



MARCHÉ GOURMAND

BLEUETS, FRAISES ET AUTRES GOURMANDISES PAGES 12 ET 13

MON TOIT



JARDINER POTENTILLE DÉMODÉE PAGE 11



UNE RETRAITE DANS LES LAURENTIDES

APRÈS AVOIR HABITÉ DEUX MAISONS PLUS MODESTES EN BORDURE DE LAC, JEAN-PAUL MORNEAU A FAIT CONSTRUIRE DANS LES LAURENTIDES, AU DÉBUT DES ANNÉES 90, LA MAISON EN BOIS ROND DONT IL RÉVAIT ENFANT. IL NOUS A OUVERT LES PORTES DE SON DOMAINE.

UN REPORTAGE DE MARIE-FRANCE LÉGER, À LIRE EN PAGES 2 ET 3.

PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Une maison de rêve pour 10\$

À gagner : la Maison de rêve BMO Banque de Montréal d'une valeur de 940 000 \$. Un tirage principalement au profit des enfants handicapés et défavorisés.

Pour acheter votre billet, rendez-vous à la Maison de rêve ou à une succursale de BMO Banque de Montréal.

maisonderevebmo.com

LA MAISON DE RÊVE

BMO  Banque de Montréal















MA CABANE AU CANADA



PHOTO FOURNIE PAR JEAN-PAUL MORNEAU

La maison de bois rond de Jean-Paul Morneau trône au milieu d'un domaine de 55 acres situé sur une péninsule du lac Lemieux, dans les Laurentides.

UN CONTE D'ÉTÉ...

MARIE-FRANCE LÉGER

Il était une fois... une maison de bois rond logée sur une péninsule dans les Laurentides. Ses pieds étaient léchés par un lac frétilant de truites et son terrain boisé, de 55 acres, recevait la visite régulière de loutres coquines et de castors consciencieux. Le ciment de fondation autour de la maison était recouvert d'un granit rose qui intriguait les familles de chevreuils. Les rondins étaient si gros dans toutes les pièces – 28 pouces de diamètre – que lorsqu'on pénétrait à l'intérieur, on se croyait aussi petit que chez l'ogre dans l'histoire de *Jacques et le haricot magique*.

« Ça me hantait depuis l'enfance. Je voulais une maison en bois rond. Ici, on est sur près d'un mille au bord de l'eau », explique le propriétaire, Jean-Paul Morneau. Cette propriété sur le lac Lemieux, près de Brownsburg au nord de

Lachute, fait partie du domaine privé le Territoire des lacs, mis en valeur depuis la fin des années 80. M. Morneau a fait fi des modèles de maison proposés par les promoteurs. Il voulait un refuge en billots majestueux, nouveaux, écorcés à la main, comme dans les illustrations des contes pour enfants.

Il a opté pour la méthode scandinave, prisée par André Julien, spécialiste de ce type de construction dans les Laurentides. La technique a été introduite au Canada notamment avec la construction du manoir Montebello. Sur le site de l'entreprise Maison Sâgâ, fondée par M. Julien, on décrit dans le détail les avantages de la technique de construction scandinave, par rapport à celle utilisée traditionnellement en Nouvelle-France. En bref, c'est la technique de taille du billot qui permet à la structure de la maison de bien s'ajuster à la déformation inévitable du bois au fil des années.

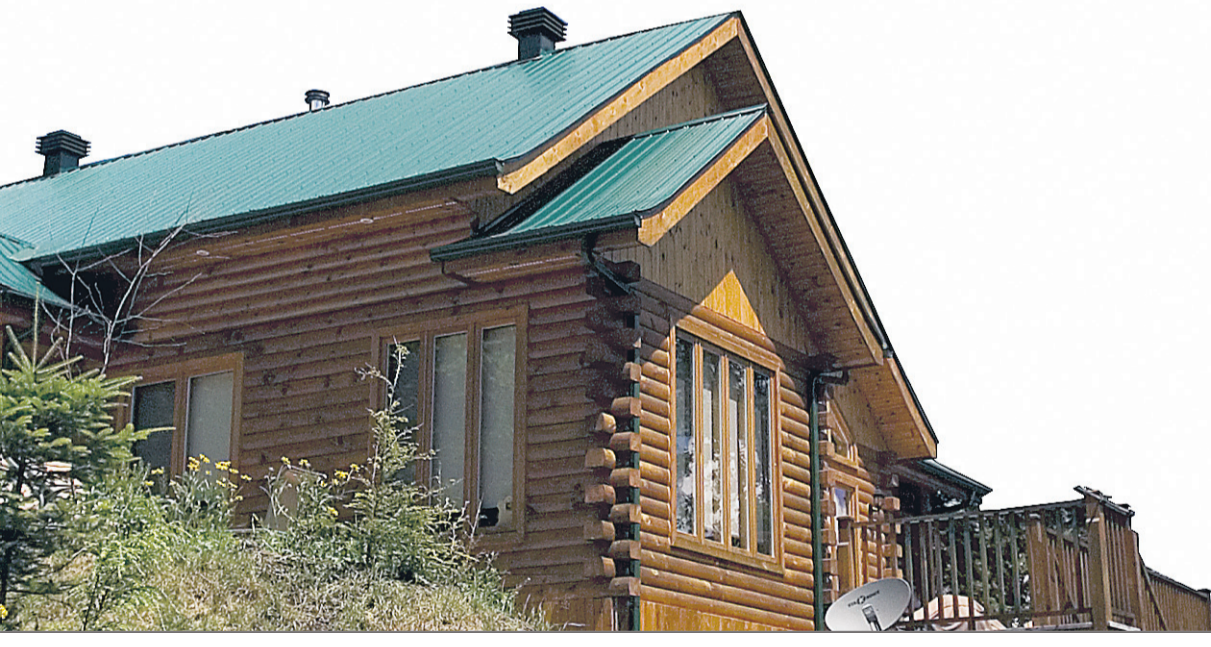


PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE ©

<p>DERNIÈRE CHANCE</p> <p>QUAI PHASE IV DES ÉCLUSIERS sur le Canal</p>	<p>À deux pas du Marché Atwater</p> <p>Condos-Lofts</p> <p>Directement sur le canal</p>		<p>Construction en béton</p> <p>Plafond de 10 pieds de hauteur</p> <p>Grande fenestration</p> <p>Piscine intérieure</p> <p>Sauna & Gym</p>	<p>N O E S</p> <p>Croix-Rouge canadienne Division du Québec</p> <p>En tout lieu. En tout temps.</p> <p>1 800 592-7649 www.croixrouge.ca</p>	<p>GILLETTE LOFTS</p> <p>1085 saint-alexandre</p> <p>6 lofts disponibles</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>PROMENT</p> <p>70% VENDU Bientôt Phase II</p>
--	--	--	--

LE VISTAL, C'EST LA DÉTENTE À LA FINE POINTE DE L'ÎLE-DES-SŒURS

› SPA PRIVÉ VISTALITÉ DE 10 000 pi² › ÉCO-COMMUNAUTÉ^{MC} PROMENT › MAINTENANT EN CONSTRUCTION

VISITES L/M/M/J/V : 11 H - 19 H S/D : 11 H - 17 H | BUREAU DES VENTES 300, AV. DES SOMMETS, BUREAU 118, L'ÎLE-DES-SŒURS | (514) 762-3450 | WWW.LEVISTAL.COM

Parfait pour le style de vie urbain

Une renaissance de loft authentiques

514-875-9708
www.gillettelofts.com

MA CABANE AU CANADA



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE©

La chambre de Boucle d'Or et de Petit Ours...



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE©

Un quai, un lac, une barque: recette estivale idyllique.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE©

La véranda entourée de moustiquaires donne sur le lac.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE©

Détail du plafond de la pièce principale. On remarque bien le travail d'écorçage sur les billots.

À LA SCANDINAVE

La maison en épinette blanche possède un cachet très authentique certes, mais on n'y vit pas comme dans les contes de Grimm. La fournaise est au bois et à l'électricité, et on vient de faire installer le chauffage radiant au sous-sol. Il y a trois ans, les propriétaires ont fait construire à l'écart une maison d'invités, plus petite, un peu plus loin au bord du lac. Cette fois, ce sont des madriers pièce sur pièce.

Pour créer un tel lieu de villégiature, il a fallu faire exploser des rochers, tracer des chemins, transporter des pierres, et aménager le paysage. « On a mis beaucoup de nous-mêmes ici », souligne M. Morneau, qui aurait souhaité léguer sa propriété à ses enfants. Faute d'intérêt, l'homme de 72 ans s'est finalement résolu à se départir du domaine pour 2,85 millions. Une décision difficile pour celui qui a bichonné ce coin privé depuis sa construction en 1989.



PHOTO FOURNIE PAR JEAN-PAUL MORNEAU

La maison d'invités, un peu à l'écart, prise à partir du lac.



VOTRE STYLE DE VIE EXCLUSIF PHASE II

Eau calme... et vue imprenable

CONDOMINIUMS DE L'ÎLE BELLEVUE
 MAINTENANT DE LUXUEUX CONDOMINIUMS À PRIX ABORDABLES
 À partir de **174 990 \$** taxes et stationnement inclus
500, RUE DE L'ÎLE BELLEVUE, APP. 101
 (514) 425-1925

Aut. 20 Ouest, immédiatement à droite après le pont Galipeau, sortie Ile Bellevue. Suivez les panneaux indicatifs.
 Lun. au jeu. 13 h à 19 h - Vend., sam. et dim. de 12 h à 17 h

WWW.BELCOURTCONDOS.COM

DE 14 PROJETS DE CONDOS EN COURS

Samcon
 REDEVLOPPMENT URBAIN

À PARTIR DE 109 900\$ TX INC.

VISITEZ-NOUS samcon.ca

EN VOYAGE AVEC VOUS

VACANCES VOYAGE

Tous les mercredis et samedis dans **LA PRESSE**

MONT TOIT

Logements à coût abordable pour personnes âgées

DIX NOUVELLES RÉSIDENCES

DANIELLE BONNEAU

Vieillesse de la population oblige, la construction de résidences pour personnes âgées s'effectue à un rythme accéléré. C'est vrai dans le secteur privé, mais aussi en ce qui concerne les logements sociaux. Depuis deux ans, l'Office municipal d'habitation de Montréal a inauguré sept résidences à coût abordable. Trois autres sont en construction.

«Entre 2005 et 2008, nous aurons réalisé 1259 logements pour des personnes âgées autonomes à faible revenu, constate avec fierté Debbie Di Chiaro, directrice de la gestion du service du logement abordable à l'Office municipal. Nous roulons à la vitesse grand V!»

Déjà, les locataires de la résidence Alfredo-Gagliardi ont commencé à signer leurs baux, même s'ils n'emménageront qu'en avril 2008. Situé au coin des rues Jean-Talon et Berri, le futur complexe immobilier suscite l'enthousiasme: 626 noms figurent sur la liste d'inscription. Or, le bâtiment construit au-dessus de la station de métro Jean-Talon comptera 95 logements.

C'est un vieux rêve qui se réalise pour la Casa d'Italia, qui se trouve de l'autre côté de la rue. Instigateur du projet, l'organisme communautaire compte tisser des liens avec les résidents et leur offrir des services, qu'ils soient d'origine italienne ou non.

«La population vieillit à un rythme exponentiel et ce phénomène touche toutes les communautés culturelles, souligne Pasquale Iacobacci, directeur du projet de restauration de la Casa d'Italia. Nous voulons faire notre part pour venir en aide aux personnes âgées à faible revenu.



La construction de la future résidence pour personnes âgées Alfredo-Gagliardi, aux confins de la Petite Italie, va bon train. L'immeuble de quatre à six étages, construit au-dessus de la station de métro Jean-Talon, comptera 95 logements.

«Le site est extraordinaire. Les futurs locataires seront à proximité du marché Jean-Talon et de la Plaza Saint-Hubert. Ils pourront facilement se déplacer

en métro et leurs proches pourront les visiter aisément. Ils se sentiront autonomes et ne seront pas isolés.»

Selon M. Iacobacci, l'équipe

de la Casa d'Italia sera heureuse si une vingtaine de membres âgés de la communauté italienne emménage dans la résidence, nommée en l'honneur d'Alfredo

Gagliardi, le fondateur du journal *Corriere Italiano* et le premier Italo-Montréalais élu au sein du comité exécutif de la Ville de Montréal.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

MAISONS DE VILLE

Prix à partir de 350 000 \$ (T. I.)

LE CARRÉ

ST-LAURENT

925, Jules Poitras (Angle Côte-Vertu)
Ville St-Laurent, QC.
www.carrestlaurent.com

Prestige et confort à prix abordable

Architecture de grande qualité
Adjacent au train de banlieue
Près du métro, autoroutes 15 et 40
Plafonds de 9 pi
Climatisation centrale
Garage intérieur double
Joli parc intégré

MAISONS DE VILLE



Heures de visites
Lun-Vend : 13h à 17h
Sam-Dim : 12h30 à 17h
514 745-6014

EN PRIMEUR CE SOIR...



ARTS SPECTACLES

LA PRESSE



VIVRE EN VILLE, À TOUS PRIX...
Visitez nos unités modèles.

Achetez, prenez votre clef et déménagez!

à partir de
139 200 \$

Financement disponible de 5,71 % pour 5 ans

Tél. : 514-396-4600
98, rue Charlotte, Montréal
www.ledistrict.ca



5 électroménagers inclus

Heures d'ouverture :
• Lundi au jeudi, de 12 h à 19 h
• Ven., sam. et dim. de 12 h à 17 h



Le Monatino



La vie urbaine à son meilleur

21 condominiums luxueux, salle de gym et piscine deux étages de commerce comprenant une pharmacie, une banque et un nettoyeur.

Une variété de plans allant de 1 125 à 3 500 pieds carrés.

Stationnement intérieur inclus pour vous et vos invités, agent de sécurité, incluant cuisine haut de gamme, appareils électroménagers, insonorisation supérieure et encore plus.

21 condos luxueux • Occupation printemps 2009

1333, CANORA, MONT-ROYAL

514-735-4242

Visitez notre bureau des ventes
Les mer., sam. et dim. de 11 h à 17 h
Jeu. et vend. de 12 h à 20 h
Lun. et mar. sur rendez-vous

LOFTS ST-CHARLES

Nouveau projet

Faites comme chez vous!

- 1 ou 2 chambres à coucher
- Planchers en bois stratifié avec choix de couleur
- Plafonds de 9 pi et plus
- Armoires de cuisine « style européenne »
- Électroménagers inclus
- Stationnement disponible
- Près de tous les services

CONDO MODÈLE À VISITER

À partir de 127 990\$ taxes incluses

Bureau des ventes:
Angle Saint-Charles et chemin Chambly, Longueuil
Téléphone: 450-679-3773
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

STE-HÉLÈNE DU HAUT ST-LAMBERT

St-Lambert, là où il fait bon vivre

Finition haut de gamme

- 2 ou 3 chambres à coucher
- Planchers préfinis en lattes
- Céramique dans la cuisine et salle de bain
- Comptoirs en granit
- Foyer au gaz naturel (sauf unités rez-de-jardin)
- Quelques unités avec salle familiale ou mezzanine
- Quelques unités avec un espace de stationnement int. ou ext.

À partir de 234 990\$ taxes et stationnement inclus

Bureau des ventes:
42, av. Sainte-Hélène, # 2, Saint-Lambert
Téléphone: 450-465-2124
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

EN TROIS ANS



ILLUSTRATION FOURNIE PAR ATELIER CHALOUB BEAULIEU ARCHITECTES

La résidence Côte-Saint-Paul, à Saint-Henri, comptera 138 logements. Elle devrait accueillir ses premiers locataires en juillet 2008.

À Saint-Henri, par ailleurs, la résidence Côte-Saint-Paul reçoit aussi un accueil chaleureux. Déjà, 120 personnes se sont inscrites dans l'espoir d'emménager dans un de ses 138 logements en juillet 2008. Quant à la résidence Le Mile End, sur le Plateau, on commence à prendre les noms des personnes intéressées.

sont construites dans le cadre de l'opération Solidarité 5000 logements. Les trois quarts des appartements sont destinés à des personnes âgées à faible revenu. Plusieurs services sont compris dans le loyer: électricité, chauffage, câble, téléphone, cinq repas par semaine, surveillance jour et nuit, etc. «Les résidents peuvent s'entendre pour avoir

des loyers médians à Montréal. Un logement avec une chambre, par exemple, est loué à partir de 875 \$ par mois, services inclus. «Si on exclut les services, les locataires paient mensuellement 600 \$ pour leur loyer dans un édifice neuf hautement sécuritaire», précise M^{me} Di Chiaro.

Les locataires d'un logement à loyer modique (HLM) ont priorité, pour libérer des places. Pour être admissible, une personne seule doit avoir un revenu inférieur à 23 000 \$. Deux ou trois personnes habitant ensemble ne peuvent gagner plus de 26 000 \$. Environ 25 % des logements peuvent être loués à des personnes avec des revenus supérieurs. Tous doivent avoir plus de 60 ans.

Pour s'inscrire sur une liste, il faut composer le 514-872-6442.

Le loyer doit être inférieur ou identique à 95 % des loyers médians à Montréal. Un logement avec une chambre, par exemple, est loué à partir de 875 \$ par mois, services inclus.

Comptant 181 logements, celle-ci accueillera ses premiers locataires en septembre 2008.

d'autres services, précise Debbie Di Chiaro. Contrairement aux HLM, toutefois, les établissements doivent s'autofinancer.»

Les loyers? Ils doivent être inférieurs ou identiques à 95 %

1259 logements abordables en deux ans

DANIELLE BONNEAU

Voici la liste des résidences à coût abordable avec services construites pour les personnes âgées par l'Office municipal d'habitation de Montréal.

1. RÉSIDENCE MAYWOOD

33, rue Maywood
Pointe-Claire
135 logements
Inaugurée le 15 février 2005

2. RÉSIDENCE ROSALIE-CADRON

12 260, boulevard Laurentien
Cartierville
133 logements
Inaugurée le 1er juillet 2005

3. RÉSIDENCE LIONEL-BOURDON

12 100, boulevard Rodolphe-Forget
Rivière-des-Prairies
103 logements
Inaugurée le 17 mars 2006

4. RÉSIDENCE JEAN-PLACIDE-DESROSIER

55, avenue Ouellette
Lachine
83 logements
Inaugurée le 31 mars 2006

5. RÉSIDENCE DES SOURCES

4200, boulevard des Sources
Dollard-des-Ormeaux
131 logements
Inaugurée le 15 mai 2006

6. RÉSIDENCE SAINT-EUGÈNE

3500, rue Beaubien Est
Rosemont
163 logements
Inaugurée le 15 janvier 2007

7. RÉSIDENCE PIERO-CORTI

3131, rue Sherbrooke Est
Rosemont
97 logements
Inaugurée le 15 février 2007

8. RÉSIDENCE ALFREDO-GAGLIARDI

7170, rue Berri
Villeray
95 logements
Ouverture prévue: 1er avril 2008

9. RÉSIDENCE CÔTE-SAINT-PAUL

5400, chemin de la Côte-Saint-Paul
Saint-Henri
138 logements
Ouverture prévue: juillet 2008

10. RÉSIDENCE LE MILE-END

5345, de Gaspé
Plateau-Mont-Royal
181 logements
Ouverture prévue: septembre 2008



ILLUSTRATION FOURNIE PAR RUCCOLO FAUBERT ARCHITECTES

La résidence Le Mile End, sur le Plateau, comprendra 181 logements. Elle devrait être fin prête en septembre 2008.

CETTE SEMAINE SUR

MONTOIT.ca

DOSSIER LES BEAUX JARDINS DU QUÉBEC

Des dizaines de jardins fleurissent dans chacune des régions de la province. Suivez le guide sur www.montoit.ca/jardins



Photo Jardin Daniel A. Séguin

EN PHOTOS LOFTS, CONDOS ET CIE

Voyez les plus récents projets immobiliers de Montréal et des environs en photos sur www.montoit.ca/projets



Photo Ivanoh Demers, La Presse

Plus de 4000 articles et photos sur montoit.ca

SHERBROOKE vivre et voir Montréal

Le projet immobilier qui connaît le plus de succès
Prestigieux condominiums – Style de vie européen
Un modèle en matière d'architecture !
Piscine suspendue

De 295 000 \$ à plus de 2 millions \$

333, rue Sherbrooke Est, Montréal (Qc) H2X 4E3
514.849.5958 | www.333Sherbrooke.com

Au coeur de Saint-Léonard

À partir de **144 900 \$**
TAXE EN SUS

PIAZZA VALENTINO

Condominiums de luxe
42 unités, 3 1/2, 4 1/2, 5 1/2

Stationnement intérieur inclus
Finition de luxe • Foyer au gaz
Climatiseur • Plancher de bois franc
Choix de finition • Subvention disponible

HEURES D'OUVERTURE :
Mardi, mercredi, jeudi :
14 h à 17 h, 18 h 30 à 20 h 30
Samedi, dimanche : 13 h à 17 h

5875, rue Jean-Talon Est
514-324-2828
www.ulisseconstruction.com

MON TOIT

TRANSACTIONS RÉCENTES RHÉAL BERCIER



Prix demandé: 229 000\$
Prix de vente: 210 000\$ (54 jours)

Sainte-Rose

Ce bungalow est situé au 169, rue Roseval, près de la rue Roi du Nord. Construit en 1954, il a été rénové au fil des ans. Il compte 10 pièces, dont quatre chambres. Le sous-sol est entièrement aménagé. Le chauffage est alimenté à l'électricité et au gaz naturel (plinthes et air soufflé), et un foyer au gaz est utilisé comme chauffage d'appoint. Il y a un système de climatisation central. Trois voitures peuvent être garées dans l'entrée asphaltée. Une piscine hors terre se trouve sur le terrain, d'une superficie de 6500 pieds carrés. La Ville de Laval évalue la propriété à 173 400\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 2153\$ (taxes scolaires: 408\$). Claude Bélanger, de Proprio Direct, a joué un rôle dans cette transaction.



Prix demandé: 229 000\$
Prix de vente: 215 000\$ (26 jours)

Greenfield Park

Ce cottage de style victorien est situé au 197, chemin Saint-Charles, près de la rue Springfield. Construit en 1947, il a été maintes fois rénové. Il compte huit pièces, dont trois chambres et deux salles de bains. Le chauffage est alimenté au mazout (air soufflé et système de chauffage central), et un foyer au bois est utilisé comme chauffage d'appoint. Le garage est simple et deux voitures peuvent être garées dans l'entrée asphaltée. Le terrain a une superficie de 5160 pieds carrés. La Ville de Longueuil évalue la propriété à 167 400\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 2110\$ (taxes scolaires: 526\$). Louise Gaboriault, de Re/Max Platine, est à l'origine de la vente.



Prix demandé: 144 000\$
Prix de vente: 134 000\$ (46 jours)

Pointe-aux-Trembles

Cet appartement en copropriété est situé au 1860, rue Georges-Vermette, près de la rue Forsyth. Construit en 1984, il se trouve au deuxième étage. Il compte cinq pièces, dont deux chambres et deux salles de bains. Le chauffage est alimenté à l'électricité (plinthes) et un foyer au bois est utilisé comme chauffage d'appoint. L'immeuble est très bien entretenu. Une place de stationnement extérieure est attribuée à l'appartement. La Ville de Montréal évalue la propriété à 132 100\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 1347\$ (taxes scolaires: 288\$). Les charges mensuelles de copropriété sont de 105\$. Patricia Fritz, de Proprio Direct, a servi d'intermédiaire dans cette transaction.



Prix demandé: 689 000\$
Prix de vente: 595 000\$ (168 jours)

Montréal-Nord

Ce quintuplex est situé au 11 685-11 695, avenue Allard, près du boulevard Marie-Victorin. Construit en 1975, il compte un logement de huit pièces, deux logements de cinq pièces et deux logements de quatre pièces. Le revenu annuel de la propriété est de 32 460\$. Le chauffage est alimenté à l'électricité (plinthes). Le sous-sol est entièrement aménagé. Le garage est double, et trois véhicules peuvent être garés dans l'entrée asphaltée. Le terrain a une superficie de 7038 pieds carrés. La Ville de Montréal évalue la propriété à 412 700\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 4291\$ (taxes scolaires: 897\$). La vente a été effectuée avec le concours de Fedele Pacifico, de Royal LePage Versailles.



PHOTO FOURNIE PAR LES PROPRIÉTAIRES
Le style art déco du cottage a inspiré les architectes pour concevoir cet agrandissement.

Agrandissement réussi d'un cottage Art déco

SIMON DIOTTE
COLLABORATION SPÉCIALE

Après un long exil à Tahiti, Hélène Déry-Fontaine et son mari, Louis Fontaine, ont décidé de prendre leur retraite au Québec. En prévision de leur retour, ils ont acquis la maison des parents de M^{me} Déry-Fontaine, un petit cottage de 24 x 26 (1200 pieds carrés sur deux étages) dans le quartier Ahuntsic. Mais pour les nouveaux propriétaires, il était hors de question de conserver, ne serait-ce que quelques années, la cuisine trop étroite de leur nouvelle demeure.

M^{me} Déry-Fontaine a donc fait appel aux architectes Justin Duchesneau et Laurent McComber, de la firme Duchesneau et McComber, pour concevoir l'agrandissement de leur maison de style Art déco construite dans les années 50. « C'est la seule maison dans le quartier dont le volume est aussi épuré. L'organisation générale des ouvertures et la présence d'une longue marquise soulignant l'entrée nous indique que les plans d'origine ont probablement été réalisés par un architecte », dit M. McComber.

Cependant, il s'agissait sans doute d'un architecte qui n'aimait pas tellement recevoir. L'ancienne cuisine était si peu fonctionnelle qu'il fallait déplacer la table à manger dans le salon pour recevoir des invités! « Résultat: mes parents ne recevaient presque jamais, sauf à Noël », raconte la propriétaire des lieux, qui a



PHOTO FOURNIE PAR LES PROPRIÉTAIRES
La cuisine et l'îlot se trouvent à cheval entre la partie existante de la maison et la rallonge.

vitrée de portes-fenêtres, inondant la salle à manger et la cuisine de lumière naturelle. La fenestration est si imposante qu'on a l'impression de vivre à l'extérieur, une invitation à relaxer sur l'immense terrasse dans la cour. « Je vais enfin pouvoir manger dehors, alors qu'auparavant, il n'existait aucune sortie directe vers l'arrière », se réjouit M^{me} Déry-Fontaine.

Règle générale dans les agrandissements, on peut facilement distinguer la partie neuve de la vieille, la trace de l'ancien mur extérieur étant toujours omniprésente. Les deux architectes ont voulu à tout prix éviter cela. « Notre objectif était de donner l'illusion aux visiteurs que la rallonge a toujours existé. Il fallait donc éliminer toute trace physique de l'ancienne délimitation », explique M. McComber.

La nouvelle cuisine et son immense îlot central de 11 pieds de longueur se trouvent donc à cheval entre la maison d'origine et l'agrandissement. Cet élément qui permet de lier le neuf à l'existant est renforcé par le jeu de retombées du plafond. Du côté sud de la rallonge, le plafond est surbaissé, marquant ainsi le corridor comme zone de circulation. « Cette retombée est également de la même hauteur que la marquise, créant une continuité entre l'intérieur et l'extérieur », explique M. McComber.

Le rez-de-chaussée à aire ouverte permet d'admirer, de tous les points de vue, la nouvelle cuisine, désormais pièce maîtresse de la maison. Pour M^{me} Déry-Fontaine, c'est le bonheur total. Depuis la fin de construction, il y a plusieurs mois, elle n'a toujours pas de rideaux dans ses nouvelles fenêtres. « J'aime tellement prendre mon café à l'intérieur tout en profitant de la lumière naturelle que finalement, je n'en mettrai même pas », conclut-elle. Au diable l'intimité!

L'ancienne cuisine était si peu fonctionnelle qu'il fallait déplacer la table à manger dans le salon pour recevoir des invités!

déjà vécu dans cette résidence à la fin des années 70.

Dans sa nouvelle cuisine, M^{me} Déry-Fontaine voulait de la clarté, de l'espace de rangement en abondance et des matériaux exigeant un minimum d'entretien. Pour le reste, les architectes avaient une entière liberté de création, dans un budget fixé à un peu plus de 100 000\$.

Après quelques rencontres avec les propriétaires, les deux architectes ont conçu une rallonge de 16 x 16 (250 pieds carrés environ) de forme cubique présentant un jeu de maçonnerie aérien d'inspiration art déco. Au niveau supérieur, une marquise de brique sert de brise-soleil, puis serpente vers le sol pour former, au niveau inférieur, une galerie surplombant la terrasse. Le choix du revêtement extérieur en brique et en tôle permet de réduire au maximum l'entretien.

Côté sud, la rallonge est entièrement

LOWNEY

514 868.1555

134 500 \$

ARCHITECTURE DE CARACTÈRE GRANDE FENESTRATION TOIT TERRASSE SPA PISCINE BBQ

1000, RUE SAINT-PAUL OUEST
UNE RUE À L'EST DE PEEL/NOTRE-DAME
L.M.M.J. 16 H>21 H S.D. 12 H>17 H

Prével .ca

Impérial 2
carrement loft

139 000 \$

514.935.7555 750 RUE ROSE-DE-LIMA - ANGLE SAINT-ANTOINE À L'OUEST D'ATWATER
L AU J > 16 H À 21 H SET D > 12 H À 17 H

Condos et penthouses sur le fleuve

L'HERITAGE DU VIEUX-PORT

Une merveille sur le fleuve, au coeur de la ville, l'édifice le plus distinct et historique avec extraordinaire vue panoramique

Bureau des ventes
1000, de la Commune Est,
Montréal (QC)
Lundi au Jeudi de 13h à 18h
Sam et Dim de 12h à 17h

Visitez-nous au www.tramsgmt.com pour en apprendre davantage

514.987-1111

PROMOTEUR COURTIERS AUTORISÉS

www.tramsgmt.com
T.R.A.M.S.

LES BONS OUTILS

RAYMOND BERNATCHEZ

L'indispensable passe-partout

Qu'avons-nous à l'esprit lorsque nous songeons à un outil indispensable? Un marteau bien sûr, puis une scie circulaire, un tournevis universel, une perceuse avec ou sans fil mais encore? Je vous suggère également: la DW660 de Dewalt.

Comment décrire succinctement cette pure merveille? L'outil sert à découper finement, rapidement et avec précision en ligne droite ou courbe dans le bois, le placoplâtre, le stuc, le fibrociment, la céramique, les composites comme la fibre de verre ou encore le nylon et le plastique.

On utilise non pas une lame pour ce faire mais une tige métallique insérée au bout. Il y en a six différentes en fonction de la nature du matériau à découper. Elles sont par exemple torsadées pour le bois et le placoplâtre alors que les tiges au carbure pour céramique ou fibrociment sont plus rébarbatives d'aspect.

Il y a un tour de main à prendre pour ficher la tige dans l'outil et l'en extirper, deux boutons poussoirs à synchroniser dans un sens ou l'autre. Pas à conseiller aux gens qui ont un problème d'arthrose ou de préhension fine ou à ceux qui s'impatientent pour un rien. Lorsque la tige tourne de manière sécuritaire à 30 000 tours/minute, on découpe à une vitesse folle et avec la plus grande aisance les formes qui nous plaisent dans les matériaux précédemment énumérés. On trace la ligne et la machine fait le reste. Prix de vente, une centaine de dollars.

OÙ ACHETER?

Vendu dans les grands magasins et chez les distributeurs spécialisés en outillage.



- OUTIL À DÉCOUPER DEWALT
- MOTEUR DE 5 AMPÈRES, 30 000 TOURS/MINUTE
- LONGUEUR 25,5 CM OU 10PO
- POIDS 1,5KG OU 3,2LB
- PRIX ENVIRON 100\$

PHOTOS FOURNIES PAR DEWALT

ÉNERGIE

Les efforts rapportent

ISABELLE AUDET

Les campagnes de publicité en faveur de l'économie d'énergie à la maison portent fruits. D'après Hydro-Québec, la réponse des consommateurs est meilleure qu'escomptée.

«Le public est très réceptif, et ça se reflète sur la consommation globale d'énergie, affirme Hélène Laurin, attachée de presse pour la société d'État. Nos programmes d'éclairage fonctionnent bien, de même que nos mesures incitatives pour l'achat d'appareils électroménagers EnergyStar.»

En 2006, ces économies se chiffraient à 643 millions de kilowattheures (kw/h), estime Hydro-Québec, un bond de 40% par rapport à 2005.

Travaillant souvent de pair avec la société d'État, l'Agence d'efficacité énergétique soutient que, au-delà du cliché, «tous les petits gestes comptent vraiment». Multipliée par 3,5 millions de foyer, une décision comme l'utilisation d'une corde à linge a par exemple un impact mesurable collectivement.

Si elle se réjouit des efforts déployés par les Québécois, Hydro-Québec précise toutefois qu'ils ne suffisent pas à faire diminuer la consommation totale d'énergie dans la province. Au contraire, elle augmente chaque année, et elle s'établira l'an prochain à environ 185,4 milliards de kw/h.

«Nous avons raccordé 250 000 nouvelles maisons au réseau entre 2001 et 2005, explique Hélène Laurin. Évidemment, ça fait augmenter la consommation totale d'énergie au Québec.»

L'attachée de presse ajoute que la prospérité économique des dernières années a aussi une influence sur le réseau. Quand les consommateurs se retrouvent avec plus d'argent dans leurs poches, ils se gâtent: une nouvelle piscine creusée, un écran plasma ou un deuxième réfrigérateur font gonfler leur facture énergétique.

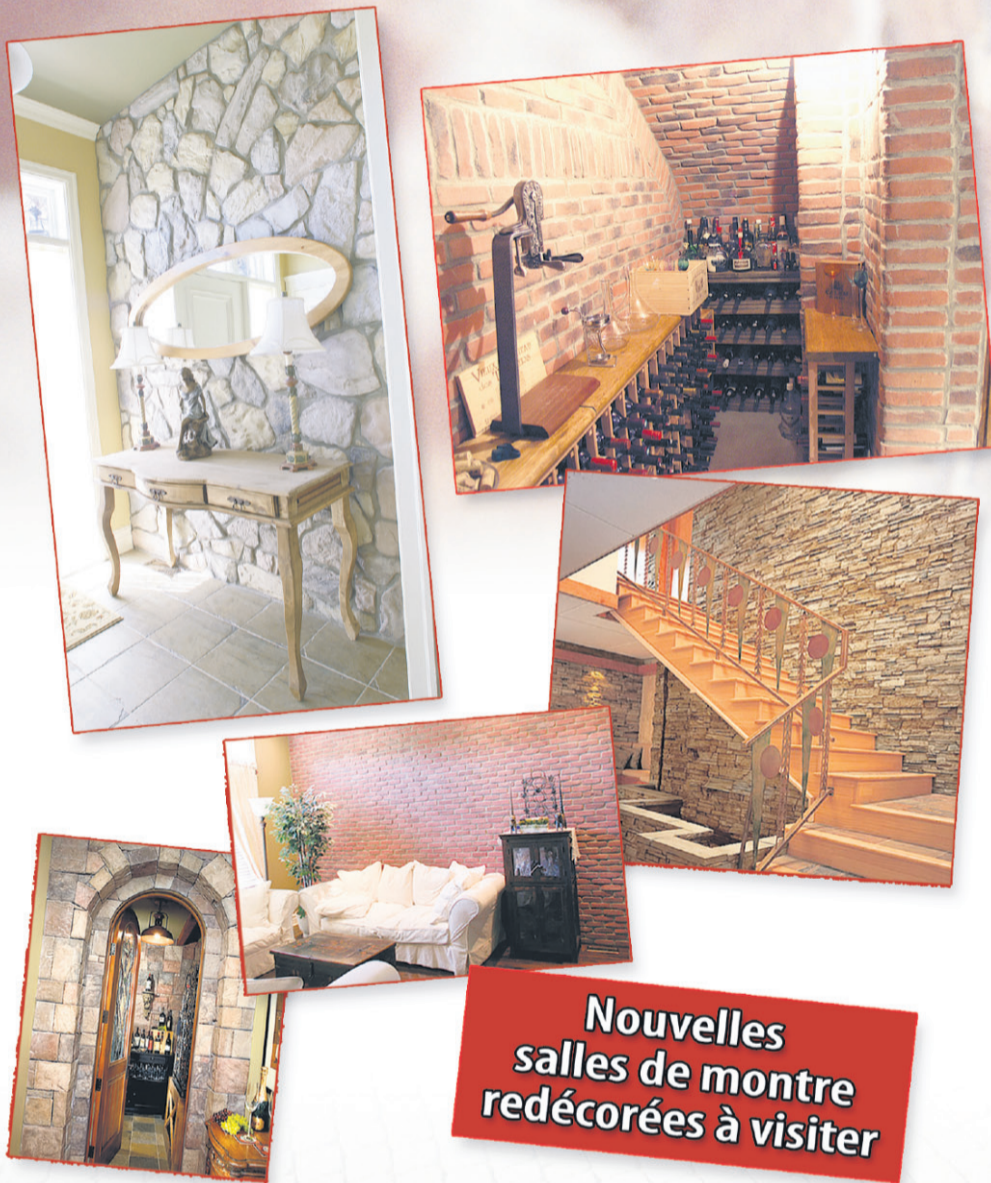
«Voilà pourquoi, notamment, nous n'envisageons pas de baisse de consommation d'électricité au Québec, même si les consommateurs ont une conscience plus verte, affirme M^{me} Laurin. Nous ne considérons pas non plus les économies d'énergie comme une source d'approvisionnement pour Hydro-Québec. Au mieux, nous réduirons nos achats d'électricité à l'extérieur du Québec.»

nmontreal BRIQUE & PIERRE INC.

Tendance Design

Faites-le vous-même et économisez beaucoup...

La maçonnerie alternative..... rapide et facile d'installation!



Nouvelles salles de montre redécorées à visiter

SOLIDE DEPUIS 1965

nmontreal
BRIQUE & PIERRE INC. Licence RBQ 1142-7606-29

Le plus grand choix de maçonnerie alternative au Québec

Vous rêvez d'un mur de pierres ou de briques pour rehausser le look d'une pièce Grâce à la maçonnerie alternative, la brique ou la pierre collée vous offre plusieurs avantages. En plus d'être mince, légère, durable et sans entretien elle possède toute la beauté de la brique ou de la pierre naturelle tout en vous assurant du cachet design recherché.

En plus, si vous choisissez d'en faire l'installation vous-même, vous obtenez des économies fort importantes.

Questions?

Nos conseillers répondront à toutes vos questions sur place.

www.mtlbp.com



Le plus important distributeur de produits de maçonnerie au Canada :

nm RIVE-SUD

3170, rue Harvey, St-Hubert
450 656-5110 1-866-370-5110

nm LAVAL

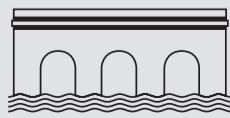
1070, Montée Masson, Duvernay,
450 661-1515 1-800-561-8042

nm RIVE-NORD

28, boul. Industriel, St-Eustache
450 473-4571 1-800-462-4571



Condominium



le rive gouin
PHASE II

Un site extraordinaire
Directement au Bord de l'eau

- Vue panoramique imprenable
- Climatisation centrale
- Salle d'exercice ▪ Spa
- Piscine intérieure ▪ Sauna
- Piste cyc. et sentier piétonnier aux abords de la Riv.-des-Prairies

à partir de
197 000 \$
stationnement intérieur et taxes inclus

3581, boulevard Gouin Est, Montréal, bur. 112

Occupation immédiate 514.955.5354 www.rg2.info



LA MAISON DE RÊVE BMO BANQUE DE MONTRÉAL

Gagnez la nature



À trois kilomètres à peine de Montréal, sur les rives de la rivière des Prairies, de petits manoirs se dressent harmonieusement au cœur d'un projet résidentiel où parcs, jardins et verdure cohabitent naturellement. L'une de ces luxueuses résidences est la Maison de Rêve BMO Banque de Montréal. Derrière sa façade en pierres de couleur sable se cache la plus grande loterie philanthropique du Québec, qui permettra de recueillir plus d'un million de dollars. Prêt pour une promenade ?

Si on n'était pas si près de la ville, on se croirait dans un chic village de campagne tellement, dans l'ensemble résidentiel Villas-sur-Rive, on est entouré de nature. Ici, le vert domine : d'abord le vert des végétaux, puisque près de 4000 arbres, arbustes et plantes vivaces ont été plantés sur le terrain, mais aussi le vert des maisons, car tout a été conçu dans le respect de l'environnement. Le regard ne bute sur aucun poteau électrique, et aucun fil ne barre le paysage. Les façades des maisons, toutes en pierres et en briques, s'alignent harmonieusement.

C'est ici, au 220, rue des Victorias, que vous trouverez la Maison de Rêve, grand prix de cette incroyable loterie. Celle-ci constitue l'exemple même d'un projet gagnant-gagnant, qui suscite l'enthousiasme des partenaires autant que celui du public. « On a réussi à créer une synergie entre les gens d'affaires, les organismes de charité et les citoyens, qui contribuent tous au succès du projet, constate Annie Lemieux, vice-présidente de Groupe LSR, promoteur de l'ensemble résidentiel Villas-sur-Rive. C'est un projet très rassembleur. » Au total, ce sont près de 125 000 visiteurs qui défilèrent aux portes de la Maison de Rêve, cette année !

UNE LOTERIE ENGAGÉE

Le fonctionnement est très simple : pour chaque billet de tirage vendu 10 \$, la moitié de ce montant est acheminée à des organismes de charité qui œuvrent principalement au profit d'enfants malades ou défavorisés du Québec. Ces organismes s'impliquent eux-mêmes activement dans la vente des billets. C'est le cas de la fondation Fontaine d'Espoir de la Banque de Montréal. Les bénévoles de cette fondation, tous des employés ou des retraités de la banque, amasseront plus de 250 000 \$ grâce à la vente de billets de la Maison de Rêve. « Le projet de la Maison de Rêve a grandement simplifié notre façon de recueillir des fonds pour la communauté, explique Martin Beauchamp, président, BMO

Fontaine d'Espoir, Région du Québec. C'est un projet connu qu'on n'a plus besoin de présenter et qui est un gage de succès. » Chaque année, Fontaine d'Espoir verse plus d'un million de dollars à des organismes de charité au Québec et vient ainsi en aide à un nombre important de personnes dans le besoin.

UNE QUALITÉ DE VIE EXCEPTIONNELLE

En plus de contribuer à une bonne cause en achetant un billet, vous pourriez vous retrouver au cœur d'un projet domiciliaire quasi idyllique. Villas-sur-Rive est un habitué des honneurs, ayant notamment remporté le Prix du projet résidentiel de l'année 2005 grâce à son concept global d'aménagement, à son aspect harmonieux et à son emplacement stratégique. C'est que les priorités de Groupe LSR ont d'abord été de conserver l'environnement entourant le site et de privilégier l'uniformité architecturale de l'ensemble. « Nous avons favorisé les espaces verts, les aménagements paysagers, la piste cyclable et piétonnière qui mène au bord de l'eau, l'efficacité énergétique et la qualité de vie des résidents, explique Annie Lemieux. Nous voulions que les gens s'y sentent davantage comme dans un lieu de villégiature que comme dans un centre urbain. »

Pari réussi : avec la marina, qui peut accueillir près de 25 bateaux, et le petit belvédère qui l'accompagne, idéal pour pique-niquer, on a l'impression d'être en croisière plutôt qu'au cœur d'une banlieue urbaine. D'ici, la vue est imprenable. Et pourtant, nous sommes tout près de l'aéroport et à moins d'un kilomètre d'un méga-centre commercial, d'une clinique médicale et de plusieurs écoles et garderies. Dans cette ambiance de quartier cossu, accueillant et tranquille, les futurs occupants de la Maison de Rêve auront la chance de profiter de la fois d'une atmosphère chaleureuse de petite ville et des avantages d'être tout près de la métropole. Et dire que cela ne leur aura coûté que 10 \$! ■

« Nous avons favorisé les espaces verts, les aménagements paysagers, la piste cyclable et piétonnière qui mène au bord de l'eau, l'efficacité énergétique et la qualité de vie des résidents. »

LA MAISON DE RÊVE

BMO Banque de Montréal

Le projet Villas-sur-Rive, c'est :



- Un projet résidentiel qui se déploie autour de trois rues principales, des croissants et des placettes qui assurent une intimité à tous les habitants, ainsi que trois grandes zones de verdure.
- Une piste cyclable et piétonnière bordée d'arbres qui sillonne l'ensemble résidentiel et qui mène à la rivière des Prairies.
- Une marina et un belvédère accessibles à tous.
- Une architecture contrôlée : toutes les maisons sont de style petit manoir épuré et l'uniformité visuelle du site est préservée par le choix des matériaux. Une garantie supplémentaire que ces résidences prendront encore plus de valeur au fil du temps !
- Un quartier plein d'ambiance situé à la fois en pleine nature et à proximité de toutes les commodités (métro de Laval, accès presque direct à l'autoroute 13, méga-centre commercial, etc.).
- Un journal de quartier grâce auquel les résidents peuvent s'échanger des services et être au courant des améliorations apportées à leur milieu de vie.

Ne manquez pas l'émission
Maison de Rêve
BMO Banque de Montréal

présentée à canal vie dimanche à midi, lundi à 21 h et mardi à 12 h 30 et à minuit.

VISITE LIBRE DE LA MAISON DE RÊVE BMO BANQUE DE MONTRÉAL



HEURES DE VISITE

Lundi, jeudi et vendredi, de 14 h à 20 h
Samedi et dimanche, de 12 h à 17 h

ITINÉRAIRE : Aut. 13, sortie boul. Samson Ouest. Suivre les indications pour la Maison de Rêve.

BILLETTS DE TIRAGE EN VENTE SUR PLACE

maisonderevebmo.com

Votre billet gagnant en chiffres

330 000 : Le nombre de billets mis en vente, au coût de 10 \$ chacun. Chaque billet donne aux participants 3 chances de gagner un des 24 prix du tirage, incluant la Maison de Rêve.

940 000 \$: La valeur minimale de la Maison de Rêve, entièrement décorée et aménagée.

5 ans : La période durant laquelle les occupants de la Maison de Rêve profiteront d'un congé de taxes foncières et n'auront à payer aucuns frais de chauffage, d'électricité, de téléphone, de satellite et d'Internet.

50 % : Les organismes sans but lucratif qui participent à la vente des billets de tirage conservent la moitié du prix de vente de chaque billet.

MERCI AUX PARTENAIRES DE LA MAISON DE RÊVE

ADETAIL

MULTI
LUMINAIRE

Pierres et Roches

CARRETE
MULTI
DESIGN

THE BOLD LOOK
OF KOHLER

tuitesolympiatic

PLANTES
ET DÉCORS
Véronneau

Benjamin
Moore

LA PRESSE
cyberpresse.ca

SUMMUM
GRANIT

CALIFORNIA CLOSETSTM
Maison d'inspiration. Vie simplifiée.

CLUB PISCINE
fitness
www.clubpiscine.ca

M
DEVILLE
JARDIN

PORTES OUVERTES

SIMON DIOTTE, COLLABORATION SPÉCIALE

Tours jumelles dans le centre-ville de Montréal



Le 1200 Ouest comprend deux tours jumelles de 26 étages.

Projet: Le 1200 Ouest.

Promoteur: El-Ad Group.

Nombre d'habitations: 286 condominiums.

Superficie: de 845 à 2500 pieds carrés.

Prix: de 330 000\$ à 2 millions, taxes, électroménagers et stationnement intérieur inclus.

Arrondissement: Ville-Marie.

Description: Le 1200 Ouest comprend deux tours jumelles de 26 étages situées en plein cœur du centre-ville de Montréal, entre les rues Stanley et Drummond, sur le boulevard de Maisonneuve. À la différence de ses concurrents, qui offrent des petits appartements urbains, Le 1200 Ouest en propose de grande dimension, avec de nombreux services, dont une piscine extérieure chauffée et une salle d'exercice avec douche. L'occupation des appartements est immédiate.

À cinq minutes: YMCA, les commerces de la rue Sainte-Catherine, le Musée des beaux-arts, l'Université Concordia, etc.

Clientèle cible: les parents esseulés et le marché international.

On aime: l'emplacement central de ce complexe immobilier.

On aime moins: sur de Maisonneuve. Le 1200 Ouest fait face à un bâtiment d'une dizaine d'étages d'une qualité architecturale et qui gâche la vue.

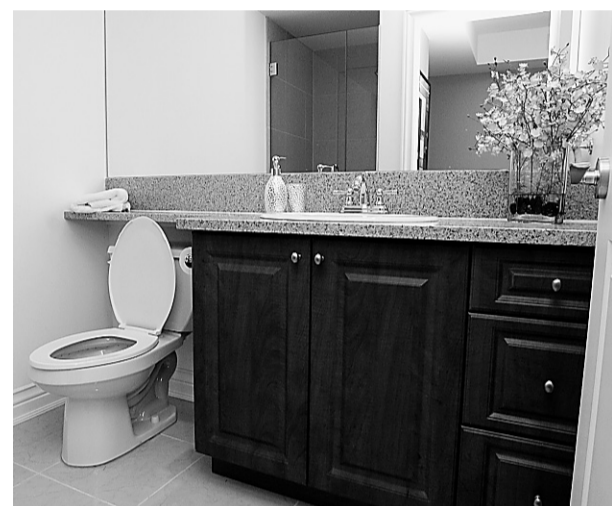
Adresse et site internet: Le 1200 Ouest, 1200, boulevard de Maisonneuve Ouest, Montréal (Québec) Tél.: 514-849-4965 www.le1200ouest.com



Située au-dessus du garage intérieur, entre les deux tours, la piscine donne un air de lieu de villégiature à ce complexe immobilier.



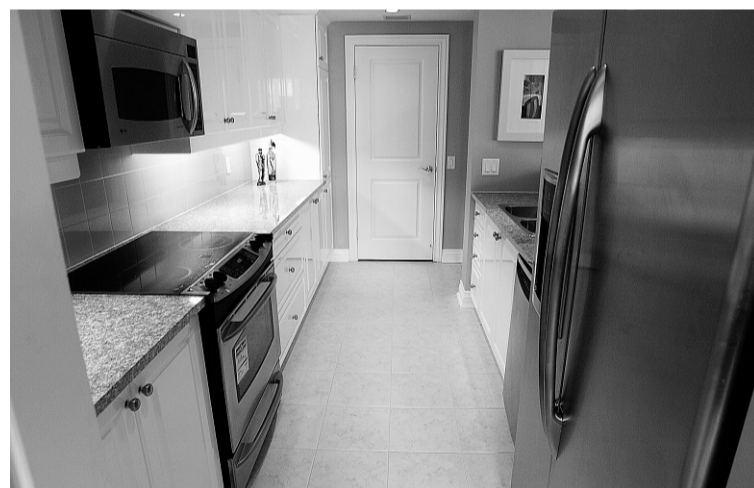
Le 1200 Ouest propose des appartements d'une à trois chambres à coucher.



Les salles de bains sont équipées de meubles à surface en granit et d'armoires en bois.



La cuisine et la salle de bains sont équipées de plans de travail en granit.



PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

www.racheljulien.com

le QIO NOUVEAU PROJET de 16 unités en construction Maintenant en VENTE À partir de 137 160\$ + tx

À 2 pas du métro PARC et du futur campus de l'Université de Montréal

PHASE 2 Les Condos de la Gare Vivro Montréal

Seulement 5 unités disponibles

L M M 14 h à 20 h SD 13 h à 17 h

514.271.8065 7060 rue Hutchison suite 112

Condos & Lofts abordables dans un quartier en émergence

HAUSER

SOLDE

DES VENTES À NE PAS RATER; vous avez encore tout le TEMPS de PROFITER cet ÉTÉ!

Toutes les marchandises en entrepôt ont été livrées à nos magasins et DOIVENT ÊTRE VENDUES

PASSEZ NOUS VOIR DÈS AUJOURD'HUI POUR UN PLUS GRAND CHOIX

4655, boulevard Saint-Jean, Dollard-des-Ormeaux 514-620-1310

www.hauserstores.com

floramontreal.ca

INTERNATIONAL **Flora**

Le Festival de jardins de Montréal

Cet été, le jardin est à la mode!

- Découvrez** plus de 70 vitrines et jardins résidentiels d'ici et d'ailleurs
- Relaxez** dans un jardin exceptionnel au coeur du centre-ville de Montréal
- Savourez** les plaisirs et l'art de vivre au jardin
- Participez** à des rencontres, des conférences et des ateliers inspirants
- Posez** les gestes du développement durable dans votre jardin

Une promenade à faire rêver!

Tous les jours jusqu'à 20 h

Tarifs de groupe disponibles

BILLETTERIE www.tel-spec.com 514-790-1111 1-800-848-1594

Jardins des Écluses

Quais du Vieux-Port Montréal, Konica Minolta, Pro'im, VIA Rail Canada, Fédération Interdisciplinaire de Horticulture Ornamentale de Québec, Gouverneur Hôtels, La Presse, Montréal

Imaginez... Birchwild

À seulement 50 minutes de Montréal, dans les Laurentides, se cache votre paradis secret. Une propriété de 920 acres au coeur d'une forêt vierge protégeant deux grands lacs privés. Une rivière, des chutes cristallines. Une occasion rare, un potentiel immense et intact.

8 500 000 \$ CA

www.birchwild.com

Robert A. MacDougall +1 514 946-6565 courriel: rmacdougall@sothebysrealty.ca

www.sothebysrealty.ca OFFERT EN EXCLUSIVITÉ PAR Sotheby's International Realty Québec

MON TOIT

LE CHOIX D'UN QUARTIER

Un « chalet » à Bois-des-Filion

En 1967, Brigitte n'était pas encore née quand son père a acheté un chalet à Bois-des-Filion pour le louer aux touristes de passage à l'Exposition universelle de Montréal. Le vieux chalet fut démolé en 1968 pour faire place à une maison de style canadien que Brigitte Galarneau a racheté de ses parents 35 ans plus tard... pour une bouchée de pain.

VALÉRIE VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Bois-des-Filion, cet ancien lieu de villégiature de la couronne nord situé près de la rivière des Mille-Îles, est devenu une banlieue accessible par les autoroutes 19 et 640. Les maisons y sont également abordables: une quarantaine de propriétés sont actuellement à vendre entre 119 000\$ et 200 000\$.

Assise dans le parc riverain situé à moins de 100 mètres en face de chez elle, Brigitte Galarneau raconte ce qui l'a ramenée aux sources: « C'est très tranquille ici. Même si j'ai un petit terrain, j'ai l'impression de ne pas avoir de voisins quand je regarde par la fenêtre de mon bureau. Je vois la rivière des Mille-Îles qui me sépare de Laval, et aussi de grands arbres. Jeune adulte, j'avais tellement hâte de partir de Bois-des-Filion! (Rires) Je voulais



Brigitte Galarneau adore sa maison située en bordure d'un parc riverain qui longe la rivière des Mille-Îles.

aller voir ailleurs. Le hasard a voulu que ma mère reprenne la maison de sa mère dans les Laurentides après son décès, et moi celle-ci... À 20 ans, j'aurais tout fait pour partir d'ici, mais là, à 37 ans, j'aurais de la misère à décoller.

Q Pourquoi?

R L'attachement, et le fait que mon entreprise, Sherpa (un atelier de confection de vêtements de plein air fabriqués au

Québec), soit à la maison. En fait, c'est surtout l'emplacement qui me plaît; j'aurais de la misère à trouver une tranquillité et une vue pareilles. C'est merveilleux! L'automne ou le printemps, quand les outardes arrivent et partent par centaines, c'est de toute beauté. Il y a des pêcheurs qui viennent taquiner le poisson près d'ici. Il y a toujours trois ou quatre canards.

Q Quel est votre moyen de transport privilégié?

R L'auto, sinon mes jambes! Tout est situé rue principale, Adolphe-Chapleau. Sur le bord de l'eau, c'étaient des chalets. Dans la vieille partie de Bois-des-Filion, il y a donc beaucoup de petits chalets rénovés. Ce qui est désagréable, c'est qu'il y en a qui n'entretiennent pas bien leur parcelle de terrain et qui se pensent encore dans le fond des bois: gros bac à ordures installé en permanence, détritus qui traînent, etc.

Q Quels sont les autres désavantages?

R La circulation. De 16h à 18h, beaucoup d'automobilistes empruntent la route 335 et pour éviter la congestion de la rue principale, plusieurs passent dans les rues des alentours. C'est un gros aspect négatif, qui sera peut-être atténué par les travaux (l'élargissement de la route 335 et la construction de deux nouvelles bretelles d'accès à l'autoroute 640 seront entrepris cet été.)

Q Avez-vous un vélo?

R Oui, je fais l'aller-retour jusqu'à Terrebonne par une piste cyclable qui longe un bois. Il y a aussi une bande cyclable sur le pont Athanase-David qui permet de rallier facilement l'île Jésus... Et cette année, c'est un kayak que je vais m'acheter... (en montrant l'eau) j'ai la rivière quasiment dans ma cour!

BOIS-DES-FILIONS

À 10 minutes ou moins de chez elle, Brigitte Galarneau a accès à :

- > la Saucisserie BDF, 408, boulevard Adolphe-Chapleau;
- > le restaurant de sushi Izumi, 438, boulevard Adolphe-Chapleau;
- > une pizzeria;
- > une caisse populaire;
- > une SAQ;
- > la berge de la rivière des Mille-Îles.

SAINT-BRUNO SUR LE LAC

CONDOMINIUMS LUXUEUX AU PIED DU MONT ST-BRUNO

EN PLEINE NATURE ET AUX ABORDS D'UN LAC PRIVÉ

PHASE 1: 95% VENDU
PHASE 2: EN CONSTRUCTION

Qualité de construction supérieure.
Système de chauffage et climatisation géothermique.
Structure 100% béton.
Unités de 1 130 à 6 000 pieds carrés.
À partir de 357 000 \$ à 1.4 million

450 461-3535 Visites
303, Clairevue Est #1104 Lun. au mer.: de 13h à 19h
Saint-Bruno Sam. et dim.: 13h à 17h

STBRUNOSURLELAC.COM

Vendu à 80%

PRÉFONTAINE
Dernière phase
33 unités de 1 021 pi car.
à 1 428 pi car.
nouveau 4 1/2 sur 2 étages
3 1/2 et 5 1/2
avec climatiseur
mezzanine pour 5 1/2

À partir de **168-000\$** taxes incluses

545, Préfontaine # 1 (coin Ste-Catherine). Semaine sur rendez-vous
Nouveau projet Le Cuvillier, avec 4 unités de 5 1/2 (de 1 332 à 1 378 pi car.) disponibles en décembre 2007.

LES CONSTRUCTIONS D.L.A. INC.
(514) 522-5522 Cell.: (514) 823-4148
www.lesconstructionsdla.com • Equipe de Vente ProCasa

Bloc Urbain

Au cœur du Quartier Latin

Condos & Studios
1 chambre & 2 chambres

Occupation **Novembre.07**

Lundi, Mardi, Mercredi
12h à 18h

Samedi et Dimanche
13h à 17h

WWW.RACHELJULIEN.COM

125, rue Ontario E
514.842.9672 WWW.BLOCURBAIN.COM

Ouvrir la porte d'un doigt

La compagnie Weiser lance SmartScan, un nouveau système résidentiel de serrure biométrique sans clé. La technologie révolutionnaire de la SmartScan, agissant uniquement avec un scan de l'empreinte digitale, élimine complètement le recours à une clé ou un code. Le nouveau système de Weiser s'active avec le passage d'une empreinte admissible devant le détecteur. Le système est extra sensible puisqu'il lit la couche sous-cutanée du doigt. « La biométrie, selon Mark Wallace, directeur du marketing pour le Canada chez Weiser, est une technologie émergente qui peut donner aux consommateurs un niveau de protection plus élevé à la maison. »



PHOTO FOURNIE PAR WEISER
Nouvelle serrure biométrique s'activant grâce à l'empreinte digitale.

ACTUEL
SI LA TENDANCE SE MAINTIENT...

Tous les jours dans **LA PRESSE**

ÉLIMINE LE NETTOYAGE DE GOUTTIÈRES À VIE... GARANTI!

Protection 4 saisons contre les feuilles, la neige, la glace et plus...

GUTTER TOPPER
CHAPEAUX GOUTTIÈRES
Le meilleur choix en protection de gouttières

- S'installe par-dessus vos gouttières existantes
- Élimine feuilles et débris dans les gouttières
- Disponible en quatorze couleurs
- Garantie à vie transférable

BEAU, SÉCURITAIRE, RÉSISTANT

KEMF Inc.

Marchand autorisé au Québec de chapeaux de gouttières

Pour une estimation gratuite, appelez-nous dès maintenant.
2102, avenue Victoria
Greenfield Park (Québec) J4V 1M9
450-923-4812 - 1-866-923-4812

www.kemf.ca

HAMEAU LAC OUAREAU
HÔTEL-RÉSIDENCES CHAMPÊTRE

VOTRE LAC, VOTRE MONTAGNE, VOTRE RÊVE RÉALISABLE!

Condos-hôtel 1, 2 ou 3 chambres et villas sur le lac

UN SITE SPECTACULAIRE

- En bordure du Lac Ouareau
- Au pied de la station de ski La Réserve
- Sur un territoire sauvage de 2 200 acres
- Dans le pittoresque village de Saint-Donat
- À seulement 75 minutes au nord de Montréal

UN CONCEPT UNIQUE

- Votre résidence secondaire avec activités 4 saisons
- Sans souci d'entretien et de sécurité
- Avec tous les services d'un hôtel 4-étoiles
- Revenus hôteliers générés en votre absence
- Accès privilégié comme membre du Club La Réserve

Bureau ouvert : jeudi au dimanche de 10h30 à 18h / Sur rendez-vous : lundi au mercredi
Tél. : 514 282-9942 ou 1 866 731-9989 / info@lacouareau.com / **www.lacouareau.com** Une réalisation GUEPAR

RESORT ONE
Hotels-Residences

Simplicité oubliée



PIERRE GINGRAS
JARDINER

Faisant fi des modes, depuis des années, elles s'alignent, toutes simples, derrière le potager consacré à ma petite-fille Emma, sans entretien, sans fertilisant, sans arrosage, sans rien. Quatre potentilles arbustives, souvent transplantées, parfois même malmenées, quatre touffes distinctes qui font tellement partie de mon paysage que j'en ai oublié leur nom. Un abandon dont je me suis senti coupable récemment quand j'ai constaté qu'elles étaient en fleurs, une fois de plus, affichant leur air champêtre et se mariant parfaitement à la grange. Leur floraison abondante durera tout l'été.

Mais je ne suis pas le seul à avoir délaissé les potentilles arbustives puisque les pépiniéristes vous diront que les ventes ont probablement chuté de 80 % au cours des 15 ou 20 dernières années.

« À l'époque, raconte Jean-Pierre Devoyault, propriétaire du Jardin de Jean-Pierre, à Sainte-Christine, près d'Acton Vale, les potentilles se vendaient comme des petits pains chauds. Et cet engouement a duré des années. Mais avec le temps, elles ont eu de la concurrence. Vint alors l'ère des spirées avec la fameuse « Gold Mound », puis celle des cornouillers. Ensuite ce fut le tour des arbustes à feuillage foncé ou pourpre comme le physocarpe rouge « Diabolo ». Et depuis cinq ans, ce sont les épines-vinettes qui sont à la mode ».

Tous ces concurrents nécessitent aussi peu d'entretien et les derniers en lice sont reconnus pour leur feuillage exceptionnel, souvent flamboyant.

La Pépinière Abbotsford, de Saint-Paul-d'Abbotsford, près de Granby, offre néanmoins 16 cultivars de potentilles dans son catalogue de vente en gros. « Quand on nous demande un arbuste qui fleurit tout l'été mais sans exiger de taille et sans aucun entretien ou presque, nous suggérons toujours une potentille », indique Régis Buteau, conseiller horticole auprès de la clientèle du centre-jardin de l'entreprise.

Pour Jean-Pierre Devoyault, bien qu'elles soient moins populaires, les potentilles ont encore leur place au jardin. On peut en faire des petites haies et des massifs. Leur floraison est abondante et leur feuillage reste joli et délicat. Peu exigeantes, elles résistent même à la sécheresse et leur rusticité est à toute épreuve, fait-il valoir.

Plus encore, l'arbuste s'accommode de presque tous les sols et



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Très prolifique, « Moonlight » donne de grandes fleurs jaunes et son feuillage est légèrement argenté.

donne des fleurs aux coloris très variés, selon le cultivar. Il pousse aussi bien au soleil qu'à la mi-ombre, du moins pour un bon nombre d'hybrides, et résiste aux maladies. Difficile de demander plus. Sa beauté est faite de simplicité.

Du jaune mais aussi du rose et du blanc

On compte autour de 500 espèces de potentilles dont la grande majorité sont des plantes herbacées, surtout des vivaces mais aussi quelques annuelles et bisannuelles. La plupart des potentilles arbustives sur le marché nous viennent de *Potentilla fru-*

ticosa, une plante qui ne dépasse guère un mètre et qu'on retrouve un peu partout dans le monde, du nord de l'Asie à l'Amérique du Nord en passant par l'Europe. La potentille frutescente, de son nom français, pousse aussi à l'état sauvage à plusieurs endroits au Québec, notamment le long des cours d'eau. Quelle ne fut pas ma surprise, lors d'un voyage à l'île d'Anticosti, de constater que des dizaines de buissons de potentilles fleurissaient le long de la rivière Vauréal.

On trouve aujourd'hui quelques centaines de cultivars de *P. fruticosa*, la plupart dans des variantes de jaune, comme la plante mère,

mais aussi dans le blanc, le rose, le rouge et l'orange. Ils atteignent autour d'un mètre mais plusieurs sont beaucoup plus petits, comme le « Yellow Gem », souvent considéré comme rampant puisqu'il ne dépasse guère les 40 cm. Son feuillage est argenté et ses fleurs jaune vif.

La variété à fleurs blanches la plus connue est « Abbotswood », au feuillage bleuâtre, qui culmine à 1 mètre, mais la « Mount Everest » est plus petite et son port plus érigé. Quant aux variétés aux fleurs roses, rouges ou orangées, ou encore jaune et orange comme chez « Mango Tango », elles ont toutes la fâcheuse habitude de virer

au jaune pâle et même au blanc par grande chaleur. Mais elles reviennent à leur coloris normal quand le temps se fait plus frais. Une récente exception à la règle, la « Red Robin », parfois vendue sous le nom de « Marrob », qui conserve sa teinte rougeâtre durant tout l'été. Le cultivar le plus populaire chez les potentilles à fleurs roses est la « Pink Beauty », qui atteint un mètre de haut mais exige le plein soleil. Ses fleurs sont doubles et il est aussi considéré comme très vigoureux. Par contre, le « Pink Princess » possède des fleurs simples, rose pâle avec le cœur jaune. Très florifère, il atteint tout au plus 60 cm, mais il est étalé.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Mon petit ruisseau à l'eau recyclée mesure environ 13 mètres, mais sa profondeur de dépasse guère les 60 centimètres. Si bien que l'eau se réchauffe rapidement, favorisant la croissance des algues filamenteuses.

Adieu algues filamenteuses

J'avais tout tenté pour éliminer les algues filamenteuses de mon petit ruisseau à l'eau recyclée, notamment de l'extrait de tourbe, une concoction qui se vendait plus de 60\$ pour quatre litres et qui finalement n'a jamais donné de bons résultats. Il faut dire que mon ruisseau et les deux minuscules étangs qu'il alimente sont peu profonds, en moyenne 30 cm avec une fosse de 60 cm. En période de canicule, l'eau devient relativement chaude. Par surcroît, des dizaines d'oiseaux s'y baignent tous les jours et durant la nidification des quiskaes, ces gros oiseaux noirs à reflets irisés, les parents y jettent les fientes de leurs petits. Si bien que les algues filamenteuses apparaissent parfois rapidement.

En désespoir de cause, j'ai finalement traité l'eau avec une petite dose de chlore granuleux, celui que l'on utilise dans les piscines, un produit peu coûteux que l'on trouve facilement. La dose était minimale pour éviter d'affecter le plant de nymphéa, le bosquet de quenouilles, la menthe aquatique, les iris, les plantes carnivores ou encore la touffe de canneberges qui boivent l'eau de l'étang par capillarité. Eh bien! ce fut le miracle!

En quelques minutes, les algues filamenteuses ont tourné au blanc, ce qui démontrait l'impact du chlore, mais aucune des plantes n'a été affectée par

le traitement. Mieux encore, les nombreux dytiques, ces insectes qui semblent ramer sous l'eau, étaient toujours en forme. Les six ou sept grenouilles qui s'y étaient installées sont encore sur place en dépit des deux traitements depuis le début de l'été.

Je dépose le chlore près de la pompe pour que le produit se répande partout uniformément. Là où le courant est presque nul, je brasse l'eau un peu. J'ignore toutefois l'impact du chlore sur les poissons, n'en ayant aucun.

Si vous voulez tenter l'expérience, je vous conseille évidemment de procéder à petite dose.

Mon bassin ne contient que quelques centaines de gallons d'eau et j'y verse environ deux tiers de tasse de chlore.

Selon l'agronome-conseil Claude Gélinas, de Varennes (www.phyto.qc.ca), en raison de leur finesse, les algues filamenteuses sont affectées rapidement par le produit et meurent littéralement d'une « overdose » alors que les autres plantes du bassin peuvent l'absorber sans problème. Si évidemment si la quantité de chlore utilisée est minime. D'ailleurs, l'absorption de ce composé par les plantes stimule leur résistance aux maladies, fait-il valoir.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Une des grenouilles qui ont trouvé refuge dans mon étang.

ACTUEL GOURMAND

BLEUETS, FRAISES
ET AUTRES GOURMANDISES

POUR PLUSIEURS, LE MOIS D'AOÛT EST SYNONYME DE LA FIN DE L'ÉTÉ. C'EST AUSSI LA SAISON DES PETITS FRUITS QUI BAT SON PLEIN. ET QUI DIT BAIES DIT AUSSI TARTES, CLAFOUTIS ET SORBETS. DEUX CHEFS ONT ACCEPTÉ DE LIVRER LEURS SECRETS, AFIN DE FAIRE DURER LE PLAISIR DE LA BELLE SAISON.



JANIE GOSSELIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Gamin, Normand Laprise exploirait les arbrisseaux à la recherche de son fruit préféré, la framboise. « J'en mangeais plus que j'en ramassais! » rigole le chef du réputé restaurant Toqué! Pour ce passionné de cuisine saisonnière, les fruits sont un dessert en eux-mêmes. Il insiste d'ailleurs sur l'importance de conserver la saveur de la fraise ou du bleuets, sans édulcorer.

«Lorsqu'on apprendait à faire des sorbets à la fraise à l'école de cuisine, il y a 27 ans, c'était: un kilo de sucre, un litre d'eau, un kilo de fruits et du jus de citron.

Moi, je me posais des questions, parce que je suis friand de petits fruits et je trouvais que ça goûtait le sirop », explique M. Laprise.

Pour retrouver la succulence de la fraise, il retire l'eau de la recette. Nul besoin alors de tout ce sucre, dont la fonction est d'empêcher l'eau de geler. Résultat? Les glaces sont plus rougeâtres que rosées, avec un goût à 100 lieues des sorbets produits à la chaîne. Au Toqué!, on utilise une sorbetière de luxe pour rendre la texture lisse à ce dessert. Si l'on ne possède pas une telle machine, le chef suggère d'utiliser un simple robot culinaire. «L'important est de faire le sorbet au fur et à mesure. Il ne

faut jamais le dégeler et le geler à nouveau. Parce qu'ensuite il faut le returbiner et ça demande beaucoup de manipulations », avertit M. Laprise.

CHOISIR LE BON FRUIT

Il est important de connaître le fruit qu'on utilise dans la confection des desserts. Est-il naturellement sucré ou plutôt acide? Gorgé de pluie ou de soleil? M. Laprise incite les consommateurs à se renseigner avant d'acheter. Si la plupart des gens connaissent la pomme McIntosh ou la Cortland, rares sont ceux qui distinguent une variété de fraise d'une autre. Pourtant, leur goût diffère. Le chef craque pour la mara des bois, «une fraise des champs qui ressemble à une fraise sauvage. Elle est petite et tellement fruitée, vraiment gorgée de sucre». En analysant d'abord la saveur naturelle du

fruit, il est plus facile d'ajuster la quantité de sucre nécessaire.

Pour le chef pâtissier Hans Mathys, les desserts concoctés avec des fruits sont une bonne façon de penser à sa santé tout en satisfaisant son amour du sucré. Fondateur de la pâtisserie Dagobert, à Boisbriand, il a été jury et président de l'équipe canadienne à la Coupe du monde de la pâtisserie, qui se tenait à Lyon en janvier dernier. Sa fonction l'a amené à goûter 60 desserts... en deux jours.

Même si son palais a évalué les pâtisseries les plus extravagantes, son dessert aux petits fruits préféré reste néanmoins un classique: le clafoutis. « Je n'ai jamais vu personne y goûter sans en redemander! » Le chef retraité conseille une recette qu'il a apprise en France il y a de nombreuses années. Il constate que les gens reviennent aux débuts



de la pâtisserie. « Les desserts sont moins crémeux, il y a beaucoup plus de fruits », commente-t-il.

Pour les plus gourmands, ce grand amateur de cacao recommande une tarte framboise-chocolat, bien populaire, dit-il. Il conseille de choisir de grosses framboises, et d'éviter celles qui sont très mûres.

Ceux qui préfèrent les tartes crémeuses se tourneront plutôt vers celle aux bleuets, proposée par Normand Laprise. L'idéal est d'avoir sous la main des bleuets sauvages. On optera pour des fruits petits, craquants et durs.

Outre ces pâtisseries classiques, M. Laprise suggère d'expérimenter davantage, en mariant par exemple le goût sucré des baies avec des ingrédients salés ou piquants. On peut ainsi mélanger de l'huile d'olive à du basilic ou de l'estragon, avec une touche de poivre de Guinée. On y trempe ensuite une fraise fraîchement cueillie. « Ça explose en bouche », s'émerveille le chef cuisinier.



LES SUGGESTIONS DU CHEF NORMAND LAPRISE

Les recettes sont servies au Toqué!

SORBET À LA FRAISE

INGRÉDIENTS

- 1 kg de fraises
- 200 g à 300 g de sucre
- 25 ml de jus de citron

PRÉPARATION

1. Équeuter les fraises, les couper en deux.
2. Recouvrir avec le sucre et le jus de citron. Couvrir.
3. Réserver une nuit au frigo.
4. Passer au mélangeur et au tamis.
5. Passer à la sorbetière (ou au robot culinaire) et conserver au congélateur.

TARTE AUX BLEUETS

INGRÉDIENTS (quatre personnes)

- 500 g bleuets sauvages
- 60 ml de miel
- 125 g de mascarpone
- 125 g de crème 35 %
- gousse de vanille
- thym citronné
- 4 croûtes de tarte (pâte sucrée) déjà cuites format individuel

PRÉPARATION

1. Chauffer au micro-onde la demi gousse de vanille six secondes enveloppée dans un papier film et ensuite fendre la gousse en deux sur le sens de la longueur et gratter les graines avec un couteau.
2. Incorporer à la crème et ajouter 15 ml de miel; fouetter à demi la crème.
3. Incorporer délicatement au mascarpone; réserver.
4. Au moment de servir, répartir le mélange de crème dans les quatre croûtes de tarte.
5. Dans une poêle, chauffer le miel restant, y ajouter les bleuets, bien enrober et tiédir les fruits.
6. Retirer du feu et débarrasser les fruits dans une passoire afin de récupérer le jus.
7. Répartir les bleuets par-dessus le mélange au mascarpone.
8. Ajouter quelques feuilles de thym citronné et le jus tiède des bleuets autour des tartelettes.

Le chef suggère aussi une recette qui ajoute néanmoins une touche sucrée aux plats salés.

VINAIGRE DE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

- vinaigre de vin rouge
- 700 g de framboises
- 50 g de sucre

PRÉPARATION

1. Chauffer le vinaigre sans le faire bouillir avec le sucre.
2. Verser sur les framboises en les écrasant dans un récipient en grès ou en verre, et couvrir d'un linge et laisser macérer dans un endroit frais de 12 à 15 jours.
3. Passer au tamis fin et laisser reposer de nouveau de deux à trois jours.
4. Décanter tranquillement pour enlever tous les résidus.
5. Conserver au frigo dans une bouteille.

LES SUGGESTIONS DU CHEF PÂTISSIER HANS MATHYS

Les recettes sont les mêmes qu'à la pâtisserie Dagobert

CLAFOUTIS

INGRÉDIENTS

- Framboises, bleuets, canneberges
- (au goût, mais suffisamment pour recouvrir le fond du plat)

Pâte sucrée

- 375 g de farine tout usage
- 190 g de beurre mou
- 130 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Jus

- 4 jaunes d'œufs
- 40 à 50 g de féculé de maïs ou de pommes de terre
- 150 g de sucre granulé
- 1/2 litre de lait

PRÉPARATION

1. Étendre la farine en cercle, en laissant un trou au milieu.
2. Mettre le sucre, l'œuf, le beurre et le sel dans le trou.
3. Mélanger avec les mains. Travailler la farine pour faire une pâte ferme, mais souple. (Nul besoin de pétrir la pâte.) Rouler la pâte à une épaisseur de 3,5-4 mm. La placer dans un moule de 9 pouces (1 pouce de hauteur).
4. Remplir à la moitié avec des fruits (exemple: framboises, bleuets et canneberges).
5. Dans un bol à part, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la féculé. Incorporer progressivement le lait avec le fouet.
6. Verser le jus à clafoutis sur les fruits, presque jusqu'au bord du plat.
7. Cuire au four à 385 degrés Fahrenheit (sur la grille du bas) pendant environ 50 à 60 minutes.

Lorsque le jus ne bouge plus quand on secoue le moule, le clafoutis est prêt.

TARTE AUX FRAMBOISES-CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 2 casseaux de framboises
- Sucre en poudre

Pâte sucrée

- 375 g de farine tout usage
- 190 g de beurre mou
- 130 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Ganache

- 500 g de crème 35 %
- 200 g de pastilles de chocolat amer (64% ou plus)
- 400 g de pastilles de chocolat au lait
- 75 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faire une pâte sucrée en reprenant les étapes 1 à 3 de la recette de clafoutis.
2. Cuire le fond sucré dans un moule de 9 pouces ondulé sur les côtés. En le laissant refroidir, faire la ganache au chocolat. Cuire la crème. Dans un cul-de-poule (bol en inox) mettre les pastilles de chocolat. Lorsque la crème est cuite (il ne faut pas qu'elle bouille), la verser sur le chocolat et mélanger avec un fouet. Ajouter le beurre.
4. Lorsque la pâte est refroidie, la remplir avec la ganache au chocolat. Quand la ganache est formée, ajouter les framboises, en commençant par le milieu. Saupoudrer du sucre en poudre.

LA SAISON des fruits

- > FRAISES: mi-juin à mi-octobre
- > FRAMBOISES: fin juillet à fin août
- > BLEUETS: fin juillet à fin septembre

Source: Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec



LES SUGGESTIONS DU CHEF PÂTISSIER HANS MATHYS (SUITE)

CRÈME BRÛLÉE AUX BLEUETS

INGRÉDIENTS

- Bleuets, au goût
- 500 g de crème 35%
- Cinq jaunes d'œufs
- 100 g de sucre granulé
- 10 g de vanille
- Cassonade

PRÉPARATION

1. Cuire la crème dans une casserole.
2. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille dans un cul-de-poule.
3. Quand la crème a bouilli, verser sur le mélange en brassant énergiquement.
4. Laisser refroidir une heure ou plus (on peut la laisser toute la nuit).
5. Dans des plats en porcelaine allant au four, d'environ 1 pouce de haut, verser le mélange aux trois quart du plat. Ajouter des bleuets jusqu'à ce que le liquide atteigne le bord du plat.
6. Disposer les ramequins dans un grand moule à gâteau rempli d'eau. Les contenants devraient toujours être couverts d'eau au deux tiers de leur hauteur. C'est ce qui rend le dessert plus fin. Laisser cuire environ 45-50 minutes à 350 degrés Fahrenheit.
7. Une fois le dessert cuit (la crème reste blanche-dorée, légèrement liquide), mettre au congélateur, jusqu'à ce que la crème soit légèrement gonflée.
8. Étendre une mince couche de cassonade sur la crème et caraméliser à grill au four.

MOUSSE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

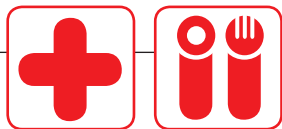
- Fraises (200 g de purée)
- Deux jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 8 g de gélatine en poudre
- 400 g de crème 35%

PRÉPARATION

1. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un bain-marie.
2. Ajouter 8 g de gélatine en poudre et bien la faire fondre.
3. Passer les fraises au malaxeur et faire chauffer légèrement.
4. Ajouter les fraises.
5. Fouetter la crème et l'incorporer au mélange en brassant délicatement avec un fouet.
6. Verser dans un verre à champagne ou à parfait et décorer d'une rosette de crème fouettée, d'une fraise, d'une feuille de menthe et d'un biscuit.

RESTO

DINING HYPOCONDRIAQUE



ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

EN PLEINE CANICULE, L'HEURE DU SOUPER, C'EST UN PEU COMME UNE PARENTHÈSE TORRIDE QUI VIENDRAIT SECOUER VOTRE ESTOMAC POUR LUI FAIRE COMPRENDRE QU'ON NE PEUT PAS VIVRE QUE D'AMOUR ET D'EAU FRAÎCHE (ET D'UN PEU DE SALADE). ON ABDIQUE ALORS ET L'ON TENTE DE SE RÉCONCILIER AVEC LA PESANTEUR AMBIANTE, PUISQU'IL LE FAUT BIEN. AUSSI BIEN EN DÉCOUDRE AVEC LA PROTÉINE AU DINER, QUI EMPRUNTE SON NOM À L'INSTITUTION AMÉRICAINE DE RESTOS PRÉFABRIQUÉS, AUX MENUS RUSTAUDS SERVIS 24 HEURES PAR JOUR, AUTREFOIS RÉSERVÉES AUX PROLOS DES VILLES DU NORD-EST. MAIS CE DINER-CI N'A PAS JUGÉ UTILE DE CONSERVER LE MENU. EN TOUT CAS PAS DANS SA FORME ORIGINALE.

> LE LIEU

Il y a l'exiguïté, le comptoir, les banquettes en cuirette, l'éclairage un peu violent, les odeurs de friture. C'est la nostalgie en déséquilibre. L'ambiance maison mobile n'est alambiquée que par quelques tables, installées à l'extérieur, à même le trottoir – à plus de 30 degrés, vous ne voulez pas mariner à l'intérieur, et sans clim, c'est insupportable.

> LA CLIENTÈLE

Un peu éprouvée par la chaleur, elle retrouve sa superbe « Plateau » en quelques verres de blanc. Elle devient alors hyperactive, bavarde et fringante.

> LES PRIX

Dîner? Un club à 19\$, un steak frites à 23\$, entrées de 4\$ à 10\$, plats à partir de 15\$. Comptez plus de 80\$ à deux tout compris avant les vins.

> LE REPAS

Oubliez la fontaine à soda et les ados, le Dîner sert des repas d'adultes... à des prix correspondants. Inspirés nul doute par les clubs, hamburgers et autres nourritures égalitaires, les cuisiniers se sont éclatés en réinventant un peu le genre. Substituant le thon au poulet dans le club sandwich, un tartare (jeu de mots ici) « à peine saisi » pour un hamburger plutôt cru, ajoutant du homard dans la guédille, des lardons chauds dans la César, rafraîchissant la bavette, le tartare et le rôti de boeuf, on sent que les patrons se sont amusés à composer le menu. Concept oblige. Ainsi, on a reconstruit le hot chicken avec de la pintade confite, mais en conservant les petits pois verts (qui ne sortent cependant pas de la boîte) et la sauce BBQ manifestement faite sur place avec beaucoup de soin. Ajoutez des trognons de carottes et des panais braisés et vous avez là une chose ludique, enjouée, même si la sauce un peu doucereuse est fade. En revanche, les fish & chips (du colin) sont absolument sans faille, la chair en flocons tendres et moelleux se détache en soufflant dessus. C'est léger malgré une friture un peu gauche. On a conservé les peaux des pommes de terre frites (impeccables), ce qui leur donne plus de goût. La même friture, un mélange de farine blanche et de maïs, granuleuse et sèche, semble avoir servi aux calmars qu'on présente avec un yaourt à la lime au parfum saisissant. Pour un général Tao original, on a substitué des ris de veau (un peu trop cuits) au poulet, nappés d'une sauce très caramélisée. Les desserts, des tartes au citron et au caramel salé et chocolat, paraissent plus sexy qu'ils ne le sont en réalité, ils manquent un peu de nerf.

LE DÎNER

4710, RUE DE LANAUDIÈRE (COIN GILFORD)



Amusant, anecdotique, c'est vrai, mais ce resto de quartier attire les gens qui ont une irrésistible envie de rire. Service sympa et efficace, fait au féminin avec un accent du tonnerre.



Pour cette cuisine simpliste et, disons-le, sobrement infantile, ça fait un peu cher le resto de quartier. Même si c'est bien fait, que ça goûte, que c'est original, on a l'impression qu'il manque un petit quelque chose...

AGENDA GOURMAND

VIOLAINE BALLIVY

Festival des vins

Il n'y a peut-être pas de vignoble à Terrebonne, n'empêche qu'on aime y célébrer le vin. Et les vendanges avec un peu d'avance. La ville accueille cette fin de semaine le 11^e Festival des vins (100 représentants, 1000 produits haut de gamme, promet-on, dont quelques bouteilles de Château d'Yquem et Château Guirand), en bordure de l'écluse des Moulins, dans le parc Masson. Plusieurs cidres et vins québécois seront aussi offerts en dégustation, au coût moyen de 4\$, et un spectacle-hommage à Louis Armstrong est prévu dimanche, 19h30, au Théâtre de verdure de l'Île-des-Moulins.

* Info : Aujourd'hui de 13h à 20h et dimanche de 11h à 18.

www.festivaldesvins.com et 450.471.0619.



ACTUEL GOURMAND

Du vin rouge, malgré les chaleurs...



JACQUES BENOÎT
DU VIN

Faut-il s'abstenir de boire du vin rouge pendant les grandes chaleurs... comme celles qui se sont abattues sur le Québec récemment?

Vit-on dans une maison ou un appartement climatisés, rien ne s'y oppose, naturellement. Dans le cas des habitations dépourvues de climatisation, et surtout si les vins sont gardés à la température ambiante (par exemple dans un placard), il suf-

fit, pour en boire, de les rafraîchir plus qu'à l'habitude.

Les solutions les plus simples: on utilise un seau à champagne (ou un pot à jus de fruits), rempli d'eau et de glaçons, pour en faire tomber la température aux environs de 12 ou 13 degrés, comme s'il s'agissait de vins blancs.

Ou encore - c'est le moyen que personnellement j'utilise -, on les met au congélateur pour une période d'au moins 15 minutes, sinon 20, avant de les déboucher.

Malgré tout ce qu'on peut entendre à ce propos, cela n'affecte aucunement le vin, qui garde toute ses qualités après ce séjour au froid.

« Cela casse le vin », dit-on parfois... comme si le vin était une matière cassante!

En fait, comme l'explique dans l'un de ses ouvrages le très grand maître que fut l'oenologue Émile

Peynaud, aujourd'hui décédé, le choc thermique est plus violent pour un vin qu'on rafraîchit dans un seau à champagne, au contact de l'eau glacée, que pour celui qui séjourne au congélateur.

Il ne faut donc pas hésiter à utiliser le congélateur pour rafraîchir ce fort bon vin d'Argentine, vendu à prix très doux, qu'est le **Mendoza 2005 Malbec Nieto Senetiner** (voir la recommandation de la semaine).

D'autres vins rouges

On fera de même pour cet étonnant beaujolais qu'est le **Moulin-à-Vent 2005 Réserve du Domaine de Champ de Cour**, bien coloré pour un beaujolais, au magnifique bouquet de fruits rouges relevé de notes boisées-épiciées, dense en bouche, charnu, aux tannins fermes et aux saveurs pures, ce qui montre, encore une

fois, à quel point 2005 a été une réussite exceptionnelle pour la Bourgogne et le Beaujolais.

Seul hic, il y en a peu, soit une centaine de caisses, et il est cher. **S, 557421, 25,70\$, ★★★, \$\$\$, 2007-2010.**

Même chose pour ce très beau vin de Toscane qu'est le **Chianti classico 2004 Poggerino** (un très bon millésime pour ce vignoble, soit dit en passant), qui lui aussi gagnera à être rafraîchi. Élaboré avec uniquement du Sangiovese, très coloré pour l'appellation, son bouquet est large, à la fois de fruits rouges et noirs, avec aussi un boisé bien présent, quoique sans rien d'excessif. La bouche suit, concentrée et corsée, avec de l'éclat et des tannins solides, mais sans astringence. Sérieux. **S, 878777, 24,55\$, ★★★1/2, \$\$\$ 1/2, 2007-2012.**

Vin curieux, du Liban celui-là, le **Vallée de la Bekka 2004 Massaya**, fait de Cinsault (60%), de Cabernet Sauvignon (20%) et de Syrah (20%), sera lui aussi meilleur servi frais. D'un domaine dans lequel sont associés des Libanais et des viticulteurs français réputés, il s'agit d'un vin de couleur rouge clair aux nuances acajou, au bouquet intrigant, de fruits rouges et cuits, et au boisé bien marié à l'ensemble. Un peu plus que moyennement corsé, ses saveurs sont dominées par des arômes de fruits rouges, et ses tannins sont veloutés.

S, 10700764, 16,30\$, ★★★, \$\$, 2007-2009.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

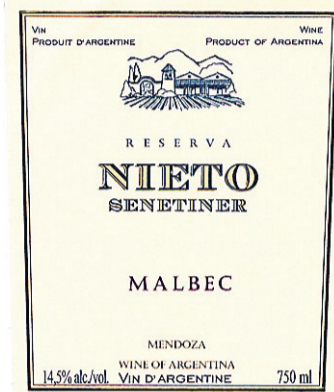
Côtes de Bourg 2005 Château Petit Bidou. Bordeaux rouge plutôt simple, un peu plus que moyennement corsé, peu tannique, au bouquet et aux saveurs dominées par le Merlot (80% de l'assemblage). Fort bon, et discrètement boisé. **S, 912576, 16,45\$, ★★ 1/2, \$\$, 2007-2009.**

Bordeaux Côtes de Francs 2004 Château de Francs. Autre bordeaux rouge, assez austère, charnu, nettement plus que moyennement corsé, aux tannins fermes, quoique sans rugosité. Très bon, meilleur mais aussi plus cher que le précédent. **S, 967943, 21,85\$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010.**

Savennières 2004 Les Genêts Damien Laureau. Vin blanc de la Loire, d'une appellation peu connue, réputée pour son potentiel de garde. Couleur paille, son bouquet, non boisé, aux arômes de coing (un mélange d'odeurs de poire et de pomme, comme le signale la contre-étiquette), est très mûr. Moelleux, corsé, ses saveurs sont très affirmées. Très bon, et particulier, il accompagnera des plats aux saveurs relevées. **S, 10750059, 26,30\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2007-2010.**

Chorey-les-Beaune 2004 « Les Confrelins » Arnoux Père et Fils. Bourgogne rouge à la robe rouge clair-acajou, au bouquet nuancé (fruits rouges, fruits cuits, notes de cuir, etc.), de corps moyen, souple et donc peu tannique, et ne manquant pas de complexité. Très réussi. **S, 861948, 28,05\$, ★★★, \$\$\$, 2007-2008.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



L'Argentine continuera de gagner des parts de marché si elle persiste à offrir, à pareil prix, des vins de la qualité du **Mendoza 2005 Malbec Nieto Senetiner**, moins ample que ne l'était le 2004, mais lui aussi riche en couleur, et au bouquet de très bon volume, étonnamment nuancé, et au boisé peu appuyé. Corsé, bien en chair, son boisé est passablement perceptible en bouche (plus qu'au nez, m'a-t-il semblé), mais il y a tout le fruit voulu pour en faire un vin équilibré. Impeccable, surtout à ce prix...

C, 10669883, 12,75\$, ★★★ 1/2, \$ 1/2, 2007-2010.

Pinots noirs bourguignons

Je vous en ai parlé dans deux précédentes chroniques en début d'année... Depuis le succès au box-office du film américain oscarisé *Sideways*, célébrant le pinot noir, les vins rouges de ce noble cépage d'origine bourguignonne connaissent un succès sans précédent. Après vous avoir proposé des harmonies avec quelques pinots californiens et australiens, puis avec une première série de pinots bourguignons, voici venu le temps d'une seconde revue harmonique avec ceux de la grande Bourgogne.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS & METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Sachez que la Bourgogne est le lieu de prédilection du pinot noir, qui y engendre des vins tout simplement incomparables. Multiples sont les aubaines à y trouver, même si plusieurs pensent encore aujourd'hui, à tort, que les bourgognes sont chères. Combien faut-il payer pour d'aussi bons Bordeaux, dont les meilleurs atteignent des prix stratosphériques?

Il y a plusieurs excellents pinots noirs bourguignons offerts entre 20\$ et 45\$. Les chercheurs éclairés pourront y trouver quelques perles, provenant des appellations telles que **Côtes-de-Nuits-Villages, Santenay, Chorey-les-Beaune ou Beaune**. Allez, osez l'harmonie avec le pinot noir bourguignon!

Pour en faire la preuve, amusez-vous d'une harmonie festive comme celle qui est créée entre l'original poulet grillé sur une canette de bière (frotté aux épices barbecue et cuit sur un feu de copeaux d'hickory) de Steven Raichlen et le gour-

mand **Côtes-de-Nuits-Villages 2003 Domaine Pierre Bourée Fils**, France (32\$; 10376095); la maturité et le fruité ample et prenant de ce pinot bourguignon en font un vin à boire sur-le-champ avec ce poulet rigolo tant le plaisir est au rendez-vous.

Ça « pinote » à fond! Cerise noire, prune, épices douces et café sont au rendez-vous, dans un ensemble aux tanins tendres et à l'acidité discrète qui laisse place au velouté de texture. Servi légèrement rafraîchi, il ne fera qu'une bouchée de cette nouvelle icône des grillades tout comme d'un filet de porc grillé, préalablement macéré dans une marinade au café noir.

Lorsque votre pinot donne dans les épices comme la muscade et le girofle, optez pour un poulet rôti au sésame et aux cinq épices, vous obtiendrez un accord de liaison moléculaire. À ce jeu épicé, servez le **Pinot Noir Rodet 2005 Bourgogne, A. Rodet**, France (18\$; 358606), une véritable réussite. Comme 2005 a offert de grands crus bourguignons d'exception, dont certains entreront dans la légende, les vins d'appellations secondaires et régionales ont aussi profité des largesses de dame Nature.

Ce pinot noir en a profité plus que jamais pour se positionner parmi les valeurs sûres des vins offerts sous la barre des 20\$ de ce désormais populaire cépage. Vous y dénicheriez du fruit à revendre,

de la fraîcheur, de l'éclat, de la souplesse, mais aussi du grain et de la persistance, laissant deviner des notes de fraise, de rose, de girofle et de muscade.

Dans la même tonalité giroflée, vous pouvez aussi essayer le très réussi **Santenay Vieilles Vignes 2005 Nicolas Potel**, France (30,75\$; 725564). Placé sous les bons auspices de dame Nature lui aussi, il a encore plus de densité et de nerf. Son nez aromatique et riche, mais pris dans une gaine compacte dont seule la carafe peut délier les cordons, et sa bouche ramassée et élancée, tissée dans une trame tannique serrée, aux tanins fins qui ont beaucoup de grain, sans oublier ses saveurs expressives de fraise, de muscade et de giroflée, font de lui le compagnon idéal d'un plat épicé et relevé comme le tajine de ragoût d'agneau aux cinq épices.

Vous êtes fana des tomates séchées? Bonne nouvelle, car sachez que le pinot noir adore s'acoquiner avec la note balsamique « caramel de tomate » dégagée par ces dernières. Donc, pour réussir l'union tant avec les bruschetta de pesto de tomates séchées qu'avec les pâtes aux tomates séchées ou avec le saumon grillé beurré au pesto de tomates séchées, sélectionnez l'éclatant **Chorey-les-Beaune 2003 Catherine et Claude Maréchal**, France (31\$; 917617).

En 2003, ce couple a réussi l'un de ses plus beaux rouges

« Amusez-vous d'une harmonie festive comme celle qui est créée entre l'original poulet grillé sur une canette de bière (frotté aux épices barbecue et cuit sur un feu de copeaux d'hickory) de Steven Raichlen et le gourmand **Côtes-de-Nuits-Villages 2003 Domaine Pierre Bourée Fils**, France (32\$; 10376095); la maturité et le fruité ample et prenant de ce pinot bourguignon en font un vin à boire sur-le-champ avec ce poulet rigolo tant le plaisir est au rendez-vous. »

plaisirs à ce jour, en proposant un vin coloré, très aromatique, passablement riche, aux courbes sensuelles, aux tanins enveloppés dans une gangue moelleuse, aux saveurs éclatantes, sans trop, laissant de longues traces de fruits noirs, de café et de giroflée. Difficile de ne pas y succomber...

François Chartier est l'auteur du livre de recettes et d'harmonies vins et mets *À Table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions via le blogue internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE ©



Grillées, naturelles ou farcies!
FAITES LE PLEIN DE 1001 COURGETTES À VOTRE MARCHÉ PUBLIC.

DES IDÉES-RECETTES DANS LA PARUTION DU 23 AOÛT ET LA FÊTE AUX MARCHÉS LES 25 ET 26 AOÛT

MARCHÉ JEAN-TALON
7070, rue Henri-Julien
Stationnement souterrain de 360 places
De Castelnau et Jean-Talon

MARCHÉ MAISONNEUVE
4445, rue Ontario Est
Pie-IX

MARCHÉ ATWATER
138, av. Atwater
Lionel-Groulx

MARCHÉ LACHINE
1865, rue Notre-Dame,
angle 18^e Avenue

Information : 514-937-7754 • marchespublics-mtl.com