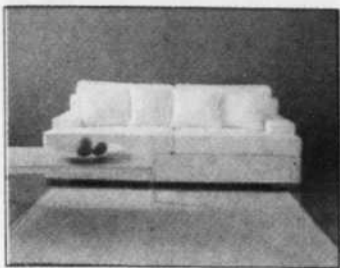


SAMEDI



DESIGN

Profil soutenu
pour canapés
Page E 3



TOURISME

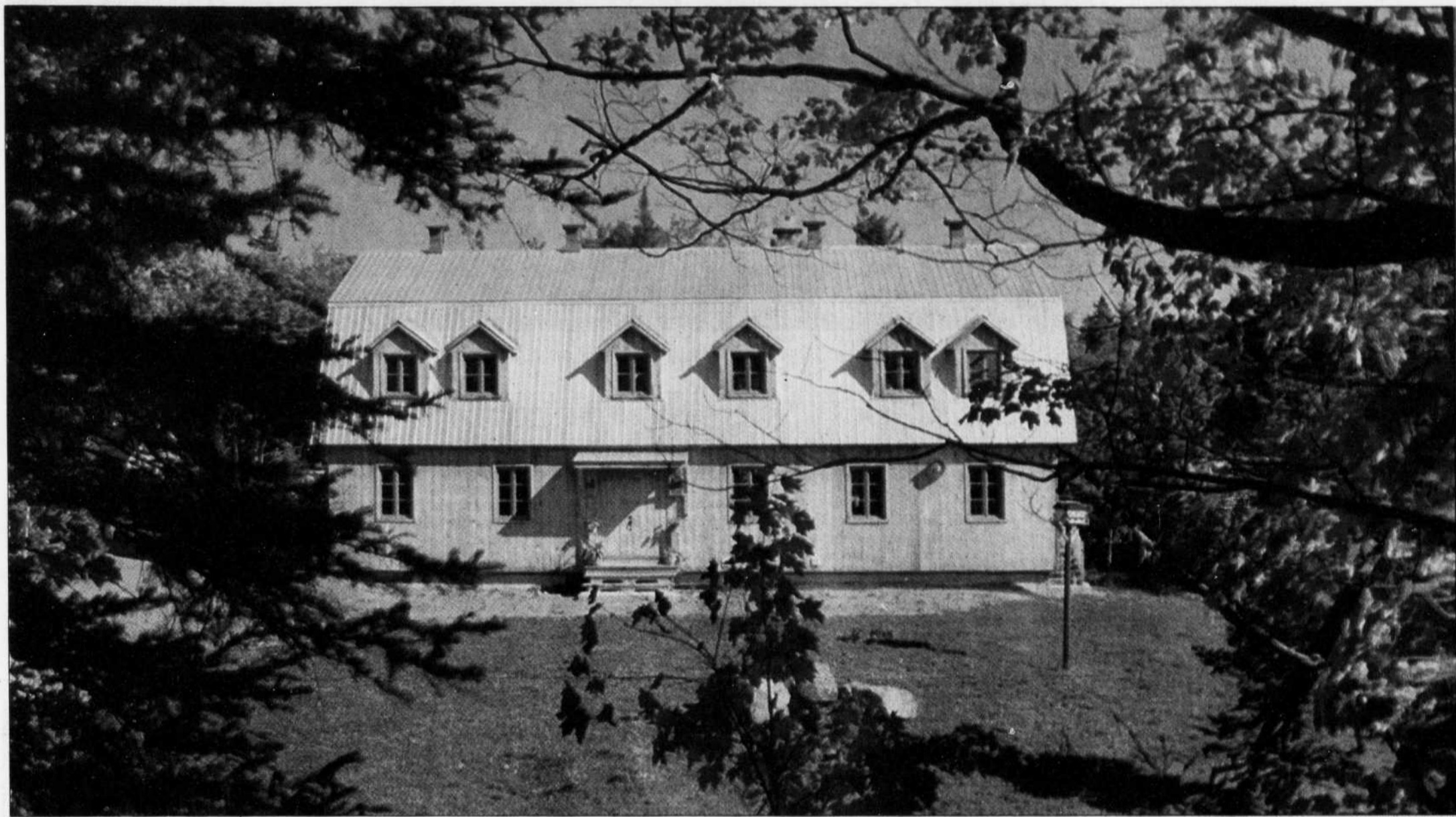
Les pubs, le cœur
de Londres
Page E 5



SAVEURS

Vannerum, l'homme
qui parle aux bisons
Page E 6

LA RÉSIDENCE BAILLARD



PHOTOS PETER FIANU

Jadis à proximité d'un terrain entre marécage et vallon broussailleux, la maison est maintenant bien ancrée dans sa pluralité de loft rural et de grange et est sise sur un léger promontoire. Telle la grange traditionnelle, le carré est de planches de pin emboutées posées verticalement et surmonté d'un toit mansardé à deux brisis.

Le loft rural, une nouvelle façon d'habiter

Qui n'a rêvé un jour de transporter ses pénates en pleine nature, de respirer ailleurs qu'en ville, de se lever au petit matin pour cueillir les œufs au poulailler... De construire, à même ses ressources, une maison de ses mains nues, oui, qui n'a ressenti cet appel à vivre autrement, à un changement radical de mode de vie?

MICHÈLE PICARD

Certains ne mettent jamais leurs rêves à exécution, d'autres font les efforts nécessaires et y arrivent coûte que coûte. Les Baillard, eux, ont réalisé le leur. Pour ce couple de producteurs de fines herbes qui, du vieux continent au nouveau, d'ouest en est, a de nombreuses fois amorcé et réalisé de nombreux projets ou entreprises et qui a habité des lieux d'identité particulière, ce projet était l'aboutissement d'un cheminement de vie, un peu son apogée.

Forts de leurs diverses expériences, au détour d'une redécouverte de la ferme québécoise, ils décident de changer du tout au tout et d'habiter une grange, espace connu et apprécié, histoire de s'isoler un peu de la frénésie des affaires. La recherche d'un lieu magique les surprend à ne rien trouver de transformable. Alors naît le projet de construire. L'amorce se fait rapidement: chercher le terrain, le lopin de terre, errer en quête d'un mirage et tomber en amour avec un paysage en plein mois de janvier. Le projet de transformer une grange en lieu de vie, ils l'ont bichonné et dorloté, ont tiré les plans et façonné leur idée au point d'avoir l'impression de pouvoir tout faire eux-mêmes, mais ils ont été vite rattrapés par la réalité. Il fallut d'abord trouver un contracteur et ensuite chercher l'architecte, se buter aux murs de la pratique architecturale actuelle et, après moult contacts et déceptions, parvenir à trouver le concepteur qui acceptera de tenter l'aventure avec eux. Ils l'ont trouvé en Peter Fianu, architecte associé de la firme Braq.

«Du semis à la récolte» Mais au-delà du rêve, de l'image de la grange comme espace habitable, Daniel et Monique désiraient avant tout que les choses soient bien faites, un environnement sain, sans produits composites de facture industrielle, pas de plastique ou de colle toxique, ni même de peinture ou de vernis, un environnement adapté à une vie plus calme, le «slow life», dirait-on. Le goût profond de cultiver lentement l'art de vivre, voilà ce qu'ils expérimentent quotidiennement. Daniel parle de son projet comme celui «du semis à la récolte», logique pour ce propriétaire de l'entreprise Les fines herbes par Daniel. Ses serres fournissent aux restaurateurs québécois et ontariens fleurs comestibles, étiotes et cressonnettes cultivées en système semi-hydroponique, et donc fraîches toute l'année.

«Du semis à la récolte»

De l'arbre au lambris L'immense terre était couverte d'arbres matures, prêts à servir au projet alors en gestation. Donc couvert de boisés, de marécages et ruisseaux abritant une petite maison ancestrale, le site possédait, pour les futurs habitants de la maison, l'esprit du lieu, le leur. Mais pour passer de l'arbre à la poutre et à la planche, l'aide professionnelle était nécessaire. Cette collaboration mènera aux détails de charpente traditionnelle adaptée que tant de nos ancêtres ont construite pour abriter à la fois le bétail et le fourrage. La conceptualisation de l'intérieur prédisposera les plans pour l'abattage, le débitage, le séchage, qui prendront toute la valeur du temps, celui de l'attente sereine et calme de la campagne, de la transformation des arbres devenus matériaux.

L'esprit du lieu Construite totalement en pin blanc, selon la méthode d'assemblage à tenons et mortaises chevillés, le bâti, qui couvre trois étages dont deux hors-sol, adapte le type d'une grange-étable traditionnelle au Québec où le rez-de-pré accueille normalement les vaches et les étages supérieurs, le fenil. Ici, point de bêtes, si ce n'est quelques poules dans le poulailler de luxe construit tout à côté de la maison. La section habitable couvre les niveaux supérieurs qui s'ouvrent au niveau du jardin, encore en devenir, mais qui nourrit allègrement sitelles et mésanges. L'espace sous le sol sert de rangement, chaufferie et atelier. Un appentis, dont le toit sert de terrasse attenante à la maison, y a été ajouté.

L'esprit du lieu

Ici, le clocheton d'aération, la lucarne à pignon, le toit à la canadienne (qui utilise la technique de tôle à baguette) et la girouette, captés sous l'azur du ciel, de charmants détails que l'on peut embrasser d'un seul regard.



Ici, le clocheton d'aération, la lucarne à pignon, le toit à la canadienne (qui utilise la technique de tôle à baguette) et la girouette, captés sous l'azur du ciel, de charmants détails que l'on peut embrasser d'un seul regard.

BAZZO



Marie-France Bazzo

« Consommation patriotique »

Ainsi donc, après Martha Stewart chez Zeller's et le shopping virtuel, l'Amérique vient d'accoucher d'un nouveau concept commercial; la consommation patriotique. Bush l'a dit aux États-Uniens, Chrétien l'a répété aux Canadiens (Landry songe à une table de concertation sur la question): « Achetez: c'est un geste patriotique. »

C'est qu'en logique néo-libérale, le pire crash n'est pas aérien; il est économique. L'argent est le nerf de la guerre, et l'Amérique sera en armes. Donc soyons patriotes, participons à l'effort collectif, consommons. A coup d'hectolitres de Budweiser et de caisses entières de CD de Eminem, montrons-lui, à Ben Laden, que l'Amérique se tient debout!

Alors, qu'achète-t-on quand on consomme patriotique? Des forfaits de rêve avec des transporteurs aériens qui bénissent Oussama de leur avoir fourni le prétexte idéal pour *slacker* des cohortes entières d'agents de bord et de personnel d'entretien, alors qu'ils gèrent comme des pieds depuis des mois? Des gusses à pitons et des gizmos virtuels des dot com de la nouvelle économie qui congédié depuis un an des milliers d'employés d'Idaho en Ontario tout en réussissant à verser à leurs présidents des gonziillions de dollars en salaire?

Des chemises, des slips et des sandales à logo assemblés par des ados illettrés à 50 cents par jour en banlieue de l'Occident; ça s'appelle la clé du progrès et c'est l'anti-chambre du McDo pour la planète entière. Jour un, et c'est vrai que de porter du Nike rapproche le tiers-monde des grands de ce monde: Abdullah fabrique la casquette en Malaisie, Tiger l'arbore à l'Île Bizard et Ti-Jean en fait l'emblème de la démocratie participative.

Question: Si j'achète hors des grands conglomérats transnationaux, suis-je une bonne citoyenne? Café équitable et légumes locaux sont-ils, en temps « de guerre », anti-américains? Serais-je dénoncée comme suppôt de Ben pour préférer le marché Jean-Talon au Wal-Mart de Laval?

Acheter, geste patriotique. C'est aussi se faire croire que le mode de vie, les valeurs et la manière de faire que les États-Unis distillent sont sans dommages collatéraux...

Acheter patriotique veut sûrement dire s'empreser, au jour deux des attentats, de se procurer un T-shirt souvenir *cheap* fabriqué au Pakistan, sur lequel on a imprimé à la va-vite dans un sous-sol glauque du New-Jersey où travaillent au noir des clandestins: « WTC, I SURVIVED! ».

God ble\$\$ America. En société démocratique, acheter, c'est aussi voter. En ce moment, j'ai envie d'annuler.

HABITATION

LES SCANDINAVES ONT DEPUIS LONGTEMPS COMPRIS QUE LE BOIS A UNE QUALITÉ ET UNE CHALEUR QUI LUI SONT PROPRES. PENSEZ À EERO SAARINEN, CE FINLANDAIS QUI AVAIT PARSEMÉ DANS SON PAYS NATAL DES CONSTRUCTIONS FAITES AVEC CE MATÉRIAU NOBLE ET NATUREL. DANS LA RÉSIDENCE BAILLARD, LE BOIS SE RETROUVE PARTOUT. VISITE DE L'INTÉRIEUR DE LA MAISON-GRANGE.



Vu du hall d'entrée, l'âtre rougeoyant, véritable cœur de la maison, est situé stratégiquement entre la salle à manger et le séjour.

PHOTOS PETER FIANU

L'espace et l'esprit

MICHÈLE PICARD

À l'intérieur comme à l'extérieur, tout est en pin blanc, non peint, non vernis, laissé à nu, qui sent bon la nature et la tranquillité. Au rez-de-chaussée, l'espace est complètement ouvert, sans cloisons sauf pour la salle d'eau et la penderie, intégrées dans le mur de séparation du garage. Au centre trône le foyer central. L'âtre ouvert domine l'espace avec une hotte asymétrique créée par un artisan et modulant l'espace de l'aire ouverte. Il n'y a pas de division réelle entre la salle de séjour, la cuisine et la salle à manger. Le bois domine, tant dans le mobilier que dans les équipements culinaires, comptoirs et placards. Les comptoirs en pin sont régulièrement entretenus à l'huile végétale, comme le faisait grand-mère, le frigo lui-même sort d'un autre âge, et l'évier ancien, comme le bain à l'étage, ont été récupérés et réamalgamés. Le plancher en pin rouge, plus nouveau que le pin blanc, donne une patine particulière, une intimité certaine à ce grand espace.

Pour accéder à l'étage, un grand escalier se déroule jusqu'à la mezzanine. Articulé autour de la cheminée et l'escalier, l'espace fait très bien sentir la volumétrie de la grange, avec ses plafonds à double hauteur qui profitent des pentes accentuées du toit à la mansarde, vestiges de l'empilage de ballots de foin. Aux extré-

tés, on a redessiné des façades intérieures comme s'il y avait deux maisons dans la maison-grange. Les appartements du couple, chambre et salle de bain, sont à l'opposé des pièces réservées aux amis et au travail de bureau. Tout au long de ce magnifique espace, les lucarnes apportent un éclairage naturel, auquel suppléent des appliques murales faites main et tout de bois vêtues. De l'ensemble se dégage une continuité dans l'espace et l'esprit.

L'Atelier Braq

Bien qu'au Québec le bois soit un matériau traditionnel, la pratique actuelle des architectes intègre plutôt des matériaux industriels. Heureusement, ces architectes n'en sont pas à leurs premières armes avec des constructions toutes de bois. L'Atelier Braq a, entre autres, construit au cours des dernières années un temple bouddhiste à Harrington, et ses artisans sont à concevoir un lieu de rassemblement pour la nation crie près de la Baie James. Ils sont les lauréats 2000 du prix Marcel-Parizeau de l'Ordre des architectes du Québec pour le projet de la terrasse Union à Montréal, qui a malheureusement été démolie pour faire place à un projet d'habitation.

Du particulier au collectif, Braq a collaboré à maintes reprises à différents types de projets, de l'architecture d'ensemble à l'élaboration de jardins et à des études urbaines. Actuellement, ils ont, entre autres, la gérance de projet d'un village algonquin à Kitiganik, de la maintenance à la construction.

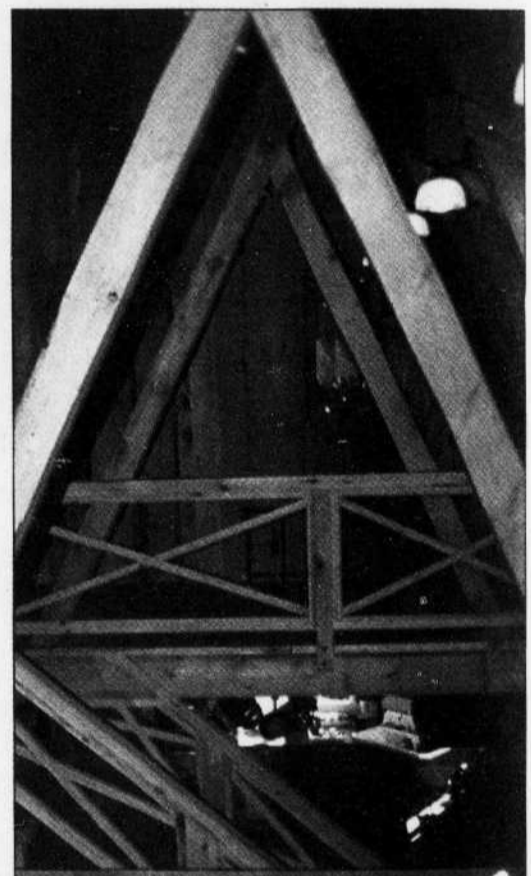
Loft rural

Cette grange, ce projet, son concept « nature » de loft rural, constitue un choix de vie, une façon d'envisager l'avenir de façon sereine. Les occupants, appuyés par l'architecte Peter Fianu, ne jurent plus que par cette continuité, ce recueillement de leur espace personnalisé, à l'image de leur mode de vie, l'harmonie.

POUR EN SAVOIR PLUS

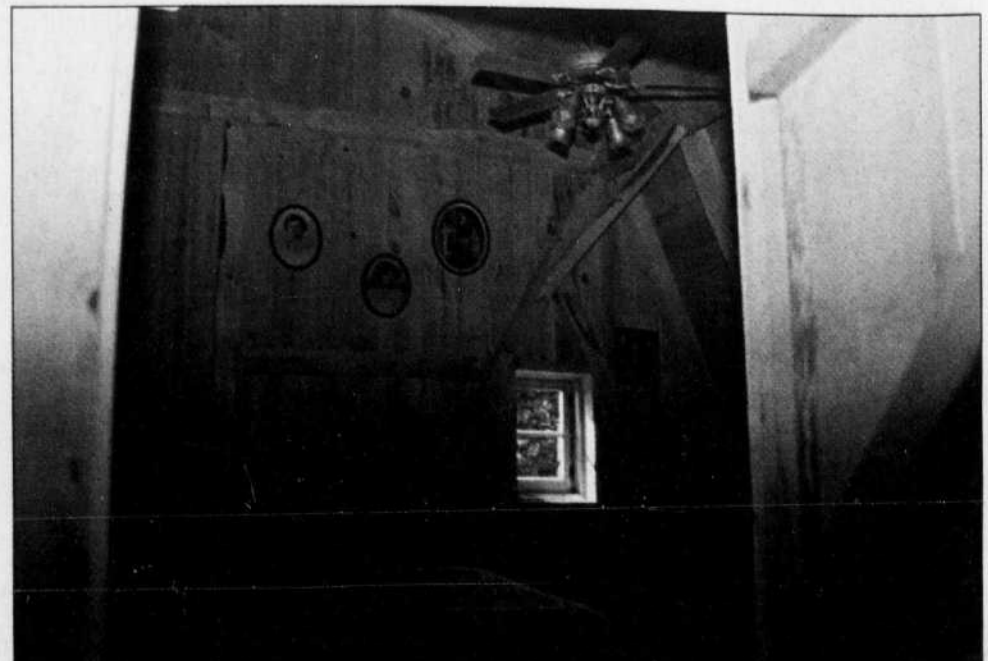
SUR LA RÉSIDENCE BAILLARD

- Située dans la petite municipalité de Gore à une vingtaine de kilomètres de Lachute.
- La résidence principale comporte trois étages, dont deux hors sol.
- La construction: une charpente de bois à assemblage à tenons et mortaises chevillés.
- Nombre de pieds carrés: 4000 sur deux étages, plus les dépendances.
- Les architectes: la Société d'architecture EIDE / FIANU, architectes (atelier Braq), constituée en 1993 à Montréal à la suite d'une collaboration sporadique de huit années des architectes Wade Eide et Peter Fianu. Chargé de projet du loft rural, Peter Fianu.
- Le système de traitement des eaux utilise le peroxyde d'hydrogène, H₂O₂ pour purifier l'eau venant du puits artésien, dont l'eau n'est malheureusement pas de première qualité. Ce système est peu usité au Canada.



La charpente intérieure au niveau de l'étage, vue de la batterie, où poutres, colonnes et arbalétriers soutiennent et s'exposent.

■ Seule entorse au principe de « pureté » des produits utilisés dans la construction de la maison, le revêtement de la terrasse extérieure: un linoléum vendu sous l'appellation Duradec, une membrane de PVC produite par Technidek de Vancouver.



La chambre des maîtres est contenue dans un espace s'apparentant à la tapisserie. L'aménagement est à l'avenant du concept, le mobilier ancien, les photographies sont d'époque et une ancienne roue s'improvise penderie.

ATION DÉCORATION DÉCORATION DÉCORATION DÉCORATION DÉCORATION DÉCORATION

INVITATION SPÉCIALE

CONFECTION GARANTIE

VENEZ CHOISIR PARMI PLUS DE 150 MODELES & COULEURS

- ENSEMBLES DE DOUILLETES
- COUVRE-LITS
- VALENCES BALLONS
- CANTONNIERES
- DRAPERIES
- RIDEAUX

TAPIS Votre Style 3 POUR 1

1. TAPIS 1^{re} Qualité
2. SOUS-TAPIS Gratuit
3. INSTALLATION Gratuite

SPECIAL INVENTAIRE

COMMERCIAL \$0.59 p.c.	TORSADÉ \$1.99 p.c.
Garantie 10 ans	Garantie 10 ans
BERBÈRE \$1.49 p.c.	SISAL \$2.49 p.c.
Garantie 10 ans	Garantie 10 ans
VELOURS \$1.49 p.c.	PRÉLART \$0.99 p.c.
Garantie 10 ans	Garantie 10 ans

3645, boul. St-Joseph Est, Montréal
(Entre boul. St-Michel et boul. Pie-IX)
(514) 729-0891

OFFRE 12 MOIS SANS INTÉRÊT

Decor & Design

CLAUDE BOUCHARD

VOUS PROPOSE

SA NOUVELLE COLLECTION DE CÉRAMIQUE CÉRAMICA BELLA

INSTALLATION GARANTIE

Venez rencontrer Helena Pour vous conseiller dans votre choix.

VENTE DE CARPETTES SUPER CHOIX

2'8" x 5'
4' x 6'
5'6" x 8'
6'6" x 9'6"
8' x 11'
10' x 13'

PLANCHER de BOIS FLOTTANT KRONOTEX GARANTIE 15 ANS

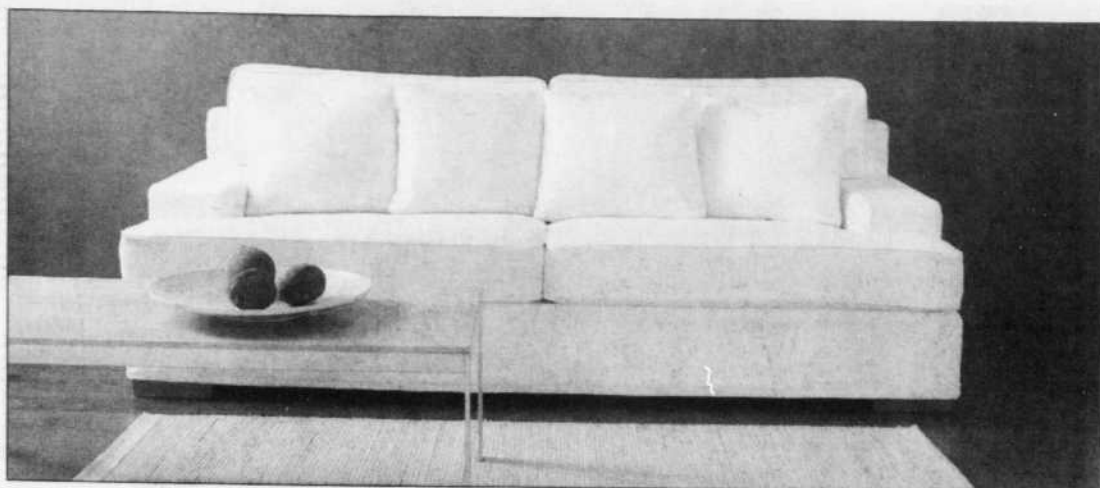
SPECIAL INVENTAIRE 1.49\$ p.c.

INSTALLATION GARANTIE

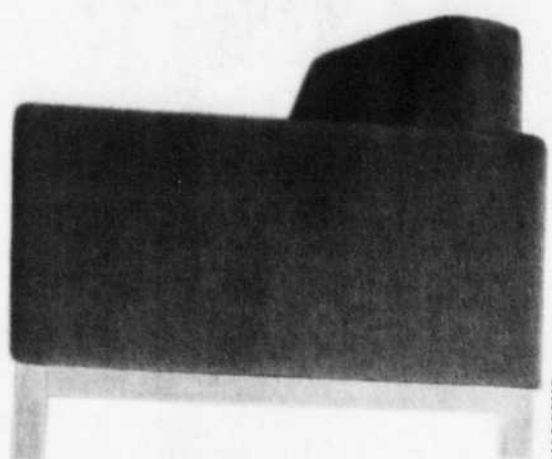
SAMEDI

DESIGN

LES ROMAINS LES PARSEMAIENT DANS L'ATRIUM, S'ÉTENDANT POUR D'INTERMINABLES AGAPES. UN JOUR, ON LEUR AJOUTA DES DOSSIERS. LE CANAPÉ ÉTAIT NÉ, PIÈCE DE MOBILIER PRÉTANT PLUS À LA DÉTENTE, MOINS FORMELLE QUE LE LOURD DIVAN. ILS ONT FAIT LA CONQUÊTE DE CES SALONS OÙ LE RIGORISME CÈDE DEVANT LE BESOIN DE RELAXATION. LA RIGUEUR EST DANS LA LIGNÉ, NON DANS LA POSTURE DE QUI S'Y ASSIED. MAINTENANT, LEURS LIGNES S'ASSOULISSENT ET ILS SONT HABILÉS DE MATIÈRES RICHES ET CHALEUREUSES.



Grand, profond et confortable avec une housse en coton blanc et des coussins assortis en mousse et plumes.
— Göteborg, IKEA, 12998



Conçu et fabriqué au Québec, habillé de lin, il répond au doux nom d'Emmanuelle.
— Design Jean-Guy Chabauty, Moderno, 2780 \$

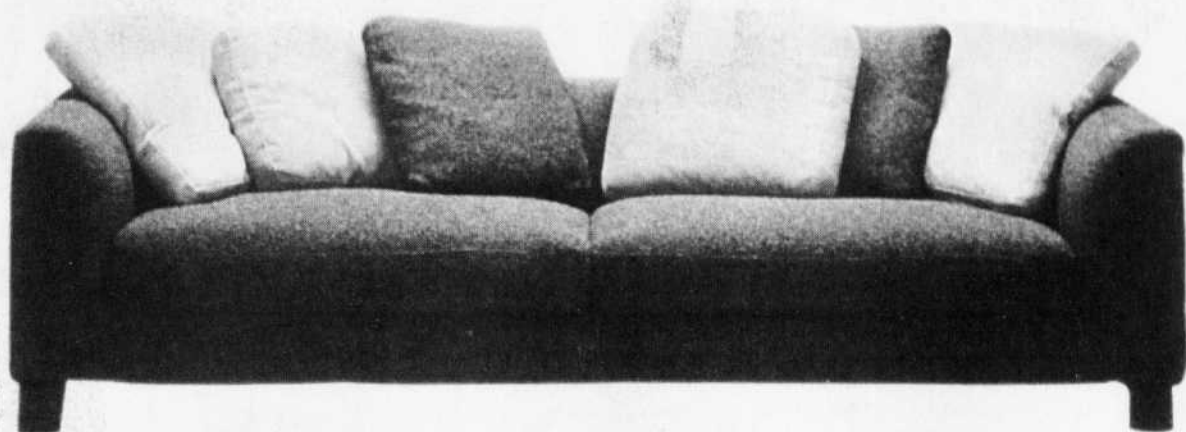
Profil pour canapés

Discrétion et textures luxueuses

SYLVIE BERKOWICZ

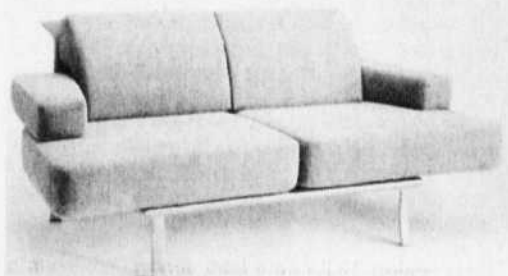
Quand bien même les designers essaient de lui trouver de nouvelles formes, de l'articuler, de le découper en modules, le canapé, le vrai, celui qui trouve finement place dans l'humble superficie de la plupart de nos salons, reste à première vue à peu près le même depuis des lustres. Pourtant le canapé 2001 est plus structuré qu'il y a quelques années, généralement plus long avec des lignes bien définies et des piètements discrets. Grâce à de nouvelles techniques de fabrication, il gagne en confort, en résistance et en style!

Côté revêtement, le tissu domine largement, avec des textures luxueuses et des matières recherchées comme la laine, le lin ou la flanelle. Quant aux imprimés, mieux vaut les laisser dans la garde-robe!



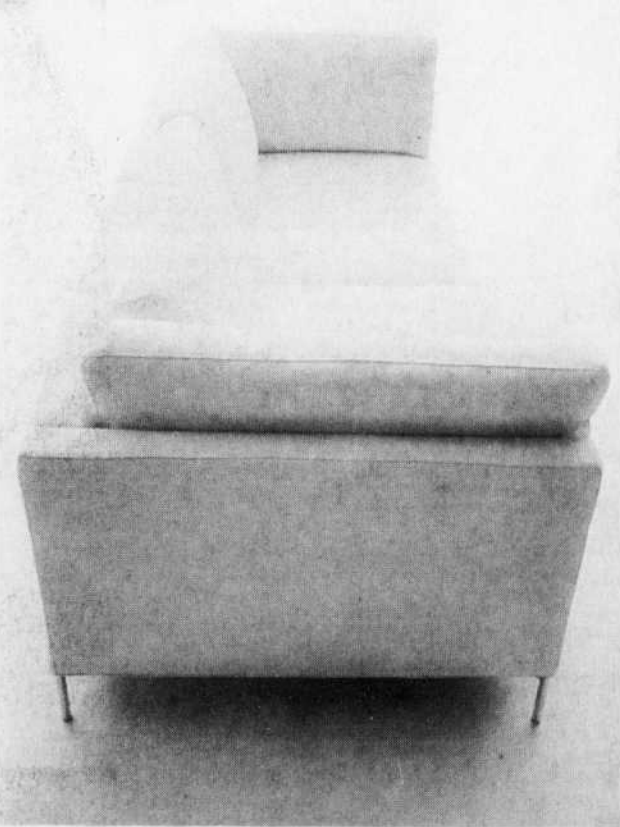
Accents pop pour ce canapé en tissu chenille garni de coussins aux couleurs chocolat, orange et vert.

— Movie, Roche-Boois, à partir de 3150 \$



Deux positions d'assise, normale ou chaise longue, pour ce canapé qui cache une mécanique discrète mais efficace.

— Lounge, Bonaldo, 3775 \$



Ligne pure et matériaux sophistiqués, le luxe est dans la simplicité.

— Box Light de Living Divani-Latitude Nord, à partir de 4900 \$

DESIGN PIERO LISSONI

CARNET D'ADRESSES

IKEA

9191 boulevard Cavendish
Ville St-Laurent
H4T 1M8
☎ (514) 738-2167

LATITUDE NORD

4410 boulevard St-Laurent
Montréal
H2W 1Z5
☎ (514) 287-9038

MODERNO

4268 boulevard St-Laurent
H2W 1Z3
☎ (514) 842-4061

ROCHE-BOBOIS

505 Président Kennedy
Montréal
H3A 3H2
☎ (514) 350-9070

BONALDO

105 St-Paul Ouest
Montréal QC
H2Y 1Z5
☎ (514) 287-9222

EUROPA
nouvel au Vieux Montréal
Les conceptions les plus audacieuses
Les résidences les plus modernes
La pureté du design

la qualité reconnue des projets EUROPA

les détails	prix HABITAS 1997
la conception	prix d'Excellence en architecture
l'élégance	prix HABITAS 2000
l'esprit	prix Orange d'Héritage Montréal

56 condominiums neufs ultra-modernes

spacieux	toutes les surfaces de 1000 à 3000 pi ²
souples	aménagement exclusif selon spécifications
lumineux	accès et corridors tout en verre avec vues

à partir de 175 000 \$ tx. incl.
sur un des plus beaux sites du Vieux Montréal

bureau de vente,
367 rue Youville, Montréal
982 9991 lun-jeu 12h à 19h
sam-dim 12h à 17h
www.projetsEUROPA.com

Ylva de Laurier
La lumière, c'est l'ambiance!

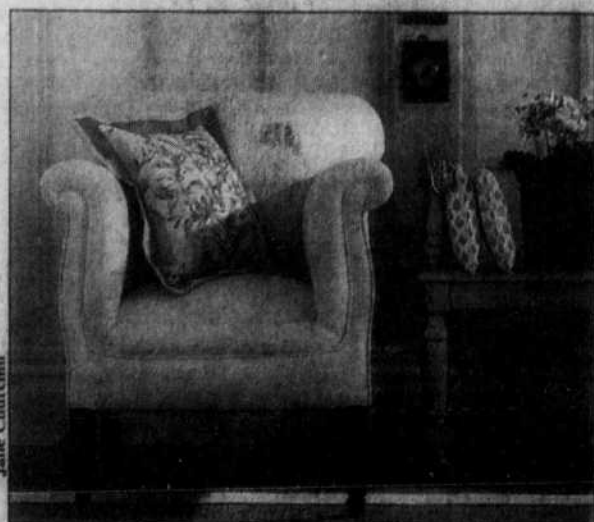
SERVICES OFFERTS

- Transformation d'objets choisis en lampe
- Réparation et restauration de lampes et de la porcelaine
- Service de confection ou de recouvrement d'abat-jour
- Choix d'abat-jour en magasin
- Choix de lampes exclusives

1493 av. Laurier Est
(entre Gardier et Fabre)
Tél. : (514) 527-9090
Fermé dimanche

Tout objet se transforme en lampe!

MOUTARDE DÉCOR



DÉCORATION ET AMÉNAGEMENT
CONSULTATION À DOMICILE

RIDEAUX - LITERIE - REMBOURRAGE - ACCESSOIRES
1272, ave. Bernard Ouest, Outremont
Téléphone : (514) 272-1212

Bien plus qu'un fauteuil...
un style de vie, un confort incomparable.



Boutique
Tout pour le Dos

1 Henri-Bourassa Est coin Boul. St-Laurent ☎ HENRI-BOURASSA
514-383-1582 1-800-268-1582 www.toutpourledos.com
Stationnement privé

un rendez-vous avec le confort!

SAMEDI

SANTÉ



Carole Vallières

Éclairez-nous!

Pour contrer le blues de l'hiver, avant la dépression menée à son stade final, branchez-vous! Une simple affaire de luminothérapie!

Alors que l'équinoxe d'automne est passé, les jours sombres de l'hiver approchent. Allez-vous ressentir les sanglots longs des violons de l'automne blesser votre cœur d'une langueur monotone? (Verlaine). Les poètes ont longuement partagé «la désolation de l'hiver qui dure» (St-Denis-Garneau), mais depuis le milieu des années 90, alors que le Dr Rosenthal venait s'établir aux États-Unis, on sait que le blues de l'hiver peut tourner en dépression sévère. Rosenthal arrivait d'Afrique du Sud, et l'hiver new-yorkais lui est rentré dedans sérieusement. Il a décrit ce qui est dorénavant appelé SAD, trouble affectif saisonnier.

Les psychiatres canadiens croient qu'une personne sur 50 coulera vers la dépression d'ici avril. Les 49 autres souffriront... du manque de lumière! Si la tristesse vous habite, vous mangez plus et ne dormez jamais assez à votre goût, votre manque d'entrain vous informe qu'il est temps... d'allumer!

Une fleur privée de lumière dépérit: vous êtes une fleur! Tout notre métabolisme est influencé par la lumière que nous absorbons. Vous êtes-vous déjà demandé jusqu'à quel point diminuait votre exposition à la lumière naturelle, essentielle à la santé, au processus de guérison, à notre état d'esprit, notre énergie, notre concentration...? Vous allez au bureau (êtes-vous près d'une fenêtre?), puis chez vous, ou au cinéma, ou chez des amis. Le centre sportif, c'est bien, mais quand donc êtes-vous DEHORS?

On a donc inventé pour vous la luminothérapie. Elle se pratique sous les latitudes nordiques d'octobre à avril, au moyen d'une lampe de 10 000 lux sous laquelle vous lisez votre journal le matin: au réveil, la rétine est plus réceptive et elle véhicule la lumière jusqu'à l'hypothalamus, jusqu'à la glande pinéale (connue sous le joli nom de troisième œil). La demi-heure du matin est le meilleur moment, mais ne nous limitons point: un psychiatre m'a raconté l'installer pour ses clients pendant l'heure de la consultation (bonjour Dr Théberge).

On accorde aussi à la luminothérapie — appelée également photothérapie — le pouvoir de diminuer les symptômes pré-menstruels, et de remettre en ordre les rythmes biologiques. La lampe anti-déprime a donc plusieurs attributs, sa lumière est blanche et elle est accessible aux gens prêts à dépenser 250 dollars pour la sauvegarde de leur santé.

Certains esprits ne se sont pas contentés de la lumière blanche, et ça a donné la chromothérapie. Elle a son fondement dans les écrits du Dr Edwin Babbitt, à la fin du XIX^e siècle. Le postulat affirme que le corps reçoit les ondes vibratoires des différentes couleurs, par conséquent la lumière de couleur a le potentiel de soulager sinon de guérir le corps. Dans la même veine, une approche en acupuncture remplace la lumière par les aiguilles. Un neuropsychiatre français, Christian Agrapart, soutient que pour une brûlure le corps fabrique de l'énergie froide pour compenser l'excès de chaleur stocké dans l'organisme. Des rayons orange, suivis d'une brève exposition au bleu, apaiseraient la douleur.

Les décorateurs s'inspirant du célèbre coloriste Faber Birren savent que la couleur a un impact sur la perception. Mais comment s'en servir médicalement et pendant combien de temps, c'est une autre paire de manches. Certains vous proposeront un «bain d'iris»... pour vous vendre des lunettes de soleil! Le milieu de la chromothérapie en Europe reconnaît d'ailleurs être une véritable tour de Babel.

Cependant la médecine d'hôpital fait un nouvel usage de la lumière, et la clinique Mayo est l'une des premières à avoir utilisé la thérapie «photodynamique» dans le traitement de certains cancers. Un médicament sensible à la lumière est administré. Deux jours plus tard, on achève un rayon laser vers l'organe ciblé, la lumière active le médicament qui détruit les cellules cancéreuses. C'est homologué au Canada pour quelques types de cancers, ça ne guérit pas, mais ça améliore l'état du cancéreux.

Qu'elle soit donc de la couleur que vous voulez, la lumière est primordiale à la vie — et peut-être à la mort. Les gens qui en reviennent ne parlent-ils pas d'une lumière blanche au bout d'un tunnel?

Quant à nous, pour voir le bout de l'hiver, il ne reste qu'une chose à se dire: va jouer dehors!

- Guérir par la lumière: <http://www.partageinternational.ch/science/guerir/htm>
- Site du Dr Rosenthal, en anglais: <http://www.normanrosenthal.com/>
- Traitements des cancers: <http://www.axcan.com/axcan/francais/produits/photofrin/>

BOUTIQUES

ON NE VISITE JAMAIS LES LIEUX DE LA MÊME MANIÈRE. LES SAISONS CHANGENT, LES HABITUDES SE TRANSFORMENT. L'AUTOMNE EST LE TEMPS DES OBJETS, CEUX QUI SONT ENFOUIS ET DEMANDENT À ÊTRE DÉCOUVERTS. LE PLAISIR DE LES REPÉRER EST AUSSI GRAND QUE CELUI DE LES ACHETER. LAISSEZ-VOUS TENTER PAR TOUT CE QUI DONNERA CHALEUR À VOTRE DÉCOR ET DOUCEUR À VOTRE PERSONNE.



Boîtes d'allumettes métalliques, 22 \$ chez L'art de vivre Holt Renfrew.

Feuilles d'automne

Pour illuminer les intérieurs douilletts

ANNE FILION

« Quand l'automne revient... », dirait-on pour paraphraser Charlebois. Le temps est à la chaleur, celle que l'on recherche après les derniers beaux mois où elle nous fut par le ciel donnée.

Une chandelle est déposée sur la table: elle s'impose quand les jours deviennent courts et que les ombres portent jusqu'au pli du mur et du plafond. Elle illumine ces assiettes où les plats finement cuisinés sont rehaussés de saveur: un peu de vinaigre de vin rouge parfumé aux fines herbes pour la salade? Au moment du plat principal, qui précède ou suit la salade (selon que vous êtes de l'école italienne ou française en cuisine), le caquelon est un attrait supplémentaire qui laisse deviner une cuisson lente permettant aux saveurs de se fondre.

À l'automne, on ne refait pas ses intérieurs, on les habille. Quand les pincesaux sont rangés, un simple jeté refait la pièce, un panier l'habille. Le temps devenu lent permet au regard de reconstruire l'espace.

L'intérieur doit correspondre aux feuilles qui, de couleurs variées et chaudes, redessinent avec un éclat nouveau les paysages quotidiens.



PHOTOS JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Jeté aux couleurs chatoyantes, 195 \$ chez L'art de vivre Holt Renfrew.



Panier en cuir, 145 \$ chez Roots Home.



Eau de toilette, huile à massage et bougie parfumée à l'ambre, 55 \$, 40 \$ et 35 \$ chez Sérénité.



Caquelon réfractaire en argile, 72,95 \$ chez Maison La Cornue.

CARNET D'ADRESSES

CABAN

777, Ste-Catherine O.
Montréal
☎ (514) 844-9300

L'ART DE VIVRE HOLT RENFREW

1300, rue Sherbrooke O.
Montréal
☎ (514) 842-5111

MAISON LA CORNUE

365, Laurier O.
Outremont
☎ (514) 277-0317

ROOTS HOME

1035, Ste-Catherine O.
Montréal
☎ (514) 845-7995

SÉRÉNITÉ

2148, de la Montagne
Montréal
☎ (514) 288-8457



Vinaigre de vin rouge et herbes fraîches, vinaigre de Chardonnay et boîte de bois mou, 12 \$, 22 \$ et 22 \$ chez Caban.

PSSITT!

Voici une offre incontournable.

Abonnez-vous au *Devoir* et profitez d'une réduction de plus de 30% sur le prix en kiosque.

Recevez *Le Devoir* chez vous, du lundi au samedi, durant 13 semaines, au tarif de 65,64\$.

Pour vous abonner par téléphone: (514) 985-3355 ou 1 800 463-7559.

Retournez à :

LE DEVOIR

2050, rue De Bleury, 9^e étage
Montréal (Québec) H3A 3M9
Télécopieur : (514) 985-5967

Nom: _____

OUI, j'aimerais recevoir *Le Devoir* du lundi au samedi, durant 13 semaines, pour la somme de 65,64\$.

Prénom: _____

MODE DE PAIEMENT :

MasterCard Visa American Express Chèque

Adresse: _____

N° carte: _____

Code postal: _____

Signature: _____

Expiration: (Mois) _____ (année) _____

Courriel: _____

LE DEVOIR
le journal indépendant

Téléphone: () _____

Bureau: () _____

* Émettre le chèque à l'ordre de «Le Devoir inc.»

SAMEDI

TOURISME

À LONDRES SEULEMENT, ON EN COMPTE 3700. TOUTE L'ANGLETERRE EN FAIT SE GLORIFIE DE CETTE INSTITUTION VÉNÉRABLE QU'EST LE PUB. MARTHA GRIMES NOMME D'AILLEURS SES ROMANS POLICIERS D'APRÈS L'APPELLATION D'UNE DE CES TAVERNES QUI L'INSPIRE PARTICULIÈREMENT. AVANT ELLE, SHAKESPEARE LES FRÉQUENTA, DICKENS AUSSI. QUI VISITE LONDRES NE PEUT MANQUER L'OCCASION D'UNE VISITE. QUITTE À Y PRENDRE UNE BIÈRE, UNE ALE OU UNE LAGER. MAIS CE QUI GLOUGLOUTE N'EST PAS LE SEUL INTÉRÊT DE LA VISITE: IL FAUT AUSSI JETER UN COUP D'ŒIL AU LIEU.



PHOTOS BRITISH TOURIST AUTHORITY

Si des auteurs légendaires ont trouvé jadis l'inspiration dans le ventre des pubs londoniens, certains sont désormais si populaires qu'on n'y écrirait même pas sa liste d'épicerie tant ils sont bondés!

Là où Shakespeare écrivait

POUR EN SAVOIR PLUS

CAROLYNE PARENT

Quand il est en devoir, Damon Lane ne boit jamais. Même si son devoir, justement, consiste à faire la tournée des pubs historiques de Londres en compagnie de touristes assoiffés!

Le groupe a à peine pris place dans la camionnette que notre guide s'emballa et déballe son baratin. Car s'il ne boit pas, il parle pour trois...

«Jusqu'à il y a environ 100 ans, les cours d'eau d'Angleterre étaient des égouts. Alors, pour rendre cette eau propre à la consommation, on l'utilisait dans la fabrication de boissons fermentées. Même que les nourrissons étaient sevrés du lait de leur mère avec l'une d'elles: la bière!»

Et c'est ainsi que d'une préoccupation relevant de la «public health» est né le «centre communautaire» anglais, qu'on appelle aussi pub!

Atmosphère, atmosphère...

Si la plupart des 3700 pubs londoniens datent de la moitié du XIX^e siècle, il en subsiste de plus vieux, notamment sur la Southbank.

The George Inn, par exemple, a pignon au 77, Borough High Street, depuis la fin du XIV^e siècle, bien qu'il ait été partiellement reconstruit en 1676. Ancien «coach inn», on y garait les diligences, alors trop larges pour emprunter le London Bridge.

Vitrine de carreaux de verre dépoli, éclairage tamisé, boiseries noircies, rumeur sourde des buveurs... Un mot de l'écrivain Joyce Cary revient soudainement à

l'esprit: *«Les pubs en savent long, presque autant que les églises.»*

Si Dickens n'a jamais trinqué ici, Shakespeare, lui, y écrivait sur le coin d'une table. Mais pour l'heure, on n'y écrivait seulement pas sa liste d'épicerie tellement le «temple» est bondé!

«Avez-vous remarqué la hauteur du seuil de la porte?», lance Damon Lane. Et comment! J'y ai embouti le bout de mes chaussures. Est-ce un accoté d'époque?

«C'est plutôt que le threshold (ou seuil) devait retenir le threashing ou le tapis de paille et de sciure qu'on répandait sur le sol afin d'absorber alcool, nourriture et autres dégâts. On le remplaçait une fois l'an, au printemps. D'où l'origine du ménage du printemps.»

Voieurs, tueurs et cie

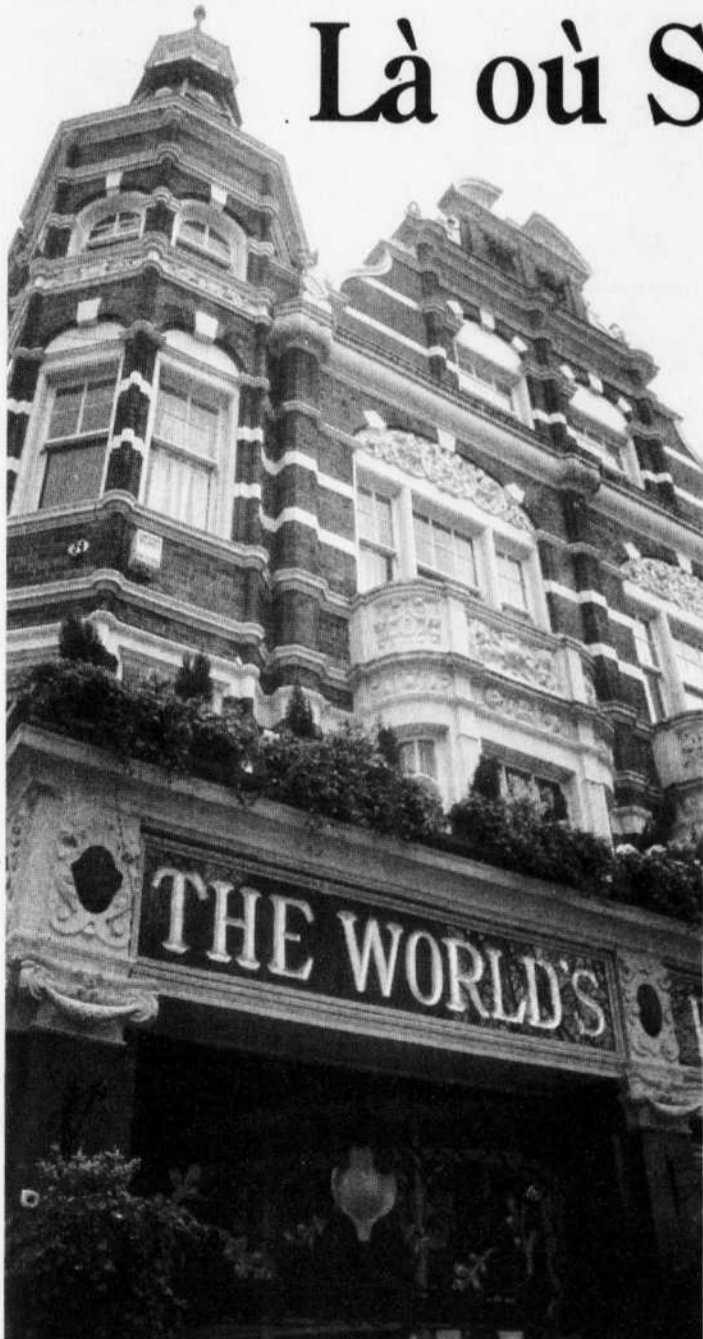
Construit entre 1520 et 1523 sous le règne d'Henri VIII, The Prospect of Whitby (du côté des docks, au 57, Wapping Wall) a du

chien avec son comptoir d'origine en étain et sa terrasse donnant sur Pelican Wharf et la Tamise. Mais il y a de fortes raisons de croire que Dickens n'a jamais levé le coude ici non plus...

«The Prospect fut pendant longtemps le repaire des voleurs, des tueurs et des boucaniers, dont le capitaine Henry Morgan. On pendait d'ailleurs les pirates directement derrière l'établissement: la potence y est encore. Des gangs y kidnappaient aussi des gaillards pour renflouer les rangs de la marine. On les assommait à la sortie du pub, on les ligotait et ils se réveillaient à bord d'un vaisseau.»

Tiens, la cloche de 22h45 retentit. Last call... M. Lane aurait dès lors une quinzaine de minutes pour se commander une pint et la boire, mais il ne succombe pas. Notre guide sympathique nous emmène plutôt casser la croûte dans une binerie de Whitechapel. Où, bien entendu, Dickens, n'a jamais bu non plus!

«Les pubs en savent long, presque autant que les églises»



Le chic World's End Pub niché au cœur de Chelsea.

HAUT DE GAMME SUR MESURE

Visitez sur rendez-vous

"Le Ste-Hélène"

Hôtel Particulier

446, RUE STE-HÉLÈNE

287-1262 www.apploft.com

L'ALTERNATIF

2251, RUE AIRD

287-0707 www.loft.ca

VOLUME ESPACE LUMIÈRE

Heures d'ouverture:

Mar. au Ven. 16h @ 20h

Sam. et Dim. 12h @ 17h

Le groupe D3 vous offre 4 sites exceptionnels à Montréal

Condos sur le canal Lachine

Maisons de ville

LE DOMAINE GEORGES-ÉTIENNE-CARTIER

- À côté du parc Georges-Étienne-Cartier
 - Près du centre-ville • Près du marché Atwater
 - Stationnement intérieur
 - Plafond de 9 pi • 2 balcons
 - Terrasse sur le toit disponible
 - Planchers en lattes de bois
 - Centre-ville
 - Superbes maisons de ville 20 pi
 - À côté du parc et du canal Lachine
 - Garage double inclus
 - Modèle de 2 et 3 étages
 - Crédit de taxes municipales
- à partir de **109 900 \$** taxes en sus
- à partir de **189 900 \$** taxes en sus

LES COURS DU MARCHÉ INC. 4400, rue Saint-Ambroise, Montréal (514) 935-6922

MAINTENANT EN CONSTRUCTION

LES SOMMETS sur le fleuve

Bientôt l'adresse la plus convoitée de l'île des Sœurs

Les Sommets sur le fleuve, un édifice tout en hauteur d'une architecture classique offrira d'impressionnantes vues panoramiques.

Vous bénéficierez d'un centre sportif exclusif, de jardins paysagers, de promenades sur les berges et plus encore.

514-762-3450

www.lessommets.com

À partir de 179 000 \$ penthouses à partir de 1 300 000 \$

Occupation décembre 2002

Venez nous voir à notre nouveau pavillon des ventes situé à l'entrée de l'île.

50 Place du Commerce, Île des Sœurs (Québec)

Heures de visites:

Lundi au vendredi 11h00 à 19h00

Samedi et dimanche 11h00 à 17h00

Place Fleury NOUVEAU PROJET Au cœur de Ahuntsic!

19 Condos

à partir de **65 500 \$** taxes en sus

BUREAU DES VENTES 880, rue Fleury Est, Montréal (514) 383-8535

www.d3habitations.com

LOFTS QUARTIER LATIN

50% de vendu Hâtez-vous!

- 40 lofts, garage en option, au cœur du Quartier Latin
- Construction en béton
- Studios et condos jusqu'à 3 000 pi car.
- Bois franc • Plafond de 9 pi
- Appartements avec terrasse
- À une rue de Saint-Denis, près des restaurants et du métro
- Système de sécurité à circuit fermé

à partir de **65 900 \$** taxes en sus

BUREAU DES VENTES 327, rue Emery, Montréal

Stationnement pour visiteurs (514) 843-4017

GOURMANDISES

DRÔLE DE PARCOURS. IL FALLAIT SÉJOURNER EN AFRIQUE AVANT D'ARRIVER AU QUÉBEC POUR TOMBER EN AMOUR AVEC LE BISON. UN AMOUR GRAND COMME UN ÉLEVAGE QUI COMPTE AUJOURD'HUI 70 TÊTES. ANDRÉ VANNERUM FAIT PARTIE CETTE GRANDE FAMILLE BELGE QUÉBÉCOISE QUI, SOUVENT, SE RETROUVE ICI ASSOCIÉE À CELLE DE LA TABLE. PENSONS PAR EXEMPLE À STANER QUI TIENT BOUCHERIE EN ÉTÉ À SAINT-ALPHONSE DE RODRIGUEZ PUIS, REVENONS À NOTRE ASSIETTE, OÙ LE BISON SE RETROUVE EN TRANCHES.

L'homme qui parle aux bisons

«Quand les bisons étaient libres, nous-mêmes l'étions, ce furent les bonnes années.»
— Read Oak, chef Sioux

En 1492, lorsque Christophe Colomb découvre le nouveau monde, les bisons vivent sur tout le territoire de l'Amérique du Nord. Le troupeau est alors estimé à 70 millions de têtes. En 1883, le bison est presque décimé aux États-Unis et seul un décret gouvernemental permettra de sauver l'espèce (le grand bison des plaines), dont on dénombre 550 têtes seulement.

Le massacre des Blancs

Après le grand massacre des milliers de bisons lors de la conquête par les Blancs des territoires indiens pour la construction du chemin de fer, on détruisit en même temps une source d'approvisionnement multiple qui passe de la viande pour se nourrir à la fabrication de mocassins, de



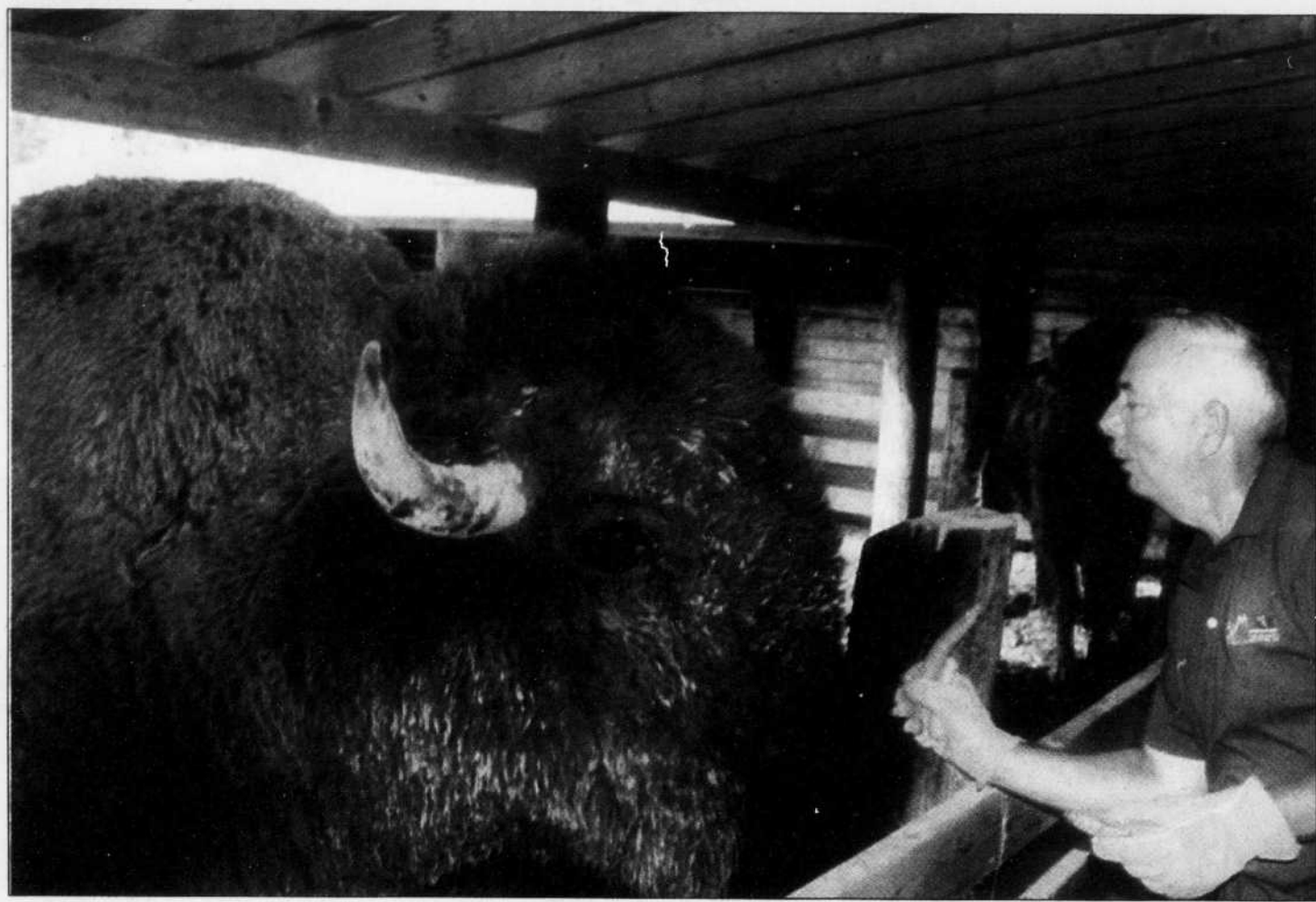
Philippe Mollé

peaux pour «tipi», de tendons utilisés pour les cordes d'arc. Quant aux sabots, eux, ils servent à faire de la colle.

La Semaine verte et St-Hubert

André Vannerum, éleveur de bisons, n'était nullement prédestiné à l'élevage de ce mammifère. Ce Belge de naissance, qui a vécu au Congo, arrive au Québec avec son épouse en 1965. Travaillant à l'époque pour la maison d'édition Grolier, il a toujours gardé pour l'Afrique une affection particulière, au point de devenir Consul honoraire de la Côte d'Ivoire, ce qu'il est depuis 20 ans. Vannerum est un passionné de chasse et d'agriculture. Membre de la confrérie de St-Hubert au Québec, il est toutefois incapable de tuer un chevreuil qui vient brouter devant chez lui.

En 1988, lors d'une émission de *La Semaine verte* à la télévision,



André Vannerum, élève lui-même ses 70 bisons, leurs prodiguant les soins essentiels par des gestes empreints d'affection.

PHILIPPE MOLLE

l'idée d'élever des bisons germe en lui et deviendra effective en 1997, lorsqu'il s'installera près de Mascouche avec 26 bisons et peu d'expérience sur le sujet.

Livres et... carottes

«J'ai tout appris, dit-il, et j'ai payé souvent très cher mes erreurs. Au départ, je devais me fier sur d'autres éleveurs qui, eux-mêmes, n'en savaient pas beaucoup plus que moi.» A force de lectures et de rassemblements au sein de l'UPA, il compte aujourd'hui parmi les 60 éleveurs du Québec qui croient à une renaissance du bison.

A ce jour, son élevage comprend 70 bisons, petit troupeau dont il faut cependant s'occuper de façon quotidienne et soutenue. La domination du troupeau s'exprime par la supériorité d'un grand mâle de près

d'une tonne qui porte le nom d'Ernest. La compétition est féroce et pour conquérir quelques femelles, les autres mâles n'hésitent pas à affronter le chef du troupeau. Résultat, André Vannerum est obligé parfois d'abattre des bêtes blessées pouvant devenir agressives. Contrairement aux croyances populaires, les bisons sont en général calmes et très sociables, surtout lorsque, chez les Vannerum, on les prend pour des lapins et on leur donne des carottes.

De l'élevage à l'assiette

Les bisons ne sont plus menacés aujourd'hui par les prédateurs naturels que sont les loups ou les ours... Considérée comme une viande sauvage, la viande de bison est très maigre et nécessite une préparation réservée

généralement aux gibiers à poils, tels que l'original ou le chevreuil. Abattus pour la viande de boucherie entre deux et quatre ans, leur viande doit nécessairement vieillir afin d'éliminer les toxines et surtout lui permettre de s'attendrir. Malheureusement, de mauvaises coupes ou un mûrissement inadéquat de cette viande ont rendu le consommateur sceptique sur les qualités organoleptiques et goûteuses d'un produit à découvrir. Quelques bouchers, cependant, comme ce professionnel de ville Lasalle, ont compris qu'il fallait apporter un soin particulier et de judicieux conseils à leur clientèle, qui en redemande. Certains morceaux plus tendres, tout comme dans le bœuf, peuvent se griller (bavette, entrecôte,

filet...) tandis que d'autres doivent dans tous les cas mijoter, cuire doucement comme pour un bœuf bourguignon ou un civet de lièvre. Belle expérience gastronomique à vivre dans le cadre des Journées nationales du goût et des saveurs du Québec, qui se prolongent jusqu'au 14 octobre.

La survie des bisons passe aujourd'hui par l'appréciation de cette viande dans nos assiettes.

FERME VANNERUM, MASCOUCHE

Téléphone (450) 454-5811
Boucherie Française, 7670 rue Edouard, ville Lasalle
☎ (514) 364-3330
Marché 5 saisons, rue Bernard, Outremont

Tout baigne dans l'huile

MOULIN ST-MICHEL, HUILE D'OLIVE EXTRAVERGE AOC

Format 250 ml
Provenance: France, de la Vallée des Beaux de Provence
Importée par: Désirs de Provence, ☎ (450) 671-6861
Prix: 22 \$, distribuée en épicerie fines

Petite bouteille ronde transparente, revêtue d'une étiquette simple mais suffisamment explicite pour reconnaître la qualité d'un moulin. Date de péremption 2003 indiquée, malheureusement au-dessous de la bouteille.

■ Couleur: jaune clair et quelques reflets verts.

■ Odeur: belle odeur de fraîcheur et de fruits frais.

■ Goût: cette huile très douce, très fruitée est d'une qualité irréprochable. On goûte des nuances d'amandes, noix, pommes vertes pour finir dans un élan de poivre fin. Du bonbon à l'état pur.

■ Mon appréciation: dans sa catégorie, cette huile est parmi les meilleures goûtées. Mélange de plusieurs variétés d'olives dont la picholine, la verdale. Cette huile très douce s'accorde avec de grands produits, salades fines, poissons ou tout simplement avec du pain, juste pour le plaisir.

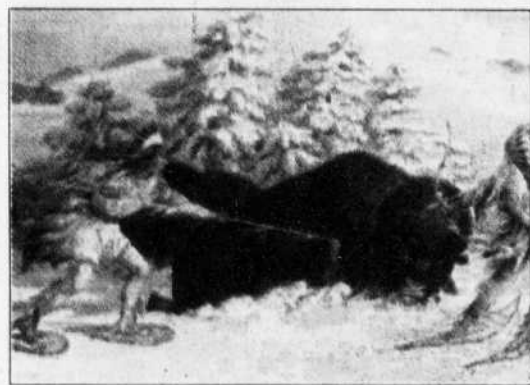
Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

	huile correcte, sans spécificité
	belle huile, au goût très fin
	huile de qualité, avec spécificité
	huile d'exception, très fine

La recette de la semaine

Bavette de bison et chutney de canneberges



Pour 4 personnes

4 morceaux de bavette de bison de 150 à 180 g chaque (5 à 6 oz)
2 échalotes françaises ciselées
125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
Sel et poivre au goût
Cuisson: huile (quantité suffisante)

Ciseler la bavette en losanges, recto verso. Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile et faire cuire la bavette selon la cuisson désirée. Retirer celle-ci, assaisonner et réserver à couvert

durant le temps préparation de la sauce.

Dans la poêle de cuisson, ajouter les échalotes et laisser caraméliser durant 1 à 2 minutes.

Verser le vin blanc, cuire encore 1 minute et ajouter petit à petit le beurre bien froid ainsi que le persil haché.

Assaisonner la sauce, dresser les bavettes dans chacune des assiettes et napper généreusement de cette sauce.

Servir le chutney de canneberges en accompagnement, ainsi que des frites maison.

Chutney de canneberges

500 ml (2 tasses) de canneberges fraîches
250 ml (1 tasse) d'oignons émincés
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de vin rouge
125 ml (1/2 tasse) de sucre
1 bâton de cannelle
Poivre du moulin
Sel au goût

Dans une casserole, fondre le beurre et faire revenir doucement les oignons durant 8 à 10 minutes.

Ajouter les canneberges, le sucre, le vinaigre, les épices et laisser cuire doucement jusqu'à évaporation du liquide.

Laisser reposer ensuite 48 heures avant de s'en servir.

Note: peut aussi se stériliser en pots.

J'AI TESTÉ POUR VOUS



FLEUR DE SEL DE CAMARGUE (ROSÉE DES SALINS)

La Baleine, prix 4,95 \$ pour 125 g

Depuis quelques années, des produits comme la fleur de sel sont à la mode. Il faut bien avouer que la fleur de sel (caviar blanc) est le summum de cette denrée essentielle à l'homme.

Provenant (pour celle-ci) de Camargue, elle est récoltée dans les marais salants certains jours où le soleil et le vent sont en harmonie pour créer ces cristaux très riches en oligo-éléments et en goût; amassés par les sauniers, qui vont jusqu'à signer de leur nom sur les petites boîtes de fleur de sel. Moins parfumé à mon sens que celui de Guérande, on l'utilise en finale d'assaisonnement, mais surtout pas pour cuire les pâtes ou les légumes à l'eau.

GASTROSCOPIE

Le cochon à son meilleur

La très célèbre charcuterie La Queue de cochon, popularisée par Daniel Pinard, fait peau neuve. Dans de nouveaux locaux très aseptisés sur la rue St-Hubert, il propose les spécialités qui ont fait son succès: andouillettes, saucisses, pâtés, et surtout la célèbre moquette vendéenne qu'il est un des seuls à proposer au Québec. Il a gardé cependant un comptoir de vente au Fromentier, l'excellent boulanger de la rue Laurier.

Démonstrations culinaires à Laval

Dans le cadre des Journées nationales du goût et des saveurs, qui se dérouleront les samedi 13 et dimanche 14 octobre, de 12h à 17h au Carrefour Laval, une grande fête des livres traitant des différents métiers de bouche, ainsi que des démonstrations culinaires et des dégustations de produits locaux.

Momentum fromager

Profitant de la manne abondante et de l'intérêt marqué pour les produits québécois, certains fromagers vont actuellement trop vite et expérimentent sur le dos des consommateurs une foule de produits qui semblent ne pas avoir fait leurs devoirs. Ainsi, on peut se procurer des produits acides, goûtant l'ammoniac, ou encore partiellement affinés, qui pourraient mettre en danger une industrie fleurissante.

BIBLIOSCOPIE

LE MAÎTRE DU GOÛT

Lea Singer

Grasset, Paris, 377 pages
Ce roman relate l'histoire d'un des plus célèbres critiques gastronomiques dans la France de l'ancien régime. Grimod de la Reynière, infirme à sa naissance, ne connaît jamais le sens du toucher des jeux de mains. Il exercera sa langue au niveau des mots, qu'il développe avec un érotisme culinaire propre au personnage, à travers un Paris où se mêlent des fumets de cuisine et des odeurs sanguinaires. Lea Singer nous captive avec ce premier roman qui donne le goût de mieux connaître le grand Alexandre Grimod de la Reynière, décédé en 1838, l'auteur d'un *Almanach des gourmands* et d'un *Manuel des amphitryons* (les deux se retrouvent en poche sous le titre *Écrits gastronomiques*).



Cahier spécial

Salon du livre de Montréal

10 novembre

Tombée publicitaire le 2 novembre

LE DEVOIR

