

LE SOLEIL

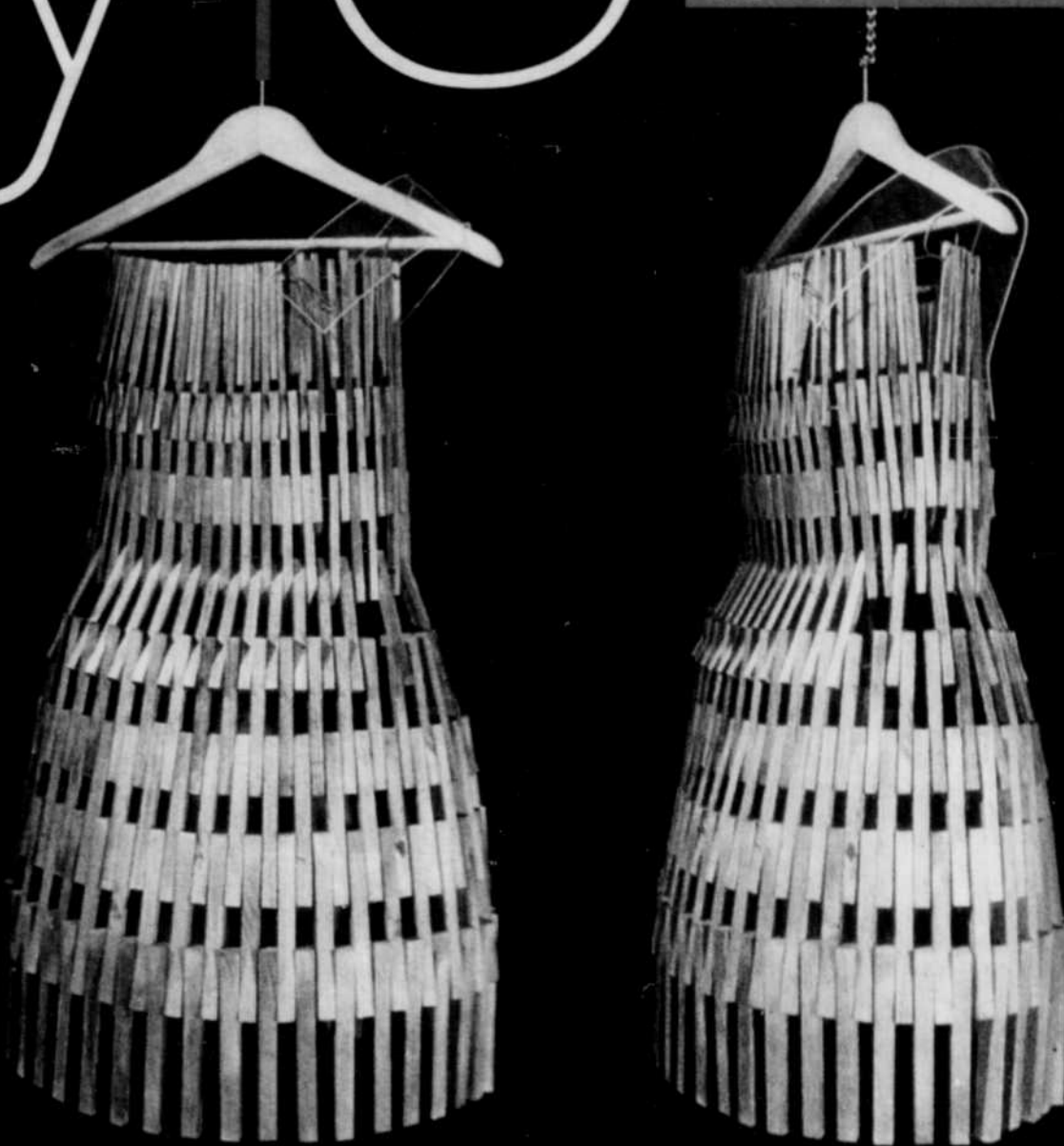
CAHIER J

LE SAMEDI 26 MARS 2005

Style

DÉCO	2
DÉLICES	7
MODE	12

Quand les
OBJETS
se mettent
sur leur 36!



« La robe de bois » de Julie Pilote et d'Esther Labalette a mérité le premier prix du concours « L'objet ».

Osez comparer...

la qualité de fabrication et la performance des produits



Licence RBQ 8003-8326-39

Plancher préverni

mirage

impose la norme

En toute
confiance...

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

Quand les **OBJETS** se mettent sur leur 36!

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

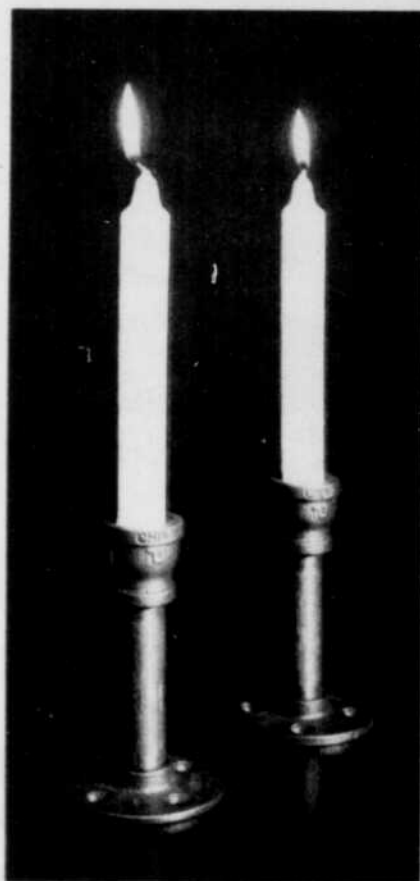
■ À la robe en métal de Paco Rabanne, la robe de viande de Jana Sterbak et la robe en pain de Jean-Paul Gaultier, il faudra désormais ajouter « La robe de bois » de Julie Pilote et Esther Labalette, deux finissantes à la maîtrise en architecture de l'Université Laval qui ont mérité le premier prix du concours « L'objet », avec leur vêtement inusité.

Chaque année, les étudiants en architecture se réunissent autour d'un « événement de design sur l'objet ». Pour souligner le 40^e anniversaire de l'École d'architecture, une exposition de leurs créations a été présentée au Musée de la civilisation, au début du mois. Et la vente aux enchères, qui finance les activités de fin d'études des futurs architectes, a été rehaussée d'un concours présidé par un jury de prestige : les architectes Pierre Thibault et Jacques White, le designer industriel Michel Dallaire, le concepteur-ébéniste Edwin Akué, le chroniqueur Réjean Lemoine, et la directrice du service de muséographie du Musée de la civilisation Louise Bélanger.

Soixante-quinze étudiants ont fabriqué une cinquantaine d'objets — chaises, lampes, horloges, chandeliers, etc. — pour faire valoir leurs talents de concepteur. Mais c'est à l'unanimité que le jury leur a préféré « La robe de bois » de Julie et Esther, des fanas de la mode de 25 et 24 ans.

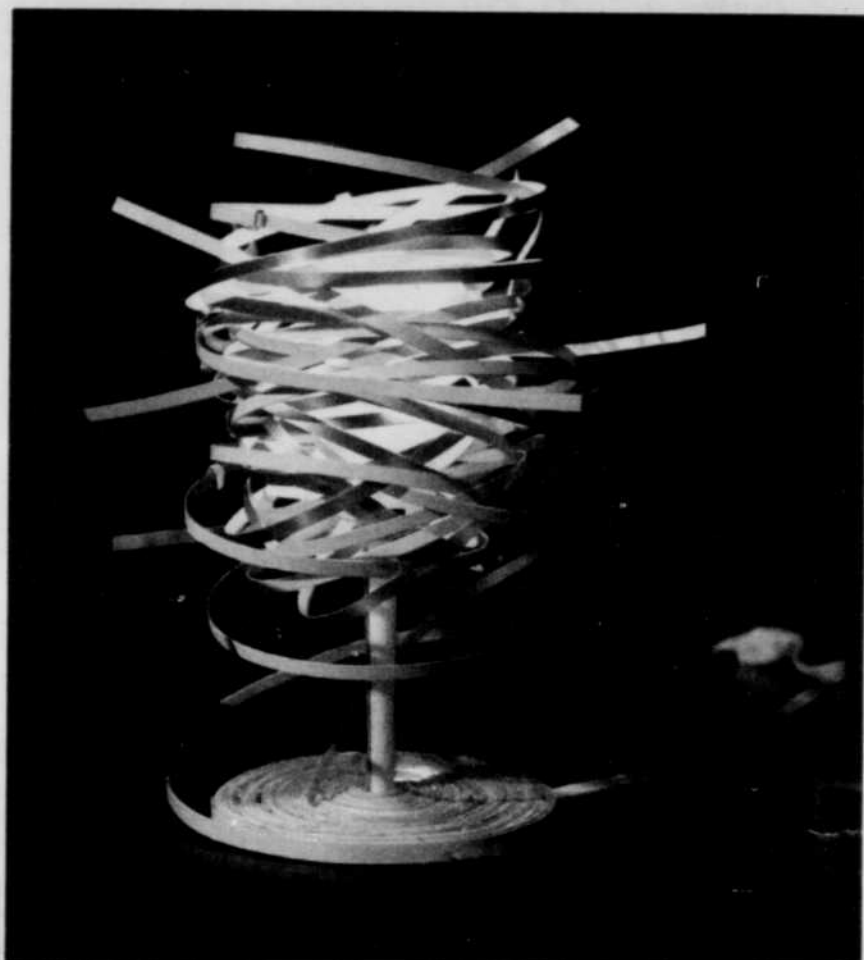
« J'ai voté avec mon cœur et mon émotion, a confié Michel Dallaire. Quand j'ai vu cette robe, je l'ai prise par la taille, je lui ai fait une caresse et j'ai ressenti un frisson intérieur. » *A fortiori*, il s'est demandé s'il n'avait pas vécu une « carence affective » dans son enfance. Puis il s'est souvenu du mannequin de couturière qu'il a toujours vu dans la chambre de sa mère et qu'il a lui-même récupéré une fois adulte. La robe de bois, à ses yeux, c'est la féminité qui s'exprime, en contraste avec son rude aspect d'armure, c'est « une présence volumétrique qui invite à la caresse ».

« J'ai pensé à Jana Sterbak en la voyant », poursuit-il. Cette artiste mont-réalaise avait fait scandale avec la robe de viande de bœuf qu'elle avait exposée au Musée des beaux-arts d'Ottawa, en 1991.

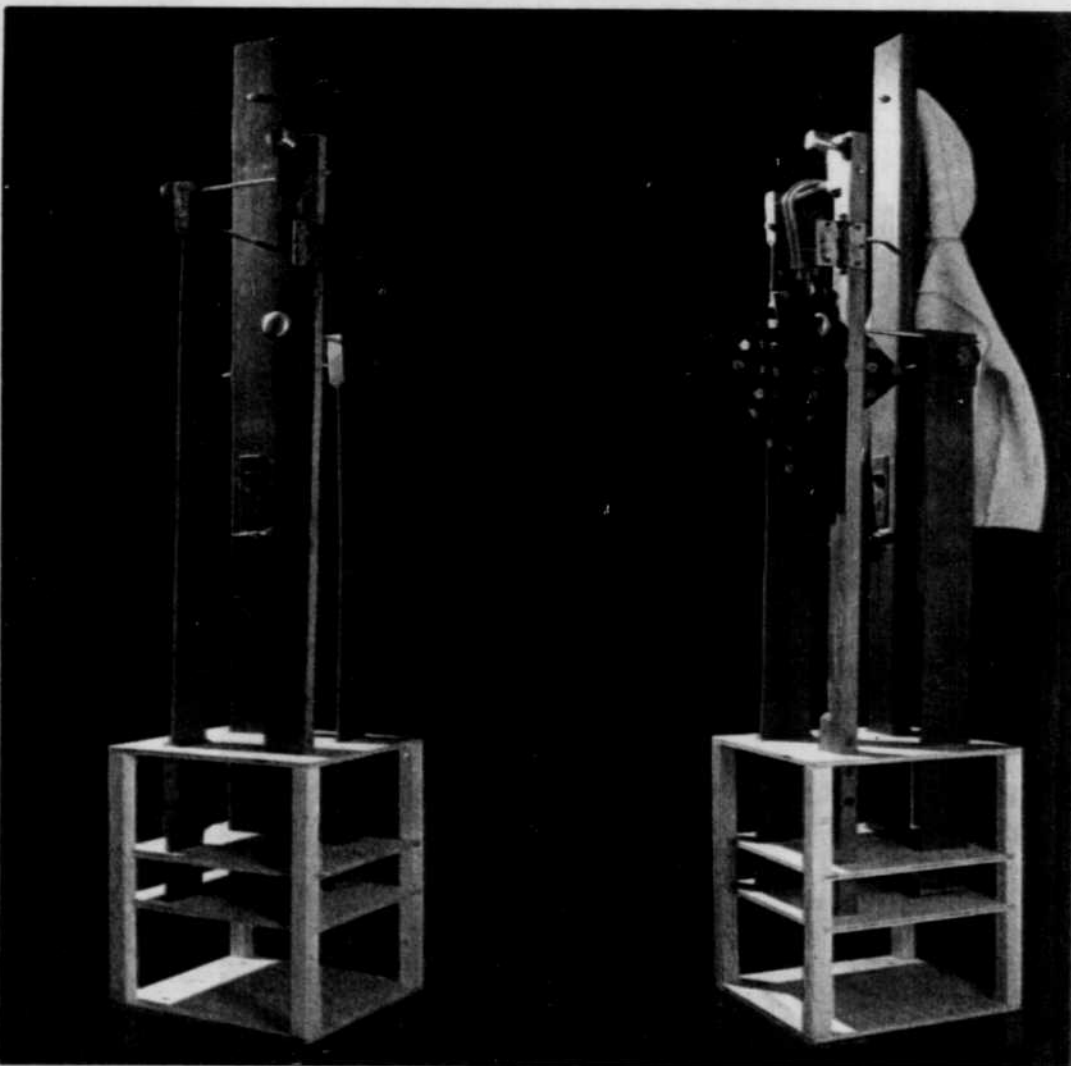


Première mention du jury, « Plomberie d'occasion », une paire de chandeliers en étain d'Érick Rivard et d'Émilie Garneau

Pour créer leur robe, Esther Labalette et Julie Pilote se sont plutôt inspirées des architectes suisses Herzog et De Meuron, qui jouent avec la transparence et qui se soucient à la fois de l'effet produit par leurs bâtiments, et de la sensualité qu'ils dégagent. « On peut apercevoir la peau à travers la robe, a expliqué Esther. C'est comme si on pouvait voir aussi la vraie nature de la personne qui la porte. »



Deuxième mention du jury, « (A)lu-minance », d'Annie Dubé



Deuxième prix du jury, « Le porte-manteaux » d'Anabel Arsenault, d'Émilie Pinard et de Joanie Turcotte

À l'instar de Paco Rabanne qui, dans les années 1960, assemblait des rectangles de métal avec des pinces et un chalumeau pour en tirer des robes « futuristes », les deux étudiantes ont percé des « baguettes de pin en haut et en bas » et les ont entrelacées avec de la broche et des œillets d'acier. Ne pas confondre avec les baguettes de pain de Jean-Paul Gaultier... Une bretelle d'acrylique permet un certain ajustement. « Le défi était de pouvoir bouger en la portant », mentionne Esther. Elles l'ont relevé, puisque « la robe fait à Julie ».

L'architecte Marc Letellier l'a obtenue à l'encan pour 550 \$. « C'est l'objet qui s'est vendu le plus cher », s'est réjouie Esther.

POÉSIE DE LA PATÈRE

Le jury a aussi craqué pour « Le porte-manteaux » d'Anabel Arsenault, d'Émilie Pinard et de Joanie Turcotte, à qui il a décerné son deuxième prix. Michel Dallaire a été séduit par la poésie de cette « patère magnifique », fabriquée à partir d'une « vraie porte et de vraies poignées de porte ». D'où l'idée de « porte-manteaux » !

Avec les 50 \$ fournis par l'association étudiante, les trois designers en herbe ont acheté chez Québec Antique une vieille porte qu'elles ont découpée en ruban. La base est en contre-plaqué et les poignées servent de crochets. Émilien Vachon, le directeur de l'École d'architecture, l'a acheté pour 420 \$. « Il l'a placé bien en évidence à l'extérieur de son bureau », a relaté Joanie Turcotte qui, comme ses deux copines du baccalauréat, ne portait plus à terre après avoir accepté les félicitations de Michel Dallaire.

La Commission de la capitale nationale du Québec a offert une bourse de 1000 \$ que se sont partagée les cinq conceptrices des deux objets lauréats.

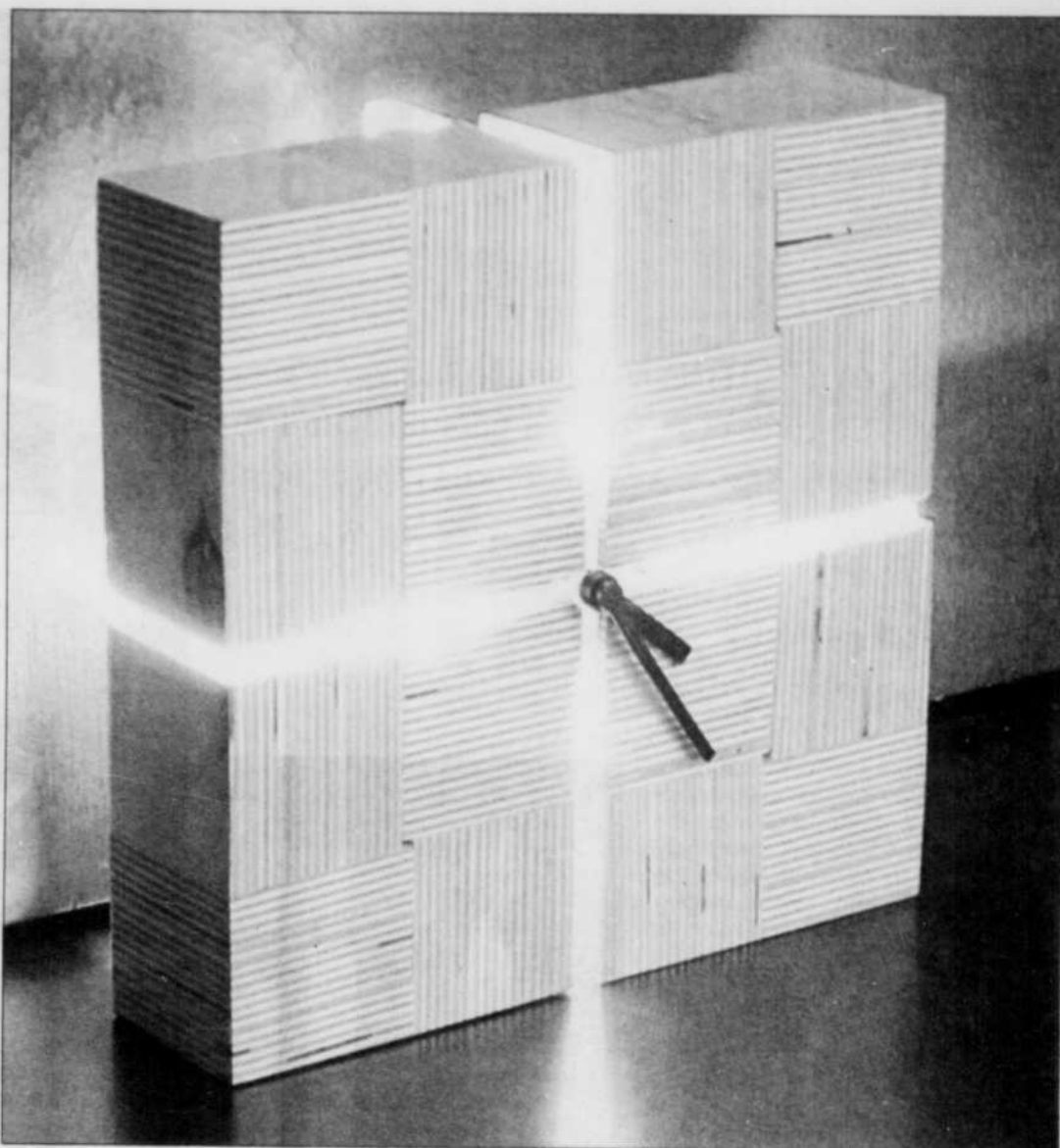
MENTIONS

Michel Dallaire est reparti chez lui avec la paire de chandeliers en étain d'Érick Rivard et d'Émilie Garneau, à qui le jury a accordé sa première mention. Il a déboursé 330 \$ pour cette œuvre baptisée « Plomberie d'occasion » qui, affirme-t-il, « débougeoise le chandelier ». Bricolée avec des bouts de tuyaux, elle peut être vissée sur la table. Michel Dallaire a apprécié son potentiel de polyvalence. « On pourrait la visser au sol et lui donner différentes hauteurs », suggère-t-il.

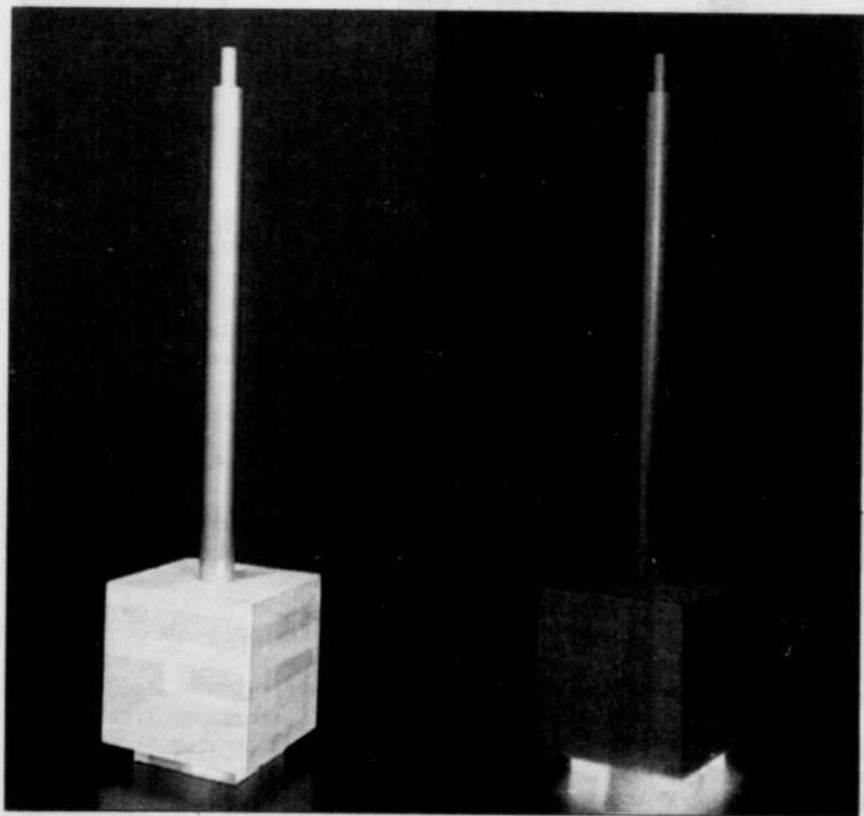
Pour sa fille qui est en appartement, il a acquis l'objet « Du garage à la maison », une lampe fabriquée par Ariane Grondin avec de la tôle, du grillage métallique et une baladeuse de garagiste.

La deuxième mention du jury est allée à la lampe amusante que sa conceptrice, Annie Dubé, a nommée « (A)lu-minance ». « Elle m'a fait penser à un nid d'oiseau », a commenté Michel Dallaire. « Intensité errante » de Samia Touma a mérité la troisième mention. Avec « Temps et Lumière », Rebecca Brochu et Simon Pelletier-Boucher ont obtenu le prix du public et se sont, de ce fait, partagé une bourse de 500 \$ de la caisse populaire de Québec.

« Les designers sont des gens bien difficiles », convient Michel Dallaire. Leur appréciation n'en rehausse que davantage l'événement design des étudiants en architecture.



Prix du public, « Temps et Lumière », de Rebecca Brochu et de Simon Pelletier-Boucher



Troisième mention du jury, « Intensité errante », de Samia Touma



Robe en baguettes de pain de Jean-Paul Gaultier (années 2000)



Robe en métal de Paco Rabanne (années 1960)



Robe de viande de bœuf de Jana Sterbak (années 1990)

Tradition



Passion



Innovation



POLYNIUM+
avec
Filtre Solaire

LAUZON
Planchers de bois exclusifs

Une révolution extraordinaire...

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

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

50 ans

Membre du groupe
DÉCO
SURFACES

couvreplanchers.com

Couvre-Planchers
Pelletier inc.

LE SAVOIR-FAIRE RECONNU

5000, rue des
Replats, Québec
624-1290

4600, boul. de la
Rive-Sud, Lévis
837-3681



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Le mobilier de salle à dîner rétro a été déniché dans une brocante.

Avec du flair, et de l'imagination, on peut s'inventer un décor charmant, sans se ruiner. Nathalie Brousseau partage quelques trucs...

■ Plusieurs croient que pour décorer avec goût, il faut aller puiser dans le fond de sa tirelire. Il est cependant facile de le faire sans se ruiner, à condition de mettre la main à la pâte. Une jeune femme qui ne manque pas de flair nous ouvre les portes de son cocon et partage ses petits trucs.



Marianne
White

MWhite@lesoleil.com

Depuis sept ans qu'elle habite le même appartement, Nathalie Brousseau s'amuse à le décorer au gré de ses envies. Avec un budget limité, elle a réussi à créer un décor personnalisé et coquet.

« Je suis une maniaque des meubles des années 60 et 70 et j'adore aller dans des brocantes et des magasins de meubles usagés », lance d'entrée de jeu la locataire des lieux. Elle a d'ailleurs déniché ainsi plusieurs de ses meubles, dont son ensemble de salle à dîner rétro.

« J'en voulais un comme ça et je l'ai magasiné longtemps. Les antiquaires demandaient beaucoup trop cher et j'ai finalement réussi à en trouver un dans le fond d'un magasin. Il était caché sous des meu-

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

Chic cocon

bles et j'ai ainsi pu négocier un bon prix», indique-t-elle. D'autres meubles ont été récupérés par l'entremise de sa famille. Ses meubles de chambre à coucher, datant de 1955, ont été décapés et repeints. Les fauteuils, confortables mais qui n'étaient plus au goût du jour, ont été recouverts de housses.

« C'est vraiment la solution idéale et peu coûteuse pour revampier des sofas », commente la designer Catherine Tremblay. « On peut ainsi changer tout le look d'une pièce à peu de frais. »

METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Le prix modique est d'ailleurs un critère primordial pour la jeune travailleuse, qui ne veut pas mettre toutes ses économies dans la décoration d'un appartement loué.

« Je profite des soldes et je confectionne beaucoup de choses moi-même », dit Nathalie. Rideaux, coussins, housses et même tableaux, beaucoup d'articles portent sa signature. « Je le fais parce que j'aime ça et que ça me détend. Je visualise le produit fini et je suis très heureuse de l'avoir fait moi-même », dit-elle.

C'est d'ailleurs là que réside tout le charme de cet appartement, estime la designer Catherine Tremblay. « Chaque meuble ou presque a son histoire, a du vécu. Ça rend le tout très chaleureux, dit-elle. C'est très personnalisé et ça, ça vaut beaucoup de sous à mes yeux », commente la designer.

VOIR!

? Avec plaisir!
 , envoyez-nous
 visite. Adresse
 m



PHOTOS : LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Celle-ci souligne également l'utilisation judicieuse de la peinture, qui se décline notamment en trois teintes dans la cuisine et le salon.

« La peinture ajoute du dynamisme à une pièce et ce n'est pas cher », note M^{me} Tremblay. L'ingénieuse locataire a même « créé » une des couleurs en ajoutant tout simplement du blanc dans la teinte la plus foncée. « Il faut se servir de son imagination et souvent y aller avec les moyens du bord », indique Nathalie.

PLACE À L'AUDACE

Elle qui a déjà travaillé dans la vente au détail a suivi des cours de marketing et de présentation visuelle. Elle a pris goût à la déco et a transposé certaines idées dans l'aménagement de son logis, afin de mettre en valeur certains objets.

Des photos personnelles sont accrochées sur un rideau en bambou utilisé comme toile de fond sur un mur de la chambre à coucher. Des petits cadres et des tablettes mettent des vases et des objets décoratifs sur un piédestal. Un triptyque, peint par Nathalie, est placé dans un rectangle de couleur qui tranche avec la couleur du mur.

« Il ne faut pas avoir peur d'essayer et de bricoler des choses soi-même », lance Nathalie, qui ajoute en riant que le personnel de sa quincaillerie la connaît maintenant très bien !

Elle puise son inspiration notamment dans des revues ainsi que dans les boutiques de décoration, mais elle n'hésite pas à fréquenter des brocantes ainsi que des magasins à grande surface.

« On peut faire des belles trouvailles dans ce genre d'endroits. Ce qu'il faut garder en tête, c'est d'adapter ce qu'on voit à notre propre décor. Il faut garder sa spontanéité », dit-elle.

Les fauteuils, ont été recouverts de housses. « C'est la solution idéale et peu coûteuse pour revampir des sofas », remarque Nathalie Brousseau.

1678183

Rotin

Vente printanière

Ensemble de plancher jusqu'à **50%** du prix courant

Dans la limite des stocks

INFLUENCE

Importateur de meubles en rotin, teck et accessoires

686-1121 1375, boul. Charest Ouest



La couleur se décline en trois teintes dans la cuisine et le salon.

Club des Villas sur le golf

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



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

L'unique Quartier

- Projet domiciliaire de l'année 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004
- Projet domiciliaire de l'année au Québec 1999
- Finaliste Entrepreneur de l'année 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004
- Inclus : Terrain • T.P.S. et T.V.Q. • Permis • Nofaire • Arpenteur • Galerie arrière • Pelouse • Bois franc • Sous-sol semi-fini • Foyer • Thermostat électronique • Et encore plus...

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

843-7771

De la légèreté dans la salle à manger



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

La salle à manger est la pièce de prédilection pour flâner et pour passer de bons moments. Cette pièce doit être chaleureuse et accueillante. Le mobilier doit être confortable et esthétique tout en étant pratique et fonctionnel.

L'air du temps est aux meubles de rangement aérés et épurés, moins massifs. Qu'ils comportent des espaces fermés ou ouverts, ils créent des volumes intéressants. Dans les pièces où l'espace est plus restreint, vous avez intérêt à suspendre des tablettes au mur afin de ranger la verrerie, exposer des objets décoratifs ou de la vaisselle, ce qui allègera l'espace. L'ajout d'un éclairage intégré dans le mobilier sera excellent pour accentuer l'ef-



Des chaises confortables et des bancs solides font bon ménage autour de la table.

STYLE AT HOME

fet de volume et créer une ambiance conviviale à la pièce. Une table console est un bon compromis pour une salle à manger exigüe. Cette table d'appoint peu profonde peut servir de desserte au besoin, ce qui allège le mobilier.

La tendance est aux tables de salle à manger carrées ou rondes. La table carrée amène de la nouveauté à l'aménagement de la pièce, mais elle occupe plus d'espace que la table circulaire, rectangulaire ou ovale. Si la dimension de la pièce le permet, meublez la salle à manger d'une table carrée ou

ronde, ce qui facilitera les échanges lors des repas, car chaque convive y voit bien les autres invités.

La chaise est sans contredit la pièce maîtresse du mobilier de la salle à manger. Elle doit être confortable et solide. Pourquoi ne pas mélanger deux styles de chaise pour un même ensemble? Le mariage de styles personnalisera votre mobilier et vous permettra du même coup de récupérer vos chaises. Vous pourriez même les recouvrir d'une housse selon le thème de la réception (temps des Fêtes, asiatique, champêtre, etc.)

Les foyers au gaz ou électriques s'intègrent bien au décor de la salle à manger. Ils créent un centre d'intérêt tout en gardant la pièce confortable puisqu'ils dégagent très peu de chaleur. Il est quand même recommandé de garder un dégagement de 40 pouces entre la chaise et l'âtre.

Les profanes, tout comme les amateurs de bons vins, aiment exposer leurs meilleurs crus dans un cellier. Dans une salle à manger à aire ouverte, le cellier incorporé dans un mobilier sur mesure servira de division psychologique.

Deux sources d'éclairage sont préconisées pour la salle à manger: direct et indirect. Plutôt qu'une lumière dirigée vers le haut ou vers le bas, je préfère l'éclairage diffusé vers le plafond qui évite l'aveuglement et donne un éclairage moins soutenu. Quel que soit le style du luminaire, vous devriez toujours prévoir l'installation d'un variateur d'intensité. L'ambiance feutrée et plus intime de la salle à manger est obtenue par l'éclairage indirect. La source lumineuse dissimulée au plafond ou au mur est un excellent moyen pour donner un effet chaleureux et recherché.

La décoration d'une salle à manger à aire ouverte peut créer certains soucis. Les pièces décroisées doivent s'harmoniser. À cet effet, le mariage de la couleur et le mélange des matériaux doit être subtil pour délimiter les espaces sans pour autant alourdir l'aménagement des pièces. Le passage d'une pièce à l'autre doit se faire tout en douceur.

Je suggère des couleurs classiques, des demi-tons et des couleurs neutres pour les murs de la salle à manger. L'ajout de simples accessoires, de tableaux colorés ou de touches de couleurs exubérantes donnera l'impact et le style souhaité à votre aménagement. Il est préférable d'éviter les couleurs trop énergisantes pour cette pièce. Les couleurs devraient être modérées et lumineuses.

Vous avez des trucs et astuces à nous communiquer, contactez-moi à c.tremblay.design@bellnet.ca

L'art d'allier design et fonctionnalité

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

Signature Monique Bernier
Armoires de cuisine

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

style délices

PLATS UNIQUES

Solution parfaite pour gastronomes pressés

Anne
Desjardins

delices@lesoleil.com

Collaboration spéciale



■ Les plats uniques, ces ingénieux tout-en-un qu'on dépose sur la table dans leur plat de cuisson, font fureur auprès des cuisiniers qui courent après leur temps. Parfaits autant pour les jours de fête qu'en semaine, ces repas complets sauront garnir votre table avec panache « à Pâques ou à la Trinité », comme disait la chanson...

Ils ont vraiment toutes les qualités : faciles à cuisiner et à adapter au contenu du garde-manger, ouverts à l'inspiration du moment, goûteux, réconfortants, ils se préparent d'avance et permettent de recevoir en toute convivialité. Et comme si ce n'était pas suffisant, les plats uniques se transforment ensuite en savoureux restes de table qui deviennent les alliés de nos soirs de semaine surchargés ou de nos repas du midi sur le pouce. Pas étonnant qu'ils aient repris du service en force au cours des frénétiques années 90, quand les horaires de travail sont devenus affolants et que naissait, paradoxalement, tout un mouvement culinaire destiné à retrouver les parfums de notre enfance et les recettes de nos grands-mères.

PAS NÉCESSAIRE D'ÊTRE UN MORDU DES FOURNEAUX

Mais les plats tout-en-un s'accommodent aussi très bien de créativité et d'ingrédients nouveaux. À travers eux, on peut s'initier en douceur à toutes les grandes cultures culinaires du monde sans pour autant être un crack des fourneaux, puisqu'ils sont faciles d'exécution tout en étant représentés par un très vaste éventail de recettes : émincé de porc aux ▶

Des chaises confortables et des bancs solides font bon ménage autour de la table.

Des repas, car cha-
maîtresse du mobilier
table et solide. Pour-
maître pour un même
nalisera votre mobi-
récupérer vos chai-
l'une housse selon le
es, asiatique, cham-

ègrent bien au décor
d'intérêt tout en gar-
gent très peu de cha-
à garder un dégage-
re.

ars de bons vins, ai-
un cellier. Dans une
ncorporé dans un mo-
psychologique.

aisées pour la salle à
lumière dirigée vers
ge diffusé vers le pla-
éclairage moins sou-
re, vous devriez tou-
ur d'intensité. L'am-
manger est obtenue
neuse dissimulée au
en pour donner un ef-

à aire ouverte peut
loisonnées doivent
de la couleur et le
fil pour délimiter les
aménagement des
re doit se faire tout

les demi-tons et des
alle à manger. L'ajout
rés ou de touches de
et le style souhaité à
l'éviter les couleurs
s couleurs devraient

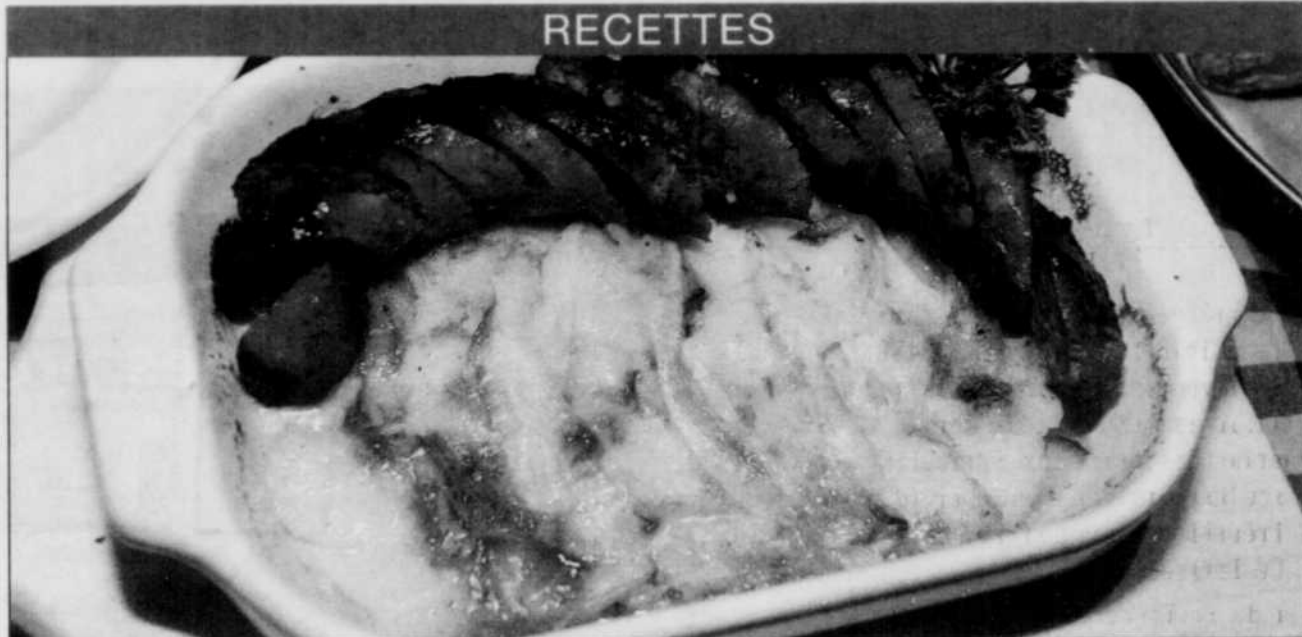
iquer, contactez-moi à



poireaux ou aubergines grecs, ragoût de chevreau ou tripes aux haricots rouges portugais, chili con carne ou cazuela de chanco mexicains, cassoulet, coq au vin ou blanquette de veau français, couscous royal, tajine ou agneau mariné maghrébins, brochettes sur vermicelles ou pho vietnamiens, lapin aux olives, paëlla ou potée aux choux espagnols, pot-au-feu à l'aneth polonais, pâtes ou osso buco italiens. Des milliers de recettes-repas appartiennent au patrimoine gastronomique mondial. Certaines sont traditionnelles, d'autres toutes récentes et influencées par le terroir. C'est le cas du pied de cochon farci au foie gras ou du pâté chinois au cerf du chef Martin Picard, propriétaire du restaurant Le pied de cochon, à Montréal, et un des artisans du renouveau du tout-en-un en cuisine.

DEUX RECETTES

Nous vous proposons ici quelques recettes de plats uniques simples, sobres et savoureuses, certaines traditionnelles et d'autres qui sont des créations, histoire de vous simplifier la vie et de vous permettre de passer plus de temps avec vos invités, lorsque le goût vous prendra de recevoir. Elles sont complètes, bien sûr, mais s'accompagneront fort bien d'une salade verte en entrée, d'un bon pain croustillant et d'une assiette de fruits pour dessert.



RECETTES

Mijoté d'agneau de Pâques aux légumes sur son lit d'orge (pour 8 à 10 personnes)

INGRÉDIENTS

2 kg (4.5 lb)	d'agneau en cubes, le gras visible enlevé
60 ml (4 c à soupe)	de farine tout usage
15 ml (1 c à soupe)	de thym séché, divisé
15 ml (1 c à soupe)	de marjolaine, divisée
60 ml (4 c à soupe)	d'huile d'olive
60 ml (4 c à soupe)	de beurre
2	feuilles de laurier
250 ml (1 t)	d'oignons perlés épluchés
250 ml (1 t)	de carottes nouvelles bien brossées
125 ml (1/2 t)	de poireaux en rondelles
250 ml (1 t)	de petits pois congelés
175 ml (3/4 t)	de vin blanc sec
1 l (4 t)	de bouillon de volaille ou de fond d'agneau

sel et poivre au goût

POUR L'ACCOMPAGNEMENT

500 ml (2 t)	d'orge mondé
1 l (4 t)	d'eau salée

PRÉPARATION

Mettre la farine dans un petit plat avec la moitié du thym et de la marjolaine, une pincée de sel et de poivre. Rouler

les morceaux d'agneau dans ce mélange et bien enfariner. Dans un grand faitout, fondre la moitié de l'huile et du beurre à feu moyen. Y faire suer les oignons, les carottes et les poireaux pendant quelques minutes jusqu'à leur donner une jolie coloration. Retirer du feu et réserver. Ajouter le reste de l'huile et du beurre et y faire colorer les morceaux d'agneau à feu moyen-vif de tous les côtés. Retirer l'agneau du feu et réserver. Remettre le faitout sur feu vif, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié en raclant bien le fond et les parois de la casserole. Ajouter le bouillon, puis l'agneau, le reste des herbes, un peu de sel. Amener à ébullition à feu vif, puis laisser mijoter à découvert pendant une heure. Ajouter les oignons, les poireaux et les carottes et cuire une trentaine de minutes supplémentaires. Ajouter ensuite les pois congelés et cuire de 5 à 8 minutes. Servir le mijoté d'agneau (que vous aurez poivré au sortir du four) dans son plat de cuisson accompagné de l'orge cuit préalablement dans l'eau bouillante salée pendant environ 45 minutes.

Tartiflette savoyarde

(pour 6 à 8 personnes)

Ce plat traditionnel riche et onctueux se prête bien à un souper de fin d'hiver, accompagné d'un vin de Savoie sec, d'un riesling mi-sec ou d'un gewurtztraminer.

INGRÉDIENTS :

1,2 kg	(environ 8) pommes de terre fermes, non épluchées et cuites 15 minutes à l'eau bouillante salée
1	gros oignon haché finement
175 ml (3/4 tasse)	de lardons fumés hachés
1	fromage reblochon tranché en deux sur l'épaisseur
75 ml (5 c à soupe)	de vin blanc sec
45 ml (3 c à soupe)	de beurre, huile d'olive

sel, poivre au goût

PRÉPARATION :

Chauffer le four à 350 degrés F. Beurrer généreusement un plat allant au four. Faire revenir les oignons et les lardons à la poêle dans un peu de beurre à feu vif, en prenant soin de ne pas les faire brûler. Arroser avec le vin blanc, puis saler et poivrer. Trancher finement les pommes de terre. Disposer la moitié des pommes de terre dans le plat beurré. Saler et poivrer généreusement, puis ajouter la moitié du mélange d'oignons et de lardons. Placer la moitié du reblochon sur les légumes, puis recommencer l'opération, d'abord avec les pommes de terre tranchées, puis avec le reste des légumes et le fromage. Mettre au four une trentaine de minutes jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et ait pris une jolie coloration.

un week-end
pascal

«à la postino»

Samedi, dimanche et lundi,
nous vous attendons
entre 8 et 15 heures, pour un

Je jeûner
de Pâques

tout à fait spécial !

LE POSTINO
BISTRO-BAR

296, St-Joseph Est
Réservations:
647-0000

Service personnalisé
de traiteur disponible

Déjà 20 ans

ÉPICERIE FINE

Le chanvre,
une multivitamine
offerte par
la nature!

Halles Fleur de Lys
527-3658

GRAINES
DE CHANVRE

BISTRO · RESTAURANT LE SAINTE-VICTOIRE

Second début réussi

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

■ Confortablement installé dans Saint-Roch depuis la fin des années 90, le Restaurant Sainte-Victoire a vu « son » quartier faire peau neuve en direct. Avec l'arrivée d'un nouveau chef aux commandes des fourneaux, Samuel Hars, c'est au tour de ce bistro urbain d'entamer un second début qui lui réussit autant que le nouveau visage du centre-ville de Québec.

Qui dit changement ne signifie pas pour autant revirement à 180 degrés. C'est plutôt dans la continuité que s'inscrit la carte revampée avec, notons-le, un bel équilibre entre les viandes, la volaille et le poisson. Signant une carte courte sans que nous notions d'omission, le chef apprête, entre autres, un gibier (cerf), les ris de veau, un bar ainsi qu'une bouquetière de saumon au chèvre que notre serveur nous recommande en se lançant dans un panégyrique enlevé. Bref, le chef n'a pas senti l'obligation d'inclure à sa carte tous les classiques du bistro, préférant les trier et y ajouter un grain de sel provençal.

Quant au décor, c'est le *statu quo* ! Il aurait été probablement exagéré de tout transformer, d'autant plus que la salle principale peinte dans une teinte jaune paille est lumineuse et conviviale avec sa vue sur « la vie... la vie » du boulevard Charest. En guise d'éléments décoratifs, des mélangeurs grenat ainsi que des vases oblongs émergent de niches décoratives. Bien droits, des paysages naïfs finissent d'égayer cet espace jouté d'une section bar exigüe, mais à considérer à l'apéro. Dominé par des caissons en merisier où sont cordées des bouteilles de vin, ce bar « de poche » favorise les confessions d'alcôve...

Cela dit, la table nous appelle. En premier service, l'invitée et votre critique succombent pour les mêmes propositions. « Décide et je dispose », nous propose-t-elle. Soit ! D'abord, un mot sur les portobellos grillés. Géant des champignons, celui-ci, tranché épais du pied au chapeau, est merveilleux simplement poêlé afin qu'il jette son eau. C'est le sort qui lui est réservé. Une noix de beurre, avançons-nous, lie son jus de cuisson « à la forestière ». Chapeauté d'un foie sucré de cheveux de poireaux frits et d'une tuile de parmesan — un four salé exquis —, l'entrée végétarienne nous comble plus que les ravioles d'escargots de notre vis-à-vis.

Habillés d'une pâte d'une finesse diaphane, les escargots en *dim sum* n'ont pas souffert à la cuisson. Bien tendres, ils se voient complimenter ainsi que leur sauce, une bisque de crevette tomatée avec en fin de bouche la saveur iodée de la mer... L'un sans l'autre, ils plaisent, mais leur union semble un peu forcée, la sauce éclipsant les autres saveurs plus délicates.

Qu'y a-t-il de plus classique que la cuisse de canard confite ? Mais diantre que c'est bon. Charnue, sa peau dorée, la chair attendrie, même si quelque peu salée, repose sur un mesclun foisonnant et de petites patates émincées cuites, voire dorlotées doucement avec de la graisse de canard. Que du bon gras ! Autre idée inventive, des tomates en quartiers, presque confites, changent des tomates plaquées pour colorer les présentations.

L'influence provençale, on la savourera dans le civet de lapin à la brignolaise. Même si on espérait des morceaux désossés pour s'épargner le travail, il faut reconnaître que la viande du petit gibier à poil n'a pas été brusquée par une cuisson-choc. Sans s'escrimer avec nos ustensiles, nous libérons



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

La salle principale peinte dans une teinte jaune paille est lumineuse et conviviale avec sa vue sur « la vie... la vie » du boulevard Charest.

la chair de la carcasse arrosée d'un jus clair rendu plus consistant grâce à des tomates, des câpres et des olives mijotées. Un genre de chutney parfumé à la sarriette qui fleure bon les plats d'été à déguster avec un rosé. Soulignons la variété de légumes d'accompagnement (pomme de terre bleu, minicourgette, carotte naine), tous sculptés artistiquement.

Mais l'ultime félicité reste la tarte tatin flambée au calvados — « une grande petite portion » selon notre serveur, une soie. Pâte bellement feuilletée, pommes confites au parfum « pommé » exacerbé par l'alcool chauffé... La meilleure jamais dégustée !

Pour : un restaurant d'hôtel qui a une personnalité distincte.

Contre : la musique techno-lounge en rupture avec le style classique de l'établissement.

Bistro-Restaurant Le Sainte-Victoire

380, boul. Charest Est, Québec

Téléphone : 525-5656

Type de cuisine : française

Ouvert du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h et tous les soirs dès 17 h

Petit déjeuner tous les matins à compter de 7 h et brunch à l'assiette la

fin de semaine

Table d'hôte du midi de 12 \$ à 16 \$

Table d'hôte du soir entre 19 \$ et 26 \$

Entrée de 6 \$ à 12 \$

Plat de 22 \$ à 28 \$

Bouteille de vin à compter de 28 \$

Stationnement : service de valet dans la rue

Brunch de Pâques Prière de réserver 692-1299

L'Échaudé
depuis 1984

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

Pistaches enrobées

CHOCOLAT CAFÉ-TASSE,
9, 55 \$

Sous leur enrobage de chocolat noir légèrement amer, ces pistaches non salées constituent une gourmandise qui a le mérite de ne pas saturer nos papilles par un excès de sucre. Moins fermes et croustillantes que des pistaches salées en écales, celles-ci ne nous incitent pas moins à voir le fond du sac ! Il faut dire que le mariage de la pistache et du chocolat s'avère plus exotique que les grosses amandes enrobées de chocolat au lait. Parfait en guise de petite douceur à offrir pour Pâques. En vente dans les épiceries fines.

Huile à la tomate séchée

À L'OLIVIER, 12,50 \$

Extrêmement bien présentée dans de jolis bidons métalliques, la gamme d'huiles de la maison À L'Olivier — maison française fondée en 1822 — se voit bonifiée d'une nouvelle huile à la tomate séchée au soleil de Sicile. Si on



BANC D'ESSAI

raffole de l'huile au basilic — idéale pour la salade de tomates et bocconcini — et l'huile au citron-gingembre sur le poisson grillé en guise de sauce vierge, celle-ci, d'une teinte rouille, conviendra très bien sur une pâte aux tomates confites. Capiteuse et fruitée, l'olive supplante toutefois le parfum de la tomate mûre qui se manifeste plus intensément au nez et en fin de bouche. En vente Aux Deux Gourmandes un fourneau.

Soya Latté au thé vert

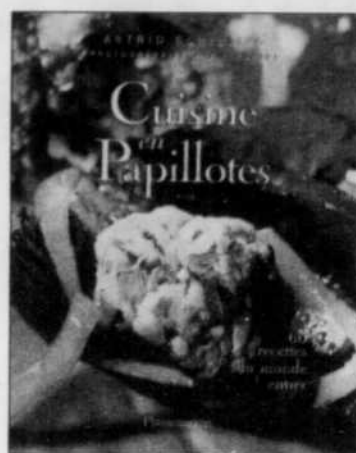
YÛ, 2,99 \$

Il y a quelques semaines, nous vantions l'onctuosité des boissons au soya Yû. Avec ce souci de développer des produits bons pour la santé et d'une consistance presque aussi « fouet-tée » que du lait de vache, Solytions complète sa gamme avec une variété de latte dont celui-ci, au thé. Parfumé au thé vert biologique auquel des propriétés antioxydantes sont accordées, il se sert bien froid ou mieux sur un concassé de glaçons, il apaise la soif et il intrigue avec son délicat arôme floral. En vente dans les épiceries de produits santé.



ANNE DESJARDINS

Collaboration spéciale



La papillote

Cette technique de cuisson ancienne est remise au goût du jour depuis quelques années en raison de sa facilité et de son pouvoir de concentrer les saveurs par l'ajout d'arômes et l'utilisation d'un minimum de corps gras. Mais, on a beau comprendre le principe de la papillote, encore faut-il le maîtriser correctement pour réussir des recettes qui ont la particularité de s'adapter à toutes les traditions culinaires du monde et à la plupart des ingrédients, du homard au foie gras, en passant par le chocolat. C'est ce que cet ouvrage de 60 recettes assorties d'alléchantes photos couleur présente avec conviction. On trouvera des propositions aussi variées que l'émincé de bœuf aux pois gourmands et pousses de soja, la côte de veau à la provençale, la morue en feuilles de bananier, les huîtres en robe verte au cerfeuil, le mignon de porc aux endives et abricots ou les ananas à la mandarine Napoléon. En prime : la majorité de ces recettes ne demandent qu'une dizaine de minutes de préparation et sont parfaitement adaptées à notre mode de vie frénétique...

ASTRID SCHILLING, *Cuisine en papillotes*, éditions Flammarion

Chefs inspirants

Mise en forme et en page géniales, présence inspirante de chefs comme Normand Laprise, Alexandre Loiseau, David McMillan et Martin Picard, qui se sont tous basés sur le « panier d'épicerie » de Samuel de Champlain pour créer leurs recettes, présentation des moments forts de notre ancienne histoire culinaire, voilà ce qu'on

amou

Vivre jusqu'au bout. 687-6084
www.michel-sarrazin.ca

MILLEFEUILLES

trouve dans ce superbe petit livre de l'historienne Hélène-Andrée Bizier. En prélude aux festivités qui ne manqueront pas d'entourer le 400^e anniversaire de fondation de Québec, M^{me} Bizier a jugé bon de rappeler à tous les amoureux de gastronomie québécoise d'où provient leur identité culinaire distincte. Elle y évoque les premiers voyages des fondateurs du pays, les Champlain, Boucher, Giffard, Cartier et autres, et étudie le « panier d'épicerie » du fondateur de Québec pour nous révéler que les ingrédients exotiques garnissaient déjà les tables de Nouvelle-France (épices, citron, riz), et que Champlain fonda l'Ordre de Bon Temps pour s'assurer que ses hommes auraient toutes les denrées nécessaires à leur survie hivernale. La publication pour la seconde fois d'un texte de l'historien et ethnologue Robert-Lionel Séguin sur le menu quotidien en Nouvelle-France est actualisée avec succès par l'interprétation libre que nous en offrent quatre talentueux cuisiniers du « Nouveau Monde » voués à la cause de la cuisine régionale.

HÉLÈNE-ANDRÉE BIZIER, ROBERT-LIONEL SÉGUIN, *Le Menu quotidien en Nouvelle-France*, Art global

Trop facile !

Un livre d'origine allemande, mais conçu pour l'international, donnera envie de se mettre à fricoter à ceux qui n'y entendent rien comme à ceux qui ont déserté leur cuisine par manque de temps ou d'inspiration. Les conseils sur l'art de stocker son garde-manger et son frigo sont utiles, et les recettes, irrésistibles de fraîcheur et de simplicité. On les goûte rien qu'à les lire... Les salades en particulier (légumes du soleil, nouilles chinoises et crevettes, mâche et croûtons) sont très invitantes. Impos-sible de rater les recettes présentées parce qu'elles sont décrites et photographiées étape par étape. Le Gaspacho au fromage feta sans tomates semble bien prometteur, tout comme le flan de courgettes, les petits légumes farcis, les rougets au jambon de Parme ou le sorbet au citron et ses fraises. Chaque section (salades, soupes, légumes, poissons, viandes, desserts) explique d'abord ses usages spécifiques et les techniques de base, de sorte qu'on maîtrise ensuite les rudiments nécessaires pour s'aventurer seul hors des sentiers battus une fois que le pli de cuisiner est enfin pris (ou repris...).

M. SOLTER, K. ULLERICH, *Cuisiner... Trop facile!* éditions Solar

RESTAURANT
LE BONAPARTE
vous propose son
SPÉCIAL 33^e anniversaire

2 TABLES D'HÔTE pour 33\$
Du 13 février au 13 mai 2005

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

680, Grande Allée Est
Réservations
647-4747
LE BONAPARTE

Le Vendôme
SPÉCIAL POUR DEUX PERSONNES

Hors-d'œuvre varié
Pâté de foie maison
Charlotte de moules à l'estragon
Soupe du jour, consommé de bœuf ou jus de tomate, V8
Fettucini gorgonzola
Gigot d'agneau à la menthe
Sauté de lapin chasseur
Filet de saumon frais à l'anisette
Entrecôte sur grill sauce bordelaise
Table à desserts, café, thé ou tisane
1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

pour 2 personnes **60\$**
CERTIFICAT-CADEAU DISPONIBLE
Vale de stationnement tous les soirs
36, côte de la Montagne
www.restaurantvendome.com
692-0557

Miles aime le pinot noir...

Il faut aller voir *Sideways* — *À la dérive* en version française. Tout en étant prétexte... à autre chose, le vin occupe en effet dans ce film américain une grande place, comme cela ne se voit pour ainsi dire jamais au cinéma.

Le sujet, en deux mots : à la veille de son mariage, un acteur de troisième ordre entreprend de faire une tournée de vignobles de Californie avec son ami, professeur et amateur de vin, à la suggestion de ce dernier. L'acteur ne pense qu'à ça, le professeur barbu (ne disons pas pourquoi) est fortement dépressif... La tournée dure une semaine, et il s'en passe des vertes et des pas mûres!

Or, chose à souligner, tout ce qui est dit au sujet du vin dans ce film très attachant est juste et exact.

Toutefois, et c'est un bémol, le point de vue de Miles, le professeur, est strictement américain. Et jusqu'à un certain point déjà en bonne partie dépassé dans le milieu viticole de Californie.

Miles, qui non seulement aime le vin, mais en boit des quantités gargantuesques, Miles, en effet, voit tout sous l'angle des cépages. Il adore le pinot noir, dit-il, la syrah de même, mais il déteste le cabernet franc, etc. Mais jamais il ne parle de terroir, qui recouvre une réalité autrement plus riche et fascinante.

Familier aux oreilles des viticulteurs européens — français, italiens, espagnols, portugais, etc. —, le mot terroir lui-même, rappelons-le, n'a pas d'équivalent en anglais, tout comme d'ailleurs en italien. Veulent-ils parler terroir, les Anglais, les Américains, mais également les Italiens, empruntent donc le mot au français. Dans son sens limité et traditionnel, le terroir désigne le sous-sol, le sol et le climat, dont dépend la personnalité du vin.

On en a élargi le sens depuis déjà quelques années, et avec raison, comme le souligne si justement Michel Dovaz, dans le *Dictionnaire Hachette du vin*. « Climat, nature des sols, topographie, inclinaison des pentes, exposition au soleil sont autant d'éléments qui caractérisent la notion de terroir (...) Celle-ci est associée à la notion de typicité du produit. C'est la raison pour laquelle elle englobe non seulement les facteurs naturels, mais aussi les facteurs humains. En effet, sans l'intervention de l'homme, un terroir n'est qu'un sol sous un climat donné. Par le produit qu'il en tire, l'homme révèle la spécificité d'un terroir », écrit-il.

On ne saurait mieux dire...

En d'autres termes, les méthodes de culture et de vinification propres à une région, entre autres, entrent avec tout le reste dans la notion de terroir.

Mais pendant très longtemps les producteurs du Nouveau Monde, notamment de Californie, ont nié l'existence même des terroirs — dans le sens traditionnel du terme —, affirmant que la personnalité du vin dépendait uniquement du cépage, ou des cépages, qui entraient dans son élaboration.

Depuis quelques années, cependant, le vent tourne et autant les Australiens que les Californiens se rendent compte qu'ils ont eux aussi des terroirs à découvrir et à mettre en valeur!

Car le pinot noir — pour en rester à la variété que Miles affectionne — ne donne pas du tout les mêmes résultats dans l'appellation santenay, en Bourgogne, que dans celle de musigny, aussi de Bourgogne.

Plutôt rustique à Santenay, le vin peut prendre en effet à Musigny l'allure de véritable velours liquide. « On disait que si le vin avait des arômes



ARCHIVES LE SOLEIL

Miles et son ami futur marié dans le film « Sideways »

d'abricot, c'était parce qu'il y avait un verger d'abricotiers dans les environs. On réalise maintenant que c'était de la foutaise (*hogwash*), disait ainsi un géologue américain dans un numéro récent du magazine *Newsweek* à propos, précisément, de la découverte des terroirs de Californie, présentée comme le prochain grand pas en avant de ce vignoble.

N'empêche, Miles goûte bien et est fort sympathique malgré tous ses malheurs et ses frasques...

DES RIOJAS

Les viticulteurs européens, eux, ne manquent jamais de vanter leurs terroirs, comme le fait la maison espagnole Muga, de la Rioja, en présentant son *Rioja Reserva 2000*, dont le vignoble, selon la fiche technique, est favorablement exposé au sud-est, avec un sol « argilo-calcaire et alluvial », et situé « à une altitude de 450 mètres », etc.

Et le vin? Grenat, assez foncé, il se ressent de son élevage de 24 mois en fûts de chêne français et américain, ce qui lui apporte des notes de cuir, de mine de crayon, mais aussi — mais cela reste assez peu prononcé —, comme d'aliments fumés.

À ce bouquet d'assez bonne ampleur succède une bouche un peu plus que moyennement corsée, marquée par les mêmes arômes boisés qu'au nez, et des tannins gras, dénués d'agressivité. Beaucoup de bois à l'espagnole, donc, sans que ce soit exagéré. Très bon à sa manière.

\$, 855 007 et 928 606 pour la demié, 23,10 \$ et 13,85 \$, * \$(\$), à boire, 3-4 ans environ.**

Il reste tout près de 300 caisses de ce vin, mais beaucoup moins, environ une quarantaine, du *Rioja 2001 Propiedad H. Remondo*, vendu celui-là uniquement aux deux boutiques Signature.

Grenat-pourpre, nettement plus coloré que le Muga, c'est un vin au bouquet encore plus boisé, très épicé, avec une bouche charnue, dense, relativement corsée, des tannins aimables, et un après-goût très épicé-boisé. Très bon, mais il faut aimer les épices!

À Signature, 10 256 131, 40 \$, * \$\$\$\$, à boire, 5-6 ans.**

Le vignoble de la Rioja produit aussi des vins blancs, principalement avec de la viura, une variété jugée de qualité secondaire, peu aromatique, cultivée à peu près partout en Espagne et dans le sud de la France, et qui est en fait beaucoup plus connue sous le nom de maccabeo.

Exemple, à prix doux, le *Rioja 2003 Viura Genoll Vina Ijalba*, qui nous change agréablement

des vins de chardonnay et de sauvignon blanc omniprésents.

Vin issu de la culture biologique, assez peu coloré, mais également peu aromatique, il possède néanmoins un bouquet au fruité net, invitant, avec des saveurs particulières, bien franches et un après-goût qui dure un bon moment. (Il en restait 75 caisses au moment de la rédaction de ces lignes, et 125 autres caisses sont à venir.)

\$, 883 033, 13,60 \$, * \$(\$), à boire, 2-3 ans ?**



Jacques Benoit

delices@lesoleil.com
La Presse

L'histoire continue...

laCrémaillère

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

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

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

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

Réservations : 692-2216

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

style mode



Dans un style plus classique, mais très actuel avec une veste courte de cuir rouge, Claudette Fortin retient notre attention. Lorsque nous l'abordons, le rouge de sa veste se propage à ses joues, mais elle accepte de se prêter au jeu de notre photographe. Elle a récemment renoncé à la retraite et elle est retournée sur le marché du travail à temps partiel, comme conseillère à la vente chez Cuir Danier. Où elle a littéralement craqué pour le cuir. Si elle conserve un style intemporel et sobre, elle dit être aujourd'hui davantage ouverte aux tendances. Elle a été séduite par le cuir et le suède et assure qu'elle en portera cet été. « J'ai d'ailleurs une petite veste de suède vert pomme en tête que je vais sûrement m'offrir prochainement », lance-t-elle, une fois la gêne envolée.

CASTING SAUVAGE

Comment adapter les tendances à ses goûts personnels

■ La mode dicte-t-elle ses principes, ses marques et ses prix? On a souvent l'impression que les designers et les commerçants nous imposent sciemment des vêtements qui seront totalement dépassés dans quelques mois, question de nous faire dépenser encore plus. Mais il est possible de suivre les tendances, de les adapter à ses goûts personnels et de se créer un look bien à soi. En compagnie du photographe Patrice Laroche, nous avons arpenté les rues commerciales de Québec à la recherche de styles personnalisés et de détails accrocheurs. La traditionnelle chasse aux aubaines a fait place à un *casting* sauvage où les tendances ont été revues et corrigées. Voici quelques exemples de gens que nous avons croisés à différents endroits de Québec. Ils nous ont livré leurs trucs et astuces mode.



Annie Lafrance
Alafrance@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Il n'y a pas que les femmes qui s'intéressent à la mode. De plus en plus d'hommes, surtout les jeunes hommes, recherchent des vêtements qui ont de la gueule et un style particulier. Paschall Hardy, 26 ans, s'inspire des groupes de musique punk-rock SUM 41 et Simple Plan pour se créer un look sport urbain. Il apprécie les vêtements amples et confortables, lui permettant d'exécuter quelques prouesses en planche à neige et en *skateboard*, mais se ravise peu à peu, suivant un nouveau courant. Celui de la vague EMO. Pour *émotions*. Plusieurs jeunes adultes adoptent ce style californien dont les coupes sont plus près du corps. Fini les fourches de pantalon aux genoux! Paschall fouille fréquemment dans les friperies. Sa préférée, Le Village des valeurs, regorge d'anciennes marques de commerce de nouvelle tendance, telles que Converse et Adidas. Comme quoi la mode est un cycle perpétuel!



Ce n'est pas le fruit du hasard si notre regard a été attiré par le style de Vanessa Coulombe. La jeune femme que nous avons croisée à Place Sainte-Foy est étudiante en commercialisation de la mode. Elle dit dévorer les magazines de mode et dévaliser les boutiques, surtout celles de la rue Sainte-Catherine, à Montréal. « J'achète par coups de cœur. Je n'ai pas de griffes ou de marques préférées, mais je crois que j'ai l'œil pour des vêtements qui ont du style », dit l'étudiante. Son joli trench vert pomme déniché chez RW & Co s'harmonise à merveille avec le brun-roux de ses cheveux. Elle porte aussi des ballerines noires, une des tendances de la saison printanière. Pour l'été qui s'en vient, Vanessa veut expérimenter les agencements d'imprimés et le vintage chic.



Sabrina Hébert ne passe pas inaperçue avec son style punk-rock. Nous l'avons d'ailleurs repérée à distance, remarquant d'abord son t-shirt d'aspect déchiré. La jeune fille de 20 ans marie avec assurance les vêtements griffés aux accessoires bon marché ou dénichés dans les friperies. Elle se crée ainsi un style accrocheur mais personnel. Ses bonnes adresses? Winners, Simons et Séraphin pour les aubaines et les accessoires et Arsenic pour les vêtements de marque. Maquillage et coiffure vont de pair avec ses vêtements. Elle en confectionne d'ailleurs quelques pièces, conférant à son style une signature qui lui est propre.



BEAUTÉ

JOANNE BOIVIN
Collaboration spéciale

Heureux le printemps!

Est-ce qu'être heureuse a quelque chose à voir avec notre ombre à paupières? Peut-être bien. Un zeste de bonne humeur et une multitude de couleurs et vous voilà transformée en femme heureuse de Clinique. *Happy Attitude* est un maquillage léger et naturel. Le pêche et le rose sont en vedette dans les deux quatuors de quatre ombres. **L'incontournable:** le Crayon Crème pour les yeux, sept teintes et a-b-s-o-l-u-m-e-n-t parfait! (Entre 17 \$ et 34 \$)

Rituel de luxe

On reconnaît la signature Guerlain à ses luxueux boîtiers et ses textures *glamour*. Ce printemps, on rend hommage à la féminité. Le coffret L'art du trait est dédié à la beauté du regard: six fards à paupières trois en un, qui agissent comme fards, khôls et crayons pour les yeux. **L'incontournable:** Les Météorites en beige classique. (Entre 30 \$ et 69 \$)

Couleur, couleur!

Yves St-Laurent apprivoise la couleur ce printemps. Autour des yeux, on a droit à des dorés, mauves ou bleu oasis. Sur la bouche, le corail, le lilas et le rose ont la cote. Le tourbillon est audacieux et St-Laurent privilégie le teint frais, éclatant et légèrement hâlé. **L'incontournable:** la Poudre sur mesure. La poudre libre la plus innovatrice qui soit et qu'on retrouve dans un compact très ingénieux. (Entre 30 \$ et 65 \$)



Instinct primitif

C'est ainsi qu'on a baptisé la collection printanière d'Estée Lauder. Les nuances varient d'ocre terreuse à orange métallique. La collection est opulente, ponctuée de brillance et possède des effets de suède.

L'incontournable: Kit futé Sourcils Artist Brows. Un ensemble pour les sourcils, (pince à sourcil, brosse, crayon traceur et gel fixant) et qui est ultra-pratique. (Entre 21 \$ et 35 \$)