

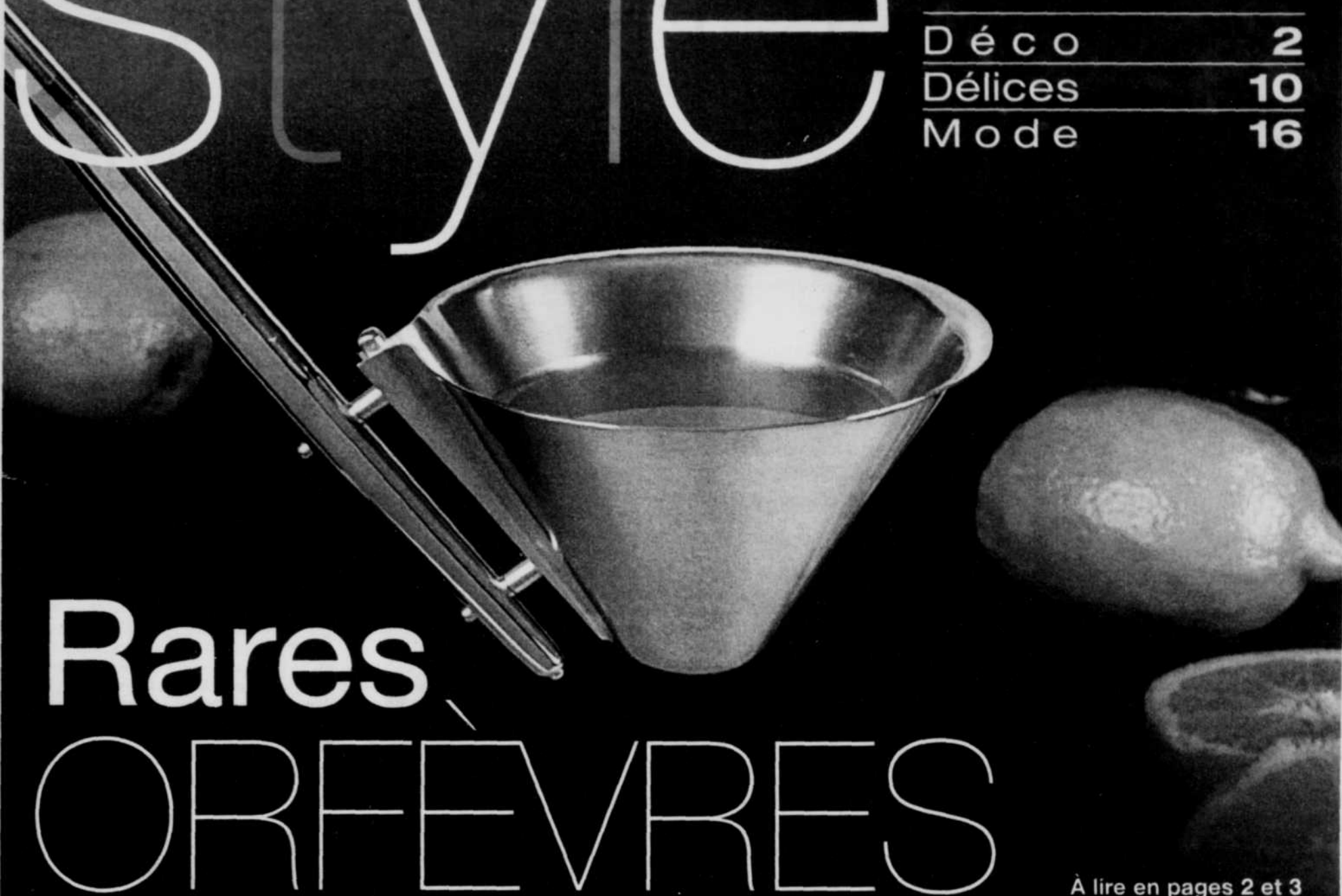
LE SOLEIL

CAHIER J

LE SAMEDI 12 MARS 2005

Style

Déco	2
Délices	10
Mode	16



Rares ORFÈVRES

À lire en pages 2 et 3

En Solution / Condo
Nous passons le test du son

L'association de la membrane «Tech» et du plancher préverni «MIRAGE Engineered» constitue la solution / condo par excellence!

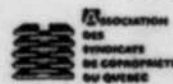
Osez comparer... la qualité de fabrication et la performance des produits



**PLANCHER
BOIS FRANC
2000**

**En toute
confiance...**

mirage
engineered



**Acousti
TECH**

*Aujourd'hui
une réalité*



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

Licence RRG | 902-028-00

Orfèvre

L'un des plus vieux métiers du monde

ARTISANS D'AVANT-GARDE

Avec cette série, nous vous ferons (re)découvrir quelques métiers d'art pratiqués par des experts audacieux.

■ Il y a quelques années, Antoine Lamarche a été approché par des chercheurs de têtes texans pour enseigner l'orfèvrerie à Boston. En Amérique, comme en Europe, les orfèvres sont en voie de disparition. Vu l'absence de relève, il ne restera bientôt de ces artisans qu'une expression référant à la maîtrise parfaite d'un sujet.



Michèle
LaFerrière

MLaferriere@lesoleil.com

L'orfèvrerie ne s'enseigne plus au Québec. « Le travail est long, l'équipement est difficile à trouver, l'argent coûte cher et les pièces fabriquées aussi: une simple louche peut se vendre 1500 \$ », explique Antoine Lamarche qui, en passant, a refusé l'offre américaine.

Le marché n'est plus ce qu'il était. À l'époque où les églises débordaient de fidèles, les curés n'avaient de cesse de renouveler leurs stocks de calices, de patènes et de ciboires. Aujourd'hui, Antoine Lamarche reçoit de rares commandes de calices pour des ordinations de prêtres. Il a aussi fabriqué une crosse en argent et en palissandre pour le primat de l'Église anglicane du Canada, M^{gr} Andrew Hutchinson.

Il garde la main avec des trophées, des médailles, des louches à potage, des flûtes à champagne et des objets de culte juif. Les grands-mamans ont encore un faible pour les cuillères et les tasses en argent qu'ils se plaisent à offrir à leurs nouveaux petits-enfants. Il y a aussi Bob Gainey, le directeur-gérant du Cana-



Œuvre d'Antoine
Lamarche

dien de Montréal, qui a reçu un verre à pied fait main par M. Lamarche. Mais en orfèvrerie, le vrai travail de création se fait de plus en plus rare. Heureusement, il y a la restauration.

Anaïs Beauchemin-Héту, 26 ans, est responsable de l'atelier d'orfèvrerie chez Desmarais-Robitaille, une entreprise montréalaise spécialisée en objets religieux. Elle y travaille depuis deux ans et demi. « J'ai remplacé le chef d'atelier qui avait 74 ans », mentionne-t-elle pour illustrer le manque de relève. Deux hommes travaillent sous sa supervision. Ils fabriquent nombre de calices, souvent pour des églises américaines.

« Mais le gros de notre travail, c'est la restauration, mentionne-t-elle. Des objets nous arrivent en 1000 morceaux et il faut les remettre en parfait état. On ne sait pas qui est passé avant nous. Souvent, c'est le bedeau qui a fait une soudure au plomb. Il faut alors enlever le plomb et restaurer l'objet sans que rien n'y paraisse. » Le droit à l'erreur n'existe pas. Quel drame si une pièce ancienne fondait, sous l'assaut de la flamme trop vive d'un chalumeau !

Anaïs a d'abord étudié à l'École de joaillerie de Montréal. « Je faisais toujours de très gros bijoux, poursuit-elle. J'aime les pièces massi-

ves. Plus c'est gros, plus c'est beau. » Son style particulier l'a amenée à s'intéresser à l'orfèvrerie qu'elle s'empresse de définir: « la fabrication d'objets en métal non portables ». De fil en aiguille, elle s'est retrouvée à Macau, en Aquitaine, pour un stage de six mois chez l'orfèvre français Roland Daraspe, grâce à l'Office franco-québécois pour la jeunesse.

ANCIEN CHAUDRONNIER

Roland Daraspe était de passage à la Maison des métiers d'art de Québec, récemment, et il a témoigné de sa fierté pour sa jeune protégée. Il constate avec regret le déclin du métier. C'est donc avec honneur qu'il a accepté en 2002 le titre de Maître d'art qui lui permet d'initier un jeune à l'orfèvrerie pendant trois ans. « En Europe, les orfèvres se comptent sur les doigts d'une seule main », fait-il remarquer.

Daraspe, un ancien chaudronnier, a commencé à fabriquer des bijoux avec des clous de chevaux. Aujourd'hui, il travaille pour Nina Ricci, Baccarat, le baron de Rothschild et les musées d'Europe et d'Asie. Il cisele des rafraîchisseurs à caviar, des « cratères » à champagne, des épées d'académicien, des services à thé, des urnes funéraires pour les cendres de chiens, des boîtes pour œuf d'autruche (!) et quelques objets religieux. « L'orfèvrerie s'adresse à des gens qui ont les moyens », convient-il.



L'orfèvre Antoine Lamarche a créé une crosse argent.

Cuillère de service, œuvre d'Antoine Lamarche



» L'argent est son métal de prédilection. Mais il ne lève pas le nez sur le cuivre. Il fabrique à la main des pièces uniques. « Les objets faits à la machine sont comme des casseroles, ils n'ont pas d'âme », illustre-t-il. Il donne des milliers de coups de marteau sur les vases, les gobelets et les crachoirs à vin jusqu'à ce qu'il obtienne un arrondi imparfait. C'est le style Daraspe, épuré et organique. « J'ai envie que les gens touchent mes créations », confie-t-il.

À la Citadelle de Québec, l'une des résidences officielles de la gouverneure générale Adrienne Clarkson, les neuf lampes suspendues au plafond de la nouvelle salle à manger ne peuvent être touchées qu'avec les yeux. Elles ont été commandées à Jacques Troalen, un orfèvre québécois d'origine bretonne de 56 ans, qui pratique « l'un des plus vieux métiers du monde » dans un atelier de la rue Sainte-Catherine, à Montréal.

À LA MAIN SVP

L'artisan refuse de dire combien vaut chacune de ces œuvres d'argent, d'ébène et de verre. Mais sachez que vous pourriez dépenser 5000 \$ pour une cafetière de Troalen et 2000 \$ pour un simple calice. « Je valorise le travail à la main, explique-t-il. Si une pièce n'est pas montée manuellement, à mes yeux, ce n'est pas de l'orfèvrerie. »

Comme ses collègues, Jacques Troalen sent que le métier est en train de se perdre. Dans son atelier, confesse-t-il, il fait surtout de la joaillerie. Antoine Lamarche, lui, enseigne à l'École de joaillerie de Montréal, affiliée au Cégep de Montréal. « J'essaie de parler d'orfèvrerie, affirme-t-il. Mais je ne vois pas de relève chez mes étudiants. »

« L'orfèvrerie est une spécialité qui a été mise sur le hold », confirme Micheline Boucher, directrice de l'École de joaillerie de Québec. Elle a fait des démarches auprès du ministère de l'Éducation afin de pouvoir offrir à ses élèves une formation en orfèvrerie. Le MEQ a refusé, en vertu d'un moratoire sur les attestations d'études collégiales. « Je vais revenir à la charge », promet-elle. La récente réforme, en effet, offre maintenant aux



Œuvre de Daraspe



Service à thé de Roland Daraspe

cégeps la possibilité d'ajuster leurs programmes et d'en élaborer de nouveaux.

« Mais il faudra prouver qu'il y a un marché pour l'orfèvrerie », mentionne M^{me} Boucher. Selon elle, le salut se trouve dans le commerce électronique, car le Québec est un trop petit marché. Elle demeure optimiste. « L'ébénisterie a bien repris quand les gens se sont tannés de la mélamine », philosophe-t-elle. L'orfèvrerie reprendra peut-être du galon lorsqu'ils réaliseront que « la beauté ajoute un supplément de poésie à l'utilitaire », ainsi que l'a joliment exprimé un membre de l'Académie française, orfèvre des mots.



Création de Roland Daraspe



Verres à porto d'Antoine Lamarche

L'orfèvre Roland Daraspe à l'œuvre dans un atelier de la Maison des métiers d'art, à Québec

LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Tradition

Passion

Innovation

Collection
AUTHENTIC
PLANCHES LARGES CONTRECOLLÉES

Nouveau LAUZON

Collection
CLASSICS

Ses coloris avant-gardistes LAUZON

Collection
NEXT STEP
PLANCHES DE BOIS CONTRECOLLÉES

Nouveau: joint en V LAUZON



Une révolution extraordinaire...

Il y a quelques années, Lauzon vous proposait son Polynium, le révolutionnaire fini titanium polymérisé, un produit déjà largement supérieur à tous ses concurrents.

- Garantie d'une durée de 25 ans sur la résistance à l'usure du fini;
- Résistance 10 fois supérieure au polyuréthane.



LE SAVOIR-FAIRE RECONNU
5000, rue des Replats, Québec 624-1290
4600, boul. de la Rive-Sud, Lévis 837-3681

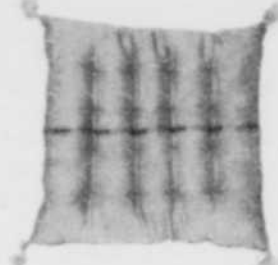
couvreplanchers.com



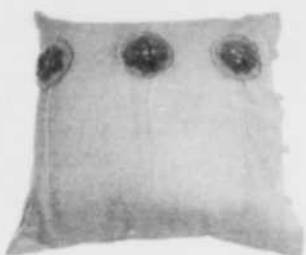
Soie et broderies dorées. Simons, 39,99\$



Bleu iridescent pailleté, avec broderie. Villa, 54\$



Soie rose gaufrée. Villa, 45\$



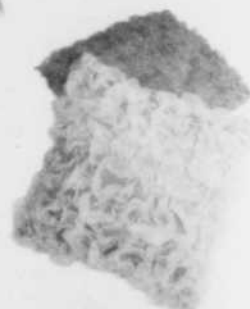
Coussin lime à fleurs roses.



Coussin tapisserie en soie. Simons, 19,99\$



Coussin de soie, cordon noué. Villa, 39,95\$



Effet chiffon, offert en plusieurs couleurs. Simons, 29,95\$

TROUVAILLES

Moelleux coussins



Marianne White

MWhite@lesoleil.com

Le coussin est à la déco ce que le sac à main est à la femme : un indispensable, voire un compagnon.

Ce petit accessoire a l'avantage de modifier un décor à peu de frais. Quelques coussins déposés ici et là peuvent faire toute la différence.

Et il y a plusieurs thèmes à exploiter. Les coussins peuvent arborer des dessins de fleurs ou être composés de broderie.

Certains sont décorés de boutons ou d'attaches de fantaisie. Les tissus utilisés pour les coussins sont également très variés et il peut être intéressant de marier des textures et des formes différentes.

Selon l'ambiance recherchée, les coussins choisis seront très colorés, de formes inusitées, petits ou volumineux, et servant même à l'occasion d'assise au sol. Un seul coussin aux couleurs vibrantes peut rehausser un décor en mal de fantaisie.



Ensemble de coussins aux tons orangés. Pier 1 Imports, 40\$

PHOTOS : LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE ET ÉRIK LABBÉ



Coussin pelucheux, offert en plusieurs couleurs. Simons, 29,95\$

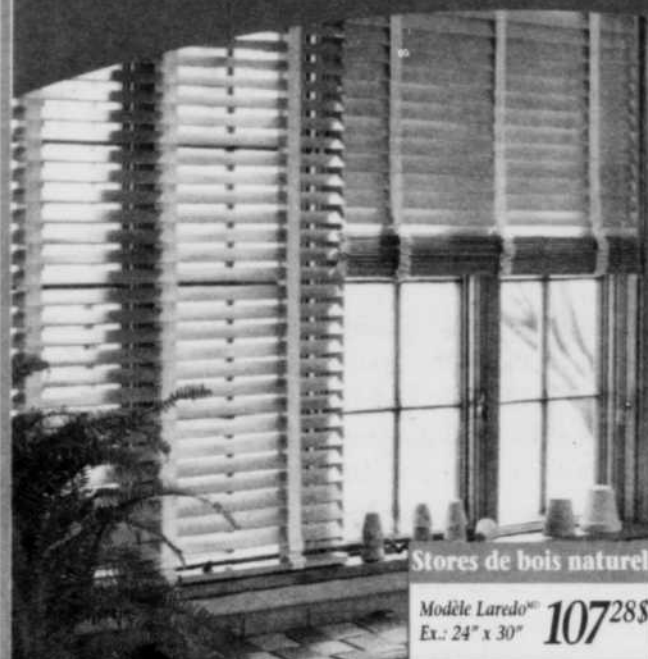


Coussins de sol offert en plusieurs couleurs. Fly, 39,99\$

décorez et épargnez!

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

Économies incroyables, juste à temps pour vos projets de décoration!



Stores de bois naturel
Modèle Laredo™
Ex.: 24" x 30" **10728\$**



Toiles de fenêtres
Modèle Caméo
Ex.: 37" x 60" **9360\$**



Stores verticaux en tissu
Modèle 'Derby'
Ex.: 75" x 84" **11520\$**
pour porte-patio, valence incluse!



Ministores aluminium
Modèle Softlook™
Ex.: 18" x 42" **6840\$**

**Garantie
à VIE**
sur TOUS nos
stores faits sur
mesure!

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

Rabais
BONI

10%
QPDD

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

Expire: le 27 mars, 2005 Code: TC727034
Ce coupon doit être présenté lors de l'achat. Non-valable sur les achats
antérieurs et ne peut être jumelé à d'autres offres.
Non-applicable à l'achat de cartes-cadeaux.

Plus grand CHOIX!

Meilleur SERVICE!

Plus bas PRIX!

SUPERMAGASINS de LA CAPITALE • SAGUENAY • BEAUCE

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

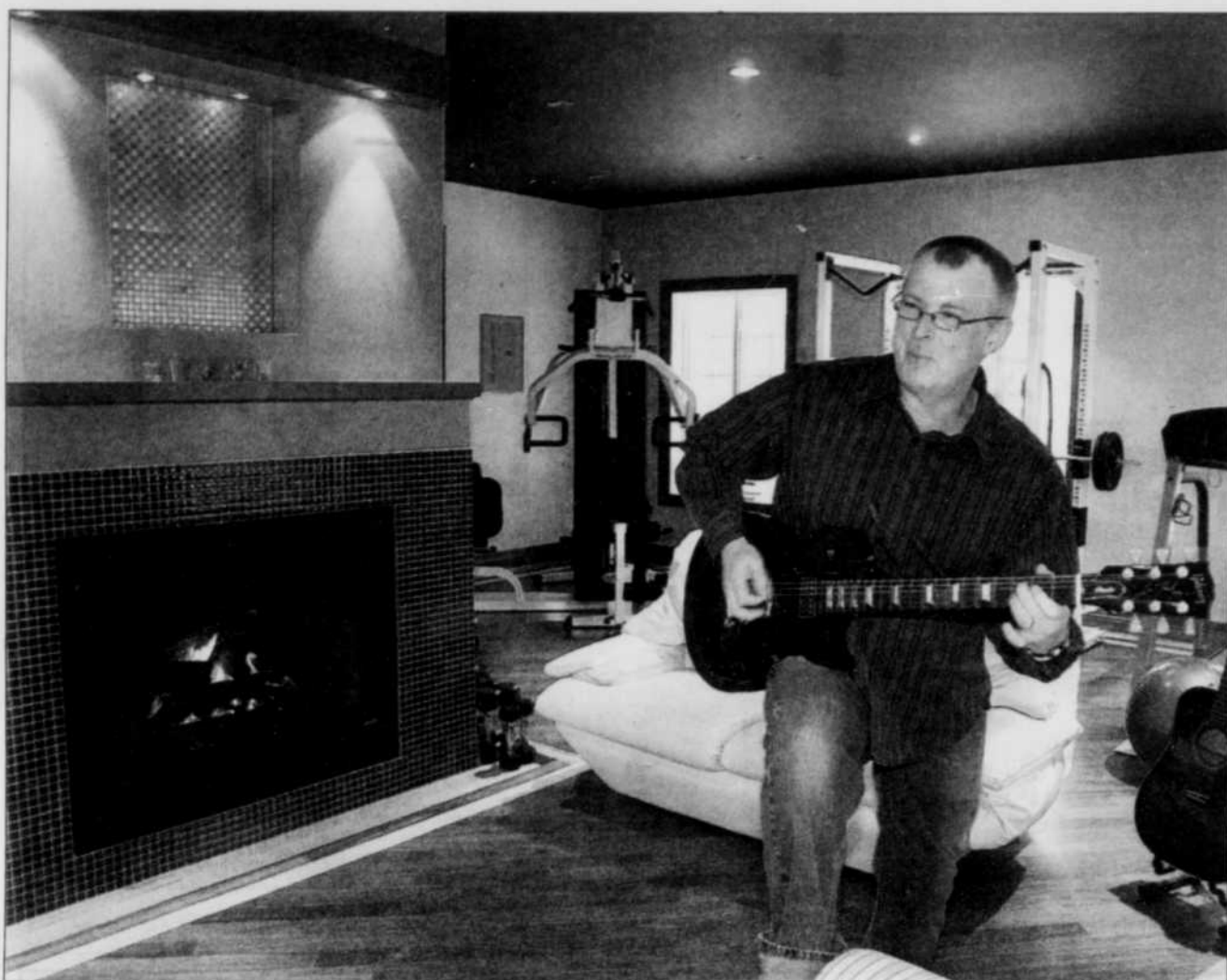
Lévis (418) 838-8646
72, boul. du Président-Kennedy
En face du McDonald's

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

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



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



PHOTOS : LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Pierre Doyon, un mordru de musique et de conditionnement physique, a transmis ses passions à ses trois fils aînés.

Gym maison

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ Avec ses trois fils issus d'un premier mariage, avec la fille de sa nouvelle conjointe et un bébé de six mois né de leur union, Pierre Doyon gère une maisonnée grouillante, soudée par deux passions, la musique et le conditionnement physique. Pour garder tout son monde autour de lui, il a eu l'idée d'intégrer à sa résidence de Sainte-Foy un gymnase et une salle insonorisée.

Le bungalow n'en est plus un, puisque le proprio lui a ajouté un étage, au prix de quatre mois de gros ouvrage. Le couple y a établi ses quartiers. Et il a aussi aménagé une grande salle insonorisée, pour les instruments de musique et les appareils de musculation. Le *jollyjumper* du petit Mathieu trône au milieu de la pièce, tel un rappel de ses gènes et un gage de ses futures ambitions.

Pierre Doyon n'est pas peu fier des travaux qu'il a lui-même accomplis, avec les conseils de la designer Catherine Tremblay et la collaboration du contracteur Jean Pouliot. « Samedi soir, mes trois gars étaient tous à la maison », pa-voisait-il. À 23, 20 et 15 ans, ils pourraient avoir envie de s'évader quelques heures à l'extérieur de ce foyer atypique. Ils s'éclatent plutôt dans la musique, sous les yeux du paternel, sans importuner leur nouveau petit frère, sa maman et Marianne, sept ans.

Dans cette famille, le cocooning et la liberté de mouvement sont parfaitement compatibles, ce qui correspond à l'idéal de Louis Garneau, notre rédacteur en chef d'un jour.

« Il y a 29 pouces d'insonorisation entre le plafond du rez-de-chaussée et le plancher du premier, explique Pierre Doyon. Les murs sont doubles et j'ai fait installer une porte coupe-son. » Et pour supporter les appareils de conditionnement physique, huit colonnes d'acier soutiennent le nouvel étage.

Le côté ouest de la grande pièce, « une vraie discothèque », est consacrée aux guitares, au piano et à la console de son. « Je suis un gars de pitons », blague-t-il. Et un gars de party, qui écoute et joue de la musique très, très fort avec ses fils. Il baigne dans l'univers musical depuis l'âge de 14 ans. Il a animé des discos mobiles pour la défunte station de radio CFLS. Aujourd'hui, avec sa conjointe, il vend des souvenirs de groupes rock dans sa boutique de Place Laurier. Comme de chouettes petits bas Metallica qu'il vient de dénicher à Las Vegas.

DE BONNES CONSTITUTIONS

Puisqu'il faut une bonne constitution pour vivre en famille reconstruite, le père et ses fistons s'entraînent dans la portion est de la salle, équipée de poids, d'haltères, d'un tapis roulant et d'un grand miroir. « J'ai transmis mes passions à mes enfants », se réjouit l'homme de 47 ans. »

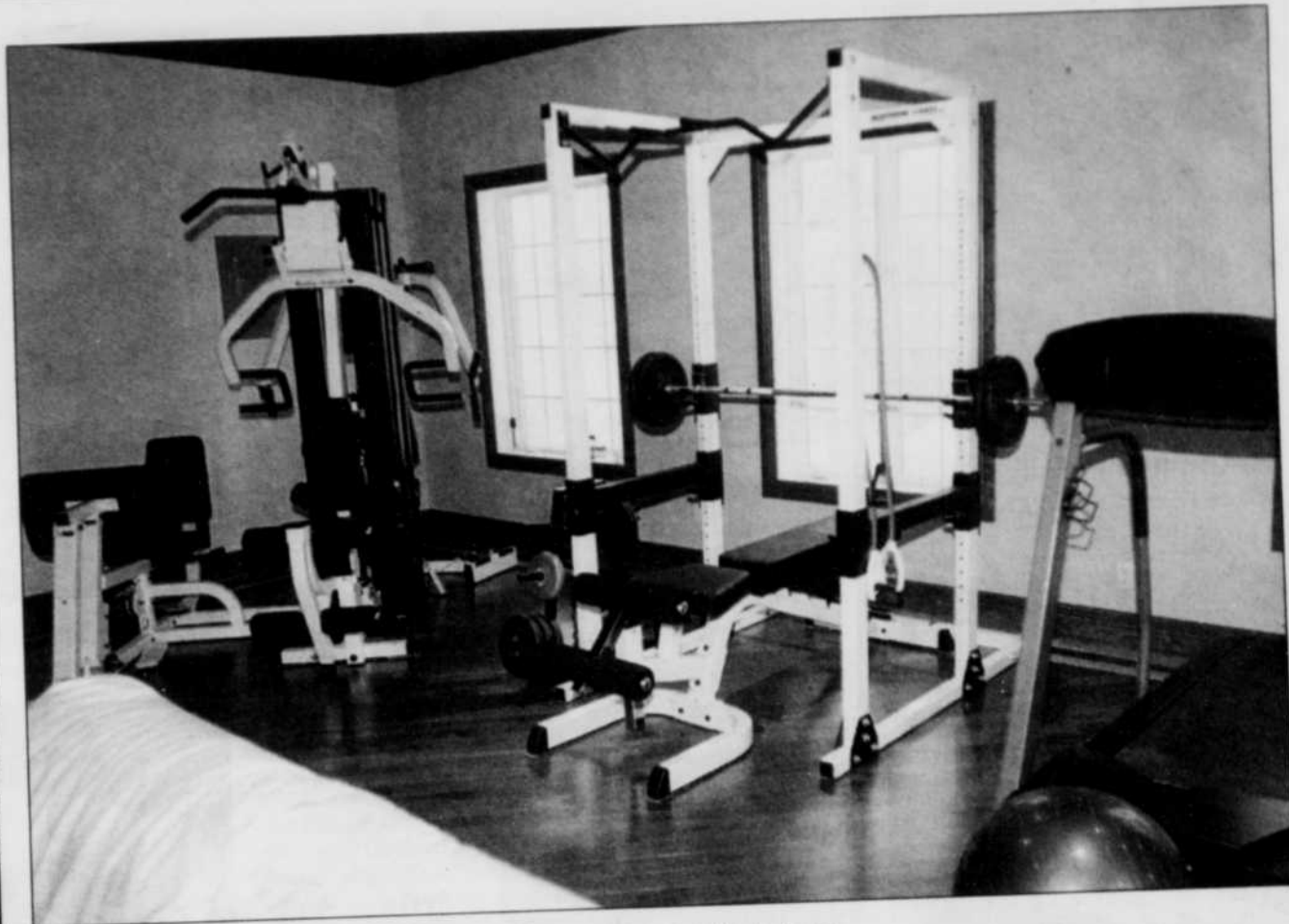
L'art d'allier design et fonctionnalité

POUR VOS ARMOIRES DE CUISINE ET SALLE DE BAINS

À l'écoute de vos goûts, dans le respect de votre budget, Signature Monique Bernier vous offre des produits de qualité. Du « sur mesure » comme il s'en fait peu... pour vos armoires de cuisine et de salle de bains.



4715, rue des Replats,
bur. 190, Québec
Tél. : (418) 622-1262
Télex : (418) 622-9768



Du côté est de la pièce insonorisée, la salle d'exercices est ornée de belles boiseries.



Dans les quartiers du couple, vue de la chambre, une enfilade de petites pièces pour la baignoire, le lavabo et la douche.

Avec son plancher de cabreuva, bois brésilien d'une belle teinte naturelle rougeâtre, son foyer au gaz surmonté d'un panneau de pâte de verre au fini d'acier inoxydable, et ses fenêtres encadrées de belles boiseries (« 409 planches de pin qui me sont passées neuf fois chacune entre les mains », insiste Pierre Doyon), cette grande pièce lumineuse oppose tout un contraste au sous-sol sombre qui servait autrefois de salle d'exercice.

QUARTIERS PRIVÉS

L'étage accueille aussi la chambre du couple, ainsi que sa salle de bains privée. La totale ! Car en réalité, il faudrait parler de trois petites pièces en enfilade qui logent la baignoire, le lavabo et la douche, puis d'une quatrième, la toilette, qui communique également avec la salle insonorisée. La baignoire est équipée *bumper à bumper* : chromothérapie et jet d'eau qui descend du plafond. « Une fantaisie de ma conjointe, soupire Pierre Doyon. Le plombier a mis une journée pour régler ça et empêcher les éclaboussures. »

Des moulures de bois encadrent les portes d'arche. Les murs orangés, la céramique chauffante couleur de terre, le papier peint fini jute enserré dans des caissons de bois, et le foyer niché dans un mur de céramique aux allures de pierre confèrent à cette suite « un méditerranéen chaleureux », qui ravit Pierre Doyon et sa conjointe, Stéphanie Chartrand. Cet été, ils prendront le petit déjeuner sur leur balcon privé qui offre un beau point de vue sur les Laurentides. « Nous vivons ici dans une entente exceptionnelle », exprime le fier chef de famille.

POLYQUIN TEXTILE

SPÉCIALISTE EN DÉCORATION



40%
sur papier peint
Concord

20% à 25%
sur vaste gamme de
tissus, douillettes,
couvre-lits et housses
de couettes.

SPÉCIAUX
sur peinture
PARA

FINI PERLE
jusqu'à 10\$ de rabais

Là ou le décor prend vie!

Spéciaux valides jusqu'au 9 avril

2970, boul. Ste-Anne, Beauport 667-6454
www.poliquintextile.com



Œuvre de Marc-Antoine Côté

Cinq artisans sous un même toit

MARIANNE WHITE
MWhite@lesoleil.com

■ Ils sont cinq : trois sculpteurs, une céramiste et une designer. Ensemble, ils ont retapé un vieux bâtiment dans le quartier Limoilou pour en faire un atelier multidisciplinaire en métiers d'art où l'on manie aussi bien la terre que la pierre.

Les membres de la coopérative Bloc 5 ont décidé de commencer par la fin. Plutôt que de travailler dans leur salon ou leur garage, ils ont choisi de s'associer pour s'offrir tout de suite ce dont ils rêvaient tous : un atelier.

« On s'est dit qu'en partageant nos ressources et nos outils, on y arriverait », raconte le sculpteur Jean-Robert Drouillard. Lui et ses collègues Marc-Antoine Côté et Ludovic Boney, de même que la céramiste Kathy Ouellette et la designer Nathalie Côté se sont lancés dans l'aventure tête baissée.

Un entrepôt de la 5^e rue anciennement utilisé par une compagnie d'éclairage a attiré leur attention. Ils ont fait ni une ni deux et ont décidé d'acheter la bâtisse. Les membres de la coopérative se sont lancés dans la recherche de financement, et ils en ont obtenu, notamment de la Ville de Québec.

Un énorme défi les attendait ensuite : l'aménagement de leur atelier. Ce sont les membres de la coop qui ont tout refait, des planchers aux plafonds, en passant par la plomberie et l'électricité. Cinq mois de travail intensif. « J'ai pris seulement quatre jours de congé pendant ce temps-là », se rappelle Jean-Robert.

Ils ont construit des murs pour séparer les ateliers et en ont tiré d'autres à terre pour pouvoir laisser entrer la lumière du jour. Le résultat : trois ateliers distincts, un pour le métal et la pierre, un pour le bois, et un autre pour la céramique ; ainsi qu'un coin de finition. Chacun a son espace, mais personne ne travaille en vase clos.

« Ici tout est à tout le monde. On se partage nos outils, mais aussi nos idées. C'est super stimulant de travailler avec d'autres artistes », indique Kathy.

« On apprend des erreurs mais aussi des bons coups des autres », enchaîne Marc-Antoine.

Et quand un artiste est en panne d'inspiration, rien de tel que le coup d'œil extérieur d'un collègue pour que tout débloque.

TRAVAILLER EN TOUTE LIBERTÉ

Il n'y a pas que les outils que les artisans du Bloc 5 s'échangent. Ils partagent aussi leurs connaissances techniques. Si, par exemple, Kathy ou Nathalie a besoin d'une pièce en métal, un des sculpteurs peut la réaliser. Ils bénéficient d'expertises diversifiées en bois, en métal, en pierre, en céramique et en design, le tout sous un même toit.

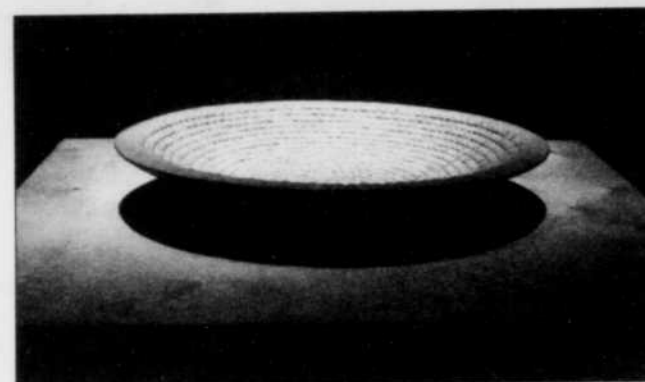
C'est aussi ce qui fait qu'ils travaillent ensemble fréquemment pour des projets de plus grande envergure. Nathalie, la designer de l'équipe, a recours aux services des artistes de sa coopérative pour matérialiser ses idées. « Ce n'est pas moi qui a les connaissances techniques. J'ai une vision de ce que je veux réaliser pour un client, et eux concrétisent le travail », explique-t-elle.

Plusieurs membres de la coop ont participé à la rénovation du magasin La Clef de Sol, de la rue Bouvier, où ils ont notam-



PHOTOS LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Marc-Antoine Côté, Jean-Robert Drouillard, Kathy Ouellette et Nathalie Côté. Le cinquième membre de la coopérative, Ludovic Boney, est absent de la photo.



Bol en céramique réalisé par Kathy Ouellette. Il est actuellement exposé chez Urbanités, sur la rue Saint-Vallier Est.



Œuvre de Jean-Robert Drouillard

ment fait une mosaïque ainsi qu'une sculpture en forme d'arbre. « On peut offrir un projet clés en main, comme on a une expertise technique très variée », indique Nathalie.

Le fait d'avoir accès à un atelier bien équipé permet également aux artisans de lancer une production personnelle à plus grande échelle et de prendre de l'expansion. « Je ne sais pas où j'en serais si ce n'était pas de ça, lance Kathy. Le marché est dur à percer, et c'est vraiment une chance de pouvoir travailler ici et d'exercer notre art en toute liberté. »

La céramiste, qui fait surtout de la mosaïque, aime travailler des pièces imposantes et l'atelier lui permet de réaliser ses projets à grand déploiement. Lors de la visite du SOLEIL, elle travaillait justement sur un immense manteau de foyer en céramique. « Je n'aurais jamais fait ça dans mon salon », lance-t-elle à la blague.

Même son de cloche du côté de Jean-Robert et Marc-Antoine, qui semblent avoir un faible pour les sculptures grand format. « On a une place pour faire ce qu'on veut, sans se limiter », indique Jean-Robert.

Ce dernier a, par exemple, fait des sculptures en bronze pour une compagnie qui désirait offrir un cadeau original à ses clients. Marc-Antoine a participé à la rénovation du bar Le Scanner, dans le quartier Saint-Roch. Leur collègue Ludovic est présentement invité en France pour présenter ses œuvres et donner des cours dans un lycée. Nathalie a refait la façade ou l'enseigne de plusieurs commerces, dont celui de Juneau et Frères sur la 3^e Avenue. Le travail ne semble pas avoir manqué depuis l'inauguration de leur atelier il y a environ un an.

« En travaillant tous ensemble, on s'est donné les moyens de vivre de notre art », résume la designer.

Atelier collectif en métiers d'art, la coopérative du Bloc 5 est située au 150, 5^e Rue à Limoilou. Téléphone : 529-7314.

Club des Villas sur le golf

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

GAGNANT POUR UNE 7^e ANNÉE CONSECUTIVE
Projet domiciliaire de l'année 2004

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

L'unique Quartier

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

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

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

843-7771

Ambiances de jour et de nuit

Quatre nouvelles lignes de Dinec sont présentées au salon de High Point

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

En janvier, l'entreprise Dinec avait présenté cinq nouvelles lignes de mobilier au Salon de l'ameublement de Toronto. Lorsqu'elle se rendra en Caroline du Nord, en avril, pour le salon de High Point, elle tentera de charmer les Américains avec quatre d'entre elles. Les grandes expositions d'ameublement servent à ça: tester ce qui plaît, améliorer ce qui indiffère.

Patrice Gervais, président de Dinec, était arrivé à Toronto avec des meubles de chambre à coucher et de salle à manger inspirés des artères les plus en vogue de cinq capitales du design. Chaque nom de rue correspondait à une ligne de sa nouvelle collection: Union Square (San Francisco), La Croisette (Cannes), Monte Carlo (Monaco), Montenapoleone (Milan), et Saint-Honoré (Paris).

Patrice Gervais ne parle pas de ligne, il préfère le mot « ambiance ». « Chaque ambiance a été créée pour le jour et pour la nuit », précise-t-il. Fondée en 1991 et spécialisée en mobilier de salle à manger, Dinec, en effet, fabrique

maintenant des meubles de chambre à coucher.

Le mois prochain, les Américains pourront apprivoiser les lignes droites et le bois de couleur foncée de la ligne Union Square. Patrice Gervais vante la table de salle à manger carrée, à laquelle huit personnes peuvent s'asseoir, deux de chaque côté. Idéal pour « partager les regards », fait-il valoir.

Les meubles de La Croisette offrent un visage « plus glamour ». Cette ligne se distingue par ses lits à montants imposants, ses semainiers et des coussins qui garnissent ses chaises, ainsi que la tête et le pied de ses lits.

Dinec, qui possède des usines à Louisville et à Trois-Rivières, se targue d'être la reine de la « personnalisation ». Selon ce principe, un client peut craquer pour un style bien défini de meuble, mais choisir la taille, les matériaux, le tissu et la finition qui lui conviennent, en vertu d'un nombre exponentiel de possibilités. Les commodes, les tables de chevet et les penderies de « l'ambiance » Monte Carlo peuvent ainsi être garnies de cuir, de verre givré, de tissu ou de bois contrastant. M. Gervais presse les mordus de design d'ad-



mirer sa table de salle à manger recouverte de granit.

Les consommateurs seront ébahis par l'immense table de la ligne Montenapoleone, qui peut accueillir 14 convives. Évidemment, Dinec l'offre aussi pour des familles moins nombreuses.

Après High Point, Dinec se préparera

pour le premier salon de l'ameublement de Las Vegas, en juillet. Comme à High Point, la ligne Saint-Honoré sera absente de son stand. Mais Patrice Gervais promet « des surprises et de nouvelles créations ». À Québec, les meubles Dinec sont vendus chez Signature Maurice Tanguay.

Les meubles de Dinec évoquent des capitales du design. Cette chambre fait partie de la série Monte Carlo.

Régie des rentes du Québec

Place aux femmes !

Parce que pour les femmes, la planification financière de la retraite, c'est différent !

www.rrq.gouv.qc.ca

Régie des rentes
Québec



style délices

La révolution Slow Food

DANIEL VÉZINA
Collaboration spéciale

■ Je suis à la fois étonné et heureux de voir à quel point notre société évolue constamment en matière de mieux-être. Bien sûr, il y a encore beaucoup de progrès à accomplir. Mais notre espérance de vie a augmenté de 30 ou 40 ans depuis le Moyen Âge. C'est quand même pas mal.

Bien sûr, chaque époque a ses avantages et ses contraintes. On vit plus longtemps certes, mais vivons-nous plus heureux?

Je suis optimiste face à l'avenir. À condition, bien entendu, que nous reconnaissons et admettions que certains choix de consommation ont entraîné des conséquences, que plusieurs qualifient d'irréparables, sur notre environnement.

Ce qui me rassure et me motive, c'est que des milliers de personnes œuvrent dans des mouvements comme Greenpeace, le commerce équitable et Slow Food.

Ces groupes se sont donné pour mission de nous réveiller, de nous faire prendre conscience de la gravité de nos gestes et de nous inciter à remettre en question nos valeurs pour que nous devenions plus responsables.

TABLE RONDE SLOW FOOD

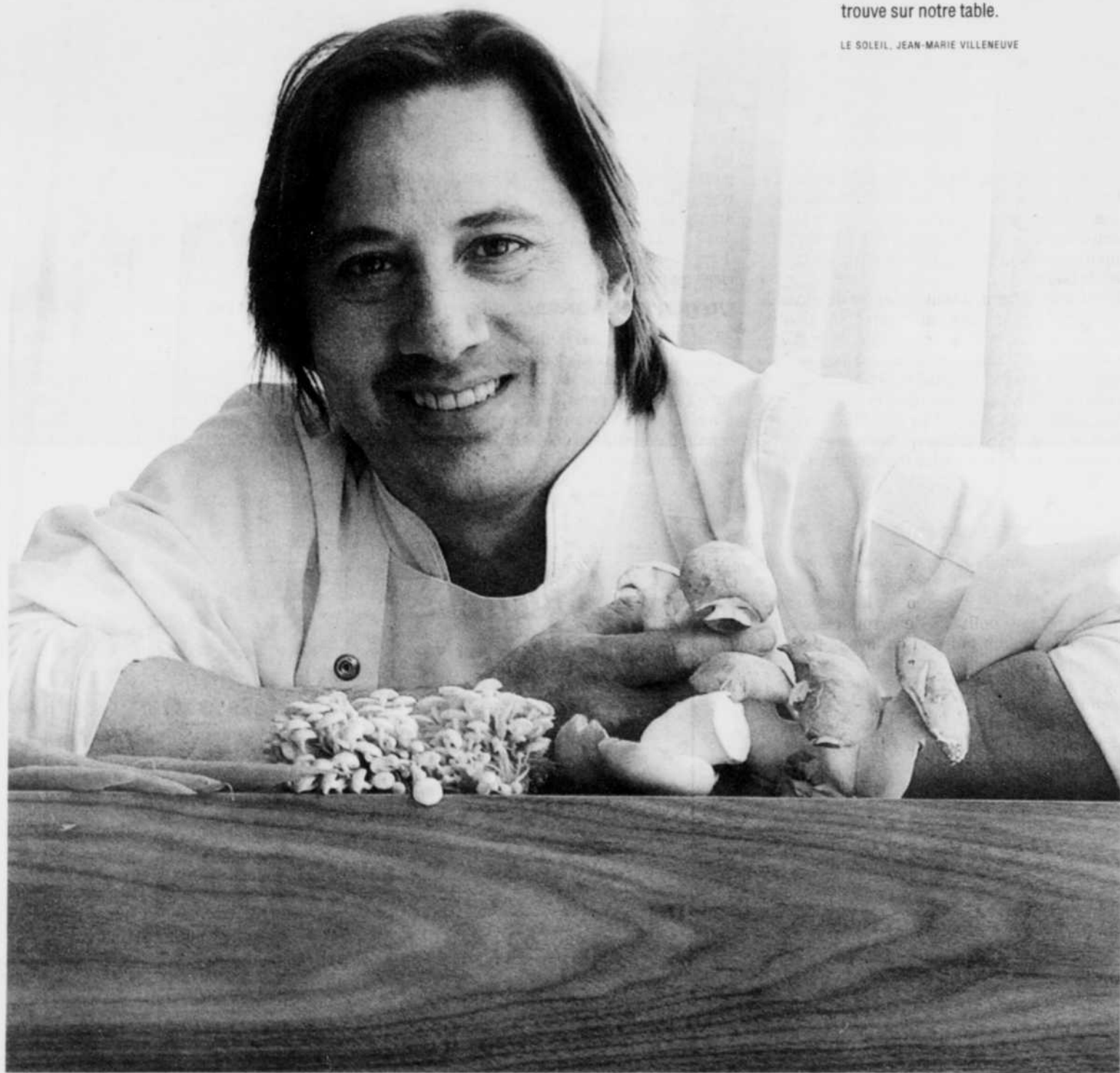
C'est dans cet esprit que j'ai assisté à la table ronde sur Slow Food organisée à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec dans le cadre du festival Montréal en lumière, dernièrement. On y recevait Carlos Petrini, fondateur du fameux mouvement.

Slow Food, qui a pris naissance en Italie au milieu des années 80, compte aujourd'hui plus de 80 000 membres dans 104 pays.

Selon M. Petrini, nous devons nous investir dans cette grande bataille planétaire. «Nous faisons tous partie de la même arche, dit-il. L'avenir de notre planète et la survie de ses espèces

La philosophie du mouvement Slow Food est à la fois simple et complexe, explique le chef Daniel Vézina. Il nous faut préserver la saveur originelle des aliments, tout en nous battant pour la qualité de notre environnement et le respect des gens qui produisent la nourriture que l'on trouve sur notre table.

LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE



RÉVOLUTION

Suite de la J 10

dépendent des membres de l'équipage, c'est-à-dire nous.»

Slow Food vise à créer un lien entre l'éthique et le plaisir, en éduquant la population sur le fondement de nos goûts. C'est aussi un mouvement de lutte pour la biodiversité.

Sa philosophie est à la fois simple et complexe: préserver la saveur originelle des aliments tout en nous battant pour la qualité de notre environnement et le respect des gens qui produisent la nourriture que l'on trouve sur notre table.

Est-il possible d'intégrer cette philosophie dans notre quotidien pour améliorer notre qualité de vie? La réponse est oui. De l'avis de Petri, il faut développer «une sagesse par rapport à la qualité des aliments et cela demande une éducation du goût, une éducation alimentaire renouvelée basée sur l'éveil et l'entraînement de nos sens.»

LA QUALITÉ

Il est important de gratifier et valoriser les maraîchers, agriculteurs, pêcheurs, apiculteurs, pomiculteurs, etc, qui contribuent à notre bonne alimentation. En privilégiant leurs produits, on assure la survie des producteurs locaux qui transmettent leur savoir de génération en génération.

De plus, ces gens sont soucieux de la qualité nutritive de leurs produits et des bienfaits sur la santé des consommateurs. Leur dépendance envers Dame Nature les rend encore plus conscients de l'importance de la qualité de leur environnement, donc du nôtre.

Pour Carlo Petrini, il faut accepter de payer le juste prix pour des aliments de qualité supérieure. Est-ce que cela coûte cher d'être Slow Food à tous les jours? Il répond que les gens dépensent 15% de leur salaire pour leur alimentation en 2005, alors que nos grands-parents dépensaient plus de 32%, il y a 50 ans.

Bien se nourrir, c'est une question de priorité. La nouvelle façon d'aborder la nutrition c'est de manger moins, manger mieux, manger avec modération, manger plus de qualité.

ACHETER, C'EST AGIR

Si l'on veut contribuer à préserver la biodiversité, on peut militer à notre manière contre les OGM et les gras trans, boycotter les élevages et les cultures qui polluent l'environnement, refuser d'acheter un poisson d'élevage dont les résidus peuvent contaminer l'eau ou se joindre à un groupe voué à la protection du patrimoine végétal.

Par son charisme et son enseignement, M. Petrini nous incite à réfléchir sur les grands enjeux de la nutrition.

Pour lui, il est urgent que nos produits québécois de qualité soient protégés par des appellations d'origine contrôlée (AOC) pour mieux éclairer le consommateur dans ses choix. Il est très important aussi que les autres pays reconnaissent ensuite ces appellations, afin de préserver nos richesses et notre savoir.

Les produits dits «du terroir» sont de plus en plus nombreux au Québec et il est plus en plus difficile de s'y retrouver. Le mot terroir ne signifie pas nécessairement que c'est bon. Pour cette simple raison, les AOC nous aideront à reconnaître ce qui est vraiment bon.



LE SOLEIL, JEAN-MARIE-VILLENEUVE

«Notre terroir a infiniment évolué et cela m'amène à faire des choix tous les jours pour sélectionner les meilleurs produits.»

Sur les étiquettes, on pourra ainsi connaître le village de fabrication, le nom du producteur, la méthode de fabrication ou d'élevage. Ce qui permettra d'éviter qu'un producteur d'agneau par exemple, utilise l'appellation «présalé» simplement parce que celle-ci est populaire ces temps-ci.

Il sera aussi possible de s'assurer à la boucherie ou au restaurant qu'on nous sert bien un produit AOC.

Pour obtenir une telle appellation, un producteur doit remplir des cahiers de charge qu'il mettra ensuite à la disposition des inspecteurs du gouvernement pour prouver l'authenticité et la régularité de son produit. Des initiatives ont été amorcées au Québec en ce sens. M. Petrini a proposé de parler à nos dirigeants politiques à qui il reproche d'être *slow*, ce qui a provoqué les rires du public.

L'UTILE ET L'AGRÉABLE

Maintenant, c'est à nous d'intégrer de nouvelles habitudes dans notre quotidien. En plus de mieux nous alimenter, ces changements ralentiront le processus de dégradation de notre planète. Nos gouvernements nous parlent maintenant d'énergie durable, mais ils devraient être, depuis longtemps, à la tête de la «révolution alimentaire» qui est en train de se produire au Québec. Ils devraient poser les gestes nécessaires à la reconnaissance des produits d'ici.

Slow Food à ma façon

DANIEL VÉZINA
Collaboration spéciale

Au milieu des années 70, «l'époque de la congélation» comme on disait dans le jargon du métier, j'avais 16 ans. Je me souviens que dans les restaurants haut de gamme où je travaillais, nous n'avions comme légumes frais d'accompagnement que des carottes géantes en bâtonnets. Pour le reste, on utilisait des légumes surgelés: brocolis, choux-fleurs, épinards qui étaient plongés dans d'immenses chaudrons d'eau bouillante. Une fois décongelés, on les égouttait avant de les passer dans le beurre.

À cette époque, la plupart—sinon la majorité—des poissons et fruits de mer étaient décongelés l'après-midi. Les produits plus rares comme la sole de Douvres ou les cuisses de grenouille, étaient plongés dans l'eau tiède au moment de la commande avant de les préparer et de les cuire.

C'était l'époque du festival du beurre à l'ail, du riz pilaf et des pommes de terre sautées.

Il n'y avait pas de belles tomates de serre l'hiver et les fruits exotiques se limitaient aux oranges, cantaloups, bananes et avocats.

LE GOÛT DE LAINE

Pour ce qui est des viandes, il y avait du bœuf de je-ne-sais-trop-où et de l'agneau de Nouvelle-Zélande congelé. L'agneau du Québec, ça n'existait pratiquement pas et les gens ne voulaient surtout pas en manger. Ils disaient que ça goûtait la laine, probablement en référence au mouton. Le veau, lui, avait tout de même une certaine allure, car on n'avait pas encore commencé à le

booster aux hormones de croissance. Et les Italiens, qui s'étaient approprié la gastronomie québécoise, connaissaient bien ce produit.

Les fromages, quand il y en avait, étaient d'importation française ou italienne.

C'est fabuleux de voir à quelle vitesse le changement s'est opéré. Aujourd'hui, on parle de plus de 300 fromages québécois, de dizaines de poissons frais provenant d'ici et d'ailleurs, de viandes comme l'émeu, l'autruche, le bison, le cerf, le wapiti, le canard et son foie gras, l'oie d'élevage et son foie gras et le bœuf Angus qui envahissent nos marchés.

Des vins, des cidres de glace, des mousseux, des alcools ont aussi fait leur apparition. Notre terroir a infiniment évolué et cela m'amène à faire des choix tous les jours pour sélectionner les meilleurs produits. J'essaie de pousser encore plus loin en présentant sur ma carte des produits bio.

Une appellation qui, précisons-le, ne veut pas toujours dire que c'est bon au goût. Même chose pour les produits sauvages, car si on pêche, on chasse ou l'on cueille dans des endroits pollués, on aura des produits pollués. Il est important de travailler avec des gens professionnels qui mettent en tête de liste les intérêts de la santé publique et de la nature.

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël, restaurant, atelier, boutique à Québec. On peut lui écrire à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

Le Vendôme

SPÉCIAL POUR DEUX PERSONNES

Pâté de foie maison
Coeurs d'artichaut vinaigrette
Crêpe de saumon fumé florentine
.....
Potage du jour, consommé ou jus de tomate
.....
Linguini aux fruits de mer
Escalope de veau savoyarde
Filet de saumon au vinaigre de framboises
Confit de canard à l'éradable
Entrecôte sur grill sauce champignons
.....
Table à desserts et café ou thé
.....
Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge
.....

pour 2 personnes **55\$**

CERTIFICAT-CADEAU DISPONIBLE
Valeet de stationnement tous les soirs
36, côte de la Montagne
www.restaurantvendome.com
692-0557



- Transforme et commercialise un produit unique, issu de la tradition familiale.
 - Produits typiquement québécois, résulte de la macération d'un mélange de fines herbes, de légumes et de sel comme la coutume d'autrefois.
 - Notre force: fraîcheur et dosage des matières premières utilisées, produites et récoltées sur la ferme.
 - Relevez le goût de vos soupes, viandes, poissons, pâtes, salades, pommes de terre, etc. Peut se conserver 2 ans.
- Disponibles dans toutes les épicerie et bonnes fruiteries.

RESTAURANT

LE BONAPARTE

vous propose son

SPÉCIAL 33^e anniversaire

2 TABLES D'HÔTE pour 33\$

Du 13 février au 13 mai 2005

La mousse de foie de volaille et ses confits d'oignons
Le feuilleté de champignons de Paris à la crème d'estragon
La salade tiède d'asperges à l'émincé de poireaux
Les escargots de Bourgogne au beurre d'ail
Fettuccine aux aiguillettes de canard fumé tomates séchées, emmenthal et noisettes
Suprême de volaille cordon bleu et petits légumes sautés
Filet de sole citronné à la tombée de tomates et riz basmati aux amandes
Fondue chinoise de bœuf avec salade folle et pomme de terre au four
Médailon de porc rôti sauce au Calvados mousseline de pomme de terre à l'ail doux
Escalope de veau à la crème avec pâtes au pesto et pignons de pin grillés
La gourmandise du chef pâtissier
Infusion - thé - café - lait

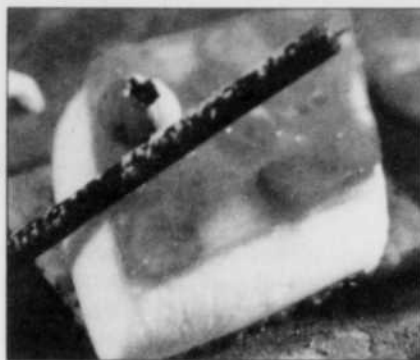
680, Grande Allée Est

Réservations
647-4747

LE BONAPARTE

RECETTE DU CHEF

Blanc-manger au sirop de canneberges épicé, financier aux amandes et noisettes



INGRÉDIENTS

Étape 1

175 g (1 tasse) d'amandes entières

250 ml (1 tasse) de fructose ou sucre granulé
500 ml (2 tasses) de lait d'Antan
1 gousse de vanille fraîche

Étape 2

100 ml (3 1/2 onces) de lait
4 1/2 feuilles de gélatine alimentaire
250 ml (1 tasse) de crème d'Antan 35%

INGRÉDIENTS

Sirop de canneberges épicé
2 tasses d'eau
1 tasse de fructose ou sucre
1 pincée de cardamome
1 pincée de poivre rose
1 clou de girofle
1 pouce de bâton de cannelle

1 pincée de poivre long
250 ml (1 tasse) de canneberges émincées ou passées au robot

INGRÉDIENTS DU BISCUIT FINANCIER AUX AMANDES ET NOISETTES

50 g d'amandes infusées
50 g de poudre de noisette
100 g de farine bio du Moulin A. Coudu
250 g de fructose ou sucre
300 g de blancs d'œufs bio
250 g de beurre frais

TECHNIQUE

Pour le blanc-manger

Étape 1

1. Mixer les amandes et le sucre au robot culinaire.
2. Faire bouillir les deux tasses de lait

avec la vanille et y ajouter le mélange sucre et amandes.

3. Laisser infuser une trentaine de minutes.
4. Passer la préparation dans un linge en coton et conserver les amandes broyées pour le financier et réserver le lait dans le chaudron.

Étape 2

1. Faire ramollir la gélatine avec les 100 ml de lait et mélanger au lait d'amandes vanillé encore tiède.
2. Réserver au froid une vingtaine de minutes ; pendant ce temps fouetter la crème (elle doit rester très légère pas trop montée). Puis, l'incorporer au lait gélifié qui commence à peine à prendre au frigo.
3. Verser l'appareil dans des petits ramequins ou un plat en verre familial.
4. Laisser prendre au frigo quelques heures avant de démouler ou tout simplement faire le service à même le plat.

TECHNIQUE

Pour le sirop aux épices

1. Mettre l'eau, le sucre et les épices dans une casserole et porter à ébullition.
2. Ajouter une tasse de canneberges émincées et laisser mijoter doucement une dizaine de minutes. Mettre à refroidir.

TECHNIQUE

Pour le financier aux amandes et noisettes

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger les amandes broyées restantes et les repasser au robot pour les rendre plus fines et en mélanger 50 g avec la poudre de noisette.
3. Réserver le reste des amandes pour une utilisation ultérieure.
4. Ajouter la farine et le sucre au mélange, bien remuer et ajouter doucement les blancs d'œufs pour faire une pâte lisse.
5. Mettre le beurre à chauffer sur le feu jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette, puis mettre la casserole sur de la glace pilée pour tiédir ce beurre avant de l'incorporer à la pâte.
6. Verser la pâte sur une tôle beurrée et farinée de 12 pouces sur 9 et la mettre dans le four durant de 15 à 20 minutes.
7. Quand le biscuit est cuit, retirer du four et laisser refroidir avant de le démouler et le tailler en morceaux de 3 pouces sur 3.

MONTAGE DU DESSERT

1. Déposer un morceau de biscuit financier dans chaque assiette.
2. Démouler les ramequins de blanc-manger en les trempant un peu dans l'eau chaude et les déposer sur les financiers.
3. Verser un peu de canneberges émincées sur les blancs-mangers et un peu de sirop autour des assiettes. Déguster immédiatement.



Un héritage à partager
Québec

www.unheritage.org

1-888-304-8834

20:25 Page 1

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

Se sucrer le bec au Québec

L'érablière de
MÉCHOU
INTERNATIONAL

Formule tout inclus sur réservation 4 saisons
1 800 MÉCHOU (632-4684)
Autoroute 73, sortie 124, Saint-Étienne
Là où la gastronomie printanière est à SON MEILLEUR!
www.mechouiinternational.com

SAINT-AUGUSTIN
pour une VRAIE cabane à sucre

ERABLIÈRE MAROIS

Repas et tire sur neige
220, chemin du Domaine (418) 878-4107
via chemin Notre-Dame

Neuville
à 20 minutes de Québec

Invitation à venir déguster mets traditionnels et tire sur la neige, le tout à volonté, dans une ambiance des plus chaleureuses!
Clown, maquillage, mini-ferme, tour de carriole, visite de la bouillèrie, musique.
2^e Rang Est, Neuville
(418) 876-2363

CABANE À SUCRE LECLERC
NEUVILLE
à 20 minutes de Québec
Prix spécial
12, 13 mars et 30 avril
Tire, animation, danse.
Promenade en carriole
Réception de tous genres
Cabane : (418) 876-2812
Rés. et fax : (418) 873-2333
www.cabaneleclerc.ca

Menu servi à volonté
Soupe aux pois
Fèves au lard
Pâté à la viande
Omelette au four
Oreilles de crisse
Jambon et saucisse
Patate
Pain canadien
Marinades
Salade de chou
Crêpes, grand-père au sirop d'érable
Thé, café

ST-ÉTIENNE

Erablière St-Étienne

Buffet cabane à sucre
Animation
Tire sur neige
Balades en traîneau
185, St-André, St-Étienne
836-8174

SAINT-AUGUSTIN

Auberge de la Cabane à Sucre

Possibilité de location
Repas et tire sur neige à volonté
Tours en « snow mobile »
Erablière avec chaudières • Peut réunir 120 personnes
Thérèse et J.-Claude Rochon (propriétaires)
364, 4^e Rang Ouest, autoroute 40 (sortie 295)
Réservations : (418) 878-2189
www.compagnon.qc.ca/auberge

La cabane à sucre du Père Normand
Une vraie partie de sucre à la mode d'autrefois!
• Repas et tire à volonté
• Apportez votre boisson
• Promenade en carriole gratuite
Venez visiter notre petit musée

PRIX SPÉCIAUX jusqu'au 18 mars
GALA D'AMATEUR: le 13 mars
(418) 596-2748
447, route Montgomery, St-Sylvestre
www.perenormand.ca

Éloge d'un vin toujours fiable

Même dans des millésimes moins réussis, les bons viticulteurs arrivent à faire des vins de qualité.

Ces années-là, leur vin, tout en étant sans doute moins ample, moins concentré que dans des millésimes plus généreux, et d'un potentiel de garde moins important, leur vin sera comme toujours bien fait, équilibré.



Jacques Benoit
delices@lesoleil.com
La Presse

«C'est un vin fiable, toujours égal à lui-même», dit-on de tels vins, ce qui est l'un des plus grands compliments que l'on puisse faire à des producteurs.

Car c'est là la preuve irréfutable des soins minutieux qu'ils apportent à leur vigne et de leur savoir-faire. Tant dans le vignoble que pour l'élaboration de leur vin et pour son élevage, soit en fûts, soit en tonneaux, soit même tout simplement en cuves d'acier inoxydable.

Tel est le Pessac-Léognan Château de Cruzeau, qui est un classique du répertoire général et dont on trouve en ce moment deux millésimes, le 2000, puis

le 2001 qui lui succède.

Ce n'est jamais un grand vin (malgré la mention Grand vin de Bordeaux sur l'étiquette!), mais, en même temps, on peut acheter les yeux fermés, millésime après millésime, sans risque de se tromper.

Grenat foncé, d'un millésime de facture... classique (comment dire autrement?) pour le bordelais, le 2001, au bouquet de volume moyen, plutôt retenu, et discrètement torréfié, avec des nuances rappelant un peu le chocolat, est ainsi un vin un peu plus que moyennement corsé, aux beaux tannins enrobés, assez peu complexe tant au nez qu'en bouche, mais à la fois d'un équilibre impeccable.

Pour dire les choses autrement, c'est un vin qui n'est jamais trop concentré ou trop boisé, et que l'on boit toujours avec grand plaisir jusqu'à la dernière goutte...

Bref, c'est, à sa façon, un vin modèle.

C, 113381, 25,75 \$, *** \$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans.

Goûté quelques jours plus tôt, le 2000, d'un millésime plus réputé et qui a donné des vins fort riches, et dont il a déjà été question dans cette chronique, a plus de tout (couleur, matière, tannins, etc.), quoiqu'il me soit apparu, du moins à l'heure actuelle, moins plaisant que le 2001, avec des tannins plus fermes.

Très grand domaine, le Château de Cruzeau a élaboré son 2001 avec surtout du cabernet sauvignon (55%), mais aussi du merlot (43%) et un peu de cabernet franc (2%). D'une durée de 12 mois, l'élevage a été fait en fûts, dont 30% étaient des fûts neufs.

Enfin, seul reproche qu'on puisse faire à ce vin: son prix, qui a passablement augmenté avec les années, alors que le millésime 1981 ne coûtait qu'une quinzaine de dollars...

Il y a, finalement, plusieurs vins de la même appellation — Pessac-Léognan, dans la partie nord des Graves, immédiatement au sud de la ville de Bordeaux — beaucoup plus réputés.

Les prix, toutefois, ne sont pas les mêmes comme c'est le cas pour le Pessac-Léognan 1998 Château Haut-Bailly, grenat foncé sans qu'il soit opaque, au bouquet riche en nuances, passablement épicé-boisé sans que ce soit du tout excessif, et puis compact en bouche, bien serré, et plutôt austère comme le veut ce millésime. Vin quasi épuisé, il n'est vendu, aux dernières nouvelles, qu'à la boutique Signature (complexe Les Ailes de la Mode) de Montréal. À prix fort.

À Signature, 749754, 105\$, ***(*) \$\$\$\$\$, à boire, 4-5 ans au moins.

D'AUSTRALIE

Chose qui ne se fait pour ainsi dire jamais dans des pays comme la France et l'Italie, les producteurs d'Afrique du Sud, d'Australie, de Californie, n'hésitent pas à faire de l'humour à l'occasion.

Quel viticulteur français oserait, par exemple, baptiser du nom de Mademoiselle Henriette un de ses vins?

Dean Hewitson, lui, de la vallée de la Barossa, en Australie, n'a pas hésité à affubler un de ses vins du nom de Miss Harry! Mais il faudra attendre l'arrivée prochaine du nouveau millésime (2003) de ce vin pour pouvoir le goûter, puisque son Barossa Valley 2002 Miss Harry Hewitson est pratiquement épuisé.

Pourquoi alors en parler? Tout simplement parce que c'est un vin, comme on dit, à surveiller, vu qu'il ne pêche aucunement par excès de concentration comme tant de vins d'Aus-

tralie, et qu'il n'a pas non plus de ces arômes d'eucalyptus, fréquents dans ces vins, qui finissent par lasser.

Dean Hewitson, tout comme en Europe, cultive sa vigne sans irrigation. Son vin est un GSM, ainsi que le disent les Australiens, c'est-à-dire élaboré avec trois variétés de la vallée du Rhône — grenache, syrah et mourvèdre —, presque sans bouquet à l'ouverture de la bouteille, mais qui, par la suite, devient exubérant, avec les arômes séduisants de fruits rouges du grenache qui dominent.

Goûteux, souple, ses saveurs comme un peu sucrées (*sweet fruit*, disent les Australiens, comme on sait) ont beaucoup d'éclat et rappellent les mûres. Savoureux, et... on en redemande, malgré ses 14,5% d'alcool, ce qui, dans ce cas, n'est pas du tout dérangeant.

***, à boire, 2-3 ans.

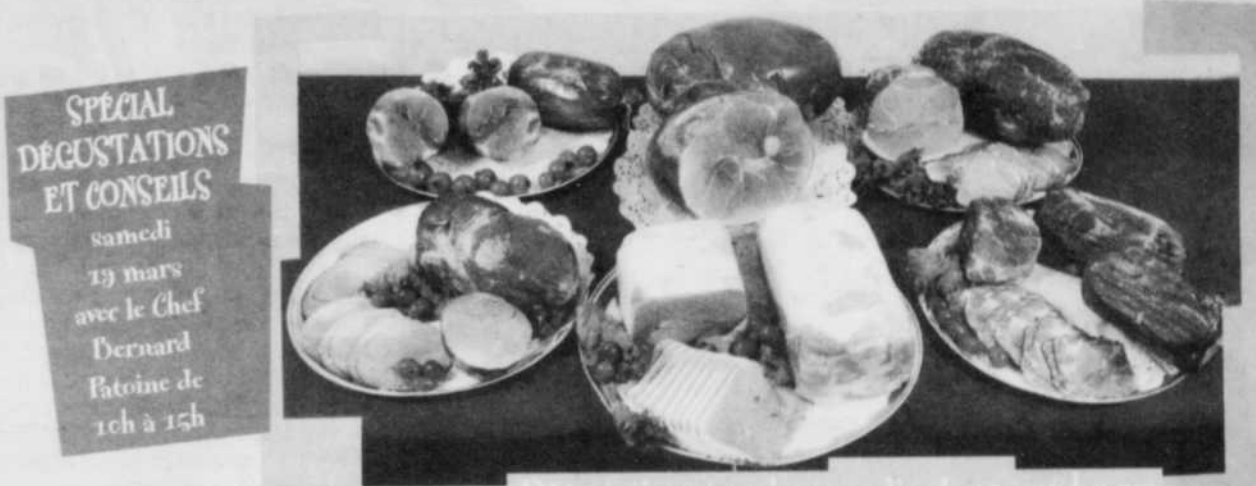
Bref, on pourrait penser quelque chose comme un Château-neuf-du-Pape. Vin de spécialité, il coûtait 25,55\$.

Au palmarès des gourmandises pascales...

Le jambon de Pâques

W.E. BÉGIN

Ces délicieux jambons apprêtés sur place font partie des traditions que les Québécois chérissent.



Les viandes et charcuteries W.E. Bégin fréquentent les bonnes tables depuis un siècle. Aujourd'hui plus que jamais, nos produits d'excellente qualité sont recherchés et notre service personnalisé des plus appréciés.

Réservez
«votre jambon»
au plus tôt:
524-5271

W.E. BÉGIN



500, rue Saint-Jean, Québec



BISTRO LE RIPOUX

La table généreuse de l'inspecteur

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spécial

Les flics véreux imaginés par le réalisateur Claude Zidi dont la devise et « Ripoux un jour, ripoux toujours », ne sont pas confinés qu'à une vie à l'écran. Voulant récréer à une échelle plus modeste les bistrotts de Montmar-

tre où le gros René, l'inspecteur ventru interprété par Philippe Noiret, se rinçait le gosier au Château Latour, ce troquet de l'avenue Bourlamaque s'imprègne de la bonhomie de la sympathique canaille.

Bien sûr, on y boit plus humblement, mais la maison a de quoi ragaillardir « les poulets » affamés. Le vieux filou

CRITIQUE

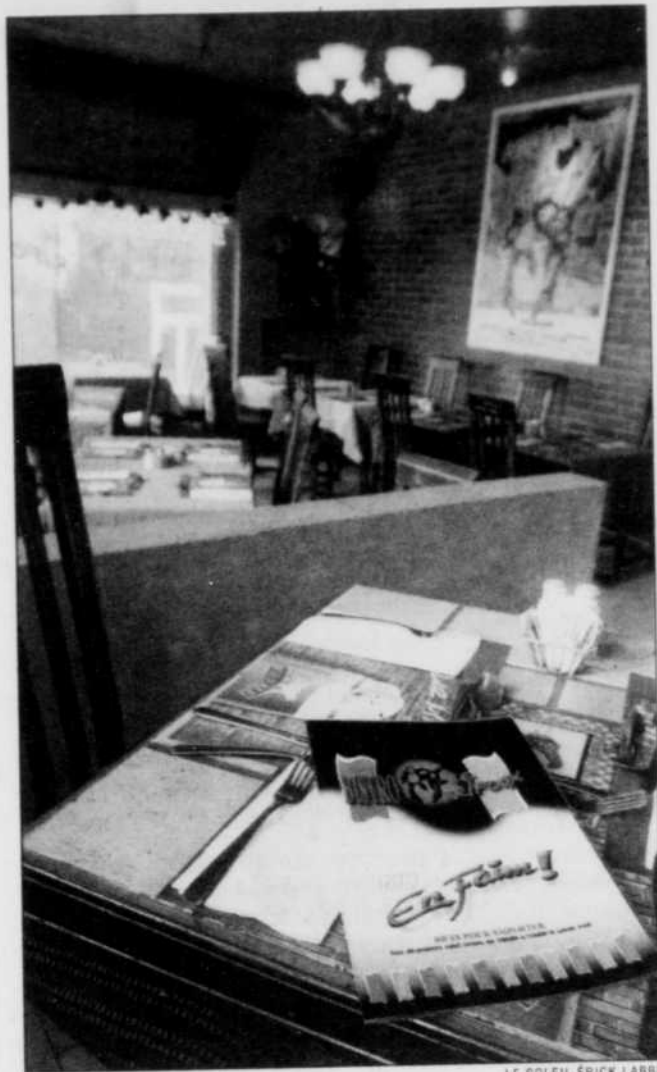
ne lèverait d'ailleurs pas le nez sur le boudin noir aux pommes, le rôti de bœuf, le mijoté d'agneau et la bavette. « Il faut bien vivre ! », plaiderait-il en consultant ce menu du midi plutôt carné hormis un saumon sauce aux palourdes. Pariant sur la bavette de bœuf et l'escalope de veau, dite Ripoux (à la carte), nos choix confirmés, nous bavardons à bâtons rompus de la célèbre comédie policière avec l'affiche du premier opus face à nous.

À l'avant, un client, assis au bar, étire mollement un p'tit café filtre en causant avec le serveur en tablier qui se presse entre la cuisine ouverte et ses tables à servir. Précisons que le midi, l'établissement connaît une grande affluence de fonctionnaires — surtout des messieurs, du moins le jour de notre visite — travaillant dans les tours à bureaux anonymes du secteur. Si l'observation sur le sexe de la clientèle vous paraît anodine, l'opulence des plats principaux nous permettra d'échafauder une hypothèse sur l'appétit masculin...

Sans prétention, avec ces nappes en tissu jaune or, ce bistro se classe, à notre sens, parmi ces restos de quartier qui ont l'honnêteté de ne pas vous promettre « une expérience », mais où l'on mangera convenablement. D'ailleurs, la qualité de la bavette dégustée lors de notre passage expliquerait à elle seule que des diners puissent l'élire leur « cantine » à chaque jour qu'amène le bon Dieu !

Avant de croiser le fer avec la viande, un croûton de chèvre chaud et sa verdure (mesclun, endives, dés de poivron rouge) n'annoncent pas l'abondance qui suivra. Sur une tranche de baguette à la mie spongieuse, deux noisettes de fromage sec n'ont visiblement pas eu le temps de se détendre et de dorer. Un amuse-bouche plus qu'une entrée qui ne mérite pas l'appellation de chèvre chaud qu'on préfère en forme de rouelle plus fondante que granuleuse. Par contre, la crème d'aubergine d'un velouté attribuable à la crème 35 % satisfait par sa douceur. D'une belle teinte beige, sa couleur est celle de la chair du légume tranché à l'instant, sans lui laisser le temps d'oxyder.

Qu'en est-il de la fameuse bavette ? Si l'on reproche parfois à cette coupe de viande une chair « filandreuse », ce n'est point le cas ici. Même qu'elle a presque l'épaisseur d'un contre-filet. Très tendre, cuit selon la demande, ce bœuf, nappé modérément d'une sauce teriyaki de la consistance d'une demi-glace à peine sucrée, est accompagné de deux tranches de patates en grosses



LE SOLEIL ÉRIK LABBE

L'histoire continue...

laCrémaillère

s'est transportée au
73, rue Sainte-Anne
et vous invite à l'y suivre...

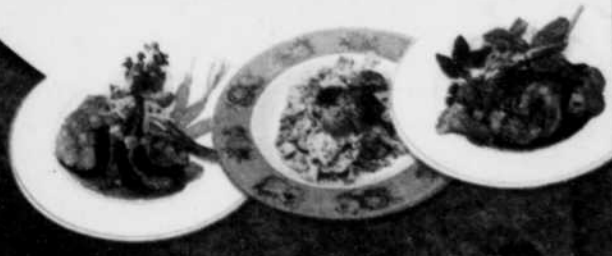
C'est également un retour aux sources pour son propriétaire, M. Beppino Boezio, qui y a commencé sa carrière avec le restaurant Chez Guido, en 1963.

C'est dans cette vieille maison bourgeoise de Québec, où règnent le luxe, la beauté et le cachet prestigieux d'un nouveau décor, que vous convie l'équipe de La Crémaillère.

Venez découvrir les lieux et un menu actualisé qui a conservé les plats classiques favoris des habitués.

Réservations : 692-2216

Stationnement de l'Hôtel de Ville
Service de valet en soirée



tranches « à la grecque » et d'une belle jardinière de courge jaune et de légumes racines qu'on aura eu la bonne idée de ne pas découper en rondelles.

Sous la croûte luisante d'emmental fondu, une tranche de prosciutto, aussi croustillante qu'une chips sur les bords, dépasse de l'escalope. Badigeonné de sauce tomate, le veau que nous apprécions plus mince et davantage attendri nous décoche pas moins un sourire. Même si les pâtes à la crème et fines herbes manquent légèrement de souplesse à cause d'une cuisson insuffisante, voilà un accompagnement digne d'un repas en soi.

À moins d'avoir la fourchette de l'inspecteur Noiret, il faudra se partager le boulot pour finir le dessert, un gâteau aux carottes strié de rubans de coulis au chocolat et au caramel...

Pour : un vrai bistro de quartier

Contre : l'absence de volaille ou d'un mets plus léger à la carte du midi

Bistro Le Ripoux

935, avenue Bourlamaque, Québec

Téléphone : 523-1444

Type de cuisine : grillades, burgers, pizzas, veau

Ouvert du lundi au vendredi de 11 h à 22 h et les

samedi et dimanche de 17 h à 22 h

Table d'hôte du midi de 7,95 \$ à 11,95 \$

Table d'hôte du soir de 13,95 \$ à 19,95 \$

Bouteille de vin à compter de 22,95 \$

Stationnement dans la rue

Au bistro Le Ripoux, dans une ambiance sympathique, on trouve de quoi satisfaire les plus grands appétits.

MILLEFEUILLES

ANNE DESJARDINS

Collaboration spéciale

Cuisine sucrée et salée

Si l'on se fie au titre, les auteurs allemands de cet ouvrage se sont lancé un défi qu'ils ont su relever haut la main. La facture est classique, avec un sommaire exhaustif qui explique

l'utilisation des épices, des outils, des techniques de base et des ingrédients de la réussite. Mais la mise en forme graphique et le style très actuel rendent la consultation agréable. Ce livre sait tenir compte des avancées de la cuisine, avec une part importante consacrée aux influences ethniques et aux nouvelles tendances, comme le *finger food* ou les petits plats qui tendent à remplacer les repas complets servis sur une seule assiette. On y décrit aussi les mariages

de saveurs et de textures inusités et on en explique l'usage. Une section du livre s'intéresse aux recettes classiques, mais la plupart des propositions y sont plutôt le reflet d'une cuisine qui a su se réinventer à partir de ses bases : plus légère, plus goûteuse, plus fraîche, respectueuse des cultures du monde. Ce livre plaira autant aux amateurs chevronnés qu'aux débutants dotés d'une fibre créatrice marquée.

RÉUSSIR TOUTE LA CUISINE SUCRÉE ET SALÉE, EN 1000 RECETTES ET 1000 PHOTOS, éditions Solar

Atlas mondial

Ce petit atlas extrêmement bien fait de 90 pages propose une centaine de cartes géographiques qui traitent des habitudes à table, de l'histoire des produits rares (café, thé, chocolat, caviar) qui se promènent d'un bout à l'autre de la planète au gré des tendances, et aussi du transport transfrontalier des fruits, des légumes, de la viande et des produits de la mer. Les auteurs (professeurs et cuisiniers émérites français) y décrivent la répartition de ces denrées selon les continents, ainsi que leur usage culinaire, variable selon les pays. Leur voyage virtuel se termine par une explication de certaines icônes de la cuisine mondiale, comme le sushi, la pizza, le hamburger ou le *caffè latte*. On découvre à chaque page que la mondialisation de la nourriture a commencé bien avant la signature des accords de libre-échange ou la création de la Communauté économique européenne... Passionnant et facile à consulter.

ATLAS MONDIAL DES CUISINES ET GASTRONOMIES, éditions Autrement

Saveurs convenues

Le risque de ratisser aussi large, c'est de tomber dans les clichés d'usage et les images convenues. Malheureusement, ce livre, publié en collaboration avec la Commission canadienne du tourisme, tombe dans ce piège. Ça va de la relève de la garde à Ottawa, en passant par Peggy's Cove, en Nouvelle-Écosse, les éleveurs à grain du sud de la Saskatchewan, les épaulards de l'île de Vancouver et... le rocher Percé! Le but est de mettre en valeur la cuisine régionale et les attraits touristiques du pays. Mais pourquoi proposer des recettes aussi convenues que les *binnes* au sirop d'érable, la tarte au sucre et la tourtière québécoises, la chau-

drée de poissons des Maritimes, la râpure acadienne, le saumon sauvage et les carrés Nanaimo de Colombie-Britannique? Pourquoi ne pas parler plutôt de la modernité canadienne, avec ses fabuleuses tables des grands centres que sont Vancouver, Toronto, Calgary, Montréal, Québec et Halifax, où l'héritage multiculturel, celui des Premières Nations et le retour à une gastronomie fondée sur les ressources locales définissent une cuisine évolutive vraiment canadienne parce que distinctive? Où sont les agriculteurs qui innovent, retrouvent la trace de légumes ou de fruits oubliés

et créent de nouvelles variétés? Et les producteurs biologiques, les cueilleurs de denrées sauvages? Pourquoi n'avoir pas insisté sur l'incroyable explosion des fromages fermiers et celle des boulangers artisans qui, au Québec surtout, nous remettent sur la trace du vrai? Pas de quoi donner envie aux Québécois de partir à la découverte du ROC (Rest of Canada)...

À LA DÉCOUVERTE DE 1001 SAVEURS DU CANADA, Éditions Torment

je veux devenir
GRAND ET FORT!

Enfin une boisson de soya pour toute la famille!

J'adore le goût d'Earth Shake car elle n'a pas le drôle d'arrière-goût des autres boissons de soya que maman a essayé de me faire aimer! En plus, son allure est vraiment cool et je peux même l'apporter dans ma boîte à lunch. Mes parents aiment bien le fait qu'elle contienne autant de calcium et de vitamine D que le lait et aussi plein d'oméga 3 bons pour leur cœur et le mien!

DISPONIBLE EN 3 DÉLICIEUSES SAVEURS

« Je vous recommande Earth Shake, un excellent choix santé pour toute la famille! »
Hélène Baribeau, nutritionniste

www.soylutions.ca
Fait à Québec

DISPONIBLE DANS LES ÉPICERIES ET MAGASINS D'ALIMENTATION QUI ONT LA SANTÉ DE VOTRE FAMILLE À CŒUR!

style mode

Les FAUX ANDROGYNES



Collection
Karl Lagerfeld
AP



Collection
Karl Lagerfeld
AP



Collection Urban
Wear
PC



Collection
Ralph Lauren
REUTERS

LOUISE LABRECQUE
Collaboration spéciale

■ Mars : période des « je n'ai plus rien à me mettre » et des « qu'est-ce que je vais bien porter? ».

Si les boutiques affichent déjà les couleurs du printemps, le froid hivernal exige encore le port de lainages et de doudounes. Mais voilà... vous en avez marre de toujours porter les mêmes vêtements.

Pourquoi ne pas embrasser ce qui reste de l'hiver en administrant à votre allure une bonne dose de style? Comment? En misant sur un *look* faussement androgyne et drôlement sexy, inspiré par les grands designers de la planète : Karl Lagerfeld, Jean-Paul Gaultier, Jil Sander et compagnie.

Son mode d'emploi? Facile. Il suffit de puiser dans la garde-robe de monsieur pour y trouver quelques accessoires et de les mixer joyeusement avec votre tailleur ou chemisier préféré.

Ainsi, une cravate savamment nouée se glisse dans le décolleté de l'encolure d'une chemise. Sur un pull, elle se porte à même la peau et fait office de collier. Si vous préférez lui donner un peu plus d'audace, garnissez-la de plusieurs broches rétro. Nouez-la à la taille comme une ceinture. C'est très *hot* à New York! La lavallière? ou ascot? est aussi très en vue. Portez-la négligemment nouée pour une attitude décontractée.

La montre lourde et grossière pour homme crée aussi la touche androgyne tant recherchée. On la porte non pas dessous, mais bien apparente, sur le poignet de la chemise ou du chandail. Des bretelles? Pourquoi pas, à condition d'omettre la ceinture. Le chapeau de feutre borsalino s'inscrit également comme l'accessoire *numero uno* de ce *look* masculin. Légèrement incliné, il devient carrément séduisant.

À ne pas oublier, le gilet (veste sans manches) et le pull de fin lainage

décolleté en « V ». Misez sur une chemise blanche ou imprimée mille-raies, vachement cintrée ou, pour être encore plus branchée, chipez celle de votre chum. Portée largement ouverte sur une camisole de satin et un pantalon cigarette, on enviera votre nouvelle allure des plus modernes. Sharon Stone s'est présentée aux Oscars en 1998 en portant fièrement la chemise blanche de son mari sous une jupe lavande Vera Wang. On avait crié au génie!

Autre truc : pour briser la monotonie d'un pull, remontez très haut les manches pour en faire des manches courtes, tandis que celles de la chemise couvrent les poignets. Un *look* fréquemment employé chez les *fashionnistas*.

Toutefois, oubliez le 100 % masculin. Car malgré les lignes amples et les étoffes sévères reliées au vestiaire de monsieur, l'allure dandy 2005 se pare d'incroyables touches féminines qui déroutent les sens. Son secret? Un mariage hautement étudié des textures. Ainsi, les tweeds, princes de Galles et fines rayures classiques convolent allégrement avec la dentelle sensuelle, le satin délicat ou la mousseline transparente. Résultats : un soutien-gorge de dentelle se dévoile, une camisole de satin se superpose à une chemise pur coton, un ruban de velours se boucle à la taille d'un pantalon de tweed. Ces éléments opposés s'affrontent et s'unissent pour parfaire le *look* androgyne de la saison.

La
Maison Victoria

Une maison victorienne du début du siècle au décor d'époque authentique et raffiné. Un concept unique et une ambiance romantique...

LOCATION à partir de **295\$**
Inclus : volée, cristallerie et ajustements.

ACHAT à partir de **395\$**

COLLECTION 2005
Robes de mariée 200 robes en boutique

FORFAIT TOUT INCLUS à partir de **595\$**

SMOKING LOCATION à partir de **89\$**

1424, Saint-Paul, L'Ancienne-Lorette
Sur rendez-vous : 418.877.1418
Courriel : maisonvictoria@qc.aira.com

Financement
12 mois sans intérêt
certains conditions s'appliquent