

LE SOLEIL

CAHIER J

LE VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2004

style

DÉCO 2

DÉLICES 7

MODE 11

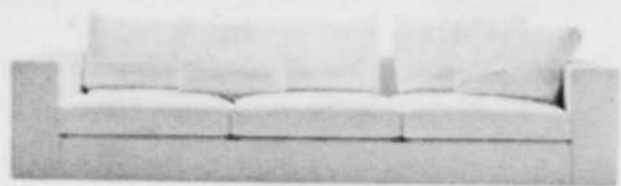


Fauteuils «Louis Ghost»
de Philippe Starck pour
Kartell (Caban)

BILAN 2004 - PERSPECTIVES 2005

Va-et-vient

Canapé monobloc «Beta» de Zanotta.
Existe aussi en version modulaire (Triede)



MYRIAM GAGNON
Collaboration spéciale

■ Fin décembre: beau temps pour faire un petit bilan déco. Des tendances annoncées début 2004, quelles sont celles qui ont explosé et celles qui au contraire sont tombées à plat? Entre les émergentes qui amorcent l'année sur les chapeaux de roue et les *has been* à reléguer aux oubliettes, que nous réserve 2005?

BILAN 2004 - PERSPECTIVES 2005

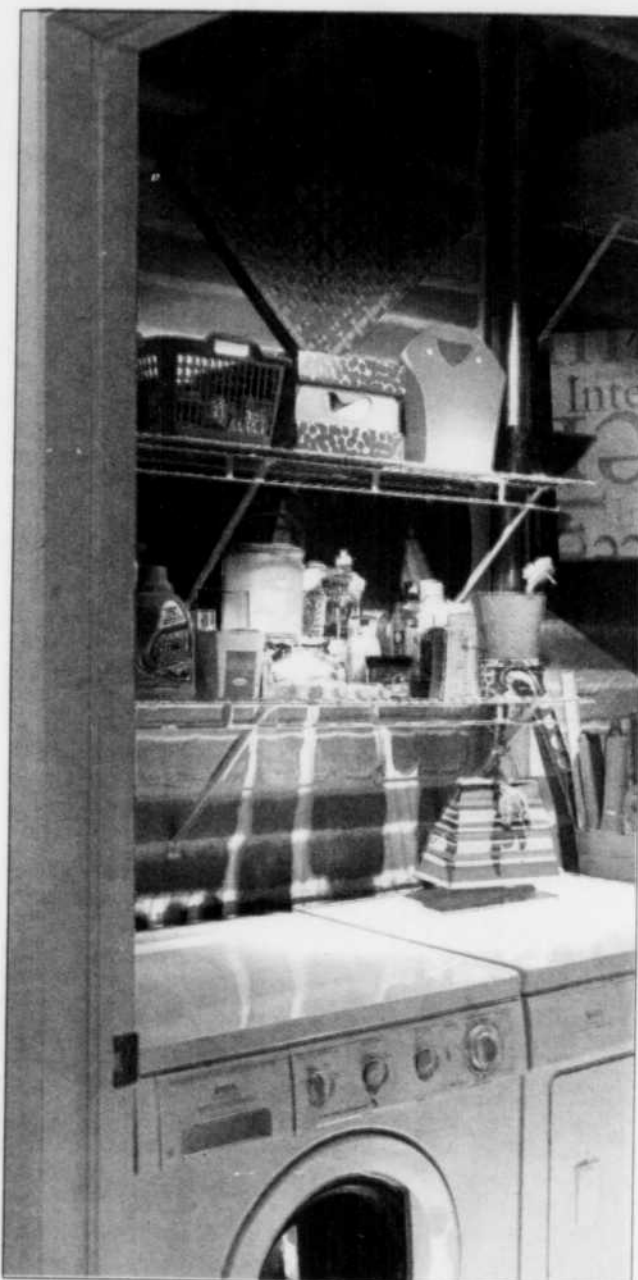
Va-et-vient

Ça reste

- L'acier inoxydable dans la cuisine. D'abord réservé aux électroménagers, ce matériau hygiénique et inaltérable gagne du terrain. Il est utilisé de plus en plus sur les plans de travail, où il adopte des finitions brossées faciles d'entretien, et en accent sur les armoires.
- Les canapés immaculés, en toile de bâche, lin ou coton. On ne saurait trop recommander de choisir un modèle à coussins (assise et dossier) déhoussables, sinon l'entretien vire au cauchemar.
- Chaises et tables d'appoint en plexiglas incolore. Philippe Starck a donné le coup d'envoi en 2002, avec son petit fauteuil Louis Ghost. Depuis, les autres designers d'avant-garde lui ont emboîté le pas.
- Le lavabo vasque. Il ne s'encastre pas, mais se pose sur une surface. À noter que le bassin rond cède peu à peu la place au lavabo de forme rectangulaire.
- Les bois pâles (chêne blanchi, noyer, frêne, érable).
- L'inspiration des années 70.



Cuisine en inox et chêne pâle de la designer québécoise Brigitte Boulanger pour la compagnie Cuisines Steam.



Des rayures horizontales multicolores, réalisées à l'aide d'un rouleau étroit, animent les murs de cette buanderie aménagée par la designer d'intérieur Andrée Beck.

Ça n'a pas pris

- Le canapé en cuir noir. Trop strict, trop austère. Notre vie étant de plus en plus sérieuse, on veut de la fantaisie et de la couleur dans nos intérieurs. Il paraît que le cuir blanc n'a pas dit son dernier mot. Affaire à suivre...
- Le style disco (revêtements métallisés, effets optiques de night clubs).

- Les accessoires pour chien signés par les grands du design. Probablement à cause de leurs prix prohibitifs.
- Le linge de lit magenta ou prune. Contrecarrées par la vogue bio, les couleurs saturées n'arrivent pas à évincer les teintes légères pour tout textile qui entre en contact avec le corps humain.
- La vaisselle toute blanche, qui donnait à nos tables le look cafétéria. Exception faite de la très fine porcelaine.

Ça s'en va

- Murs à peinture décorative, patines vieillies, fausses textures.
- L'esprit zen, son minimalisme et ses non-couleurs.
- Les orchidées en pot.
- Les fibres végétales, depuis le fauteuil en moelle de rotin jusqu'au tapis en jonc de mer, en passant par le store en bambou.
- La baignoire de balnéothérapie. Avec l'arrivée des colonnes de douche, équipées de buses réglables en intensité et orientables afin de cibler la détente par zones corporelles, auxquelles s'ajoutent une douchette à jets variables et des spots lumineux pour la chromothérapie... c'est l'arrivée de l'hydrothérapie à domicile.
- Les parfums d'ambiance. Pour cause d'*overdose*.

Ça s'en vient

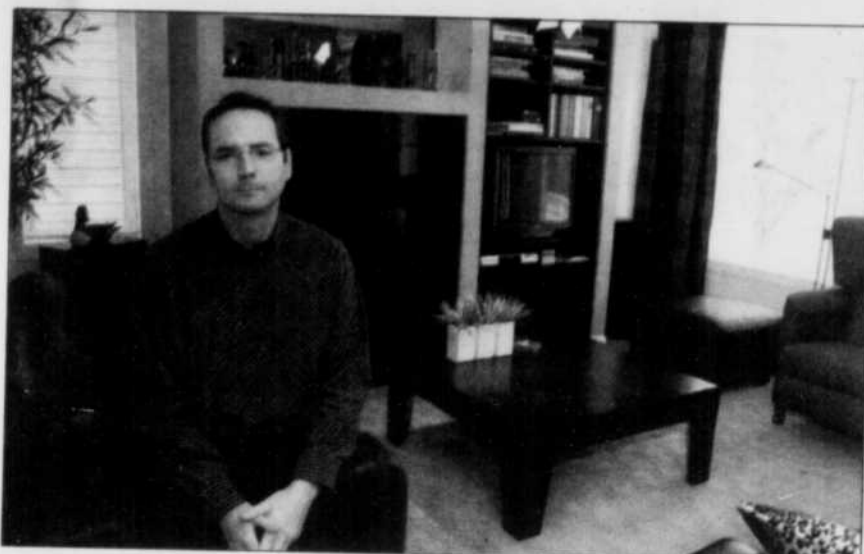
- Les motifs de fleurs géantes ou très couvrantes. On les verra tant sur les canapés que sur la vaisselle, les tapis et les abat-jour.
- Le frigo à fonction biolyse, qui détruit odeurs et bactéries, prolonge la fraîcheur des fruits et légumes par émission de vitamine C. Un modèle de la compagnie LG devrait être en vente sur le marché québécois en cours d'année.
- La douche ouverte, sans porte et sans receveur, accessible de plain-pied et simplement délimitée par un pan de mur. On a recours à un cuvelage en ciment qui définit la pente, l'eau s'écoule par le siphon intégré au sol. Un gros et grand pommeau de tête encastré au plafond complète le tout.
- Les théières entièrement transparentes, parce qu'elles permettent de profiter des beaux reflets de l'infusion.
- La buanderie devient une pièce à part entière. Couleurs mode, accessoires très déco, éclairage soigné. Les armoires suspendues sont remplacées par d'épaisses tablettes, où s'alignent des paniers dissimulant produits à lessive et autres choses pas jolies.
- La table de chevet sur pattes, à la place du petit meuble à tiroirs.
- La couleur corail. Lumineuse mais pas fluo, elle s'annonce comme une couleur phare de la rentrée 2005. S'utilise en touches légères pour réveiller les pièces de la maison.
- Les housses en lin fin, soie légère ou voile de coton qui habillent chaises, fauteuils et tables d'appoint sans les dissimuler complètement. Faites sur mesure, avec plein de détails couture. Les housses uniformes, en prêt-à-porter, sont démodées.
- Les jetés de lit, coussins, poufs en laine ou coton tricoté au crochet (si, si).



► Adresses

- **Andrée Beck** : (514) 990-0239
- **Caban** : 777, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal ; (514) 844-9300
- **Cuisines Steam** : (514) 485-1991
- **Saint-Maclou** : www.saint-maclou.fr
- **Triede** : 385, place D'Youville, Montréal ; (514) 845-3225

Moquette «Woodstock» de la manufacture française Saint-Maclou, très «seventies» avec ses grosses fleurs et ses couleurs psychédéliques



L'architecte Denis Bouchard dans son salon, ou plutôt sa salle familiale



Une maison inspirée de Frank Lloyd Wright

VENEZ VOUS FAIRE VOIR !

Vous aimeriez nous faire découvrir votre décor ? Avec plaisir ! Contactez-nous par courriel ou par téléphone, envoyez-nous des photos et nous tenterons de vous rendre visite. Adresse dans Internet : venezvousfairevoir@lesoleil.com



Le piano à queue occupe un espace délimité par un mur arrondi.



Une maisonnée folle de ses enfants

■ Quand l'architecte Denis Bouchard entre chez lui, il aperçoit ses enfants qui jouent dans la cour. En descendant au sous-sol, il peut voir sa conjointe qui s'affaire au premier. Justine et Simon sont installés sur le plancher de la cuisine pour une partie de Monopoly ? Il passe par « une voie secondaire » pour se rendre au salon. Bienvenue dans une maison pensée pour la vie en famille !



Michèle
LaFerrière

MLaferriere@lesoleil.com

« Ici, il n'y a pas de salon pour la visite », explique Denis Bouchard en ouvrant les bras sur la salle familiale. C'est donc sur les beaux canapés de cuir que les enfants regardent la télé. C'est à terre sur un tapis de sisal que papa et maman flânent au coin du feu. La pièce est vaste et son orientation « franc sud » a inspiré à l'architecte une fenestration mur à mur.

Du côté nord, un peu en retrait, le piano à queue occupe un « compartiment » créé pour lui. Dans ce décor où tout est agencé de façon géométrique, un mur arrondi surprend et déstabilise. « La courbe va mourir dans la salle à manger », fait observer le fier architecte de 49 ans. Des photos laminées de joyeuses frimousses y sont suspendues sans façon. Voilà une maisonnée folle de ses enfants.

Denis Bouchard s'est construit une résidence « généreuse en circulation ». Il aime avoir le choix des itinéraires pour se rendre d'une pièce à

l'autre. La cuisine lui donne cette possibilité. La voie naturelle menant au salon est au nord. Mais il y a aussi une allée secondaire, au sud, le long des portes-fenêtres. Le lieu est si dégagé que la table et les chaises semblent orphelines sur le vaste plancher de merisier. « Ce ne sont pas des espaces perdus », se défend l'architecte qui, à l'instar de nombreux collègues, a un faible pour le « dépouillement ».

De toute évidence, il aime aussi l'ordre. Rien n'est à la traîne chez lui. Et il jure qu'il n'a pas fait de spécial pour la visite du SOLEIL. Il s'est facilité la vie en mettant du rangement partout. L'aiguise-crayons, les CD, l'aspirateur central et le bac à récupération ont chacun son petit coin fermé. Les maisons des architectes sont toujours très fonctionnelles.

Le hall d'entrée devait être assez grand pour que quatre personnes s'y sentent à l'aise en se débarrassant de leurs bottes, de leurs manteaux et de leurs parapluies. Au cœur de la maison, l'escalier prend beaucoup de place, mais Denis Bouchard l'a allégé en le privant de contremarche. Résultat ? Les portes-fenêtres superposées qui donnent sur la cour diffusent la lumière jusque dans le hall, à l'avant, puisque l'escalier ne lui fait pas obstacle. Astuce d'architecte.

Denis Bouchard exerce sa profession depuis un quart de siècle. « Je questionne les gens sur leurs goûts depuis 25 ans, confie-t-il. Car je sais qu'une belle maison doit ressembler à son propriétaire. Mais ma propre maison a été le projet le plus difficile de ma carrière. Il a fallu que je réfléchisse à ce que je voulais, moi. » Il a mis deux ans à dessiner ses plans. Et il lui importe de dire que rien ne lui appartient. Sa maison est le fruit d'un travail d'équipe, celui du bureau Bouchard et Chabot.

INSPIRÉ DE FRANK LLOYD WRIGHT

De l'extérieur, cette maison détonne en plein quartier faux victorien de Cap-Rouge. Son concepteur ne s'en cache pas, il s'est inspiré de l'architecte américain Frank Lloyd Wright. Pas par snobisme. « Parce que ça me convenait », prend-il soin de préciser. Que voulez-vous, il aime les toits en faible pente, les grands débords, les imposantes fenêtres verticales et les revêtements de brique. Et il se trouve que Frank Lloyd Wright (1869-1959) a marié ces éléments avec bonheur avant lui.

L'été, la terrasse devient une pièce supplémentaire de la maison, puisqu'elle est aménagée au même niveau que la cuisine. Le balcon, à l'étage lui sert de toiture. Voyez son arrondi : il a la même courbe que celui du salon, souligne l'architecte.

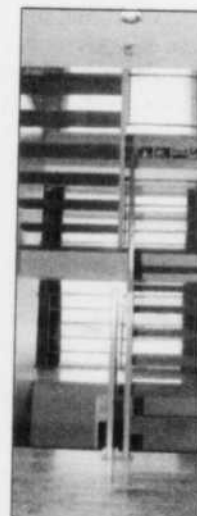
À l'intérieur comme à l'extérieur, la sobriété domine. Les bibelots sont rares. Et, budget oblige, le choix des matériaux a été déterminé en fonction de leur simplicité et de leur facilité d'entretien.

Les chambres des enfants, à l'étage, ressemblent à bien des chambres d'enfants du Québec : tout en rose pour Justine, inspirée du Roi Lion pour Simon. Les parents se sont ménagé un refuge juste pour eux, avec une salle de bains privée. Mais ils ont jugé que la pièce n'était pas assez présentable pour être photographiée... « Quand on s'achète une maison, il faut la payer avant de se lancer dans la décoration, philosophe le proprio. Et il faut faire attention aux "tant qu'à y être". »

Mais tant qu'à y être, ils n'ont pas lésiné sur le système de chauffage géothermique, « cher à l'achat, mais économique à l'usage », affirme Denis Bouchard. À 12 pieds de profondeur dans le sol, la température est constante, explique-t-il. C'est là que la géopompe puise l'énergie qui climatise la maison en été et la chauffe en hiver.

Denis Bouchard refuse de se payer des « trips d'architecte ». Il prétend ne pas avoir de signature, puisqu'il se conforme aux besoins de ses clients. Ce natif de Québec diplômé de l'Université Laval a notamment dessiné l'école À l'Orée de bois, à Val-Bélair, le poste de police de la Haute-Saint-Charles et le centre d'interprétation des biscuits Leclerc, à Saint-Augustin. Il est aussi l'ami des communautés religieuses : il n'y a pas plus appliqué que lui pour refaire des tabernacles et des hôtels du célébrant. De temps à autre, il fait du design et de l'aménagement intérieur. Après tout, son rôle n'est-il pas de trouver la bonne solution à tous les problèmes, petits et gros ?

Toujours à l'ordre la cuisine, car le moindre objet est rangé dans un petit coin qui lui appartient.



Du hall, l'escalier sans contremarche permet à la lumière d'entrer par les portes-fenêtres.

Économies
INCROYABLES!

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

15%
de rabais

Stores de bois naturel

Modèle Laredo^{MD}
Ex.: 24" x 30" **107²⁸\$**

Bonne
Année
2005!

Ouvert le 31 déc. jusqu'à 16h
Fermé samedi et dimanche,
le 1 et le 2 janvier

Ministores aluminium

Modèle Softlook^{MD}
Ex.: 18" x 42" **68⁴⁰\$**

20,000
styles & couleurs
et les conseillers-
experts
pour vous aider à choisir!

• Plus grande **SÉLECTION!** • Plus bas **PRIX!** • Meilleur **SERVICE!** •

Vanier (418) 687-0053
265, boul Wilfrid-Hamel
Angle Pierre-Bertrand, en face de l'hôpital

St-Georges de Beauce (418) 228-0067
9000, boul. Lacroix
Voisin de JGI et SAQ

Lévis (418) 838-8646
72, boul du Président-Kennedy
En face du McDonald's

Chicoutimi (418) 549-1465
1505, boul. Talbot
En face du restaurant Tim Horton's



Plus de 110 supermagasins!
Composez le **1-800-254-6377**
ou visitez notre site internet au
www.lemarchedustore.com

Prime! Épargnez jusqu'à 15%

AU-DELÀ DE NOS TRÈS BAS PRIX «DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE»

10\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 100\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM727031 Expire le 16 JANVIER, 2005

20\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 200\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM727031 Expire le 16 JANVIER, 2005

50\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 500\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM727031 Expire le 16 JANVIER, 2005

15% de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 1000\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: PD727031 Expire le 16 JANVIER, 2005

Expire le 16 JANVIER, 2005 Codes: GM727031 & PD727031

Ce coupon doit être présenté lors de l'achat. Non valable sur les achats antérieurs et ne peut être jumelé à aucune autre offre. Non applicable à l'achat des cartes-cadeaux.

MD/® Marques déposées de Blinds To Go Inc.

BOUTIQUE OCCIDENT

Le quartier
des ébénistes

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ À Montréal, le mobilier a établi ses quartiers sur le boulevard Saint-Laurent. La boutique Occident y a élu domicile, pour le plus grand bonheur des amateurs de meubles « Mission » et des ébénistes québécois, en quête d'une adresse pour leurs créations.

Jean Gauthier, le propriétaire, se targue d'accueillir des artisans de Québec de grand talent. L'ébéniste René Pelletier lui a ainsi apporté la remarquable armoire que la boutique Kéramos, à Québec, avait récemment révélée à nos yeux. « C'a cliqué entre nous, confie M. Gauthier. Son armoire s'inscrit dans le ligné de mes produits. »

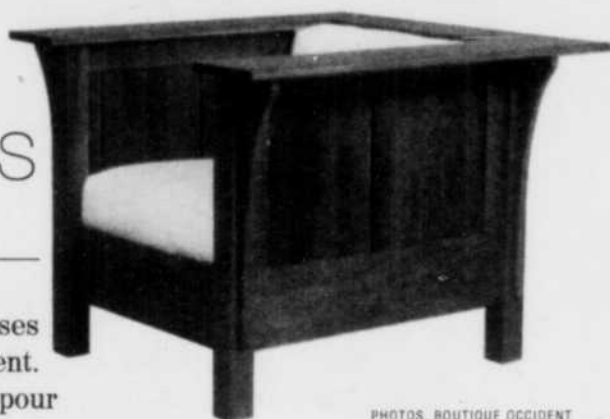
Son truc, c'est le bois. Il évite les essences exotiques, « trop chères », ainsi que les bois tendres comme le pin. Ses « bois fétiches » sont le cerisier et le noyer noir américain « parce qu'ils se travaillent très bien ». « Le cerisier est encore peu diffusé au Québec, explique Jean Gauthier. Il a une couleur magnifique qui rougit en vieillissant. » Le noyer noir, lui, est le plus foncé des bois domestiques. « Huilé, il est très beau », poursuit-il.

Chez Occident, tous les meubles sont à l'état naturel, sans teinture. Ils sont simplement finis à l'huile. Le proprio a développé avec ses ébénistes une étroite collaboration qui se traduit par la fabrication de meubles sur mesure, adaptés aux besoins et aux goûts de ses clients. Il y a possibilité de livraison partout au Québec, il suffit de s'entendre avec la maison.

Des jeunes professionnels aux couples de retraités, sa clientèle se compose de gens qui ont envie d'investir dans des meubles qu'ils transmettront ensuite à la génération suivante. « Ils achètent les antiquités de demain », résume Jean Gauthier.



Chez Occident, tous les meubles sont à l'état naturel, sans teinture, simplement finis à l'huile.



PHOTOS, BOUTIQUE OCCIDENT

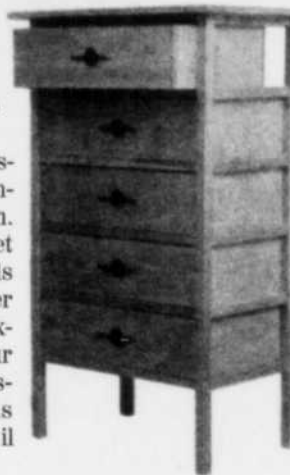
Les chaises et les fauteuils sont confectionnés en exclusivité par un manufacturier québécois.

Au moment de sa fondation, en 1996, à Westmount, Occident se spécialisait dans le *Arts and Crafts* américain et dans le mobilier « Mission », un style très simple, sans ornement, développé pour la classe moyenne au début des années 1900, en réaction au mouvement victorien. Selon Jean Gauthier, le style « Mission » a disparu dans les années 1940, avant de renaître en 1990. Les chaises et les fauteuils offerts à sa boutique sont confectionnés par un manufacturier québécois qui lui en laisse l'exclusivité.

Occident diversifie maintenant son inventaire. Il s'est mis au goût du jour avec des meubles et des accessoires contemporains. L'ébéniste Ross Munro, de Treebone design, conçoit pour lui des meubles exclusifs. Robert Lepage, un créateur originaire de Québec, fabrique des lampes de métal à l'halogène, sans fil, très délicates et ornées de composantes mécaniques, des clés Allen, par exemple. « C'est un des rares produits de ma boutique qui ne soient pas en bois », mentionne Jean Gauthier.

Chez Occident, ces jours-ci, les gens sont fébriles puisqu'ils attendent de nouvelles armoires de cuisine. Fabriquées de bois massif, amovibles, haut de gamme, elles arborent le « style européen » qui est en train de faire son petit bonhomme de chemin au Québec.

Occident (occidentmeubles.com) est situé au 4351, boulevard Saint-Laurent, à Montréal.



La clientèle achète les antiquités de demain, résume le propriétaire, Jean Gauthier.

TRUCS ET ASTUCES

Toute la lumière
sur les lampes

Je suis souvent questionnée concernant la hauteur idéale d'un luminaire suspendu ou d'un autre type d'éclairage. Il n'existe pas de hauteur précise, car selon le modèle de lampe choisie, une hauteur idéale pour l'un ne sera pas la même pour l'autre. Cependant, je peux

vous aiguiller sur une bonne piste, ce qui vous facilitera la vie lors d'une prochaine installation de luminaire.

Lorsque vous choisirez votre lampe de table, assurez-vous que l'abat-jour ait un diamètre d'environ la même mesure que le pied de la lampe. Par



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

exemple, si l'abat-jour fait 12 pouces de diamètre, le pied devrait mesurer au minimum 9 pouces et au plus 12 pouces de haut. Ce qui permettra une bonne diffusion de la lumière. En deçà de ces proportions, l'éclairage sera moins efficace.

L'abat-jour de soie donne le meilleur effet lumineux à cause de sa transparence. Le lin est très esthétique quoique plus épais que la soie, ce qui rendra la lumière plus diffuse tout en donnant un bon éclairage général. Les papiers de parchemin sont plus opaques et rendent la pièce plus sombre. Ce type d'abat-jour se prête cependant bien à l'éclairage d'accent.

La hauteur conseillée d'une lampe de table devrait être de 40 à 42 pouces du plancher jusqu'au-dessous de l'abat-jour, ce qui devrait permettre un éclairage général de la pièce tout en vous permettant assez de clarté pour la lecture. La lampe torchère devrait également avoir une hauteur de 40 à 42 pouces. En fait, pour vérifier si cette hauteur vous convient, vous devez vérifier, lorsque vous êtes assis, si le dessous de l'abat-jour est à la hauteur de vos yeux. Si tel n'est pas le cas, vous pourrez rajuster le tir pour obtenir un éclairage plus confortable.

La lampe de chevet devrait être à une hauteur de 20 pouces du dessus du lit au-dessous de l'abat-jour. Vous devriez choisir une lampe articulée que vous approcherez de votre lit lors de la lecture au lit. Pour l'éclairage général de la chambre, une lampe de bureau pourra être installée plus haute.



PHOTO: STYLE AT HOME JUILLET/AOÛT 2004

La lampe de chevet devrait être à une hauteur de 20 pouces du dessus du lit au-dessous de l'abat-jour.

La hauteur du luminaire suspendu devrait se situer entre 54 et 60 pouces du sol, tout dépendant si l'éclairage est dirigé vers la table ou vers le plafond. La hauteur du plafond aura une incidence sur la hauteur idéale pour l'installation du luminaire. Un plafond de 10 pieds nécessitera une ampoule plus forte qu'une hauteur de plafond standard de 8 pieds. Lors de l'installation d'un appliqué mural, la hauteur du plafond influencera la hauteur idéale d'installation du luminaire. Pour un plafond de 9 ou 10 pieds, un appliqué mural devra être installé à 84 pouces du sol au lieu des 72 pouces standards.

Je ne prétends pas connaître la recette magique, mais ces quelques indications vous guideront quant à la hauteur à observer pour l'installation de votre luminaire ou lors de l'achat de votre lampe de table.

Vous avez des trucs ou vous aimeriez avoir une solution rapide de déco, contactez-moi au c.tremblay.design@bellnet.ca

style délices

En 2005, retrouvez le plaisir de manger

ANNE DESJARDINS
Collaboration spéciale

■ Un bref regard sur l'année écoulée permet de constater que nous avons plus que jamais un rapport conflictuel à la nourriture. Quoi faire pour ramener la notion de plaisir autour de la table sans pour autant jouer à l'autruche devant certaines préoccupations légitimes?

Comment ne pas avoir le t-bone morose et l'osso buco coupable quand chaque semaine qui passe nous bombarde de messages contradictoires sur la qualité, souvent douteuse, de ce que nous mangeons? Ce malaise, je le constate quotidiennement par les nombreuses questions des lecteurs qui prennent le temps de m'écrire, que je croise dans la rue ou avec qui j'ai la chance de faire un brin de causette en télésiège entre deux descentes de ski. Ils ne savent plus comment faire leur épicerie tellement ils ont peur de se tromper et de faire des choix peu sensés pour la santé de leur famille et celle de la planète. Faut-il, ou pas, manger du saumon d'élevage peut-être contaminé aux BPC? Et que dire de l'aquaculture? Devrait-on, ou non, déguster une terrine de foie gras quand la Communauté économique européenne (et le gouverneur californien Arnold Schwarzenegger!) ont décidé d'interdire le gavage des oies et des canards sur leur territoire? Qui peut nous garantir que les bovins de bou-

cherie et les poulets ne sont plus nourris aux farines animales? Que penser des OGM et des élevages de porc qui polluent nos campagnes? Ne doit-on pas se révolter devant les prix de misère que l'on consent à nos agriculteurs pour leur lait ou leurs animaux destinés à l'abattoir? Le café que l'on boit, les bananes que l'on mange avec les céréales du matin et le cacao qu'on utilise pour glacer le gâteau de fête du petit dernier sont-ils le produit d'une exploitation honteuse des travailleurs de l'hémisphère Sud? Est-ce que le biologique mérite de payer deux fois le prix? Et que dire des gras trans? Comment les distinguer des gras saturés? Comment fait-on pour apprêter le gibier, les rapini, le fenouil ou les légumes racines en préservant leurs nutriments? Qu'est-ce que les Omega-3 et en quoi sont-ils différents des Omega-6? Les glucides, à quoi ça sert? Pourquoi mettre du nitrite dans le jambon, quand on sait que c'est cancérigène? Est-ce qu'on peut remplacer les fruits et les légumes par des suppléments alimentaires pour mieux profiter de leurs propriétés antioxydantes? La consommation d'alcool risque-t-elle de donner le cancer du sein ou protège-t-elle plutôt le cœur? Faudrait voir à s'entendre, là...



Y PERDRE SON LATIN... ET SON PLAISIR

L'information alimentaire n'a jamais été aussi accessible, ni les résultats de recherches sur les effets de la nourriture aussi présents dans les médias. Le problème, c'est que ces données souvent partielles et alarmistes, publiées sans analyse approfondie préalable, mêlent les cartes et contribuent à élever le niveau d'insécurité du public. Pourtant, 2004 a aussi connu son lot d'excellentes nouvelles liées au monde alimentaire. Des nouvelles qui devraient nous réconcilier avec le plaisir de manger. Au Canada, par exemple, la traçabilité des aliments a fait des pas de géant, tandis qu'au Québec, le MAPAQ devrait accoucher sous peu d'une réglementation pour garantir l'authenticité des produits régionaux. Le Québec a aussi franchi le cap des 400 fromages artisanaux produits sur son territoire. La liste des producteurs chez qui on

peut s'approvisionner en aliments de grande qualité ne cesse de s'accroître et l'offre, de se diversifier. La région de Québec peut s'enorgueillir de liens solides entre cuisiniers et petits producteurs, ce qui crée un secteur agroalimentaire très fort, beaucoup de solidarité et une restauration de haute qualité qui fait l'envie du reste du pays et lui sert de modèle. On n'a jamais eu autant accès à une telle qualité et à une telle variété d'aliments frais, ni à un bagage culinaire multiculturel aussi étendu. Le marché du biologique est en forte croissance (20 % par année), tout comme la demande pour les produits issus de l'agriculture durable. Plusieurs organismes protègent maintenant les droits des travailleurs du tiers-monde grâce à la mise en place d'un réseau international de commerce équitable. En légiférant contre les gras trans, le gouvernement fédéral a posé un geste d'importance pour protéger la santé des Canadiens. L'étiquetage nutritionnel obligatoire aidera la population à faire des choix plus éclairés, et la pression ne cesse de s'accroître pour que les contenus en OGM des aliments soient aussi identifiés. Et après deux décennies d'essais et d'erreurs, cuisiniers professionnels et du dimanche ont compris que l'avenir tient dans la simplicité et s'emploient maintenant à revisiter leur patrimoine gastronomique...





Dix résolutions gourmandes pour le plaisir de la découverte!

■ Qui a dit que bonne résolution devait rimer avec privation? Qui vous a fait croire que gourmandise et saine alimentation ne pouvaient se retrouver dans une même phrase? Voici 10 suggestions pour vous aider à jouir pleinement des plaisirs de la table sans vous mettre martel en tête sur ce qui est juste et bon et ce qui ne l'est pas...



1 ENCOURAGER NOS ARTISANS EN ACHETANT UN PRODUIT LOCAL CHA- QUE SEMAINE

D'après Lyne Gagné, présidente d'Aliments du Québec, si chaque Québécois achetait pour 20 \$ de produits locaux chaque semaine, cela créerait 20 000 emplois supplémentaires chez nous. À l'argument économique s'ajoute celui de la fraîcheur et du respect de l'environnement. Moins un aliment a voyagé pour arriver jusqu'à vous, plus sa valeur nutritive est intacte et moins son transport aura généré d'émissions polluantes...

Joyeuses fêtes!

Table d'hôte pour 2 • 39,95
Menu du jour...
Bonne année
Soirée St-Sylvestre : Gros spectacle
Service traiteur
3188, chemin Ste-Foy 659-1336

Le Vendôme
Une bonne et heureuse année
à toute notre clientèle

**SPÉCIAL POUR DEUX
PERSONNES**
Pâté de fete maison
Jardinière de moules vinaigrette
Crêpe de saumon fumé florentine

Potage du jour, consommé au jerec, jus de tomate ou VS
Sauté de lapin chasseur
Escalope de veau aux herbes
Filet de saumon frais à la méditerranéenne
Grillade de fruits de mer aux gousses de Provence
Entrecôte sur grill sauce poivre vert
Table à desserts et café, thé ou tisane
Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

pour 2 personnes **55\$**
Certificat-cadeau disponible
36, côte de la Montagne
www.restaurantvendome.com
692-0557

**LE MANOIR
DU SPAGHETTI**

2 POUR 1

Ce coupon vous donne droit à un
**SPAGHETTI
GRATUIT**
lorsque vous en achetez un
de même valeur au prix régulier.

Valide jusqu'au:
26 FÉVRIER 2005

Limite d'un coupon par 2 personnes.
Valable en salle à manger seulement.

3077, ch. St-Louis, Ste-Foy 659-5628
7685, 1^{er} Av., Charlesbourg 627-0161
1147, rue Hart, Trois-Rivières 819-373-0204

2 CUISINER : DE CORVÉE À HOBBY

Les gens manquent de temps pour cuisiner, c'est bien connu. Mais si vous décidez de changer votre optique et de voir dans la préparation des repas une activité de détente à pratiquer en famille ou entre amis, le plaisir reprendra ses droits.

3 INVESTIR DANS DE BONS LIVRES DE CUISINE

La meilleure façon de vous amuser, c'est encore d'acheter quelques ouvrages de cuisine bien conçus et bien documentés : techniques culinaires de base, poissons et crustacés, pâtisseries et desserts, légumes ; et, pourquoi pas, un ouvrage sur la cuisine végétarienne? Inspirez-vous en consultant Internet, votre libraire préféré et lisez la chronique Millefeuilles du SOLEIL sur les dernières parutions (!).

4 DÉCOUVRIR LA VIANDE DE GIBIER

Bison, wapiti, cerf, caribou, canard, oie, pintade, faisan, caille : voilà autant de viandes différentes, savoureuses, riches en protéines et en fer et pauvres en gras saturés, qui sont toutes produites chez nous. Très bien distribués, les gibiers à poils et à plumes sont faciles à préparer et votre boucher se fera un plaisir de vous indiquer la meilleure façon de les apprêter.

5 ESSAYER UN NOUVEAU LÉGUME CHAQUE SEMAINE

On en a fait du chemin depuis l'époque des patates-carottes-petits pois-navets-oignons, n'est-ce pas? Pourtant, il reste encore bien des découvertes à s'offrir avant d'avoir complété le tour du jardin. Attaquez-vous aux rapini, chou Kolrabi, betteraves jaunes, courges, topinambours, fenouil, champignons sauvages, jicama, patates douces, céleri-rave, chayote, pousses de bambou.

6 EXPLORER LES CUISINES DU MONDE

Jouez d'audace en poussant une pointe du côté des gastronomies indienne, coréenne, libanaise, russe ou japonaise. Explorez les coutumes culinaires propres à chaque culture, essayez des restaurants ethniques qui vous feront voyager à peu de frais.



7 FINES HERBES, ÉPICES ET CONDIMENTS PLUS SOUVENT

Les fines herbes et les épices ajoutent de la saveur et une incroyable valeur nutritive aux plats cuisinés en raison de leurs propriétés digestives et anti-inflammatoires. Osez les mariages inhabituels. Essayez l'anis étoilé, les grains de coriandre, la cardamome, la baie de genièvre, la mélisse, le curcuma et n'hésitez pas à apprivoiser les arômes puissants du tamarin, du raifort ou des gousses de vanille dans les plats salés.

8 DES GRAS DE QUALITÉ POUR REMPLACER LES GRAS SATURÉS

Augmentez votre plaisir gustatif et réduisez vos risques de maladies coronariennes en cuisinant avec des huiles de qualité : olive, tournesol, carthame, arachides, soya, canola biologique. Bannissez le shortening d'huile végétale et l'huile de palme, allez-y mollo sur le lait de coco, le beurre, la crème et les fromages gras. Misez saveur et santé avec l'huile de noix, l'huile de sésame, les avocats et les poissons gras.

9 S'OFFRIR LES MEILLEURS RESTOS

Quarante pour cent des repas d'adultes célibataires qui travaillent sont pris à l'extérieur (données provenant de Statistiques Canada et du Consumerline Survey), mais dans 85 % des cas, il s'agit de restauration rapide. Pourquoi ne pas prendre le temps de préparer vos lunchs à emporter au travail? Cela vous permettra d'allouer une plus grande partie de votre budget restos à des expériences qui en valent vraiment la peine et ce sera meilleur pour votre santé. Essayez les bistrotts de votre quartier tenus par des chefs propriétaires soucieux de qualité; offrez-vous un repas trois services dans un établissement réputé. Vous découvrirez un monde de plaisirs vraiment gastronomiques sans grever votre budget.

10 LE RAFFINEMENT HORS DES METS RAFFINÉS

De plus en plus de produits biologiques locaux ou cultivés avec peu de pesticides sont offerts sur les tablettes des supermarchés à prix compétitifs. Plus riches en éléments nutritifs, ils sont aussi souvent au sommet de leur saveur et ne sont pas plus difficiles à cuisiner que leurs versions raffinées. Vous donnerez un sérieux coup de pouce à l'environnement tout en vous alimentant mieux.



RESTAURANT LE CHARLES BAILLAIRGÉ

Résolument à découvrir

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Portant le nom de l'architecte qui dessina les plans de l'hôtel Clarendon, le restaurant Le Charles Baillairgé (sis dans l'hôtel), la douairière des tables de Québec, témoigne somptueusement de la vie mondaine du début du siècle dernier. Si le fantôme de ce bâtisseur, à qui l'on doit également la terrasse Dufferin, ne rôde pas dans l'hôtel voisin de l'édifice Price, il y a laissé en héritage son admiration pour le cérémonial d'antan.

Déployant un faste britannique avec ses boiseries et ses armoires vitrées (pour ranger la verrerie lustrée jadis par des soubrettes en tablier), la salle à manger impose ce respect qu'adoptent les visiteurs de musées. Une fois notre souffle retenu afin de se projeter à l'époque où les notables y paraient, on s'attarde sur la majesté des lustres dorés, les lourdes tentures ainsi que la collection de photos sépia retraçant la petite et la grande histoire architecturale de Québec.

La première impression passée, vous constatez que le menu a évolué de l'Ancien Monde vers une certaine modernité. Concrètement, la tendance se traduit par une carte où les produits du terroir, viandes et fromages fins sont travaillés en menu Découverte ainsi qu'en table d'hôte très variée. D'où notre insistance auprès du serveur pour qu'il nous dévoile ses recommandations. Si nous ne parvenons qu'à lui extirper un sourire en coin signifiant qu'il n'y a pas de mauvais choix, il se compromet spontanément quand nous tergiversons entre la brochette de saumon et crevettes, le blanc de volaille de grain en peau de truite fumée et le porcelet au fromage de chèvre. Il admet alors son faible pour l'extrême tendreté du carré de biche déglacé au vinaigre balsamique.

Après avoir réglé le dilemme autour du vin pour mettre en valeur autant le caribou du Nunavut retenu que le thon ayant tenté l'invitée, nous accueillons nos entrées avec satisfaction. L'amie se gâte d'avance de son escalope de foie gras. En fine tranche, le foie très saignant a été saisi, mais insuffisamment. Malgré sa cuisson imparfaite, il s'effondre en bouche en coulées voluptueuses. Quant aux figues fraîches poêlées qui accompagnent l'abat, les fruits mouillant dans une réduction de porto auraient gagné à atteindre une caramélisation près du confit afin de contraster avec le moelleux du foie gras.

Tout au long de ce repas, les sauces retiendront positivement notre attention, notamment celle violacée à la gelée de betteraves et bleuets nappant le caribou. Avant la sauce arrosant la carne, c'est la liaison au porto enrobant les champignons — essentiellement de Paris — du feuilleté qui s'attire nos éloges. Douceur supplémentaire crémant un peu plus la sauce délicatement alcoolisée, un morceau de fromage Migneron en fondant souligne sa note capiteuse.

« Le chef serait-il amoureux ? », interroge une voisine de table en référant au potage qu'elle

CRITIQUE



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

La salle à manger témoigne somptueusement de la vie mondaine du début du siècle dernier.

trouve un peu salé. À notre sens, la crème de légumes n'exige pas de rectificatif quant à son assaisonnement, ni même au niveau de sa consistance déliée.

Pour revenir à notre gros gibier, le caribou, coupé en médaillons d'une épaisseur favorisant une belle cuisson saignante, s'apparente en termes de saveur à celle du bœuf. Apprêtée comme le serait un mignon, la viande a été nappée d'une sauce acidulée presque résineuse. Mieux, on déshabillera à la pointe du couteau de l'ail confit en chemise pour l'assortir à chaque becquée de viande.

De qualité sushi, le thon saupoudré de sel de Guérande de l'invitée n'a pas séjourné longuement sur le feu afin que sa chair reste bleue. Couronnée d'une croûte de tapenade à l'écorce de citron, câpres et gingembre, la saveur de ce poisson n'est pas altérée même si nous réduirions l'apport de sel vu le caractère vinaigré des câpres.

Soirée réussie, table digne de son cadre, Le Charles Baillairgé est résolument à redécouvrir !

Pour : le service poli, les présentations foisonnantes de fines herbes et le décorum de la salle à diner.

Contre : les plats servis tièdes dans certains cas. À titre de suggestion : resserrer la carte afin d'approfondir les accompagnements selon le plat.

Restaurant Le Charles Baillairgé

57, rue Sainte-Anne, Québec

Téléphone : 692-2480

Type de cuisine : française

Ouvert du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h et tous les jours dès 18 h

Petit déjeuner servi tous les jours de 7 h à 10 h 30

Brunch le dimanche de 11 h à 13 h 30

Table d'hôte du midi de 9,50 \$ à 14,95 \$

Table d'hôte du soir de 22,95 \$ à 36,50 \$

Menu Découverte à 49,95 \$

Bouteille de vin à compter de 29,50 \$

Stationnement : service de valet

BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

Sauce tomate au cari

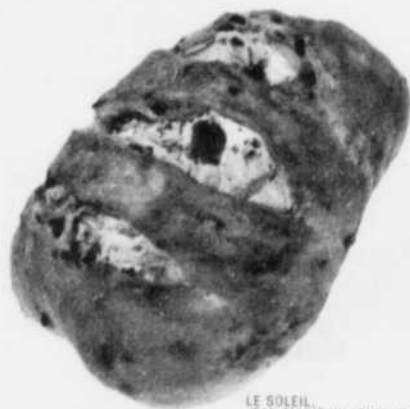
LA TOMATE, 6,05 \$

Vous avez envie de vous cuisiner un bon petit plat à l'indienne sans sortir vos livres de recettes? L'étiquette La Tomate propose une sauce toute prête à base de lait de coco tomate. Bien assaisonnée, d'un piquant modéré et veloutée, la sauce aigre-douce à l'onctuosité redevable au lait de coco jaunée à la pâte de cari se bonifie de dés de céleri, d'abricots,

d'oignons et de pommes coupés grossièrement. On la chauffera avec un reste d'agneau braisé à moins d'y faire mijoter des cubes de blanc de volaille. En vente dans les épiceries fines, notamment à la Pâtisserie · Épicerie fine de Blanchet.



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Fougasse

LA BOÎTE À PAIN, 5 \$

En forme de pain moyennement levé, la fougasse de La Boîte à pain équivaut à un « pain-repas » truffé de tomates séchées, d'olives Kalamata émincées et d'artichauts effeuillés. Incisé sur le dessus, le pain ainsi fendu a été garni de fromage de chèvre qui, lorsqu'on le réchauffe, s'imprègne dans sa mie briochée. En tranche pour s'en faire un sandwich ou séché au four taillé en biscotti salés, ce pain, qu'on sert également à l'apéritif sans façon, est moelleux et « provençalement » savoureux ! En vente à La Boîte à pain.


Miel de bleuets

CAPILANO LABONTÉ, 4,99 \$

Qu'a-t-il de particulier, le « miel nouveau » de Labonté? D'abord son contenant pressable anti-goutte est fort pratique et semble ralentir sa cristallisation. Ce qui retient notre attention toutefois, ce sont les quatre nouvelles essences aux bleuets, au trèfle, biologique certifié ainsi qu'à l'eucalyptus australien — blond ou ambré et d'une saveur très subtilement herbacée. Ce miel est d'ailleurs tout indiqué dans la préparation des grogs contre la grippe (eau chaude, citron pressé, miel) en plus de les aromatiser. En vente dans les supermarchés.



LE SOLEIL, STEVE DESCHÊNES



Paparazzi
FINE CUISINE ITALIENNE ET SUSHI BAR

Menu de la St-Sylvestre

(31 décembre)

Vermicelle de riz au saumon fumé et huile de sésame
ou
Croustillant de filo aux pousses des champs, escargots et ail des bois
ou
Médaille de foie gras, gelée au porto et marmelade aux raisins de Corinthe (supp. 5,00\$)

Capuccino de pois sucrés, spuma aigrette à la ciboulette

Granita alla grappa

Canard aux deux façons sauce orange et canneberges purée et légumes racines rôtis
ou
Ris de veau aux pommes et marsala, quenelles d'épinards à la crème
ou
Pesce grillé, sauce vierge al pomodoro et basilic, risotto milanaise
ou
Assiette de sushi du maître Li

Dolce de La Casa Fromages fins (*supp. 4,75\$)

Café, thé ou infusion
49,95\$

Spectacle de **JAZZ** en soirée jusqu'à 1h du matin

Menu aussi disponible le 1^{er} janvier (sans jazz)

Réservez dès maintenant
1363, Maguire, Sillery 683-8111

Le 31 DÉCEMBRE
COMMANDE POUR EMPORTER DE MIDI À 16H00

Pour une bibliothèque gourmande bien garnie

■ L'année 2004 a sans doute été la plus riche des 10 dernières années en parutions d'ouvrages culinaires de tous styles et de toutes provenances. Retour sur plusieurs titres incontournables et regard sur quelques nouveautés essentielles.

D'ici... Les derniers mois ont été une manne d'excellents titres québécois, qui font tous l'apologie d'une cuisine



Anne Desjardins
delices@lesoleil.com
Collaboration spéciale

conviviale et qui méritent de figurer sur les rayonnages de nos bibliothèques domestiques : le dernier Jean Soulard, *Entre amis*; le premier livre de Ricardo, *Ma cuisine week end*; *À la di Stasio*, auquel il faut absolument ajouter celui de Diane Séguin, qui se dévoue à la cause de la gastronomie fraîcheur depuis longtemps, *La cuisine comme je l'aime*. Le tome II de notre sympathique *Homme au fourneau* Guy Fournier est aussi à retenir pour la simplicité doublée d'humour de son propos et sa façon originale de proposer 200 recettes sur le mode d'un dictionnaire gourmand.

Et d'ailleurs... L'année Jamie Oliver : la traduction par la maison Hachette des livres du sympathique jeune chef britannique aura permis à un fort contingent de moins de 30 ans de démystifier la cuisine. *Jamie Oliver rock'n roll cuisine*, inspiré de la série télé, aura eu beaucoup d'impact auprès de cette clientèle, souvent intimidée à l'idée d'empoigner une poêle à frire... Deux autres titres méritent un rappel : *La cuisine thaïe*, (Sélection Champagne) pour la qualité du voyage proposé et l'authenticité des recettes; et *Pains, 100 recettes croustillantes*, du chef boulanger Paul Hollywood, pour sa simplicité et sa variété.

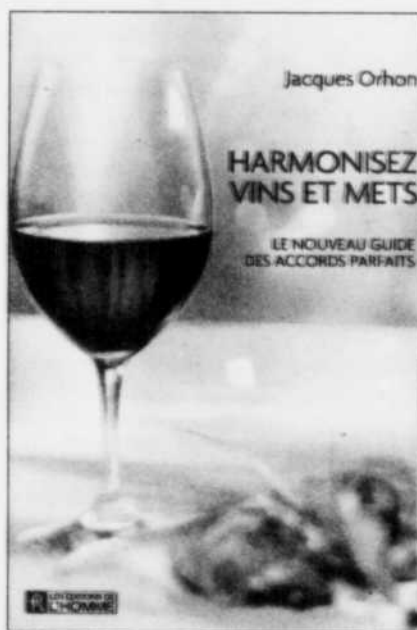
« HARMONISEZ VINS ET METS »

Sommeñer, professeur, consultant, chroniqueur et auteur de plusieurs livres, Jacques Orhon est un de ceux qui ont le plus contribué à développer la passion du vin chez les Québécois au cours des 20 dernières années. Son plus récent guide reflète à merveille la somme de ce savoir et réussit l'exploit de réunir en un seul ouvrage un ensemble de références essentielles dans un langage d'une clarté et d'une concision remarquables. Fidèle à lui-même, ce dynamique Breton d'origine, installé au Québec de-

MILLEFEUILLES

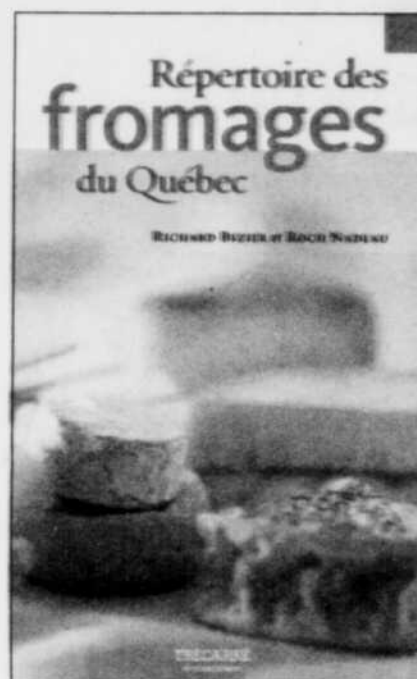
puis 1976, va droit au but et s'attache à fournir des assises solides à ses lecteurs. Armé de ce seul livre, on s'initie aux règles de base, comme la lecture de l'étiquette, les principes élémentaires d'un mariage vins et mets réussi et ceux du service des vins. Ensuite, on passe à table. À chaque étape du repas et selon le type de plat servi, Jacques Orhon propose de nombreuses alternatives, expliquant les avantages de tel cépage avec tel type d'ingrédient tout en encourageant l'expérimentation et la découverte. En tout, 500 suggestions d'achat de vins, 1000 propositions de mets et 50 recettes créées par 10 chefs de renom, dont Jean Soulard et Daniel Vézina. C'est le guide le plus complet du genre, provoquant rapidement une dépendance qui tend à s'accroître avec l'usage...

Jacques Orhon, Éditions de l'Homme



« RÉPERTOIRE DES FROMAGES DU QUÉBEC »

Petit guide fort pratique qui est une autre invitation au voyage épicurien, avec son étonnante description des centaines de fromages d'ici. Cette industrie a beau être naissante, elle s'est pourtant développée à toute allure au cours des cinq dernières années et ne cesse de s'améliorer. Au point où il faut vraiment une carte



géographique détaillée et une bonne boussole pour s'y retrouver. Et c'est ce que l'auteur gastronomique Richard Bizier et le photographe Roch Nadeau proposent ici. En six chapitres, ils situent d'abord leur sujet : appellations d'origine contrôlée, type de lait, caractéristiques des différents types de fromages, achat et conservation, présentation et découpe, les fromages en cuisine. Suit le répertoire proprement dit, exhaustif et très à jour, de tous les fromages fabriqués dans la province, avec photo d'identification, provenance géographique et l'endroit où se le procurer. Richard Bizier et Roch Nadeau, Éditions du Trécaré

« LES SEPT PÉCHÉS DU CHOCOLAT »

Somptueux! On est ici en présence d'un véritable livre d'art pour les amoureux de pâtes de cacao haut de gamme. Tout à fait à la hauteur de son noble sujet, ce livre se passerait bien de la sempiternelle référence judéo-chrétienne aux péchés capitaux, que je trouve redondante, démodée et qui ne colle pas vraiment au contenu... Mais, bon. Ne vous laissez pas arrêter par un tel détail et plongez tête première dans ce pur ravissement sur papier, avec ses photos sublimes de tarte antillaise, confiture de poires au chocolat et sablé breton au chocolat et à l'orange. Les recettes sont de l'un des meilleurs chefs pâtisseries de France, Laurent Schott, et elles ont l'immense mérite d'être simples à réaliser, avec des indications précises, courtes, bien formulées. Autre idée de génie : on les a toutes regroupées (une bonne centaine) dans un pratique petit fascicule encarté dans la couverture, qui permet de cuisiner plus facilement sans risque de tacher ce précieux livre, digne d'être passé d'une génération de chocoholiques à l'autre...

Éditions Hachette pratique

VINS DE LA SEMAINE

Des vins pour millionnaires!

Il y a des vins si chers qu'on préfère s'abstenir d'en parler, puisque seule une clientèle très fortunée peut s'offrir de telles bouteilles...

En raison de la malheureuse grève qui paralyse à peu près complètement les activités à la SAQ, l'occasion est cependant tout indiquée pour en faire état.



Jacques Benoit
delices@lesoleil.com
La Presse

Car personne, qu'on soit riche ou pauvre — à moins que les choses ne reviennent soudainement à la normale, ce qui serait miraculeux — ne pourra en acheter!

Histoire de rêver, faute de pouvoir en boire, voici donc des descriptions d'un certain nombre de ces vins tous vendus 60\$ et plus...

D'abord, un bordeaux rouge, puisque ce sont les vins rouges les plus réputés du Bordelais qui ont été les premiers à gonfler indûment leurs prix. Après quoi, entraînés par ce mauvais exemple, de nombreux vignobles de partout

sur terre leur ont emboîté le pas, hélas!

Goûté ce jour-là, fin septembre, avec d'autres millésimes du même vin, le **Pomerol 1997 Vieux Château Certan**, d'un millésime peu réputé, était pourtant à ce moment-là le plus nuancé, le plus délectable de tous.

D'une couleur peu soutenue, à reflets orangés, il se présentait en effet avec un bouquet intense, complexe, réunissant des nuances de fruits rouges et cuits, mais aussi de cuir, également comme d'écorce d'arbre, etc. « Il y a de tout », ai-je alors noté. Et un tout harmonieux, élégant, sans rien de déclinant.

La touche suivait parfaitement, tout en finesse, veloutée, subtile. Bref, la grâce bordelaise! Grand vin, donc, et fidèle au style de ce domaine qui privilégie avant tout le raffinement plutôt que la concentration.

Autrement dit, il avait atteint son apogée. Et comme l'indique la mention qui suit, on peut s'attendre à ce qu'il conserve toutes ses qualités d'alors pendant environ un ou deux ans encore. Seul hic : le prix...

\$, 858 605, 147\$, **, à boire, 1-2 ans.**

Autre vin de la même appellation, le **Pomerol 2001 Clos du Clocher** est très cher lui aussi...

D'un grenat soutenu et à reflets pourpres, très coloré, c'est un vin au beau et généreux bouquet bien typé, de fruits rouges et noirs, relevé par des notes de pain grillé et de mine de crayon (le bois). Avec, dans ce cas également, la bouche qui suit, et donc conforme à ce que laisse présager le bouquet. Relativement corsé, dense, charnu, ses tannins sont gras, bien enrobés. Très, très bon. Et cher...

\$, 913 202, 90\$, *(*)\$\$\$\$\$, à boire, 5-6 ans.**

Homme d'affaires et viticulteur très connu en France, Gérard Perse, qui possède plusieurs domaines dans le Bordelais, ne vend rien bon marché. Ses prix, très élevés, font même partie de son image de marque, avec au sommet de l'échelle son **Saint-Émilion Château Pavie** vendu jamais moins de 450\$ environ!

Autre caractéristique de ses vins : ils sont très colorés, très denses, quoique sans lourdeur, ce style de vin étant souvent très critiqué à Bordeaux même.

Voir **MILLIONNAIRES** en J 11

MILLIONNAIRES

Suite de la J 10

Exemple, mais il n'en reste qu'une douzaine de caisses, son **Saint-Émilion Grand cru classé 2000 Château Quinault L'Enclos**, pourpre foncé, quasi opaque, au bouquet de grande amplitude, encore plutôt unidimensionnel, et marqué lui aussi par des notes de mine de crayon.

Relativement corsé, et même corsé, c'est un vin compact, concentré, aux tannins veloutés, avec aussi, m'a-t-il semblé, quelque chose d'un peu austère. Excellent. Et, bien sûr, très cher...

\$, 927 020, 119\$, ** \$\$\$\$\$, à boire, 5-6 ans.**



DES BOURGOGNES

Côté prix, la Bourgogne n'est pas en reste, quoique, finalement, elle soit un peu plus sage que le Bordelais.

Exemple, le **Charmes-Chambertin Les Mazoyères 2000 Domaine de la Vougeraie**, dont le séduisant bouquet de fruits rouges bien mûrs enchante par sa netteté. Vin qui a du corps, et plus qu'on ne s'y attend de cette appellation, ses saveurs sont franches et ont beaucoup d'éclat, sur des tannins fermes, quoique sans rugosité. Très beau bourgogne. Mais le prix...

À Signature (à la réouverture...), 728 220, 105\$, ** \$\$\$\$\$, à boire, 4-5 ans au moins.**

D'ITALIE

L'Italie, de même, est un peu plus raisonnable que Bordeaux en matière de prix. N'empêche, on peut aussi se ruiner en achetant des vins italiens réputés !

Né de la collaboration de Frescobaldi, de Toscane, et de Mondavi, de Californie (avant que cette dernière ne soit rachetée par Constellation Brands pour 1,5 milliard \$US...), le **Toscana IGT Luce della Vite**, dont on trouve en ce moment sur le marché le millésime 1999, est un vin élaboré à parts égales avec du sangiovese et du merlot.

D'une teinte grenat-acajou, un peu orangé donc, bien coloré, c'est nettement le sangiovese qui domine comme on le perçoit par les notes de fruits cuits, mais également comme de figues séchées, de son bouquet de très bonne amplitude. Bien en chair, relativement corsé, c'est un vin tannique, non sans astringence, aux saveurs, surtout, de fruits cuits et séchés, comme l'annonce le bouquet. Très bon, oui, mais très cher...

\$, 553 990, 98\$, *(*) \$\$\$\$\$, à boire, 2-3 ans.**



Les barolos modernes, nés sous l'impulsion du célèbre viticulteur Angelo Gaja, sont beaucoup plus aimables que ne l'étaient traditionnellement ces vins, aux tannins à casser les dents !

Ferme, quoique sans dureté, le très beau **Barolo 1998 Cannubi Michele Chiarlo**, au bouquet de bonne ampleur, marqué par des nuances de fruits cuits et séchés, comme le précédent, avec aussi des notes comme de pain rassis, est à cheval sur les deux styles, m'a-t-il semblé.

Ses tannins sont dépourvus de la raideur des Barolos d'autrefois, tout en n'ayant pas le velouté de texture préconisé par Angelo Gaja. Très beau Barolo, à boire par exemple avec une viande rouge.

\$, 727 438, 69\$, *(*) \$\$\$\$\$, à boire, 5-6 ans.**

Les résolutions beauté pour 2005

BEAUTÉ

Je prends soin de ma peau

L'année 2005 arrive avec son lot de bonnes résolutions habituelles. Heureusement aujourd'hui, se faire belle ne demande pas toute une matinée de préparation.



Joanne Boivin

Collaboration spéciale

Les nouveaux produits sont de plus en plus adaptés à votre rythme de vie. Prenez par exemple la Gamme Eau Cellulaire de Esthéderm. Voilà une ligne universelle autant pour l'homme que pour la femme. Confort, éclat et santé sont les mots à retenir, car les soins désaltèrent réellement la peau. L'Eau Cellulaire est à la base du programme et travaille autant pour le visage que pour le corps. Même les plus paresseuses vont y trouver leur bonheur! (Points de vente, 1 877 443-3762)



Des cheveux en santé



Cette année, on prend les choses en main et on redonne à notre chevelure éclat et tonus. L'hiver, les cheveux ont besoin de soins réparateurs et préventifs. Kérastase propose Noctocalm, le premier sérum apaisant de nuit pour cuir chevelu sensible. Pollution et stress dessèchent souvent les cheveux et les rendent cassants. Pour éviter ce désagrément, Noctocalm les apaise et les purifie. La sensation de fraîcheur du petit matin contribue au confort. (En vente à compter de janvier chez Marcel Pelchat Coiffure)



Du temps pour relaxer

Ce serait si simple si on pouvait vivre une parenthèse de bien-être chaque semaine. Fréquenter les plus beaux hôtels, se faire dorloter. On peut quand même importer cette relaxation à la maison avec Officina. Officina est une jeune entreprise de Québec, qui se spécialise dans le développement de produits de soins botaniques. On a développé pour le Groupe Germain et ses hôtels, Thérapie Urbaine, trois produits qui vous accompagnent toute la journée. Réveil Tonique, Apaisant et Brume de Morphée seraient bien des cadeaux à s'offrir en ce début d'année. (Vendus sur www.hotelboutique.com à 20\$)

Nouveau look

Si vous êtes du genre à vous maquiller de la même façon depuis des années, 2005 est peut-être le moment choisi pour passer à un nouveau look. Visitez les comptoirs, demandez conseil, ne vous gênez pas pour vous faire maquiller par des spécialistes avec les nouvelles teintes de la saison. D'une façon plus simple, vous pouvez essayer Vœux Délicieux de l'Oréal. Dans les tons de rose et de brun, ces nuances conviennent à toutes et sont faciles à travailler. Vous vous sentirez déjà différente. (Entre 8,95\$ et 10,95\$)



Dégustation de la Saint-Sylvestre

Pressé de foie gras au porto et son chutney
Huitres fraîches de la baie Saint-Simon

Fricassée de ris de veau aux champignons
Sauté de pétoncles au parfum d'Asie

Consommé de gibiers au porto

Granité au citron vert

Assiette de fruits de mer au Pernod
Millefeuille de saumon frais et fumé au curry
Suprême de pintade poêlé, jus aux tomates séchées
Carré d'agneau rôti à la moutarde et herbes provençales
Filet mignon de bœuf grillé et foie gras poêlé

Duo de fromages fins du Québec

Dessert du maître pâtissier
Café ou thé
49\$

OFFREZ UN CERTIFICAT-CADEAU
POUR LES FÊTES

Service de valet gratuit



20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
694-1876 ou 1 800 566-1876

tresor@mediom.qc.ca • www.aubergedutresor.com

Chez Rabelais
Célébrez la
St-Sylvestre...
dans un décor enchanteur

Au programme, une table d'hôte 7 services

Menu de la St-Sylvestre

Premier service
Rillettes de canard sur endive
et sa confiture de framboises

Deuxième service
Entrée froide
Pâté de foie de gibier sur croûtons aux épices
ou
Carpaccio de thon rouge aux copeaux de Fétard

Troisième service
Entrée chaude
Ravioli de foie gras aux champignons sauvages
ou
Millefeuille de saumon frais aux épinards
et lait de noix de coco

Quatrième service
Granité maison au cidre de pommes

Cinquième service
Porcelet du Québec rôti à l'échalote, cumin
et son gâteau de pomme bleue à la ciboulette
ou
Ragoût de lapin à la liqueur de fenouil
et aux 5 poivres
ou
Médaille de bison aux herbes salées ou hydromel
ou
Truite arc-en-ciel et crevettes nordiques
cuites vapeur au shiso, coulis aux pêches

Sixième service
Dessert surprise flambé

Septième service
Tisane - Thé - Café
49\$

Quelques places
encore disponibles

2, rue Petit-Champlain
Pour réservation: (418) 694-9460
Valet de stationnement gratuit

style mode

Et que ça brille!

LOUISE LABRECQUE

Collaboration spéciale



Versace



Miu Miu

■ Le brillant illumine l'hiver. Et comme c'est le temps de fêter, on délaisse le style *girly* et ses tweeds parfois trop sages pour une mode *glamour* et scintillante à l'image des *stars* d'autrefois. En vedette? L'or, mais aussi la paillette, le strass, le satin. Pour les soirées festives ou les simples sorties entre amis, plongez sous cette pluie d'étoiles dorées et brillez de mille feux.

Le mot d'ordre est lancé : brillez ! L'or et tout ce qui miroïte s'affichent avec éclat dans les collections des Prada, Gucci, Versace, Vuitton et compagnie. Une tendance scintillante qui n'en est qu'à ses débuts. Le spécialiste des tendances Carlin International affirme que l'hiver 2005-2006 sera marqué par l'omniprésence de l'irisé. Préparons-nous donc pour une mode tape-à-l'œil, faite de matières luxueuses comme le satin, la soie, le velours, le lurex, le tout garni de paillettes, de perles, de strass ou de fils d'or. On n'a donc pas fini de voir briller !

AURA DE STARS

Cette tendance semble s'inspirer de la mode hollywoodienne des années 30, époque où le cinéma dictait la mode, avec des costumiers comme Adrian, qui hissera Joan Crawford et Jean Harlow au sommet de la gloire en les habillant de robes hyper *glamour* ruisselantes d'or, de paillettes et de plumes. Pour Carlin, ce retour au scintillement est le reflet de notre soif de spiritualité, un genre d'aura que l'on porte sur soi !

Symbole de *star* ou quête de sens, l'esprit *glamour* nous éblouit plus que jamais. D'ailleurs, n'était-il pas présent lors de la remise des prix Gémeaux ? Plusieurs de nos vedettes portaient des tenues à l'image de cette tendance chatoyante.

LE NOUVEAU GLAMOUR

Alors qu'hier, on associait la brillance aux occasions spéciales, les matiè-

res or et miroitantes sont aujourd'hui à l'image d'un look actuel, défini par un nouveau style pour le soir, mais aussi pour le jour.

« Maintenant, on modernise les tissus lustrés en brisant les codes pré-établis. On ose les mélanges, les contrastes. On porte par exemple un t-shirt blanc avec une jupe de satin pour aller au bureau, ou encore, une chemise de paillettes avec un jean », explique le designer Andy-Thé Anh. Et ce mariage du nouvel esprit *glamour*,

qu'illustre le mélange audacieux de la brillance et du mat, caractérise l'évolution des modes.

« Cette tendance était à prévoir. Elle est une réponse à la mode *trash* et négligée que l'on voyait depuis quelques saisons. C'est un juste retour du balancier qui ne fait que commencer », dit-il.

Ainsi, pour donner du punch à vos tenues, sortez vite satin et paillettes. Mettez également sur les accessoires. Ils prennent une place de *star* dans l'univers de la mode brillante. Sandales dorées, écharpe de soie perlée, ceinture de pierre ou pochette parsemée de strass, ils seront rois parmi cette avalanche miroitante.



Le Bateau Blanc

Solderie

Passez nous voir pour votre tenue des fêtes !

Collection automne-hiver 2004-2005

0-16 ans

Du 3 janvier au 16 janvier

Elle
Kenzo

Marèse
DKNY

1100, Bouvier, voisin du Club Jouet



60%