



ACTUEL GOURMAND
DES MEZZE COMME AU LIBAN PAGE 8

sur cyberpresse.ca

MULTIMÉDIA

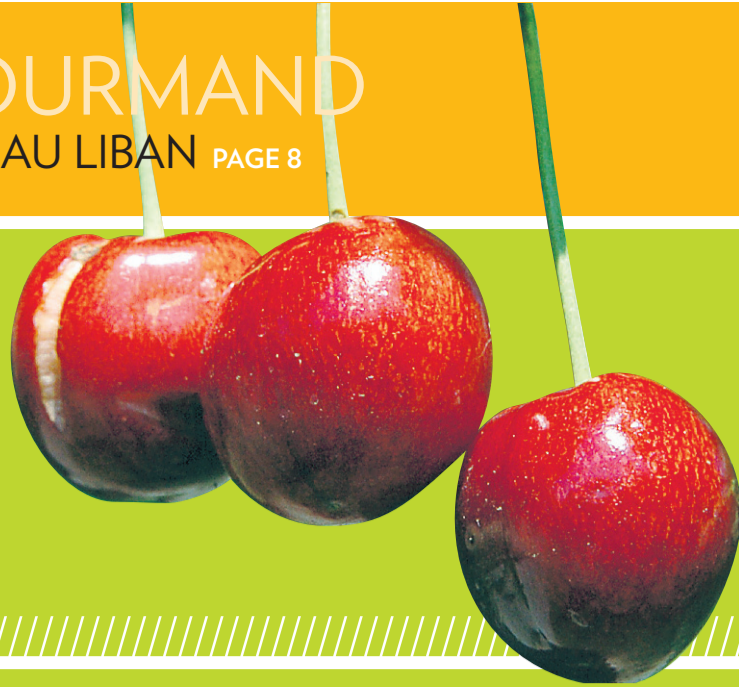
Visionnez le reportage de Danielle Bonneau sur les cordes à linge sur cyberpresse.ca/corde

VIDÉO

En direct de son jardin, Pierre Gingras propose ses trucs de jardinage sur montoit.ca/videosgingras

MON TOIT

JARDINER
DES GRIOTTES SUCRÉES! PAGE 7



LA CORDE À LINGE S'EXHIBE

DANIELLE BONNEAU

Pendant 10 ans, avec d'autres membres de la coopérative Multi-Carrefour, à Tétreaultville, Nathalie Henley s'est battue pour que tous aient accès à une corde à linge. Elle rayonnait, le mois dernier, lorsque 10 nouvelles cordes ont été installées à l'arrière de la coop. Le budget (enfin) obtenu, 21 cordes sillonnent maintenant le ciel.

«Je n'irais pas rester quelque part où il n'y a pas de corde à linge», tranche la mère de quatre enfants, qui fait de trois à quatre brassées par jour. «C'est primordial l'été. J'aime l'odeur des vêtements qui sèchent à l'extérieur... et c'est gratuit. Ma facture d'Hydro coûte déjà assez cher!»

Le désir d'économiser motive la plupart des propriétaires et des locataires qui se

font installer une corde à linge, constate l'intrépide François Pilon, qui gravit son échelle à longueur de journée pour satisfaire ses clients. «Ils veulent moins utiliser la sècheuse et conserver leurs vêtements plus longtemps», souligne le propriétaire de l'entreprise Corde à linge Montréal.

Plusieurs personnes âgées aiment cette activité qui leur permet de prendre un peu de soleil et de socialiser avec leurs voisins, dit-il. Mais de plus en plus de jeunes font aussi appel à ses services. «La corde à linge a retrouvé l'état de grâce qu'elle avait, avant l'apparition de la sècheuse, souligne-t-il. C'est plus long étendre son linge à l'extérieur, mais c'est un des gestes verts qu'on peut poser. Cela fait aussi partie d'un certain art de vivre. Le temps est en suspens, entre deux tâches.»

Combien coûte, au fait, l'utilisation de la sècheuse? Chaque fois qu'on y met une

brassée, pendant 52 minutes, au cycle normal, notre facture augmente de 20 cents, dit Hélène Laurin, porte-parole d'Hydro-Québec. Si on sélectionne plutôt le cycle délicat, le coût pour la même période sera de 16 cents. Au cours d'un an (52 semaines), une personne qui effectue huit brassées par semaine débourse 83,20\$ (cycle normal) ou 66,56\$ (cycle délicat). Cela représente environ 3% de la facture résidentielle moyenne.

«Les consommateurs économisent un peu d'argent et d'énergie en mettant leur linge sur la corde, mais ce n'est pas substantiel, convient M^{me} Laurin. Par contre, ce sont les petits gestes quotidiens qui font une différence, collectivement. Si on multiplie ce geste par 3,5 millions, il y a un impact environnemental certain.»

AUTRES TEXTES, PAGE 2

solde
demos & entrepôt

de **40%** Laval
Bromont
à **80%** Centre de
Liquidation
(autoroute 440 ouest)



30% L'ÉVÉNEMENT
produits
québécois & canadiens
continue
sur le prix de détail suggéré

m o b i l i e r
philippe dagenais
décoration - conseils

succursale bromont
117, boulevard Bromont
Bromont / 450.534.4877
succursale laval
1965, autoroute des Laurentides
Laval / 450.686.9888

MON TOIT CORDE À LINGE



PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

Dans la coopérative Au-pied-du-courant, les logements construits il y a une dizaine d'années ont une corde à linge. Ce n'est pas le cas de ceux dans la seconde phase, jaune pimpante, située sous le pont Jacques-Cartier. Mais cela pourrait changer.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE
Nathalie Henley ne se passerait pas d'une corde à linge.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE
L'intrépide François Pilon gravit son échelle à longueur de journée.

UNE CORDE SENSIBLE



DANIELLE BONNEAU

Les cordes à linge ne font pas l'unanimité. Certains les trouvent laides avec leur enfilade de vêtements. D'autres ne sauraient s'en passer. Les deux camps cohabitent paisiblement. Mais ceux qui optent pour la copropriété doivent se résigner: les cordes à linge sont interdites dans les immeubles de plusieurs étages.

« Dans les déclarations de copropriété, l'usage des espaces communs est très réglementé, explique Jacques Vincent, coprésident du Groupe Prével. L'espace doit être intéressant pour tous, pour que tous se sentent bien dans leur environnement. Comme on ne peut gérer ce qui est mis sur

les cordes à linge, elles sont interdites dans un but d'esthétique et d'homogénéité. »

Même son de cloche chez Samcon. « Les copropriétaires ne veulent pas de cordes à linge, constate Paul Martin, vice-président ventes et marketing. Ils désirent qu'il y ait des restrictions dans leur déclaration de copropriété, pour que les gens ne fassent pas ce qu'ils veulent. »

Les cordes à linge sont invisibles dans les résidences pour personnes âgées de plusieurs étages, qu'elles soient privées ou gérées par l'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM).

Elles ne sont toutefois pas menacées dans tous les nouveaux immeubles à logements multiples. Les membres de la coopérative d'habitation Le Coteau Vert ont demandé que des cordes à linge soient installées dès la construction des 95 logements, à proximité de la station de métro Rosemont. La firme NIPPaysage a donc prévu l'emplacement de neuf poteaux

en acier galvanisé. Un exercice inusité, indique Michel Langevin, cofondateur de l'entreprise.

« Notre bureau était content de cette requête, car les cordes à linge font partie du paysage collectif de Montréal, précise l'architecte paysagiste. De plus, elles sont écologiques. Nous les avons intégrées pour qu'elles organisent l'espace. Ce ne sont pas seulement des accessoires. »

Les poteaux, situés à neuf mètres du Coteau Vert, borderont l'espace public que la coopérative partagera avec l'organisme à but non lucratif Un toit pour tous, qui comptera 60 logements. Les poteaux seront reliés entre eux par une barre horizontale située à un mètre du sol, qui servira de garde-corps et de support pour les bicyclettes. « En fermant l'espace public, ils procureront une certaine intimité aux familles habitant la coopérative », souligne M. Langevin.

Le projet, réalisé de concert avec le groupe de ressources techni-

ques Bâtir son quartier, se veut innovateur et vert. L'utilisation de la corde à linge s'ajoute à d'autres mesures adoptées pour diminuer la facture d'énergie.

D'autres coopératives d'habitation se font installer des cordes à linge. C'est le cas de la coopérative Multi-Carrefour, à Tétéreaultville, qui vient d'en ajouter 10. Et les coopératives seront de plus en plus nombreuses à le faire dans le cadre de l'implantation d'une stratégie verte, prédit Louis-Philippe Myre, responsable du programme Coops efficaces de la Fédération des coopératives d'habitation intermunicipale du Montréal métropolitain.

Dans la coopérative Au-pied-du-courant située sous le pont Jacques-Cartier, les membres qui habitent dans les logements construits il y a une dizaine d'années ont accès à une corde à linge. Ce n'est pas le cas de ceux qui demeurent dans la seconde phase, jaune pimpante, qui a valu l'an dernier un prix d'excellence en architecture à la firme Brière

Gilbert + associés architectes. Cette situation devrait changer d'ici deux ans, avec l'intégration de diverses mesures vertes.

« Nous n'avons pas été jusqu'à intégrer des cordes à linge dans l'espace de la cour, admet l'architecte Martin Bière. D'autres contraintes ont pris tout notre temps et nos idées! Dans un contexte où il y a des familles, ce pourrait par contre être intéressant. »

Dans un prochain projet, il pourrait en inclure. « C'est un peu anarchique quand chacun installe une corde à linge à sa façon, à différentes hauteurs, devant la fenêtre principale du voisin, dit-il. Or, les cordes à linge peuvent être planifiées pour être à la fois fonctionnelles et esthétiques. »

Il s'agit d'y penser!

Voyez notre reportage multimédia sur les cordes à linge sur cyberpresse.ca/corde



ILLUSTRATION FOURNIE PAR NIPPAYSAGE

Des cordes à linge seront installées dès la construction de la coopérative d'habitation Le Coteau Vert, près de la station de métro Rosemont. NIPPaysage a prévu l'emplacement de neuf poteaux.

Lofts

1200 St-Alexandre
CONDOMINIUMS

la ville à son meilleur

Le choix de premier ordre pour les professionnels...
Le choix idéal pour couples actifs...
Le choix parfait comme pied-à-terre...

Phase 1
Occupation à l'automne 2009

À partir de
139 990 \$
TPS et TVQ comprises

200 lofts en copropriété situés au centre-ville de Montréal à proximité du très tendance quartier des spectacles.

Modernes • Sophistiqués • Branchés • Luxueux

D'une valeur sans pareille au centre-ville.

Incluant terrasse sur le toit, piscine extérieure, sauna, salon, aire de jeux, bain tourbillon et barbecue.
Concierge résident et portier.

1200, rue St-Alexandre • 514.861.1200
(Entre René-Lévesque et Ste-Catherine)

www.belcourtcondos.com

VEUILLEZ CACHER CES CORDES À LINGE

Dans la région de Montréal, rares sont les villes et les arrondissements qui interdisent les cordes à linge. Certains arrondissements comme LaSalle, Outremont, Mercier-Hochelaga-Maisonneuve et Ahuntsic-Cartierville stipulent dans leur réglementation que les cordes à linge ne peuvent être installées à l'avant des maisons. D'autres, comme Pierrefonds-Roxboro et la municipalité de Saint-Lambert, précisent qu'elles ne peuvent être visibles de la rue. L'arrondissement de L'Île-Bizard—Sainte-Geneviève fait figure d'exception en les bannissant dans les zones où les fils sont enfoncés. À Laval, les cordes à linge sont autorisées à l'arrière des maisons. Seule l'ancienne municipalité de Laval-sur-le-Lac les proscrit.

— Danielle Bonneau

LES LOGGIAS SUR LE PARC

Une oasis de tranquillité à quelques minutes de Montréal

Condos directement face au lac

44 unités de condo • À partir de 186 250 \$ taxes incluses

Espaces verts • Piste cyclable et sentiers pédestres
Construction de béton • Insonorisation supérieure
Stationnement intérieur inclus • Piscine extérieure et gymnase
Certifié Novoclimat • Site axé sur le développement durable
Magasins et restos accessibles à pied ou à vélo!

Pavillon des ventes
2500, boul. de la Grande-Allée, Boisbriand
Lundi, mardi mercredi et jeudi: 12 h - 20 h
Vendredi, samedi et dimanche: 12 h - 17 h

Pré-vente Phase 1

Un partenariat de Groupe Alta-Socam et de Faubourg Boisbriand

FAUBOURG BOISBRIAND

450 420-7227
www.lesloggiassurleparc.com

DESIGN D'ICI

VALÉRIE VÉZINA, COLLABORATION SPÉCIALE

DES ACCESSOIRES DE SALLE DE BAINS MADE IN QUÉBEC

Mère de quatre enfants, Marlène Deveaux cherchait un support pour les brosses à dents de sa famille. Le hic: les trous n'étaient jamais assez gros. L'ancienne cadre d'Alcan a imaginé une solution qui utiliserait l'aluminium de son patelin. Résultat: cette gamme de produits récipiendaires d'un prix au dernier SIDIM.

FABRIQUÉS: à Jonquières
DIMENSIONS: Ensemble de comptoir avec support, porte-savon et verre: 13 x 2³/₄ x 2 po (excluant le verre); porte-débarbouillettes (disponible avec ou sans vide-poche): 7,5 x 9 x 4³/₄ po; porte-savon: 5 x 2³/₄ x 1³/₈ po.

PRIX: de 225 \$ à 325 \$
INFO: DEVO, 418-548-0015/
 info@devo-deco.com
DESIGNERS: Daniel Pellerin et Mario Gagnon, Alto-Design
ÂGE: 38 ans, 55 ans

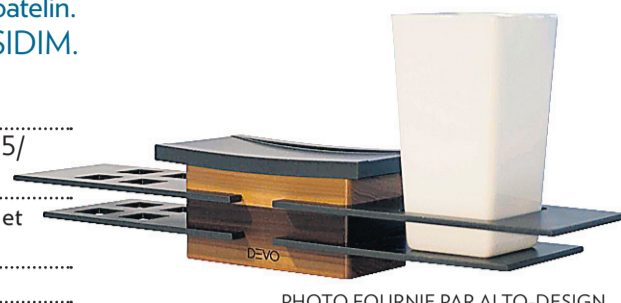


PHOTO FOURNIE PAR ALTO-DESIGN

« DEVO voulait créer une gamme d'accessoires de salle de bains utilisant principalement l'aluminium comme matériau. Il était clair qu'il s'agissait d'un produit de niche. La conception a été orientée avec l'introduction d'un autre matériau local (le bois) qui venait donner à la gamme une notion esthétique et une perception de grande qualité. »

Design abordable entre IKEA et les marques italiennes

LUCIE LAVIGNE

Avec leur collection de meubles Periphère, lancée en 2001, le Montréalais Thien Ta Trung et sa sœur My ont gagné le respect du milieu du design. Leur prouesse? Faire rimer rigueur et élégance. Leur mobilier affiche des proportions équilibrées, un style actuel et des formes épurées. Mais qui dit qualité dit prix étoffé. Solution pour budget serré?

Le duo vient de lancer une seconde marque tout aussi design, mais à prix moins élevé: Domison, un nom dérivé du mot domicile. « Domison s'adresse aux connaisseurs du design qui ont envie d'aller au-delà des chaises et des tables à la IKEA, mais qui n'ont pas les moyens de se procurer des meubles importés d'Europe », explique Thien Ta Trung, 31 ans.

Les prix vont de 350 \$ jusqu'à 3750 \$ pour l'article Domison le plus cher, soit un sectionnel (trois morceaux) avec assise et coussins en plumes. En comparaison, des meubles haut de gamme d'Italie, peuvent, par exemple, atteindre 10 000 \$ ou plus.

Parmi les produits de la nouvelle marque montréalaise, il y a des tables, des buffets, des chaises, des lits et des fauteuils. Tous les meubles de bois sont plaqués de noyer ou de chêne américain couleur wengé (noir profond). Pour les produits rembourrés, un choix de trois ou de quatre tissus est offert.

Marques conçues à Montréal

Les collections des marques Periphère et Domison sont conçues à Montréal. Seule différence: les meubles Domison sont fabriqués en Asie (Chine et Thaïlande) et non à Montréal. D'où leur prix de vente moins élevé. Un espace de 10 000 pieds carrés permet aux pro-

priétaires de la boutique de stocker la marchandise.

Mais une chose intrigue. Comment le duo réussit-il à importer d'Asie de grosses quantités de meubles tout en offrant de la qualité? Le mobilier fabriqué en Chine ne traîne-t-il pas encore une mauvaise réputation? Selon le jeune entrepreneur, le vent a tourné.

« L'industrie de la mode a prouvé qu'il était possible de faire des produits de qualité en Chine, observe-t-il. Eh bien, le même phénomène se produit avec le meuble. Il y a d'anciens professionnels de grandes marques qui ouvrent des ateliers en Asie. J'ai vu des meubles italiens dans les fabriques haut de gamme où sont réalisés mes meubles. »

Accessoires

Adeptes de design contemporain, Thien Ta Trung parcourt les grandes foires du meuble dans le monde pour mieux flairer les nouveaux courants. Il connaît également les marques émergentes au pays. Bonne idée: la boutique Domison - toute vaste et fraîchement aménagée par l'agence Blazysgerard - présente des accessoires conçus par plusieurs studios pointus.

Exemples: les collectifs Loyal Loot (quatre designers d'Alberta) et Rita (trois designers de Montréal), Furni, de Montréal, les sœurs jumelles et designers de bijoux et de meubles de la marque montréalaise C'est pas moi, c'est ma sœur, ainsi que Jennifer Graham, de Toronto.

En prime, des coussins 100 % écolo réalisés par LooLo Textiles (de Montréal) ainsi que des modèles fabriqués par des tribus montagnardes de la Thaïlande sont proposés.

4117, boul. Saint-Laurent, Montréal
 www.domison.com



PHOTO ROBERT PELLETIER POUR DOMISON

Ce sectionnel Mirabel avec assise et coussins en plumes Domison a été conçu par Thien Ta Trung et sa sœur My, à Montréal.



PHOTO ROBERT PELLETIER POUR DOMISON
 Ces fauteuils valent 740 \$ chacun.



PHOTO ROBERT PELLETIER POUR DOMISON
 Cette table en placage de chêne américain couleur wengé vaut 985 \$.

LOFTS ST-CHARLES

Nouveau projet

Phase III, maintenant en vente

- 1 ou 2 chambres à coucher
- Planchers en bois stratifié avec choix de couleur
- Plafonds de 9 pi et plus
- Armoires de cuisine « style européenne »
- Électroménagers inclus
- Stationnement disponible
- Près de tous les services

CONDO MODÈLE À VISITER

À partir de **123 990 \$** taxes incluses

Bureau des ventes:
 15, Saint-Charles, angle chemin Chambly, Longueuil
 Téléphone: 450-679-3773
 Lundi au jeudi de 12 h à 18 h 30
 Sam. et dim. de 12 h à 17 h

50 ans de construction de qualité
 WWW.BELCOURTCONDOS.COM

STE-HÉLÈNE DU HAUT ST-LAMBERT

St-Lambert, là où il fait bon vivre

- 2 chambres à coucher
- Planchers préfinis en lattes
- Céramique dans la cuisine et salle de bain
- Phase II en vente maintenant
- Unités disponibles en Phase I
- Quelques unités avec un espace de stationnement int. ou ext.

Maison modèle ouverte

À partir de **166 990 \$** taxes et stationnement inclus

Bureau des ventes:
 38, av. Sainte-Hélène, # 1, Saint-Lambert
 Téléphone: 450-465-2124
 Lundi au jeudi de 13 h à 19 h
 Sam. et dim. de 12 h à 17 h

40% VENDU

Blü Rivage

CONDOMINIUMS

Notre bureau de Ventes restera ouvert du 21 juillet au 1^{er} août inclusivement

Bureau de Ventes
 Angle Saint-Charles et Charles-Lemoyne
 L au V : 12 à 19H00
 S-D : 12 à 17H00
 T : 450 651-5732
 F : 450 651-6906

À partir de **149 000 \$**
 Comprenant 6 électroménagers
 Taxes et rabais inclus

www.truenorthproperties.com www.blurivage.ca

45% VENDU

Lofts uniques à partir de 180 000 \$

LES LOFTS SUR ST-URBAIN

Bureau des ventes : 7130, St-Urbain (entre Mozart et Jean-Talon)
 514.278.7464 • www.loftssursturbain.com

Redécouvrez la vie à Montréal...

LES LOFTS SUR ST-URBAIN

Bureau des ventes : 7130, St-Urbain (entre Mozart et Jean-Talon)
 514.278.7464 • www.loftssursturbain.com

LE BAC VERT

CAROLE THIBAudeau

1 LA PRESSE DANS LE JARDIN

Votre quotidien favori peut servir de paillis, ce qui a le mérite d'ajouter à l'utilité du cahier *MonToit* pour votre cour! Le papier journal, déchiqueté et humecté avant la pose (pour ne pas qu'il s'envole), devient en effet un moyen efficace de décourager les plantes indésirables. «Les mauvaises herbes ne peuvent pousser au travers des journaux qui, lorsqu'ils se décomposent, enrichissent le sol», rappelle-t-on dans *Devenir une famille verte*, de Viviane Moreau (Les éditeurs réunis). Le paillis préserve de plus l'humidité du sol, ce qui réduit d'autant le besoin d'arrosage.



2 LES ASSIETTES AU COMPOST

Pour vos pique-niques et repas au barbecue, la Coopérative la Maison verte propose des verres et des ustensiles en fécule de maïs donc... compostables. «Ça ressemble à du plastique transparent», affirme Sophie Laplante, de la Coop. On trouve aussi à cet endroit des assiettes en fibres de canne à sucre qui ont l'allure d'assiettes en carton. Dans le compost, ces articles, jetables mais non dépourvus de tout intérêt écologique, prennent la place des matériaux riches en carbone (matériaux bruns ou matière sèche). Quelques prix: 11,99\$ pour 50 assiettes de 10 pouces; 9,99\$ pour 50 verres de 12 onces; 4,99\$ pour 50 ustensiles.



3 MATÉRIOLOGIQUE

La toute jeune entreprise Matériologique, rue des Carrières à Montréal, œuvre depuis le mois de mai dans la vente de matériaux de construction écologiques, qu'elle choisit régionaux et recyclés autant que faire se peut. Le bricoleur y trouve du bardeau en pneus recyclés, de la peinture recyclée, des teintures et des vernis, des huiles pour le bois, des planches de balcon en plastiques recyclés, de l'isolant au chanvre et des portes d'armoire de cuisine en bois certifié FSC. Le site web (www.materiologique.com) est encore embryonnaire, mais on pourra éventuellement y faire des achats en ligne. Pour le moment, on prend contact avec la «matériologue» Mélanie Demers (514-759-3421 ou melldemers@hotmail.com), on commande et on passe chercher les matériaux sur rendez-vous.

4 VERMICOMPOSTER EN FAMILLE

«Nos vers remportent toujours un succès fou auprès des petits amis en visite», affirme Viviane Moreau dans son livre *Devenir une famille verte* (Les éditeurs réunis). Le vermicompostage se fait à l'intérieur et constitue un excellent complément au compostage dans la cour. À Montréal, les éco-quartiers suivants fournissent des vers —ou des bacs de démarrage— et organisent des ateliers: Sainte-Marie, 514-523-9220; Décarie-Loyola, 514-482-8778; Jeanne-Mance et Mile End, 514-288-1402; les éco-quartiers de Rosemont, 514-727-6675. On peut aussi se pourvoir à la Coop la Maison verte (514-489-8000), à l'Université Concordia (formulaire d'inscription sur: <http://sustainable.concordia.ca>, cliquer sur Our initiatives, puis R4 Rethink..., puis Compost, puis Worm swat) et à la Ferme Pousse-menu (www.pousse-menu.com).

MUR VERT EXTÉRIEUR

Une bouffée de fraîcheur au centre-ville

SOPHIE OUIMET-LAMOTHE

Après les toits verts, voici une nouveauté: un mur vert extérieur conçu pour endurer les quatre saisons montréalaises. Le «jardin vertical» qui pousse sur le mur de la Fonderie Darling, en plein cœur de la Cité du multimédia, a été inauguré jeudi.

Le mur végétal aux formes irrégulières occupe la façade sud de l'ancienne fonderie de métal, convertie en 2002 en lieu de diffusion des arts visuels. Des bacs à fleurs ont aussi été disposés dans la rue, fermée pour l'occasion jusqu'à la fin du mois d'octobre. Résultat: les travailleurs des environs ont vite fait d'apprivoiser cet espace frais. «Il paraît que le midi, c'est plein de monde», explique Jean-Paul Ganem, l'artiste paysager qui a conçu le projet. C'est ça qui est intéressant: créer un espace vert convivial en plein milieu de ce quartier, qui est un peu désert.»

Pour l'artiste, le projet ne se résume pas à quelques plantes plaquées sur un mur de brique. «L'idée, c'est de faire un graffiti végétal», explique Jean-Paul Ganem. C'est un travail pour révéler l'architecture qui est derrière, la silhouette du centre-ville de Montréal.»

Une première
Même s'il existe d'autres murs

verts extérieurs dans le monde, l'exemple montréalais serait le premier à affronter les rigueurs de l'hiver, selon Pierre Lussier, directeur du Jour de la Terre Québec. «Je connais des murs végétaux au Brésil et à Paris mais pas dans des villes nordiques.»

Pour assurer une bonne isolation des racines en hiver, les vivaces sont plantées dans des boîtes en aluminium de 18 à 24 pouces d'épaisseur. Les boîtes sont remplies de substrat, comme on en utilise pour les toitures vertes. Une mousse de sphaigne placée en surface garde l'humidité à l'intérieur des boîtes. Et avant les premiers gels, elles seront gorgées d'eau. «Pour atteindre une meilleure protection, il ne faut surtout pas que ce soit sec», explique Pierre Lussier. Il s'agit toutefois d'un projet expérimental, poursuit-il. «C'est une première étape vers une œuvre qui serait beaucoup plus importante l'année prochaine, au centre-ville de Montréal.»

Tant mieux, car les bienfaits du mur vert seront décuplés sur une surface plus grande. En plus de rafraîchir l'air ambiant, d'accroître l'absorption de l'eau de pluie et d'offrir une protection contre le bruit, ce jardin vertical a pour vertu d'augmenter la biodiversité en milieu urbain. «Quand j'y suis allé hier, j'ai vu une libellule!» conclut Pierre Lussier.



PHOTO ANDRÉ PICHETTE. LA PRESSE

Même s'il existe d'autres murs verts extérieurs dans le monde, l'exemple montréalais serait le premier à affronter les rigueurs de l'hiver. Il s'agit d'un projet expérimental qui pourrait être répété à plus grande échelle ailleurs au centre-ville de Montréal l'an prochain.

QUEL TYPE ÊTES-VOUS ?

TYPE A
SUR DEUX ÉTAGES AVEC TERRASSE

WWW.7140ALEXANDRA.CA

VISITEZ LE BUREAU DES VENTES AVEC SALLE DE MONTRE
LUN-MER 14H-20H
JEU 17H-20H
SAM-DIM 12H-17H
514.270.9003

7140 ALEXANDRA

Le Portail du Canal
LE CANAL À LA PORTÉE DE TOUS.

Gagnant du Prix Performance Excellence 2007
LA GARANTIE QUALITÉ HABITATION

DISPONIBLE PRIX PRÉ-CONSTRUCTION PHASE II

À partir de 106 900\$ Taxes incluses

Bureau des ventes: 5544 rue St-Patrick
514-767-6446 • www.portailducanal.com

Sur la piste des balcons fleuris

Votre voisin a fait un véritable petit paradis végétal de son balcon du troisième étage? Vous regardez d'un œil admiratif le miniperron de votre belle-sœur si joliment aménagé? Vous vous êtes pâmé devant des jardinières débordantes accrochées à la main courante d'un balcon et qui laissaient deviner une véritable oasis urbaine? Faites-nous part de vos coups de cœur et faites-nous découvrir ces balcons fleuris et aménagements originaux ou inventifs, le vôtre ou ceux des autres, qui ont su vous charmer. Envoyez-nous un courriel idéalement avec une photo ainsi que les coordonnées de l'endroit qui vous a émerveillé. Question de vous mettre en appétit pour l'été prochain et de vous donner envie de fleurir vous aussi votre environnement, *La Presse* présentera, dans un dossier spécial printanier, l'an prochain, les plus beaux spécimens de votre récolte.

Courriel pour nous joindre : montoit@lapresse.ca



Condominium

le rive gouin
PHASE II

75% VENDU
Occupation immédiate

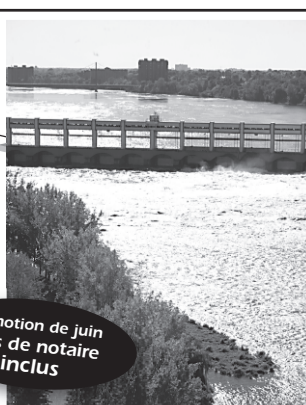
Un site extraordinaire
Directement au Bord de l'eau

- 3 1/2, 4 1/2, 5 1/2 et penthouse disponibles
- 841 p.c. à 2 300 p.c.
- Vue panoramique imprenable
- Climatisation centrale
- Salle d'exercice ■ Spa

- Piscine intérieure ■ Sauna
- Piste cyclable et sentier piétonnier
- aux abords de la Rivière-des-Prairies
- Services financiers sur place
- Stationnement intérieur inclus
- À 20 minutes du centre-ville

Promotion de juin
frais de notaire
inclus

3581, boulevard Guoin Est, Montréal, bur. 112 514.955.5354 www.rg2.info



MEUBLES DE JARDIN

Heureux mariage de matériaux

PATRICIA CLOUTIER
LE SOLEIL

Avant, il fallait choisir son camp en matière de meubles de jardin. On était plutôt rotin, plutôt bois ou bien on penchait pour l'aluminium. Cette saison, les designers se sont plutôt amusés à créer des alliages de matériaux étonnants et... séduisants.

Par exemple, un ensemble à dîner en rotin synthétique, mais dont le dessus de table et les bras des chaises sont en teck. Si, en plus, on marie une couleur foncée et une pâle, on a un effet bœuf!

Prenons aussi un ensemble noir en fonte d'aluminium, accompagné d'une table ornée de carrés de céramique aux couleurs vives; un contraste intéressant. « Cette année, on mélange tout. On a même des meubles en fonte d'aluminium qui imitent parfaitement le bois verni. C'est à s'y méprendre! » constate Mario Tremblay, copropriétaire des magasins Patiorama, à Québec et à Lévis.

Lignes courbes

Le souci du détail est très présent dans les nouveaux meubles d'extérieur. « C'est à cause de la fonte d'aluminium qui prend de plus en plus de place sur le marché. Ce matériau permet d'imiter le fer forgé, qui fait plus chic, plus travaillé », dit Martin Perreault, directeur des activités chez Club Piscine, boulevard Pierre-Bertrand, à Québec.

Au lieu d'avoir une structure en tubes d'aluminium vides, qui est légère, la fonte d'aluminium permet de créer une structure pleine, plus lourde. « C'est parfait pour ceux qui ont des terrasses venteuses, car c'est solide, ça reste en place », souligne Anne-Marie Champeau, copropriétaire de Mâ Mobilier actuel. La fonte d'aluminium ne rouille pas et est facile d'entretien. M. Tremblay conseille toutefois à ses clients d'opter pour des coussins pour plus de confort sur ces structures.

Le deep seating intéressant, mais...

Le *deep seating*, une tendance depuis environ trois ans, qui propose d'acheter un ensemble complet de meubles de salon pour l'extérieur, n'a pas suscité ici autant d'intérêt que prévu.

« Les gens sont curieux et intéressés, mais je vous dirais qu'ils vont penser à acheter des meubles de style salon après avoir réglé la question de la table et des chaises. Ils n'y penseront pas avant quelques semaines », dit Éric Michel, gérant du département saisonnier au Canadian Tire de L'Ancienne-Lorette. Sa chaise jardin de style La-Z-Boy fait notamment tourner les têtes.

« Le *deep seating* rejoint une clientèle très restreinte. D'abord, il ne faut pas avoir d'enfants en bas âge, parce qu'un popsicle échappé là-dessus, ce n'est pas toujours drôle et il faut aussi que les gens aient le temps de rentrer leurs coussins presque chaque jour », explique Mario Tremblay, copropriétaire de Patiorama.

Selon lui, la plupart des gens vont préférer un meuble d'extérieur avec du mouvement (chaise berçante, balançoire) plutôt que des fauteuils.

Même son de cloche chez Club Piscine, où M. Perreault tient moins de mobilier de style salon que l'an dernier. « Mais je vous dirais qu'une autre tendance est la chaise longue double. » Cette large chaise permet aux amoureux de se faire bronzer côte à côte.

Même dehors, les Québécois ont donc un faible pour la réunion autour de la table de cuisine. « Cette année, il y a une demande plus forte pour la très grande table, pouvant accommoder huit ou 10 personnes. Les gens aiment ça se retrouver à plusieurs sur la terrasse », dit M. Tremblay.



Meubles en fonte d'aluminium qui imitent le bois verni. Chez Patiorama.



PHOTO RAYNALD LAVOIE, LE SOLEIL

Un mariage des matériaux: le rotin synthétique et le bois teck chez Patiorama.

Visite libre cette semaine

Les lecteurs retrouveront avec plaisir cette semaine à *Visite libre* les appartements de l'architecte Bechara Helal parus dans nos pages le 2 février dernier. Logés au dernier étage de l'édifice New York Life, le premier gratte-ciel de Montréal, situé sur la place d'Armes, ils totalisent 4000 pieds carrés (1200 mètres carrés). Le propriétaire n'est pas peu fier d'habiter, en plus de son loft, la tour de l'horloge de l'édifice. Tout

l'espace aménagé est dirigé vers la ville. Planchers, poutres, angles de vue vers l'extérieur: tout a été pensé et découpé de manière à prolonger l'intérieur vers l'extérieur. Le principal défi a été de conserver un recul important du bord du toit en raison d'une réglementation très stricte dans un arrondissement historique en plus de respecter des normes quant à la hauteur. *Visite libre*, sur ARTV, rediffusion lundi à 19h30. En rappel mardi 18h et 23h30.

— La Presse

HABITEZ ICI CET ÉTÉ!



LA CONSTRUCTION EST EN COURS À CETTE ADRESSE ABORDABLE AVEC UNE VUE INESTIMABLE JUSTE EN HAUT DE SHERBROOKE

Oui, vous pouvez vous permettre les services et le confort sophistiqué comme votre propre concierge, des piscines intérieure/extérieure, un centre de conditionnement physique, des salons et une terrasse sur le toit. Visitez nos suites modèles décorées par des designers dès aujourd'hui!



www.clubsommet.ca

STUDIOS 1 C.À.C. ET 2 C.À.C. À PARTIR DE 139 900 \$, JUSQU'À PLUS DE 300 000 \$.

Composez le 1-888-713-8882

Heures des suites modèles et du bureau de ventes : lun. - jeudi. 13 h à 19 h, sam. et dim. 12 h à 17 h

3475, rue de la Montagne, juste en haut de Sherbrooke

Le Monatino 60% vendu

« La vie urbaine à son meilleur »

OCCUPATION AUTOMNE 2009

- 21 condominiums luxueux et deux étages de commerce comprenant une pharmacie, une banque et un nettoyeur.
- Une variété de plans allant de 1 175 à 3 500 pieds carrés.
- Cuisine haut de gamme, appareils électroménagers insonorisation supérieure et encore plus.
- Salle de gym et piscine, stationnement intérieur inclus pour vous et vos invités, agent de sécurité et valet parking.

SUR RENDEZ-VOUS SEULEMENT 514-735-4242 1333 ch. Canora, Ville Mont-Royal

MASTERPIECE

nous sommes là pour vous

Activités à Masterpiece

Chez Masterpiece L'Ouest de l'île, résidence et spa...

Une foule d'activités emballantes sont prévues chaque jour. Qu'il s'agisse de vous faire dorloter ou de vous amuser librement, de jouir de la sérénité et du calme ou de participer à différentes activités, vous serez ravi. Nous vous proposons un calendrier bien rempli, qui comprend des activités artistiques et culturelles, des divertissements et un programme de soins et d'exercices axés sur la santé et le bien-être, qui vous occuperont du matin au soir. Les résidents peuvent choisir à leur guise autant

d'activités qui leur plaisent. Qu'il s'agisse d'activités récréatives, de sorties, de séances de cinéma ou d'ateliers de perfectionnement, toutes ces activités contribuent à offrir une vie sociale comblée et amusante. Les résidents peuvent y découvrir de nouvelles passions ou se consacrer à leurs passe-temps préférés. À la résidence Masterpiece, il y a une activité parfaite pour chaque personne! Nous sommes là pour vous.

Appelez maintenant! 514-695-6695 Réservez votre suite aujourd'hui.

1000 Avenue Holiday, Pointe-Claire, Qc www.MasterpieceRetirement.com

PORTES OUVERTES SOPHIE OUIMET-LAMOTHE

Benny Farm à coût modique



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

Le Trilogis Monkland compte 98 appartements répartis dans trois bâtiments. Quinze logements supplémentaires sont réservés au Groupe Tango, pour les personnes à mobilité réduite. Un parc linéaire sera aménagé à l'arrière des bâtiments.

Projet: Trilogis Monkland.

Promoteur: Développement Les Terrasses de l'île (constructeur). Pour faciliter l'accès à la propriété, la Société d'habitation et de développement de Montréal (SHDM) agit comme intermédiaire entre le promoteur et l'acheteur.

Architecte: Atelier d'Architecture Saroli Palumbo.

Nombre d'habitations: 98.

Superficie: moyenne de 1112 pieds carrés.

Prix: de 90 000 \$ à 155 000 \$ (taxes incluses, après le crédit d'achat et les subventions); 98 espaces de stationnement intérieur en option, 10 000 \$ (taxes incluses).

Livraison: l'automne prochain.

Arrondissement: Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce.

Description: Le Trilogis Monkland, un ensemble de trois bâtiments, fait partie du site de Benny Farm. Il est conçu pour des familles à faible revenu qui n'ont pas les moyens de devenir propriétaires. Les futurs acheteurs bénéficient du crédit d'achat de 10 % du programme Accès Condos de la SHDM, d'une subvention de la Ville de Montréal et d'un crédit de 8,5 % de la valeur du terrain (acheté par la SHDM du gouvernement fédéral pour la somme symbolique de 1 \$). Afin d'éviter la spéculation, le prix de revente des appartements sera contrôlé pendant 10 ans.

Plus de la moitié des unités comptent trois ou quatre chambres. Les logements seront attribués en priorité aux ménages à faible revenu qui proviennent du quartier Notre-Dame-de-Grâce. Les familles qui répondent aux critères sont tellement nombreuses qu'elles seront sélectionnées au moyen d'un tirage au sort.

À cinq minutes: l'avenue Monkland, un parc, une piscine extérieure, une bibliothèque, un centre communautaire et un jardin communautaire.

Clientèle cible: les familles à faible revenu, plus particulièrement celles de Notre-Dame-de-Grâce.

On aime: un rapport qualité-prix presque incroyable, dans un quartier où il n'y a pas des tonnes de logements à prix modique.

On aime moins: la demande est si forte que plusieurs familles seront refusées.

Adresse et site internet:
Trilogis Monkland
4255, avenue Prince of Wales, app.704
514-369-3445
www.accescondos.org



Dans cette appartement de trois chambres, le salon et la salle à manger se partagent le même espace. Les planchers sont en bois franc.



La cuisine est petite mais fonctionnelle. Certains logements sont pourvus d'un comptoir-lunch auquel on peut ajouter des tabourets. Les planchers sont en céramique.



L'appartement est équipée d'une grande salle de bains avec plancher en céramique. Un espace a été prévu dans un placard dans le couloir pour une laveuse et une sècheuse superposées.



Une porte coulissante mène à la chambre principale, dont le plancher est recouvert de tapis. Les autres chambres peuvent facilement se transformer en bureaux.

PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

Des griottes sucrées!



PIERRE GINGRAS

JARDINER

Je n'y ai pas encore goûté, mais ceux qui ont eu la chance de pouvoir mettre leurs papilles gustatives à l'épreuve sont catégoriques: les nouveaux cerisiers créés par l'Université de la Saskatchewan produisent des fruits très sucrés.

Attention: on parle ici de griottes, ces cerises rondes, plus ou moins rouges, dont le représentant le plus connu au Québec reste le cerisier «Montmorency», une variété qui donne ses fruits au début juillet dans la région métropolitaine.

Les griottes «Montmorency» et leurs petits cousins «Meteor», «Evans» «Northstar» sont des arbres très rustiques qui peuvent atteindre une taille considérable – un bon 8 m chez «Montmorency». Et ils se vendent partout, ou presque.

Les griottes sont des cerises aigres-douces qui conviennent merveilleusement aux compotes et aux tartes. Un délice, je vous dis. On peut aussi en faire une liqueur exquise en mélangeant les fruits tels quels dans une solution d'alcool et un peu de sucre pour ensuite laisser reposer durant cinq ou six mois.

On a tendance à les confondre avec les cerises de «France», un terme pour le moins étrange quand on sait qu'elles sont produites aux États-Unis, en Colombie-Britannique et en Ontario.

Il en existe plusieurs variétés («Bing», «Lapins», «Van...»), mais le consommateur ne les distingue habituellement pas les unes des autres. Ces cerisiers ne sont pas rustiques chez nous. S'ils réussissent parfois à passer l'hiver, la récolte reste minime, si récolte il y a. Et il faut planter deux variétés distinctes pour assurer une bonne pollinisation. Leurs fruits sont charnus, à chair sucrée et douce. On les appelle d'ailleurs les cerises douces, par opposition aux griottes, les cerises sèches.

Plus douces que jamais

On mesure le taux de sucre d'une cerise par des degrés Brix. La griotte «Montmorency» affiche 12 Brix. Sa cousine «Evans», 13. Généralement, les cerises douces ont un taux variant de 23 à 29 Brix. La différence est remarquable.

Mais les choses ont changé. Des recherches menées à l'Université de la Saskatchewan au cours des années 90 ont permis d'obtenir des cultivars dont les fruits ont une teneur exceptionnelle en sucre. Les cerises conservent toujours leur goût acidulé mais elles sont presque deux fois plus sucrées, quasiment autant que les cerises de «France».

Ces nouveaux cultivars ont tous



La griotte la plus connue au Québec est celle du cerisier «Montmorency». Son poids est d'environ 4,5 g et elle affiche un taux de sucre deux fois moins élevé que chez les cerises douces.

PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

un nom visant à célébrer l'amour et la... cerise: «Valentine»; «Romeo»; «Juliette», «Crimson Passion» et «Cupid», bien que le terme «Cupid», Cupidon en français, évoque tout le contraire de l'amour dans la langue de Molière. Ils sont extrêmement rustiques (zone 2), ne dépassent guère les 2 m, ce qui est fort agréable pour la cueillette. Ils peuvent donner de 10 à 15 kilos de fruits rouge foncé quand la production atteint son apogée, vers l'âge de 7 ans.

Et ils commencent à produire habituellement trois ans après la plantation.

La plupart sont autoféconds (pas besoin de planter deux variétés côte à côte). Mieux encore, les fruits sont relativement gros, aussi volumineux parfois que les fameuses cerises douces vendues à l'épicerie. Bref, des cultivars qui s'annoncent extrêmement prometteurs. C'est le cas notamment du «Crimson Passion» avec ses fruits d'un poids de 6 g et d'un

taux de 22 Brix; de «Juliet» (5 g, 20 Brix); de «Romeo» (4 g, 22 Brix) ou encore de «Cupid» (6,5 g, 19 Brix).

Le hic avec les nouvelles variétés horticoles, c'est que la production est encore très limitée. Mais vers la mi-août, la pépinière Dominique Savio, un grossiste, en offrira 1000 plants (cultivars variés). À vous de demander à votre pépiniériste de vous en procurer. Pour sa part, la maison Végétolab, d'Alma, au Lac-Saint-Jean, en produit



PHOTO FOURNIE PAR LA PÉPINIÈRE DOMINIQUE SAVIO

La principale variété actuellement en production à la cerisaie Le temps des cerises est la «Evans». Elle affiche un taux de sucre de 13 Brix.

LES GRIOTTES DE CHARETTE DANS LA BIÈRE

Le temps des cerises, première cerisaie au Québec à ouvrir ses portes au public l'an dernier, a connu un printemps difficile. La récolte sera moindre que celle de 2007, précise le proprio Gilles Beaulieu. Un gel tardif a en effet éliminé de nombreux bourgeons floraux.

L'entreprise de Charette située entre Yamachiche et Shawinigan, en Mauricie, dispose de plus de 1000 cerisiers «Evans» en production. Au moins 7000 autres arbres devraient l'être d'ici deux à trois ans, dont plusieurs variétés de l'Université de la Saskatchewan. La cerisaie devrait accueillir le public au début d'août, mais il faut absolument réserver sa place sur la liste d'envoi du site internet de l'entreprise (www.letempsdescerises.ca). C'est que la récolte étant limitée, on veut éviter de déplacer inutilement des gens. Les heureux élus seront joints par téléphone ou courriel.

L'an dernier, l'ouverture de la cerisaie avait créé une véritable euphorie. Près de 12 000 personnes d'un peu partout au Québec étaient venues cueillir leurs cerises au cours du week-end. Dès 15 h, le dimanche, tous les fruits mûrs étaient disparus.

D'ailleurs, les cerises de M. Beaulieu ont connu un autre moment de gloire récemment lors du Mondial de la bière, à Montréal. La bière St-André Claymore brassée avec des cerises de Charette, un produit en fût de la micro-brasserie Le trou du Diable, à Shawinigan, a été proclamée le choix du public lors de l'événement. Plusieurs dizaines de marques étaient en compétition.

Soit dit en passant, M. Beaulieu a encore quelques cerisiers de la Saskatchewan à vendre. Mais, petits rusés, ne comptez pas sur votre visite pour vous faufiler dans le verger sans avoir été appelés...

des milliers de plants pour fins de cultures commerciales. Sa production de 2008 est écolée depuis un bon moment. Ce sont des petits plants qui devraient donner des fruits dans quelques années. Végétolab ne vend pas au détail mais pourrait accommoder l'an prochain les clients qui commandent à la fois 32 plants ou des multiples de 32. On peut espérer que d'ici deux à trois ans, plusieurs centres de jardin offriront couramment ces petits trésors de Saskatchewan.

LE TOUR DU JARDIN



Fleur de *Belamcanda sinensis* ou lis léopard.

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Ça pousse en grand ...

Les pluies abondantes des dernières semaines et la chaleur ont un effet manifeste sur plusieurs plantes: leur croissance est plus grande. Les graminées sont plus hautes que jamais, les crocosmias semblent déchaînés, de même que les *Belamcanda chinensis*, une plante vivace méconnue de la grande famille des iris, mais qui donne des fleurs particulières et plutôt éphémères. La floraison s'échelonne néanmoins sur deux

à trois semaines. Normalement, les plants atteignent 80 ou 90 cm. Mais cette fois, plusieurs de mes plants mesurent de 140 à 145 cm. Situation semblable avec les *Ginkgo biloba*, un arbre sans soins particulier, lit-on dans les ouvrages spécialisés. On oublie souvent d'indiquer qu'ils aiment l'eau. Cette année, la nouvelle pousse dépasse les 60 cm de longueur. Étonnant pour un arbre qui est réputé pour pousser très lentement.



La rose «Cap Diamant». PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE.

Où trouver le «Cap Diamant»?

Où peut-on trouver le «Cap Diamant»? Plusieurs lecteurs ont cherché en vain la perle rare. Le rosier, créé à Charlesbourg en 1999 par l'hybrideur Christian Bédard, a été mis en marché cette année et exclusivement au Québec pour souligner le 400^e de la Vieille Capitale. Il a cependant été victime de sa popularité. Les 6000 plants offerts ce printemps se sont donc retrouvés un peu partout dans la province, mais principalement dans la région de Québec.

Le grossiste Québec Multiplants indique qu'environ 1500 plants ont été vendus aux centres de jardin de la région montréalaise. Manifestement, la plupart se sont envolés bien que

certaines pépiniéristes en ont encore plusieurs spécimens. Un autre arrivage de 800 plants est prévu pour la mi-août. À vous donc d'en aviser votre pépiniériste.

«Cap Diamant» est rustique en zone 3, très peu sujet aux maladies courantes. Sa fleur est semi-double et il fleurit tout l'été bien qu'il soit plus florifère en début de saison, vers la mi-juillet. Le rosier est arbustif, et il est vendu à environ 30 cm de hauteur. Au cours des trois ou quatre premières années de croissance, il a un port rampant et se dresse ensuite pour atteindre de 1 à 1,5 m.

ACTUEL GOURMAND

sur cyberpresse.ca

VIN

Retrouvez les chroniques de Jacques Benoît sur cyberpresse.ca/benoit



Raymonde Bachour

PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE

DES MEZZE COMME AU LIBAN

ROBERT BEAUCHEMIN, COLLABORATION SPÉCIALE

Le contact étroit avec la culture libanaise et, surtout, sa cuisine, a fait de nous des adeptes. Au Québec, pas un placard qui n'ait son pot de tahini, pas un buffet qui ne compte sa jarre de hoummos ou de baba ghanouj.

Spontanée, simple et fraîche, la cuisine libanaise n'est jamais aussi connue que par ses mezze, une série de petits plats qui seraient l'équivalent de l'entrée et de l'amuse-bouche si on les servait au même moment. Le mezze se compose de tout ce qu'on a sous la main, légumes frais ou secs, herbes, noix, viandes et volaille, et se décline surtout en miniatures qu'on dépose sur la table. Plus il y a de convives, plus il y a de plats différents.

Les Libanais aiment à croire qu'ils ont perfectionné cet art des miniatures, en ajoutant de nouveaux plats et en réinventant les anciens, à chaque génération. Et comme le Liban est un pays carrefour de plusieurs cultures qui se sont entrecroisées au cours des siècles, chaque communauté a elle aussi développé ses propres recettes. Ainsi, Arméniens, Grecs et maronites chrétiens, Juifs et musulmans ont tous emprunté les recettes des uns et des autres et les ont adaptées.

L'origine du mot mezze n'est d'ailleurs pas très claire. Il viendrait du perse «meze» qui veut dire «goût» ou de l'arabe «mazzim» qui lui, signifie «grignoter». Par conséquent, tout ce qui est petit et goûteux se qualifie pour faire partie d'un mezze. Il s'agirait à l'origine d'une

cuisine de café dans le sens, où on y mangeait surtout ces petits plats (accompagnés de boissons alcoolisées selon l'historien Sami Zubaida). Ce sont les hommes qui en ont popularisé la consommation, puisque de tradition, on interdisait aux femmes l'accès aux cafés et surtout, à l'alcool.

Ce qui est encore moins clair, c'est s'il s'agit d'une tradition purement libanaise ou d'une habitude héritée de l'Empire ottoman (la Turquie donc) qui régna sur ce bout de territoire pendant 400 ans. En outre, toutes les anciennes colonies de l'ancien Empire proposent des variations sur le thème de la miniature: la Grèce, l'Irak, la Turquie et aujourd'hui Israël et la Palestine. Non figée dans le temps, la tradition des mezze incarne plutôt l'adaptation et le changement.

La référence montréalaise

Raymonde Bachour en sait quelque chose. Avec son mari, elle a fondé la maison de traiteur Palmyra qui, au fil des ans est devenue une sorte de référence. On y sert des plats libanais classiques à emporter et toute une génération de Montréalais a découvert cette cuisine grâce aux petits soins de M^{me} Bachour.

En 30 ans de vie à Montréal, celle-ci a été témoin des changements d'habitudes de la plupart des Québécois vis-à-vis de la cuisine de son pays. Aujourd'hui, on peut aisément se procurer du pain pita et de la tartina de pois chiches ou d'aubergines fumées un peu partout dans la province.

En les adaptant aux produits locaux, M^{me} Bachour a donné à ses mezze un caractère particulier. Ce

faisant, elle a multiplié son répertoire. Pourtant, elle insiste, il n'y a rien de plus facile – et de plus sain – que de préparer quelques plats de légumes en purée ou en trempette, en salade ou en braisés et de leur ajouter quelques brins d'herbes ou une pincée de Cayenne pour les transfigurer.

Cela commence toujours de la même manière: un panier de pita frais, un plat d'olives, une assiette d'herbes fraîches, menthe et coriandre surtout, et un peu de fromage. Ensuite, on complète avec des purées, et peut-être quelques éléments de friture. On peut produire en peu de temps un repas gargantuesque qui peut rester entièrement végétarien. Ce qui en fait l'une des cuisines les plus saines que l'on puisse trouver en ville. Et cela en tout temps.

En tout cas, M^{me} Bachour nous prévient, il faut juste faire attention de ne pas abuser de toute cette nourriture tant elle est savoureuse, si l'on veut aussi profiter du reste du repas.

PALMYRA TRAITEUR
650, avenue Beaumont, 514-277-4485

CARNET D'ADRESSES DE RAYMONDE BACHOUR

> Épicerie: **Byblos**, 175, boulevard Côte-Vertu (coin Lebeau), arrondissement de Saint-Laurent: 514-334-1010.

> Pour les épices et les noix et autres produits secs libanais: **Bell Grain**, 1140, rue Beaulac, arrondissement de Saint-Laurent: 514-333-0039.

MUHAMMARRA

Cette purée est d'origine syrienne, une spécialité de la ville d'Alep. Voici la version traditionnelle de M^{me} Bachour, celle que fait sa mère, et possiblement sa grand-mère. Un délice qu'on peut servir avec une viande grillée.

INGRÉDIENTS

- > 500 g de pain pita séché, réduit en chapelure
- > 2 tasses d'eau
- > 4 c. à thé de paprika
- > 1 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne
- > 2 c. à thé de cumin
- > 50 g de mélasse de grenadine
- > 2 c. à thé de sel
- > 2 tasses de noix de Grenoble
- > 100 g (3,5 onces) de pâte de piment rouge (voir recette précédente)
- > 3 tasses d'huile d'olive (ou un peu moins si cela vous semble lourd)

* Se conserve au frigo pendant plusieurs semaines, une fois hermétiquement fermée.

PRÉPARATION

1. Mettre la chapelure et l'eau dans un bol. Attendre quelques minutes jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée par le pain. Mettre dans un robot et ajouter les ingrédients un à un en pulsant à chaque addition. Verser l'huile entre chaque ajout pour faciliter l'incorporation. Terminer avec les noix et pulser bien pour les réduire en purée. Vérifier l'assaisonnement. Servir après une nuit au frigo.



RECETTES

S'inspirant de la cuisine de son pays et de celui de son mari, la Syrie, Raymonde Bachour a inventé des dizaines de plats dont elle nous donne aujourd'hui un (tout petit) aperçu.

SHANKLISH

Ce plat est une salade de fromage libanais souvent enroulé dans le zaatar ou de la poudre de piment, puis vieilli. Servi froid et mélangé à des légumes, il constitue une entrée sophistiquée et même un plat pour le lunch.

INGRÉDIENTS

- > 200 g de fromage Shanklish (ou, à défaut, de feta grec)
- > Moins de 3/4 de tasse d'huile d'olive
- > 1/2 concombre
- > 1/2 tomate
- > 1/2 oignon rouge
- > 1/2 poivron vert ou rouge
- > 1 pincée de poivre de Cayenne
- > 1 c. à soupe de thym sec ou de zaatar (un mélange oriental de poudre de sumac, de graines de sésame, de sel et de thym ou de sarriette)
- > Sel au goût

PRÉPARATION

1. Tailler les légumes en petits dés. Couper le fromage en carrés. Mélanger avec les légumes et saupoudrer de poivre de Cayenne et de thym. Vérifier l'assaisonnement (car le fromage est déjà salé) et servir après avoir rafraîchi un peu au frigo.

HOUMMOS À LA SAUCE AUX POIVRONS ROUGES

INGRÉDIENTS

- > 1 kg de pois chiches trempés 12 heures et cuits à l'eau pendant 2-3 heures (ou 2 boîtes de pois chiches)
- > 2 gousses d'ail
- > 100 g (3,5 onces) de tahini
- > 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
- > 1 c. à thé de sel
- > 1/2 c. à thé de cumin en poudre
- > 1 c. à soupe de pluches de fenouil frais et de coriandre émincée

POUR LA SAUCE AUX POIVRONS ROUGES

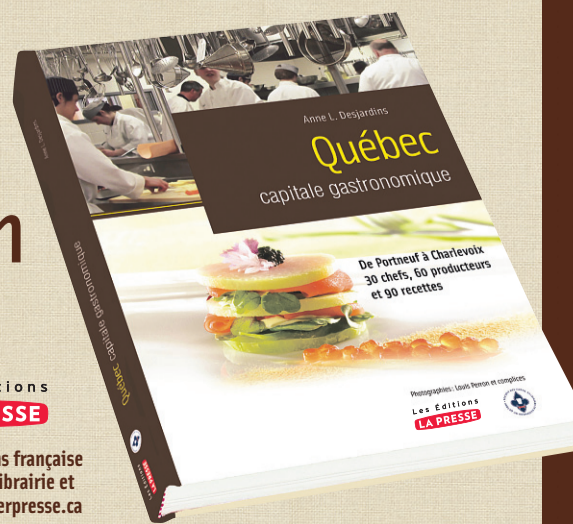
- > 1 poivron rouge
- > 1 pincée de poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Dans la jatte d'un robot mettre un à un les ingrédients du hoummos de base en commençant par les pois chiches et réduire en purée. Étaler dans un bol et laisser reposer.
2. Pour la sauce, faire bouillir le poivron rouge coupé en deux dans une casserole remplie d'eau salée frémissante pendant environ 15 minutes. Retirer de l'eau et passer ensuite au robot. Assaisonner de poivre de Cayenne.
3. Pour servir le hoummos, étaler dans une assiette creuse ou un bol, verser un peu de sauce aux poivrons rouges.

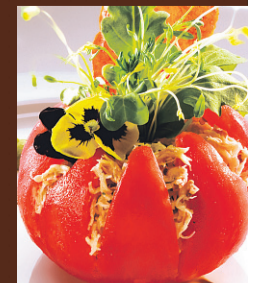


Découvrez les trésors culinaires de Québec et sa région



Les Éditions **LA PRESSE**
Offert en versions française et anglaise en librairie et sur librairie.cyberpresse.ca

- 30 grands chefs et leur cuisine
- 60 producteurs régionaux
- Les produits du terroir
- Les bonnes adresses – plus de 75 restos et commerces
- 90 recettes de grands chefs avec accords mets et vins



D'autres vins pour la cave



JACQUES BENOÎT

Tout amateur (débutant ou chevronné) rêve d'avoir sa cave... Histoire de boucler la boucle, voici donc d'autres suggestions de vins à y mettre, pour un court laps de temps ou encore pour quelques années ainsi que je l'écrivais déjà samedi dernier.

Le grand art – qui l'ignore? – est bien sûr de dénicher les aubaines et de savoir en profiter.

Vin de Sauvignon blanc de la Loire, le **Reuilly 2005 Claude Lafond** en est une, qui ravira les amateurs de ce cépage.

Non boisé, mais élevé sur ses lies, avec bâtonnage, à la bourguignonne, son séduisant bouquet, marqué par une note beurrée, est confondant, car on a l'impression qu'il est à la fois un peu boisé et qu'il s'agit là d'un assemblage de Sauvignon et... par exemple, de Chardonnay.

Mais, en bouche, une bouche de bonne ampleur, aux saveurs bien mûres, on voit mieux qu'il s'agit bel et bien de Sauvignon blanc et, manifestement, d'un

excellent millésime. Délicieux (130 caisses disponibles).
\$, 10 523 884, 18,35\$, ★★★ 1/2, \$\$, 2008-2009.

Un beaujolais

– Viticulteur modèle, Jean-Paul Brun produit des beaujolais qui contribuent à redorer le blason de ce vignoble souvent décrié.

Tel est son **Moulin à Vent 2006 Terres Dorées**, d'un rouge assez soutenu et dont le bouquet, tout en fruit, exhale des arômes de fraises. Charnu, avec du corps comme beaujolais, tannique sans dureté, il séduit par la qualité de son fruit et par son taux d'alcool bien sage (12,5%). Savoureux (103 caisses).

\$, 10 837 331, 21,20\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2010.

– Vin dont j'ai parlé précédemment, le **Mercurey 2005 La Framboisière Faiveley**, qui est de retour, d'une bonne concentration et d'un grand millésime pour la Bourgogne, tiendra la route plus longtemps. Très bon, et à prix correct (378 caisses).

\$, 10 521 029, 27,75\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2008-2013.

De Provence

– Véritable... salade de fruits puisqu'il y entre cinq cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan), le **Côtes**

de Provence 2004 Château Les Valentines, au bouquet de fruits noirs, de bonne ampleur et invitant, plus que moyennement corsé, quoique aux tannins peut-être un peu secs, donne lui aussi beaucoup de plaisir en raison de l'éclat de ses saveurs.

\$, 10 884 591, 23,20\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2010.

– Comment vivre sans bordeaux rouges? ... Impossible.

Qualité et éclat du fruit, élégance de la texture, harmonie et distinction de l'ensemble, le **Médoc 2003 Château Les Ormes Sorbet**, dont j'ai déjà fait état, compte parmi les vraies aubaines à mettre en cave (55 caisses).

\$, 10 344 528, 35\$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2008-2012.

– Les Italiens s'adonnent parfois aux pires extravagances, souvent avec succès!

Giuseppe Caviola produit ainsi, au Piémont, avec quatre cépages, un simple vin de table d'étonnante qualité, à savoir le **Vino Rosso Da Tavola L'Insieme**, non millésimé (comme l'exige l'Union européenne dans le cas des vins de table), et qu'en le goûtant j'ai cru élaboré avec des cépages bordelais.

Pourpre-grenat et bien coloré, son bouquet, distingué, au boisé perceptible mais sans excès, marie fruits noirs et fruits rouges, et la bouche suit, de bonne ampleur,

complexe, avec des tannins qui n'ont rien d'agressif. Les quatre cépages: Barbera (31%), Pinot noir (31%), Nebbiolo (31%) et... Cabernet Sauvignon (7%). Aux deux boutiques Signature. Mais la production est restreinte et il est cher (23 caisses).

10 854 940, 59\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2008-2012.

– De retour dans un nouveau millésime, le **Mendoza 2006 Clos de los Siete**, d'Argentine, reste encore une fois un vin rouge hors normes. Très coloré, pourvu d'un bouquet aussi large que profond et au boisé bien présent, un peu pain grillé, il s'agit

d'un vin très dense, puissant mais sans lourdeur, aux tannins gras, onctueux. 15% d'alcool, ce qu'on ne perçoit pas. Deux tiers de ce vin sont élevés en fûts de chêne neuf français (plus de 2500 caisses).

\$, 10 394 664, 24,20\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2008-2013.

Vacances et Jeux...

Les vacances, mais aussi les jeux de Pékin font que cette chronique ne paraîtra pas au cours des quatre prochaines semaines. Sa publication reprendra fin août. Bon été, chères lectrices et chers lecteurs, bons Jeux, bons vins!

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Déjà prêt à boire, mais pouvant tenir quelques années, le **Côtes de Bourg 2006 Château Bujan**, bien coloré quoique sans rien d'opaque, au boisé aguicheur (pain grillé), assez charnu sans qu'il soit très concentré, peu tannique, équilibré, donne en bouche le même plaisir qu'au nez. Très bon bordeaux, donc (598 caisses).

\$, 862 086, 21,10\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2010.



Rafale d'harmonies de vacances en rouge

Après la rafale harmonique pour vins blancs de vacances que je vous ai offerte samedi dernier (archive sur cyberpresse.ca/chartier), voici ma sélection d'harmonies en rouge. Des vins des plus abordables, certains en mode fraîcheur, qui s'adapteront parfaitement à une cuisine estivale moins lourde, et d'autres, plus généreux et torréfiés, pour soutenir les grillades.



FRANÇOIS CHARTIER

VINS ET METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Débutons cette rafale harmonique avec le rouge estival coup de cœur de l'heure, j'ai nommé le **Syrah/Carignan Jean-Noël Bousquet 2006 Vin de Pays de l'Aude**, **Jean-Noël Bousquet, France (9,50\$; 573 410)**, qui est à ranger parmi les plus belles réussites disponibles jusqu'ici cette année chez les vins vendus à plus ou moins 10\$. Quel nez! Que du fruit, des arômes d'épices, une certaine richesse qui étonne, d'ailleurs, pour un vin offert à ce prix. La bouche est aussi pulpeuse, débordante de saveurs, aux tannins souples et dodus, à l'acidité discrète et aux saveurs très longues, égrainant des notes de girofle, de cannelle et de cerise noire. Réservez-lui des pâtes aux olives noires, des saucisses italiennes épicées ou, pour les inconditionnels de la cuisine au barbecue de Steven Raichlen, un original poulet grillé sur une canette de bière, frotté aux épices barbecue, et copeaux d'hickory.

Puis, si vous désirez faire vos gammes avec les vins de Savoie, plus particulièrement avec ceux à base de mondeuse, cépage roi de cette région, rien de mieux que l'éclatante **Mondeuse Domaine de L'Idylle 2006 Vin de Savoie, France (16,95\$; SAQ SIGNATURE: 10 884 719)**. Vous y dénicheriez un rouge richement aromatique, avec élégance et éloquence, aux subtils parfums de

pivoine, de violette, de cerise, de poivre et de fraise des champs, à la bouche expressive à souhait, très fraîche et aérienne, aux tannins tissés très serrés, mais aussi élégants, à l'acidité fraîche et aux saveurs d'une grande allonge. Un vin de soif par excellence, mais aussi un vin d'esprit. Servi un brin rafraîchi, il fera la part belle à une cuisine légère et parfumée, comme la salade de boeuf aux fines herbes et vinaigrette au vinaigre de framboise ou le saumon grillé au coulis de tomate et poivron rouge.

Pour des mets juste à peine plus relevés, optez pour un raffiné, débordant de fruits et épuré 2007 du Portugal, comme le **Chaminé 2007 Vinho Regional Alentejano, Cortes de Cima, Portugal (16,45\$; 10 403 410)**. Après un agité coup de carafe, vous y dégusterez un vin rouge tout en fruit, en fraîcheur et en élégance, non dénué de corps et de texture, aux tannins mûrs et enveloppés et à l'acidité fraîche. Les saucisses chipolatas grillées, le boudin noir grillé avec sauté de poivrons rouges épicés ou les côtes levées sauce barbecue épicée seront ses compagnons du moment.

Et pourquoi ne pas opter pour un rosé néo-zélandais qui est à ranger parmi les rosés pour amateurs de vins rouges? À base du sud-africain cépage pinotage et du très bordelais merlot, le **Babich Joe's Rosé 2007 East Coast, Babich Wines, Nouvelle-Zélande (14,75\$; 10 938 908)** se montre très coloré et richement enveloppant en bouche, à la manière d'un vin rouge, aux saveurs précises et généreuses, à l'acidité discrète et au corps plein. Passablement nourri, et assurément l'une des meilleures nouveautés en matière de rosés à nous être parvenus jusqu'ici cet été, il fera la part belle à



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

« Le rouge estival coup de cœur de l'heure qu'est le Syrah/Carignan Jean-Noël Bousquet 2006 Vin de Pays de l'Aude, France (9,50\$; 573 410), aux arômes d'épices et aux tannins souples et dodus, sera en osmose avec des saucisses italiennes épicées ou, pour les inconditionnels de la cuisine au barbecue de Steven Raichlen, un original poulet grillé sur une canette de bière, frotté aux épices barbecue, et copeaux d'hickory. »

des crostinis au pesto de tomates séchées, à un risotto de tomates séchées ou à un tartare de thon rouge au piment d'Espelette.

Enfin, pour des recettes aux saveurs plus généreuses, tout en étant de saison, comme c'est le cas des hamburgers d'agneau aux poivrons rouges confits et curcuma, osez le **Carmenère Reserva Calina 2006 Valle del Maule, Calina Winery, Chili (15,65\$; 10 692 696)**, l'une des plus belles carmenères de l'année chez les vins offerts sous la barre des 20\$. Ici, pas de rusticité ni de fermeté. Que de la pureté et de la précision, avec des saveurs pleines et enveloppantes, aux relents de poivre et de fruits noirs, ainsi que des tannins veloutés et une acidité

discrète. Dommage que les quantités soient aussi limitées.

Quant à réussir l'union avec les très populaires grillades, comme les brochettes de boeuf mariné au café noir, les filets de porc grillés aux épices à steak ou les côtes levées sauce teriyaki, courez dénicher l'un des flacons du tout nouveau **Castillo de Monséran «Old Vine» 2005 Cariñena, Bodegas San Valero, Espagne (14,80\$; 10 898 723)**, le grand frère du Castillo de Monséran à 8,95\$. Cette version à base de vieilles vignes se montre engageante au possible, poivrée comme pas une, sans boisé dominant, à la bouche jofflue, pleine et pulpeuse, non dénuée de fraîcheur, aux tannins présents, mais mûrs et enveloppés dans une gangue presque moelleuse.

Cerise, cassis, poivre, café et giroflée signent une longue fin de bouche. À ne pas manquer, car la troisième étoile y était presque.

Au plaisir de vous retrouver samedi prochain, pour une dernière chronique avant la pause «Olympiques»!

François Chartier est l'auteur du guide des vins et d'harmonies avec les mets *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions sur le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

Mieux choisir

POUR ANNONCER 514-285-7163

Chers invités et amis,

Vous trouverez chez OREXI un accueil chaleureux, une bonne ambiance et d'excellents mets! Nos clients sont comme les membres de notre famille et il est important pour nous de bien vous recevoir. Mon équipe et moi-même sélectionnons chaque produit afin de vous offrir tout ce qu'il y a de meilleur! Venez partager l'expérience OREXI et passer une soirée mémorable! **KALI OREXI!**

• Service de voiturier gratuit •

RESTAURANT **OREXI** 1270, rue Bernard O. Outremont 514-277-1661

www.restaurantorexi.com

LAVAL Plein d'affaires à faire

PASSEPORT des chefs

• 32 choix succulents
 • 4 chefs gourmands
 • 1 soirée inoubliable... **CIRCUIT GASTRONOMIQUE**

Découvrez dans la même soirée les tables exquis et renommées de 4 restaurants situés dans le Vieux-Sainte-Rose à Laval. Prix : 99 \$ par personne (taxes et service en sus)

Information et réservation : **450 967-6627** **1 866 661-6627**

TOURISME LAVAL Québec

www.tourismelaval.com/chefs

ACTUEL GOURMAND

est le nouveau rendez-vous des amateurs de bonne bouffe.

Pour réserver votre espace publicitaire dans la rubrique **Mieux choisir** ou pour plus de renseignements: **514-285-7163**

Tous les samedis dans **ACTUEL GOURMAND**

LA PRESSE

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU

DEUX CHEFS AU MARCHÉ ATWATER

Un chef cuisinera différents produits, viandes, fromages et fruits, au marché Atwater, tous les vendredis, samedis et dimanches, dès 10h, et ce, jusqu'à la fête du Travail. La chef Nicole-Anne Gagnon, qui enseigne à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et la jeune chef Émilie Brochu, partageront leur passion tout l'été en animant ce kiosque culinaire mettant en vedette les produits du marché. Les visiteurs pourront y déguster des bouchées.

Info : www.marchespublics-mtl.com



MIEUX CONNAÎTRE LE PORC

Ce week-end, toujours au marché Atwater, il sera possible d'améliorer vos connaissances sur le porc. La caravane de la Fédération des producteurs de porcs du Québec s'y arrêtera dans le cadre de sa campagne de valorisation « Bons voisins ». Une occasion de déguster gratuitement des brochettes de porc concoctées par des chefs. Les producteurs parleront de leur métier et répondront aux questions des visiteurs. Une petite ferme avec des porcelets sera aussi aménagée.

Info : www.leporcduquebec.qc.ca; 450-679-0540, poste 8482.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Une visite au lac aux Castors

MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

D'abord, quelle belle idée : un restaurant de qualité dans le magnifique pavillon du lac aux Castors. Avec vue sur le parc, ses sculptures, l'étang qu'on appelle lac, les collines de verdure et cette impression d'être transporté à l'époque où Montréal trouvait qu'il méritait de se gâter, côté architecture.

Le nouvel établissement de restauration, qui partage maintenant les lieux entre cafétéria moderne et restaurant plus formel, a ouvert en novembre dernier. Mais l'aménagement n'est toujours pas terminé. Au centre, il reste encore des panneaux pour bloquer un escalier, murs de fortune que l'on tente de dissimuler sous des rideaux et des photos des commerces et lieux montréalais lauréats de concours de design, dont Le Pavillon fait partie. Retapé pour 7 millions, il est effectivement à nouveau magnifique. Mais ces panneaux...

« On nous a dit que ça serait temporaire, mais voilà six mois qu'on attend », a expliqué le serveur.

Ce projet de restaurant privé au lac aux Castors n'a jamais été marqué par la rapidité. Mais il a finalement ouvert, en novembre, fruit d'un partenariat entre la Ville de Montréal et une équipe de restaurateurs dont, principalement, le propriétaire d'Ouzéri, aussi copropriétaire de la brasserie Holder.

Aujourd'hui, au lieu de l'omniprésent hot-dog industriel et autres produits en boîte et en paquet, on y sert donc aussi de la cuisine travaillée. Steak, salades, poissons...

Sur papier, l'idée est excellente. On pense à Tavern on the Green à Central Park, au pavillon du parc Montsouris.

En réalité, le résultat est mitigé, à l'image de ce contreplaqué au milieu des lieux. On a voulu bien faire, mais on n'est pas encore rendu au but.

Et plus je mangeais mon repas, assise à la terrasse surplombant la petite place devant le lac, plus je me disais qu'il est impossible de dire à qui la faute dans cette situation étrange combinant lieux magnifiques, rénovations interminables et cuisine décevante.

La seule chose qui est claire, toutefois, c'est que ce sont les Montréalais qui écopedent, car le résultat de ce nouveau partenariat

Le résultat est mitigé, à l'image de ce contreplaqué au milieu des lieux.

n'est pas là. Oui, c'est joli. Oui, c'est agréable. Mais ce n'est pas en servant, en entrée, des côtelettes d'agneau australien sur un « crumble » de pommes de terre lourd de beurre, en plein mois de juin, qu'on va convaincre quiconque que le résultat de cette interminable transformation en valait la peine. Et ce n'est pas en



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

L'emplacement est enchanteur, mais la cuisine n'est pas à la hauteur.

ajoutant non plus à l'assiette un chutney aux figues, dont on a peu de raisons de croire qu'il a été fait sur place et non acheté en pot, et quelques pousses de roquette, qu'on en change l'impression finale.

En fait, du début à la fin du repas, on a l'impression que le chef essaie de créer mais passe presque systématiquement à côté de la plaque. Vinaigrettes trop sucrées, combinaisons étranges – salade à l'avocat, avec raisins et pastèque et pamplemousse – lieux communs – une César dont les croûtons semblaient sortis directement d'une boîte, présentée comme « différente » parce que préparée avec des feuilles de cœur de romaine déposées telles quelles dans l'assiette... Bref, rien dans ce repas ne nous a épatés,

si ce n'est la très grande gentillesse du serveur, qui nous a comblés d'attention et a affiché tout le professionnalisme nécessaire pour récupérer la situation quand il a réalisé qu'un plat avait été oublié...

Pour le reste, il y avait de bonnes choses, notamment une généreuse assiette de morue charbonnière fondante à souhait et un burger de saumon confectionné avec un pavé de saumon cuit à point.

Mais le trio de sorbets – framboise, citron et mangue – n'avait ni les parfums ni les textures nécessaires pour être qualifié de spécial et le même problème affligeait l'omniprésent moelleux au chocolat.

Si un tel repas pour quatre ne coûtait pas près de 200\$, incluant un peu de vin, on ne repartirait peut-être pas de là aussi déçus.

LE PAVILLON

2000, chemin Remembrance, Montréal
514-8 492 002

Prix : table d'hôte avec steak en plat principal pour 36\$ ou avec un plat de poisson pour 29\$. Total pour quatre, avec un peu de vin, taxes et service : environ 200\$.

Carte : plutôt simple, incluant quelques vins au verre. On n'y fera pas de découverte spéciale de petites bouteilles en importation privée mais il y a de quoi se débrouiller avec autre chose que des lieux communs chiliens ou australiens.

Faune : des touristes et familles de passage qui reviennent d'une balade dans le parc...

Décor : splendide pavillon historique rénové comme il se doit, en conservant son cachet moderne de la fin des années 50. Mention spéciale pour le plafond en lattes de bois et pour le choix du mobilier actuel, très dans le ton.

⊕ le décor, le décor et encore le décor.

⊖ la cuisine, qui n'est pas à la hauteur des lieux.

Si un jour on fait des audiences publiques sur l'amélioration du menu du restaurant du pavillon du lac aux Castors, je serai aux premiers rangs pour faire des suggestions. Car il y a sûrement moyen pour les intervenants en cuisine de mieux répondre aux besoins des utilisateurs de ces équipements.

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN À QUÉBEC

Un 400^e anniversaire gourmand

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Invité à Québec samedi dernier dans le cadre du festival gastronomique Québec gourmande, le chef franco-new-yorkais Jean-Georges Vongerichten a proposé un menu exceptionnel au Château Frontenac, épaulé par l'équipe de Jean Soulard, à l'occasion des fêtes du 400^e anniversaire de la Vieille Capitale.

Le chef a réussi le pari de reproduire aussi fidèlement que possible non pas les plats de plusieurs de ses 17 restaurants disséminés à travers le monde, mais quelques-uns de ses plats-signature. Cinq d'entre eux provenaient directement de la carte du restaurant Jean-Georges, le restaurant phare de Vongerichten à New York, lequel fait partie de la chaîne Relais et Châteaux.

C'est le cas de l'œuf sur toast et caviar. « Un plat qui est le résultat d'une erreur, un œuf qu'on a oublié et qui a continué à cuire à basse température pendant plus de deux heures et dont la texture finale rappelle un peu celle du caviar. Voilà donc pourquoi j'ai pensé les assembler pour un « faire une sorte d'amuse-gueule », explique-t-il.

Autre plat remarquable, le thon cru découpé comme des nouilles, et mariné au gingembre et aux radis épicés. Un plat tonique dont les saveurs sont comme un coup de timbale au milieu d'une messe dominicale. Avec des notes secondaires citronnées, d'herbes et de chili frais, c'était à la fois provocateur et époustouflant. Jean-Georges n'a pas peur de travailler les jus comme celui de tomates cerises et de coques fraîches versé sur un omble de l'Arctique légèrement confit ou d'intégrer des notes douces comme le litchi à la

chair de homard et de lui imposer un vigoureux contrepoint avec des morceaux de céleri cru.

Et enfin son intégration de piments secs et frais dans une croûte laquée pour l'agneau, étonne par un mordant persistant, contrasté avec une singulière purée de piments verts. Je pourrais aussi vous parler d'un sorbet rouge sang de cerises qui soutenait une sorte de soupe de cerises et d'un sabayon au champagne et pistaches, mais vraiment, ce serait tourner un peu le fer dans la plaie...

Relevée, odorante, panachée, la cuisine de Jean-Georges reste toujours harmonieuse même si elle est marquée par une utilisation du condiment parfois extrême.

Quoi qu'il en soit, pour ce très grand repas, il faut remercier les gens qui ont permis aux amateurs de Québec de profiter enfin de l'enseignement et de l'expérience que ce genre d'échange international favorise. À la façon du festival Montréal en lumière, le festival Québec gourmande met en valeur les talents locaux tout en tissant des liens avec de grands chefs d'ailleurs. McCartney et Vongerichten au cours du même week-end : quel beau cadeau !

Une influence marquante

On pourrait croire que Jean-George Vongerichten, né en Alsace, mais dont la carrière de chef s'est presque entièrement déroulée aux États-Unis, principalement à New York, a suivi une route semblable

à celle d'autres grands chefs voyageurs, notamment Alain Ducasse.

Pourtant, à la différence de Ducasse le Méditerranéen, Vongerichten, formé chez Bocuse, a adopté une approche plus globale, largement inspirée de l'Asie. Arrivé à New York au début des années 80, explique-t-il, il a vite dû s'ajuster au fait que les Américains en avaient un peu marre de manger des plats en sauce, « eux qui passaient six soirées par semaine au restaurant, à la différence des Français qui n'y vont en général qu'une fois par mois ».

À la barre du restaurant Lafayette, à New York, il a revu et corrigé une cuisine qu'il estimait surannée en lui donnant une orientation exotique. Il a ainsi amalgamé les principes de précision et de rigueur de la cuisine française aux condiments et ingrédients de la cuisine thaïlandaise où il a résidé trois années. Le résultat, selon la critique du *New York Times* de cette époque Ruth Reichl : « À couper le souffle. »

Vongerichten a donc été l'un des pionniers de cette cuisine qu'on a subséquemment baptisée fusion, et qui insufflait une bonne dose d'oxygène et d'originalité dans une tradition de restauration un peu essoufflée. En ce sens, son influence sur la direction de la gastronomie des 20 années suivantes a été majeure.

Relevée, odorante, panachée, la cuisine de Jean-Georges reste toujours harmonieuse même si elle est marquée par une utilisation du condiment parfois extrême. Il a réussi à soutenir l'équilibre entre l'acidulé et le pimenté dans une cuisine repensée en fonction de la fraîcheur et de l'astringence, mais dont la charpente reste tout de même bien française.



PHOTO DAVID BENAZERA, DBP

Le chef franco-new-yorkais Jean-Georges Vongerichten en compagnie du chef Jean Soulard, du Château Frontenac, samedi dernier à Québec.

Il a aussi intégré l'idée des essences de légumes et de fruits, et des émulsions acides et parfois douces pour remplacer les sauces classiques, les vinaigrettes et les bouillons de légumes comme on le fait couramment en Asie, et les huiles infusées aux herbes et aux épices à une époque où persona ou presque, n'avait pensé à cela.

Il faut se rappeler qu'à Montréal à cette époque, tout patageait encore dans les beurres blancs, les demi-glaces et les espagnoles. Depuis, les techniques de Jean-Georges ont fait école et nous en devons certainement la paternité aux huit restaurants new-yorkais du chef, en plus

de ses maisons de Chicago, Las Vegas, Shanghai, Tokyo et depuis peu, Paris, où, dit-il, il passe pour un chef... américain. Des maisons qui ont littéralement bouleversé la carte gastronomique et dont les ramifications sont dorénavant internationales.

POUR EN SAVOIR PLUS

> www.quebecgourmande.com
> www.jean-georges.com
> Vongerichten a aussi publié quatre ouvrages de cuisine hors du commun qui sont encore offerts (en anglais uniquement) dans la plupart des bonnes librairies, sinon sur Amazon.ca