame bien mélangée en sauce homogène
10 mL de sel
2 mL de poivre
5 mL de paprika
175 mL de pois chiches froids
20 mL de persil haché fin
huile d'olive (au goût)
quelques radis nettoyés et découpés (facultatif)
quelques olives (facultatif)
graines de grenade (facultatif)

Écraser l'ail avec le sel. Réduire les pois en purée, en réservant quelques grains pour la décoration. Ajouter les pois chiches en purée à l'ail et bien écraser encore le tout. Ajouter l'huile de sésame, bien mélanger et écraser à nouveau. Verser dessus peu à peu le jus de citron, exactement comme pour l'huile dans une mayonnaise, sans arrêter de mélanger. Puis malaxer et passer à travers une passoire fine. Verser dans un plat de service et garnir de persil haché, de graines de grenade, de quelques pois chiches entiers, de radis, d'olives, saupoudrer de paprika et arroser d'huile d'olive au goût.

PÂTÉS AUX ÉPINARDS

préparation de la pâte
1,75 L de farine
100 mL d'huile
30 mL de levain ou autre ingrédient similaire
10 mL de sel
550 mL d'eau

Mettre ensemble la farine et l'huile. Faire fondre le levain dans l'eau salée et ajouter au mélange de farine et d'huile. Pétrir. Laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle lève.

la farce
3 L d'épinards frais
550 mL d'oignons hachés fins
15 mL de sel
6 mL de muscade râpée
5 mL de poivre
85 mL de jus de citron frais
330 mL d'huile
40 mL de pignons
graines de grenade (si possible)

Enlever les tiges des épinards, puis laver les feuilles, les hacher fin, les saler et les presser à la main pour en extraire l'eau. Frotter les oignons hachés avec le sel mêlé aux épices et les ajouter aux épinards. Verser dessus le jus de citron et l'huile et ajouter les graines de grenade. Réserver. Prendre, un à un, des morceaux de pâte bien reposée. Étendre avec un rouleau chaque morceau sur un plan de travail enfariné jusqu'à l'obtention d'une mince couche. Découper la pâte en rondelles avec un verre. Farcir chaque rondelle avec la farce préparée et plier la pâte en forme de triangle bien fermé. Badigeonner d'huile les «triangles» et les déposer sur un plateau aussi huilé. Mettre au four chauffé à 180°C. Quand les bords des pâtés sont légèrement brunis, sortir du four, disposer en pyramide sur un plat et garnir avec des rondelles de citrons. Servir chaud *.

*On peut préparer ces pâtés à l'avance et les congeler. Il suffit de les sortir 1/2 heure avant de les réchauffer au four.

PÂTÉS AU HACHIS DE VIANDE

(sans photo)

pâte*
(Voir instructions dans «Pâtés aux épinards».)

*Avec cette pâte, il est possible de faire toutes sortes de pâtés. Il s'agit de l'apprêter avec les mets qui chatouillent le plus agréablement le palais: abats, fruits de mer, légumes, etc. On peut préparer ces pâtés à l'avance et les congeler. Il suffit de les sortir 1/2 heure avant de les réchauffer au four à 180°C.

la farce
1 kg de viande de mouton ou de bœuf hachée, maigre
1,1 L d'oignons rouges hachés fins
150 mL de beurre ou de margarine
160 mL de pignons
15 mL de sel
300 mL de vinaigre rouge ou de crème sure
8 mL de poivre
15 mL de graines de coriandre moulue (facultatif)
graines de grenade (si possible)

Faire frire les oignons hachés dans le beurre ou la margarine. Avant de laisser roussir, y ajouter la viande, les pignons et les épices. Faire revenir le tout jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée. Ajouter le vinaigre, mélanger et laisser cuire encore un peu. Retirer du feu et laisser refroidir. Mettre un peu de farce sur chaque rondelle de pâte découpée avec un verre, mais cette fois sans replier la pâte. Déposer sur une plaque huilée et mettre à four vif. Servir chaud, accompagné de yogourt.

PURÉE D'AUBERGINES

1 ou 2 grosses aubergines pesant ensemble à peu près 500 g
le jus de 4 citrons frais
4 gousses d'ail écrasées au pilon ou pressées
250 mL d'huile de sésame sel, poivre au goût
60 mL de persil haché fin (pour garniture)
tranches de tomates fermes (pour garniture)
graines de grenade (facultatif)
huile d'olive (au goût)

Enrober les aubergines, avec leur peau, de papier aluminium. Les mettre au four sous le gril en laissant la porte entrouverte. Bien les faire griller. Quand elles sont à point, les peler. Écraser l'ail avec le sel dans une terrine de façon à le réduire en purée. Ajouter les aubergines et bien écraser. Ajouter au tout l'huile de sésame et le jus de citron. Bien malaxer. Servir dans un plat et garnir avec du persil haché, des tranches de tomates et des graines de grenade. Arroser le tout d'huile d'olive.

COURGETTES ET AUBERGINES FARCIES

750 g de courgettes blanches, petites et tendres
750 g d'aubergines longues, petites et tendres
350 g de viande mi-grasse, hachée fin (bœuf ou agneau)
170 mL de riz nettoyé
2,5 kg de tomates mûres, pelées, coupées et débarrassées de leurs pépins
300 mL de beurre ou de margarine
140 mL d'oignons rouges hachés fins
100 mL de bouillon d'os gras
quelques gousses d'ail sel, poivre, au goût

Faire chauffer le beurre. Y faire dorer les oignons, ajouter les tomates en morceaux et réserver. Evider les courgettes, les laver et les laisser égoutter pendant qu'on prépare la farce. Mettre le riz dans un bol en y ajoutant l'ail écrasé, le sel et le poivre. Ajouter 25 mL d'eau froide et la viande hachée crue. Mélanger à nouveau et farcir les courgettes. Ne farcir qu'aux trois-quarts parce que le riz gonfle. Disposer les courgettes farcies sur le ragoût de tomates, verser dessus les 100 mL de bouillon d'os gras. Porter à ébullition, puis réduire à feu doux. Le plat est prêt quand le riz est cuit; les courgettes et les aubergines ne doivent pas s'effriter et rester légèrement fermes. On peut faire le même plat sans viande; il suffit de remplacer la viande hachée par de la chair de tomates, beaucoup de persil haché, et de mouiller le riz cru avec un peu de jus de citron et 45 mL d'huile d'olive, au lieu des 25 mL d'eau. Les feuilles de vigne farcies se font de la même manière. La différence est dans la façon de farcir les feuilles qui doivent être fraîches et tendres ou achetées en conserve. Si les feuilles de vigne sont fraîches, les faire tremper 1/2 heure dans l'eau bouillante avant de les utiliser.

AGNEAU FARCI

Agneau très jeune, pesant environ 15 kg

ingrédients pour l'agneau
1,2 L de beurre ou de margarine (1 kg)
35 mL de sel
3 mL de poivre

Chauffer le four à 180°C. Saler et poivrer l'agneau et à l'extérieur et à l'intérieur. Le farcir avec la farce déjà préparée. Bien le recoudre. Le brider en liant les quatre pattes, celles de devant ensemble et celles de derrière ensemble, ou le placer à plat ventre sur un plateau. Le badigeonner de beurre ou de margarine et le recouvrir de papier aluminium. Déposer l'agneau dans le four chaud et l'arroser du beurre de cuisson de temps à autre. Quand l'agneau est cuit, le mettre dans le plat de présentation et déposer celui-ci près du feu pendant le reste des opérations.

la sauce

175 mL de farine
800 mL d'eau

Poser le plateau qui a servi à la cuisson de l'agneau sur une plaque chauffée au minimum. Jeter la farine en pluie sur le jus de cuisson après en avoir enlevé le trop-plein de gras. Remuer jusqu'à ce que la farine soit dorée. Ajouter l'eau graduellement jusqu'au goût désiré, puis laisser bien bouillir en grattant le fond du plateau pour en détacher les sucs. Lorsque la sauce a atteint la consistance voulue, la verser dans une saucière. Détacher l'agneau, laisser sortir la farce, décorer et présenter. Donne 20 portions.

la farce

2 kg de bœuf haché mi-maigre
1,1 L de riz Gem lavé qui a trempé 1/4 d'heure dans de l'eau froide
650 mL de pignons, d'amandes effilées et de pistaches décortiquées
1,8 L d'eau bouillante (pour le riz)*
35 mL de sel
240 mL de beurre ou de margarine

5 mL de poivre
3 mL de carvi en grains qu'il faut moudre
5 mL de cannelle en poudre
6 mL de muscade râpée
275 mL d'oignons rouges hachés fins

Mettre le beurre dans un poêlon et y faire revenir d'abord les oignons, puis quand ceux-ci sont dorés, y ajouter les pignons, les pistaches et les amandes. Quand ceux-ci sont dorés, ajouter la viande et la faire revenir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur rosée. Quand le mélange a pris une belle couleur légèrement brune, le verser dans une marmite à couvercle hermétique et y ajouter le poivre, le sel, les épices, le riz bien égoutté et l'eau bouillante. Porter à ébullition. Laisser bouillir à découvert 5 min seulement, puis couvrir hermétiquement. Réduire le feu et laisser cuire doucement jusqu'à mi-cuisson, environ 20 min, ou jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée, les grains de riz détachés et légèrement croquants. Le reste de la cuisson se fera au four, à l'intérieur de l'agneau.

*C'est seulement par expérience que l'on peut fixer la quantité exacte d'eau nécessaire à chaque qualité de riz. Le meilleur moyen de ne pas rater la cuisson est encore de suivre le mode d'emploi sur l'emballage de la qualité choisie en l'adaptant aux exigences de la recette à suivre.

KNAFÉ AU FROMAGE

1,2 kg de «knafé» frotté
(épicerie orientale)
800 g de fromage «Akkaoui»
(épicerie orientale)
360 mL de beurre ou de
margarine

préparation du fromage

Couper le fromage en gros morceaux. Les faire tremper pendant au moins 3 heures dans l'eau froide, en changeant l'eau plusieurs fois pour bien dessaler le fromage. Le malaxer à la main pour en faire une pâte que l'on peut étendre facilement. Mettre cette pâte dans un poêlon épais et faire chauffer doucement afin de rendre la pâte plus malléable.

préparation du «Knafé»

Hacher très fin la moitié du «knafé». Le passer ensuite plusieurs fois à travers un tamis. Puis étaler une première couche de cette poudre granuleuse sur un plateau préalablement enduit de beurre fondu ou de margarine fondue. Retirer le fromage du feu, y ajouter quelques gouttes d'eau de rose et de fleurs d'oranger, et l'étendre sur la couche de «knafé» haché. Recouvrir le tout du «knafé» non haché, et égaliser en pressant un peu avec la paume de la main. Mettre le plateau à four moyen jusqu'au durcissement de la couche inférieure. Graisser un second plateau, plus grand que le premier, le poser sur le plateau de «knafé» et renverser rapidement, d'un geste sec, de sorte que la partie inférieure du «knafé» devienne la partie supérieure. Remettre à cuire, mais à feu doux, jusqu'au moment de servir. Découper le «knafé», selon la demande, en grands morceaux carrés que l'on recouvre de sirop.

BEIGNETS AUX POMMES DE TERRE

1,225 L de farine
625 mL de pommes de terre
bouillies et réduites en
purée
25 mL de levure de bière
1,5 L d'eau (pour la pâte)
930 mL d'huile
1,6 L de sucre
1,1 L d'eau
50 mL d'eau de rose et d'eau
de fleurs d'oranger
16 mL de jus de citron

Faire bouillir les pommes de terre avec la peau, les peler et les réduire en purée. Diluer la levure de bière dans un peu d'eau tiède, l'ajouter à la farine et aux pommes de terre. Bien pétrir en

versant de temps en temps sur la pâte un peu d'eau légèrement parfumée à l'eau de rose et de fleurs d'oranger. Il faut que la pâte soit assez épaisse. La laisser reposer pendant qu'on chauffe l'huile. Choisir un poêlon creux et très épais (une friteuse à pommes de terre conviendrait parfaitement). Remplir d'huile et chauffer au maximum. Prendre des petites boulettes de pâte avec une cuiller et les jeter dans l'huile bouillante. Quand elles sont dorées, les retirer et les mettre dans une passoire pour les égoutter. Tremper les boulettes dans le sirop préparé à l'avance. Puis les retirer et les dresser en pyramide sur un plat. Servir les «ouweimat» chaudes en présentant le sirop à part.

le sirop

1,1 L de sucre cristallisé
600 mL d'eau
12 mL de jus de citron
30 mL d'eau de fleurs
d'oranger
20 mL d'eau de rose

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire bouillir sur un feu vif. Remuer. Écumer. Ajouter un peu de jus de citron et de l'eau de fleurs d'oranger, et laisser bouillir de 5 à 7 minutes environ.



KNAFÉ AU FROMAGE

Recherche et stylisme: Cécile Gédéon Kandalait
avec la collaboration de Nicole Fallecker.
Plats cuisinés par: Mont-Liban
Photos: Pierre Pétraki.
Voir données techniques à la page 92.

JØTUL® TOUJOURS LE MEILLEUR CHOIX



Le fabuleux JOTUL 8

Un poêle à bois de style colonial beau comme un meuble. Voyez-le dès aujourd'hui chez le spécialiste de votre région

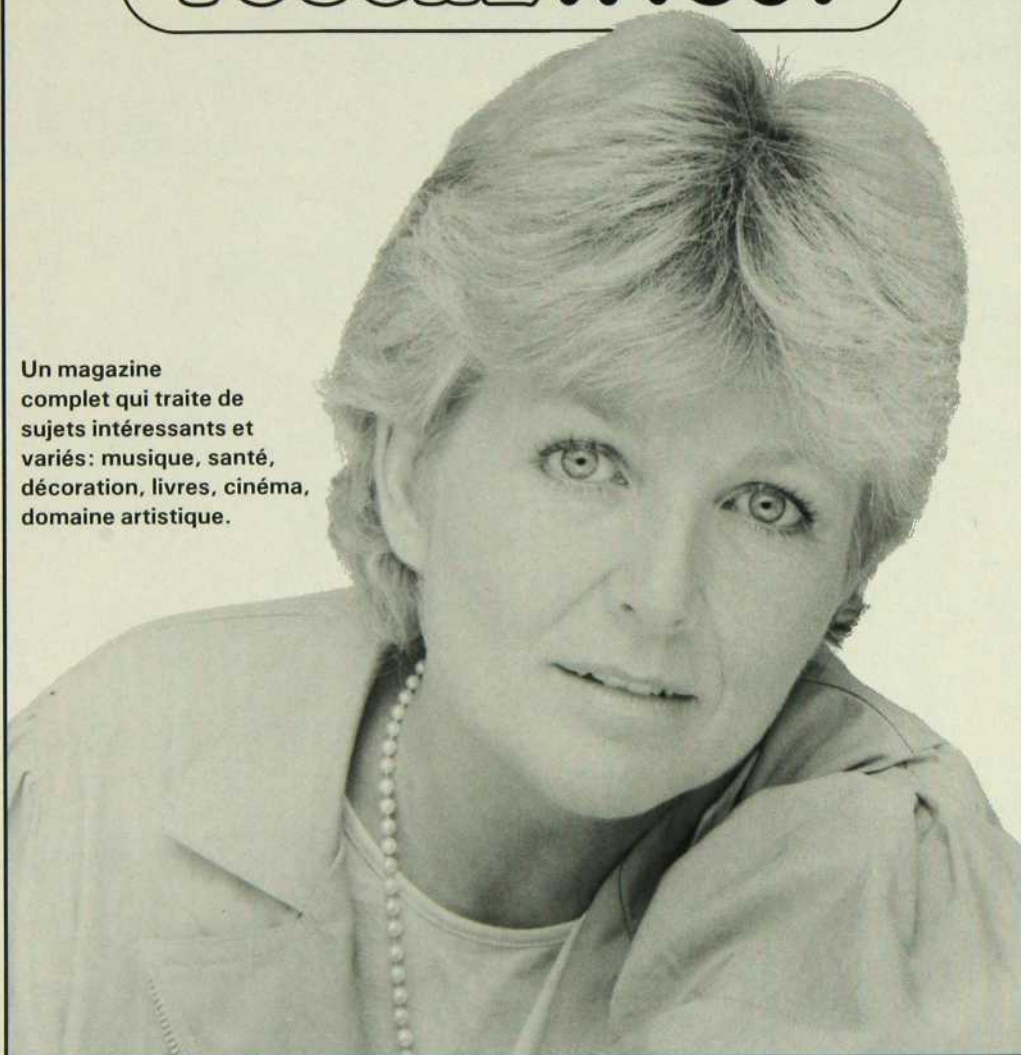
CORDYLINE ENTERPRISES LTD.

575, Wellington ouest
Toronto, ontario M5V 1G3



Suzanne
LEVESQUE
TOUCHE-À-TOUT

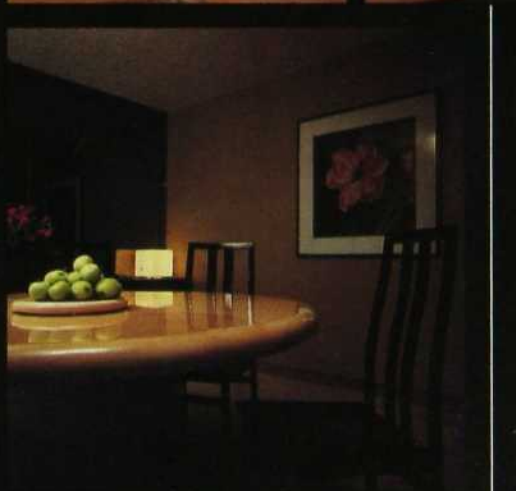
Un magazine
complet qui traite de
sujets intéressants et
variés: musique, santé,
décoration, livres, cinéma,
domaine artistique.



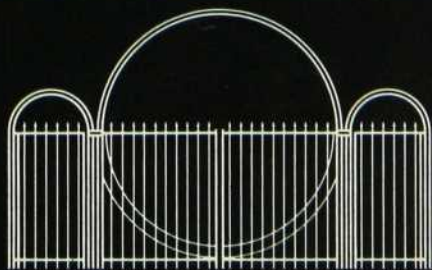
8h45 à 11h45
Tous les jours de la semaine

CKAC  73

Enfin... un condominium luxueux dans le Vieux-Montréal!



Construction architecturale primée, la Chancellerie témoigne du souci de ses créateurs de rejoindre l'excellence dans toutes les composantes de leur œuvre. Chaque aspect, qu'il soit environnemental, esthétique ou sécuritaire correspond à des normes très strictes et relève d'une qualité supérieure. Pour obtenir notre brochure couleurs et autres informations, communiquez avec:



LA CHANCELLERIE
DU VIEUX-MONTRÉAL

470, rue Champ-de-Mars, Montréal, Québec H2Y 1B4
Tél.: (514) 849-5379



TOUCHES FONCÉES SUR FOND PASTEL



Les propriétaires de La Chancellerie, située dans le Vieux Montréal, ont fait appel à la décoratrice Maryse Duval afin qu'elle aménage un appartement-témoin de cet immeuble en copropriété. Voici comment elle a conçu, à partir d'une moquette grège — seul élément en place —, un intérieur confortable et chaleureux.

Aménagement Maryse Duval, s.d.e.

Texte Anne Marie Sutton

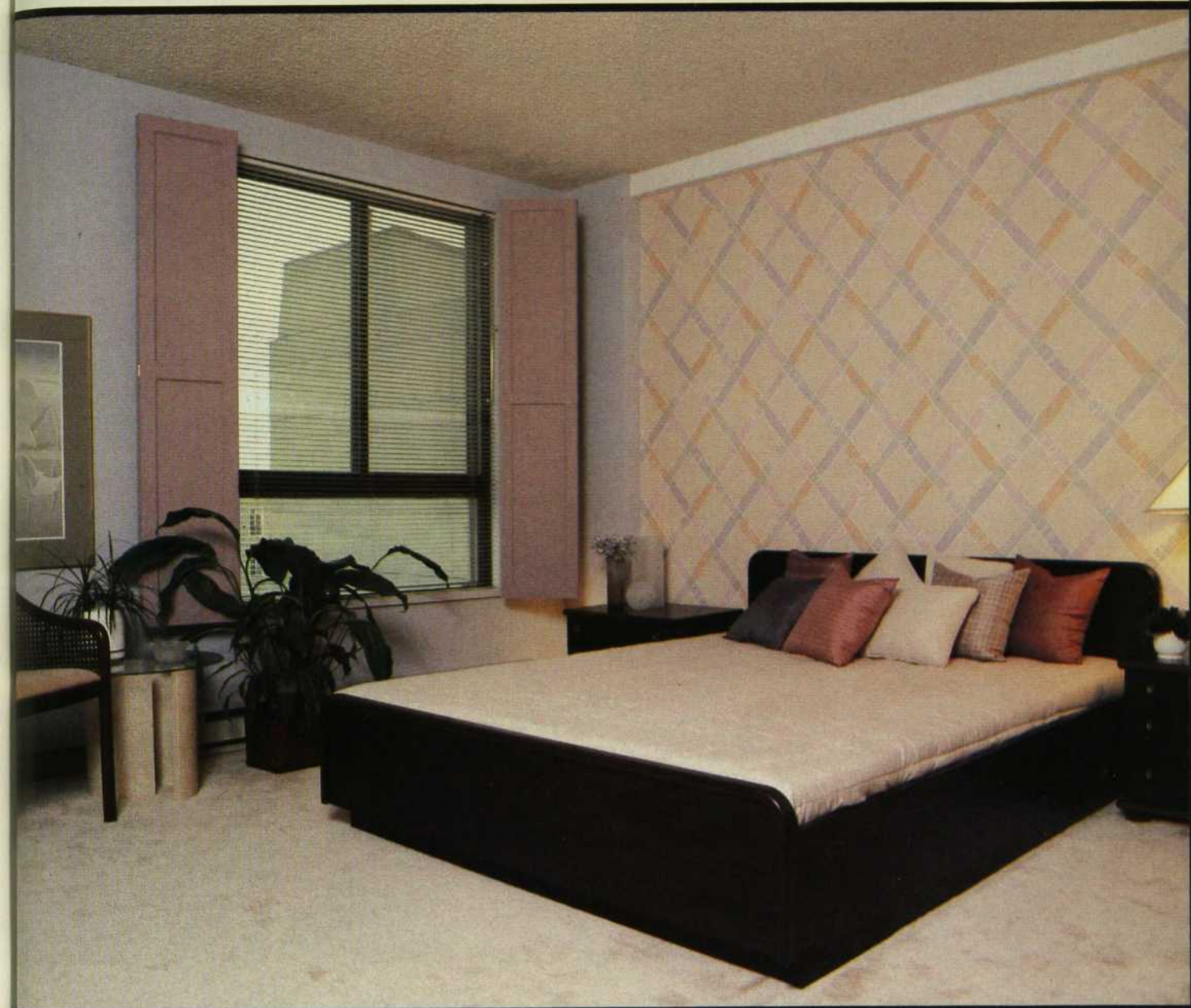


Comme toile de fond à ce décor, Maryse Duval a choisi le rose, «une couleur qui fait sourire», pour ses qualités apaisantes; à cela, elle a opposé le noir, une teinte riche, «luxueuse», précise-t-elle.

Autour d'un tapis Dhurrie grège qui se superpose à une moquette de même ton, on retrouve un canapé de cuir enjolivé de soyeux coussins roses; pour compléter, un fauteuil de style Breuer à armature de laiton qui s'agence bien à l'étagère et à la lampe de même matériau. Voulant donner plus de volume et de caractère au foyer, la décoratrice a opté pour des carreaux de céramique et de l'acier inoxydable pour le contour de l'âtre. Pratique, mais peu esthétique, le climatiseur est dissimulé derrière une boîte en stratifié laqué noir, qui se pro-



PHOTOS RENÉ DE CARUFEL



longe en rangement, jusqu'à la fenêtre; ingénieux système imaginé par la décoratrice! Le traitement des fenêtres est sobre — des stores horizontaux ivoire —; mais, comme le souligne Maryse Duval, «elles forment un tout et non deux trous»; d'où l'idée du lambrequin, également en stratifié noir. Quant au miroir, il joue son rôle à la perfection...

Le tableau se complète par «Jeu de lumière», une huile sur toile de Rollande Pelletier; au-dessus du foyer, une affiche au cadre gris (Cadrart) reprend les couleurs de la pièce.

Dans la mini salle à manger,

laque et Formica Design sont mis en vedette. Pour ne pas faire chargé, Maryse Duval a choisi une console, plutôt qu'un encombrant buffet. Faisant un joli parallèle avec «Lumière dans l'atelier», aussi de Rollande Pelletier, un petit bout de mur tendu de papier peint à fond noir (non, ce n'est pas une fenêtre!).

Pour la chambre à coucher, une touche européenne avec des persiennes aussi utiles que décoratives. Le mobilier foncé se découpe joliment sur le papier peint aux couleurs pastel. Comme quoi notre décoratrice a beaucoup de suite dans les idées...

*Mobilier, lampes, accessoires, affiche Cadrart: Mobilia
Stores: Draco
Persiennes et lambrequin: Ebénisterie St-Paul
Fleurs: Pierre Larue
Céramique: Berco
Papiers peints: Crown*





Il faudra des années à cette moquette pour paraître dans tous ses avantages.

Seule une moquette de laine peut avoir cette beauté naturelle; mais son grand avantage est la façon dont elle conservera cette beauté, malgré le passage des années, longtemps après qu'une moquette de moindre fibre ait mordu la poussière.

La nature chimique même de la laine permettra à cette moquette de survivre en beauté aux traitements rigoureux auxquels elle sera soumise dans un restaurant très fréquenté: frottement de milliers de pieds; nourriture renversée et autres "accidents"; exposition au soleil; usure de l'aspirateur que l'on passe et repasse.

Le fait d'exiger une moquette de pure laine traduit la sûreté de votre goût et celle de votre jugement.

Et vous permettra, vous et elle, de paraître, année après année, à votre avantage.

L'étiquette Woolmark est l'assurance qu'une moquette est faite de poil pure laine et que ses performances sont conformes à de rigoureuses normes internationales portant en particulier sur la composition en fibre, l'épaisseur du poil et la qualité "grand teint".

ENDROIT:
The Trillium Restaurant, Ontario Place,
Toronto.

CONSEILLER:
Franco Belgian Company Limited,
Toronto.

FABRIQUE:
Designer Classics, Waterloo.



TAPIS PURE LAINE

S I G N A T U R E

PHILIPPE DAGENAI

PHOTO DANIEL POULIN



SAVOIR SE METTRE AU DIAPASON DES GENS, LES REJOINDRE DANS LEURS GOÛTS ET LEURS BESOINS

texte : Micheline Lebel

Non mais, quelle famille! Ils habitent la même ville, Granby, ils font partie de la même famille, les Loïselle, et leur intérieur porte la griffe d'un seul et même designer, Philippe Dagenais. Un contexte peu banal, certes, un défi surtout pour celui qui a la responsabilité de créer des ambiances différentes chez quatre personnages qui ont des goûts en commun, mais qui se distinguent aussi par des caractères et des besoins bien particuliers. Résultat ? Quatre décors qui respirent l'élégance et le raffinement, quatre tableaux où couleur et fantaisie demeurent l'apanage des occupants.

PHOTO PIERRE CHOINIERE



Aménagement : Philippe Dagenais, s.d.e.
assisté de Serge Tremblay et Christiane Lapointe, stagiaires
Meubles et accessoires : Mobilier Philippe Dagenais Inc.

SOBRE ET CLASSIQUE

À tout seigneur, tout honneur, papa et maman Loïselle ont choisi un environnement de beige et de taupe. Une atmosphère sereine, enveloppante, dont l'intimité est nuancée par l'éclat assourdi des luminaires en verre opalin qui dominent la table laquée. En arrière-plan les canapés du séjour sont habillés de velours, et le vaisselier est un rappel de la table de la salle à manger. La table à café en verre est soutenue par un piètement de laiton et de chrome, alors que la fenêtre est garnie d'une dentelle tendue.



Dans l'entrée, un immense miroir aussi de chrome et de laiton reflète deux médaillons anciens, souvenirs de famille. La console laquée noir se console des jours gris avec, pour compagnons, ce joli porte-parapluies de verre et ce petit tabouret aux pieds chromés, également recouvert de velours de couleur taupe.

Dominant l'escalier qui mène au sous-sol, une frange de plantes vertes s'appuient sur un perchoir en chêne suspendu.



CONSERVATEUR ET TRADITIONNEL

Accusant une légère tendance au conformisme, Yves tenait surtout à conserver le cachet original de sa maison ancienne. Les poutres du plafond, la cheminée de marbre et de bois peint blanc, de même que la fenestration allaient donc être le théâtre d'un décor conventionnel, mais aussi contemporain et fonctionnel. On retrouve au séjour un éventail de beiges découpés dans le tapis haute-laine (Andrée Métivier) avec un accent de bleu sur l'un des canapés. Sur l'autre, une garniture de fourrure, la touche chaleureuse, sensuelle, qui vient atténuer le caractère sage de la pièce.



Les plateaux de la table à café pivotante se déploient pour mieux accommoder les invités.

Ici, un découpage blanc sur des murs bleu pétrole. La lampe suspendue est de verre givré, et la fenêtre est habillée d'un store de bois teint marron comme les chaises de la salle à manger.



RAFFINÉ ET ROMANTIQUE

Grâce à la poésie du gris, du noir et du rose, on découvre chez Louise le charme doux d'un arrangement moderne, sensible. Par-delà le moelleux canapé de cuir noir, la salle à manger réunit une table Parson en marbre gris et blanc, entourée de petits fauteuils recouverts de lainage rose tendre, et deux socles en acier supportant des vases translucides d'où jaillissent des bouquets de fleurs de soie. La lampe suspendue est de verre opalescent.



Une ambiance chatoyante pour le séjour : des « bretelles » de laiton servent à cacher les raccords des plaques d'acier de la cheminée. L'âtre est de marbre blanc et gris comme la table à café, et les extrémités reçoivent des étagères également en acier, regroupant la chaîne stéréo, le bar, quelques livres et des plantes.

Le coin musique est éclairé par deux petites lampes de laiton, et les tableaux de Marcel Faubert donnent le ton. Sur le piano noir, un panier de porcelaine blanche contient une touffe de fleurs des champs.



AVANT-GARDISTE ET «PUNKY»

Le mot de la fin avec le plus jeune de la famille, Pierre l'audacieux, dont le sens de l'humour se traduit par le choix d'une architecture évoluée et une préférence marquée pour un ameublement et des objets déconcertants, inattendus. Le tapis de couleur vanille reprend les formes et les découpes de la pièce jusqu'au séjour d'où on aperçoit la fenêtre dissimulée derrière des panneaux coulissants recouverts de chenille beige. Quelques plantes profitent de la lumière posées sur des tablettes de verre. Sous l'escalier de meunier en chêne, deux panneaux triangulaires en verre givré et une bande de verre clair séparent le séjour de la salle à manger. Cet écran-sculpture, à éclairage intégré, repose sur une base en bois laquée noir.



Sur un fond blanc avec une insertion kaki entre les bandes laquées noir, les canapés contemporains habillés de peluche encadrent une table «éclair». De granit vert-noir, elle repose sur des socles en béton, alors que la colonne laquée noir supporte une sculpture en aluminium brossé intitulée «La soirée du hockey» de Jacques Besnier.

Pour compléter cet aménagement original et décontracté, deux vases en verre clair et des billes décoratives hantent la table en granit vert-noir dont les teintes se retrouvent dans les tableaux («Nuages») de Marcel Faubert.



UNE CONCEPTION ORIGINALE POUR ÉCOMISER L'ÉNERGIE



- Fini du cabinet laiton ou cuivre antique
Installation facile
- Échangeur de chaleur tubulaire
- Souffleurs à haut rendement
- Grille à foyer en fonte
- Complètement automatique

En vente chez votre marchand spécialisé **KIBENO**



470, boul. Roland-Therrien
Longueuil, Qué. 463-1870



LA CHEMINÉE HAUT RENDEMENT

Modèle 13.210
«LA FLAMBOYANTE»

Distribué par:



import-export

dimex canada inc.

651-4403

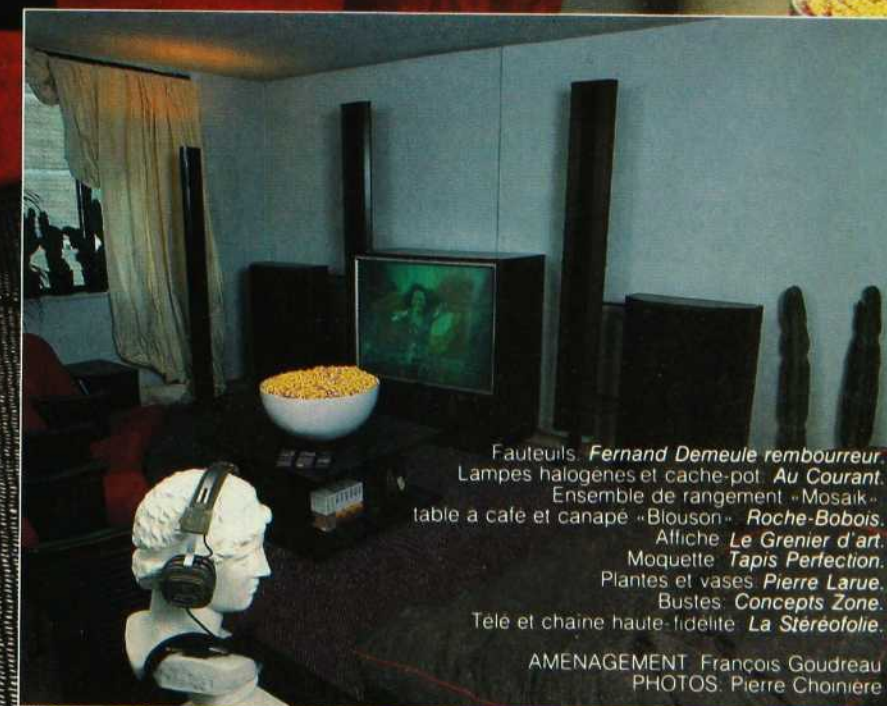
BEL ET DÉCIBEL

L'oeil étant plus difficile à satisfaire que l'oreille, un expert en acoustique soutient qu'il faut d'abord aimer ce que l'on voit pour bien entendre ce que l'on aime. Conclusion: pensons aussi décoration.

par Micheline Lebel

Un air de jazz...

Sur l'écran noir de ses nuits blanches, François se fait du cinéma... et de la musique, qu'il agrmente de maïs soufflé et de coca comme dans les vraies salles de projection. Il a déniché de vieux fauteuils de théâtre récupérés des années 50, qu'il a disposé en rangée face au téléviseur grand format et à l'ensemble acoustique. Pas bête, n'est-ce pas, l'idée des têtes-à-ranger-les-écouters, et la fenêtre drapée à la manière d'un rideau de scène?



Fauteuils: **Fernand Demeule rembourreur**.
Lampes halogènes et cache-pot: **Au Courant**.
Ensemble de rangement «Mosaik»: **Roche-Bobois**.
Table à café et canapé «Blouson»: **Roche-Bobois**.
Affiche: **Le Grenier d'art**.
Moquette: **Tapis Perfection**.
Plantes et vases: **Pierre Larue**.
Bustes: **Concepts Zone**.
Télé et chaîne haute-fidélité: **La Stéréofolie**.

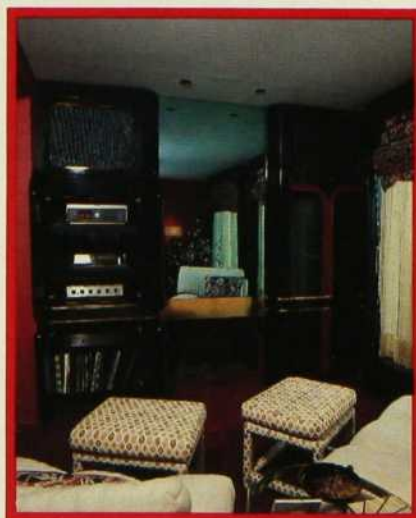
AMENAGEMENT: **François Goudreau**
PHOTOS: **Pierre Choinière**



Y'a de la rumba dans l'air...

...et de la symétrie dans l'arrangement de ce petit boudoir jouxtant la chambre à coucher. Des armoires jumelles, laquées marine et rouge et cintrées de laiton, flanquent la cheminée où dansent les flammes. Les enceintes ont été encastrées, de part et d'autre, au sommet des placards, dont l'un dissimule habilement les appareils électroniques, et l'autre quelques bonnes bouteilles... Une belle soirée en perspective!

Aménagement: Gilles-André Vaillancourt, s.d.e.



L'équipement électronique actuel est tellement perfectionné qu'il nous permet d'assister à un concert *live* sans y être et sans même devoir retirer nos jolis pieds de la table à café! Merveilleux le progrès, n'est-ce pas? Mais, là où le bât blesse, comme dirait mon ami Pierre, c'est qu'en même temps, on nous offre peu de solutions quant à l'intégration des nouveaux appareils, pas plus d'ailleurs que pour les éléments conventionnels, souvent encombrants parce que volumineux et aussi sombres. Soit dit en passant, bien que dans le domaine, une découverte n'attende pas l'autre, n'espérons pas trop l'avènement des enceintes acoustiques en forme de banane, ou des écrans géants... invisibles! Mais, trêve d'improvisation, et causons plutôt de la mise en scène avec notre expert, Michel Filion du magasin La Stéréofolie.

La pièce d'écoute

Il faut d'abord savoir qu'il n'est pas essentiel de s'installer, acoustiquement parlant, dans une pièce particulière, c'est-à-dire dans un lieu strictement réservé à l'écoute. Michel Filion précise que cela dépend surtout de l'effet désiré: «Si vous êtes un fanatique de la musique, des jeux vidéo, enfin de tout ce qui touche à l'audio-visuel, au point même que cela dépasse chez vous le simple passe-temps, il y a là peut-être une solution. Quoi qu'il en soit, même dans ce cas, il faut éviter à tout prix d'organiser un «laboratoire» de son, dont l'écoute trop «clinique» se révèle, par expérience, très lassante à la longue. D'où l'importance de l'environnement visuel dans le contexte auditif.

Nous suggérons plutôt, à ceux qui n'ont peut-être pas l'espace voulu, d'adopter la pièce la plus confortable, la plus personnalisée, celle où l'on se sent le plus à l'aise, où surtout la décoration a reçu une attention particulière. C'est souvent le cas du séjour, parce que c'est la pièce où l'on vit, où l'on y reçoit les amis. Certains possèdent même une cheminée, qui peut contribuer énormément à intensifier le plaisir de l'audiophile. A cause de l'air contenu dans l'âtre, et qui varie selon les vibrations produites par les caisses de résonance, la flamme du foyer, excitée par ce mouvement, évolue au rythme de la musique, et le spectacle du feu qui danse est absolument envoûtant, magique. D'où, l'imagination stimulée fait le reste...» Soit. Sauf que, en attendant, l'imagination de l'auditeur se heurtait d'avantage à l'image bien terre-à-terre des «grosses boîtes brunes» qui prennent tout le plancher dès qu'il était question de l'installation d'une chaîne stéréo. Et leur réalité avait soudainement beaucoup moins de charme...



Les enceintes acoustiques

Mon interlocuteur, qui a plus d'une corde à son arc, admettait, en effet, que les enceintes acoustiques étaient les composantes les plus difficiles à caser à cause de leur format à peine dissimulé sous un habillage « amincissant » de couleur toujours foncée. Il s'empessa même d'ajouter :

« D'ailleurs, plus les boîtes sont grosses, mieux c'est, en raison des notes graves qui ont besoin de volume pour s'épanouir. Et comme les graves sont le fondement de la musique, on ne doit pas vraiment les escamoter, d'autant plus qu'il existe qu'autres moyens pour apprivoiser l'apparence des enceintes. » J'attendais la suite, l'oreille aux aguets...

« Et vous avez le choix entre les utiliser comme éléments décoratifs, un peu comme une sculpture qu'on expose, ou les éliminer complètement en les faisant disparaître... à l'intérieur d'une bibliothèque, ou d'un meuble de rangement quelconque. Dans un premier temps, l'emploi de la laque

fait des merveilles pour le revêtement extérieur des boîtes. Quant à la grille, elle peut être remplacée par un tissu « transparent » au son et, coordonné au papier peint, par exemple, le résultat est du plus bel effet. Mais si vous optez pour l'opération camouflage, vous avez peut-être à la maison ce qu'il faut pour régler votre problème : l'armoire antique héritée de votre grand-mère, qui prend toujours autant de place, mais qui n'a jamais vraiment su se rendre utile, pourrait bien faire l'affaire. On peut lui donner une nouvelle vocation en réaménageant l'intérieur (celui de l'armoire) en prévision de l'installation de l'ensemble des appareils. Mais ce genre d'intervention relève cependant de la compétence d'un spécialiste en ébénisterie. » J'en prenais bonne note ! (Au fait, Noël approche, n'est-ce-pas ?) Je m'informai donc de ce qu'il y avait de neuf sur le marché. ▸

La vie en rose...

Les soirées de télévision y sont tranquilles, confortables et attendues. On a exploité ici l'espace créé par le bow-window, autrement perdu, en y installant l'écran géant. Les coussins, le tapis de fourrure et la cheminée ont le mérite de veiller au bien-être des spectateurs par leur apport chaleureux.

nouveautés

R C A propose un meuble qui réunit tous les appareils indispensables au divertissement à domicile. Ses parois au fini bois de rose, enjolivées de bandes en bois massif, sont munies de haut-parleurs intégrés. Le devant est protégé par des vitres teintées qui rehaussent notamment l'image transmise par le téléviseur. On a prévu des tablettes de rangement pour loger les albums, le lecteur vidéodisque et le magnétoscope. Un meuble pratique qui évite l'éparpillement de vos divers appareils!



◁ La compagnie Kaufman de Collingwood a conçu, pour le plus grand plaisir des adeptes de son et d'image, des «centres de divertissement».

Ce sont plus précisément des meubles destinés à recevoir tous les appareils audio-visuels, du téléviseur au magnétoscope, en passant par la chaîne haute-fidélité.

Parmi toute la gamme des centres de divertissement de Kaufman, deux modèles ont retenu notre attention.

Le premier (modèle 882-855) est doté de portes escamotables qui s'ouvrent, d'un côté sur un bar garni de miroir, de l'autre sur des tablettes de rangement pour le magnétoscope et la platine tourne-disque. Sous ces deux sections, on trouve deux tiroirs pour cassettes, bobines, etc. La partie inférieure du meuble accueille appareils divers ou disques et cassettes, ainsi que le téléviseur, qui prend place sur un plateau-tiroir rotatif très pratique.

▷ L'autre modèle (882-803) porte le nom de «credenza». Il comprend un espace pour la platine tourne-disque et les microsillons. On dissimule le téléviseur et autres appareils derrière des portes à motif canné qui protègent de la poussière.

Quand on veut avoir ses «joujoux» à portée de la main, la solution s'impose d'elle-même: les centres de divertissement de Kaufman de Collingwood. On les retrouve, entre autres, à La Baie, à Montréal et à Québec.





Le disque compact

On aurait dit un enfant qui n'attendait que l'occasion pour enfin parler de son dernier jouet; l'enthousiasme de Michel Filion pour le disque-compact se traduit à peu près comme ceci: «Ce nouveau procédé utilise un rayon laser au lieu de l'aiguille conventionnelle pour décoder l'information, de sorte qu'il élimine tout contact physique avec le disque. Et, les avantages en sont é-nor-mes (décidément!). Ce produit est pratiquement indestructible, ignorant totalement les imperfections comme les égratignures, les marques de doigts, la poussière, si bien que même un enfant (qu'est-ce que je disais!) peut le manipuler sans risque de l'abîmer. Le disque fait environ 10 cm de diamètre, donc facile à ranger, on y trouve, en terme de durée, l'équivalent de deux microsillons conventionnels, et la qualité de l'enregistrement, l'exactitude de reproduction sont nettement supérieures à n'importe quelle platine tourne-disque existant présentement sur le marché. Évidemment, malgré l'avènement du disque au laser, le microsillon n'est pas appelé à disparaître

du jour au lendemain, mais, un peu comme ce dernier a graduellement supplanté le 78 tours, on peut prétendre que l'avenir appartient au disque compact, pour la prochaine décennie, du moins. C'est la raison pour laquelle je conseille de ne pas trop investir dans l'achat d'une platine tourne-disque puisque les avantages sont beaucoup moindres.»

À titre de renseignement, la Stéréofolie organise, tous les mardis soirs, des conférences à l'intention des consommateurs: on y apprend à reconnaître la qualité d'une chaîne haute-fidélité, à comprendre le rôle de chacune des composantes, à distinguer les bonnes chaînes des mauvaises, à faire soi-même l'analyse acoustique selon les divers types de tests qu'il faut faire subir aux appareils, à déterminer ce que valent les fiches techniques selon les fabricants et leurs différentes normes, enfin, on y apprend ce que le parfait amateur doit savoir avant de franchir le mur de son... On s'y rencontrera sûrement, je crois que j'ai aussi attrapé la... stéréofolie!!!



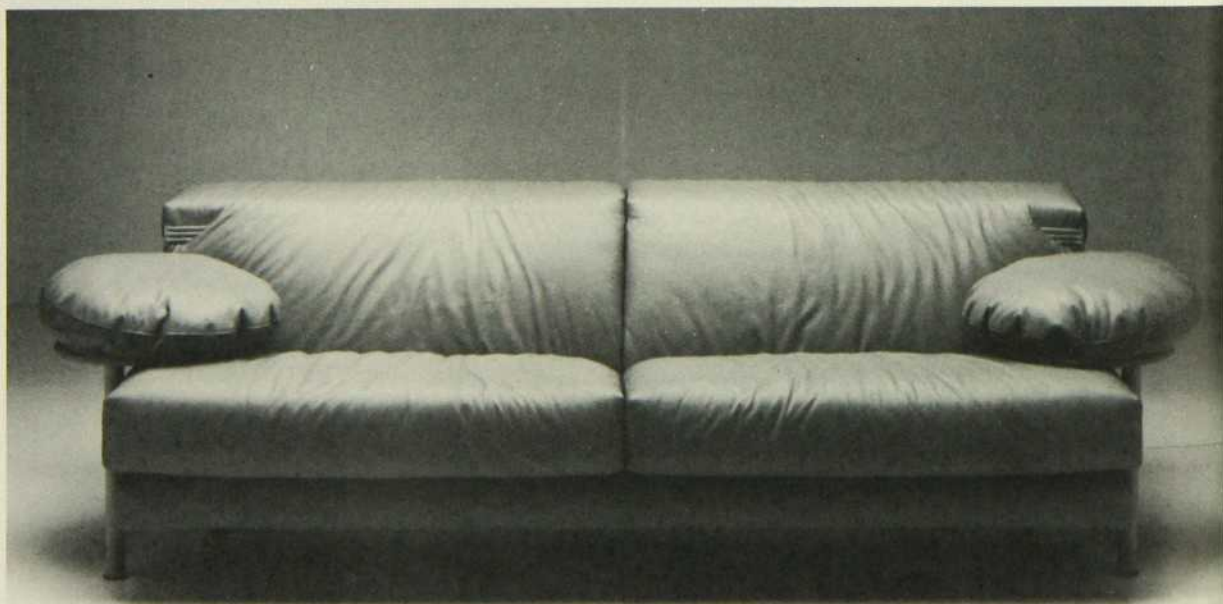
Vivement dimanche!

Il n'est pas loin de midi et la tiédeur du lit vous invite au farniente? Pourquoi pas! La musique en pyjama emplit l'espace; les appareils, véritables sculptures sonores, aussi. Ils trouvent ici un écho favorable via la simplicité, le dépouillement même de cette installation audacieuse. Un prétexte pour rêver en couleur...

Le 23^e Salon du meuble de Milan avait lieu en septembre dernier. DÉCORMAG y a dépêché Monique Naïm qui a rassemblé pour nous les photos représentatives du «cru» italien 1983



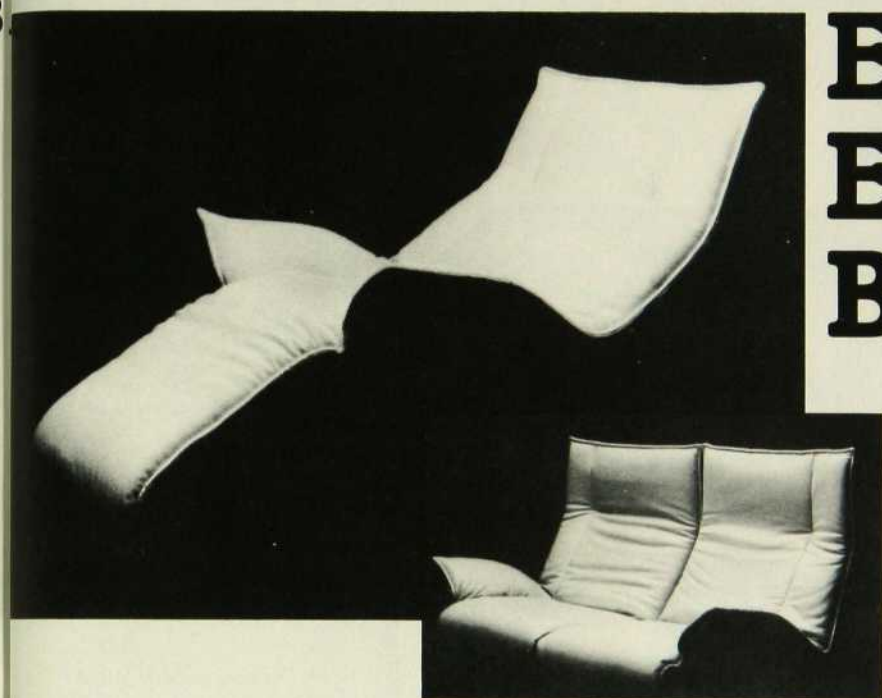
KICK de Toshiyuki Kita pour Cassina (photo Aldo Ballo)
Elle roule, pivote, s'étire sur un dispositif pneumatique (jusqu'à 9 cm de hauteur). Kita l'a dessiné en bleu, en rouge, en jaune et en noir. (Univers décor à Québec et Château d'aujourd'hui à Montréal)



ARCA de Paolo Piva pour B & B Italia
Canapé en cuir dont les coussins dissimulent des tables de service à structure métallique et à plateau en cristal.

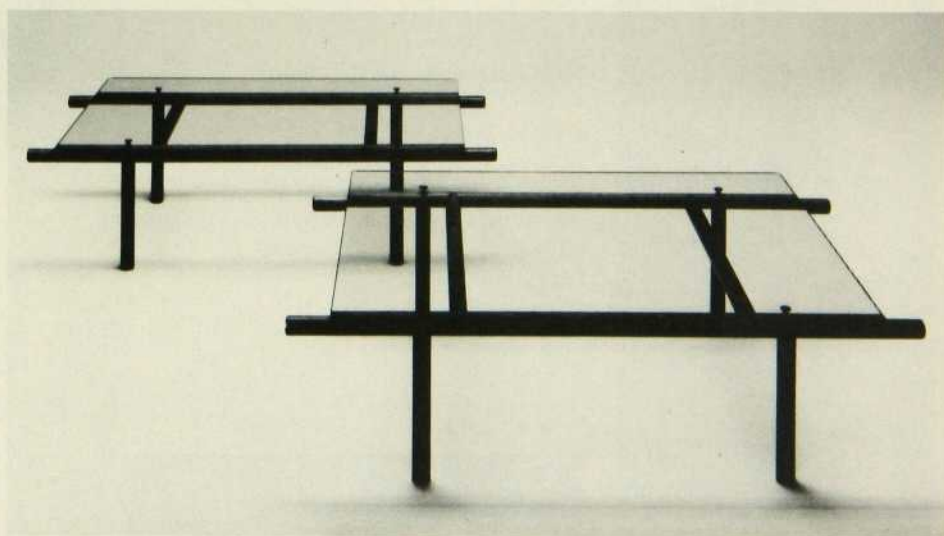
MILAN

EN NOIR ET BLANC



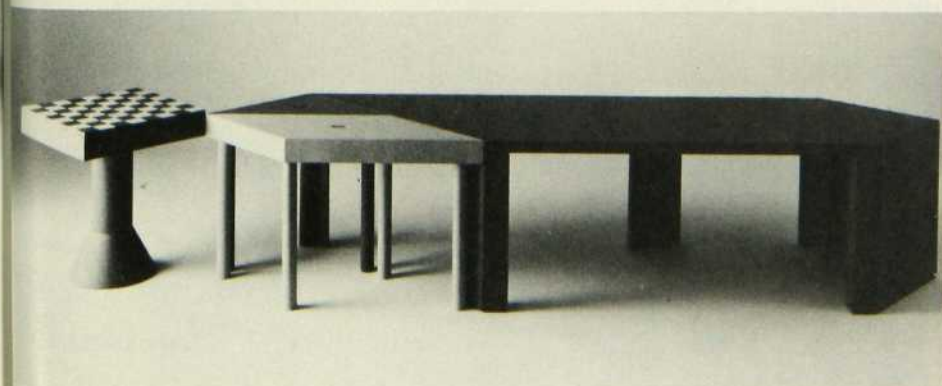
VERANDA de Vico Magistretti pour Cassina (photo Mario Carrieri)

Fauteuil (en médaillon: la version canapé) à dossier inclinable et à repose-pieds escamotable. (Château d'aujourd'hui)



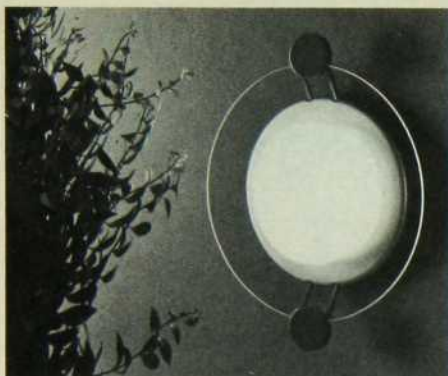
VERANDA de Vico Magistretti pour Cassina (photo Mario Carrieri)

Table basse rectangulaire, structure en noyer, teinté noyer, en noyer naturel ou en frêne naturel. Plateau en cristal, en marbre ou en «marquíña» noir. (Château d'aujourd'hui)



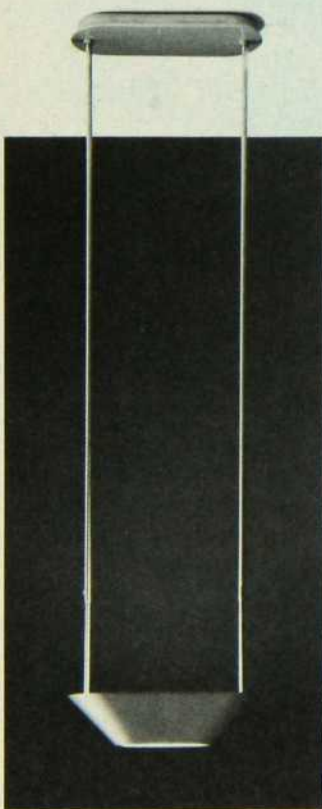
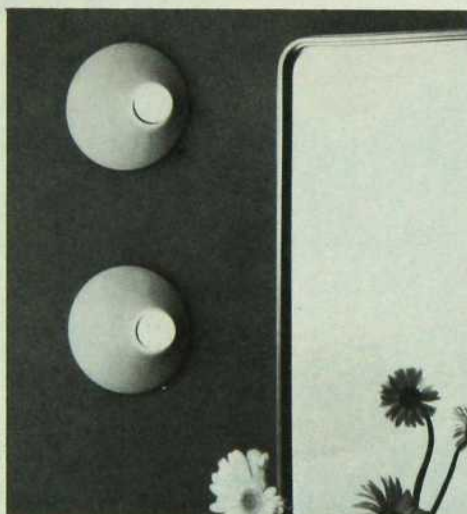
TANGRAM de Massimo Morozzi pour Cassina (photo Aldo Ballo)

Puzzle chinois qui consiste à construire des figures géométriques diverses en disposant différemment les sept morceaux du jeu. (Château d'aujourd'hui)



CYCLOS de Michele De Lucchi pour Artemide
Applique (ou plafonnier) en métal verni gris et en verre partiellement dépoli avec ampoules fluorescentes.

GEA d'Orni Halloween pour Artemide
Appliques (ou plafonniers) en métal émaillé blanc, rouge, gris fer ou noir, dont l'ampoule est une boule opalisée.



SIDONE de De Pas, d'Ursino et Lomazzi pour Artemide
Suspension à lumière diffusant vers le haut et concentrée vers le bas, avec bases de soutien réglables en hauteur. Ampoule tubulaire aux halogènes.



DAFNE d'Orni Halloween pour Artemide
Lampes de table avec base en porcelaine et diffuseur en verre opalin.

Photos: Aldo Ballo
Importateur: Meubles C.A.B. Inc.

*Nous ne vendons
qu'une sorte de
Fleur...*



Flower Pot
Le Pot de Fleurs

Hôtel Reine-Elizabeth 866-9454
Place Bonaventure 866-3378
Westmount Square 931-7266

*Y PENSER,
C'EST PAS ASSEZ
-FAITES-LE!*



PARTICIPATION

**RESTAURANT
«LES FILLES DU ROY»
VIEUX-MONTRÉAL**



415, rue Bonsecours 849-3535



**spécialiste
en
SOLARIUMS**



6969 Trans-Canada
Unité 120
Ville St-Laurent H4T 1V8
Tél : 335-2050

Salle de montre ouverte de 9h. à 5 h.
du lun. au ven.

Amana[®]
Radarrange Plus ^{MD}

Four micro-ondes à convection
avec système de contrôle Touchmatic CRMC 30

Démonstration gratuite **10 ans de garantie limitée.**

Les Distributions Amiel Ltée
1122, rue Berlier, Chomedey, Laval, Qué. H7L 3R9 • tél.: (514) 381-8013

La touche personnelle

Ensemble Languedoc

*Vous trouverez, chez Décor Trianon,
tous ces objets utiles qui traduisent
votre personnalité et votre bon goût.
Chez Trianon, la quincaillerie se fait
décorative.*



4968A, Chemin Queen Mary
Montréal, Québec H3W 1X2
514/731 8337

BOUTIQUE AUX HIRONDELLES II

VÊTEMENTS DE MATERNITÉ



- EXCLUSIVITÉ
- IMPORTATIONS DE PARIS
- PRIX ABORDABLES

Complexe Desjardins, Niveau La Place, (Côté Ste-Catherine), Allée centrale du métro

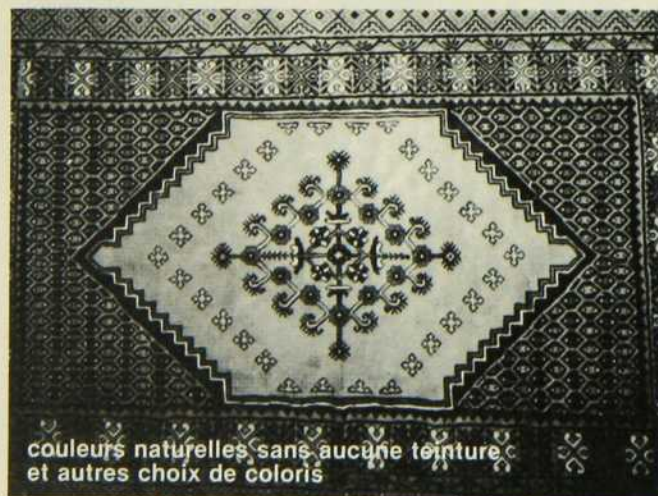
également en vente Aux Hirondelles I: mode enfantine de 0 à 14 ans

Aux Hirondelles I,
849-1873

Aux Hirondelles II,
845-5320

Une oeuvre unique

TAPIS AUTHENTIQUE TISSÉ À LA MAIN
EN PURE LAINE D'AGNEAU DE TUNISIE



couleurs naturelles sans aucune teinture
et autres choix de coloris

Des cadeaux somptueux à des prix
incroyablement bas



LES TAPIS DE KAIROUAN ENR.

1777, rue St-Hubert (2e étage)
Montréal, Qué. H2L 3Z1 Tél: (514) 527-3789

LE GUIDE D'ACHAT

UN FESTIN ITALIEN

Soupe (p. 39)
Assiette creuse et soupière: *Arthur Quentin*.
Chandelier: *Kaléidoscope*.
Assiette creuse pour Grissini: *Le Cache-Pot*.
Grissini: *Italissimo*.
Nappe et serviette: *Bleu Nuit*.
Antipasto (p. 40)
Assiette ovale: *Lucas*. Assiette creuse pour le pain: *Le Cache-Pot*.
Fettucine (p. 40)
Assiette: *Arthur Quentin*. Ustensiles: *Lucas*.
Bol: *Le Cache-Pot*.
Fromages (p. 41)
Assiette à fromages et bol à salade: *Arthur Quentin*.
Poitrine de veau (p. 41)
Ustensile pour le service: *Kaléidoscope*. Assiette de service: *La maison d'Émilie*. Rôti de veau farci: *Boucherie Le Mercier*. Plat pour les pommes de terre: *Le Cache-Pot*. Assiettes: *Arthur Quentin*. Fleurs: *Marcel Proulx*. Vase sur pied: *Tango*.
Dessert (p. 42)
Coupe à sorbet: *La maison d'Émilie*. Lampe, tasse, soucoupe, sucrier, pot à lait: *Arthur Quentin*. Petite serviette: *Tango*.

DU CÔTÉ DE SZECHWAN

Plats principaux (p. 43)
Assiettes noires et bol noir: *Le Cache-Pot*.
Assiettes en argent: *Lucas*. Support à baguettes: *Insolite*. Baguettes laquées: *Pagode chinoise*. Serviettes de table: *Bleu Nuit*. Plante: *Marcel Proulx*. Table laquée: *Dix Versions*.
Soupe (p. 44)
Soupière: *Le Cache-Pot*. Bols à soupe et cuillères: *Pagode chinoise*. Serviette de table et nappe Primrose Bordier: *Bleu Nuit*. Plante: *Marcel Proulx*.
Saumon, crevettes et dessert (pp. 44-45)
Assiettes en argent: *Lucas*. Assiettes octogonales noires: *Le Cache-Pot*. Baguettes laquées: *Pagode chinoise*. Plante: *Marcel Proulx*.
Dessert (p. 46)
Accessoires: *Lucas*.

FINE CUISINE FINNOISE

Glögg (p. 47)
Tasse et soucoupe: *Le Cache-Pot*. Oranger: *Marcel Proulx*.
Morue en sauce (p. 48)
Assiettes Artica, ustensiles, nappe de dentelle, verre à schnaps, porte-couteaux: *Insolite*. Serviettes de table: *Bleu Nuit*. Clochette et vase: *Lucas*. Fleurs: *Marcel Proulx*.
Saumon mariné (p. 49)
Assiette, ustensiles et saucière: *Insolite*. Biscottes Fine Crisp: *Van Houtte*.
Desserts (p. 50)
Vaisselle finlandaise Artica et petit bonhomme: *Insolite*. Couronnes: *Marcel Proulx*.

GASTRONOMIE ALSACIENNE

Dessert (p. 51)
Assiette de service et assiette à tarte: *Le Cache-Pot*. Serviette: *Bleu Nuit*. Tasse et soucoupe: *Arthur Quentin*.
Salade vigneronne et cervelas (p. 52)
Ravier: *Le Cache-Pot*. Ustensiles, verre et lapins en porcelaine: *Arthur Quentin*. Plante et panier: *Marcel Proulx*. Mûche de pain de campagne: *Boutique du pâtissier*.
Baekaofa (p. 53)
Assiettes et ustensiles: *Arthur Quentin*. Terrine: *Le Cache-Pot*. Branche de houx: *Marcel Proulx*.
Bettelman (p. 54)
Assiette: *Arthur Quentin*.

DELICES D'HAÏTI

Salade tomates et avocat (p. 57)
Table en rotin: *Vannerie Sainte-Catherine*.
Écaille de tortue: *Souvenir des Antilles*

Adresses utiles

Enkin La Casa dei frutti.

LIBAN TRADITIONNEL

Fleurs, centre de table, anneaux de serviettes, vase de cuivre allongé (sur table à dessert): *Marie-Maison*. Bougies: *Le Souk*. Nappes et serviettes brodées à la main: *Artisanat libanais à Beyrouth*.

Adresses utiles

Supermarché Suidan & Rassi
Épicerie d'importations Main
Pâtisserie dorée
Pâtisserie-charcuterie Villeray

Antiquités de la Crémallière, Les
4908, boul. Marie-Victorin
Varenes JOL 2P0
(514) 652-9782

Artemide
Importé par Les Meubles C.A.B. Inc.
(514) 335-0450

Arthur Quentin Enr.
3960, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M2
(514) 843-7513

Artisatek Inc.
3807, rue Wellington
Verdun H4G 1V1
(514) 769-0239

Au Courant importations Inc.
4201, rue Sainte-Catherine ouest
Westmount H3Z 1P6
(514) 932-3415

Bar Braque
980, rue Rachel est
Montréal H2J 2J3
(514) 523-9738

Berco céramiques Inc.
135, boul. Montpeller
Saint-Laurent H4N 2G3
(514) 748-6389

Bleu Nuit
3913, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M4
(514) 843-5702

Bonaventure Ltée, Les industries de métal
894, avenue Bloomfield
Outremont H2V 3S7
(514) 270-7311

Boucherie Le Mercier
1116, avenue Bernard ouest
Outremont H2V 1V3
(514) 277-2789

Boutique du pâtissier
1075, avenue Laurier ouest
Outremont H2V 2L2
(514) 279-5274

Boutique Marie-Maison
216, rue Woodstock
Saint-Lambert J4P 3R5
(514) 671-3475

Butler Sheila
600, avenue Garwood
Winnipeg, Man. R3M 1N1

Cache-Pot décoration, Le
5055, rue Saint-Denis
Montréal H2J 2L9
(514) 288-5330

Casa dei frutti, La
5524, rue Jean-Talon est
Saint-Léonard H1S 1L9
(514) 254-1121

Chancellerie, La
470, rue Champ-de-mars
Montréal H2Y 1B4
(514) 849-5379

Colombani Henri, architecte
10 800, rue Lajeunesse
Montréal H3L 2L8
(514) 389-8468

Connor Ltée, Les stores vénitiens
5, rue Union
Ville Saint-Pierre H8R 1C2
(514) 483-2470

Copines de Chine, Les
870, boul. de Maisonneuve est
Montréal H2L 4S8
(514) 842-8325/6

Crown papiers peints
1648, rue Sherbrooke ouest
Montréal H3M 1C9
(514) 935-3591

Dagenais Philippe
1331, avenue Greene
Bureau 215
Westmount H3Z 2A5
(514) 931-7294

Décoranova
315, boul. Dorchester est
Montréal H2X 3P3
(514) 284-2166

Décor Marie-Paule Inc.

4918, rue Sherbrooke ouest
Westmount H3Z 1H3
(514) 486-7305

1522, rue Sherbrooke ouest
Montréal H3G 1L3
(514) 937-8012

1090, avenue Laurier ouest
Outremont H2V 2K8
(514) 273-8889

Dix Versions

4361, rue Saint-Denis
Montréal H2G 2L2
(514) 845-1002

Draco Ltée

605, boul. Iberville, C.P. 130
Repentigny J6A 2C2
(514) 581-6600

Duval Maryse

491, rue Notre-Dame
Repentigny J6A 2T6
(514) 585-6253

Ébénisterie Saint-Paul

519, rang de la Presqu'île
Le Gardeur J5Z 3N9
(514) 581-4027

Enkin

1203, boul. Saint-Laurent
Montréal H2X 2S6
(514) 861-8439

Épicerie d'importations Main Inc.

1188, boul. Saint-Laurent
Montréal H2X 2S5
(514) 861-5681

Feldman Jayne

(514) 482-0586

Fernand Demeule rembourreur enr.

215, boul. Labelle
Sainte-Rose
Ville de Laval H7L 2Z9
(514) 625-9245

Filion Michel

(Voir La Stéréofolie)

Gauthier Ninon

Difar Inc.
1631, rue Amherst
Montréal H2L 3L4
(514) 521-8069

Grenier d'Art Inc., Le

3447, avenue du Parc
Montréal H2X 2H6
(514) 849-1000

Gubitz Gladi

(514) 288-9811

Hackl rembourrage Co. Ltée

5750, avenue Royalmount
Montréal H4P 1T7
(514) 733-1314

Insolite

1562 A, rue Van Horne
Outremont H2V 1L5
(514) 272-6971

Italissimo

615, rue Bloomfield
Outremont H2V 3S2
(514) 270-8600

J.T. Dillon

555, rue Chabanel ouest
Montréal H2N 2H8
(514) 384-7440

Kaléidoscope Antiquités, Le

3842, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M2
(514) 849-0929

La Cité, Les appartements

350, rue Prince-Arthur ouest
Montréal H2X 3R4
(514) 845-4173

Lanoix Rolland

(voir Les antiquités de la Crémallière)

Le Souk

2150, boul. Lapinière
Brossard J4W 2T5
(514) 641-4964

Lightolier Canada Ltée

3015, rue Louis-A-Amos
Lachine H8T 1C4
(514) 636-0670

Lucas Ltée, Gabriel

1476, rue Sherbrooke ouest
Montréal H3G 1L3
(514) 933-3691

Maison d'Émilie, La

1073, avenue Laurier ouest
Montréal H2V 2K8
(514) 277-5151

Marcel Proulx, horticulteur

3835, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M4
(514) 849-1344

Mobilia Ltée

1, square Westmount
Westmount H3Z 3P9
(514) 932-2101

Pointe-Claire

(514) 695-2701

Galerias d'Anjou

(514) 353-5710

Carrefour Laval

(514) 687-1447

Promenades Saint-Bruno

(514) 461-0031

Mobilier Philippe Dagenais Inc.

116, rue Principale
Granby J2G 2V2
(514) 372-8366

Pagode chinoise, La

1127, rue Sainte-Catherine ouest
Montréal H3B 1H8
(514) 844-3141

Pâtisserie-charcuterie Villeray

363, rue Villeray
Montréal H2R 1H1
(514) 279-5523

Pâtisserie Dorée

1560, rue Dudemaine
Montréal H3M 1R1
(514) 331-3232

Pelletier Rollande

(514) 277-6304

Pierre Larue, fleuriste

4008, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M2
(514) 288-8038

Restaurant Mont-Liban

7495, rue Saint-Denis
Montréal H2R 2E5
(514) 273-3381/2

Roche-Boboïs

1425, boul. Dorchester ouest
Montréal H3G 1T7
(514) 871-9070

Stéréofolie, La

6902, rue Saint-Hubert
Montréal H2S 2M6
(514) 270-7666

Suidan et Rassi supermarché

1545, boul. Henri-Bourassa ouest
Montréal H3M 1X6
(514) 331-9915

Tango

3903, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M4
(514) 843-7619

Tapis Lipman

9450, boul. de l'Acadie
Montréal H4N 1L7
(514) 381-7279

Tapis Perfection Ltée

1244, rue Sainte-Catherine ouest
Montréal H3G 1K5
(514) 842-9991

950, rue Bégin

Saint-Laurent H4M 2N5
(514) 334-6963

Télio et C^{ie}

1390, rue Sherbrooke ouest
Montréal H3G 1J9
(514) 842-9116

Union électrique

5320, avenue Royalmount
Montréal H4P 1G9
(514) 343-5000

Univers Décor Inc.

820, avenue Saint-Jean-Baptiste
Québec G2E 5B7
(418) 872-2321

Vaillancourt Gilles-André

Le Valençay Inc.
1545, avenue Docteur Penfield
Bureau 1003
Montréal H3G 1C7
(514) 932-8131

Van Houtte Inc., Gérard

1042, avenue Laurier ouest
Outremont H2V 2K8
(514) 274-5601

Vannerie Sainte-Catherine Inc., La

1182, rue Sainte-Catherine ouest
Montréal H3B 1K1
(514) 861-8589

Vitrierie Locale Inc.

1995, avenue Charland
Montréal H1Z 1A1
(514) 381-3931

Wizo Inc.

10 000, rue de Bruxelles
Montréal-Nord H1L 5Z3
(514) 325-2511

Yale Décor

1420, rue Beaulac
Saint-Laurent H4R 1R7
(514) 332-0637

Zone Inc., Les concepts

4085, rue Saint-Denis
Montréal H2W 2M7
(514) 521-3330

AU RÊVE DE MORPHÉE

4123, rue St-Denis
Montréal H2W 2M7
Tél: 844-9823

SPECIALISTE EN
DENTELLES
EXCLUSIVES ET
DENTELLES DE
BRUGES

- confection sur mesure
- enveloppes de duvets
- et d'oreillers en dentelle
- lits en fer ou laiton

Les antiquités de La Crémallière
4508 boul. Marie-Victorin (route 132) Sarennes
(514) 652-2732



Photo André Larocque
Graphisme Jeanne Hubert

Les gravures originales de Décormag

À l'approche des fêtes
DÉCORMAG vous propose
d'acquérir ou d'offrir une oeuvre d'art
originale à un prix irrésistible.

La collection des gravures originales de Décormag
a connu un grand succès depuis son lancement.
Plusieurs oeuvres sont complètement épuisées
mais il reste des quantités limitées des gravures ci-illustrées.
Chacune d'entre elle est reproduite sur un papier de grande qualité,
signée et numérotée par un artiste québécois dont la cote
ne cesse de monter et elle est livrée avec un certificat d'authenticité.
Vous êtes donc assuré que le choix que vous dicteront votre coeur et votre
bon goût s'avérera en même temps un solide investissement.

DU NOUVEAU

DÉCORMAG vous présente également en primeur deux
(2) nouvelles sérigraphies à tirage limité, portant chacune
la signature de l'artiste créateur et celle du poète.



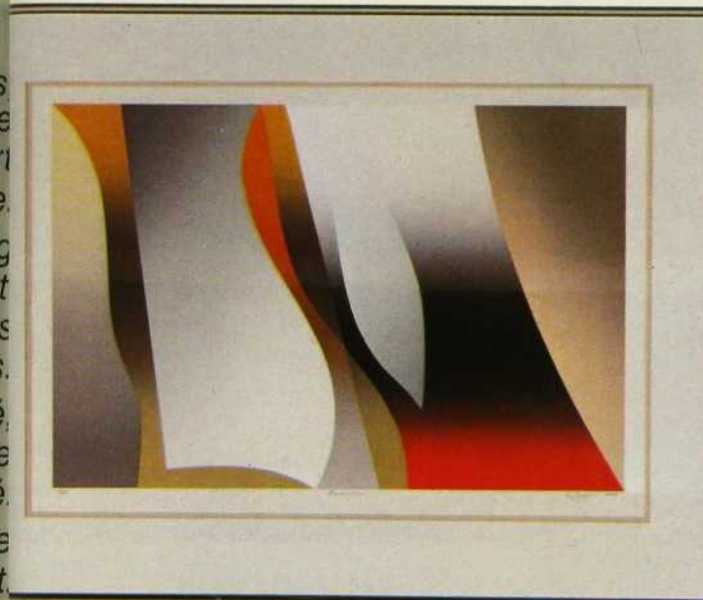
"Bozo"
de Gilles Tibo
et Félix Leclerc,
format 16" x 20",
édition limitée de 80,
prix de la gravure: \$350,
encadrement en sus: \$100.



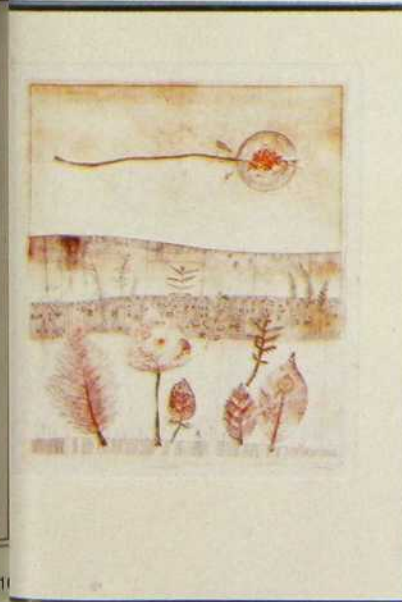
"Le temps qu'il fait sur mon pays"
de Claude A. Simard
et Gilles Vigneault,
format 19 3/4" x 20",
édition limitée de 120,
prix de la gravure: \$350,
encadrement en sus: \$100.



"La Côte Nord" eau-forte de Lacelin-Bellefleur, format 23" x 26",
édition limitée de 100, prix de la gravure: \$130, encadrement en sus: \$110.



"Cosme" sérigraphie de Louis Jaque, format 22" x 27", édition limitée de 55,
prix de la gravure: \$300, encadrement en sus: \$150.



"L'automne" eau-forte de Paul Livernois,
format 20" x 26", édition limitée de 100,
prix de la gravure: \$130, encadrement en sus: \$105.

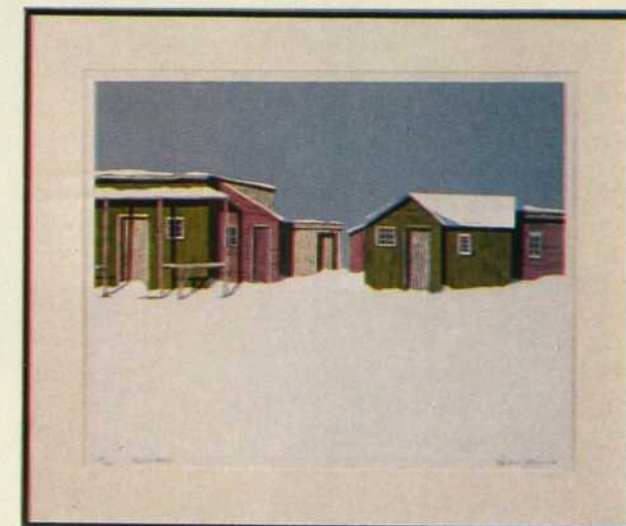


"La naissance d'un pays"
eau-forte de Paul Livernois,
format 18" x 17",
édition limitée de 100,
prix de la gravure: \$75,
encadrement en sus: \$75.

"La vieille maison"
sérigraphie de Graeme Ross,
format 24" x 35",
édition limitée de 100,
prix de la gravure: \$155,
encadrement en sus: \$150.



"À claire joie" sérigraphie de Louis Jaque, format 17" x 18",
édition limitée de 75, prix de la gravure: \$200,
encadrement en sus: \$110.



"Hiver coloré" sérigraphie de Pauline Gagnon, format 21" x 25",
édition limitée de 100, prix de la gravure: \$115, encadrement en sus: \$105.



Les gravures sont exposées en permanence au siège social de Décormag, 181 est, rue
Saint-Paul, Vieux-Montréal, Qué. Pour commander, **servez-vous du coupon**
intérieur du magazine ou téléphonez au (514) 866-9894.
Les gravures de Décormag, pour mettre du beau dans votre vie.



Comme d'habitude, janvier nous réserve des chambres à coucher et des salles de bains. Cependant, résultat de nos résolutions du nouvel An, nous n'y consacrerons pas tout le numéro, histoire de faire place à d'autres intéressants sujets: des intérieurs — dont celui d'une personnalité connue — et un reportage sur une formule qui prend un essor rapide et considérable: le mobilier en kit.





DESIGN

MONTREAL Décor Trianon Ltée 4968A, Chemin Queen Mary 731-8337 Quincaillerie Lambert Inc. 6524, rue St-Hubert 274-3521 Par le trou de la serrure 5101, boul. St-Laurent 272-2260 QUÉBEC Distributions 20-20 Inc. 3300, Chemin Ste-Foy 658-4801 Les Meubles d'Antan Inc. 2700, boul. Laurier 651-6967	GATINEAU Le Sylvanart Ltée 367, boul. St-Joseph, HULL GRANBY Serrures de l'Estrie Inc. 156, Alexandra 372-4664 MERCIER Ebénisterie Québec Inc. 28, St-Joseph 691-7968 ST-CÉSAIRE La Maison de l'Artisan 1101, Route 112 469-2760 ST-JEAN Décor Héritage 418, boul. Séminaire nord 348-6151	ST-JÉRÔME Ferrerrie Fillion 740 Laviolette 432-4762 ST-SAUVEUR Ebénisterie des Monts Inc. 47, rue de la Gare 227-2262 THETFORD MINES Centre de Peint. & Déc. T.M. Inc. 35, St-Alphonse o. 335-2119 VALLEYFIELD La Meublerie Québécoise 105, Grande Ile 373-0577
--	--	---

métal style

Bouvet ltée

ABONNEZ-VOUS MAINTENANT

ur mettre du beau dans la vie de ses lecteurs, Décormag
r offre gratuitement, chaque mois, des dizaines de
ges de lecture intéressante dans ses suppléments spéciaux.
effet, pour le prix régulier de Décormag, vous recevrez
que mois au moins un supplément gratuit sur
s sujets tels que la mode, l'art de recevoir, les voyages,
aménagement de bureau, l'énergie, etc. Aucun autre
gazine de décoration ne vous en donne autant !

Abonnez-vous de vous abonner à Décormag !

LE LOOK

la revue de mode de calibre international
ur hommes et femmes, publiée quatre fois l'an.

LE 9 À 5

un coup d'oeil sur les aménagements de bureau,
s aires ouvertes jusqu'au bureau du président.

VIA

un survol en mots et en images de l'art de faire
de vivre dans divers coins du monde.

CHALEUR ET CONFORT

un dossier complet sur les appareils de chauffage
bois et un compte rendu des différentes
sources énergétiques.

RECEVOIR

un répertoire de recettes d'été en beauté et
autre aussi bon pour la froide saison.

DECORMAG VOUS PRÉSENTE LE LOOK.

un supplément saisonnier à Décormag
enté sous la forme d'un magazine couleurs.
t la mode féminine et masculine des
uriers d'ici et d'ailleurs. C'est le genre
contracté ou l'allure classique. C'est le vête-
t à prix abordable ou celui qu'on achète
r faire différent. C'est la revue de mode
attendait le lecteur de Décormag.



DU BEAU DANS VOTRE VIE



indiport

Artisanat indien
TAPIS DHURRIES

La plus grande sélection au Canada.
Aussi, commandes sur mesure.

Grandeurs :

3' x 5' 4' x 6' 6' x 9' 8' x 10' 9' x 12'

Indiport

158, rue Ste-Catherine est
Montréal

Tél: (514) 861-2152





*Un placement...
un nouvel art
de vivre*

Admirez ici... tout le charme et la classe de la fine porcelaine anglaise "Durham Maroon" d'Aynsley où s'harmonisent le brun pourpré, le blanc et l'or... l'exquise carafe "Kildare" et ce verre à vin du Rhin de Waterford — l'authentique cristal de renommée mondiale. Le cristal Waterford, fabriqué en Irlande, contient 33 1/3 % de plomb. Au premier plan, "Hamilton Gold", en acier inoxydable 18/8 de Towle — une fabrication soignée, une création artistique signée Paul Wirths, de Solingen, Allemagne.

*En vente chez Birks et tous les autres magasins de belle vaisselle du Canada.
Pour obtenir des dépliants en couleurs Aynsley, Waterford® et Towle ainsi que le nom du détaillant le plus proche, écrivez à
Waterford Crystal, 20 Voyager Court South, Rexdale, Ontario M9W 5M7*

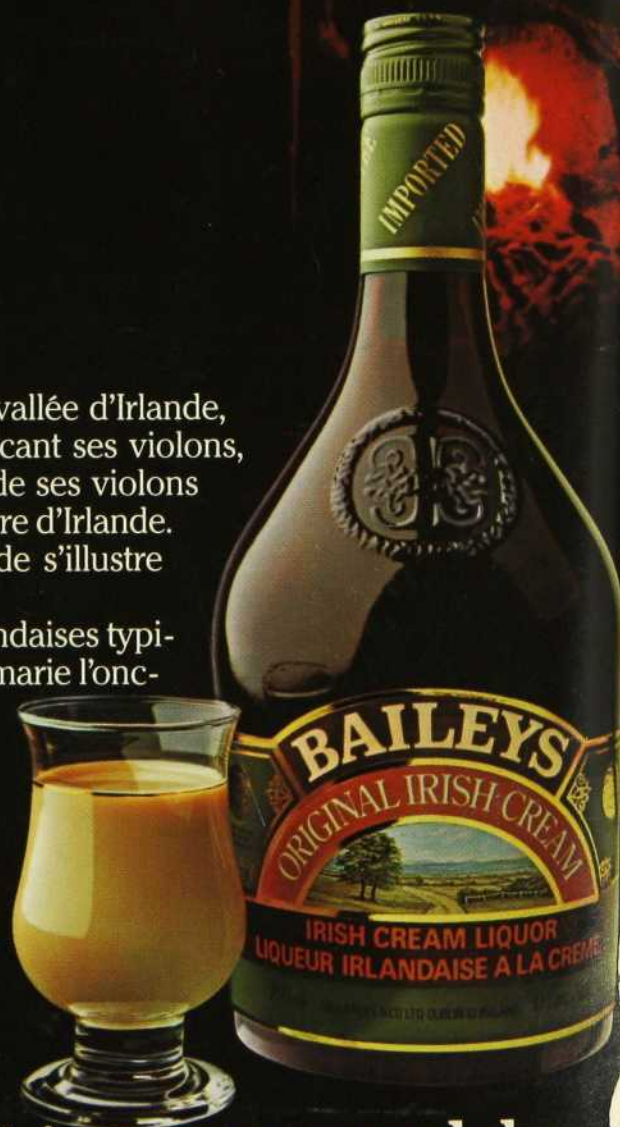


Quelque part, dans une verdoyante vallée d'Irlande, le luthier Michael O'Brien, en fabricant ses violons, devient soudain magicien. Car chacun de ses violons est le fruit d'une passion enracinée en terre d'Irlande. Aussi, grâce à des gens comme lui, l'Irlande s'illustre par l'éclatante originalité de ses oeuvres.

Ainsi, c'est dans des chaumières irlandaises typiques, comme celle de Michael, que l'on marie l'onctueuse crème d'Irlande au très fameux whiskey irlandais. Cette union culmine finalement en une inégalable et unique réalisation appelée "Baileys Original Irish Cream".

Digne de la tradition irlandaise, "Baileys Original Irish Cream" n'a pas d'égale. Comme Michael O'Brien lui-même.

Ils sont uniques.



Baileys. Un goût incomparable.