

LA PRESSE

RESTOS
2014: ANNÉE
DE TRANSITION
PAGE 5



L'ATELIER DE CUISINE
L'ITALIE POUR
LE DESSERT
PAGE 6

GOURMAND MAISON

PATRIMOINE
LES MERVEILLES
DU VIEUX-QUÉBEC
PAGES 8 ET 9



LA SAISON DU PARTAGE

Noël et ses festins sont derrière nous. Ouf! Et maintenant, que faire pour le réveillon du Nouvel An? Après la bombance, la simplicité a souvent meilleur goût. Et si vous invitiez quelques proches et amis pour un repas-partage? Tout le monde apporte un plat, le dépose sur la grande table, prend un verre, grignote, se régale et rigole: voilà la magie du « potluck ».

RECETTES POUR UN REPAS-PARTAGE RÉUSSI, EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

PREMIÈRE MONDIALE

Les Grecs

D'Agamemnon à Alexandre le Grand

À Pointe-à-Callière du 12 décembre 2014 au 26 avril 2015

GOURMAND

RECETTES
À PARTAGER

POUR UN REPAS-PARTAGE RÉUSSI LE SOIR DU NOUVEL AN, NOTRE ÉQUIPE VOUS PROPOSE SIX RECETTES « TESTÉES ET APPROUVÉES », QUI REMPORTENT TOUJOURS BEAUCOUP DE SUCCÈS, AUPRÈS DES GRANDS COMME DES ENFANTS. BONNE ANNÉE!

PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ET STYLISME, PASCAL-ANNE LAVALLEE, COLLABORATION SPÉCIALE

LES ESSENTIELS

Vous recevez pour un repas-partage? Garnissez votre table d'aliments de base, histoire à la fois de réjouir vos invités et de combler toute pénurie de nourriture. Voici ce que nous avons mis sur la nôtre.



Fromages: La Sauvagine, fromage de lait de vache à croûte humide et souple de la fromagerie Alexis de Portneuf, et Le Maréchal, fromage suisse au lait cru de vaches.



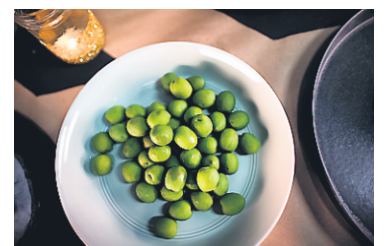
Pains: Compagnon idéal du fromage, craquant à souhait, passez le prendre dans une bonne boulangerie. Sur la table, l'Étoile blanche, une baguette au blé de Khorasan et deux ficelles au pavot, de Mamie Clafoutis.



Charcuteries: nous avons choisi le saucisson sec Le Charlo, de Viandes biologiques de Charlevoix, de la Rosette de Lyon au poivre noir et une terrine de canard, orange, pruneaux et canneberges de Gibiers Canabec.



Noix: parfaites avec un verre à la main et capables de combler même les plus gros appétits.



Olives: choisissez-en des bien charnues pour le régal de tous.

L'équipe de Gourmand remercie: Comme des Enfants, Zara Home et Crate & Barrel.



SALADE DE NOUILLES ASIATIQUES

MARIE-EVE MORASSE

Cette recette fort simple est un succès partout où elle passe, particulièrement auprès des enfants, pour qui l'assemblage de nouilles et sauce soya est un mariage gagnant! Elle se prépare en quelques minutes. Pour un repas complet, garnissez-la de poulet ou de tofu grillé.

Pour 4 à 6 portions

INGRÉDIENTS

- > Environ 300 g de nouilles udon ou soba
- > 2 ou 3 carottes râpées en lanières
- > 2 oignons verts coupés
- > 1/2 tasse de fèves de soya (edamames) écosées

Vinaigrette

- > 3 c. à table de vinaigre de riz
- > 3 c. à table de sauce soya (ou plus au goût)
- > 2 c. à table d'huile de sésame
- > 1/2 c. à table de sirop d'érable
- > Graines de sésame au goût

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
- Faire cuire les nouilles selon les instructions du fabricant. Égoutter. Les huiler légèrement pour éviter qu'elles ne collent et laisser refroidir. Incorporer les carottes, les oignons verts, les fèves de soya et la vinaigrette. Bien mélanger. Servir!



SALADE DE CHOU AU BACON

SIMON CHABOT

La recette de base vient d'un petit livre de Jamie Oliver et s'intitule « salade de chou au lard ». Bof. Mais avec du bacon bien croustillant plutôt que des bouts de gras gluants et de la moutarde « baseball » en remplacement de la Dijon, cette salade - vinaigrée à point - suscite chaque fois l'enthousiasme. Dans les pique-niques au parc comme les potlucks hivernaux. Et elle se prépare en un rien de temps.

Pour 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

- > 1 kg de chou vert (1/2 gros chou)
- > 1 paquet de bacon (au moins 375 g)
- > 1 tasse de persil, haché
- > Sel, poivre

Vinaigrette

- > 100 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive
- > 50 ml (3 c. à soupe) de bon vinaigre (de cidre, de vin ou, mieux encore, de miel)
- > 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde jaune
- > 5 ml (1 c. à thé) de raifort (au goût)
- > 5 g (1 c. à thé) de sucre

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F), pour y faire cuire le bacon sur une grande plaque recouverte de papier parchemin, environ 15 minutes. Vous pouvez aussi faire cuire le bacon à la poêle.
- Couper le chou en fines lamelles avec un couteau (ou au robot) et placer dans un grand bol qui résiste à la chaleur. Recouvrir d'eau bouillante et laisser reposer 10 minutes.
- Pendant ce temps, préparer la vinaigrette en fouettant tous les ingrédients dans un grand verre.
- Égoutter le chou, en pressant un peu pour évacuer le plus d'eau possible. Remettre le chou dans un grand bol et incorporer la vinaigrette.
- Couper le bacon en morceaux, ajouter à la salade, avec le persil haché. Saler, poivrer au goût. Bien mélanger. Servir.

Note: vous pouvez préparer la salade la veille et laisser le chou macérer dans la vinaigrette, mais n'ajoutez le bacon et le persil qu'à la dernière minute afin qu'ils restent craquants.

PUNCH AU GIN

ÈVE DUMAS

Ce punch est inspiré d'une recette tirée du magazine *Imbibe*. Nous l'avons « épicié » avec une généreuse dose d'amer, question de le rendre encore plus festif. Vous ne voudrez probablement pas vider une bouteille de votre meilleur gin dans cette boisson de début de soirée, mais sachez néanmoins que la « personnalité » de votre alcool de base brillera même noyé dans les agrumes. Nous avons choisi une option classique et pas trop onéreuse : le Tanqueray. Avec le Tanqueray Rangpur, vous aurez un punch qui tire encore plus sur la lime. Finalement, des glaçons surdimensionnés (moules vendus dans les boutiques spécialisées), voire un gros bloc de glace permettra à votre punch de ne pas se diluer trop vite.

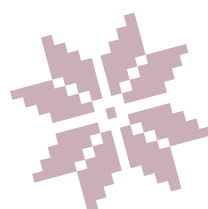
Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS

- > 6 citrons, 3 limes, 3 oranges, coupés en rondelles
 - > 1 bouteille de gin (750 ml)
 - > 1 1/2 tasse de jus de citron frais pressé
 - > 1 1/4 tasse de sirop simple (1:1)
 - > 1/2 tasse d'orgeat (sirop d'amande et fleur d'oranger)*
 - > 1 tasse de grenadine de qualité
 - > 3 tasses d'eau
 - > 1 bouteille de vin mousseux ou de champagne (750 ml)
 - > Une douzaine de traits d'un amer de la famille des aromatiques (comme Angostura classique, Bittercube Jamaican 1, Jack Rudy Aromatic ou Hella Bitter Aromatic)
 - > Glace
 - > Cerises au marasquin avec la queue (nous avons utilisé celles de la marque Filthy)
- *Le Lab, petite entreprise québécoise, fait un délicieux sirop d'orgeat vendu dans les épicerie fines et autres boutiques spécialisées.

PRÉPARATION

1. Déposer les agrumes dans le bol à punch.
2. Ajouter le gin, le jus de citron, les sirops, la grenadine, l'eau et l'amer. Laisser macérer au réfrigérateur pendant au moins 4 à 5 heures.
3. Juste avant de servir, verser le champagne et ajouter la glace. Décorer avec les cerises. Servir dans des coupes ou des tasses à punch.



MUHAMMARA « INSPIRATION DU MOMENT »

ISABELLE AUDET

Cette recette d'origine syrienne se prépare en un tournemain ! Un effort minimal pour un effet réussi. C'est une trempette nutritive, faite de poivrons et de noix de Grenoble, qui ajoute un peu de couleur et de chaleur à la table.

Pour 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

- > 3 tasses de poivrons rouges grillés (ou deux pots de 340 ml en magasin)
- > 1 tasse de noix (de Grenoble, surtout, que l'on peut mélanger avec des pignons, ou même des graines de citrouille)
- > 1 c. à table de pâte de tomates
- > 1/2 tasse de chapelure
- > 1/4 de tasse d'huile d'olive
- > 1/4 de c. à thé de pâte de piment de type sambal olek (facultatif)
- > Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Déposer les piments et les noix dans un robot culinaire. Mélanger par petits coups. Plus on mélange, plus la muhammara sera lisse – question de goût, on préfère la texture grossière des noix.
2. Réserver dans un bol.
3. Ajouter la pâte de tomates et la chapelure. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
4. Ajouter l'huile d'olive et la pâte de piment et mélanger à nouveau.
5. Assaisonner, au goût.
6. Réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir, accompagné de pitas grillés.



GRAVLAX À L'ÉRABLE DE RICARDO

SARA BARRIÈRE-BRUNET

Pour impressionner les amis, rien de mieux qu'un gravlax. Simplissime à exécuter, ce plat savoureux ne demande qu'un minimum de planification. Trouvée sur le site Ricardo, puis essayée, la recette a été adoptée parce qu'elle enchante tous ceux qui la goûtent.

Pour 4 à 6 portions

INGRÉDIENTS

- > 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- > 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- > 454 g (1 lb) de filet de saumon sans la peau (le centre du filet)
- > 15 ml (1 c. à soupe) de gros sel

PRÉPARATION

1. Dans un plat en verre légèrement plus grand que le filet de saumon, mélanger le sirop d'érable et la moutarde. Réserver.
2. Frotter le saumon avec le sel de chaque côté et le déposer avec le sel dans le plat contenant le mélange de sirop d'érable. Bien l'enrober. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer environ 24 heures. Retourner le saumon après 12 heures.



DOMINOS

DOMINIQUE HARDY

Dans ma famille, cette recette, qui vient de ma grand-mère, trouve toujours sa place sur la table à Noël et au jour de l'An. C'est un dessert facile à cuisiner, qui ne demande pas de cuisson. Et les carrés se savourent... avec les doigts !

Donne 20 à 30 morceaux

INGRÉDIENTS

Première partie

- > 1/2 tasse de beurre fondu
- > 1/4 de tasse de sucre
- > 1/3 de tasse de cacao
- > 1 c. à thé de vanille
- > 1 œuf battu
- > 2 tasses de biscuits Graham moulus au robot
- > 1 tasse de noix de coco
- > 1/2 tasse de noix

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et tasser au fond d'un moule carré de 8 po.

Deuxième partie

- > 1/4 de tasse de beurre fondu
- > 2 c. à soupe de pudding à la vanille en poudre
- > 3 c. à soupe de lait
- > 2 tasses de sucre à glacer

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients et étendre sur la première couche, dans le bol.

Troisième partie

- > 3 oz de chocolat semi-sucré
- > 2 c. à soupe de beurre

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble.
2. Étendre sur la deuxième partie.
3. Réfrigérer 1 heure afin que le chocolat durcisse.
4. Sortir du réfrigérateur et le couper en carrés.

NOTE : On peut, à l'aide d'un glaçage blanc, dessiner les points sur le dessus des morceaux de gâteau pour faire comme des dominos. Quand on ne met pas de noix de coco, il faut mettre un peu plus de biscuits. Pour les personnes qui y sont allergiques, ce dessert est aussi délicieux sans noix.

Champagnes : du travail d'artiste !



JACQUES BENOIT

Vignoble le plus septentrional de France (il se situe à la hauteur de Paris), la Champagne produit des vins blancs acides, on pourrait même dire... aigrelets, mais que la méthode champenoise transforme du tout au tout.

Dans le cas des champagnes non millésimés, ou « sans année », comme disent les Champenois, cette transformation est due à deux facteurs.

Soit d'abord l'élevage sur lies, ces lies étant obtenues grâce à la liqueur de tirage, un mélange de sucre, de vin âgé et de levures sélectionnées qu'on ajoute au vin.

Ce vin est ensuite mis en bouteilles, et celles-ci couchées sur des lattes, la liqueur de tirage provoquant, dans les bouteilles, une deuxième fermentation. D'où la production de gaz carbonique et, par la suite, de lies, qui sont des levures mortes.

Le vin doit reposer ainsi, sur ses lies, obligatoirement 15 mois au minimum. Soit sur lattes, soit sur pointe – le goulot tourné vers le bas –, afin que les lies s'y agglomèrent et qu'on puisse plus tard les expulser par le dégorgement.

Pendant tout ce temps, les lies modifient le goût du vin, qu'elles complexifient tout en le rendant plus onctueux.

Or, deuxième facteur-clé, le vin qu'on met en bouteilles en vue de la deuxième fermentation est additionné au préalable de vins dits de réserve, c'est-à-dire d'années antérieures gardés en cuves.

Il peut y en avoir de deux, trois, quatre années antérieures, ou même davantage, chaque maison champenoise ayant sa façon de faire afin de perpétuer le style de son champagne non millésimé.

Au vin de la plus récente récolte, que les Champenois appellent la « base », on ajoute donc des vins de réserve, puis la liqueur de tirage.

Exemple (voir ci-contre), le très beau Blanc de Blancs Henriot, dont la base est le vin de 2007, auquel on a ajouté 40 % de vins de réserve.

De ces 40 %, la moitié est du Blanc de Blancs du lot précédent, c'est-à-dire dont la base était du 2006, a expliqué le chef de cave d'Henriot, Laurent Fresnet, lors d'une dégustation des champagnes Henriot, fin octobre, à Montréal.

La vie étant courte, il ne faut pas hésiter à s'offrir à l'occasion une bouteille de champagne! Santé!

Relâche

Cette chronique fera relâche les deux prochaines semaines, retour au poste à la mi-janvier. Joyeuses Fêtes!



Bourgogne 2012 Chardonnay Louis Latour,
19,80\$ (55533)

Très joli bourgogne blanc, non boisé, au bouquet net qui n'est pas sans rappeler les bons vins blancs du Mâconnais. De corps moyen, ses saveurs sont franches et bien affirmées, et il a en même temps tout ce qu'il faut d'acidité pour en faire un vin équilibré. Et... le millésime parle, 2012 ayant été une très bonne, sinon grande année pour la Bourgogne, alors que les vins blancs de Louis Latour n'ont habituellement pas, que je sache, autant d'ampleur. 12,7 % (716 caisses). Garde: 2015-2017.

16



St-Pépin 2012 Léon Courville,
29,90\$ (10919723)

Vin blanc des Cantons-de-l'Est d'un cépage hybride américain (le St-Pépin), d'une couleur dorée, vinifié et élevé en fûts essentiellement de chêne américain, au bouquet marqué par un boisé bien présent sans que ce soit exagéré. On pourrait le prendre, à l'aveugle, pour un bourgogne ou un vin de Chardonnay californien. Du gras en bouche, de l'ampleur, avec le même boisé et une bonne persistance. Très réussi dans son genre. 12,5 % (116 caisses). Garde: 2015-2020?

16,2



Champagne Ayala Brut Majeur,
53,75\$ (11553137)

Champagne consistant, réunissant les trois principaux cépages de ce vignoble, au bouquet ample, expressif, marqué par des nuances biscuitées (ou briochées) bien présentes et légèrement rancio (des notes oxydatives recherchées par certaines maisons de Champagne). Très bon. 40 % Chardonnay, 40 % Pinot noir et 20 % Pinot Meunier. 12 % (53 caisses). Garde: 2015-2019?

17



Blanc de Blancs Henriot,
74,25\$ (10796946)

Quel beau champagne que ce vin de Chardonnay! On regrette seulement qu'il soit si cher... La couleur, or fin, est légèrement verdâtre, et le bouquet, tout en finesse, doté d'une note biscuitée discrète, est on ne peut plus charmeur. La bouche suit, équilibrée, dotée de saveurs relevées et, surtout, d'une parfaite élégance. Du grand art. 12 % (55 caisses). Garde: 2015-2018.

17,2



Veuve Clicquot 2004,
90,25\$ (508614)

Le prix fait mal, mais la qualité est au rendez-vous! D'un très bon millésime pour la Champagne, et d'une belle couleur dorée, ce vin brille dès l'abord par l'ampleur, la complexité et la distinction de son bouquet. La bouche suit, onctueuse, goûteuse, avec des nuances rappelant un peu le beurre et... les caramels les plus fins. Le tout donne un vin qui associe puissance et finesse. 62 % Pinot noir, 30 % Chardonnay et 8 % Pinot Meunier. Magnifique. Grand champagne. 12 % (60 caisses). Garde: 2015-2020.

18

CINZANO
Prosecco
D.O.C.
Joyeuses fêtes!

CINZANO PROSECCO
12275394

CONSUMEZ AVEC MODÉRATION
18+

La recommandation de la semaine

Bourgogne 2012 Domaine des Perdrix

L'appellation est modeste, mais ce vin la transcende, la qualité du millésime y étant de toute évidence pour quelque chose. D'un rouge clair un peu bleuté, il se présente avec un bouquet au fruité pur, de petits fruits noirs et rouges, avec de l'éclat et une note florale. Bourgogne charnu, de corps moyen, ses tannins ont une certaine fermeté, et il laisse dans l'après-goût des arômes de framboise. 20 % de ce vin est élevé en pièces bourguignonnes (228 L), dont la moitié de neuves, et 80 % en cuves. Délicieux. 12,5 % (172 caisses). Garde: 2015-2018.

28,75\$ (917674)

16,5



BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER

LA VACHE FOLLE IMPERIAL IPA-MÉLANGE D'HIVER

Pour amateurs de bières très amères

La MicroBrasserie Charlevoix est passée maître dans l'art de concocter des Imperial IPA – des India pale ales plus alcoolisées et plus amères – avec différentes variétés de houblons. Pour le temps des Fêtes, elle nous propose cette Vache folle-mélange d'hiver brassée avec six houblons dont l'identité est secrètement gardée. Cette ale blonde tirant vers l'ambré se coiffe d'une abondante mousse beige qui se dissipe rapidement. Ses parfums se révèlent à la fois alcoolisés (impossible d'oublier qu'elle titre 10 %), houblonnés (houblons très verts et résineux) et sucrés (caramel, cassonade). Sans doute en raison de l'ajout de sucre Demerara, un sucre brun à gros cristaux. En bouche, l'amertume tranchante domine les saveurs dès l'attaque. Heureusement, les notes subtilement sucrées et la chaleur de l'alcool permettent d'équilibrer le tout en finale.

3,5/5

Brasseur: MicroBrasserie Charlevoix (Baie-Saint-Paul)

Style: India pale ale impériale

Couleur: blond-ambré

Taux d'alcool: 10 %

Amertume: intense (120 IBU)

Format: 500 ml

Prix payé: 5,99\$

Points de vente: Dans les dépanneurs spécialisés.

FOURNIE PAR LA MICROBRASSERIE CHARLEVOIX

RESTAURANTS

2014 et son vent de changement

MARIE-CLAUDE LORTIE

Comment a été l'année 2014 dans la restauration à Montréal? Si je devais la résumer en un seul mot, je dirais que cette année qui se conclut en a été surtout une de transition.

Un changement de style de cuisine est amorcé. La mode de la viande à tout prix, avec extra foie gras, a fait son temps. Nos amis végétariens ne nous ont pas nécessairement convertis, mais ils nous ont fait découvrir de jolis plats. On regarde de plus en plus du côté des légumes, des grains. Même le géant de la cochonnaille, Martin Picard, nous a préparé un menu très légumes à l'automne, à sa Cabane, pour célébrer les récoltes. Sans parler du succès de Vin Papillon, le petit frère de Joe Beef, branché côté jardin.

On observe un « changement d'adresse » aussi. Beaucoup de nouveaux restaurants ont ouvert dans la métropole cette année, dont un bon nombre dans des quartiers en pleine transformation qu'on connaissait peu. Fini l'hégémonie du Plateau, du Vieux-Montréal et du Mile End. Maintenant, Saint-Henri fait partie des incontournables, avec le Sumac, le Foyer et autres H4C, tout comme la Petite Bourgogne, évidemment, qui a maintenant Patrice Pâtissier. On pense au Mile-Ex avec le resto éponyme et le Manitoba, qui fait aussi partie des quartiers gourmands. Même Westmount et Notre-Dame-de-Grâce commencent, finalement, à avoir quelques tables mieux que potables, comme Léa, Café Zéphyr ou le casse-croûte Le Cheese. Enfin!

Autre transition qui commence à poindre: un changement du côté des prix. L'austérité qui a frappé l'Europe et les États-Unis nous touche, et le gouvernement fait tout pour qu'on dépense moins. Les restaurants devront s'adapter. L'Gros luxe, connu pour ses bas prix, est en plein essor, alors que le cher Arem, après quelques mois, tronque déjà ses prix.

Voici quelques bonnes nouvelles adresses qui illustrent bien ces changements.

Ma'tine

Ouvert par une partie de l'équipe qui était autrefois derrière La Famille, Ma'tine est une table du matin et du midi installée dans un secteur excentré, boulevard

De Maisonneuve Est, aux confins du Village. On y va pour les viennoiseries spectaculaires, pour les potages, pour les salades et autres plats toujours surprenants, toujours remplis de légumes, à prix abordables. On adore aussi le décor tout simple, l'espace, la lumière et l'immense terrasse.

1310, boulevard de Maisonneuve Est
facebook.com/restomatine

Sumac

Installé dans Saint-Henri, à deux pas du marché Atwater, Sumac propose une très savoureuse cuisine moyen-orientale, à prix abordables. On commande au comptoir, on s'assoit à la grande table réfectoire ou au bord de la fenêtre pour encore plus de lumière. Le bois omniprésent, les murs de briques et la déco minimaliste donnent aux lieux un air résolument moderne, pas du tout *Mille et une nuits*, mais convient parfaitement à l'approche actuelle que prônent les restaurateurs pour cette cuisine si vibrante, si allumée. Et quels merveilleux plats de légumes! On adore la salade cuite de poivrons et de tomates et les carottes au cumin.

3618, rue Notre-Dame Ouest
sumacrestaurant.com

Le serpent

Ouvert au tout début de 2014 dans la Cité du multimédia, Le serpent s'est imposé rapidement. Il faut dire que l'équipe derrière cette nouvelle table est dans le métier depuis longtemps. On lui doit Le filet, tout comme Le Club chasse et pêche. Au Serpent, c'est l'ensemble des ingrédients qui détermine la qualité de toute l'expérience: la bonne cuisine d'inspiration italienne du chef Michele Mercuri, la carte des vins fort originale, le service attentionné, l'ambiance allumée et l'espace, immense, ponctué de quelques grandes œuvres d'art.

257, rue Prince
www.leserpent.ca

Patrice Pâtissier

En 2015, si votre budget ne vous permet plus d'aller manger dans les grandes tables – et même dans les moyennes – montréalaises, allez au moins vous offrir un bon dessert chez ce grand pâtissier montréalais qu'est



On va au Ma'tine pour les viennoiseries spectaculaires, pour les potages, pour les salades et autres plats toujours surprenants.

Patrice Demers. Ici, à cette grande adresse de la Petite Bourgogne, tout est délicieux, du chou au kouignamann en passant par le thé et le chocolat. C'est raffiné, original, toujours techniquement impeccable. Et préparé au jour le jour. On peut y prendre un lunch aussi: soupes, salades et sandwiches préparés avec le même souci du détail et de la fraîcheur. Décor moderne signé Jean-Pierre Viau.

2360, rue Notre-Dame Ouest
patricepatisier.ca

Manitoba

J'aime tout de cette nouvelle adresse du quartier Mile-Ex, zone excentrée entre le Mile End, la Petite-Italie et Parc-Extension. D'abord le lieu qui s'ouvre sur un jardin avec une immense porte de garage et signé par le copropriétaire designer Simon Cantin. Le style à la fois rustique – des « croûtes » de bouleau au plafond – et raffiné, lumineux, est juste assez brut pour se fondre parfaitement en accord avec le style de cuisine proposé. On y sert en effet une cuisine moderne préparée avec des ingrédients sauvages – pensez argousiers ou carcajou – par le chef Christopher Parasiuk. L'autre copropriétaire, Élisabeth Cardin, est elle-même une adepte de la cueillette. À essayer pour les cocktails et la recherche culinaire, notamment du côté des traditions autochtones.

271, rue Saint-Zotique Ouest
restaurantmanitoba.com



Sumac propose une très savoureuse cuisine moyen-orientale, à prix abordables.



Chez Patrice Pâtissier, tout est délicieux.



On sert au Manitoba une cuisine moderne préparée avec des ingrédients sauvages.

TERROIR



PHOTO OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

Miso Damari

VIOLAINE BALLIVY

Il est toujours surprenant de voir dans les étagères des épicerie des pots de miso portant la mention « fait au Québec » alors qu'il s'agit de l'une des épices les plus anciennes et utilisées au Japon. Mais Aliments Massawippi en a implanté avec succès la production en Estrie depuis plus de 15 ans, poussant même l'audace jusqu'à reproduire certains produits plus pointus et rares comme le miso-damari, une sauce obtenue à partir du liquide libéré

pendant la fermentation du riz et du soya pour la fabrication du miso, puis fermentée pendant trois ans. Même s'il s'en rapproche, le liquide sombre a un goût plus prononcé qu'une sauce soya ou une sauce tamari, mais surtout plus riche et plus nuancé. On l'utilise avec parcimonie: quelques gouttes suffisent pour relever des sushis, du riz, un poisson blanc et sans jamais ajouter de sel, la sauce étant déjà bien assez salée.

Informations et points de vente:
alimentsmassawippi.com

LU

La soupe du jour

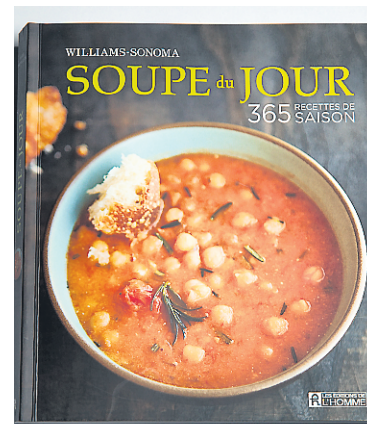
STÉPHANIE BÉRUBÉ

Le concept est original et plutôt sympathique: une soupe par jour, durant une année. Ce qui rend ce livre vraiment intéressant, toutefois, c'est la qualité et la diversité des recettes proposées, toujours de saison, évidemment. Plusieurs soupes font le repas, d'autres sont très légères, surtout celles présentées pour les mois chauds (oui, oui, le livre suit le calendrier). C'est ainsi qu'on vous conseillera de cuisiner une crème d'asperges le 2 mars, une soupe froide au concombre et au yogourt avec citron et menthe le 1^{er} juillet et un ragout de pois chiches à l'indienne le 21 octobre. Si certaines recettes nous touchent droit au cœur grâce à leur côté réconfortant, d'autres appartiennent à des patrimoines culinaires étrangers. Comme l'avgolemono, cette soupe grecque faite de riz, d'œufs et de citron qui fait une belle crème, un plat idéal pour ceux qui ne consomment pas de produits laitiers. Il y a beaucoup de beaux parfums dans ce livre. Un cadeau à offrir à des jeunes qui viennent d'emménager

en appartement. Peu de recettes sont compliquées ou demandent des ingrédients rares. De quoi nous donner envie de manger une soupe par jour!

Note: le livre a un jumeau, *Plat unique du jour*, qui étire un peu trop le concept. Préférez sans hésiter la soupe!

Williams-Sonoma, *Soupe du jour*, de Kate MacMillan. Éditions de L'Homme, 304 p., 34,95\$



PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

GOURMAND



L'atelier de cuisine

AU COURS DES PROCHAINES SEMAINES, DES RECETTES POUR COMPOSER VOTRE MENU DES FÊTES.

L'Italie au dessert



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Quand je cherche une idée de recette qui soit à la fois simple et savoureuse, je me tourne toujours vers la cuisine méditerranéenne, et la grande championne, toutes catégories confondues, de l'entrée au dessert: la cuisine italienne! Je me demande: « Qu'est-ce qu'une grand-mère ferait? »

Aujourd'hui, ma grand-mère intérieure m'a soufflé l'idée du semifreddo, ou « mi-froid », dessert crémeux et glacé vraiment beaucoup plus simple à réaliser qu'une bûche, en plus d'être délicieux! Autre atout non négligeable: on n'a pas besoin de sorbetière pour le préparer.

J'aime ajouter quelque chose de croustillant à l'appareil du semifreddo, comme une surprise qu'on appréciera à chaque bouchée: morceaux de meringue, d'amaretti... ou nougat espagnol, le touron, dans ma version, très populaire partout en Espagne dans le temps des Fêtes et qui me rappelle le temps que j'ai passé à Barcelone.

Les saveurs du miel et du nougat se marient parfaitement aux figues – si vous avez la chance d'en trouver –, mais le dessert sera un succès assuré avec n'importe quel autre fruit de saison: des tranches de poires sautées au beurre ou du kaki, par exemple. Bref, faites vous aussi confiance à votre grand-mère intérieure.



SEMIFREDDO MIEL, FIGUES ET NOUGAT

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- > 1 œuf
- > 3 jaunes d'œufs
- > 75 ml (1/3 de tasse) de miel liquide de bonne qualité
- > 300 ml (environ 1 1/4 tasse) de crème 35%, bien froide
- > 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pure
- > 80 g (2 3/4 oz) de nougat espagnol (touron), cassé en morceaux
- > Pour servir: 3 figues fraîches, coupées en quartiers (ou rondelles de kaki ou quartiers de poires sautées au beurre), miel liquide ou morceaux de rayon de miel, noix de pin

PRÉPARATION

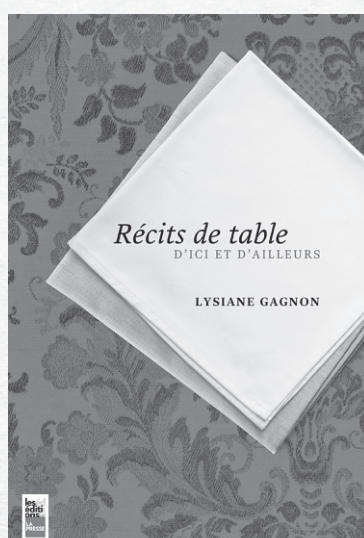
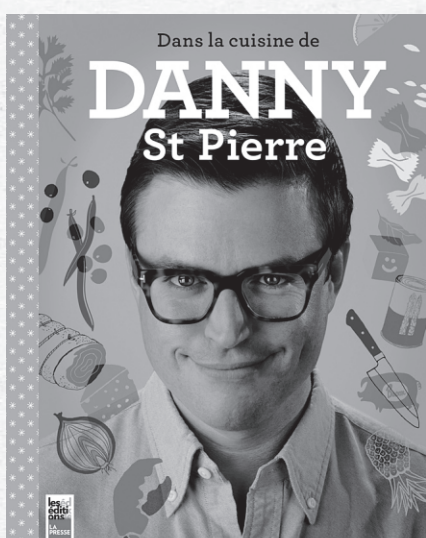
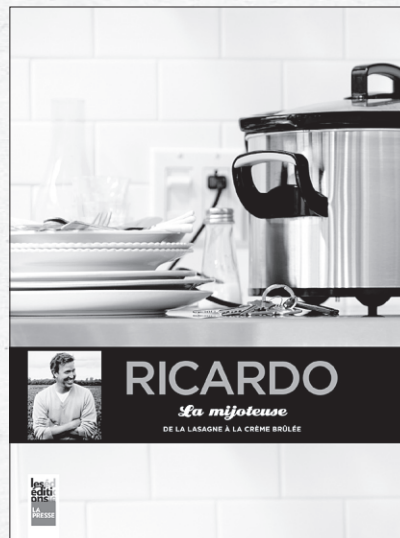
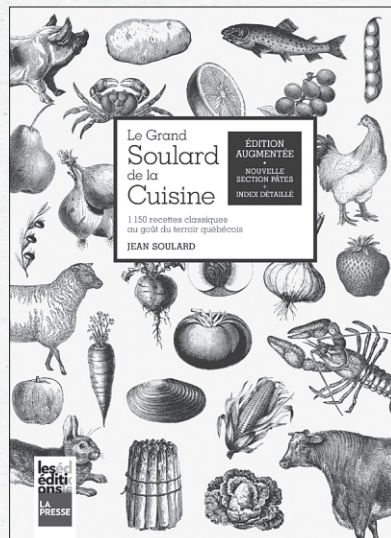
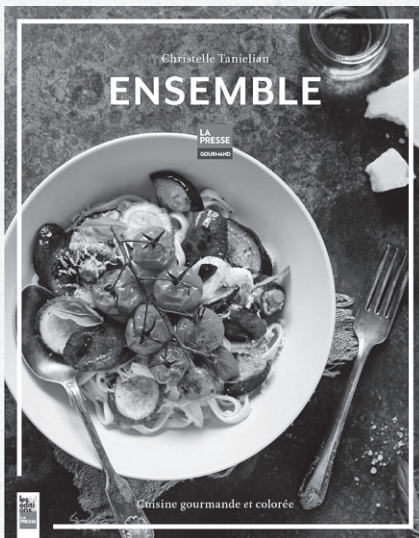
1. Tapisser un moule rectangulaire d'environ 8 cm x 18,5 cm (3 1/8 po x 7 1/4 po) de film plastique étirable en en laissant dépasser sur les côtés.
2. Dans une casserole de taille moyenne, porter de l'eau à ébullition. Dans un bol résistant à la chaleur, disposer les œufs, les jaunes d'œufs et le miel et fouetter le mélange au-dessus de la casserole d'eau bouillante (attention de ne pas vous brûler!), jusqu'à ce que le mélange devienne pâle, épaississe et double de volume. Retirer du feu et réserver.
3. Dans le bol d'un batteur sur socle ou au fouet, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe, ajouter l'extrait de vanille et la moitié de la préparation d'œufs et de miel. Plier doucement le mélange à l'aide d'une spatule en silicone, puis ajouter le reste de la préparation et les morceaux de nougat.

4. Verser le mélange dans le moule préparé, couvrir le dessus du mélange avec le film plastique et disposer au réfrigérateur pendant 6 heures ou toute la nuit.
5. Au moment de servir, tremper la base du moule dans l'eau chaude, découvrir le semifreddo et le renverser sur l'assiette de service. Retirer le film plastique.
6. Disposer les quartiers de figues et les morceaux de rayons de miel en faisant couler le miel sur le dessus du semifreddo, parsemer de noix de pin et servir tranché.

Notes: Si vous voulez le préparer d'avance, le semifreddo se conserve plusieurs jours au congélateur dans le moule, bien emballé de film plastique étirable. On trouve le nougat espagnol au rayon confiserie des épiceries et dans les épiceries fines spécialisées.

ACCESSOIRES: V DE V, WEST ELM MONTRÉAL

POUR VOS
CÉLÉBRATIONS
DE NOËL



Offerts en librairie ou sur
editionslapresse.ca

Aussi en format PDF et E-pub

leséd
éditions
LA PRESSE

LA
PRESSE

MAISON

TROUVAILLES

UNE
ANNÉE
CHIC!

Soirée festive à grand déploiement ou petite fête sans prétention, ayez le chic en or et blanc. Pour bien commencer la nouvelle année, on célèbre en beauté!



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

GENEVIÈVE SIMARD
STYLISTE
COLLABORATION SPÉCIALE

- | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|----|---|
| 1 | Seau à glace en verre givré, 79 \$ chez Jamais Assez 5155, boulevard Saint-Laurent, Montréal | 4 | Verre à champagne en cristal, 39 \$ chez Jamais Assez 5155, boulevard Saint-Laurent, Montréal | 7 | Assiette étoile, 25 \$ chez Zara Home Carrefour Laval | 10 | Bougeoir en céramique, 9 \$ chez West Elm 995, rue Wellington, Montréal |
| 2 | Pince à glaçons, 11,95 \$ chez Crate & Barrel crateandbarrel.com | 5 | Coupe à champagne, 13,95 \$ chez Crate & Barrel crateandbarrel.com | 8 | Plateau sur pied en résine, 189 \$ chez Jamais Assez 5155, boulevard Saint-Laurent, Montréal | 11 | Boîte en marbre, 19,20 \$ chez West Elm 995, rue Wellington, Montréal |
| 3 | Verre à motifs 11 oz, 10,95 \$ chez Crate & Barrel crateandbarrel.com | 6 | Plateau de présentation en mélamine, 65 \$ chez Item 70, rue Peel, Montréal | 9 | Bougies coniques, 16 \$ chacune chez Belangermartin 6906, boulevard Saint-Laurent, Montréal | | |

ON A TESTÉ

Vitamix, le mélangeur professionnel

ALEXIS LE MAREC
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous avez été nombreux à nous écrire pour nous poser des questions sur les mélangeurs Vitamix, en voici donc le test.

Dans le cercle très fermé des mélangeurs quasi professionnels, Vitamix occupe une place de choix avec des produits de grande qualité aux performances supérieures. Nous avons testé le modèle 7500 basique, mais issu de la nouvelle génération G-Series. Sachez toutefois que le Vitamix 750, vendu 90 \$ plus cher, propose des fonctionnalités supplémentaires pré-programmées. Pour nos tests, nous l'avons comparé au Breville The Boss, qui nous a récemment impressionnés par ses performances.

Construit pour durer

Avec 5,7 kg, 1600 watts de puissance et une garantie de 7 ans, c'est assurément un produit construit pour dépasser allègrement les 10 ans de durée de vie. Les plastiques employés sont ultra-résistants, tandis que les touches en façade sont montées sur des interrupteurs. On y trouve bien sûr la mise en marche des lames, mais aussi une touche qui permet de mélanger par à-coups, ainsi qu'un potentiomètre permettant de varier la puissance.

Le récipient est également très résistant aux chutes et aux torsions. Il possède un bec verseur très pratique – dont est d'ailleurs dépourvu le Breville. Enfin, le système à quatre lames promet de tout réduire en bouillie. Si c'est vrai dans la plupart des cas, nous allons voir plus loin que nous avons trouvé son point faible.

PHOTO FOURNIE PAR VITAMIX
Le Vitamix 7500 est vendu 679 \$...

Très efficace, mais...

Pour nos tests, nous avons porté notre attention sur la préparation de purées, potages et smoothies. L'appareil n'a eu aucun problème à concasser des glaçons, mais il faudra y aller par à-coups. Autrement, à cause de sa puissance, cet appareil peut vite faire chauffer le contenu et le réduire en eau, tout comme le Breville.

En ce qui a trait aux potages, sauces et purées, il est difficile, voire impossible, de faire mieux: le résultat est parfait. Il n'y a pas un seul

PHOTO FOURNIE PAR BREVILLE
... et le Breville The Boss, 699 \$

grumeau, et le mélange est vraiment onctueux. Selon les ingrédients et la manière de mélanger, il est bien sûr possible de faire une soupe plus épaisse.

Sur la rapidité, le Vitamix se montre un petit peu moins vélocité que le Breville, qui offre deux lames supplémentaires. Toutefois, ce détail est très loin d'être handicapant: le résultat se joue sur quelques secondes.

Par contre, c'est lors de la préparation des smoothies avec des fruits congelés que nous avons pris le

Vitamix en défaut. Il faudra ouvrir le broc et mélanger manuellement, puisque les lames se mettent à tourner dans le vide, tandis que l'on distingue encore quelques morceaux de fruits. Après un deuxième mélange manuel, on obtient enfin le smoothie attendu, mais la texture est un peu trop mousseuse. Sur ce point, le Breville et ses six lames offrent un excellent résultat du premier coup.

Nettoyage

Pour le nettoyer, on verse deux gouttes de liquide à vaisselle dans le fond et on tourne progressivement le variateur de puissance au maximum afin de le laisser fonctionner entre 30 secondes et une minute. Le mode automatique du Breville est plus pratique à utiliser (le modèle Vitamix 750 offre toutefois une option équivalente).

Conclusion

Vous l'aurez sûrement deviné, le Vitamix est un excellent mélangeur qui mérite totalement sa réputation. Toutefois, son système à quatre lames, très performant dans la plupart des situations, pêche un peu lorsqu'il s'agit de fruits congelés. Il demande également un peu plus de temps que le Breville lorsqu'il s'agit de réduire des arachides en poudre. À l'avenir, Vitamix devrait ajouter deux lames supplémentaires pour obtenir un résultat parfait du premier coup.

Vitamix 7500: 679 \$

Vitamix Professional Series 750: 769 \$

Breville The Boss: 699 \$

MAISON

PATRIMOINE

LES MERVEILLES
DU VIEUX-QUÉBECCAROLE THIBAUDEAU
QUÉBEC

Des quartiers lovés autour de propriétés religieuses morcelées. Des rues étroites et pentues. Crépis et portes cochères,

bâtiments d'arrière-cour, façades londoniennes, mille déclinaisons de hautes portes à imposte, tout cela, ici, affirme : « Je me souviens. » Posséder une maison dans le Vieux-Québec entraîne des contraintes particulières et des coûts accrus. « Mais c'est un privilège aussi, expose Julie Lemieux, vice-présidente du comité exécutif de la Ville de Québec et responsable du patrimoine. Et les maisons ont une bonne valeur de revente. » Le Vieux-Québec figure sur la

liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Fait remarquable, 93% des propriétaires du Vieux-Québec sont des Québécois. En général, les propriétés situées dans un quartier de patrimoine mondial passent aux mains de riches étrangers. Différents programmes d'aide à la restauration peuvent soulager le propriétaire du Vieux-Québec de 40% de la facture. Une part assumée par la Ville et par le ministère de la Culture et des Communications.



La salle d'eau du rez-de-chaussée. Un foyer désaffecté occupait l'emplacement du meuble de l'évier. Le calorifère récupéré (Ecorad) est muni d'un fil électrique qui chauffe l'huile dont il est rempli.



La chambre principale est dotée d'une arche et d'un ancien foyer pour le moment non fonctionnel.

Suzanne Dupuis et Benoît Mathieu se plaisent à retrouver leur maison dans les livres d'histoire.



PHOTOS PASCAL RATHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

La maison Leboeuf, rue Hébert. On remarque ses contours de fenêtre en pierre, son toit en tôle à la canadienne, muni d'arrêts de neige, ses murs-pignons coupe-feu, sa porte cochère typique. Au second plan : le pavillon Camille-Roy du Séminaire de Québec.

RUE HÉBERT

Un défi pour bricoleurs

Vieux-Québec savourent le dépaysement historique.

Lorsqu'ils ont acquis leur maison, il y a sept ans, Suzanne Dupuis et Benoît Mathieu ont consciemment choisi un « projet pour bricoleurs ». Il faut dire que la plus-que-bicentenaire, privée de soins depuis longtemps, ne payait pas de mine.

Sept ans plus tard, le couple apprécie plus que jamais son nid chaleureux, avec ses ouvertures encadrées de pierre, son toit en tôle à la canadienne, sa porte cochère typiquement Vieux-Québec, tout ce parfum d'histoire... avec à l'arrière-plan, immuable comme un soldat de la garde, le Séminaire de Québec et ses lanternes (pavillon Camille-Roy).

Bien qu'elle ait été construite après la Conquête, la résidence

Duplex, dit maison Leboeuf
Construction : en 1777,
puis de 1784 à 1810
Achat : en 2007
Style : régime français
Emplacement : rue Hébert

fait régime français, avec son enveloppe de pierre porteuse, ses combles à deux versants et sa cave.

Un autre monde

Quand on se rend chez les Dupuis-Mathieu, on est remué en lisant le panonceau toponymique : « HÉBERT (Louis), premier colon canadien (1575-1627) ». Une expérience que décrit ainsi Benoît Mathieu : « En entrant dans le Vieux-Québec, je change d'époque. En changeant de rues Couillard et Hébert, je remonte encore le temps. Et

quand j'arrive à la maison, je recule d'une centaine d'années supplémentaires. »

« Le toit, qui coulait, a été notre premier défi », relate Suzanne Dupuis.

Ingénieuses fenêtres

Les fenêtres à targette sont de petits bijoux de fonctionnalité, avec leur guichet d'aération pour l'été et leur ouverture dans le châssis extérieur pour chasser l'humidité en hiver. Les châssis ont été décapés, restaurés et repeints. Certains ont dû être refaits, à l'identique, bien sûr.

Terrasse et cour

À l'arrière, la propriété comporte une annexe, comme c'est si souvent le cas dans le Vieux-Québec, densifiée par des constructions dans les arrière-cours.

Les Dupuis-Mathieu ont dû démolir la terrasse qui coiffait l'annexe, réparer la charpente, faire poser un nouveau toit de tôle à baguettes et construire une nouvelle terrasse, à l'usage exclusif du locataire.

Sur la façade, les entablements des fenêtres, en pierre lisse de Saint-Marc, ont été remplacés par le maçon Gabriel Gagnon. Ils s'étaient fissurés avec le temps.

À l'intérieur, dans le salon, M. Gagnon a rétréci l'âtre de la cheminée et y a posé un parement de brique réfractaire. La cheminée est faite « d'un mélange de pierre noire du Cap et de pierre de Château-Richer », note-t-il.

La pierre est laissée à nu à l'intérieur, sauf autour des fenêtres et des portes, où elle est couverte de plâtre, pour colmater les fuites d'air.

Surprises sous le gypse

L'enlèvement des panneaux de gypse, lors de la réfection des salles de bains, a révélé des surprises. Celle de l'étage, encore pourvue de larges lattes du plancher d'origine, cachait une mignonne armoire de bois encastrée. La salle d'eau du rez-de-chaussée, de son côté, recelait un foyer désaffecté.

Dans la cave, une chaudière au mazout chauffe l'eau qui circule dans les calorifères du rez-de-chaussée. Les étages, eux, sont chauffés à l'électricité.

Au gré de ses temps libres, Suzanne Dupuis décape et repeint, tantôt un volet, tantôt un appui de fenêtre, une armoire, un meuble antique...

« On commence à avoir pas mal réduit notre liste de rénos, se réjouit la bricoleuse. J'ai hâte, maintenant, de mettre de la couleur sur les murs! »

ÎLOT SAINT-DENIS

De la ruine au conte de fées

Un couple désireux de s'établir dans le Vieux-Québec a restauré avec éclat une maison laissée à l'abandon.

Depuis quatre ans, ce couple pétillant cherchait à s'établir dans le Vieux-Québec, où monsieur a des racines familiales. Tous deux avaient hâte d'aller travailler à vélo, en été, et de faire les emplettes à pied.

Un jour, la courtière immobilière leur a fait visiter au pas de course une maison. « Pas pour vous, bien trop ruinée! » La résidence avait été divisée en deux et chaque locataire avait cloisonné sa section pour sous-louer à d'autres. Résultat: environ 14 occupants et un soupçon de culture hydroponique...

Disons qu'il fallait voir plus loin que les apparences.

La cour intérieure (un des critères du couple), la possibilité d'aménager deux places de stationnement (un autre critère de poids) et la proximité des parcs a balayé des considérations plus triviales. La promesse d'achat a été signée le 24 décembre 2006, à 17h30! Un cadeau de Noël bien particulier, pour des mois de rénovements majeurs...

Plans d'origine

Munis d'une copie des plans d'origine de l'architecte Harry Staveley (conservés aux Archives nationales du Québec), les nouveaux propriétaires confient à un autre architecte, Jean R. Côté (Ardam architecture), le mandat de restaurer la résidence de la cave au grenier.

Achevée par Louis Roy (Construction Saint-Antoine) et quelque 125 ouvriers, la maison est devenue un lieu d'harmonie raffinée et de confort parfait: matériaux nobles, œuvres d'artistes québécois, souvenirs de voyage, meubles recherchés et efficacité énergétique!

La façade égayée

L'austère façade du début est maintenant égayée des magnifiques vitraux de l'ancienne chapelle des franciscaines de la Grande-Allée, que monsieur, prompt à apprécier les œuvres d'art, avait repérés chez un antiquaire. La bataille n'a pas été facile, avec le Comité consultatif d'urbanisme, pour faire accepter l'oriel portant ces vitraux, là où autrefois se trouvait un simple petit balcon décoratif. « J'ai argué que les vitraux des sœurs risquaient d'aboutir aux États-Unis!, raconte le tenace propriétaire. Qui sait si ce n'est pas cet argument qui l'a emporté? »

Les châssis des fenêtres ont été démontés, restaurés, posés et scellés. « Ils sont en bois de flottage, commente le propriétaire, un

Unifamiliale
Construction: en 1898
Achat: en 2006
Style: néo-gothique
Emplacement: îlot Saint-Denis
Prix Thérèse-Romer 2009 de l'APMAQ
(Amis et propriétaires de maisons anciennes du Québec).

matériau dur et résistant. C'est pour ça qu'ils sont encore là. »

Maîtres plâtriers

Trois maîtres plâtriers, formés aux écoles traditionnelles européennes, ont travaillé à temps plein pendant trois mois pour restaurer les ornements des plafonds et des murs.

La cuisine a fait l'objet d'un agrandissement important qui la relie au nouveau garage. On y marche sur un plancher de marbre tigré, à chauffage radiant.

Les salles de bains sont elles aussi vêtues de marbre, dont l'exceptionnel *oakwood green* du Brésil dans celle de la chambre principale.

Dans les calorifères de fonte, décapés au jet de sable et repeints au fusil, circule l'eau chauffée par une bouilloire électrique, située au sous-sol. Sous-sol lui-même excavé de 18 po supplémentaires et pourvu d'une nouvelle dalle de béton à chauffage radiant couverte de céramique.

Les quatre foyers, à l'origine au charbon, ont été convertis, celui du vivoir au gaz propane et les trois autres, à l'éthanol. La toiture a été isolée au polyuréthane, ainsi que certains murs.

Les câblages divers (électricité, domotique, informatique, audiovisuel) sont dissimulés dans les planchers, qui ont été refaits.

Voitures rangées

La petite remise croulante qui flanquait la maison a été remplacée par un agrandissement pouvant abriter deux véhicules. « Quel soulagement de ne pas déplacer les voitures dans la rue, en hiver! » Le garage est surmonté d'une terrasse sur laquelle madame cultive un petit potager en bacs.

À quelques pas derrière le Château Frontenac, le quartier est tranquille, jamais envahi par la foule. « Nous nous déplaçons beaucoup à pied, et les rencontres avec les voisins en sont facilitées, explique le couple. Nous connaissons mieux et fréquentons plus nos voisins que lorsque nous vivions en banlieue. »

La restauration a représenté un sérieux investissement que tous deux sont contents d'avoir fait. « C'est comme un legs fait à la Ville de Québec, estime la dame de la maison. C'était dommage de laisser ce beau patrimoine à l'abandon. »



La sévère façade néogothique est maintenant égayée par l'oriel de l'étage, portant les vitraux de l'ancienne chapelle des franciscaines de la Grande-Allée. Entre les deux pignons, de minuscules lucarnes éclairent, au grenier, une petite salle de bains et le coin d'une chambre.



Dans le bureau de madame, trois immenses fenêtres à crémone. Les volets se replient doucement sur eux-mêmes, en trois sections, pour se fondre dans l'épaisseur de l'embrasure.

Différents marbres, pour la salle d'eau du rez-de-chaussée.



RUE SAINTE-FAMILLE

Le terrain de jeu de deux architectes

Un jeune couple a accédé au Vieux-Québec par une maison à revenus.

À leur sortie de l'école d'architecture, il y a 17 ans, Anne Côté et Francis Fortin ne visaient pas le Vieux-Québec pour leur première maison. « Il nous paraissait plus réaliste de chercher dans le quartier Saint-Jean-Baptiste, raconte M. Fortin. Mais en étudiant la fiche de la propriété de la rue Sainte-Famille, nous avons réalisé qu'elle était à notre portée, avec les revenus de location. » L'ancienne résidence unifamiliale avait en effet été transformée et comptait alors quatre logements et un studio.

Les Côté-Fortin ont d'abord occupé l'un des deux logements du haut. Au fil du temps, ils ont transformé

Unifamiliale dite maison Simon-Touchet ou McKenna
Construction: à partir de 1747
Achat: en 1997
Style: régime français
Emplacement: rue Sainte-Famille

une salle de bains en salle de lavage, agrandi, récupéré l'appartement voisin, etc. Ils occupent toute la maison depuis cinq ou six ans.

Un puits dans la cave

La maison a été remise à niveau, avec de nouveaux empâtements et des colonnes d'acier. « Au centre, nous l'avons remontée de six pouces », précise M. Fortin. Particularité: il y a dans la cave un puits naturel, dans lequel l'eau s'accumule surtout au printemps. « Lorsque

le puits est plein, l'eau s'écoule en se faufilant sous les fondations, comme elle le fait dans beaucoup de maisons du Cap, explique le propriétaire. En hiver, avec le chauffage, le roc s'assèche. »

Couvertures de toit

En réparant la couverture de tôle à baguettes, M. Fortin a mis au jour le revêtement de bardeaux de cèdre d'origine, qui a ensuite été recouvert de tôle à la canadienne. Enfin, un jour, l'un des propriétaires de la lignée a coiffé la maison de tôle à baguettes. Cette dernière remise en condition, les Côté-Fortin l'ont peinte en rouge oxyde de fer, une teinte populaire en Nouvelle-France.

Les planchers: patience!

Les planchers, probablement en pin rouge, sont un

bon exemple de détermination compétente. Francis Fortin a remplacé certaines planches et en a restauré d'autres, puis il a tout sablé à la main. Enfin, l'architecte a protégé son bijou de plancher de huit couches de laque à l'époxy.

Écurie-studio

À l'arrière du carré de maison, une ancienne écurie du séminaire, munie d'un poêle sur pattes, avait servi de studio. Francis Fortin y a tenu bureau pendant une dizaine d'années, ce qui lui a permis d'exercer sa profession à la maison.

Début de mur coupe-feu

Le bâtiment ne possède pas les hauts murs coupe-feu devenus obligatoires quelque temps après sa construction. Mais il partage un élément

de protection contre l'incendie avec la maison contiguë. Les deux habitations ont en commun une haute structure contenant une cheminée avant (avec les deux tuyaux d'évacuation), une cheminée arrière (idem) et un mur de séparation. D'après l'histoire qu'ont pu reconstituer les propriétaires, la maison de départ, qui n'était pas jumelée à la voisine, aurait brûlé et aurait été reconstruite en pierre en 1747. C'est vraisemblablement à cette époque, besoin d'espace oblige, qu'on l'aurait agrandie et qu'on aurait construit ce mur mitoyen.

Dans ce quartier plutôt dense où tout est à portée de marche, Anne Côté se rend au boulot à pied elle aussi, et Marie-Luce va à l'école à deux maisons de chez elle.



Francis Fortin dans sa cour. Lorsque sa fille Marie-Luce est arrivée, le couple a fait de l'aménagement de la cour une priorité. L'été, un tilleul à petites feuilles, un bassin d'eau, un coin pour les fines herbes et un petit grill en pierre animent cette large oasis de 550 pieds carrés.



Un escalier de meunier récupéré, amélioré d'une main courante.



Les grandes fenêtres ont conservé leur châssis d'origine, leurs targettes et plusieurs carreaux de verre anciens, qui déforment un peu le coup d'œil.

Pourquoi payer une commission ?



duProprio

J'AI VENDU!

sans agent,
sans commission

Vous avez d'autres options!

Prochaines séances d'information *Gratuites*

19h00
7
jan.
En ligne
Inscrivez-vous maintenant!

19h30
13
jan.
Brossard
Hôtel Alt Quartier Dix30,
6500, boul. de Rome

19h30
27
jan.
Laval
Centre de congrès Palace,
1717, boul. le Corbusier

DuProprio.com | 1 866 387-7677