

STYLE



DÉLICES

PAGE H 4

MODE

PAGE H 8



L'îlot, le grand comptoir, les tablettes et les trois fenêtres imposent leurs lignes verticales dans la cuisine.

MA

LA MAISON FAMILIALE EXPO QUÉBEC

GRANDE MAISON DANS LA PRAIRIE

MICHÈLE LA FERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ « Surdimensionnée »: voilà le mot imagé qui est revenu le plus souvent dans la bouche de la designer Caroline Fréchette et de l'architecte Yvan Deschênes, les concepteurs de la maison familiale Expo Québec. « On s'est fait plaisir », gloussaient-ils, en papillonnant d'une pièce à l'autre dans cette résidence qu'ils décrivent comme « un gros carré imposant, mais sobre ».

Va pour le « gros carré imposant ». Mais pour la sobriété, il y a lieu de mettre des bémols. Dès que vous mettez les pieds dans cette maison, vous serez perplexe face à cette soi-disant sobriété. Un mur de pierre de ciment affiche sa superbe, à mi-chemin d'un escalier d'érable dont la montée peut causer des crampes aux mollets. Des pilastres de six pieds de hauteur, surmontés de luminaires carrés, encadrent les marches dans l'imposant vestibule.

Cette maison ne convient pas aux timides. Elle en jette, peu importe d'où on la regarde. Voyez le salon, par exemple, où les deux concepteurs s'en sont donné à cœur joie en y « exploitant la verticalité ». Le toit cathédrale donne le vertige et l'effet de hauteur est amplifié par les deux balconnets qui surplombent la pièce de chaque côté du mur de pierre, dont on voit maintenant l'arrière.

Le plafond est mis en valeur par six abaisséments de bois rectangulaires regroupés par paires, qui semblent suspendus dans l'espace. Le mobilier, y compris les canapés de cuir, est de style contemporain, un genre que les gens de Québec sont adoptent lentement mais sûrement, au dire de la jeune designer.

« PRAIRIE HOUSE »

Quand ils parlent de la maison Expo Québec, Caroline Fréchette et Yvan Deschênes se plaisent à évoquer l'architecte américain Frank Lloyd Wright (1869-1959), à qui revient la paternité de la maison dite *Prairie House*. L'escalier monumental, les grandes fenêtres verticales, la faible pente du toit et ses



Un toit cathédrale, un balconnet et un mur de pierre de ciment surplombent le salon de style contemporain.

grands débords, l'utilisation de la pierre, du bois et des éléments naturels sont en effet des détails qu'ils lui ont empruntés et qui justifient, à leurs yeux, l'utilisation de l'expression « Prairie House » pour décrire leur maison.

M. Deschênes en est à sa « huitième maison



L'escalier d'érable, majestueux, sert de point de départ de la maison.

Expo Québec », M^{me} Fréchette, à sa cinquième. Ils avaient le défi « de ne pas se répéter », avec les contraintes propres aux maisons ouvertes au public : qu'il n'y ait pas de cul-de-sac et qu'elle puisse se diviser en six modules en prévision de son déménagement, d'ici la fin du mois, dans le Domaine des Sources, à Sainte-Foy. « On l'a pensée pour qu'elle plaise au plus grand nombre de gens possible, résume M. Deschênes. Et on a utilisé le gabarit maximum, avec un minimum de complexité structurale. »

Une arche en bois de forme carrée sépare le vestibule de la salle à manger. Yvan Deschênes trouve important de marquer ainsi les transitions entre les pièces. Dans le haut de l'arche, des caissons italiens fort originaux laissent entrevoir des herbes séchées emprisonnées entre deux feuilles de plexiglas. « On voulait une arche d'esprit cartésien, sobre et surdimensionnée », ajoute Caroline Fréchette.

Un foyer au gaz encastré dans une colonne de pierre de ciment très massive isole la salle à manger de la cuisine. L'îlot, la table, le grand comptoir et les longues tablettes exposent leurs lignes horizontales.

Voir MAISON en H 2 ►

Située sur le site d'Expo Québec, la maison familiale est présentée par la Fondation Maurice Tanguay. Son déménagement se fera d'ici la fin du mois, dans le Domaine des Sources, à Sainte-Foy.





La salle à manger éclairée de hautes fenêtres est meublée tout confort. Une carpe aux dominantes de bleu accueille une table invitante.



À l'étage, derrière la rampe du majestueux escalier d'érable qui forme une galerie circulaire, un joli boudoir occupe l'espace sous la fenêtre ronde de la façade.

PHOTOS: LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE



Un foyer donne encore plus de majesté à la luxueuse salle de bain principale.

MAISON

Suite de la H 1

Les armoires sont en fibre de pin laqué avec, ici et là, de chouettes touches d'inox et de jaune pâle. Trois fenêtres rectangulaires ornées de jolis vitraux éclairent et embellissent le comptoir, en conférant au lieu un aspect vieillot, qui ne trahit en rien son look contemporain.

Comme il faudra un jour se farcir l'escalier, allons-y pendant qu'il nous reste encore des jambes. Et puisque la maison exploite ses atouts surdimensionnés, nous irons tout de go à la luxueuse salle de bains des maîtres. La douche aux parois de verre est si grande qu'on se croirait dans un vestiaire. La baignoire, elle, peut accueillir deux personnes. Elles ont le choix : elles peuvent se laver en vitesse, comme le font la majorité des gens avant d'aller travailler, ou elles peuvent se prélasser dans les bulles des heures durant, tout en se délectant du feu qui brûle dans le foyer au gaz, tout à côté. Si, si, rien de moins!

LIT EN VEDETTE

Ainsi pomponnées et détendues, elles passeront ensuite à leur chambre à coucher, où elles

se sentiront comme à l'hôtel. Avec sa tête qui englobe la plupart des espaces de rangement, « le lit est en vedette », résume Yvan Deschênes. Les coussins de fausse fourrure, la douillette en imitation d'ultra-suède et les appuie-tête rembourrés donnent envie de faire la grasse matinée. Entre autres.

La chambre de la fillette est d'esprit champêtre. Ses deux fenêtres sont parées de jolis auvents, qui s'agencent bien aux quelques meubles de rotin regroupés près d'elles. L'ado, lui, devra vivre avec les immenses graffitis peints directement sur le mur au-dessus de son lit. Le frère et la sœur partageront une ravissante salle de bains, dominée par des tons de bois et de terre.

Et quand les membres de la famille voudront se réunir avant d'aller au lit, ils se donneront rendez-vous dans le boudoir. Pour jaser... ou pour regarder dehors par la fenêtre démesurée, un peu ronde, un peu carrée, « afin de couper le côté cartésien de la façade », explique l'architecte.

Située sur le site d'Expo Québec, la maison familiale est présentée par la Fondation Maurice Tanguay, qui vient en aide aux enfants malades et handicapés, ainsi qu'à leurs parents. Elle sera ouverte aux visiteurs à compter de mercredi, jusqu'au 29 août, aux mêmes heures qu'Expo Québec.

économies ESTIVALES!

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

15%

jusqu'à

Stores de bois naturel

Modèle Laredo™
Ex.: 24" x 30" **10728\$**

Garantie à VIE
sur TOUS nos stores faits sur mesure!

Ministores aluminium

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

Stores verticaux en tissu

Modèle Derby 3.5"™
Ex.: 75" x 84" **9202\$**
pour porte-patio, valence incluse

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
Voisin de RGA et SAQ

Prime! Épargnez jusqu'à 15%

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

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

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

10\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 100\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM301015 Expire le 29 août 2004

20\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 200\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM301015 Expire le 29 août 2004

50\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 500\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM301015 Expire le 29 août 2004

15% de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 1000\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: PD301015 Expire le 29 août 2004

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

Expire le 29 août 2004. Codes: GM301015 & PD301015

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.

STYLE DECO

Atmosphère maison !

■ Alors qu'à la maison, la notion de *cocooning* serait dépassée, elle prend ses aises dans les lieux publics. Qui a le goût de s'asseoir sur une chaise maculée de cambouis chez le garagiste ? Qui prend plaisir à lire un *Châtelineau* de 1989 en attendant de s'abandonner aux mains du dentiste ? Qui a envie de se tortiller sur un banc de bois au milieu d'un centre commercial bondé ? Les consommateurs veulent du cuir, du café frais et de la musique.

Chez Beauport Mazda, les clients sont chouchoutés. Roland Guay, responsable de l'accueil, désigne le présentoir de magazines qu'il est chargé de renouveler chaque mois. Le muret sur lequel il est fixé cache deux petites tables équipées d'un téléphone et d'une prise Internet. Sur le grand comptoir : un plateau de biscuits, une cafetière fumante, des tasses de céramique, quelques tiges de verdure synthétique et deux jolies lampes.



Michèle LaFerrière
MLaferriere@lesoleil.com

Les enfants ont leur salle de jeux et leur minitéléviseur. S'ils sont sages, M. Guay leur fera du pop-corn. Aux adultes découragés d'attendre pour des réparations longues, il proposera une séance de cinéma au complexe Odéon de Beauport, transports et tickets inclus. Le vendredi midi, il leur offre hot-dogs et hamburgers, cuits au barbecue, sur la terrasse s'il vous plaît.

« Les entreprises recherchent de nouveaux clients qui, eux, s'attendent à un bon service », résume le designer Dominique Rodrigue. C'est une façon de se démarquer, bien sûr, mais c'est aussi une nouvelle manière de vivre, « très *cocooning* », qui va rester, croit-il.

Aujourd'hui, les femmes vont au garage avec leur voiture. « Elles ne veulent pas s'asseoir sur des chaises graisseuses », observe M. Rodrigue. Les concessionnaires automobiles ont dû s'adapter à cette clientèle, souvent accompagnée de marmots. D'où la présence de jouets, de jeux vidéo et de couleurs toniques dans les salles d'attente.

Le concessionnaire Jaguar de la rue Marais, dans le complexe d'Auto Collection, a aménagé sa salle d'attente dans la salle de montre. Les Jaguar, c'est décoratif ! Il a réussi à bien circonscrire le coin détente, grâce à un mur de parements de bois dans lequel il a encastré

un foyer et de hauts rayonnages garnis de livres et de magazines. Il n'a eu qu'à disposer face à face deux causeuses de cuir, séparées par une table à café, pour faire croire à un petit boudoir.

CLIMAT DE DÉTENTE

La dentiste Michèle Audet, de Cap-Rouge, a compris l'importance d'un climat de détente pour décrire ses patients. Elle a fabriqué un décor « un peu feng shui », apaisant, avec beaucoup de boiseries, un canapé et deux fauteuils Ikea, du vert lime, du bleu foncé et du rouge. Quand les bambins en ont assez de l'ordinateur, ils jouent aux blocs, à la marelle ou aux petites autos sur le tapis à motifs de fleurs et de papillons.

La lumière du jour entre par des grandes fenêtres. Des lattes de bois séparent la salle d'attente du comptoir de la réception, ce qui préserve la confidentialité des transactions, souvent plus douloureuses que les traitements...

Chez Lavery De Billy, un bureau d'avocats du chemin Saint-Louis, les clients patientent dans une grande pièce feutrée et luxueuse, attenante au bureau de la réceptionniste. Les canapés, les gros fauteuils de cuir, le tapis, les tableaux et les lumières tamisées participent à l'apaisement de gens qui souhaiteraient être ailleurs. S'ils sont assis là, c'est qu'ils ont des problèmes. Mais le lieu inspire confiance. Le calme qui y règne suggère que tout est sous contrôle derrière les portes fermées des bureaux. « Relaxez, tout ira bien » : tel est le message subliminal de cette enclave réconfortante.

Dans d'autres endroits publics, la création d'une atmosphère maison a un objectif mercantile : faire revenir le consommateur. Anne-France Desmeules, directrice du marketing au centre commercial Place Sainte-Foy, n'en fait pas de cachette. « Notre clientèle est exigeante, dit-elle. Ici, on met beaucoup d'efforts pour que le client revienne. » Les divans de cuir et le piano sont « des incitatifs ». « Ils font partie de l'expérience du magasinage », dit-elle. Le designer Dominique Rodrigue apporte une nuance : « La femme fait asseoir son ma-



PHOTOS : LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

ri. Il lit son journal. Et elle magasine ! » Il en va de même des bars et des cafés. Il n'y a rien de tel, au cœur de l'automne, que de bavarder au coin du feu, bien calé dans un fauteuil, pendant que le serveur vous rapporte un autre verre. On en oublie les enivrés et les joueurs de billard. Et la semaine suivante, on ne se pose même pas la question : on revient et on s'installe, si possible, au même endroit !

Dominique Rodrigue a adopté cette manière de vivre : il reçoit ses clients dans son propre salon et dans sa propre salle à manger. Comme atmosphère maison, c'est imbattable !

À place Sainte-Foy, l'atmosphère maison concourt à inciter au magasinage : pendant que monsieur lit son journal, madame parcourt les boutiques...



La dentiste Michèle Audet a fabriqué un décor apaisant, un peu « feng shui », fait de boiseries, de fauteuils aux couleurs claires.



Une grande pièce feutrée et luxueuse chez Lavery De Billy



Les enfants ont une salle de jeux chez Beauport Mazda.



Une salle d'attente digne d'une grande marque : Jaguar, chez Auto Collection



Le vendredi, les clients de Mazda ont droit au BBQ, sur la terrasse... !

QUÉBEC VU PAR...

JOHN PORTER

« J'ai choisi Æterna »

MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ L'édifice préféré de John Porter, directeur général du Musée national des beaux-arts du Québec : les bureaux d'Æterna, dans le parc technologique du Québec métropolitain.

Avant d'être une image, un édifice est un espace qu'on habite. Partant de ce principe, John Porter, directeur général du Musée national des beaux-arts du Québec, juge que l'édifice de la société Æterna, dans le parc technologique du Québec métropolitain, a été pensé de façon humaine et intelligente. La preuve ? Il semble bâti dans une forêt, alors qu'une autoroute fend le paysage quelques mètres plus loin.

Tiré à quatre épingles dans un veston de lin orangé, John Porter n'a pas hésité à enjamber une clôture, à marcher dans le gazon humide et à frôler un champ de ronces, pour admirer cet édifice sous tous ces angles, le décrire et expliquer pourquoi il est son préféré à Québec.

D'abord, il est situé dans l'un des secrets les mieux gardés de la ville, au cœur du parc technologique. « Qui connaît cet endroit si champêtre ? » s'étonne-t-il en contemplant la forêt et le ruisseau qui bordent l'édifice, au sud. C'est à peine si on entend les voitures qui filent sur l'autoroute Henri IV, à un jet de pierre.

À cause de la forêt et à cause du soleil qui s'y pavane à compter du milieu de l'après-midi, c'est au sud que la fenestration est la plus imposante. « C'est beau, ça respire », commente John Porter, en ne manquant pas de spécifier que cet « édifice intelligent » est l'œuvre de l'architecte Pierre Thibault.

Les bureaux sont situés à l'avant, dans un bloc rectangulaire aux parements de bois qui rappellent l'environnement boisé dans lequel il a été érigé.



John Porter souligne l'humanité et l'intelligence qui ont présidé à la conception du bâtiment.

« D'emblée, on sait où est l'entrée, mentionne-t-il. La structure est extrêmement simple et pure. Et sa fenestration irrégulière est très surprenante. »

Æterna Zentaris est une société pharmaceutique spécialisée en oncologie et en endocrinothérapie. Les laboratoires occupent la partie cubique du bâtiment, à l'arrière, dont le parement est constitué de brique jaune. « Le noir des fenêtres unifie l'ensemble, fait observer M. Porter. Ça donne quelque chose de très vivant. »

Les deux parties de l'édifice sont reliées entre elles par un hall vitré de forme carrée, ouvert sur la nature. Une rangée de colonnes noires le traverse du nord au sud et se prolonge à l'extérieur, de chaque côté. Des colonnes semblables, moins apparentes, ont été intégrées à la façade de bois.

John Porter nous a entraînés à l'intérieur du hall pour nous convaincre de l'humanité et de l'intelligence qui ont présidé à la conception de ce bâtiment. « On est à côté d'une autoroute et pourtant, on se sent en pleine nature », s'émerveille-t-il devant tout ce vert qui dessine une toile digne de Marc-Aurèle Fortin. Transparent, le comptoir d'accueil « ne cache pas sa fonction » et laisse

se passer la lumière. Voilà qui plaît à un directeur de musée.

La passerelle n'échappe pas à ses diptyques. Sa structure apparente qui fait penser à un bateau le séduit, tout comme la douceur de sa montée, en paliers, « qui fait oublier sa fonction pour handicapés ». De cet endroit, il désigne un mur de bois étroit, qui dépasse du carré de brique abritant les labos. « Un rappel de l'avant », souligne-t-il.

John Porter s'était bien préparé à l'exercice que LE SOLEIL lui avait proposé. Sur un bout de papier camouflé dans son beau veston, il avait noté les prix remportés par Pierre Thibault pour l'édifice d'Æterna : le Canadian Architect Award of Excellence, en 1992, et le Prix spécial de la Commission d'urbanisme et de la conservation de Québec, en 1995.

« Cet exercice m'a appris à voir, a-t-il confié. Souvent, les gens vivent dans des lieux qu'ils ne connaissent pas. Ils suivent les mêmes parcours, mais ils ne sont pas capables d'identifier ce qu'ils voient. Ou ils le banalisent. »

Le parc technologique, où est situé Æterna, est l'un des secrets les mieux gardés de la ville

boîteau luminaire
Le spécialiste de l'éclairage

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

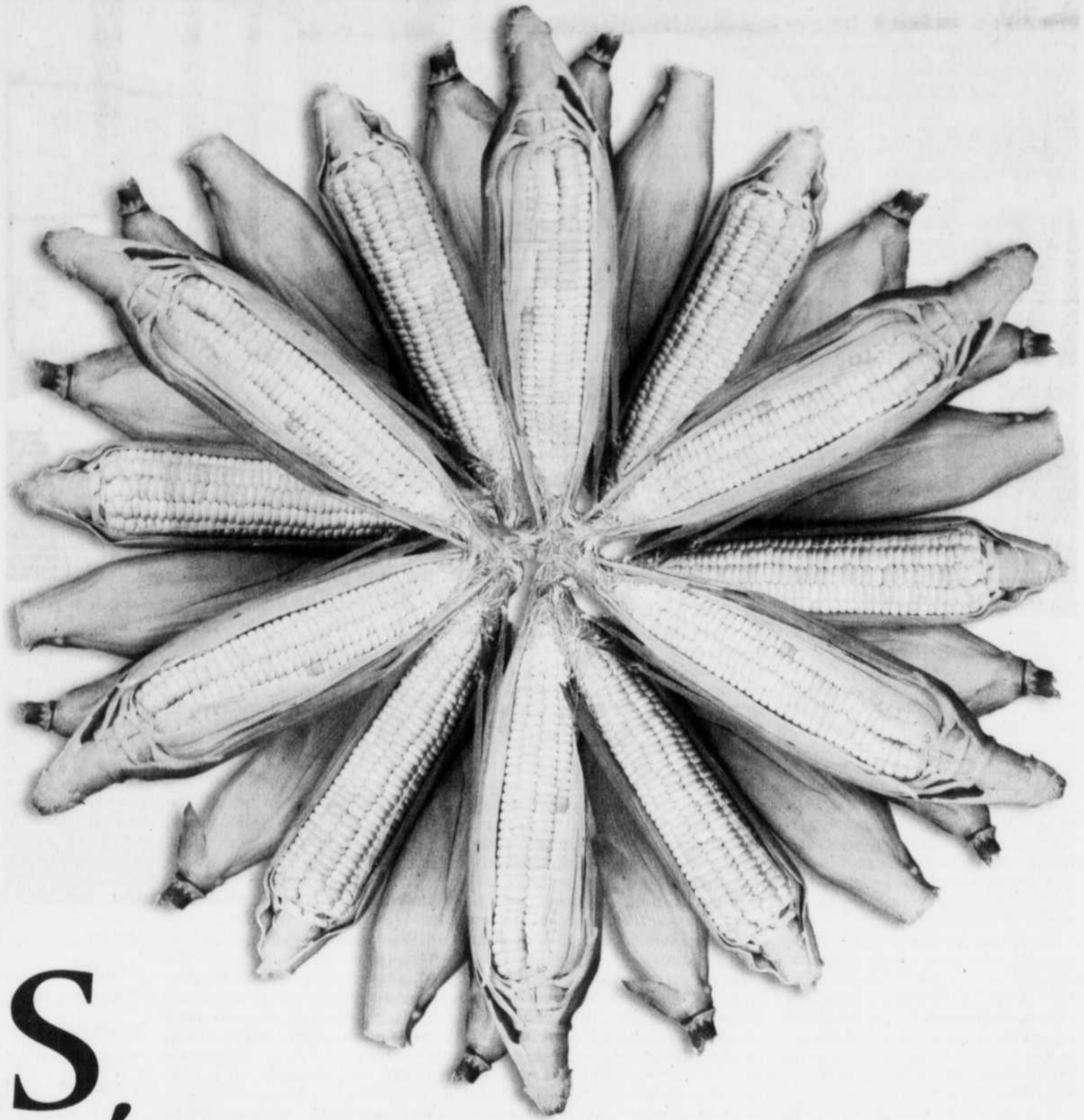
STYLE DÉLICIES



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

■ Partout sur notre continent, on a créé des rituels gourmands pour célébrer l'arrivée de ce légume quasi mythique associé à l'abondance et qui marque

le début de la saison des récoltes. En Nouvelle-Angleterre, on fait des *clambakes*, en Virginie et en Caroline du Nord, des *corn roasts*, chez les Premières Nations, des *pow wow* où il tient la vedette. Au Québec, les épluchettes de blé d'Inde sont notre façon de rendre grâce au plus ancien végétal comestible à avoir poussé en terre d'Amérique.



Le maïs, symbole de l'Amérique

Le maïs a de très profondes racines dans l'histoire de ce continent. Contrairement à ce qu'on a longtemps cru, il n'a pas été apporté d'Asie par ceux qui auraient traversé le détroit de Behring au cours des migrations de la préhistoire. Le maïs est bel est bien un légume indigène, ce que la découverte récente de pollen fossilisé a permis de confirmer. Des anthropologues américains ont utilisé le carbone 14 pour dater ce spécimen et ont constaté qu'il avait l'âge vénérable de 80 000 ans. Son histoire précède donc de loin celle de l'arrivée des premiers humains en Amérique.

QUAND LE MAÏS ÉTAIT MAHIZ...

Le terme maïs est un dérivé de la langue amérindienne arawak, du nom d'une tribu installée en Amérique du Sud. Il s'est d'abord appelé *marise*, avant de devenir *maysi*, puis *mahiz*, qui signifie « notre vie ». Très facile à cultiver, il a assuré la subsistance des Mayas, des Incas et des Aztèques, pour qui l'agriculture était partie intégrante de la vie religieuse. Principal ingrédient de la diète de ces tribus, le maïs était si important qu'on offrait en rituel des jeunes filles au dieu de la Pluie et à la déesse du Maïs, *Chicomecoatl*, pour s'attirer de bonnes récoltes. Les Amérindiens du Nord et du Nouveau-Mexique en avaient aussi fait la base de leur alimentation et lui consacraient différents rites, convaincus

qu'il assurait la fertilité des femmes. C'est Christophe Colomb qui a introduit le maïs en Espagne, puis en Allemagne, en Autriche et en Europe de l'Est. Les Basques et les Portugais l'ont aussi rapidement adopté, tout comme les Italiens, qui ont créé, en son honneur, la polenta, à base de semoule de maïs moulue sur pierre. C'est d'ailleurs grâce au maïs que les premiers colons américains débarqués du Mayflower ont pu survivre à leur premier hiver, après avoir fait la découverte d'une cache de blé d'Inde laissée là par les Indiens Wampanoag.

QUAND L'INDUSTRIALISATION S'EN MÊLE

C'est dans les années 1930 que l'on a commencé à développer différentes variétés hybrides de maïs pour leur permettre de mieux résister aux maladies et augmenter leur rendement. Par la suite, on a développé différents types de cette graminée pour modifier son contenu en amidon ou en protéines afin de répondre à des besoins spécifiques de l'industrie. Ce qui explique qu'aujourd'hui, les dérivés du maïs entrent dans la composition de plus d'une centaine de produits alimentaires et manufacturés : savon, cellulose pour les matériaux d'isolation, sels de déglacage pour les routes, colorants, peinture, huile, sirop, féculé, etc. Le maïs cultivé (la variété dent de cheval) demeure cependant la principale source d'alimentation du bétail.

Décrié par certains groupes environnementaux à cause des modifications génétiques qu'on lui a fait subir, le maïs destiné à la consommation humaine aurait pourtant un code génétique similaire à celui que les Amérindiens cultivaient il y a des milliers d'années. Les variétés hybrides développées ces dernières années contiennent deux fois plus de sucre, mais celui-ci se convertit en amidon beaucoup plus lentement qu'autrefois, ce qui empêche le maïs de prendre trop rapidement cette texture pâteuse désagréable s'il n'est pas consommé immédiatement après la cueillette. Il a donc désormais une meilleure durée de vie sur les tablettes de nos supermarchés et conserve mieux ses propriétés nutritives.

Avec une production annuelle de 8 millions de tonnes, le Canada est le sixième producteur mondial. Au Québec, le MAPAQ nous apprend que 80 % de la production de maïs de consommation pousse dans la grande région de Montréal et que les 622 producteurs divisent leur production également entre les variétés hâtives et tardives. Le Québec exporte une partie de son maïs aux États-Unis, en Allemagne et même en Norvège, ce qui lui assure des revenus de plus de 13,5 millions de dollars.

Au dire des chercheurs de l'Université Tufts de Boston, le maïs est aussi une excellente affaire au

plan nutritionnel : très bonne source de thiamine, qui aide au maintien du système nerveux, il contient de la niacine, qui permet de régulariser le taux de cholestérol sanguin, du folate et du phosphore. Riche en protéines végétales, sa couleur dorée indique qu'il est aussi un minientrepôt d'antioxydants qui luttent efficacement contre le cancer et les maladies coronariennes (lutéine et zéaxanthine). Ces pigments protègent aussi contre la dégénérescence maculaire.

L'huile de maïs non raffinée est un autre produit aux vertus santé réjouissantes : très riche en vitamine E, elle contient plus de 50 % de précieux gras polyinsaturés et 25 % de gras monoinsaturés, tous deux bénéfiques pour le cœur. Ces qualités exceptionnelles et la facilité avec laquelle on peut le cultiver expliquent pourquoi le maïs est produit aujourd'hui un peu partout dans le monde : de l'Inde à l'Afrique de l'Ouest, en passant par la Roumanie et l'Asie du Sud-Est, cette graminée indigène du Nouveau Monde, qui a permis à ses premiers habitants d'Amérique de subsister, joue maintenant le même rôle dans les pays en voie de développement en aidant leurs populations à mieux se nourrir. Voilà un des symboles de l'Amérique dont nous pouvons être fiers...

Le maïs assure au Québec des revenus de plus de 13,5 millions \$

Voir MAÏS en H 5 >



Rendez-vous des Gourmands...

Découvrez la recette* de cette semaine sur notre site Internet et sur place.

Procurez-vous les denrées et ingrédients proposés chez les boulangers spécialisés des Halles Fleur de Lys.

collège MÉRICI

www.hallesfleurdelys.com



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

STYLE DÉLICES



L'établissement de la rue Sainte-Anne a un très beau design dont les lignes simples et les teintes neutres (re)confirment une tendance vers l'épure.

LE GRILL STE-ANNE
Presque à point...

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Si Québec voit s'étirer le boum immobilier débuté en 2002, un grand Big Bang secoue également le milieu de la restauration. Jamais autant de restaurants n'ont ouvert leurs portes à Québec dans un tel synchronisme. Profitant du courant, le nouvel Hôtel Sainte-Anne s'est doté d'un restaurant pour desservir sa clientèle ainsi que les nombreux touristes qui foulent la rue piétonnière où des portraitistes immortalisent leur minois.

Tel qu'indiqué par son nom, le Grill Ste-Anne se spécialise dans les grillades (entrecôte Angus, côte de veau aux champignons, bavette au beurre d'échalotes françaises, brochette de volaille marinée), mais cède un large pan de son menu à l'Italie avec des pâtes (tortellinis au prosciutto, penne au chèvre et gorgonzola) et des escalopes de veau — les trois P pour parmigiana, piccata et piazzaiola ! Bien aménagée même si les tables y sont relativement serrées, sa terrasse — une plus-value dans le secteur — est un attrait considérable que nous boudons pour dîner à l'intérieur, près d'une large fenêtre ouverte sur les « artisans du temple » groupés le long de la cathédrale de la Sainte-Trinité. Mieux, une flûtiste de la rue nous offre un concert « privé ».

Nous profitons ainsi d'un restaurant au très beau design dont les lignes simples et les teintes neutres

CRITIQUE

(re)confirment une tendance vers l'épure. L'éclairage, également soigné (une petite lampe d'appoint au pied en métal), nous « illumine » à l'heure déchirante des choix.

Si le carpaccio de veau en entrée de la table d'hôte ainsi que les linguines aux palourdes et homard nous parlent, les rubriques entrées chaudes et froides de la carte brouillent le jeu ! Optant pour les calmars frits au poivre citronné, nous nous louerons intérieurement pour notre flair, d'autant plus que les calmars ne sont pas caoutchouteux. Pas trop huileuse, la friture est effectivement légèrement poivrée et, l'ayant zestée de citron frais, nous délaissions la trempette à la mayo piquante. Voilà un classique bien fait.

Moins convaincante, la salade tiède de thon frais au caramel cinq épices semble chèrement payée compte tenu des 15,25 \$ exigés. Bordant un nid de mesclun à la vinaigrette moutardée — d'un côté vous avez des chips de tarot frit et de l'autre quatre tranches d'un poisson qu'on dirait laqué — sa chair est en surface glacée par un caramel d'épices (parmi elles sûrement de la cardamome et de l'ani étoilé moulu). Ni tatakis au cœur bleu ni poisson fumé, le thon ainsi (sur)apprêté perd au change de sa délicatesse.

Quelque peu approximatif, le service (ah, la jeunesse) s'avère toutefois d'une courtoisie remarquable et le jeune serveur s'assure de répondre à nos questions, quitte à aller et à retourner en cuisine plusieurs fois. À sa recom-

mandation, nous choisissons les linguines printanières aux petits légumes. En sauce tomate au vin blanc, les légumes — entre autres des courgettes jaunes et vertes — ainsi que les pâtes ont conservé une certaine vigueur bienvenue. Quant à l'escalope de veau sauce au cheddar Perron, la viande a été détaillée en minces médaillons avant d'être farinée, saisie et nappée d'une sauce crémeuse au fromage quelque peu figée par l'attente.

Enjolivant une pointe d'un banal gâteau aux baies rouges (génoise vanille et gélatine aux fruits), une profusion de fruits frais (bleuets, ruban de melon, physalis) nous amène à conclure que le Grill Ste-Anne est un resto hybride entre l'adresse « touristique » et l'établissement qui, s'il cherche encore un peu sa voie, n'est pas loin de la bonne...

Pour : le respect du rythme des dîneurs contrairement à certains restaurants situés dans un périmètre touristique

Contre : les prix élevés des entrées à la carte

LE GRILL STE-ANNE
32, rue Sainte-Anne, Québec
Téléphone : 692-4447
Type de cuisine : grillades, pâtes et veau
Ouvert tous les jours dès 7 h pour le petit déjeuner
servi jusqu'à 11 h 30 en semaine et 14 h 30 la fin de semaine
De 11 h à 16 h, menu terrasse de 7,95 \$ à 14,95 \$
Table d'hôte du soir de 20,95 \$ à 32,95 \$
Menu pour enfants de 6,95 \$ à 10,50 \$
Entrée à la carte de 4,25 \$ à 15,25 \$
Plats à la carte de 9,95 \$ (pour le demi-tartare de saumon) à 34,95 \$
Bouteille de vin à compter de 25,50 \$
Stationnement dans la rue

Le Grill Ste-Anne est un resto hybride entre l'adresse « touristique » et l'établissement qui cherche un peu sa voie

Quand le vin devient vinaigre

ROBERT BEAUCHEMIN
Collaboration spéciale

■ Entre le vin qui fermente une seconde fois et devient aigre et les fableux vinaigres italiens, français et espagnols qui connaissent aujourd'hui un second souffle, il y a 5000 années de pratique. Notre chroniqueur en a testé quelques-uns.

Comment le vin s'est-il transformé en vinaigre ? Naturellement, avec un peu de négligence. Et comment le vinaigre de vin s'est-il transformé en vinaigre blanc ? Avec l'aide de l'industrie qui transforme de l'éthanol, un alcool blanc de source naturelle, habituellement de la betterave, par fermentation acétique de synthèse.

La différence ? Le premier exige des mois de travail chimique, le second moins de 48 heures. L'un a du goût, l'autre pas. Le premier sert en cuisine, le second à nettoyer les planchers, les poignées de portes et les vitres de votre automobile. Maintenant si vous préférez utiliser le vinaigre blanc en cuisine, ce que font 80 % des Nord-Américains, ne lisez pas ces lignes...

En cuisine chez les Européens, les vinaigres de vin sont la norme. Mais on en fabrique aussi à partir de cidre ou de jus de raisin pur. Car l'homme aime les goûts acides, qui font partie des

quatre goûts fondamentaux de notre espèce. À l'origine, ce trait évolutif est probablement apparu parce qu'il s'agissait de reconnaître un fruit qui n'était pas assez mûr pour être consommé. Ce qui donne généralement des crampes d'estomac ou des ballonnements.

De ce côté-là, rien n'a changé. C'est dans la maîtrise de la chimie que les hommes ont fait du progrès.

TYPES DE VINAIGRES

Pour obtenir du vinaigre à partir de vin, il faut faire une seconde fermentation, laquelle est souvent spontanée et naturelle. Laissez votre vin sur le comptoir au contact d'un peu d'air pendant un mois et vous verrez bientôt apparaître un film un peu gluant à la surface. C'est le « voile mycodermique » ou ce que l'on appelle souvent « la mère ».

↳ Voir VINAIGRE en H 6

Notre monde a soif de justice

Merci de donner

Développement et Paix

1-888-234-8535
www.depp.org

Depuis 20 ans

ÉPICERIE FINE

À la fine pointe de l'actualité culinaire!

Halles Fleur de Lys 527-3658

Notre terrasse vous ouvre grand ses bras sur la Grande Allée

LA CLOSERIE RESTAURANT

Un grand verre de Labatt Bleue gratuit
Sur présentation de ce coupon, un coupon par personne, valide en terrasse tout le beau et grand mois d'août

210, place George-V Ouest, Québec, 523 4465

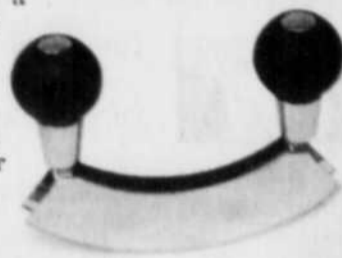
BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

Mezzaluna en inox

CUISINA, 20 \$

Manier un couteau de chef afin de hacher fines herbes et oignons avec rapidité exige de la coordination. Les plus gauches opteront pour la demi-lune à double lame, LE hachoir manuel antiblessures. Pourvues de poignées à leurs extrémités, les lames recourbées en inox coupent les bouquets d'herbes, les oignons et l'ail dans un mouvement de balancier produit par la pression de vos mains sur ce couteau sans manche. Les résultats sont tellement probants que les puristes ne jurent que par la mezzaluna pour préparer leur pesto au lieu du robot culinaire dont la chaleur dégagée par son moteur cuit le basilic. Extrêmement coupantes, les lames sont recouvertes d'un protège-lame à ne jamais oublier à l'étape du rangement. En vente chez Zone et dans les cuisineries.



Rhapsodie d'herbes

ST. DALFOUR, 5,29 \$

Une tendance italianisante nous incite à remplacer à table le beurre par de l'huile d'olive pour tremper le pain. Un moyen recommandé pour déguster les huiles pour peu qu'il s'agisse d'huiles de qualité. Suivant le mouvement, la maison française St. Dalfour, connue pour sa variété de confitures aux fruits sans sucre, ajoute une corde à son arc avec une huile pour le pain qui convient également pour monter une vinaigrette ou une marinade pour la volaille et le porc. Aromatisée de sauge, de cumin, d'ail, de chili et de persil, l'huile d'olive extra-vierge neutre de saveur n'exprime que timidement les parfums des épices séchées. Plus utile en marinade à zester (selon la quantité d'écorces d'orange et de citron. En vente dans les épiceries fines et les supermarchés.



Mélange à crêpes et gaufres

ALIMENTS TRISTAN, 5,49 \$

Les farines (blé, sarrasin, riz, maïs sélectionnées pour ce mélange à crêpes ont été moulues sur pierre dans la tradition des meuniers. En sac d'un kilo, ce mélange « 4 farines » auquel on n'a qu'à ajouter un volume égal de lait (1 tasse de mélange pour une tasse de lait) donne une pâte d'une consistance épaisse à délayer obligatoirement d'une plus grande quantité de lait pour obtenir des crêpes plus fines. Une fois allongée, la pâte se prête toutefois mieux à la cuisson de pancakes que de crêpes minces d'autant plus que le mélange compte parmi ses ingrédients de la poudre à pâte. Invitées à gonfler, les crêpes lèvent sous la chaleur en galettes soufflées. Une option à retenir pour les campeurs ou lors de la location d'un chalet pour s'éviter d'apporter tous les produits de base. En vente dans les supermarchés.



Du Homard frais à l'île d'Orléans

Venez passer une soirée magique dans un site historique et champêtre exceptionnel situé dans le Parc-Maritime de Saint-Laurent... réservez au

(418) 828-2002

114, chemin de la Chalouperie, Saint-Laurent I.O.



La Gamelle

3188, chemin Ste-Foy 659-1336
www.lagamelle.com

Table d'hôte

- Millefeuille d'escargots
- ou
- Salade de couscous jardinière
- Potage
- Assiette libanaise
- Couscous royal
- Pavé de saumon et pétoncles citronnés
- Côtelettes d'agneau grillées et menthe fraîche
- Brochette de poulet et crevettes
- Dessert et café
- 37⁹⁵ \$ (pour 2 pers.)

Cuisine libanaise et méditerranéenne

VINS DE LA SEMAINE

Six vins qui ont tenu la route...

Tous les vins dotés d'un bon potentiel de garde, les blancs comme les rouges, et quel que soit le millésime, sont à goûter sans faute au moment où ils atteignent leur 10^e année.

Ceci, afin de s'assurer qu'ils tiennent bien la route... et pour éviter de boire des vins qui auraient entamé leur déclin et donc commencé à perdre de leurs qualités.

La seule exception qui confirme la règle: les portos millésimés, ou vintages, lesquels demandent normalement une quinzaine d'années au moins pour atteindre leur apogée.

Autrement dit, a-t-on dans sa cave des 1994, et peu importe de quelles appellations et de quel pays, il faut les goûter maintenant, d'ici la fin de 2004.

À l'exception bien sûr des portos millésimés 1994, d'un millésime qui a donné des vins puissants, très concentrés et qu'il vaut mieux attendre encore au moins trois ou quatre ans.

Mais le vin étant ce qu'il est, il ne cesse de réserver des surprises, heureuses ou malheureuses.

Dégustés ainsi chez des amis fin juin, à table, à l'aveugle (sauf dans le cas de celui qui avait apporté le vin et qui avait à le servir lui-même, la bouteille cachée dans un sac de papier brun), six vins de plus d'une dizaine d'années avaient tous merveilleusement défilé l'épreuve du temps.

Cela commença, à l'apéritif, par un simple vin blanc d'appellation Touraine (Loire), de sauvignon blanc. Mais... il s'agissait de la cuvée prestige de ce producteur, à savoir le **Touraine 1990 M. de Henry Marionnet**.

Au premier abord, on pouvait penser quelque chose comme un vin de pinot

gris, d'Alsace, et c'est seulement avec l'aération que les arômes du sauvignon blanc se manifestèrent. De l'ampleur, donc, avec encore ce qu'il faut d'acidité, des saveurs nettes — tous étaient étonnés par sa fraîcheur, à commencer par celui qui l'avait débouché.

L'Alsace 1990 Grand cru Schlossberg Paul Blanck, très riesling, tout aussi distingué que généreux, était pour sa part un grand vin, capable de tenir la route encore environ trois ou quatre ans aisément.

Le suivant, à savoir le **Haut-Médoc 1982 Château Sociando-Mallet**, stupéfia tout le monde.

Meilleur que d'autres 1982 beaucoup plus réputés dégustés précédemment (par exemple le **Saint-Julien Château Léoville-Barton** et le **Pessac-Léognan Château Haut-Brion**), il n'avait pris que... une ou deux rides.

Un peu évolué, mais encore plein du fruit de sa jeunesse malgré ses 22 ans d'âge, complexe, d'une rare élégance, cela se buvait comme un charme. Grand bordeaux, donc.

Venait ensuite l'**Hermitage 1990 La Chapelle Paul Jaboulet**, dont des millésimes récents déçoivent, alors que celui-ci montrait à quel niveau de qualité peut s'élever ce vin. Dense, compact, toujours très jeune, ce grand vin rouge du Rhône est loin d'avoir dit son dernier mot.

Moins concentré, le **Cornas 1986 Auguste Clappe**, très syrah comme le précédent, sans rien de déclinant, est prêt à boire, tout en méritant lui aussi le titre de grand vin.

Le point final fut mis par le **Barbaresco 1983 Angelo Gaja**, d'un producteur très réputé. Très légèrement évolué, tannique sans rugosité, et grand vin également, on avait peine à croire qu'il avait plus de 20 ans. À boire, donc, mais on peut aussi l'attendre sans doute encore cinq ou six ans environ.

DE PROVENCE, UN CAHORS

D'une belle couleur pourpre passablement soutenue, le **Côtes de Provence 2002 Prestige Roseline**, dont il restait



Côtes de Provence Prestige Roseline

115 caisses en début de semaine, au généreux bouquet de fruits rouges et aux belles saveurs franches, a de quoi dérouter le dégustateur, cherchant à deviner quels cépages entrent dans son élaboration.

Charnu, passablement corsé, tannique et même un peu rude, et rappelant un peu par sa texture les Châteauneufs-du-Pape, trois variétés entrent dans son élaboration (syrah, cabernet sauvignon et carignan). Très, très bon pour le prix.

\$, 00 642 595, 15,05\$, ***\$(\\$), à boire, deux, trois ans au moins.

D'un producteur consciencieux et toujours fiable, le **Penedès 2000 Reserva Gran Coronas Cabernet Sauvignon Don Miguel Torres**, d'Espagne, pourpre-grenat, et au bouquet d'abord muet, comme on dit, s'exprime beaucoup mieux après un bon moment dans le verre.

Aux notes boisées d'abord bien présentes (vanille, cuir, épices, etc.), s'ajoutent par la suite des nuances de fruits rouges. Un peu plus que moyennement corsé, tannique, ferme, quoique sans rugosité, c'est un vin équilibré, comme toujours.

C, 036 483, 18,95\$, ***\$(\\$), à boire, deux, trois ans également.

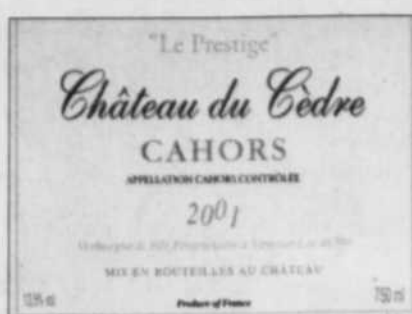
Du même producteur et d'une appellation voisine, le **Catalunya 2000 Tempranillo Coronas Torres**, moins cher, est un vin plus simple, de corps au plus moyen, peu tannique, et aux arômes de vanille dans l'après-goût.

C, 029 728, 13,95\$, **\$(\\$), à boire, un an.

Pour l'appellation Cahors, dans le sud-ouest de la France, 2001 est considéré comme un très bon millésime.

On n'a qu'à goûter le **Cahors 2001 Le Prestige Château du Cèdre** pour s'en convaincre... La robe, somptueuse, pourpre-violacé, à peu près opaque, annonce parfaitement ce qui va suivre, c'est-à-dire un magnifique bouquet de petits fruits noirs, aux nuances florales (de violette, dirait-on), pur, boisé-épice sans excès, ce à quoi succède une bouche concentrée, aux larges épaules et aux saveurs éclatantes, sans lourdeur aucune, avec des tannins solides. Un régal, qui accompagnera sans broncher les viandes rouges.

\$, 972 463, 25,45\$, ***(*)\$(\\$), à boire, 5-6 ans au moins.



Cahors 2001 Le Prestige Château du Cèdre

Vin réputé, toujours égal à lui-même, mais devenu cher, malheureusement, le **Chianti Rufina 2000 Vigneto Montesodi Castello di Nipozzano** m'a semblé meilleur que jamais dans ce millésime.

Grenat-prune, très coloré, son bouquet met à bon moment à s'ouvrir, après quoi il montre tout le potentiel de ce vin. Profond, marqué par des notes discrètement fumées et de noix de coco (le bois), avec des nuances de fruits rouges bien Sangiovese, il se présente avec tout autant de générosité en bouche. Bien en chair, d'une bonne concentration, il a de beaux tannins distingués. Excellent.

\$, 204 107, 56\$, ****\$(\\$), à boire, 5-6 ans, et 862 177 pour le magnum, 121\$.

UN SANCERRE

Vins de sauvignon blanc, les Sancerres, de la Loire, peuvent être fort différents du point de vue de leur intensité aromatique. Le **Sancerre 2003 Pascal Jolivet**, lui, a dans ce millésime des odeurs pénétrantes et insistantes de sauvignon blanc. La bouche suit, avec des saveurs très relevées, de la vivacité à cause à la fois de son acidité et d'un reste de gaz carbonique, avec aussi de la finesse. Très bon Sancerre.

\$, 528 687, 29,15\$, ***(*)\$(\\$), à boire, 5-6 ans.

VINAIGRE

Suite de la H 5

Avec ce voile, il sera possible de faire macérer tous vos restes de vins et de faire du vinaigre maison. Simple ? Pas exactement. Faites confiance aux experts dont la tradition de fabrication de ces vinaigres de luxe a, dans certains cas, plus de 500 ans d'histoire. Ce qui importe est de reconnaître qu'à partir d'un bon vin, on a de meilleures chances de faire un bon vinaigre.

Voici neuf coups de cœur, d'extraordinaires vinaigres qui reflètent la variété de parfums et de saveurs qu'on peut obtenir à partir de différents alcools. J'ai essayé ces vinaigres sur une salade verte composée de feuilles de chêne et de romaine et sur une salade de tomates fraîches, chacune simplement saupoudrée d'un peu de sel marin.

(Les prix sont approximatifs; selon le marchand, on peut passer du simple au double).

❑ 1. Vinaigre de Banyuls, cinq ans d'âge, La Cave de l'Abbé Rous (France), 500 ml, 16\$

Fait à partir d'un vin doux, mûri en plein soleil méridional, ce vinaigre a gardé tout le caractère de son origine. Goût franc, suave, un tout petit peu sucré, parfait avec les tomates, un peu trop doux pour la laitue.

❑ 2. Vinaigre de Vino de Pedro Ximenez, 12 ans d'âge, Torrevela (Espagne), 375 ml, 14\$

Un autre vinaigre fabriqué avec un vin doux. Celui-ci, le Pedro Ximenez jouit d'une célébrité inégalée en ce moment auprès des amateurs de cuisine fine et des chefs. C'est que le parfum de pruneau, presque chocolaté, domine à peu près tout ce qu'il touche... sauf la tomate fraîche. Résultat: un mariage très réussi. J'en mettrais sur n'importe quel légume lentement confit à l'huile.

❑ 3. Bouquet de Muscat, Vinaigrerie DeLous et Cie (France), 500 ml, 29\$

De France, ce superbe vinaigre, presque un condiment qu'on avalerait à la cuillère tellement c'est fin et exquis. Naturellement doux, je conseille de le couper au tiers avec un peu de vinaigre de xérès ou de vinaigre de vin rouge dans une vinaigrette. Les qualités organoleptiques sont bien réelles et on distingue sans effort le goût du raisin muscat. Il fait ressortir le goût délicat de la laitue. Sur des tomates, on perd un peu d'accents.

❑ 4. Aceto Balsamico di Modena, vieillit en fûts, Acetaia Bellei (Italie), 250 ml, 38\$

On comprend la popularité du vinaigre balsamique, vieillit dans cinq fûts de bois différents pendant une année



Ce qui importe est de reconnaître qu'à partir d'un bon vin, on a de meilleures chances de faire un bon vinaigre.

chacun. Naturellement, il ne s'agit pas de Tradizionale, ce condiment de grand luxe vieilli pendant plus de 25 ans, mais d'une très honorable solution de rechange, faite avec soin. Aucune amertume dans ce balsamique à prix raisonnable, un mariage parfait avec la tomate. Un peu trop gouleyant pour la laitue cependant.

❑ 5. Vinaigre de Rheims, À l'Olivier (France), 500 ml, 10\$

Voilà un vinaigre de vin blanc fait avec du champagne, mais qui ne peut bénéficier de l'appellation «vinaigre de Champagne» comme on le faisait il n'y a pas si longtemps en raison des nouvelles lois européennes. Qu'importe, le vin de base de ce vinaigre est toujours un pétillant de luxe. Cependant, ce vinaigre est léger et n'a qu'un parfum éthéré de champagne. Il serait donc idéal pour une vinaigrette plutôt que pour verser directement sur des tomates dont il ne relève pas le goût mais le masque.

❑ 6. Aceto di Vino Gropello, Frantolo Valtenesi (Italie), 500 ml, 10\$

Ce très bon vinaigre est produit à partir du Gropello Garda Classico, un AOC de la région de Lombardie. Fruité avec des notes boisées persistantes, ce vinaigre est merveilleux avec une grande huile d'olive, simplement nappé sur des feuilles de laitue bien croustillantes. Il fait aussi honneur à la tomate dont il relève le goût sucré.

❑ 7. Vinaigre de Jerez, Cepa Vieja, (Espagne), 500 ml, 19\$

Dans un bon vinaigre de xérès, on reconnaît des notes de pommes très mûres, et un léger parfum de champignons. C'est le résultat du processus de Solera dont on fait le xérès. Celui-ci est un peu raide, a une acidité assez agressive, mais utilisé avec parcimonie, délicatement, il souligne les parfums de sous-bois des viandes et des braisés, des légumes déjà cuits. Sur la tomate, rien de bon. Trop dur. Sur la laitue, il en efface toute la délicatesse.

❑ 8. Zinfandel Vinegar, «O» (Californie), 200 ml, 16\$

Encore un vinaigre particulièrement «vineux», au caractère très affirmé que l'on devrait utiliser avec beaucoup de doigté car son parfum est franchement agressif. En mettre trop peut gâcher le plat. En revanche, on goûte bien le chêne et la vanille, assez typique de ce cépage californien. Il conviendrait mieux pour dégager une sauce ou un plat cuisiné que pour mettre dans une vinaigrette ou simplement sur des tomates fraîches. Trop puissant pour ça. On pourrait l'utiliser pour la cuisine plus exotique, comme la thaïlandaise, qui ne craint pas les assauts acidulés.

❑ 9. Vinaigre de cidre, Pierre Gingras (Québec), 250 ml, 4\$

Ce très bon vinaigre québécois tout usage peut aisément remplacer n'importe



L'Aceto di Vino Gropello est un très bon vinaigre produit à partir du Gropello Garda Classico, un AOC de Lombardie.

porte quel vinaigre de vin blanc. Aucune note sucrée contrairement à certains vinaigres de cidre français ou italiens, mais une belle acidité et un goût tout à fait franc, qui évoque celui des pommes pas assez mûres. Sur les tomates, il faut le couper avec un vinaigre un peu sucré, ou l'additionner d'un peu de sucre de canne. En revanche, quelques gouttes sur la laitue font une splendide entrée.

VIGNOBLE BORDELAIS

La crise la plus sévère depuis les années 70

BORDEAUX (AFP) — Le vignoble bordelais, dont la production est vendue à travers le monde, affronte une crise majeure dans un contexte de surproduction générale et de stagnation de la consommation, selon les professionnels.

Les viticulteurs ont manifesté à quatre reprises en un mois dans les rues de Bordeaux, du jamais vu depuis des décennies, à l'appel de leurs syndicats et un «Collectif des viticulteurs» a illustré son désarroi en distribuant gratuitement des bouteilles de vin sur une autoroute des vacances.

Les causes de cette crise, qui n'épargne que les producteurs de grands crus de renommée internationale, sont connues: surproduction mondiale, baisse des ventes de bordeaux tant en France qu'à l'export et contexte économique morose, avec pour conséquence, un effondrement des cours.

Ainsi, actuellement, le prix en vrac des bordeaux rouges est tombé sous le plancher de 750 euros le tonneau (900 litres), bien en-deçà du seuil de rentabilité, selon les viticulteurs. En 1997 et 1998 — période d'euphorie —, le cours avait atteint jusqu'à 1500 euros.

Devant cette situation, «il faut agir vite», soulignait récemment, le nouveau président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB), Christian Delpeuch.

Le CIVB qui rassemble producteurs et négociants a déjà annoncé une série de mesures, afin d'enrayer la surproduction dans le Bordelais, où le potentiel de production s'élève à plus de 7 millions d'hectolitres quand les ventes s'établissent à environ 5,5 millions d'hl.

Ainsi, la limitation à 50 hl par hectare de la commercialisation du vin est proposée pour 2004, le reste étant mis en réserve et commercialisé si les conditions économiques et le niveau de cours le permettent.

Autres pistes pour permettre «un assainissement du marché»: l'arrachage définitif, qui pourrait concerner des parcelles peu qualifiées ou appartenant à des propriétaires partant à la retraite, la création de produits nouveaux, en dehors du système des Appellations d'origine contrôlée, un livre blanc sur le vin, qui insiste sur les problèmes liés à la publicité et à la défense de la santé publique, remis le 28 juillet au premier ministre, Jean-Pierre Raffarin.

Saveurs d'automne

Le Parc des Bisons : un délice pour les yeux et le palais

On se croirait dans un film de western. Imaginez la sensation de pouvoir circuler en voiture près d'un troupeau de plus de 400 bisons, errant librement sur un vaste domaine de 120 hectares comme à l'époque où les premiers Européens sont arrivés en Amérique. C'est cette expérience inoubliable que vous propose, depuis le 5 juin dernier, le Parc des Bisons à Saint-François de l'île d'Orléans.

Contrairement au zoo, où les animaux sont gardés dans un espace restreint, le Parc des Bisons vous permet d'observer le comportement de ces immenses ruminants dans leur état naturel : des mâles en rut se battant pour la conquête d'une femelle, un petit de quelques mois tétant le lait de sa mère et peut-être même une femelle donnant naissance à un veau. Le long d'un parcours de 4 kilomètres, vous pourrez capter des images saisissantes en été comme en hiver, puisque le parc est ouvert à l'année longue.

Tout savoir sur le bison

Si vous désirez en apprendre davantage sur le mode de vie et l'histoire du seul mammifère à avoir résisté à l'ère glaciaire, rien ne vaut une visite guidée à bord d'un véhicule panoramique. Au cours de cette balade d'une durée de 35 minutes, un guide interprète vous racontera comment le bison a bien failli être exterminé par la chasse il y a une centaine d'années, en plus de

répondre à toutes vos questions.

Au centre d'interprétation aménagé sous un grand chapiteau, vous pourrez également visionner une vidéo éducative et déguster certains produits fins à base de viande de bison. On y trouve des tables de pique-nique ainsi que des canots et des kayaks qui sont mis à la disposition des visiteurs désirant faire une randonnée sur le lac.

Le Parc des Bisons est aussi un des meilleurs endroits pour apprécier la beauté et le charme de l'île d'Orléans. Un sentier pédestre vous conduira en effet jusqu'au point le plus élevé de l'île, où vous aurez une vue imprenable sur la côte de Beauport, le mont Sainte-Anne et le parc des bisons.

Une viande de première qualité

Comme l'ont fait les Amérindiens et les premiers colons, vous apprécierez sûrement la viande de bison, qui contient moins de cholestérol que le bœuf. D'ailleurs, il est possible d'acheter sur place de la viande et divers produits à base de bison comme des pâtés, des saucisses, des tourtières, des terrines, des cretons, de la sauce à spaghetti et du bison fumé. À l'entrée du parc, un restaurant de cuisine rapide prépare des paninis au bison fumé, des sous-marins libanais au bison mariné et de la poutine au smoke meat de bison. Un vrai régal !

Il n'est pas nécessaire de réserver pour visiter le Parc des Bisons,

qui est ouvert tous les jours de 10 h à 18 h jusqu'au 31 octobre et de 10 h à 15 h en basse saison. Toutefois, vous pouvez vous renseigner sur les forfaits de groupe et la possibilité d'organiser un méchoui sous le grand chapiteau en composant le (418) 829-1234.



Malgré son poids imposant, le bison peut courir à la vitesse d'un cheval

La Nature dresse son éblouissante table annuelle

La saison des saveurs bat son plein au Québec. C'est la période idéale de balades en famille ou en amoureux pour profiter des derniers chauds rayons du soleil d'été et apprécier la générosité de la nature. Une végétation mature, somptueuse, rehausse la splendeur des panoramas tandis que l'abondance des récoltes séduit l'œil, le nez et le palais.

Les saveurs sont présentes partout autour de nous, aussi bien à la ville qu'à la campagne. Il suffit de déambuler dans les rues de Québec pour apprécier cette saison de tous les goûts. Chefs cuisiniers réputés et artisans pâtisseries rivalisent d'adresse pour séduire les plus fins gourmets.

À titre d'exemple, des endroits comme Le Paingruël, sur la rue Saint-Jean, et Le Truffé, sur le boulevard Père-Lelièvre, surprennent agréablement leurs clients; le premier avec ses pains biologiques et sa boulangerie créative, le second avec sa nouvelle pâtisserie, ses chocolats maison, salades et autres délices comme les fromages et charcuteries.

Saveurs et panoramas au rendez-vous

Les escapades en région, aussi bien sur la rive nord que sur la rive sud, permettent de découvrir à la fois des paysages époustouflants et des produits exceptionnels de l'agrotourisme québécois. La ferme d'élevage de canards de Barbarie, Le Canard Goulu, située à Saint-Apollinaire au cœur de la région de Lotbinière, fait partie de ces trouvailles. On y confectionne artisanalement des produits faits uniquement de viande de canard, sans additif chimique.



La région de Charlevoix offre, au rythme des saisons, des panoramas qui émerveillent ses visiteurs autant que la variété de ses produits du terroir.

De l'autre côté du fleuve, l'île d'Orléans regorge de produits du terroir. On la décrit souvent comme un vaste marché public à ciel ouvert. Le Domaine Orléans propose, en plus d'y cueillir de succulentes pommes à l'automne, d'y taquiner la truite à 10 minutes de Québec, d'y pique-niquer et de goûter à ses confitures, gelées, ketchup, cidres et autres produits maison à base de truite.

Un peu plus loin Charlevoix, la région aux attraits montagneux uniques, vous attend avec sa gastronomie aussi réputée que son hospitalité. Là, des panoramas saisissants côtoient la mer et la montagne. Les saveurs voisinent l'art, l'histoire et le patrimoine. Les Finesse de Charlevoix témoignent justement de la tradition des richesses du terroir régional. Vos papilles gustatives ne résisteront pas à plus de 120 produits sur place qui allient originalité et savoir-faire.

Un peu plus loin Charlevoix, la région aux attraits montagneux uniques, vous attend avec sa gastronomie aussi réputée que son hospitalité. Là, des panoramas saisissants côtoient la mer et la montagne. Les saveurs voisinent l'art, l'histoire et le patrimoine. Les Finesse de Charlevoix témoignent justement de la tradition des richesses du terroir régional. Vos papilles gustatives ne résisteront pas à plus de 120 produits sur place qui allient originalité et savoir-faire.

Le Truffé

PÂTISSERIE - TRAITEUR

2300, boulevard
Père-Lelièvre
Dubouche

Téléphone :
418 681-3384

- PAIN CUIT SUR PLACE
- PÂTISSERIE NOUVELLE
- CHOCOLAT MAISON
- FROMAGE
- CHARCUTERIE
- SALADE MAISON
- TRAITEUR

www.lettruffe.com



Foie gras et Produits de canard

Production fermière et artisanale, sans additif chimique, ni agent de conservation.

Nouveaux produits à découvrir.

Dégustation sur place.

Coeur en fête et papilles comblées...

524, Bois Joly O., Saint-Apollinaire, sortie 291
à 15 minutes des ponts 418.881.2729

www.canardgoulu.com

ÎLE D'ORLÉANS fertile en coups de coeur



Artisans des produits du terroir

Tartinades, gelées, coulis, beurres aromatisés, sirops, pâtes de fruits

Crèmes glacées et sorbets artisanaux

2366, chemin Royal
Saint-Jean, Île d'Orléans
(418) 829-0450

www.lessaveurs.ca

Pisciculture et cidrerie

Produits du terroir

Nos produits
Truite fumée et marinée, filets, mousses, etc.
Liquoreux, cidres, cidre de glace, porto, vin rouge, vin blanc, jus de pommes, beurre et gelée, etc.

Nos activités
Fête en costume, pêche blanche, autochtonie de la pomme, Grand Feu Lait, Québec, visite de la pisciculture et bien d'autres

285, chemin Royal,
Saint-Pierre, Île d'Orléans
(1 km à droite du pont)
Réservation : (418) 828-9071
Télé. : (418) 828-2935
www.domaineorleans.com

Les Finesse de Charlevoix

Fabrication maison de plus de 150 variétés de produits régionaux

(confitures régulières et faible teneur en sucre, confits, huiles, vinaigres et moutardes aromatisés)

Bonbonnières de mariage personnalisées

Emballages-cadeaux corporatifs

Aire de pique-nique face au fleuve.

Ouvert tous les jours de 9h à 18h30

TÉL. 418-635-1072



LE PAINGRÜEL

BOULANGERIE CRÉATIVE

Pains au levain

Pains aux noix, aux fruits, de céréales, fougasses et autres douceurs...

Grande diversité de farines

Épeautre, kamut, blé, avoine, sarrasin, maïs, orge, seigle...

Créations gourmandes

Pains aux figues et raisins, aux tomates séchées et olives, aux dattes, chocolat noir et poires, cheddar et parmesan...

375 rue Saint-Jean
Dimanche et lundi : repos
522-7246

En face de l'église au clocher de cuivre.



Venez au Parc des Bisons

Île d'Orléans QUÉBEC

Visitez !
Dégustez !

5 \$
RABAIS

RABAIS DE 5 \$ APPLIQUABLE SUR LE TARIF FAMILIAL.

RABAIS DE 2 \$ APPLIQUABLE SUR LE TARIF ADULTE.

RABAIS DE 1 \$ APPLIQUABLE SUR LES TARIFS ENFANTS.

Coupon valide jusqu'au 30 octobre 2004. Non monnayable. Ne peut être jumelé à aucune autre offre promotionnelle. Un coupon par personne ou famille.

COMPTOIR DE PRODUITS-BISONS

10%
RABAIS

PROFITEZ DE VOTRE VISITE AU PARC DES BISON POUR FAIRE PROVISION DE PRODUITS-BISONS : VIANDE, TERRINE, BISON FUMÉ, SAUSISSE, PÂTE, CRETONS, SAUCE À SPAGETTI, BACON DE BISON, ETC...

Présentez ce billet et obtenez 10% sur tous les produits bisons au comptoir de viande.

Coupon valide jusqu'au 30 octobre 2004. Non monnayable. Ne peut être jumelé à aucune autre offre promotionnelle. Un coupon par personne.



Info : www.parcdesbisons.com (418) 829-1234
156, chemin Royal, St-François, Île d'Orléans, Québec, Canada G0A 3S0

STYLE MODE



Quelques parfums britanniques : Agent provocateur, au flacon en forme de grenade rose, Burberry Brit pour hommes, Paul Smith women et Kingdom d'Alexander McQueen

COSMÉTIQUES ET MODE

La manière british

MICHELINE LORTIE
Collaboration spéciale

■ Attaqués mais toujours invaincus, les sujets de Sa Majesté ne font rien comme les autres. À preuve, leur goût pour le vernis à ongles noir et la Sauce AP au magnolia.

Nerveuse dans son sobre tailleur-pantalonn noir, Stella McCartney n'a pu s'empêcher de blaguer lors de la présentation de son parfum Stella. « Sans doute ai-je l'air de la meilleure vendeuse de l'année », a raillé en rougissant la fille du célèbre Beatle.

Surmontant sa timidité, Stella a ensuite plongé dans le vif du sujet. « Comme j'ai été élevée dans la campagne anglaise, je voue un amour profond aux roses anglaises. Peut-être suis-je un peu morbide car la beauté de ces fleurs m'émeut quand elles sont à la veille de faner. Cela me rappelle la fragilité des femmes modernes. Je tenais donc à ce que mon parfum la reflète. »

Les propos de Stella McCartney traduisent aussi la quintessence des cosmétiques *brits* qui ont toujours formé un îlot royal, imperméable aux vagues extérieures.

LE LOOK LADY DI

Jointe à Londres par une journée pluvieuse, Emmanuelle Bonte, vice-présidente au marketing international pour Rimmel London, peut en attester. « La Britannique se comporte différemment d'une Française ou d'une Américaine, dit M^{me} Bonte. Le jour, elle se maquille à peine, réservant les fards sexy aux sorties nocturnes. Elle se soucie fort peu de science. À l'image d'une Lady Di, elle choisit ce qui est pur, peu coloré et peu parfumé. »

« La Britannique préfère les petites marques (Jo Malone, Tony & Guy) et les gammes privées, ajoute M^{me} Bonte. Le plus féroce concurrent de Rimmel London (la marque anglaise numéro un) est Boots, une ligne locale. »

La Britannique adore les produits made in UK... surtout s'ils sont ornés d'un Union Jack ou arborent le Royal Warrant. Ce certificat décerné aux fournisseurs de Sa Majesté permet d'apposer les blasons royaux sur les produits. Les soins Yardley ou les parfums Floris (favoris du prince Charles) en tirent une patriote fierté.

UNE TRADITION DE RÉBELLION

Mais il ne faudrait pas croire les Britanniques engoncés dans leur royale tradition. Avec un sens inné du paradoxe, le cosmétique *brit* ne se gêne pas pour critiquer les institutions, chose impensable chez les L'Oréal de ce monde. (En France, Emmanuelle Béart a perdu son contrat avec Dior pour avoir appuyé la cause des sans papiers.)

Anita Roddick, instigatrice des cosmétiques Body Shop, a ainsi toujours clamé sa haine de l'industrie cosmétique. « Cette industrie ment, pollue et exploite les femmes », a-t-elle écrit dans son autobiographie *Body and Soul*. Revendiquant plutôt une « mentalité de Seconde Guerre mondiale » (utilité, bas prix, etc.), les articles du Body Shop étaient présentés à l'origine dans des flacons d'urine recyclés. Et en 1976, aucune des causes soutenues par cette compagnie (mondialisation, écologie, etc.) n'avait encore soulevé l'intérêt des autres firmes cosmétiques.

En 2004, les Britanniques conservent les mêmes préoccupations éthiques. Le prince Charles a pu les cosmétiques bios Duchy Originals dont les profits sont versés à des causes caritatives.

Militante convaincue, Stella McCartney a exigé que sa gamme parfumée soit faite d'ingrédients bios d'origine végétale, sans OGM, tous récoltés par des adultes. « Au lieu de tapisser mon flacon

de parfum de logos, j'ai aussi demandé à ce qu'il soit poli main afin qu'on ait envie de le conserver sa vie durant comme un bijou », dit-elle.

« C'est ma façon de lutter contre l'aspect jetable des produits de consommation actuels », ajoute la designer. La créatrice Vivienne Westwood tient le même langage : « Je veux que les femmes gardent les flacons de mes parfums Libertine et Boudoir comme des objets d'art. »

Mais ces femmes issues de la scène musicale prouvent surtout que les *Brits* ont toujours encouragé les articles *rock'n'roll*. À preuve, le blanc à lèvres (popularisé par Marianne Faithfull), le fard à paupières et le vernis noirs issus des groupes gothiques, le viril maquillage *glam* et le motif tribal peint sur le visage.

Le parfum de Lulu Guinness est présenté dans un flacon en forme de pot de fleur et celui d'Alexander McQueen, dans un œuf d'acier. Quant aux créateurs du parfum L'Agent provocateur, ils suggèrent de se « libérer des valeurs puritaines » avec une parfumée Sauce AP assortie de visuels frôlant le bondage.

UN TOUPET DÉCOIFFANT

Mais c'est en matière de coiffure que les Britanniques se sont surpassés. Cela a commencé avec le Brylcreem, un fixatif commercialisé en 1928 par une firme de Birmingham.

Par la suite, il y a eu la coupe *mop top* des Beatles (créée par la copine de l'ex-Beatle Stuart Sturcliffe), les crêtes des punks, les cheveux orange de Ziggy Stardust, le bob graphique de Vidal Sassoon et ses coupes garçonnes à la Mia Farrow (un classique de 5000\$ réalisé sur le plateau du film *Rosemary's Baby*).

« Les *Brits* n'ont jamais craint les coiffures extrêmes, voire inesthétiques », résume Daniel Benoît, copropriétaire du salon Pure et codirecteur artistique chez L'Oréal Professionnel. Chaque année, le Salon international de la coiffure de Londres accueille donc 20 000 figurants.

En matière de mode, le courant britannique passe désormais par les Alexander McQueen, John Galiano et Stella McCartney, tous diplômés de la réputée Saint Martin's School of Art de Londres.

JOHN, BONO ET LES AUTRES

Certains articles rock sont devenus des classiques de la mode. Qu'on pense aux lunettes de John Lennon, à celles d'Elton John et de Bono. Au rayon des chaussures, le legs britannique inclut les bottillons Beatles (à l'origine des chaussures de danse sans talon), les bottes Doc Martins des punks et les semelles compensées des Spice Girls.

Mais la terre natale des dandys aura surtout vu régner l'androgynie. Bien avant que Boy Georges ne publie un livre de maquillage, dès 1969 le designer Michael Fish avait dessiné une robe à Mick Jagger (portée lors du concert de Hyde Park). Elle fut vite commercialisée sur King's Road. En 1971, Fish dessina une autre « robe d'homme » dans laquelle David Bowie fit scandale au Texas.

Mais cette époque anarchique est révolue. Interrogé par Rock Fashion, Michael Chetcuti a reconnu « qu'une partie du marketing de Levi's repose désormais sur le placement produit. Chaque artiste est étudié afin de décider quel produit lui correspondra et comment cela sera transmis au consommateur. On a travaillé avec Jamiroquai, Massive Attack, Oasis, Robbie Williams, etc. »

Quelques créateurs poursuivent néanmoins leur route en solo. Interrogée par la Fragrance Foundation, Vivienne Westwood affirme « être la seule designer de mode indépendante ». Même réflexion de la part de Sir Paul Smith qui a décidé de rester indépendant. « La dernière chose que je souhaite est une monoculture globale, soutient-il. L'histoire nous a appris que la cupidité tuait la créativité. »

BEAUTÉ



Joanne Boivin

Collaboration spéciale

Nouvelle génération

C'est Oil Of Olay qui innove avec son hydratant pour le corps Moisturise. Voilà une autre façon de gagner du temps et de se soustraire aux longues séances de « crémage ». Agissant comme un revitalisant pour les cheveux, sous la douche et après le nettoyage, on applique Moisturise qui travaille de concert avec l'humidité et la chaleur, on rince et le tour est joué. Pour les pressées, c'est le bonheur !



Réduire et protéger

Les Laboratoires Vichy lance cet été le Novadiol UV Soins Anti Taches, le 1^{er} soin qui réduit la production de mélanine tout en protégeant la peau avec un FPS15. Le rôle de la dépigmentation est extrêmement important quand on parle de taches brunes. Cependant, on affronte souvent avec l'utilisation d'antitaches, des problèmes d'irritation, photosensibilité, etc. Avec ce soin de jour de Vichy, vous devriez pouvoir combattre efficacement et sans problèmes. (46\$)



Lingettes suisses

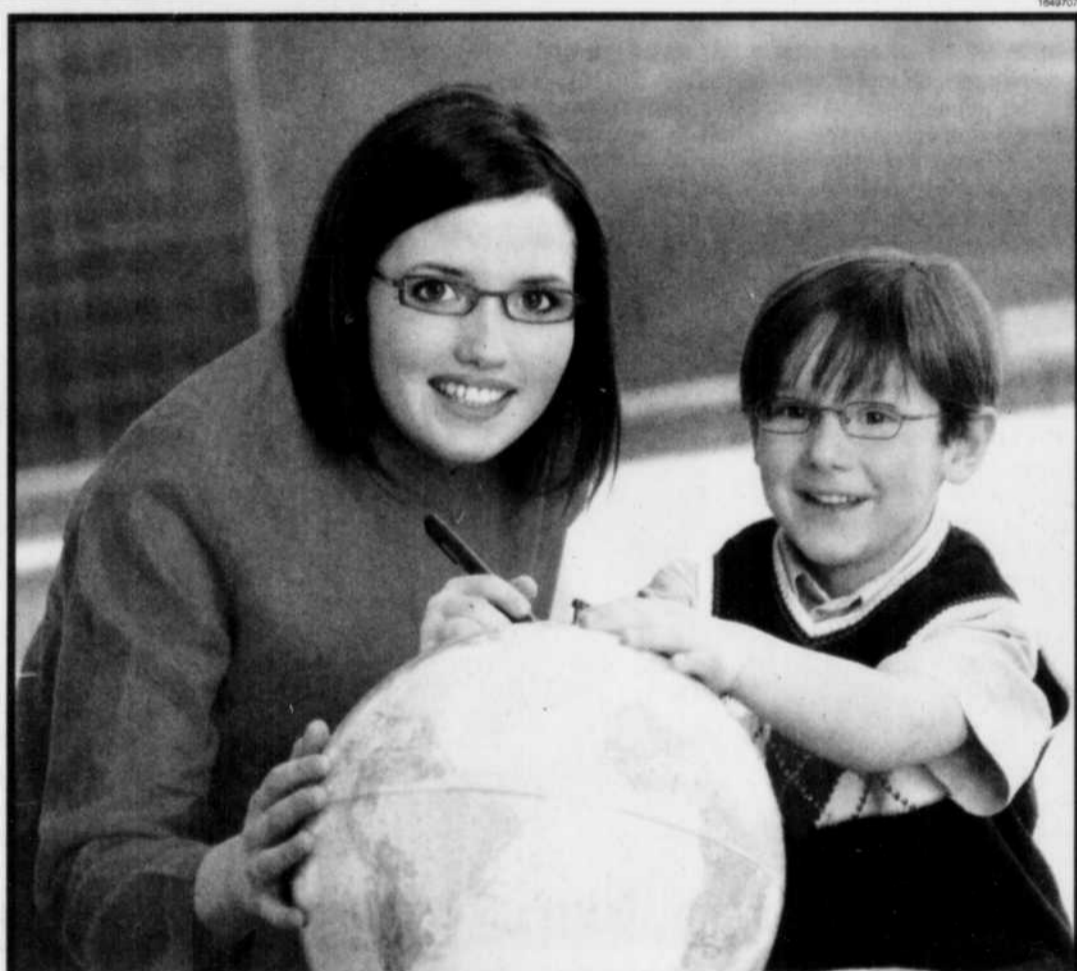
L'eau des glaciers suisses est encore mise à contribution, cette fois avec les Lingettes Énergisantes de St Ives. Idéales en voyage, les lingettes sont de plus en plus populaires. De son côté, la marque St Ives s'est fait des adeptes un peu partout dans le monde et vous offre ici un moyen simple et facile de nettoyer votre peau. Présentées dans une pochette pratique, elles vous suivront partout, quelle que soit votre routine démaquillage. (7,99\$)



simple et facile de nettoyer votre peau. Présentées dans une pochette pratique, elles vous suivront partout, quelle que soit votre routine démaquillage. (7,99\$)

L'esprit « Dolce »

Alchimie des arômes avec l'Eau Shiso Aroma de Roger et Gallet, on partage avec vous les secrets de la vitalité dans un flacon pompe. La ligne de soins comprenant déjà le Gel Douche, la Crème pour le corps et le Bain Moussant s'enrichit de cette nouvelle fragrance qui apporte un bien-être total. Concentré de nature à la fraîcheur végétale, l'Eau de Shiso est un élixir quand même très discret. Avis à celles qui les aiment plus capiteux. (56\$)



Spécial de la rentrée

lunettes complètes

Rég: 290\$

139\$

Monture Jean-Michel de 170\$
Verres simple vision orma de stock
Traitement résistant aux rayures TD2
Étui rigide



RICHARD GIGUÈRE

OPTICIEN

C'est clair!

15 cliniques

ÉDIFICE DELTA 1, 2875, BOUL. LAURIER 651-0052 • GALERIES CHAGNON 837-4563 • GALERIES CHARLESBOURG 626-7519
GALERIES DE LA CANARDIÈRE 657-2911 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 1) 627-5860 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 2) 626-6216
GALERIES MONTMAGNY (418) 248-0999 • MAIL CAP-ROUGE 654-9181 • PLACE DES QUATRE-BOURGEOIS 659-5075
PLACE FLEUR DE LYS 525-4771 • PLACE L'ORMÈRE 645-3049 • PLACE SAINTE-ANNE 827-4320 • POLYCLINIQUE LEBOURGNEUF 627-0677
PROMENADES BEAUPORT 666-3060 • NOUVEAU LA SOLDIERIE, Parc Récréatif, Galeries de la Capitale 627-1188