

LE SOLEIL

CAHIER J

LE VENDREDI 24 DÉCEMBRE 2004

Styve



Fais du feu...

Déco	2
Délices	7
Mode	12

Fais du feu...

■ Don-Bar célébrera son quart de siècle en 2005. Mais son propriétaire, Gilbert Dion, est encore tout feu tout flamme. Il n'a de cesse de se réjouir de la fascination des gens pour le feu. Avec un foyer dans la maison, c'est Noël de novembre à février.



Michèle
LaFerrière

MLaferriere@lesoleil.com

Don-Bar est installé depuis deux ans dans la rue Saint-Vallier Ouest, tout à côté de la rue Marie-de-l'Incarnation. Pourtant, à Lévis, à deux pas de la traverse, une bâtisse centenaire délabrée affiche encore le nom de l'entreprise de foyers fondée par le Belge Charles Donbard. « On a été exproprié par la Ville de Lévis parce qu'elle voulait créer un parc, explique Gilbert Dion. On est déménagé à Québec en catastrophe. Mais pour nous, finalement, ç'a été un mal pour un bien. Ça ne déroute pas. »

Quand le fondateur est mort, en 1989, M. Dion a racheté toutes ses parts au Canada. Détenteur d'une maîtrise en administration, passionné d'astrophysique et d'océanographie, le proprio est toujours à l'affût de nouvelles idées pour concevoir des foyers plus beaux, plus performants.

Sa dernière trouvaille : les faux finis de ses collaboratrices Manon Guérin et de Christine Belley. Les clients arrivent avec des échantillons de tapisserie, de céramique ou des petits cartons de peinture, et ils leur demandent de peindre les panneaux d'acier de leurs foyers en s'en inspirant. « On peut obtenir des faux finis à l'infini », soutient Gilbert Dion.

Dans la salle de montre d'où s'élève une douce musique classique, il accepte de poser devant un foyer ainsi orné. Exposé les flammes sur ses quatre côtés, il est aussi doté d'une table sur laquelle est dessiné un damier. « C'est une idée de fou, convient-il. Je voudrais acheter des grosses pièces d'échecs en pierre pour que les gens puissent jouer au coin du feu. »

Les foyers peuvent être recouverts de granit et de céramique. Mais Gilbert Dion mijote autre chose. « Il y a de la pierre à savon dans une carrière d'East Broughton, expose-t-il. C'est dense, c'est lourd, ça garde la chaleur longtemps. J'aimerais bien m'en servir pour décorer nos foyers. »



Quelques exemples des foyers Don-Bar dans un environnement «naturel»

PHOTOS : DON-BAR

Il planche aussi sur des foyers qui réchauffent l'eau et qui pourraient, par exemple, en diffuser la chaleur dans des tuyaux installés sous le plancher ou dans des sculptures de métal érigées dans une pièce voisine. « Quand les pieds sont au chaud, on a l'impression que la température de la tête monte de deux ou trois degrés », fait-il valoir.

Don-Bar est aujourd'hui une référence. Loin de s'asseoir sur ses lauriers, Gilbert Dion passe ses journées dans son commerce qu'il s'efforce de rendre le plus confortable possible. De l'ancienne ferblanterie Savard, ne subsistent aujourd'hui que ses belles poutres vernies. Dans l'arrière-boutique, le maître des lieux montre le vieux frigo Kelvinator que ses parents avaient acheté en se mariant, en 1950. Il l'a récupéré et il l'a peint en noir. Puis il a installé une pompe à bière — de La Barberie — dont il offre un verre à ses clients pendant qu'ils flânent entre les poêles et les foyers.

SOIXANTE MODÈLES

Bientôt, il bricolera des bancs sur roues que ces messieurs et ces dames pourront déplacer d'un âtre à l'autre, histoire de bien apprécier toutes les caractéristiques de ses 60 modèles. Ça vous semble beaucoup? Sachez qu'il y en a une quarantaine d'autres, des Vermont Castings, que Don-Bar offre en plus des siens.

Don-Bar fait feu de tout bois. Ses foyers garnissent l'Hôtel de glace, à Duchesnay, l'Auberge Saint-Antoine, dans le Vieux-Port, et le bar Le Boudoir, dans Saint-Roch. Qu'ils se dressent dans la salle familiale d'une petite maison ou dans un lieu public achalandé, les foyers Don-Bar offrent le plus de vision possible sur les flammes, avec le moins d'acier possible. Et leurs vitres sont toujours propres.

Inventés par Charles Donbard, les foyers muraux (appuyés contre un mur) sont le fleuron de l'entreprise. Mais ses spectaculaires foyers centraux (placés en îlot au centre d'une pièce) ne sont pas piqués des vers. Résolument modernes, ils peuvent tous être peints — et repeints — en 20 couleurs, de l'acajou, au bronze, du rose bonbon au cuivre! Certains peuvent être encastrés dans un ouvrage de maçonnerie existant. D'autres sont autoportants, c'est-à-dire autonomes, dégagés de toute maçonnerie.

Bois ou gaz? Les discussions sont ouvertes! Mais foi d'expert, une personne qui choisit de s'acheter un foyer au bois doit le faire par plaisir. « Corder ses bûches, allumer son foyer, nettoyer les cendres, tout ça doit être vu comme un rituel », commente Gilbert Dion.

Contrairement à la croyance populaire, il ose affirmer que « chauffer au bois est plus écologique qu'à l'huile ou au gaz ». La combustion du bois, résume-t-il, entraîne sa décomposition rapide et la libération de CO₂ dans l'atmosphère. Mais la mort et la décomposition de l'arbre dans la forêt libéreraient, selon lui, une quantité similaire de CO₂.

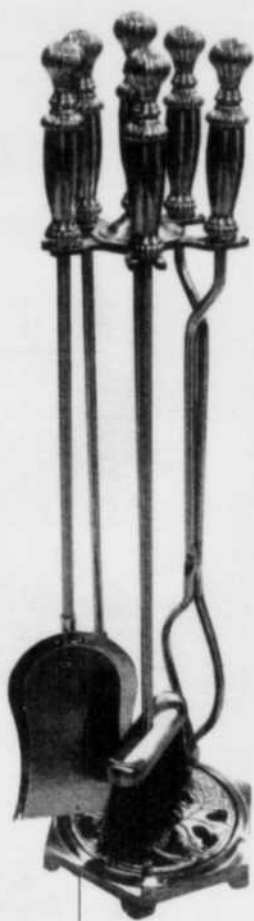
NI BRUIT, NI ODEUR

La designer Christiane Ruel-Côté constate que les foyers au gaz sont de plus en plus populaires. Elle-même en possède un, mais il lui procure moins d'agrément que son ancien foyer au bois. « Avec le gaz, on n'a pas le bruit, ni l'odeur », déplore celle qui a déjà « passé 10 cordes de bois par année ». Aujourd'hui, elle n'a plus l'énergie pour corder et remiser ses bûches. Dans son condo, au fond, elle trouve le gaz bien pratique.

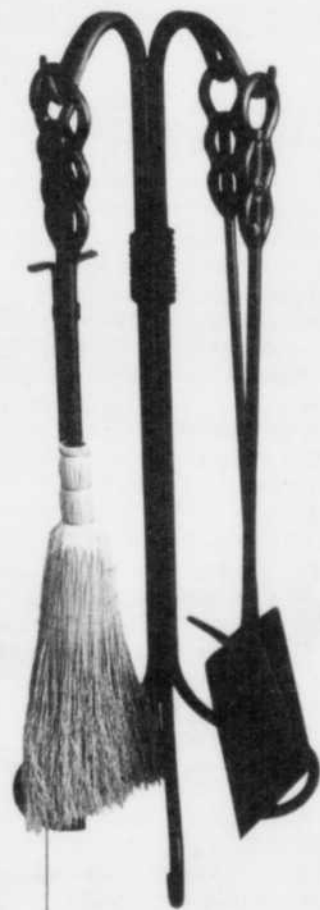
« On est dans un siècle de vitesse, madame, dit-elle. On mange vite, on se lave vite, on fait tout vite. Avec le gaz, tu mets un bouton à "on", et ton foyer s'allume comme un télé. » En plus, nul besoin de cheminée. Un trou dans le mur, un conduit à l'extérieur, une fausse bûche, et le tour est joué. Et si la maison est équipée d'une cuisinière au gaz, la même bonbonne peut être utilisée pour le foyer.

« Quand tu as goûté à un foyer, tu ne peux plus t'en passer, observe Christiane Ruel-Côté. On est encabané six mois par année. Tout le monde veut son foyer. » Le verglas de 1999 a accentué la demande. Chacun réclame son foyer dans son salon, sa salle de billard et sa chambre à coucher.

« Une maison sans foyer, c'est une maison sans âme », philosophe Gilbert Dion. Ou un Noël sans cadeau.



Outils de foyer fini satin.
Quincaillerie Durand, 176 \$



Outils de foyer en fer noir de
Distribution 2000. Le maître
des cheminées, 90 \$



Marianne
White

MWhite@lesoleil.com

Faire face aux charbons ardents

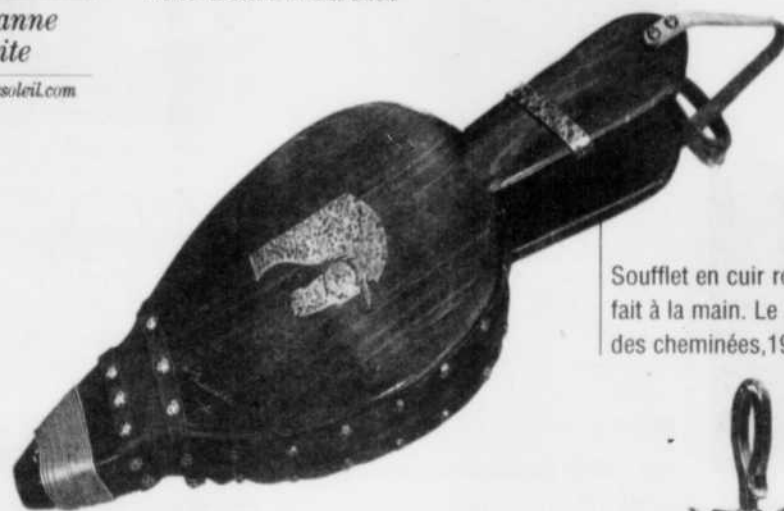
TROUVAILLES

Pour attiser la flamme... de votre foyer, plusieurs outils sont offerts. Ces petits objets se déclinent maintenant en plusieurs teintes et couleurs qui s'agencent avec votre décor.

La couleur la plus vendue demeure le noir, puisque ces outils servent à ramasser la suie. On trouve aussi de plus en plus de modèles.

L'ensemble d'outils pour le foyer comprend habituellement un balai, un tisonnier, une pince et une pelle. La corbeille à bois et le soufflet sont aussi des accessoires complémentaires qui s'avèrent fort utiles.

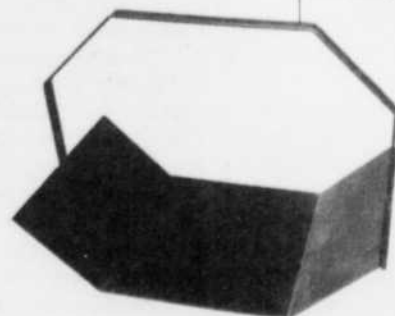
PHOTOS: LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE



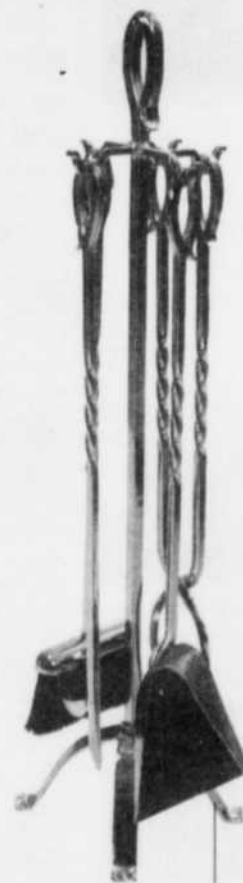
Soufflet en cuir rouge vin
fait à la main. Le maître
des cheminées, 195 \$



Corbeille à bois en métal
chromé. Quincaillerie
Durand, 51,99 \$



Corbeille à bois noir
Don-Bar, 50 \$



Outils de foyer chrome.
Quincaillerie Durand, 187,99 \$

La rondeur des bergères Louis XV, le siège d'une chaise victorienne brodé au point de croix, les carpettes aux couleurs pastel, l'argenterie, le verre taillé, les fleurs séchées, tout révèle la présence d'une femme.



PHOTOS: LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE



Lampe Tiffany

VENEZ VOUS FAIRE VOIR !

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



Florence Joncas vit dans une maison enveloppante, aux grands bras protecteurs.



Poêle de fonte rond autour duquel, jadis, se regroupaient les voyageurs des gares.



Le vaisselier victorien cache la chaîne stéréo.



Le rideau suit l'angle de la fenêtre dans le bureau.

La maison à bulles

MICHÈLE LAFERRIÈRE

MLaferriere@lesoleil.com

■ Florence Joncas habite dans une « maison à bulles ». Ses fenêtres rondes et ses murs évasés l'enveloppent comme des « grands bras protecteurs ». Sa maison est un « berceau », presque une maman.

« Je suis une sauvageonne, une rockeuse, une rebelle », a vite confié Florence Joncas pour expliquer l'espèce de folie qui l'a fait succomber, il y a deux ans, à cette maison délabrée bâtie dans la falaise, entre Cap-Rouge et Saint-Augustin-de-Desmaures. Entourée d'arbres, dressée entre ciel et fleuve, cette maison ressemble à un bateau, avec ses fenêtres bombées qui évoquent des hublots, et ses murs à angles, tels une cale de navire. Pour peu, les cœurs sensibles auront le mal de mer.

Où que le regard se pose, la féminité s'exprime avec exubérance. La rondeur des bergères Louis XV, le siège brodé au point de croix d'une chaise victorienne, les carpettes aux couleurs pastel, l'argenterie, le verre taillé, les fleurs séchées, les géraniums qui s'épanouissent sous le soleil de novembre, tout révèle la présence d'une femme.

Mais ce n'est pas une sinécure pour Florence Joncas de vivre seule dans une maison qui requiert tant d'attention. « Des fois, je me dis qu'il doit être plus facile de se trouver un mari qu'un homme à tout faire », lance la belle proprio qui assume « son besoin de confort ». À la voir mince et coquette

dans son pantalon de cuir, déambulant telle une grande dame à travers ses meubles de style, on a peine à l'imaginer dans une vieille salopette, toute barbouillée de peinture. Pourtant, elle a mis la main à la pâte plus souvent qu'à son tour, avec le soutien constant de Vincent, son fils.

« Cette maison n'était pas habitable, raconte-t-elle. Il y avait des infiltrations d'eau. Dans la cuisine, une toile gorgée d'eau servait de plafond. » Les murs croches du rez-de-chaussée étaient recouverts de tapis. Le grand salon était divisé en deux. Il n'y avait pas d'ouverture dans le mur, à l'étage. Et la maison était dépourvue de garde-robe. Cette résidence de 25 ans avait vieilli prématurément.

Florence Joncas a hâte à l'hiver « pour voir la neige s'accrocher aux dômes » de ses fenêtres bombées et pour faire du feu dans son poêle de fonte rond autour duquel, jadis, se regroupaient les voyageurs des gares. L'hiver, en outre, la vie se déroule à l'intérieur, dans des pièces parées de cabriolets à dorures Louis XV, d'une table à feuilles d'or piquée de fausses chiures de mouches, de bergères rembourrées de crin de cheval,

d'une table à rallonge à cinq pattes, d'un vaisselier victorien en chêne et acajou, d'un lustre en bronze, originalier d'Autriche.

« Ce mélange de styles hétéroclites est très agréable », fait valoir la designer Catherine Tremblay qui a eu un coup de cœur pour la table victorienne de la salle à manger, ornée de roses sculptées.

L'étage sans cloison est maintenant ouvert sur le rez-de-chaussée. De la mezzanine, Florence peut embrasser sa vie résumée dans une collection d'antiquités déposées dans la lumière, sur des carpettes dépareillées. « Les décors trop uniformes m'ennuient », déclare-t-elle.

La designer n'a pas mis de temps à saluer l'habillage fort original des fenêtres hors norme. Les « bulles » sont insérés dans des cadres carrés placés en losange sur les murs. Florence Joncas ne s'est pas cassé la tête : elle a fixé ses tringles à rideaux parallèlement au sol, partout, sauf dans sa salle d'ordinateur où, par fantaisie, elle a donné à la barre le même angle que le cadre. Les rideaux qui glissaient ont été fixés avec du ruban adhésif.

« Les maisons m'ont sauvé la vie », confie Florence Joncas, qui en a rénové quatre avant de s'attaquer à celle-ci. « Thérapie 101 pour femme autonome ! », a joyeusement conclu Catherine Tremblay.



Sur des carpettes dépareillées, la propriétaire a posé sa collection d'antiquités.



Sous la fenêtre pratiquée dans un mur angulaire, les géraniums s'épanouissent.

TRUCS ET ASTUCES

Brûler la chandelle par les deux bouts



PHOTOS : HOUSE & HOME JUIN 2004

Les bougies représentent la lumière. Elles symbolisent le romantisme. Les chandelles ont aussi la propriété de donner un air de fête à un événement banal. Une ou plusieurs bougies pour chaque pièce, pourquoi pas ?

Elles peuvent être odorantes pour la salle de bain ou la salle d'eau. Vous choisirez sans doute un candélabre pour le séjour. Le nombre de branches du chandelier devra être proportionnel à la dimension de votre pièce. Ainsi, un séjour plus spacieux aura avantage à être éclairé avec un candélabre à plusieurs chandelles. La salle à manger ne devrait pas être laissée pour compte puisque en plus des chandelles au centre de la table, vous pourriez installer un

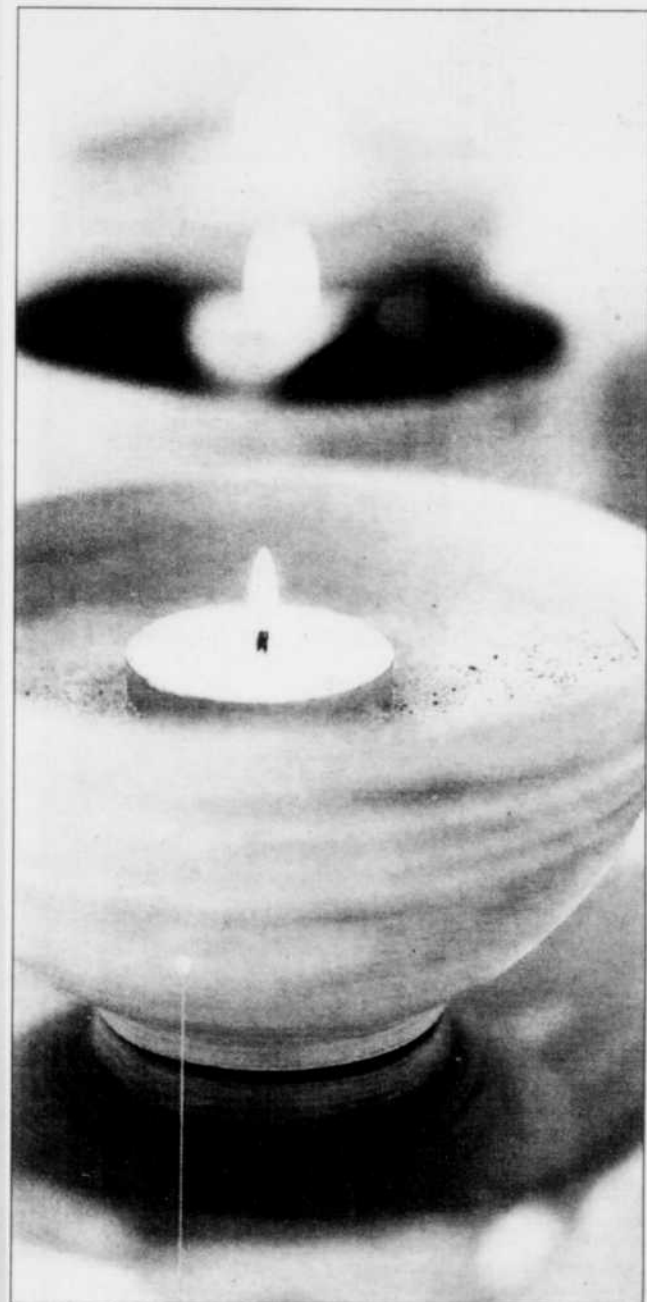


*Catherine
Tremblay*

Collaboration spéciale

chandelier suspendu directement au-dessus de la table de la salle à manger ou tout simplement au-dessus d'une petite table d'appoint placée en retrait dans la pièce. Bien sûr, les bougies sont tout à l'honneur dans la chambre à coucher. Sous plusieurs formes, elles peuvent être simplement déposées sur le mobilier ou sur une tablette décorative installée à la tête du lit. Évidemment, lire à la lueur de la chandelle peut être assez difficile, mais qui parle nécessairement de lecture... Les petites bougies (veilleuses) sont un peu coûteuses, mais elles peuvent être aussi très décoratives. Dans un vase ou un bocal transparent, mélangez de l'eau à du colorant alimentaire et déposez-y une veilleuse flottante. Pour moins que rien, vous aurez une décoration originale. À moins que vous ne déposiez des bougies dans du sable fin. Encore là, les veilleuses ou les chandelles peuvent être minces et longues. Ces dernières, insérées dans le sable formeront ainsi un bouquet illuminé. De simples chandelles bon marché peuvent avoir un grand effet pour une soirée exceptionnelle. Recouvrez la chandelle de colle incolore et saupoudrez-la de paillettes colorées. Pour un souper champêtre, vous pouvez transformer une ou plusieurs pommes en chandelier. L'opération est simple; enlevez le cœur de la pomme et insérez-y la bougie. Pour un soir seulement...

Il existe une variété de modèles de chandeliers. La flamme réfléchi du verre et du cristal donne l'effet d'une lumière plus abondante. Ils auront fière allure au centre d'une table ou lors d'un souper. Par contre, un chandelier de bois ou de fer forgé donnera une lumière plus diffuse pour la chambre à coucher. Les bougies sont très tendance. Vous les trouverez sous différentes formes et en plusieurs formats. Pour obtenir un effet plus zen, il existe des chandelles de 12 pouces et plus de diamètre que vous pouvez déposer directement sur le sol. Pour un décor réussi, regroupez toujours plusieurs chandelles, peu importe la dimension des bougies que vous choisirez.



De simples chandelles bon marché peuvent faire grand effet dans un décor tout simple.

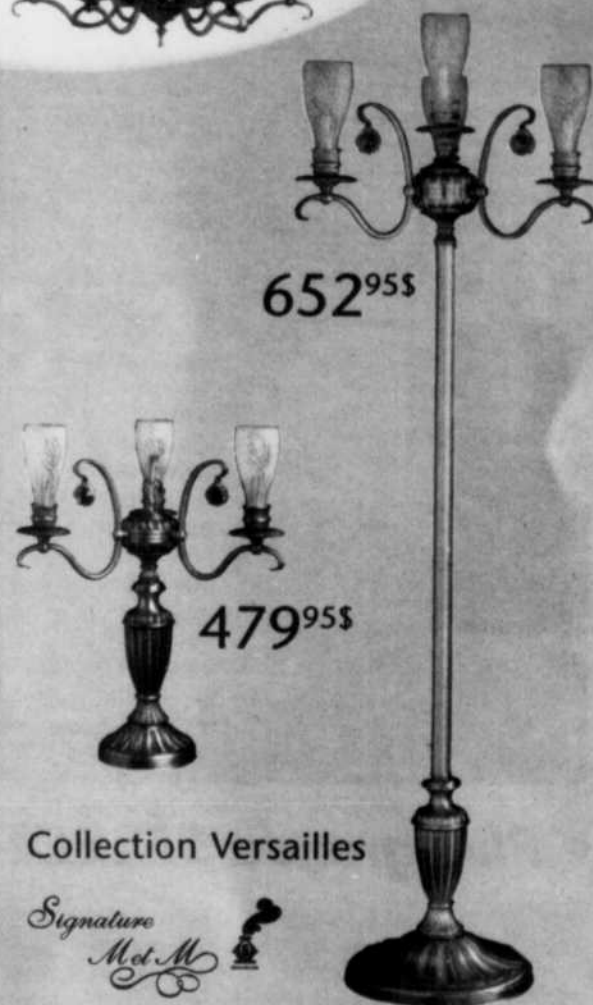
Vous avez des trucs ou vous aimeriez avoir une solution rapide de déco? Contactez-moi à c.tremblay.design@bellnet.ca

Pour nos **45**
ANS
on vous offre

la lumière
sous toutes ses formes!



984⁹⁵\$



652⁹⁵\$



479⁹⁵\$

Collection Versailles

Signature
M et M

boiteau
luminaire

Bien plus que des luminaires
■ UN DÉCOR ■

1295, boul. Charest Ouest, Québec
(angle Saint-Sacrement)

(418) 687-2271 • 1 800 681-2271

Économies INCROYABLES!

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

15%

de rabais jusqu'à

Stores de bois naturel

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



Joyeux Noël!

Ouvert le 24 déc. jusqu'à 16h
Fermé le 25 déc.

OUVERT le 26 décembre de 13 à 17h



Ministores aluminium

Modèle Softlook^{MD}
Ex.: 18" x 42" **6840\$**

20,000
styles & couleurs
et les conseillers-
experts
pour vous aider à choisir!

• **Plus grande SÉLECTION!** • **Plus bas PRIX!** • **Meilleur SERVICE!** •

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

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

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

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



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

Prime! Épargnez jusqu'à 15%

AU-DELÀ DE NOS TRÈS BAS PRIX «DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE»

<p>10\$ de rabais</p> <p>À CHAQUE ACHAT DE 100\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: GM727031 Expire le 9 JANVIER, 2005</p>	<p>20\$ de rabais</p> <p>À CHAQUE ACHAT DE 200\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: GM727031 Expire le 9 JANVIER, 2005</p>
<p>50\$ de rabais</p> <p>À CHAQUE ACHAT DE 500\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: GM727031 Expire le 9 JANVIER, 2005</p>	<p>15% de rabais</p> <p>À CHAQUE ACHAT DE 1000\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE</p> <p>code: PD727031 Expire le 9 JANVIER, 2005</p>

Expire le 9 JANVIER, 2005 Codes: GM727031 & PD727031

Ce coupon doit être présenté lors de l'achat. Non valable sur les achats antérieurs et ne peut être jumelé à aucune autre offre. Non-applicable à l'achat des cartes-cadeaux.

MD/10 Marques déposées de Blinds To Go Inc.

style délices

Nouvelles vitrines!



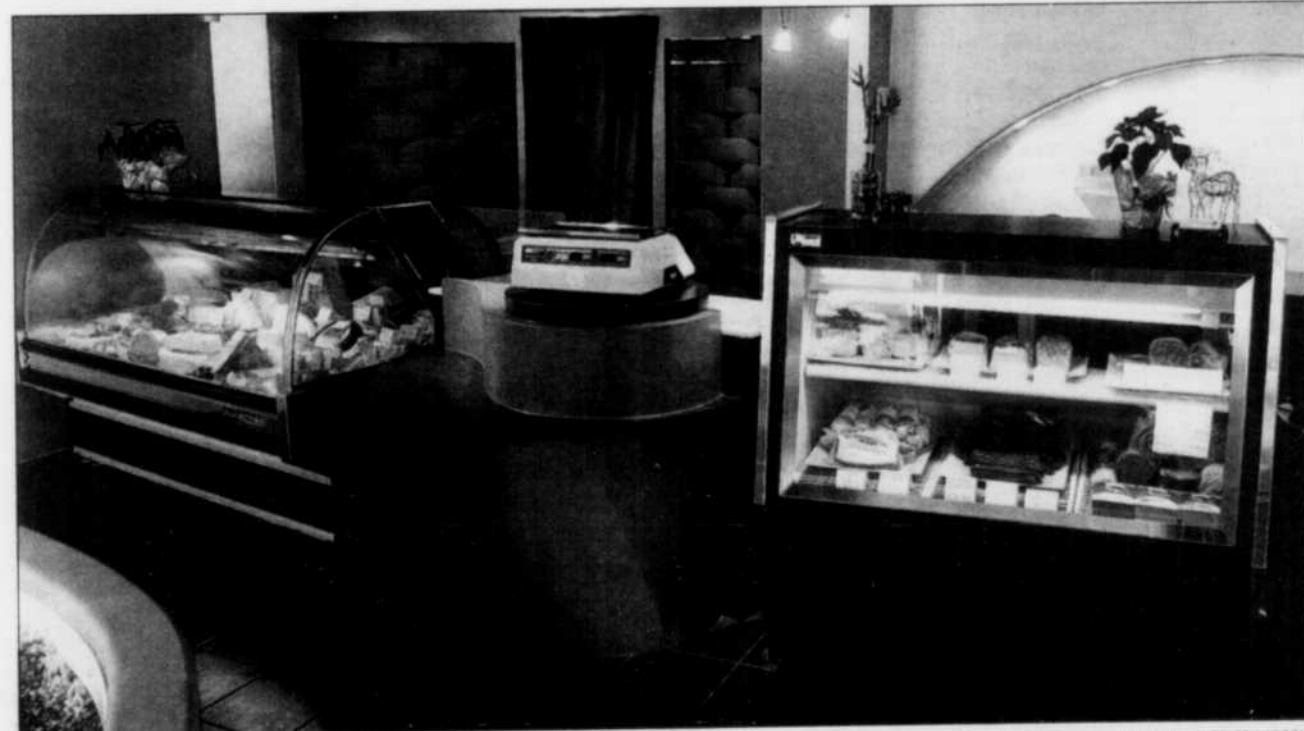
LE SOLEIL RAYNALD LAVOIE

La Maison de thé Camellia Sinensis sise au 624, rue Saint-Joseph Est, Saint-Roch



LE SOLEIL PATRICE LAROCHE

Pâtisserie, Épicerie fine de Blanchet située au 435, rue Saint-Joseph Est, Saint-Roch



LE SOLEIL PATRICE LAROCHE

Boutique Caseus & Cie sise au 1287, 3^e Avenue, Limoilou

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

■ Avec la revitalisation du quartier Saint-Roch, la rue Saint-Joseph, qui avait mal à l'âme, revit grâce au dynamisme de commerces spécialisés qui y pendent crémaillère. Animés d'un esprit coopératif, les nouveaux arrivants se serrent les coudes pour écrire la petite histoire d'un quartier gourmand en devenir... Un succès qui rejaillit sur l'avenue Cartier et la 3^e Avenue qui s'approprient leur part du gâteau...

Pâtisserie, Épicerie fine de Blanchet

435, RUE SAINT-JOSEPH EST, SAINT-ROCH

■ Signature «à la parisienne» avec sa particule «de» précédant le patronyme Blanchet, la pâtisserie-épicerie de Roland-Alain Blanchet, ouvrier de bouche au restaurant Saint-Amour pendant 19 ans, et sa conjointe, Nathalie Déry, reproduit, à l'échelle de notre Soho de Québec, le comptoir à provisions chic inspiré de chez Dean & DeLuca à New York.

Révant de reproduire «chez lui» le savoir-faire de Pierre Hermé, grande maison française d'un artisan pour qui la pâtisserie est un bijou, maître Blanchet allèche avec, en vitrine, ses créations médaillées dans les concours. «Que des choses simples», dit-il avec un sourire en coin! Simple comme son crémeux manjari (chocolat Valrhona à 64% de cacao) à faire pleurer de bonheur les «cacaophiles» ou sa crème brûlée qu'il cuisine avec du pain de sucre râpé.

Gourmet qui n'aime guère les saveurs excessivement sucrées, il considère son métier de pâtissier comme de l'évasion pure souhaitant revenir aux recettes d'origine sans tricher avec les ingrédients. C'est ce qu'il souhaite partager avec sa clientèle de *foodies* pris en charge par Nathalie Déry responsable du volet épicerie.

Insistant sur le fait que l'inventaire en magasin repose sur les étagères pour garantir le roulement et la fraîcheur, celle-ci insiste sur les fréquents arrivages de nouveautés. «Nous faisons nos propres bancs d'essai.» Visant l'exclusivité où les produits répondant à de hauts critères de qualité, la plus fidèle goûteuse du pâtissier nous guide à travers les rayons où plus les bouteilles longilignes s'élèvent vers les hauteurs du plafond, plus elles coûtent cher.

Attentive aux prix, quitte à réviser certains à la baisse en changeant de fournisseurs, M^{me} Déry glane des produits originaux comme la gelée d'orchidée à saveur de vanille, la pâte de truffes, la relish au zucchini et pomme, les sablés champenois, les pâtes artisanales séchées à froid d'Antonio Marella, les biscuits apéritifs Janis & Melanie ainsi que les farines de riz Lotus.

Charcuteries, sélection de fromages du Québec, pain Borden ainsi que des confitures, chutney et terrines confectionnés pour l'étiquette de la maison complètent le panorama d'une épicerie unique. À l'arrière-boutique, deux longues tables réfectoires vous encouragent à attaquer un sandwich ou à vous délecter d'un savarin chocolat en buvant un

espresso couvé du regard par le couple qui attend avec impatience sa première fournée de croissants signés Lenôtre...

La Maison de thé Camellia Sinensis

624, RUE SAINT-JOSEPH EST,
SAINT-ROCH

■ Depuis novembre, les 150 clients de Québec qui commandaient leur thé chez Camellia Sinensis de Montréal n'espèrent plus le facteur! Ils fréquentent désormais la succursale de Québec. Buveur « professionnel », Jasmin Desharnais, l'un des propriétaires, partage sa philosophie d'exportateur de thés de terroirs provenant de l'Inde, du Japon, de la Chine et de Taïwan. Pendant qu'il ébouillante, selon un rituel précis, les feuilles d'un thé vert d'automne, il précise que les 130 thés offerts en boutique sont des thés frais saisonniers sélectionnés au printemps lors d'un voyage annuel. Seulement en Chine, son marché attiré, neuf millions de producteurs cultivent selon des méthodes artisanales ou industrielles les précieuses feuilles.

Contrairement au Tea Time britannique, sa maison se spécialise dans l'art extrême-oriental de boire le thé. Sans le décorum ni les scones, la boisson chaude est bue à toute heure du jour. Des dégustations et des ateliers sont d'ailleurs offerts en boutique afin d'éduquer les gens à distinguer les arômes typiques des feuilles conservées dans des sacs de plastique à l'intérieur de jarre en

stainless. Thé « d'initiation », le Wulong (semi-fermenté, peu tannique) déploie des arômes développés, mais peu d'amertume, contrairement au thé vert (non fermenté, séchage intensif à la chaleur sèche ou à la vapeur) dont les vertus antioxydantes moussent sa popularité.

À propos de l'amertume, notre guide insiste sur l'importance de la durée de l'infusion et la chaleur de l'eau qui influe sur la saveur du thé peu importe sa qualité. Thé jaune (fermentation à l'étouffée), thé blanc (issu du bourgeon de la plante), thé noir (fermenté) appelé thé rouge en Chine pour sa couleur et le thé Pu-Erh, le plus reconnu dans la médecine traditionnelle chinoise, sont autant de découvertes avec les thés façonnés et aromatisés aux fruits et aux fleurs qui incitent à les comparer à de grands vins millésimés.

Nourcy

1029, AVENUE CARTIER,
MONTCALM

■ Du nouveau sous le signe d'un retour aux sources, Nourcy racroche sa bannière sur l'avenue Cartier après deux ans d'absence. « C'est notre cadeau de Noël à nous et notre clientèle qui revient en nous redemandant nos classiques », raconte Danielle Dussault-Nourcy, propriétaire. Bombe d'énergie à l'écoute de ses clients qui lui réclament le retour des fondues parmesans à l'épinard ou aux tomates séchées, elle prend bonne note des petits caprices de chacun en soulignant qu'elle travaille également avec son équipe en cuisine à faire la guerre aux gras trans.

Avec un espace plus grand de 400 pi², le Nourcy Cartier développera dans les prochaines semaines un volet



LE SOLEIL
PATRICE LAROCHE
Nourcy loge
au 1029, avenue
Cartier,
Montcalm

« restauration » avec 30 places assises à l'intérieur pour déguster l'un ou l'autre des plats prêts-à-manger, le menu du jour ou un sandwich sur le pouce. Autant de tables s'ajouteront en terrasse à l'été. Si elle ne manque pas de projets, M^{me} Dussault-Nourcy rappelle qu'en réponse à une clientèle de quartier, Nourcy ne veut pas nécessairement joindre les rangs des épiceries tendance pour continuer à proposer des produits frais, sélectionnés avec soin pour satisfaire un consommateur qu'elle qualifie de « connaisseur ». Plus de 100 fromages, une quarantaine de pains et de viennoiseries, des gâteaux, des rillettes de saumon à l'aneth, du fondant de foie de canard ainsi que du caviar Béluga et des tourtes évoquent les petits bonheurs dont les citoyens de Montcalm s'ennuyaient...

sa fromagerie concept a le cachet et le style pour rivaliser avec les plus belles épiceries fines de Québec.

Offensée quand certains clients lui disent que « c'est bien trop beau pour Limoilou », la diététicienne de formation et détentrice d'un certificat en technique de fabrication artisanale de fromages espère répliquer un jour par un petit fromage frais qu'elle baptiserait, et pourquoi pas, Le P'tit Limoilou!

D'ici là, c'est entre 50 et 60 fromages qu'elle tient en rotation avec un ratio de 60 % de fromages québécois se tournant vers la France pour les pâtes cuites — peu ou pas élevées au Québec. Respectant le cycle des productions, elle ne recevra, par exemple, qu'au printemps prochain la tomme du Maréchal.

Obéissant à une approche rigoureuse en matière de sélection de ses produits, assistée par Philippe Kotula, consultant fromager, l'entrepreneuse n'hésite pas à retirer un fromage de sa vitrine si elle ne le juge prêt à être vendu. Intéressée par l'industrie fromagère du pâturage brouillé par les vaches jusqu'à la chimie des aliments et la philosophie de l'artisan, M^{me} Fillion apprécie plus que jamais l'aspect dégustation de son travail qu'elle associe au plaisir plus qu'à la restriction. Son faible de l'heure : l'Intondable de Godmanchester, une tomme de brebis de Francis Jourdain, qu'elle vend en exclusivité à Québec.

Boutique Caseus & Cie

1287, 3^e AVENUE, LIMOILOU

■ Croyant plus que jamais à un développement durable dans l'arrondissement Limoilou, Nathalie Fillion, propriétaire de Caseus & Cie, est fière d'avoir ouvert sa fromagerie sur la 3^e Avenue en face de la boulangerie La Fournée Bio. Spécialisée dans le fromage à la coupe — aucun produit pré-coupé ne fréquente ses comptoirs —,



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:
19 FÉVRIER 2005

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

Le Vendôme
Saint-Sylvestre

31 décembre 2004

*Escargots de bourgogne en feuilleté
à la fine champagne*

*Avocat farci aux fruits de mer sauce cocktail ou
Terrine de faisán aux pistaches*

Soupe de fruits de mer ou consommé Célestine

*Veau farci à la parisienne
sauce grand veneur* 38\$

Poitrine de canard aux raisins secs 42\$

Duc Wellington aux trois poivres 46\$


*Grillade de fruits de mer
aux arômes de Provence* 48\$

*Cerises jubilees
Café, thé ou tisane*

Joyeuses fêtes!

Danse avec musique rétro

36, côte de la Montagne
692-0557



**DÉFONCEZ L'ANNÉE
ET FAITES LA FIESTA**

31 déc. et 1^{er} janv.
**Menu spécial
29⁹⁵\$ p.p.**

**50% de rabais sur
le 2^e menu midi**
(de valeur égale ou supérieure)
Offre en vigueur jusqu'au 31 jan. 2005

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

Danse - Animation

**Donnez avec
les yeux du cœur**

FONDATION DES MALADIES DE
L'OEIL **654-0835**

Joyeuses fêtes!

Table d'hôte pour 2 • 39,95\$
Menu du jour...

Overt le 25 décembre «RÉSERVEZ»
Soirée St-Sylvestre : Gros spectacle

Service traiteur
3188, chemin Ste-Foy **659-1336**

RESTAURANT LE CHAMPLAIN

Cuisine d'exception

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

■ Photographié par des milliers de touristes qui ne l'admirent pas à satiété comme nous, « notre palais national », le Château Frontenac, représente plus qu'un hôtel de prestige: il s'impose en référence pour les moments d'exception à souligner avec panache.

Fleur de l'établissement aux menus élaborés par son chef exécutif, Jean Soulard, puis réalisés en cuisine par le chef Robert Gagnon, Le Champlain s'avère le restaurant haut de gamme de la maison où le maître d'hôtel, Louis Peirera, vous accueille avec ce charme habileur qui vous fait sentir comme un grand de ce monde.

Sa vue sur Québec et ses monuments illuminés est à couper le souffle. Nous sommes, de la verrière, aux premières loges du spectacle intime que réserve Québec les soirs neigeux.

Rose fraîchement coupée à chaque table, couvert en argenterie dont le sous-plat frappé aux armoiries du bijou de la chaîne Fairmont et verrerie appropriée pour les crus figurant à une carte des vins susceptible de provoquer des vertiges. La grande séduction opère à juste titre au son d'une musique de chambre égrenée précieusement.

Bien qu'elle perpétue la tradition des plats préparés au guéridon, la carte s'actualise grâce à une cuisine « du marché » où les produits du terroir, notamment les fromages, nous honorent de leur présence. Suivant le cycle des saisons et les fêtes officialisées au calendrier, deux menus distincts se greffent à la carte régulière: le menu Inspiration (quatre services) — avec en plat principal, pour décembre, le carré de biche en marinade vigneronne — et le menu Découverte (cinq services) où la casserole de perdrix et foies blonds au genièvre précède l'escalope de veau et ragoût de homard à l'estragon.

Plus qu'attirant, le travail autour des légumes en entrée à la carte nous oblige en quelque sorte à dire adieu aux menus thématiques. Devancé par une mise en bouche de mousse de volaille et son confit d'oignons serti de graines de pavot, le premier service, une paupiette végétale de chou de Savoie, nous subjugué.

Blanchie, la feuille crucifère est farcie de shiitakes (champignons japonais) à la saveur si particulière de sous-bois mariée à celle anisée du fenouil. Nappé d'un sabayon mousseux — la crème aux jaunes d'œufs convertie en sauce salée légère a été fromagée au Canton-

nier à saveur de noisette —, ce gratin nous comble. Tout comme le ravioli — pâte souple cuite à la vapeur — à la courge musquée dont le fondant se prolonge en bouche grâce au sirop de poire parfumant une sauce crème. Pour le contraste, un nid de roquette apporte une touche d'amertume et des pacanes grillées ajoutent du croustillant digne du pralin. Une merveille!

Avant la caille et le carré d'agneau découpé au guéridon par un serveur à la main sûre, une crème de carottes où flotte une congénère miniature pelée surprend par le feu des piments jalapenos y mouillant. Un nuage de crème ainsi que la mie d'une baguette Borderon adoucissent par la suite nos papilles juste échauffées.

Arrosé d'un jus de viande réduit, l'agneau en croûte de fines herbes a été badigeonné de moutarde de Meaux. Sans arrière-goût « laineux » ni de saveur masquée par un excès de condiments, la grillade brille par le naturel de sa chair rosée. Assorti de légumes dont de croquants betteraves jaunes, c'est là un carré parfait!

D'une générosité encore plus prodigieuse, la caille rôtie présentée en duo avec des aiguillettes saignantes d'autruche — une viande rouge délicate — nous ravit grâce à la glace de volaille à l'huile de truffe blanche qui sert de liant, en plus des morilles, entre ces deux viandes aux chairs contrastantes.

En guise de sucrerie pour dîneurs repus, le parfum d'orange pressée des crêpes Suzette flambées à la table voisine nous enchante...

Pour: la présence de mets végétariens à la carte prouve ce souci de satisfaire toutes les clientèles et permet d'apprêter les légumes avec inspiration.

Contre: le service parfois aléatoire et le costume des serveurs à troquer pour une veste noire de coupe classique. Exceptionnelle, la carte des vins intimide. Y intégrer quelques bouteilles à prix plus démocratiques serait à considérer en calculant que L'Orpailleur (en blanc) est la bouteille la moins chère.



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Restaurant Le Champlain (Fairmont Le Château Frontenac)

1, rue des Carrières, Québec

Téléphone : 266-3905

Type de cuisine : française

Ouvert du mardi au samedi de 18 h à 22 h

Brunch le dimanche de 10 h à 14 h

Menu Découverte à 79 \$ (avec les vins, 149 \$)

Menu Inspiration du moment 59 \$

Entrée à la carte de 9 \$ à 28 \$

Plat à la carte de 21 \$ à 85 \$ pour le château-briand pour deux

Bouteille de vin à compter de 36 \$

Stationnement : service de valet

Au Champlain, on se sent comme un grand de ce monde.

Table d'hôte des Fêtes

Vin chaud aux épices

Terrine de foie gras de canard au Campari et à l'orange
Coulis de Grand Marnier
et brioche au beurre de pistaches

-Bisque- de moules au chardonnay et herbes fraîches

Plat au choix

Suprême de pintade rôti au jus
Farce aux fruits séchés, carottes jaunes sur tiges
et purée de pommes de terre bleues
58\$

Filet de bœuf «Angus 3 A» de la ferme Eumatimi
tombé d'asperges et de salsifis au beurre,
risotto aux chanterelles, oignons caramélisés
59\$

Cannelloni de saumon et de saumon fumé
Bouillon de lentilles tomatées et pesto de basilic pourpre
49\$

Assiette de fromages surprise
et verre de porto sélectionné

Brioche Panettone légèrement grillée
Mousse au mascarpone et chocolat blanc
Espresso au chocolat noir et crème chantilly

Café, thé ou infusion

Heures d'ouverture :

24 déc. Fermé en soirée

25 déc. Fermé

26 déc. 10h à 16h
brunch de Noël;
service du soir
jusqu'à 22h

27, 28, 29, 30 déc.
6h à 22h

Environnement sans fumée
SERVICE DE TRAITEUR



PAPARAZZI
FINE CUISINE ITALIENNE ET SUSHI BAR

Menu de la St-Sylvestre
(31 décembre)

Vermicelle de riz au saumon fumé
et huile de sésame
ou
Croustillant de filo aux pousses des champs,
escargots et ail des bois
ou
Médaille de foie gras, gelée au porto et
marmelade aux raisins de Corinthe (supp. 5,00\$)

Capuccino de pois sucrés, spuma aigrette à la aboulette

Granita alla grappa

Canard aux deux façons sauce orange et canneberges
purée et légumes racines rôtis
ou
Ris de veau aux pommes et marsala,
quenelles d'épinards à la crème
ou
Pescé grillé, sauce vierge al pomodoro et basilic,
risotto milanaise
ou
Assiette de sushi du maître Li

Dolce de La Casa
Fromages fins (*supp. 4,75\$)

Café, thé ou infusion
49,95\$

Spectacle de JAZZ en soirée jusqu'à 1h du matin

Menu aussi disponible le 1^{er} janvier (sans jazz)

1363, Maguire, Sillery 683-8111

LES 24 ET 31 DÉCEMBRE
COMMANDE POUR EMPORTER DE MIDI À 16H00

647-0000 296, St-Joseph Est

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale



Beignes

**LE PETIT COCHON DINGUE,
2,50 \$ LA DEMI-DOUZAINÉ**

Au lieu de succomber aux beignes industriels, ces croquignoles dorées vous rappelleront la vraie saveur des beignes de Noël. Si vous êtes chanceux, elles sortiront à la minute de la friteuse quand vous mordrez à belles dents dans leur mie soufflée. Croustillants sans suinter l'huile (si peu !), ces beignes ont l'avantage d'être nature et leur pâte, très peu sucrée. À vous de jouer ! Avec du miel, du sirop d'érable, saupoudrés de sucre glace ou trempés « cochonnement » dans du chocolat fondu, ils sont bons. En vente à la pâtisserie-sandwicherie Le Petit Cochon dingue.

BANC D'ESSAI

Chutney à la poire et à l'ananas

**PÂTISSERIE • ÉPICERIE FINE DE BLANCHET,
3,75 \$**

En ouvrant le petit bocal cintré d'un ruban bleu à la couleur de la bannière de la nouvelle pâtisserie de Saint-Roch, des parfums de marinades et de pain d'épices éveillent nos sens. Cardamome et cannelle aromatisent les fruits cuits en morceaux d'une fermeté comparable à celle de fruits dans le sirop. Avec la saveur acidulée de la poire mariée à l'exotisme sucré de l'ananas, ce chutney aigrelet mettra en valeur, en guise de confit, une terrine de foie gras sur croûton de pain brioché. En vente à la Pâtisserie • Épicerie fine de Blanchet.



PHOTOS : LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE



Meringues au café

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE
LE CROQUEMBOUCHE, 3,50 \$**

Nuages parfaits de blancs d'œufs battus avec du sucre et aromatisés au café, ces meringues à déposer dans vos plateaux de petits fours secs sont absolument exquis. Aériennes, ces mignardises, disponibles en sept parfums recensés dont à la noisette, ont la forme de petits choux qui fondent sous la langue. Une douceur parfaite pour figoler la présentation de vos desserts ou pour coiffer une boule de glace. En vente à la boulangerie-pâtisserie Le Croquemouche.



Au programme, une table d'hôte 7 services

Menu de la St-Sylvestre

Premier service

Rillettes de canard sur endive
et sa confiture de framboises

Deuxième service

Entrée froide
Pâté de foie de gibier sur croûtons aux épices
ou
Carpaccio de thon rouge aux copeaux de Fêtard

Troisième service

Entrée chaude
Ravioli de foie gras aux champignons sauvages
ou
Millefeuille de saumon frais aux épinards
et lait de noix de coco

Quatrième service

Granité maison au cidre de pommes

Cinquième service

Porcelet du Québec rôti à l'érable, cumin
et son gâteau de pomme bleue à la ciboulette
ou
Ragoût de lapin à la liqueur de litchi
et aux 5 poivres

Médaille de bison aux herbes salées ou hydromel

ou
Truite arc-en-ciel et crevettes nordiques
cuites vapeur au shiso, coulis aux pêches

Sixième service

Dessert surprise flambé

Septième service

Tisane - Thé - Café

49\$

Quelques places
encore disponibles

2, rue Petit-Champlain
Pour réservation : (418) 694-9460
Valet de stationnement gratuit



Dégustation de la Saint-Sylvestre

Pressé de foie gras au porto et son chutney
Huîtres fraîches de la baie Saint-Simon

Fricassée de ris de veau aux champignons
Sauté de pétoncles au parfum d'Asie

Consommé de gibiers au porto

Granité au citron vert

Assiette de fruits de mer au Pernod
Millefeuille de saumon frais et fumé au curry
Suprême de pintade poêlé, jus aux tomates séchées
Carré d'agneau rôti à la moutarde et herbes provençales
Filet mignon de bœuf grillé et foie gras poêlé

Duo de fromages fins du Québec

Dessert du maître pâtissier

Café ou thé

49\$

OFFREZ UN CERTIFICAT-CADEAU
POUR LES FÊTES

Service de valet gratuit



AUBERGE DU TRÉSOR

20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
694-1876 ou 1 800 566-1876
tresor@mediom.qc.ca • www.aubergedutresor.com

restaurant au Parmesan Joyeuses Fêtes

La direction et le personnel
remercient leurs clients et amis et
souhaitent à tous leurs meilleurs vœux.



avec sa joyeuse équipe, au Parmesan

c'est toujours la *Dolce Vita!*

38, rue Saint-Louis, Québec 692-0341

Service de stationnement avec valet

Laissez parler votre coeur...

Le don effectué
suite à un décès
est un geste
d'espoir.

1 888 473-4636



FONDATION
DES MALADIES
DU COEUR
DU QUÉBEC

CARTE BLANCHE... ET ROUGE

Beaucoup de bonheur!

En cette période de réjouissances, tous les dieux ne sont pas de la fête! Pour Bacchus, en particulier, ce Noël est plutôt tristounet et le réveillon du Nouvel An risque de l'être tout autant! En espérant apporter un peu de baume au cœur de ceux et celles qui désespèrent de ne pouvoir flâner, comme chaque année à pareille époque, entre les rayonnages surabondants de leur succursale favorite, je vous propose quelques suggestions gourmandes, en espérant que vous pourrez vous les procurer malgré tout.

QUAND LA POMME CHANTE!

Honneur à la petite merveille qu'est le cidre de glace du Domaine Pinnacle, le plus important producteur de cidre de glace au Québec. La production de ce cidre de glace exige une cueillette tardive de pommes. Chaque pomme est cueillie à la main, sous une température négative, après le premier gel de l'automne. Cette combinaison de conditions climatiques et agricoles est plutôt rare et le Québec se présente comme site privilégié. Le jus de 80 pommes de six variétés est nécessaire pour chaque bouteille de 375 ml. Le résultat l'autorise à se hisser au niveau des produits de grande renommée pour clore un repas composé de foie gras, de pâtés, de fromages fins et de desserts. Si le foie gras est présent à vos menus, voici une recette dont, j'espère, vous me donnerez des nouvelles.

Foie gras au cidre de glace et pomme caramélisée

INGRÉDIENTS

Par personne, prévoyez :

2	tranches de pomme Cortland
1 c. à s.	de beurre
1 c. à café	d'huile d'olive
1	tranche de foie gras épaisse d'un cm
	Sel et poivre blanc
30 ml	de cidre de glace Domaine Pinnacle

PRÉPARATION

- Faites fondre le beurre et ajoutez l'huile.
- Cuisez les tranches de pommes jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Déposez-les sur une assiette chaude.
- Passez le foie gras au poêlon anti-

adhésif, à feu vif pendant 90 secondes (tournez après 45 secondes). Salez, poivrez et bénissez de cidre de glace.

- Placez au four préchauffé à 325 F, pendant trois minutes. Retirez et déposez dans l'assiette chaude avec les pommes caramélisées.

N'oubliez pas de servir avec du cidre de glace du Domaine Pinnacle, rafraîchi à 4-6 degrés. Cidre de glace Pinnacle 2003, SAQ 00 734 269, 375 ml. 12,5% alc./vol.

À PROPOS DE FROMAGES

Les amateurs s'entendent pour reconnaître qu'en matière de mariage avec les fromages, les vins blancs se distinguent par rapport aux rouges. Une des explications tient dans le fait que les tanins, contenus dans le rouge, développent une aversion congénitale pour les protéines du lait qu'ils ont tendance à faire... cailler!



Jérôme-Henri
Dejardin
jdejardin@hotmail.com
Collaboration spéciale

À ce niveau-là d'hostilité, c'est bien souvent le divorce, la rupture! Mais là encore, le miracle de l'amour peut intervenir et réconcilier les prétendus inconciliables.

Il n'y a donc pas de *casus belli* automatique! Certains fromages développent avec le rouge une tendre et belle relation. C'est le cas des pâtes molles à croûte fleurie, qui comprennent les brie et camembert. Ils s'accorderont très bien, à condition de ne pas être trop « faits »,

d'un rouge puissant; mais ils vivront leurs plus belles roucoulades avec quelques généreux et nobles vins blancs de Loire, comme un Coteaux du Layon

Au chapitre du fromage, je suis plus chèvre que vache! Non pas parce que la vache risque plus la folie, mais bien parce que la chèvre donne un lait plus apte à la fabrication d'un fromage plus délicat.

Les fromages frais de chèvre n'apprécient pas beaucoup le vin. Mais si votre choix se fixe sur un Selles sur Cher ou un Crottin de Chavignol, l'hésitation n'est pas longue, c'est un Sancerre qu'il vous faut! Ou alors un Pouilly fumé. Et si vous ne vivez qu'en rouge, allez-y pour un Loire, type Bourgueil, ou un Chinon.

Si votre palais succombe au charme du gruyère, de l'emmental ou encore du fromage à raclette, essayez un Vin Jaune du Jura.

Parmi les pâtes pressées non cuites, notre oka s'est hissé au niveau des grandes pointures et un rouge modérément tannique fera merveille.

Le bleu a la cote! Du roquefort au bleu de Bresse, bleu d'Auvergne, bleu des

Causses ou fourme d'Ambert, il appelle de ses vœux les sublimes Quart de Chaume, muscat d'Alsace, riesling grand cru et Gewurztraminer vendanges tardives.

Faites-vous plaisir! Et si vous n'aimez que le rouge, privilégiez plutôt un vin jeune et frais.

CÔTÉ DESSERT!

J'ai pour les desserts alcoolisés un faible qui me vient probablement de ma grand-mère! Baba au rhum, génoise au kirsch et, bonté divine, soufflé au Grand Marnier! Un sommet culinaire qui me laissera éternellement en mémoire l'image de cette bonne vieille dame que je ne connus que dans sa cuisine, penchée à longueur de journée sur des fourneaux. Le soufflé au Grand Marnier! Un dessert dont je vous livre la recette consignée dans un petit livre que ma chère aïeule me laissa en héritage.

Quant à la recette du Grand Marnier, tout ce que l'on sait concerne les ingrédients de base qui vont des oranges aux cognacs de grande et petite champagne. Seul un Merlin l'enchanteur peut deviner ce qui se passe, depuis plus d'un siècle et demi, chaque fois que la fusion subtile entre les écorces d'agrumes et les prestigieux alcools, engendre cette liqueur ambrée dont on dit qu'un flacon se vend toutes les deux secondes.

Soufflé au Grand Marnier

INGRÉDIENTS

1	litre de lait (3,25 % m.g.)
150 g	de sucre
50 g	de beurre
50 g	de farine
5	jaunes d'œufs
7	blancs d'œufs
2 onces	de Grand Marnier Cordon Rouge

PRÉPARATION

- Sucrez le lait et laissez-le bouillir doucement. Faites fondre le beurre et mélangez-le à la farine; versez petit à petit le lait dans le mélange beurre/farine afin d'obtenir une crème épaisse.
- Retirez du feu et ajoutez de Grand Marnier; travaillez le tout avec les jaunes d'œufs que vous ajouterez un à un; incorporez en souplesse les blancs (fermement battus).
- Versez dans un moule beurré et saupoudrez de sucre.
- Placez au four (moyen, 390 F) de 20 à 25 minutes. Servir dès la fin de la cuisson.

BEAUTÉ



Joanne
Boivin

Collaboration spéciale



Pour ma mère

Sous l'arbre, votre maman sera heureuse de retrouver l'élégance et le raffinement de Fruits et Passion. Rien de tel pour embaumer les froides soirées d'hiver qu'un délicieux parfum d'orange et de cannelle. La gamme Ambiance de Fruits et Passion met à l'honneur ce duo dans six produits d'ambiance et de soin. Le design de l'Ensemble Décoratif Parfumant ne manquera pas de plaire à votre mère, surtout si elle est amatrice d'atmosphères feutrées et *cosy*. (Entre 88\$ et 75\$)

Pour ma copine

Juste avant le réveillon, pourquoi ne pas lui offrir les nouveaux Star Products de Chanel. Lumières D'artifice Yeux et Lumières D'artifice Lèvres sont de véritables excentricités maquillage. Si votre *chum* de fille est une passionnée de mode et de *glamour*, elle ne pourra que succomber à ces effets de chatoyante. Pour les yeux, le brun cuivré est en vedette, avec des éclairs de météorite. Sur les lèvres, le bordeaux est accompagné de trois gouttes de couleur rose, or et prune. De véritables objets de désir! (49\$)



Pour mon chéri

Le bleu est à l'honneur et ça devrait lui plaire. Deux parfums plutôt qu'un pour le rendre irrésistible. D'abord l'Eau Bleu d'Issey, un boisé enveloppant. Le flacon irradie la couleur dans toute son intensité et le jus a des effluves presque sauvages. Pas mal non plus le Blue Label de Givenchy. Citron, poivre et des notes aquatiques qui devraient lui plaire, peu importe son âge. (68\$ et 57\$)



Pour moi

Pourquoi ne pas m'offrir un miracle? C'est que Freeze 24.7 en est presque un avec sa technologie qui efface les signes de l'âge en quelques... minutes. Dans ces ingrédients novateurs se trouve le GABA qui est un inhibiteur de neurotransmission. Autrement dit, c'est un relaxant musculaire qui fait disparaître les rides et ridules. En 10 minutes, on constate véritablement un visage plus reposé. Pour le moment nous n'avons que le Soins Rajeunissant et le Plump Lips, mais bientôt viendront s'ajouter le Sérum et l'Hydratant. Après tout, c'est la période de l'année où on peut croire aux miracles. (Exclusif à Holt Renfrew, 130\$)



style mode

L'aromathérapie a du pif !

■ Le nez est tendance. Pas pour son allure, malgré la prose de Cyrano, mais pour sa capacité à influencer notre humeur et notre manière d'agir. Nouveau phénomène branché dans les centres d'esthétique, l'aromathérapie allie les plaisirs du nez et du corps par ses bienfaits émotionnels, spirituels et psychologiques. Mais que contiennent les prodigieux flacons d'huiles essentielles ?

L'aromathérapie est une pratique de plus en plus populaire qui permet, selon ses adeptes, d'améliorer le bien-être physique et psychique chez l'humain. Seules les huiles essentielles pures et naturelles sont utilisées dans ces traitements qui éveillent les sens. Ces huiles ne contiennent pas de corps gras comme les huiles végétales obtenues avec des presseoirs.



Annie
Lafrance

Alafrance@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Le succès de l'aromathérapie réside dans la mémorisation d'une ambiance. Et non d'une odeur, soutient Mariette Julien. « On donne un sens aux odeurs, on impose en fait un sens, une interprétation », nuance-t-elle. C'est pourquoi les centres de beauté utilisent abondamment les huiles d'eucalyptus, de lavande, de verveine, de camomille et d'agrumes dans leurs traitements, huiles qui seraient recon-

nues pour leurs propriétés.

Mais toutes les personnes n'ont pas les mêmes réactions en présence d'odeurs. Même si 85 % de la population canadienne dit aimer l'odeur des agrumes, l'association n'est pas toujours aussi directe, selon M^{me} Julien, auteure de *l'image publicitaire des parfums*.

L'aromathérapie conditionne donc l'esprit à créer une ambiance préalable. « C'est pourquoi il est important de tester au préalable les odeurs, pour savoir si notre réaction sera la bonne », renchérit la spécialiste. Pour les compagnies de cosmétiques et les parfumeries, l'aromathérapie est un marché en explosion. On utilise le pouvoir des odeurs pour notre hygiène corporelle, dans la cuisine, au bureau, etc. Bref, on délimite son territoire par les odeurs que l'on apprécie, note M^{me} Julien.



LE SOLEIL PATRICE LAROCHE

Massage antistress du cuir chevelu aux huiles essentielles.

Et notre société refuse l'absence d'odeur. « L'aromathérapie suit le courant de la démocratisation des parfums qui a débuté après la Seconde Guerre mondiale. Ainsi, tout le monde a son odeur et veut lui attribuer une ambiance et une émotion qui lui est propre.

SOINS ESTHÉTIQUES « AROMATHÉRAPEUTIQUES »

L'aromathérapie est particulièrement appréciée des clientes des centres d'esthétique. Elles sont nombreuses à demander un facial ou un massage aux huiles essentielles. Ou un bain aromatisé aux herbes qui optimise la relaxation. Ou encore un massage du cuir chevelu antistress aux huiles essentielles avant une coupe de cheveux, pour moins de pointes rebelles et plus de souplesse.

Lors d'un soin esthétique, il est primordial de choisir la bonne essence selon le traitement. Par exemple, un facial régénérateur devrait utiliser des huiles énergisantes et non pas apaisantes. Lors de notre passage à l'Institut St-Laurent, nous avons donc opté pour le facial aux huiles d'agrumes d'Aveda, lesquelles possèdent des effets dyna-

misants. L'odeur agréable mais subtile des agrumes a pénétré non seulement la pièce, mais surtout les pores de la peau qui ont semblé régénérés. Sublime ! « Tous nos produits sont à base de fleurs, de plantes et d'huiles essentielles », nous informe Magali, de l'Institut St-Laurent. Ils sont antiallergènes et non comédogènes.

Notre journaliste a essayé ce soin à l'invitation de l'Institut St-Laurent.

BOXING DAY

50%

sur tout

sauf les accessoires



L'INCONNUE

Place Ste-Foy
654-9944

en face de Boutique Clément

Chocolat beauté

Celles qui raffolent du chocolat ne font aucun compromis : surtout, depuis que l'on connaît les bienfaits du chocolat pour la peau. Les produits pour la peau et pour le visage utilisant du cacao sont énergisants, antioxydants et adoucissants. Le dernier en lice porte le délicieux nom Finest Chocolate de Karin Herzog.

Ces soins parfaits pour l'hiver sont non gras, mais hydratants et réconfortants. Quant au doux parfum chocolaté, il émoustille aussi les papilles gustatives ! Toutefois, la texture épaisse des crèmes chocolatées pourrait bloquer les pores des peaux grasses ou à tendance acnéique.

La spécialité de Karin Herzog est de combiner le chocolat à une émulsion à l'oxygène stabilisée, ce qui hydrate l'épiderme sans bloquer les pores.

Notre journaliste a essayé ces produits à l'invitation du Salon Darbourg de Place de la Cité. Prix des produits entre 35 \$ et 70 \$.