

LA PRESSE



C'EST TENDANCE
HYGGE, UN ANTIDOTE
À L'HIVER
PAGE 3



DÉCO
ROSE ET BLEU
À LA PANTONE
PAGE 2

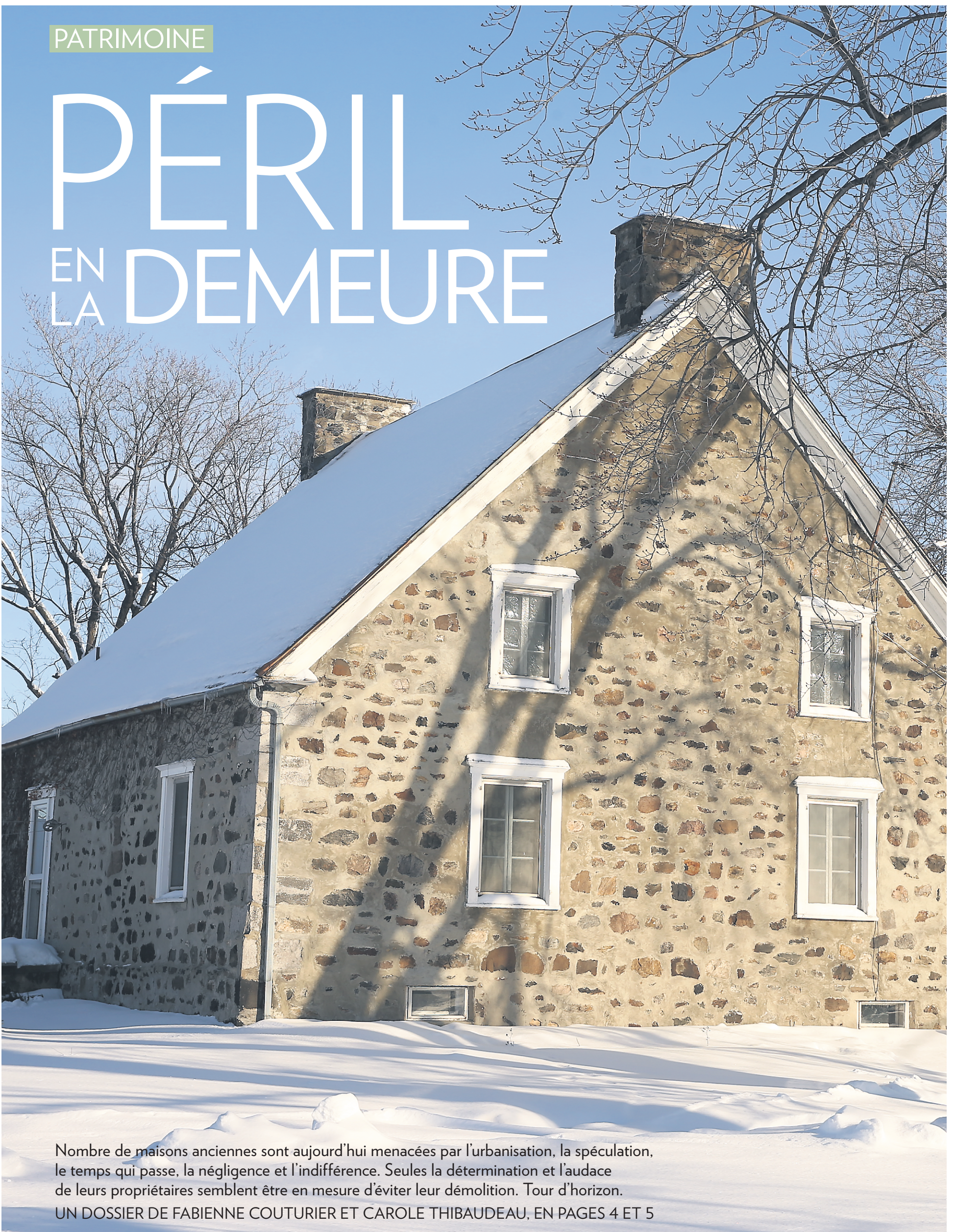
MAISON GOURMAND



DÉGUSTATION
LA BOUTEILLE
NE FAIT PAS LA BIÈRE
PAGES 6 ET 7

PATRIMOINE

PÉRIL EN LA DEMEURE



Nombre de maisons anciennes sont aujourd'hui menacées par l'urbanisation, la spéculation, le temps qui passe, la négligence et l'indifférence. Seules la détermination et l'audace de leurs propriétaires semblent être en mesure d'éviter leur démolition. Tour d'horizon.

UN DOSSIER DE FABIENNE COUTURIER ET CAROLE THIBAudeau, EN PAGES 4 ET 5

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

EXALTO
— CONDOS GRIFFINTOWN —



NOUVO | TECHNO

Des lofts et condos de 1 à 3 chambres ultra tendance, luxueux et évolutifs au cœur d'un environnement d'exception.

Rejoignez notre liste de clients privilégiés pour tout savoir sur notre lancement en mars 2016.

exaltocondos.ca

MAISON

LA COULEUR DU MOIS

SARA BARRIÈRE-BRUNET, COLLABORATION SPÉCIALE

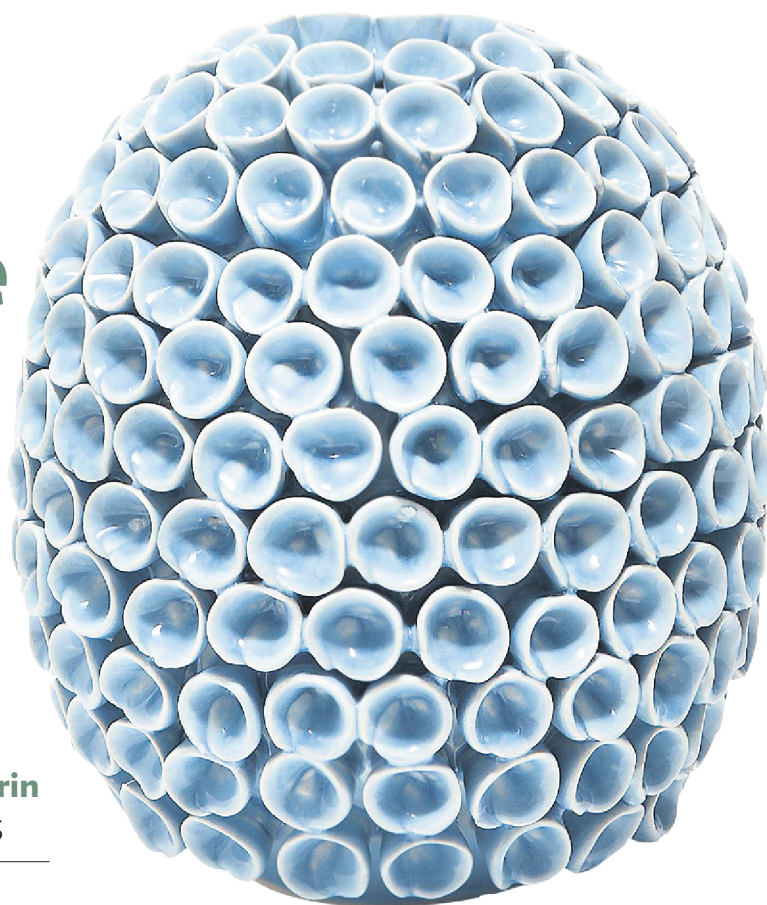
Rose et bleu à la Pantone

Pour 2016, Pantone a innové en présentant deux couleurs de l'année : Rose Quartz et Bleu Serenity. Pile dans les tendances des couleurs pastel, les teintes trouveront leur place sans trop de difficulté dans les décors actuels.

Vase fond marin

Zara Home, 69,90\$

zarahome.com



Écouteurs aHEAD Kreakfunk

Urban Outfitters, 162\$

urbanoutfitters.com



Brumisateur

Indigo, 14\$

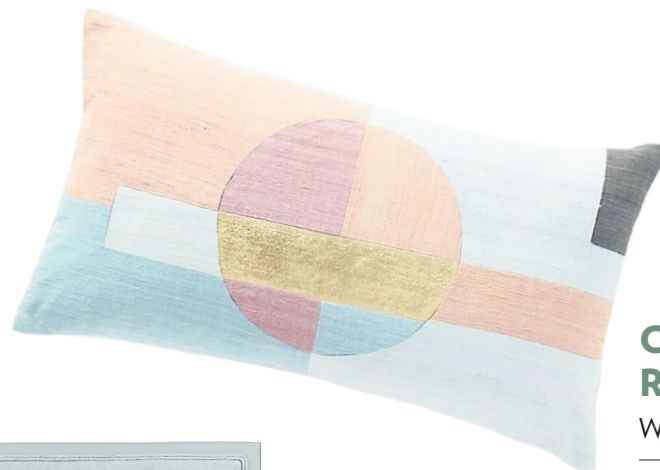
chapters.indigo.ca



Coussin de mouton mongolien Rosette

West Elm, 95\$

westelm.com



Coussin Roar+Rabbit

West Elm, 59\$

westelm.com



Chandelle Spring's Eden

Anthropologie, 20\$

anthropologie.com



Fauteuil Spa Cherise

Crate & Barrel, 1199\$

crateandbarrel.com



Boutons de quartz Druzy

Anthropologie, 18\$ chacun

anthropologie.com

DESIGN

CAROLE THIBAudeau

Un pare-soleil intelligent



PHOTO FOURNIE PAR STUDIO TOER

Du soleil ? Le ballons se gonflent au maximum en deux minutes, ce qui climatise la pièce au plafond de verre.



PHOTO FOURNIE PAR STUDIO TOER

L'énergie solaire actionne le gonflement des ballons suspendus, jusqu'à ce qu'ils occupent tout le plafond.

AMBIANCE PLEIN-SUD

CONDOS DE LUXE | MAISONS DE PRESTIGE



Maisons unifamiliales



Bungalows et cottages
▶ À partir de 634 800 \$^{+tx}
(Terrain inclus)

Villas en copropriété (4-plex)



Plain-pied, entrée individuelle, garage double privé
▶ 4½ à partir de 427 800 \$^{+tx}

NOUVEAU CONCEPT !

Manoirs en copropriété (4-plex)



Entrée individuelle, garage double privé
▶ 4½ à partir de 344 800 \$^{+tx}
▶ 5½ à partir de 369 800 \$^{+tx}

Pavillons en copropriété (8-plex)



Ascenseur commun, garage double privé
▶ 4½ à partir de 278 800 \$^{+tx}

Promos en cours !



LE GROUPE CLASSIQUE
INNOVE depuis 35 ans

➤ AU CŒUR DU GOLF PARCOURS DU CERF - RIVE SUD

www.AMBIANCEPLEINSUD.com

514.666.8000

Imaginez un nuage qui grossit et s'opacifie lorsque le soleil brille et qui se réduit comme peau de chagrin lorsque l'astre du jour disparaît. Voilà Cumulus, un pare-soleil intelligent conçu par la maison de design Studio Toer, aux Pays-Bas, et installé sous le plafond de verre d'un pavillon du musée Mudam, au Luxembourg. Cumulus se gonfle en deux minutes sous l'effet du soleil, procurant une ombre bienfaisante aux occupants.

Le « nuage » est constitué de quelques dizaines de ballons suspendus à un pont de bois, sous le plafond, et reliés à des panneaux solaires. L'énergie solaire actionne le gonflement des ballons, jusqu'à ce qu'ils couvrent tout le plafond. Le caractère autonome du

dispositif donne l'impression qu'un être vivant se transforme en s'adaptant à son environnement.

Conçu spécifiquement pour le musée Mudam, Cumulus peut très bien être adapté à un décor résidentiel, affirme Wouter Middershoven, du Studio Toer: «Le système est conçu pour « vivre » avec vous dans votre espace de vie.»

Le prix? « Ça dépend des dimensions et de la quantité de ballons requise, ainsi que des circonstances d'installation », répond l'homme d'affaires.

Bientôt au Canada ou au Québec, le nuage intelligent? « Tout client intéressé n'a qu'à nous contacter », dit M. Widdershoven.

studiotoe.com

C'EST TENDANCE

LUCIE LAVIGNE

Hygge, un antidote à l'hiver

Pour contrer le spleen de l'hiver et le manque de lumière, les Danois ont un secret: le *hygge*. Difficile à prononcer et à définir, le *hygge* est un concept d'art de vivre ancré dans la culture danoise. La lueur des bougies, c'est *hygge*. Le plaisir de boire et de manger en famille ou avec des amis, c'est *hygge*. Depuis un bon moment, on parle même de tendance déco *hygge*. Décryptage d'un courant réconfortant.



C'EST QUOI?

Définition: Sentiment de bien-être, atmosphère intime, confort simple et chaleureux, instants de bonheur en compagnie d'être chers... Plusieurs mots français sont associés au *hygge*. «La traduction la plus proche serait «cosy», en anglais, mais avec un accent porté sur la convivialité», explique Francis Cayouette, designer industriel québécois, qui vit au Danemark depuis 1999 avec sa conjointe, designer. Ils ont deux enfants. «Le *hygge* est davantage un sentiment partagé avec sa famille et ses amis, alors que le cocooning fait plutôt référence à un moment de repos plus solitaire, avec un bon livre, par exemple», enchaîne Sonia Lucano, styliste et auteure de l'ouvrage *Esprit scandinave* (éditions Hachette). On dit aussi que le *hygge* pourrait expliquer pourquoi le Danemark occupe une position enviable au palmarès des pays les plus heureux. «Ce sentiment serait la meilleure arme contre les hivers scandinaves longs et sombres», écrit M^{me} Lucano.

Prononciation: «*Hygge* sonne comme «ugue» avec un «h» prononcé, comme pour le mot anglais «hat», indique Francis Cayouette.

Origine: Issu de la langue norvégienne, le mot *hygge* est apparu pour la première fois dans les écritures danoises vers la fin du XVIII^e siècle, apprend-on sur le site VisitDenmark.

Utilisation: «*Hygge*, c'est le nom, mais on utilise plus souvent l'adjectif *hyggelig* (t), qui est une bonne façon pour les Danois de remercier des amis après une soirée. On dira: «Merci, c'était *hyggelig* (t).» Ou pour décrire un endroit, un aménagement, une maison, une atmosphère entre amis», nuance le designer et cofondateur de l'agence Unit 10 design, à Copenhague, et qui collabore avec de grandes marques scandinaves. Enfin, la saison haute du *hygge*, c'est Noël, mais il se vit aussi en été, lors de pique-niques ou de barbecues, rappelle-t-on sur le site VisitDenmark.



COMMENT L'ADOPTER

Afin de créer une ambiance *hygge*, on peut, d'abord, s'inspirer du style scandinave et, ensuite, miser sur certains détails qui apportent douceur et confort à un aménagement. «Un feu dans la cheminée, des bougies, un canapé avec des coussins, du bois clair, des couleurs pastel, du blanc et des matières naturelles comptent parmi les éléments qui injectent du *hygge* dans un décor», détaille l'auteure de *Esprit scandinave*.



CINQ INCONTOURNABLES HYGGE

Lumière douce

On privilégie un éclairage doux. «Un éclairage dont on peut modifier l'intensité dans chaque pièce, conseille le designer québécois Francis Cayouette, établi au Danemark. Pour ma part, j'essaie de diriger l'éclairage sur les surfaces de matériaux naturels, plutôt que sur les murs blancs.» Sans compter les bougies et leur éclairage flatteur, complètement *hygge*!

Chaleur

Du bois, «le» truc pour réchauffer un décor. On le choisit clair. «Ou légèrement plus foncé, comme le chêne, qui est aussi très chaleureux», note Francis Cayouette. Et si vous en avez la possibilité, pourquoi ne pas profiter d'une soirée devant un foyer?

PHOTO FOURNIE PAR IKEA

Confort

Rien de tel pour une ambiance *hygge* que des canapés et fauteuils ultra confortables, avec repose-pieds. En prime: coussins, tapis et textiles doux, tel un jeté de laine.

Couleurs claires

Pourquoi ne pas essayer l'intemporel mariage blanc et bois clair, caractéristique des intérieurs nordiques? On peut aussi illuminer un intérieur avec des couleurs claires et l'égayé avec quelques touches colorées (vert tendre, rose poudré, gris, turquoise...)

Matières naturelles

Bois, rotin, osier, lin, coton...

- 1 Un aménagement aux accents *hygge* (avec bougies, coussins et feu dans la cheminée) signé par la styliste américaine Emily Henderson. PHOTO TIRÉE DU COMPTE INSTAGRAM EML-HENDERSON
- 2 Confortable, simple et chaleureux, ce décor est complètement *hygge*! PHOTO TIRÉE DU COMPTE INSTAGRAM WESTELM
- 3 «Le *hygge* est davantage un sentiment partagé avec sa famille et ses amis, alors que le cocooning fait plutôt référence à un moment de repos plus solitaire, avec un bon livre, par exemple», nuance Sonia Lucano, auteure de l'ouvrage *Esprit scandinave*. PHOTO TIRÉE DU COMPTE INSTAGRAM TIFFORELIE

À L'AGENDA

CAROLE THIBAUDEAU

Mini-expo de minimaisons

Maisons Optimum, un jeune constructeur de minimaisons en conteneurs maritimes recyclés, expose ses petites habitations le week-end prochain, à Vaudreuil, sur le terrain de son usine.

Les visiteurs pourront voir trois modules – ou conteneurs – réunis en une seule maison. Un premier module reproduit la configuration d'une micro-maison de 160 pi².

Le deuxième module représente un bâtiment de 320 pi². Le troisième conteneur, enfin, s'ajoute aux deux premiers pour composer une maison de 640 pi² contenant deux chambres à coucher.

Finition soignée

Ces maisons en conteneurs sont isolées d'uréthane giclé à un niveau dépassant légèrement les nouvelles normes de la construction (Novoclimat-1). Un grand soin est porté à l'étanchéité et à la ventilation, affirme le directeur général Bernard Myre. Elles sont couvertes de cèdre à l'extérieur et laissées au fini métal à l'intérieur.

«L'effet radiant du métal contribue à maintenir une température agréable, indique Bernard Myre. Son apparence va bien avec une décoration rustico-industrielle et des meubles de style *vintage* ou scandinave.»

La maison présentée a un foyer au propane qui contribue au chauffage des pièces. Le toit des minimaisons est conçu pour supporter un toit vert extensif (quatre pouces de terre).

Ces trois modèles se vendent respectivement 25 000, 48 000 et 72 000\$, tous finis, prêts pour le branchement aux

services publics. Douze unités ont été vendues à ce jour, en dix mois d'exploitation. Les petites habitations sont transportées sur une remorque et installées, suivant le désir du client, sur pieux, dalle de béton ou fondations avec sous-sol.

Les visiteurs pourront découvrir d'autres produits

faits à partir de conteneurs maritimes, par exemple des stands d'exposition.

Écologique

Outre la récupération de conteneurs maritimes devenus déshérents, les minimaisons de Maisons Optimum peuvent faire valoir plusieurs qualités

écologiques: une bonne efficacité énergétique, une faible implantation sur le terrain, l'utilisation de peu de matériaux, la présence d'un toit vert (qui augmente l'efficacité énergétique et ajoute une surface végétale), ainsi qu'un minimum de déchets de construction, grâce à des

efforts particuliers portant sur le calcul des matériaux et la récupération en usine. Des économies d'énergie, enfin, sont attribuables à l'éclairage aux luminaires DEL encastrés et à l'utilisation d'un chauffe-eau instantané.

maisonsoptimum.com



PHOTOS FOURNIES PAR MAISONS OPTIMUM

Le quartier des spectacles à ses pieds!

RYTHME
CONDOS

- Occupation immédiate
- Les stores aux fenêtres et des appareils électroménagers en acier inoxydable sont inclus.
- Salle d'exercice
- À deux pas de tous les services et tellement plus

366 rue Mayor #505
Lundi au mercredi de 12h00 à 19h00
Samedi et dimanche de 12h00 à 17h00
514.281.6008 | 514.875.1205

www.belcourtcondos.com

MAISON PATRIMOINE

UNE MAISON À SAUVER

À Saint-Bruno-de-Montarville, au bord de ce qui était autrefois un paisible chemin de campagne, la maison de M. Krakus se trouve cernée par ce qu'il est convenu d'appeler « le progrès ».



FABIENNE COUTURIER
SAINT-BRUNO-
DE-MONTARVILLE

Construite vers 1779 par Amable Ménard dit Bellerose, elle est l'une des rares maisons d'esprit français qui subsistent à Saint-Bruno.

Tapie sous de grands arbres, elle survit au milieu de champs de maïs qui attendent d'être fauchés pour laisser place à des quartiers résidentiels. À quelques mètres vrombit la route 116, mais – allez savoir pourquoi – c'est la petite montée Sabourin qui sert de voie d'accès aux Promenades Saint-Bruno, à 2 km d'ici.

Quand Stanislaw Krakus en a fait l'acquisition, en 1968, la pauvre, abandonnée depuis quelques années, était bien mal en point. Des vandales l'avaient choisie pour terrain de jeu. Une partie du toit s'était affaissée. Le plancher de la cuisine était pourri, les murs de pierre menaçaient ruine.

Né en Pologne, M. Krakus avait 8 ou 9 ans lorsque la Seconde Guerre a éclaté – un sujet qu'il élude poliment mais fermement si on l'aborde. Il se borne à dire qu'il a connu sa femme en Angleterre et qu'ils ont débarqué au Canada en 1957. Cela suffit pour deviner que le courage et la détermination ne leur manquaient pas.

En tout cas, ils ont tout de suite vu le potentiel de cette maison: le parquet de pin de l'immense salle de séjour, les murs de pierre d'un mètre d'épaisseur, les lambourdes équarries à la hache, les clous forgés, le plafond à caissons...

Le jeune Stanislaw a donc retroussé ses manches et empoigné son coffre à outils. « Nous avons décidé de restaurer la maison avec un minimum de modifications, pour lui conserver ses caractéristiques. Nous en étions extrêmement fiers et nous y avons vécu très confortablement. »

Maintenant âgé de 86 ans, M. Krakus, qui vit seul depuis plusieurs années, s'inquiète pour sa vieille amie. Il craint qu'un acheteur éventuel ne la rase ou la laisse à l'abandon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à faire pour la sauver. « À présent, l'entretien de cette maison est devenu pour moi un fardeau. Elle a besoin d'importantes rénovations, mais je n'ai ni l'énergie ni les ressources nécessaires. Et qui les aurait? »

Il est vrai que la salle de bains, à l'étage, a besoin d'un sérieux coup de jeune. La cuisine mériterait aussi d'être refaite, de même que le toit. C'est sans compter l'électricité, la plomberie et tout ce qu'une simple visite de politesse ne permet pas de déceler.

Et puis l'environnement n'est plus ce qu'il était. « En 1968, reprend M. Krakus, la montée Sabourin était un tranquille petit coin de campagne. Il y passait peut-être 50 voitures par jour. Aujourd'hui, il doit en passer 300 à l'heure. »

La conseillère municipale Isabelle Bérubé, représentante du district où habite M. Krakus et membre du comité d'urbanisme de Saint-Bruno-de-Montarville, affirme qu'elle est bien au fait du problème et se fait rassurante. Elle évoque un projet d'écoquartier qui pourrait (elle insiste sur le conditionnel) voir le jour au sud de la route 116, et dont le plan a été confié à l'organisme Vivre en ville. « On songe à déménager la gare du train de banlieue et à bâtir autour un quartier écologique. La maison de M. Krakus pourrait très bien s'inscrire dans ce projet. On pourrait en faire un centre culturel, une galerie, un café... »

La fille de M. Krakus, Terri, croit que ce serait la meilleure solution et cite l'exemple du vieux presbytère de Saint-Bruno, démonté pierre par pierre dans les années 60 et reconstruit à grands frais au bord du lac du Village, au centre-ville.

M. Krakus serait même prêt à céder sa maison pour 1\$, pourvu que sa conservation soit assurée et qu'il obtienne un juste prix pour le terrain.

D'une superficie de 8371 m² (89 000 pi²), ce terrain zonné « blanc » est évalué à 206 500\$ dans le registre foncier (soit 2,32\$ le pied carré). C'est bien en deçà de sa valeur marchande, qui est de 8 à 25\$ le pied carré, selon M. Krakus.



PHOTOS ROBERT SKINNER, LA PRESSE

❶ Bardeau de cèdre et tôle pincée, voilà une façade en accord avec le style d'origine. Les ouvertures du rez-de-chaussée ont conservé leur apparence, ainsi que la partie visible des fondations, en pierre de taille. La galerie de bois a disparu.

❷ Le toit a conservé sa charpente d'origine, qui a été mise à nu. Pour couvrir les joints entre les planches, on a taillé des petites lattes de bois dans le revêtement de finition des murs de la cuisine d'été.

❸ L'ancienne maison de colon contient maintenant une vaste cuisine dotée d'appareils contemporains. La mezzanine a été rétrécie. Elle s'étendait autrefois jusqu'à la poutre au-dessus de la fenêtre.



MAISON PATRIMOINE

Protéger
les maisons
anciennes

FABIENNE COUTURIER

Quel sort attend les maisons patrimoniales? Petit aperçu.

L'abandon et la démolition

C'est le sort qu'ont hélas connu trop de bijoux patrimoniaux du Québec au fil des décennies. C'est ainsi qu'ont disparu du paysage, notamment, l'ancien pavillon du Montréal Hunt Club et la maison Redpath, à Montréal, démolis respectivement en 2000 et en 2014, ou la maison Crevier à Chicoutimi (démolie en 2007). Le cas le plus récent est peut-être celui de la maison Chénier-Sauvé, à Saint-Eustache, qui est menacée de démolition.

Le classement

Évidemment, on peut croire que c'est ce qui peut arriver de mieux à une maison ancienne. La *Loi sur le patrimoine culturel* confère aux municipalités de nombreux outils pour protéger les immeubles à valeur patrimoniale. Pour classer un immeuble, le ministère de la Culture et des Communications analyse son importance historique, architecturale, sociologique, etc. Le classement peut se faire sans l'assentiment du propriétaire, à la demande de tout citoyen préoccupé par le sort de l'immeuble. Mais le propriétaire doit alors se conformer aux exigences de la loi, qui réglemente notamment la transformation, l'altération ou la rénovation de l'immeuble.

Le démontage

Michel Martel, propriétaire de l'entreprise Pièce sur pièce, se spécialise dans la récupération de maisons ancestrales. M. Martel les dégarnit complètement, récupère tous les éléments dignes de l'être (fermes de toit, poutres, lattes de parquet, boiserie, éléments architecturaux, etc.) et revend le tout. Ce démontage permet au moins de sauvegarder des éléments de maisons souvent trop endommagées pour être sauvées.

Le déménagement

Selon Michel Martel, déménager une maison de bois coûte de 30 000 à 50 000\$, fondations comprises. Il en a lui-même déplacé quelques-unes, dont celle qu'il habite. À Montmagny, la maison John-Patton, superbe exemple d'architecture Second Empire, a été déménagée avec succès en décembre dernier et est maintenant à vendre.

La rénovation raisonnée

Vivre dans une maison ancienne ne signifie pas nécessairement vivre à l'ancienne. L'architecte André Bourassa suggère notamment d'augmenter l'apport de lumière naturelle dans ces maisons souvent sombres, quitte à enlever un élément qui fait obstacle, comme un garage ou une galerie, voire à agrandir les fenêtres.



1



2



3

1 Construite vers 1779 par Amable Ménard dit Bellerose, la maison de Stanislaw Krakus est l'une des rares maisons d'esprit français qui subsistent à Saint-Bruno, et probablement la plus ancienne de toutes.

2 M. Krakus et sa femme ont tout de suite vu le potentiel de cette maison quand ils l'ont visité en 1968.

3 L'une des chambres de la maison de M. Krakus.

PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

OSER TOUCHER
AU PATRIMOINE

Une propriétaire de Saint-Christophe-d'Arthabaska a modifié avec art sa maison patrimoniale pour y faire entrer la lumière et y créer du confort. Description d'une remise à niveau décoincée.



CAROLE THIBAUDEAU
SAINT-CHRISTOPHE-
D'ARTHABASKA

Marguerite Lemieux a habité quelques années sa maison rurale en périphérie du village, acquise dans les années 90, mais elle l'a toujours trouvée sombre et humide. Début 2005, elle la loue à Lucy Mayrand, qui y habite toujours, et elle entreprend une patiente métamorphose de la demeure.

Marguerite Lemieux se donne pour objectif de rendre la résidence plus agréable à vivre, tout en respectant son style d'origine et son milieu rural.

L'habitation se compose de deux corps de logis, la maison principale typiquement flanquée de sa cuisine d'été. Cette dernière, un carré en pièce sur pièce datant de 1830, est

une habitation de colonisation. Ce n'est qu'en 1870 qu'on lui a ajouté la grande partie, des fondations de pierre et un balcon couvert bordant toute la façade.

Adieu galerie!

«Ma cliente a fait preuve d'audace, rapporte l'architecte André Bourassa, engagé par M^{me} Lemieux pour réaliser les transformations. Elle n'a pas hésité, par exemple, à supprimer la longue galerie victorienne.

«Je l'ai fait pour laisser entrer la lumière naturelle et pour favoriser la circulation de l'air, explique cette dernière. On n'a jamais trop de soleil, ici, pour assécher nos maisons.»

Pour répondre au même besoin d'air et de lumière, la proprio fait un autre geste radical: le décroissement du rez-de-chaussée dans les deux corps de maison, espaces qui se présentent maintenant comme deux grandes aires ouvertes, d'inspiration très contemporaine.

Pour ne pas lésiner sur le confort, des dalles de béton à chauffage radiant ont été coulées au sous-sol et au rez-de-chaussée de la cuisine d'été. Le sous-sol a par ailleurs été excavé et atteint maintenant une hauteur de sept pieds et quatre pouces.

Très concerné par la préservation du patrimoine, André Bourassa estime qu'il faut faire preuve d'astuce pour rendre attrayantes les maisons ancestrales.

«Les jeunes acheteurs ne veulent pas de ces maisons sombres, peu fonctionnelles, lourdes d'entretien et qui sentent le vieux», dit-il. Il ne faut pas avoir peur d'ajouter des fenêtres, soutient-il. D'où cette nouvelle ouverture dans la cuisine d'été, côté soleil levant: environ six pieds de large sur trois pieds de haut, à hauteur de la mezzanine.

La mezzanine a en outre été amputée de cinq ou six pieds (distance entre deux poutres), ce qui la rend moins écrasante, vue du rez-de-chaussée. Lucy Mayrand apprécie qu'on y ait laissé les poutres et solives au bois naturel. «C'est plus enveloppant, confie-t-elle. En hiver, je me sens comme l'ours qui hiberne.»

Entrée pratique au sous-sol

Une descente de cave a été aménagée en façade de la cuisine d'été et débouche sur une entrée de jardin (ou *mud room*). Là se trouve aussi le poêle à combustion lente – devant lequel faire sécher les manteaux mouillés –, principale source de chauffage du logis, et à quelques pas, un placard et une chambre froide. Le sous-sol abrite également une grande salle de bains et le coin laveuse-sécheuse, deux espaces banalisés du rez-de-chaussée lors de l'opération «décroissement».



6

LA
PRESSE

GOURMAND

DÉGUSTATION

LA BOUTEILLE NE

On a tous déjà flanché devant le design d'un produit attrayant. Cette bouteille de bière à l'esthétique si chic et épurée renferme-t-elle le plus délicieux des nectars? Contenant égale-t-il contenu? Pas forcément.



CATHERINE SCHLAGER

Ce n'est plus un secret pour personne : les microbrasseries ont connu une croissance phénoménale au cours des dernières années. Leur nombre a presque quintuplé depuis 13 ans, passant de 31 en 2002

à 140 en 2015. L'espace sur les tablettes est donc de plus en plus convoité.

Que faire pour séduire le consommateur? Certaines ont compris l'intérêt de se distinguer en misant sur l'image de marque. Ce que les spécialistes du marketing appellent le branding.

En misant sur des thématiques telles que les légendes, le folklore et la religion (Unibroue et sa Maudite avec l'image de la Chasse-galerie et son Eau bénite), les monstres

et créatures fantastiques (les Rigor Mortis et Corne du diable de Dieu du ciel!), le terroir (Boquébère et les personnages historiques régionaux des Hopkins et Barnstown), l'histoire locale (la Jean Dit Laforge de la Microbrasserie de l'île d'Orléans) ou même l'environnement (Brasseurs du Nord et son ours polaire), certaines microbrasseries adoptent un positionnement clair, qui se veut séduisant.

«Il s'agit d'une petite surface sur laquelle on a beaucoup

à dire, explique Sylvain Allard, professeur à l'École de design de l'UQAM, à propos de l'étiquette. Il faut savoir se distinguer du premier coup d'œil avec une image forte et créer de l'émotion.»

Si plusieurs microbrasseries réussissent à se démarquer du lot grâce à leur humour (Goudale de Nowël de la Microbrasserie Goudale), la qualité de leurs illustrations (grâce au travail de Fred Jourdain pour Le Trou du diable et Patrick

LE JEU DE LA BOUTEILLE

Une belle bouteille renferme-t-elle une bonne bière? Histoire de nous amuser un peu, nous avons demandé à trois graphistes de *La Presse* de choisir chacun un coup de cœur et un coup de gueule. Nous avons ensuite dégusté les produits.

CATHERINE SCHLAGER



MARIE LEVIEL

› **COUP DE CŒUR:** MaddAddamites NooBroo, Beau's

L'avis de la graphiste: L'illustration prédomine sur la typographie, ce qui est rare. À plat de couleurs franches et illustrations stylisées, mosaïque amusante qui mêle portrait d'animaux, motifs, etc. L'impact visuel est fort. Finesse supplémentaire: le logo de la brasserie est moulé dans le verre. C'est discret, mais ce sceau permet de faire le lien entre toutes les bouteilles du même brasseur. La contre-étiquette (à l'arrière) est très complète.

L'avis de la dégustatrice: Ce gruit, un style plutôt rare dans lequel on remplace le houblon par des aromates, racines, herbes et baies, offre de jolis arômes de cerises et une bouche très acidulée et fruitée. La texture est soyeuse à l'attaque avec une effervescence plus marquée en finale. Une belle découverte.

4/5

9,99\$ pour 600 ml

› **COUP DE GUEULE:** Desérables, Microbrasserie Le Grimoire

L'avis de la graphiste: Je trouve l'utilisation d'une femme nue sexiste et déplacée. On a du mal à saisir le ton et la volonté derrière ce design qui manque vraiment de finesse: est-ce une bonne blague au second degré? La typo style médiéval est peu lisible et le jeu de mots, très douteux. L'ensemble est ton sur ton (tout est beige-brun) et confus.

L'avis de la dégustatrice: Aussi peu jolie que son étiquette avec sa couleur brun-beige trouble, elle sème ses parfums de bonbons à l'érable et de vanille à tout vent. Beaucoup trop effervescente, elle déçoit avec ses saveurs artificielles d'érable et son goût de plastique.

1/5

6,99\$ pour 500 ml

YANICK NOLET

› **COUP DE CŒUR:** Frappabord, Microbrasserie du Lac-Saint-Jean

L'avis du graphiste: Cette bouteille est très bien réussie, comme la gamme complète. L'illustration, magnifique, a une forte personnalité. Le nom est original, le style, bien apparent et une petite description est présente sur l'étiquette. Le nom de la microbrasserie est facilement repérable sur le devant, et le logo sur le côté est très beau. La typographie s'arrime parfaitement avec l'illustration et l'ensemble de la collection.

L'avis de la dégustatrice: Ce vin d'orge séduit d'abord par sa robe orangée et sa jolie mousse qui adhère parfaitement au verre. Lorsqu'on la hume, le sucre d'orge et les houblons emplissent les narines. En bouche, la rondeur est au rendez-vous tandis que le sucré et l'amer s'accordent à merveille.

3,5/5

7,99\$ pour 500 ml

› **COUP DE GUEULE:** L'odyssée, Brasserie générale

L'avis du graphiste: En regardant cette étiquette, nous avons l'impression de revenir dans un passé très lointain où l'ordinateur n'existait pas. Tout est là: le nom de la brasserie, le nom de la bière et le style, mais rien ne se tient. Le logo est affreux, la signature du nom de la bière s'accorde très mal avec l'illustration, et presque toute l'information est au même niveau. Cette étiquette n'a aucune personnalité.

L'avis de la dégustatrice: Cette IPA cuivrée aux légers arômes de fruits tropicaux a également – étrangement – un côté médicamenteux non approprié. Les saveurs sont beaucoup trop amères (seulement 40 IBU?) mais dévoilent aussi un côté bonbon. Trop effervescent pour le style.

2/5

5,29\$ pour 500 ml

FAIT PAS LA BIÈRE

Doyon pour la Microbrasserie du Lac Saint-Jean) ou leurs noms accrocheurs (La Chipie d'Archibald, Deux gros débi-les des Brasseurs du Temps, etc.), certaines empruntent encore et encore des sentiers déjà trop battus par les concurrents.

« Il y a du bon graphisme qui se fait au Québec, mais plusieurs marques racontent la même histoire et adoptent un côté folklorique ou historique qui a déjà été suffisamment ressassé, déplore Sylvain Allard. Racontez-nous une

nouvelle histoire et impliquez le consommateur. Mettez un peu d'humour et ne vous prenez pas trop au sérieux. »

Évidemment, bâtir une image de marque a un coût que plusieurs micros n'ont pas les moyens d'assumer. Certaines sont de si minuscules PME que le propriétaire-brasseur-embouteilleur-livreur est également celui qui conçoit les étiquettes. Ce qui explique sans doute certains designs plus ou moins réussis.

L'AVENIR DANS LA CANETTE ?

Depuis deux ans, la mise en canette des bières a gagné en popularité chez nos microbrasseurs. La canette serait-elle un véhicule plus propice pour charmer visuellement le consommateur? « La canette, c'est beau en partant et ça donne plus d'espace pour travailler, reconnaît Sylvain Allard. Le graphisme est complètement intégré : quand on imprime sur le métal, ça ne fait qu'un. » Certains consommateurs sont pourtant convaincus que la canette altère le goût de la bière (ce qui est faux). Ne reste qu'à les convaincre de l'adopter!



PHOTOS OLIVIER JEAN, LA PRESSE

JULIEN CHUNG

› COUP DE CŒUR : Bernard, Helm

L'avis du graphiste : L'étiquette sur papier mat est rassurante et chaleureuse. Les couleurs brun et noir sont classiques, mais bien utilisées. Le lettrage est raffiné et moderne. L'étiquette montre un beau portrait d'un monsieur inspiré des gravures, ce qui lui donne de la personnalité. Le format de la bouteille est élégant. Il manque quelques informations comme la description du goût et la façon de servir la bière.

L'avis de la dégustatrice : La Bernard, une pale ale américaine brassée pour le Helm de la rue Bernard, dégage de puissants arômes non désirés de caramel au beurre (diacétyle, un défaut). Trop effervescente pour une pale ale, elle offre une amertume râpeuse peu intéressante.

2,5/5

4,99\$ pour 500 ml

› COUP DE GUEULE : La trip des Schoune, Ferme brasserie Schoune

L'avis du graphiste : C'est étourdissant avec des couleurs très voyantes. Mais c'est voulu. Côté typographie, la microbrasserie perd des points : mauvais choix de lettrage qui donne l'impression que ça a été fait vite. La bière ressemble à une bouteille de sauce chili ou BBQ artisanale américaine. Le nom, attirant pour certains, est étrange. Je l'ai trouvé drôle. Les informations pertinentes sont un gage de qualité.

L'avis de la dégustatrice : Nous avons déjà aimé La trip des Schoune il y a longtemps. Ce n'est plus le cas. Ses odeurs de vieilles épices (coriandre?) ne séduisent guère. La bouche est à la fois fruitée et épicée, mais goûte également la cuve de plastique.

1,5/5

7,29\$ pour 500 ml

L'ÉTIQUETTE AU FIL DU TEMPS

Les étiquettes des bières québécoises ont beaucoup changé au fil du temps. Voici quelques repères chronologiques, histoire de prendre le pouls de cette évolution.

1786

Fondation de la brasserie Molson, dont la bière est vendue en barils de bois. En 1800, une pénurie de bois force la brasserie à se tourner pour la première fois vers les bouteilles de verre.

1790

La brasserie Dunn est créée à La Prairie en 1790 par Thomas Dunn. Elle change de nom pour Dow et déménage à Montréal en 1809, sur le site actuel de l'École de technologie supérieure (ETS). En 1966, une vingtaine de personnes qui avaient bu de la Dow décèdent.

1811

Fondée à Lachine en 1811, la brasserie Dawes embouteille ses brassins pour la première fois vers 1850. La Dawes Black Horse est la première bière canadienne distribuée en canette en 1948.

1834

Établie au Canada depuis 1834, Labatt ouvre un centre de distribution à Montréal en 1878. On voit ici des étiquettes de la 50^e Anniversary Ale de 1954.

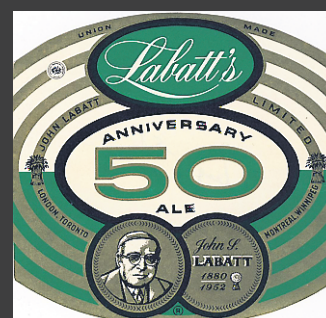


PHOTO FOURNIE PAR LABATT

1962

La stubby, petite bouteille brune, fait son apparition sur les tablettes. La bouteille au long cou est jugée trop dangereuse puisqu'elle peut servir d'arme.

ÉTÉ 1988

Black Label lance ses publicités sensuelles et mystérieuses « En noir et black ». Les bouteilles arborent différents designs associés à la marginalité.

1992

En 1990, fondation de la microbrasserie Unibroue, dont l'image de marque est inspirée de l'identité culturelle québécoise. La première bière, la Blanche de Chambly, est lancée en 1992.

2006

Brasseurs et frères ouvre ses portes à Dunham, avant d'être rachetée par Microbrasserie Dunham en juin 2011. Elle aura été l'une des premières à offrir des étiquettes visuellement intéressantes. Celles-ci étaient conçues par le bédéiste Stéphane Des Mardelés.

2007

Fondation de la Microbrasserie du Lac-Saint-Jean qui fait sa marque avec des étiquettes signées par l'illustrateur Patrick Doyon, lauréat de plusieurs prix.

2012

Le Castor de Rigaud lance ses premières bouteilles sérigraphiées qui se démarquent d'emblée sur les tablettes.

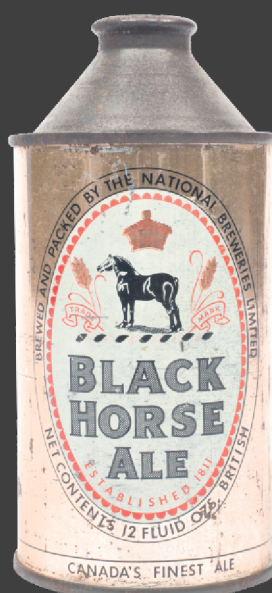


PHOTO RICHARD-MAX TREMBLAY, FOURNIE PAR LE MUSÉE DE LACHINE
↑ La Dawes Black Horse est la première bière canadienne distribuée en canette en 1948.



PHOTO DAVID BOILY, ARCHIVES LA PRESSE
↑ En 2012, Le Castor de Rigaud lance ses premières bouteilles sérigraphiées qui se démarquent d'emblée sur les tablettes. On voit ici la Yakima IPA.

GOURMAND

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

Les vins étalons... pour bien goûter



JACQUES BENOIT

Il suffit d'avoir goûté dans sa vie quelques très grands vins – et même un seul, en fait – pour comprendre la façon dont les dégustateurs expérimentés jugent, mais également notent les vins.

Les grands vins en question jouent ainsi le rôle d'étalons à partir desquels ils jugent tous les autres vins du même type. Autrement dit – car c'est essentiellement ce que font ces dégustateurs –, ils comparent tous les autres vins du même type à ces vins étalons.

Déguster, c'est comparer, a déjà écrit à ce sujet le grand œnologue bordelais Émile Peynaud, aujourd'hui décédé.

Exemple: les vins effervescents, c'est-à-dire les mousseux, quelle que soit leur origine (Californie, France, Italie, etc.), et les champagnes. Dans ce cas, le ou les vins étalons sont, par la force des choses, des champagnes.

Très cher, mais absolument exceptionnel, le Champagne 2002 Sir Winston Churchill Pol Roger a toutes les qualités voulues pour jouer ce rôle.

Ainsi nommé en hommage à ce grand homme d'État, qui était très friand des champagnes de cette maison, et goûté fin octobre avec un membre de la famille qui en est propriétaire, Hubert de Billy, c'est un vin qui... comme tant de grands vins, échappe presque à la description.

Le bouquet est floral, subtil, exquis, rappelant celui des grands chablis parvenus à leur

apogée, et la bouche suit, élégante, dotée d'une très longue persistance, et sans rien, au nez comme en bouche, de ces notes dites rancio, de nature oxydative, présentes dans beaucoup de champagnes. Donc, pureté, complexité et suprême élégance.

«Que des grands crus, beaucoup de Pinot noir et plus de 10 ans sur lies», expliqua ce jour-là M. de Billy.

Mon commentaire fut succinct: «Fabuleux», lui dis-je.

Mais il faut savoir... que ce vin, noté 18,5/20 (12 027 016), coûte la «bagatelle» de 247,25\$.

Autre étalon possible, dégusté celui-là lors de la dernière édition de Montréal Passion Vin, le Champagne 1999 Cristal Roederer, tout aussi subtil, complexe et séduisant que le précédent, noté également 18,5/20, mais... disponible en doubles magnums seulement (10 836 119), soit l'équivalent de quatre bouteilles, à un prix qu'il vaut mieux passer sous silence! (On peut en prendre connaissance sur le site de la SAQ.)

C'est avec de tels sommets que le dégustateur confronte tous les autres champagnes, mais aussi les Franciacortas de Lombardie, les crémants de Bourgogne, les mousseux de Californie, les cavas d'Espagne, etc.

En se posant la simple question de savoir où tous ces autres vins se situent, du point de vue qualitatif, par rapport à de tels étalons. D'où les notes qu'il leur attribue.

Il en va de même, naturellement, pour tous les autres types de vins, rouges, blancs, rosés et mutés.

C'est par rapport aux plus grands, tels les plus grands bourgognes rouges, qu'on juge tous les autres du même type, peu importe leur origine.



Douro 2014
Vila Regia,
10,55\$
(464388)

Vin rouge portugais, de la vallée du Douro, d'une couleur passablement soutenue quoique pas du tout opaque, son bouquet, que dominent les notes de fruits noirs, est net. Un peu plus que moyennement corsé, assez tannique, mais sans rugosité, il a une certaine persistance et constitue sans doute, à ce prix, l'une des plus remarquables aubaines du répertoire général. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barocca et Touriga Franca. Vinification avec des copeaux de chêne pour lui donner un boisé... qui m'a semblé imperceptible. 12% (7442 caisses). Garde: 2016-2019?

15,5



Côtes du Rhône Réserve
Famille Perrin,
16,80\$
(363457)

Bien coloré, ce beau Côtes du Rhône rouge se présente avec un bouquet mûr, de bonne ampleur et aux arômes de fruits noirs. Charnu, de corps moyen, il a de l'éclat, au nez comme en bouche, le tout bâti sur des tannins à la serrée et aimables. Grenache, Mourvèdre et Syrah, 25% de ce vin étant vinifié et élevé en foudres et 75% en cuves inox. Savoureux et à prix correct. 13,5% (1799 caisses). Garde: 2016-2020.

16



Minervois 2013
Esprit d'Automne Borie
de Maurel,
18,05\$
(875567)

Élaboré par un viticulteur on ne peut plus original – Michel Escande –, ce vin issu de raisins de l'agriculture biologique, au bouquet nuancé, offre des notes intrigantes, évoquant les raisins rouges secs et... le gâteau aux fruits. Assez peu corsé, ne manquant pas de chair, néanmoins, on retrouve les mêmes arômes en bouche, sur des tannins veloutés. 40% Syrah, 30% Carignan et 30% Grenache, avec élevage en cuves inox. 13% (71 caisses). Garde: 2016-2017.

16

MEILLEURS LIVRES DE CUISINE AU CANADA

Gagnants canadiens francophones aux Gourmand World Cookbook Awards



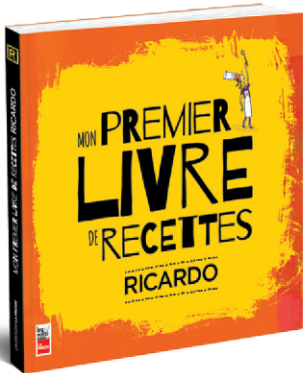
L'ESSENTIEL DE CHARTIER
de François Chartier

«Meilleur livre de cuisine
catégorie Innovation»



LA CUISINE RÉFLÉCHIE
de Daniel Vézina

«Meilleur livre d'alimentation
durable pour le grand public»



MON PREMIER LIVRE DE RECETTES
de Ricardo

«Meilleur livre de cuisine
pour enfants»



BÉBÉ À FAIM
de Julie DesGroseilliers

«Meilleur livre de cuisine
pour toute la famille»

Offerts en librairie ou sur
editionslapresse.ca

Aussi en formats PDF et E-pub



Lirac 2014 Château Mont-Redon,
23,05\$ (12258973)

Appellation peu connue de la vallée du Rhône, Lirac produit des vins, rouges et blancs, à découvrir sans faute tel ce très bon blanc. Un tiers de ce vin étant vinifié en fûts, cela se détecte au nez, mais le bois est bien intégré à l'ensemble, le bouquet étant très expressif, avec entre autres des notes rappelant le miel. La bouche suit, goûteuse, bien en chair, équilibrée et dotée de beaucoup de caractère, ainsi que d'une bonne persistance. 45% Clairette, 25% Grenache blanc, 20% Roussanne et 10% de Viognier. Délicieux. 13,5% (58 caisses). Garde: 2016-2019?

16,5



Chablis 2014 Simonnet-Febvre,
26,20\$ (10864970)

Le bon chablis a entre autres comme particularité de ne jamais lasser... Ainsi en va-t-il de celui-ci, non boisé, au bouquet délicat, franc, et pourvu de cette note minérale, mais discrète, de tout chablis de qualité. Suit une bouche légère, aux saveurs franches, dotée d'une certaine persistance et, ce qu'on perçoit surtout en fin de bouche, de toute l'acidité souhaitable. Très bon. 12,8% (68 caisses).

16,2

La recommandation de la semaine

Vallée de la Béqua 2012 Terrasses de Baalbeck Massaya

Vin rouge libanais on ne peut plus original, que produisent les frères Sami et Ramzi Ghosn, auxquels sont associés Dominique Hébrard, de Saint-Émilion, et les frères Brunier, du Châteauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe. Étonnant cocktail! Le bouquet est expressif, large, marqué par des notes de fruits noirs et d'épices, avec, pour la suite, une bouche dense, corsée, tannique, pourvue de beaucoup d'éclat, de sorte qu'on dirait presque un Châteauneuf-du-Pape. 55% Grenache, 30% Mourvèdre et 15% Syrah, avec élevage en foudres de chêne français. Excellent. 15% d'alcool selon l'étiquette et 14,5% selon la SAQ. (298 caisses). Garde: 2016-2022? 21,30\$ (904102)

18

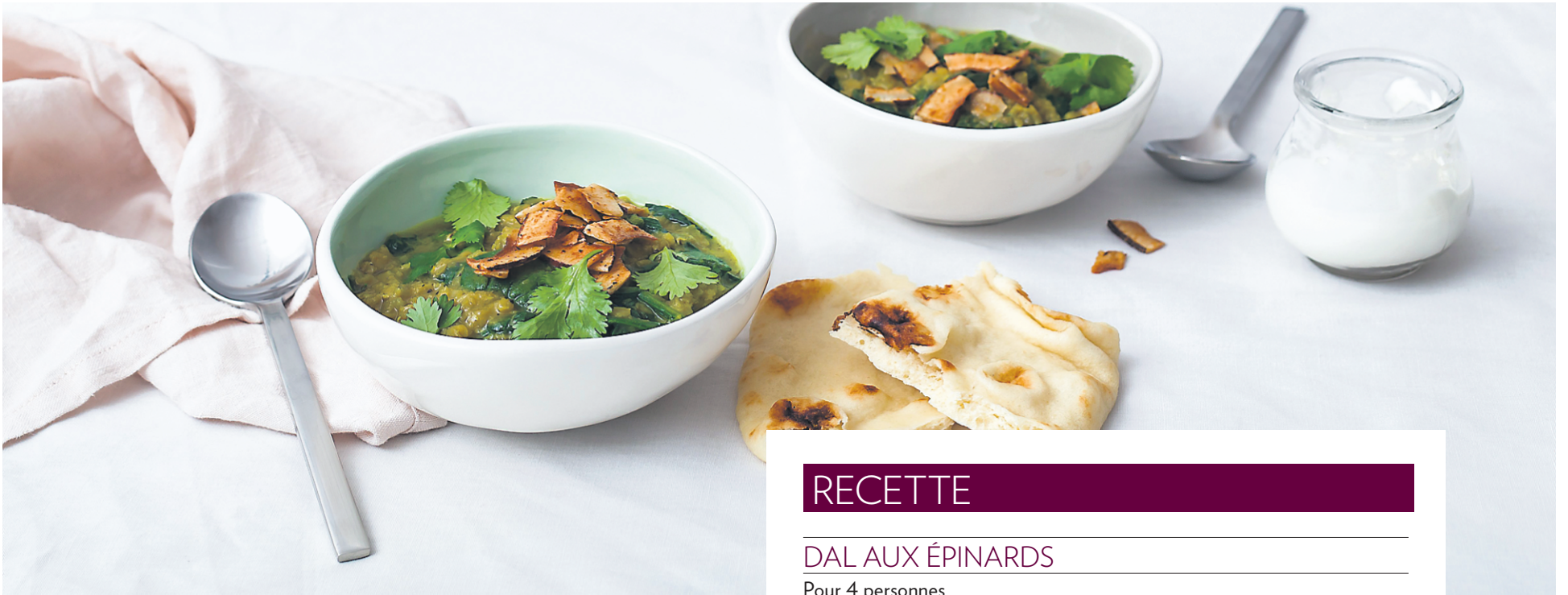


GOURMAND



L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT OU UN THÈME TRAITÉ AVEC BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ, ET LE TOUR EST JOUÉ!



RECETTE

DAL AUX ÉPINARDS

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 c. à soupe d'huile de coco, de ghee ou d'huile végétale
- > 1 petit oignon, coupé en dés
- > 1 grosse gousse d'ail, dégermée et finement hachée
- > 1 c. à thé de gingembre frais pelé et finement râpé
- > 1 c. à thé de cari en poudre
- > 1 c. à thé de garam masala en poudre
- > ½ c. à thé de curcuma en poudre
- > ¼ à 1/2 c. à thé de flocons de chili, selon l'intensité désirée
- > 220 g (1 ¼ tasse) de lentilles rouges, débarrassées de leurs éventuelles impuretés, rincées et égouttées
- > 500 ml (2 tasses) d'eau
- > 120 g (4 tasses bien compactes) d'épinards frais
- > Sel et poivre du moulin
- > Pour servir: coriandre fraîche, lait de coco, yogourt grec ou crème sure, copeaux de noix de coco (nature ou épicés), riz basmati

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, à feu moyen, attendrir l'oignon dans l'huile de coco, le ghee ou l'huile végétale. Ajouter l'ail et le gingembre et cuire 1 minute supplémentaire. Ajouter le cari, le garam masala, le curcuma et les flocons de chili. À l'aide d'une cuillère en bois, bien mélanger pour développer les saveurs.
2. Ajouter les lentilles, mélanger, puis ajouter l'eau. Saler et poivrer.
3. Porter à ébullition, puis réduire le feu à doux et laisser mijoter à découvert pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Ajouter un petit peu d'eau au besoin.
4. Dans les dernières minutes de cuisson, ajouter progressivement les épinards et mélanger jusqu'à ce qu'ils tombent. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
5. Servir le dal accompagné de feuilles de coriandre fraîche, d'un filet de lait de coco, de cuillerées de yogourt ou de crème sure et de copeaux de noix de coco, pour le croquant. On peut également l'accompagner de riz basmati pour un plat plus consistant.

Christelle Tanielian est l'auteure du blogue gourmand christelleisflabbergasting.com

L'année du dal



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTE ET PHOTO
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous l'avez peut-être lu, les Nations Unies ont déclaré 2016 « Année internationale des légumineuses ».

En voyant la nouvelle passer, j'étais ravie et me suis fait la réflexion à haute voix: « Est-ce que je consomme assez de légumineuses? » Ce à quoi l'Homme a répondu: « Toi? Mais tu rigoles: on ne mange que ça, des légumineuses! » (appréciez la demi-mesure de ces mots).

Toute cette histoire m'a donné un excellent prétexte pour remettre la main sur mon

pot de lentilles. Si on reproche généralement aux légumineuses sèches d'être longues à cuire, ce n'est certainement pas le cas des lentilles rouges. Et, quand je n'ai pas envie d'en glisser dans mes soupes, j'ai souvent envie de me préparer un dal.

On trouve de multiples variantes du dal dans la cuisine indienne, et j'aime particulièrement l'idée d'y ajouter de bons légumes de saison (courge, carotte en dés...) ou verts (épinard, chou frisé ou bette à carde), pour varier les goûts et apporter de la texture et de la couleur!

Accompagné de ses compagnons de toujours: pain naan-yogourt-coriandre, et de copeaux de noix de coco pour le croquant, c'est le plat idéal pour un soir de semaine: rapide à préparer, savoureux, consistant... et qui fait aussi de super lunches!

NOSTHÉS

Réconfort façon Taiwan

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Janvier est toujours là, tout comme la quête de la soupe parfaite, bien chaude, réconfortante, savoureuse, pas chère, post-temps des Fêtes oblige. Et cette semaine, coup de cœur pour un restaurant du quartier asiatique de l'Ouest, celui près de l'Université Concordia. Il s'appelle NosThés et sert de la cuisine taïwanaise.

Ouvert il y a quelques années dans le Village, puis dans le quartier asiatique de l'Ouest, NosThés était auparavant installé rue Saint-Mathieu. Mais il a déménagé rue Sainte-Catherine Ouest, tout près de Guy, dans un lieu moderne, ponctué de jaune, où le mobilier contemporain et la musique minutieusement choisie confèrent aux lieux une atmosphère clairement actuelle.

L'espace est fréquenté par des étudiants, des jeunes qui viennent entre amis ou en couple pour manger beau-bon-pas cher. Même par un dimanche soir de temps moche, l'atmosphère y est souriante.

Au menu: des spécialités taïwanaises, donc beaucoup de fritures, des plats de riz, des soupes, des nouilles. À quatre, on y a mangé amplement pour 65\$, avant service. Un excellent rapport qualité-prix.

Que choisit-on?

D'abord, la soupe. Deux soupes, en fait. Une soupe won-ton classique, le genre qui remet d'aplomb aussi bien après un rhume qu'une cuite ou une défaite au hockey. Préparée avec un bouillon de poulet bien savoureux, bien salé, elle met en vedette des won-ton, ces nouilles délicates comme un voile, farcies de porc, qui glissent doucement



NosThés est fréquenté par des étudiants qui viennent entre amis ou en couple pour manger beau-bon-pas cher.

dans la bouche. C'est tout simple et merveilleusement efficace pour réchauffer le convive et peut-être même, grâce à son soupçon d'exotisme, apaiser une furieuse envie de partir sur-le-champ en voyage.

L'autre soupe à essayer est totalement différente, avec son bouillon opaque à la sauce soya, ses épices piquantes, ses nouilles maison bien dodues et ses fines tranches de bœuf braisé tellement tendres qu'elles fondent dans la bouche. Un grand moment.

Mais ce restaurant a bien plus à offrir que de la soupe. Il y a toutes les boulettes frites à la taïwanaise et ce poulet façon popcorn, donc des

lanières marinées puis frites et croustillantes, amplement poivrées, sont sympathiques et parfaites pour les ados amateurs du genre.

En passant, les mêmes ados ont adoré aussi, précisons-le, les edamames, donc du soja nature, cuit à la vapeur, à peine salé, qu'on mange en faisant éclater la cosse pour libérer les petits grains verts à l'intérieur.

Les ravioles farcies au porc haché, sautées à la poêle et servies avec une sauce légèrement acidulée, sont également savoureuses. Mais le plat qui a volé la vedette, à mon avis, était le riz vasir, une combinaison typiquement taïwanaise

de porc haché cuit dans la sauce soya, légèrement sucré, voire caramélisé, déposé sur du riz un peu collant et accompagné de légumes croquants, surtout carottes et brocolis.

Pour apprécier, on touille tous les ingrédients et on s'assure de bien les enrober dans la sauce de la viande, qui est franchement décadente, bien salée, ce qui tranche avec le croquant des légumes et se laisse doucement porter par le riz. Wow. Du réconfort à la fourchette.

Pour accompagner le tout, on boit du thé, une autre des grandes spécialités de la maison, notamment les thés au lait et au tapioca. Et, comble

NOSTHÉS

1609, rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal
514 904-0246
nosthescafes.com

> Prix: entrées entre 3,95\$ et 7,95\$. Soupes 4,95\$ ou 5,95\$. Plats et «snacks» de 4,45\$ à 12,95\$.

> Carte de vin: on y boit du thé et la carte est longue!

> Service: très sympathique et efficace.

> Décor: aménagement moderne, aéré. On aime le fauteuil-sac pour s'écarter en attendant sa tasse de thé, les chaises originales, les touches de jaune.

> Ambiance: niveau de bruit très tolérable, musique bien choisie. Beaucoup de jeunes, dont on se dit qu'ils doivent étudier à Concordia non loin ou qu'ils reviennent d'un voyage en Asie.

⊕ La modernité des lieux, les sourires à la caisse, la qualité de la cuisine pour des prix très raisonnables.

⊖ Pourquoi cette impression que les légumes sortent d'un sac en plastique, parfaitement coupés?

On y retourne? Absolument.

de joie, on les prépare avec de vraies infusions et non pas des poudres. La carte de thés, très longue, est impressionnante.

Mon préféré: une tisane de camomille toute simple qu'on sucre avec de la confiture de yuzu, cet agrume asiatique parfumé légèrement plus acidulé que l'orange ou la mandarine. À boire bien chaud. Un remède immédiat contre les blues d'hiver.