

STYLE DÉLICIES

PAGE H 7

MODE

PAGE H 10




La petite céramique 2 X 2 fait typiquement salle de vestiaire des piscines ou des douches de centres sportifs.

RÉNOVATIONS

UNE SALLE DE BAINS QUI RESPIRE

ALEXANDRA PERRON
 APerron@lesoleil.com

■ Le plus beau cadeau que l'on puisse s'offrir, c'est de rénover sa salle de bains, estime le designer d'intérieur Denis Fortin. Lui qui adore la natation aime se sentir comme un poisson dans l'eau dans cette pièce où l'on fait ses ablutions. Pour un couple de nageurs, comme lui, il a donc imaginé un décor qui respire et rappelle les aires ouvertes des centres sportifs.

En s'entraînant à la piscine avec M. Fortin, l'un des propriétaires lui désignait souvent les beaux grands lavabos du vestiaire, le côté spacieux des douches et rêvait tout haut d'une salle de bains dans ces goûts-là. Il y a un an, l'ami designer nageur a reçu le contrat de transformer le rêve en réalité. Un défi de taille dans cette maison de Limoilou datant de 1947 où la salle de bains du deuxième était grande comme un mouchoir de poche.

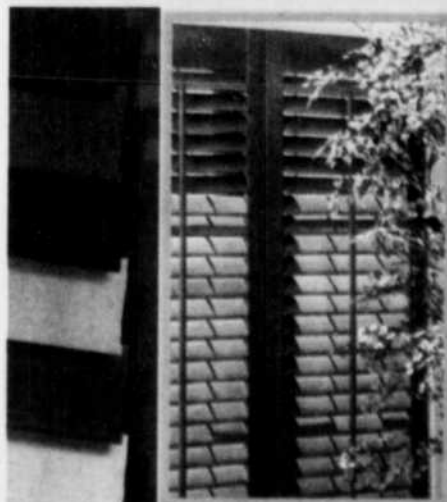
« Nous, quand on rénove, on arrache tout et on recommence », signale d'entrée de jeu notre hôte, en faisant visiter la salle de bains au SOLEIL. En effet, le designer a dû prévoir un réaménagement des cloisons pour agrandir la pièce qui devait accueillir une vaste douche — le couple ne prenait jamais de bain. Il devait aussi répondre à une demande des propriétaires qui voulaient avoir accès à la salle de bains à la fois par la chambre et par le couloir, à l'aide une porte coulissante.

Côté design, la douche a été montée sur place, en petite céramique claire 2 X 2, « qui fait typiquement salle de vestiaire », indique M. Fortin. Un rappel qu'il a ajouté au mur, derrière le lavabo. Pour ne pas avoir l'impression d'être enfermé dans la douche, des panneaux et une porte en verre ont été installés. Difficile à entretenir cette grande surface vitrée ? « C'est sûr que si on a quatre ados dans la maison... Mais sinon, avec un *squeegee* à 99 ¢, ça prend cinq secondes », nous assure-t-on.

Pour aller chercher un effet d'espace et de légèreté, M. Fortin a éliminé les pattes sous le comptoir. Une décision qui a causé quelques problèmes. L'immense lavabo double en porcelaine choisi était particulièrement lourd et devait en principe reposer sur un pied. Le designer a donc dessiné une structure en acier qui pouvait supporter le tout, sans broncher.

Le fameux lavabo a aussi testé la patience du plombier. Une fois la structure des tuyaux montée, les propriétaires ont tout fait recommencer... en décalant le tout de deux pouces. « Sur les plans, tout est toujours bien droit, mais sur le chantier, c'est souvent différent », plaide notre hôte, qui ne voulait pas peser contre le résultat durant 25 ans.

Voir BAINS en H 2 ►



280 teintes de bois disponibles


Dastex

Fabricant • Détaillant Résidentiel & commercial

Fournisseur officiel de la Maison familiale Expo Québec et de la Maison Expo Habitat







1240 boul. Charest Ouest, suite 116-A Québec (angle St-Sacrement)
418.683.7440
 Ext. 1.888.343.7712

Du jamais vu !

PROMOTION EXCEPTIONNELLE pour toute fabrication sur mesure

Détails en magasin Mai-juin seulement

Canapé Phoenix
de Patricia Urquiola

PHOTO MOROSO

Place aux excentricités

MILAN — Chaque année, le Salone Internazionale del Mobile réserve aux visiteurs son lot d'excentricités. Des meubles, tantôt sculpture, tantôt pure fantaisie, servent à capter l'attention et à mettre du piquant.

Cette année, le Salon n'avait rien de révolutionnaire. Aucune ironie. Zéro décalage. L'esprit y était plutôt farouchement mode. Les *design victims* étaient ravis alors que les adeptes des formes nouvelles sont restés sur leur faim. La majorité des fabricants ont misé sur les

tissus, les couleurs, les housses, les plastiques ou les finis métalliques.

Malgré tout, quelques-uns d'entre eux ont ébouriffé les mordus du design avec des créations hors du commun. C'est le cas d'Edra. Les frères Fernando et Humberto Campana ont créé un fauteuil constitué d'un enchevêtrement de fils métalliques de couleur corail, tournés à la main. Ce fauteuil est sans contredit une pièce franchement originale, mais totalement inconfortable.

Du côté de MDF Italia, les sièges Lofly en acier inoxydable remarquablement brillant faisaient écarquiller les yeux des adeptes de la marque italienne. Ces sculptures bijoux impressionnaient par la perfection de leur réalisation qui a exigé 40 heures de polissage. Ces sièges miroitants ont permis à l'exposant de souligner l'introduction de nouvelles couleurs (du jaune au rouge en passant par le vert) et de nouveaux matériaux, comme l'innox et la porcelaine. L.L.

SALON DE MILAN

Des meubles qui se drapent ou se font invisibles

LUCIE LAVIGNE
La Presse

■ MILAN — En avril, c'était la fête du meuble et du design à Milan. Comme on s'y attendait, le Salone Internazionale del Mobile en a mis plein la vue. Près de 1900 exposants, surtout des Européens, ont dévoilé leurs prototypes et nouveautés. Sans compter les 270 événements supplémentaires dispersés dans la ville. L'heure est maintenant aux bilans. Envie de connaître les tendances du moment ?

Moins de bois, plus de textile. Les meubles branchés sont parfaitement drapés de tissu ou tout simplement houssés. Philippe Starck, toujours habile à humer l'air du temps et à imposer des courants, a d'ailleurs présenté une housse en coton d'une seule pièce qui se glisse comme une robe sur un canapé. L'habit pour chaise « victime de la mode » a même été créé. Il est doté d'une fermeture éclair, il est composé de mousse de polyuréthane et a fait sensation chez Moroso.

Les lits ? Rembourrés et enveloppés de lainage, de cuir ou même parfois de poils de poney chez B&B Italia. Cette entreprise s'est aussi fait remarquer pour les coloris de ses chaises et fauteuils déclinés en jaune, orange, rouge ou vert tilleul.

L'esprit de la décennie qui refait surface ? Celle des années 1970 avec, par exemple, du plastique opaque, de petites tables rondes laquées blanches (chez Flou), des tapis à poils longs, de l'osier et de l'orange *flashy*. Le métal chromé, parfois poli comme un miroir, est prisé. L'aluminium mat, le verre, les bois clairs, foncés ou grisés investissent les cuisines. Chez Ligne Roset, le chêne est gris anthracite très foncé, presque brun. L'aluminium ne s'impose pas que dans la cuisine. Il enveloppe même une baignoire chez Hoesch.

Le mobilier et la déco deviennent de plus en plus invisibles. Chez Kartell, on ne fait pas seulement des chaises, des tabourets et des plateaux de table en plastique transparent. On produit également des étagères, des lampes et des cadres de miroir en polycarbonate cristallin. Chez Driade, des fauteuils en plastique ont été dévoilés, dont celui de Christophe Pillet qui scintillait comme un joyau. Le plastique fait même très chic dans la salle de bains. Agape propose un lavabo sur colonne en polyéthylène blanc, orange ou vert.

Les formes des chaises et des fauteuils ? Sinueses, élégantes, minces et raffinées. Les plateaux de table sont aussi à la diète. Quant aux canapés, ils sont modulaires et forment parfois des « îles » où il fait bon s'allonger de toutes les façons. Chez Edra, le dossier des canapés On the Rocks est un énorme bourrelet qui se déplace à volonté. Le canapé Flap est composé de plusieurs dossiers inclinables. Chaque invité choisit donc sa position préférée.

Enfin, l'ère est au mobilier antistress. À preuve, les canapés mous (bourrés de billes de polystyrène) chez Cappellini rappellent les fauteuils sacs et invitent à la flemme extrême.

Chaise de fibre de carbone
conçue par la star
Philippe Starck
et baptisée «Oscar bon»

Situé entre l'autoroute de la Capitale, l'autoroute Du Vallon et le boulevard Père-Lelièvre

Domaine
de la
Capitale



Donnez de la classe à votre vie et choisissez le Domaine de la Capitale. Visitez cette superbe maison de NOVA Construction et vous serez en mesure de comparer.

NOVA
construction
MAISON MODÈLE
2694, Gardenia, Duberger
688-4242



NOVA Construction vous propose une maison au design intérieur et extérieur rigoureux et de bon goût. Une résidence parfaite pour les gens qui aiment le confort et les lignes pures.



Profitez de nos services de décoration en consultant notre site Web:
www.millenumdeco.com
Donald Nadeau,
créateur d'ambiance

LES CONDOS DU DOMAINE

Uniques en
leur genre...

- Six condos par unité
- À partir de 1200 pi ca
- Piscine extérieure

À compter de 114 500\$
Taxes en sus

• livraison juillet et septembre 2004

Les Constructions



Maison modèle
2694, des Primevères
527-7700



0\$ COMPTANT
Nous reprenons votre bail

PROMOTEUR:
STÉPHAN HUOT
Millénum
courtier immobilier agréé
628-5556

Partenaire financier du Domaine de la Capitale



Desjardins
Caisse populaire 687-2520
Duberger

SALON DE MILAN

L'habit fait le meuble

LUCIE LAVIGNE

La Presse

■ MILAN — Vous trouvez que votre petite chaise à l'air «gnangnan» ou fait démodé? Le designer Konstantin Grecic a trouvé une solution. Il a réalisé les housses Dummy qui ont été dévoilées chez Moroso à Milan. Ces combinaisons en mousse de polyuréthane habillent n'importe quelle chaise «en mal de style»...

Intitulées Lorenzo le magnifique, les housses écru conçues par Philippe Starck pour Driade affichent parfois un camée avec, au centre, le profil de la fille du designer. Au-dessus, des rubans dorés plutôt rococo sont imprimés. Le canapé ou le fauteuil en dessous? On s'en fout, puisque c'est l'enveloppe qui compte maintenant...

«Ce canapé houssé? C'est comme si vous alliez aux puces et que vous achetiez un Louis XVI qui serait neuf, confortable et pas cher», explique Philippe Starck.

Gervasoni, une entreprise qui existe depuis 1882 et qui est reconnue pour son rotin et son tressage artisanal, a présenté une nouveauté inattendue: la collection Ghost est constituée de meubles housés en coton, en laine ou en lin. Les canapés et les coussins se déshabillent aisément, car ils sont déhoussables. Même le mobilier du jardin (en polyéthylène éclairé de l'intérieur par une lumière intégrée) est enveloppé d'une housse.

Cette année, la grande majorité des lits sont complètement drapés de textile ou de cuir. Ironiquement, le spécialiste en la matière, Flou, a fait courir un tube en aluminium chromé sur le pourtour de la base et il a ajouté du bois à certains de ses nouveaux lits tout moelleux.

Bonaldo, une entreprise réputée, entre autres, pour ses chaises Martina en tissu, présente cette fois des chaises «corsetées» de cuir: Mirta, Marta et Marten. Dossier, assise et piétement, tout est minutieusement drapé. Imaginez des meubles sur lesquels on aurait enfilé un collant de cuir. Le résultat est élégant, profilé, quasi sexy. Dans un esprit purement mode, les coutures sont parfois exhibées.

Cette année, B&B Italia a dévoilé peu de nouveautés mais une multitude de tissus et de coloris. Cuir joliment perforés au laser ou lainages aux couleurs vitaminées (jaune *flashy*, orangé ou vert). La base d'un de leurs nouveaux lits (conçu par Pa-

tricia Urquiola) est par ailleurs enveloppée de poney.

«Le meuble se rapproche de la mode», constate Dominic Todaro, de la boutique montréalaise Mobilier Avant-Scène qui offre B&B Italia. Les dirigeants de cette entreprise italienne désirent d'ailleurs que leurs distributeurs métamorphosent régulièrement l'allure de leur salle de montre. «Il faut changer la couleur ou les produits eux-mêmes», précise Dominic Todaro. Plutôt que de montrer seulement le mobilier, il faudra dorénavant présenter une ambiance.

Les fabricants de textiles sont aux anges. Chez Edra, le jeune créateur Peter Traag a même délibérément utilisé trop de tissu pour confectionner ses fauteuils Sponge. Résultat? Ils sont tout plissés. D'autres font plutôt dans la dentelle. Comme Marcel Wanders, qui a conçu une petite table en coton croché et solidifié pour la marque hollandaise avant-gardiste Moooi.

Le bouquet? Ou plutôt l'ultime «habit» de meuble réalisé à Milan? Au sein de l'exposition *Happy Ever After*, le designer Tord Boontje a conçu pour Moroso diverses créations textiles pour des chaises et des bancs. L'une d'entre elles, posée sur une chaise blanche, était faite de plusieurs épaisseurs de chiffon immaculé et avait des airs de robe de mariée...



Chaise aux allures de mariée habillée par Tord Boontje

Housses Dummy de Moroso dont on habille ou déshabille n'importe quelle chaise au gré de son inspiration.

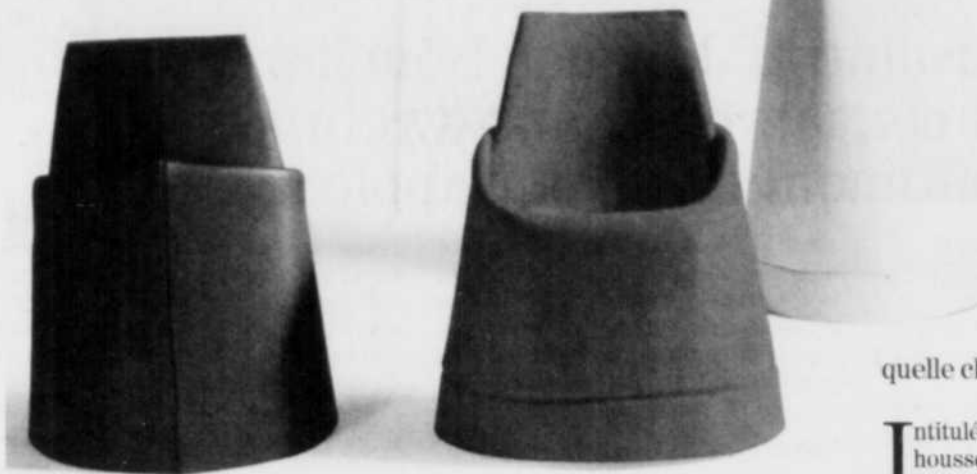


PHOTO: MOROSO

«OBJET PERDU»
DE PHILIPPE
STARCK

Un trésor trouvé dans une poubelle



«Objet perdu»
de Philippe
Starck

PHOTO: DRIADE

MILAN — Le plus célèbre des designers de la planète a trouvé une chaise dans les poubelles. «Tiens, elle est intéressante, s'est-il dit. C'est une bonne petite chaise.»

Il l'apporte alors au bureau et dit à ses collègues: «Au lieu d'inventer, refaites-la, sans rien changer!» Ce qui fut fait et même présenté la semaine dernière à Milan chez Driade. Sa structure en acier brillant comme un miroir lui donne une allure actuelle. Son siège est offert en osier naturel, en cuir ou en plastique.

De prime abord, cette chaise ressemble à une icône du design italien: la Superleggera inspirée d'une chaise traditionnelle italienne et conçue en 1957 par Gio Ponti. Mais Philippe Starck n'est-il pas en train d'usurper le dessin d'une chaise appartenant à un autre concepteur?

«Je pense qu'elle n'appartient à personne», rétorque-t-il.

Cette chaise est d'ailleurs à juste titre intitulée et gravée *Objet perdu*.

«Mais si quelqu'un nous assure et nous prouve qu'il l'a dessinée, nous lui verserons les redevances avec plaisir», souligne le designer français.

Philippe Starck a su transformer un geste banal de recyclage en questionnement sur le design

Acte d'humilité ou ironique? N'empêche que Philippe Starck a su transformer un geste banal de recyclage en un questionnement sur le design.

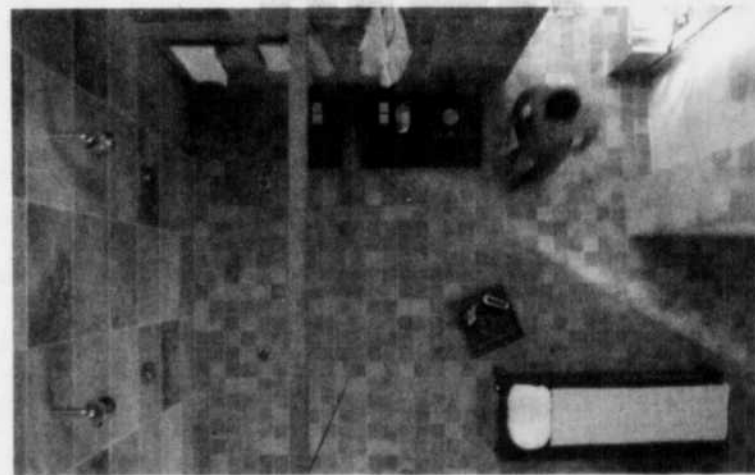
«Et parfois, dans les poubelles, il y a de bons objets qu'il faut savoir regarder et garder.»

Nul n'est donc obligé de toujours tout réinventer. «Il faut savoir d'une main prendre une chaise abandonnée et, de l'autre, dessiner le plus beau fauteuil en carbone de l'humanité», affirme-t-il, (très) sûr de lui.

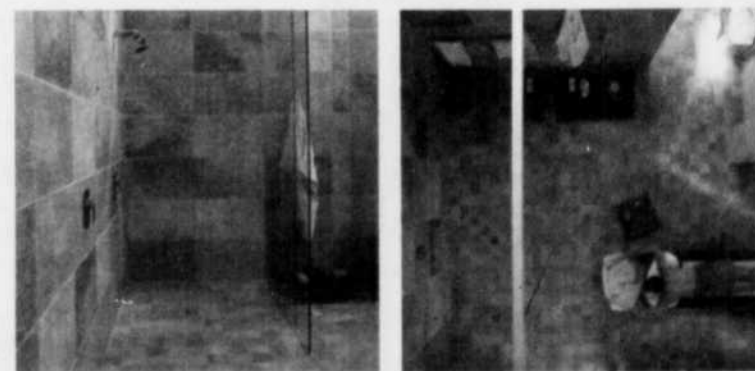
Ce fauteuil encore à l'état de prototype et intitulé *Oscar Bon* est composé de fibre de carbone. Sorte de coquille futuriste, ce siège était également présenté chez Driade.

«C'était un vieux compte à régler dans la mesure où les objets en fibre de carbone étaient auparavant inabordable, pointe le designer. Maintenant, pour la première fois, on pourra en acheter.» Reste maintenant à découvrir ce (petit?) prix. L.L.

CERAGRES

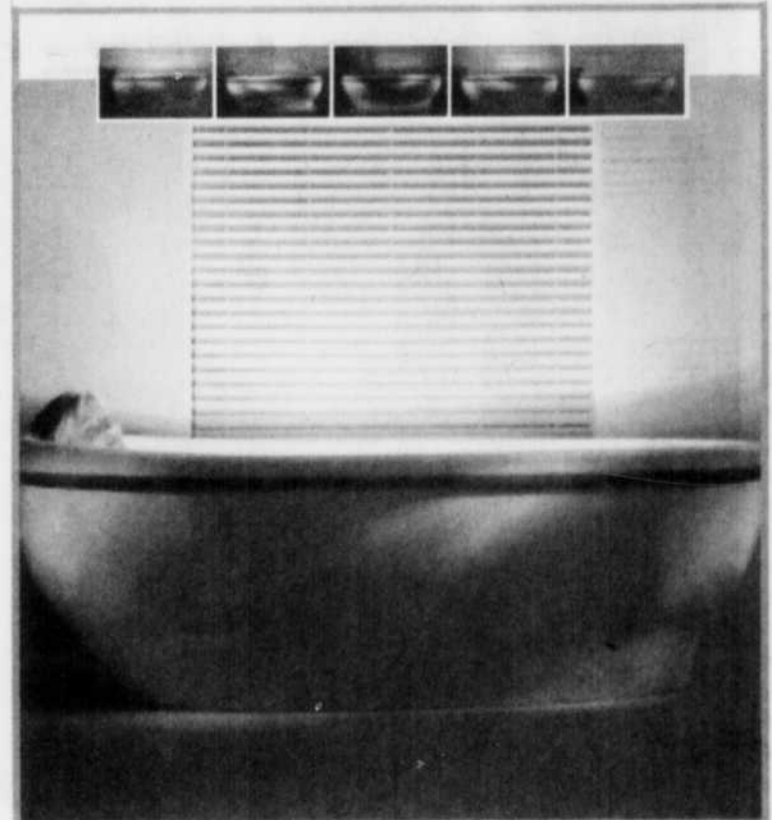


CÉRAMIQUES ARDOISES PIERRES



Venez visiter notre boutique dans le Vieux Québec
265, rue Saint-Paul T: 418.692.1711 www.ceragres.ca

BAIN ULTRA
Un mode de vie santé



THALASSA
domicile
Div. Emco Corporation

Québec
670, Bouvier, Qc
(418) 682-3606

St-Hyacinthe • Laval • Sorel • St-Hubert

CLUB DES VILLAS sur le golf L'UNIQUE QUARTIER

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



• 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

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

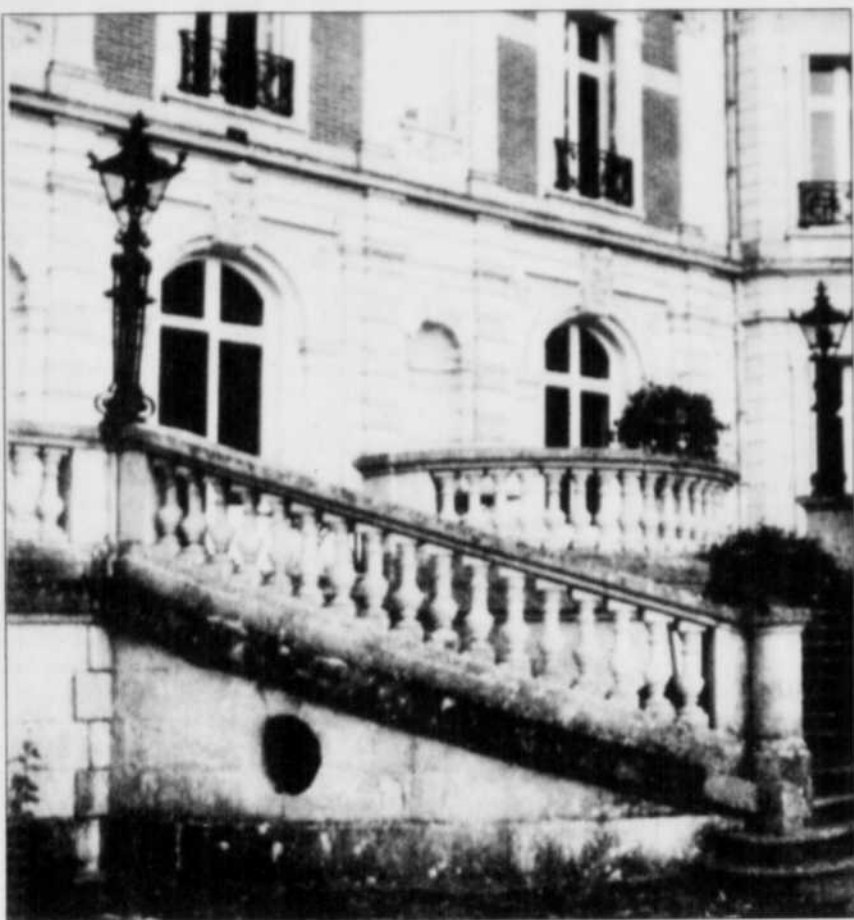
* Prenez possession de votre maison et obtenez 9 mois de paiement hypothécaire gratuitement

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

843-7777

1185, du Geyser, Val-Bélair-sur-le-Golf

STYLE DÉCO



Côté ouest, l'escalier à double révolution de la terrasse



En Touraine, Caroline et Jacques Bouchard ont acquis ce château construit en 1867.

« J'ai un beau château... »

Caroline et Jacques Bouchard ont consacré dix ans à retaper un bâtiment de style Napoléon III

ALEXANDRA PERRON
APerron@lesoleil.com

Dans le livre *La vie de château. Splendeurs et misères de deux Québécois en France*, Caroline et Jacques Bouchard expliquent leur folie: « Et si le simple fait de vouloir élargir ses horizons, de changer de peau, de tenter le diable justifiait l'aventure ? Parce qu'il s'agit bien d'une aventure, la nôtre, qui pourrait commencer comme dans les contes de fées par "Il était une fois..." »

Il était une fois, donc, en octobre 1989, Caroline et Jacques Bouchard, deux Québécois pure laine, arrivaient dans leur château, acquis en Touraine. Le couple avait jeté son dévolu sur cet immense bâtiment de style Napoléon III. Lui, pionnière de l'industrie publicitaire au Québec et auteur de l'essai *Les 36 Cordes sensibles des Québécois*. Elle, pionnière de la zoothérapie au pays. Ils allaient passer 10 ans de leur existence à retaper amoureuxment ce colosse où la mousse s'était confortablement installée.

Pour emménager dans cette merveille, ils ont quitté leur maison d'Outremont. « Un petit bungalow classique de huit pièces avec jardin qui ressemble aux vieilles filles de l'époque », dit l'illustrateur publicitaire au bout du fil.

Ce déménagement allait plus que quintupler leur espace de vie. L'industriel Jean-François Caill, qui a fait construire le château en 1867, le décrivait

ainsi: « Je voulais ce château modeste, de lignes sobres et à dimensions humaines: un rez-de-chaussée et trois étages de 400 mètres carrés chacun, réunissant 45 pièces, et, en sous-sol, une cave pouvant contenir 10 000 bouteilles de vin. » En effet, quelle modeste!

GOÛT POUR LA DÉCORATION

Avant même de penser un jour devoir rafraîchir un château, M^{me} Bouchard aimait déjà la décoration. « J'y avais goûté depuis toujours. Tous les trois ans, je changeais le décor. Tout dépendait de mes états d'âme du moment, des couleurs à la mode. » Alors que son mari adore les meubles Louis XIV et Louis XV, elle les préfère plus modernes. Un mélange qui ne choque pas, au contraire, assure-t-elle.

Depuis Montréal, M. Bouchard a fait le plein de meubles Napoléon III quelque temps avant de partir pour remplir sa nouvelle « maison ». Il explique qu'il s'agit de pièces travaillées, assez lourdes, en poirier noirci avec beaucoup de dorures incrustées. Une allure qui, on l'aura deviné, ne plaisait pas à sa femme au point de départ. « Mais une fois dans le château, c'était très joli », assure-t-elle aujourd'hui.

Enfin installés, les nouveaux châtélains ont pu mieux constater la dérépitude des lieux. Partout, de la peinture « gris sale », vieille de 60 ans. Jean-François Caill a écrit qu'il voulait « que chaque millimètre de ce château soit un ravissement pour l'œil de la châtelaine ». Pour y arriver, il restait beaucoup à faire...

LES TRAVAUX

Dès le départ, M. et M^{me} Bouchard ont décidé de s'attaquer à la mezzanine, à

l'étage au-dessus et au sous-sol. Ils allaient laisser deux étages entiers dans leur état vétuste. Ils devaient aussi rénover l'orangerie, où l'on entreposait au chaud, jadis, les arbres fruitiers, et où ils habiteraient l'hiver.

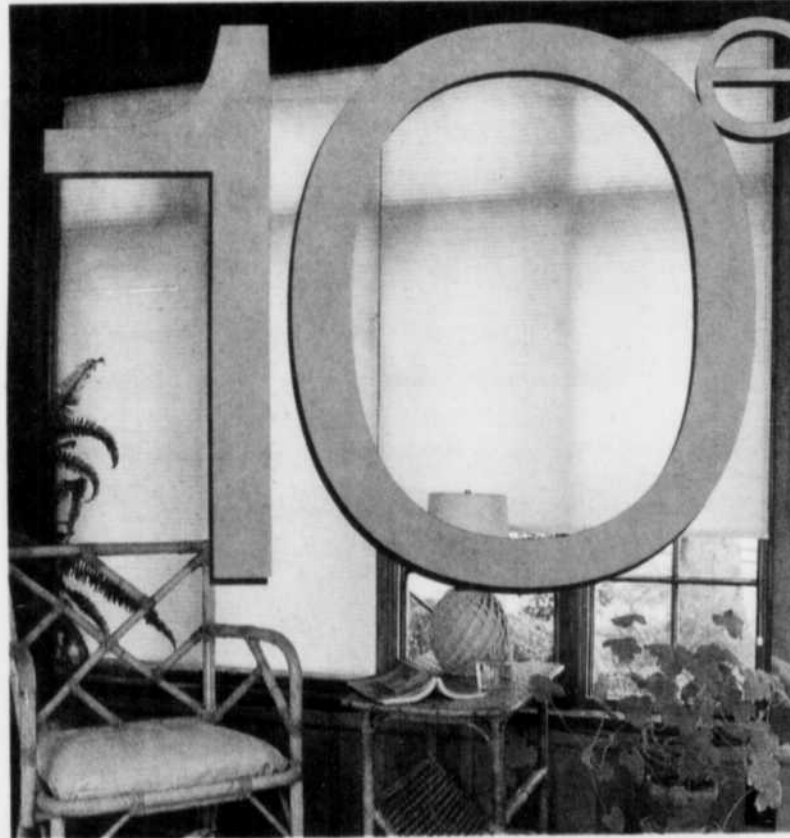
Ne restait plus qu'à créer trois salles de bains, une cuisine au rez-de-chaussée — celle d'origine était au sous-sol —, refaire la peinture, le papier peint, la toiture, la piscine... « Des travaux qui n'auraient pas déplu à Hercule », écrivent-ils dans le récit de leur aventure, cité plus haut.

Chaque semaine, le couple établissait un plan de travail. « On s'asseyait le soir. Moi, j'y rêvais la nuit », se remémore M^{me} Bouchard.

Le ballet des corps de métier a rapidement commencé: peintres, plombiers, couvreurs. De « gris sale », les murs sont devenus clairs et gais. Dans le salon et la salle à manger, M^{me} Bouchard opta pour un beige avec un petit ton de jaune. Le vert de circonstance a été rafraîchi dans la salle de billard. Pour son bureau, M. Bouchard a choisi un gris perle qui imitait la pierre. « Ils sont forts dans ces trucs-là, les trompe-l'œil, les artisans français. »

Par un heureux hasard, les châtélains, qui se promenaient un jour sur les quais de Paris, ont retrouvé le papier peint qui habillait certains de leurs murs. Son dessin était bien celui de rubans rouges, verts, roses avec ce fameux noir propre à Napoléon III. « C'était le même fournisseur qu'à l'origine du château. Zuber. Il faut le faire ! », s'exclame M. Bouchard.

Voir CHÂTEAU en H 5



Notre fameuse vente anniversaire tire à sa fin!

LE MARCHÉ DU STORE

DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

anniversaire

Ne manquez pas votre chance de profiter des rabais additionnels sur nos bas prix du fabricant!

tout est réduit

STORES DE BOIS DE LUXE

MODÈLE LAREDO[®] 2 po. VENTE! avec COUPON!
Exemple: Directement de notre usine! \$107²⁸ ... \$96⁵⁵
23" x 30"

STORES VERTICAUX EN VINYLE

MODÈLE 'PRIMO' 3.5 po. VENTE! avec COUPON!
Ex.: porte-patio Directement de notre usine! \$70⁹² ... \$63⁸³
75" x 84"

STORES VERTICAUX EN TISSU

MODÈLE 'DERBY' 3.5 po. VENTE! avec COUPON!
Ex.: porte-patio Directement de notre usine! \$102²⁴ ... \$92⁰²
75" x 84"

MINI-STORES EN VINYLE

MODÈLE CAMINO[®] 1 po. VENTE! avec COUPON!
Exemple: Directement de notre usine! \$8²⁸ ... \$7⁴⁵
23" x 48"

MINI-STORES EN ALUMINIUM

MODÈLE 'SYMMETRY' 1 po. VENTE! avec COUPON!
Exemple: Directement de notre usine! \$31⁶⁸ ... \$28⁵¹
18" x 42"

ÉCONOMISEZ encore PLUS

10% de rabais additionnel

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

ÉCONOMISEZ AU-DELÀ DE NOS BAS PRIX DE VENTE!

Veillez présenter le coupon lors de votre commande. Ne peut être jumelé à d'autres offres. Non applicable sur achats antérieurs. Non valable à l'achat des Cartes-Cadeaux.

Expiration 30 mai 2004 Code TC727017

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

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

Chicoutimi (418) 549-5715
1505, boul. Talbot
En face du restaurant Tim Horton's



1-800-254-6377
pour le supermagasin le plus près de chez vous
www.lemarchedustore.com



Le petit salon des dames ouvre sur le grand salon.



Au rez-de-chaussée, un grand escalier d'honneur. La légende veut qu'il porte chance aux nouveaux mariés, racontent Caroline et Jacques Bouchard.

CHÂTEAU

Suite de la H 4

Montée au rez-de-chaussée à la place de l'ancien petit salon, la cuisine était le domaine de M^{me} Bouchard qui adorait cuisiner pour ses nombreux invités. Il y régnait un heureux mélange d'histoire et de modernité.

L'énorme vaisselier d'origine qui montait jusqu'au plafond contenait toute la déclinaison d'un service très bien monté. La table en bois qui se trouvait au sous-sol a été rapatriée à l'étage et accueillait les châtelains pour les repas de tous les jours. Dans la salle à manger, une autre table pouvait recevoir 26 convives.

Dans la cuisine, le couple a fait construire des comptoirs en granit de la même couleur que la céramique au sol. Pour nourrir famille et amis, M^{me} Bouchard ne pouvait se passer d'un énorme four, d'un micro-ondes et de deux lave-vaisselle.

C'EST EN FORGEANT...

Outre les gens de métier, eux-mêmes ont mis la main à la pâte, avec trois autres employés permanents : le gardien, la bonne, le jardinier. « Je ne savais pas comment planter un clou », rigole aujourd'hui M. Bouchard. Dans ce pays où l'artisanat a conservé sa noblesse, les Français lui auront tout appris : à nettoyer et à vernir un tableau, à teindre la parqueterie, à mélanger du béton, du plâtre, des enduits.

Il fallait aussi maîtriser l'art de polir le marbre dans ce château aux 28 cheminées. « Me souvenant que M^{me} Caill était frioleuse, j'ai voulu que chaque pièce reçoive une cheminée de marbre aux bigarrures et aux tons différents », a écrit le premier propriétaire. Un « mal » nécessaire, juge M^{me} Bouchard, car « un vieux château, ce n'est pas chaud l'hiver ».

Les talents de son mari pour la restauration ne cessaient de se faire découvrir. Aussi, avec un forgeron, il a façonné la grille du château. « J'étais son apprenti : il me rabrouait, me traitait de tous les noms, mais c'est en forgeant... »

Ces travaux n'étaient pas de tout repos. Comme ce jour où il s'affairait à remettre en état la faisanderie, un pavillon aux allures orientales situé près du château. Ce jour-là, donc, M. Bouchard découpait ces frises de bois qui ornent le rebord des maisons en Touraine. « Toute scie sauteuse est impatiente de nature et adore sauter », écrit-il. Résultat : 12 points de suture pour lui refaire un doigt convenable.

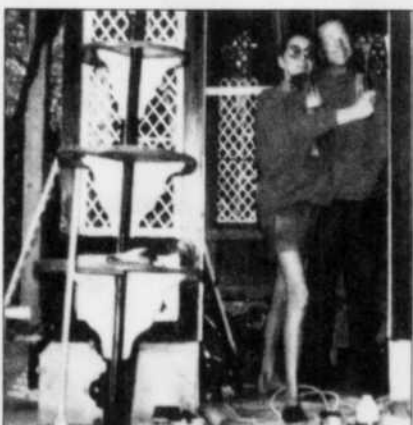
Voilà donc les splendeurs et misères de deux Québécois en France, de retour au pays depuis. En 10 ans, une fois les principaux travaux de réfection du château et de l'orangerie terminés, ils n'auront réalisé que la moitié des améliorations projetées. « Il fallait en laisser pour le prochain châtelain », philosophe celui pour qui la vente du château a tout de même arraché le cœur.

Post scriptum : acheter et restaurer un château demande quelques ingrédients : un brin de folie, une once de patience, trois tasses de passion et... un peu d'argent !

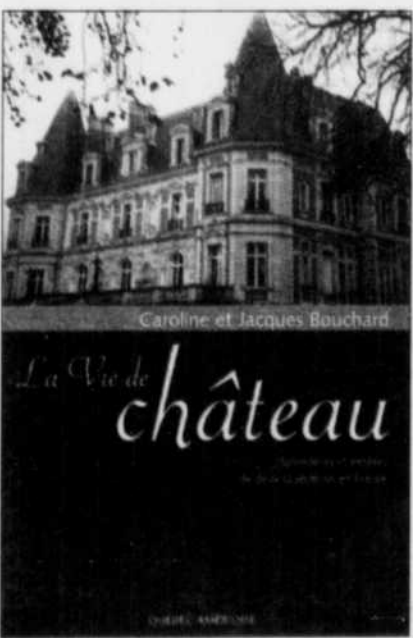
CAROLINE ET JACQUES BOUCHARD, *La Vie de château. Splendeurs et misères de deux Québécois en France (Québec Amérique)*



Jacques Bouchard, au jour des vendanges



Les châtelains dans la faisanderie



ATLAS

LE CHOIX NATUREL

(toilettes, bain, douche, robinet, vanité)
Céramique à plancher • Tuile d'ardoise • Tuile de granit
Granite, marbre, ardoise pour :
Dessus de comptoir • Salle de bains • Dessus de vanité

- hansgrohe
- PAROTHERM
- BLANCO
- MARONIX
- KOHLER
- AR
- GROHE
- FRANKE
- Manhattan
- American Standard
- VANICO
- NEPTUNE
- GROHE
- MAK

ATLAS
DIVISION DE DOD
BAINS et CÉRAMIQUES

UN SAVOIR-FAIRE
DEPUIS 1970
FAMILIAL

1385, de la Pointe-aux-Lièvres, Québec
Tél. : 648-1755 Téléc. : 648-0997
www.marble-atlas.com

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

Tapis du monde

La meilleure référence en tapis et carpettes à Québec

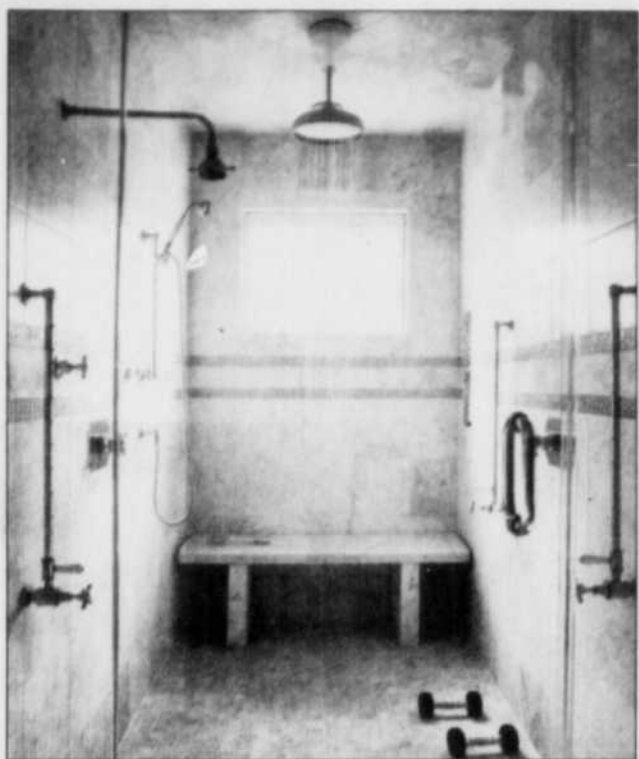
- Fibre naturelle
- Signatures
- Styles
- Variété
- Dimensions

Lundi au mercredi 9 h 00 à 17 h 30
Jeudi et vendredi 9 h 00 à 21 h 00
Samedi 10 h 00 à 16 h 30

Bienvenue aux designers

1255, Charest Ouest, Québec (Québec) G1N 2C9 Téléphone : 780-8147 Sans frais : 1 866 780 8147 Télécopieur : 780 8148 www.tapisdumonde.ca

Saint-Sacrement
Boul. Charest



Douche toute de marbre de Carrare et robinetterie de Waterworks

BAINS

Suite de la H1

DES MATÉRIEAUX QUI VIVENT

Pour l'habillage du reste de la salle de bains, les goûts tendaient vers des matériaux naturels. Ainsi, pour le plancher, M. Fortin a déniché de superbes dalles d'ardoise mélangeant les couleurs de tabac et de gris bleuté. Celles-ci continuent sous le comptoir dégagé, donnant une impression de profondeur intéressante. Comme la pierre n'est pas très chaude sous les pieds en hiver, un plancher chauffant a été installé.

On retrouve aussi de la pierre calcaire, provenant du fond des rivières, sur le comptoir même. « On aimait le poreux, l'inégal de cette matière. Avec l'usage, ça patine, ça vit », indique notre hôte.

Pour compléter le décor, on a opté pour des armoires en bois. Le couple aurait aimé avoir du teck mais le coût était exorbitant. Ils ont donc choisi du chêne, coupé d'une façon particulière afin d'obtenir des lignes très droites, très simples. Les poignées, longues et minces en acier, contribuent à donner cette impression d'épuration.

Aux murs, le designer a conseillé un gris clair. « Il ne fallait pas ajouter de couleur. L'idée était de faire un fond qui mette en relief et en valeur la texture des matériaux utilisés », explique M. Fortin.

Petite touche vive et colorée: un vitrail dans lequel prend forme un oiseau du paradis. Installé devant la fenêtre, il bloque agréablement la vue à la voisine de l'autre côté, tout en laissant filtrer une douce lumière. L'un des propriétaires est l'auteur de cette œuvre inspirée d'un voyage dans le sud où le couple a été étonné de voir pousser autant d'oiseaux du paradis en plein champ.

Bien qu'elle ne fasse pas plus de 75 pieds carrés, un gain de 25 pieds carrés environ sur l'ancienne salle de bains, cette pièce est spacieuse et aérienne, impeccable et reposante. Si tous les vestiaires sportifs étaient comme ça!

ILS ONT UN FAIBLE POUR...

Pour le dernier de cette série de témoignages, nous avons choisi de présenter un « artisan » qui sort un peu de l'ordinaire.



« Il m'est arrivé un jour avec trois coupe-pâte emballés dans du papier journal. Je les ai fait encadrer. J'ai toujours vu mon père avec ses coupe-pâte... »

Les coupe-pâte de Jean Soulard

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHELE LAFERRIERE
MLaferriere@lesoleil.com

« Mon père a été boulanger pendant 50 ans. Je lui avais dit: « Le seul héritage que je veux, c'est le coupe-pâte que tu as utilisé toute ta vie. » Il m'est arrivé un jour avec trois coupe-pâte emballés dans du papier journal. Je les ai fait encadrer. J'ai toujours vu mon père avec ses coupe-pâte. Il y en a un qu'il a tout usé à force de taper

sur la pâte. C'est un morceau de feraille, un rectangle de fer blanc de deux pouces et demi de hauteur, avec un morceau de bois cloué sur le dessus.

« L'instrument est vital pour l'artisan. Moi, ce sont mes vieux couteaux. C'est presque viscéral. Ils sont très usés, mais ils sont encore là.

« Mon père vit encore. Ma mère aussi. Il a 80 ans. Il en a encore dedans. Croyez-moi, il se porte bien. Il devrait peut-être manger moins de pain.

« Je viens de La Gaubrière, un petit village de la Vendée au nom un peu

bâtard, dont je dis souvent, à la blague, qu'il y a plus de canards que d'habitants. De génération en génération, la boulangerie a toujours existé. De l'autre côté, il y avait l'auberge. Vous voyez, je suis tombé dans la marmite quand j'étais tout petit. Mon père était boulanger, avec son frère. Ma tante, leur sœur, s'occupait de l'auberge. »

Jean Soulard, chef exécutif du restaurant Le Champlain du Château Frontenac depuis 1993. A travaillé en France, en Suisse, en Angleterre, en Asie.

La plus importante maison de SPAS au Québec

DEMANDEZ POURQUOI ?

<p>DES SPAS UNIQUES ET MAL PENSÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> — Isolé contre la chaleur — Aucune accessibilité à la tuyauterie — Aucune récupération de chaleur par les pompes — Plancher non adapté, humidité et moisissure 	<p>VOUS AVEZ LE CHOIX</p>	<p>DES SPAS UNIQUES ET BIEN PENSÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> — Isolation Heatlock brevetée — Chauffe jusqu'à 100 degrés, sans chauffe-eau — Isolé contre la fraîche, le froid et la condensation — Refroidit son eau sans vidage — Aucune installation nécessaire — Contour sans entretien (aluminium)
--	----------------------------------	--

Des couvertures thermiques trop fines sont inefficaces et laissent échapper la chaleur.

Un habillage rempli de mousse isolante ne permet pas à la chaleur des pompes de traverser et de chauffer l'eau du spa. De même, toute réparation est rendue difficile et extrêmement coûteuse.

Habillage rempli de mousse isolante

La chaleur ambiante des pompes traverse la coque et chauffe l'eau. En hiver, elle fait le chemin inverse pour maintenir les pompes à la bonne température en cas de coupure d'électricité. Lors de tests, les pompes n'ont pas géré 7 jours sans électricité.

Arctic Spas

Sauna
Résidentiel et commercial
Vente pièces et service sur place
La photo diffuse légèrement

PISCINE 39\$
TOUT ÉQUIPÉE
2004 Dimension: 18 pieds
Taxes incluses

CHAISE FLOTTANTE GRATUITE
à l'achat de votre piscine*

Club Spas
LA PLUS IMPORTANTE MAISON DE SPAS AU QUÉBEC

333, boul. Rochette, Beauport
667-5468
www.clubspas.com

* Sous réserve de l'acceptation du service de crédit, valide pour un temps limité. Détails en magasin.

STYLE DÉLICIES

LA CUISINE AUSTRALIENNE

Éclats de soleil du bout du monde

Ces dernières années, la révolution culinaire mondiale qui a mis la gastronomie à l'avant-plan de l'aventure culturelle a atteint l'Australie comme nulle part ailleurs. Dans ce vaste pays où les fruits de la passion et ceux de la mer font bon ménage avec les excellents vins du cru, les Australiens prennent la vie en riant et la bouffe très au sérieux, le plus souvent attablés à une terrasse où le soleil ne fait jamais défaut. Portrait d'une cuisine à l'image de son peuple : jeune et éclectique.

Tout ce que l'on connaît ici de la cuisine australienne tient dans quelques clichés : bien sûr, les vins, de solides syrah et d'excellents merlots, des rouges qu'on dit « du Nouveau Monde » et où le fruit est très présent. On a longtemps reproché aux œnologues australiens d'avoir le pied pesant sur les arômes de chêne, particulièrement pour le chardonnay. Mais ils ont appris à modérer leurs transports. Sinon, on se demande encore si les Australiens mangent vraiment du kangourou. Pourtant, ils sont au centre de la révolution gastronomique que nous vivons depuis 10 ans. Et depuis les Jeux olympiques 2000 de Sydney, les yeux se tournent de plus en plus vers les professionnels de cuisine de ce pays parce qu'on dirait que tout ce qu'ils touchent se transforme en or.

DONNA HAY

Prenez les magnifiques ouvrages de Donna Hay, cette jeune auteure gastronomique dont les présentations simplissimes ont révolutionné le stylisme culinaire et fait perdre pas mal de plumes aux créations inutilement compliquées du *designer food*. Parlez d'un revirement de tendances... Le périodique australien *Delicious* a été couronné récemment du titre de magazine de l'année par la très prestigieuse Association des éditeurs de magazines d'Amérique. On publie à Sydney et Melbourne des dizaines et des dizaines de livres de recettes chaque année, lesquels dominent ce lucratif marché mondial et sont traduits dans toutes les langues. Enfin, les chefs d'Australie ont pris un rôle



Anne Desjardins
detices@lesoleil.com
Collaboration spéciale

d'avant-garde dans la mise en place d'une cuisine fusion nouveau genre à base d'ingrédients frais, le plus souvent biologiques, tout imprégnés d'influences ethniques splendidement maîtrisées. Au point où ils ont fini par détrôner leurs collègues californiens, considérés comme les maîtres incontestés et les inventeurs du genre.

L'ASIE À DEUX PAS

La cuisine australienne s'appuie sur des influences asiatiques diverses : thaïe, malaise, chinoise, vietnamienne. Les fruits, les légumes, les poissons et les crustacés y sont en vedette, parfumés à la coriandre, au lait de coco, aux piments forts, à la lime ou à la citronnelle. Ce pays est presque autarcique au plan alimentaire, parce qu'il est loin de tout, mais aussi parce que son climat subtropical lui permet de produire à peu près de tout. D'ailleurs, parlant climat, cette gastronomie a abandonné depuis belle lurette le *fish and chips* et autres influences britanniques, très mal adaptées aux conditions météo, tout comme les sauces riches à base de crème ou montées au beurre ou



Depuis une quinzaine d'années l'Australie redécouvre, comme au Québec, son héritage culinaire autochtone. Ce qui a amené sur les tables australiennes des herbes et des champignons sauvages, le kangourou, le crocodile et la viande d'émeu. On les trouve dans les petites épiceries de quartier.

les plats mijotés. Le cassoulet toulousain n'aurait donc pas trop d'adeptes de ce côté-là de la planète...

DE CAMBRA À OTTAWA

Wendy Jeffery est passionnée par la cuisine de son pays. Elle a tout vu, tout lu, tout essayé et elle adore recevoir. Depuis que son mari Tony Hely a accepté le poste de haut commissaire d'Australie à Ottawa il y a un peu plus de deux ans, cette gestionnaire en santé publique s'est trouvée une autre vocation qui l'amuse follement : faire mieux connaître les richesses

Voir ÉCLATS en H 8 >

Donna Hay, jeune auteure gastronomique dont les présentations simplissimes ont révolutionné le stylisme culinaire.
COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS



RECETTE DU CHEF



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Patrik Schmidt Restaurant À la Bastille chez Bahuaud

Patrik Schmidt est tombé dans la marmite à l'âge de 15 ans. Depuis, il n'en est jamais ressorti. Après quelques années d'apprentissage en cuisine, le jeune Schmidt a voyagé et travaillé dans différentes villes européennes : Nice, Bruxelles, Paris. Attiré par le Québec, il y a débarqué en 1990. Quatorze ans plus tard, il reste toujours fidèle au restaurant qui l'a accueilli, À la Bastille chez Bahuaud, où il œuvre comme chef cuisinier.

Pavé de thon, aioli à la lime, concassé de tomates fraîches et safran

Pour quatre personnes

INGRÉDIENTS

4 morceaux de thon (150 g chacun)
4 tomates en cubes
2 échalotes françaises hachées
3 pincées de safran
1/2 t. d'huile d'olive
Le jus d'un citron
1/3 t. de mayonnaise maison
1 pincée de sambal olek ou de piment broyé
2 c. à soupe de crème 35%
Le jus d'un citron
Le zeste d'un citron
6 filets d'anchois hachés
1 gousse d'ail hachée finement
Sel et poivre

PRÉPARATION

- Saisir le thon à feu vif, assaisonner et poser sur une tôle allant au four. Réserver.
- Hacher finement l'ail, le zeste de citron et les filets d'anchois. Mélanger le tout avec la mayonnaise, la crème, le jus de citron et le sambal olek.
- Mettre le thon au four à 350 °F pendant 4 minutes.
- Pendant ce temps, dans une poêle chaude, mettre l'huile d'olive, les échalotes hachées, les dés de tomates et le safran. Cuire à feu moyen 3 à 4 minutes, ajouter ensuite le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir le thon nappé du concassé de tomates et safran, décorer l'assiette avec l'aioli.
- Accompagner d'une salade verte.

Restaurant À la Bastille chez Bahuaud
47, avenue Sainte-Genève
Vieux-Québec
Tél. : 692-2544

Fine cuisine bistro



Cet été vivez le midi... sur la terrasse de l'Échaudé!

Table d'hôte midi et soir

Une sélection de produits de saison cuisinés avec originalité

Carte des vins réputée

Le quartier des antiquaires, des galeries d'art et des hôtels boutiques



L'Échaudé
restaurant

73, rue Sault-au-Matlot, Vieux-Port, Québec www.echaude.com

Réservation 692-1299

STYLE DÉLICES

CRITIQUE

RESTAURANT AU PETIT COIN BRETON
Grand petit plaisir !

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

De la pancake rebondie façon tante Jemima à la parisienne saupoudrée de sucre granulé, la crêpe est l'un des desserts les plus associés à l'enfance. Qui n'a jamais léché les foudus du batteur électrique de sa mère au point d'y laisser sa langue ? Ceux qui ne l'ont pas perdue la tireront à tous les conseils des gourous de la psycho-pop. Pour renouer avec son enfant intérieur, rien n'éclipse les crêpes !

C'est d'ailleurs ce « grand petit plaisir » qui nous amène au petit coin breton, là où gamine une crêpe aux cerises devenait un argument persuasif pour dénouer une crise. Depuis 1963, de nombreux conflits parents-enfants ont certainement été résolus à l'une ou l'autre des trois succursales. Enquête sur la crêpe du bonheur !

En dentelle amidonnée, les hautes coiffes des serveuses ne produisent plus le même effet positivement impressionnant qu'à l'époque où nous étions une jeune cliente. Ce clin d'œil « vieille France » - ce n'est pas nous qui le disons, mais bien le dépliant promotionnel de la maison - scandaliserait le moins nationaliste des Bretons. Chose certaine, ce n'est pas le costume qui nous attire à Place de la Cité, mais bien l'idée de recommencer avec la pâtisserie.

Appuyée sur un napperon reproduisant la carte de la Bretagne, nous jonglons avec les différentes possibilités qu'offre le menu. En nous cachant les mains sous la table pour compter sur nos doigts sans être dérangée, nous relevons plus d'une vingtaine de combinaisons d'ingrédients possibles. À croire la carte, plus de 80 crêpes sur mesure à la

pâte de froment ou au sarrasin peuvent être préparées sur la large tuile fumante ou gratinée sous la salamandre.

Malgré un restaurant bondé - c'est bruyant le midi -, la serveuse assure avec le sourire de celle qui en a vu d'autres. Se retournant sur un 10 sous, elle nous revient avec une crème de champignons et une salade du chef. Si le potage est rapide et d'une onctuosité agréable, la salade se révèle plutôt triste. Visiblement, le chef n'est pas un herbivore convaincu. Sa salade se résume à un nid de laitue pommée (gorgée d'eau) touillée avec la vinaigrette maison - la basique huile et vinaigre. Sa dot : deux quartiers de tomate et un tandem de minces tranches de radis. Une chiche consolation surtout que la mise en place oblige à dresser les salades à l'avance et à les servir directement au sortir du frigo (histoire de répondre à un grand volume).

Ce reproche s'applique aussi à la salade mimosa du duo breton (crêpe sélectionnée et salade). Sauf que celle-ci a l'avantage de se bonifier d'un œuf dur et de fromage râpé qui détournent notre attention sur le manque de tonus de la laitue iceberg, qui n'a jamais si bien porté son nom...

Nappée avec justesse d'un béchamel lisse et réussie, la crêpe au jambon de Paris et asperges n'essuiera qu'un reproche. Pourquoi ne pas préférer des tiges fraîches de saison aux légumes mous en conserve ?

Plus satisfaisante, voire délicieuse, la crêpe gratinée à la volaille répond à nos attentes. Farcie de morceaux de poulet en sauce blanche - l'équivalent d'un suprême entier -, la crêpe, préalablement recouverte de fromage et renappée de béchamel, a doré au four dans un ramequin métallique. Notre serveuse lit-elle dans nos pensées ? Toujours est-il qu'elle accepte gentiment (sans exiger de supplément) de nous remplacer le dessert du jour par notre caprice de jeunesse, la fameuse crêpe à la cerise. Aussi sucrée que dans nos souvenirs, la confiture gélatinée à la pectine se mêle à la glace vanille fondante sous la chaleur des replis de la crêpe à la fois tendre et croustillante. Le pied ! L'enfance de l'art serait de conclure que notre journée est faite ! Qu'ajouter de plus ? Sinon que c'est bien vrai...



RESTAURANT AU PETIT COIN BRETON (PLACE DE LA CITÉ)
2600, boul. Laurier, Québec
Téléphone : 653-6051
Type de cuisine : crêperie
Ouvert tous les jours dès 7 h
Petits déjeuners
Table d'hôte du midi de 8,95 \$ à 15,25 \$
Table d'hôte du soir de 13 \$ à 20 \$
Menu pour enfants (10 ans et moins)
Bouteille de vin à compter de 20 \$
Stationnement : Place de la Cité

ÉCLATS

Suite de la H 7

culinaires de cet immense pays - où les saisons sont à l'inverse des nôtres - à ses invités canadiens. Tommi m'accueille donc dans les cuisines de l'ambassade d'Australie les bras chargés de livres et de magazines gourmands tous plus « Aussie » les uns que les autres, pendant que son chef de cuisine, Spencer Knight, s'affaire à laver des monceaux de coriandre et de persil en prévision d'un cocktail qui aura lieu le soir même. Spencer travaille depuis 18 ans à l'ambassade australienne et il est très au fait de l'évolution gastronomique de ce pays. « C'est une cuisine très inventive, qui n'a pas vraiment de bases européennes classiques. Les chefs ont donc plus de liberté pour inventer. » Sous la houlette du chef Knight, le Pavlova, ce dessert national à base de meringue et de kiwis, se teinte régulièrement de framboises, de chocolat ou de cannelle.

D'après Wendy Jeffery, les cuisiniers australiens doivent ce tout récent rôle d'avant-garde à trois facteurs : un climat idyllique qui leur permet d'avoir accès à des produits d'une fraîcheur irrécusable à l'année ; un territoire si vaste qu'il traverse plusieurs zones climatiques différentes et où l'on peut cultiver aussi bien des fruits tropicaux que des raisins Chardonnay ; enfin, soumis à des lois de quarantaine extrêmement rigoureuses, les Australiens n'ont d'autre choix que de produire eux-mêmes une foule d'aliments, qui deviennent typiques de leur terroir.

« Parce que nous n'avons pas le droit d'importer de fromages français, il nous a fallu apprendre à fabriquer chez nous toutes sortes de fromages. Même chose pour l'agneau, qui est un des piliers de notre cuisine. Ou le poulet. En plus des kiwis, des mangues, des papayes ou des noix de macadam, nous cultivons aussi des olives. La Tasmanie produit même des truffes noires. » Et comme la population australienne est réduite et éparpillée sur un immense territoire, nos cousins australiens optent souvent, comme nous, pour la production artisanale, ce qui assure aussi une belle qualité.

« Excepté pour le climat, nos deux pays ont beaucoup en commun, poursuit Wendy Jeffery en feuilletant un de ses ouvrages culinaires préférés sur les crustacés. Nous cultivons les



COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS
Le chef Spencer Knight

mêmes fruits et légumes qu'au Québec. Les courges, les tomates, les concombres, les pommes, les pommes de terre sont disponibles toute l'année. Les mini légumes sont très populaires, en particulier les fleurs de courgettes, que nous servons farcies. Et comme vous, nous redécouvrons depuis une quinzaine d'années notre héritage culinaire autochtone. Ce qui a amené sur nos tables des herbes et des champignons sauvages, le kangourou, le crocodile et la viande d'émeu. On les trouve dans les petites épicerie de quartier, qui sont encore nombreuses, contrairement à chez vous. » Mais M^{me} Jeffery est convaincue que si les Australiens se passionnent pour la cuisine, c'est d'abord parce qu'ils adorent célébrer, tout comme les Québécois...

RECETTES

Pavlova en version minceur

Au lieu de crème fouettée, j'ai utilisé du yogourt nature que j'ai laissé épaissir, ce qui lui enlève son goût acidulé et accentue son côté crémeux.

Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 blancs d'œufs montés en neige ferme auxquels on a ajouté progressivement 175 ml (3/4 tasse) de sucre blanc et 5 ml (1 c à thé) de vinaigre blanc
- 500 ml de yogourt nature égoutté pendant une nuit au réfrigérateur. (On place le yogourt dans un filtre à café au-dessus d'un bol).
- 60 ml de sirop d'érable
- 1 l de fruits mélangés (ananas, fraises et kiwis)

PRÉPARATION

1. Chauffer le four à 300°F. Sur un morceau de papier parchemin, tracer un cercle. Disposer ce cercle sur une plaque à pâtisserie. Répartir la meringue à l'intérieur de ce cercle et l'étendre uniformément en faisant de jolies vagues. Cuire la meringue pendant deux heures. Éteindre le four et la laisser refroidir dans le four.
2. Surveiller pour qu'elle ne colore pas trop. Le cas échéant, la laisser durcir hors du four. Au moment de servir, mélanger le fromage de yogourt et le sirop d'érable. Étendre le yogourt sur la meringue. Garnir avec les fruits.

Carpaccio d'émeu à la mangue, aux endives et cresson

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 250 à 300 g de tranches fines (comme pour une fondue chinoise) de rôti d'émeu (disponible dans plusieurs boucheries et dans certains magasins d'alimentation naturelle)
- 2 endives en fine chiffonnade
- 1 bouquet de cresson bien frais
- 1 mangue en fines tranches
- 60 ml d'huile d'olive
- 5 ml de moutarde de Dijon
- 45 ml de jus de pamplemousse
- 1 échalote sèche hachée finement
- 30 ml de persil plat haché finement
- sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Disposer les tranches d'émeu dans chaque assiette. Répartir l'échalote et le persil haché. Disposer la chiffonnade d'endives, le cresson et les tranches de mangue autour. Fouetter ensemble la moutarde, le jus de pamplemousse et l'huile d'olive.
2. Saler et poivrer au goût. Répartir la vinaigrette sur les tranches d'émeu et la garniture. Servir immédiatement.

23 ans
Toujours Dingue de toi!

Le Cochon Dingue & LE SOLEIL
vous proposent de faire de nouvelles conquêtes!

GOÛTEZ À CES 5 NOUVEAUTÉS AU MENU DU COCHON DINGUE

- Pastilla marocaine
- Le « Hot Duck »
- Tartine « Le bonheur est dans le pré »
- Suprême de poulet au cari et lait de coco
- Biscuit maison chocolat blanc, canneberges et noix

25 gagnants de tables d'hôte pour découvrir 25 nouveautés du menu des 25 ans du Cochon Dingue!

Faites de nouvelles conquêtes mais emmenez avec vous quelqu'un dont vous êtes encore complètement dingue!

Tirage le vendredi 21 mai à 15h

Cochon depuis 1979

LE SOLEIL

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Code postal _____
Tél. (jour) _____

Pour participer, remplissez le bulletin de participation et retournez-le à :
« Concours COCHON DINGUE » C.P. 15180 Québec (QC) G1K 7X2
ou déposez-le à nos bureaux au 925, chemin Saint-Louis, Québec

LE MANDIR DU SPAGHETTI
2 POUR 1

Ce coupon vous donne droit à un **SPAGHETTI GRATUIT** lorsque vous en achetez un de même valeur au prix régulier.

Valide jusqu'au : **26 JUIN 2004**

Limite d'un coupon par 2 personnes. Valable en salle à manger seulement.

3077, ch. St-Louis, Ste-Foy 659-5628
7685, 1^{er} Av., Charlesbourg 627-0161
1147, rue Hart, Trois-Rivières 819 373-0204

Restaurant **la Crémaillère**

Vous invite à venir célébrer ses 33 ans

Menu Célébration de 5 services avec Kir Royal en apéritif 33\$

33\$

Nous sommes accessibles en tout temps via la rue Saint-Stanislas. De plus, à tous les soirs, un service de valet parking vous est offert gratuitement!

21, rue St-Stanislas, Québec
Réservation : 692-2216

ZONE DE CONSTRUCTION

STYLE DÉLICES

La tentation d'aller trop loin...

Beaucoup de viticulteurs, même parmi les plus réputés, modifient le style de leur vin pour le rendre conforme au goût du jour. Il n'y a pas de mal à ça, bien au contraire...

Les producteurs du Bordelais tendent ainsi, depuis plus d'une vingtaine d'années, à faire des vins plus charnus, plus tendres et donc plus veloutés qu'autrefois.

Bon nombre de viticulteurs du Piémont, eux, mettent tout en œuvre pour que leur Barolo, un vin aux tannins traditionnellement très durs, soit désormais plus aimable. Etc.



Jacques Benoit
délices@le.soleil.com
La Presse

Cependant, la tentation est grande d'aller parfois trop loin. Car le marché mondial du vin est colossal, et l'argent coule à flots. Pour des raisons strictement commerciales, il arrive donc que des viticulteurs dénaturent carrément leur vin, plutôt que de simplement en modifier le style.

Les producteurs de xérès, au sud de l'Espagne, qui s'arrangent pour faire des vins sucrés (pour répondre à la demande d'une partie du marché anglais, vous explique-t-on sur place), se trouvent ainsi à renier tout ce qui fait, normalement, la beauté de leurs vins. Archi-secs, très droits, comme on dit, et dont certains sont de grands vins.

Autre phénomène, plus près de nous: depuis quelques années, des producteurs d'Alsace élaborent avec ce magnifique cépage qu'est le riesling, des vins plus ou moins sucrés. Et ceci, pour s'adapter au goût de certains pays scandinaves, et également des États-Unis.

Or, les rieslings d'Alsace sont, normalement, des vins très secs, et même un peu austères, pouvant être eux aussi grandioses. Des vins de repas, peut-on ajouter, à boire à table, et qui magnifient admirablement les mets. (Ceci, en excluant les vins des catégories Vendanges tardives et Sélections de grains nobles, élaborés avec des raisins cueillis très tardivement, des vins bien moelleux et sucrés ceux-là, et au style



VINS DE LA SEMAINE

proche des sauternes.) Certaines maisons d'Alsace très réputées, dont Beyer, Hugel et Trimbach, toutes trois bien connues sur notre marché, restent pour leur part fidèles au style alsacien de toujours, et continuent à élaborer de vrais vins secs de riesling.

Chose heureuse, toutefois, comme le soulignait la semaine dernière Étienne Hugel venu faire goûter ses vins au Québec, des producteurs alsaciens de riesling produisent aujourd'hui des cuvées spécialement conçues pour notre marché!

Autrement dit, leur riesling vendu au Québec est sec, alors que le même vin commercialisé en Scandinavie et aux États-Unis, sous la même étiquette, renferme une certaine quantité de sucre...

Pourquoi des cuvées spéciales pour le Québec? La raison, très simple: l'Alsace vend autant de vin au Québec (tout près de 65 000 caisses au cours de la dernière année, et ceci en ne tenant compte que des produits courants vendus dans de nombreuses succursales) qu'elle en vend sur l'énorme marché américain.

Les producteurs, cela va sans dire, ont donc tout intérêt à commercialiser ici des vins conformes aux attentes du marché. Car rien de plus irritant, en débouchant une bouteille de riesling d'Alsace pour accompagner un poisson ou des fruits de mer, que de réaliser à la première gorgée que le vin est sucré!

CINQ VINS DE RIESLING

Il y a cinq vins de riesling d'Alsace inscrits au répertoire général de la SAQ, que la presse spécialisée a pu goûter la semaine dernière à l'aveugle... à l'extérieur et au pas de course, mais sous un soleil radieux.

En voici de très succinctes descriptions, dans l'ordre de la dégustation, et sans indication sur le potentiel de garde.

Riesling 2002 Les Cigognes Cave d'Obernai. Bouquet net, mais très peu aromatique. Plutôt léger, et ne fait pas riesling. Ordinaire, mais sans défauts.

C, 202259, 15,45\$, *(*) \$(\\$).

Riesling 2002 Willm. Bien riesling au nez (avec entre autres des notes comme de conifère). Moyennement corsé, avec l'acidité voulue. Un certain caractère. Bien fait.

C, 011452, 17,70\$, *(*) \$(\\$).

Riesling 2002 Dopff & Irion. Typé riesling au nez, mais avec des notes un peu bizarres. Acide, et même amer.

C, 210773, 17,40\$, *(*) \$(\\$).

Riesling 2002 Léon Beyer. Bouquet de volume



moyen, assez peu aromatique, net. Moyennement corsé, une bonne acidité. Du caractère.
C, 081471, 17,85\$, *(*) \$(\\$).

Riesling 2001 Hugel. Très riesling au nez. Exubérant. Saveurs marquées, beaucoup de fruit, de l'éclat. Le meilleur du lot, de toute évidence.

C, 17,05\$, *** \$(\\$).

Ces millésimes sont ceux que la SAQ commercialise en ce moment, le Hugel ayant l'avantage d'être un 2001, millésime qui est nettement supérieur à 2002. Pour l'Alsace, 2001 est le plus beau millésime depuis 1998, voire depuis 1990, notait ce jour-là Étienne Hugel, qui était présent à cette dégustation.

UN VIN BLANC D'ITALIE

Vous voulez embêter un ami ou un proche grand amateur de vin?...

Servez-lui à l'aveugle le **Greco di Tufo 2002 Mastrobardino**, élaboré avec le cépage (greco) du même nom et, dit-on, qu'a ressuscité cette maison italienne célèbre de Campanie.

De couleur or fin, c'est un vin blanc non boisé, au très beau fruit, au bouquet franc, mais bien difficile à décrire, subtil, avec une bouche aux arômes tout aussi nets, nuancée et à l'acidité correctement dosée. Délicieux, et à servir soit en apéritif, soit avec les mêmes plats (poisson, fruits de mer, veau, etc.) que les rieslings d'Alsace.

S, 411751, 22,90\$, *** \$(\\$), à boire, 1-2 ans au moins sans doute.

DEUX BORDEAUX ROUGES

Bordeaux choyé des dieux, le **Haut-Médoc Château du Taillan** est le seul vin de son appellation à être inscrit au répertoire général de la SAQ et n'a donc pas... à se bagarrer avec des centaines d'autres vins du Bordelais.

Le vin présentement en vente est le 1999, d'un millésime aux vins tendres, déjà prêts à boire, ce qui est le cas pour ce **Haut-Médoc**.

Grenat, et assez coloré, son bouquet de fruits rouges, discrètement épicé-boisé, de volume moyen, a de la finesse.

Vin souple, velouté, au plus moyennement corsé, il est à boire sans tarder et plaira aux amateurs de bordeaux sans agressivité aucune. (Selon le nouveau classement des crus bourgeois du Médoc en vigueur depuis l'été 2003, le **Château du Taillan** a grimpé d'un échelon dans la hiérarchie et est ainsi passé de cru bourgeois à cru bourgeois supérieur, le troisième niveau, le plus prestigieux, étant cru bourgeois exceptionnel.)

C, 143404, 20,05\$, *(*) \$(\\$), à boire, 1 an.

Il est deux fois plus cher, mais... il est d'un grand millésime et de qualité supérieure.

Pourpre-grenat, nettement plus coloré, le **Margaux 2000 Château Haut Breton Larigaudière**, qui est également un cru bourgeois du Médoc, se présente avec un bouquet de bonne amplitude, dominé par des arômes de fruits rouges, avec des notes de mine de crayon (le bois). Et la bouche suit, de facture classique et d'une bonne concentration, un peu austère à la bordelaise, avec de beaux tannins serrés. Très bon bordeaux, mais cher.

S, 732065, 39,75\$, *** \$(\\$), à boire, 4-5 ans.



BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

L'énergisant 24 (carotte)

ARTHURS, 2,39\$

Cinquième descendant d'une lignée de fruitiers, Arthur John Bell a élaboré une gamme de cocktails énergisants aux fruits mûris sous le microclimat de Goderich, Ontario. Sans eau, ni sucre ajouté, les smoothies Arthurs sont pasteurisés rapidement après le tri et le nettoyage des fruits. Disponibles en quatre parfums (mangue, baie, prune à la spiruline,

carotte), ces jus ont l'onctuosité des meilleurs nectars. Une bouteille de 375 ml de l'un de ces élixirs vitaminés équivaut à un apport de trois portions de fruits et légumes, lit-on sur l'étiquette. Aucune grille d'apport énergétique ne précise cependant quels sont les 17 éléments nutritifs essentiels de la boisson à la carotte. Quant à sa saveur — légèrement acide —, c'est un métissage tropical de jus (pomme et carotte) et de purées de banane et de fruit de la passion. Les amateurs de laits frappés y ajouteront du lait ou une part de yogourt nature. À servir ultra-frais. En vente chez Aliments de santé Laurier.

Amandes Marco Polo

CUPIDON, 3,99\$

Fabricante officielle du chocolat Montignac pour le Canada et les États-Unis, la chocola-

terie Cupidon a pensé aux diabétiques et à ceux qui ne tolèrent pas le sucre. Rôties à sec avant d'être enrobées de chocolat Gondole (72% de cacao), leurs amandes sont poudrées de cacao brut. Aucune trace de sucre ajouté ne se retrouve dans ces gourmandises artisanales approuvées par l'Association canadienne du diabète. C'est juré. Vous goûtez ainsi la saveur grillée de l'amande enveloppée d'un chocolat amer édulcoré au maltitol. En vente dans les boutiques Cupidon (Galeries de la Capitale, boul. du Versant-Nord, Château Frontenac).

Pince à homard

DANESCO, 8,95\$

D'un design coquet, la nouvelle pince vendue sous l'étiquette Danesco accroche l'œil et valide le slogan, «c'est beau... et ça marche!». Pas seulement esthétique, l'ustensile rouge vif livre une fière bataille au homard en serrant bien sa carapace entre ses griffes qui la fracassent proprement sans que vous n'ayez à exercer une pression exagérée de la main. Quant à la durabilité — la vis qui maintient ensemble les deux couteaux étant lâche —, il faudra voir à l'usage. En vente dans les cuisineries.

www.cyberpresse.ca

MÉTÉO
tous les jours dans Le Soleil

20^e anniversaire
Le Parc
ÉPICERIE FINE
Venez célébrer aujourd'hui avec nous!
Spécial et surprises vous attendent!
Halles Fleur de Lys 527-3658

Café
La Petite Folie
Grand stationnement gratuit
Dîner gens d'affaires à partir de 8\$
1805, Jean Talon Sud Sainte-Foy
Tél. : 681-8008

Un tout petit bistro pas comme les autres au Vieux-Port
Ses menus du jour le midi en semaine, sa table d'hôte le soir et, en plus, une carte de crêpes bretonnes repas et desserts.
Café Bistrot du Cap
67, rue Sault O Metelot Québec
692-1326

L'Express de la Gare
RESTO-PUB
400, Jean-Lesage, Québec (Québec) G1K 8W1
Tél. : (418) 524-1311 • Téléc. : (418) 524-1310

Venez goûter à notre spécialité **Fondue de gibier**
Spécial **Table d'hôte en soirée**

Poissonnerie S.B.L.
850, Arduin, Beauport (coin Armand-Paris)
Tél. : 649-0222 • Téléc. : 661-5022

En vedette cette semaine **crevettes non décortiquées**
Bar à sushis sur place

Restaurant **Les 3 Poivres**
Du dimanche au jeudi (inclusivement) De 17h à 21h

Le spécial du patron*
Incluant soupe et café
Steak frites (coupe New York AA) ou Moules/frites (2 saveurs) ou Trio de pâtes

14.95\$ plus taxes
Menu du jour à partir de 8.95\$ plus taxes
Table d'hôte à partir de 18.95\$ plus taxes
6320, boul. Hamel Ouest Ancienne-Lorette
872-3323
*Offre valide jusqu'au 30 juin 2004 du dimanche au jeudi à partir de 17h. Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion.

STYLE MODE

Un vent du large souffle sur la mode

■ Cet été, ayez le pied marin et adhérez au club nautique 2004. Les rayures matelot ont débarqué dans presque toutes les collections d'été, revisitant ce désormais classique qu'est le chandail rayé marine. Décidément, un vent du large semble avoir soufflé sur les passerelles...

Si le marine et le blanc sont toujours présents, l'été 2004 s'annonce coloré... en plus d'être rayé. Les rayures sont bicolores (le rouge et blanc, le noir et blanc ainsi que le bleu pâle et blanc sont partout) ou bien encore multicolores. Les signes distinctifs des nouvelles collections sont principalement les bandes larges, le pull porté avec un capri blanc, les pantalons à pont, les chandails rayés à col bateau et les manches 3/4. On retrouve même des motifs d'ancre et des écussons qui confèrent un peu plus d'authenticité.

Les plus grands designers, tels que Chloé, Oscar de la Renta, Armani et D&G, ont adapté à leur façon le classique chandail marin; Jean-Paul Gaultier en a fait sa seconde peau. Les rayures du matelot sont désormais appliquées aux minijupes, aux ceintures et aux hauts sophistiqués. Même les tissus légers adoptent cet été la rayure du matelot.

ORIGINES COMMERCIALES

Afin de mieux saisir l'engouement pour le chandail marin, il faut remonter au XVIII^e siècle. On raconte que le chandail marin trouverait ses origines en Bretagne. C'est de là que partaient les marchands navigateurs pour se rendre en Angleterre dans le but d'y vendre leur production d'ail et d'oignons. L'expression « marchands d'ail » qui désignait ces gens est devenue peu à peu « chandail » qui pointait le vêtement.



Annie Lafrance

Collaboration spéciale



Naomi Campbell dans une tenue aux rayures géantes au défilé du designer brésilien André Lima

REUTERS

Voir VENT en H 11

Simone Paris
Place de la Cité 656-1902



Giorgio Armani

REUTERS



Giorgio Armani

AP



Giorgio Armani

REUTERS

LE NOUVEAU NOM DE LA MODE

VIEUX-QUÉBEC

Au cœur du Vieux-Québec, à deux pas de l'hôtel de ville et de la rue du Trésor, la mode revêt un nouveau nom !

Jourdain
AISANCE & ÉLÉGANCE

Les Promenades du Vieux-Québec
35, rue de Buade, Québec (Québec) G1R 4A2
(418) 692-9904



Tenue marine de la collection printemps-été de Giorgio Armani, au défilé de Milan



Minijupe Nolita.
170\$
Corsage blanc
Axara. 35\$
Boutique Urbain,
rue Cartier.



Capri blanc
Redwood. 180\$
Cami Miss Sixty.
80\$
Boutique Urbain,
rue Cartier.

PHOTOS: LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

VENT

Suite de la H 10

Les tricots utilisés pour la confection de ces chandails étaient en drap de laine, tissée serrée. On dit même qu'une maille secrète était ajoutée au tricot, ce qui confèrait au vêtement chaleur, imperméabilité et protection contre le vent.

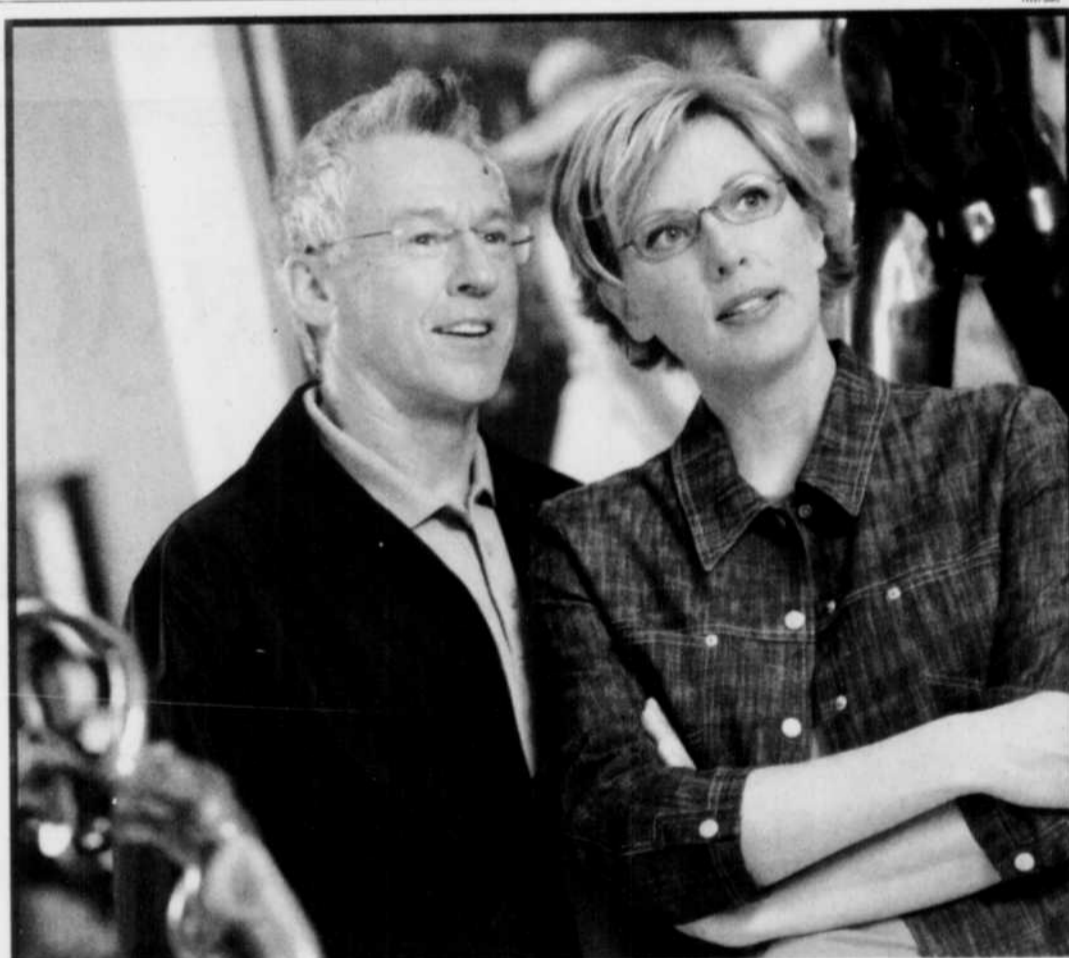
Les marins se sont par la suite appropriés le chandail rayé. Dans la marine française, les rayures identifiaient les matelots. Les officiers, eux, portaient un chandail uni. Sur le pont, le désormais célèbre vêtement leur procurait une bonne résistance au vent et à l'humidité.

Dans la marine française, les rayures identifiaient les matelots

Le chandail marin reflète encore aujourd'hui l'esprit du grand air et de l'eau. Il est porté par les plaisanciers et les pêcheurs, — hommes, femmes et enfants — mais il s'actualise également en version urbaine. On se souvient que Coco Chanel avait lancé il y a plusieurs années le style matelot sophistiqué. Un style qui a inspiré ce printemps les plus grands couturiers, de même que les designers québécois.

CAMPUS N.-D. DE FOY
Relève créative en design de mode à Québec

Les premiers pas vers le marché du travail semblent être assurés pour les 63 finissants du programme de Design de mode du Campus Notre-Dame-de-Foy. Emplis de fierté, ils ont présenté la semaine dernière leurs premières collections dans le cadre du quatrième Salon de la mode, un événement qui fait le pont entre les bancs d'école et le milieu professionnel. Créative et originale, la relève de la région de Québec a concocté des collections en mode féminine, masculine et pour enfants qui semblent avoir retenu l'attention des spectateurs, nombreux à avoir assisté aux mini-défilés et expositions diverses. À retenir pour les prochaines saisons : les superpositions, les tricots et le look sportswear urbain, des thèmes abondamment développés par les nouveaux designers. A.L.



On reconnaît le style, 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 CANARDIÈRE 667-2911 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 1) 627-6060 • 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 827-4320 • POLYCLINIQUE LEBOURGNEUF 627-0677
PROMENADES BEAUPORT 666-3060 • NOUVEAU LA SOLDERIE, Parc Récréatif, Galeries de la Capitale 627-1188

Chic! La carte Or



OBTENEZ-LA!
AVEC TOUT
ACHAT DE
100\$ ET PLUS...



UTILISEZ-LA!
ET OBTENEZ UN RABAI
ÉQUIVALENT AU
MONTANT DES TAXES
PENDANT UN AN...



laliberté

595, Saint-Joseph Est, Québec G1K 7L8 (418) 525-4841
1 HEURE DE STATIONNEMENT GRATUIT (ACHAT REQUIS)
- CINÉPLEX ODÉON - PLACE CARTIER - PARCOMÈTRE

STYLE MODE

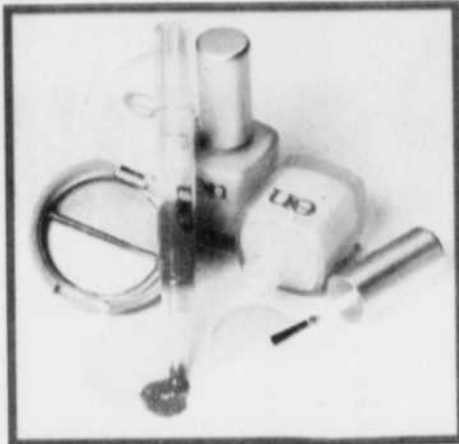


Synergie gagnante

J'ai commencé à m'intéresser au mot Cyclanol après trois jours d'utilisation du nouveau programme Cyclo Repair d'Esthéderm. Le complexe Cyclanol donne une nouvelle vie aux peaux dévitalisées, concentration unique bénéfique sur les effets de l'âge. En tout, trois soins cosmétiques, un complexe nutritionnel et un soin en cabine font vraiment la différence. Du visage jusqu'à la pointe des orteils, le vieillissement cutané en prend pour son rhume. Force est d'admettre que j'ai été emballée par ce nouveau soin choc d'Esthéderm. Mais... la beauté a un prix! (Entre 66\$ et 240\$)

Je décapitonne

Pire qu'une poussée de fièvre, une poussée de cellulite en stress plus d'une. Chaque printemps, les capitons font leur apparition. À moins qu'on ne leur porte pas attention pendant l'hiver! Mais bon, chez Yves St Laurent on a mis au point une formule qui ralentit la multiplication des cellules qui stockent les lipides. Elle limite l'augmentation du volume. Un super trio liporégulateur s'attaque à l'installation des graisses. Le Total Fitness d'Yves St Laurent séduit autant par son efficacité que par son flacon pompe moderne. Bienvenue aux maillots! (76\$)



Lumineuse

La marque Dans Un Jardin est connue principalement pour ses gels, crèmes et parfums aux effluves de plantes rares et de fruits exotiques. Mais Dans Un Jardin c'est aussi E and N, une collection maquillage printemps été 2004 à prix abordable et aux couleurs vitaminées et audacieuses. Le bleu est leur couleur-vedette cette saison et est disponible en ombre et en vernis. Trois brillants à lèvres, six vernis à ongles et quatre nouveaux duos d'ombres à paupières pour E and N, sont inspirés des îles paradisiaques. Il ne manque que le soleil! (Entre 10\$ et 15\$)

Crème ou sérum?

Grâce à Oil Of Olay vous avez l'embarras du choix des textures. Idéalement, il faut commencer les soins contour de l'œil au début de la trentaine, mais si vous avez omis de vous y mettre, lisez bien ceci. Vous privilégiez un produit qui ravive le regard? Alors optez pour le sérum Regenerist qui embellit l'apparence de la peau. Vous préférez un soin qui combat les signes de vieillissement? La crème Total Effects hydrate en puissance. Oil Of Olay propose même un site « spécial yeux ». www.olay-yeux.ca (27,99\$ et 29,99\$)



BEAUTÉ



Joanne Boivin

Collaboration spéciale



La New Beetle décapotable, conçue pour le plaisir de conduire!

à partir de 349\$/mois*

Êtes-vous fait pour Volkswagen? VW

Langlois Volkswagen

6090, boul. Ste-Anne, L'Ange-Gardien
418 822-0671 • Sans frais : 1 877 822-0671
www.langloisvw.com

* Offre s'applique à une NEW BEETLE 2004 de base, manuelle 5 vitesses, neuve, en stock. Photo à titre indicatif seulement. Location de 60 mois, 20 000 kilomètres, acompte de 3 447\$, 3600\$ de sécurité de 420\$, transport et préparation inclus. Frais d'inscription au FCIMM et frais d'administration inclus. Taxes sur consommateur et droits sur les pneus neufs en plus. Immobilisation, assurance et taxes en sus. 0,10\$ de km après 50 000 km. Sujet à l'approbation du crédit Volkswagen Finance, une division de Credit VW Canada Inc. Peut être annulée en tout temps, sans pénalité. Quantité limitée. Ne s'applique qu'à des particuliers.

« La mode c'est rigolo! »



LA CACHE
Jupon 56 \$
Robe Cornelio 75 \$



LA MAISON ANGLAISE
Live-disque A duck in New York City de Connie Kaldor 24,99 \$



OKÉ
T-shirt de coton Jackpot-enfant 75 \$
Foulard poine Jackpot-enfant 19 \$

ROOTS
Chandail kangourou 39,95 \$
Chandail molletonné 29,95 \$

BUDOUTERIE WEBSTER
Reveal The car in the hat 29,95 \$



SOURIS MINI
T-shirt collection Les girans 23,95 \$
Salopette collection Les girans 44,95 \$



Vous méritez ce qu'il y a de mieux!

PLACE DE LA CITÉ
CENTRE COMMERCIAL

www.placedelacite.com / 418-657-7015