

LE SOLEIL

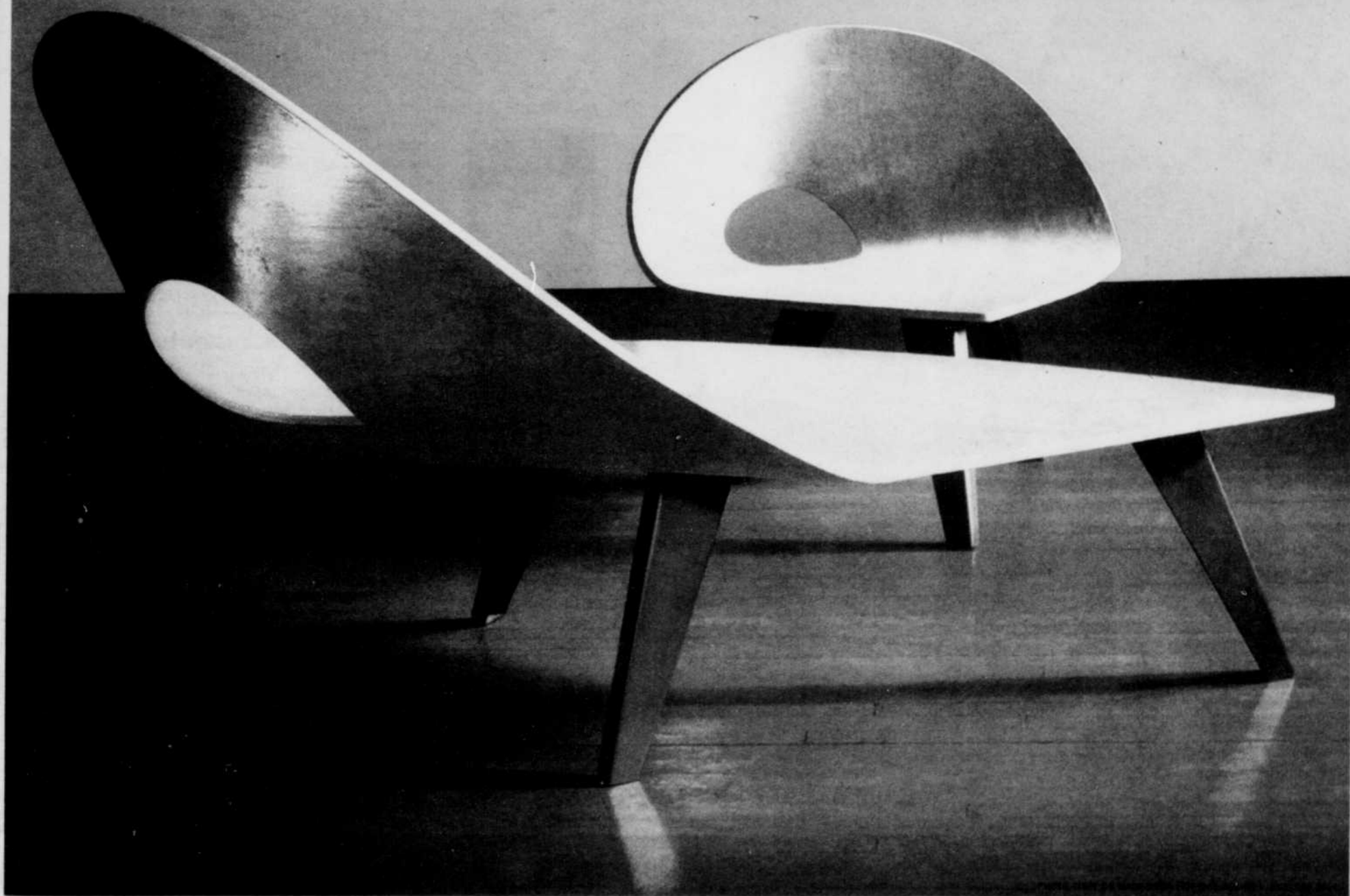
CAHIER J

LE SAMEDI 11 DÉCEMBRE 2004

style

On
craque
pour le

bois



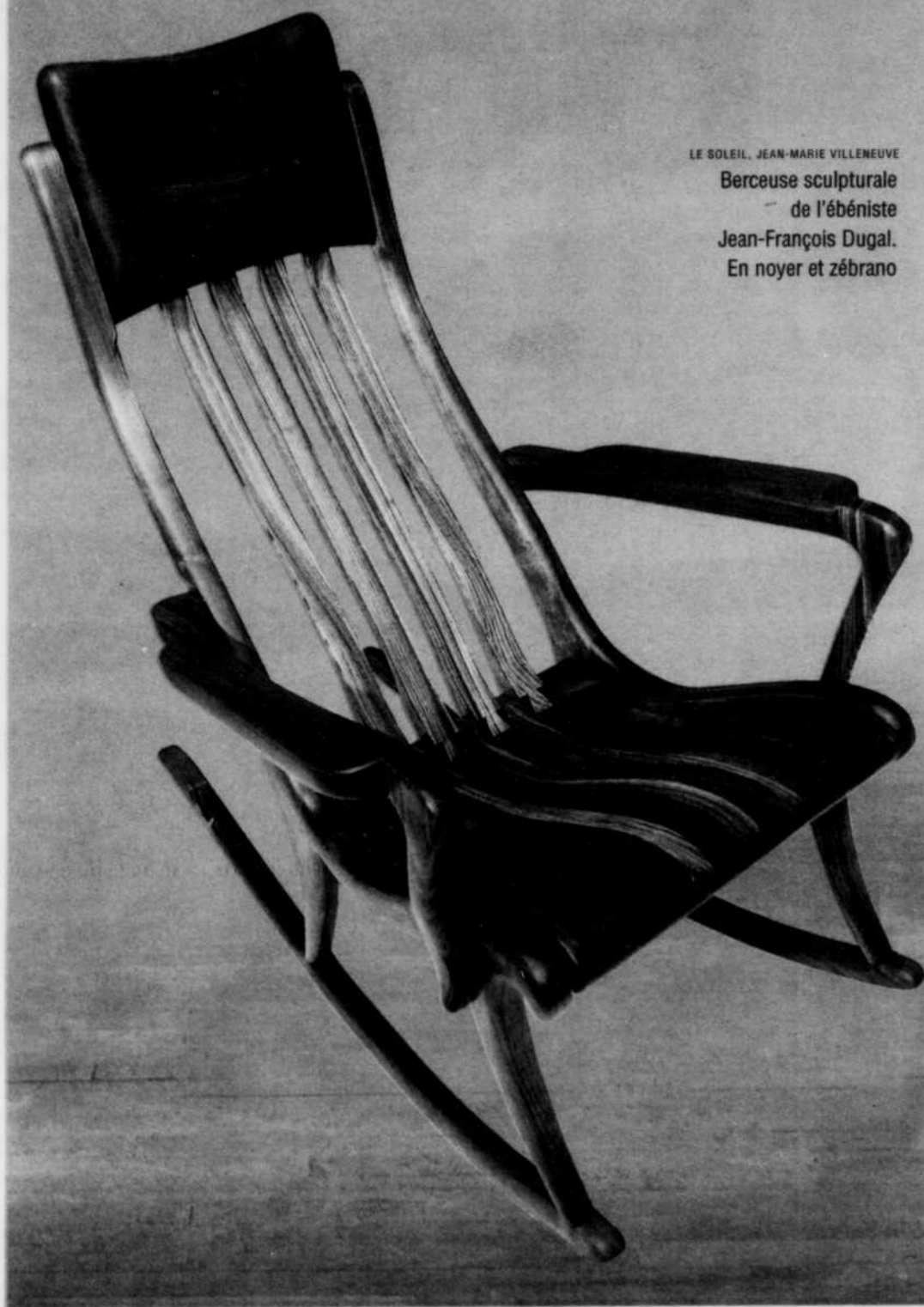
On craque pour le

bois

■ Les immuables étagères de l'Épicerie européenne, rue Saint-Jean, le magnifique oriel de la rue Lavigneur, l'élégant édifice d'Æterna, dans le parc technologique de Sainte-Foy, font partie des trésors visuels de la ville. Les Québécois y sont attachés et ils savent parfaitement pourquoi: ils craquent pour le bois, qui éveille leurs sens et réchauffe leur vie.

LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Berceuse sculpturale
de l'ébéniste
Jean-François Dugal.
En noyer et zébrano



Les amoureux du bois jubilent. Après des années de suprématie, la mélamine a finalement montré ses limites: elle jaunit, elle décolle et «on a juste envie de la mettre au chemin», résume l'ébéniste Jean-François Dugal. Les menuisiers, les artisans et les architectes sont unanimes: le bois est en train de regagner ses lettres de noblesse, porté par le nouveau passe-temps des *baby-boomers*, la décoration.



Michèle
LaFerrière

MLaferriere@lesoleil.com

L'architecte Pierre Thibault utilise le bois dans tous ses projets. Il a été invité à Genève, récemment, pour refaire et illuminer tout le mobilier de bois d'un jardin anglais, sur le bord du lac Léman.

Il aime ce matériau, si stimulant pour les sens. «C'est un réflecteur de lumière incroyable, explique-t-il. Sur un mur de bois, la lumière restituée devient chaude et orangée.» Nos yeux en sont ravis. Le bois sans vernis a aussi une odeur agréable, qui sait ranimer nos souvenirs d'enfance les plus lointains.

Pierre Thibault apprécie le bois brut. Sablé très finement, le cèdre, par exemple, s'offre à nos doigts comme un cuir délicat. Il grisaille? Et après? C'est dans sa nature. «Je trouve ça très beau, confie Pierre Thibault. Ça témoigne de l'évolution d'une maison.» Et dans notre pays parfois si froid, le bois réchauffe nos chaumières et nos vies.

Martin Simard, lui, a des arguments plus rationnels pour justifier son amour du bois. Bachelier en architec-

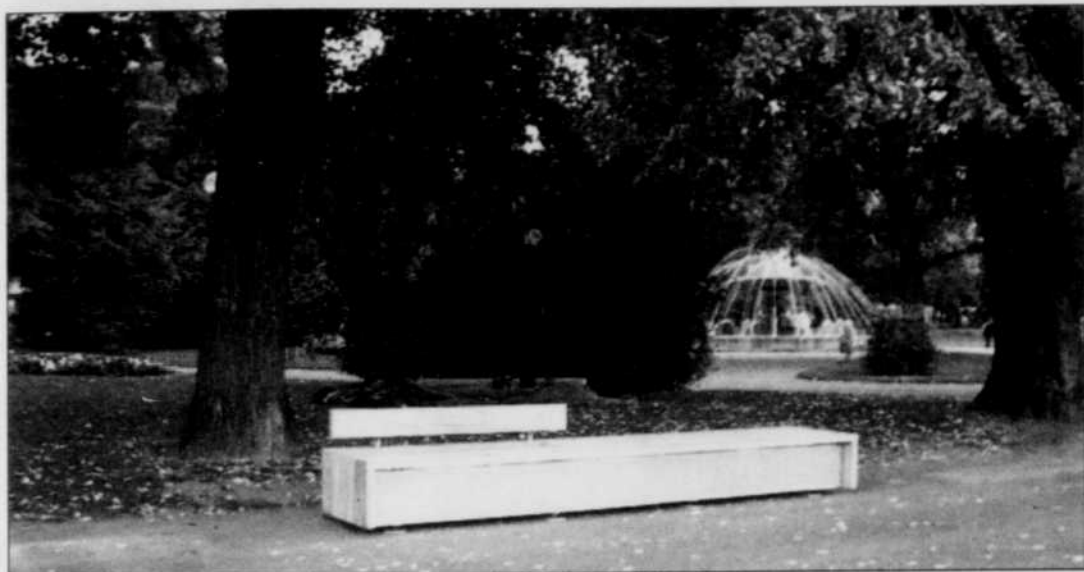
ture, artiste, enseignant à l'Institut québécois d'ébénisterie, il estime que «le bois est le matériau idéal ici au Québec». «Il est sain, il ne dégage aucune vapeur toxique et il maintient l'humidité à un taux constant dans nos maisons, en jouant le rôle d'une éponge», mentionne-t-il.

À ses yeux, l'entretien exigé par le bois est un argument qui ne tient plus. Il existe en effet des produits de finition à base d'eau inoffensifs, qui offrent aujourd'hui «des propriétés de résistance impressionnantes» au gel, à l'eau et aux rayons ultraviolets, à l'intérieur comme à l'extérieur de nos maisons. «Le bois revient pour rester», prévoit-il.

ASCENSION DU BOIS

Les ébénistes sont sur leurs petits nuages. Philippe Orreindy, un artisan d'origine basque qui se spécialise dans la mosaïque de bois, constate «l'ascension du bois». «Il y a 10 ans, quand je participais au Salon des métiers d'art, il était dans le creux de la vague, relate-t-il. Mais depuis cinq ans, le bois exotique est à son apogée. Il est présent partout en décoration intérieure.» Et par l'effet heureux de la mondialisation, «le choix est incroyable».

Wenge du Congo, zébrano du Gabon, cocobolo du Mexique, acajou du Brésil, teck d'Asie tropicale, la liste des bois exotiques évoque le dépaysement dans les couleurs, les motifs et les textures. Philippe Orreindy les mélange et les marie, à la recherche de l'impact visuel le plus fort. La boutique Métiers d'art de place Royale présente ses signets. Ils témoignent de la finesse de son travail qui se manifeste jusque dans les minimosaïques de ses pièces rectangulaires. «Le goût classique du bois reste figé dans la mémoire», croit-il.



L'architecte Pierre Thibault utilise le bois dans tous ses projets. Il a été invité à Genève, récemment, pour refaire et illuminer tout le mobilier de bois d'un jardin anglais, sur le bord du lac Léman.



Table d'appoint de Martin Simard. En chêne blanc et cuivre. Dessus de ciment

LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Un bar de Jean-Philippe Leduc. Acajou et bois de rose.

L'ébéniste Jean-François Dugal tient lui aussi boutique à place Royale, où il expose et vend, entre autres, ses propres créations. Sa berceuse de noyer noir et de zébrano est sa pièce de résistance. À 5000 \$, elle n'est pas donnée. « Beaucoup de mes clients sont des collectionneurs », précise-t-il. Croyez-moi, je fais rarement des livraisons dans des châteaux. »

Dans son atelier de Saint-Basile-le-Grand, il n'a senti ni le déclin, ni la renaissance du bois. « Depuis 10 ans, juste en chaises, je ne fournis pas », commente-t-il. Il travaille de façon traditionnelle, mais son design est contemporain. Il utilise des techniques ancestrales et il se sert de colles modernes. Il prend le meilleur des deux mondes. Selon lui, ce n'est pas le bois qui s'ennoblit, ce sont les meubles qu'on en tire qui deviennent nobles.

Jean-François Dugal vibre au contact des bois exotiques, mais il fait attention aux essences en danger, car beaucoup de ses clients sont conscients de leur fragilité. « Les bois exotiques sont séchés à l'air libre », mentionne-t-il. Certains sont difficiles à travailler sur les machines quand ils ne sont pas assez secs. » Le cocobolo, lui, est très dur, mais « toxique ». « Il faut porter un masque quand on l'utilise, car sa poussière peut provoquer des allergies, poursuit-il. Mais tout le monde capote sur cette variété de bois

de rose de couleur brune, avec des courants orangés et rouges. »

Martin Simard s'impose une règle : il n'utilise que 2% de bois exotique. Pour le ménager, mais aussi pour le mettre en valeur sur des essences de bois locales, comme le chêne, l'érable, le frêne et le hêtre.

Sa collègue de l'Institut québécois d'ébénisterie, Raymonde Lemieux, qui possède en outre un atelier à Loretteville, a beaucoup de commandes pour des meubles en pin, en merisier et en chêne. Le bois coûte cher. À 2,50 \$ la planche (12 pouces sur 12 pouces par un pouce d'épaisseur), ne vous demandez pas pourquoi le pin est si populaire. La même planche en érable vaut 3,50 \$, celle en acajou 7,50 \$ et en ébène, 20 \$.

PRÉOCCUPATIONS ÉCOLOGIQUES

Les deux enseignants-artisans ne cachent pas leurs préoccupations écologiques. Martin Simard déplore que les forêts de bois noble soient reboisées avec de l'épinette noire qui servira à la fabrication de la pâte à papier. Raymonde Lemieux rêve du jour où toutes les parties des arbres seront utilisées et elle attend le moment où les compagnies forestières cesseront de couper les petits arbres sains. Mais l'un et l'autre ne peuvent s'imaginer vivre dans une société sans bois.

Économies
INCROYABLES!

LE MARCHÉ DU STORE™
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

jusqu'à **15%** de rabais

Stores de bois naturel

Modèle Laredo™
Ex.: 24" x 30" **10728\$**



Garantie
à VIE
sur TOUS nos
stores faits sur
mesure!



Ministores aluminium
Modèle Softlook™
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 IGA 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»

<p>10\$ de rabais FEA À CHAQUE ACHAT DE 100\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE code: GM727028 Expire le 19 DÉCEMBRE, 2004</p>	<p>20\$ de rabais FEA À CHAQUE ACHAT DE 200\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE code: GM727028 Expire le 19 DÉCEMBRE, 2004</p>
<p>50\$ de rabais FEA À CHAQUE ACHAT DE 500\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE code: GM727028 Expire le 19 DÉCEMBRE, 2004</p>	<p>15% de rabais FEA À CHAQUE ACHAT DE 1000\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE code: PD727028 Expire le 19 DÉCEMBRE, 2004</p>

Expire le 19 DÉCEMBRE, 2004 Codes: GM727028 & PD727028

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.

MID/® Marques déposées de Blinds To Go Inc.

On peut appliquer du papier peint ou des matériaux texturés à l'intérieur des cadrages.



RÉSIDENCES DÉCORATION N° 53

Armoires rafraîchies



Moulures, faux-finis, peinture... Il suffit d'un peu d'imagination pour transformer des panneaux d'armoire.

Vous êtes pris de panique, juste à penser que vous devez remplacer vos panneaux d'armoires ? Que ce soit les armoires de la cuisine, de la salle de lavage ou de la salle de bains, l'énergie et les sommes investies sont considérables pour ce genre de projet. Sans compter les autres frais encourus comme le nouveau couvre-plancher, l'électricité, etc.

Le minimum à faire est sans nul doute la peinture et le faux-fini. Vous pouvez essayer de réaliser vous-mêmes les travaux de faux-fini ou les confier à des experts qui sauront redonner vie à vos vieux panneaux. Diverses méthodes peuvent être appliquées : un effet craquelé pour un style plus vieillot, des rayures ton sur ton pour une allure plus contemporaine. Vous donnerez une dernière touche en changeant les poignées pour les coordonner avec le nouveau panneau.

Pour donner du volume à des armoires sans trop d'intérêt, vous pourriez enlever quelques panneaux ici et là et déposer des paniers d'osier, de bois ou des boîtes décoratives sur les tablettes ouvertes. Vous couperez ainsi l'effet de panneaux rectilignes qui est souvent monotone.

Avec un minimum d'outils et de l'imagination, vous pouvez faire un *lifting* en remplaçant quelques façades de panneaux ou de tiroirs par un verre ou un plexiglas derrière lequel

TRUCS ET ASTUCES

vous aurez pris soin de fixer des fleurs, des herbes séchées ou d'insérer des grains de café ou des épices. Vous installerez la façade à plus ou moins un pouce derrière le verre, de manière à créer l'espace, comme une chambre à air, pour y insérer les objets décoratifs.

Mais si vous désirez conserver vos façades de panneaux et les rajeunir, vous pouvez y coller des petites tuiles de céramique ou de la mosaïque. Pour éviter de surcharger votre décor, vous devriez choisir avec minutie le nombre de panneaux qui seront ainsi recouverts.

Vous pouvez aussi recourir à la bonne vieille méthode du tissu tendu dans le cadrage du panneau pour habiller vos façades d'armoires. Peut-être aimerez-vous protéger le tissu en installant devant un verre clair ou simplement laisser le tissu libre, au lieu de le fixer avec un velcro ou de petits passe-pôles. À moins que vous ne décidiez d'appliquer du papier peint à l'intérieur des cadrages. Peu importe le traitement que vous adopterez, il faudra toujours choisir des matériaux qui s'entretiennent facilement.

Vous avez des trucs ou vous aimeriez avoir une solution rapide de déco? Contactez-moi à c.tremblay.design@bellnet.ca



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

PUBLIREPORTAGE

Enfin un téléviseur qui s'accroche au mur... *comme un cadre!*

- Depuis longtemps on entend parler des fameux téléviseurs qui se fixent au mur et qui ressemblent à une peinture dans son cadre. En un mot on l'appelle **écran Plasma**

- Le plasma est un gaz qui réagit vivement sous l'effet d'impulsions électriques. Ce gaz est donc utilisé dans les nouveaux téléviseurs que tout le monde nomme **PLASMA**... Je me suis acheté un Plasma!

- D'après les manufacturiers la longévité de vie des écrans Plasma dépassera largement la vie des appareils à tube qui étaient d'environ de 12 à 15 ans.

- Il existe maintenant sur le marché des plasma 42" à partir de 2999\$ avec syntonisateur jusqu'à 30,000\$ pour un 60" d'écran dans la série Grand Wega XBR de Sony dont l'image haute définition est tout près de la réalité et le design une vraie œuvre d'art.

Plusieurs autres modèles dans les marques de prestige telles que Panasonic, JVC, Samsung, Pioneer et LG ont remporté des prix d'excellence tant au rapport qualité prix qu'à la présentation artistique exceptionnelle de leur série Plasma. Hitachi a innové avec son socle motorisé qui vous permet de mouvoir le téléviseur sur un angle de 30 degrés gauche ou droit avec la télécommande du téléviseur.

- Maintenant accessible au niveau du prix et d'autant plus que les bris sont presque inexistants, **se procurer un Plasma c'est se faire un cadeau** qui cadre bien dans différentes pièces de la maison.

- En plus, peut importe l'endroit où vous êtes assis, l'angle de visionnement est de 160 degrés avec la même qualité d'image sans distorsion. L'image d'un Plasma est douce à l'œil, chaleureuse et avec un contraste de couleurs étonnant.

- Cette année, faites vous plaisir et rendez-vous à La Clef de Sol pour faire **le bon choix** parmi les nombreux modèles d'écrans Plasma que nous avons en magasin.

Bon cinéma!

PLASMA

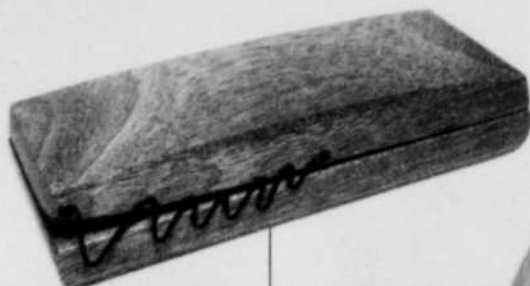


La clef de sol

840, Bouvier, Québec 627-0840



Pinces à rôties aimantées
de la série Les Moqueurs,
Boutique des
métiers d'art, 14\$



Coffre d'Alain Talbot.
Boutique des
métiers d'art, 85\$

LA MAISON DEVIENT
"CENTRE DE
DIVERTISSEMENT"...

NOUVEAUTÉ

TOUT POUR LE

BILLARD

Les plus grandes marques à des bas prix imbattables



CONTENDER

Shender



OFFRE DE LANCEMENT



Table 4' x 8'
ardoise 1"
équipée,
livrée et
installée

2499\$

taxes incluses

Grand choix
d'accessoires

Plus de
100 modèles
de tables

(photos à titre indicatif seulement)

CLUB PISCINE SUPER **fitness**
QUÉBEC
687, Pierre-Bertrand • 687-4270



Centre de table d'érable cotti
de Pierre Lussier.
Dugal, 400\$

Vase de Donald
Fontaine. Loupes de
merisier et insertions
de vinaigrier. Dugal,
216\$



Du pain
sur la
planche

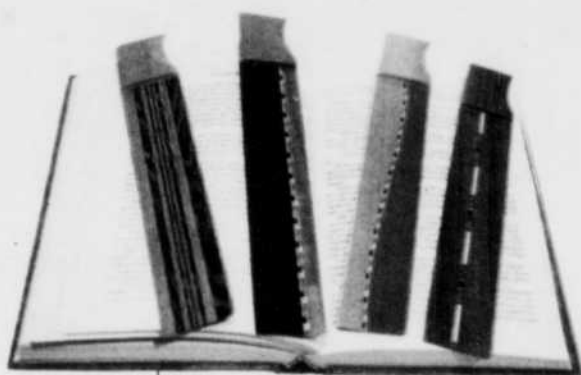
MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

Il est charpente et revêtement. Rustique et contemporain. Franc et coloré. Tendre et chaleureux. Il sied à nos climats changeants et à nos humeurs latines. Les artistes et les ouvriers en tirent des bijoux et des gratte-ciel. Grâce

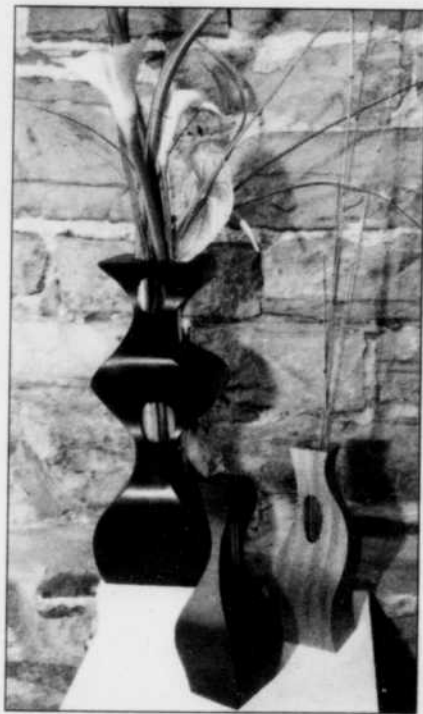
ce à lui, ils ont du pain sur la planche. Renouvelable et parfois équitable. Indémorable et indispensable. Recyclé ou fraîchement équarri, il donne des meubles, des boîtes, des vases, des cadres, des maisons, des assiettes, des lampes, des antiquités, des souvenirs de voyage, des œuvres d'art. Vivre sans bois est impensable !

TROUVAILLES

Boîte à vin.
Boutique Oh!
Bois dormant,
rue Saint-Paul,
19,95 \$



Signets de Philippe Orreindy
en mosaïque de bois exotiques.
Boutique des métiers d'art,
(place Royale), 16 \$ chacun



Vases de Kino Guérin, artiste du
Saguenay. Boutique des métiers d'art,
de 28 \$ à 58 \$



Plateau de marquetterie
d'Éliane Kinsley. Dugal, place Royale,
225 \$



PHOTOS LE SOLEIL
JEAN-MARIE VILLENEUVE
ET JOCELYN BERNIER

Petite table lisse en louro-fayia
et courbaril de Jean-François
Dugal. Dugal, place Royale,
1000 \$

Pour nos **45**
ANS
on vous offre

la lumière
sous toutes ses formes!



984⁹⁵⁵



652⁹⁵⁵



479⁹⁵⁵

Collection Versailles

boiteau
luminaire

Bien plus que des luminaires
■ UN DÉCOR ■

1295, boul. Charest Ouest, Québec
(angle Saint-Sacrement)

(418) 687-2271 • 1 800 681-2271



Vitrine urbaine

Élise Quesnel s'est donné pour mission de mettre en valeur le design québécois

MICHÈLE LAFERRIÈRE

MLaferriere@lesoleil.com

■ La rue Saint-Vallier Est vient de s'enrichir d'une nouvelle boutique, Urbanités, spécialisée dans le mobilier d'appoint et les accessoires contemporains québécois.

« Saint-Roch, ce n'est pas juste une portion de la rue Saint-Joseph », s'est exclamé la propriétaire, Élise Quesnel, qui aspire à devenir la « Madeleine Lacerte des objets » à Québec. Elle en convient : il faut croire à l'effervescence du quartier et avoir l'âme missionnaire pour s'établir entre un salon de coiffure et un resto-bar, dans un coin de Saint-Roch où les passants ne sont pas légion. Elle ne mise pas sur l'achalandage. Elle vise à devenir une référence pour les designers et les architectes qui cherchent à parfaire les décors de leurs clients avec des créations d'ici.

« Ils m'ont dit qu'il n'y avait pas assez d'objets distinctifs et de meubles d'appoint intelligents et raffinés à Québec », souligne Élise Quesnel. En tous cas, elle n'a pas agi à la légère. Son plan d'affaires a gagné deux prix au concours québécois de l'entrepreneurship, dans la catégorie Commerce. Et la dame ne manque pas de relations en ville, puisqu'elle a été gérante pendant plusieurs années du restaurant Jaune Tomate, du boulevard René-Lévesque.

Des lauréats du SIDIM (Salon international du design d'intérieur de Montréal) y ont laissé des

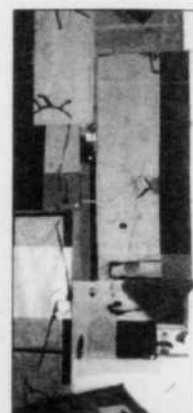
pièces en exclusivité : les luminaires de Simalux, le linge de maison en soie et en lin de Bernier Textiles, les coussins, les jetés et les tapis de laine et de cachemire de Bure & Linon, les vases d'Oziris, les tables d'appoint de Bilba design, etc.

Des créateurs de Québec diplômés des écoles de métiers d'art ont aussi découvert chez Urbanités, une formidable vitrine pour leurs œuvres : l'ébéniste Martin Simard, la joaillière Marie-France Duval, les céramistes Katleen Proulx, Kathy Ouellette et Cindy Labrecque, etc. Élise Quesnel tient à travailler avec les écoles des métiers d'art. « La relève est là », résume-t-elle. Elle invite d'ailleurs les créateurs à se manifester et à oser cogner à sa porte. « Les Québécois commencent à se distinguer dans le design international », se réjouit-elle.

Au départ, elle ne voulait que des objets en bois. Mais elle a vite élargi l'inventaire de sa boutique à la vue des bijoux tissés en inox de Marie-France Duval, des miroirs ardoises de Modesemploi et des plateaux à fruits en plexiglas de Fridgeland.

Mais elle n'entend pas déroger à sa mission de mettre en valeur le design québécois. Quand, pour le même prix, vous pouvez vous procurer des meubles québécois, pourquoi acheter asiatique? demande-t-elle. Surtout, poursuit-elle, qu'il arrive très souvent que le bois exotique ne soit pas assez sec au moment de la fabrication du mobilier. Résultat? Ça fendille, ça gondole et ça déçoit.

Urbanités est située au 249, rue Saint-Vallier Est. Ian Gagnon y présente ses photos au cours des trois prochains mois, à l'occasion du volet Exposition rotative que la proprio a mis en place dans sa boutique.



Des lauréats du SIDIM ont laissé à Urbanités des pièces en exclusivité. C'est le cas du linge de maison en soie et lin de Bernier Textiles.

Élise Quesnel, propriétaire de la nouvelle boutique Urbanités, aspire à devenir la « Madeleine Lacerte des objets » à Québec.

Club des Villas sur le golf

Prenez possession de votre maison et obtenez 9 mois de paiement hypothécaire GRATUITEMENT



Maison modèle à visiter au 1564, rue de la Grolle de 159 000\$ à 399 000\$

L'unique Quartier

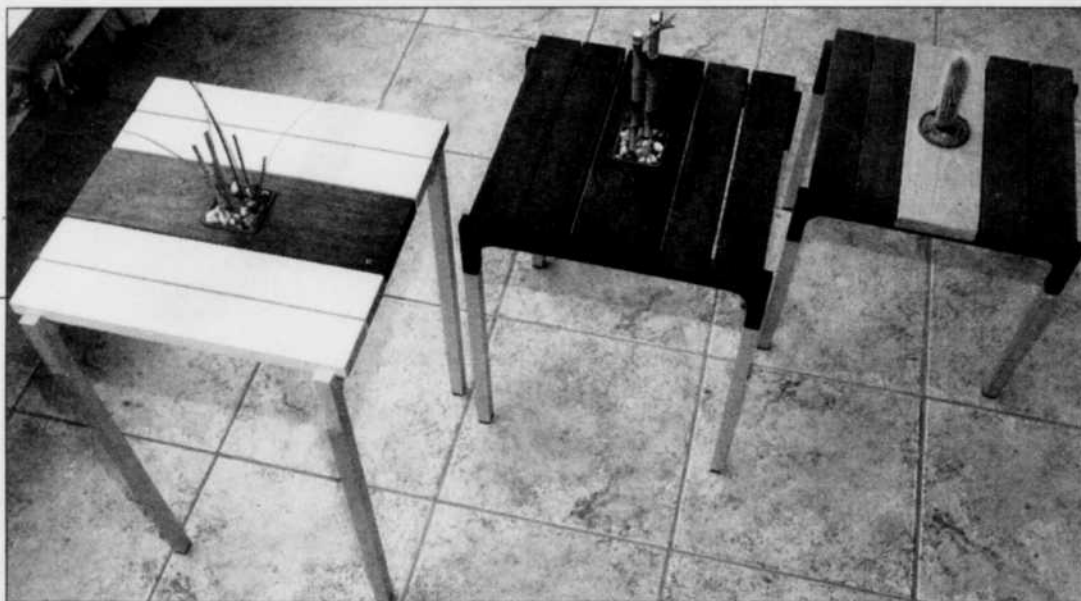
- Projet domiciliaire de l'année 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004
- Projet domiciliaire de l'année au Québec 1999
- Finaliste Entrepreneur de l'année 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004

Inclus : Terrain • T.P.S. et T.V.Q. • Permis • Notaire • Arpenteur • Galerie arrière • Pelouse • Bois franc • Sous-sol semi-fini • Foyer • Thermostat électronique • Et encore plus...

Renseignements sur place
Visitez notre site web : www.clubdesvillas.qc.ca

843-7771

Des plantes sont intégrées dans ces tables d'appoint de Bilba design.



PHOTOS : LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

style délices



Jean-François Pilote

JOURNÉE D'HIVER D'UN PRODUCTEUR MARAÎCHER...

ANNE DESJARDINS
Collaboration spéciale

■ C'est bien connu, au Québec, passé le 15 novembre, on roule les gazons, on sort les abris Tempo et on laisse les terres cultivées reposer du sommeil du juste jusqu'en avril. Mais comment s'occupent les producteurs maraîchers durant ces longs mois d'hiver? De quoi vivent-ils? Jean-François Pilote, des Jardins du Centre, a accepté de satisfaire notre curiosité.



Je l'ai attrapé à 12 heures de son départ pour Cuba, pendant que sa femme Jocelyne s'affairait à terminer leurs bagages et à organiser la vie quotidienne des trois enfants en l'absence du couple. Jean-François riait de ma curiosité de citadine. « Tu veux savoir comment les cultivateurs vivent durant l'hiver? Ben, c'est assez simple : une fois qu'on a bien rechargé nos batteries par un petit voyage au soleil, on s'occupe à rêver. En tout cas, de janvier à mars, c'est certainement ma principale activité. » Rêver, pour Jean-

François Pilote, c'est s'installer devant des catalogues de semences et surfer dans Internet à la recherche de légumes nouveaux ou de légumes oubliés dont on a retrouvé la trace. Comme certaines variétés de tomates, les crosnes, les topinambours, les pommes de terre à chair bleue, les carottes jaunes, rouges, noires ou les minipâtissons. Chaque saison apporte sa part de nouveautés.

Rêver, c'est aussi s'asseoir avec une pile des plus récents livres de cuisine, surtout ceux des chefs québécois, se laisser

inspirer par leurs créations et voir où ils en sont rendus dans leurs recherches culinaires. « Même pendant nos vacances d'hiver dans le Sud, nous en profitons pour faire de la recherche, précise Jean-François. Nous fréquentons le vieux marché de La Havane ou nous étudions les techniques d'emballage de légumes des distributeurs mexicains pour nous en inspirer. Tout ce qui touche l'alimentation nous passionne et

Voir **HIVER** en J 10 ►

Réservez tôt votre plateau!



24⁹⁹\$
+tx

25 morceaux*

6 hosomakis
15 futomakis
4 nigiris

49⁹⁹\$
+tx

50 morceaux*

9 hosomakis
10 futomakis
24 makis
7 nigiris

99⁹⁹\$
+tx

100 morceaux*

18 hosomakis
20 futomakis
48 makis
14 nigiris



sushishop.com

comptoirs express

1314, av. Maguire (Sillery) 418-688-9994
1400, ch. Ste-Foy (Québec) 418-683-3999
2480, ch. Ste-Foy (Ste-Foy) 418-656-9993

* Au choix du chef. Offre valable au comptoir seulement. Date d'expiration 5 janvier 2005.

HIVER

Suite de la J 9

c'est seulement l'hiver que nous pouvons prendre le temps de réfléchir pour mieux planifier les tendances à venir.»

LA RESTAURATION DANS LA PEAU

Il faut dire que Jean-François Pilote est un producteur maraîcher quelque peu hors normes. En 1994, il a quitté un lucratif emploi de maître d'hôtel au Manoir Richelieu pour s'associer avec son frère aîné Alain et sa belle-sœur Gaétane, qui exploitaient déjà les terres du grand-père maternel Gravel. À l'époque, Alain Pilote se consacrait à l'amélioration des méthodes de production des cultures traditionnelles par l'application des principes de l'agriculture écologique. Leurs terres très fertiles, voisines de celles de Jean Leblond (*le Jardin des chefs*) sont situées dans la côte des Éboulements, sur un long et étroit plateau jouissant à la fois d'une vue imprenable sur le fleuve et d'un microclimat qui favorise une saison plus longue.

Lorsque Jean-François s'est associé à son frère Alain, il

s'est attaqué au marché des établissements hôteliers de la région, fort de sa connaissance du monde de la restauration et d'un solide réseau d'amis cuisiniers. Conséquence directe de ce choix, les frères Pilote ont dû modifier du tout au tout le type de production maraîchère des *Jardins du Centre*. «Au lieu du chou ou des navets, on s'est mis à produire des fleurs de courgettes, des betteraves jaunes, du mini maïs, des petits fruits, des carottes rouges et toutes sortes de raretés pour mieux répondre aux besoins de notre nouvelle clientèle de chefs», rappelle Jean-François, qui dit aimer le contact avec le public autant que son frère Alain se passionne plutôt pour la production agricole. «L'été, mon frère passe tout son temps dans son champ, c'est son royaume. Il est le pilier de notre entreprise et toutes ses énergies passent à l'amélioration de la production. C'est une de nos forces d'être très différents, avec des expertises et des goûts complémentaires.»

DU TRAVAIL POUR TOUS

Au fil des ans, la structure de l'entreprise s'est aussi modifiée considérablement, permettant d'offrir du travail à tous les membres de la famille. Aujourd'hui, Alain Pilote continue de diriger la production maraîchère, sa femme Raymonde s'occupe des produits transformés (herbes salées, ketchup, confitures, gourganes, etc.), pendant que Jocelyne, la femme

de Jean-François, veille à la gestion, et que sa mère Aline et sa sœur Lucie-Anne l'épaulent dans l'important travail de mise en marché. Une mise en marché qui comprend la gestion d'une boutique, des activités d'agrotourisme, un service de distribution de café et de produits régionaux et la transformation alimentaire. «Le café, c'est une idée géniale de ma sœur Lucie-Anne, au retour d'un voyage au Costa Rica, note Jean-François, avec une évidente fierté. Ça représente 20 % à 25 % du chiffre d'affaires des Jardins du Centre, et ça permet de faire vivre décemment toute la famille pendant l'hiver.» Jean-François constate aussi que chez lui, les femmes semblent dotées d'un esprit créatif fort développé, inventant des concepts comme des rallyes à la ferme ou la décoration à domicile à partir des produits des champs, qui aident l'entreprise à se développer et à mieux traverser la morte saison.

L'hiver, aux Jardins du Centre, on fait aussi la promotion des légumes de garde, ces précieuses racines qui représentent de 10 à 12 % de la production annuelle. On assure l'entretien de l'équipement, on fait ses représentations auprès des distributeurs et d'éventuels clients, et on profite des Salons alimentaires et gastronomiques pour mieux s'inspirer. «L'hiver, c'est la seule période de l'année où je profite de mes livraisons pour aller en cuisine discuter avec les chefs, voir ce qu'ils recherchent, goûter leurs plats, explique encore Jean-François Pilote. C'est comme ça qu'on peut mettre en marche le processus du rêve qui est une condition essentielle pour s'améliorer.»

Autre texte et recette Page J 11 >

Le marché de Noël

Menu des fêtes unique
Idées cadeaux originales



La sortie par excellence...

du 2 au 31 décembre 2004,
au Marché du Vieux-Port de Québec

Sur place, plus d'une centaine de producteurs, transformateurs et artisans agroalimentaires. De Portneuf à la Gaspésie, en passant par la Beauce et l'Île d'Orléans, plus de mille produits du terroir!

Vins, boissons artisanales et hydromel • Viandes exotiques, gibiers et charcuteries fines • Fromages, produits à base de miel, d'érable et de pommes • Tartes, pains, pâtés et autres pâtisseries • Fleurs de Noël coupées et séchées, produits de tissage et arrangements cadeaux.

Plusieurs nouveautés en 2004

Gaspésie Gourmande • La Route des Indes • Ferme Eumatimi enr. • Confiserie Tessier dit Lavigne • Domaine de la source à Marguerite • Veau de Charlevoix • Les Canardises • La Ferme Martinette • Cidrerie La Pomme du St-Laurent • Ferme D'Oc inc. • Poissonnerie Pêcheur en ville • Moulin du Petit Pré inc. • Les Flatteries du Palais.

Plusieurs dégustations offertes aux différents kiosques.

Deux (2) heures de stationnement gratuit | Guichet automatique
Ouvert du lundi au dimanche, de 9 à 18 heures
Fermé les 25 et 26 décembre.

Pour plus de détails, un simple clic suffit!
www.parcoursgourmand.com

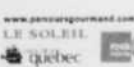


Table d'hôte

Mise en appétit

Carpaccio de saumon frais
Huile parfumée à la pulpe de tomates
et d'agrumes
Croustillant de poireaux et pommes de terre

Polenta aux champignons et prosciutto
gratiné aux « Rocce Sarde »

Feuilleté de poisson et fruits de mer au pesto frais
Brochette de légumes et rouille safranée
23,95\$

ou

Jarret d'agneau braisé au romarin
Casserole de légumes au jus parfumé et
croûton à la mousse de chèvre
25,95\$

ou

Suprême de volaille farcie aux abats
et aux champignons
Purée de pommes de terre et
confit d'oignons perlés et canneberges
24,95\$

Assiette de mignardises
Café, thé ou espresso



Heures d'ouverture:

lundi au vendredi:
11h à 22h

samedi et dimanche:
8h à 22h

Service de traiteur

647-0000 296, St-Joseph Est

CARAMBA

BISTROT MEXICAIN

DÉFONCEZ L'ANNÉE ET FAITES LA FIESTA

31 déc. et 1^{er} janv.

Menu spécial 29⁹⁵\$ P.P.

Danse - Animation

50% de rabais sur le 2^e menu midi (le même jour ou soir)

Offre en vigueur jusqu'au 31 jan. 2005

Réservez dès maintenant
Info: **523-9191**
1155, De la Chevrotière, Québec

Que **mijote** Marie-Josée ?

Les mesures impériales ou métriques?

Avec la mondialisation des marchés, de plus en plus d'amateurs font l'achat de livres de cuisine européenne. Mais comme notre éducation nord-américaine nous a habitués à des mesures de volume, voilà que les mesures de poids demandées dans ce type de livre nous donnent du fil à retordre.

La solution, fort simple, consiste à utiliser une balance

pour peser les aliments. Malgré toute la réticence que je devine déjà, la balance (encore mieux la version électronique!) est l'outil le plus précis de sa catégorie (à deux grammes près pour le modèle électronique!) pour mesurer aussi bien les petites que les grandes quantités, et ne requiert que très peu de nettoyage. À essayer...

Pom Pom inc.
2700, boul. Laurier
Sainte-Foy G1V 2L4
Tél. : (418) 653-5878 Téléc. : (418) 653-6028



Marie-Josée Roy
propriétaire de Pom Pom

RECETTE

Ma soupe à la gourgane

INGRÉDIENTS :

45 ml	d'huile de tournesol ou d'olive
1	gros oignon jaune haché finement
1	blanc de poireau haché finement
2	gousses d'ail écrasées
2	carottes en rondelles
2	branches de céleri en rondelles
1	grosse pomme de terre en dés
150 g	de poitrine de porc salé en petits dés
250 g	de gourganes congelées sous vide (ou en conserve)
2 l	de bouillon de poulet
1 c à thé	d'herbes salées, ou plus, au goût
2	bonnes pincées d'estragon séché

PRÉPARATION :

1. Chauffer l'huile dans un grand faitout. Ajouter l'oignon et le blanc de poireau et faire suer quelques minutes à feu doux.
2. Monter le feu et ajouter la poitrine de porc en dés. Faire sauter le porc rapidement, en remuant constamment jusqu'à ce que le porc se colore légèrement.
3. Ajouter les carottes, le céleri, les pommes de terre et l'ail et bien remuer.
4. Verser le bouillon dans la casserole et amener à ébullition. Ajouter les gourganes, les herbes salées et l'estragon séché et cuire jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres. Si vous utilisez des gourganes en boîte déjà cuites, bien les égoutter et ne les ajouter que dans les cinq dernières minutes de cuisson.
5. Rectifier l'assaisonnement et servir.

L'amour de la gourgane

S'il y a un légume emblématique du terroir charlevoisien, c'est bien la gourgane, dont les Jardins du Centre ont fait leur spécialité en se dotant d'un entrepôt et d'équipements spécialisés dans la transformation de cette petite fève bourrée de protéines, de fibres et de minéraux. Outre la soupe à la gourgane, la confiture et les marinades à la gourgane sont devenues des produits nouveau genre que la famille Pilote a développés récemment pour mieux mettre en valeur ce légume méconnu qui fait pourtant partie du patrimoine culinaire de la région.

Aussi appelée « fève des marais », la gourgane serait cultivée depuis les premiers temps de la colonie. Ce petit légume aurait même occupé une place importante dans les échanges commerciaux entre Québec et Montréal aux XVII^e et XVIII^e siècles, avant d'être progressivement supplantée par la pomme de terre, qui est beaucoup plus facile à cultiver. Cependant, Charlevoix et la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean ont persisté à cultiver ce légume nutritif, dont la teneur en protéines atteint 30 % à maturité. La gourgane se présente sous la forme d'une grosse gousse verte qu'il faut écosser pour retirer les fèves qu'elle contient. La ferme des Jardins du Centre utilise une écosseuse artisanale, dont le prototype a été développé à l'Institut de technologie agricole de La Pocatière. Cette écosseuse permet à deux personnes de traiter quelque 200 livres de fèves des marais à l'heure. Les fèves sont ensuite emballées sous vide et congelées pour préserver leurs qualités gustatives et leur valeur nutritionnelle tout en permettant de les offrir à la clientèle à l'année.

Anne Desjardins (collaboration spéciale)



Restaurant

Les 3 Poivres

GRILLADES

Horaires des fêtes

Le 24 décembre fermé toute la journée

Le 25 décembre dès 17h
(Menu spécial de Noël)

Le 26 décembre dès 17h

Le 31 décembre dès 17h
(Menu spécial du Nouvel An)Le 1^{er} janvier dès 17h

Le 2 janvier dès 17h



6320, boul. Hamel Ouest
L'Ancienne-Lorette
872-3323

*Joyeux Noël
et Bonne Année*

Ouvert au public du lundi au vendredi de 8h à 17h

Le plus grand choix d'équipement de RESTAURATION

Syracuse
CHINA

TRAEX

WORLD
TABLEWARELibbey
GLASSWARE

G Doyon
& FILS INC.

735, avenue Pruneau, Vanier
681-6366 • 1 800 974-4449

www.gdoyon.com

Le chemin de l'épicerie



Jérôme-Henri
Dejardin
jdejardin@hotmail.com
Collaboration spéciale

Difficile d'écrire une chronique, honorant Bacchus, quand le principal intéressé, le vin, vient à manquer. En cette veille de Fêtes, j'en ai des choses à vous conter, à vous conseiller, à vous vanter, à vous décrire, mais j'hésite car il est fort probable que vous ne pourrez pas vous les procurer. La grève à la SAQ semble s'enraciner! Après celle des transports en commun voilà celle du vin et de ses joies.

Noël est à nos portes et comme aurait dit mon grand-père «On est mal barré!»

À qui nuit une grève? Dans tous les cas de figure, au public qui la subit. Dernier recours, le père Noël! Dans ma lettre annuelle qui lui est destinée, je le supplie en notre nom à tous d'user de ses talents de négociateur pour arranger cela au plus vite!

Avec votre complicité, chères lectrices et chers lecteurs, je vais faire comme si de rien n'était. Voyageons une nouvelle

fois dans ce monde magique qu'est celui de la vigne. Une magie encore amplifiée lorsque viennent s'y greffer sapins et guirlandes, poudrerie et feu de foyer.

Ceci dit et avant de déboucher, virtuellement pour l'instant, quelques précieux flacons, je vous livre ici la liste, très maigrichonne, des quelques adresses où il est encore possible de s'approvisionner correctement.

À l'heure où je vous écris, elles sont six. Les cinq Sélection et le dépôt situé au 2900, Einstein; à Lévis, la Sélection, 85, route du Président Kennedy; à Beauport, la Sélection, 205, avenue Joseph-Casavant (sortie Seigneuriale); à Charlesbourg, la Sélection, 9115, boul. Henri-Bourassa; à Québec, la Sélection 400, boul. Jean-Lesage, bureau 49 (angle boul. Charest); La Sélection 5015, boul. de l'Ormière. Si la situation perdure, les épicerie,

dépanneurs et magasins de grande surface vont faire la fête dans tous les sens du terme. Que ce soit chez Métro, chez Provigo, chez IGA, plus d'une centaine de vins piétinent d'impatience pour palier à cette situation de pénurie.

Parmi cette pléthore d'étiquettes, lesquelles vous conseiller? C'est là que commençait mon stress! Il y a quelques jours, je n'avais aucune expérience valable en matière de vins d'épicerie. Vous dire qu'aujourd'hui ils n'ont plus de secrets pour moi serait très prétentieux, mais il y a progrès!

S'il me faut faire un choix, je m'avancerais avec conviction vers quelques produits proposés par la Maison des Futailles, sans compter trois vins français d'appellation contrôlée, tels ces Côtes du Rhône à 12,99\$, Girondin (Bordeaux) blanc à 12,99\$, Costières de Nîmes à 12,65\$.

Honneur aux gagnants.

VIN DE TANGO

Commençons avec le plus primé d'entre tous. Un «Cuvée d'Argençon blanc, VQC» auréolé d'une grande médaille d'or, attribuée par le jury international «Sélections mondiales des vins 2004».

Un argentin, eh oui! Une confirmation de la performance croissante, de ce pays niché au cœur vinicole de l'Amérique du Sud. Un vin de fraîcheur ciselé

dans ce délicat cépage qu'est le Torrontes. Un vin à boire jeune, de manière à garder en mémoire tout le fruité et la pureté de son caractère.

Il fera les yeux doux à quelques éminences de volailles en crème d'estragon ou alors de beaux filets de sole généreusement décorés de champignons à la crème eux aussi. Diable on est en période des Fêtes, le fitness c'est pour janvier! (Code UPC 057 496 199 947, 750 ml, 12,5% alc-vol, à partir de 9,82\$)

ANTIPODES

Pour les amateurs de vins australiens, et ils sont nombreux, je recommanderai l'Australian Ridge Red Reserve, VQC. Un cabernet sauvignon qui sait ce que corsé veut dire et qui ne se fait pas prier pour restituer au nez une étreinte généreuse en eucalyptus et vanille. Je l'ai offert à des amis chasseurs lors d'un dîner où une gigole de chevreuil en compote d'oignons rouges fit merveille.

(Code UPC 057 496 269 954, 750 ml, 13,5% alc-vol, à partir de 11,35\$)

Restons chez les kangourous avec un shiraz-cabernet-sauvignon typique des vins australiens. Moins puissant que Ridge Red Reserve, cet Australian Ridge Original Reserve se distingue par un nez taillé dans le poivron vert. Cela ne l'a pas empêché de faire plus que bonne figure en accompagnement d'un lapin grillé à la moutarde, servi avec une ratatouille des plus relevées.

(Code UPC 057 496 199 848, 750 ml, 12% alc-vol, à partir de 11,26\$)

Voilà, grève ou pas, je vous souhaite une bonne fin de semaine en espérant que le père Noël aura lu ma lettre.

RACLETTE
RACLETTE

FONDUES
FONDUES

TRIO
Fromage
+
Chinoise
+
Chocolat

47⁹⁵\$
Pour 2 pers

DÉJEUNERS

Le Petit
CHÂTEAU
CRÊPES-RACLETES-FONDUES

5 rue Saint-Louis
Vieux-Québec, Québec
418.694.1616

Valet de stationnement **GRATUIT**

MENUS MIDIS
à partir de 9.95\$

Sushi
à 1\$
tous les
mercredis soir

Papazzzi
FINE CUISINE ITALIENNE ET SUSHI BAR

JAZZ

EN VEDETTE CE SAMEDI 11 DÉCEMBRE

Virginie Hamel

Prochains spectacles
16 décembre **Complet**
31 décembre Réservez dès maintenant

15, 22 et 29 janvier; 5 et 12 février

MENU GROUPE
5 services
À partir de 19,95\$
RÉSERVEZ POUR DÉCEMBRE

Pour le temps des fêtes

1363, Maguire, Sillery
683-8111

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:
15 JANVIER 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

La Ganelle

Joyeuses fêtes!

Table d'hôte pour 2 • 39,95\$
Menu du jour...

Vendredi 17 décembre : Soirée spectacle
Soirée St-Sylvestre : Gros spectacle

Service traiteur

3188, chemin Ste-Foy 659-1336

Déjà 20 ans

Fleur de Lys

ÉPICERIE FINE

Les coupes à porto en
chocolat, une touche
raffinée!

Halles
Fleur de Lys
527-3658

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

Boisson de soya enrichie

NATUR-A, 2,19 \$ (200 ML X 3)

Pour les personnes atteintes d'intolérance au lactose, le lait de soya aromatisé est une solution de rechange aux produits laitiers. À chacun son lait! Vendu maintenant en pratique boîte à boire de 200 ml, le lait de soya Natur-a à la texture crémeuse de lait fouetté se sifle à la paille en version chocolat, vanille et fraise. Sans cholestérol, ni gras trans ou gluten, la boisson santé enrichie de plusieurs vitamines et de calcium remplace le jus dans la boîte à lunch. Pour la savourer à sa juste « saveur », servir ultrafroide! En vente dans les épicerie santé et les supermarchés.



BANC D'ESSAI

Lait de poule

QUÉBON, 2,49 \$

Boisson du temps des Fêtes, le lait de poule a fait son apparition annuelle dans les comptoirs de produits laitiers. Oubliez les questionnements futiles à propos de la traite des poules (!) pour déguster ce cocktail capiteux à alcooliser facultativement avec du brandy et/ou à parfumer avec de la muscade fraîchement râpée. Nous vous conseillons de ne pas abuser de ce lait par-



tiellement écrémé, très sucré et battu avec des jaunes d'œufs, et à l'utiliser plutôt pour cuisiner vos desserts, du pain doré ou aromatiser un café. En vente dans les supermarchés.

Gâteau au levain

Bauli, 2,99 \$

Symbole par excellence du Noël à l'italienne, le panettone est un petit gâteau « passe-partout » qui a l'avantage de très bien se conserver avant d'être déballé. Ensaché hermétiquement à l'intérieur de sa boîte en carton décorative, ce pain-dessert brioiché et moelleux se déguste sans trop de culpabilité à l'heure du thé ou au dernier service d'un repas plantureux. Aérienne, la pâte vanillée au levain ne cache pas de raisins secs comme dans la recette traditionnelle. Qu'à cela ne tienne, un sachet de sucre glace (inséré dans l'emballage) nous invite à en saupoudrer au tamis le gâteau en forme de dôme doré. En vente dans les épicerie fines et certains supermarchés.



Une Saint-Sylvestre à la façon «Royale»

Le vendredi 31 décembre, offrez-vous notre
salle de bal ou Le Beffroi
...ou encore les deux!

À NOTRE SALLE DE BAL

Thématique italienne

Buffet raffiné incluant animation musicale, un verre de vin et un verre de mousseux sur le coup de minuit ainsi que la soirée dansante

Miroir de circonstance
(truite fumée, prosciutto, saumon en bellevue, etc.)

Variété de salades et condiments

Plats chauds et froids
Grenadin de veau au Marsala
Blanc de poisson au basilic et tomates fraîches
Sélection de pâtes préparées selon votre inspiration

Légumes grillés à l'huile de truffe

Choix de pains et baguettes
(olive noire, pesto, noix, etc.)

Assortiment de fromages fins italiens

Desserts variés et pâtisseries maison italiennes

75\$ par personne
TAXES ET SERVICE INCLUS

AU STEAKHOUSE LE BEFFROI

Dégustez notre menu festif et terminez la soirée à notre salle de bal... Incluant un laisser-passer pour notre soirée dansante et un verre de mousseux

Menu à la carte également offert

59\$ par personne
TAXES ET SERVICE EN SUS

PR
Palace Royal

Place D'Youville • Réservations : 380-2638

info-cancer

www.info-cancer.com

1 800 363-0063

FONDATION QUÉBÉCOISE DU CANCER

INFORMER. MÉRICER. ACCOMPAGNER.

Le temps des réceptions s'en vient...

Vous serez fiers de servir à vos invités la dinde et les charcuteries

W.E. BÉGIN

Dégustation à tous les samedis de 10h à 16h30

Plusieurs générations de Québécois ont fréquenté la boucherie W.E. Bégin qui, au fil des années, a conservé ses produits traditionnels tout en sachant évoluer vers les goûts actuels. Chez «BÉGIN», vous êtes assurés de trouver produits de 1^{re} qualité, diversité et service personnalisé.

Réservations : 524-5271

Toute l'équipe vous souhaite de Joyeuses fêtes!

500, rue Saint-Jean, Québec

LIVRAISON GRATUITE les 22 et 23 décembre

style mode

Valentino
AP

FEU ROUGE

LOUISE LABRECQUE

Collaboration spéciale

■ La mode tourne au rouge. Couleur phare de la saison, le rouge règne en maître sur la palette des collections des Marc Jacobs, Versace, Valentino, avec, en vedette, un rouge vif et « pétant ». Les robes et vestons deviennent écarlates, les accessoires s'enflamment. Comment le porter, comment le choisir ? Sans y voir rouge, regard sur cette couleur passion qui illumine la grisaille de l'hiver.



On le dit antidépresseur, réchauffant, stimulant et même aphrodisiaque ! Depuis que les créateurs ont pimenté leurs créations de cette couleur impériale, impossible de sortir sans croiser une jolie dame vêtue d'un manteau rouge, une vedette affichant des bottes rouges ou encore une étudiante en jogging rouge. Vous l'aurez compris, le rouge s'impose, fait tourner les têtes et sourire.

C'est le rouge lumineux et non le rouge bordeaux qui est au-devant de la scène. Une nuance fétiche que le couturier Valentino utilise toujours pour clôturer ses défilés : une somptueuse robe rouge vermillon devenue sa signature et son porte-bonheur.

On attribue également au rouge vif des pouvoirs quasi magiques. On dit qu'il donne la puissance, la volonté de vaincre, la vitalité. Pas étonnant que les rois et le pape s'en revêtent ! En chromothérapie — cette médecine douce qui « soigne » par la couleur — on utilise le rouge vif pour réchauffer les zones froides (vite les bas rouges !), guérir les cancers, soigner l'anémie ou encore la dépression. Tant de vertus dans une seule teinte, pourquoi s'en passer ? À bas les pilules et la morosité de l'hiver... Vive le chandail rouge !

Voir ROUGE en J 16 >

