

ACTUEL GOURMAND

L'ART DE LA SALADE
PAGES 8 ET 9

MON TOIT



Campanule « Royal Wave »

JARDINER UNE CAMPANULE « FLUORESCENTE » PAGE 10



SAVOURER L'ÉTÉ AU MAXIMUM

UNE CUISINE À L'EXTÉRIEUR? LE CONCEPT, SI POPULAIRE AUX ÉTATS-UNIS, FAIT SON CHEMIN ICI. DE PLUS EN PLUS DE PROPRIÉTAIRES SE FONT CONSTRUIRE UN ÎLOT SUR LA TERRASSE POUR Y ENCASTRER LE BARBECUE ET SE DOTER D'UN PLAN DE TRAVAIL. L'AMÉNAGEMENT EST AUSSI SOPHISTIQUE QU'ON LE DÉSIRE, AVEC DES BRÛLEURS LATÉRAUX, UNE PLAQUE DE CUISSON, UN ÉVIER, DES TIROIRS, UN RÉFRIGÉRATEUR, UN BAR, VOIRE UN LAVE-VAISSELLE. PLUS BESOIN DE FAIRE LA NAVETTE ENTRE L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR. LES CUISTOTS S'ACTIVENT AUTOUR DU BARBECUE SANS MANQUER UN BRIN DE CONVERSATION. ET ILS PROFITENT PLEINEMENT DE L'ÉTÉ!
UN REPORTAGE DE DANIELLE BONNEAU, EN PAGES 2 ET 3

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

inspiration

MANON, TU M'INSPIRES!

EN KIOSQUE DÈS MAINTENANT!

ABONNÉS DE LA PRESSE
Obtenez 10 % de rabais
cyberpresse.ca/privileges
CLUB PRIVILÈGES



Retrouvez
Manon LeBlanc
dans



samedi 20h30
et lundi 19h30 à canal vie

CUISINER DEHORS EN



PHOTO FOURNIE PAR STUARTWEBSTERDESIGN

En encastrant le gril dans un îlot, les amateurs de barbecue gagnent un grand plan de travail dont ils se servent pour préparer les repas et servir.

DANIELLE BONNEAU

Les cuisines extérieures ne sont plus l'exception. Il s'en construit de plus en plus à Montréal, Laval et sur la Rive-Sud.

«Nos clients sont tannés des petits barbecues qu'il faut déplacer tout le temps, constate le concepteur de jardins Stuart Webster, président de la firme montréalaise StuartWebsterDesign. En

encastrant le gril dans un îlot, ils gagnent un grand plan de travail dont ils se servent pour préparer les repas et le service. Tout est fait sur mesure et le look est très haut de gamme.»

Rien n'est épargné pour transformer le jardin en un petit coin de paradis, constate Denis Sauvé, directeur du vaste service consacré au barbecue chez Meubles JCPereault, à Kirkland. «Les gens

savent que le beau temps ne dure que quelques mois et ils veulent passer le plus de temps possible dehors en bedaine et en gougounes, dit-il. Psychologiquement, recevoir plusieurs personnes autour du barbecue, ce n'est pas comme cuisiner à l'intérieur. C'est plus relax et cela a un air de vacances.»

Les barbecues sur chariot demeurent les plus populaires. Les modèles encastrables réalisent

toutefois une percée, représentant de 10 à 20% des ventes, selon les manufacturiers. Le nec plus ultra? Acheter séparément des modules en inox, comme le gril, des brûleurs latéraux, un plan de travail, un évier, des tiroirs, une plaque de cuisson pour griller fruits de mer et légumes, un petit bar, etc. Un petit réfrigérateur, qu'il est recommandé d'entrer à l'intérieur à l'approche de l'hiver, est aussi souvent inclus.

Les diverses pièces choisies sont ensuite encastrées dans un îlot fabriqué sur mesure avec les matériaux utilisés pour faire la terrasse.

«La cuisine extérieure s'harmonise au style de la maison, indique David Amiel, vice-président de Distributions Maroline, qui distribue notamment les barbecues haut de gamme de marque Wolf. Cette tendance est à la hausse au Québec. Depuis deux ans, les ven-

CETTE SEMAINE SUR

MONTOIT.ca

DOSSIERS PISCINES ET SPAS

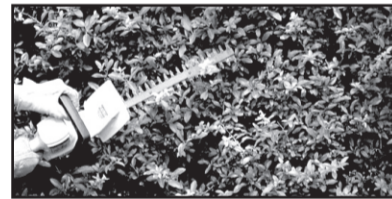
Consultez notre guide pour obtenir de précieux conseils sur l'achat d'une piscine hors sol, creusée ou d'un spa sur : www.montoit.ca/dossiers/8



Photo La Presse

CALENDRIER LES TÂCHES DU MOIS D'AOÛT

Juillet s'achève... Quoi faire en août au jardin et autour de la maison? Consultez notre calendrier des tâches mensuelles sur : www.montoit.ca/calendrier/aout



Plus de 4000 articles et photos sur montoit.ca

SHERBROOKE vivre et voir Montréal

Le projet immobilier qui connaît le plus de succès
Prestigieux condominiums – Style de vie européen
Un modèle en matière d'architecture !
Piscine suspendue

De 295 000 \$ à plus de 2 millions \$

333, rue Sherbrooke Est, Montréal (Qc) H2X 4E3
514.849.5958 | www.333Sherbrooke.com

Au coeur de Saint-Léonard

À partir de **144 900 \$**
TAXE EN SUS

PIAZZA VALENTINO

Condominiums de luxe
42 unités, 3 1/2, 4 1/2, 5 1/2

Stationnement intérieur inclus
Finition de luxe • Foyer au gaz
Climatiseur • Plancher de bois franc
Choix de finition • Subvention disponible

HEURES D'OUVERTURE :
Mardi, mercredi, jeudi :
14 h à 17 h, 18 h 30 à 20 h 30
Samedi, dimanche : 13 h à 17 h

5875, rue Jean-Talon Est
514-324-2828
www.ulisseconstruction.com

TOUT CONFORT



PHOTO PATRICK SANFAÇON. LA PRESSE
Les modules en inox aux lignes épurées de la firme autrichienne Viteo. Les plus populaires? Le plan de travail, la section contenant un évier et la section renfermant le grill, qui se vendent chacun de 2000 à 6000\$.



PHOTO FOURNIE PAR DISTRIBUTIONS MAROLINE
La cuisine extérieure s'harmonise avec le style de la maison.



PHOTO FOURNIE PAR STUARTWEBSTERDESIGN
La cuisine extérieure est faite sur mesure et se fond dans le décor.

tes de nos modèles encastrables ont doublé.»

En Californie, la popularité des cuisines extérieures est telle qu'il y a autant de fabricants d'îlots préfabriqués qu'il y a de restaurants Tim Hortons au Canada, fait remarquer Paul Cates, porte-parole de la firme Twin Eagles, qui fabrique diverses composantes en inox pour les cuisines extérieures. Les produits de l'entreprise, établie

à proximité de Los Angeles, sont offerts chez Meubles JCPerreault, à des prix variant entre 500 et 3000\$. La pièce maîtresse demeure le barbecue encastrable, qui peut coûter de 3000 à 7000\$ selon la marque choisie.

Et l'hiver?

Ici, certains fabricants ont commencé à concevoir des îlots préfabriqués en tenant compte de nos

hivers rigoureux. Dans la région de Montréal, par exemple, la compagnie Au monde du patio réalise une quinzaine de modules préfabriqués, qui intègrent diverses composantes en inox, et les assemble sur place. Elle construit aussi des îlots sur mesure. Dans l'Outaouais, la firme BarBq Concept fabrique depuis cette année quatre modèles d'îlots extérieurs conçus pour loger les barbecues encastrables haut de gamme

Napoléon. Le plus petit coûte environ 4000\$ (barbecue, porte, tiroirs, évier et accessoires en sus).

Avec leur revêtement en pierre naturelle ou en blocs de béton, beaucoup d'îlots ont un style traditionnel. Les amateurs de design contemporain ne sont pas en reste avec les modules en inox aux lignes épurées de la firme autrichienne Viteo. «Ils s'adressent à une clientèle différente, qui demeure en

condo ou dans un penthouse», souligne Josée Lemire, directrice des ventes chez Jardin de ville.

Les quatre modules, qui ne sont offerts que depuis quelques semaines, doivent être remis à l'intérieur pendant l'hiver. Déjà, des clients ont demandé d'ajouter des armoires l'été prochain. Pour y ranger les assiettes et ne plus avoir à faire la navette entre l'intérieur et l'extérieur.

Imaginez... Birchwild

À seulement 50 minutes de Montréal, dans les Laurentides, se cache votre paradis secret. Une propriété de 920 acres au coeur d'une forêt vierge protégeant deux grands lacs privés. Une rivière, des chutes cristallines. Une occasion rare, un potentiel immense et intact.

8 500 000 \$ CA
www.birchwild.com

Robert A. MacDougall +1 514 946-6565 courriel: rmacdougall@sothebysrealty.ca

www.sothebysrealty.ca OFFERT EN EXCLUSIVITÉ PAR Sotheby's International Realty Québec COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ

Les informations contenues aux présentes proviennent de sources considérées comme fiables, mais leur exactitude ne peut être garantie par Sotheby's International Realty Québec. Lorsqu'estimé nécessaire, le lecteur devra vérifier la conformité des données afin de s'assurer de leur précision. Toute référence en ce qui concerne le prix, la superficie en pieds carrés, les plans d'étage, le descriptif, etc. sont sujets à changements et pourront être retirés en tout temps. Entreprise autonome et indépendante.

VIVRE EN VILLE, À TOUS PRIX... Visitez nos unités modèles.

Achetez, prenez votre clef et déménagez!

à partir de **139 200 \$**

Financement disponible de 5,71 % pour 5 ans

Tél. : 514-396-4600
98, rue Charlotte, Montréal
www.ledistrict.ca

5 électroménagers inclus

Heures d'ouverture :
• Lundi au jeudi, de 12 h à 19 h
• Ven., sam. et dim. de 12 h à 17 h

Comblez le vide

Fondation pour l'alphabétisation

1 800 361-9142
www.fqa.qc.ca

LE VISTAL, C'EST LA DÉTENTE À LA FINE POINTE DE L'ÎLE-DES-SŒURS

» SPA PRIVÉ VISTALITÉ DE 10 000 pi² » ÉCO-COMMUNAUTÉ^{MC} PROMENT » MAINTENANT EN CONSTRUCTION

70% VENDU
Bientôt Phase II

VISITES L/M/M/J/V : 11 H - 19 H S/D : 11 H - 17 H | BUREAU DES VENTES 300, AV. DES SOMMETS, BUREAU 118, L'ÎLE-DES-SŒURS | (514) 762-3450 | WWW.LEVISTAL.COM

FINALISTE CONDOS EN HAUTEUR 2007

Condominium

le rive gouin
PHASE II

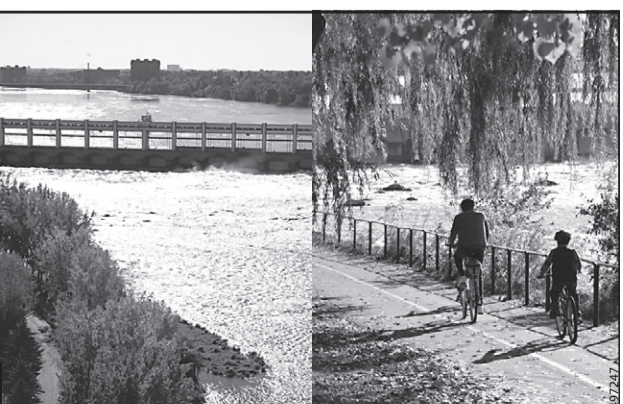
Un site extraordinaire
Directement au Bord de l'eau

- Vue panoramique imprenable
- Climatisation centrale
- Salle d'exercice
- Piscine intérieure
- Sauna
- Piste cyc. et sentier piétonnier aux abords de la Riv.-des-Prairies

à partir de **197 000 \$**
stationnement intérieur et taxes inclus

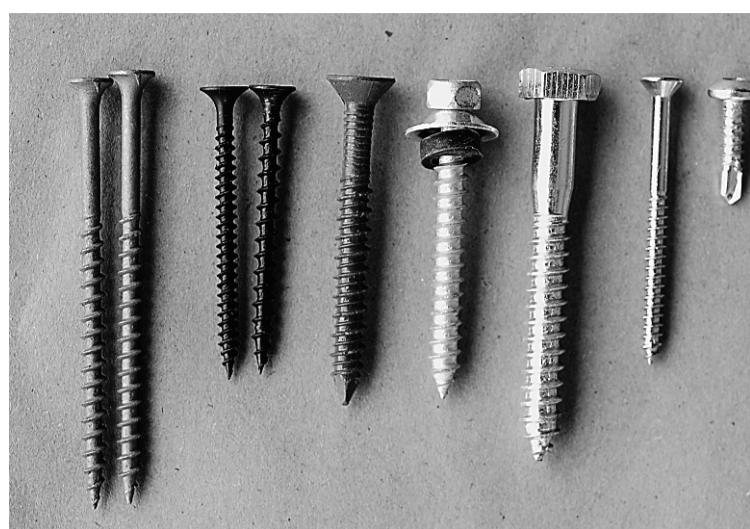
3581, boulevard Gouin Est, Montréal, bur. 112

Occupation immédiate 514.955.5354 www.rg2.info



ENTRE QUATRE MURS

ISABELLE AUDET



1 TÊTE CARRÉE... PLATE OU ÉTOILE?

La question vient invariablement quand, excédé, on ne trouve pas le tournevis approprié : mais pourquoi donc existe-t-il autant de types de vis sur le marché? *L'Encyclopédie canadienne* répond à la question. Au XIX^e siècle, les premières vis fabriquées en usine n'ont qu'une fente. Rapidement, on se rend compte que le tournevis glisse trop facilement de la tête de la vis. Le Canadien Peter L. Robertson invente alors, au début du XX^e siècle, la tête carrée. Malheureusement pour lui, un Américain crée en même temps la tête cruciforme, qui remporte un succès immédiat ailleurs dans le monde. La tête carrée est toujours largement manufacturée au Canada, mais mondialisation oblige, nous utilisons aussi la vis à tête étoilée et, parfois encore, la tête plate.

2 LAVEZ LAVEZ!

Pas envie d'enlever les crochets de vos rideaux avant de les laver? Vous n'avez qu'à glisser la tête du rideau dans une taie d'oreiller et refermer l'ouverture avec une ficelle. Les crochets n'abîmeront alors pas le tissu dans la laveuse.

Source: Quincaillerie Coop.

3 DESIGN POUR LÈVE-TÔT

La designer brésilienne Ena Macana n'a aucune pitié pour les adeptes du rappel d'alarme. Elle a créé un réveil-matin particulier : lorsqu'il sonne, une boule se détache de la base et s'envole dans la pièce en sifflant. Pour la faire taire, il est absolument nécessaire de se lever, de l'attraper et de la remettre sur son socle. Et voilà, la journée commence! Récipiendaire du troisième prix à la compétition de design international de Taiwan en 2005, la designer commercialisera son produit sous peu. En attendant, on peut le regarder sur son site internet enamacana.com

4 PARTIR EN PAIX



Avant de quitter la maison pour de longues vacances ou une escapade à l'extérieur, un tour sur le site d'information www.infoassurance.ca s'avère utile. On y trouve une liste des vérifications d'usage à faire avant le départ. Pratique, quand on a l'esprit préoccupé par les préparatifs d'un voyage!

La déco en mille et une couleurs

ISABELLE AUDET

La mosaïque n'est pas l'apanage de quelques artistes talentueux. Avec un minimum de talent, et beaucoup de patience, il est tout à fait possible de s'y mettre sans trop de dégâts. C'est du moins l'avis de Dominique Hervé, auteur du livre *Décor mosaïque de la maison au jardin*.

Ce sont d'abord les projets du guide qui frappent l'imaginaire du lecteur. Ainsi, il est réelle-

ment possible de recouvrir soi-même une table d'une mosaïque sans se perdre en chemin. Et de surcroît, c'est joli...

Le Français Dominique Hervé propose donc 70 créations pour la maison à faire soi-même, sans nécessairement être expérimenté.

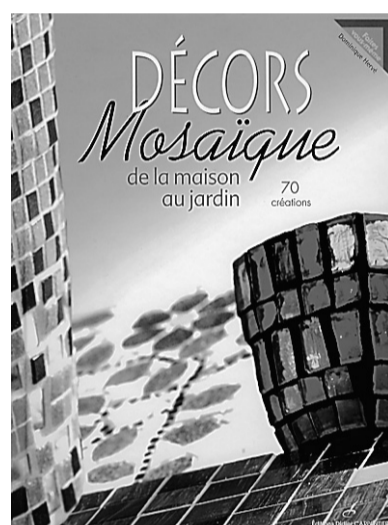
Le néophyte se familiarise d'abord avec les outils et le matériel. Ensuite, il apprend à couper les petites pièces avec lesquelles il réalisera ses mosaïques. Vient

alors la cruciale étape de la pose des pièces sur le support, puis des joints de ciment. Et voilà, après une heure tout au plus de lecture, il est prêt à se lancer.

Les bricoleurs amateurs admiratifs devant des meubles recouverts de centaines de petites pièces de verre sentiront soudainement cet art accessible. Ils feront des apprentis Gaudi d'eux-mêmes et se lanceront dans des projets de longue haleine, mais relativement faciles.

Parmi les plus simples, notons un cadre composé uniquement de pièces carrées, ou encore les sous-verres couverts de petits cercles. Utilisés avec parcimonie, ces éléments apportent un brin de chaleur à la décoration... et le plaisir de dire « c'est moi qui l'ai fait! ».

Décor mosaïque de la maison au jardin, Dominique Hervé, Éditions Didier Carpentier, 64 pages.



GILLETTE LOFTS

1085 saint-alexandre



Nos penthouse...

Une adresse exclusive pour le style

de vie urbain d'aujourd'hui

514-875-9708

www.gillettelofts.com

Vendu à 80%

PRÉFONTAINE

Dernière phase

33 unités de 1 021 pi car. à 1 428 pi car.

nouveau 4 1/2 sur 2 étages

3 1/2 et 5 1/2 avec climatiseur

mezzanine pour 5 1/2

À partir de **168 000\$** taxes incluses

545, Préfontaine # 1 (coin Ste-Catherine). Semaine sur rendez-vous

Nouveau projet Le Cuvillier, avec 4 unités de 5 1/2 (de 1 332 à 1 378 pi car.) disponibles en décembre 2007.

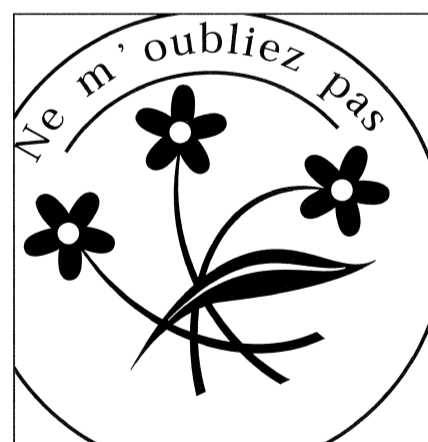
LES CONSTRUCTIONS D.L.A. INC.

(514) 522-5522 Cell.: (514) 823-4148

www.lesconstructionsdla.com • Équipe de vente Procasa

34891027

34891027



L'aide d'aujourd'hui. L'espoir de demain.

Présentement au Canada, une personne sur 13, de plus de 65 ans, est atteinte de la maladie d'Alzheimer et de démences connexes? Pour plus d'information, communiquez avec votre Société Alzheimer locale ou visitez notre site Web au www.alzheimer.ca

Société Alzheimer

* Étude sur la santé et le vieillissement au Canada

MAISONS DE VILLE

Prix à partir de 350 000 \$ (T.I.)

LE CARRÉ



Heures de visites

Lun-Vend : 13h à 17h

Sam-Dim : 12h30 à 17h

514 745-6014

ST-LAURENT

925, Jules Poitras (Angle Côte-Vertu)
Ville St-Laurent, QC.
www.carrestlaurent.com

Prestige et confort à prix abordable

Architecture de grande qualité
Adjacent au train de banlieue
Près du métro, autoroutes 15 et 40
Plafonds de 9 pi
Climatisation centrale
Garage intérieur double
Joli parc intégré

MAISONS DE VILLE

LOFTS ST-CHARLES

Nouveau projet

Faites comme chez vous!

- 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 **127 990\$** taxes incluses

Bureau des ventes:
Angle Saint-Charles et chemin Chambly, Longueuil
Téléphone : 450-679-3773
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

STE-HÉLÈNE DU HAUT ST-LAMBERT

St-Lambert, là où il fait bon vivre

Finition haut de gamme

- 2 ou 3 chambres à coucher
- Planchers préfinis en lattes
- Céramique dans la cuisine et salle de bain
- Comptoirs en granit
- Foyer au gaz naturel (sauf unités rez-de-jardin)
- Quelques unités avec salle familiale ou mezzanine
- Quelques unités avec un espace de stationnement int. ou ext.

Maison modèle ouverte

GazMétro la vie en bleu

À partir de **234 990\$** taxes et stationnement inclus

Bureau des ventes:
42, av. Sainte-Hélène, # 2, Saint-Lambert
Téléphone : 450-465-2124
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

Le Monatino

MANSOUR REALTIES

La vie urbaine à son meilleur

21 condominiums luxueux, salle de gym et piscine deux étages de commerce comprenant une pharmacie, une banque et un nettoyeur.

Une variété de plans allant de 1 125 à 3 500 pieds carrés.

Stationnement intérieur inclus pour vous et vos invités, agent de sécurité, incluant cuisine haut de gamme, appareils électroménagers, insonorisation supérieure et encore plus.

21 condos luxueux • Occupation printemps 2009

1333, CANORA, MONT-ROYAL

514-735-4242

Visitez notre bureau des ventes
Les mer., sam. et dim. de 11 h à 17 h
Jeu. et vend. de 12 h à 20 h
Lun. et mar. sur rendez-vous



Trente mille pots faits au Québec

Jusqu'au 12 août, l'événement Les 1001 pots fera courir les amateurs de céramique cet été encore à Val-David. Il s'agit d'une occasion d'acheter des pièces uniques pour la maison, mais aussi de mettre un visage sur ce vase ou l'assiette que l'on déposera sur la table. Plusieurs artisans y présentent eux-mêmes leurs créations, rappelant du coup qu'il se conçoit au Québec tout ce qu'il faut pour garnir la table. Voici quelques pièces qui ont attiré notre attention.



Marie-Joël Turgeon, lauréate du prix de la Releve au plus récent Salon des métiers d'art de Montréal, présente des cadres faits de différentes pièces de céramique.



La poterie doit d'abord être utile, croient les participants aux 1001 pots, comme Maude Blais, créatrice de cet ensemble pilon et mortier.



La céramique n'est pas réservée qu'à la table. Les oiseaux profiteront aussi du travail de la céramiste Marie-Josée Desjean.

PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



Potier engagé, Hugo Didier présente cette année une collection d'ici, « non faite en Chine ».



Véritable magicien, Michel Harvé crée des objets plus vrais que nature. Cette botte en céramique ressemble à s'y méprendre à une vraie.

floramontreal.ca

INTERNATIONAL
Flora
Le Festival de jardins de Montréal

Cet été, le jardin est à la mode!

Découvrez
plus de 70 vitrines et jardins résidentiels d'ici et d'ailleurs

Relaxez
dans un jardin exceptionnel au coeur du centre-ville de Montréal

Savourez
les plaisirs et l'art de vivre au jardin

Participez
à des rencontres, des conférences et des ateliers inspirants

Posez
les gestes du développement durable dans votre jardin

du 27 juillet au 12 août

LA QUINZAINE DU JARDIN RÉSIDENTIEL

Dialogue avec les créateurs et les fournisseurs pour mieux concevoir votre jardin.

Une invitation à l'innovation!

Une promenade à faire rêver!

Tous les jours jusqu'à 20 h

Tarifs de groupe disponibles

BILLETTERIE
www.tel-spec.com
514-790-1111
1-800-848-1594

Jardins des Écluses

QUAIS DU VIEUX-PORT MONTRÉAL

VIA Rail Canada

Proxim

LA PRESSE

Paventia

Fédération interdisciplinaire de l'horticulture Ornementale du Québec

KONICA MINOLTA

Montréal

+ DE 14 PROJETS DE CONDOS EN COURS

À PARTIR DE 109 900\$ TX INC.

VISITEZ-NOUS
samcon.ca

Samcon
REDEVELOPPEMENT URBAIN

VOTRE STYLE DE VIE EXCLUSIF PHASE II

Eau calme... et vue imprenable

CONDOMINIUMS DE L'ÎLE BELLEVUE
MAINTENANT DE LUXUEUX CONDOMINIUMS À PRIX ABORDABLES
À partir de 174 990 \$ taxes et stationnement inclus
500, RUE DE L'ÎLE BELLEVUE, APP. 101
(514) 425-1925

Aut. 20 Ouest, immédiatement à droite après le pont Galipeau, sortie Île Bellevue. Suivez les panneaux indicatifs.
Lun. au jeu. 13 h à 19 h - Vend., sam. et dim. de 12 h à 17 h

WWW.BELCOURTCONDOS.COM

DERNIÈRE CHANCE

À deux pas du Marché Atwater

Condos-Lofts

Directement sur le canal

Construction en béton
Plafond de 10 pieds de hauteur
Grande fenestration
Piscine intérieure
Sauna & Gym

QUAI DES ÉCLUSIERS PHASE IV
sur le Canal

Visites L/M/M/J 11h-20h S/D 10h-17h Bureau des ventes 4300 St-Ambroise, Montréal (514) 937-2100 www.lequai.ca

LA MAISON DE RÊVE BMO BANQUE DE MONTRÉAL

Une maison plus verte



Pour réaliser des économies d'énergie sans pour autant sacrifier son confort, comme le permet la Maison de Rêve BMO Banque de Montréal, il faut se tourner vers des concepts tels que « La maison bleue Gaz Métro ». Une autre façon de construire, pour la même façon de vivre.

Beaucoup de choses changent quand on bâtit une résidence en fonction des normes Novoclimat. À commencer par la facture de chauffage, qui diminue à vue d'œil ! Alimentée au gaz naturel et respectant les critères de certification Novoclimat, la Maison de Rêve BMO Banque de Montréal est plus économique, plus écologique et offre un rendement énergétique supérieur.

C'est que tout, ici, a été pensé en fonction d'une habitation éconergétique. La coquille est plus étanche, et les portes et fenêtres, mieux isolées que dans la plupart des résidences standard. La preuve ? Une fois que le travail des entrepreneurs de Construction d'Astous, accrédités Novoclimat, a été terminé, on a procédé à des tests d'infiltration pour s'assurer que la maison était bien étanche et que l'air ne passait pas. Les portes et les fenêtres Energy Star qui ont été installées sont aussi synonymes d'isolation supérieure. En plus de réduire les frais d'énergie et de contribuer à la protection de l'environnement, elles coupent efficacement les bruits extérieurs et sont sujettes à moins de condensation par les journées de froid polaire. Maintenant, respirez profondément ! Côté qualité de l'air, la Maison de Rêve peut compter sur un système de ventilation mécanique qui fait en sorte que l'air frais y circule constamment. Adieu, moisissures et champignons sur les murs !

LA NORME DE DEMAIN

Le système de chauffage central au gaz naturel est une pure merveille d'efficacité et de fiabilité. En plus de produire une chaleur uniforme en très peu de temps, il génère peu de poussière et assure une bonne circulation

d'air frais dans la maison. « Le gaz naturel est une source d'énergie propre, fiable, sécuritaire et offrant un confort accru, affirme Guylaine Lehoux, vice-présidente du marketing chez



Sous ses dehors classiques, le petit manoir abrite une flopée d'appareils de pointe qui permettent de maximiser le rendement énergétique.

Gaz Métro. Depuis la tempête de verglas, les Québécois ont pris conscience du danger de dépendre d'une seule source d'énergie. Le gaz naturel leur permet de mieux faire face aux pannes d'électricité. » Dans certaines provinces, le chauffage central au gaz naturel est déjà une norme obligatoire pour les nouvelles constructions. Ici, de plus

en plus de résidents commencent à apprécier les avantages de ce système. Quant aux futurs occupants de la Maison de Rêve BMO Banque de Montréal, ils pourront profiter d'un rendement énergétique supérieur d'au moins 25 % à celui de la plupart des habitations, tout en voyant leurs coûts de chauffage diminuer. Qui dit mieux ?

DES DÉTAILS INGÉNIEUX

Sous ses dehors classiques, le petit manoir abrite une flopée d'appareils de pointe qui permettent de maximiser le rendement énergétique. Prenez par exemple les récupérateurs de chaleur des eaux de douche : afin de ne pas gaspiller l'énergie contenue dans l'eau chaude, un système pourvu d'un tuyau et d'un drain en cuivre permet de retransmettre la chaleur au chauffe-eau, qui utilisera ainsi moins d'énergie pour chauffer l'eau fraîche à la température désirée. En ce qui concerne les appareils ménagers fonctionnant au gaz naturel, l'efficacité est au rendez-vous ! La cuisinière à gaz naturel, avec sa flamme directe et sa chaleur instantanée, reste le premier choix des grands chefs. Et même le sacro-saint barbecue a été mis de la partie : branché au système d'alimentation de la maison grâce à un long tuyau, il s'allume et s'éteint en un tournemain, sans qu'il y ait besoin de bonbonnes. Si vous ratez vos grillades, vous n'aurez vraiment que vous-même à blâmer ! ■

Ne manquez pas notre prochain publipostage sur La Maison de Rêve BMO Banque de Montréal dans le cahier Mon Toit du 11 août. À suivre : Dossier sur le projet Villas-sur-Rive.

La terrasse verte

Afin d'ajouter au côté vert de la résidence, un balcon tout bordé de plantes joue les jardins suspendus. Joli rappel à la cour d'en bas, cette terrasse verte contribue à l'isolation de la maison et à la fraîcheur du lieu. Sur une membrane élastomère imperméable, qui empêche l'eau de s'infiltrer dans le béton, le bois alterne avec des plates-bandes de vivaces. Pour ajouter à l'esprit rustique du lieu, le toit de la terrasse a été construit en bois de pruche, un matériau poreux qui craque rapidement et donne un charmant effet de vécu. L'ambiance générale est zen, contemplative. Une jolie vue sur le parc et les étangs environnants invite à la relaxation. Il ne manque plus que quelques criquets pour qu'on s'imagine être loin, à la campagne...

LA MAISON DE RÊVE

BMO Banque de Montréal

Le bonheur d'un foyer à gaz naturel



- Les trois foyers à gaz naturel de la Maison de Rêve, installés dans le salon (1), dans le loft intergénérationnel (2) et dans la salle familiale (3), s'allument et s'éteignent en un simple clic, grâce à une télécommande.
- Les foyers à gaz naturel sont moins polluants que les foyers au bois, lesquels émettent des particules dans l'air et contribuent à la formation de smog.
- Ils répandent efficacement leur chaleur à l'intérieur de la maison au lieu de la laisser s'échapper à l'extérieur.
- Ils ne produisent pas de cendres et n'exigent aucun nettoyage.
- Ils rendent inutiles les corvées de bois !
- Ils sont parfaits pour les gens souffrant de problèmes respiratoires, qui pourront jouir des flammes en tout confort.

VISITE LIBRE DE LA MAISON DE RÊVE BMO BANQUE DE MONTRÉAL



HEURES DE VISITE

Lundi, jeudi et vendredi, de 14 h à 20 h
Samedi et dimanche, de 12 h à 17 h

ITINÉRAIRE : Aut. 13, sortie boul. Samson Ouest. Suivre les indications pour la Maison de Rêve.

BILLETTS DE TIRAGE EN VENTE SUR PLACE

maisonderevebmo.com

MERCI AUX PARTENAIRES DE LA MAISON DE RÊVE



CHARBONNEAU L'EXPERT



EN VADROUILLE LORRAINE SIMPSON, COLLABORATION SPÉCIALE

Rue Amherst



La rue Amherst doit son nom au maréchal anglais Jeffrey Amherst, commandant de l'armée qui acheva la conquête du Canada par la prise de Montréal en 1760. Elle traverse le Village gai et s'étend de l'avenue Viger à la rue Sherbrooke. Plusieurs boutiques de cette rue se spécialisent dans la vente de meubles des années 50 à 80. Nous visiterons aujourd'hui celles qui se situent entre la rue Ontario et le boulevard de Maisonneuve.

2 SECONDE CHANCE
1691, rue Amherst
514- 523-3019

Si vous recherchez des objets de décoration ou de cuisine des années 50 à 70, il faut visiter cette boutique. On y retrouve beaucoup de lampes et de lampadaires, des briquets, des téléphones, des radios en forme de boule, des systèmes de son, des vases, des presse-jus, une grande panoplie d'articles de cuisine colorés dont une collection des objets du designer industriel québécois André Morin. On y fait la location.



3 KARACTÈRE
1701, rue Amherst
514- 528-0111
www.karactere.ca

Cette boutique se spécialise dans les objets de décoration et de cuisine d'une facture très moderne. Des horloges, des miroirs, des vases, de la vaisselle très contemporaine du Portugal, des fauteuils-poufs, des mobiliers de cuisine, des chaises et des tabourets. Aussi les sacs en tissu recyclé des Ateliers Scrap en trois formats : pour les commissions, pour l'ordinateur et à rabat. Quelques bijoux sont également vendus dont les montres d'Allesi et les bracelets Zopinni.



4 CITÉ DÉCO
1761, rue Amherst
514-528-0659
www.citedecomeubles.com

On vend dans cette boutique de très beaux meubles d'origine, des années 30 à 80 et de style Art déco, dont un canapé et repose-pied d'Isamu Noguchi faits en Italie dans les années 70. Aussi des canapés modulaires ou sectionnels des années 60, des reproductions de fauteuils Art déco Zephir, des chaises Wassily, des canapés italiens, des meubles danois en teck. Et des lampes, des miroirs, des tabourets et quelques tableaux. Tous les meubles sont nettoyés et retapés à neuf avant d'être mis en vente.

6 JACKS
1860, rue Amherst
514- 596-0060
www.jacks70.com

Anciennement située au 1036, rue Ontario Est, cette boutique regorge de trésors des années 50. On y trouve une vaste gamme de meubles de teck de design danois et scandinave ainsi que des meubles de fabrication canadienne. Entre autres, les chaises œuf, les chaises For You, les designs d'Ann Jacobsen, des unités murales, mais ce qui étonne le plus, ce sont les innombrables accessoires de décoration : tapis, vases, lampes, téléphones, poterie ainsi que plusieurs œuvres d'art originales. Tous les meubles sont nettoyés et restaurés avant d'être mis en vente.

1 POUF-POUF ET COMPAGNIE
1575, rue Amherst
514- 509-6536
www.pouf-pouf.ca

Dans cet atelier-boutique de récupération, de biodiversité et équitable, le designer Yves Lessard propose une approche écologique de la décoration et de l'aménagement en utilisant beaucoup de matériaux recyclés. Il est maître-tapissier et peut donc donner une nouvelle vie à une banquette, un divan ou un fauteuil usé. On y retrouve également beaucoup d'œuvres d'artistes et d'artisans québécois, telles que les meubles habillés par Silvin Ross, les finis architecturaux de Rita Babin, et les luminaires de Thierry Vigneault. Ça vaut le détour.



5 ANTIQUITÉS CURIOSITÉS
1769, rue Amherst
514- 525-8772

Ici, on présente une très belle collection de meubles danois en teck et en bois de rose. Des mobiliers de chambre, des fauteuils, des tables à café, des bahuts, dont une magnifique table en bois de rose avec 10 chaises en excellente condition. Aussi des chaises Finn Juhl, des reproductions de Le Corbusier ainsi qu'un très grand choix de lustres et de lampadaires Art déco. On y offre aussi un service de décapage, de restauration et de finition de meubles et de réparation de lampes.

HAMEAU
LAC OUAREAU
HÔTEL-RÉSIDENCES CHAMPÊTRE





**VOTRE LAC, VOTRE MONTAGNE,
VOTRE RÊVE RÉALISABLE!**

Condos-hôtel 1, 2 ou 3 chambres et villas sur le lac

UN SITE SPECTACULAIRE

- En bordure du Lac Ouareau
- Au pied de la station de ski La Réserve
- Sur un territoire sauvage de 2 200 acres
- Dans le pittoresque village de Saint-Donat
- À seulement 75 minutes au nord de Montréal

UN CONCEPT UNIQUE

- Votre résidence secondaire avec activités 4 saisons
- Sans souci d'entretien et de sécurité
- Avec tous les services d'un hôtel 4-étoiles
- Revenus hôteliers générés en votre absence
- Accès privilégié comme membre du Club La Réserve

Bureau ouvert : jeudi au dimanche de 10h30 à 18h / Sur rendez-vous : lundi au mercredi
Tél. : 514 282-9942 ou 1 866 731-9989 / info@lacouareau.com / www.lacouareau.com Une réalisation GUEPAR



**ÉLIMINE LE NETTOYAGE DE
GOUTTIÈRES À VIE...
GARANTI!**



**GUTTER TOPPER
CHAPEAUX GOUTTIÈRES**
Le meilleur choix en protection de gouttières



**BEAU
SÉCURITAIRE
RÉSISTANT**



Marchand
autorisé au
Québec de
chapeaux de
gouttières



- S'installe par-dessus vos gouttières existantes
- Élimine feuilles et débris dans les gouttières
- Disponible en quatorze couleurs
- Garantie à vie transférable

Pour une estimation gratuite, appelez-nous dès maintenant.

**2102, avenue Victoria
Greenfield Park (Québec) J4V 1M9
450-923-4812 - 1-866-923-4812**

www.kemf.ca

SALADES À L'ITALIENNE AU



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Pas facile de réinventer la salade. On a souvent pris l'habitude de mélanger un tas d'ingrédients et hop! Sans trop se soucier du résultat, on verse un peu de vinaigrette dessus et on appelle ça « salade ». Pensez plutôt « chaos végétal » ou encore « désordre de la faune » ! C'est pourtant un art à prendre au sérieux.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour Jesse Macdonald, chef au Café Daylight, une salade ne s'improvise pas. On doit réfléchir à certaines combinaisons, créer des harmonies entre des ingrédients qui ne sont pas toujours compatibles les uns avec les autres. Et c'est là que les assaisonnements entrent en ligne de compte; les acides, les gras et les herbes et condiments qui aident à faire le mariage entre les composantes. Une salade n'est pas un fouillis, c'est un plat en soi. À preuve, les Thaïs, les Vietnamiens, les Italiens, les Marocains prennent l'art de la salade très au sérieux et font toujours des combinaisons exquises dans lesquelles entrent des viandes, des poissons, aussi bien que des légumes, des fruits et des noix. Mais c'est surtout l'Italie qui semble inspirer le jeune chef, qui propose chaque jour une nouvelle salade « composée », à partir d'ingrédients en saison et de condiments de grande qualité. Car enfin, quand on utilise de bons produits, il est difficile de faire de la mauvaise cuisine.

RECETTES

Thon et haricots aux poivrons grillés

4 personnes

INGRÉDIENTS

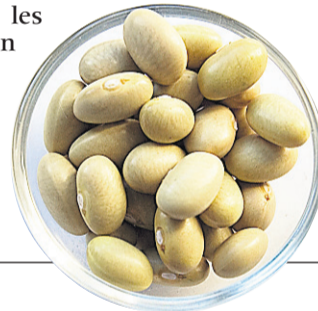
- > 2tasses de haricots blancs, prétrempés et cuits dans de l'eau non salée
- > 2 tomates cerises, coupées en 4
- > 1 branche de céleri, coupé en tranches
- > 5 c. à soupe de poivrons rouges grillés, émincés
- > 4c. à soupe de thon italien à l'huile en boîte (préférer les marques Sardarelli ou Callipo, en vente dans les grands supermarchés italiens comme Milano)
- > Poivre du moulin, sel marin

VINAIGRETTE

- > 2c. à soupe de pâte d'artichauts
- > 4c. à soupe de mayonnaise préparée maison
- > 1c. à thé d'aneth frais, finement émincé
- > 2c. à thé de jus de citron

PRÉPARATION

1. Faire la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients dans un bol ou même au robot, s'assurer de bien émulsionner la préparation.
2. Mettre les haricots, puis le céleri, les tomates et le poivron grillé dans un grand bol, ajouter une partie de la vinaigrette et mélanger bien. Diviser la préparation sur 4 assiettes et garnir de thon à l'huile émietté, saler et poivrer. Ajouter le reste de la vinaigrette sur le dessus.



Qu'est-ce qu'un vino d'arrivo?



JACQUES BENOÎT

DU VIN

Les Italiens ont une expression – vino d'arrivo – pour décrire ces vins tels que le Barolo et le Barbaresco, qui peuvent sembler rébarbatifs au départ, mais qu'on finit normalement par aimer. Avec le temps, avec l'expérience.

Autrement dit, on s'y fait, on finit par découvrir que malgré la fermeté de leurs tannins (mais il y en a de plus aimables que d'autres), les meilleurs Barolos et

Barbarescos ont tant de complexité, et un après-goût qui persiste si longtemps, qu'ils ont de quoi séduire l'amateur le plus exigeant.

Le bourgogne rouge est lui aussi, à sa manière, un vino d'arrivo. Mais... de façon différente et inverse, pour ainsi dire.

Car ce que certains amateurs débutants lui reprochent, parfois, c'est de manquer de chair, de matière, bref de ne pas avoir la consistance et la concentration d'autres vins rouges.

Alors que les amateurs expérimentés, eux, raffolent malgré tout du bourgogne. Beaucoup ne jurent même que par ces vins!

Dans leur première jeunesse, en effet, les bourgognes peuvent sembler plutôt unidimensionnels, mais ils acquièrent après quelques années en cave une telle com-

plexité, un tel charme, qu'il devient impossible de leur résister.

Le bon bourgogne rouge est en effet un vin... fatal, comme on le dit de certaines femmes!

Vin d'une des appellations les plus modestes de ce vignoble, le **Bourgogne 2005 Faiveley**, qui vient tout juste d'apparaître, ne sera sans doute jamais très complexe.

N'empêche, ce vin d'un millésime exceptionnel pour la Bourgogne est un régal. D'un rouge assez soutenu pour un vin de Pinot noir, son bouquet, aux arômes purs, évoque les framboises, alors que c'est en bouche un bourgogne qui ne manque pas de chair, avec des saveurs franches et de l'éclat, le tout sur des tannins assez fermes. Et il tiendra la route quelques années aisément. Très bon, bien que ce

soit un vin plutôt bâti tout d'une pièce. **\$, 142 448, 21,40\$, ★★★, \$1/2, 2007-2010.**

Goûté côte à côte avec le précédent, le **Chorey-les-Beaune 2003 François Gay et Fils**, mais plus cher, également bien coloré pour un bourgogne, est un vin plus nuancé au nez, au bouquet dense et dominé par des arômes de fruits rouges, mais avec aussi des notes boisées bien liées au fruit. Toutes choses que l'on retrouve en bouche – une bouche d'une bonne concentration, avec du corps, des tannins encore là assez fermes, mais également une palette de nuances d'une bonne ampleur. Savoureux. **\$, 917 138, 30,75\$, ★★★1/2, \$\$\$ 1/2, 2007-2010.**

Au moment de la rédaction de ces lignes, il restait 48 caisses du Chorey-les-Beaune et 324 caisses du Bourgogne Faiveley.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Toscana 2006 IGT Chardonnay Albizzia Frescobaldi. Vin de Chardonnay, de Toscane, non boisé, au bouquet net, bien typé Chardonnay. Peu corsé, équilibré, il renferme une certaine quantité de gaz carbonique qui en avive les saveurs. Fort bon. **C, 541 235, 14,95\$, ★★, \$1/2, 2007.**

Rueda 2006 Hermanos Lurton. Vin blanc espagnol de Verdejo (70 %) et de Viura, ou Maccabeo (30%), au bouquet très expressif, intense, et qu'on peut aisément prendre à l'aveugle pour un vin de Sauvignon blanc. Très goûteux, ses saveurs sont mûres et, encore là, avivées par du gaz carbonique. **S, 727 198, 15,40\$, ★★, \$1/2, 2007-2008?**

California 2005 Zinfandel Cardinal Zin Bonny Doon. Pourpre-prune et bien coloré, son riche bouquet, aux arômes de cerises noires et de mûres, fait très Nouveau Monde, mais sans rien de caricatural. Nettement plus que moyennement corsé, ce vin de Californie a quelque chose de très mûr, quasi sucré, et il est un peu astringent. Très bon vin de Zinfandel. **S, 10 253 351, 26,95\$, ★★★, \$\$\$, 2007-2009.**

Valle Rappel 2006 Cabernet Sauvignon Emiliana. Vin rouge chilien, au bouquet de fruits rouges et dépourvu de ces notes de feuilles de tomate présentes dans beaucoup de vins de ce pays. Un peu plus que moyennement corsé, charnu, ses tannins sont bien enrobés. À prix bien doux... **C, 047 951, 11,15\$, ★★ 1/2, \$, 2007-2008.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Des vins disparaissent du répertoire général de la SAQ, d'autres y apparaissent, tel ce fort joli vin rouge du Sud de la France qu'est le **Côte de Provence 2005 L'Estandon** désormais commercialisé dans de nombreuses succursales. Fait de Grenache et de Syrah, son bouquet est tout en fruits rouges, simple mais fort invitant, et c'est un vin moyennement corsé pour ce qui est de la bouche, avec un bon goût de fruit. Peu tannique, il gagnera à être servi assez frais, soit à environ 13-14 degrés.

C, 10 754 615, 15,75\$, ★★ 1/2, \$ 1/2, 2007-2008.

DAYLIGHT



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Salade de turbot poché

4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 filets de turbot frais, pochés en papillotes de papier alu, avec sel, poivre, huile d'olive et aneth frais au four à 400°F pendant 7 minutes.
- > 40 haricots verts entiers, de préférence les plus minces, cuits à l'eau salée 3 minutes
- > 8 pommes de terre grenets, coupées en 4 et cuites à l'eau salée pendant 12-15 min.
- > 4 c. à soupe de noix de Grenoble rôties à sec dans un poêlon
- > 1 poignée de laitue frisée

VINAIGRETTE

- > 2 c. à soupe de câpres dessalées
- > 1/2 c. à thé d'ail finement émincé
- > 1/2 c. à soupe de jus de citron
- > 4 c. à soupe de mayonnaise préparée maison
- > Sel marin et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Comme pour la salade précédente, mettre les ingrédients de la vinaigrette et émulsionner. Ajouter la vinaigrette aux haricots, pommes de terre et noix.
2. Au fond de chaque assiette, déposer un peu de laitue fraîche. Ajouter le mélange de haricots sur la laitue, et déposer un demi-filet de turbot sur le dessus pour terminer.

Salade d'asperges rôties

INGRÉDIENTS

- > 4 grosses asperges, nappées dans un peu d'huile d'olive et rôties 7 minutes au four à 400°F, avec un peu de sel et d'ail émincé
- > 4 tranches fines de prosciutto
- > 4 oeufs cuits durs (10 minutes à partir du point d'ébullition) dans de l'eau légèrement vinaigrée
- > 12 tomates cerises coupées en 2
- > 4 tranches fines de fromage italien asiago
- > Mesclun



VINAIGRETTE

- > 1/2 tasse d'huile d'olive extravierge de qualité
- > 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- > 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- > Sel marin et poivre du moulin
- > Pincée d'ail émincé

PRÉPARATION

1. Assembler les ingrédients de la vinaigrette et émulsionner.
2. Enrouler chaque asperge dans une tranche de prosciutto et passer à la grille à panino ou cuire dans un poêlon pendant 2 minutes.
3. Sur chaque assiette, déposer un peu de mesclun, ajouter les tomates cerises et enfin les oeufs. Napper de vinaigrette. Ajouter les asperges enroulées dans le prosciutto et garnir de tranches de fromage asiago.

Gaspacho de melon

INGRÉDIENTS

- > 2 melons verts, épinés
- > 1/2 concombre
- > 3 c. à soupe de jus de lime
- > 4 feuilles de menthe fraîche
- > Quelques gouttes de vinaigre de champagne ou de vin blanc
- > Sel marin au goût

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients sauf le vinaigre dans la jatte d'un robot. Pulser jusqu'à l'obtention d'une belle purée lisse. Mettre au frigo quelques heures. Juste avant de servir, ajouter quelques gouttes de vinaigre.

Ô Chalet a changé

MARIE-CLAUDE LORTIE

RESTAURANTS

Ô Chalet n'est plus ce qu'il était. Installé sur le boulevard René-Lévesque, en face de Radio-Canada, ce petit restaurant d'inspiration bois rond nous avait vraiment émerveillé quand il avait ouvert. Grâce aux petits plats du chef Alexandre Gosselin, on y revisitait la cuisine traditionnelle québécoise (avec du pâté chinois au canard, par exemple) et on la regardait s'envoler vers toutes sortes de nouveaux horizons fascinants.

Tout marchait. Le décor cuvette et les tombées de mousseron allaient très bien ensemble. On avait l'impression de reconstruire le passé et l'avenir en même temps.

Mais M. Gosselin est parti et les propriétaires qui avaient conçu le lieu, avec son décor très sous-sol des années 60, ont vendu.

En janvier, le restaurant a changé de cap. Ô Chalet n'a plus le zeste pétillant qu'il avait autrefois. Le concept qui lui donnait sa personnalité a disparu.

C'est devenu un restaurant comme bien d'autres, avec une jolie terrasse malheureusement meublée de tables et de chaises de plastique. Et la cuisine y est maintenant correcte, mais sans la personnalité qu'elle avait autrefois.

Pour le lunch, récemment, nous y avons, par exemple, mangé une salade de concombres et de carottes, servie avec une sauce crémeuse, comme la salade de chou chez Saint-Hubert. Les légumes étaient coupés en brunoise, en dés minuscules, ce qui créait une texture intéressante. Malheureusement, la sauce était si salée qu'il a été impossible de terminer le plat.

En plat principal, la salade de crevette était correcte, avec ses tranches fines de carottes, quelques morceaux de poivrons rouges et des crevettes charnues, sautées et cuites comme il le faut. Mais il ne s'agit pas d'ajouter quelques noix de pin à une telle préparation pour qu'elle se démarque.

Certains diront qu'Ô Chalet prépare une cuisine honnête, relativement moderne, à prix raisonnable. Peut-être.

Malheureusement, que ce soit à cause du service un peu brouillon, particulièrement bousculé à l'heure du lunch, ou à cause de cette magie qui ne se fait plus au moment de la rencontre entre le décor et la cuisine, on ne peut oublier ce qu'il a déjà été.

Ô Chalet, 1393 boulevard René-Levesque Est, Montréal, 514 527-7070

Prix : À midi, menu du jour, verre d'eau pétillante, taxes et service : 25 \$

⊕ De beaux efforts, plutôt vains, mais quand même de beaux efforts à la cuisine pour maintenir l'originalité et la qualité de l'ancien Ô Chalet.

⊖ Le beurre dans des contenants de plastique, ce qui en dit long sur le niveau de restauration auquel on a affaire.

AGENDA GOURMAND VIOLAINE BALLIVY

500 000 soleils

Pas besoin de filer en France pour se balader dans une mer de tournesols. La ferme Champy, à Upton, en cultive un demi-million et invite les promeneurs à visiter sa plantation. C'est l'occasion d'observer la production et de déguster la seule huile de tournesol certifiée biologique produite au Québec. Avant de repartir, on s'arrête au vieux magasin général d'Upton (1880) repris par la maison Champy en 2003, pour rapporter des produits du terroir de la région. Cafés et pâtisseries maison offerts en terrasse.

De 9h30 à 17h les 28, 29 juillet et 4 et 5 août. Sortie 147 de l'autoroute 20. 205, rue principale à Upton. Tel: 450-549-4510 et www.champy.ca

Les salades « amies » du vin

Comme vous l'avez peut-être déjà remarqué, nombreuses sont les salades qui ne font pas bon ménage avec le vin. Combien de fois avez-vous senti avec regret vos vins favoris se transformer en de véritables piquettes aigres et maigrichonnes au moment de les boire avec une salade? Qu'il soit blanc, rouge ou rosé, il vous semble difficile d'atteindre le nirvana harmonique à ce jeu? Pourquoi exactement? Y a-t-il des exceptions ou des trucs et astuces à connaître? Eh bien, oui! Et c'est justement un début de réponse que je vous propose cette semaine.



FRANÇOIS CHARTIER

VINS & METS

COLLABORATION SPÉCIALE

D'abord, la première raison, et la principale, de ce divorce entre salade et vin est la présence du vinaigre dans la vinaigrette. Qu'il soit blanc industriel ou balsamique de noble origine, le vinaigre est avant tout composé d'acidité acétique. Cette acidité plus que mordante décharne les vins. Physiologiquement parlant, dans ma bouche comme dans la vôtre, l'acidité du vinaigre rehausse la perception des tanins du vin rouge, et même des rosés, et les rend plus souvent qu'autrement durs et métalliques. Tandis qu'elle amaigrit la plupart des blancs secs.

Deuxième cause de ce dysfonctionnement salade-vin, l'utilisation d'une trop grande variété d'ingrédients, aux saveurs diverses, dans une même salade. Difficile de trouver le vin qui saura les unir. Il faudrait souvent trois verres de vins

différents pour une seule et unique salade composée! Enfin, pour tenter de répondre à la question «Y a-t-il des exceptions ou des trucs et astuces à connaître?», je vous dirai deux choses.

Primo, réservez les vinaigres pour les repas où vous ne servez pas de vin. Lorsque vous voulez déguster un bon vin, utilisez plutôt une solution plus basique, comme le jus de citron, de lime ou de pamplemousse rose, ou bien du vin – le même que celui qui est versé dans votre verre bien sûr. Aussi, allez-y modérément: le jus de citron a beau être alcalin (avec un pH supérieur à sept, donc peu acide, contrairement à ce qu'on pourrait croire), en trop grande quantité il risque aussi de titiller désagréablement la structure de vos vins.

Secundo, concoctez des salades axées sur moins d'ingrédients et choisissez ceux qui sont «amis» du vin. Au lieu de préparer une vinaigrette acide, optez pour une vinaigrette crémeuse, à base de mayonnaise, mais donnez-lui un twist de fraîcheur en la mélangeant avec un soupçon de wasabi. Même si ce dernier est fort en goût, sa chaleur n'est que momentanée, contrairement aux piments, et surtout, elle n'anesthésie pas les papilles comme le font le chili et les autres piments forts.

Donc, harmonisez une salade de crevettes à la mayo-wasabi avec un blanc parfumé, fin et élégant, aux notes fraîches de menthe et de lime, à la bouche croquante, légère et zestée à souhait, comme c'est le cas du Fumaio «Chardonnay & Sauvignon Blanc» 2006 Toscana, Banfi, Italie (15,95\$; 854 562). Cet assemblage toscan, devenu au fil des millésimes un classique des blancs italiens offerts sous la barre des 20 \$, fera aussi une belle rencontre avec des antipasti de légumes crus et grillés.

Vous aimez la salade César? Ajoutez-y des morceaux de poulet épicés. L'accord sera ainsi plus aisé et même très agréable avec un blanc suave, à l'acidité discrète et au corps passablement soutenu, comme l'aubaine qu'est La Vieille Ferme 2006 Côtes-du-Luberon, Franc (13,70\$; 298 505).

Ah oui! Vous voulez boire rouge? Alors cuisinez une salade de boeuf grillé à l'orientale, donc avec une vinaigrette à l'huile de sésame, gingembre et vin rouge, et rafraîchissez une bouteille de pinot noir californien, comme le Pinot Noir Private Selection Robert Mondavi 2005 Central Coast, États-Unis (20,35\$; 465 435). Un pinot au nez charmeur et à la bouche souple, coulante et généreuse, au fruité fin et aux tanins fondus, qui ne se durciront



«Harmonisez vos salades, comme celle de crevettes à la mayo-wasabi avec un blanc parfumé, fin et élégant, aux notes fraîches de menthe et de lime, à la bouche croquante, légère et zestée à souhait, comme c'est le cas du délicieux blanc coup de cœur Fumaio «Chardonnay & Sauvignon Blanc» 2006 Toscana, Banfi, Italie (15,95\$; 854 562).»

pas au contact de cette vinaigrette, ni même s'il accompagne la salade de tranches de poulet grillé au fromage de chèvre et poivrons rouges à l'huile d'olive (sans vinaigrette). Et surtout, n'en faites pas toute une salade!

QUELQUES HARMONIES

Salade de crevettes à la mayo-wasabi ou antipasti de légumes crus et grillés.
> Fumaio 2006 Toscana, Banfi, Italie (15,95\$; 854 562)

Salade César au poulet grillé épicé.
> La Vieille Ferme 2006 Côtes-du-Luberon, Franc (13,70\$; 298 505)

Salade de boeuf grillé à l'orientale (huile de sésame, gingembre et vin rouge)
> Pinot Noir Private Selection Robert Mondavi 2005 États-Unis (20,35\$; 465 435)

AUTRES SALADES AMIES DES VINS

Salade de fenouil grillé et fromage de chèvre chaud
> Riesling alsacien

Salade de champignons portabello et copeaux de parmesan
> Chardonnay du Nouveau Monde

Salade de vermicelles au poulet et au citron
> Grüner veltliner autrichien

François Chartier est l'auteur du livre de recettes et d'harmonies vins et mets À Table avec François Chartier, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.



Violette campanule



PIERRE GINGRAS

Le terme scientifique *campanula* veut dire cloche, ce qui traduit bien la forme des fleurs d'un bon nombre des 200 espèces et des centaines de cultivars que compte cette grande famille. Mais «Royal Wave» ne répond pas à cette définition. Campanule dressée, en forme de coupe, face au soleil, elle est un peu exhibitionniste, ce qui évidemment est une qualité chez les fleurs.

Lancée sur le marché il y a deux ou trois ans, encore peu connue au Québec même si elle est vendue un peu partout, la nouvelle venue se distingue par ses fleurs violettes au

cœur plus pâle, ce qui provoque un contraste saisissant, comme si elles étaient fluorescentes. Une beauté éclatante qui produit des dizaines et des dizaines de fleurs, des semaines durant, à partir du milieu ou de la fin juin.

Les fleurs de «Royal Wave» atteignent 3 cm de diamètre (et non 5 cm, comme le dit la publicité), et le feuillage ne dépasse guère les 40 cm. Parfaite pour illuminer l'avant d'une platebande. Achetée au début de l'été 2006, le nouveau cultivar a résisté sans protection hivernale dans mon jardin, sur la Rive-Sud, et elle peut probablement survivre aux froidures de la zone 4 si elle est recouverte de neige. Cette campanule exige un sol bien drainé et une position un peu ombragée. Chez moi, elle est exposée au soleil de l'avant-midi seulement.

«Royal Wave» a été créée dans les laboratoires de la firme

TerraNova de l'Oregon, à la suite d'un traitement particulier à la colchicine de jeunes plants de la campanule «Samantha», indique l'auteur anglais Graham Rice sur son blogue Transatlantic Plantsman. Cet alcaloïde toxique extrait du bulbe du colchique fait souvent doubler le nombre de chromosomes d'une plante, ce qui confère habituellement au mutant des fleurs et des feuilles plus grandes et une vigueur accrue par rapport à la plante d'origine. Attention, cela n'a rien à voir avec les OGM.

TerraNova s'est spécialisée dans la culture de tissus végétaux en laboratoire et met en marché chaque année de nombreuses nouveautés dont plusieurs remarquables. Une visite sur leur site internet www.terranovanirseries.com vous fera découvrir notamment les nouveautés qui seront offertes en 2008 dont la spectaculaire échinacée «Tiki Torch».

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

En plus d'un coloris unique, la campanule «Royal Wave» fleurit abondamment durant une grande partie de l'été.

LE TOUR DU JARDIN

Des hortensias de Pâques en fleurs

La pluie abondante de la semaine dernière a donné un bon coup de pouce à la végétation. En effet, en dépit des précipitations qui avaient eu lieu auparavant, le sous-sol était relativement sec, du moins chez moi. Il suffisait d'ailleurs de creuser un trou d'une trentaine de centimètres pour voir disparaître toute trace d'humidité. Heureusement, la couche superficielle était restée humide, ce qui convenait à la plupart des vivaces. Voilà d'ailleurs qui explique pourquoi le jardin est si beau. Par exemple, les héliénies «Mardi Gras» ont commencé à fleurir il y a une dizaine de jours, un spectacle qui se poursuivra encore durant trois ou quatre semaines. Cette variété, relativement récente, est probablement la plus impressionnante.

Fait étonnant, les canneberges plantées en bordure de mon étang montrent déjà leurs premiers fruits, alors que plusieurs de leurs tiges rampantes produisent encore des fleurs. C'est la première fois que je note ce phénomène chez cette plante aujourd'hui vendue dans plusieurs pépinières et jardinerie. Les actées rouges, une plante indigène que l'on retrouve trop peu souvent au jardin, sont maintenant en fruits, des grappes rouge vif qui persistent habituellement deux à trois semaines sur la tige. Signalons qu'il existe aussi sur le marché une variété aux fruits blancs *Actea rubra neglecta*, fort jolie, disponible au rayon des plantes indigènes.

Passons maintenant au bleu. Un nom à noter: triteleia «Queen Fabiola». Vendue habituellement au printemps, toujours considérée comme un bulbe tendre, cette plante de la famille des liliacées produit en juillet une belle touffe de fleurs très délicates bleue ciel, en forme de flûte, d'environ 4 cm. Les hampes florales, elles, atteignent autour de 30 cm. Mais voilà, cette plante bulbeuse résiste sans peine à nos hivers, du moins dans la zone 5 et cela sans protection. La reine Fabiola a élu domicile depuis des années dans mes platebandes et semble s'y plaire beaucoup. Elle est aussi rustique en zone 4, du moins là où il y a un bon couvert de neige. Attention: les bulbes se vendent aussi sous le nom *brodiaea*.

Toujours dans le bleu, je vous présente un de mes hortensias... de Pâques. Allez! Avouez qu'il est de toute beauté. Voilà des années qu'au lieu de jeter au compost nos hortensias achetés en période pascale, ma tendre moitié les installe sous un gros sapin. Et chaque été, la plupart d'entre eux donnent quelques fleurs même s'ils n'ont jamais été protégés au cours de l'hiver et n'ont droit qu'à une dose annuelle de compost en automne. Ces petits arbustes ont la couenne plus dure qu'on ne le croit habituellement. Le cultivar bleu, utilisé le plus fréquemment dans l'industrie pour le forçage pascale, est le «Mathilda Gutges», alors que le rose se

nomme «Meritt's Supreme».

Les deux sont actuellement en fleurs chez moi. Et pourquoi pas chez vous?



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Mon hortensia de Pâques dans toute sa splendeur estivale.

Lézard végétal

On l'appelle *Sauromatum venosum*, un terme d'origine grec signifiant lézard, une allusion aux mouchetures qu'on retrouve notamment sur le long pédoncule de la feuille et la peau de certains lézards. On pourrait l'appeler d'ailleurs «arum lézard».

J'en ai plusieurs dans mes platebandes et fait étonnant, lors de la tournée des jardins privés organisée, samedi dernier, par le Festival de Lanaudière, j'ai vu la plante insérée dans presque toutes les propriétés visitées. Et chaque fois, les amateurs se sont montrés étonnés par cette feuille souvent très grande composée de plusieurs folioles dont le plus long peut atteindre une cinquantaine de centimètres. On dirait un étrange panache de cervidé mais à l'envers. La feuille que je vous présente ci-contre mesure 90 cm de longueur, compte 11 folioles dont le plus imposant fait 45 cm de longueur et 15 cm de largeur. Magnifique du haut de ses 75 cm.

Mais il y a un hic, deux devraient dire. Le premier, c'est que cette plante bulbeuse est malheureusement très difficile à trouver. La maison ontarienne Gardenimport (www.gardenimport.com) en a vendu pour la première fois cette année. Les prochains bulbes seront en vente à partir de décembre à environ 10\$ pièce. Je ne me souviens plus d'ailleurs comment mon lézard végétal est arrivé dans le jardin.

Le second, c'est que le bulbe doit être entreposé à l'intérieur en hiver, une fois que les feuilles ont fané à la suite d'un premier gel. Le printemps venu, disons en avril,



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

La feuille de l'arum lézard est spectaculaire.

le bulbe produit une curieuse fleur qui peut rappeler le petit prêcheur, l'anthurium ou le lis de calla – une fleur avec une grande spathe et un spadice très long (c'est la tige qui émerge du spathe et qui est en réalité la vraie fleur). La chose est plutôt jolie mais elle émet une odeur de... charogne. Même si l'effluve

persiste un ou deux jours seulement, il est si fort que vous voudrez couper la fleur immédiatement ou déposer la plante à l'extérieur, ce qui n'affecte en rien sa croissance future.

Évidemment, le problème de l'odeur ne se pose pas si vous plan-

tez le lézard au jardin, quand la température le permet.

Quelques recherches sur internet m'ont permis de constater toutefois qu'une personne offre des bulbes

(*sauromatum* se multiplie très rapidement) sur le site DomePac.com et que le site www.botanus.com vend pour sa part *Dracunculus vulgaris*, appelé serpente commune ou encore arum dragon, dont la feuille est identique au *sauromatum*. Sa fleur est plus jolie mais tout aussi... puante.