

LE SOLEIL

CAHIER J

LE SAMEDI 11 SEPTEMBRE 2004

Style



TOUCHER
du
bois

« L'Événement Champêtre »

Profitez de cet événement et procurez-vous un plancher de grade champêtre offert à un prix unique!

Au choix • MERISIER • ÉRABLE • CHÊNE



**PLANCHER
BOIS FRANC
2000**

1 SEUL BAS PRIX

379\$*
le pied carré

*En toute
confiance...*

*Faites vite car cette offre se termine le 18 sept. ou à l'épuisement des stocks.

Pintendre, 622, route Kennedy (418) 837-8800 • Québec, 2335, boul. Hamel • (418) 871-2000 • www.plancher2000.com

Licence RBQ 9003-0256-90

Un chez-soi à prix
accessible

OUVERT AUX VISITEURS

Condo modèle
rue des Amarantes, Duberger

lundi au jeudi : 11h à 20h
samedi et dimanche : 11h à 16h

527-7704

Les Condos *Domaine*
du *Domaine*
à Duberger

0\$
comptant

(nous reprenons votre bail
GRATUITEMENT)

À compter de

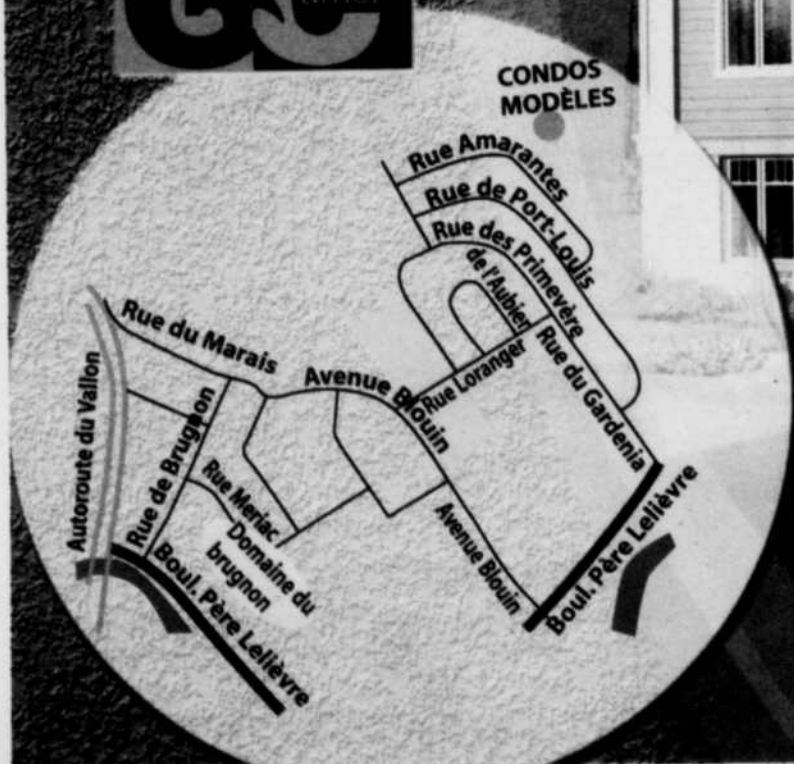
114 500\$

taxes en sus

Livraison septembre à décembre 2004



CONDOS
MODÈLES



Promoteur:
STEPHAN HUOT

628-5556

Partenaire financier du
Domaine de la Capitale



Desjardins
Caisse populaire
Duberger

687-2520

MORIN TARDIF

TOUCHER
du
boisALEXANDRA PERRON
APerron@lesoleil.com

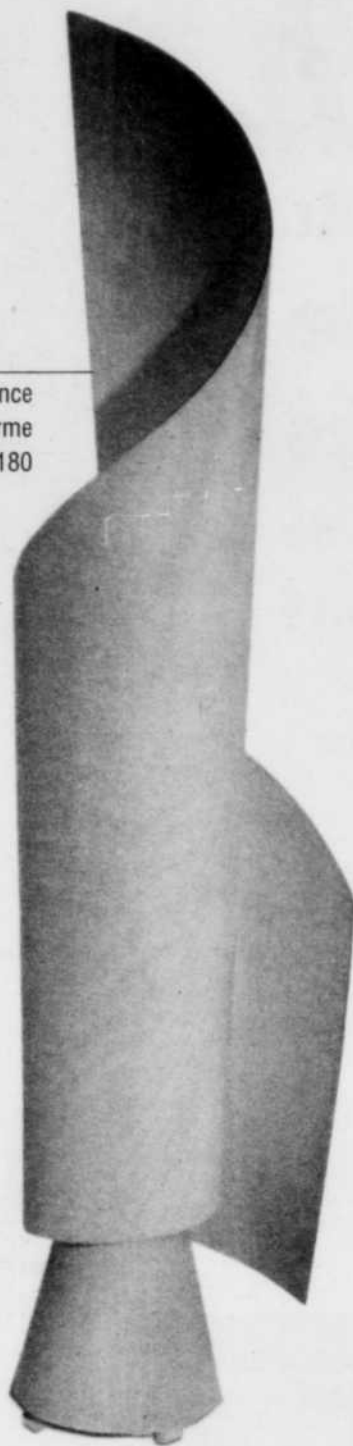
■ En observant les objets signés Morin Tardif, on voit du bois tout nu, sans fla-fla, dans sa plus simple expression. Un bois étonnant toutefois, qui plie, qui bouge, qui danse pour former des paniers, des lampes, des cuillères. Et derrière cette simplicité apparente seulement, on devine le travail en finesse de deux designers amoureux dans la vie et amoureux d'une matière qui les séduit.



PHOTOS - LE SOLEIL, ERICK LABBÉ

Nathalie Morin et Serge Tardif ont remporté en août le prix d'excellence à l'exposition Plein Art.

Lampe d'ambiance
Collection Forme
\$180



Nathalie Morin et Serge Tardif sont avares de détails sur leur façon de travailler le bois et de lui donner sa surprenante flexibilité. Comment diable ont-ils pu arriver à faire ces robes à vase en érable et cerisier ou érable et noyer, molles comme du carton, à boutonner autour d'un petit vase? La recette est secrète, comme la Caramilk.

« On a fait des recherches pour arriver à ça. Au début, on faisait du moulage rigide avec du bois plus épais. Puis la lampe (en forme de boudin) a été notre premier objet avec un mouvement souple. Et on a voulu voir si on pouvait aller plus loin. C'était un jeu avec la matière », indique M^{me} Morin.

UNE GRIFFE ÉPURÉE

Les objets font penser à des modèles à découper et à assembler, avec des attaches intégrées. Mais le tout très design, avec des lignes courbes bien étudiées. La griffe Morin Tardif est très épurée. « Quand c'est simple, c'est beau. La simplicité volontaire, on essaie de l'appliquer à tout ce qu'on fait. Nos produits nous ressemblent », précise la designer.

Un style qui plaît puisque le couple, originaire de Montréal mais établi à Québec depuis deux ans, a remporté en août le prix d'excellence à l'exposition Plein Art. Récompense supplémentaire aux honneurs reçus depuis 10 ans.

L'aventure de Morin Tardif remonte en fait à un petit peu plus de temps que cela. Tous deux ont étudié en art à Montréal à la fin des années 80. « Moi j'étais ébéniste avant cela. Je faisais des meubles traditionnels. J'ai voulu prendre un cours en design parce que j'avais un besoin de création », explique M. Tardif.

C'est en Europe qu'ils se sont rencontrés, alors qu'ils étaient en stage, à Paris et à Rome.

De retour au pays, ils ont vite fait de constater que les temps étaient durs pour le travail de designer. Ils ont donc choisi de s'associer en 1990.

OBJETS UTILITAIRES

Ils ont d'abord fabriqué des meubles en bois, mais très contemporains. Puis tranquillement, ils ont confectionné des objets utilitaires comme des plats, des cadres, des supports. « C'étaient des besoins personnels au début. On trouvait moche ce qu'il y avait en magasin, alors on se disait : « On va s'en faire un ». Nos amis aimaient ça et de fil en aiguille on s'est tourné vers cette production », raconte M^{me} Morin qui aime la minutie que lui demande le travail de pièces plus petites.

En 1995, le tandem s'associe avec un ami qui lui aussi fabriquait de petits produits intéressants. Ils fondent à trois Objets Objet. « On produisait nos créations et celles d'autres designers », indique M. Tardif. « On voulait montrer à l'industrie que les designers d'ici méritaient d'être connus », continue sa compagne.

Durant quelques années, le trio a ainsi roulé, participant à de nombreuses expositions de métiers d'art, notamment celle de New York. « On avait des commandes de partout. Ça nous donnait un rayonnement international », se rappelle M. Tardif.

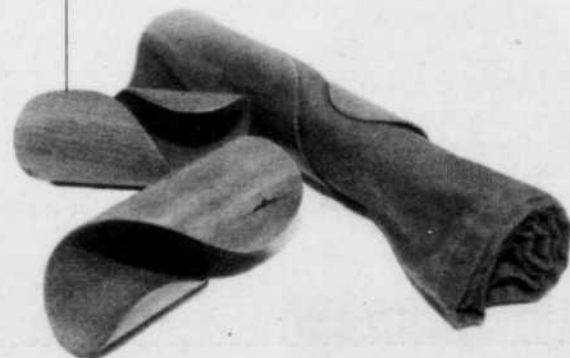
Mais le couple a fait un autre choix de vie. « Continuer dans cette voie-là, il aurait fallu devenir des gestionnaires, ce qui ne nous tentait pas », résume M^{me} Morin. Car tous les deux aiment travailler en petit comité dans leur atelier. Ils ont donc quitté Objets Objet en 1998 pour s'en tenir à Morin Tardif.

Ils offrent pour le moment 10 collections, soit 10 produits qui se déclinent en plusieurs versions. Boucles à serviettes de table, supports à disques compacts, lampes de table... La vedette des produits? Des cuillères à salade. Deux pièces de bois fines et ondulées qui prennent place sur un reposoir. Un cadeau devinette et esthétique à la fois, suggère la designer.

Support à disques compacts
Collection Ondina
\$30



Anneaux à serviette
Collection Spiro
\$36 (ensemble de 4)



Ensembles de cuillères
à salade avec reposoir
Collection Exocet
\$ 26



SURVEILLENZ

BIEN NOTRE

**grand solde
de liquidation**

**de meubles avant inventaire de
1 000 000\$ et toute
la marchandise en stock
est écoulee !**

*Chers clients
et invités spéciaux,*

C'est le GRAND SOLDE DE LIQUIDATION DE MEUBLES AVANT INVENTAIRE DE 1 000 000\$ et nous vendons tous nos surplus de marchandises à des prix considérablement réduits afin d'équilibrer nos stocks. Lorsque le solde sera terminé, nous réaménagerons certaines sections de notre salle d'exposition pour la présentation de nos nouvelles collections. Ce grand solde de liquidation de meubles est d'une durée limitée. Voici l'occasion unique pour vous de profiter de rabais extraordinaires sur des meubles et accessoires de première qualité de grandes marques telles Broyhill, Gibbard, Hancock & Moore, Hooker, Stanley, Universal et bien d'autres!

**Notre magasin sera FERMÉ à compter
du lundi 13 septembre
jusqu'à vendredi
afin de réduire les prix!**

MEUBLES
Jacques Gaulin INC.

2158, rue Jean-Talon Nord, (voie service Charest Ouest) SAINTE-FOY



**Le solde
début le**

VENDREDI

17

SEPTEMBRE

à 10h

**Consultez
le journal
de mercredi
pour tous les
détails**

LE SOLEIL



Cadres
Collection Arto
Grand carré \$ 55
Rectangle vertical \$ 45



Robe à vase
Collection Vaseo
\$ 40

Les créations Morin Tardif sont offertes en trois essences de bois qui donnent trois tons de couleur : cerisier d'automne, noyer noir et érable.

Le couple a choisi des bois d'ici, d'Amérique du Nord. Il se dit sensible à cette ressource en danger et surexploitée. « Notre philosophie de travail est d'utiliser le moins de matière possible, de produire un minimum de déchets. On recoupe même les retailles pour faire des objets plus petits », insiste M. Tardif. À travers ses objets, Morin Tardif transmet donc sa philosophie.

Et à qui tout cela est-il destiné? « Notre clientèle n'a pas d'âge. Ce sont en général des gens qui apprécient les formes, qui ont une ouverture d'esprit. Malgré la simplicité dans la forme, ils sont capables de voir le travail derrière ça », indique M^{me} Morin.

Pour vendre sa marchandise, le couple sillonne le pays à travers les salons de métiers d'art. Du 3 au 19 décembre, il sera à Montréal, au Salon des métiers d'art.

Morin Tardif fait également affaire avec certaines boutiques. Des points de vente à Montréal, Toronto, Bayfield, Carleton, Niagara Falls et bien sûr à Québec, chez Dugal, Place Royale, qui garde les 10 collections.

Depuis peu, il est aussi possible de commander certains produits par Internet en consultant le site www.morintardif.com.

Comme chaque automne, le couple ne chôme pas et travaille fort en préparation pour la période des Fêtes. Dans l'atelier où ils ont reçu LE SOLEIL, lui découpe les feuilles de bois, fait les moules, elle préfère souvent le sablage, l'assemblage, la finition, l'inspection. Car tous les produits sont simplement parfaits.

Espace intemporel, lieu de confort, décor réfléchi; à la fois contemporain et si proche de nos origines, l'Auberge Saint-Antoine réunit les qualités qu'apprécie Carl Desruisseaux.

QUÉBEC VUE PAR...

Ils ont du flair. Du talent. Une vision. Pour cette série, LE SOLEIL a demandé à des personnalités publiques —, artistes, écrivains, gens d'influence —, de nous raconter un édifice qu'ils affectionnent particulièrement.



Carl Desruisseaux

Il faut oser

■ (LE SOLEIL) L'édifice préféré de Carl Desruisseaux, propriétaire de la boutique Baltazar, (rue Saint-Joseph): l'Auberge Saint-Antoine, dans le Vieux-Port de Québec.

Carl Desruisseaux ne connaît aucun autre lieu, au Québec ou au Canada, qui lui ressemble plus que l'Auberge Saint-Antoine, dans le Vieux-Port. « C'est moi, ici », a-t-il déclaré, les bras en croix, devant cet édifice dont les artefacts et le design cohabitent dans le raffinement le plus total.

Carl Desruisseaux est moins connu en ville que Baltazar, le magasin dont il est copropriétaire depuis son ouverture dans Saint-Roch, il y a un an. Les vitrines et les deux étages de son commerce témoignent de son penchant très clair pour les articles de maison au look contemporain. « J'essaie d'être en avant des tendances », expose-t-il.

S'il se sent si bien à l'Auberge Saint-Antoine, c'est qu'il perçoit une pensée commune entre ses propres goûts et ceux des designers qui ont créé ce décor unique. « Il ne faut pas avoir peur d'oser », clame-t-il, en s'extasiant devant les chaises transparentes du célèbre designer Philippe Starck, alignées sur un plancher de pierres datant de plusieurs siècles. Ce mélange le ravit. Et il aura, assure-t-il, une influence sur son travail. « Je ramasse ici des idées de trucs que je pourrai marier au décor design de mon magasin », confie-t-il.

Carl Desruisseaux n'a jamais dormi à l'Auberge Saint-Antoine. « Tu n'es pas porté à aller dans les hôtels de ta propre ville », se justifie-t-il. Mais ce qu'il a lu sur cet établissement, dans les journaux et dans les magazines, l'a incité à venir y jeter un coup d'œil. « J'ai eu le coup de foudre, résume-t-il. Et si un jour j'en ai les moyens, c'est dans un décor semblable à celui l'Auberge que je vivrai. »

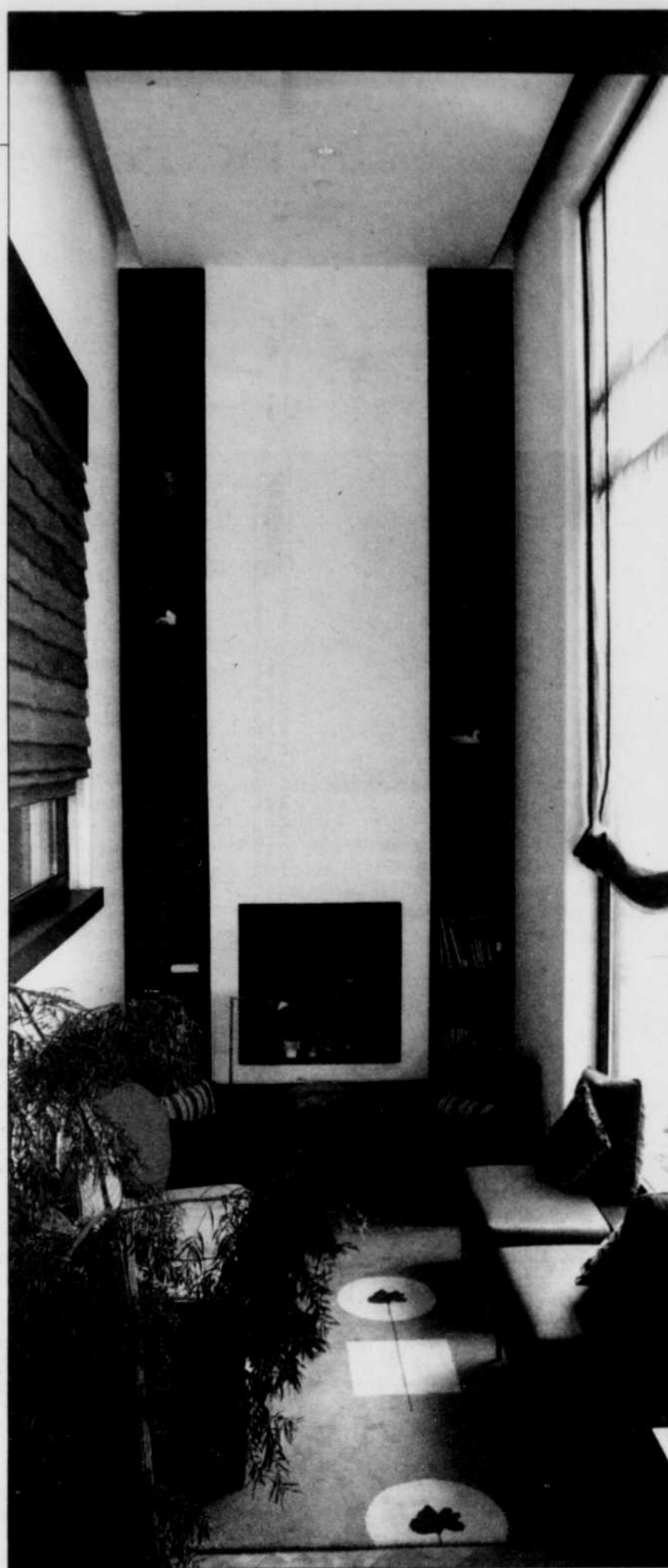
Il n'est pas dit qu'il disposerait sur son propre canapé des coussins aux motifs d'orignal. « Mais ici, j'aime ça », dit-il. Il se pâme aussi pour les coussins asiatiques devant « le foyer le plus épuré qui soit ».

Notre jeune marchand estime que ce lieu peut rallier les gens de toutes les générations. Les amoureux du design, comme lui, s'y sentent à leur aise. Et les fanas d'antiquités n'ont pas assez de leurs deux yeux pour admirer les artefacts dans leurs cages de plexiglas, elles-mêmes géométriquement agencées sur des murs de chaux. « Si des musées comme ça existaient, ce serait extraordinaire », jubile-t-il.

LE GOÛT DES BELLES CHOSES

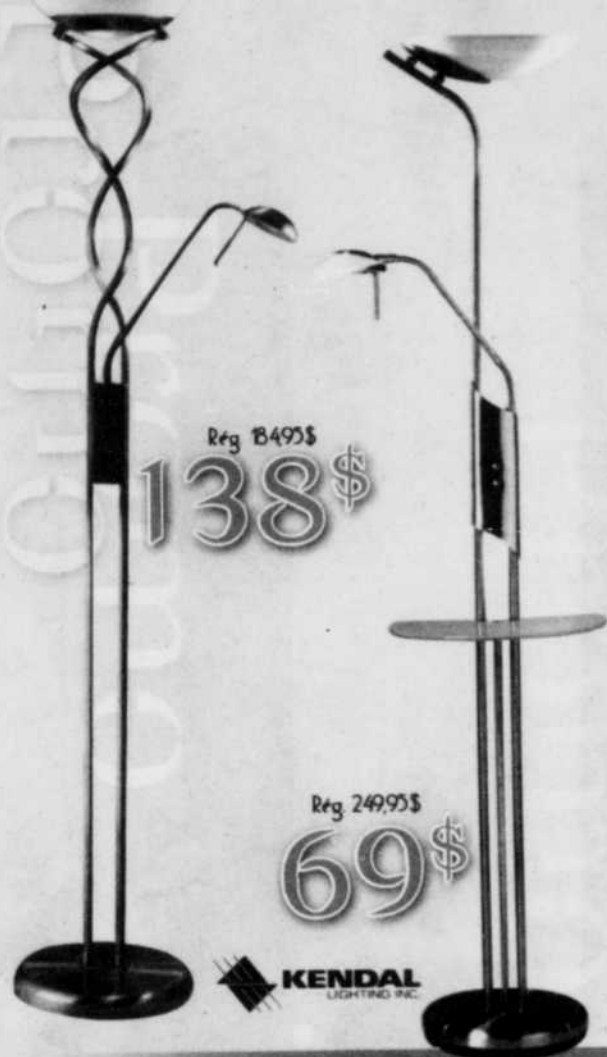
L'homme de 29 ans « aime les belles choses depuis toujours ». Les vêtements, les voitures, les meubles: ce qui l'entoure doit répondre à des standards esthétiques élevés. Les voyages forment la jeunesse, paraît-il. Dans le cas de Carl Desruisseaux, ils ont aussi développé son ouverture d'esprit et son attrait pour les grands noms du design. En Amérique du Sud, en Europe ou en Asie, il a toujours recherché « le contact avec le beau ». Et même quand il travaillait à la Caravane du dollar, avec son père, il se donnait toujours le défi « d'acheter les plus belles choses possibles, au plus bas prix possible ».

Carl Desruisseaux a eu la chance de faire une visite guidée de l'Auberge avec le directeur général, Llewellyn Price. « Pour l'apprécier dans son ensemble, il faudrait la survoler en hélicoptère », soutient-il, en décrivant les terrasses qui dominent le port et le quartier Petit-Charlevoix. Espace intemporel, lieu de confort, décor réfléchi, à la fois contemporain et si proche de nos origines, « cette Auberge est un bijou à découvrir », s'émeut-il.



PHOTOS : LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
Carl Desruisseaux se sent bien à l'Auberge Saint-Antoine où il perçoit une pensée commune entre ses propres goûts et ceux des designers.

boiteau



En prime

Lampe en cristal de sel Gemme (2-3 kg)
Des ions négatifs émanent de cette lampe
aidant aux problèmes respiratoires
dus aux allergies



boiteau

luminaire

Le spécialiste de l'éclairage

1295, boul. Charest Ouest (angle St-Sacrement)
Québec (Québec) G1N 2C9
(418) 687-2271 • 1 (800) 681-2271

STYLE DÉCO

LE SOLEIL

LE SAMEDI 11 SEPTEMBRE 2004

VENEZ VOUS FAIRE VOIR !

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

La maison de Cendrillon



Les quelques marches qui mènent au coin dodo produisent tout un effet !

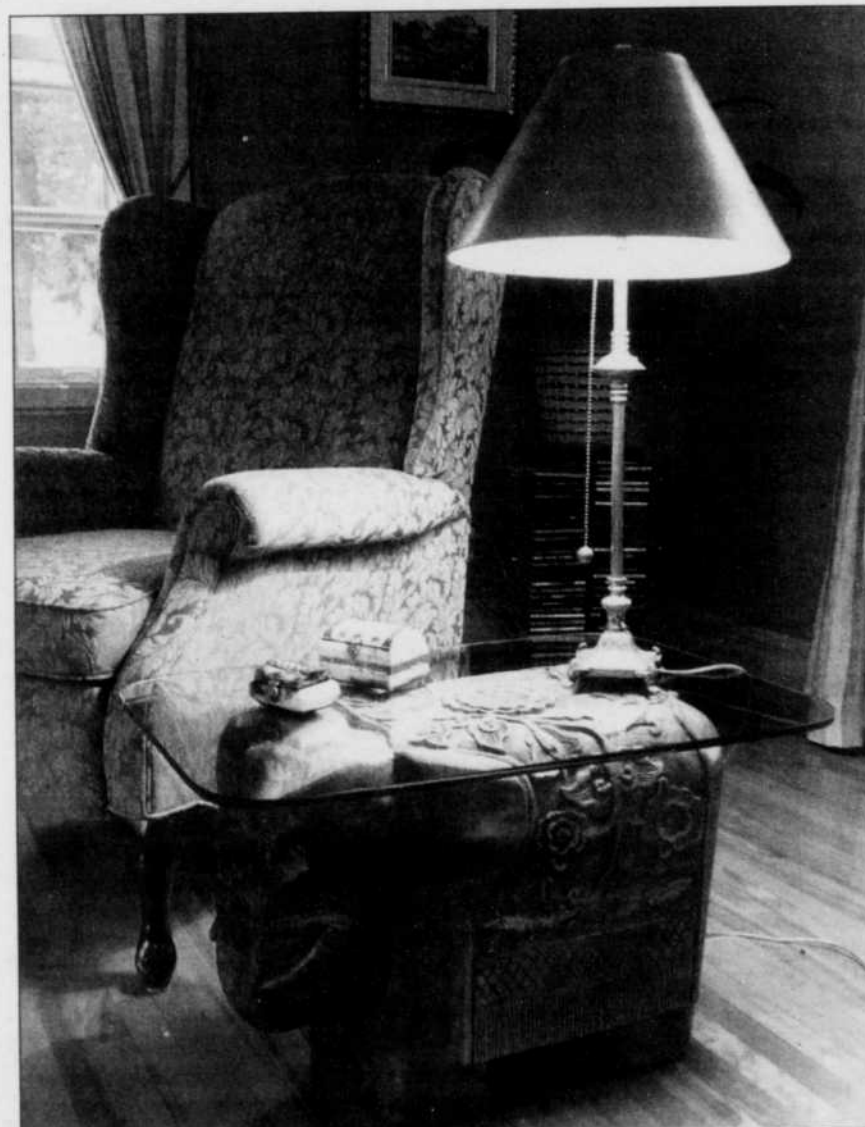
■ (LE SOLEIL) — Vous ne pouvez imaginer plus BCBG que ce couple de Sillery, propriétaire d'une maison huppée, avec piscine creusée, cave à vins et garde-robe walk-in pleins à craquer. La fin de semaine, pourtant, comme Cendrillon après minuit, ils troquent leurs beaux vêtements pour des salopettes d'ouvriers, tout heureux d'enjoliver leur résidence racée.

Madame fait du vieux avec du neuf. C'est la championne du faux fini ! Ses armoires de cuisine en témoignent : sous ses doigts experts, elles ont acquis une patine de bois antique plus vraie que vraie. Monsieur a fixé au bas des murs des moulures de MDF, qui font des caissons à la fois simples et seyants. Des rideaux et des coussins aux couleurs ensoleillées complètent cette cuisine fonctionnelle, équipée d'électroménagers en inox dernier cri, dont un four encastré dans une belle cheminée de brique.

La pièce ouvre sur une terrasse, où l'on a envie de s'attarder avec un verre de rosé, après avoir fait quelques longueurs dans la piscine creusée. Que la vie est dure, ironisez-vous avec un brin d'envie. Mais il ne faudrait pas oublier la somme de travail que les proprios ont abattu, pour atteindre un tel niveau de confort domestique.

Ils ont acheté leur maison en mai 1999 et s'y sont installés six mois plus tard, après s'être échinés de la cave au grenier, en dirigeant de surcroît une armée d'ouvriers. « Le soir, on s'endormait dans le boudoir devant la télé », confie le proprio.

« Ce boudoir est la seule pièce où j'ai eu mon mot à dire », s'empresse-t-il de préciser, en désignant les murs auxquels il a lui-même donné une texture de faux fini. Il a eu un bon maître. « Et c'est moi qui ai choisi les rideaux », ajoute-t-il. Il a raison de pavoiser : il est craquant ce boudoir qui cachait jadis dans un placard, une coquette fenêtre



Bergère, table d'appoint dans un décor décliné dans un camaïeu de beige



PHOTOS : LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Dans la cuisine, une cheminée monumentale accueille des électroménagers encastrés.

qu'il a vite dégagée de sa prison de gypse.

Mais nous voilà trop rapidement au premier étage. Le rez-de-chaussée mérite qu'on y revienne. Fenestré sur trois côtés et décliné dans un camaïeu de beige, le salon affiche un classicisme de bon goût. La designer Catherine Tremblay aime le foyer, les tables d'appoint dépareillées, les deux bergères et les caissons qui surmontent chacune des fenêtres. « Il n'y a rien de criard ici, commente-t-elle. Et il n'y a pas non plus de meubles agencés en *kit*. »

Le bureau et la montée d'escalier ont fière allure aujourd'hui. Au cours de leurs travaux, les proprios ont renoncé à compter les couches de tapisserie qui recouvraient leurs murs. Des caissons rythment maintenant notre ascension vers le premier étage.

Les lustres de la maisonnée ne manquent pas de panache. Ils en révèlent

beaucoup sur l'attachement que les propriétaires portent à leur demeure. Non contents de la bichonner sans arrêt, ils la couvrent d'antiquités. Dans des caissons qui les mettent en valeur, les luminaires en témoignent. Ils impriment un zeste d'élégance à toutes les pièces qui en sont dotées.

Au premier, la chambre des maîtres est l'endroit le plus spectaculaire et le plus prometteur de la maison. Si la dame en a assez de ses rideaux et de son couvre-lit, elle ne se lasse pas de l'effet produit par le petit vestibule et par les quelques marches qui mènent au coin dodo. Son conjoint, lui, apprécie le *grand walk-in* et le plafond de planches. La designer Catherine Tremblay n'en a que pour la main courante. « Pour se rendre au lit, ça fait romantique », glisse-t-elle en roulant des yeux alongés vers le foyer devant lequel il doit faire bon s'abandonner, l'hiver venu.



Fenestré sur trois côtés, le salon affiche un classicisme de bon goût.



Le lustre de la salle à manger se dédouble dans un miroir.



Minutie et style, jusque dans la salle d'eau

CERA GRES



CÉRAMIQUES
ARDOISES
PIERRES
ARDOISES



Venez visiter notre boutique dans le Vieux-Québec

265, rue Saint-Paul T: 418.692.1711

www.ceragres.ca

Des meubles qui ont du vécu

« Le bois vit,
le meuble
raconte son
histoire »

ANNE RICHER

La Presse

■ Les gestes, les habitudes (les mauvaises surtout!) restent imprimés dans les meubles de nos aïeux et les trahissent aussi sûrement qu'un test d'ADN. Si on regarde attentivement une chaise berceuse, on peut encore entendre le grincement de toutes ces nuits où Aurélie berçait ses enfants malades. Le plateau du buffet couvert de brûlures de cigarettes raconte la raison du cancer du poumon du grand-père.

C'est cette émotion que ressent Ève Sapina chaque fois qu'on lui apporte un meuble qui a du vécu. « Le bois vit, le meuble raconte son histoire. » Elle ne prétend pas lui redonner une jeunesse illusoire. « Tentation de beaucoup d'ébénistes, qui veulent instinctivement le refaire à neuf », dit-elle. Ève Sapina souhaite simplement « stopper sa dégradation sans aller trop loin pour y parvenir ».

« La restauration elle-même devrait bien vieillir. »

C'est le rôle du véritable restaurateur tel qu'elle le conçoit et tel qu'elle l'a appris au cours de plusieurs stages chez les maîtres européens et ceux d'ici, notamment au Centre de conservation du Québec et au Conseil des métiers d'art. Après avoir terminé ses études en ébénisterie à l'école Émile-Legault, cette fille d'ébéniste originaire de Mont-Saint-Hilaire a cherché à aller plus loin dans la connaissance d'un métier noble. Aujourd'hui, au-delà de la technique, la restauration de meubles est, pour Ève Sapina, une véritable passion. C'est notre histoire aussi.

L'atelier est silencieux. Dans un angle, des meubles anciens, bahuts, fauteuils, chaises, attendent leur tour d'être examinés par Ève. Mais examinés comme seul peut le faire un médecin consciencieux avec son malade, en cherchant la racine du mal, en tentant d'évaluer ses chances de survie, d'établir un pronostic. « Je réfléchis », avoue-t-elle sérieusement.

Depuis quatre ans qu'existe son entreprise La Mémoire de l'artisan, elle s'est efforcée chaque fois qu'un client se présente de lui faire prendre conscience de la valeur de son meuble. Ce n'est pas uniquement pécuniaire, ce n'est pas juste un bon placement. « Le meuble nous identifie comme peuple autant que la langue. »

Et si l'atelier est silencieux, c'est qu'il n'y a pas d'outils bruyants. C'est la main qui travaille, seul véritable outil pour le décapage, le ponçage, les réparations même les plus intimes comme celle du bois vermoulu dans lequel on injecte de la résine, les finitions.

La restauration est matière de respect. « Tout ce qu'un restaurateur exécute comme travail devrait être réversible, raconté par écrit, et bien identifié, de sorte que dans le futur on puisse reprendre le travail là où il s'est arrêté. » Ce principe est aussi valable pour les tissus anciens, les tableaux et autres objets. « Le Québec possède un patrimoine religieux incomparable, mais faute d'un nombre suffisant de spécialistes, on a évalué que pour tout restaurer cela prendrait 200 ans ! »

Rembourrage et recouvrement de meubles selon des procédés anciens, cannelage, tressage, babiche, cours de finition à l'ancienne complètent l'atelier de Saint-Jean-Baptiste-de-Rouville. Le souffle de partage des idées et des secrets du métier est toujours présent chez ces héritiers modernes d'une tradition bien vivante.

Mémoire de l'artisan: (450) 467-7752

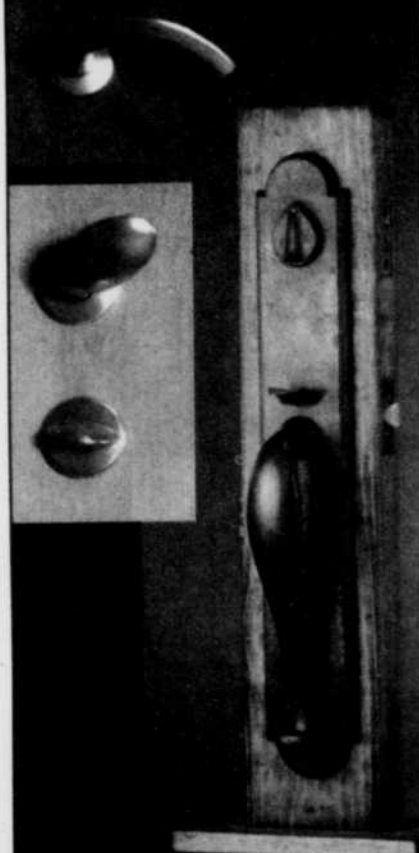
Pour une quincaillerie
décorative

Serrurerie
de bâtiments

Boutons
d'armoires

Quincaillerie
pour meubles

Accessoires de
salle de bain

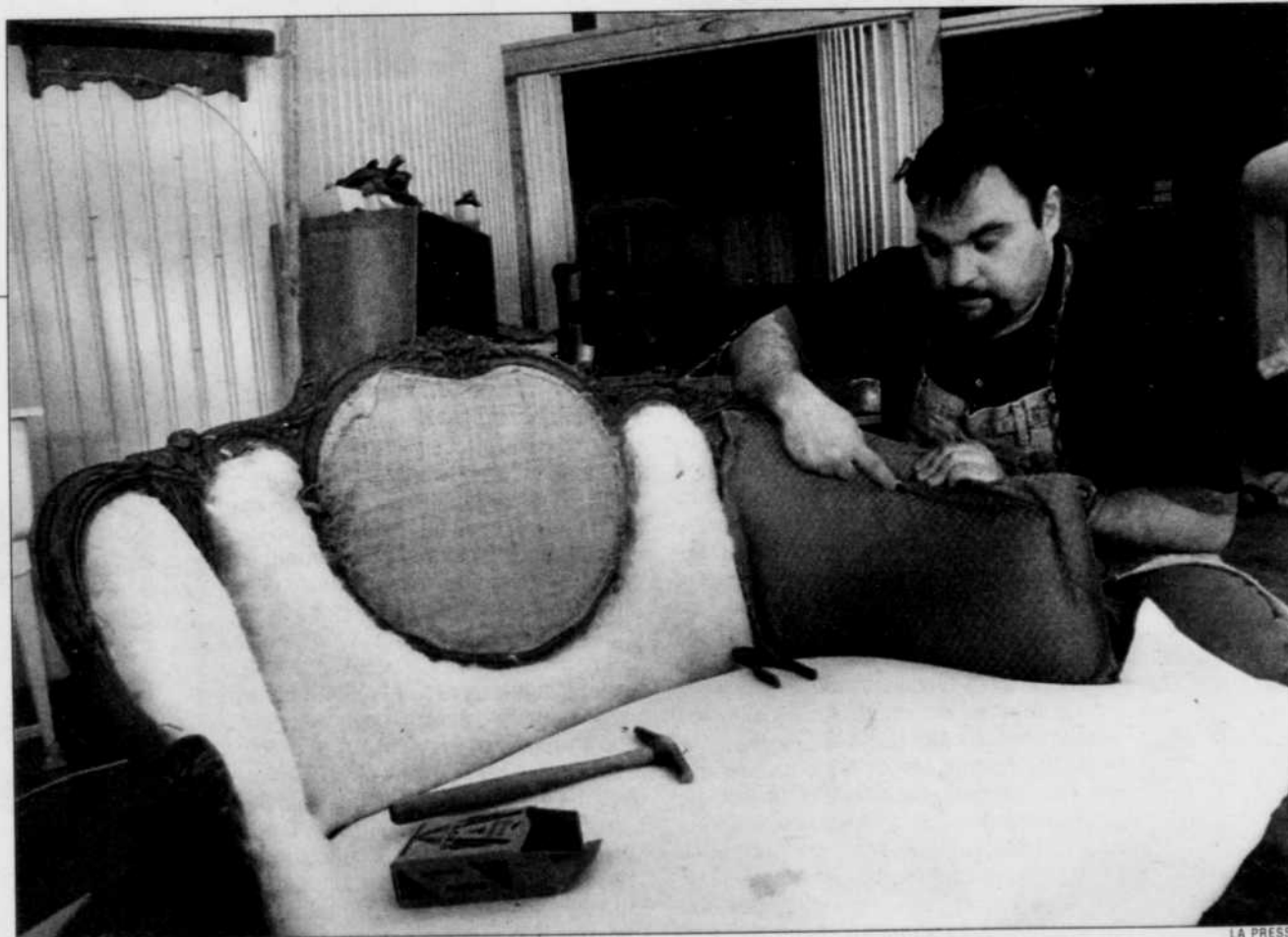


HORS SÉRIE
QUINCAILLERIE

365 Mars St. 115 Québec
Té. 418 681 7477 • 1 877 705 3212
Tél. 418 681 1426

Fermé le dimanche

L'artisan tapissier
Sylvain Gaudreau
redonne vie à une
causeuse qui
pourrait raconter
beaucoup
d'histoires
d'amour.



LA PRESSE

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

**NOUVEAUX
MAGASINS:
FREDERICK, MARYLAND
FAIRFAX, VIRGINIE
TORONTO, ONTARIO**

CÉLÉBRATION GRANDE OUVERTURE!

Profitez-en dès maintenant dans **tous** nos supermagasins!

STORES EN SIMILIBOIS
Modèle "Replica" 24"x30"

Avec coupon:
58³²



STORES DE BOIS VÉRITABLE
Modèle "Laredo" 24"x30"

Avec coupon:
96⁵⁵

MINISTORES en ALUMINIUM
Modèle "Symmetry 1" 18"x42"

Avec coupon:
28⁵¹



STORES en ALUMINIUM DE LUXE
Modèle "Softlock" 1" 18"x42"

Avec coupon:
61⁵⁶

STORES PLISSES
Modèle "Libra" 29"x42"

Avec coupon:
38⁸⁸



STORES CELLULAIRES
Modèle "Duo-plac" 29"x42"

Avec coupon:
81⁹⁷

COUPEZ et ÉPARGNEZ!

Meilleure SÉLECTION!

Plus bas PRIX!

EXPERTISE hors pair!



**LE PLUS GRAND
MANUFACTURIER ET DÉTAILLANT DE
STORES EN AMÉRIQUE DU NORD!**

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

Lévis
(418) 838-8646
72, boul. du
President-Kennedy,
en face du McDonald's

Chicoutimi
1505 boul. Talbot
(418) 549-1465

St-Georges de Beauce
9000 boul. Lacroix
(418) 228-0067

Plus de **110** Supermagasins!
Composez le 1-800-254-6377
www.lemarchedustore.com

10%

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

**de rabais
additionnel**

**ÉCONOMISEZ AU-DELÀ
DE NOS BAS PRIX DU FABRICANT!**

Veuillez présenter le coupon lors de votre commande.
Ne peut être jumelé à d'autres offres. Non applicable
sur achats antérieurs ni pour acheter les cartes-
cadeaux. Valable aux magasins indiqués seulement.

Expiration 26 septembre 2004

Code TC727026

CLUB DES VILLAS sur le golf

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

L'UNIQUE QUARTIER

7^e et dernière phase, ne ratez pas votre chance!



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

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

Visitez notre site web : www.clubdesvillas.qc.ca

843-7771

Nouvelle maison modèle

1564, rue de la Girolle, Val-Bélair-sur-le-Golf

À l'instar de plusieurs designers, le célèbre couturier Jean-Claude Poitras se lance dans la création d'ameublement. Il a conçu cette cuisine aux lignes épurées pour MAAX.



PHOTO SALON MAISON ET TENDANCES

Salon Maison & Tendances

Design pour tous

LUCIE LAVIGNE

La Presse

Le 10^e Salon Habitat d'automne a changé de nom, de logo, de vocation et d'image. Ce sera donc le salon Maison & Tendances qui se tiendra à la Place Bonaventure du 29 septembre au 3 octobre. «Le plus branché et le plus raffiné en ville», proclament ses dirigeants. Leur nouveau mot d'ordre? Rendre le design accessible.

«Dorénavant, on désire projeter une image plus contemporaine reliée au bien-être et au confort. On veut se dissocier du Salon national de l'habitation, car on était perçu comme un rejeton», explique Hélène Côté, la nouvelle directrice générale, secteur habitation, chez DMG Média Mondial.

Pour souligner le changement d'image, une vedette du milieu viendra injecter une dose de *glamour* à l'événement: Karim Rashid, sorte d'hybride entre la *rock star* et le designer prolifique, animera deux conférences. Celle du 29 septembre s'adresse aux professionnels et portera sur l'évolution du design à l'échelle de la planète. Rien de moins! L'autre, présentée le lendemain, accueillera le public et tentera de répondre à la question suivante: comment être tendance chez soi? Une «Zone» sera consacrée au designer et permettra aux visiteurs de découvrir ses créations.

Karim Rashid a fait ses études à Ottawa et s'est spécialisé en Italie avant de s'installer à New York, il y a 11 ans. Ce touche-à-tout, qui aime bien chausser des lunettes roses, imagine des objets et des meubles aux lignes fluides, organiques, et aux couleurs toniques. Il a créé une multitude d'objets domestiques et abordables, dont des poubelles, pour Umbra. Ses clients se nomment aussi Prada, Sony et Artemide.

«Lorsqu'il a appris que notre salon s'orientait vers le design contemporain et accessible, il a accepté d'emblée notre invitation, car c'est exactement dans cet esprit qu'il conçoit ses produits», explique Richard Vissandjee, directeur des projets spéciaux chez DMG Média Mondial.

Un nom bien connu au Québec sera également à l'affiche: Jean-Claude Poitras, qui présentera une

cuisine et une salle de bains stylisées grâce au fabricant MAAX.

Par la même occasion, il annoncera sa nouvelle alliance avec le designer de mode Marcel Dénomme (de l'ancienne griffe Dénomme Vincent). Leur agence de design s'intitule 2 Corso Design. Jean-Claude Poitras avoue qu'il a rencontré son alter ego. Les deux hommes ont participé à une même «aventure»: celle de Montréal Mode.

«Je vais seconder Jean-Claude dans le design, je suis un homme curieux, mais la gestion demeure mon point fort», explique Marcel Dénomme. Quatre types de créations sont proposés par 2 Corso Design: la mode et les uniformes (dont ceux de Jetsgo et de Molson), les arts de la table, la décoration avec le fabricant MAAX et l'aménagement de lieux publics, sans compter les cadeaux d'entreprise.

Au stand Scènes d'intérieur signées Jean-Claude Poitras, le designer présentera également une nouvelle collection d'accessoires consacrés à la dégustation des fromages. Fabriquée par Arté, elle sera également exposée au prochain Salon du meuble de Milan.

Enfin, une architecture monumentale risque de piquer la curiosité des visiteurs. Elle sera composée de 12 conteneurs juxtaposés comme des Lego, dans un esprit moderniste. Cette structure de 26 pieds de hauteur et de 3000 pieds carrés se veut un clin d'œil à l'immeuble culte de Montréal: Habitat 67, conçu par Moshe Safdie. À l'intérieur, La Baie présentera les meubles et les accessoires du fameux designer d'intérieur torontois Brian Gluckstein. Toutes les pièces (vestibule, salon, salle à manger, salle d'eau, salle de bains, bureau, bar-salon, etc.) auront été aménagées par Marco Brissette, designer d'intérieur, et Frédéric Roy, ébéniste.

Cette orientation toute design de l'ex-Salon Habitat d'automne est farouchement séduisante pour les mordus de décoration. Elle participe également à rehausser l'image de Montréal, devenue récemment capitale mondiale du design. Reste à savoir si les résultats seront à la hauteur des attentes.



Catherine
Tremblay

Collaboration spéciale

DESIGN

Effet de transparence

Le jeu de la lumière et de la couleur ne nous laisse jamais indifférents. Selon la saison et l'heure du jour, la luminosité crée des effets sensationnels. Comment exploiter cette lumière de nos fenêtres? Rien de plus facile.

Servez-vous d'un vitrail avec des verres texturés, colorés, de formes inusitées monté d'un fil de plomb ou d'étain. Il est confectionné sur mesure et personnalisé au style de la pièce et du décor.

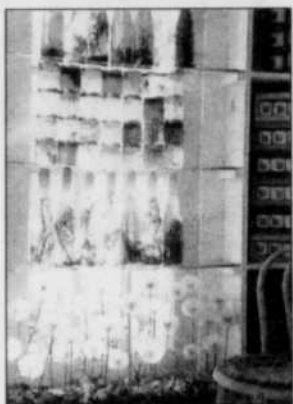
Et si vous faisiez vos propres vitraux pour ainsi créer votre propre effet de couleur? Installez des tablettes de verre à l'intérieur ou à l'extérieur de la fenêtre existante. Prévoyez suffisamment de supports et d'équerres afin que le tout soit stable. Cela fait, choisissez des bouteilles ou des contenants de verre coloré, de formats et de styles variés et disposez-les simplement sur vos tablettes. La lumière du jour filtrée par le verre coloré donnera une toute autre dimension à votre fenêtre, et ce, à peu de frais.

Vous pouvez aussi utiliser des bouteilles de verre clair dans lesquelles vous créerez vos propres couleurs à l'aide de colorant alimentaire. Évidemment, vous aurez à faire le remplissage des contenants puisque l'eau change de couleur et s'évapore au soleil. Des billes de couleur judicieusement sélectionnées et déposées dans des bocaux peuvent aussi agrémente votre décor de fenêtre.

Une fenêtre située à proximité de la cuisine peut être garnie de petits pots utilitaires. Des gelées, des confitures, des huiles et des vinaigres, bref toute une variété de condiments peuvent prendre place sur ces tablettes de verre, à condition qu'elle soit orientée côté nord et que ce soit pour consommation immédiate car ces produits ne peuvent être exposés pendant une longue période.

Des billes de verre ou de plastique, colorées et enfilées sur un fil transparent, peuvent aussi jouer le jeu d'un filtre coloré. Je pense, entre autres, à ce type de suspension pour une fenêtre de chambre d'enfants. Vivante et colorée, cette décoration dynamise bien une fenêtre du bureau.

Vous aimeriez me faire part de vos trucs ou simplement avoir une solution rapide de déco. Vous pouvez me joindre à c.tremblay.design@bellnet.ca



Une collection de verres posés sur des tablettes filtre la lumière.

L'ÉTÉ à l'année

Une pièce 4 saisons à l'extérieur!

- haut de gamme • sur mesure
- confortable

SOLARIUM

ZYTCO

Du bon temps en tout temps!

Avec un solarium Zytco, vous pouvez créer votre propre petit paradis à l'abri des sautes d'humeur de Dame Nature... Meublé confortablement, décoré de plantes luxuriantes, éclairé par la lumière naturelle, votre solarium sera un lieu de détente, un refuge où règnent le calme et le bien-être. Restez en contact avec les éléments, qu'il vente ou qu'il pleuve, malgré la neige et le froid, votre solarium sera toujours votre buite de bonheur où il fait bon vivre.

23 années d'expertise

Depuis 1981, Zytco fait la conception de tous les éléments qui entrent dans la fabrication de solariums haut de gamme et les perfectionne constamment. Ses équipes ont bâti et installé des milliers de solariums. Cette solide expérience vous assure un produit de grande qualité et une installation professionnelle. Chef de file de l'industrie de la verrière, Zytco cherche continuellement à innover en étant à la fine pointe des techniques les plus récentes dans son domaine.

Qualité égale services

Vente directe, installation, entretien, estimation gratuite, garantie de la meilleure isolation thermique de tout le marché du solarium.

5237, boul. Hamel Ouest, bureau 130, Québec

Téléphone : 418-877-1888
Sans frais : 1 800-665-9505
Télécopieur : 418-877-2643

ZYTCO

VOUS LE MÉRITEZ BIEN!

Intérieur de votre solarium en option

Les petites Martha de la déco

Kayla Charky n'avait que trois ans quand elle a choisi le thème et les couleurs de sa chambre. Elle désirait des couleurs fruitées, comme celles des poupées Groovy Girls. Son thème était clair : elle voulait dormir dans un jardin.



LA PRESSE

vre dans la maison lorsque l'enfant a choisi l'allure de sa chambre. Elle avait même eu le temps de s'amuser allègrement avec les jetons de couleurs de la professionnelle.

Règle générale, c'est plutôt vers l'âge de sept ans que les fillettes prennent goût à la décoration. Plusieurs sont influencées par la mode et les poupées comme les Groovy Girls ou les starlettes sucrées comme Hilary Duff. Même la télé se met de la partie. Une version familiale de la populaire émission de décoration américaine *Trading Spaces* fait des adeptes de 7 à 77 ans. Cette fois, ce sont deux familles de deux à quatre personnes comprenant au moins un adolescent ou un préado (entre 9 et 13 ans) qui s'échangent leur maison avant de réaménager une pièce.

DÉCO PRÉADO

Les baby-boomers ont des enfants parfois très tard. Les couples de la génération X en ont plus tôt. Résultat ? Les jeunes entre 9 et 14 ans, que l'on surnomme *twens*, constituent un énorme marché qui fait saliver une multitude de fabricants. Aux États-Unis, préados et adolescents constituent le groupe démographique le plus important depuis le *baby-boom*.

Au pays, on compte tout près de trois millions de préadolescents âgés de 8 à 14 ans, selon Statistique Canada. Et ces adultes en puissance ont une (très) grande influence sur les achats des parents.

« Je ne peux plus habiller ma fille de huit ans comme je le désire. Elle veut avoir l'air *cool* et je dois notamment aller à La Senza Girl. Et c'est un peu le même phénomène pour sa chambre. Elle ne voulait plus de ciel de lit ni de poupées de porcelaine », dit Anne Lajoie, décoratrice.

Sa jeune mordue de mode espère plutôt pouvoir se prélasser, étudier et papoter avec ses copines dans une chambre plus contemporaine dont le thème serait la mer. « Je lui ai donc fait poser des rideaux avec des papillons et un mobile garni de libellules lumineuses », précise la mère.

Quant aux garçons, ils participent plutôt vers l'âge de 12 ans à l'aménagement de leur chambre, et la mode a moins d'emprise sur eux, note la copropriétaire de Jeunes d'ici.

Dans la chambre de la décoratrice précoce, il y a encore place pour des jeux d'enfant.



LUCIE LAVIGNE
La Presse

■ Une génération de Martha Stewart prépubères est sur le point de naître. Les jeunes filles savent de plus en plus tôt comment décorer leur chambre à leur goût. Il y a même des « micro » reines de la déco. Certaines n'ont que trois ou quatre ans.

Les fillettes prennent goût à la décoration vers l'âge de sept ans

« J'ai rencontré une fillette de quatre ans en compagnie de sa mère, mais c'est la petite qui prenait les décisions. Elle était déjà très mature. Elle m'a épatée et je lui ai dit qu'elle serait sûrement designer d'intérieur plus tard », raconte Rosa Cordi, copropriétaire et conseillère en décoration chez Jeunes d'ici.

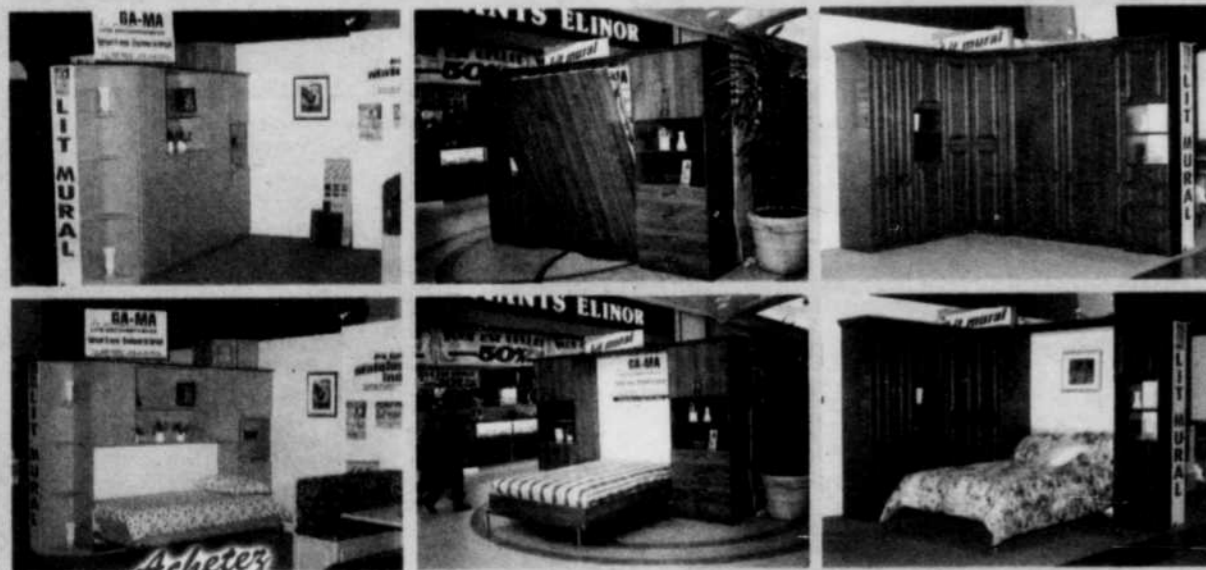
Kayla Charky, elle, n'avait que trois ans lorsqu'elle a choisi le thème et les couleurs de sa chambre. Elizabeth Machado, la designer d'intérieur de la famille, a été impressionnée par le goût « sûr » de sa minuscule cliente. Elle désirait des couleurs fruitées, comme celles des poupées Groovy Girls. Son thème était clair : dormir dans un jardin.

Aujourd'hui, Kayla a cinq ans et elle rêve toujours sous un plafond orné de grands carreaux orange, bleu ciel et rose en faux fini translucide. Et pour la touche bucolique, de grosses fleurs ont été dessinées sur les murs.

Bien sûr, toutes les fillettes de cet âge n'ont pas les prédispositions ou l'intérêt pour redécorer leur univers. Dans le cas de la petite Kayla, la designer d'intérieur était déjà à l'œu-

L'Art de réaménager son espace

FABRICANT DE LITS MURAUX • SALLE DE DÉMONSTRATION • PLUSIEURS MODÈLES



Achetez sans intermédiaire

Mélamine • Thermoplastique • Bois naturel et teintes variées

LIT MURAL
GA-MA INC.

509, rue Sainte-Anne, Sainte-Anne de la Pérade
(à seulement 1 heure de Québec)

Tél.: (418) 325-2252 • Sans frais : 1 800 561-2252

Télex: (418) 325-2447

www.litmuralgama.com



Achetez maintenant, payez dans un an!***

PLANCHER FLOTTANT

Flör



SPÉCIAL DE LA RENTRÉE

Poste d'ordinateur GRATUIT***

- Magasin de type «Payez et emportez»
- La plus grande surface spécialisée de planchers laminés au Canada
- La plus grande variété de styles et de couleurs en inventaire
- Bienvenue aux contracteurs et professionnels les mercredis, jeudis et vendredis
- Conseils d'experts
- N'oubliez pas vos dimensions et votre camion!



www.flor.ca

SPÉCIAL DU MOIS

Chêne Country
129\$*
le pied carré

*Jusqu'à épuisement de l'inventaire.

PROMOTION ULTIME

Cerisier Safari
99¢*
le pied carré

*Jusqu'à épuisement de l'inventaire.

LE PLUS POPULAIRE

Bouleau Country
159\$*
le pied carré

*Jusqu'à épuisement de l'inventaire.

Le sous-plancher le plus performant au monde.

Venez vous informer!



Non applicable sur les produits déjà en promotion. *Avec tout achat de 499\$ (avant taxes)

Ouvert tous les samedis et dimanches de 9h à 17h

1400, ave. St-Jean-Baptiste, suite 192 - 418 861 9998

PLANCHER FLOTTANT
Flör
Laval
450 967 7770

PLANCHER FLOTTANT
Flör
Québec
418 861 9998

Flör
La boutique
Montréal
514 523 2007



Le décor de la jeune Alexa L'Hostie reflète bien le goût des « tweens ». C'est elle qui a choisi couleurs et objets de décoration.

LA PRESSE

Au goût des « tweens »

LUCIE LAVIGNE
La Presse

■ La chambre d'enfant vieillit de plus en plus vite. Dès l'âge de cinq ans, elle est complète comme celle d'un adulte. « Et c'est à ce moment que le pupitre multimédia, capable de recevoir l'ordinateur et les jeux vidéo, vient compléter le mobilier », précise Joseph Lagana, directeur des ventes chez Morigeau-Lépine, un fabricant québécois spécialisé dans le mobilier juvénile.

Le refuge des bouts de chou prend parfois même les allures d'une suite. Tout y est : bibliothèque, coiffeuse, tables de nuit, lampes à la mode, tapis colorés et coordonnés, ordinateur, téléphone et bien d'autres accessoires déco. Dernièrement, la designer d'intérieur Elizabeth Machado était à la recherche d'un grand lit (format *queen*) pour un enfant de... trois ans!

Un autre fabricant, Les Industries de la Rive-Sud, prévoit l'arrivée du mobi-

lier audio-vidéo et du bureau de travail dans les chambres des enfants dès l'âge de quatre ans. Quant au mobilier télé, il suit à partir de l'âge de sept ans.

Les fillettes sont précoces non seulement pour la décoration, mais aussi pour le choix de leur mobilier. « Les filles commencent plus rapidement à influencer les achats des parents, parfois dès l'âge de cinq ans », observe Christian Ladouceur, vice-président marketing aux Industries de la Rive-Sud. Bien sûr, les garçons ne sont pas négligés par les industriels. Mais leur intérêt pour l'aménagement de leur chambre apparaît souvent plus tard que chez les fillettes.

Les préadolescents de 9 à 14 ans (ou *tweens*), constituent dorénavant un segment de marché convoité par les spécialistes du mobilier juvénile. « Depuis l'an dernier, nous ciblons les *tweens*. Le créneau des adolescents commence à être pris au sérieux dans l'industrie », confirme Christian Ladouceur. Il y a maintenant quatre groupes d'âges : les 5 à 7 ans, les 7 à 9 ans, les 9 à 15 ans ainsi que les 15 à 18 ans.

« Les préadolescents veulent du mobilier semblable à celui des adultes », ajoute Jean Couturier, vice-président

aux ventes aux Industries A.P. Ce fabricant offrira d'ailleurs une collection conçue spécialement pour les 10 à 12 ans.

Règle générale, les meubles destinés aux ados font néanmoins déjà partie des collections existantes. La nouveauté? Ils sont agencés de façon à correspondre à leurs envies et à leur mode de vie.

« Les fabricants ne conçoivent pas nécessairement des meubles nouveaux pour les *tweens* », souligne Jean-François Michaud, de l'Association des fabricants de meubles du Québec. C'est l'image promotionnelle de ce mobilier qui a changé. Elle est plus *cool*, plus *hip* et plus décontractée. N'empêche que le mobilier est judicieusement adapté aux besoins des pré-adolescents. Les pupitres sont maintenant conçus pour loger l'ordinateur, les jeux vidéo ou un petit téléviseur. Joseph Lagana rappelle qu'un modèle permet à l'ado de s'asseoir au pied du lit pour jouer à sa guise devant un écran. Les jeunes sont également très friands des lits gîgones. Comme les parents le savent, les *tweens* reçoivent beaucoup d'amis dans leur chambre — pardon, dans leur suite!



PHOTO INDUSTRIES RIVE-SUD

Le refuge des bouts de chou prend maintenant les allures d'une suite qui comprend bibliothèque, coiffeuse, table de nuit, lampes à la mode, tapis coloré, ordinateur, téléphone

style délices

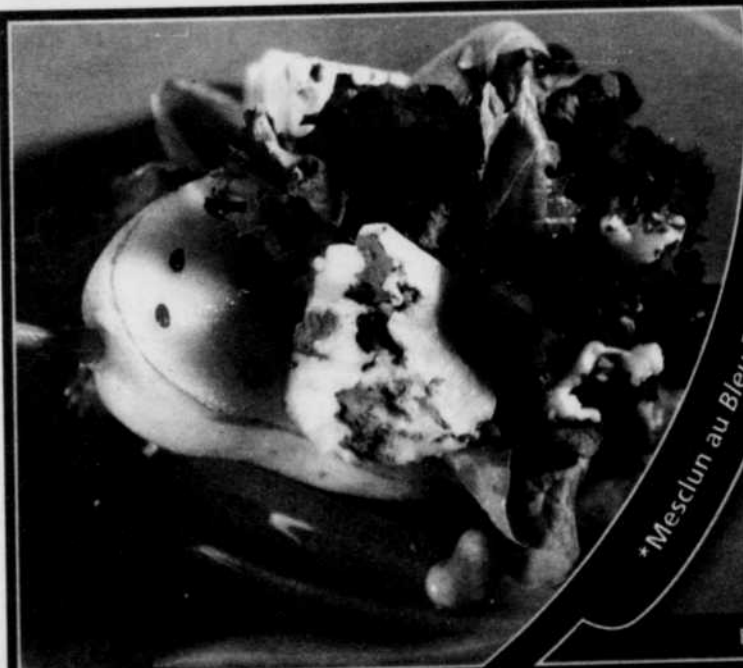
La chasse aux champignons est ouverte



À lire en pages 16 et 17

LABORATION SPÉCIALE ANNE DES JARDINS

1047532



*Mescalun au Bleu Benédicтин

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 boutiques spécialisés des Halles Fleur de Lys.

www.hallesfleurdelys.com



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

Première virée aux champignons avec Régis Hervé

■ Chaque automne, des centaines d'amateurs se mettent en chasse, visitant leurs talles favorites dans le plus grand secret à la recherche de trompettes-de-la-mort, de pieds-de-mouton, de russules ou de lépiotes. Parmi eux, de nombreux cuisiniers pour qui cette activité est un moyen idéal d'améliorer la cuisine régionale qu'ils offrent à leur clientèle.

Ça fait bien trois ans que je supplie mes amis chefs de m'emmenner aux champignons pour m'initier à la fabuleuse cuisine des bois qu'on en tire après cueillette. Je propose à l'un une virée printanière aux morilles et aux gyromites qui pointent du capuchon dans les sentiers sablonneux dès la fonte des neiges. « La saison est mauvaise cette année », qu'il répond, plutôt gêné, comme s'il me cachait un gros secret. Fin juillet, je tente de nouveau ma chance auprès de cet autre copain cuisinier, expert des chanterelles : « je n'ai pas le temps de récolter cette année », qu'il m'annonce, tout aussi mal à l'aise que le premier. Le troisième, lui, m'assure qu'il est risqué de parler champignons sauvages dans ces pages. Il voit d'ici mes lecteurs se lancer sur une talle d'amanites tue-mouche par erreur et s'intoxiquer d'aplomb par sa faute. Au fond, je soupçonne mes amis cuisiniers myco-

logues de protéger jalousement leurs sources, comme des journalistes scrupuleux tenus au secret professionnel.

DANS L'ARRIÈRE-PAYS CHARLEVOISIEN

C'est finalement Régis Hervé, chef propriétaire du relais des Saveurs Oubliées, aux Éboulements, qui m'a offert ma première virée aux champignons. « Le printemps et l'été ont été très mauvais pour les champignons, pas assez chauds, malgré beaucoup de pluie, m'explique Régis. Avec un peu de chance, nous aurons un automne idéal. » Lui-même originaire de Touraine, il est tombé dans sa première talle de morilles à l'âge de trois ans, puisqu'il accompagnait son père en forêt tous les dimanches. « En Europe, la cueillette des champignons fait tellement partie de nos mœurs que ça a provoqué une rareté. Tandis qu'ici, c'est plutôt le développement résidentiel qui provoque la destruction des habitats naturels et complique la vie des cueilleurs. Mais l'avantage de l'Europe, c'est que les pharmaciens ont suivi une formation poussée en mycologie. Ça permet aux amateurs d'en référer à eux lorsqu'ils doutent de la comestibilité d'une espèce. » Car Régis Hervé est formel : on ne se lance pas à l'assaut du monde des cham-



COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS

« Avec un peu de chance, nous aurons un automne idéal », explique Régis Hervé, chef propriétaire du relais des Saveurs Oubliées, aux Éboulements.

pignons sauvages muni de son seul guide illustré, aussi bien fait soit-il. Mieux vaut accompagner un expert, qui nous enseignera les rudiments. « Il n'existe qu'une dizaine de champignons plus ou moins vénéneux au Québec, dont un seul cause la mort, l'amanite vireuse. Mais il est très important de placer à part les champignons que l'on n'arrive pas à identifier correctement. »

vité de plein air qui gagne en popularité : l'aspect scientifique est important, tout comme le respect de cette ressource fragile qui se reproduit par spores et l'apprentissage des règles de sécurité lors de la cueillette. »

En cuisine, ce sont surtout les chefs européens qui ont contribué à la popularité des champignons sauvages en transmettant leurs connaissances et leur passion à leurs collègues québécois. « Cet engouement a suivi l'évolution de la restauration vers une production du terroir et la recherche d'aliments sauvages qui ajouteraient une note d'authenticité supplémentaire à notre cuisine régionale, ce qui est très positif », explique M. Auclair, au même titre que l'utilisation de têtes de violon, de salicorne ou de cœurs de quenouilles.

« À la fin des années 80, les jeunes chefs de la trempe de Daniel Vézina et de Normand Laprise ont construit un réseau solide de fournisseurs de ces produits sauvages, des gens comme »



Anne Desjardins
Delices@lesoleil.com
Collaboration spéciale

COURS DE CUISINE pour tous
« La 1^{re} école de cuisine grand public à Québec ! »
Plus de 10 000 personnes ont suivi nos cours



L'INSTITUT CULINAIRE DE QUÉBEC
www.institutculinaire.com
Promotion 7^e anniversaire : cours gratuit * - détails sur place
NOUVEAU - Boutique d'aliments fins et d'articles de cuisine
- Cours pour les marmitons (7 à 17 ans)
49-A, rue Marie-de-l'Incarnation, Québec
*Certaines conditions s'appliquent

« Vous avez soif de justice ? »

Faites comme moi : donnez, chaque mois, par solidarité.

sur Fizzil, comédien

Développement et Paix
1-888-234-8533
www.devpo.org

Jamais 2 sans 3
3^e anniversaire CARAMBA!
BISTRO MEXICAIN
les 17, 18 et 19 septembre
Régalez-vous, dansez, faites la fiesta avec orchestre latino

Menu spécial 29⁹⁵\$ p.p.
Réservez tôt

BIENTÔT
Cinéma en espagnol et cours de cuisine

Stationnement facile
Réservation : **523-9191**

1155, de la Chevrotière, Québec
(à l'angle de la Grande Allée)

Déjà 20 ans

ÉPICERIE FINE

Toutes les épices pour vos marinades!

Halles Fleur de Lys 527-3658



COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS

Une russule

François Brouillard ou Gérald Le Gal, du Gourmet sauvage. Dans la foulée, plusieurs se sont essayés à développer la cueillette commerciale, faisant un peu n'importe quoi n'importe comment, plutôt menés par le désir de faire de l'argent. Mais comme la cueillette de champignons sauvages est une entreprise difficile, que les chefs cuisiniers encadrent de façon assez stricte, je crois qu'une sélection naturelle va se faire très rapidement et que seuls les vrais professionnels vont demeurer.»

LA LOTERIE MYCOLOGIQUE

Passé Saint-Aimé-des-Lacs, Régis Hervé stationne sa camionnette à l'entrée d'un petit sentier où il pratique le ski de fond l'hiver. Il a préparé un grand panier d'osier. «L'automne, c'est la grosse saison des champignons sauvages et elle bat son plein jusqu'aux gelées d'octobre», précise Régis, qui admet que bien des cuisiniers préfèrent néanmoins aller cueillir les variétés de printemps (morilles) ou d'été (chanterelles, mousserons, pleurotes). Pendant que je m'extasie sur les plants de bleuets sauvages bien mûrs à perte de vue, lui s'est déjà mis en chasse. Son panier au bras, il marche devant en scrutant les alentours avec minutie. «Ah! Voici notre premier cèpe de Bordeaux. Le meilleur de sa famille. C'est une merveille avec des ris de veau ou un beau râble de lapin!» Régis s'accroupit, inspecte le pied, s'assure que cette beauté charnue n'est pas mangée par les insectes, puis il pratique une incision bien nette à sa base avec un petit couteau aiguisé. On n'arrache pas les champignons, on les coupe à leur base si l'on veut préserver la ressource.

Régis s'enfonce de plus en plus loin dans le bois, piqué par cette passion très ancienne qui l'a repris. «C'est comme une chasse au trésor et ça évoque aussi un peu la fièvre du jeu. Quand tu commences, tu ne sais pas ce que tu vas trouver ni en quelle quantité et tu en veux toujours plus», m'explique-t-il en humant une russule blanche qui a un parfum de noisette. Ensuite, il me montre une grosse russule, ce champignon d'un beau orange vibrant qui pousse en deux temps. «Tu vois, pour un mycologue, le défi, c'est d'être au bon moment au bon endroit parce que les champignons étant constitués de 95 % d'eau, leur durée de vie ne dépasse pas 48 heures. Mais cette russule est à point et elle sera la vedette de notre fricassée de champignons de ce soir.» Après avoir découvert plusieurs beaux lactaires délicieux et rempli notre panier, nous mettons le cap sur la cuisine de Régis. Nous en serons quittes pour revenir une autre fois débusquer les longs coprins chevelus, les psallioties, les girolles et les exquis bolets. Après tout, la saison de la chasse ne fait que commencer!

Atelier de mycologie et trucs de cuisinier

Le Marché du Vieux-Port de Québec présente aujourd'hui à midi une activité d'animation gratuite intitulée *La Magie des champignons*. Au programme : dégustation et séance d'information sur les différentes espèces de champignons sauvages. Organisé avec le Cercle des mycologues amateurs de Québec.

Trucs culinaires du chef Régis Hervé de la table champêtre Les Saveurs oubliées, aux Éboulements

POUR PRÉPARER LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

1. Les couper en morceaux de grosseur égale;
2. Les plonger dans un grand bac d'eau froide vinaigrée et les laisser tremper quelques minutes pour éliminer les insectes;
3. Égoutter, bien rincer à l'eau courante, égoutter de nouveau, puis éponger;
4. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, les faire sauter à feu vif dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau de végétation;
5. Bien les égoutter une fois de plus;
6. À partir de cette étape, on peut les utiliser de différentes façons dans ses recettes préférées.

Fricassée de champignons sauvages

1. Une fois les champignons sautés et égouttés une première fois, ajouter une grosse noix de beurre, de l'ail frais, du persil;
2. Faire sauter les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits (environ 10 minutes). Saler, poivrer et servir bien chaud.

EN CASSEROLE

1. Ajouter quelques cuillères de porto à la recette précédente, un peu de crème à 15 % ou 35 %. Chauffer et servir.

MARINÉS

1. Après avoir préparé les champignons selon les consignes expliquées plus haut, les placer dans un grand bol d'acier inoxydable. Saler, poivrer, ajouter de l'ail, de la marjolaine, du thym et de l'origan frais, au goût.
2. Bien mélanger. Mettre ensuite les champignons dans des pots de verre stérilisés. Recouvrir d'huile d'olive extra-vierge première pression à froid de la meilleure qualité.
3. Laisser mariner au réfrigérateur jusqu'à un mois. Servir avec des viandes froides ou en entrée.

Potage aux champignons

Coprins chevelus (excellent avec toutes les variétés)

(pour six à huit personnes)

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen émincé
25 g de beurre
150 g de coprin ou toute autre variété

2 gousses d'ail
1 litre de bouillon de volaille
500 ml de crème à 15 % ou 35 % de m.g.
sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Gratter les champignons, les émincer. Faire revenir l'oignon dans le beurre fondu, ajouter les champignons. Mouiller avec le bouillon, ajouter l'ail, saler, poivrer. Cuire 45 minutes à feu doux. Passer au mélangeur, remettre sur le feu, ajouter la crème et chauffer 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir avec des croûtons.

Visez CLASSE
pour la rentrée

avec le menu

P'tit bonheur pour deux

incluant une bouteille de vin et 2 verres de porto

ou nos

Midis entre collègues

Menu du jour à partir de 9⁹⁵

Toujours notre
bœuf AAA prime

LE BEFFROI
STEAK HOUSE

Cuisson sur charbon de bois d'érable

Place D'Youville 380-BOEUF (2638)
Période de stationnement intérieur gratuite

Mycologues recherchés

Une grande variété de champignons dans la région de Québec

MARTIN CROTEAU

MCroteau@lesoleil.com

Non, il n'y a pas de Schtroumpfs dans nos forêts. Mais des champignons? À la tonne! En un peu plus de deux heures, la semaine dernière, une quarantaine de mycologues amateurs ont cueilli pas moins de 1000 spécimens dans les forêts de la région.

En après-midi, ils ont présenté leurs trouvailles au public du Jardin zoologique. « Plus on va dans les bois, plus on réalise à quel point il y a une belle variété, indique Roland Labbé, président du Cercle des mycologues amateurs de Québec (CMAQ). Et avec la fin de l'été, il y a une succession incroyable des espèces de semaine en semaine. »

La mycologie garde toujours son noyau dur d'adeptes, mais le groupe a du mal à garder son effectif. « On a entre 260 et 300 membres, mais il y a un grand roulement, explique Roland Labbé. La plupart des gens viennent pour l'aspect gastronomique, mais ils partent aussitôt qu'ils apprennent quelles sont les espèces comestibles. »

En tout cas, la sortie de la semaine dernière le prouve, le CMAQ sait comment s'y prendre pour attirer les curieux! Tandis que les morilles, agarics, et autres bolets étaient étalés et identifiés sur une grande table, le chef Richard Fortin s'affairait à concocter quelques trésors. Parmi ceux-ci, une soupe onctueuse ainsi qu'une divine confiture de champignons.

Chanterelle bicolore, bolet orange, russule des marais, trompette de la mort, voilà des noms qui ne semblent guère invitants. Pourtant, ce sont des variétés délicieuses, surtout lorsque cuisinées par l'habile Beauceron, qui a développé cette singulière spécialité il y a une douzaine d'années. « C'est de famille, dit Richard Fortin. J'ai été élevé dans la nature et je me suis toujours intéressé aux champignons. »

« Pour moi, c'était l'aspect mystérieux qui m'a attiré, dit René Bergeron, qui s'est joint au club en février. Tu te fais toujours dire « touche pas à ça, c'est vénéneux... ç'a piqué ma curiosité! »

Le Québec compte environ 3000 espèces identifiées. « Et presque autant ne



LE SOLEIL ÉRIC CÔTÉ

Un champignon se laisse apprivoiser par le mycologue Roland Labbé.

sont pas encore nommées, fait valoir Roland Labbé. À chaque sortie on fait des trouvailles! Mais attention, parmi les spécimens récoltés cette fois-là, moins de 5% étaient comestibles.

BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

Extrait de canneberge

CANNEBERGE QUÉBEC POUR CUISINE
MAGUYLOU, 3,50 \$



Réputée pour ses canneberges et ses fromages, la région des Bois-Francs se transporte au marché du Vieux-Port au kiosque de Cuisine Maguylou. Tartes, gâteaux, fruits séchés (ainsi qu'une inoubliable quiche aux champignons et épinards) sont les apports principaux d'un kiosque qui se veut une ode à la canneberge. Parmi les produits dérivés de la baie rouge, l'extrait pur du fruit vendu en format de 375 ml ou 1 litre) sert, à la manière d'un concentré, à préparer un jus sans sucre en ajoutant un triple volume d'eau à une mesure de l'élixir diurétique. Pour un cocktail du « terroir », quelques gouttes de l'extrait transforment en kir royal (ou prolétaire!) un mousseux ou un vin blanc. Ingrédient essentiel du cosmopolitain — un martini —, l'extrait rosit la

vodka (faire attention à la dose ou diluer l'extrait en jus). Et pour ne pas rougir sous l'effet de l'alcool, un trait dans une eau minérale ou à un citron pressé suffit pour rendre festif un cocktail plus sage. En cuisine, on déglacera les poêles où l'on aura saisi du gibier pour récupérer leurs sucs de cuisson. De quoi clouer le bec à ceux qui croient mordicus que la canneberge ne fait bon ménage qu'avec la dinde de Noël. En vente au marché du Vieux-Port

Brosse pour champignon

4,98 \$ L'UNITÉ

Sa forme ne cultive pas l'ambiguïté. Ses poils en nylon ne donnent pas dans l'inactivité! Parfaite pour déloger les particules de terre sous le chapeau et sur le pied du champignon, la brosse, à tenir en garde à vue au comptoir, rappelle le commandement: jamais tu ne doucheras le champignon! Déjà qu'il en rejette à la cuisson, le champignon frais n'a pas besoin se gorger d'un surplus d'eau. Jamais au grand jamais, on nettoie pleurotes, shiitakés ou morilles à grande eau. À défaut de les brosser — la méthode la plus rapide pour ne pas abîmer les chairs —, on les essuiera avec un papier absorbant. Plus barbant et moins efficace que ce blaireau pour champignon! En vente dans les cuisineries.



JUSQU'AU 17 OCTOBRE 2004

BROCHETTE DE FILET MIGNON
ACCOMPAGNÉE DE RIZ,
DE SALADE DE CHOU,
D'UNE SALADE VERTE ET
DE CROÛTONS À L'AIL

LANGOUSTINES
ACCOMPAGNÉES DE RIZ,
DE SALADE DE CHOU,
D'UNE SALADE VERTE ET
DE CROÛTONS À L'AIL

4 CHOIX
12,95\$
CHACUN
VERRE DE VIN
OU DE BIÈRE INCLUS
TAXES ET SERVICE EN SUS

FILET DE SOLE
ACCOMPAGNÉ DE POMME DE TERRE,
DE SALADE DE CHOU,
D'UNE SALADE VERTE
ET DE LÉGUMES
VARIÉS

RESTO-BRASSERIE
LE GRAND BOURG

BROCHETTE DE POULET
ACCOMPAGNÉE DE RIZ,
DE SALADE DE CHOU,
D'UNE SALADE VERTE ET
DE CROÛTONS À L'AIL

Menu pour enfant à
12 ans et moins **5,75\$**

8500, BOUL HENRI-BOURASSA, CHARLESBOURG (CARREFOUR CHARLESBOURG)
POUR NOS SALONS DE 8 PERSONNES ET PLUS RÉSERVATION: 623-5757

VINS DE LA SEMAINE

Les bordeaux primeurs 2003

Millésime très chaud et très sec à peu près partout en Europe, 2003 a déjà fait beaucoup parler de lui... Au départ, à cause de ce temps excessif, beaucoup s'attendaient à ce qu'il donne des vins très riches, et partout réussis.

Depuis, on nuance, car à mesure qu'on goûte des vins - par exemple du Languedoc -, on s'aperçoit qu'un certain nombre ont des tannins plutôt rugueux, et même agressifs.

Ceci, parce que les tannins, qui doivent mûrir comme toutes les autres parties du raisin, n'ont pas pu, dans ces cas, parvenir à leur pleine maturité.

La raison en étant qu'à cause du mûrissement accéléré des autres composantes, et pour éviter les odeurs et les saveurs de fruits cuits, on vendangeait rapidement, avant donc que soit atteinte la maturité des tannins.

Ceci est également vrai du Bordelais, signale-t-on, dont à la fois la SAQ et le LCBO, de l'Ontario, offrent en ce moment quantité de vins en primeur, alors que ceux-ci sont encore en fûts et ne seront embouteillés qu'à partir du printemps ou de l'été prochains.

« Le millésime 2003 alterne entre vins asséchants, déséquilibrés, sur des tannins râpeux, et rouges d'anthologie capiteux, gras et veloutés », écrivent ainsi au sujet des vins de Bordeaux de ce millésime deux dégustateurs français réputés, Michel Bettane et Thierry Desseauve, dans leur publication - *Carnets de dégustation*.

Autrement dit, à en juger par leurs dégustations d'échantillons, le printemps dernier, tous ceux qui les ont goûtés à Bordeaux même (ce n'est pas mon cas) jugent aujourd'hui que la qualité des vins est inégale.

En bref, on estime que les vins les plus réussis sont ceux de la rive gauche de la Gironde, des appellations du Médoc telles que Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, etc., alors que ceux de la rive droite (Pomerol, Saint-Émilion, etc.) sont plus inégaux.

Mais, il faut le répéter : les vins goûtés alors étaient des échantillons, comme tous les ans... et non pas les assemblages qui seront mis en bouteilles plus tard.

Une fois en bouteilles, donc, des vins pourront se révéler différents de ce qu'ils étaient le printemps dernier.

SAQ ET LCBO

Même si le Québec consomme plus de 70 % de tous les vins de Bordeaux vendus au Canada, la SAQ offre en primeur moins de crus différents que le LCBO, à savoir environ 100 contre 158 pour le LCBO.

Chose davantage regrettable : le LCBO commercialise bon nombre de vins à prix raisonnable, alors que la SAQ, pour on ne sait trop quelles raisons (élitisme ? manque de sens commercial ?) n'en propose qu'un seul à moins de 39 \$, à savoir le **Pessac-Léognan Château Le Thil Compte Clary**, à 30 \$ (n° 39 au catalogue).

Tout au contraire, le LCBO en offre un bon nombre, tels le **Haut-Médoc Château Cambon La Pelouse** (27 \$), le **Canon-Fronsac Château Mazeris** (21 \$), le **Médoc Château Rollan de By** (30 \$), le **Listrac-Médoc Château Clarke** (35 \$), etc.

Enfin, si j'en juge par les commentaires à la fois de Michel Bettane, de Thierry Desseauve et de l'Américain Robert Parker, on peut citer entre autres, parmi les bonnes affaires à des prix corrects, les **Pauillac Châteaux Haut-Bages Libéral** (40 \$ à la SAQ), **Batailley** (45 \$) et **d'Armailhac** (53 \$), le **Saint-Estèphe Château Lafond Rochet** (55 \$) et le **Saint-Émilion Château Corbin** (39 \$).



Jacques Benoit
délites@lesoleil.com
La Presse

Pour consulter la liste des vins offerts par les deux monopoles et connaître les conditions et les modalités d'achats, consulter leur site Internet (vinaire.saq.com et vintages.com).

Chose à signaler : on peut n'acheter qu'une bouteille d'un même vin à la SAQ, mais pas moins de trois au LCBO.

Enfin, l'acheteur doit verser au départ à la SAQ l'équivalent de 40 % du montant de sa commande, et 50 % pour ce qui est du LCBO.

Le solde sera payable au moment de la prise de possession des vins en 2006.

DES VINS ROUGES

Voici donc, en style télégraphique, des descriptions des vins rouges qui m'ont semblé offrir les meilleurs rapports qualité-prix lors des deux imposantes dégustations dont il était question samedi dernier.

Madiran 1998 Château Peyros. Dense, compact, corsé. Assez rustique, mais c'est du solide.

\$, 488 742, 18,35\$, *** \$\$, à boire, 3-4 ans.

Central Coast 2001 Pinot noir Robert Mondavi. Rouge clair, un très joli bouquet bien mûr de Pinot noir, avec une note fumée. Du corps, des tannins qui ont de la fermeté. Très bon.

\$, 465 435, 21,50\$, *** \$\$(\$), à boire, 1-2 ans.

Chianti Classico 2001 Peppoli Antinori. Moyennement corsé, peu concentré, mais la texture est élégante. Un peu austère, cependant.

\$, 10 270 928, 24,15\$, *** (*) \$\$\$, à boire, 2-3 ans environ.

Minervois 2001 Château Villarambert-Julien. Très coloré, avec la syrah qui domine au nez. De larges épaules, assez carré.

\$, 743 385, 24,75\$, *** \$\$\$(\$), à boire, 4-5 ans.

Limestone Coast 2001 Cabernet-Merlot Greg Norman. Beau bouquet de fruits noirs. Du corps, de l'éclat dans les saveurs, sur des tannins à la fois fermes et gras. D'Australie.

\$, 552 075, 24,95\$, *** (*) \$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans.

Barossa Valley 2002 Shiraz Mamre Brook Estate. À peu près opaque, un bouquet très large, profond. Beaucoup de matière et de corps, beaucoup de bois aussi, mais le fruit est là. Cependant il faut aimer les vins puissants. Excellent. Aussi d'Australie.

\$, 928 358, 25\$, **** \$\$\$, à boire, 5-6 ans.

Cabernet Sauvignon Premium Selection 2001 Wolf Blass. Autre vin rouge australien, au bouquet passablement torréfié (café, chocolat, etc.). Marqué par les arômes de torréfaction, passablement flatteur.

\$, 321 927, 25,75\$, *** (*) \$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans.

Bandol 2001 Château Vannières. Magnifique vin de Provence. Dense, très serré et compact, à l'austérité... de bon aloi. Superbe. N'a pas encore été distribué.

\$, 855 189, 42\$, **** \$\$\$\$, à boire, 5-6 ans.



BOUCHERIE
Marcel Labrie



fête ses
7 ans!

La direction désire profiter de cette occasion pour rendre hommage à ses employés et remercier sa distinguée clientèle de ses encouragements continus.

Merci!



BOUCHERIE
Marcel Labrie

HALLES DU PETIT QUARTIER

1191, ave Cartier, Québec

523-2022





LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Vu le rapport qualité-prix, on cite bien à l'aise l'expression « beau, bon, pas cher », sans compter que les sourires sont offerts gracieusement au menu...

CAFÉ MYRTINA

Beau, bon, Myrtina!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

■ « Le matin, tu mangeras comme un ogre. Le midi, ton appétit sera celui d'un ours. C'est pourquoi, le soir venu, tu picoreras tel un oiseau. » Ce mantra encourageant les personnes à la diète à ne pas lâcher revêt une tout autre signification au Café Myrtina de l'avenue Maguire. Avalant sans faux remords une dernière bouchée de pomme de terre « à la grecque », nous concluons que l'ogre et l'ours en nous viennent d'être rassasiés simultanément ! Adieu régime ! Quant à l'oiseau, il devra se contenter de pain sec au souper. Et encore...

Tiens, c'est curieux, il n'y a que des femmes ce midi-là. « Faut croire que nous (un « nous » inclusif, bien sûr) en revenons à des régimes sans fin », lâche la copine qui ne laissera traîner qu'une dizaine de grains de riz au fond de son plat de kaftas. Ouvert au chant du coq urbain (7 h 30 en semaine) pour le petit déjeuner, ce restaurant sympa offre un menu méditerranéen qui a tout pour plaire à une clientèle « unisexe » avec un choix de salades (grecque, aux crevettes, mimosa ainsi qu'un trio de taboulé, couscous et artichauts), spécialités libanaises, couscous ainsi que des sous-marins enroulés dans du papier d'« alu » ! Zieuter la « papillote » métallique d'une voisine de table nous rappelle d'ailleurs à toutes deux l'époque où, avant d'aller réécrire l'histoire du monde sur la terrasse de La Fourmi atomique, on s'arrêtait « au libanais » au pied de la rue d'Auteuil.

La cuisson
al dente des
légumes
charme les
papilles
sans détour

CRITIQUE

C'est là une autre histoire ! Au son du tam-tam arabisant, nous refermons le tiroir des anecdotes « je me souviens » pour nous concentrer sur le menu varié qui, en plus des sandwichs falafel (purée de pois chiches façonnée en petites boulettes frites) et shish-taouk, se raffine de grillades dont la brochette de poulet qu'une rumeur dit la plus fameuse à l'ouest de Beyrouth. Faudra donc résister aux sous-marins chauds garnis de tranches de navet mariné pour valider les dires...

Déjà la bolée de crème de brocoli nous certifie que nous sommes sur la bonne voie. Onctueux, le potage — une purée allongée de quelques louchées de bouillon et de crème — nous ravit par l'ajout « surprise » de chou-fleur qui la veloute davantage. À l'approche des premiers vrais jours froids, c'est d'un grand réconfort avec deux, même trois croûtons beurrés.

Avoir su ce qui nous attendait en plat principal, les croûtons auraient été abandonnés plus sagement à leur corbeille. Adviene que pourra, nous attaquons notre brochette de poulet dont les cubes de blanc de volaille ont été désenfilés de leur baguette de cuisson. Une attention dont nous sommes reconnaissantes. Nul doute que la viande s'en serait détachée sans peine, grâce à sa cuisson parfaite. Un filet de sauce au vin rouge bien déliée nappe la viande et s'aventure sur le nid de riz sur lequel les cinq beaux morceaux de suprême couvent.

Fin du fin (lire « gourmand » pour ne pas écrire « cochon »), deux demies ou une patate nouvelle coupée en deux —

c'est selon — nous gâtent un peu plus. Encore une fois, la boîte à souvenirs s'ouvre le temps d'évoquer les petites patates rôties de nos grand-mères. Méli-mélo de légumes racines — carotte, navet — couplés de haricots verts, les légumes s'attirent une volée de compliments. Blanchis à la minute, puis sautés, estimons-nous, la perfection de leur cuisson explique leur bon goût.

Préparés avec de la viande hachée de mouton, d'agneau ou du bœuf, les kaftas de la combinaison shish (tranches de poulet cuites à point comme la volaille de la brochette) ont été cuisinés avec du bœuf épicié de clou de girofle et d'une pincée de cannelle. Un régal que ces « saucisses » courtaudes grillées — un incontournable dans un mezzé.

Vu le rapport qualité-prix, on cite bien à l'aise l'expression « beau, bon, pas cher ». Et ceci n'a rien d'un cliché au Café Myrtina ! En plus, les sourires sont offerts gracieusement au menu...

Pour : La cuisson *al dente* des légumes d'accompagnement.

Contre : Au lieu des deux féculents, offrir le choix d'une semoule avec les grillades.

CAFÉ MYRTINA

1363, avenue Maguire, Sillery

Téléphone : 688-2062

Type de cuisine : méditerranéenne et libanaise

Ouvert les lundi, mardi et mercredi de 7 h 30 à 19 h, les jeudi et vendredi de 7 h 30 à 21 h

et les samedi et dimanche de 9 h à 21 h.

Table d'hôte du midi de 8,95 \$ à 12,95 \$

Table d'hôte du soir de 10,95 \$ à 18,95 \$

Entrée à la carte de 2,50 \$ à 7,95 \$

Plats à la carte de 7,95 \$ à 12,95 \$

Bouteille de vin à compter de 22,95 \$ pour le litre maison

Stationnement dans la rue

L'art de convertir les Anglais à la gastronomie européenne

GREAT MILTON (AFP) — Le chef français Raymond Blanc a contribué, depuis 30 ans qu'il est installé en Angleterre, à transformer l'attitude des Britanniques vis-à-vis de la gastronomie, avec sa cuisine s'inspirant librement du patrimoine européen.

Derrière une profusion de lavande, une pelouse luxuriante dévoile une bâtisse remontant au XIV^e siècle : le Manoir aux Quat' Saisons, à Great Milton, à quelques kilomètres d'Oxford, est un décor à la Lewis Carroll, avec son jardin potager et ses statues d'animaux disséminées dans le parc.

Avec deux étoiles au Guide Michelin, le concepteur des lieux est l'un des chefs les plus célèbres du pays.

« J'ai enterré mon drapeau depuis longtemps », affirme Raymond Blanc, qui se dit très européen et, outre l'allemand et l'italien, parle le français avec un léger accent anglais.

« Comme je suis autodidacte, je n'avais pas d'idées préconçues. J'enrichis ma tradition avec des apports d'ailleurs, italiens, espagnols, grecs », explique ce chef qui utilise volontiers le risotto, le parmesan et le jambon de Serrano.

Son goût pour les plaisirs de la table lui vient de sa famille jurassienne. « La table occupait une place centrale. C'est là que mon père, communiste athée, et ma mère, catholique, débattaient. C'était un lieu où l'on célébrait, où l'on riait, où l'on se haïssait ».

Il a assisté autant que contribué à une européanisation de la cuisine britannique, à cette révolution culinaire outre Manche qui a fait des chefs des célébrités, dont les programmes de télévision sont diffusés aux heures de grande écoute et dont les livres de recettes trônent en tête des best-sellers.

Ce dont il est le plus fier, c'est d'avoir transmis son savoir-faire à de « petits jeunes Britanniques » qui essaient : 22 étoiles Michelin, sur la centaine qui comptent la Grande-Bretagne, proviennent du Manoir.

« Il y a 30 ans, quand je suis arrivé, l'influence protestante et victorienne était encore forte, les plaisirs de la chère étaient immoraux. Un protocole rigide à table achevait de tuer le peu de plaisir qu'il restait », raconte-t-il.

Aujourd'hui, l'Angleterre découvre la variété de la cuisine, les artisans fromagers, tout ce que les continentaux connaissent déjà, relève-t-il.

style mode

Tendances

Maquillage

SOPHIE ST-LAURENT
Collaboration spéciale

Chaque saison, la marque de cosmétiques MAC signe les maquillages des défilés de plusieurs maisons de mode internationale. De Roberto Cavalli à Vivienne Westwood, de Vera Wang à Ungaro. Qui de mieux placé donc que Luc Bouchard, artiste maquilleur chevronné de l'Équipe MAC Pro, pour nous donner l'ABC des tendances maquillage de l'automne en 10 leçons ?

TENDANCE GLOBALE

Le maquillage de l'automne se veut plus calculé, étudié et raffiné que par les saisons passées. « On redécouvre les méthodes traditionnelles d'application des fards. Par exemple, on creuse les joues et les paupières grâce à des techniques classiques de l'art du maquillage. Des gestes que nous n'avions pas faits depuis bien longtemps », confie Luc Bouchard. À l'inverse, on fait valser les codes esthétiques en vogue ces dernières années. Plus question de balancer un œil charbonneux avec une bouche naturelle, ou à l'inverse, de respecter les harmonies chaudes ou froides. « Il n'y a plus de règles. On peut très bien porter un maquillage des yeux soigné et le soutenir avec une bouche écarlate comme dans les années 40. De la même façon, l'une des grandes tendances est de marier une bouche froide et givrée avec un regard dans des tons flamboyants », explique le pro.

LES YEUX

D'apparence naturelle ne signifie pas non maquillé. On utilise des couleurs neutres, mais on les fonde littéralement jusqu'à ce qu'elles semblent disparaître.

□ Les fards hautement minéralisés donnent de la brillance au regard. Il est encore de mise d'apposer un point lumière dans le coin interne de l'œil.

□ Les yeux charbonneux ont toujours la cote, mais l'effet fumée est réalisé grâce à une superposition de fards qui se laissent percevoir subtilement en différentes couches sur la paupière.

□ On peut allonger l'œil en prolongeant légèrement le trait de khôl du coin extérieur de l'œil pour un look rétro à la Marlène Dietrich.

□ Les cils de la rentrée sont épaissis. « On recherche l'effet juvénile », dira le maquilleur. En fait, le mascara doit donner l'effet de « petits paquets » autant en haut qu'en bas.

LES JOUES

Terminée la couleur rosée déposée seulement sur la pommette saillante. Le fard s'applique maintenant sous l'os de la joue pour un effet contour plus dramatique. On illumine simplement la pommette avec un nuage de poudre irisée.

LA BOUCHE

Qu'elles soient colorées de rouge carmin mat, laquées façon vinyle ou carrément d'aspect naturel, les lèvres n'en sont pas pour le moins travaillées méticuleusement.



PHOTO LA PRESSE

Pour les yeux, on utilise des couleurs neutres, mais on les fonde littéralement jusqu'à ce qu'elles semblent disparaître.

□ Exit le brillant à lèvres appliqué à la sauvette pour seul atout ! « La bouche de la saison est maquillée en superposition, ce qui annonce le grand retour du crayon à lèvres. Après avoir tracé le contour, on appliquera un rouge à lèvres, suivi d'un brillant », note Luc Bouchard.

□ On illumine le haut de la lèvre supérieure en traçant une mince ligne sur le rebord extérieur du creux ? aussi appelé cœur ? de la lèvre avec un crayon beige perlé. On peut aussi utiliser un fard crémeux en l'appliquant au pinceau en biseau. On estompe ensuite le trait vers le haut pour donner de la dimension à la bouche.

□ Une touche de brillant à lèvres bourgogne au centre d'une lèvre rouge donnera à la bouche un aspect tridimensionnel et du pulpeux à revendre.

LE TEINT

Un teint impeccable comme tout droit sorti du spa, est l'œuvre d'un doigté agile. Magnifier le teint s'avère une étape importante, puisque les fards utilisés doivent corriger tout en demeurant imperceptibles. La peau de la saison est lumineuse, satinée ou mate. « On n'hésite pas à éclaircir un peu le teint avec un fond de teint légèrement plus pâle que la carnation », dit-il.

BEAUTÉ

Trois façons de se maquiller



Joanne Boivin

Collaboration spéciale

Simplifiée

Les Métalliques Modernes est le nom de la collection automnale de Clinique. L'inspiration vient bien sûr des vêtements, lesquels cette année proposent des tissus lourds, tweed, velours et fausse fourrure. Les éléments à considérer et qui nous faciliteront la vie sont les Laques pour les lèvres Couleur Intense. Dans une mini-jarre se trouve une formule extrêmement pigmentée et qui laisse sur les lèvres des reflets métalliques ou brillants. Mais le produit indispensable et novateur est certainement Touch Blush. Une mousse légère qui offre une sensation de velours sur la peau. Un vrai produit de rêve ! (Entre 17,50\$ et 22,50\$)

Rétro

Un look à la Audrey Hepburn ça se travaille. Pour Mac, Tease Me propose des gris, des lavande et des roses, qui nous transforment en ingénue. On privilégie ici

le teint et les lèvres pâles, un œil de biche accentué de eye liner et un regard ombré de

teintes caressantes. À l'opposé, toujours pour Mac, Tempt Me nous rend plus aguicheuse et nous incite à afficher des lèvres rouge passion et des yeux fardés d'or et de vert. Deux looks riches en possibilités. (Entre 14\$ et 39,50\$)



Séductrice

Les tendances sont féminines et romantiques chez Estée Lauder. Il y a quand même un soupçon de dramatique à cause du regard accentué. Je retiens de cette collection le Teint à Lèvres Pure Color offert dans un flacon de verre translucide qui ressemble à un encrier. C'est au fil de couches successives qu'on affiche des lèvres diaphanes ou très colorées. Autre produit intéressant : Le eye line Pure Color. Un nouveau venu au tracé très précis, offert en cinq teintes dont le superbe Khaki. (30\$ et 28\$)

Toute la pluie tombe sur

■ Chassez les nuages de l'automne avec des impers colorés, transparents ou stylisés. Les manteaux de style trench et les imperméables de nylon adoptent des coupes ajustées et féminines.

Cet automne, les matières caoutchoutées sont lourdes, rigides et très chaudes. Optez plutôt pour des manteaux imperméables fabriqués par des griffes sport. Les combinaisons de fibres utilisées par ces fabricants — entre autres Louis Garneau, Chlorophylle et North Face — permettent le mouvement, malgré l'eau et le vent. Choisissez des matières qui respirent, souples et résistantes. Pour les tenues plus chics, les cirés colorés — le rouge et le orange sont des choix indiqués pour les jours gris — et les nylons stylisés transparents, marqués de jolis détails, sont des vêtements qui attireront les regards tout en vous protégeant des averse. Mordus du caoutchouc, vous pouvez vous reprendre avec les accessoires. Aldo propose cet automne des bottes à motifs psychédélics qui ont de quoi faire sourire. Et qui dit pluie dit parapluie. Les parapluies noirs et sobres se classent toujours parmi les préférés, mais les couleurs vives, les reproductions de toiles et les motifs rigolos ont aussi la cote. Comme le dit la chanson: *I'm singing in the rain...*



Parapluie haut de gamme signé Paul & Shark, 243 \$



Manteau pour femme Chlorophylle, 320 \$ chez Le capitaine d'a bord



Parapluie Wet'n'Wild, 32 \$ chez Simons

Ciré rouge signé Burberry



Annie LaFrance

ALaFrance@lesoleil.com



Bottes à motifs psychédélics d'Aldo

moi



Manteau jaune, 30 \$ chez Simons



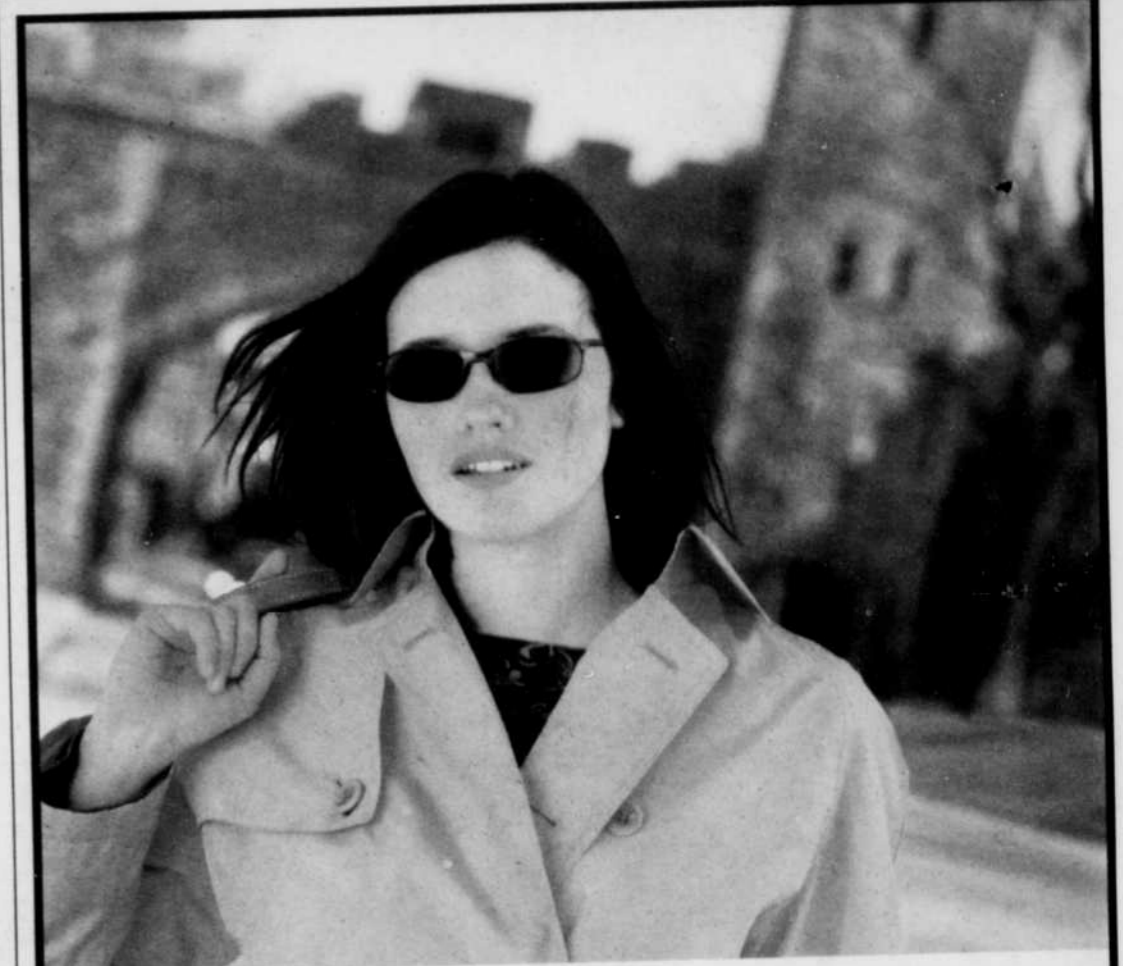
Manteau pour homme Chlorophylle, 400 \$ chez Le capitaine d'a bord



Trench, 150 \$ chez Zara



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



J'aime ma ville, c'est clair!



RICHARD GIGUÈRE OPTICIEN

C'est clair!

Examen de la vue sur place par un optométriste ou un ophtalmologiste

12 mois pour payer

Certaines conditions s'appliquent. Détails en magasin.

50% de rabais en tout temps sur une vaste sélection de montures mode

15 cliniques
ÉDIFICE DELTA 1, 2875, BOUL. LAURIER 651-0052 • GALERIES CHAGNON 837-4563 • GALERIES CHARLESBOURG 626-7519
GALERIES DE LA CANADIÈRE 667-2911 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 1) 627-5860 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 2) 626-6216
GALERIES MONTMAGNY (418) 248-0999 • MAIL CAP-ROUGE 654-9181 • PLACE DES QUATRE-BOURGEOIS 659-5075
PLACE FLEUR DE LYS 525-4771 • PLACE L'ORMIÈRE 845-3049 • PLACE SAINTE-ANNE 627-4320 • POLYCLINIQUE LEBOURGNEUF 627-0677
PROMENADES BEAUPORT 666-3060 • NOUVEAU LA SOLDERIE, Parc Récréatif, Galeries de la Capitale 627-1188

COIFFURE KIEF L'OREAL RABAIS de 20% BIO SCULPTURE

55\$ MÉCHES AU PAPIER rég.: 70 à 80\$

40\$ BALAYAGE OU MÉCHES AU BONNET rég.: 52 à 55\$

25\$ COLORATION rég.: 33 à 37\$

vente 20% sur tous les produits capillaires

La rentrée toute en couleur

PLAZA LAVAL 2750, CHEMIN STE-FOY SAINTE-FOY • 650-0466

COMPLEXE ST-AMABLE 333, RUE ST-AMABLE QUÉBEC • 525-5252

PROMOTION VALISE DE 11 à 30 SEPTEMBRE

« C'est ça mon look! »



Dunlop

Vêtements illustrés : R-EVOLUTION



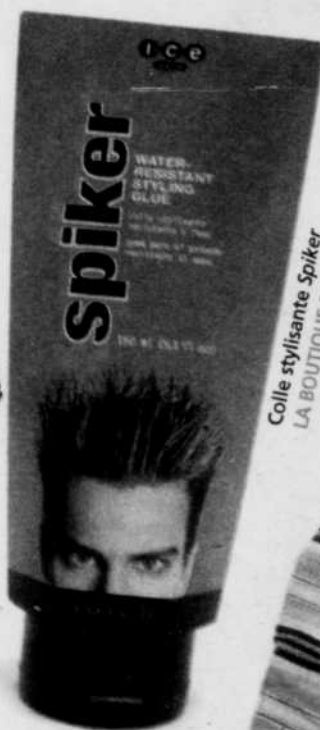
ROOTS
Montre mouqueton 50 \$



RIVERSTONE SPORT
Veste technique Scholler 349,95 \$



R-EVOLUTION
Jeans Ben Sherman n°150 \$



Colle stylisante Spiker
LA BOUTIQUE D'ARBOURG



BRUNO BÉLINI
Chemise Eccolo 60 \$



LES PIEDS SUR TERRE
Chaussures Geox 160 \$

PLACE DE LA CITÉ

CENTRE COMMERCIAL

www.placedelacite.com / 418-657-7015

Vous méritez ce qu'il y a de mieux !