

STYLE

L'ÉCOLE
D'ARCHITECTURE
DE L'UNIVERSITÉ
LAVAL

40 ANS

À lire en page 3

Illustration tirée de
projets d'habitation et
conception de logements
par Karine Galarneau
et Émilie Pinard.



Céramique

à partir de **1 89\$**
p²

Plus de styles, plus de couleurs,
plus de motifs!

Plancher flottant sans colle

Installation facile, rapide et propre

à partir de **1 89\$**
p²

Les **RABAIS** font surface



Ses coloris avant-gardistes

Carpette

Plus de 700 modèles aux styles classique

et contemporain
Rabais de **20%**

Stores

Stores tissés en simili bois

Rabais de **50%**

à titre indicatif



DOMICO
Profitez des prix
promotionnels

Collection Natural Wonders de Domco

Les couvre-sols de la collection *Natural Wonders* ont l'air tout aussi naturels que leurs contreparties de bois, de pierre et de céramique naturels, mais leurs qualités « surnaturelles » en font le choix tout désigné pour les grandes maisons et les modes de vie affairés d'aujourd'hui. Plus durables. D'entretien plus facile et simple à poser. Possibilités de design accrues.

**Couvre-Planchers
Pelletier** inc.

LE SAVOIR-FAIRE RECONNU

5000, rue des Replats, Québec **624-1290**

4600, boul. de la Rive-Sud, Lévis **837-3681**

www.couvreplancherspelletier.com

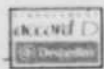


50 ans
Membre du groupe
L'ÉCOLE

**Service de
décoration**

- PLAN MISE DE CÔTÉ
- SERVICE PROFESSIONNEL D'ESTIMATION À DOMICILE
- SERVICE PROFESSIONNEL D'INSTALLATION GARANTI

24 versements
SANS
intérêt



Les Condos du *Domaine*

À DUBERGER
 Uniques en leur genre
 Six condos par unité, à partir de
 1200 pi ca, piscine extérieure



Ouvert aux visiteurs

Condo modèle
 rue des Amarantes
 Duberger

Lundi au jeudi: 11h à 20h

Samedi et dimanche:
 11h à 16h

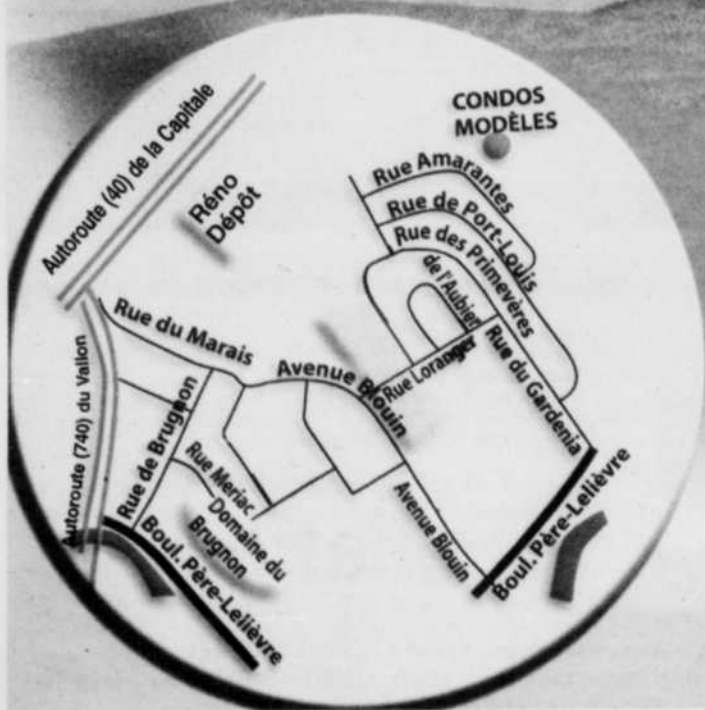
527-7704

0\$
 comptant

(nous reprenons votre bail
GRATUITEMENT)

À compter de
114 500\$

taxes en sus
 Livraison octobre à décembre 2004



STEPHAN HUOT 628-5556

M Millénum
 Courtier immobilier agréé

WWW.STEPHANHUOT.COM

Partenaire financier



Desjardins

Caisse populaire

Duberger 687-2520

Les Constructions



Le défi des architectes de demain

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ Pourquoi faudrait-il qu'un escalier ait pour seules fonctions de nous mener d'un étage à l'autre ? Un escalier pourrait être habitable, s'ouvrir sur une pièce à mi-chemin de la montée, être un espace où l'on s'arrête plutôt que de ne faire qu'y passer. Et les fenêtres, ne pourraient-elles pas être « réinterprétées » en alcôves, en escales de flânerie, en espaces de travail ? Beaux défis pour les étudiants en architecture !

L'École d'architecture fête cette année ses 40 ans de rattachement à l'Université Laval. En quatre décennies, la profession a vécu une mutation : les architectes ont délaissé le secteur résidentiel pour se consacrer aux gros édifices qui n'ont cessé de se multiplier depuis les années 1960.

« On reconnaît notre erreur et on essaie de revenir au marché résidentiel », fait valoir Myriam Blais, directrice des programmes de baccalauréat et de maîtrise, et coordonnatrice de l'atelier de design architectural. À l'intérieur de son cours « Territoire poétique de la maison », les étudiants deviennent « des rêveurs de maison ». Ils doivent tracer la « poésie de l'espace » et les « lieux merveilleux » du chez-soi, avec des recherches sur l'escalier et la fenêtre, par exemple, qui les confrontent à une remise en question de leurs acquis et des idées préconçues.

ÊTRE CHEZ SOI

L'architecte appréhende la maison dans sa globalité : il tient compte du lieu où elle est construite, de son orientation face au soleil, de la lumière dont elle bénéficie, de ses liens avec l'extérieur. Il se demande, pour chaque nouveau client : que signifie pour lui « être chez soi » ? Être au centre de l'univers ? Dans un monde qui lui appartient ? Ou au point de ralliement de sa famille ?

L'architecture résidentielle est une discipline qui englobe plusieurs. L'architecture d'intérieur tend à être de plus en plus intégrée à la pratique. « Les qualités spatiales d'une maison échappent souvent aux décorateurs », regrette le directeur de l'École, Émilien Vachon. Selon lui, Alain Lemay et Viateur Michaud ont prouvé que des architectes de haut niveau pouvaient faire du design d'intérieur sans dénaturer leur profession.

Même constat pour l'architecture de paysage. « Elle participe à l'architecture des lieux, car elle tient compte de l'orientation, du vent et, à la rigueur, de la présence des moustiques », ajoute M. Vachon.

Les familles rapetissent. Les gens vieillissent. Les citoyens se réapproprient les centres-villes. Les architectes



Étienne Paradis et Véronique Boulet, étudiants à la maîtrise, figent leur projet de plan d'aménagement du campus de l'Université Laval.

réfléchissent et s'adaptent à ces nouvelles réalités, avec sans doute plus de compétences que les constructeurs et les promoteurs immobiliers.

Mais les uns et les autres manifestent parfois une volonté de travailler ensemble. D'ailleurs pour une deuxième année, l'APCHQ (l'Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec) offre une bourse de 1000 \$ à un étudiant de l'École d'architecture. « L'APCHQ veut développer des liens entre les entrepreneurs et les architectes, explique la porte-parole Manon Laporte. Elle souhaite faire valoir l'importance du travail de l'architecte. »

Les architectes sont capables de faire évoluer les maisons. Ils saisiront, par exemple, le potentiel de cette chambre d'enfants qui, un jour, pourrait se transformer en bureau ou en boudoir. Myriam Blais va plus loin en proposant qu'une pièce puisse changer de vocation en fonction de la course du soleil : salle à manger le matin, salon le soir.

MAISONS VIEILLISSANTES

Les maisons aussi vieillissent. Dans la banlieue surtout. « Dans les quartiers Duberger, Les Saules, Beauport, Charlesbourg, par exemple, les terrains valent cher parce qu'ils sont relativement près du centre-ville, mais les maisons ont fini leur cycle de vie », fait remarquer Martin Dubois, consultant en patrimoine et chargé de cours à l'École. « Un jour, il faudra rajeunir ces maisons, les agrandir, les surélever. »

Il serait souhaitable selon lui que les architectes soient sollicités pour ces projets, afin que cessent de pousser les maisons sans référence, telle les immenses maisons néo-victorienne des nouveaux quartiers. « Comment vieilliront-elles ? » se demande-t-il.

Émilien Vachon avance que le défi des architectes de demain sera de « refaire les centres commerciaux ». Les magasins du boulevard Pierre-Bertrand, les cinémas et les

centres commerciaux du boulevard Duplessis ont été construits en vertu « de gestes posés pour la voiture », analyse-t-il. « Aujourd'hui, on recycle des églises, demain on recyclera des centres commerciaux », prévoit-il. Peut-être en habitation d'ailleurs.

Dans les ateliers de l'École d'architecture, les filles sont maintenant plus nombreuses que les garçons. « Ça va changer la pratique, parce que les femmes sont plus impliquées, croit Émilien Vachon. Et le même mouvement va s'amorcer en construction, avec plus de tireuses de joints, par exemple, ou de femmes peintres en bâtiment. » Les constructeurs s'y habitueront et les « bouscauds » des chantiers se calmeront. Eh oui ! En 2004, les femmes se font encore intimider par les « gars de la construction ». « On prévient nos étudiantes », mentionne M. Vachon.

LES RÉSIDENCES DU CAMPUS

Les futurs architectes travaillent sur du concret. Dans l'atelier de design urbain, des étudiants en première année de maîtrise dessinent des plans de réaménagement du campus de l'Université Laval. Plus tard dans la session, ils « inventeront » un nouveau quartier pour les résidences et présenteront leurs projets à la commission d'aménagement du campus.

De son côté, Martin Dubois prépare le troisième volume d'une série publiée par l'École d'architecture, avec la collaboration d'étudiants en troisième année de bac. Il sera question de l'habitation unifamiliale québécoise conçue par des architectes. Leurs travaux débuteront en janvier et le volume devrait être disponible au printemps 2006. « On présentera une centaine de projets contemporains, selon les styles et les types d'habitations, explique M. Dubois. » Comme il est tentant de croire Myriam Blais quand elle affirme qu'il est « stimulant pour les étudiants de faire des projets résidentiels ».

Un beau et bon design pour les aînés

Les faiseurs de tendance s'attardent de plus en plus à une clientèle en forte progression: le quatrième âge

MYRIAM GAGNON

Collaboration spéciale

Dans les pays occidentaux, on vit de plus en plus vieux. Les foyers du quatrième âge ayant atteint un point de saturation, les services sociaux font ce qu'il faut pour assurer le maintien à domicile. Voilà qui est louable. Encore faudrait-il que l'environnement réponde aux besoins spécifiques des septa, des octo et des nonagénaires.

Or, mis à part l'équipement spécialisé qui transforme un appartement en annexe d'hôpital gériatrique, on ne trouve rien sur le marché. Pourtant, il faudrait souvent peu de chose pour apporter à la population concernée une réelle amélioration de la vie. Des chaises avec accotoirs dont le dossier permet l'accrochage d'une canne, par exemple, des lits avec couchage surélevé, des meubles aux formes et angles arrondis afin d'éviter les hématomes.

Il est à espérer que les choses changent. Pour l'heure, designers et industriels en sont encore à l'étape des recherches et des prototypes. Quelques rares exceptions confirment la règle, tel le fabricant d'électroménagers britannique Design Matters et son four mural Atag, équipé d'une porte s'ouvrant sur le côté pour en faciliter l'accès, et de grilles coulissantes qui restent bien d'aplomb, même en pleine extension.

Mentionnons également le cuisiniste italien Snaidero, dont le projet «Skylab» vient d'être récompensé par le Prix européen de la solidarité. Destiné aux personnes en fauteuil roulant, ce nouveau modèle de cuisine prend en compte leur désir d'indépendance, de sécurité et... d'esthétique. C'est là une nouvelle approche du

design «adapté». Jusqu'à maintenant, on se préoccupait d'abord d'efficacité. Désormais, le produit pour personnes du quatrième âge ou handicapées veut aussi être beau. Le déambulateur dessiné par le studio londonien Tangerine en donne la preuve: quoique très performant, il n'arbore pas l'aspect rébarbatif d'une prothèse. Au contraire, il s'agit d'un objet fort sympathique.

SALLE DE BAINS

La salle de bains est un autre domaine où tout reste à faire. Le nombre d'accidents domestiques provoqués par un carrelage mouillé et glissant, des baignoires trop hautes, des appareils durs est statistiquement effroyable. Un

groupe de designers néerlandais s'est posé la question: pourquoi ne fait-on pas des salles de bains en caoutchouc, un matériau extraordinaire pour la sécurité? Leurs prototypes de bidets, W.-C. et lavabos en élastamère n'ont hélas pas trouvé preneur chez les fabricants.

Selon ces derniers, le marché n'est pas prêt à accepter le concept de sanitaires «mous», trop éloigné de l'archétype traditionnel. On y va donc de projets moins déroutants. Ainsi, la compagnie allemande Dornbracht est à mettre au point un robinet avec une grande manette, très utile à l'âge où on n'a plus de force dans les mains, et un tabouret de douche «à mille lieues du petit siège rabattable rappelant l'hôpital», nous promet le designer en chef.

Ailleurs, on travaille sur des fauteuils chauffants. On le constate, les personnes âgées, frileuses par nature, ont tendance à surchauffer leur appartement, calfeutrer

Designers et industriels en sont encore à l'étape des recherches



Déambulateur «Activ» dessiné par le studio Tangerine, à la demande de l'organisme britannique Central St Martin's Design for Ability.



Lavabo mou, en résine élastique, de la designer hollandaise Hella Jongerius

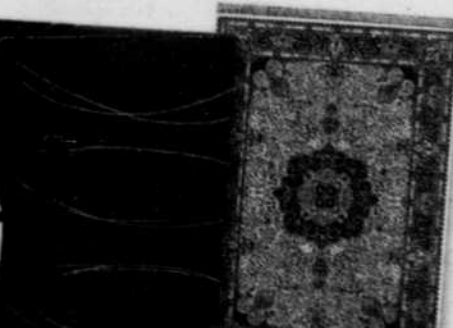
France Belgique Turquie Égypte Grèce Nouvelle-Zélande Italie États-Unis Mexique Hollande Angleterre Inde Chine Australie

Tapis du monde

La plus grande variété de styles, dimensions et provenances pour tous les budgets.

Lundi au mercredi 9h00 à 17h30
Jeudi et vendredi 9h00 à 21h00
Samedi 10h00 à 16h30

Bienvenue aux designers



1275, Charest Ouest, local 140 780-8147 Sans frais: 1 866 780 8147 www.tapisdumonde.ca

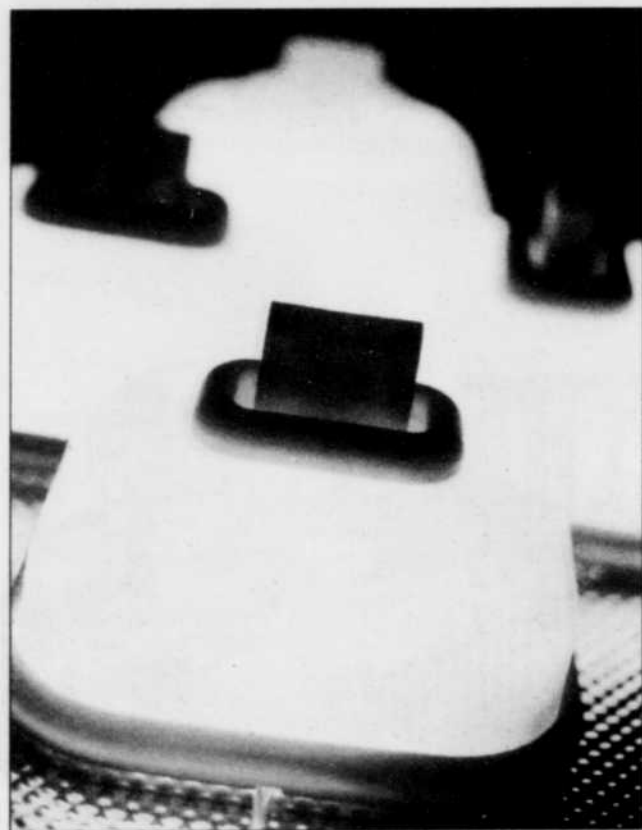
les fenêtres, s'enfourer sous des tonnes de châles. Résultat, elles vivent dans un environnement qui n'est ni sain ni sûr. Que de chutes se produisent parce qu'elles se sont pris les pieds dans un bout de couverture qui traîne sur le sol!

En réalité, elles ont froid lorsqu'elles sont immobiles, assises à lire ou à regarder la télé. Un fauteuil à dossier enveloppant, diffusant de toute sa surface une douce chaleur, électriquement autonome, leur apporterait le confort souhaité en fonction des besoins du moment. La chauffeuse électrique à mains, de la designer française Matali Crasset, ronde comme une boule et très légère, va aussi dans ce sens : la source de chaleur localisée.

CAP SUR LA ROBOTIQUE AU JAPON

Au Japon, où les plus de 65 ans composeront 25% de la population en 2005, on mise davantage sur la robotique. Il existe déjà des appareils programmés pour rappeler de vive voix à leur propriétaire l'heure des médicaments et des rendez-vous. Le grand intérêt de la chose, c'est que les designers se sont appliqués à donner une allure de petit animal familier à ces objets techniques, de manière à ce que s'installe entre l'utilisateur et son aide-mémoire une relation quasi émotionnelle.

Par ailleurs, on attend avec impatience l'arrivée du « Care-o-Bot », encore à l'état d'expérimentation. Ce robot à figure humaine, toujours aimable et respectueux, est conçu pour apporter un solide appui aux personnes à la démarche chancelante et pour les accompagner en promenade. De plus, le Care-o-Bot peut apprendre les chansons favorites de son maître, de même que les anecdotes de son passé qu'il raconte en illustrant son récit d'un spectacle multimédias. On peut même lui apprendre à danser. Ha! valser encore à 80 ans! Et peu importe que ce soit dans les bras d'un cavalier mécanique. Car on aura eu soin d'enseigner au Care-O-Bot tous les petits mots doux qu'on aimait entendre autrefois et qu'il nous susurrera à l'oreille...



Comme son nom l'indique, la lampe de chevet « Big Switch » du designer milanais Stefano Giovannoni est munie d'un très gros interrupteur, facile à manipuler même pour une personne souffrant de Parkinson.

Les calorifères ont fière allure

J'adore le cachet des vieux calorifères surtout quand ils sont remis en bon état ou lorsqu'ils servent à décorer une pièce. C'est pourquoi je vous propose d'habiller vos calorifères.

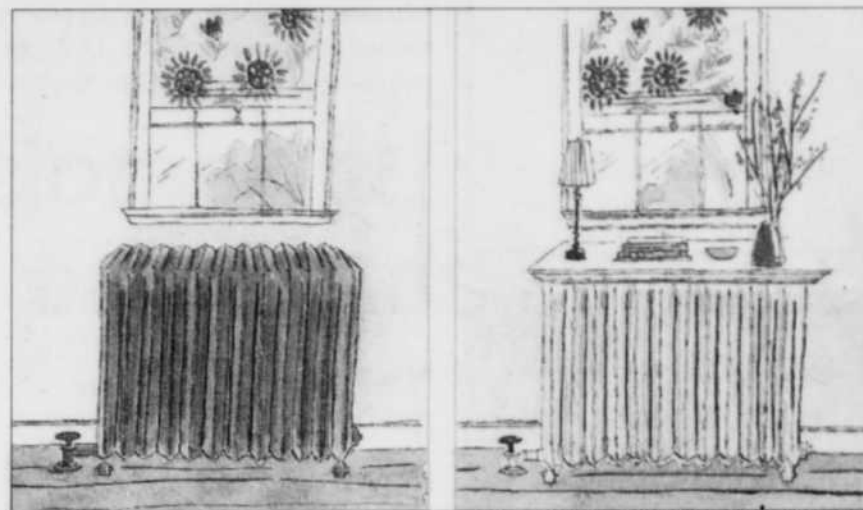
Vous pouvez simplement les repeindre avec une peinture au latex ou alkyde. Cependant, avant d'entreprendre la peinture, il est essentiel de laver la surface avec un nettoyant au trisodium de phosphate pour que la peinture adhère bien au calorifère. Une surface bien préparée facilitera votre travail et vous aidera à obtenir de meilleurs résultats.

Plusieurs traitements peuvent agrémenter votre ancien calorifère, dépendamment de votre décor. Pour certains plus classiques, le calorifère aura une seule couleur, dorée ou argentée, mais il serait intéressant de lui donner un accent plus coloré en le peignant en rouge, en vert ou en choisissant une autre couleur. Pourquoi ne pas lui donner un air de fête et exécuter un faux fini à saveur asiatique (bambou), de marbre ou zébré... Si vous optez pour le faux fini, la peinture à l'alkyde sera plus facile à travailler parce qu'elle sèche moins vite. Vous disposerez donc d'un peu plus de temps pour exécuter vos travaux. Prévoyez un fini assez lustré pour faciliter l'entretien.

L'ancien calorifère peut devenir utilitaire. Tout en distribuant la chaleur, il pourrait bien servir de surface tout usage si la pièce est petite et que le calorifère est installé près d'un sofa ou d'un fauteuil. Vous le rendrez d'autant plus intéressant s'il est aussi utile pour déposer un livre ou une lampe. Après l'avoir peint, vous pourriez déposer sur le dessus du radiateur une tablette de bois ou de granit, une porte d'armoire récupérée qui sera fixée au mur par de petites équerres pour éviter qu'elle ne se déplace. Et voici une nouvelle table d'appoint.

Si vous ne voulez pas investir du temps pour un calorifère qui vous agace, pensez à le camoufler à l'aide d'un meuble à trois faces. C'est un moyen de le faire disparaître tout en profitant d'un espace supplémentaire de rangement.

TRUCS ET ASTUCES



ILLUSTRATIONS: MAGAZINE HOUSE & HOME, JUILLET 2004

Après avoir peint le radiateur, vous pourriez déposer sur le dessus une tablette de bois ou de granit. Et voici une nouvelle table d'appoint.

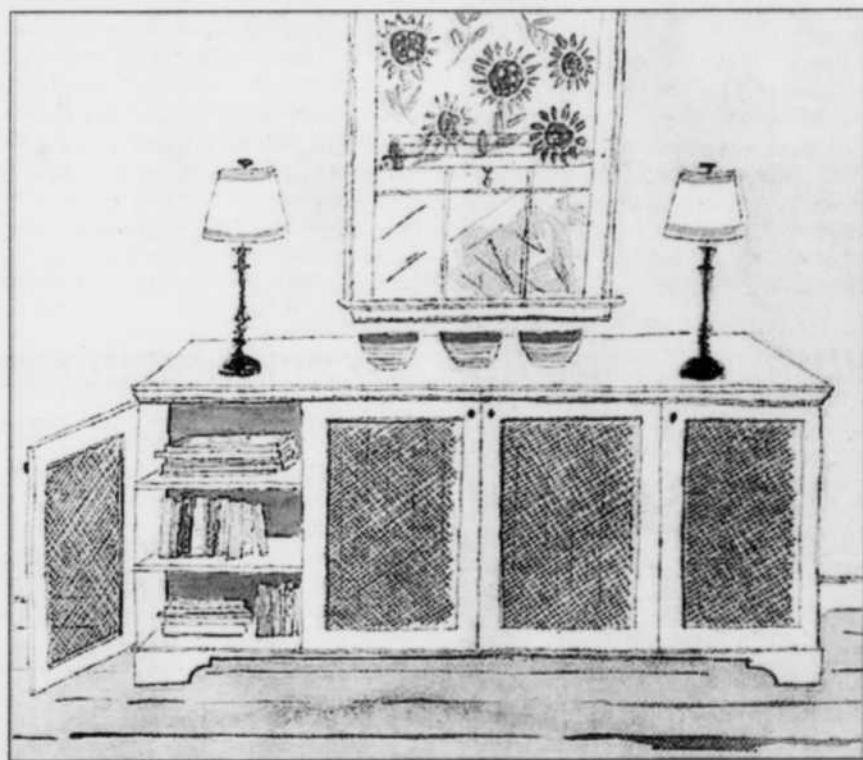
Si, par contre, vous ne voulez pas investir du temps pour un calorifère qui vous agace, pensez à le camoufler à l'aide d'un meuble à trois faces.

Remis en bon état, ils peuvent servir à décorer une pièce

C'est un moyen de le faire disparaître tout en profitant d'un espace supplémentaire de rangement. Il vous faudra choisir un matériau qui résiste aux écarts de température. La fibre de pin peut s'avérer un bon

choix. De plus, afin de permettre la circulation de la chaleur, les portes en façade doivent être faites de panneaux ajourés. Prévoyez aussi un écart de quelques pouces supplémentaires pour pouvoir adosser aisément le meuble sans fond sans qu'il ne touche au radiateur. Cette aventure est un peu plus laborieuse mais elle en vaut la peine car votre meuble sera récupérable, où que vous alliez, avec ou sans calorifère à dissimuler.

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



Si vous ne voulez pas investir du temps pour un calorifère qui vous agace, pensez à le camoufler à l'aide d'un meuble à trois faces. C'est un moyen de le faire disparaître tout en profitant d'un espace supplémentaire de rangement.



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

Le don testamentaire
est un geste du cœur
à la portée de tous.



Un héritage à partager
Québec

www.unheritage.org
1 888 304-8834

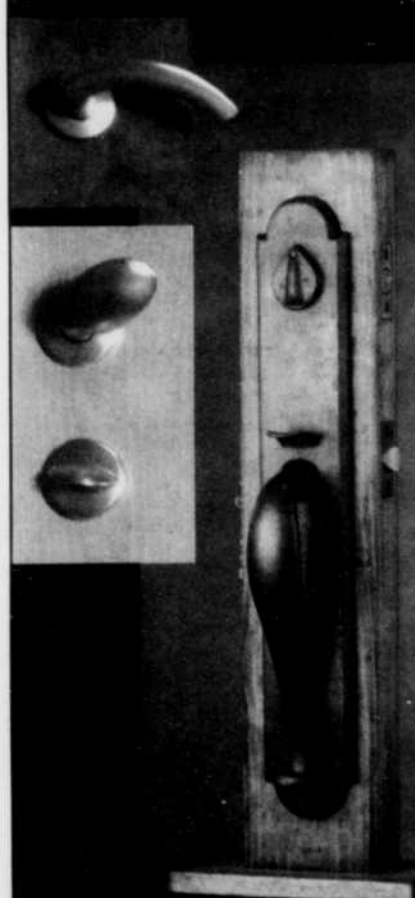
Pour une quincaillerie
décorative...

Serrurerie
de bâtiments

Boutons
d'armoires

Quincaillerie
pour meubles

Accessoires de
salle de bain



HORS SÉRIE
QUINCAILLERIE

355 Marais local 115 Québec
Tel. 418. 681. 7477 • 1 877 705. 3212
Télec. 418. 681. 1626

Fermé le dimanche

LES CONCEPTEURS SE DÉVOIENT

Pour s'inspirer de l'art de vivre des pros de l'aménagement ou simplement pour se rincer l'œil. LE SOLEIL a forcé la porte des intérieurs d'architectes et de designers. Délectez-vous!

La demoiselle a penché pour l'église

ALEXANDRA PERRON
APerron@lesoleil.com

■ Le courriel disait : « Mademoiselle voudrait-elle une maison ou préférerait-elle une église ? » La demoiselle a penché pour l'église. Non pas pour devenir sœur, mais bien pour y vivre un trip de design avec son amoureux. Une aventure empreinte de respect et de folie qu'ils vivent à plein depuis deux ans.

L'histoire a commencé à l'automne 2002 quand Frédéric Bruneau, finissant à l'École d'architecture, cherchait un peu partout à Québec où s'installer avec sa belle, Dominique Tapin. C'est sur la 3^e Avenue dans Limoilou qu'il a vu cette église baptiste française construite en 1931 lui tendre les bras.

Leur première visite des lieux a été mémorable. Ils ont assisté à une messe! « Cette congrégation de baptistes est la même que celle de Martin Luther King, très portée sur la musique, le gospel », indique Frédéric. Le couple de musiciens s'est donc magnifiquement mêlé à la cérémonie.

Après la messe, Frédéric et Dominique ont rencontré l'agent immobilier qui est d'ailleurs baptiste. « Il nous a avisé que nous avions 24 heures pour faire une offre d'achat et que deux autres avaient déjà été déposées, dit Frédéric en roulant les yeux juste à y repenser. C'a été notre première nuit blanche du projet! »

Mais une bonne étoile brillait pour eux cette nuit-là. Les baptistes, qui avaient un regard étroit sur l'acheteur, ont aimé et accepté leur projet. « On s'est engagé à respecter et à mettre en valeur le bâtiment. »

C'est gagné! Pas si vite. Assurer un bâtiment classé patrimonial et trouver le financement pour le transformer en logement pour une seule famille ne s'est pas fait aisément. La banque claquait des dents, les évaluateurs se sauvaient... Mais la bonne étoile brillait toujours. « On était à quelques minutes du gouffre quand le dernier évaluateur s'est avéré le bon », raconte Frédéric.

À quelques jours de Noël, ils ont donc pu sabler le champagne.

La prise de possession et le début du chantier ont finalement eu lieu en mai 2003. Le couple a emménagé en juin de la même année. Eux qui vivaient dans un tout petit appartement de 400 pieds carrés où s'empilaient les outils en prévision des travaux, ont enfin pu s'armer de massues et s'amuser un peu.

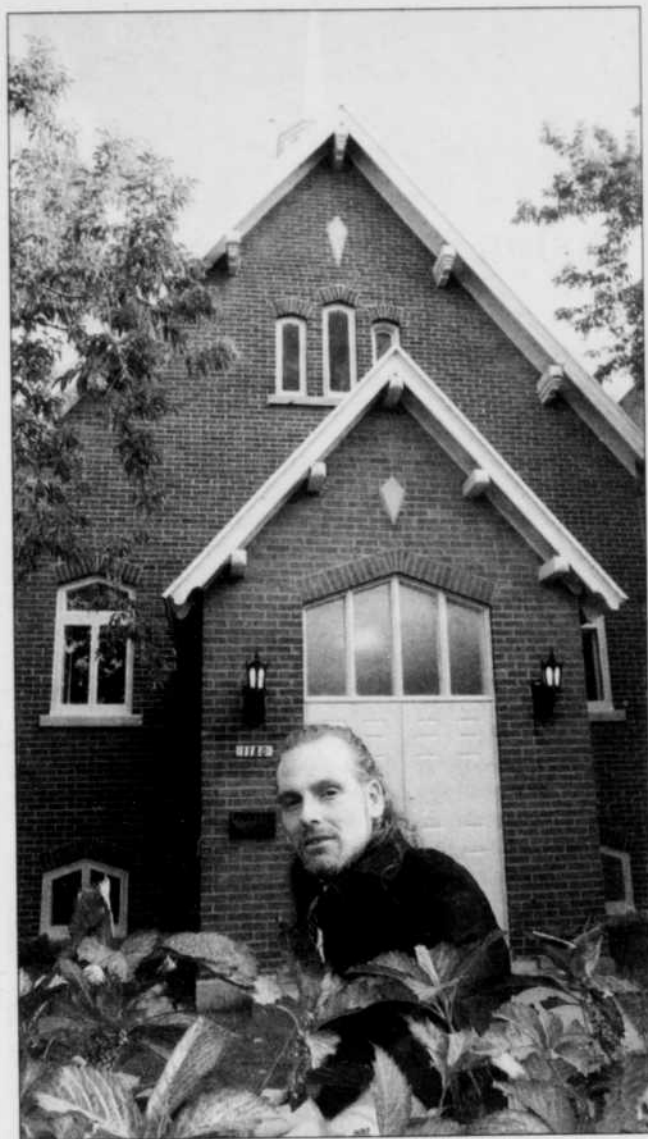


PHOTOS LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Dans l'église, le lit est installé là où se trouvait la piscine baptismale.



Frédéric et Dominique ont voulu habiter l'église sans la dénaturer. Donc toute intervention contemporaine est visible et distincte de ce qui était là à l'origine. En témoignent les deux grands serpentins de ferblanterie qui servent de système de chauffage.



Il ya deux ans, cette église baptiste française de Limoilou a tendu les bras à Frédéric Bruneau. Le finissant de l'École d'architecture a succombé.

Au sous-sol, où il y avait deux salles de cours, une pouponnière, deux salles de bains, une cuisine et une salle à manger, tout a été démolé. Encore aujourd'hui, c'est le chantier. Mais l'espace sera transformé en logement à louer.

LE CŒUR DE L'ÉGLISE

Après avoir enlevé et vendu les bancs d'église en bois blond doré, Frédéric a laissé errer son imagination tout en consultant toujours sa douce moitié.

Le résultat est saisissant. L'idée était d'être capable de voir à la fois l'église et l'habitation, la salle de cérémonies et l'immense loft. Un défi réussi. Suffit de plisser les yeux et de se mettre dans l'une ou l'autre des ambiances.

Les fenêtres d'origine sont merveilleusement bien conservées et comportent ces losanges de verre soufflé jaunâtre assemblés avec une épaisse ligne de plomb. Une caractéristique des églises baptistes, précise Frédéric. Tout comme ces immenses portes en bois qui culminent en pointe, en forme de mitre.

Le couple a installé son lit sur l'autel, à l'endroit même où se trouvait la piscine (les baptistes sont baptisés par immersion totale dans l'eau). Une grande baignoire a été installée juste à côté, une façon de réinterpréter le rite.

TOUCHE CONTEMPORAINE

Pour palier l'absence d'isolation des murs en brique et terra cotta, Frédéric pointe au plafond deux grands serpents en ferblanterie qui servent de système de chauff-

fage. Une idée qu'eux-mêmes ont réalisée et qui marchait très bien le jour de la visite du SOLEIL, un avant-midi frisquet.

Dans la salle de bains (ancien bureau du pasteur), la tuyauterie est bien visible elle aussi, toujours parce que les murs ne sont pas isolés. Le cuivre se marie bien avec les couleurs de l'ardoise qui grimpe jusqu'au plafond.

Mais ces tuyaux partout très apparents, c'était voulu. « L'idée était de s'approprier et d'habiter l'église sans la dénaturer. Toute intervention contemporaine est réellement exprimée et distincte de ce qui était là à l'origine », philosophe Frédéric.

Dans cette optique, les modules de la cuisine, achetés chez IKEA, sont aussi clairement détachés du mur.

Partout, pour meubler, pour décorer, un mélange de trucs recyclés, comme la porte du hangar des baptistes qui sert aujourd'hui de table de travail ou ces vieilles tablettes que Frédéric a transformées en luminaire moderne dans la cuisine.

Se disant « freaks de design », le couple a mis bien en vue sur le comptoir un vieux mélangeur, un grille-pain Dualit, un presse-jus massif, tous en inox. L'hiver, ils rentrent même leurs motos dans le salon. Méchants bibelots! Un anachronisme intéressant, assure Frédéric.

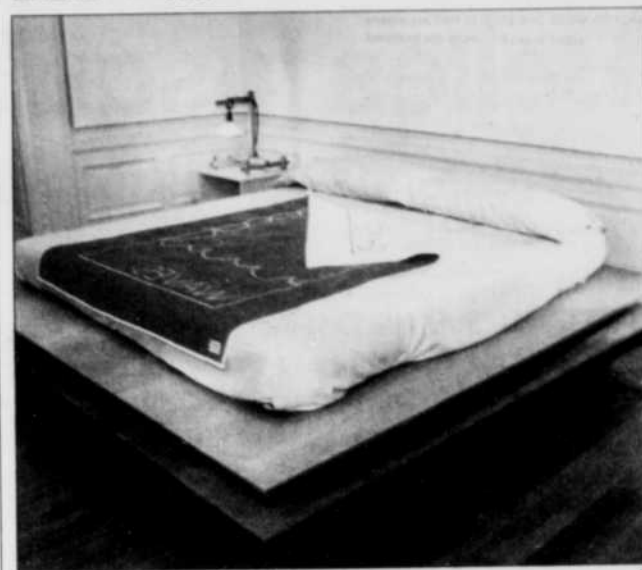
Mais d'où lui viennent toutes ces idées? Ah! Il était le mouton noir de l'École d'architecture, semble-t-il. Et encore maintenant, il aime aller à contre-courant.

Cette église baptiste française de Limoilou a coûté au couple 131 000 \$, terrain inclus. Pour financer les travaux, il a fallu vendre beaucoup, beaucoup, beaucoup de bancs d'église solidifiés et retapés. Frédéric et Dominique en ont gardé quatre en souvenir. Toujours pour ne pas perdre de vue l'origine des lieux. Chose promise, chose due.



Dans cet univers spirituel, partout du design. Audacieux mariage.

BED « IN »



Intitulé « Bed #87 », ce lit plateforme, conçu par l'artiste Donal Judd, fait partie des œuvres d'art contemporain qui sont présentées au Musée national de design Cooper-Hewitt à New York. L'exposition « Design Art » se poursuivra jusqu'au 27 février 2005.

Si vous souhaitez **cesser de fumer**, communiquez avec des **vrais professionnels en santé**, spécialisés en arrêt tabagique.

Appelez la **ligne Poumon-9** de l'Association pulmonaire. Un programme reconnu qui a fait ses preuves depuis longtemps. **1 888 768-6669**



L'ASSOCIATION PULMONAIRE
Québec

CHATEAU
MARBRE ET GRANIT

Quand la matière se fait perfection

L'expérience et le professionnalisme de nos experts sauront satisfaire les plus exigeants.

Visitez notre salle de montage.

FABRICANT ET IMPORTATEUR DE MARBRE, GRANIT, CHATELAIN DE MARBRE ET GRANIT, ARDOISE, GRES ET DÉCOR.
711, des Rocailles (face à la route) Québec
(418) 627-9083 • 1 866 627-9083
www.chateaumarbre.com

- Plans de travail
- Comptoirs
- Bains
- Meubles
- Escaliers
- etc.

Belles jusqu'au ciel

Les plafonds garnis de toile Barrisol donnent une impression de grandeur aux pièces

■ La maison Kinsmen, les traversiers Québec-Lévis, le Montego de l'avenue Maguire, les Ailes de la Mode et le Palais des congrès à Montréal, le magasin Ameublements Tanguay du quartier Les Saules et la station Ultramar de Cap-Rouge ont un point en commun : des plafonds garnis de toile Barrisol.

Si d'aventure vous vous trouvez dans l'un de ces endroits, levez les yeux. Dans le sous-sol du Montego, par exemple, la toile Barrisol, très luisante, donne au grand salon une dimension incroyable. Sur le traversier entre Québec et Lévis, les piétons ne se sentent plus oppressés à cause du plafond bas de l'espace commun, car la toile laquée semble doubler la hauteur de la pièce.

Jacques Lavoie se targue d'être le seul entrepreneur au Québec à installer dans les com-

merces et les résidences cette toile de PVC inventée en Alsace, il y a plus de 30 ans. « Ici, on développe le produit depuis huit ans, a-t-il expliqué. Mais les gens ont commencé à le découvrir vraiment depuis trois ans. »

Sans entretien, originale, faite sur mesure, la toile Barrisol améliore le confort acoustique en plus d'emmagasiner la chaleur dans les pièces où elle est tendue. Elle s'enlève au besoin, en cas de dégâts d'eau par exemple. Elle est ininflammable, antistatique et pare-vapeur. « Elle est idéale dans les endroits où on installe des spas et des piscines intérieures », fait valoir Jacques Langlois.

EFFET MIROIR

Les propriétaires de maison ont un faible pour la toile au fini laqué, à cause de l'effet miroir. Mais six autres finis, dans une centaine de coloris, sont aussi offerts : satiné, mat, métal, translucide, perforé et daim. La toile convient aux plafonds plats ou incurvés. On peut lui donner des formes. Et elle s'adapte à tous les types de lumi-



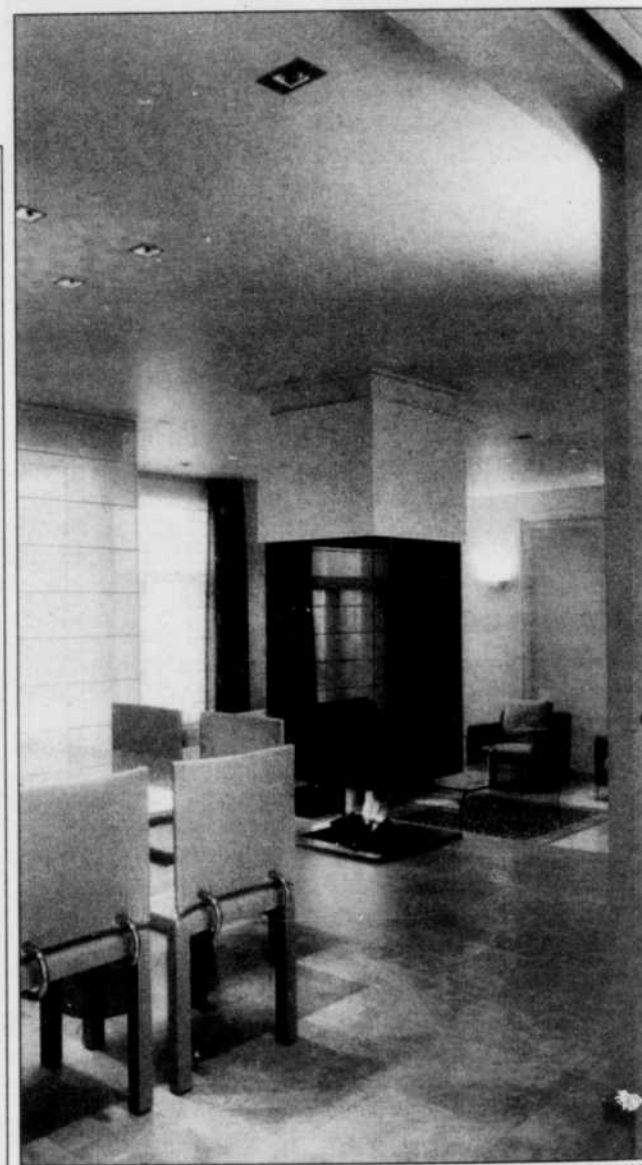
Michèle LaFerrière

MLaferriere@lesoleil.com

naires. La designer Catherine Tremblay aime bien travailler avec la fibre optique.

Il n'y a qu'un seul distributeur au Québec, Plafonds tendus Québec, à Thetford Mines. Vous en voulez pour une pièce de votre maison ? Vous appelez Rénovations Jacques Langlois. Il prendra les mesures et la commandera pour vous. « Ça arrive plié, par avion », explique-t-il. Pour l'installer, il doit chauffer la pièce à 40°C. Ça lui permet d'étirer la toile et de l'insérer dans des lisses fixées sur le périmètre des murs, à la hauteur désirée. Coûts ? Entre 12\$ et 15\$ du pied carré, installation comprise.

Dans la région de Montréal, Création Concept s'occupe de l'installation dans les secteurs résidentiel et hôtelier, tandis que Paradigme se spécialise dans le domaine commercial.



Les propriétaires de maison ont un faible pour la toile au fini laqué, à cause de l'effet miroir.

POLYQUIN **U** TEXTILE INC.

Spécialiste en décoration

Jusqu'à **30%**
de rabais
sur douillettes,
housses de couvertes
et couvre-lits

20% à 30%
de rabais
sur vaste gamme
de tissus

40%
Sur papier peint
Concord

Jusqu'à **10\$** de rabais
sur peinture **PARA**
fini coquille et platine



Spéciaux valides jusqu'au 13 novembre 2004

2970, boul. Ste-Anne, Beauport 667-6454

www.poliquintextile.com

Un décor ultra-féminin au Frankies

MICHÈLE LAFERRIÈRE

Mlaferriere@lesoleil.com

Une des plus récentes « applications » de la toile Barrisol à Québec se trouve dans un bar branché. On y découvre notamment une toile tout en courbes, du blanc et du fuchsia, des orchidées, des nappes et des rideaux de dentelle. Le Frankies superclub de la côte de la Fabrique mise sur un décor ultra-féminin, afin d'attirer sa clientèle pour le souper et de la retenir jusqu'au petit matin.

« Ici, *you are the queen* », lance Frank Bernier, le jeune propriétaire de cet établissement aux personnalités multiples. Restaurant, lounge, *night-club*, Frankies séduit sans impressionner. « Notre mot d'ordre, c'est l'accessibilité », insiste le proprio.

Naturellement, il serait plutôt du type minimaliste et industriel. Mais il ne voulait pas intimider les passants et les clients éventuels avec un design techno ou des lignes trop épurées. C'est donc par l'éclairage qu'il se démarquerait et « avec une tête de bar communiste », c'est-à-dire « grandiose », surdimensionnée, époustouflante.

Intrigante lui conviendrait aussi. Frank Bernier l'appelle la *wave*. Il s'agit en fait d'une toile rectangulaire de Barrisol au fini mat, qu'il a tendue à la verticale sur le mur derrière le bar. Encadrée de peau de lézard, elle a la forme langoureuse d'une vague. Elle a la particularité de diffuser la lumière et de reprendre sa forme quand on y touche. Des boules en miroir se dandinent devant elle et se reflètent dans un miroir étroit fixé au plafond.

Frank Bernier fait le pari de retenir ses clients, bien après leur dernière gorgée de café espagnol. « Pour que le restaurant se change en *night-club*, je fais de la télétransportation », jette-t-il. En 2004, dans la côte de la Fabrique, ce mode de déplacement à la *Star Trek* fait voyager la lumière, pas les humains. C'est ainsi que par la magie de logiciels informatiques et de la technologie du LED (*Light Emitting Diodes*), les murs blancs de l'après-midi peuvent graduellement passer du jaune, à l'orangé, au rouge, au mauve, voire au « bleu piscine », à travers une déclinaison de quelque 260 000 teintes.

C'est le designer montréalais Michel Prété qui a amené à Québec cette nouvelle technologie de la lumière. Il a équipé la taverne Mò de ce système à bas voltage d'une durée de vie de 20 ans, qui produit des couleurs vives qu'aucune ampoule ne peut donner. À Las Vegas, le plafond de l'hôtel Venetian se prend pour le ciel grâce au LED.

« J'aime jouer avec la couleur », confie Frank Bernier en tendant un nectar de pomme d'un beau vert éclatant. Sur la table beige, il a belle allure, encore plus lorsque la cliente est adossée sur les coussins muraux fuchsia. Chez Frankies, les nappes de dentelle, assorties aux rideaux

éerus, sont étendues, telles des petites jupes à plis, sous les panneaux de stratifié. Décor féminin, nous disait le propriétaire...

Le Frankies est ouvert depuis trois ans. Mais depuis à peine trois mois, il a troqué sa vocation de cabaret pour celle de « supperclub » et refait son décor. Mis à part le bar, la toile ondulée de Barrisol et quelques dossiers fuchsia, le blanc et le beige s'épandent sur les murs, les tables et les chaises coussinées. À l'étage, des pots transparents piqués d'orchidées pendent à travers une balustrade qui surplombe le bar. « Les pierres, au fond, diffusent la lumière », précise Frank Bernier.

« Les gens sont bien ici, ils ne veulent plus décoller, a-t-il constaté. Ils ne savent pas pourquoi, mais moi je peux dire que ça tient aux couleurs, aux fleurs et à l'environnement. »

Le designer Michel Prété estime que Frankies se démarque de ses voisins, par une allure vaguement disco intégrée à des éléments zen. « Le bar était très important, mais il fallait aussi bien localiser le DJ et ménager un espace pour le *dancing* de fin de soirée. Le défi était intéressant », souligne celui qui a conçu le décor de plusieurs boîtes de la rue Saint-Laurent, à Montréal, dont Le Globe et le Central Station.



PHOTO FRANK BERNIER

Restaurant, lounge, *night-club*, Frankies séduit sans impressionner. « Notre mot d'ordre, c'est l'accessibilité », insiste le proprio.



Mon père
est important
parce que...

www.monpere.ca

J'aime les grosses pierres d'Atlas

Venez rencontrer l'homme le plus fort au Canada!



Hugo Girard,
sur place
le samedi
16 octobre,
de 9h à 16h,
avec ses grosses
pierres d'Atlas.

Chez Atlas, nous ne nous contentons pas de vous montrer un petit échantillon... Avec nos pierres « pleines grandeurs » en inventaire, vous choisirez ce qui vous plaît!

ARDOISE

GRANITE

CÉRAMIQUE

MARBRE

Directement de la seule usine de pierre à Québec

BAINS - TOILETTES - DOUCHES - DESSUS DE COMPTOIR ET DE VANITÉ
PLANCHERS CHAUFFANTS - REVÊTEMENT FOYER



ATLAS
DIVISION DE CIOY
BAINS et CÉRAMIQUES

1385, de la Pointe-aux-Lièvres, Québec

Tél. : 648-1755 ■ Téléc. : 648-0997

www.marble-atlas.com

LE CHOIX NATUREL

Le miroir de nos travers

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

Certains sont munis d'aimants, d'autres d'élastiques

Cédric Sportes dessine des miroirs. Ses idées lui viennent «des gens mal élevés», des rustres qui vivent dans le désordre, des malpolis qui mettent leurs pieds sur la table et des vaniteux qui se regardent dans les miroirs des ascenseurs en feignant que non.

Cédric Sportes et son collègue Antoine Laverdière sont les deux «créateurs» de la maison «Modesemploi». Ils fabriquent des «miroirs utiles, à

valeur ajoutée», qui appellent une «complicité entre l'objet et l'utilisateur». Mais encore?

En un mot comme en mille, leurs miroirs sont plus que des miroirs. Certains sont munis d'aimants, d'autres d'élastiques. Très pratiques pour laisser des listes, des mots doux, des pense-bête, ou pour ranger des petits souvenirs de voyage, des factures, des brochures. À l'occasion, leurs miroirs affichent des graduations sur le côté. «Les enfants se mesurent, les adultes se comparent», mentionne Cédric



PHOTOS MODESDEMPLOI

Par une combinaison du miroir et de l'ardoise, la série Ardoise s'avère un excellent moyen de transmettre vos messages.

POUR NOS 45 ANS ON VOUS OFFRE

la totale

25%

La réduction de 25% s'applique sur tous les luminaires, meubles, miroirs, reproductions et accessoires décoratifs disponibles en magasin à prix régulier.

boiteau
luminaire

Bien plus que des luminaires
■ UN DÉCOR ■

1295, boul. Charest Ouest, Québec (angle Saint-Sacrement) (418) 687-2271 • 1 800 681-2271

Sportes, toujours prompt à traquer «le narcissisme et le nombrilisme» de l'être humain.

Un jour, lance-t-il à la blague, il inventera un miroir jumelé à un poteau, le poteau sur lequel les orgueilleux butent lorsqu'ils admirent leur propre image dans les vitrines des commerces. «On assiste à une explosion de l'estime de soi et du culte du corps, observe-t-il. On est presque dans une société gallo-romaine.»

De la peinture de type *blackboard* appliquée directement sur le miroir produit l'effet de l'ardoise. On peut donc y écrire des notes à la craie. De vrais *post-it* décoratifs! «Pour moi, ça évoque la femme qui quitte son Jules et qui lui laisse un mot écrit au rouge à lèvres», ajoute Cédric Sportes.

Il prétend «jouer avec l'appréhension des gens». Ainsi, une des créations de «Modesemploi» est percée d'un «trou de serrure» en son milieu. Les voyeurs seront confondus, puisque le trou donne sur le mur.

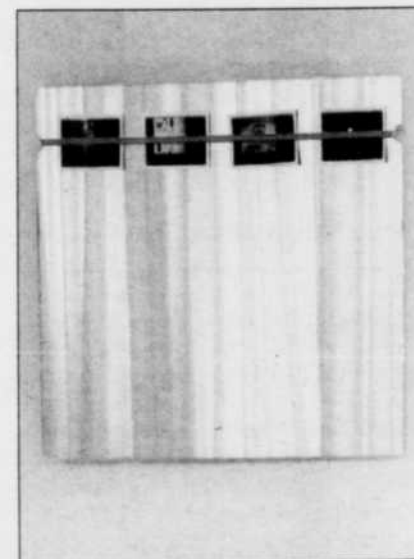
Le miroir, objet pratique s'il en est, ne cesse d'alimenter la «réflexion sociale» des deux jeunes créateurs. Sportes, 31 ans, est né à Paris, a obtenu son diplôme en design à l'Université de Kingston, au sud de Londres, a travaillé dans le prestigieux atelier parisien de Philippe Starck, avant d'arriver au Canada, en 1999. Antoine Laverdière, 30 ans, est originaire de la ville de Québec, il a fait des études en design industriel et en architecture, et a obtenu un stage au studio de design Habitat France, à Paris.

Dans leur atelier de la rue Waverly, à Montréal, ils ne créent encore que des miroirs. Alors qu'ils viennent tout juste de présenter leur collection, ils songent déjà à une «déclinaison» de leurs produits qui pourrait prendre vie, autour du thème du miroir évidemment, sur des meubles et des objets décora-

tifs. «Umbra a bien commencé avec des stores, rappelle M. Sportes. Dans 25 ans, nous, on fera peut-être des voitures...»

La Galerie du meuble, Roche-Bobois et le magasin Zone de l'avenue Cartier offrent aux gens de Québec des miroirs de «Modesemploi». Le grand «monolithe» au large cadre fini ardoise vaut 525\$. Mais pour 125\$, il est possible d'acheter un miroir de 23 pouces carrés.

Le bois et l'aluminium sont leurs matériaux de prédilection. Les deux hommes espèrent être capables de travailler un jour sur des miroirs fabriqués avec des produits chimiques moins polluants et avec de la peinture à base d'eau. Ça voudra dire, alors, que l'homme s'est amélioré, écologiquement parlant. Mais parions qu'il lui restera encore des travers inspirants.



Vous choisissez une couleur d'élastique et vous les combinez à votre répertoire de photos, de cartes ou autres souvenirs.

Économies
INCROYABLES!

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

15%
de rabais
jusqu'à

Stores de bois naturel

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

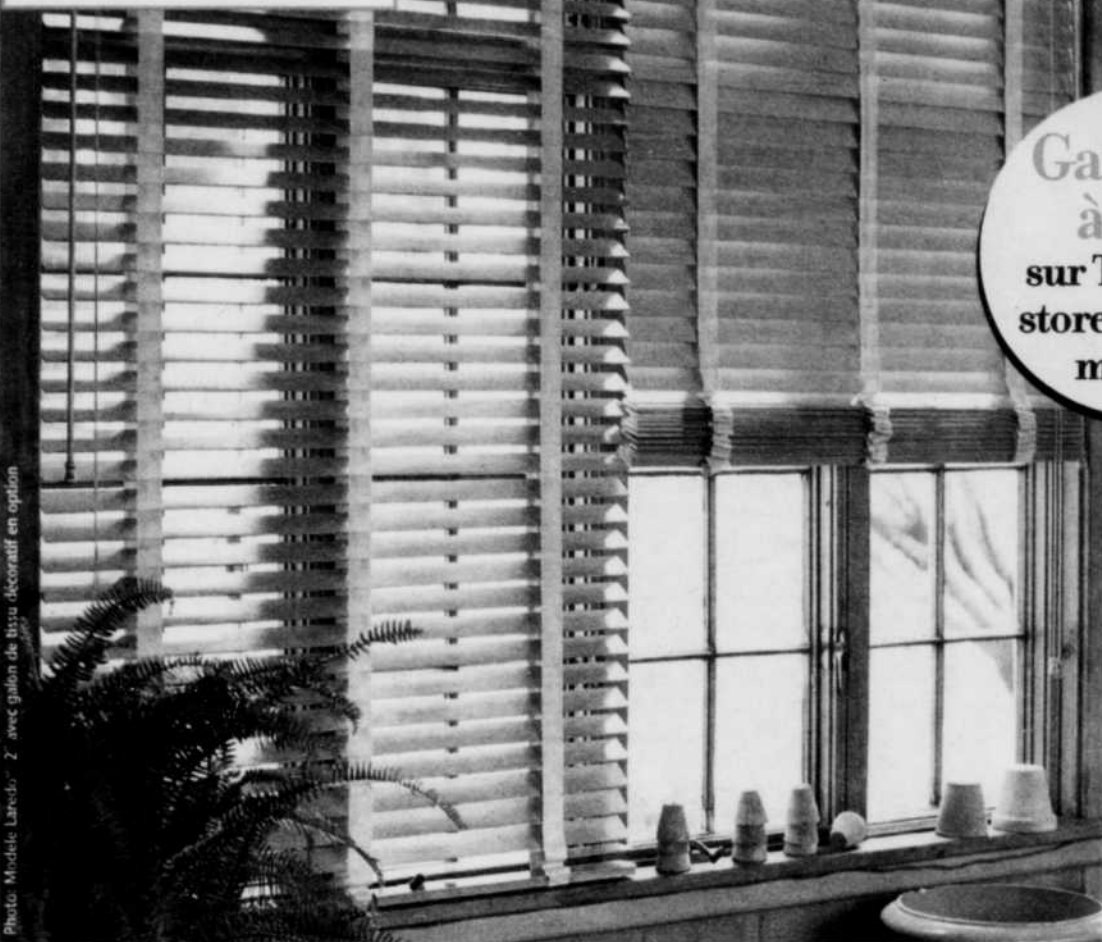


Photo: Modèle Laredo^{MD} - 2 avec gallon de tissu décoratif en option

Garantie
à VIE
sur TOUS nos
stores faits sur
mesure!



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 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</p> <p>FEA À CHAQUE ACHAT DE 100\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: GM727028 Expire le 31 OCTOBRE, 2004</p>	<p>20\$ de rabais</p> <p>FEA À CHAQUE ACHAT DE 200\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: GM727028 Expire le 31 OCTOBRE, 2004</p>
<p>50\$ de rabais</p> <p>FEA À CHAQUE ACHAT DE 500\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: GM727028 Expire le 31 OCTOBRE, 2004</p>	<p>15% de rabais</p> <p>FEA À CHAQUE ACHAT DE 1000\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: PD727028 Expire le 31 OCTOBRE, 2004</p>

MD/8 Marques déposées de Blinds To Go Inc.

Expire le 31 OCTOBRE, 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.

style délices

AVENIR DE LA CUISINE CANADIENNE

Manger **local** d'abord



ARCHIVES LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Le fait d'acheter des produits locaux en provenance de petits producteurs nous assure non seulement d'une meilleure qualité et d'une saveur exceptionnelles, mais il nous permet d'encourager notre économie et d'aider à son développement.

■ De quoi peuvent bien discuter 400 professionnels culinaires venus des quatre coins du pays lorsqu'ils se retrouvent pendant cinq jours en conférence? Mais de politique, bien sûr!

Pour son 10^e anniversaire, Cuisine Canada avait fait les choses en grand et convié à Kelowna tout ce que le pays compte de professionnels culinaires pour sa messe basse biennale qui se tenait du 23 au 26 septembre. La conférence Northern Bounty, qui se tient chaque année dans une ville différente, se veut une réflexion sur l'évolution de notre culture culinaire et sur les moyens à prendre pour l'amener plus loin tout en consolidant les liens entre les différentes régions du pays.

Si le Québec y est encore sous-représenté à cause de la barrière de la langue, l'événement témoignait d'une sur-

prenante maturité pour une si jeune organisation, et ses membres faisaient preuve d'un sens aigu de leurs responsabilités de communicateurs et d'éducateurs. En assistant à des tables rondes sur l'impact des stratégies de marketing sur la chaîne alimentaire ou sur l'importance des initiatives agricoles locales, j'ai pu constater qu'il était loin le temps où les auteurs, les critiques, les cuisiniers, les producteurs et les autres acteurs de la scène alimentaire canadienne se réunissaient pour échanger des recettes et les derniers potins sur les plus récents esclandres du grand chef Untel.

La cuisine est sortie de la sphère domestique, où on l'a longtemps confinée, pour enfin entrer dans l'arène publique. Voire politique.

Car, comme le mentionnait l'auteure et cofondatrice de Cuisine Canada, Anita Stewart, le simple fait de manger est un acte politique en soi. Parce qu'il reflète un choix de consommation et un engagement ou un désengagement par rapport à la communauté dans laquelle nous évoluons. La nourriture et la façon de s'alimenter reflètent aussi les valeurs dont une société accepte de se doter et témoignent de l'évolution d'une culture, de la façon avec laquelle elle intègre les diverses influences qui la composent.

Se qualifiant elle-même « d'activiste culinaire », Anita Stewart appartient au réseau Slow Food International, qui compte 80 000 adhérents dans le monde, dont un nombre croissant de membres de Cuisine Canada, d'ailleurs. Sa philosophie, qui reflète aussi celle de la plupart de ses collègues présents à la conférence, est simple : « Nous devons nous rapprocher de ce que nous mangeons. Le fait d'acheter des produits locaux en provenance de petits producteurs nous assure non seulement d'une meilleure qualité et d'une saveur exceptionnelles, mais il nous permet d'encourager notre économie et d'aider à son développement ». Sans compter le sérieux impact environnemental qui résulte du transport transcontinental des denrées alimentaires.

Certains gros joueurs prennent cette responsabilité au sérieux, comme les hôtels Fairmont, propriété du Canadien Pacifique. « Ma plus grande fierté, comme membre de »



Anne Desjardins

Delices@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Cuisine Canada depuis ses débuts, c'est de ne plus jamais avoir à expliquer à ma clientèle ce qu'est la gastronomie canadienne», explique Serge Simard, responsable du secteur des aliments et boissons pour la chaîne et qui dit se réjouir du nombre croissant de chefs désormais formés au pays.

« Cette cuisine répond désormais aux standards internationaux, poursuit-il : elle est évolutive, régionale, elle repose sur l'utilisation des produits locaux, saisonniers, elle fait une place de choix à nos vins, nos alcools de fruits, nos ressources marines, notre viande, nos gibiers et nos produits maraîchers. Centrée sur une gestion responsable des ressources, elle rend aussi hommage à nos racines autochtones et européennes. »

BILAN MITIGÉ

Sinclair Philip est un de ceux qui ont le plus travaillé à éveiller la conscience des professionnels culinaires à cette réalité. Propriétaire du Sooke Harbor House dans l'île de Vancouver et conseiller national du mouvement Slow Food International, il trace un bilan mitigé de nos succès. « Nous avons fait du chemin, mais il reste encore un énorme travail de communication et de sensibilisation à faire pour rapprocher les gens de leurs sources d'approvisionnement. Au cours des dernières années, l'utilisation des aliments préemballés et précuisinés a augmenté de 800 %, avec pour conséquence qu'un nombre croissant de personnes ne savent plus cuisiner ni ne savent plus ce qu'elles mangent. Cela a de sérieuses conséquences sur leur santé. »

M. Philip croit que le Québec a cependant une longueur d'avance sur le reste du pays et continue de montrer la voie. « Vous avez 400 ans d'histoire et des racines françaises que vous avez su intégrer. Quand je vois le travail que des régions comme Québec et Charlevoix ont entrepris pour développer leur cuisine régionale et encourager la production artisanale locale, je me dis que nous devons travailler à suivre votre exemple. C'est ce que la Colombie-Britannique essaie de faire de plus en plus. »

M. Philip est un fervent partisan de l'achat local et saisonnier. Il pense que certaines initiatives très simples aideraient à sensibiliser les Canadiens à ce qu'ils mangent. « Un État de l'Est américain a indiqué le nombre de kilomètres franchis par cha-

que produit avant d'arriver aux tablettes des supermarchés. Voyant l'incroyable pollution que cela engendre, les consommateurs ont radicalement modifié leurs habitudes d'achat. Il suffit de les informer adéquatement. Et c'est en partie notre responsabilité. »

Lorsqu'elle a fondé Cuisine Canada il y a 10 ans, Anita Stewart avait compris que les chefs, les chercheurs et les sommeliers jouaient un rôle essentiel pour nous aider à définir notre identité et nos valeurs. C'est pourquoi elle a voulu inviter des professionnels de tous les secteurs à se joindre à ce forum de réflexion. L'Université de Guelph, en Ontario, a répondu à l'appel en créant des programmes d'enseignement axés sur l'identité culinaire canadienne et la plus importante collection d'archives spécialisées sur le sujet au Canada. Elle organise aussi le concours des meilleurs livres de cuisine au pays, sous la présidence de l'historienne Mary-Jo Powers.

LA RÉGION DE QUÉBEC HONORÉE

Cette année, la région de Québec avait de quoi être fière, puisque les auteurs du livre *Gastronomie et forêt*, publié par Gesti-faune, ont raflé deux prix : celui du meilleur livre de cuisine en langue française et celui du livre représentant le mieux la culture culinaire canadienne. Le chef Jean-François Lacroix, enseignant au centre de formation professionnelle de Fierbourg, et ses collègues Christiane Gauthier et Paul E. Lambert s'étaient déplacés pour l'occasion.

M. Lambert, que son métier de photographe a amené à voyager partout, s'est dit honoré de pouvoir contribuer à rapprocher les Canadiens par le biais de son travail. Il a aussi souligné les pas de géant qui ont été accomplis au cours des dernières années pour doter le Canada d'une culture culinaire à notre image, résumant ainsi le sentiment général des 400 délégués présents. Les responsables de ces prix aimeraient qu'ils soient remis au Québec l'année prochaine, espérant ainsi créer plus de liens entre les professionnels culinaires de chez nous et ceux du reste du pays.

ARCHIVES LE SOLEIL, CLÉMENT THIRFAULT

Les vedettes de l'heure

ANNE DESJARDINS

Collaboration spéciale

La tendance de fond ici comme ailleurs demeure la simplicité. Fini les assiettes étagées et les plats composés d'une dizaine d'ingrédients importés. On met l'accent sur la saveur en utilisant encore et toujours des produits frais et saisonniers. On sollicite aussi tous les sens, en particulier l'odorat, en créant des infusions à base de fines herbes et d'épices indigènes comme le sumac.

Les vins canadiens ont aussi de plus en plus la cote auprès des professionnels culinaires parce qu'ils reflètent vraiment le terroir de climat nordique dont ils sont issus. Plusieurs chefs assurent qu'ils se marient à merveille avec la cuisine qu'ils créent parce que les vinificateurs canadiens mettent en valeur le fruit, ce qui facilite le mariage vins et mets. Mais cette tendance d'insérer au moins 30 % de ces alcools locaux sur la carte de vins des restaurants canadiens n'a pas encore gagné le Québec.

Les légumes racines et les variétés oubliées continuent d'avoir la cote auprès des producteurs et des chefs. Certains types rares de tomates et de pommes reprennent ainsi le chemin des étals des marchés locaux.

En plus de l'explosion de notre production fromagère, qui compte environ 400 variétés à

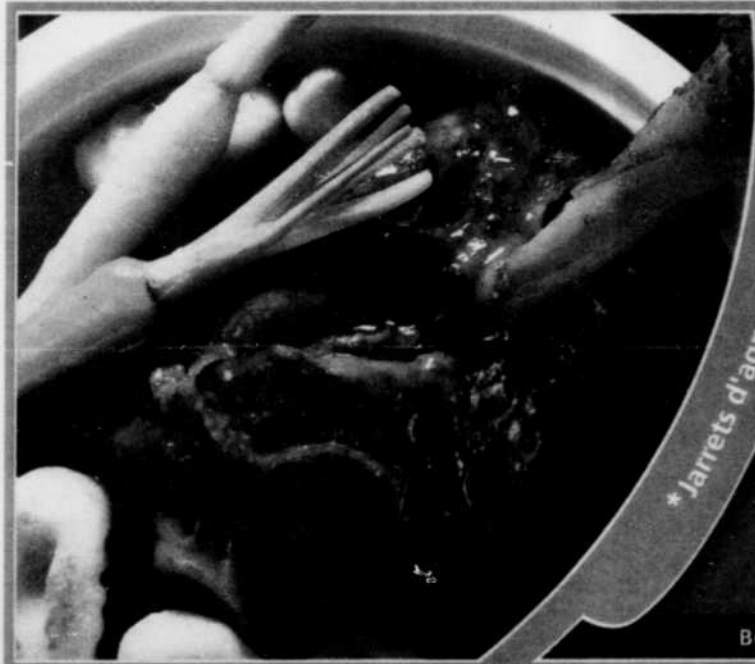
Le gibier d'élevage, dont le canard, est de plus en plus prisé.

travers le pays, les dernières années ont vu surgir un intérêt marqué pour les champignons sauvages et l'autocueillette. De nombreuses autres ressources sauvages sont aussi au nombre des vedettes de l'heure : salicorne, têtes de violon, cœurs de quenouilles, boutons de fleurs sauvages, baies de sureau ou de chicoutai. Des céréales anciennes, qui poussent bien sous notre climat, ont aussi trouvé preneur, comme l'épeautre et le sarrasin.

Le Canada est aussi un important producteur de légumineuses, mais elles n'ont pas encore atteint le niveau de popularité qu'elles méritent auprès des cuisiniers. Par contre, grâce au travail de chercheurs comme la Gellatly Nut Farm ou le Centre de recherche de Summerland, dans l'Okanagan, on redécouvre des variétés de noix qui avaient été développées chez nous dans les années 60 et on s'intéresse à des variétés tardives de fraises, de cerises et de poires.

Dans les Prairies, la culture biologique du canola permet de créer une huile de première pression à froid de très grande qualité, qui remplace à l'occasion l'huile d'olive et qui reflète mieux notre climat, tandis que le gibier d'élevage, en particulier le bison, le cerf d'Amérique et le canard, font partie des nouvelles vedettes de la cuisine canadienne.

Enfin, du côté des ressources marines, on délaisse les poissons issus des fermes d'élevage pour se tourner exclusivement vers des ressources non menacées qui évoluent dans nos eaux.



* Jarrets d'agneau

Rendez-vous des Gourmands...

Découvrez la recette* de cette semaine sur notre site Internet et sur place.

Procurez-vous les denrées et ingrédients proposés chez les boutiquiers spécialisés des Halles Fleur de Lys.

www.hallesfleurdelys.com



Boutiquiers spécialisés • marché public • services et restos • 245, rue Soumande, Vanier

RESTAURANT LA GROLLA

Des fondues réconfortantes

CRITIQUE

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

En couverture de son numéro de février-mars 2004 (no 30), *l'Elle à table*, magazine français pour mordus de bouffe, décréait « le grand retour des fondues ». Des fa-daises ! Du XIV^e siècle où de valeureux guerriers mongols inventèrent la recette de fondue chinoise jusqu'à l'époque du Brillat-Savarin briguant le titre « d'idéateur » de la fondue — une mixture aux œufs brouillés —, les caquelons ne s'éteignirent jamais ! D'après le savant *Larousse gastronomique*, les Suisses perpétueraient encore d'authentiques recettes d'antan. « D'appellations d'origines » ou non, les fondues de La Grolla, le plus typique des restaurants suisses de Québec, ont l'effet d'une petite laine bienfaisante sur nos épaules.

Avec son décor de relais alpin, le restaurant au plafond « isolé » d'épis de maïs séchés nous prédispose au relâchement de vacanciers en classe de neige.

Accoudés sur la table en bois blond dans une position d'après-ski par anticipation (!), nous parlementons avec la préado de la tablée qui chipote à la proposition d'une planchette valaisanne (viande des Grisons, jambon cru, saucisse) ou d'une tartelette saviésanne aux poireaux. Mademoiselle ne fera pas la fine bouche en voyant le rôsti de son père,

une des spécialités de la maison. D'ailleurs, le nouveau propriétaire (depuis un an), Jean-Yves Lapointe (Le Café suisse), a peu modifié la carte offrant des fondues au fromage, bourguignonne (viande cuite dans l'huile), des pierades (cuisson et flambée sur pierre) ainsi que le classique émincé de veau à la zurichoise (sauce à la crème).

Sur une planchette de bois, la galette à la pomme de terre râpée — Micheline, notre serveuse, explique que le type de pomme de terre utilisée varie selon les arrivages — montre une chair blanche mi-cuite, mais tendre à la pointe du couteau. En brisant ce gâteau salé cuit dans une poêle de fonte, une coulée de fromage (gruyère et vacherin) s'en échappe. C'est là une variante du rôsti bernois nature auquel nous aurions couronné la croûte croustillante d'une noisette de beurre.

Les croûtons au basilic et gruyère décevront, même s'ils sont présentés avec du bon saumon fumé et la mie des croûtons paraît caoutchouteuse. Avant que les caquelons ne s'embrasent, nous nous gardons de terminer la soutenante soupe au bœuf et légumes (gros morceaux cuits à point) pour hono-



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

La Grolla, le plus typique des restaurants suisses de Québec.

rer notre fondue du chef (tomates, champignons sauvages, cognac), superbement déliée, alcoolisée avec modération pour que l'on goûte le fromage — un mélange de gruyère et de vacherin.

Puisqu'il n'y a plus de saucisse au chou pour accompagner la raclette valaisanne, Micheline promet de suppléer avec de la viande des Grisons (morceaux salés et séchés de la cuisse de bœuf). Se liquéfiant sous le serpent du poêle, un morceau de fromage à raclette pesant à l'œil 200 gr n'exige qu'un geste du revers du couteau pour qu'on en beurre un morceau de pain ou l'une des pommes de terre grelots maintenues au chaud dans un petit sac. Pour un meilleur équilibre, il faudrait réduire le morceau de fromage pour augmenter la quantité de viande. Avec ses cinq sortes de sauces (dont une excellente à l'ail rôti), notre jeune invitée n'arrive qu'à terminer la première assiette de viande de sa fondue chinoise.

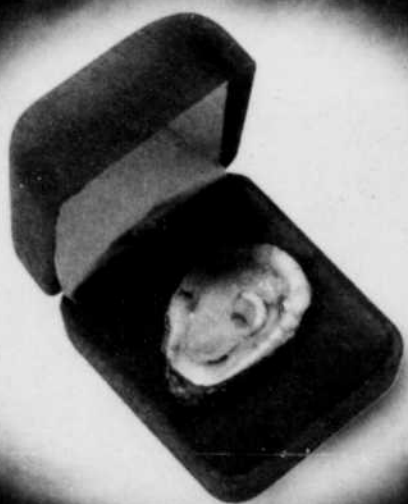
C'est les joues rougies que nous quittons « la Suisse » en prenant soin de laisser la porte entrouverte pour laisser entrer de l'air frais...

Pour : la qualité du pain présenté en corbeille pour les fondues au fromage et la gentillesse de la serveuse

Contre : carte de vin courte et onéreuse. Au final, l'addition s'élève rapidement

Restaurant La Grolla
815, côte d'Abraham, Québec
Téléphone : 529-8107
Type de cuisine : suisse
Ouvert tous les jours dès 17 h
Table d'hôte du soir de 29,95 \$ à 38,95 \$
Formules pour deux de 41 \$ à 57 \$
Fondues entre 19,95 \$ et 33,95 \$
Bouteille de vin à compter de 32 \$
Stationnement réservé et dans la rue

Les huîtres du Saint-Germain de vrais petits bijoux!



Huîtres bonnes façons de les apprêter

- 1 Tempura
- 2 Rockefeller
- 3 Aux deux moutardes
- 4 Favorites
- 5 Provençale
- 6 A l'américaine
- 7 En feuilleté
- 8 En coquille



SALONS PRIVÉS

1525, rue Sheppard, Sillery (coin St-Louis)

2750, chemin Ste-Foy, Ste-Foy (Plaza Iqval)

681-6035

658-6067

Assiette degustation ou
table d'hôte degustation

Que **mijote** ?
Marie-Josée

Des bouchées de chocolat

Il fait toujours bon reparler de cette thématique puisqu'elle se révèle presque sans limite. Découvrons ensemble ce qui peut être accompli aisément en un tournemain.

À l'aide de quelques outils de base (moule à chocolat, pinceau à décorer, pastilles de chocolat et une recette simple!... disponible en magasin au besoin!), il est facile de confectionner de fantastiques bouchées. Les plus populaires comme les

« Turtles », « Cherry Blossom » et « Reese » constituent des choix très intéressants. Il est aussi possible de faire des suçons pour les enfants, des cuillers de chocolat à fondre dans un breuvage chaud ou des coupelles en chocolat pour présenter une mousse. Rapide, peu coûteuse et combien goûteuse, la confection de bouchées « maison » ravira à coup sûr le cœur de tous vos sujets, petits et grands!

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

BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

Couteau à laitue

ZYLISS, 4,99 \$



À défaut d'effeuiller les laitues, mieux vaut les trancher avec un couteau approprié. Avec ses larges dents de plastique, ce couteau coupe sans abîmer les feuilles qui s'oxydent au contact d'une lame en acier. Autre avantage de sa lame composée d'un matériau de qualité et exempt de cadmium, elle ne raye pas le fond des poêles ou des moules recouverts d'enduit antiadhésif. Ce couteau au look futuriste sert ainsi à découper tartes, gâteaux, quiches et tortillas à même leurs plats de cuisson sans les égratigner. En vente dans les cuisineries.

Minigo duo

YOPLAIT, 2,89 \$ (SIX UNITÉS)

Chouette les nouveaux contenants de Minigo, le fromage frais de Yoplait. Divisés en duo de



saveurs (fraise-banane, banane-bleuet, bleuet-fraise, framboise-vanille, pêche-vanille, pêche-framboise),

les contenants

repensés de 60 g de ce produit laitier nourrissant multiplient par deux notre plaisir. Bien

séparées l'une de l'autre, les saveurs ne fusionnent pas à moins qu'une cuillère avide n'en décide autrement. À quantité égale avec un yogourt, le fromage frais double l'apport en calcium. Inutile de s'en priver. Les duos à la vanille sont particulièrement bien assortis. En vente dans les supermarchés.

Riz rouge de Camargue

ROSE ÉLYSÉE, 8,99 \$

Pays du riz rouge, la Camargue produit des tonnes de ce riz issu d'une mutation naturelle. Séchés au soleil, ce riz, dont l'eau de cuisson se teinte d'une



couleur rouge orangé, gonfle à feu doux comme le riz à grains longs. Suivant l'équation une mesure de riz pour un double volume d'eau, il faudra toutefois le surveiller de près, voire ajouter de l'eau en

cours de cuisson. Pour des résultats plus probants, nous le risolons avec un filet d'huile et de l'oignon haché finement avant de le mouiller avec de l'eau et du vin blanc.

Ne reste plus qu'à l'enfourner à couvert. Riz tout indiqué pour cuisiner une paella, les grains sèchent bien. Dans ce cas, on remplacera la part d'eau (ou de vin) par le fumet de poisson qui aura servi à cuire les moules. En vente à La Mie adorée.



Restaurant
Les 3 Poivres

Du dimanche au jeudi (inclusivement)
De 17h à 21h

STEAK FRITES*
(coupe New York AA)

14.95\$ plus taxes
soupe café et dessert
du moment inclus

Menu du jour à partir de **9.95\$** plus taxes
Table d'hôte à partir de **18.95\$** plus taxes

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

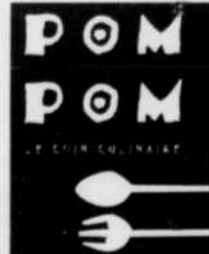
*Offre valide jusqu'au 2 décembre 2004 du dimanche au jeudi à partir de 17h.
Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion.

Dans la cour des grands...

Pom Pom
honorée internationalement

En septembre 2004, Marie-Josée Roy apprenait que sa boutique Pom Pom avait été sélectionnée gagnante par GIA Canada (Global Innovator Award) pour 2004-2005. Cette récompense internationale est décernée pour l'excellence dans la promotion d'articles ménagers et ce, chaque année, dans dix-neuf pays de par le monde. Copatronnée par l'association *International Housewares*, organisatrice de l'Exposition

d'articles ménagers de Chicago, le programme de récompenses GIA est conçu pour stimuler l'innovation dans la vente au détail d'articles ménagers. Pom Pom a été choisie comme entreprise la plus créative au Canada. En mars 2005, la boutique sera officiellement présentée dans les pages du *Home Style Magazine*; elle profitera également d'une exceptionnelle visibilité lors de sa participation à l'Exposition d'articles ménagers de Chicago tenue à la même période. À l'occasion de cette exposition, un jury international évaluera chacune des participations nationales et choisira cinq gagnants mondiaux qui seront présentés lors de l'inauguration de l'événement. Une histoire à suivre au printemps 2005!



LE COIN CULINAIRE
Place Laurier
653-5878
Les Rivières
(819) 375-5880



CARAMBA!
BISTRO MEXICAIN

Souper masqué

Régalez-vous et faites la fiesta
vendredi 29
et samedi 30 octobre

Menu spécial **29.95\$** p.p.

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

Musique - Danse - Animation

SÉRIES
MEURTRES MYSTÈRES

44.95\$

Tous les soirs en décembre
Idéal pour vos
partys des fêtes
Réservez tôt!

Au coin de la Grande Allée
680, Grande Allée Est
647-4747

LE BONAPARTE



Avez-vous pensé à inclure un don à un organisme de bienfaisance dans votre testament ?

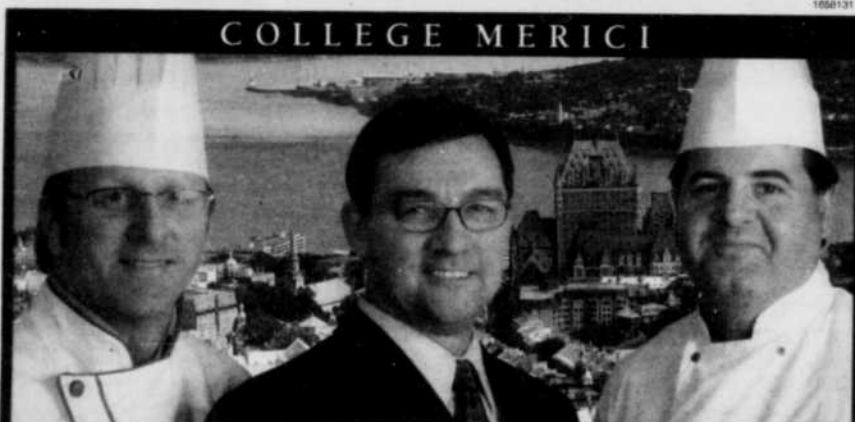
Ferme Proli-porc

Le vrai goût du porc!

- Complet ou demi
- Coupes à votre choix
- Viande plus maigre, tendre et juteuse
- Redécouvrez le bon goût du jambon et du bacon fumés naturellement, ici, dans votre région.

Un porc savoureux directement du producteur à votre assiette!

(418) 952-3013



Steve McCandless, Rodrigue Gagnon et Yves Moscato, chefs et sommelier experts

COLLEGE MERICI

Des ateliers pratiques qui ont du goût!

Incluant fascicule de recettes, guide des meilleurs achats et tablier souvenir du Collège Mérici. Les mets peuvent être dégustés sur place ou rapportés à la maison.

Entrées sous toutes ses formes

Les mardis 2 et 16 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

Tapas

Les mardis 9 et 23 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

Gibier

Le mardi 30 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

Sushis I

Les mercredis 3 et 24 novembre, 18 h à 21 h

Dégustation de vins (9 h)

Les mercredis 3, 10 et 17 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

Entrées asiatiques

Les samedis 23 octobre et 6 novembre, 8 h 30 à 12 h 30

Sautés asiatiques

Les samedis 20 novembre et 4 décembre, 8 h 30 à 12 h 30

L'Art de la table (4 h)

(dans un restaurant de Québec)

Grand public :

le vendredi 12 novembre, 18 h 30 à 22 h 30

Gens d'affaires :

le jeudi 25 novembre, 18 h 30 à 22 h 30

Egalement disponible

Peinture créative

À tous les mercredis du 20 octobre au 15 décembre, 19 h à 22 h



Pour réservation, communiquez avec Natali Bertrand au 683-2104, poste 2267 ou par courriel à nbertrand@college-merici.qc.ca.

www.college-merici.qc.ca

CARTE BLANCHE... ET ROUGE

Trésors du Portugal

Mis à part la majesté et la poésie de notre automne québécois, je ne connais rien de plus beau que la saison de Verlainne lorsqu'elle habille le Portugal et plus particulièrement la région du Douro.

Vient alors le moment de savourer les merveilleux vins qui y naissent et notamment ceux de la famille Saraiva.

Les Saraiva produisent du vin depuis 1906 et Manuel Saraiva s'impose aujourd'hui comme l'un des grands talents du Cima Corgo qui constitue le Haut-Douro.

En plein cœur de cet eden, le vignoble Saraiva élabore, entre autres, un **Castellinho Tinto Douro 1999**, vinifié à 100% avec des raisins de catégorie A.

Un vin qui fait d'ores et déjà date au chapitre des révélations de l'automne 2004. Un vin ciselé sur mesure pour magnifier une table où trônent ragoûts, viandes braisées, cuissots de chevreuil et autres civets, longues, gigots aromatisés aux épices les plus délicates.

Un vin charnu qui, au travers d'une délicate rusticité, décline à merveille des nuances poivrées. Mais aussi un jus d'octobre qui, en se plaçant sous les 15\$, mérite tous les honneurs et tous les égards.

Notez que cette exceptionnelle bouteille ne se trouve qu'en importation privée à 14,30\$ l'unité, en caisse de 6 x 750 ml, chez Benedictus au (450) 671-5572 ou à benlecavalier@sympatico.ca

AVANT ET APRÈS L'APÉRO!

L'automne s'impose aussi comme la saison des Portos et, à cet égard également, Manuel Saraiva cultive, au propre et au figuré, une passion et un talent internationalement reconnus.

Là encore les plaisirs les plus subtils de la gastronomie s'imposent.

Dimanche dernier, devant ma première terrine de foie gras cuisinée maison, je ne résistai pas à



Jérôme-Henri Dejardin
jhdejardin@hotmail.com
Collaboration spéciale

un verre de porto blanc envoûté de saveurs exquis. Sous l'ambre de la robe, cela parlait noisettes, raisins secs et oranges confites.

Ce **Quinta do Castelinho**, élevé quatre ans en fûts de chêne, gorgé de raisins (catégorie A) provenant des cépages malvasia fina, codega, gouveio et viozinho, excelle également à l'heure de l'apéritif lorsque, rafraîchi, on l'allonge pour moitié de tonic, de glace pillée et d'une tranche de lime. (SAQ 907 337, 750 ml, 20% alc-vol, 16,25\$)

SORTEZ LA CARAFE!

Bien entendu, les portos rouges gardent les faveurs de la grande majorité. De ce point de vue, le **LBV 1996 Quinta do Castelinho** mérite médaille et carafe. Côté médaille, il en reçut une d'argent au concours mondial de Bruxelles

2001 et se vit couvert de lauriers par une presse internationale unanime. Côté carafe, il vous sera reconnaissant de l'y transvaser afin d'amplifier au maximum les arômes de fruits confits qu'il recèle ainsi que la richesse de sa bouche. Pendant cette charmante

et délicate opération, prenez soin de contrôler le léger dépôt qui le caractérise.

Côté « plaisirs des mandibules », si vous aimez le foie de veau, ne ratez pas l'association qui témoignera des qualités de ce grand vin vieilli cinq ans en fûts de chêne avant son embouteillage.

Quinta do Castelinho LBV 1996, SAQ 884 809, 750 ml, 20% alc-vol, 28,25\$

GRANDIOSE!

Enfin, avant de quitter ce Haut-Douro magique et la *maestria* des produits Saraiva, je vous propose, peut-être en vue des Fêtes, un vin véritablement hors du commun. Un **Lagar dos Saraivas 1999**.

Ce vin considéré, par beaucoup, comme un sommet de la vinification la plus pointue, est produit à partir du même moût que celui utilisé pour la production du porto vintage. C'est dire si le millésime est d'exception! Prélevé, à hauteur de cinq à sept hectolitres, dans la meilleure cuve, il constitue le fer de lance, la fierté de toutes les générations de Saraiva.

Boisé sans l'être, pointu et rond à la fois, charnu, il libère un étonnant bouquet fait de fruits repus de soleil et saupoudrés de poudre de cacao et d'herbes aromatiques. Lui aussi réclamera la carafe et une viande, simplement cuisinée mais judicieusement choisie. Pourquoi pas des cailles aux raisins marinés au porto?

Un très grand vin, je vous l'ai dit en préambule! Le prix lui aussi voit grand... mais pour Noël on peut rêver!

Lagar dos Saraivas 1999 (SAQ Signature uniquement, référence : 729 145, 12,8% alc-vol, 750 ml, 41\$)

Déjà 20 ans

Les Vraies

ÉPICERIE FINE

herbes salées du Bas-du-Fleuve

Halles Fleur de Lys
527-3658

Le visage changeant des millésimes

VINS DE LA SEMAINE

Longtemps considéré comme l'un des meilleurs millésimes du siècle dernier pour la Toscane (Italie), 1997... perd aujourd'hui des plumes.

Car la plupart des vins rouges, aussi colorés et concentrés soient-ils, ont encore à l'heure actuelle des tannins durs, astringents et même agressifs.

Tout cela en fait des vins rustiques, comme on dit, et donc dépourvus de ce velouté de texture qu'on attend, après un certain nombre d'années, des rouges de grands millésimes.

Résultat, 1997 recule peu à peu dans les tableaux annuels des millésimes qu'établissent de nombreuses publications,

dont celle que vous tenez entre les mains...

Comment cela se fait-il? me demandait il n'y a pas si longtemps un lecteur.

La raison est toute simple. À savoir que le vin est une boisson évolutive, qui se transforme avec le temps.

Éblouis par la riche couleur des 1997, par leur concentration, les producteurs de Toscane estimèrent ainsi, au départ, avoir affaire à un très grand millésime. Et, bien sûr, ils le crièrent sur les toits.

Tout le monde les crut — les dégustateurs de partout, les marchands de vin, la presse spécialisée, etc. —, sauf que les tannins des vins sont restés rugueux, plutôt que de s'arrondir et de s'attendrir.

Car en les goûtant à leur tour, tous (je suis du nombre) pensèrent, comme les viticulteurs, qu'il s'agissait bel et bien d'un millésime exceptionnel...

Aujourd'hui, les bons producteurs de Toscane eux-mêmes reconnaissent que les 1997 ne sont pas à la hauteur des espoirs qu'on avait mis en eux.

La même chose, on s'en souviendra, se produisit dans le cas des bordeaux rouges 1975, qui conservèrent pour la plupart, leur vie durant, des tannins raides, carrés.

L'inverse peut aussi se produire.

Ainsi, pour en rester momentanément à la Toscane, il semble bien que 2001 sera encore meilleur qu'on ne le pensait de prime abord, si on en juge par les vins les plus réputés d'Antinori de ce millésime dégustés la semaine dernière, en compagnie du vinificateur en chef de cette maison, Renzo Cotarella.

Le célèbre **Tignanello 2001 Antinori**, qui ne sera toutefois en vente qu'au début de l'an prochain, très coloré, ample, aux tannins à la fois tendres et serrés, m'a semblé ainsi supérieur à tous les autres millésimes de ce vin culte que, personnellement, j'ai eu l'occasion de goûter.

Le **Toscana 2001 IGT Villa Antinori**, déjà en vente celui-là, au beau bouquet distingué, que dominant des notes de fruits rouges, et nuancé, moyennement corsé, souple et velouté, en est un autre exemple.

C, 10251348 24,15\$ * \$\$\$ à boire, 1-2 ans.**

Commercialisé autrefois sous l'appellation **Chianti classico**, le **Villa Antinori** l'est désormais comme simple IGT (indicazione geografica tipica, soit l'équivalent des vins de pays français) du fait que les fruits qui entrent dans son élaboration peuvent provenir à la fois des appellations Chianti classico, Bolgheri ou encore Vino Nobile de Montepulciano. Mais tous sont des fruits cultivés par cette maison elle-même.

De tous les millésimes qu'il a vinifiés chez Antinori, 2001 est « mon préféré », disait ce jour-là Renzo Cotarella.

Enfin, il en va de même, par exemple, pour 1998 dans le



cas du Bordelais, bien plus réussi pour les appellations Pessac-Léognan (la partie la plus au nord des Graves), Pomerol et Saint-Émilion qu'on ne l'a dit au départ.

Ainsi va le vin. Ainsi vont, comme le vin, les tableaux de millésimes.

D'AUTRES VINS

Les millésimes parlent, si l'on peut dire...

Année très chaude partout en Europe, comme on sait, 2003 a donné beaucoup de vins plus généreux qu'à l'habitude, tels l'**Orvieto 2003 Campogrande**, aussi d'Antinori, plutôt léger comme le sont toujours les vins blancs de cette appellation, mais nettement plus aromatique et goûteux que ne sont d'ordinaire les Orvietos. Lesquels sont élaborés avec principalement du Trebbiano, qui est un cépage très peu aromatique. Simple et savoureux, donc.

C, 018838 13,85\$ ** \$(S) à boire.

Même chose pour cet autre blanc qu'est le **Côtes de Provence 2003 Château la Tour de l'Évêque**, au bouquet exubérant et marqué par des nuances rappelant nettement les pommes, à la bouche tout en fruit, aux saveurs très affirmées, pleines d'éclat, et avec plus de corps que le précédent. Délicieux.

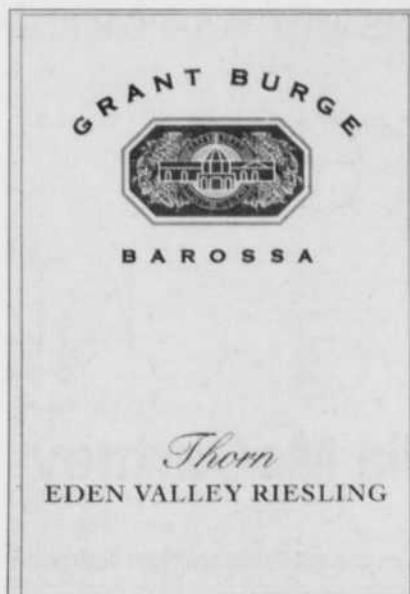
C, 00972604 16,55\$ **(*) \$\$ à boire.

Restons-en aux vins blancs.

À signaler, donc, dans le cadre de l'opération mensuelle Nouveaux arrivages de la SAQ, pour octobre, l'arrivée sur le marché du **Thorn Eden Valley Riesling 2002 Grant Burge**, d'Australie, au bouquet bien typé **Riesling d'Australie** (on y perçoit, en plus des arômes habituels du Riesling, quelque chose comme une odeur de jute), et aux saveurs pénétrantes, avec du corps et une acidité peu marquée, m'a-t-il semblé, quoiqu'il soit en même temps bien équilibré. À boire maintenant ou à mettre en cave pour quelques années.

S, 00738986001024 19,95\$ **(*) \$\$ à boire, 5-6 ans.

Viticulteur exemplaire, Bruno Clair, de Bourgogne, a l'art de produire des vins, blancs et rouges, toujours élégants, avec... la juste dose de tout ce qu'il faut! Tel est, aussi des Nouveaux arrivages, son **Marsannay blanc 2001**, au bouquet discret, tout en finesse, et dont le boisé reste à l'ar-



rière-plan. Même distinction en bouche pour ce vin plutôt délicat, et parfaitement harmonieux.

S, 03700276501078 33,75\$ **(*) \$\$\$(\$\$) à boire, 3-4 ans.

Figure également dans la même promotion le **Fronsac 1999 Château de la Rivière**, au bouquet de petits fruits noirs à l'eau-de-vie et passablement torréfié (des nuances genre chocolat, etc.), et puis flatteur en bouche, charnu, aux tannins de velours, tout cela lui donnant un charme que ce vin, de mémoire, n'a peut-être jamais eu auparavant.

S, 00618726000718 33\$ **(*) \$\$\$(\$\$) à boire, 2-3 ans.

Aussi du Bordelais, le **Médoc 2001 Château Lousteauneuf** est une preuve additionnelle comme quoi ce millésime, arrivé dans l'ombre de 2000, a été très réussi pour ce grand vignoble.

Pourpre-violacé, bien coloré, son beau bouquet de fruits noirs est marqué par de séduisantes notes de pain grillé (le bois), et la bouche suit, charnue, avec des saveurs franches et des tannins fermes. Sans que ce soit un modèle d'élégance, c'est, n'empêche, un très bon bordeaux.

S, 913368 26\$ * et même **(*) à boire, 4-5 ans.**

Nouveau venu (sauf erreur) sur notre marché, le **Chianti Classico 2001 Brancaia** se démarque nettement de la moyenne des vins de cette appellation. D'abord par sa couleur, quasi opaque, mais aussi par la générosité et le profondeur de son magnifique bouquet, qu'accompagne une bouche concentrée, très dense, savoureuse, aux tannins compacts, et pourtant sans rugosité. Excellent.

S, 10256368 43\$ ** \$\$\$(\$\$) à boire, 5-6 ans au moins.**

UNE DÉGUSTATION DE XÉRÈS

Pour mieux les faire connaître, le Bureau commercial d'Espagne tient, le mercredi 20 octobre, de 19 h à 21 h, à l'hôtel Hyatt Regency, 1255, rue Jeanne-Mance, à Montréal, une dégustation de huit types de xérès, accompagnés de tapas. 40 \$ par personne, et 30\$ pour les membres de clubs de vin. Réservations, (514) 289-0866.



Jacques Benoit

delices@lesoleil.com
La Presse

style mode

COLLECTIONS PRÊT-À-PORTER ÉTÉ 2005



PHOTOS AP

Allure baba chic pour Stella McCartney

Roberto Menichetti propose des minirobes acidulées décollées dans le dos.

DOMINIQUE AGEORGES
Agence France-Presse

■ PARIS — Roberto Menichetti a esquissé la semaine dernière à Paris la nouvelle femme Céline, « au chic parisien spontané » pour l'été 2005, dit-il, tandis que Stella McCartney a adopté une allure beaucoup plus « baba », à l'occasion de la présentation des collections prêt-à-porter.

Pour sa première collection au sein de la maison Céline, Roberto Menichetti a fait simple. Des tons acidulés « pop » très années 60, à l'image des néons au-dessus du podium – orange, turquoise, rose, bleu et jaune –, habillent des minirobes qui pourraient rappeler ces années-là si elles n'étaient décollées dans le dos. Ailleurs, des toges grecques se drapent sur le côté.

Un spencer brodé d'écaillés argent réveille un spencer posé sur une jupe gris perle à plis creux bien sage. Un chemisier à rayures s'ouvre sur les épaules. Les pantalons amples en revanche donnent une allure plus garçon.

Ambiance bobo et baba chic chez Stella McCartney. La garde-robe pour l'été 2005 se veut relax, légère comme une toile de parachute ou des voiles de bateau. Ambiance voyage également avec des imprimés batik et des pantalons inspirés des sarongs.

Les détails sont sophistiqués comme cette saharienne rythmée de fronces, ces dos de robes-chemises gonflés. Le soir, les tenues sont empruntées au vestiaire masculin avec au choix une mini queue-de-pie noire sur une robe en soie blanche ou un tailleur pantalon en soie satinée un tantinet dégingandé. De même des brassières strassées diamants donnent du chic à une robe plus estivale.

LÉONARD ET MICHEL KLEIN

Léonard aime les imprimés. C'est même sa raison d'être. Michel Klein aussi cette saison. Mais les interprétations ne sont pas les mêmes: en technicolor pour le premier, en noir sur fond blanc ou sable pour le second.

Pour l'été 2005, Léonard quitte un peu son Japon et ses orchidées fétiches pour une ambiance plus tropézienne avec notamment des lins sable repeints de fleurs géantes espacées et s'offre même un imprimé graphique pour le moins inhabituel mais efficace. Le daim permet aussi aux imprimés de respirer.

Michel Klein a opté quant à lui pour une silhouette « à belle allure » avec un évident souci de l'élégance.

Le Prince-de-Galles est la vedette d'une journée urbai-

ne, là où les imprimés batik ou feuilles s'imaginent plus au soleil. Le sophistiqué ressort d'une blouse bateau en mousseline blanche brodée d'un collier corail délicat. Une robe éventail en mousseline avec des broderies argent aux épaules et aux poignets est intemporelle.

Saharienne rythmée de fronces et pantalon inspiré des sarongs pour la designer Stella McCartney.



REMODELAGE

Très grand choix
de modèles disponibles
pour remodeler
votre manteau

Fourrure **ZUKI**
Agneau retourné ultraléger **CHRIST**
Fourrure tricotée « Paula Lishman »

Aussi, possibilité d'échange

12 mois
sans intérêt



55, rue Saint-Pierre, Québec

692-6686

Le plus grand choix de fourrures à Québec
Pour homme et femme

COLLECTIONS PRÊT-À-PORTER ÉTÉ 2005

Sensualité explosive

pour Jean-Paul Gaultier

La silhouette dessinée par Jean-Paul Gaultier se fait aguichante, particulièrement avec les robes du soir, près du corps.

REUTERS



DOMINIQUE AGEORGES

Agence France-Presse

■ PARIS — L'été 2005 sera tout en sensualité, sous le soleil des gitanes explosives de Jean-Paul Gaultier, beaucoup plus en retenue pour Issey Miyake par Naoki Takizawa.

Il pleuvait des cordes sur Paris en début de soirée de cette présentation des collections prêt-à-porter, mais chez Jean-Paul Gaultier, c'était le soleil andalou qui régnait. Le couturier habille ses Carmen de couleurs de feu faisant valser les rouges et les orangés et propose une synthèse masculin-féminin, version flamenco, assez étonnante.

Espadrilles à talon en corde, foulard dans les cheveux, cigarette au bec, la femme Gaultier a toujours du caractère, encore plus avec un trench ou une fausse parka d'où s'échappent des volants de dentelle. La silhouette se fait aguichante quand le marine à rayures tennis masculin se prend pour une robe bustier taillée à la Betty Boop, toujours terminée par des volants colorés. Le costume noir du danseur de flamenco se féminise en jupe à taille haute d'où s'échappe encore le feu.

Les robes du soir font la fête aux imprimés : robes près du corps ou effets de plissés soleil, comme des éventails.

ISSEY MIYAKE

Les femmes de Naoki Takizawa pour Issey Miyake ressemblent à ces dames de la haute société qui étaient promenées dans des palanquins cachées de l'extérieur par des rideaux. Ici, de larges capelines aux bords ourlés de cheveux masquent le visage. Et pourtant, la collection est centrée sur le maquillage, mais celui des vêtements.

Le Japonais saupoudre ses tailleurs de rouge ou de noir, qu'ils soient unis ou pied-de-poule. La dentelle recouvre le corps comme un tatouage. Un œil apparaît au milieu d'une robe. Ailleurs, des ombrés et des nacrés relèvent l'ivoire d'un tissu.

Le maquillage sert aussi à jouer avec l'ombre et la lumière, la transparence ou l'opacité des matières pour finalement arriver au pur, le blanc.

SOPHIA KOKOSALAKI

Enfin la jeune Grecque Sophia Kokosalaki, qui a conçu les vêtements de la cérémonie d'ouverture des Jeux olympiques d'Athènes, présentait pour la première fois sa collection à Paris et non plus à Londres.

Son nom est avancé, parmi d'autres, comme possible future directrice artistique de Givenchy.

Kokosalaki a notamment montré ses drapés, appliqués à des petites robes légères, ses jupes au tissu gondolé qu'elle affectionne ou encore ses détails minutieux apportés à un haut en satin blanc qui devient plus nerveux.

Le couturier habille ses Carmen de couleurs de feu faisant valser les rouges et les orangés.

AP



Creation
Paula Lishman

disponible chez

Fourrures
DU VIEUX PORT

55, rue Saint-Pierre, Québec
692-6686

Le plus grand choix de fourrures à Québec
Pour homme et femme

« Typiquement masculin »



Dunlop

Vêtements illustrés : Bund

JÉRÔME
Trousse de voyage 149,99 \$



BIJOUTERIE MAURICE LEMIEUX
Montre Bulova 375 \$



LUNETTERIE NEW LOOK
Monture ÔGA 249 \$



LA MAISON ANGLAISE
Livres «Donald Trump» 29,95 \$ chacun



Cravate de soie 70 \$
BRUNO BELIN



BIJOUTERIE WEBSTER
Stylo Mont Blanc 650 \$



PLACE DE LA CITÉ

CENTRE COMMERCIAL

www.placedelacite.com / 418-657-7015

Vous méritez ce qu'il y a de mieux !