

# MON TOIT

RÉNOVATION  
L'ESPRIT DU CANAL DE LACHINE  
PAGES 11 ET 12

## ACTUEL GOURMAND

# MINUIT MOINS UNE



DANIEL VÉZINA  
COLLABORATION SPÉCIALE

Encore cette année, comme plusieurs d'entre vous, je serai à la course pour faire mes emplettes et emballer mes cadeaux. À bien y penser, c'est quand même ce qui fait le charme du temps des Fêtes. La veille de Noël, je me mettrai aux fourneaux, un verre de champagne à la main, pour cuisiner à mes proches leurs plats favoris. À l'heure dite, j'entonnerai le *Minuit chrétien* et je me dirai, une fois encore, que j'y suis arrivé en même temps que tout le monde.

Un menu raffiné pour votre réveillon,  
Mon atelier en pages 2 à 5.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

ENSEMBLE  
10 PIÈCES ALL-CLAD



Prix régulier  
1600<sup>00</sup>

PROMOTION  
**945<sup>00</sup>**



ENSEMBLE  
À FONDUE  
3 PLIS  
ALL-CLAD

Prix régulier 229<sup>95</sup>

PORCELAINE BLANCHE LOFT DE THOMAS  
FABRIQUÉ EN ALLEMAGNE



Prix régulier  
359<sup>95</sup>

PROMOTION  
**239<sup>95</sup>**



La Maison d'Émilie



# ATELIER > UN MENU RAFFINÉ POUR LE RÉVEILLON



1



2



3



4



5



6



7



8

PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Au menu de notre atelier du temps des Fêtes : huîtres, cerf, foie gras, canneberges, porto et un dessert plein de souvenirs.

Les élèves ont adoré travailler les huîtres. Ils ont appris comment les conserver, les nettoyer, les ouvrir et les sentir une à une après les avoir ouvertes pour reconnaître leur fraîcheur. Nous les avons cuisinées de trois manières : en shooter au jus de betterave jaune et vinaigre de mangue; en tartare à l'huile de basilic et caviar de l'Abitibi et pour terminer, chaudes à la crème de cheddar et épinard, « façon Rockefeller ».

En guise de plat principal, un déroulé de cerf de Boileau au foie gras de canard servi avec une sauce aux canneberges et porto. En accompagnement, une purée onctueuse de pommes golden et d'ail doux et des pleurotes abalones grillés et parfumés avec une huile de fines herbes maison.

Pour la finale, un dessert inusité : une déconstruction du pain aux bananes de Serge Bruyère que j'ai travaillée avec mon chef pâtissier de Québec, Maxime Lebrun. Bon appétit et joyeux Noël!

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël Québec/Montréal

On peut lui écrire à [actuelpresse.ca](mailto:actuelpresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, Québec, H2Y 1K9



LES RECETTES DE L'ATELIER



PHOTOS FRANÇOIS ROY. LA PRESSE

La préparation du Déroulé de cerf de Boileau au Foie gras (1 et 2).  
Différentes façons d'apprêter les huîtres (4, 5, 6 et 10).  
La préparation de la sauce au canneberges (8 et 9).  
Le montage de l'assiette de déroulé de cerf de Boileau au foie gras (7).  
Des élèves de l'atelier ne peuvent résister à la préparation de pain  
aux bananes (3), dont vous pouvez découvrir la recette en page 4.

ACCORD VINS METS

Le déroulé de cerf que notre chef nous a mijoté ce mois-ci est un plat goûteux et riche, un plat d'hiver. Pour l'accompagner, nous aurons besoin d'un vin aussi savoureux, mais plein de soleil! Je vous propose d'aller faire un tour du côté de l'Espagne, plus précisément en Ribera del Duero. Cette région en pleine effervescence produit l'une des appellations les plus dynamiques d'Espagne. Le long des rives du Duero qui, en traversant la frontière portugaise, devient le Douro, terre du porto, s'étalent des vignobles qui produisent des vins riches et somptueux, aux arômes de fruits mûrs.

**Le Condado de Haza**, fait à 100% du plus noble des cépages espagnols, le tempranillo, nous présente une robe foncée aux reflets violacés, indice de sa jeunesse. Le nez se développe en notes de vanille, de cuir et d'épices, puis après une bouffée d'air, éclatent des parfums de cerise à l'eau-de-vie, de torréfaction et de chocolat noir. La bouche s'ouvre sur la richesse et la suavité du vin, sur le fruit mûr et le côté épicé du fût de chêne. On découvre des tannins présents mais soyeux qui, loin d'être agressants, se fondront agréablement avec la venaison et la sauce aux canneberges. Pour plus de plaisir et pour permettre au vin de s'exprimer pleinement, je vous suggère de le mettre en carafe une heure avant de le servir. Bonne et heureuse année!

Sylvain Lambert, collaboration spéciale  
Sommelier du Laurie Raphaël

> Ribera del Duero 2004 Condado de Haza,  
Espagne  
Code SAQ 978 866



SHOOTER D'HUÎTRE AU JUS DE BETTERAVE JAUNE

INGRÉDIENTS (DONNE 12 SHOOTERS)

- > 12 huîtres Beausoleil ou Caraquet
- > 4 betteraves jaunes
- > 2 c. à soupe de vinaigre de mangue ou jus de citron
- > Huile d'avocat

PRÉPARATION

1. Brosser les huîtres sous l'eau froide, les ouvrir et les mettre dans les 12 shooters avec leur jus.
2. Passer les betteraves épluchées dans l'extracteur à jus. Mettre le liquide sur le feu dans une casserole et le porter à ébullition. Refroidir sur de la glace et retirer la mousse.
3. Mélanger avec le vinaigre de mangue.
4. Verser le jus bien refroidi sur les huîtres dans le shooter et ajouter quelques gouttes d'huile d'avocat ou de basilic.

TARTARE D'HUÎTRE AU CAVIAR DE L'ABITIBI

INGRÉDIENTS POUR LE TARTARE (POUR QUATRE PERSONNES)

- > 24 huîtres Raspberry Point ou Village Bay
- > 15 ml (1 c. à soupe) de jus d'huître
- > 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de basilic
- > 15 ml (1 c. à soupe) d'échalotes grises (hachées finement)
- > 15 g (1/2 once) de caviar d'Abitibi
- > 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron (fraîchement pressé)
- > Au goût, poivre du moulin

POUR L'HUILE DE BASILIC

- > 500 ml (2 t) d'huile extravierge
- > 375 ml (1 1/2 t) de basilic (feuilles)

PRÉPARATION POUR L'HUILE DE BASILIC

1. Passer l'huile et le basilic au mélangeur, à vitesse maximale. Réserver.

POUR LE TARTARE D'HUÎTRE

1. Brosser les huîtres sous l'eau froide, les ouvrir et les retirer des coquilles. Réserver un peu de leur jus et huit demi-coquilles creuses.
2. Hacher les huîtres et les mettre dans un petit cul-de-poule. Ajouter l'huile de basilic, les échalotes et le caviar, bien poivrer. Mélanger délicatement.
3. Ajouter le jus de citron et un peu de jus d'huître juste avant de servir. Verser dans les huit demi-coquilles et deux coquilles et déposer sur des assiettes avec du gros sel pour les maintenir en place.

HUÎTRES FRAÎCHES FAÇON ROCKEFELLER

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE (POUR 4 PERSONNES)

- > 60 g (2 oz) d'échalotes françaises (2/3 pour la farce et le reste pour la sauce)
- > 90 g (3 oz) de bacon (environ trois tranches)
- > 500 ml (2 t) d'épinards (bien foulés dans la tasse à mesurer)
- > 1 noix de beurre demi-sel
- > Poivre frais moulu

POUR LES HUÎTRES

- > 24 huîtres Sinku du Pacifique de Colombie-Britannique, assez charnues
- > 500 ml (2 t) d'eau
- > 500 g (1 lb) de gros sel ou de sel de mer

POUR LA SAUCE AU CHEDDAR PERRON

- > Le jus des huîtres s'il y en a
- > 1 noix de beurre demi-sel
- > 30 g (1 oz) d'échalote française
- > 250 ml (1 t) de chardonnay
- > 250 ml (1 t) de crème 35%
- > Poivre frais moulu
- > 60 g (2 oz) de cheddar Perron moyen

PRÉPARATION DE LA FARCE

1. Éplucher l'échalote française et la ciseler finement.
2. Émincer le plus finement possible les tranches de bacon et les couper en dés miniatures. Nettoyer et équeuter les épinards.
3. Faire sauter les épinards juste pour les faire tomber, les assaisonner et les hacher. Faire revenir le bacon dans une poêle préalablement chauffée.
4. Lorsque ce dernier commence à se colorer, l'égoutter dans un tamis.

POUR LES HUÎTRES

1. Nettoyer les huîtres avec une petite brosse sous l'eau froide; ne jamais les faire tremper dans l'eau.
2. Mettre 500 ml (2 t) d'eau dans votre cuiseur vapeur ou couscoussier.
3. Déposer vos huîtres par groupe de six et les faire cuire trois minutes. (Je vous conseille d'utiliser une minuterie).
4. Retirer du feu et les déposer sur votre plan de travail. Les huîtres seront ainsi beaucoup plus faciles à ouvrir à cause de la cuisson.
5. Conserver la coquille inférieure (celle qui est la plus profonde), détacher les huîtres et les laisser dans la coquille, les déposer sur une tôle ou vous avez versé quatre rangs de gros sel ou de sel de mer. Mettre six coquilles d'huîtres par rang afin de les maintenir en place. Étaler un peu d'épinards et des lardons dans chaque coquille réservée.

POUR LA SAUCE

1. Dans une casserole, faire revenir l'échalote avec le beurre clarifié, puis verser le jus des huîtres et le vin blanc. Laisser réduire de moitié et ajouter la crème. Réduire à nouveau pour obtenir une consistance moyennement épaisse. Poivrer.
2. Retirer du feu, ajouter le cheddar Perron et bien remuer. Laisser tiédir l'appareil et verser une cuillerée à thé sur chaque huître ou plus, au goût.

CUISSON ET PRÉSENTATION

1. Préchauffer votre four à grill, déposer la tôle sur l'étagère supérieure du four pour gratiner légèrement vos huîtres. Servir aussitôt dans des assiettes garnies de sel de mer, afin qu'elles ne se vident pas de leur sauce.

DÉROULÉ DE CERF DE BOILEAU AU FOIE GRAS

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 500 g (1 lb) de cerf
- > 125 g (1/4 lb) de foie gras de canard

PRÉPARATION

1. Couper le morceau de cerf en deux pièces égales.
2. Dérouler le muscle et le placer entre deux feuilles de papier film. Taper à l'aide d'une batte pour en faire des escalopes de 30 X 12 cm.
3. Relever la pellicule du dessus et escaloper le foie gras en tranches très fines, puis les déposer sur les trois quarts de la surface du cerf. Assaisonner et rouler dans le sens le moins large avec la pellicule et fermer les deux bouts.
4. Vous aurez deux rouleaux d'environ 30 cm de longueur.
5. Réserver au froid.

SAUCE AUX CANNEBERGES

- > 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- > 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- > 60 ml (1/4 t) de canneberges

LES OS ET PARURE DE CERF

- > 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre mignonnette
- > 30 ml (2 c. à soupe) d'échalote grise
- > 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de framboise
- > 125 ml (1/2 t) de porto
- > 500 ml (2 t) de vin rouge
- > 80 ml (1/3 t) de jus d'orange
- > 500 ml (2 t) de fond de veau

PRÉPARATION

1. Amener l'eau, le miel et les canneberges à ébullition.
2. Laisser bouillir 1 minute après l'ébullition et retirer les canneberges avec une cuillère trouée.
3. Laisser caraméliser les os avec les parures dans un sautoir avec du beurre clarifié et ajouter le poivre, l'échalote et le vinaigre de framboise.
4. Verser le porto, le vin rouge et le jus d'orange et réduire de moitié.
5. Ajouter le fond de veau et réduire à nouveau d'un tiers puis remettre les canneberges dans la sauce.

ACCOMPAGNEMENTS: PURÉE DE POMMES À L'AIL DOUX

INGRÉDIENTS

- > 1 tête d'ail
- > 250 ml (1 t) de lait
- > 4 pommes golden
- > 30 ml (2c. à soupe) de beurre clarifié
- > Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Éplucher toutes les gousses de la tête d'ail et dégermer.
2. Dans une casserole, verser le lait et mettre les gousses d'ail. Cuire à faible ébullition 30 minutes. Pendant ce temps, peler les pommes.
3. Évider et couper en cubes de 1 X 1 cm. Cuire dans une casserole à feu doux avec le beurre clarifié jusqu'à évaporation de l'eau de végétation (environ 20 minutes).
4. Ajouter les gousses d'ail aux pommes et passer au mélangeur. Assaisonner.

PLEUROTES ABALONES

INGRÉDIENTS

- > 4 gros pleurotes abalones ou portabella
- > 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de fines herbes
- > Au goût, sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire de belles escalopes épaisses, les assaisonner et les humecter d'huile de fines herbes, puis les marquer sur le grill 10 secondes de chaque côté.

CUISSON ET FINITION

1. Trancher six morceaux de cerf par rouleau avec la pellicule; la retirer ensuite. Assaisonner les morceaux, puis les saisir dans une poêle antiadhésive sur les deux faces; les retirer et les déposer sur une tôle de cuisson.
2. Étaler les champignons au fond des assiettes, déposer une cuillerée de purée de pommes au milieu. Mettre ensuite trois morceaux de viande et verser la sauce aux canneberges autour.
3. Ajouter quelques canneberges au sirop sur la sauce et déposer un bouquet de laitue dans la purée de pommes.

SUITE DES RECETTES EN PAGE 4

## ACTUEL GOURMAND

## J'AI TESTÉ

CANNEBERGES SÉCHÉES  
À SAVEUR DE FRAMBOISE FRUIT D'OR

Que faire avec toutes les écorces de canneberges qu'on a vidées de leur précieux jus? Les producteurs de canneberges ont réfléchi à la question pendant des années, avant d'en arriver à faire des fruits séchés, soit des résidus réhydratés avec du jus sucré, peu importe la saveur. Les canneberges séchées à la framboise Fruit d'or ont le goût des bonbons à la framboise de notre enfance. Et c'est d'ailleurs ainsi qu'il faut les prendre: une gâterie très sucrée, qui procure plus de plaisir que de valeur nutritive.

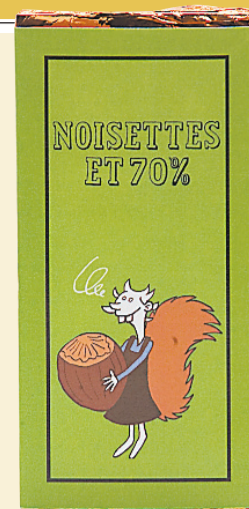
— Stéphanie Bérubé

LE CHOCOLAT DE CHLOÉ  
AUX NOISETTES

Pour se faire plaisir en paix, les deux pieds sur la bavette du poêle entre Noël et le jour de l'An ou pour offrir dans un bas de Noël, ce petit chocolat a plusieurs qualités. D'abord d'être fait à partir de chocolat noir de grande qualité (du Valrhona à 70 %) et de noisettes délicatement grillées. Ensuite, d'être confectionné ici par une petite chocolaterie adorable de la rue Roy. Finalement, même son emballage est rigolo, tout comme le site web d'ailleurs, que les enfants vont adorer. [Leschocolatsdechloe.com](http://Leschocolatsdechloe.com)

6\$ la tablette. Vendu chez Olive et Gourmando, à la maison de thé Camellia Sinensis et à la boutique, 375, rue Roy.

— Marie-Claude Lortie



## LES RECETTES DE L'ATELIER



Les éditions *La Presse* ont publié cet automne un livre intitulé *Serge Bruyère, ses meilleures recettes*. Pour ceux qui l'ignorent, il a été le grand chef de file des années 80 au Québec, important la nouvelle cuisine de France. Disparu au milieu des années 90, Serge a laissé sa marque grâce à un petit livre de recettes qu'il a écrit au début des années 80. La fondation Serge-Bruyère a trouvé une façon originale de perpétuer son savoir et, surtout, de préserver son héritage. Elle a demandé à une douzaine de chefs, qui ont travaillé pour lui, de réinterpréter ses recettes. Voici la mienne.

## DÉCONSTRUCTION DU PAIN AUX BANANES

(POUR 6 À 8 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS

du gâteau de Serge Bruyère

- > 225 g (1/2 lb) de bananes bios pelées
- > 225 g (1/2 lb) de sucre
- > 225 g (1/2 lb) de farine
- > 2 oeufs
- > 60 ml (1/4 t) d'huile végétale
- > 125 ml (1/2 t) de lait
- > 7 g (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- > 1 pincée de sel

## INGRÉDIENTS

à ajouter à la nouvelle version

- > 250 ml (2 t) de crème 35 %
- > 2 oeufs
- > 250 ml (1 t) de blancs d'oeufs

## GARNITURE

- > 2 bananes bios
- > 45 ml (3 c. à soupe) de sucre

## PRÉPARATION

Gâteau classique de Serge Bruyère

1. Préchauffer le four à 275° F.
2. Passer les bananes au mélangeur avec le sucre, le bicarbonate et la pincée de sel.
3. Dans le bol du malaxeur, mettre la farine et les deux oeufs un à un, puis battre à petite vitesse.
4. Terminer en ajoutant l'huile et le lait et incorporer le mélange de purée de bananes.
5. Verser la pâte dans un moule à gâteau et chemiser avec un papier ciré.
6. Laisser cuire deux heures et demie sur la grille du milieu.
7. Démouler le pain et le laisser refroidir.

## TECHNIQUE

pour la déconstruction du pain aux bananes

1. Couper le gâteau en petits morceaux et les mettre dans le bol du robot, puis ajouter la crème et l'oeuf. Bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse. Verser dans un grand bol.
2. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent.
3. Verser le mélange dans un moule rectangulaire (12 x 25 cm), beurrer et le mettre au four sur la grille du milieu pendant deux heures et demie à 225° F.
4. Réserver à la température ambiante.
5. Couper le gâteau ensuite en portion de deux largeurs de 3 pouces de long, puis recouper en trois dans le sens de l'épaisseur. Couper une banane épluchée en tranches et saupoudrer de sucre. Brûler la surface à l'aide d'un chalumeau et poser les tranches entre les couches de gâteau.
6. Saupoudrer aussi la surface des gâteaux et les brûler légèrement au chalumeau.
7. Servir tiède avec un caramel, ganache de chocolat noir et une croustille de banane plantain.
8. Accompagner d'une glace de pain aux bananes



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

## Étape chilienne

ROBERT BEAUCHEMIN

## SUR LE POUCE

COLLABORATION SPÉCIALE

Le boulevard Saint-Laurent est riche d'histoire et l'histoire de la cuisine à Montréal lui doit beaucoup. Pensez donc! ce bout de l'épine dorsale de la ville demeure le lieu de toutes les rencontres.

Chaque vague migratoire a donné naissance à des dinettes ou des bars depuis 100 ans, comme si c'était la façon idéale pour un nouvel arrivant de s'affirmer. Et fréquemment, ces endroits souvent pittoresques, survivent à tout.

Prenez ce Chilénita, installé dans la petite rue Napoléon depuis plus de 10 ans, à l'écart des modes et des sentiers battus. Il a surnagé, résistant à tout: crises, changements de tendance, impératifs esthétiques, embourgeoisement du quartier... Et cela, sans jamais se convertir aux sushis! Au contraire, ses

patrons ont mis l'accent sur des choses simples et économiques. Un menu composé de sandwiches au steak ou au rôti de boeuf et au fromage, garnis parfois de purée d'avocats ou de haricots écrasés, plutôt qu'à des spécialités exclusivement chiliennes, comme les empanadas (au demeurant assez délicieux dans le genre petit pâté brioché farci à toutes sortes de choses). Au gré du temps et surtout de la clientèle changeante, on a ajouté des nachos mexicains et burritos texans aux gâteaux argentins au dulce de leche, et même d'admirables churros espagnols –, ces beignets frits et trempés dans le chocolat fondu qui ont conquis les Latinos depuis, au moins l'époque de Pizarro! Même si à la Chilénita on a remplacé le chocolat par du sucre en poudre et du dulce de leche.

Dans cette troisième incarnation, le restaurant s'est donné un petit air urbain-branché qui va bien à ce tronçon de Saint-Laurent: banquettes en tissu, éclairage tamisé qui accentue

pourtant les détails (aux contours pas toujours achevés) et les couleurs austères du resto. La clientèle garde encore ce petit air bohème, vaguement blasé, délicate dans son oisiveté, un peu étudiants anglos accomplissant leurs devoirs devant un iBook.

Et la cuisine? Sans crier au génie, c'est une cuisine dénuée de prétention. Il ne reste que l'essentiel et surtout à des prix encore tout à fait raisonnables. Un choix intelligent quand on a une petite fringale et qu'on veut jouir d'un moment de simplicité.

## LA CHILENITA

5439, boulevard Saint-Laurent  
514-277-3030

⊕ Excellente musique d'atmosphère.

⊖ Le service, amateur et pas toujours sympa, ce qui ne gâche pas la cuisine, c'est vrai. Mais la cuisine ce n'est pas tout. Ce n'est pas moi qui le dis, c'est vous.



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

Le troisième restaurant Chilénita a ouvert sur le boulevard Saint-Laurent, avec un décor plus léché que dans ses premières incarnations.

## Recevoir sans stress ni panique

La traiteur Denise Cornellier offre ses conseils aux hôtes débutants

NADIELLE KUTLU

Qui n'a pas eu un moment de découragement ou de panique au moment de recevoir ses invités à Noël? La réputée traiteur Denise Cornellier insiste: il ne faudrait ressentir que du plaisir avant, pendant et après la réception. Elle nous révèle quelques astuces pour une soirée réussie, sans trop de chichi.

«La première chose à faire, dit-elle, c'est de se demander: comment ai-je le goût de recevoir les gens? Est-ce que je veux le faire de façon décontractée? Avec beaucoup de monde? Car si on ne fait pas ce que l'on a envie, qu'on se sent contraint, ça va paraître et ça commencera mal la soirée.»

Deuxièmement, il faut s'assurer que lorsque les invités arrivent, on ne passera pas son temps dans la cuisine, mais plutôt avec eux. «Sinon, on risque de se dire

qu'on n'a pas profité de la soirée», poursuit M<sup>me</sup> Cornellier.

Troisièmement, il faut décider combien de personnes on veut inviter et à quelle heure. Est-ce pour un 5 à 7, un souper, un cocktail. Les gens seront-ils assis ou debout? Une fois que la forme est réglée, on peut passer au contenu.

Rares sont ceux qui réveillent très tard le 24 décembre, rappelle M<sup>me</sup> Cornellier. «Il y a de moins en moins de véritables réveillons, même si ça reste festif. Il faut donc faire attention à ne pas servir trop de choses ou à l'inverse pas assez de choses.»

## Traditionnel ou pas?

Si on reste dans le repas traditionnel, afin de ne pas se rendre la tâche compliquée, on peut demander aux convives de s'impliquer dans la préparation du repas. «Chacun peut apporter un plat», dit-elle. Si on décide de

faire de la dinde, on peut la préparer deux ou trois jours à l'avance et la congeler. Denise Cornellier rappelle que si on n'est pas habitué à cuisiner, ce n'est pas le moment de faire des essais. «Il vaut mieux cuisiner des plats que l'on connaît.»

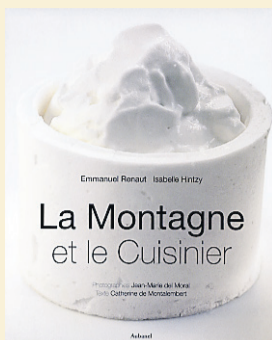
Mais pour rester dans la simplicité, on peut préparer quelques bouchées que l'on présentera sous la forme d'un buffet. «On peut mettre sur la table du poisson fumé avec une sauce, du caviar ou des oeufs de poisson, un peu de prosciutto, du fromage, du foie gras ou une terrine, différents pains et des crudités pour un peu de fraîcheur», suggère M<sup>me</sup> Cornellier. Le tout sur une table joliment décorée et le tour est joué. «Ce genre de repas n'est pas traditionnellement festif, mais la noblesse des produits rappelle le côté festif.»

J'AI LU VIOLAINE BALLIVY

POUR RÊVEURS

La montagne et le cuisinier, c'est d'abord l'histoire d'amour d'Emmanuel Renaut. Né dans le smog de Paris, le jeune chef a craqué pour la pureté des sommets enneigés des Alpes de la région d'Annecy, qu'il nous fait découvrir par le regard de ses habitants. Comme Rémy Coste, son copain boulanger du coin, meilleur ouvrier de France. Ou le vieux Jeannot, l'un des derniers « bouilleurs de cru » qui se balade d'un hameau à l'autre avec son alambic en proposant de transformer les fruits mûrs en eau-de-vie. L'équilibre est très juste entre les photos de ce quotidien touchant, le plus souvent en noir et blanc, et celles aux couleurs très vives des recettes inventives de cette étoile montante de la cuisine doublement récompensée par Michelin.

La montagne et le cuisinier, Emmanuel Renaut et Isabelle Hintzy, Éditions Aubanel



POUR CHEFS DE FAMILLE

Il n'y a que sept recettes dans cette « enquête photographique » sur les familles à table. Une pour chacune de celles qui ont accepté de poser pour la photographe Rita Scalia au moment, très intime, de préparer le repas. Entre les courses et la vaisselle, on y voit une mère qui, geste commun s'il en est un, goûte une sauce à la tomate du bout de sa cuillère de bois. Une liste d'épicerie froissée oubliée sur la table. Un gamin surpris en délit de gourmandise. Bref, tous peuvent s'y retrouver dans cette étude sociologique de ces petits riens du quotidien, universels et rassembleurs, menée sous la direction de Jean-Claude Kaufmann, professeur au Centre national de recherche scientifique (CNRS) de Paris. C'est du sérieux, donc. Mais pas barbant.



Familles à table, Jean-Claude Kaufmann, Éditions Armand Colin



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Les rénovations du nouveau Delmo ont gardé l'esprit des lieux, qui rappelle les vieux pubs anglais et les anciennes brasseries parisiennes.

# Le Delmo nouveau

MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

Lorsque le Delmo a clos ses portes il y a trois ans, on a trouvé l'événement assez important pour en parler longuement dans les journaux. Un peu comme on le ferait si l'Express décidait de fermer boutique ou le Beaver Club. Ce restaurant fondé en 1934 par messieurs Delisle et de Montigny (Del-Mo) faisait partie des institutions montréalaises. À cause de son décor spectaculaire, à cause de sa faune – avocats et juges et autres personnalités de ce qu'on appelait jadis la « rue Saint-Jacques » comme on dit aujourd'hui Bay Street ou Fleet Street. Et parce que, finalement, on y servait un poisson toujours cuit à la perfection. Du poisson d'une fraîcheur irréprochable, préparé avec la délicatesse qui le fait fondre en bouche comme si ses molécules étaient uniquement retenues ensemble par un souffle parfumé de beurre et d'eau de mer. Bref, on préparait au Delmo du poisson qui faisait changer d'avis ceux qui, d'habitude, ne l'aiment pas.

Lorsque les lieux ont fermé, suite à une baisse d'achalandage et à la maladie du propriétaire, on s'est inquiété de la conservation du décor, avec ses deux bars immensément longs, sa murale en céramique, ses chaises tournantes... Certains voulaient même le faire déclarer monument historique. Finalement, ce sont les frères Holder, ceux de la brasserie Holder et de l'Étoile – et jadis du Business! – qui ont repris les lieux et l'ont rénové. Cet automne, le Delmo nouveau a ouvert ses portes. Un des deux bars est encore là, la murale non, mais l'ambiance d'une autre époque demeure, grâce au bois sombre, omniprésent, et aux hauts plafonds. Des tables surélevées continuent de donner à la première partie du restaurant cette impression suspendue tandis que l'espace du fond, plus dégagé qu'avant, propose des tables de bistrot classiques. Évidemment, comme Delmo a toujours été un restaurant de poissons, c'est ce qu'on essaie lorsqu'on y va. Et il y a effectivement plusieurs plats de poisson au menu bien qu'on offre aussi plusieurs assiettes de viande.

Est-ce parce que les attentes sont très élevées? Est-ce parce que les nouveaux propriétaires n'ont pas mis la barre assez haut en cuisine? Peu importe les raisons, l'expérience poisson au nouveau Delmo est décevante. Un peu comme s'il n'y avait plus en ces lieux toute l'affection nécessaire pour ces morues et lottes, raies, dorés, soles et autres vivaneaux, afin qu'ils soient préparés comme ils le méritent. Le midi où nous y sommes allés – car Delmo a toujours été traditionnellement un restaurant de midi – on offrait en plat du jour un tilapia sur riz aux chanterelles. Pour être intéressant, ce poisson blanc au goût plutôt discret a besoin d'être très finement cuit afin qu'il ne se dessèche pas. Il doit aussi être personnalisé par un environnement savoureux. Malheureusement, le poisson avait subi une cuisson qui lui enlevait toute subtilité et le riz aux chanterelles – du riz avec des chanterelles sautées et une sauce peu présente, lourde pour accompagner du riz – ne réussissait pas à jouer correctement les faire-valoir. La morue fraîche pochée au

beurre à l'orange était plus douce et plus sagement cuite. Toutefois, la sauce dont on aurait attendu un peu d'acidité vitaminée, vu la présence de jus d'agrumes, tombait à plat et ne pouvait donc ainsi apporter un peu de complexité au plat. Finalement, ce sont probablement les cochonnailles en entrée – un assemblage de saucissons bien faits – qui étaient les plus intéressantes, puisque l'entrée d'asperges tièdes à la vinaigrette à la betterave, bien que cuite à point, manquait de sel et de la saveur des betterave en question. Au dessert, la mousse au chocolat noir, riche mais peu chocolatée, était décorée de noix concassées et de quelques grains de fleur de sel, ce qui lui donnait du panache. Mais pourquoi ajouter sur le tout un sirop au chocolat ressemblant trop pour son bien à celui que l'on achète en bouteille? Même problème avec la purée de fruits de la passion qui décorait la mousse au fromage blanc. Delmo avait la réputation d'être un endroit exceptionnel. Les lieux le sont encore. Mais exceptionnelle, malheureusement, la cuisine ne l'est plus.

- DELMO**  
211, rue Notre-Dame ouest  
Montréal  
514-448-1869
- > **Prix** : le lunch a coûté 110 \$, taxes et pourboire inclus. Pour cela, nous avons eu deux entrées, deux plats principaux, deux desserts, deux cafés et un verre de vin.
  - > **Genre** : restaurant français classique, spécialisé en poisson
  - > **Faune** : avocats, journalistes et autres professionnels du Vieux-Montréal.
  - > **Décor** : belle rénovation d'un lieu ancien, avec riches boiseries, miroirs et immense bar où l'on peut manger assis.
  - ⊕ **Les rénovations ont permis de garder l'esprit des lieux, qui rappelle autant certains vieux pubs anglais que les anciennes brasseries parisiennes.**
  - ⊖ **Le poisson n'est pas à la hauteur de celui qui a fait la renommée de l'institution, dans son ancienne vie.**



## Qualité Saveur Fraîcheur

Nos jambons sont offerts dans tous les supermarchés et dans les boucheries spécialisées.







**Levesque**  
www.salaisonlevesque.qc.ca

# ACTUEL GOURMAND



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Le suave Chardonnay Settesoli 2006 Sicilia, Italie (12,05\$; 10 669 277) et le délectable Pinot Noir Meridian 2005 Central Coast, États-Unis (19,75\$; 10 544 802) sont les deux passe-partout de fin d'année, tant pour les mets traditionnels que pour les pâtes italiennes.

## « PASSE-PARTOUT » HARMONIQUES

Tourtière et dindon

**Chardonnay Settesoli 2006 Sicilia, Italie (12,05\$; 10 669 277)**

**Pinot Noir Meridian 2005 Central Coast, États-Unis (19,75\$; 10 544 802)**

Spaghettis alla carbonara, pappardelles aux champignons ou pâtes aux noix et poêlées de champignons (trois recettes de pâtes crémeuses du livre *Pasta et cetera à la di Stasio*)

**Chardonnay Settesoli 2006 Sicilia, Italie (12,05\$; 10 669 277)**

Viande rouge longuement mitonnée au four

**Primitivo Luigi Leonardo 2005 Primitivo del Salento, Italie (12,05\$; 643 544)**

**Casa de la Ermita 2004 Jumilla, Espagne (17,45\$; 638 486)**

Boeuf bourguignon « lié au chocolat noir 75 % cacao »

**Laderas de El Sequé 2006 Alicante, Espagne (12,95\$; 10 359 201)**

Agneau

**Château de Parenchère 2005 Bordeaux Supérieur, France (18,30\$; 151 985) Château Ampélia 2004 Côtes-de-Castillon, France 22,10\$; 10 425 192)**

Risotto à la bette à carde et au gorgonzola (*La cuisine de Stefano*) ou assiette de fromages.

**Viognier Domaine Cazal-Viel 2006 Vin de Pays d'Oc, France (16,30\$; 895 946)**

# Aubaines « passe-partout » de dernière minute

Le décompte pour les préparatifs de votre repas de la veille ou du jour de Noël va trop vite?

J'ai pensé vous suggérer quelques aubaines « passe-partout », offertes dans presque toutes les succursales de la SAQ, afin que vous puissiez arriver à Noël en même temps que tout le monde (!), et ainsi parvenir à des harmonies festives sans vous ruiner et vous casser la tête.



**FRANÇOIS CHARTIER**  
**VINS & METS**  
COLLABORATION SPÉCIALE

Premièrement, il vous faut un vin pour les recettes traditionnelles québécoises que sont la tourtière et le dindon. Je ferai fi des méthodes de cuisson du dindon, ainsi que des condiments qui accompagnent souvent ces deux mets (canneberges sucrées, ketchup, cornichons sûrs ou sucrés, oignons vinaigrés...), et qui peuvent ruiner l'harmonie avec le vin, en vous proposant un rouge et un blanc. Ceux-ci feront le travail sans trop de fausses notes, atteignant presque le la du diapason.

En blanc, optez pour l'aubaine sicilienne de l'heure. J'ai nommé **Chardonnay Settesoli 2006 Sicilia, Italie (12,05\$; 10 669 277)**, au nez expressif et passablement riche pour le prix, exhalant des notes d'ananas frais, de fraise et de pomme golden, à la bouche gourmande, suave et pleine – surtout si vous le servez une bonne quinzaine de minutes après l'avoir sorti du réfrigérateur.

En rouge, remémorez-vous le film oscarisé *Sideways* en servant à vos invités un délectable pinot noir, comme le **Pinot Noir Meridian 2005 Central Coast, États-Unis (19,75\$; 10 544 802)**. Très beau pinot californien, au nez enjôleur, fruité et épicé à souhait, un brin boisé, à la bouche juteuse, fraîche, ample et pénétrante, laissant des traces de fruits rouges, de muscade et de café. La tourtière aussi bien que la dinde succomberont assurément à son charme juvénile!

Sachez que vous pourriez aussi accompagner le Chardonnay Settesoli, en entrée, tout comme pour vos repas d'après-ski pen-

de carpaccio de bœuf et de thon rouge accompagnés de tomates séchées dans l'huile d'olive.

Vous pensez plutôt servir une viande rouge longuement mitonnée au four, donc braisée et fumante à souhait? Optez alors pour un rouge à la fois généreux et tendre, comme le sont les vins italiens de primitivo, ainsi que les rouges espagnols de monastrell. Deux choix s'imposent: soit le dodu et juteux **Primitivo Luigi Leonardo 2005 Primitivo del Salento, Italie (12,05\$; 643 544)** – difficile de dénicher un italien au nez plus chocolaté et confit que cet éclatant et sensuel

**Vous me dites qu'il est impossible de fêter Noël ou le jour de l'An sans sacrifier un agneau sur l'autel de vos plaisirs? Il faudra alors verser du vin, mais pas n'importe lequel. Du bon et du beau bordeaux!**

dant le congé des Fêtes, de pâtes en sauce crémeuse, telles que les spaghettis alla carbonara, les pappardelles aux champignons ou les pâtes aux noix et poêlées de champignons. Vous pourriez en faire autant du Pinot Noir Meridian avec des spaghettis au thon et aux tomates séchées (quatre recettes de pâtes du livre *Pasta et cetera à la di Stasio*), ainsi que d'une entrée

primitivo! –, soit le tout aussi percutant, plein et dense nouveau millésime 2004 du **Casa de la Ermita 2004 Jumilla, Espagne (17,45\$; 638 486)**.

Vous êtes plutôt de ceux qui apprécient plus que tout la convivialité des plats déposés au centre de la table où tout un chacun peut se servir à sa guise, et vous aussi! Optez alors pour l'on ne peut plus

convivial pâté chinois à l'italienne et le plus que gourmand poulet au porto (deux recettes du livre *La cuisine de Stefano*), et voguez vers un vin de soleil, débordant de fruits, un brin confits et torréfiés, à la bouche généreuse, ample et texturée, comme dans l'original et abordable **Easton House 2003 California, États-Unis (17,65\$; 10 744 695)**.

Quoiqu'un bœuf bourguignon légèrement réinventé, donc lié en fin de cuisson avec quelques carrés de chocolat noir à plus de 75 % cacao, fera aussi un effet bœuf à la grande table. Spécialement si vous l'accompagnez d'un aussi décapant rouge hispanique, comme le musclé et persistant **Laderas de El Sequé 2006 Alicante, Espagne (12,95\$; 10 359 201)**, l'une des aubaines de fin d'année qui disparaît rapidement des tablettes en ce moment...

Vous me dites qu'il est impossible de fêter Noël ou le jour de l'An sans sacrifier un agneau sur l'autel de vos plaisirs? Il faudra alors verser du vin, mais pas n'importe lequel. Du bon et du beau bordeaux! Il y a le classique de l'heure, et meilleur que jamais, le nouveau millésime 2005 du **Château de Parenchère 2005 Bordeaux Supérieur, France (18,30\$; 151 985)**, bien nourri et compact – ce qu'un bon coup de carafe détendra –, ainsi que le retour d'une référence bordelaise à ne pas manquer, même si elle est offerte en quantité plus limitée, le parfumé et passablement riche **Château Ampélia 2004 Côtes-de-Castillon, France 22,10\$; 10 425 192)**. Un vin d'une large attaque en bouche, aux

tannins enveloppés, mais avec du grain, aux saveurs expansives, laissant des traces de bleuets, de mûre, de violette et de café.

Enfin, tant pour le pénétrant risotto servi en entrée, comme la recette de risotto à la bette à carde et au gorgonzola de Stefano, que pour les onctueux fromages présentés en fin de repas, avec quelques noix, passez en carafe un blanc à base de viognier. Le plus rouge des cépages blancs que tout amateur de rouge qui se respecte doit découvrir, spécialement à l'heure de l'assiette de fromages.

Ce à quoi répondra avec aplomb le **Viognier Domaine Cazal-Viel 2006 Vin de Pays d'Oc, France (16,30\$; 895 946)**, qui est LE viognier sur mesure pour faire ses gammes aromatiques avec ce cépage. Après l'avoir transvasé en carafe à la sortie du réfrigérateur, puis l'avoir servi une quinzaine de minutes après, vous y découvrirez un vin plus que parfumé, aux saveurs soutenues rappelant les fleurs jaunes et le miel, ainsi qu'un vin presque plein, rond et caressant en bouche, épousant le crémeux des fromages comme pas un rouge n'en connaît le secret. Sur ce, je vous souhaite un Noël plus gourmand que jamais!

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet [www.francoischartier.typepad.com](http://www.francoischartier.typepad.com) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

# Emballantes bouteilles à emballer



**VINCENT MARISSAL**  
**L'ARGENT DU VIN**

Ce doit être un miracle de saison: pendant des mois, vous avez l'impression que rien ne bouge dans les SAQ, que vous tombez toujours sur les mêmes bouteilles dans la section « spécialités » et puis, paf! tout à coup, un peu avant Noël, c'est l'explosion. Soudain, il y a tellement de produits que vous avez du mal à vous faufiler entre les rayons sans foncer dans les caisses.

Du coup, vous trébuchez sur des Château Prieuré-Lichine, des Château La Vieille Cure, des Château Angélys (attention, à 285\$ la bouteille, ça fait cher si vous renversez une caisse!)... Un hasard? Du marketing, plutôt. La SAQ réalise un pourcentage impressionnant de son chiffre d'affaires aux Fêtes. Aussi bien profiter de la manne. Voici quelques suggestions pour vous aider à mettre une bonne bouteille sous le sapin.

> **Seigneurs d'Aiguilhe Comtes de Neipperg côtes-de-castillon 2004, 18,90\$ (code SAQ: 10 752 821)**: Un « petit » vin issu d'une très grande famille. Son propriétaire, le compte de Neipperg, produit, notamment, le Canon La Gaffelière, la Mondotte et le Clos de l'oratoire. Ce côtes-de-castillon, sans avoir la noblesse des vedettes de la famille, fait honneur à ses origines.

> **Torres Gran Coronas, cabernet-sauvignon, penedès 2004, 19,95\$ (code: SAQ 00 036 483)**: la maison Torres fait des bons vins, même pour ses « petits » vins, comme celui-ci. Bien équilibré, il gagne en vieillissant quelques années, ce qui est peu commun pour un vin de ce prix.

> **Château Les Pins côtes-du-roussillon-villages 2003, 21,45\$ (code SAQ: 00 864 546)**: vous offrez ce vin typique du sud de la France à un ami avec une recette de ratatouille. Si son moral ne prend pas du mieux, il faut l'envoyer consulter.

> **Château Fourcas Hosten, Listrac Médoc 2004, 23,30\$ (code SAQ: 10 442 996)**: une région mésestimée qui gagne à être connue. Et tellement moins chère que ses prestigieuses voisines. Ce vin-là ne ramasse pas la

poussière sur les tablettes, et ce n'est pas étonnant.

> **Rosacker Hunawihl Riesling alsace grand cru 2004, 25,75\$ (code SAQ: 00 642 553)**: avec des sushis, difficile de trouver mieux.

> **Bourgogne Domaine des Perdrix 2006, 26,80\$ (code SAQ: 00 917 674)**. Un classique de Bourgogne. Bonne famille, bien élevé. Pour les folies, il y a aussi les grands frères **Nuit-Saint-Georges** et **Vosne-Romanée du Domaine des perdrix, respectivement 74\$ et 64\$**. C'est plus cher, mais c'est plus que du Bourgogne!

> **La Crema Pinot noir sonoma coast Californie 2006, 26,90\$ (code SAQ: 00 860 890)**: le 2006 va devoir reposer un peu en cave, mais achetez-le maintenant: il ne reste pas longtemps sur les tablettes. Avec raison.

> **Coldstream Hills Pinot noir Yarra Valley 2006, 30,75\$ (code SAQ: 00 472 613)**: du concentré de pinot noir australien. Un peu cher, mais parfait pour l'amateur de pinot noir sur votre liste. Juste pour l'amener ailleurs qu'en Bourgogne. Et le dérouter.

> **St-Supéry Cabernet-sauvignon Napa Valley 2002, 32,75\$ (code SAQ: 00 423 806)**: un classique de Napa, bien fait avec un bon potentiel de garde de quatre à cinq

ans. On l'offre maintenant, mais on ne le boit qu'à l'été prochain, avec une bavette sur le barbecue.

> **Clos de l'Oratoire des Papes, châteauneuf-du-pape 2005, 38,25\$ (code SAQ: 00 709 956)**: tous les amateurs n'ont d'yeux que pour le Clos des Papes, canonisé par le *Wine Spectator* (numéro un du top 100 de 2007), mais ce CDP, quoique plus modeste, est tout à fait recommandable.

> **Château La Vieille Cure, Fronsac 2001, 39\$ (code SAQ: 00 855 213)**: bon vin, bonne année et il en reste, ce qui est rare.

> **Bonny Doon Le Cigare Volant Californie 2002, 39,75\$ (code SAQ: 10 253 386)**: pour le nom et l'étiquette *flyés*, pour le style très « Rhone », un peu moins pour le prix (il se vend autour de 30\$ aux États-Unis, alors pourquoi près de 40\$ ici?), mais c'est Noël juste une fois par année.

> **Château Bouscaut blanc, Pessac-Léognan grand cru classé 2003, 41\$ (code SAQ 10 333 781)**: avec un bar du Chili aux câpres, juste un peu de citron pour ne pas tuer le vin. Ou juste comme ça, en apéro, pour boire autre chose que des bourgognes blanches.

> **Mas de Daumas Gassac, vin de pays de l'Hérault 2005, 43,75\$ (code SAQ: 00 714 725)**: comme dirait les Anglais: *not your average*

*red wine*. La région est méconnue, mais voilà une excellente entrée en matière. Pour explorateur de nouveaux sentiers seulement.

> **Château Haut-Bages Libéral, Pauillac grand cru classé 44\$ (code SAQ: 10 334 186)**: un classique, année après année. Un des rares crus classés dignes de ce nom et « abordable ».

> **Torres Mas La Plana, Cabernet-sauvignon, penedès 2003, 44,75\$ (code SAQ: 10 796 410)**: un sérieux cabernet-sauvignon produit par une maison sérieuse qui a fait de la qualité une marque de commerce. Quiconque ne lance pas un Wow! en dégustant cet espagnol devrait se faire greffer des papilles neuves.

> **Ségla margaux 2001, 47,25\$ (code SAQ: 00 858 738)**: petit frère du célèbre cru classé Rauzan-Ségla, ce deuxième vin est déjà prêt à boire, après une petite heure en carafe.

> **Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill, Brut champagne 1998, 197\$ (code SAQ 00 892 166)**: de la pure folie, j'en conviens, mais c'est le genre d'expérience gustative que l'on emporte avec soi au moment du jugement dernier. Un peu moins cher, mais de tenue impeccable: **Pol Roger extra cuvée de réserve chardonnay Brut champagne 1998, 88\$ (code SAQ: 10 663 166)**.

COURRIEL  
Pour joindre notre chroniqueur: [vincent.marissal@lapresse.ca](mailto:vincent.marissal@lapresse.ca)



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE  
Ken Forester 2003.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE  
Bellingham 2003.

# Des vins rouges d'Afrique du Sud



JACQUES BENOIT  
DU VIN

L'Afrique du Sud produit des vins rouges de plusieurs styles – certains très typés Nouveau Monde, extrêmement colorés et concentrés, à forte teneur en alcool, d'autres de facture plus européenne, et donc moins denses, plus digestes... comme on dit.

«L'Afrique du Sud forge encore l'identité de son vin rouge – en grande partie parce que les installations et les équipements pour le vin rouge étaient, jusqu'à la fin des années 90, encore relativement

rares», écrivaient à ce sujet dans la plus récente édition (2001) de *L'atlas mondial du vin* (Flammarion), Hugh Johnson et Jancis Robinson.

Cela reste vrai, ne serait-ce que parce que ce pays a beaucoup augmenté sa production de vin rouge depuis un peu plus d'une dizaine d'années.

En 1995, le vin rouge ne représentait en effet que 20% de la production totale, proportion qui était passée à 46% en 2006, selon le guide *John Platter South African Wines 2007*, que cite le magazine *Cellier* dans son plus récent numéro.

Autrement dit, la production – et le nombre de vins – augmentant, il est normal, si l'on peut dire, que beaucoup de producteurs se cherchent.

En même temps, il ne fait pas de doute, à mon sens, que le style Nouveau Monde est celui qui tend à prévaloir, comme le montrent

plusieurs des 26 nouveaux vins de ce pays commercialisés (mais en petites quantités) à l'occasion de la parution du numéro hiver 2007-2008 du magazine de la SAQ.

Exemple, le **Wine of Western Cape 2003 Shiraz Mulderbosch**, d'un pourpre-violacé à peu près opaque, au bouquet de grande ampleur, de petits fruits noirs et relevé de nuances fumées et d'olives noires bien Syrah. La bouche suit, très dense, puissante, avec des tannins gras, et ravira les amateurs de vins aux larges épaules ; 14,5% d'alcool, mais le vin a tant de matière qu'on ne le perçoit pas.

S, 10 702 971, 29,75\$,  
★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2007-2012.

Vin de Syrah lui aussi, le **Coastal Region 2005 Syrah The Maverick Bellingham** – goûté à l'aveugle celui-là –, bien coloré également, mais moins que le précédent, se présente avec un bouquet retenu, peu intense, mais dans lequel on reconnaît la Syrah. Nettement plus que moyennement corsé, son boisé est passablement présent sans que cela soit caricatural, et ses tannins sont serrés et de qualité.

S, 10 703 341, 28,95\$,  
★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010.

## Autre vin, autre style

D'un pourpre un peu orangé, et donc d'une couleur tout à fait transparente dans ce cas, le **Stellenbosch 2003 Shiraz Grenache Ken Forrester** est un vin au bouquet de fruits noirs marqué par des nuances de réglisse, de corps moyen, souple et velouté, et qui laisse dans l'après-goût de ces arômes particuliers fréquents dans les vins... de Pinotage (un croisement sud-africain de Cinsault et de Pinot noir, comme on sait) ; 14% d'alcool. Fort bon.

S, 10 703 084, 23,95\$,  
★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2007-2008.

Soit dit en passant, et c'est pour eux un atout, les vins de Syrah d'Afrique du Sud sont dépourvus, du moins la plupart, de ces odeurs d'eucalyptus ou de menthe si fréquentes dans ceux d'Australie, et dont on a vite fait de se lasser.

Le **Stellenbosch 2004 Blueprint Shiraz De Trafford**, très coloré sans qu'il soit opaque, au bouquet de petits fruits noirs, de bon volume, au boisé un peu pain grillé, et qui est élevé dans des fûts de chêne français (15% de neufs) et américain (10% de neufs), n'a rien de ces arômes, quoiqu'on ne reconnaisse pas la Syrah. Relativement corsé, d'une bonne concentration, il a des tannins ronds, bien enrobés.

Très bon et... très Nouveau Monde ; 14,5% d'alcool.

S, 10 710 250, 31,75\$,  
★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010.

D'ampleur et de concentration à peu près semblables, et du même producteur, le **Stellenbosch 2004 Merlot De Trafford**, lui aussi riche en couleur, de style bien Nouveau Monde également, se présente avec un bouquet aux notes, entre autres, de tabac et de cuir. Bien en chair, dense, ne manquant pas de corps, ses tannins sont onctueux, aimables. Élevé en fûts, dont 35% de fûts neufs français, il est très réussi lui aussi ; 14,5% d'alcool.

S, 10 710 225, 31\$,  
★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010.

## Pour la sommellerie

La Fondation de la maison du gouverneur accordera en mai 2008, pour la sixième année, sa bourse de perfectionnement de 10 000\$ à un sommelier travaillant en restauration depuis au moins trois ans, en vue d'un stage de perfectionnement en Australie et en Nouvelle-Zélande. Les candidatures doivent avoir été soumises d'ici le 11 janvier. Infos : [www.maison-gouverneur.com](http://www.maison-gouverneur.com)

## DÉGUSTÉS POUR VOUS

**Crémant d'Alsace Réserve Brut Pierre Spaar**. Mousseux non millésimé d'Alsace, fait seulement de Pinot blanc, mais aux saveurs et au caractère passablement affirmés, et rappelant ainsi certains mousseux de la Loire. Fort bon.

S, 10464651, 21,85 \$, ★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2007-2008.

**Nelson 2005 Pinot Noir Waimea**. Vin de Pinot noir de Nouvelle-Zélande, rouge clair, au bouquet associant fruits rouges et noirs, avec aussi une nuance fumée (le bois). Plus que moyennement corsé, charmeur, ses tannins sont veloutés, et il laisse dans l'après-goût des arômes fumés. Délicieux.

S, 10826447, 24,50 \$, ★★★, \$\$\$, 2007-2012 ?

**Monteregio di Massa Marittima 2005 Sassabruna**. Très beau vin rouge d'une appellation obscure et encore récente (1994) de Toscane, fait surtout de Sangiovese (80%), plus du Merlot (10%) et de la Syrah (10%), au bouquet mûr, très fruits rouges, au point qu'on a l'impression que le Merlot domine. Suit une bouche bien charnue, qui ne manque pas de corps, et aux tannins fermes mais sans rugosité. Un régal.

S, 10538701, 23,05 \$, ★★★, \$\$ 1/2, 2007-2011 ?

**Champagne Prin Père et Fils**. Champagne aux bulles fines, abondantes, et au bouquet marqué par de légères notes de biscuit (brioché, dit-on souvent), plus goûteux toutefois que ne le laisse croire le bouquet.

Très bon sans que ce soit un vin remarquable, m'a-t-il semblé. Il s'agit d'une nouveauté, mais il en reste peu.

S, 10840880, 57 \$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010 ?

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin de Toscane, le **Toscana 2006 IGT Chardonnay Libaio Ruffino**, non boisé, au joli bouquet... de Chardonnay, plutôt léger en bouche, équilibré et dont les saveurs sont rehaussées par un peu de gaz carbonique, brille par la qualité de son fruit. Il fera ainsi un bon apéritif, tout en pouvant également accompagner certains plats aux saveurs peu appuyées.

C, 211441, 14,95 \$, ★★, \$ 1/2, 2007-2008.

**TRUMPETER**  
MENDOZA, ARGENTINE

DÉBORDANT DE FRUITS ★

CABERNET SAUVIGNON + 537902  
MALBEC + 552497

RUTINI WINES.COM

« \*\*\*\* - Grande Réussite - Millésime 2001 »  
La Revue du vin de France

« \*\*\* Vin de qualité et toujours fiable - Impeccable - Millésime 2005 »  
Jacques Benoit - La Presse - Novembre 2007

« Difficile de trouver mieux que Dourthe N°1, tant en blanc qu'en rouge. »  
- Blanc, Millésime 2006 / Rouge, Millésime 2005  
La Sélection Chartier 2008

www.dourthe.com

Vins et Vignobles  
**DOURTHE**  
Bordeaux depuis 1840

Représenté au Québec par SYLVESTRE FRÈRE INC. (514) 351-6561

## AGENDA NADIELLE KUTLU

## MARCHÉ DE NOËL AU VIEUX-PORT DE QUÉBEC

Jusqu'au 31 décembre, le marché du Vieux-Port de Québec accueillera une centaine de producteurs et artisans. Plus de 1000 produits du terroir seront en vedette: vins, mistelles, poissons, fruits de mer, gibier, canard, oie, fromages, sans oublier les produits à l'érable, les tartes et autres pâtisseries.

Info: de 9 h 30 à 18 h, tous les jours. Ouvert jusqu'à 20 h les vendredis.



PHOTOS.COM

## LE VILLAGE D'ANTAN ILLUMINÉ

Le forfait visite-repas au Village québécois d'antan, à Drummondville, permettra de vivre la magie des Fêtes dans une ambiance familiale. Le forfait comprend aussi une visite du village et un tour en carriole, avec musique d'ambiance. Le 22 décembre, du 26 au 31 décembre et du 2 au 6 janvier.

Coût: 27,95\$ par adulte, réservation requise. Info: www.villagequebeccois.com 819-478-1441.

## LES FÉRIES DU VIEUX-MONTRÉAL

Avec 15 kiosques, le marché de Noël au marché Bonsecours propose divers produits du terroir ainsi que des produits biologiques et équitables québécois. Du 20 au 23 décembre.

Info: www.lesfeeriesdenoel.info



PHOTOS.COM

## Alain Ducasse ouvre un resto à la tour Eiffel

DOMINIQUE SCHROEDER  
AGENCE FRANCE-PRESSE

PARIS — Le célèbre chef français Alain Ducasse veut offrir aux Parisiens et aux touristes un pur moment de « magie » en leur faisant partager « une certaine idée de la gastronomie française » dans son nouveau restaurant, le Jules Verne, niché au deuxième étage de la tour Eiffel.

En rouvrant aujourd'hui le restaurant fermé depuis le 20 août, Alain Ducasse, 51 ans et plusieurs fois récompensé par les prestigieuses « trois étoiles » du *Guide Michelin*, ajoute un nouveau fleuron à son empire gastronomique qui compte près d'une trentaine d'établissements en France et dans le monde.

« D'abord, c'est un restaurant, après c'est un lieu unique, souligne le chef. On a essayé d'en faire une expérience globale. »

Pour un touriste français comme pour « l'homme d'affaires de Séoul », un repas au Jules Verne doit être « un moment inscrit dans la mémoire, la nourriture étant une des composantes principales », mais « l'expérience du Jules Verne doit être plus que ça », explique le chef à l'AFP.

« D'abord, c'est un restaurant, après c'est un lieu unique, souligne-t-il. On a essayé d'en faire une expérience globale » alliant « le plaisir de la nourriture et du moment passé dans ce lieu magique. C'est ce cocktail magique qu'on espère réussir. »

Situé à 125 mètres du sol, le Jules Verne a été entièrement refait sous la houlette du designer Patrick Jouin, pour un coût

de 4 à 5 millions d'euros (5,8 à 7,2 millions CAN). Il pourra accueillir de 110 à 120 convives qui se verront proposer des menus (hors boisson) de 75 euros (108\$ CAN) à midi et à partir de 155 euros (224\$ CAN) le soir.

« On va s'afficher comme français avec une restauration française d'aujourd'hui », souligne Alain Ducasse.

À la carte « des produits français, du bœuf, des coquilles Saint-Jacques, du turbot, du Saint-Pierre, des langoustines, de l'agneau du Limousin, une volaille fermière des Landes aux écrevisses... » Même le whisky et les eaux-de-vie seront françaises.

S'installer à la tour Eiffel, monument emblématique de Paris, le remplit de « fierté ». « C'est un bonheur immense, dit-il. Je voyais la tour Eiffel tous les jours et je me disais: « si un jour un de mes restaurants était au deuxième étage... » ».

Le chef veut « redonner la tour Eiffel aux Parisiens ». Des places leur seront réservées pour qu'ils puissent « accéder à déjeuner facilement ».

Le groupe Alain Ducasse avait été choisi l'année dernière à l'unanimité par le Conseil d'administration de la Société d'exploitation de la tour Eiffel (SETE) pour la concession, pendant neuf ans, des services de restauration du monument.

Alain Ducasse souligne « la difficulté » d'installer et de faire fonctionner un restaurant sur la tour Eiffel et dans un espace très limité. Pas question, en outre, que le poids du nouveau Jules Verne soit supérieur à celui de l'ancien pour ne pas imposer de contraintes supplémentaires à la structure.

« On a réfléchi à chaque centimètre carré », « c'est une cuisine d'avion et une cuisine de bateau », de « haute technologie »



PHOTO BERNARD BRAULT, ARCHIVES LA PRESSE

Le chef Alain Ducasse ouvre aujourd'hui son restaurant au deuxième étage de la tour Eiffel.

CONCOURS

# Le grand concours

du guide des vins  
« La Sélection Chartier 2008 »

Du 3 novembre 2007 au 31 décembre 2007, La Sélection Chartier 2008 vous offre la chance de gagner l'un des quatre prestigieux prix suivants :

**LE PRIX HÔTELIER** Un séjour de deux nuitées pour deux personnes dans la suite présidentielle de l'Hôtel Quintessence, à Mont-Tremblant. Le prix comprend deux soupers et deux petits déjeuners. Vin de glace et fruits frais offerts à l'arrivée, champagne et délice surprise servis à la chambre la deuxième soirée. Deux peignoirs seront offerts aux gagnants, gracieuseté de l'Hôtel Quintessence, le tout d'une valeur de 4 500 \$.

**LE PRIX SOIRÉE GASTRONOMIQUE** Un souper gastronomique pour douze personnes où le menu sera concocté par le chef Fred Ouimet. Le prix d'une valeur de 2 000 \$ inclut les vins, le service et les taxes, gracieuseté du restaurant Confusion Tapas du Monde, à Montréal.

**LE PRIX PARTENAIRE** Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design, d'une valeur de 1 395 \$.

**LE PRIX CONNAISSEUR** Une collection complète de verres de marque Schott Zwiesel série Carat, soit un ensemble de quarante-huit verres et une carafe Pollux d'une capacité de 750 ml. Le prix d'une valeur de 1 200 \$ est une gracieuseté des boutiques Vin et Passion.

Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

CONFUSION  
TAPAS DU MONDE

Rythme  
FM  
Le Rythme du Québec

Quintessence  
RESORT HOTEL SPA & RESTAURANT  
TREMBLANT SUR LE LAC

Vinum  
design  
www.vinumdesign.com

LA PRESSE  
cyberpresse.ca

Question : Combien de nouveaux vins propose l'édition 2008 de La Sélection Chartier?

A) 1 500 nouveaux vins B) 1 000 nouveaux vins

Réponse :

Remplissez et envoyez à :

Les Éditions La Presse

C. P. 11618, Succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W5

Nom :

Prénom :

Adresse :

App. :

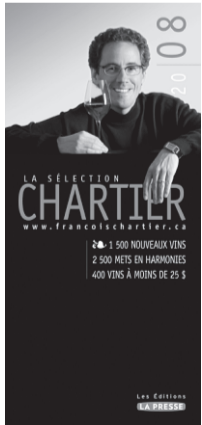
Ville :

Code postal :

Tél. bur. : ( )

Rés. : ( )

Adresse électronique :



## Mon dernier repas

MARIE-CLAUDE LORTIE

Dans le monde de la gastronomie, chez les chefs, il est coutume de se demander: « Que voudrais-tu pour ton dernier repas », comme on demanderait à d'autres « Quel serait ton repas idéal? »

Que mangerait-on, que boirait-on, qu'écouterait-on, qui y serait, et quel en serait le décor? Que serait cette dernière cérémonie avant de mourir?

C'est là le point de départ du livre *My Last Supper* de Melanie Dunea, où la photographe pose la question à 50 chefs du monde entier.

Des Arzak père et fille à Tetsuya Wakuda en passant par Mario Batali et Gordon Ramsay, la plupart des chefs-célébrités y sont. Beaucoup sont américains. Mais il y a aussi Martin Picard du Québec, Hélène Darroze de France, Ferran Adrià, d'Espagne, Neil Perry, d'Australie. Certains chefs sont connus, d'autres moins. Il y a des gars et des filles. Et leurs rêves vont dans tous les sens.

Le Britannique Jamie Oliver mangerait à sa maison de campagne avec sa femme, du spaghetti à l'arrabiata, en contemplant un feu dans la cheminée. Daniel Boulud s'offrirait des vins spectaculaires, style Montrachet Ramonet 82 ou un Yquem 1921 et mangerait la cuisine d'Alain Ducasse: foie gras, langoustines... Où: dans la Galerie des glaces, à Versailles.

Charlie Trotter, lui, mangerait des fruits de mer plus délicats les uns que les autres en écoutant Miles Davis, en vrai, jouant avec Bob Dylan...

Le livre est divisé en trois éléments: d'abord, ensemble, il y a les textes décrivant ces repas cruciaux et les photos des chefs, prises par Dunea, toutes différentes, toutes éclatées, façon Annie Leibovitz dans *Vanity Fair*. Anthony Bourdain – qui signe la préface – est pris nu, un gigantesque fémur de bœuf placé stratégiquement. Raymond Blanc est dans sa cave, Mario Batali a des choux-raves sur la tête...



PHOTO TIRÉE DU LIVRE MY LAST SUPPER

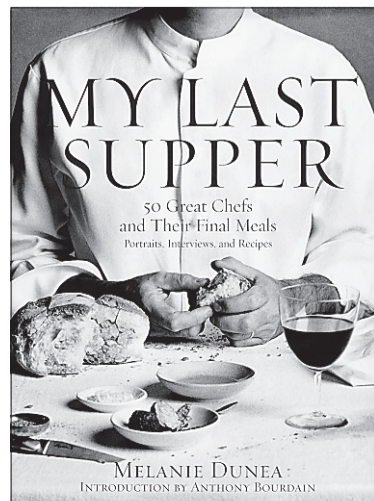
Les photos du livre, toutes différentes, sont éclatées. Sur celle-ci, le chef Laurent Tourondel.

Et puis, dans la seconde partie du livre, on découvre les recettes de quelques-uns de ces plats que les chefs aiment au point de vouloir les déguster à la clôture de leur vie.

À la fois itinéraire gourmand, livre de recettes, livre d'images, *My Last Supper* est dégusté comme de bonnes olives ou des bouchées au foie gras: on laisse le tout sur la table à café et on tombe dedans, facilement et délicieusement.

MY LAST SUPPER  
50 Great Chefs  
and Their Final Meals

Melanie Dunea  
Bloomsbury



# Nos fidèles compagnes



PIERRE GINGRAS

Saison après saison, l'industrie horticole nous offre des nouveautés dont elle vante les mérites: coloris plus éclatants, floraison plus longue, résistance plus grande, etc. Mais avec le temps, parfois après une seule saison de croissance, bon nombre de ces plantes déçoivent. On revient alors à ses anciennes amours.

Des valeurs sûres. Des plantes qui défient justement le temps et restent fidèles année après année. À vrai dire, on pourrait facilement se passer de nouveautés sans que les platebandes se démodent ou perdent de leur attrait. D'ailleurs, de nombreux jardiniers délaissent les nouvelles venues et se contentent de cajoler les plantes qui leur procurent satisfaction depuis plusieurs années. Chez moi, une bonne partie du jardin est effectivement composée de ces compagnes fidèles qui me tiennent à cœur. Sans se faire prier, elles se font belles et n'exigent pas de soins particuliers. Je pense notamment aux iris de Sibérie, qui offrent une gamme de coloris beaucoup plus diversifiée qu'on ne le croit (mon préféré est «Percheron»); aux brunneras, dont le «Jack Frost» aux fleurs de myosotis et au feuillage argenté; aux pivoines, surtout la variété «À la mode» aux pétales simples et blancs ou encore à l'*Eremurus bungei*, une plante bulbeuse qui produit un épi floral jaune de 90 cm.

Plus tard en saison, c'est au tour des asclépiades tuberosa orangées, des héliénies automnales, des pigamons du mois d'août (*Thalictrum rochebrunianum*), des gentianes bleu ciel, et des envahissantes mais combien agréables anémones du Japon. J'allais oublier les hibiscus vivaces qui produisent des fleurs géantes ou encore, vers la mi-octobre, les *Crocus speciosus*, qui donnent de jolies fleurs bleues alors qu'on célèbre habituellement la fin de l'automne.

Évidemment, la liste pourrait s'allonger et chaque jardinier a ses préférées. L'été dernier, chez moi, Judith, Rosalyne et June se sont montrées particulièrement séduisantes.

Je vous ai rarement parlé de «June Bug», une hémérocalce au nom sympathique (bibitte de juin), qui a des pétales jaunes mais le cœur foncé, presque noir. Il s'agit d'un cultivar de la série Siloam, tous caractérisés par un cœur de couleur très contrastante. De la taille du «Stella de Oro», June commence à fleurir vers la fin juin, mais poursuit son spectacle durant tout l'été avec des petits entractes. Cette année, j'avais encore une ou deux fleurs en octobre. À cet égard, elle n'a rien à envier à la plus célèbre des hémérocalces même si elle est moins prolifique.

«Rosalyne» est un fraisier décoratif aux grosses fleurs rose vif qui a été créé par les chercheurs



La sarracénie «Judith Hindle» reste jolie presque toute l'année, comme en témoigne ce plant photographié le 7 novembre.

PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE



Un de mes infatigables fraisiers «Rosalyne» le 11 octobre.

PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à Saint-Jean-sur-Richelieu, en collaboration avec la pépinière Luc Lareault, de Lavaltrie, le plus important producteur de fraisiers au Québec. Eh bien! je l'ai négligé, presque oublié, planté dans des endroits inadéquats. Malgré cela, il n'a jamais failli, produisant une profusion de belles et grandes fleurs. Quant aux fraises, un délice! Au cours de l'automne 2006, j'ai planté «Rosalyne» dans mon jardin alpin. Le fraisier a fleuri tout l'été. J'ai cueilli mes derniers fruits à la fin d'octobre, quand la belle «Rosalyne» a décidé de prendre un repos bien mérité, après avoir trouvé l'énergie de

fleurir entre un ou deux gels. Un phénomène, vous dis-je!

Ah! Judith! Ma belle Judith! «Judith Hindle» est un cultivar de sarracénie pourpre, une plante carnivore. Je l'ai plantée sur le bord de mon petit bassin d'eau alors qu'on m'avait indiqué à maintes reprises qu'elle ne résisterait pas à l'hiver. Voilà six ou sept ans qu'elle pousse à cet endroit et cette saison, elle était plus éclatante que jamais. Ce printemps, elle a même donné une fleur. J'en suis encore tout ému. Il faut dire que les sarracénies produisent des fleurs uniques dans le monde végétal, des fleurs d'une rare et étrange beauté. Et contrairement à la sarracénie pourpre de nos

tourbières, les feuilles insectivores de «Judith» sont élançées, brillamment colorées de rose et de pourpre. Une merveille!

Judith est en vente un peu partout. Pas besoin d'un bassin d'eau pour qu'elle se plaise. Un bac en plastique enfoui dans le sol, comblé d'un peu de terre, de mousse de sphaigne et d'eau, en position bien ensoleillée, devrait lui convenir. Et pour mon plus grand bonheur, même en décembre, quand elle ne disparaît pas sous la neige, «Judith Hindle» est toujours en beauté. Vivement que le printemps revienne!

Je profite de l'occasion pour vous souhaiter un Joyeux Noël rempli de poinsettias et d'effluves de sapin.

## Thé de Noël!

Cette année encore, le thé des bois a fait son apparition dans les magasins pour le temps des Fêtes. Avec ses gros fruits rouges (il s'agit vraisemblablement du cultivar «Macrocarpa») et ses feuilles luisantes, d'un vert très foncé, la plante est fort attrayante. Elle exige toutefois une humidité constante et une température fraîche, sans quoi c'est la mort à court terme.

Les fruits, au goût agréable et très particulier, sont comestibles. Les feuilles peuvent aussi être mastiquées; il faut cependant éviter de les avaler, sous peine de sérieux maux d'estomac.

Plante vivace, votre thé des bois pourra être transplanté au jardin en mai s'il n'a pas trop souffert de sa réclusion. Il exige cependant des étés plutôt frais, une position mi-ensoleillée et surtout un sol très acide, une condition que je n'ai pu obtenir chez moi et qui explique mes insuccès avec cette espèce. *Gaultheria procumbens* ou gaulthérie couchée, de son nom scientifique, est vendue sous sa dénomination anglaise de *Creeping Wintergreen*, un terme que les distributeurs ontariens ont traduit brillamment par «rampement wintergreen». Faut le faire!

Dans la nature, la gaulthérie conserve ses feuilles et ses fruits tout l'hiver sous la neige. Au printemps, les boules rouges côtoient souvent les nouvelles fleurs blanches en forme de clochettes. Attribué par le célèbre Linné, le terme gaulthérie rend hommage à Jean-François Gaulthier, qui était naturaliste et médecin du roi à Québec (1708-1756).



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE  
Avec ses gros fruits rouges, le thé des bois est une plante de circonstance pour le temps des Fêtes.

## LE TOUR DU JARDIN



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE  
Fleurs de *Psychopsis papilio*.

## L'envol du papillon

Une douzaine d'années, voilà le temps qu'il aura fallu pour que mon petit plant d'orchidée *Psychopsis papilio* finisse par donner une première fleur. Cette plante, qui n'avait alors que deux feuilles, m'avait coûté 25\$, un prix très élevé parce qu'à l'époque, ce type d'orchidée était plutôt rare. Aujourd'hui, pour une plante de même taille, on paie presque moitié prix. D'ailleurs, depuis cet achat, je me suis procuré plusieurs autres *papilio* qui donnent tous de jolies fleurs en forme de papillons. Et il s'en est fallu de peu pour que je me débarrasse de mon premier plant, qui semblait abuser de ma patience.

Aujourd'hui, un plant de bonne taille de *Psychopsis papilio*, doté d'une hampe florale, se vend habituellement autour de 75\$, sinon un peu plus, un prix justifié notamment par le fait qu'il faut attendre un minimum de six à sept ans pour obtenir une première fleur en production commerciale.

Mais au bout de deux ou trois ans, plusieurs autres hampes florales feront leur apparition, si bien qu'il y aura toujours un papillon floral en vol sur votre plant. Chaque fleur dure environ un mois et il faut ensuite attendre un autre mois pour en obtenir une nouvelle, toujours sur la même tige.



PHOTO FOURNIE PAR PAUL JENSEN

La nouvelle échinacée «Green Envy» figure au catalogue Enfin des fleurs.

## Enfin des fleurs!

Lors de sa parution en février, le catalogue Enfin des fleurs en sera à sa troisième année d'existence. Cette petite maison de ventes postales, basée à Boucherville, fait affaire avec plusieurs producteurs au Canada pour offrir des plantes inusitées, rares ou méconnues, souvent très difficiles à trouver ailleurs. J'y ai fait plusieurs découvertes intéressantes. Bien illustré et gratuit, le catalogue propose notamment comme nouveautés les échinacées «Coconut Ice» à fleurs blanches et doubles et «Green Envy», qui, en dépit de mes appréhensions, a très bien tenu ses promesses l'été dernier au jardin, notamment en conservant ses coloris durant toute la saison, même par temps très chaud et sec. On y offre aussi plusieurs variétés de cerisiers nains, ainsi que de nombreuses plantes indigènes, dont certains sabots de la vierge (*Cypripedium reginae* et *C. parviflorum*) qui fleuriront dans les semaines suivant l'achat. Comme il s'agit d'un catalogue postal, il faut s'inscrire avant le 15 janvier pour figurer sur la liste d'envoi ([www.enfinesdesfleurs.ca](http://www.enfinesdesfleurs.ca) ou 450-552-0753). Les livraisons s'effectuent en mai et les plants sont habituellement présentés dans des pots d'un litre.

ENTRETIEN YVES PERRIER, COLLABORATION SPÉCIALE

# Un chauffe-eau plus efficace et plus durable

**A** lors que l'efficacité énergétique des maisons s'améliore constamment, les coûts associés au chauffage de l'eau chaude deviennent de plus en plus importants. Il est normal de chercher à réduire les coûts mais il faut faire attention aux légendes urbaines dans ce domaine. Voici quelques mises en garde pour tirer le maximum de votre chauffe-eau actuel tout en allongeant la durée de vie de ses composantes.

### Les coûts énergétiques d'un chauffe-eau

En 2007 au Québec, le chauffage de l'eau chaude domestique, par le biais d'un réservoir électrique et pour un ménage d'une personne, coûte en moyenne 195\$ par année. Chaque personne supplémentaire du même ménage ajoute 65\$ annuellement. Pour une famille de quatre personnes, il s'agit donc d'une facture annuelle de 390\$.

Pour ce qui est des autres combustibles comme le gaz naturel et le mazout, la fluctuation des prix et l'efficacité de combustion du chauffe-eau rendent l'évaluation précise beaucoup plus difficile. De manière générale, les coûts sont relativement similaires et l'avantage de ces autres combustibles est surtout la rapidité de chauffage.

### Isoler davantage le chauffe-eau?

Dans les années 80, on recommandait d'ajouter une enveloppe isolante supplémentaire autour des chauffe-eau mais, aujourd'hui, ce n'est plus utile. Les chauffe-eau fabriqués après 1995 ont une isolation de 50% supérieure aux normes précédentes et ceux fabriqués depuis 2004 sont deux fois mieux isolés que ceux fabriqués avant 1995.

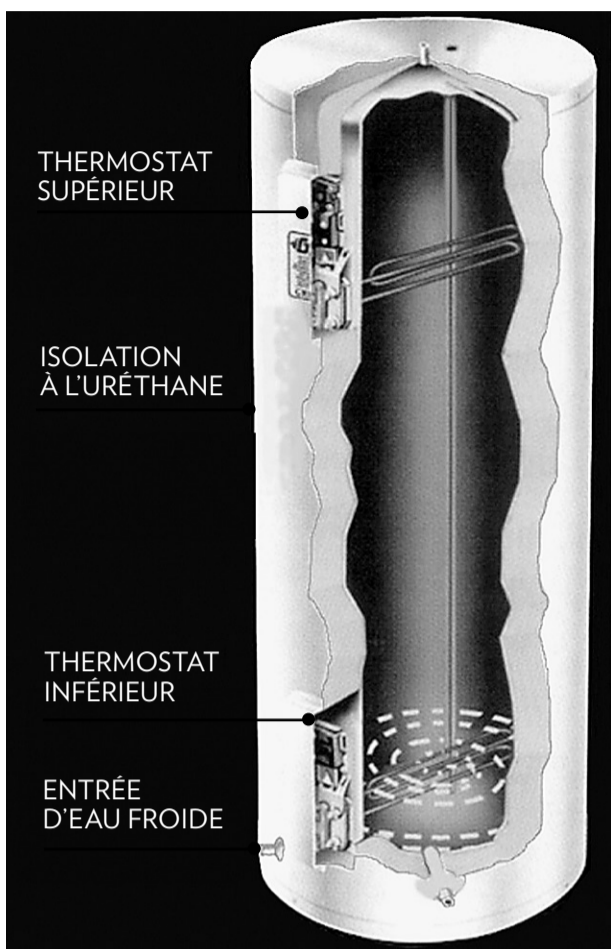
Comme la durée moyenne d'un chauffe-eau est de 12 ans, peu de

chauffe-eau en fonction peuvent vraiment bénéficier d'une isolation supplémentaire.

De plus, la chaleur perdue par le chauffe-eau contribue au chauffage de la maison durant la période de chauffage. Environ 55% des pertes de chaleur annuelles sont ainsi entièrement récupérées. En faits, les pertes réelles d'un chauffe-eau récent de 40 gallons, ayant une enveloppe isolante de R-16 et situé dans une pièce chauffée de la maison, sont d'environ 8\$ par année. Pour réduire les pertes, il faut d'abord éviter de placer le chauffe-eau dans une pièce non chauffée.

### Baisser la température des thermostats?

La température de l'eau du réservoir devrait se situer entre 120 et 140 °F (49 à 60 °C). À une température inférieure à 120 °F, on favorise le développement de bactéries pouvant causer la maladie du légionnaire par simple inhalation de gouttelettes d'eau. À une température supérieure à 140 °F, les risques de brûlures sont plus élevés si les robinets ne sont pas munis de mitigeurs d'eau froide et d'eau chaude. Au plan des économies, abaisser la température de 140 °F à 120 °F réduira d'environ 30% les pertes de chaleur vers la maison. Or, on a vu précédemment que ces pertes se chiffrent à environ 8\$ par année, ce qui donne des économies annuelles de seulement 2,40\$.



De manière générale, mieux vaut maintenir la température à 140 °F car un même réservoir de 40 gallons d'eau fournira 20% de plus d'eau chaude qu'un réservoir chauffé à 120 °F. Cela parce que l'eau chaude pourra être mélangée à davantage d'eau froide lors de son utilisation. Augmenter la capacité du réservoir peut avoir de l'importance car un réservoir électrique prend de quatre à six heures avant de se réchauffer entièrement.

## LA BOÎTE AUX LETTRES

### Calcaire et chauffe-eau

**Q** Je viens de remplacer mon chauffe-eau électrique qui datait de 1994 et j'ai été très surpris de voir une croûte de près de 5 mm d'épaisseur de calcaire sur les éléments. Cela a-t-il un effet sur l'efficacité du chauffe-eau? Que dois-je faire pour réduire ce problème? - Pierre T., Montréal

**R** L'eau de la région de Montréal et de toute la vallée du Saint-Laurent est forte en calcium (on dit une eau dure) qui se dépose sur les éléments électriques et forme du calcaire. Le calcaire réduit la transmission de chaleur à l'eau du chauffe-eau. Les éléments doivent alors chauffer beaucoup plus longtemps et brûlent plus rapidement. Selon une étude britannique récente, la facture énergétique d'un chauffe-eau peut-être de 70% plus élevée lorsque ses éléments chauffants sont recouverts de 6 mm (1/4 po) de calcaire. Cela peut représenter un surcoût de 250\$ par année pour une famille de quatre personnes.

On peut adoucir l'eau pour réduire la formation de calcaire à l'aide d'un adoucisseur au sel ou d'un détartrant électronique traitant l'eau avant d'arriver au chauffe-eau. Je préfère le détartrant car le sel se retrouve dans l'environnement à un moment donné.

### Un chauffe-eau instantané?

**Q** En Europe, on voit partout des chauffe-eau instantanés. Ils ont l'avantage de fournir autant d'eau chaude qu'on veut, de ne pas prendre de place et de ne pas perdre inutilement de chaleur. Cependant, ils sont beaucoup plus chers. Peut-on les rentabiliser en moins de 10 ans? - Jacques M., Laval

**R** Le chauffe-eau instantané résidentiel n'est pas rentable au Québec parce que les économies d'énergie ne sont pas importantes. Tel que mentionné précédemment, on peut s'attendre à environ 8\$ d'économies par année. De plus, pour chauffer l'eau instantanément, il faut une très grande puissance de chauffage, ce qui implique généralement l'utilisation du gaz comme combustible. Ce produit est plus intéressant pour des commerces comme les restaurants, qui utilisent de grandes quantités d'eau chaude, qui ne doivent surtout pas en manquer et qui utilisent déjà le gaz comme combustible pour la cuisson.

Vous pouvez envoyer vos questions par courriel à: [courrier@montoit.ca](mailto:courrier@montoit.ca)

## Branché. Centre-ville. Accessible. Grande ouverture très bientôt



[www.clubsommet.ca](http://www.clubsommet.ca)

**INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT À L'ACCÈS VIP**

Inscrivez-vous au [www.clubsommet.ca](http://www.clubsommet.ca)



### Un lieu de prestige, à un prix abordable.

- terrasse sur le toit avec vue sur la ville • salon jardin d'hiver
- stationnement souterrain (disponible) • quatre modèles de suites
- à quelques pas du métro • piscine extérieure / piscine intérieure
- concierge 21 heures par jour • salle de réunion / réception
- vestiaires/saunas • cour à aménagement paysager
- teinturier • terrasse avec vue sur la montagne
- dépanneur • rangement pour bicyclettes et débarras (disponible)
- salle de conditionnement physique avec aire de yoga



**129 900 \$**

Incroyable, copropriété à partir de

## Pour des Fêtes sans péril

GILLES ANGERS LE SOLEIL

Durant les Fêtes, veuillez à ce que votre arbre de Noël ait le pied dans l'eau et que ses aiguilles ne se détachent pas. D'un autre côté, si vous vous absentez quelques jours, faites en sorte que votre maison ait l'air habité. Finalement, sortez de votre ordinateur vos renseignements personnels ou nominatifs aussi bien que vos photos souvenirs. Mettez tout ça sur CD-ROM.

«Arrosez bien le pied de votre arbre dès qu'il y a baisse de niveau d'eau. Autrement, l'arbre entier se desséchera tandis qu'il perdra ses aiguilles et se transformera en une torche potentielle. S'il s'enflamme, la température montera brutalement et à peu près rien, autour, ne sera épargné. Si, après l'avoir installé à la mi-novembre, vous constatez une perte d'aiguilles, sachez qu'il est dangereux et irrécupérable. Gardez-vous toujours de l'installer devant ou près d'une plinthe de chauffage, ou d'une grille de soufflage d'air chaud.

Par ailleurs, votre arbre, qu'il soit naturel ou artificiel, doit être bien fixé. S'il vacille et tombe sur une plinthe de chauffage, une bougie ou un cendrier, il peut provoquer un incendie.

### Vous vous absentez

Vous quittez la maison quelques heures? Éteignez votre arbre et les bougies, videz les cendriers, verrouillez bien vos portes et fenêtres et, s'il y a lieu, activez

votre système d'alarme. Même si vous allez simplement à l'épicerie ou chez votre dépanneur.

Vous partez quelques jours, sinon quelques semaines? Faites en sorte que soient reproduites vos habitudes. Cela, avec le concours d'un voisin, d'un parent ou d'un ami. «Priez-le d'enlever votre courrier car, si votre boîte aux lettres est pleine aux as, les malfaiteurs ne sont pas dupes, il sauront que vous n'y êtes pas», met en garde Philippe St-Pierre, porte-parole du CAA-Habitation.

De même, si vous laissez allumées nuit et jour des ampoules, dehors et dedans. Préférez plutôt quelques lampes à minuterie qui s'allumeront et s'éteindront, chacune à leur tour, selon une plage horaire réaliste. Une lampe détectrice de mouvement, derrière la maison par exemple, gênera les rôdeurs et mettra en alerte les voisins.

Avant de partir, n'oubliez pas aussi de débrancher votre télé.

Puis, fermez le robinet d'arrêt général d'eau. À la suite de quoi, vidangez toute la tuyauterie par le robinet qui est juste au-dessus du robinet d'arrêt général. Avant, vous aurez mis les éléments de chauffe-eau hors de service.

### Ordinateur

Imaginez, à présent, qu'on s'introduise chez vous et qu'on emporte votre ordinateur, même s'il est numériquement verrouillé. Toutes vos photos, qui portent tant de souvenirs, se seront envolées. Aussi bien que des renseignements personnels.

## GILLETTE LOFTS

1085 saint-alexandre

**NOUS SOUHAITONS DE MERVEILLEUSES FÊTES À TOUS NOS CLIENTS.**

NOS BUREAUX SONT OUVERTS DURANT LES FÊTES

**514-875-9708**  
[www.gillette-lofts.com](http://www.gillette-lofts.com)

## Nouveau blogue sur l'habitation

Vous prévoyez construire ou rénover votre maison? Vous cherchez de l'information sur les nouvelles tendances en matière d'habitation? Dessins Drummond, spécialisé dans la mise au point de plans architecturaux, a lancé un blogue sur le design, l'habitation, la rénovation et la construction résidentielle. Les internautes peuvent y glaner de l'information, partager leurs expériences et profiter de celles des autres. Une cinquantaine de sujets sont abordés. Les thèmes sont appelés à se diversifier avec l'ajout de nouveaux collaborateurs, souligne Paul B. Goulet, porte-parole de l'entreprise, qui possède une vingtaine de bureaux régionaux et publie le magazine 150 plans du «prêt-à-construire» au plan exclusif. [blogue.dessinsdrummond.com](http://blogue.dessinsdrummond.com)

# MON TOIT L'ESPRIT DU CANAL



PHOTOS ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

Dans le sens des aiguilles d'une montre: un plancher de liège ajouré et récupéré dans la salle de bains; la salle d'eau joue savamment l'esprit maritime avec une profusion de bois évoquant les anciens bateaux; un escalier usé du début du siècle, aux marches d'un bleu délavé, dans un environnement moderne; M. Goyer a converti l'ancien hangar qui jouxte la chambre en salle de repos avec bain thérapeutique.

## Un havre aux confins de trois voies navigables

MARIE-FRANCE LÉGER

De l'extérieur, on dirait une maison avec un air faussement provençal. En ouvrant la porte, c'est l'image d'une maison de pêcheur méditerranéenne qui nous vient à l'esprit. Ensuite, à l'étage, la salle de séjour, la cuisine très actuelle et surtout la fenestration abondante, donnent un tout autre aspect à l'ensemble, celui d'une douce modernité. D'abord déroutante, cette juxtaposition de style s'avère finalement esthétique et chaleureuse.

Car nous n'avons pas affaire ici qu'à un bricoleur habile. Jean-Raymond Goyer est avant tout fondeur d'art, spécialiste du bronze et ébéniste, préoccupé par le développement durable. C'est donc dans un habitat harmonieux, inventif et sain que nous avons passé une matinée ensoleillée.

Battue par le vent, la maison est située aux confins de trois plans d'eau: entre le canal de Lachine, le lac Saint-Louis et le fleuve Saint-Laurent. Notre demoiselle centenaire a subi une jolie cure de rajeunissement sous le signe de la récupération et de l'écologie.

### Éléments nautiques

M. Goyer a intégré un peu partout dans cet ancien duplex du début du siècle des éléments

nautiques. Rien que la nouvelle disposition abondante des fenêtres au sud-ouest plonge – c'est le mot – notre regard en permanence sur l'eau. C'est ainsi que nous retrouvons plusieurs fenêtres rondes en forme de hublots à tous les étages. La terrasse fait dans les 15 pieds sur 30 (4,5 x 8 m.).

Le visiteur se croirait sur le pont d'un paquebot, avec sa barrière de verre trempé tout autour. On exagère à peine. Et comme les bateaux, la toiture et la terrasse sont en fibre de verre. «Il y a trois ans, la moitié de la toiture est partie au vent. J'ai tout recouvert en fibre de verre. C'est très structurant.»

La récupération, on l'a dit, c'est la marque très nette de la «maison verte cent-âge», ainsi que se plaît à la nommer le propriétaire. Tous les bords de fenêtre sont des bois de 100 ans qui proviennent du carré de la maison. Tout comme pour la salle d'eau: le comptoir est constitué de bois d'une épaisseur de trois pouces (7,5 cm) découvert dans la maison et les placards coulissants proviennent d'un vieux bureau. Les rampes de l'escalier menant à la salle de séjour ont été récupérées à l'extérieur.

Tous les planchers en merisier sont d'époque. Il y en a partout, sauf dans la grande salle de

séjour dont le revêtement est en ipé. Effet garanti sur la pupille. On sent que c'est du solide. «Je voulais un plancher très dur. C'est deux fois plus résistant que l'érable», souligne M. Goyer. Avec la collaboration de son équipe de menuisiers-charpentiers, il a également conservé les portes et les cadres de portes en pin de Colombie-Britannique.

M. Goyer ne se contente pas de trouver matière à bricoler dans les rebuts. On sent une certaine recherche esthétique dans sa façon d'aborder la rénovation. Par exemple, il a intégré des boiseries dans les planchers, ajouté des insertions d'éclairage au plancher du vestibule, posé des vitraux d'église au-dessus des portes. Le visiteur remarque un beau travail également dans la salle de bains; incluant une bande de galets de Gaspésie dans la douche et un plancher en liège ajouré.

Autre modèle réussi d'intégration de l'existant: dans la chambre principale, Jean-Raymond Goyer étale la charpente de bois originale face au lit. Le bois vieilli donne un cachet authentique à la pièce. Jouxant cet espace, dans l'ancien «hangar», le propriétaire a aménagé une petite salle de détente, comprenant bureau et bain thérapeutique avec mur de briques blanches apparent.

## Vert, le large!

MARIE-FRANCE LÉGER

Fenestration au sud, gestion de l'eau, matériaux sains, isolation supérieure. C'est à une visite guidée très verte que nous sommes conviés dans cette maison située près du canal de Lachine.

**CUISINE:** armoires en merisier russe sans formaldéhyde, construites avec la collaboration des Armoires et comptoirs LaSalle. Les caissons sont collés à l'eau. Terrasse, toit et balcon: revêtus de fibre de verre moulée sur place par les Toitures de fibre de verre G.G. inc. Le toit plat sera en partie végétalisé. Le président de l'entreprise, Guy Gauthier, souligne la résistance étonnante de ce matériau, le fait qu'il soit ignifuge et recyclable.



Une cuisine verte, sans formaldéhyde, avec bacs à recyclage et compost intégrés dans le plan de travail en granite.

**REVÊTEMENT EXTÉRIEUR:** finition en briques d'époque et déclin de cèdre de chez Éco-Cèdre à Saint-Donat. L'ancien duplex comportait uniquement 20% de briques et elles ont été récupérées pour la maison actuelle.

**ISOLATION DES MURS ET DES PLAFONDS:** à la fibre de roche (ou laine de roche). De plus en plus utilisé, cet isolant est résistant au feu et hydrofuge.

Insonorisation: avec des panneaux acoustiques Sonopan. Panneaux d'insonorisation constitués de fibres naturelles. Ils sont recyclés et recyclables à 100%.

**PLANCHERS EN BOIS:** recouverts à 70% à l'huile naturelle (lin et soya) ÉcoSélection de Pierre Gauvreau. Tous les deux ou trois ans, surtout dans les couloirs, on rafraîchit avec une légère couche de finition.

**TOITURE DU BALCON:** en polycarbonate transparent. Plus clair que la vitre teintée, il laisse passer davantage le soleil vers l'intérieur. Cette toiture est placée sur le côté sud-ouest et la fenestration de ce côté favorise le chauffage solaire.

**ET BIEN SÛR:** peinture sans composés organiques volatils (COV), chasses d'eau à double débit et échangeur d'air.



D'un style pour le moins inusité, la maison de Jean-Raymond Goyer attire le regard des promeneurs.

## CETTE SEMAINE SUR MONTOIT.ca

### DÉCO VISITE GUIDÉE

Des propriétaires vous invitent à faire le tour de leur maison, décorée et rénovée avec passion sur [www.montoit.ca/interieur](http://www.montoit.ca/interieur)



### DOSSIER MAISON VERTE

Vous rêvez d'une maison écologique? Des projets et des conseils pour vous aider à faire de ce rêve une réalité sur [www.montoit.ca/maisonverte](http://www.montoit.ca/maisonverte)

## QUIZ

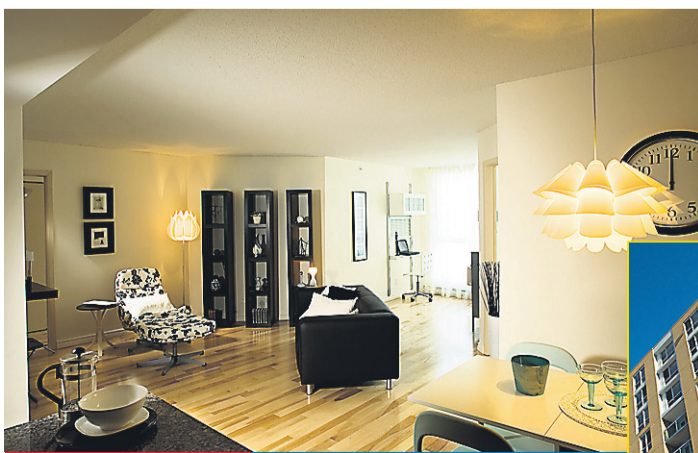


### SAVEZ-VOUS FROTTER?

Mesurez vos connaissances en matière de nettoyage et découvrez plein de trucs pratiques.

[www.montoit.ca/quiznettoyage](http://www.montoit.ca/quiznettoyage)

**Bloc Urbain**  
**Au cœur du Quartier Latin**  
**Condos & Studios**  
**1 chambre & 2 chambres**  
**Occupation Novembre.07**  
**Lundi, Mardi, Mercredi 12h à 18h**  
**Samedi et Dimanche 13h à 17h**  
**WWW.RACHELJULIEN.COM**  
**125, rue Ontario E**  
**514.842.9672 WWW.BLOCURBAIN.COM**



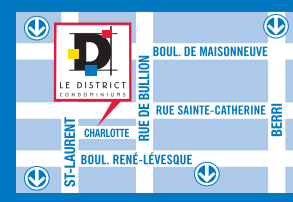
**5 électroménagers inclus**  
**30 PROCHAINS ACHETEURS**  
 La promotion de plancher de bois gratuit est de retour  
 Aussi, inclus un téléviseur HD 32 pouces

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

**VIVRE EN VILLE, À TOUS PRIX...**  
 Visitez nos unités modèles.  
 Achetez, prenez votre clef et déménagez!

**80% VENDU** à partir de **139 200 \$**

Financement disponible de 5,81% pour 5 ans  
 Tél. : 514-396-4600  
 98, rue Charlotte, Montréal  
[www.ledistrict.ca](http://www.ledistrict.ca)



# L'ESPRIT DU CANAL DE LACHINE

Battue par le vent, la maison du chemin du Canal à Lachine, aux confins de trois plans d'eau, garde le cap. Ancrée entre le canal, le lac Saint-Louis et le fleuve Saint-Laurent, cette demoiselle centenaire a subi une cure de rajeunissement sous le signe de la récupération et de l'écologie. À vos gouvernails !

## Une maison ancrée dans l'histoire

MARIE-FRANCE LÉGER

Sur le chemin du Canal, à Lachine, les souvenirs de la vie ouvrière et maritime sont figés sous les congères. De nos jours, à chaque saison froide, ce sont plutôt les mordus de ski de fond qui s'élancent sur le Canal. Et aux beaux jours, seuls les bateaux de plaisance naviguent le long du cours d'eau.

Ici, depuis une vingtaine d'années, cyclistes et piétons se sont approprié les berges. Et tous sont intrigués par cette maison peu banale ancrée au bout de l'île.

La propriété du 285, chemin du canal a notamment accueilli une famille de réfugiés juifs polonais, les Casarda, arrivés vers 1945. Le père était mécanicien de bateau. À côté vit Lise Leduc, elle-même descendante d'Emmanuel Leduc, capitaine du *Cécilia L.*, un bateau de 52 pieds qui faisait du transport entre Valleyfield et le centre-ville de Montréal. Entre autres, il transportait des passagers de l'Ouest de Montréal: Baie-d'Urfé, Pointe-Claire, etc. qui voulaient faire des courses chez Eaton.

En dé faisant le duplex, le propriétaire, Jean-Raymond Goyer, a fait de drôles de découvertes. Les anciens occupants en savaient déjà beaucoup côté récupération. « Ils se sont servis de bois de bateau. J'en ai trouvé beaucoup au sous-sol et partout dans la maison ! »

À quelques « encablures » de la propriété, au bout de la piste cyclable qui longe le canal de Lachine depuis le Vieux-Montréal, sur les rives du lac Saint-Louis, s'étend le parc René-Lévesque. L'idée d'origine du parc était de transformer cette longue presqu'île en un musée en plein air. Résultat: au fil des sentiers, parmi les arbres ou au bord de l'eau se dressent une trentaine de sculptures monumentales, réalisées par des artistes contemporains.

Et en été, outre le vélo et la marche, les riverains ont leurs petites habitudes: « On descend nager dans le lac Saint-Louis au bout, et on se laisse dériver dans le fleuve », dit M. Goyer.

VOIR AUTRES TEXTES EN PAGE 11

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

## L'ENGAGEMENT À LONG TERME VOUS FAIT PEUR?

Soyez famille d'accueil! La Société pour la Prévention contre la Cruauté envers les Animaux (SPCA) recherche des familles d'accueil pour héberger à court terme chiens, chats, lapins et autres animaux sympathiques jusqu'à ce qu'ils puissent être placés pour l'adoption. Le service ed soins vétérinaires est disponible en échange d'une contribution minimale. La nourriture et l'équipement peuvent également être fournis. L'hébergement peut durer quelques jours ou plusieurs mois. Pour en savoir plus sur le programme des familles d'accueil de la SPCA, visitez [www.spcamontreal.com](http://www.spcamontreal.com) ou téléphonez au 514-735-2711, poste 2237.

