

MON TOIT

ACTUEL
GOURMAND

COURS DE CUISINE
POUR CÉLIBATAIRES PAGES 11 ET 12

JARDINER

BELLE PUANTE PAGE 10

Feuille de
*Sauromatum
venosum*

BESOIN DE CONFORT ENVIE DE STYLE

Les plinthes chauffantes électriques règnent dans les logements au Québec. Abordables et relativement efficaces, elles possèdent toutefois quelques inconvénients: elles créent une chaleur ambiante peu homogène et elles sont longues, donc encombrantes. Conséquence: elles se retrouvent souvent «coincées» derrière le mobilier, ce qui restreint les possibilités d'aménagement. Mais surtout, les plinthes chauffantes – qu'on voit partout depuis des décennies – détonnent dans un décor contemporain.

Solution? En remplacer quelques-unes par des appareils électriques mieux adaptés aux besoins de confort et de design. Plusieurs de ces appareils affichent une allure nette et dépouillée. Voici quelques modèles que l'on trouve sur le marché. UN DOSSIER DE LUCIE LAVIGNE, PAGES 2 ET 3

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Un puissant convecteur (2000 watts de Stelpro Design) a été choisi afin de chauffer cette vaste salle de bains donnant sur un salon moderne. Ce loft au style minimaliste et au mobilier immaculé est situé dans le complexe en copropriété l'Oxford, à Montréal. «Sur un mur blanc et en présence de céramique et de sanitaires clairs, il est important de choisir un convecteur blanc. Il s'intègre mieux à l'environnement», précise Christian Bélanger, designer d'intérieur du complexe immobilier.

soldes

Du 4 au 27 janvier

Ouvert les dimanches pour la durée des soldes.

Des prix exceptionnels sur tous les articles en magasin!*

MONTRÉAL – 505 Avenue du Président Kennedy 514-350-9070
OTTAWA – 22 York Street 613-860-3273
TORONTO – 101 Parliament Street 416-366-3273

www.roche-bobois.com

rochebobois
PARIS

*Ne peut être jumelé à aucune autre offre.
3529954A

POUR REMPLACER DES PLINTHES



PHOTO FOURNIE PAR CONVECTAIR

Beau et discret, le radiateur électrique Opéra de Convectair s'installe aisément dans une petite pièce.



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE

Un convecteur blanc signé Stelpro Design dans l'un des condos du complexe l'Oxford.

DES APPAREILS DE CHAUFFAGE MODERNES



PHOTO FOURNIE PAR OUELLET

Ce modèle de convecteur en version inox (signé Ouellet) s'harmonise aux électroménagers de la cuisine.

LUCIE LAVIGNE

A bordables et relativement efficaces, les plinthes chauffantes électriques ont longtemps eu la cote auprès des propriétaires. Plus de 60% des ménages québécois les utilisent comme système de chauffage principal, selon une enquête de Ressources naturelles Canada réalisée en 2003. «On les a vues toute notre vie. Pas étonnant qu'on les trouve ordinaires. Bien des gens préfèrent maintenant des appareils plus évolués», observe Christian Bélanger, designer d'intérieur. Heureusement, il y a plusieurs autres types d'appareils de chauffage électrique. Plus coûteux qu'une plinthe, ils sont toutefois très efficaces et souvent plus attrayants. Les voici.

Convecteurs muraux

Les systèmes de chauffage à circulation par convection naturelle (plinthes et convecteurs), chauffent l'espace en réchauffant l'air. L'air frais du plancher est simplement aspiré par l'appareil, qui le réchauffe grâce à son élément chauffant. Dans le cas des plinthes, l'air chaud sort de l'appareil et suit le mur vers le haut par convection. Pour ce qui est des convecteurs, leur forme permet de pousser l'air chaud vers le milieu de la pièce, et non contre le mur. Silencieux, l'appareil de chauffage par convection naturelle n'est pas doté d'un ventilateur.

«L'impression de confort est meilleure avec un convecteur

qu'avec une plinthe, car la chaleur se distribue de façon plus homogène dans la pièce. Peu d'obstacles (meuble ou autre) obstruent la diffusion de la chaleur vers le centre de la pièce», rappelle Yves Mondoux, conseiller en marketing pour Stelpro Design.

Avantage: les convecteurs s'installent au mur, n'importe où. Contrairement aux plinthes chauffantes qui longent le bas des murs, ils ne se retrouvent donc pas derrière un sofa ou sous des rideaux. Ils se posent à une hauteur minimum de 10 cm du sol, précise François Lessard, coordonnateur marketing chez Convectair. «Ainsi, la prise d'air est efficace et la poussière demeure au sol», dit-il.

Mieux: les convecteurs se déclinent en plusieurs formats (hauts, longs, standards, etc.). Ce qui permet de les intégrer à l'architecture intérieure. La plupart sont équipés d'un thermostat électronique. Contrairement aux vieux thermostats mécaniques, les thermostats électroniques réagissent à des variations de température aussi faibles que 1/10 de degré Celsius. Une température plus constante est ainsi assurée. À noter: un convecteur avec thermostat électronique intégré donne la possibilité d'ajuster la chaleur plus rapidement et de manière plus précise.

Le prix moyen d'un convecteur varie de 275\$ à 650\$, selon le fabricant, le modèle et la puissance. Quant aux coloris, le choix se limite bien souvent au blanc et à l'acajou. Avec leurs dimen-

sions imposantes, les convecteurs clairs peuvent contraster trop vivement sur un mur foncé.

Heureusement, certains fabricants, comme Convectair, offrent la possibilité de changer la couleur de l'appareil selon ses préférences. Il faut alors prévoir au moins 75\$ de plus. L'appareil sera alors démonté avant d'être couvert de peinture à la poudre d'époxy/polyester.

Plusieurs convecteurs sont offerts en version inox. Ainsi, ils s'intègrent bien dans une cuisine, où l'acier inoxydable est déjà visible. Stelpro Design demande environ 100\$ supplémentaires. Chez Ouellet, l'inox est également proposé. Des frais supplémentaires sont aussi exigés (à partir de 160\$ environ).

Aéroconvecteurs de plancher

Encastrés dans le plancher, ces appareils à air forcé se font tout discrets près d'un mur complètement vitré. Ils conviennent aux aménagements minimalistes et s'installent facilement entre les solives du plancher. Hic: puisqu'ils sont à air forcé, ils sont dotés d'un ventilateur qui, même si on le dit silencieux, émet un certain bruit. À éviter dans une chambre! Prix: à partir de 289\$, chez Stelpro Design. Environ 340\$ chez Ouellet (entre 500 et 1500 watts).

Plinthes architecturales

Plus costaudes et résistantes que les plinthes chauffantes, elles sont principalement utilisées dans des édifices publics.

LOFTS ST-CHARLES

Nouveau projet



Faites comme chez vous!

- 1 ou 2 chambres à coucher
- Planchers en bois stratifié avec choix de couleur
- Plafonds de 9 pi et plus
- Armoires de cuisine « style européenne »
- Électroménagers inclus
- Stationnement disponible
- Près de tous les services

À partir de **122 990\$** taxes incluses

Bureau des ventes:

Angle Saint-Charles et chemin Chambly, Longueuil
Téléphone: 450-679-3773
Lundi au jeudi de 12 h à 18 h 30, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

CONDO MODÈLE À VISITER

STE-HÉLÈNE DU HAUT ST-LAMBERT

St-Lambert, là où il fait bon vivre



- 1 ou 2 chambres à coucher
- Planchers préfinis en lattes
- Céramique dans la cuisine et salle de bain
- Phase II en vente maintenant
- Unité disponible en Phase I
- Quelques unités avec un espace de stationnement int. ou ext.

À partir de **161 990\$** taxes et stationnement inclus

Bureau des ventes:

38, av. Sainte-Hélène, #1, Saint-Lambert
Téléphone: 450-465-2124
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

Maison modèle ouverte

GazMétro la vie en bleu

ÎLE BELLEVUE



De luxueux condominiums à prix abordables

- Vue spectaculaire sur le lac des Deux-Montagnes, le lac Saint-Louis et les rapides Sainte-Anne
- Un style de vie distinctif sur une île idéale
- Spacieux condos de 2 chambres
- Quais privés
- Beaucoup beaucoup plus!

À partir de **180 990\$** taxes et stationnement inclus

Bureau des ventes:

1000, rue de l'Île Bellevue, app. 102
Téléphone: 514-425-1925
Lundi au jeudi, de 13 h à 19 h
Vendredi, samedi et dimanche, de 12 h à 17 h

GazMétro la vie en bleu

Phase II maintenant en vente!

LES CONSTRUCTIONS D.L.A. INC.
(514) 522-5522 Cell.: (514) 823-4148

www.lesconstructionsdla.com
Équipe de vente Procasa

PRÉFONTAINE

Dernière phase (85% vendu)

3 1/2, 4 1/2 et 5 1/2
Air climatisé et
mezzanine pour 5 1/2

À partir de **168 000\$** taxes incluses

PROJET GUVILLIER

Mars 2008

Grand 5 1/2 de 1378 pi car

À partir de **264 500\$** taxes incluses
(75% vendu)

3532366
VISITES LIBRES SAM. ET DIM. DE 13H À 17H
sur rendez-vous en semaine

545, Préfontaine #1 (coin Ste-Catherine)
RSB 8333-0571



POUR REMPLACER DES PLINTHES



PHOTO FOURNIE PAR CALORIGEN

En aluminium, ce radiateur électrique à chaleur rayonnante s'intègre bien dans un décor contemporain.

Toutefois, plusieurs architectes les choisissent car leur style «industriel» s'harmonise parfaitement à l'esprit loft des appartements décloisonnés. Elles sont stylisées, puissantes et pas données. Chez Ouellet, par exemple, il faut compter 280\$ pour une miniplinthe coupe-brise en aluminium extrudé de 350 watts et 600\$ pour le modèle de 1400 watts. Le choix des couleurs est varié: argent, bronze, noir texturé, etc. Du côté de Stelpro Design, le prix oscille entre 230\$ et 600\$, pour une miniplinthe architecturale (de 400 à 2000 watts). À titre comparatif, ces entreprises offrent aussi des plinthes chauffantes électriques. Les prix minimums varient entre 30\$ et 40\$, l'unité.

Radiateurs électriques rayonnants

Les systèmes de chauffage par rayonnement fonctionnent en réchauffant les personnes et les objets et non en réchauffant l'air de la pièce. L'effet du rayonnement? Il est agréable et semblable à celui du soleil par une journée d'hiver. Les radiateurs ne sont pas tous alimentés à l'eau chaude. Des fabricants proposent des appareils électriques transmettant de la chaleur par rayonnement. Exemple: Calorigen. Cette entreprise fondée par le Français Jean-Jacques Boussier ouvre une usine à Boucherville, au printemps.

Faits de lattes d'aluminium embossé, leurs radiateurs — surtout en version alu naturel — affichent un style attrayant et actuel. «Il est possible d'enlever toutes les plinthes d'une maison et de les remplacer par nos radiateurs», affirme Sylvie Gagnon, présidente de Flexco, agent manufacturier de

Calorigen. Le prix? Entre 500\$ et 1000\$ ou de 3\$ à 6\$ le pied carré, incluant l'installation. «L'efficacité énergétique de nos appareils est plus grande que celle des plinthes chauffantes, justifie la spécialiste. Règle générale, il faut compter 10 watts au pied carré pour le choix d'une plinthe alors qu'avec nos appareils, sept ou huit watts au pied carré suffisent pour chauffer une pièce.»

La puissance des appareils Calorigen oscille entre 500 et 2000 watts. Ils sont munis d'un thermostat électronique et leur surface atteint une température maximale de 54 degrés Celsius. Ils sont offerts en blanc, en noir, en aluminium naturel et ils peuvent être posés à l'horizontale ou à la verticale. Quant à l'élément rayonnant, il porte le nom de PTC et il est composé de céramique enveloppée de sable blanc et d'aluminium. Cet élément autorégulant procure une chaleur constante sans écart de température.

Ces appareils électriques s'inscrivent dans la tendance des planchers radiants hydroniques (eau chaude). «Les planchers radiants à l'eau chaude sont *in* car invisibles, mais ils coûtent environ 6\$ à 10\$ le pied carré, une fois installés, note Sylvie Gagnon. Nos radiateurs électriques sont certes apparents, mais ils procurent un niveau de confort comparable et leur coût est moins élevé (3\$ à 6\$ le pied carré).»

Écotherm, une entreprise française possédant une filiale à Montréal, fabrique elle aussi des radiateurs électriques. «L'élément chauffant (ou résistance électrique) d'une plinthe réchauffe l'air trop fortement, d'où sa montée rapide vers le plafond, explique

Pierick Prats, président d'Écotherm Canada. Nous proposons plutôt un appareil électrique dans lequel l'élément chauffant se trouve au cœur d'une épaisse plaque d'aluminium. La résistance électrique chauffe la plaque qui, à son tour, réchauffe le radiateur, lui aussi en aluminium. Même après avoir éteint l'appareil, la chaleur emmagasinée dans la plaque et dans le radiateur (principe de masse thermique) se propage lentement.» Le prix moyen d'un radiateur Écotherm est de 900\$. Chaque appareil est doté d'un thermostat électronique et la seule couleur offerte est le blanc ivoire.

Autre exemple: l'émetteur rayonnant Opéra de Convectair. Longiligne, il s'installe aisément dans un coin. Fait d'acier, il est doté d'une grille frontale perforée. Son allure? Profilée, elle rappelle celle d'un haut-parleur high-tech. Son prix? Entre 700\$ et 1000\$, environ.

Enfin, le nouvel appareil électrique Radiant concave de Ouellet est fait d'aluminium extrudé afin d'augmenter la surface de radiation. Il est parfait comme appareil d'appoint dans la cuisine et la salle de bains. Il s'installe au mur à une hauteur minimum de 1,83 m du plancher et à 11,4 cm minimum du plafond. Prix: à partir de 131\$ (pour 450 watts).

Convectair: www.convectair.ca

Calorigen: www.calorigen.com

Écotherm Canada:
www.ecothermcanada.com

Ouellet: www.ouellet.com

Stelpro Design: www.stelpro.com

CHALEUR DES ÎLES

LUCIE LAVIGNE

L'inconfort est facile à détecter, mais pas toujours facile à expliquer. Selon les spécialistes du chauffage, il survient lorsqu'on a les pieds au froid et la tête au chaud. Pour éviter cette sensation désagréable, les fabricants tentent de trouver des solutions d'avant-garde.

Celle de Convectair combine le rayonnement et la convection naturelle. La convection et le rayonnement ont du bon, affirme Jean-Marie Falquet, PDG de Convectair. «Le corps humain aime sentir les deux types de chaleur, explique-t-il. Comme sur une plage des Antilles, nous apprécions tous le vent chaud (convection) et les rayons du soleil (rayonnement). Nous avons donc tenté de reproduire cette combinaison idéale en matière de confort avec l'appareil Allegro Duo.» Cet appareil est offert en blanc (725\$) ou en ivoire (718\$).

L'Allegro Duo, comme tout autre appareil à rayonnement, est idéal pour une pièce où l'on bouge peu, comme le salon, la salle de cinéma maison ou le bureau. «Immobiles, nous sommes plus sensibles aux mouvements d'air, précise M. Falquet. À l'inverse, les appareils à convection sont appropriés dans les pièces à vivre où nous sommes plus dynamiques.»

Un autre appareil de Convectair, le Ténor, conjugue lui aussi la convection naturelle et le rayonnement. Le verre fumé — magnifique! — de cet appareil agit comme surface permettant le rayonnement. Son prix? Entre 1064\$ et 1568\$ pour des puissances allant de 1000 à 2000 watts. Seul problème: avec sa teinte foncée et ses dimensions assez importantes, cet appareil exige un aménagement bien pensé.



PHOTO FOURNIE PAR CONVECTAIR

Fait en verre fumé, l'appareil Ténor offre un chauffage par rayonnement et par convection naturelle.

À la recherche d'un condo haut de gamme?
Venez nous voir avant d'acheter ailleurs!

de **139 000\$** à **890 000\$**

OCCUPATION IMMÉDIATE

Ventes sur place
L-M-M-J : 13h-18h
S-D : 12h-17h
En tout temps: sur rendez-vous

801 Sherbrooke E
Coin St-Hubert | Métro Sherbrooke
514.524.4256
www.801signature.com
ventes@801signature.com

PROMOTION
12 au 21 janvier 2008
5 électroménagers inclus

Financement:
plusieurs avantages

Signature
vie urbaine | vue unique

Le CENTRO
Condominiums **514-273-5553**

À partir de
202 000\$
taxes incluses

25% VENDU EN 2 SEMAINES

Bureau des ventes:
6500, avenue du Parc
(coin Beaubien)

www.LeCENTRO.ca

LES BONS OUTILS YVES PERRIER, COLLABORATION SPÉCIALE

Un long ruban qui ne fléchit pas

La rigidité d'un ruban à mesurer facilite le travail lorsqu'on est à l'extérieur par une journée venteuse. La longueur du ruban est aussi un élément déterminant lors du choix de cet outil. Traditionnellement, on avait le choix entre un ruban court et rigide ou un ruban long et souple. Voici une nouveauté qui combine ces deux qualités recherchées.

Caractéristiques: lame rigide en acier enveloppée dans une pellicule polyester prolongeant la vie de la lame et du crochet d'extrémité. Boîtier antichoc résistant de caoutchouc et d'ABS, facile à manipuler et peu glissant. Le crochet à fonctions multiples permet d'accrocher le bord des objets par le dessus, le dessous ou le côté pour prendre les mesures.

Innovation: avec une longueur de 40 pieds, c'est le plus long ruban à ressort auto-escamotable sur le marché. Sa lame est 25% plus large que les rubans à mesurer traditionnels permettant une portée de lame de 11 pieds sans fléchir.

Pour qui et pourquoi? Surtout pour les menuisiers mais aussi intéressant pour les propriétaires qui se lancent dans des travaux extérieurs

OÙ ACHETER?

Chez les quincailliers et les marchands de matériaux, où voir www.stanleytools.com



RUBAN À MESURER
FATMAX DE STANLEY
LONGUEUR DE 40 PIEDS

BOÎTIER DE CAOUTCHOUC/ABS,
PRIX: ENVIRON 40\$

LAME DE 1 POUCE RIGIDE,
AUTO-ESCAMOTABLE

De judicieux conseils pour peindre une pièce comme un pro

LE DROIT

Pour éviter les dégâts et faire un travail de peinture digne d'un pro, voici la façon de procéder, une grâce à Benjamin Moore.

> Sortez d'abord de la pièce tous les articles que vous ne voulez pas voir éclaboussés de peinture. Installez ensuite un dispositif d'éclairage supplémentaire. Cette précaution s'avère particulièrement importante si vous prévoyez peindre des détails architecturaux ou des boiseries.

> Recouvrez les planchers et les meubles de toiles protectrices. Ne

se déchirant pas, ces dernières se révèlent beaucoup plus pratiques que les morceaux de plastique.

> Retirez toutes les plaques des interrupteurs et des prises électriques, ainsi que tous les menus articles de quincaillerie.

> Réparez tous les trous laissés par les clous, les fissures et les imperfections visibles sur les murs, avec un produit commercial approprié tel que le Polyfilla, par exemple. Laissez sécher les surfaces traitées et poncez-les. Il se peut aussi que vous ayez à appliquer un apprêt aux endroits retouchés avant de commencer à peindre.

> Vous pouvez maintenant appliquer un ruban à masquer sur

toutes les surfaces encastrées, les boiseries, les portes et les plinthes afin de les protéger des éclaboussures ou des gouttes de peinture. N'oubliez pas d'enlever le ruban à masquer dès que l'application de la peinture sera terminée.

> Poncez légèrement le mur, à l'aide d'une ponceuse manuelle avec rallonge, de manière à enlever toutes les fibres collées et à préparer la surface pour que la peinture y adhère bien. Puis, nettoyez le mur avec une éponge humide pour enlever l'excès de poussière. Laissez-le sécher. Si le mur est particulièrement gras, nettoyez-le avec une solution de M-83 et rincez avec une solution d'eau tiède.

> Avant de commencer l'application de la peinture, agitez bien le contenant ou brassez à fond son contenu. Mais attention, s'il s'agit d'un fini transparent, vous devrez le mélanger délicatement.

> Appliquez une couche d'apprêt si cela s'avère nécessaire. Laissez-la sécher à fond avant de peindre.

> Si la décoration de votre pièce requiert plus d'un contenant d'une même peinture, versez toute la peinture dans un même contenant pour prévenir les éventuelles variations de la couleur.

> Faites glisser le pinceau dans les coins des murs et le long de l'intersection entre les murs et le plafond. Prenez toutefois soin de ne pas trop déborder sur la surface à peindre, à défaut de quoi la peinture séchera et, lorsque vous passerez le rouleau à cet endroit,

une ligne foncée peu esthétique apparaîtra.

> Insérez un bac jetable dans le bac à peinture et versez suffisamment de peinture pour remplir la section profonde du bac. Plongez un rouleau dans la peinture, roulez-le vers l'avant et vers l'arrière de façon à charger uniformément le manchon, puis appliquez la peinture sur le mur.

> Appliquez le rouleau chargé de peinture sur la surface, en commençant par la section adjacente à celle que vous venez de peindre. Glissez ensuite le rouleau vers cette section fraîchement peinte. Poursuivez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez recouvert tout le mur.

> Lorsque la peinture est sèche, appliquez une deuxième couche si cela se révèle nécessaire.

les lofts rosemont **80% VENDU**

À PARTIR DE **819\$** PAR MOIS

136 900 \$* jusqu'à 293 900 \$*

3175, boulevard rosemont

BUREAU > Les Lofts Rosemont et Les Lofts Saint-Raphaël
DES VENTES 2055, rue Desjardins **514 253 6666**

*taxes en sus www.citycorpgroup.com

1^{ère} dernière unité

LES LOFTS Saint-Raphaël

3521293

NOUVEAU PROJET

Longueuil

CONDOMINIUM

3518998

Blu Rivage

1 chambre
2 chambres
3 chambres

À partir de \$159,000
Taxes et rabais inclus

Bureau de Ventes
Angle St-Charles et Charles-Lemoyne

L au J: 12 à 19H00 T (450) 651-5732
S-D: 12 à 17H00 F (450) 651-6906

TRUE NORTH PROPERTIES LTD. MAGIL

www.blurivage.ca
www.truenorthproperties.com

Blu Rivage

3528870

foyer éco bioéthanol inc.

IDÉAL POUR LES CONDOS ET LES MAISONS DE VILLE

Ne requiert aucune cheminée

Avantages

- S'installe facilement et rapidement comme un cadre, sur toute surface de mur
- L'intensité de la flamme s'ajuste aisément
- Dégage une douce chaleur
- Écologique, brûle sans odeur ni fumée, ne requiert aucune cheminée
- Amovible, se déplace dans toute les pièces de la maison

Directement de l'entrepôt
1625, rue Chabanel Ouest,
local 483, Montréal (Québec) H4N 2S7

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h - samedi de 9h à 12h (Stationnement disponible à l'arrière)

Tél.: 514-381-2610
Cell.: 514-382-6120

info@foyercolobioethanol.com
www.foyercolobioethanol.com
(film sur le web)

3522685

le rive gouin
PHASE II

70% VENDU
Occupation immédiate

3533134

Un site extraordinaire
Directement au Bord de l'eau

à partir de **197 000 \$**
stationnement intérieur et taxes inclus

- 3 1/2, 4 1/2 et penthouse 5 1/2 disponibles
- Vue panoramique imprenable
- Climatisation centrale
- Salle d'exercice • Spa
- Piscine intérieure • Sauna
- Piste cyc. et sentier piétonnier aux abords de la Riv.-des-Prairies

3581, boulevard Gouin Est, Montréal, bur. 112 514.955.5354 www.rg2.info

GAGNANT
CONDOS EN HAUTEUR
2007

351314

Le Nordelec prend de l'expansion

DANIELLE BONNEAU

Le réaménagement du Nordelec, dans le quartier Pointe-Saint-Charles, débutera l'été prochain. L'ambitieux projet comprendra à terme plus de 1000 logements, répartis dans plusieurs bâtiments. L'imposant édifice du Nordelec, qui abrite déjà un millier de travailleurs, n'en perdra pas sa vocation commerciale pour autant. Celle-ci sera même renforcée.

En achetant le Nordelec, en 2004, le Groupe El-Ad (Canada) en a saisi l'énorme potentiel, explique avec enthousiasme Ervin Arden, vice-président au développement de l'entreprise, qui a des bureaux à Montréal et Toronto, mais aussi aux États-Unis, en Angleterre, en Allemagne et en Israël.

L'imposant édifice de huit étages, construit en 1904, est en effet situé aux abords du canal de Lachine. Du haut des passerelles, qui relient les quatre ailes du bâtiment, la vue sur le centre-ville de Montréal est magnifique. Tout en continuant d'abriter des entreprises dans le bâtiment existant, qui sera entièrement rénové, le promoteur se propose de prolonger trois des ailes jusqu'à la rue Saint-Patrick, pour y construire environ 230 appartements en copropriété. Si le marché le permet, les trois derniers étages de l'immeuble pourraient aussi changer de vocation et être convertis en lofts. Environ 270 logements supplémentaires pourraient alors être créés.

«En ajoutant un volet résidentiel, nous participerons à la revitalisation du secteur, indique M. Arden. Il y aura de la vie le jour, mais aussi le soir.»

Le rez-de-chaussée, entièrement réaménagé, accueillera des bureaux et des commerces. Un nouveau passage, surplombé de puits de lumière, permettra de se rendre de la rue Richardson à la rue Saint-Patrick. Les passerelles entre les quatre ailes, libérées de leur revêtement de métal, seront vitrées. Tout un changement en perspective!

Cette première phase du projet devrait débuter au cours de l'été. La construction d'un stationnement intérieur de plusieurs étages, sous les nouveaux condos,



ILLUSTRATION FOURNIE PAR LE GROUPE EL-AD (CANADA)

Le réaménagement du Nordelec, qui prévoit notamment l'ajout d'appartements en copropriété, donnera une nouvelle vitalité à cette section de la rue Saint-Patrick, au coin de la rue Shearer, dans Pointe-Saint-Charles.

permettra de libérer un terrain adjacent, qui sert actuellement de parc de stationnement. Le Groupe El-Ad (Canada) a cédé le terrain à l'arrondissement du Sud-Ouest et se chargera de le décontaminer. Une contribution d'environ 2 millions\$. Environ 180 logements sociaux et communautaires (15% des logements), destinés à des personnes âgées et à des familles

et seront construits. C'est le groupe Bâtir son quartier qui gère cette partie du projet.

Le promoteur prévoit par la suite construire, à côté du Nordelec, six édifices de six et huit étages, qui comprendront 560 logements. De grandeurs variées, ils seront moins haut de gamme que ceux de la première phase. Environ 15% d'entre eux seront abordables.

Le projet, qui a fait l'objet de multiples discussions entre le promoteur et l'arrondissement du Sud-Ouest, et a été soumis à une consultation publique, est une bonne contribution au secteur, estime Nancy Shoiry, chef de la division de l'urbanisme de l'arrondissement: «Nous avons innové à plusieurs égards, en amenant le promoteur à rencontrer nos objectifs, que ce soit

au niveau du bâtiment à préserver, des emplois à conserver, des logements sociaux et abordables à créer ou encore au niveau environnemental. Il a été un très bon joueur dans cette négociation.»

Le Groupe El-Ad (Canada) s'est engagé à verser 300 000\$ pour réaménager le parc Joe Beef, situé à côté. Ce que l'arrondissement fera probablement en 2009.

CETTE SEMAINE SUR MONTOIT.ca

ENTRETIEN

EN PHOTOS CHICS, LES MURS!

La compagnie Umbra se lance dans le papier peint, voyez les modèles sur www.montoit.ca/papierpeint



PALMARÈS 2007

LES DÉCOUVERTES DE L'ANNÉE

Quels nouveaux produits d'habitation nous ont ravis en 2007? Découvrez nos coups de coeur sur www.montoit.ca/produits



CONDITIONS EXTRÊMES

Temps froid, neige abondante, redoux...

Des conseils pour entretenir la maison cet hiver.

www.montoit.ca/exterieur

AMNISTIE INTERNATIONALE

514-766-9766
1-800-565-9766

LES TERRASSES DESJARDINS
• 64 Condominiums • Unités 3 1/2, 3 1/2 avec mezz, unité 4 1/2, unité 4 1/2 avec mezz. • Terrasses privées pour les penthouses • Insonorisation avec béton • Stationnement extérieur disponible • Localisé près du métro Pie-IX • Espace bureau pour toutes les unités
De 139 900 \$ à 252 900 \$

LES COURS VALOIS
Situé dans un milieu de vie urbain, ce projet participe au développement du secteur avec son « lien vert », AV. VALOIS, ANGLE ONTARIO.
46 condominiums • Arrondissement Hochelaga-Maisonneuve • Unités 3 1/2, 4 1/2, 5 1/2 et lofts • Projet sur parc • Stationnements intérieur et extérieur disponibles
Bureau des ventes: 2125 #4 Desjardins

LE 2140 AYLWIN
4 condominiums
• Unités 4 1/2 - 1 100pi. car. et + • Stationnements extérieur

HABITATIONS LAURENDEAU
514-252-5271 / 514-354-7687 / habitationslaurendeau.com

LATITUDE NORD

SOLDE D'INVENTAIRE
MOBILIERS / TAPIS / LUMINAIRES
25% à 70%
DU 29 DÉCEMBRE AU 19 JANVIER 2008

HEURES D'OUVERTURE
LUNDI AU MERCREDI : 10H À 18H
JEUDI ET VENDREDI : 10H À 19H
SAMEDI : 10H À 17H

4410 ET 4400, BOUL. SAINT-LAURENT
INFO : 514.287.9038
FERMÉ LE 1^{ER} ET LE 2 JANVIER 2008

LES Victoriennes DU GOLF

EN VACANCES À L'ANNÉE...
CONDOS À BROMONT

- construction de béton
- ascenseur
- 2 stationnements intérieurs

Et plus encore...

87, rue du Bourgmestre, Bromont
514 944.6555 450 578.1378
www.bromontais.com

décor marie-paule

Solde de blanc annuel

Literie, serviettes, couvertures,
jetées décoratives, accessoires de salle de bain

4918, rue Sherbrooke Ouest
Westmount (514) 486-7305
www.decormariepaule.com

1090, rue Laurier Ouest
Outremont (514) 273-8889
info@decormariepaule.com

PORTES OUVERTES SIMON DIOTTE, COLLABORATION SPÉCIALE

Quartier de prestige à Terrebonne



Cette maison-témoin a été érigée par Construction Voyer, l'un des quatre constructeurs actifs dans le quartier le Boisé de la pinère.

Projet: Le Boisé de la pinère.

Promoteur: Corporation Tenor.

Nombre d'habitations: 145.

Superficie: la maison-témoin de Construction Voyer a une superficie de 2800 pieds carrés.

Prix: telle quelle, cette maison-témoin certifiée Novoclimat se vend 750 000\$.

Municipalité: Terrebonne.

Description: Le Boisé de la pinère se veut un projet comparable au Fontainebleu, à Blainville, mais sans le terrain de golf. Dans ce terrain boisé, les promoteurs ont fait un effort pour conserver le maximum d'arbres. Tous les fils (électricité et téléphone) sont enfouis et les propriétaires sont séparés de leurs voisins à l'arrière par une bande d'une largeur de 25 pieds laissés à l'état naturel, qui appartient à la municipalité. Le domaine est ceinturé d'une piste cyclable, la TransTerrebonne.

À cinq minutes: accès facile à l'autoroute 640 et boulevard des Seigneurs.

Clientèle cible: les acheteurs d'expérience.

On aime: l'effort de préservation des arbres dans ce quartier.

On aime moins: la proximité d'une ligne de transport électrique.

Adresse et site internet: Boisé de la pinère www.boisedelapiniere.com

Site du constructeur de la maison-témoin www.voyer.ca



Ce monumental foyer de pierre s'élève à 14 pieds de hauteur.



Cet escalier en érable teint trône au centre de la résidence.

PHOTOS RÉMI LEMÉE, LA PRESSE



Cette cuisine élégante possède un plan de travail en granit et des armoires en bois.



Toutes les pièces de cette résidence sont recouvertes d'un plancher d'ipé, un bois exotique reconnu pour sa dureté.

Adjacente à la chambre à coucher principale, cette somptueuse salle de bains est équipée d'une baignoire autoportante.



Cette salle familiale avec foyer au gaz semble consacrée à la lecture.



MODERNE.
UNIQUE.
COMME MOI.

MAISONS DE VILLE, TRIPLEX ET CONDOS

Venez nous rencontrer au Salon rénovation et maison neuve de Laval, du 23 au 27 janvier. www.canexpo.com

2500, boulevard de la Grande-Allée Boisbriand

Accessible par les autoroutes 15 et 640 sortie 19 de l'autoroute 640 Est sortie 20 de l'autoroute 640 Ouest

450 420-3737

Heures d'ouverture du pavillon d'accueil:
Lundi 12 h - 18 h
Mardi (sur rendez-vous)
Mercredi, jeudi et vendredi 12 h - 18 h
Samedi et dimanche 12 h - 17 h



FAUBOURG
BOISBRIAND

www.faubourgboisbriand.com

TRANSACTIONS RÉCENTES

RHÉAL BERCIER



Prix demandé: 198 000\$
Prix de vente: 190 000\$ (17 jours)

Repentigny

Ce bungalow est situé au 73, rue Valmont, près de la rue Iberville. Construit en 1976, il compte neuf pièces, dont trois chambres. Il y a une quatrième chambre dans le sous-sol. Le chauffage est alimenté à l'électricité (plinthés). Un foyer est utilisé comme chauffage d'appoint. Les salles de bains et la cuisine ont été rénovées récemment. Trois véhicules peuvent être garés dans l'entrée asphaltée. Une piscine hors terre, un cabanon et une haie de cèdres de 10 pieds de hauteur se trouvent sur le terrain, d'une superficie de 6120 pieds carrés. La terrasse est en béton. La propriété est évaluée à 147 200\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 1877\$ (taxes scolaires: 334\$). Gérard Carrière, de Royal LePage Versailles, est à l'origine de la transaction.



Prix demandé: 345 000\$
Prix de vente: 343 000\$ (20 jours)

Lachine

Ce duplex est situé au 393, 11^e Avenue, près de la rue MacDonald. Construit en 1936, il a été maintes fois rénové, tout en conservant ses boiseries d'antan et ses planchers de bois. Le logement au rez-de-chaussée compte cinq pièces, dont deux chambres, tandis que le logement à l'étage comprend quatre pièces, dont deux chambres. Le chauffage est alimenté au gaz naturel (air soufflé). Le sous-sol est entièrement aménagé. Le garage est double. Deux voitures peuvent être garées dans l'entrée asphaltée. Le terrain a une superficie de 4720 pieds carrés. La propriété est évaluée à 256 700\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 2469\$ (taxes scolaires: 544\$). Louise Morin et Marc Olivier Laplante, de Proprio Direct, ont servi d'intermédiaires dans cette vente.



Prix demandé: 459 000\$
Prix de vente: 451 000\$ (70 jours)

Notre-Dame-de-Grâce

Cet appartement en copropriété est situé au 4558, avenue Royal, près de la rue Terrebonne, dans un ancien duplex jumelé. Remodelé et rénové entre les années 2000 et 2005, il a une aire habitable de 1900 pieds carrés. Occupant le rez-de-chaussée et le sous-sol, qui est vaste, il compte huit pièces, dont quatre chambres et deux salles de bains. Le chauffage est alimenté à l'électricité (plinthés). Un foyer au bois est utilisé comme chauffage d'appoint. Le garage est simple. Deux voitures peuvent être garées dans l'entrée asphaltée. Le terrain a une superficie de 3479 pieds carrés. La Ville de Montréal évalue la propriété à 308 500\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 3248\$ (taxes scolaires: 717\$). Marie-Claire Le Pessec et Yvan Pelland, du Groupe Sutton Centre Ouest, sont intervenus dans cette transaction.



Prix demandé: 259 000\$, révisé à 239 000\$
Prix de vente: 220 000\$ (111 jours)

Hochelaga-Maisonneuve

Cette maison en rangée est située au 2051, rue Saint-Germain, près de la rue de Rouen, dans un secteur tranquille, à proximité de la Promenade Ontario et d'une station de métro. Construite en 1983, elle compte sept pièces, dont trois chambres et deux salles de bains, réparties sur trois étages. Le sous-sol est entièrement aménagé. Le chauffage est alimenté au gaz naturel (air soufflé). Il y a un système de climatisation central. Une place de stationnement est allouée aux propriétaires. Le terrain a une superficie de 1859 pieds carrés. La Ville de Montréal évalue la propriété à 196 100\$. Les impôts fonciers s'élèvent à 2126\$ (taxes scolaires: 465\$). La vente s'est négociée avec le concours de Fedele Pacifico, de Royal LePage Versailles.



Abstraction 2001 (mille fleurs), une œuvre du céramiste Léopold L. Foulem.

Exposition d'œuvres décoratives

MARIE-FRANCE LÉGER

Les amateurs de beaux objets décoratifs et picturaux pourront se délecter à partir du 17 janvier jusqu'au 23 mars, au Centre d'exposition de l'Université de Montréal, pour une présentation d'une soixantaine d'œuvres choisies dans les collections du Musée national des beaux-arts du Québec.

Le public est invité à partager la vision décorative d'artistes majeurs. Les œuvres sont réparties en différents thèmes, dont l'art décoratif en peinture, l'objet domestique décoratif et l'objet kitsch à l'opposé du « bon goût ». On y découvre notamment des tableaux de grands peintres modernes, comme Alfred Pelland et Jean Dallaire, et de l'artiste-peintre Rodolphe de Repentigny (Jauran). Les œuvres du sculpteur Charles Daudelin, ainsi que des objets d'art d'artisans, tels Richard Millette, céramiste recherché et invité à de nombreuses expositions, sont aussi exposées. On y trouve également des créations de Denyse Beauchemin, dont les faïences ont rafflé de nombreux premiers prix, et du joaillier d'art Louis-Jacques Suzor, dont la renommée a dépassé nos frontières.

Outre les magnifiques œuvres picturales, d'aspect décoratif, l'exposition traite de l'objet contemporain en fonction de son rôle utilitaire ou décoratif. Le visiteur y trouvera des créations « détournées » au service d'un sujet ou d'une idée politique, ou encore des créations artisanales incluant textiles, céramiques et bijoux. Également, plusieurs artistes éprouvent le besoin de remettre en question les normes acceptables du bon goût. Plusieurs artistes actuels cultivent le kitsch, l'odieux ou le grotesque. Nous en avons ici des exemplaires intéressants, avec des créations de Léopold L. Foulem, Richard Millette, Alain Benoît ou Thomas Corriveau.

Les œuvres présentées nous informent sur les différents courants qui ont marqué l'histoire de l'art décoratif au Québec. Cette exposition est organisée et mise en circulation par le Musée national des beaux-arts du Québec, sous le commissariat de Paul Bourassa.

Le Centre d'exposition de l'Université de Montréal
2940 chemin de la Côte-Sainte-Catherine, local 0056
Ouvert les mardis, mercredis, jeudis et dimanches, de 12h à 18h
Entrée gratuite

Découvrez les finalistes du Concours Domus 2007



L'Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec (APCHQ) - Région du Montréal métropolitain s'apprête à récompenser, pour une vingt-cinquième année, l'excellence des entrepreneurs en construction et en rénovation résidentielles de la grande région métropolitaine. Au cours des prochaines semaines, cette chronique présentera les finalistes des quinze catégories du Concours Domus, vous offrant ainsi un beau panorama de la créativité et du professionnalisme dans l'industrie. Le concours, sous la surveillance de la firme Sofio Ouellet, dévoilera ses gagnants lors du Gala qui aura lieu le 23 février prochain.

Aujourd'hui, découvrez les finalistes de 2 catégories.

UNE RÉALISATION DE



SOUS LA COPRÉSIDENTE D'HONNEUR DE

Monsieur Marc Lemieux
Vice-président aux Affaires juridiques et secrétaire corporatif.



Monsieur Lionel Gauvin
Vice-président au développement des affaires, Est de Montréal



EN ASSOCIATION AVEC



AVEC LA PARTICIPATION DE



Reportage publicitaire

Construction unifamiliale de plus de 225 000 \$ et de moins de 350 000 \$



Concept immobilier Marsan inc.

Érigée en bordure du lac Écho, à Morin Heights, cette coquette résidence offre, par ses ornements architecturaux extérieurs, un cachet traditionnel. À l'intérieur, ses occupants jouissent d'un espace maximisé, d'une généreuse fenestration et d'une splendide véranda grillagée. Portes françaises, moulures ouvrees et planchers de merisier ajoutent au raffinement de ces lieux fonctionnels et aérés. Au rez-de-chaussée, on apprécie la cuisine pour ses espaces de rangements et son îlot à deux niveaux donnant sur la salle à manger. À l'étage, les chambres offrent un véritable havre de paix avec vue imprenable sur les beautés de la nature.



Constructions Jeandami inc.

Ce magnifique cottage situé à Saint-Jean-sur-Richelieu, se distingue par l'aspect cossu de son riche revêtement extérieur. À la fois esthétique et confortable, son aménagement intérieur est conçu pour une famille dynamique. Le vestibule d'entrée donne accès à un salon fermé et à l'aire ouverte d'une immense cuisine et d'une salle à manger avec dinette adjacente totalement fenêtrée offrant une vue superbe sur le golf. Aménagée au-dessus du garage, la chambre des maîtres est dotée d'un walk-in et d'une luxueuse salle de bain privée. Les occupants des deux autres chambres peuvent quant à eux profiter d'une autre salle de bain.



Construction Serge Rheault inc.

Localisée à Terrebonne, cette maison se démarque par sa tourelle et son porche. Construite de plain-pied, elle a été conçue pour préserver l'intimité des habitants. Ainsi, depuis son magnifique vestibule, on ne devine rien des activités dans les pièces disposées en étoile autour de la cuisine, placée au cœur de l'habitation et aménagée en aire ouverte avec les lieux de vie communs. Séparés par des ouvertures arquées, le salon et la salle à manger disposent de hauts plafonds et d'une bonne fenestration. Les deux chambres, sont judicieusement localisées à l'arrière, à une enjambée de la salle de bain.



Les maisons CF Jacobs inc.

Ce cottage de style manoir, bâti à Candiac, de par sa disposition, a l'air plus grand qu'il ne l'est réellement. Sa salle familiale, placée au-dessus du garage et visible depuis le rez-de-chaussée, crée un effet d'amplitude et de luminosité dans toute la maison. Le salon, généreusement ensoleillé grâce à sa fenêtre de type bay-window, et ouvert sur la salle à manger et la cuisine, qui elle aussi, contribue à créer un effet d'espace du fait qu'elle est installée dans une annexe. L'étage est occupé quant à lui par trois chambres et une salle de bain spacieuse.

Construction unifamiliale de plus de 350 000 \$ et de moins de 750 000 \$



Concept immobilier Marsan inc.

Cette luxueuse résidence doit sa fière allure champêtre au judicieux mariage du bardeau de cèdre, du déclin de bois et de la pierre naturelle. Ouvert à l'arrière, son sous-sol offre une magnifique vue sur le paysage lacustre environnant dont on peut également profiter de l'intérieur grâce à une abondante fenestration. Là, le style campagnard est à l'honneur : véranda grillagée, planchers de pin, poutres apparentes, moulures aux fenêtres, murs et plafonds lambrissés, et habillage de pierre dans l'entrée et autour du foyer. À l'étage, munie d'un impressionnant walk-in, la confortable chambre des maîtres invite au plaisir de la détente.



Construction Voyer inc.

Construite à l'abri du regard des voisins et dotée d'une très généreuse fenestration, cette maison majestueuse fait corps avec son environnement comme en témoigne, par exemple, le coin-repas de la cuisine. On apprécie les aires décroissonnées du rez-de-chaussée qui n'enlèvent rien au caractère privé du salon et de la salle familiale, situés en retrait des autres pièces. Trois chambres vastes et lumineuses occupent l'étage supérieur, celle des maîtres étant équipée d'un grand walk-in fenêtré et d'une somptueuse salle de bain. Le sous-sol accueille quant à lui une salle de séjour, un espace pour un cinéma-maison et un garage double.



Les Entreprises Stévalka inc.

Avec son revêtement de pierre, sa toiture à pignons et ses tourelles, ce cottage a une allure de noblesse à l'image de la qualité de ses finitions intérieures. On remarque plus particulièrement le travail des moulures ogee et des cimaises, les chaîsons sur les murs, les frontons au-dessus des portes ou encore, les colonnes à l'entrée du salon. En bas, on apprécie le plafond cathédrale de la salle familiale et la cuisine design avec son coin-repas donnant sur un balcon couvert. L'étage abrite quatre chambres et deux salles de bain tandis que le sous-sol offre une belle surface habitable avec de hauts plafonds.



Maison Vive, Développeurs Immobiliers inc.

Construite à flanc de montagne avec une vue imprenable, cette magnifique demeure de style rustique a été conçue pour bénéficier d'un ensoleillement maximal. Dominé par le bois et la pierre, son espace intérieur se distingue par le plafond cathédrale ayant permis l'installation d'une immense mezzanine qui accueille une confortable salle familiale. Cette dernière surplombe l'aire ouverte de la cuisine-salle à manger et du salon avec foyer, qui donne sur une grande terrasse et jouxte les trois chambres principales et une belle salle de bain. Au sous-sol, une chambre supplémentaire avec salle de bain a été aménagée pour recevoir des visiteurs.

La SHDM fait rager les promoteurs

Les prix des logements de son programme Accès Condos défient toute concurrence

SIMON DIOTTE
COLLABORATION SPÉCIALE

Les promoteurs immobiliers de Montréal sont en colère. Ils accusent la Société d'habitation et de développement de Montréal (SHDM), une société parapublique de la Ville de Montréal, de leur livrer une concurrence déloyale dans la vente de condos. Selon eux, c'est aux promoteurs privés de répondre à la demande du marché immobilier, et non à la Ville.

En 2005, la SHDM a lancé son programme Accès Condos avec comme objectif d'offrir des logements abordables aux premiers acheteurs. Dans les divers projets de la société paramunicipale, le prix des logements défie toute concurrence. En plus de profiter de logements abordables, les consommateurs bénéficient d'un crédit d'achat correspondant à 10% du prix de vente de leur unité, montant applicable à la mise de fonds. Résultat: ils n'ont besoin que de 1000\$ pour acquérir un logement de la SHDM.

La formule Accès Condos est un énorme succès: 583 condos ont été livrés par la SHDM en 2007 et 346 autres devraient l'être en 2008, dans divers projets un peu partout dans l'île de Montréal. Parmi les plus connus, notons la Biscuiterie Viau, 180 logements dans l'arrondissement d'Hochelaga-Maisonneuve, et Square Cartier, plus de 400 logements à côté de Télé-Québec, dans l'arrondissement de Ville-Marie.

Ce succès fait des jaloux. Tous les promoteurs rejoints par *La Presse* ne cachent pas leur mécontentement face à la Ville et la SHDM. «Les promoteurs privés répondent très bien à la demande de logements neufs et abordables à Montréal. On ne comprend pas pourquoi la Ville vient nous couper l'herbe sous le pied», s'insurge Denis Robitaille, président de Conceptions Rachel-Julien, important promoteur de Montréal.

L'architecte Jocelyn Duff, fondateur de Développements Mas (entreprise qu'il vient cependant de quitter), constate que la concurrence acharnée de la SHDM fait déjà des victimes. Les petits constructeurs quittent la ville pour la banlieue. «Le contexte est de moins en moins favorable pour la construction à Montréal. Tout le monde se bat pour développer les mêmes terrains, mais désormais, on doit faire face à la concurrence de la Ville elle-même», déplore cet architecte.



PHOTO FOURNIE PAR LA SHDM

Selon certains promoteurs privés de Montréal, il est difficile, voire impossible, de concurrencer le prix des logements offerts dans le cadre du programme Accès Condos de la SHDM, dont ceux du Square Cartier (notre photo).

Frédéric Deslongchamps, directeur du développement immobilier à la SHDM, se dit surpris des critiques des promoteurs privés.

«À mon avis, la SHDM n'entre pas du tout en concurrence avec les promoteurs privés. Notre mission est de permettre aux locataires n'ayant pas amassé de mise de fonds d'accéder à la propriété. Ces gens-là ne pourraient pas de toute façon acheter dans un projet privé», dit-il en guise de défense.

« Les promoteurs privés répondent très bien à la demande de logements neufs et abordables à Montréal. On ne comprend pas pourquoi la Ville vient nous couper l'herbe sous le pied. »

Au contraire, la SHDM consolide le développement immobilier à Montréal, affirme M. Deslongchamps. «Nos projets immobiliers sont structurants. Sans notre intervention, les secteurs comme celui de Square Cartier et de la Biscuiterie Viau n'auraient jamais été développés,

car les risques étaient trop grands pour les promoteurs privés», soutient le directeur.

Foutaise! répliquent les promoteurs privés. «La SHDM dit qu'elle investit dans des secteurs négligés de Montréal. Or, ça fait des années que les promoteurs privés s'activent dans Hochelaga-Maisonneuve, dans le Sud-Ouest ou ailleurs. Personne n'a attendu l'arrivée de la SHDM pour revitaliser ces quartiers», rétorque M. Robitaille.

Il n'a pas à se battre avec les autres promoteurs pour livrer le meilleur produit qui soit», critique le président de Conceptions Rachel-Julien.

Condos subventionnés?

Un promoteur souhaitant garder l'anonymat ne comprend pas comment la SHDM arrive à vendre des condos à si bas prix. «Est-ce qu'elle calcule dans le prix de vente le salaire des fonctionnaires? J'ignore, mais elle vend ses condos à mon prix de revient! J'ai beau revoir mes calculs, chercher des moyens de couper dans les coûts, d'obtenir des gains de productivité, il m'est impossible d'écarter leurs prix», dit-il. En raison de cette concurrence, certains promoteurs privés remettent en question leurs projets.

Frédéric Deslongchamps garantit que le programme Accès Condos ne bénéficie d'aucune subvention de la Ville. «Si les prix de la SHDM sont si bas, c'est que la société impose une marge de profit très mince à ses

partenaires et ne dégage aucun profit sur la vente de ses unités», explique-t-il.

Au lieu de concurrencer les entreprises privées, Jocelyn Duff, Denis Robitaille et le promoteur anonyme estiment que la Ville devrait se pencher sur les vrais problèmes qui affligent la métropole, dont l'exode des familles vers la banlieue. Selon eux, la SHDM construit des complexes résidentiels qui n'attirent que des célibataires et des couples sans enfant. «Qu'est-ce que la Ville fait pour retenir les familles?» demande l'un d'eux.

Le responsable de l'habitation au comité exécutif de la Ville de Montréal, Cosmo Maciocia, appuie évidemment la SHDM et rejette les accusations de concurrence déloyale. «Nous avons l'obligation de retenir le maximum de gens à Montréal et la SHDM répond bien à cette mission. En ce qui a trait à l'aide aux familles, nous venons d'annoncer l'augmentation de la subvention pour l'accès à la propriété de 7500 à 10 000\$ pour les ménages avec un enfant ou plus», a-t-il indiqué en entrevue téléphonique.

Un promoteur copie la formule Accès Condos

SIMON DIOTTE
COLLABORATION SPÉCIALE

La concurrence que livre la Société d'habitation et de développement de Montréal (SHDM) aux promoteurs immobiliers montréalais suscite un tollé. Joe Levine, lui, a décidé de prendre le taureau par les cornes. Dans son plus important projet, Le Portail du canal, il propose aux acheteurs les mêmes conditions de financement avantageuses offertes par la SHDM.

« Les petits promoteurs ne peuvent malheureusement pas offrir un programme de la sorte. Imaginez: certains acheteurs vont rembourser leur crédit d'achat seulement dans 10 ou 20 ans. »

Grâce à son programme Clé de l'accès à la propriété, les consommateurs d'une unité au Portail du canal, un projet de 160 logements sur les berges du canal de Lachine, obtiennent un crédit d'achat équivalent à 10% du prix de vente de

leur propriété, montant ensuite applicable à la mise de fonds. En échange, les consommateurs devront rembourser cette seconde hypothèque lors de la revente de leur appartement, de même que 10% de la plus-value réalisée au moment de la transaction.

Joe Levine dit avoir été contraint de copier le programme Accès Condos, car la SHDM a lancé en même temps que lui un projet de 72 condos sur l'autre rive du canal de Lachine, face au sien. «Si je n'avais pas réagi, mon projet n'aurait jamais vu le jour», soutient-il.

Il a pris un risque. Et il a gagné son pari. Grâce à son programme de crédit d'achat, il a réussi à vendre en quelques mois plus de 50% des appartements de la phase I. «Parmi les acheteurs, 90% ont adhéré au programme Clé de l'accès à la propriété», dit-il fièrement.

Le crédit d'achat de Joe Levine est accessible à tous les acheteurs, même aux investisseurs, ce qui n'est pas le cas dans le programme de la SHDM. De plus, les acheteurs bénéficient d'un délai de grâce. S'ils remboursent leur crédit d'achat avant quatre ans, ils n'auront pas à payer la plus-value de 10% au promoteur au moment de la revente de leur



PHOTO RÉMI LEMÉE. LA PRESSE

Dans son projet Le Portail du canal, Joe Levine offre aux consommateurs un crédit d'achat correspondant à 10% du prix de vente de la propriété.

propriété. «J'offre ainsi à mes acheteurs la possibilité d'obtenir un prêt sans intérêt pendant quatre ans», se félicite M. Levine.

Cependant, il faut une mise de fonds minimum de 5% pour pouvoir participer au programme Clé de l'accès à la propriété, alors qu'à la SHDM, 1000\$ suffisent pour acquérir un logement. Mais l'offre de M. Levine présenterait d'autres avantages. «Contrairement à la SHDM, je suis à la fois vendeur, constructeur, promoteur et pré-

teur dans ce projet. J'ai donc tout intérêt à ce que le Portail du canal prenne de la valeur avec le temps, afin de récupérer le maximum de plus-value à la revente des propriétés», souligne-t-il.

Ce promoteur a pu offrir les mêmes conditions avantageuses que la SHDM grâce à ses solides assises financières. Le principal actionnaire de Développements Harcon, les Développements Dubelle, est en affaires depuis 1978. «À mon avis, les petits pro-

meteurs ne peuvent malheureusement pas offrir un programme de la sorte. C'est trop risqué. Imaginez: certains acheteurs vont rembourser leur crédit d'achat seulement dans 10 ou 20 ans», conclut-il.

Le Portail du canal est situé au cœur de Côte-Saint-Ville-Émard, entre l'autoroute 15 et le boulevard Monk. La construction de la phase I commencera au printemps pour une livraison prévue en 2009.

ENTRE QUATRE MURS ISABELLE AUDET

1 EN SANTÉ À LA MAISON

Si l'air froid de l'hiver aggrave les symptômes de l'asthme, l'air de la maison peut aussi incommoder les malades s'il est pollué. La Société canadienne d'hypothèques et de logement (SCHL) publie un document (disponible gratuitement sur l'internet) dans lequel elle prodigue plusieurs conseils pour assainir l'air intérieur. L'organisme suggère notamment de chauffer toutes les pièces de la maison l'hiver, même celles qui ne sont pas utilisées. L'humidité qui s'installe dans ces endroits trop frais favorise le développement de moisissures. Pour la même raison, il est préférable de ne pas trop diminuer le chauffage durant la nuit.

Source: Société canadienne d'hypothèques et de logement www.cmhc-schl.gc.ca

2 À LIRE

Il existe de petites publications à bas prix sur les moulures et l'art de les poser. Les Éditions de l'Homme présentent un ouvrage plus détaillé: le *Guide complet du bricoleur - Les moulures et la menuiserie de finition*. En un peu plus de 200 pages abondamment illustrées, les auteurs ratissent large. Ils abordent la question du choix des matériaux, les techniques d'installation et même la fabrication de moulures sur mesure. Pour environ 35\$, on l'achète si on envisage des travaux d'envergure.



3 LA GLACE À SA PLACE

Très jolis sur des cartes de Noël, les glaçons qui pendent aux toits des maisons n'ont en réalité rien de charmant. Ils résultent de fuites de chaleur de la maison vers le grenier. La neige sur le toit fond, et s'écoule. Puisque l'avant-toit est plus froid, l'eau gèle ensuite et s'y accumule en glaçons. Au bout de quelques jours, l'eau ne peut plus franchir cette barrière. Il est alors possible qu'elle s'infilte sous les bardeaux... jusque dans la maison. Pour éviter d'en arriver là, il est préférable de calfeutrer d'abord les endroits problématiques, comme les contours d'un tuyau de cheminée. Les événements de soffite, ces petites ouvertures sous le rebord du toit, permettent aussi d'aérer le grenier. À l'occasion, il peut être avisé de vérifier qu'ils ne sont pas obstrués par de l'isolant.

Source: *Manuel complet du bricolage*, Sélection Reader's Digest



4 LAVEZ LAVEZ

Dur lendemain de veille pour les moquettes et tapis. Les festivités de Noël et du jour de l'An derrière nous, il reste parfois des taches à éponger. Sur les surfaces synthétiques, on peut faire disparaître une tache de vin grâce à une solution composée d'une cuillère à table d'ammoniaque (en vente dans les quincailleries) et d'une tasse d'eau. Sur la laine, de l'eau gazéifiée et le mélange d'un quart de cuillère à thé de savon liquide doux et de 32 onces d'eau devraient venir à bout de la tache. La même solution savonneuse peut aussi nettoyer une tache de café, si on y applique d'abord un mélange d'une part de vinaigre et d'une part d'eau.

Source: HomeDepot.ca



PHOTO RAYNALD LAVOIE, LE SOLEIL

Penderie, garde-manger ou simple coupe-froid, le tambour fait un retour, poussé par son aspect pratique. Le tambour sert aussi d'isolant, puisqu'il forme une grande chambre d'air. Il permet donc aux propriétaires d'économiser de l'énergie... et de l'argent.

Le tambour revient tranquillement à la mode

GILLES ANGERS
LE SOLEIL

Le tambour, ce petit sas que nos aïeux avaient imaginé pour stopper l'intrusion des gros vents d'hiver dans la maison lorsqu'ils ouvraient la porte, refait son entrée, mais doucement.

« Profitant de travaux de rénovation qu'ils entreprennent, plusieurs particuliers veulent le leur. Ils le préfèrent trois saisons et y voient une opportunité de rangement », dit Jean-Marc Harvey, architecte et copropriétaire de l'Atelier Avant-Garde de Québec.

M. Harvey s'étonne que nos maisons, depuis 40 ans, ne soient pas organisées pour accueillir nos bottes, mitaines, manteaux et tapis gratte-pieds l'hiver. « En cela, nos maisons n'ont rien de plus que celles du Sud. Ce qui est presque un non-sens », déplore-t-il.

Il admet toutefois que plusieurs particuliers ne peuvent s'offrir un tambour, de peur qu'il n'empiète sur la marge de recul réglementaire par rapport à la ligne de lot. Car, de nos jours, les terrains sont étroits. Souvent, ils n'ont que 60 pieds de frotage. Derrière la maison, par contre, la faisabilité est plus grande.

Liberté

De plus, les maisons actuelles sont « protocolaires », c'est-à-dire

qu'elles ne tolèrent aucun désordre. En ce sens, elles sont aseptisées. Or, le tambour donne droit à cette liberté.

C'est au XVIII^e siècle, selon le directeur de l'École d'architecture de l'Université Laval, Jacques White, que nos ancêtres ont découvert le bien-fondé du tambour.

Les maisons, souvent esseulées au milieu des terres, étaient exposées aux gros vents. D'un autre côté, leurs pièces de séjour étaient vastes. Sitôt qu'on ouvrait la porte, la bise refroidissait tout l'air des lieux. Nos ancêtres ont donc eu l'idée de dresser des abris de planches devant les issues. Abris qui étaient temporaires. Le printemps venu, on les enlevait en même temps que les « châssis doubles ».

« Mais de nos jours, note M. White, on refait l'histoire. L'automne, on voit surgir, ici et là, des abris de toile à ossature métallique devant les portes » pour soustraire le portique au vent et à la neige.

Multiples utilités

En fait, les tambours ne sont pas que coupe-bise, lieu pour secouer ses semelles et accrocher ses frusques. Ils sont aussi isolants, puisqu'ils forment une grande chambre d'air. C'est pourquoi les contre-portes sont inutiles. Les tambours font donc

économiser de l'énergie... et de l'argent.

« Mais ce n'était pas l'économie qui intéressait nos pères, car l'énergie de chauffage était abondante et à bon marché. C'était le confort qui leur importait. Ils étaient las de frissonner chaque fois qu'on ouvrait la porte », rappelle l'architecte, qui est à la fois concepteur et zélateur d'une architecture québécoise résolument moderne.

Si le tambour est assez long ou large, abondamment fenêtré, tourné vers le sud et flanqué de feuillus de grande taille, il donne lieu à des gains de chaleur passive l'automne, l'hiver et le printemps. L'été, il est au frais, derrière le feuillage. Le toit rigide constitue, pour sa part, un bon appareil de défense contre les fortes chaleurs lorsque le soleil est à son zénith.

Si le tambour est situé au nord-est, comme la plupart des cuisines d'été du temps jadis, il contribuera à protéger les murs - comme le font d'ailleurs les garages, pareillement orientés, de nos jours - contre le vent. L'été, il y fera plus frais. Sans compter l'accroissement local du facteur R des murs.

Le tambour a encore son utilité, pourtant. Encore qu'on semble le réclamer davantage pour l'accorder à la maison d'esprit canadien qu'on a, que pour son utilité réelle.



PHOTO RAYNALD LAVOIE, LE SOLEIL

Pour les propriétaires qui peuvent construire un tambour, l'avantage est indéniable l'hiver. Il trouve aussi son utilité pendant les autres saisons.

Le retour du lézard



PIERRE GINGRAS

JARDINER

Surprise en feuilletant le catalogue Horticlub, la semaine dernière: la maison de Laval offre pour la première fois des bulbes de *Sauromatum venosum*. Une plante étrange dont l'appellation scientifique signifie lézard, une allusion aux taches qui parsèment le long pétiole des feuilles et rappellent, semble-t-il, la peau de certains lézards.

J'avais abordé ce sujet en juillet dernier à la suite d'une tournée de jardins dans la région de Lanaudière. À mon grand étonnement, le lézard végétal se retrouvait dans la plupart des aménagements. Pourtant, cette plante est peu connue et habituellement difficile à trouver. J'ignore d'ailleurs d'où proviennent les quelques spécimens qui poussent chez moi depuis plusieurs années.

Plante bulbeuse de la famille des arums, proche cousin de la plus grande fleur au monde (*Amorphophallus titanum*), le sauromatum est cultivé avant tout pour ses feuilles étonnantes qui ne sont pas sans rappeler un panache de cerf. Composées de grandes folioles, elles peuvent atteindre 90 cm de largeur, comme c'est le cas dans mon jardin, et la hauteur du plant est d'environ 75 cm. Considérée avant tout comme une plante en pot, elle réussit aussi très bien en pleine terre durant la belle saison, en position mi-ombragée. Le bulbe principal produit une feuille unique, très grande, qui meurt habituellement



PHOTO FOURNIE PAR JEAN LUSSIER

Plante prolifique, *Sauromatum venosum* possède des feuilles étranges très décoratives.

en septembre. Mais les nombreuses bulbilles qui se forment au cours de l'été produiront à leur tour des feuilles, beaucoup plus petites cependant.

Originaire des pentes de l'Himalaya, *Sauromatum venosum* doit être entreposé à l'intérieur durant l'hiver. Par contre, Jean Lussier, un lecteur de Laval qui a obtenu plusieurs centaines de bulbes au cours des années, indique que les bulbilles oubliées en terre à la fin de l'été résistent habituellement à nos hivers. Par contre, contrairement aux bulbes qui sont déterrés chaque année, elles ne prennent par d'ampleur et les feuilles produites sont toujours de petite taille, soit de 30 à 40 cm de largeur.

Le lézard végétal produit aussi une fleur spectaculaire qui émerge habituellement du bulbe à la fin de l'hiver, avant même qu'il ne soit planté à nouveau au jardin.

Cette fleur ne dure habituellement qu'une journée ou deux. Heureusement! car elle émet une odeur épouvantable de pourriture ou de charogne qui vous obligera inévitablement à l'entreposer ailleurs, le temps que le parfum s'estompe. Cet effluve vise en réalité à attirer des petites mouches qui permettront aux fleurs minuscules du spadice d'être fécondées. D'ailleurs, si fécondation il y a, votre plant produira un joli fruit au cours de l'été, un fruit semblable à celui de notre petit prêcheur, une plante qui fait aussi partie de la famille des arums.

On peut se procurer *Sauromatum venosum* chez Horticlub (www.horticlub.com). Le catalogue postal ontarien GardenImport (www.gardenimport.com) en offre lui aussi. Certains pépiniéristes spécialisés dans la vente de bulbes en tiennent également au printemps.



La fleur du lézard végétal est spectaculaire. Heureusement, elle ne dure qu'une journée ou presque, car elle sent épouvantablement mauvais.

PHOTO FOURNIE PAR JEAN LUSSIER

LE COURRIER

Des balles de tennis dans les arbres

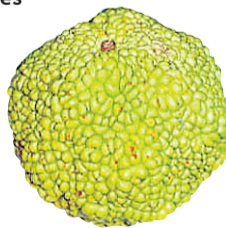


PHOTOS FOURNIES PAR GAÉTAN POTVIN

Maclura pomifera ou « bois d'arc » peut atteindre 10 m. Ses fruits ronds ne sont pas comestibles.

Q Au New Jersey, j'ai observé un arbre qui produit des fruits ressemblant à une grosse balle de tennis, notamment par la couleur. Ses branches portent des aiguilles et la surface du fruit est couverte de petites bulles. Pourriez-vous me dire de quelle espèce s'agit-il?

— Gaétan Potvin, Saint-Jacques-le-Mineur.



R Cet arbre aux fruits pour le moins étranges répond au nom scientifique de *Maclura pomifera*. Il s'agit d'une espèce originaire du Midwest et du sud des États-Unis (Texas, Arkansas, Oklahoma, Missouri, Louisiane, etc.). Elle a été introduite dans la grande majorité des États américains et dans certaines provinces canadiennes, notamment l'Ontario et la Colombie-Britannique. En raison de ses branches épineuses, l'arbre, qui atteint une dizaine de mètres, servait à ériger de longues haies avant l'apparition des clôtures en fil barbelé. Il a aussi servi abondamment à faire des poteaux de clôture. Son bois est considéré comme un des moins putrescibles parmi toutes les espèces nord-américaines et il résiste aussi aux termites.

Ses fruits pouvant atteindre la taille d'un pamplemousse ne sont pas comestibles. L'arbre est dioïque et les plants femelles produisent des fruits stériles en l'absence de mâles. L'espèce porte aussi le nom anglais de « Osage Apple » ou « Osage Orange ». Les explorateurs français lui avaient aussi donné le nom de « bois d'arc » (l'expression est parfois utilisée aux États-Unis dans la langue de Shakespeare), car les Osages, une tribu amérindienne, s'en servaient pour fabriquer leurs arcs.

Où trouver du raifort?

Q Je suis à la recherche de plants de raifort, que j'aimerais cultiver chez moi pour fins de consommation personnelle. Toutefois, cette plante ne semble pas très populaire au Québec puisque je n'ai pas réussi à la trouver en jardinerie ou en pépinière. Comment puis-je m'en procurer?

— Brenda O'Leary, Vaudreuil.

R Le raifort n'est guère populaire dans nos jardins. En effet, et il est souvent difficile à trouver dans le commerce. On le reproduit par multiplication des rhizomes parce qu'il produit rarement des graines. La plante est parfois vendue au printemps, en plant, au rayon des fines herbes de certaines pépinières. On peut aussi en obtenir par le catalogue postal de la ferme de la Pointe-du-Moulin, à L'Île-Perrot. (www.windmillpointfarm.ca).

Jadis importée d'Europe, cette plante potagère fait dorénavant partie de notre flore indigène parce qu'elle s'est échappée de culture. Curieusement, l'espèce répond à au moins cinq appellations scientifiques distinctes, mais la plus connue est *Armoracia rusticana*. Elle peut atteindre un mètre et ses rhizomes ont parfois des ambitions territoriales qu'il faut limiter.

La racine, finement râpée, est utilisée comme condiment en raison de son goût particulier proche de la



PHOTO JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

Racines de raifort.

moutarde. Le produit maison est habituellement meilleur et plus doux que la sauce préparée commercialement et qui contient habituellement vinaigre, ail et oignon. Le raifort est aussi le constituant de base de la sauce cocktail aux crevettes.

Hoya en cœur

Q Il y a deux ans, j'ai acheté une plante qui n'avait qu'une feuille unique, en forme de cœur, très charnue et rigide. J'ai oublié son nom, mais je crois qu'elle est apparentée au hoyo. Je la traite comme une plante grasse et elle va bien. La feuille a grandi mais aucune autre feuille ou tige n'a fait son apparition. Pouvez-vous m'aider?

— Monique Bourbeau, Boucherville.

R Votre plante est un *Hoya kerrii* ou hoyo en cœur, selon l'appellation commerciale anglaise de hoyo « Sweet Heart ». Sa croissance est très lente, ce qui explique d'ailleurs pourquoi elle est relativement coûteuse et parfois difficile à trouver. Mais le comportement de chaque plant varie, du moins si je me fie à mon expérience.

Il y a une dizaine d'années, j'avais acheté quatre hoyos en cœur pour la Saint-Valentin. Tous ne comptaient alors qu'une seule feuille. Un an plus tard, trois d'entre eux avaient fini par pousser et dans un cas, le hoyo avait produit 19 feuilles sur deux branches. Par contre, un des plants n'avait absolument pas évolué en dépit de soins identiques. Finalement, le spécimen le plus prolifique a donné quelques fleurs, cirieuses et rosâtres, en forme d'étoile et parfumées, comme chez les autres membres de cette famille assez populaire d'ailleurs.

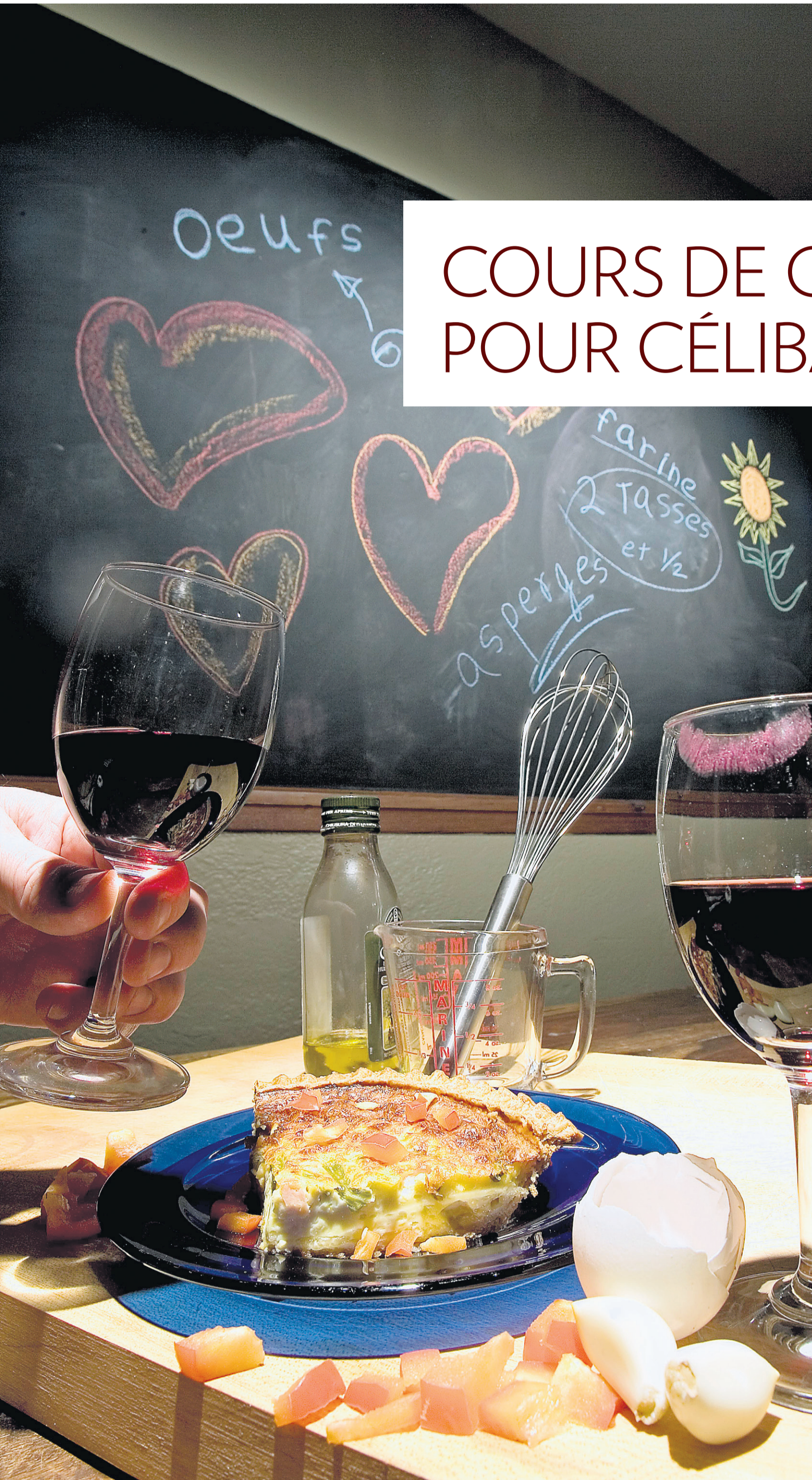
Originaire du Sud-Est asiatique (Laos, Cambodge, etc.), le *Hoya kerrii* aime une lumière vive et un arrosage régulier, mais en laissant sécher le terreau entre chaque douche. Quand les bourgeons floraux font leur apparition, il est conseillé de ne pas bouger la plante, sinon ils risquent de tomber. Attention! Les fleurs de hoyo produisent souvent une substance visqueuse qui tache le tapis et le plancher.

Non seulement donne-t-il de jolies feuilles en forme de cœur, mais le *Hoya kerrii* produit aussi des grappes de fleurs odorantes.

PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE



ACTUEL GOURMAND



COURS DE CUISINE POUR CÉLIBATAIRES

Célibataire? Fatigué des agences de rencontres, sites internet, *speed dating* et autres formules? Qui ne semblent pas fonctionner puisque le nombre de célibataires ne cesse d'augmenter. Peut-être qu'un cours de cuisine pour célibataires est la solution? C'est le pari de *cookdating.ca*. Vous pourrez y démontrer vos talents de cuisinier ou apprendre à en être un.

CÉCILE GLADEL
COLLABORATION SPÉCIALE

Le nombre grandissant de célibataires encourage l'industrie « de la rencontre » à proposer des nouveautés. Il est vrai qu'une majorité se plaint de la difficulté de trouver l'âme sœur. Après les soirées dansantes ou thématiques, les voyages dans le Sud et les sorties de plein air, voici les cours de cuisine.

Cookdating.ca a été créé en 2006 par Marc Pelletier, un célibataire montréalais qui n'appréciait pas les autres méthodes de rencontre. « L'approche cuisine enlève de la pression, surtout qu'on se garde bien d'infantiliser les participants. Ils assistent au cours, pas seulement pour rencontrer quelqu'un; la cuisine devient un prétexte, explique-t-il. En plus, on en apprend beaucoup sur quelqu'un en le regardant cuisiner et manger. Cela révèle une partie de sa personnalité. »

La formule est simple. Un nombre semblable de femmes et d'hommes (de sept à neuf) d'un certain groupe d'âge (généralement 30-40 ans ou 30-45 ans) se rencontrent pour un cours de cuisine et un souper. Outre ce cours avec un chef et l'intervention des organisateurs pour faire changer de place les participants lors des différents services, rien n'est organisé.

Une formule qui a beaucoup plu à Monica, professionnelle montréalaise qui a déjà trois soupers à son actif. « Je n'y ai pas encore rencontré l'homme de ma vie, mais un très bon ami. C'est plus sympa que d'aller prendre un café avec un inconnu ou de surfer sur l'internet, trop superficiel », lance-t-elle.

Réflexion similaire pour Pierre. « Même si je n'ai pas rencontré la femme de ma vie, c'est très positif. J'ai passé une bonne soirée, avec un excellent souper et je rapporte des recettes. J'aime le concept », dit ce célibataire montréalais qui entend répéter l'expérience.

Les organisateurs ne tiennent pas de statistiques sur le taux de réussite des soupers. « J'ai déjà noté des rapprochements, mais je ne demande rien après », précise Marc Pelletier.

» Voir CÉLIBATAIRES en page 12

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



TROP MANGÉ pendant les fêtes?

Surveillez notre dossier SPÉCIAL SANTÉ

ABONNÉS DE LA PRESSE
Obtenez 10% de rabais
cyberpresse.ca/privileges
CLUB PRIVILÈGES



RICARDO
Cuisine d'hiver
mets douillets
pour temps frisquet

NOTRE SPÉCIAL
« BIEN SE NOURRIR »
15 façons gourmandes
de cuisiner santé

SAINT-VALENTIN
menu tout
chocolat
de la soupe
au dessert

PLUS DE 60

EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo en semaine à 11h sur les ondes de Radio-Canada.



LES ÉDITIONS GESCA

ACTUEL GOURMAND



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

La Maison VIP a des allures qui pourraient faire fuir les plus intrépides aventuriers. Néanmoins, tout le monde sait qu'on ne juge pas un restaurant chinois sur son décor, pas vrai?

Ombres chinoises

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTAURANTS

COLLABORATION SPÉCIALE

Malgré le nombre impressionnant de tables servant de la cuisine étrangère en ville, les Montréalais restent frileux. C'est un peu comme si vous disposiez d'une caverne d'Ali Baba remplie d'or et que vous n'utilisiez que la serrure du coffre.

Prenez la cuisine chinoise, toujours soupçonnée d'être entre un exotisme affolant et la salubrité précaire qui a souvent caractérisé certains endroits. J'entends souvent les gens me dire qu'ils ont peur des grandes spécialités de la seule cuisine qui pourrait rivaliser avec la française, tant par la variété des préparations, des techniques et des ingrédients que par le formidable esprit d'invention qui la caractérise. Pour cela, ils se replient sur des clichés comme le poulet Général Tao ou les nouilles frites, inventés quelque part dans les Quartiers chinois d'Amérique. Et de toutes les cuisines régionales chinoises, celle qui a le plus souffert de cette réputation sulfureuse est sans doute la plus complexe, la plus sophistiquée: la cantonaise.

Manger cantonais dans le Quartier chinois devrait aller de

soi. Pourtant, on hésite, on craint le pire, et parfois (souvent) on est déçu. Ce n'est pourtant pas le cas à la Maison VIP, un nom qui est aussi étranger à cette cuisine et à ce quartier que ce que l'on y sert, une cuisine authentique et de qualité surprenante.

Le lieu: toujours animé et fréquenté jusqu'aux petites heures du matin. Ce restaurant d'habités et de touristes (il doit être mentionné dans tous les guides) a des allures qui pourraient faire fuir les plus intrépides aventu-

À la Maison VIP, le menu compte plus d'une centaine de plats, tous apprêtés différemment, certains totalement originaux (inventés sur place), d'autres empruntés à la tradition classique.

riers: le décor est hideux, kitsch à souhait et n'a sans doute pas été rénové depuis la première élection de Pierre-Elliott Trudeau. Les tables sont couvertes de sacs de plastique blancs empilés qui permettent aux dîneurs (et ils sont nombreux à le faire) de jeter leurs os de poulet ou de porc directement sur la table. Pour nettoyer, on emballe le tout et hop! au suivant. L'éclairage est glauque,

les toilettes sont... particulières, la couleur des murs s'apparente à celle d'un hôpital militaire. Il n'y a rien de jojo à manger là. Sans parler de la manière dont se mangent les plats liquides, dans un «slurp» sonore qui ferait rougir la gouverneure générale. Néanmoins, tout le monde sait qu'on ne juge pas un restaurant chinois sur son décor, pas vrai?

Le repas: à mesure que nous allons nous familiariser avec la culture chinoise, nous allons découvrir toute la complexité de

la cuisine cantonaise, qui n'utilise aucune épice sauf le gingembre, mais qui dépend d'un garde-manger à condiments aussi riche qu'une cave à vin. À la Maison VIP, le menu compte plus d'une centaine de plats, tous apprêtés différemment, certains totalement originaux (inventés sur place), d'autres empruntés à la tradition classique. La formule est éprouvée, elle fonctionne bien, pour

quoi la changerait-on? Du reste, si on vient manger cantonais, il faut suivre certaines règles, qui sont à la fois gastronomiques et thérapeutiques, les Chinois vous le diront eux-mêmes. Chaque saison ses aliments, ses assaisonnements; chaque plat sa nature féminine ou masculine, son apport énergétique.

Il faut donc bien réfléchir à ce que l'on doit choisir pour composer un plat. Ce soir-là, nous avons opté pour une soupe aux feuilles et tiges de moutarde, un légume de la famille des choux (excellent pour l'hiver, dit-on) associé à des morceaux de porc rôti et des œufs simplement versés à travers un tamis directement dans le bouillon. C'était succulent et fortifiant. Puis, les plats (copieux) se sont succédés sans décevoir: un sauté de canard aux aubergines, un plat de bœuf tranché aussi mince que du papier, sauté avec du brocoli et nappé d'une sauce légèrement épaissie au parfum léger de sésame. Enfin, un homard cuit à la vapeur de gingembre et ensuite passé au grill (ou le contraire) et servi directement dans sa carapace, laquelle on dépose plus ou moins avec élégance avec ses baguettes directement sur la table, pour les raisons expliquées précédemment. Avec

cela, il convient de prendre du riz vapeur, qu'on met dans l'assiette et sur lequel on ajoute par petites bouchées, les plats choisis que l'on doit partager, cela va de soi.

La clientèle: il doit y avoir un public pour la cuisine authentique chinoise: il est cosmopolite, familles chinoises, indiennes, américaines.

Les prix: à trois, comptez environ 70\$, tout compris, si vous ne buvez pas de bière. Ce n'est pas bien cher payé pour une cuisine si copieuse et plutôt bien faite dans le genre.

LA MAISON VIP

1077, rue Clark
514-861-1943

> **Genre:** L'un des meilleurs endroits du genre en ville, et qui ne semble pas avoir été affecté par la «vietnamisation» du quartier.

> **Service:** gentil, fait dans un français tout à fait honorable, par des serveurs habillés en queue-de-pie (montrant quelques taches). Ça doit être pour évoquer ce fameux statut VIP...

> **Vins:** quoi?

⊕ **La maison semble ne jamais fermer ses portes: un petit creux après le théâtre un lundi soir pluvieux, on est ouvert jusqu'à 3 h du matin.**

⊖ **On n'a pas toujours envie d'atterrir là à 3 h, cela dit, à moins d'avoir abusé...**

Cours de cuisine pour célibataires

CÉLIBATAIRES

suite de la page 11

Une atmosphère conviviale

La représentante de *La Presse* a assisté à la première heure d'un de ces cours pour célibataires. Lors de l'arrivée à l'Académie culinaire, où se déroule la soirée, quelques personnes ont déjà un verre de vin à la main. Chacun se présente. L'atmosphère est conviviale; hommes et femmes s'observent discrètement.

Le vin favorise la détente, suscite quelques blagues. Mais il est temps de rejoindre la cuisine et le chef. Autour de la grande table de travail, les sept femmes et hommes se regroupent. Le chef débute avec les huîtres. Les questions fusent, les rires aussi. Après, les choses deviennent plus sérieuses, on passe à table et la journaliste quitte le groupe.

Martine est venue avec une amie comme deux hommes qui

ont aussi choisi d'affronter la soirée à deux. Plus agréable et moins intimidant. «Il n'y a pas eu de rapprochements durant le souper, à moins que j'aie vraiment été aveugle, raconte-t-elle. Cependant, mon amie et moi étions assises avec les deux hom-

« On en apprend beaucoup sur quelqu'un en le regardant cuisiner et manger. Cela révèle une partie de sa personnalité », estime Marc Pelletier, qui organise les cours de cuisine.

mes les plus intéressants. Comme quoi les femmes extraverties les attirent, car nous n'étions pas les plus belles. »

Martine n'a pas rencontré l'homme de sa vie et ne pense pas renouveler l'expérience. «Je crois qu'on peut rencontrer du monde partout, aucun besoin d'un cours spécial. Il suffit de faire des activités et je préfère mes cours de

cuisine normaux, justifie-t-elle. En plus, lors d'une activité entre célibataires, si tu fais des avances et que ça ne fonctionne pas, tu te sens encore plus rejetée. »

Cette dernière trouve également qu'il est difficile de contacter des gens rencontrés au souper par le

Une bonne cause

Consolation. Si les soupers ne vous permettent pas de trouver l'âme soeur, vous contribuerez à une bonne cause. Depuis peu, cookdating remet 10 sous par membre inscrit à l'organisme

Rêves d'enfants et ce, de manière rétroactive. «J'ai une fille de 8 ans, heureusement en santé, mais il était important pour moi de contribuer à une bonne cause avec cette entreprise», explique le fondateur.

Si la cause peut encourager les gens à s'inscrire, le reste est anonyme puisqu'on s'identifie à l'aide d'un surnom sur le site. Un anonymat très apprécié par les participants. Toutes les personnes qui ont témoigné dans le cadre de cet article ont refusé de dévoiler leur nom de famille. «C'est encore tabou d'être célibataire comme si on était affecté d'un défaut de fabrication», constate Monica. «On ne crie pas sur tous les toits qu'on est incapable de rencontrer quelqu'un selon la méthode conventionnelle», ajoute Marc Pelletier.

Et si la cuisine ne vous dit rien pour rencontrer l'âme soeur, il y a toujours les allées du supermarché.

CINQ FEMMES POUR UN HOMME

Les cours se donnent par groupe d'âge et coûtent entre 75 et 110 \$ selon le repas offert. L'inscription sur le site internet est gratuite. Et avis aux messieurs, on compte cinq femmes pour un homme sur les quelque 3000 membres. Un déséquilibre que le fondateur espère combler. «Nous n'avons aucun problème à recruter des femmes pour les cours, mais c'est plus difficile pour les hommes. Peut-être qu'ils aiment moins la cuisine», dit Marc Pelletier. Pourtant, selon les statistiques québécoises, entre 25 ans et 45 ans, plus d'hommes que de femmes se disent célibataires dans les sondages.

POUR EN SAVOIR PLUS:
www.cookdating.ca

Du champagne à 26,99 \$?



PHOTO DAVID BOILY. ARCHIVES LA PRESSE ©

La force du dollar canadien permet de trouver des aubaines lors de nos visites aux États-Unis où de se demander si la SAQ ajustera ses prix.

Du champagne (du vrai) à 26,99 \$?

Pardonnez le vieux truc ratoureux, mais je suis certain d'avoir maintenant toute votre attention.

Eh oui, du champagne à 26,99 \$, c'est possible. Et pas n'importe lequel: le classique Piper-Heidsieck brut (la flamboyante étiquette rouge).

Désolé, toutefois, de vous décevoir, mais ce n'est pas ici que vous trouverez cette aubaine. Malheureusement, il faut aller quelque 2500 kilomètres au sud d'ici, dans les supermarchés Publix de Floride.

Comment font-ils pour vendre du champagne à un prix aussi dérisoire? On peut présumer que la chaîne de supermarchés sacrifie des profits (si elle ne vend pas carrément à perte), sachant que cette promotion attirera des

clients dans le temps des Fêtes. N'empêche, quand on sait que la même bouteille se vend ici 56 \$, la vraie question n'est pas de savoir quelle est la marge de profit de Publix, mais plutôt quelle est celle de la SAQ?

Si vous êtes patient et faites preuve d'un peu de stratégie, vous pourrez acheter ici le même

champagne autour de 46 \$ (en profitant, un peu avant Noël, à la fois du rabais de 5 \$ accroché au col de la bouteille et d'une promotion de 10 % de la SAQ), mais c'est encore 20 \$ de plus que nos amis floridiens.

La différence de prix entre certains États américains et le Québec était déjà spectaculaire

avant la montée du dollar canadien, mais elle est devenue indécemment maintenant que notre huard vaut, à quelques sous près, la même chose que le billet vert. Il n'y a pas si longtemps, une bouteille vendue 30 \$ aux États-Unis revenait, à cause de la faiblesse de notre devise à l'époque, autour de 45 \$ CA. Maintenant, 30 \$, c'est... 30 \$.

D'autres exemples dénichés lors d'un récent séjour en Floride: La Crema pinot noir (excellent petit pinot californien): 16 \$ à-bas, 26 \$ ici. Le toujours fiable Chianti Villa Antinori, 16 \$ à-bas, 23,70 \$ ici.

On pourrait allonger la liste, mais vous avez compris le principe. Ici, le monopole surtaxe les vins pour renflouer les coffres de l'État. On peut se consoler en pensant que l'on contribue à payer les lits dans les hôpitaux, le salaire des fonctionnaires ou le régime d'assurance médicaments en se saignant pour une bonne bouteille, mais quand on arrive à de telles marges de profit, il faut se demander si la SAQ ne pousse pas le bouchon un peu loin dans la gorge des consommateurs captifs de son monopole.

Chose certaine, il faut avoir la

foi dans les vertus du monopole d'État pour accepter sans broncher de payer ses bulles deux fois plus cher qu'ailleurs.

Voici d'ailleurs ce que disait l'ex-PDG de la SAQ, Sylvain Toutant, en novembre dernier, après avoir quitté son poste: «La SAQ apporte chaque année des centaines de millions de dollars au gouvernement et ça, c'est l'éducation, les écoles. Il faut améliorer la performance des sociétés d'État parce que nous n'avons pas de pétrole. On a Hydro-Québec, la SAQ, Loto-Québec. Il faut que ces sociétés soient performantes.»

Cela dit, soyons juste envers la SAQ, il y a eu quelques baisses de prix en 2007, dont une dernière d'environ 4 % en novembre. Consolerez-vous, nos voisins ontariens n'ont pas eu cette chance, la LCBO (l'équivalent ontarien de la SAQ) n'a pas changé ses prix après la hausse marquée du dollar canadien (pourtant, la LCBO fait tous ses achats en dollars canadiens auprès de ses fournisseurs).

COURRIEL
Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissal@lapresse.ca

Manger dans le noir

NADIELLE KUTLU

Un dîner au resto dans le noir? Le noir total? Comme si vous mangiez les yeux fermés... toute la soirée?

C'est la formule que propose le restaurant O Noir, ouvert depuis plus d'un an au centre-ville de Montréal, rue Sainte-Catherine. «Il faut réserver deux ou trois semaines à l'avance pour une table le samedi», dit le propriétaire Moe Alameddine. Le succès est tel qu'il compte ouvrir un autre resto à Toronto. Le concept existe aussi ailleurs dans le monde, notamment à Hollywood.

L'expérience est certainement surprenante. C'est une excellente façon d'éveiller tous nos sens et de se mettre dans la peau de malvoyants. D'ailleurs, tous les serveurs du restaurant sont aveugles ou quasi aveugles. Dans leur univers, c'est eux qui guident nos gestes. Cinq pour cent des profits du restaurant sont d'ailleurs versés à Horizon Travail, un organisme qui permet aux per-

sonnes malvoyantes de trouver un emploi.

Lorsqu'on entre dans le restaurant O Noir, on arrive d'abord dans une petite pièce éclairée où les hôtes nous tendent les menus pour qu'on choisisse nos plats.

On entend des voix, des rires, des ustensiles qui claquent. On a beau cligner des yeux, c'est noir, noir. Impossible de savoir de quoi a l'air la pièce.

On dépose ensuite nos choses dans des casiers: sacs, manteaux et tout ce qui peut faire de la lumière, comme un cellulaire ou un briquet.

Une fois prêts, nous suivons notre serveur en file indienne. Chacun pose la main gauche sur l'épaule gauche de la personne devant. On pénètre alors dans la pièce principale, complètement obscure où se trouvent une trentaine de personnes. Le restaurant

peut accueillir 70 clients. On entend des voix, des rires, des ustensiles qui claquent. On a beau cligner des yeux, c'est noir, noir. Impossible de savoir de quoi a l'air la pièce.

Mathieu, le serveur, nous conduit à notre table. Il nous

besoin de mes deux mains pour le chercher. «Attention, attention, attention», répètent continuellement les serveurs lorsqu'ils circulent autour de nous afin d'éviter toute bousculade.

J'ai commandé des champignons portobello au vinaigre balsamique en entrée. Même si les morceaux sont assez gros, ce n'est pas évident de piquer la nourriture avec sa fourchette quand on n'y voit rien. Plus courageux, mon ami a choisi l'entrée «surprise», qui change chaque mois. Il ne se saura donc pas ce qu'il mange avant de l'avoir avalé! «C'est quelque chose avec du fromage!» lance-t-il après avoir goûté à... un genre de pâtes.»

Les mains au lieu des ustensiles

Arrive mon plat: crevettes et risotto aux tomates séchées. Heureusement, les crevettes sont décortiquées. C'est vraiment tout un défi de manger avec des couverts dans le noir. Pour faciliter la chose, je m'aide d'une main. Au bout de quelques minutes, je dépose mes ustensiles. Manger avec les mains me semble beaucoup plus approprié dans les circonstances. Et de toute façon, personne ne me voit!

Toujours aussi courageux, mon ami avait choisi le plat principal «surprise». Il goûte. «C'est une sorte de viande... c'est du steak!» crie-t-il. Car ne sachant pas à quelle distance se trouve l'autre, tout le monde a tendance

à parler plus fort. J'essaie de goûter son plat – on a su plus tard que c'était du veau –, mais ma fourchette a piqué autre chose, un légume...

Bien élevé même dans le noir, mon ami, lui, garde ses ustensiles. Ce qui nous a valu des commentaires hilarants: «Ça fait quatre fois que j'essaie d'attraper un morceau de viande, mais il n'y a rien sur ma fourchette quand j'arrive pour manger!» ou encore «Ah! Je viens de me mettre un morceau de viande sur le nez!» Comme quoi on oublie vite que les petits gestes quotidiens ne sont pas si automatiques qu'on pourrait le croire.

Le seul endroit où il y a de la lumière dans le restaurant, c'est dans les toilettes. Pour y aller, il faut appeler le serveur afin qu'il nous guide jusqu'au petit coin. Puis, il faut l'attendre pour retourner s'asseoir.

On se surprend toutefois à s'habituer à la noirceur. Notre ouïe devient plus sensible aux conversations des voisins ou encore aux non-conversations. Comme ce couple assis pas loin de notre table qui a passé la soirée à s'embrasser. Pas toujours besoin de voir pour savoir... Ont-ils fait plus que s'embrasser? Difficile à dire. Chose certaine, ce fut une expérience culinaire hors de l'ordinaire. Claustrophobes, s'abstenir.

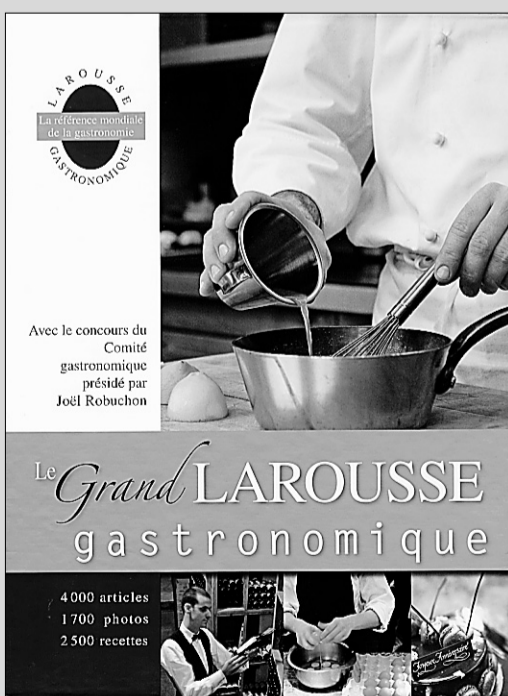
Restaurant O Noir
1631, Saint-Catherine Ouest
514-937-9727

J'AI LU

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Pour sa sixième édition depuis 1938, le *Grand Larousse gastronomique* s'est offert une refonte en profondeur de façon à rester la bible des gastronomes amateurs et professionnels. C'est d'abord et avant tout un important travail d'actualisation qui a été effectué sous la gouverne d'un comité pluridisciplinaire dirigé par Joël Robuchon. Face à la révolution culinaire en cours sur tous les continents, les éditeurs ont cherché à intégrer les nouvelles tendances – telle la cuisine moléculaire –, les nouveaux produits – wasabi, bressaola, fève tonka, combava et autres délices plus ou moins exotiques –, ainsi que l'évolution des équipements et des techniques de préparation. Pas moins de 2500 recettes sont proposées, dont 500 des plus grands chefs internationaux, dont quelques Québécois, Anne Desjardins notamment. Décidément moderne dans son contenu, le livre n'en reste pas moins classique dans sa forme et sa présentation, avec plus de 4000 articles et 1700 photos. Vendu dans un superbe coffret, il n'est certes pas à la portée de tous les budgets, mais représente un superbe cadeau à s'offrir si on juge qu'on n'a pas été assez gâté à Noël.

Larousse, 2007, 990 pages, 124,95 \$



ACTUEL
TENDANCES

Tous les jours dans
LA PRESSE

Restaurant Japonais

Yokojo SUSHI

Sushi à volonté
18,99 \$

MAKIS
NIGIRIS
SASHIMI

844, Mont-Royal Est, métro Mont-Royal près de St-Hubert
Réservations : 514 529.6286

Lundi, mardi, mercredi, dimanche de 17 h à 22 h
Jeudi, vendredi, samedi de 17 h à 22 h 30

OLD MONTREAL'S

Happening

GOURMAND DU VIEUX-MONTRÉAL

8 RESTAURANTS PARTICIPANTS

MENU À PRIX FIXE
3 SERVICES
15 \$ 20 \$ 25 \$

TOUS LES SOIRS / 15 - 25 JANVIER
happeninggourmand.com

VERS ES RESTAURANT
RUE CULINE DE TORONTO
RESTAURANT DU VIEUX PORT STEAKHOUSE
MODAVIE
SUITE 701
McCaughy Brewing
GALLANOS PASTA BAR
NARCISSE BISTRO - BAR À VIN

en vert et bleu



Bois-Franc

Bois-Franc a toujours affiché sa préoccupation d'offrir beaucoup de VERT et de BLEU : des squares, des placettes, des parcs et des lacs. La phase III y consacre plus de 31% de sa surface : c'est une autre façon de dire que Bois-Franc met autant de soin à aménager son territoire qu'à construire des habitations de qualité supérieure.

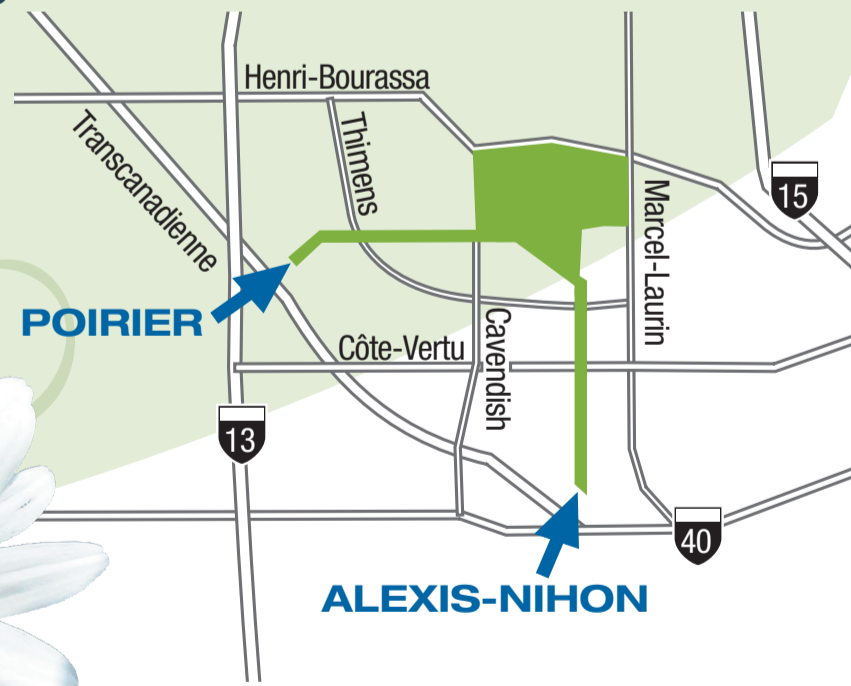
À PARTIR DE
234 900 \$
TAXES INCLUSES



condominiums • maisons jumelées
maisons en rangée



Les prix, produits et services sont modifiables sans préavis



La Presse 12 janvier 2008

CENTRE INFO BOIS-FRANC
2505, rue des Nations, bureau 100 - Saint-Laurent

514.333.3066

SERVICES IMMOBILIERS
Promoteur du plan directeur

BOMBARDIER

www.boisfranc.com