

LE SOLEIL

CAHIER J

LE SAMEDI 9 OCTOBRE 2004

# STYLE

Ah! si j'étais  
riche...

Couverture en  
vison teinté d'un  
côté, en soie de  
l'autre. 11 400\$  
(Mastro Raphaël)

*En Solution / Condo*  
**Nous passons le test du son**

L'association de la membrane «Tech» et du plancher préverni «MIRAGE Engineered»  
constitue la solution / condo par excellence!

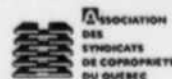
Osez comparer... la qualité de fabrication et la performance des produits



**PLANCHER  
BOIS FRANC  
2000**

**En toute  
confiance...**

**mirage**  
engineered



**Acousti  
TECH**

Aujourd'hui  
une réalité



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

License RBQ : 8003-6326-30

# Les Condos du *Domaine*

**À DUBERGER**

Uniques en leur genre  
Six condos par unité, à partir de  
1200 pi ca, piscine extérieure

**Ouvert aux visiteurs**

Condo modèle  
rue des Amarantes  
Duberger

Lundi au jeudi: 11h à 20h

Samedi et dimanche:  
11h à 16h

**527-7704**



**0\$**  
comptant

(nous reprenons votre bail  
**GRATUITEMENT**)

À compter de

**114 500\$**

taxes en sus  
Livraison octobre à décembre 2004

Partenaire financier



**Desjardins**

Caisse populaire

Duberger 687-2520

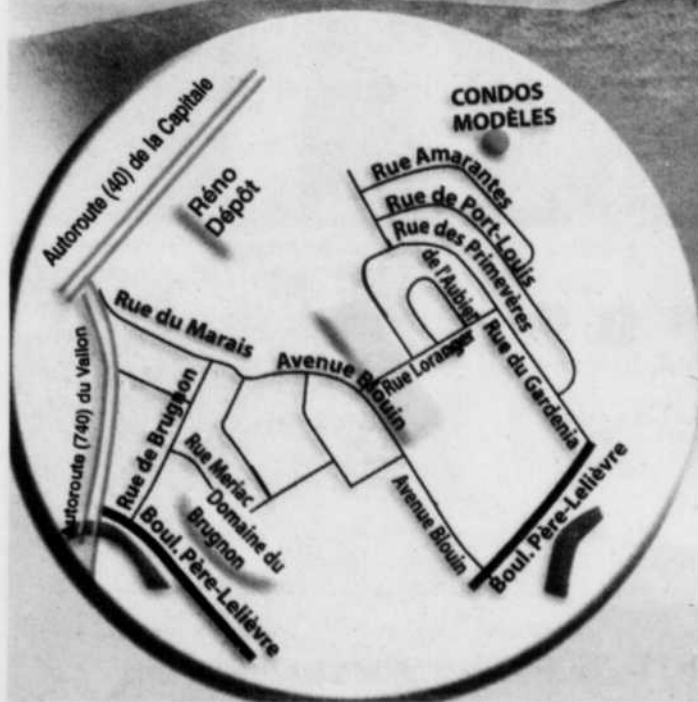
Les Constructions



STEPHAN HUOT 628-5556

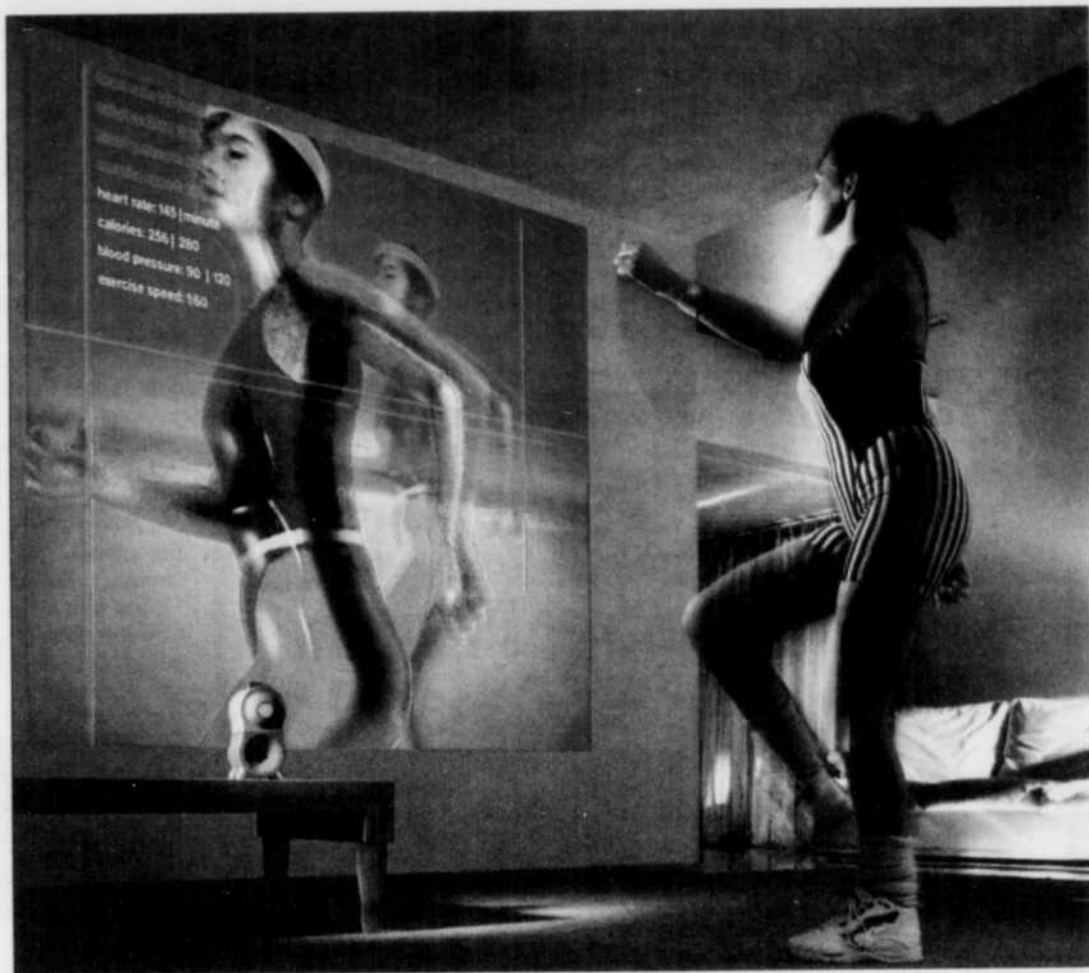
**Millénum**  
courtier immobilier agréé

WWW.STEPHANHUOT.COM





Lustre en cristal noir  
de Baccarat.  
80 000 \$  
(Esthète)



Mimic World de Philips Electronics permet des matchs sportifs virtuels avec d'autres internautes. Les mouvements physiques de l'utilisateur sont détectés par les bracelets-senseurs, puis numérisés et reproduits en images tridimensionnelles.

# Ah! si j'étais riche...

MYRIAM GAGNON

Collaboration spéciale

■ Comment dépense-t-on son budget déco quand on est riche, fabuleusement riche ? Salle de bains recouverte de mosaïque en or 24K, lustre en cristal de la taille d'une planète, chaises de salle à manger gainées de vison... Rien n'est trop luxueux, rien n'a de prix. Un financier d'Extrême-Orient, propriétaire du tableau *La Nuit Étoilée* de Van Gogh, a fait reproduire d'après l'œuvre des couverts, luminaires et articles de toilette, en argent massif et en trois exemplaires pour ses trois jets privés... On peut aussi s'offrir la réplique du secrétaire de Mazarin ou tout autre meuble de musée, tel que les réalise l'ébéniste d'art parisien Jean-Marie Dissidi, en marqueterie de bois précieux, incrustations d'écaille et ornements en bronze doré et ciselé... D'autres se font construire un salon de coiffure à domicile ou une salle de bal Art Déco, et on ne compte plus les hammams en marbre combinés à une piscine intérieure.

Les décors d'une somptuosité excessive trouvent leurs plus fidèles adeptes dans les pays économiquement émergents en Asie et en Russie. Parions que Dubaï vient en tête de liste des clients de monsieur Dissidi, du rayon « Haute Orfèvrerie » de Christo-

file (prix du support à seau de champagne modèle Palmier : 70 460 \$) et de Bisazza, l'atelier de Vicence qui fabrique la mosaïque Oro selon la tradition ancestrale vénitienne, où une feuille d'or est emprisonnée entre deux couches de pâte de verre (348 \$ US le pied



Sofa combiné  
mérienne Long  
Island de Flexform,  
revêtement de  
coton, pieds  
gainés de cuir.  
18 000 \$ (Triede)

carré). Les grandes stars hollywoodiennes ne sont pas en reste. Ainsi, une actrice a fait entièrement informatisé son triplex parisien, petit caprice qui lui a coûté 1 250 000 \$. Celle-là doit attendre avec impatience la mise en marché par la compagnie Philips Electronics des serveurs domestiques nouvelle génération. Plus proches de l'animal de compagnie que du robot, répondant à la voix, ils pour-

ront, une fois « éduqués », accomplir certaines tâches rudimentaires.

À la richesse des matériaux et à la caution d'une marque de prestige se joint la rareté. En effet, on se le demande, quel intérêt présenterait le plus précieux des meubles si on le retrouve ailleurs, chez son partenaire associé ou (pis encore) chez son beau-frère. De là le succès de la pièce unique, des commandes spécifiques, du »

sur mesure, sinon de la petite série produite en quelques exemplaires numérotés et signés comme une œuvre d'art. Car la signature – obligatoirement très connue – entre également en ligne de compte. Pour un amateur de design qui a les moyens de ses envies, le lustre en cristal noir Zénith de Baccarat dessiné par Philippe Starck (80 000\$) fait partie des il-me-le-faut. Tout comme l'un ou l'autre des services de la collection Tea and Coffee Piazza d'Alessi, leader inter-

national en accessoires culinaires. Onze architectes célèbres ont participé au projet, dont Aldo Rossi. Le modèle qu'il a conçu, en 99 exemplaires, vaut plus de 60 000\$.

Quand on est fabuleusement riche, on possède évidemment des quantités de vêtements. À ses robes du soir haute couture française, ses tailleurs Armani, ses ceintures Gucci, ses escarpins Chanel, etc. il faut un cadre à la hauteur. On parle ici d'un *dressing-*

room style magasin privé, avec coiffeuse et divan pour madame, écran courrier et journal électroniques pour monsieur (Ensemble modulaire Polyform, 15 pieds linéaires, sol/plafond : 22 000\$). Le grand luxe n'est pas forcément ostentatoire. Rien de plus épurée que la baignoire en pierre de lave I Fiummi; c'est pourtant le modèle le plus coûteux produit par le spécialiste italien des salles de bains haut de gamme Boffi (38 000\$... sans la robinetterie). Le canapé Long Island de la compagnie Flexform (18 000\$) est recouvert tout simplement de coton. Tout est dans la qualité du moindre détail. Pareil pour la cuisinière de fabrication artisanale Château 147, le plus prestigieux modèle de La Cornue, fournisseur attiré des grands chefs français (23 000\$).

Il n'y a pas que les possessions matérielles dans la vie des (très très) bien nantis de ce monde. Les lavandières et

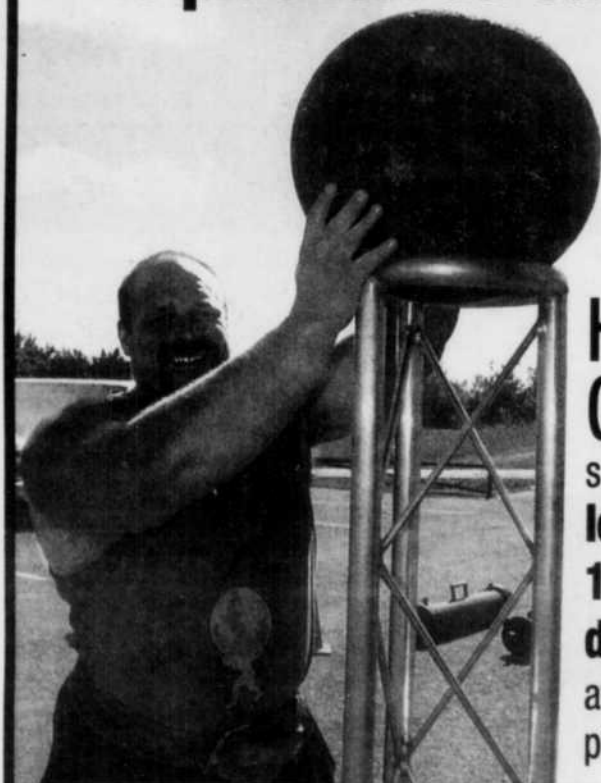
les repasseuses de l'atelier parisien Marie Lavande en savent quelque chose. Tous les mois, elles reçoivent par avion privé les « sacs à linge sale » de clients habitant Londres, Nice ou Miami (Compter environ 120\$ pour une taie brodée). Le travail est fait à la perfection, on s'en doute. Néanmoins, ça, c'est vraiment du super-luxe!

#### POINTS DE VENTE

- *Christofle* : Ogilvy, Montréal (514) 987-1242
- *Mosaïques Bisazza chez Ramca Ramacleri Design* : 1085, avenue Van Horne, Montréal (514) 270-9192
- *Philips Electronics* : [www.philips.com](http://www.philips.com)
- *Esthète* : 701, rue Saint-Pierre, Montréal (514) 849-6969
- *Alessi et Flexform chez Triede* : 385, place d'Youville, Montréal (514) 845-3225
- *Dressing room Polyform chez Latitude Nord* : 4410, boulevard Saint-Laurent, Montréal (514) 287-9038
- *Cuisinières La Cornue* : 371, rue Laurier Ouest, Montréal (514) 948-3131
- *Couverture en vision* : [www.mastrorafael.com](http://www.mastrorafael.com)

## J'aime les grosses pierres d'Atlas

### Venez rencontrer l'homme le plus fort au Canada!



**Hugo Girard,**  
sur place  
**le samedi**  
**16 octobre,**  
**de 9h à 16h,**  
avec ses grosses  
pierres d'Atlas.

Chez Atlas, nous ne nous contentons pas de vous montrer un petit échantillon... Avec nos pierres « pleines grandeurs » en inventaire, vous choisirez ce qui vous plaît!

ARDOISE    GRANITE    CÉRAMIQUE    MARBRE

Directement de la seule usine de pierre à Québec

BAINS - TOILETTES - DOUCHES - DESSUS DE COMPTOIR ET DE VANITÉ  
PLANCHERS CHAUFFANTS - REVÊTEMENT FOYER

UN SAVOIR-FAIT  
DEPUIS 1970  
FAMILIAL

**ATLAS**  
DIVISION DE COTÉ  
BAINS et CÉRAMIQUES

1385, de la Pointe-aux-Lièvres, Québec  
Tél. : 648-1755 ■ Téléc. : 648-0997  
[www.marble-atlas.com](http://www.marble-atlas.com)

LE CHOIX NATUREL

POUR NOS **45**  
ANS  
ON VOUS OFFRE

la totale

# 25%



La réduction de 25% s'applique sur tous les luminaires, meubles, miroirs, reproductions et accessoires décoratifs disponibles en magasin à prix régulier.



**boiteau**  
luminaire

Bien plus que des luminaires  
■ UN DÉCOR ■

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

(418) 687-2271 • 1 800 681-2271

## EXPOSITION AU MBA

## Le monde fastueux

## du décorateur des riches

LUCIE LAVIGNE

La Presse

■ Dans les années 20, le décorateur parisien Jacques-Émile Ruhlmann avait la cote et ses meubles étaient parmi les plus chers d'Europe. Il fallait être riche à craquer pour espérer obtenir ses services. Ses clients argentés s'appelaient, entre autres, Louis Renault, constructeur d'automobiles, Henri de Rothschild, banquier, et François Coty, magnat des parfums. Ça vous donne une idée des tarifs...

Du 30 septembre au 12 décembre, le Musée des beaux-arts de Montréal permet aux visiteurs de basculer dans le monde fastueux du décorateur ensemblier. L'exposition *Ruhlmann : un génie de l'Art déco* présente près de 200 œuvres, dont une trentaine de meubles, une sélection de dessins, des aquarelles, des croquis et des clichés d'archives, ainsi que des textiles, des tapis et des luminaires réalisés par les ateliers Ruhlmann.

Cette présentation nord-américaine a été organisée par le MBA en collaboration avec le Metropolitan Museum of Art (MET) et le Musée français des années 30.

En quoi Ruhlmann a-t-il contribué à l'évolution du mobilier et de l'aménagement intérieur? On le considère comme l'un des plus grands artistes décorateurs français à l'origi-

ne du style Art Déco. Même si le nom de Ruhlmann est inconnu du public québécois, les mots « Art Déco » vont piquer la curiosité, croit-on au Musée.

« Ruhlmann représente parfaitement l'esprit des années folles, dit Rosalind Pepall, conservatrice des arts décoratifs au MBA et l'une des commissaires de l'événement.

Le créateur (décédé en 1933) concevait tout lors du réaménagement d'une demeure : des luminaires aux tapis. Le style théâtral de ses intérieurs convenait d'ailleurs parfaitement aux grandes pièces d'apparat de ses clients. Ses meubles? Des œuvres d'une grande élégance. Créateur et non ébéniste, Ruhlmann exigeait la perfection de ses artisans. De toute évidence, il savait les diriger afin de rendre gracieux un buffet massif.

Le secret? Effiler la forme et poser la pièce de mobilier sur des pieds fuselés. On compare d'ailleurs le travail de Ruhlmann à celui des maîtres ébénistes français du XVIII<sup>e</sup> siècle. À son apogée, la maison employait plus de 100 dessinateurs, architectes et artisans.

**L'ébène de Macassar,  
l'amboine et l'amarante  
étaient les placages de bois  
préférés du décorateur**

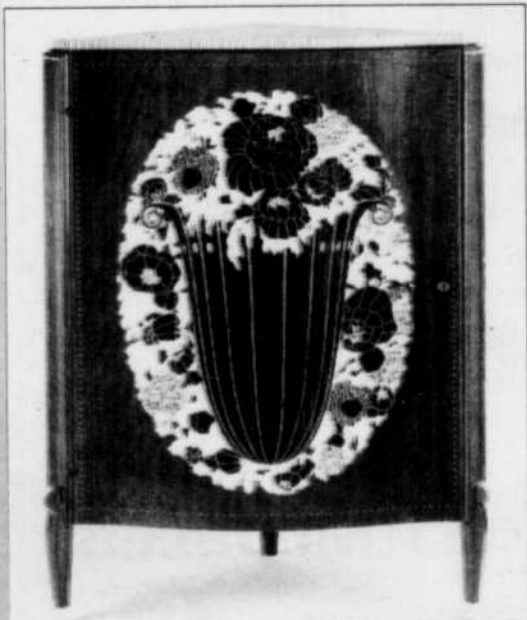
Rien n'était trop beau ni trop précieux pour le décorateur. L'ébène de Macassar, l'amboine et l'amarante étaient ses placages de bois préférés. La peau de serpent, le galuchat, la laque rouge ou noire, le métal doré, argenté ou chromé venaient donner une note follement chic à son mobilier. La préservation des espèces menacées n'étant pas une préoccupation à l'époque, Ruhlmann ne lésinait pas à utiliser l'ivoire pour les décors de motifs floraux et surtout pour les poignées des tiroirs et les sabots. Le bureau *David-Weill*, par exemple, repose sur les fameux pieds dits « fuseaux » de Ruhlmann, des pieds habituellement cannelés. Mais dans ce cas-ci, ils sont facettés et — ultime coquetterie — un fil d'ivoire a été inséré entre les facettes! Ruhlmann dut cependant abandonner la fabrication de ces pieds « fuseaux » hors de prix qui exigeaient plus d'une semaine de travail chacun.

Malgré la somptuosité des matériaux, les meubles de Ruhlmann affichent des lignes pures et nettes. Ce qui leur donne un air moderne. Le dépouillement de leurs formes correspond d'ailleurs à la tendance actuelle, fait remarquer Rosalind Pepall : « Aujourd'hui, il y a un retour aux formes simples et à cette envie de laisser parler les matériaux, comme le faisait Ruhlmann. »



PHOTO: PHILIPPE FUZEAU

Ce boudoir très sophistiqué faisait partie du pavillon de Ruhlmann à l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels à Paris.



L'exposition réunit près de 200 œuvres, dont une trentaine de meubles, comme ce cabinet d'amarante.



Les rideaux de voile blanc du bureau encadrent les fenêtres.

CHEZ LE DESIGNER DOMINICK RODRIGUE

# Astuces, panache !

■ Dans sa maison qui lui sert aussi de bureau, le designer Dominick Rodrigue n'a pas hésité une seule seconde à exposer la toile peinte par son filleul de trois ans, Thomas. Car selon lui, un décor réussi ne tient pas tant à l'argent, qu'à la personnalité et à l'imagination de ceux qui y vivent.



Michèle  
LaFerrière

[MLaferriere@lesoleil.com](mailto:MLaferriere@lesoleil.com)

Son bureau est la première pièce à laquelle les visiteurs ont accès. Ils ne peuvent manquer la toile baptisée *Cap Tourmente*, puisqu'elle fait face à la porte. « Thomas l'a dessinée avec des restants de peinture », mentionne le designer. C'est vrai qu'elle s'harmonise diablement bien à cette pièce pleine de panache.

Il y a les rideaux, d'abord, enroulés sur eux-mêmes en quatre longs tubes de voile blanc qui traînent sur le plancher et qui ne camouflent pas les fenêtres d'origine. Pour les faire tenir au plafond, Dominick Rodrigue s'est servi d'une assiette comme patron, pour fabriquer quatre ronds de bois sur lesquels il a fixé des bandes de velcro. Il y a simplement suspendu ses rideaux. ▶

## VENTE fin de rénovations

Rabais jusqu'à

**70%**

et

**0%**

d'intérêt  
jusqu'en

**2008**

ou

Économisez l'équivalent

des **2 TAXES**

421, boulevard Armand-Paris, Beauport  
(boul. de la Capitale, sortie Labelle)

**664-2223**

**M MULTI MEUBLES**

*Blouin*

*Ma source de confort... et d'inspiration!*



## LES CONCEPTEURS SE DÉVOIENT

Pour s'inspirer de l'art de vivre des pros de l'aménagement ou simplement pour se rincer l'oeil, LE SOLEIL a forcé la porte des intérieurs d'architectes et de designers. Délectez-vous !

Il a habillé ses murs d'une tapisserie qu'il a peinte d'un bourgogne dilué avec du vert. Mais son ingéniosité réside davantage dans la façon dont il a posé cette tapisserie : non content d'en garnir les deux tiers inférieurs des murs, il a aussi coupé des bandes, qu'il a fixées tout au haut des murs et autour du plafond. C'est à la fois audacieux et fort original. L'ensemble est complété par une rosace pas piquée des vers, bardée de bourgogne, de beige et de vert.

Le grand hall « à la new-yorkaise » est tout aussi flamboyant. Le plafond, les portes et la moitié inférieure des murs sont blancs, tandis que le reste est d'un marine que le designer voulait si foncé qu'il y a fait ajouter du noir. Des moulures dorées et deux longs luminaires torsadés très modernes jouent de contraste. Toutes ces couleurs franches ont un objectif : mettre en valeur les toiles que le designer collectionne, les deux causeuses Louis XIV et la petite commode. Mission accomplie !

### Dans une maison typique du quartier Montcalm, Dominick Rodrigue a inventé un décor qui lui ressemble

Cette maison est typique du quartier Montcalm. Ses pièces sont distribuées de part et d'autre d'un hall long et large. Dominick Rodrigue estime que sa chambre à coucher est la pièce qui lui ressemble le plus. Vous ne trouverez nulle part un couvre-lit et des coussins semblables aux siens. C'est qu'il les a lui-même confectionnés, avec deux couvertures achetées sur une plage mexicaine. L'immense coussin rond ressemble à un soleil.

Des pierres, des galets et des noix de coco, souvenirs de ses nombreux voyages, sont disposés çà et là sur les commodes et les tables de nuit Art Déco. Les petits chevaux de bois et la pipe appartenaient à son grand-père. Et la tour Eiffel ? « Ça me prenait quelque chose de kétaine », se justifie-t-il, tout sourire, en se remémorant sans doute une anecdote parisienne.

En face, la salle à manger affiche une classe inouïe, propre au « style apparat » préconisé par le designer. Le chandelier de cristal déniché chez un antiquaire de la rue Saint-Paul n'est pas étranger au raffinement des lieux. Mais les boiseries teintes en acajou, la tapisserie rayée, la table dressée spécialement pour le photographe et le mobilier d'inspiration Chippendale créent eux aussi un environnement bourgeois bon chic bon genre.

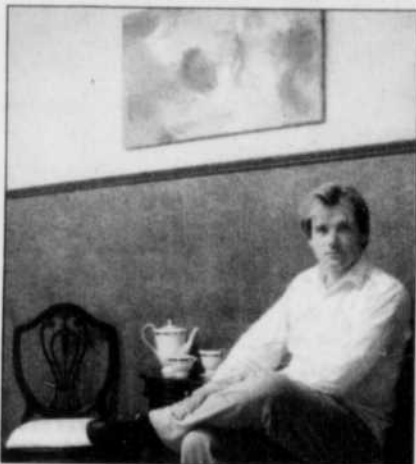
Dominick Rodrigue raconte avec humour qu'il n'est pas aisé d'appliquer de la tapisserie rayée sur les murs pas toujours à l'équerre d'une vieille maison. « Pour qu'elle ait l'air droit, tu dois la poser croche », explique-t-il. Et le problème reste entier quand il s'agit d'accrocher un tableau : on l'aligne avec la tapisserie ou avec la moulure horizontale ?



Murs marine, moulures dorées, boiseries blanches dans le hall « à la new-yorkaise »



Entre deux fauteuils Louis XV, une commode supporte la tête de Périclès



Dominick Rodrigue... et la toile de Thomas

Palace

Du rêve à la réalité

**MAAX**  
COLLECTION

LACROIX

DÉCOR

Palace 72 x 37 x 28 po.

Le plaisir de contrôler le moindre détail du bout des doigts a guidé la conception totalement ergonomique de la baignoire Palace. Elle vous offre, à volonté, une véritable séance de massage.

Tous ses atouts, ajoutés à l'élégance de ses courbes, en font l'une de nos plus grandes vedettes.

1140, des Basses-Terres, Québec  
Tél. : 418 627-4771 • Téléc. : 418 627-2740  
www.deschenes.ca

**Heures d'ouverture**  
lundi au mercredi : 8h à 17h • jeudi et vendredi : 8h à 21h • samedi : 9h à 17h

# Club des Villas sur le golf

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

L'UNIQUE QUARTIER

7<sup>e</sup> et dernière phase, ne ratez pas votre chance!



## L'unique Quartier

- Projet domiciliaire de l'année 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003
- Projet domiciliaire de l'année au Québec 1999
- Finaliste Entrepreneur de l'année 1999, 2000, 2001, 2002, 2003

Inclus : • Terrain • T.P.S. et T.V.Q. • Permis • Notaire • Arpenteur  
• Galerie arrière • Pelouse • Bois franc • Sous-sol semi-fini  
• Foyer • Thermostat électronique • Et encore plus...  
Renseignements sur place

Visitez notre site web : [www.clubdesvillas.qc.ca](http://www.clubdesvillas.qc.ca)

# 843-7771

Nouvelle maison modèle

1564, rue de la Giroille, Val-Bélair-sur-le-Golf

## SALON MAISON&OBJET DE PARIS

# Le triomphe de l'imprimé

LUCIE LAVIGNE  
*La Presse*

■ À vos verres fumés. Après la dictature du minimalisme et des couleurs unies, les motifs et les impressions de toutes sortes vont déferler. C'est une des tendances lourdes détectées au dernier Salon maison&objet qui se tenait en banlieue nord de Paris, au début du mois de septembre.

« Les fabricants peuvent imprimer sur tout et nous assistons à un retour des motifs grâce à toutes sortes de techniques », observe François Bernard, directeur du bureau de style Croisements. Ce spécialiste participe d'ailleurs à la prospection des nouveaux courants initiés par le salon français dédié aux accessoires pour la maison.

Des exemples? Parmi les exposants, Extratapete a présenté des papiers peints reproduisant des images de la nature et de végétaux. Les photos panoramiques de paysages reviennent aussi à la mode. Suffit de choisir son décor : les Alpes, les Antilles ou la Toscane?

La nouvelle créatrice Janik a, quant à elle, fait imprimer ses photos végétales sur des coussins, des abat-jour et des lampes en coton. Bref, l'impression photographique n'a jamais été aussi prisée. On la trouve aussi en surabondance sur la vaisselle.

Envie d'exprimer votre folie? Les coussins de demain n'auront jamais été aussi gais. Tous les imprimés sont permis. Les fleurs, bien sûr, poussent sur plusieurs d'entre eux. Mais certains créateurs poussent la fantaisie un peu plus loin. Rasa l'Inde a proposé un coussin *Bollywood* en présentant le visage en série d'une célèbre actrice indienne.

Zoeppritz since 1828 est un exposant qui a posé de la bande dessinée sur des poufs et des coussins. Le créateur Mat&Jewski a fait dans le kitsch-bucolique en concevant une tente affichant un imprimé de vaches dans le pré.

Décidément, les designers font un retour à la terre... À preuve, Christian Ghion a habillé son canapé Sugar

d'une toile cirée imprimée de légumes! Chez Asa, l'impression gazon est toujours dans l'air du temps.

Ce retour aux motifs s'exprime également par des feutres ou des papiers découpés au laser, des perforations ou même de la broderie.

« Le motif sous toutes ses déclinaisons donne de l'esprit à la maison perçue comme prolongement de soi », croit Elizabeth Leriche, chercheuse de tendances.

### L'ÈRE DE L'AUTOCOLLANT

Dans la foulée, une drôle de tocade a été observée : les *stickers*. Il est maintenant dans l'air du temps, constate François Bernard, de décorer un mur grâce à des autocollants. Lesquels peuvent parfois faire deux mètres de haut et avoir été créés par des designers.

Autre courant fort : les reflets métalliques — principalement de l'or et de l'argent — sur la porcelaine et, parfois, les textiles, ajoute le dénicheur de tendances.

L'époque est aussi aux gris-gris, aux images pieuses et à la déco mystique. Selon l'Agence Nelly Rodi, « de petits temples, des autels, des alcôves et des totems envahissent de plus en plus la maison. Les intérieurs célèbrent la magie des idoles païennes aux ondes bénéfiques et suggèrent une symbolique coquine et sensuelle. »

Enfin, l'éclectisme n'a jamais été aussi chic. À tous les niveaux de style

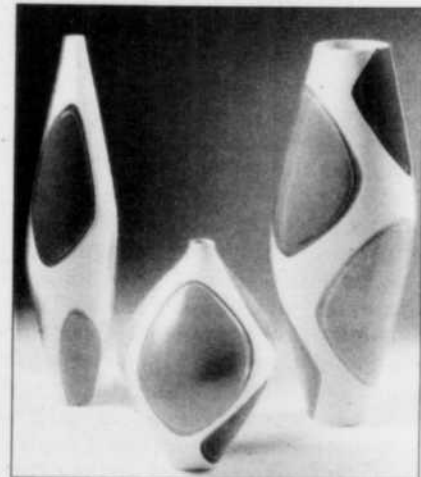
Les coussins de demain n'auront jamais été aussi gais. Des techniques multiples y contribuent.



et de prix, il est dorénavant plus facile de trouver des objets de qualité. Conséquence? La cohabitation des objets de tous genres est facilitée. Le neuf et l'usagé, le populaire et le luxueux, la surcharge et l'épure se côtoient sans difficulté.

Les repères traditionnels sont de moins en moins rigides. Les règles du « bon » goût sont floues. « Nous sommes sur le point de redéfinir la maison, prédit François Bernard. Ne voit-on pas arriver le canapé dans la cuisine et disparaître les cloisons entre la chambre et la salle de bains? » interroge le directeur de Croisements.

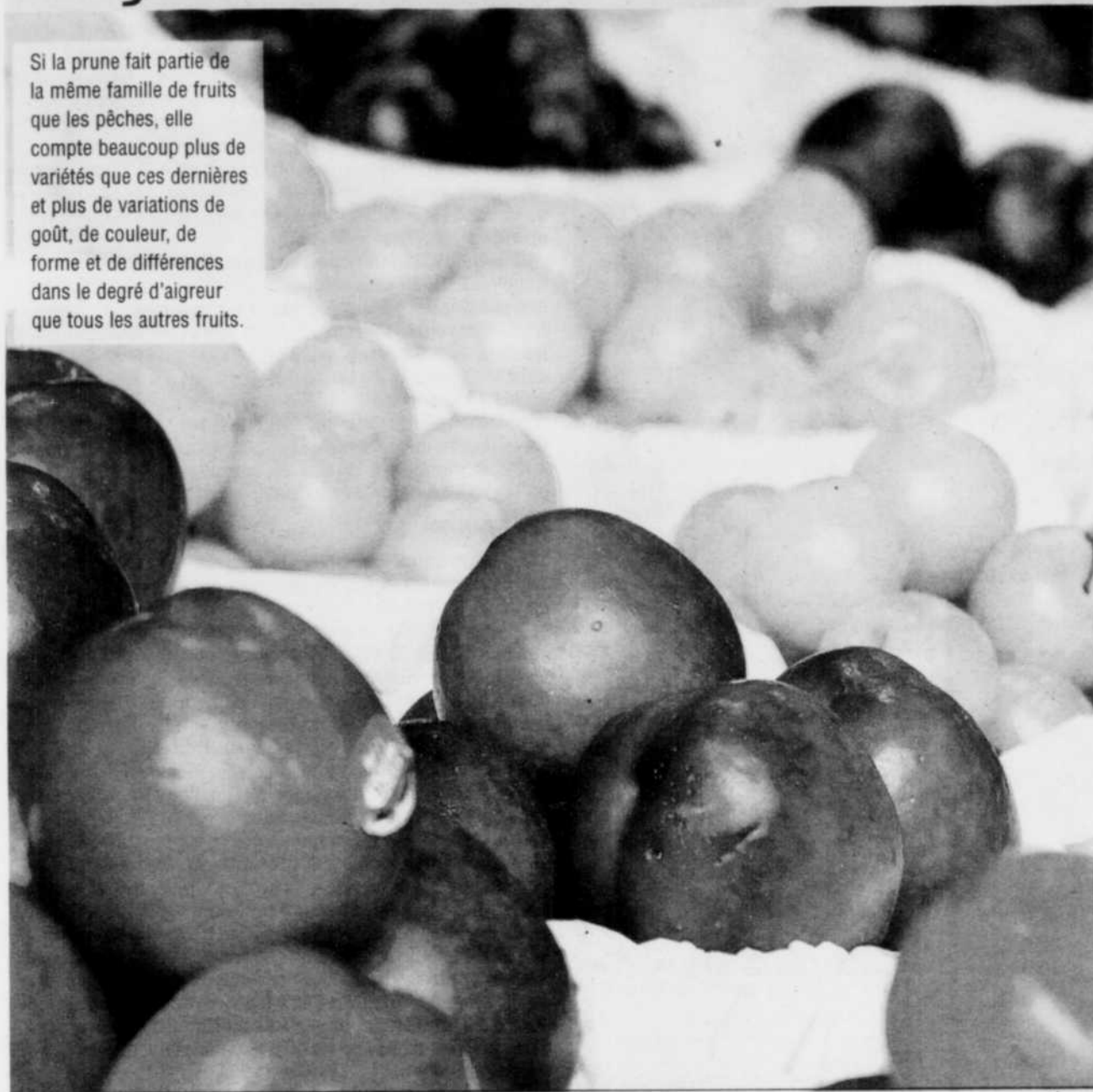
Collection de vases aux motifs colorés qui évoquent le style exubérant des années 70



PHOTOS : SALON MAISON&OBJET

# style délices

Si la prune fait partie de la même famille de fruits que les pêches, elle compte beaucoup plus de variétés que ces dernières et plus de variations de goût, de couleur, de forme et de différences dans le degré d'aigreur que tous les autres fruits.



## LA FACE CACHÉE DE LA PRUNE

ROBERT BEAUCHEMIN  
*Collaboration spéciale*

■ L'un des très grands plaisirs de l'existence consiste à mordre dans un fruit dodu et juteux, pleinement mûr, surtout dans ceux qu'on appelle les fruits à noyau, les pêches, les nectarines, les abricots, les cerises et surtout, en ce moment, les prunes. Quand le jus vous coule sur le menton, quand la chair et son parfum attirent à la fois les enfants, les oiseaux et les grillons, on se dit qu'il doit bien y avoir de la magie là-dedans.

Malheureusement, l'industrie continentale de production de fruits a imposé deux systèmes aux consommateurs depuis le milieu des années 50. En effet, d'après Paul-Louis Martin, l'auteur du livre *Les Fruits du Québec* paru l'an dernier aux Éditions Septentrion, en favorisant certaines variétés modernes mieux adaptées à des climats moins rigoureux, l'industrie aurait contribué à la quasi-disparition de la diversité de la culture fruitière, héritage des commu-

Voir PRUNE en J 10 ►



\* Cailles en cocotte

Rendez-vous des  
*Gourmands...*

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

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

[www.hallesfleurdelys.com](http://www.hallesfleurdelys.com)



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

# DÉJEUNER

*champêtre*

adulte **15,95\$**  
 enfant de 7 à 12 ans **7,95\$**  
 enfant de 0 à 6 ans **gratuit**

CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE  
**Restaurant Beauregard**

Buffet incluant jus, céréales, fruits frais, viandes froides, fromages, bar à salade, section petit-déjeuner, conversation avec le cuisinier qui mijote votre sélection d'omelette ou œuf, fesse de jambon à l'érable et la table des douceurs.

Tous les dimanches de 10h30 à 13h  
 500, boul. Beau-pré, Beauport (Québec)  
**(418) 827-1862 poste 2836**



## PRUNE

Suite de la J 9

nautés religieuses depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. Avec le résultat, insiste M. Martin, que c'est par centaines que les variétés de cerises, de poires, de raisins et de prunes ont disparu. Bref, le patrimoine fruitier québécois a été littéralement massacrée et, en moins de 75 ans, il a été complètement marginalisé. Le plus bel exemple est celui du melon de Montréal.

Devrions-nous perdre espoir ? Pas selon l'auteur qui estime que l'avenir de cette industrie repose sur une culture de variétés spécialisées à petite échelle plutôt que sur la grande production.

Le second malheur concerne l'impatience des producteurs qui cueillent, emballent et exportent leurs fruits alors que ces derniers n'ont pas atteint la maturité. Or, avec les fruits à noyau, c'est très grave. Cueillis précipitamment, ces fruits ne développeront pas l'odeur et le goût sucré qui rendent les hommes, les oiseaux et les insectes complètement gagas. Contrairement aux bananes et aux pommes qui emmagasinent suffisamment d'amidon, les prunes ne seront pas sucrées, même si elles sont plus souples quelques jours après la cueillette. Mais elles seront plus souples parce qu'elles se décomposent, chimiquement parlant.

## EN SAISON

C'est la saison des prunes. Ou plutôt, c'est la pleine saison des prunes puisqu'elle a déjà commencé au début du mois de juillet avec des variétés précoces de couleur jaune-vert et s'est poursuivie en août avec les mirabelles et les reines-claude. Et, ces jours-ci, les petites Mont-Royal violacées et les quetsches violettes avec des nuances de vert, de forme oblongue au goût semi-sucré, qu'on nomme aussi prunes de Damas ou prunes d'habitants, sont les deux variétés locales commercialisées qu'on voit le plus dans les marchés.

Cela dit, je n'ai vu aucune mirabelle locale en vente dans les marchés pendant l'été, même si on dit qu'un producteur en propose parfois certaines années.

Mais c'est à la cuisson que la prune révèle toute la complexité de ses parfums... si vous en achetez une bonne variété. On dit d'ailleurs que les prunes à peau foncée auront meilleur goût à la cuisson que celles qui sont à peau claire.

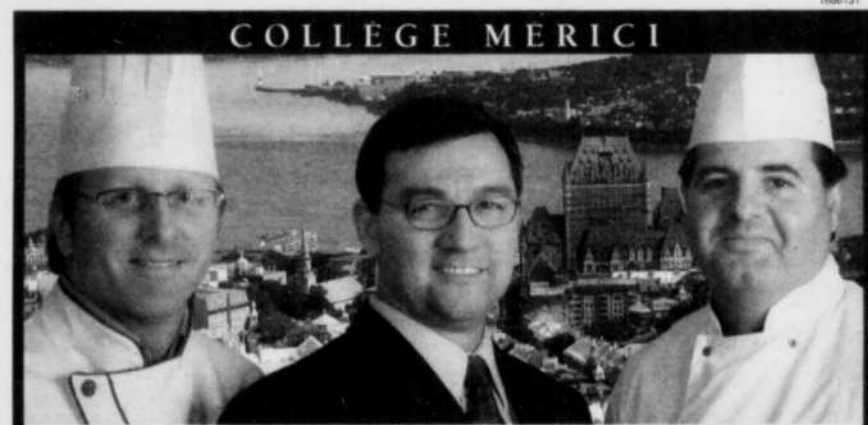
Question génétique, la prune est un fruit étonnant. En dépit du fait qu'elle soit connue en Europe et en Chine depuis des millénaires (Confucius l'associa au grand âge et donc à la sagesse), les explorateurs français se rendirent compte, dès les premiers contacts en Amérique, que les Amérindiens en consommaient une variété indigène, plus petite et légèrement amère.

## TROIS SOUCHES DE PRUNE

Il y a donc trois souches de prune. En plus de l'américaine, il y a l'européenne qu'on reconnaît aisément une fois ouverte, le noyau se détachant facilement si elle est bien mûre. Puis la prune japonaise — qu'on devrait baptiser logiquement la « chinoise » puisqu'elle fut importée à partir du VIII<sup>e</sup> siècle dans l'archipel — qui donne des fruits plus petits, tout à fait ronds et un peu plus sucrés que les deux autres variétés.

Si la prune fait partie de la même famille de fruits que les pêches, elle compte beaucoup plus de variétés que ces dernières (environ 120 cultivars commercialisés pour les seuls États-Unis et plus de 2000 variétés connues dans le monde) et plus de variations de goût, de couleur, de forme et de différences dans le degré d'aigreur que tous les autres fruits. Certaines sont jaunes avec des taches rougeâtres (la mirabelle) ou blanches, d'autres sont rouge sang ou vertes ou noires, avec la chair qui montre des nuances de vert tendre au vermillon foncé. Enfin, lorsque mûres, toutes sont recouvertes d'une fine pellicule, sorte de vapeur bleutée appelée pruine qui serait en fait comme une transpiration végétale.

Avec l'emprise de l'agriculture industrielle sur nos marchés, je reste toujours stupéfait que l'on puisse encore trouver des variétés différentes pendant tout l'été. Au fond, peut-être que si on chasse vraiment le naturel...



## COLLEGE MERICI

Steve McCandless, Rodrigue Gagnon et Yves Moscato, chefs et sommelier experts

## Des ateliers pratiques qui ont du goût!

Incluant fascicule de recettes, guide des meilleurs achats et tablier souvenir du Collège Mérici. Les mets peuvent être dégustés sur place ou rapportés à la maison.

### Entrées sous toutes ses formes

Les mardis 2 et 16 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

### Tapas

Les mardis 9 et 23 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

### Gibier

Le mardi 30 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

### Sushis I

Les mercredis 3 et 24 novembre, 18 h à 21 h

### Dégustation de vins (9 h)

Les mercredis 3, 10 et 17 novembre, 18 h 30 à 21 h 30

### Entrées asiatiques

Les samedis 23 octobre et 6 novembre, 8 h 30 à 12 h 30

### Sautés asiatiques

Les samedis 20 novembre et 4 décembre, 8 h 30 à 12 h 30

### L'Art de la table (4 h)

(dans un restaurant de Québec)

### Grand public :

le jeudi 12 novembre, 18 h 30 à 22 h 30

### Gens d'affaires :

le vendredi 25 novembre, 18 h 30 à 22 h 30

### Egalement disponible

### Peinture créative

À tous les mercredis du 20 octobre au 15 décembre, 19 h à 22 h



Pour réservation, communiquez avec Natali Bertrand au 683-2104, poste 2267 ou par courriel à nbertrand@college-merici.qc.ca.

www.college-merici.qc.ca

À la cuisson la prune révèle toute la complexité de ses parfums.

## ORION

### Internet sans-fil (pour gens mobiles)

Maintenant disponible dans les endroits suivants :

<b>Restaurant Mikes</b> 100, rue Beauve, Québec	<b>Jazz Café</b> 210, boul. Charest Est, Québec
<b>Pâtisseries St-Hubert</b> 2905, boul. Lavoie, Sainte-Foy (Québec)	<b>Largo Resto-Club</b> 645, rue St-Joseph Est, Québec
<b>Le Café du Monde</b> 84, rue Dalhousie, Vieux-Port de Québec Québec (Québec)	<b>Resto-Bar Oudlorie</b> 850, boul. Pierre-Bertrand, Québec
<b>Aéroport International Jean-Lesage</b> Sainte-Foy	<b>Société Cigare</b> Grande Allée Est, Québec
<b>Restaurant Aviatik Club</b> Gare du Palais, Québec	<b>Restaurant Pub D'ORSAY</b> 65, rue Boadé, Québec
<b>Le Batifol</b> 995, boul. de la Loi, Lac-Beauport	<b>Le 47<sup>e</sup> parallèle</b> 333, rue St-Amable, Québec
<b>Restaurant Le Charbon Steakhouse</b> Gare du palais, Québec	<b>RESTO PIZZA Délice</b> 144, route du Président Kennedy Lévis (Québec)
<b>City Café</b> 585, boul. Charest Est, Québec	<b>Restaurant Pizzeria Salvatore</b> 7545, boul. de la Rive-Sud Lévis (Québec)
<b>Restaurant Le Cochon Dingue</b> 1326, rue Magare, Sillery	<b>La Brûlerie Totam café-bristrol</b> 1084, rue St-Jean Québec (Québec)

HTTP://ORION.ORICOM.CA  
 un autre service signé

## ORICOM

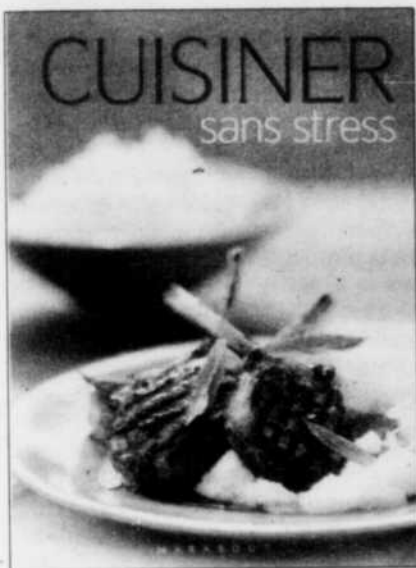
INTERNET  
**(418) 683-4557**

MILLEFEUILLES

ANNE DESJARDINS  
Collaboration spéciale

Cuisiner sans stress

Voici un autre livre typiquement australien qui nous arrive en traduction, dans la foulée de ceux inspirés par Donna Hay et ses nombreux disciples. Il ne réinvente pas la roue ; les plats proposés ne sont pas des créations inspirées qui emmeneront vos invités au septième ciel des plaisirs épicuriens. Il s'agit plutôt d'un recueil de recettes éprouvées, dont plusieurs sont des classiques, en provenance des quatre coins de la planète. Car qui dit Australie dit nécessairement influences diverses et métissage. Cuisiner sans stress se veut donc plutôt un bouillon de culture. De facture très moderne, les recettes de ce tour du monde ont été simplifiées le plus possible afin de répondre au leitmotiv du livre, qui est de cuisiner sans stress. Cela implique de gagner du temps, d'utiliser des ingrédients que l'on a souvent sous la main, d'en limiter la liste et de choisir des techniques de cuisson et de mise en place sans complication. Cake à la banane, gambas au citron, lasagne aux tomates fraîches, quesadillas aux épinards et fromage. Les concepteurs ont aussi émaillé la proposition de nombreuses astuces du chef sans perdre de vue la tendance *world*, ce qui donne un menu hautement éclectique, avec un curry de bœuf au lait de coco, un pavlova aux fruits exotiques ou un panforte au chocolat. Cuisiner sans stress tient promesse et offre une

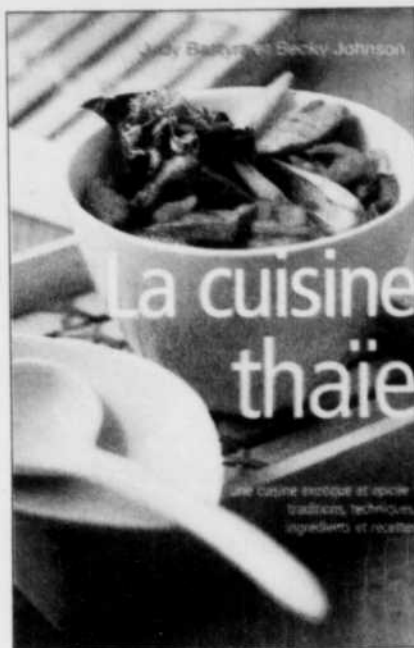


perspective ultrasimplifiée sur les différentes cultures culinaires qui composent notre petite planète. Excellente entrée en matière.  
Éditions Marabout

La Cuisine thaïe

JUDY BASTYRA ET BECKY JOHNSON

Quel guide intéressant pour s'aventurer en toute confiance dans cette culture culinaire riche et complexe ! Après un résumé de l'histoire, de différents types de cuisine qui se côtoient dans les diverses régions de Thaïlande et des principales célébrations liées à ses traditions culinaires souvent millénaires, les auteurs nous font découvrir les ingrédients et les techniques de la cuisine thaïe. On s'initie aux pousses de bambou, à la lime kefir, au galanga, aux nombreuses variétés de piments utilisées, aux usages multiples de ces produits incontournables que sont les aubergines, la papaye, les poissons et fruits de mer et les épices de toutes sortes, dont l'usage variera selon les régions. Ces 66 pages d'introduction sont un livre à l'intérieur du livre et valent à elles seules le détour parce qu'elles nous conviennent à un voyage fascinant. La sélection de recettes est également impressionnante, avec une introduction qui situe chacune dans sa région et son contexte. Règle générale, les ingrédients sont faciles à dénicher au supermarché et quelques rares exceptions (galanga, lime kefir, pâte de tamarin, citronnelle) exigeront une équipée à votre épicerie orientale favorite.  
Sélection Champagne



Un voyage fascinant au pays des pousses de bambou, de la lime kefir, du galanga

que de gagner du temps, d'utiliser des ingrédients que l'on a souvent sous la main, d'en limiter la liste et de choisir des techniques de cuisson et de mise en place sans complication. Cake à la banane, gambas au citron, lasagne aux tomates fraîches, quesadillas aux épinards et fromage. Les concepteurs ont aussi émaillé la proposition de nombreuses astuces du chef sans perdre de vue la tendance *world*, ce qui donne un menu hautement éclectique, avec un curry de bœuf au lait de coco, un pavlova aux fruits exotiques ou un panforte au chocolat. Cuisiner sans stress tient promesse et offre une



Le mini-robot culinaire

Fort populaire pour ses nombreuses applications pratiques, cet appareil de format compact possède tout de même un réservoir d'une capacité de 3 tasses ou 750 ml.

De façon générale, rappelons qu'il possède essentiellement deux fonctions : hacher (légumes, herbes fraîches ou viandes) et broyer (noix,

chocolat, graines de lin, ail). Presque indispensable dans votre cuisine, il saura vraiment vous étonner si vous utilisez de petites quantités à la fois. Encore plus si vous utilisez cet appareil pour préparer salsa, chapelure, mayo, pesto, purée pour bébé, aioli ou gremolata.

Intéressant, non?

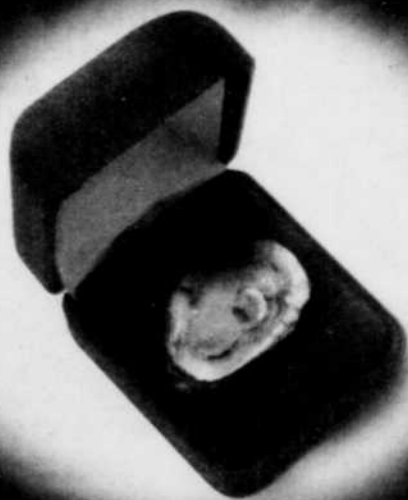


Pom Pom inc.  
2700, boul. Laurier  
Sainte-Foy G1V 2L4  
Tél. : (418) 653-5878 Téléc. : (418) 653-6028

Marie-Josée Roy  
propriétaire de Pom Pom

Les huîtres du Saint-Germain  
*de vrais p'tits bijoux!*

Huîtres  
bonnes façons  
de les apprêter



- 1 Tempura
- 2 Rockettelles
- 3 Aux deux moultardes
- 4 Favorites
- 5 Provençale
- 6 À l'américaine
- 7 En feuille
- 8 En coquille

Assiette dégustation ou  
table d'hôte dégustation



SALONS PRIVÉS

1525, rue Sheppard, Sillery (coin St-Louis) 681-6035

2750, chemin Ste-Foy, Ste-Foy, Plaza Iaval 658-6067

(resto-bar)

## CRITIQUE

CONTI CAFFÈ

Courtois,  
Décontracté

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

Collaboration spéciale

■ Institution s'il en est une, Le Continental se décontracte côté Conti Caffè, une *trattoria* urbaine qui rajeunit résolument la rue Saint-Louis. Plus tendance que classique, ce restaurant au design moderne prouve que les serveurs peuvent troquer la veste pour la chemise cintrée (hors pantalon !) sans ranger au vestiaire la courtoisie et l'extrême politesse qui ont toujours été les points forts de l'établissement adjacent — un des doyens de Québec.



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Dans ce restaurant au design moderne les serveurs peuvent troquer la veste pour la chemise cintrée sans ranger au vestiaire leur extrême politesse.

Entorse au cérémonial du Continental ou signe d'une volonté d'être de son époque, les femmes, au Conti, sont admises au club sélect des professionnels du service. Une hérésie ? Ces messieurs n'ont pas à se plaindre de leurs consœurs !

« Si près, si loin du Continental » est la réflexion qui nous vient spontanément en tête alors que nous patientons à l'entrée, près d'un bar en demi-lune, avant qu'un jeune homme nous assigne une place. Il n'y a que les vieilles pierres de l'édifice pour évoquer le passé ou l'appartenance à l'un des plus beaux et anciens quartiers d'Amérique du Nord. Au Conti, on vise plutôt une clientèle qui recherche une atmosphère *lounge* plus actuelle, un lieu pour prendre un verre au bar sans nécessairement passer à table.

Rédigée dans la langue de Dante et traduite dans celle de Molière, la carte italienne propose des pâtes (Vongole, Al pesto, aux fruits de mer, etc.), du veau en escalope (Marsala à la

forestière), des poissons (saumon à la gremolata), des viandes (côtelettes d'agneau) ainsi qu'un antipasto préparé à l'ordre par les serveurs pigeant dans les spécialités (pâté, prosciutto, légumes marinés) garnissant le bar à hors-d'œuvre italiens au centre de la salle.

Rarement, nous disons non à des légumes grillés ou à un prosciutto-melon ! Jamais, nous ne refusons des calmars frits, encore moins des champignons (portobello, pleurote, champignons de Paris) à la paysanne quand promis sur des pointes de polenta (semoule de maïs), purée de notre enfance cuisinée par notre amie Carmella. En assiette creuse coiffées d'une aigrette de feuilles d'endive, de pousses germées et de tiges d'aneth, les rondelles frites à la panure poivrée sont non seulement servies à température parfaite, mais croustillantes, sans excédent de gras. Pour la trempette, une sauce chaude et capiteuse à la tomate « s'enrage » frôlant « l'arrabiata » — piquante à souhait. Poêlés avec des lardons rissolés et des oignons fondus au beurre, les champignons tapissent, non pas de la polenta solide, mais un toast de pain blanc grillé. Notre serveuse lit la déception sur notre mine et va s'enquérir en cuisine s'il n'y aurait pas une toute petite pointe de semoule en perdition...

Un impair sans conséquence, car la suite s'annonce savoureuse. Nos choix : le flétan grillé et les mignons de veau. Avant de vous décrire notre terre-mer, un mot sur les légumes grillés d'accompagnement. C'est une initiative santé que de les présenter ainsi cuits. Un filet de vinaigre balsamique ou d'huile d'olive, voire une pincée de fleur de sel assaisonnerait judicieusement les tomates italiennes, haricots verts, pâtes et courgettes miniatures striés par le gril.

Assis sur du jambon de Parme, les deux mignons de veau couronnés de brie coulant — un léger gratin — mériteraient toutefois une cuisson plus rosée — telle que demandé. Ce serait là notre seul reproche. Bien que nous aurions apprécié des pâtes avec la viande — notre serveuse insiste aimablement pour corriger la situation —, nous remercions le chef pour leur substitut, une onctueuse purée de pommes de terre. Accusant lui aussi une légère surcuisson, le flétan « s'exotise » d'une salsa à la mangue (avec brunoise de poivrons rouges et verts) à laquelle des dés d'ananas ajouteraient une touche plus fruitée. C'est frais et agréable en bouche. D'une fraîcheur qui caractérise l'ambiance du Conti Caffè !

**Pour :** la variété de la carte qui couvre une grande partie de « la botte » italienne et la prévenance du service

**Contre :** les tables très rapprochées.

Conti Caffè

32, rue Saint-Louis, Québec

Téléphone : 692-4191

Type de cuisine : italienne

Ouvert tous les jours de 12 h à 23 h

Table d'hôte du midi de 9,50 \$ à 12,95 \$

Table d'hôte du soir à 22 \$ à 29 \$

Entrée de 6 \$ à 11,50 \$

Plat de 12 \$ à 27 \$

Bouteille de vin à compter de 24 \$

Stationnement : service de valet et dans la rue

JUSQU'AU 17 OCTOBRE 2004

**BROCHETTE DE FILET MIGNON**  
ACCOMPAGNÉE DE RIZ,  
DE SALADE DE CHOU,  
D'UNE SALADE VERTE ET  
DE CROÛTONS À L'AIL

**LANGOUSTINES**  
ACCOMPAGNÉES DE RIZ,  
DE SALADE DE CHOU,  
D'UNE SALADE VERTE ET  
DE CROÛTONS À L'AIL

**FILET DE SOLE**  
ACCOMPAGNÉ DE POMME DE TERRE,  
DE SALADE DE CHOU,  
D'UNE SALADE VERTE  
ET DE LÉGUMES  
VARIÉS

**BROCHETTE DE POULET**  
ACCOMPAGNÉE DE RIZ,  
DE SALADE DE CHOU,  
D'UNE SALADE VERTE ET  
DE CROÛTONS À L'AIL

**4 CHOIX**  
**12,95\$**  
CHACUN  
VERRE DE VIN  
OU DE BIÈRE INCLUS  
TAXES ET SERVICE EN SUS

RESTO-BRASSERIE  
**LE GRAND BOURG**

8500, BOUL HENRI-BOURASSA, CHARLESBOURG (CARREFOUR CHARLESBOURG)  
POUR NOS SALONS DE 8 PERSONNES ET PLUS RÉSERVATION : 623-5757

## BANC D'ESSAI

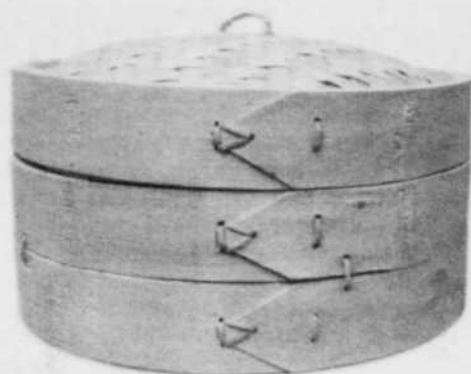
STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

## Granola Gourmet (Vitalité),

LA FOURMI BIONIQUE, 5,99 \$

■ Mélange énergétique de céréales entières naturelles et biologiques, le Granola « artisanal » Vitalité (flocons d'avoine, épeautre, seigle, orge, graines de sésame et de lin, canneberges séchées, raisins de Corinthe) se distingue des céréales « industrielles » par la saveur grillée « à la poêle » de ses ingrédients. Autre caractéristique, les flocons ne mollissent pas en moins

de deux une fois arrosés de lait... de soya! Vu leur prix d'or, près de 6 \$ les 325 g, on les économise en couvrant d'un quart de tasse seulement notre bol quotidien de yogourt à la vanille. En vente dans les magasins d'aliments santé et dans les épiceries fines.



PHOTOS: LE SOLEIL  
JEAN-MARIE VILLENEUVE

## Panier en bambou, 15,99 \$

Ni plus ni moins qu'un cuiseur à la vapeur, ce panier de bambou se dépose simplement dans une poêlonne remplie à demi d'eau (une fois qu'elle bout). La vapeur s'élevant vers le plateau supérieur cuira les chaussons (dumpling) en cinq minutes. Sans coller au plateau, la pâte des beignets conserve son élasticité pour ceux qui les dégustent au sortir de la marguerite asiatique — à moins de les plonger dans une soupe-repas ou de les sauter avec de la sauce tamari. En guise de farce pour deux douzaines de chaussons, mélangez 150 g de porc haché, six crevettes de l'Équateur crues, de l'oignon vert, de la coriandre, de la citronnelle et un blanc d'œuf pour lier l'appareil. Garnissez-en des cercles ou des carrés de pâte won ton que vous scellerez en humectant d'eau les rebords. En vente à l'épicerie Lao-Indochine.

## Maïs Poppa Dums, SHIKAR, 3,29 \$



■ L'Amérique utilise des croustilles, l'Inde cuit des papadum! À la farine de lentille, de riz ou composées d'un mélange de farines, ces chips se trempent dans les currys. Inspirées de ces grignotines typiques, les minichips de Shikar ont été préparées à partir d'une farine de maïs d'où une chips plus épaisse. Sans agents de conservation, MSG ni ajout de couleurs artificielles, leur saveur aigre-douce de chutney de tomates reproduit la complexité d'une cuisine aux mille parfums. Cumin, paprika s'éclatent sous la dent d'une croustille qui a des airs de craquelin. En vente chez Moisan.

RÉGION TOURISTIQUE  
*Chaudière-Appalaches* 1 888 831-4411  
www.chaudapp.qc.ca

3<sup>e</sup> édition

dimanche 10 octobre

# Les Balades d'automne en Lotbinière

Circuit agrotouristique  
Dégustations de produits régionaux  
Visites d'élevages spécialisés  
Gastronomie régionale du Manoir de Tilly

DEUX POINTS DE DÉPART DÈS 9 H ET TOUTE LA JOURNÉE :

Motel du Pignon  
autoroute 20, sortie 291,  
Saint-Apollinaire

Domaine forestier  
3033, Marie-Victorin (132)  
Saint-Antoine-de-Tilly  
(15 min à l'ouest des ponts)

ENTREPRISES PARTICIPANTES :

Vergers de Tilly  
(pommes et produits  
dérivés)

Cidrerie Saint-Antoine  
(mistelles)

Fromagerie Bergeron  
(Gouda)

Domaine forestier  
Plaisirs d'automne (gibier)

Domaine Joly-De Lotbinière  
(jardins)

Le Canard Goulu  
(produits frais & transformés)

L'Agneau du Gourmet  
(produits d'agneau cuisinés)

Poulet Fermier  
(biologique)

Du côté de chez Swann  
(crêperie)

La Ferme du Platon  
(perdrix, faisans, colin)

Ferme La Rosée du Matin  
(fruits et légumes)

Boutique Marie-Art  
(cadeaux, cidre)

Apportez une glacière  
pour vos provisions

plus de  
**1 500 \$**  
en prix à gagner!

POUR DE L'INFORMATION SUR LES  
FORFAITS HÉBERGEMENT:  
(418) 926-2205 poste 210  
www.cldlotbiniere.qc.ca

ACCÈS GRATUIT

LES  
MEURTRES  
MYSTÈRES

44<sup>95</sup>\$

Tous les soirs en décembre  
Idéal pour vos  
partys des fêtes  
Réservez tôt!



Au cœur de la Grande Allée  
680, Grande Allée Est  
647-4747

LE BONAPARTE



GRILLADES

Restaurant

# Les 3 Poivres

Du dimanche au jeudi (inclusivement)  
De 17h à 21h



## STEAK FRITES\*

(coupe New York AA)

**14<sup>95</sup>\$**  
plus taxes

6320, boul. Hamel Ouest  
Ancienne-Lorette  
872-3323

Menu du jour à partir de

**9<sup>95</sup>\$**  
plus taxes

Table d'hôte à partir de

**18<sup>95</sup>\$**  
plus taxes

\*Offre valide jusqu'au 2 décembre 2004 du dimanche au jeudi à partir de 17h.  
Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion.



poulet  
biologique  
*Thériault*

Bienvenue à la ferme!

www.pouletfermier.com  
881-3047

Table  
Agroalimentaire de  
Chaudière-Appalaches

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec

Desjardins



MUNICIPALITÉ  
RÉGIONALE DE  
COMTÉ DE LOTBINIÈRE

CD  
DE LA MRC DE LOTBINIÈRE

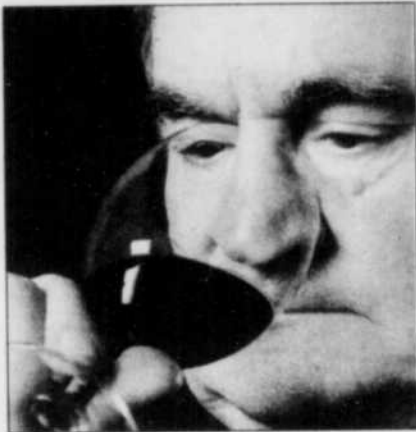


## VINS DE LA SEMAINE



Jacques Benoit  
delices@lesoleil.com  
La Presse

Émile Peynaud a révolutionné la vinification. « Avec lui, le vin devait être net, comme une musique doit être juste », a écrit l'œnologue réputé Denis Dubourdieu dans l'hommage qu'il lui a rendu.



## Le legs d'Émile Peynaud

Survenue le 18 juillet dernier, en plein cœur de l'été, la mort du grand œnologue bordelais Émile Peynaud, à l'âge de 92 ans, est pratiquement passée inaperçue.

Né en 1912, à Madiran, dans le sud-ouest de la France, Émile Peynaud commença à 15 ans comme petit employé du négociant Calvet.

Après avoir appris sur le tas, il étudia l'œnologie à l'Université de Bordeaux, puis soutint sa thèse en 1946.

« Il a révolutionné la vinification. Avec lui, le vin devait être net, comme une musique doit être juste », écrit dans le plus récent numéro de *La Revue du vin de France* un autre œnologue réputé, Denis Dubourdieu, dans l'hommage qu'il lui rend.

Professeur à la faculté d'œnologie de Bordeaux jusqu'en 1977, Émile Peynaud fut aussi œnologue-conseil de plus de 200 domaines du Bordelais, parmi lesquels figuraient de nombreux châteaux parmi les plus réputés, tels que le Château Margaux, le Château Léoville-Las Cases, etc.

Au point qu'on disait alors (comme s'en souviennent les gens d'un certain âge) qu'il n'y avait plus dans le Bordelais que du peynaud, plutôt que du bordelais...

« Il a inventé l'œnologie dans les entreprises; avant lui, c'était des chimistes qui intervenaient ponctuellement chez les producteurs quand il y avait un problème. Lui, il se rendait dans les entreprises et les conseillait. Il a mis en place l'œnologie préventive pour éviter les problèmes, et non les résoudre », a dit Jacques Blouin, ancien chef du service vin de la Chambre d'agriculture de la Gironde.

En fait, ce que le monde du vin, d'Europe et d'ailleurs, doit à Émile Peynaud est considérable.

Sa grande idée, comme il le soulignait lui-même dans *Le Vin et les jours* (Dunod), qui est l'un de ses principaux ouvrages, était de faire des vins plus tendres, plus fruités qu'auparavant, bons à boire plus tôt, et qui conservent leur fraîcheur et leur agrément pendant plus d'années.

Il s'appliqua à mettre son idée en pratique sur le terrain pendant quelques décennies. Et c'est dans une très large mesure grâce à lui que les bordeaux rouges d'aujourd'hui — et même la plupart des meilleurs vins rouges sur terre, d'où qu'ils proviennent — peuvent déployer tant de charme, même dans leur toute première jeunesse.

Par quels moyens y arriva-t-il? Il demandait entre autres aux viticulteurs de récolter leurs fruits à leur pleine maturité seulement, alors qu'ils avaient atteint le summum de leurs qualités. Puis, avant de mettre les raisins à fermenter, il voulait qu'on les érafle, c'est-à-dire qu'on les débarrasse de la partie boisée (c'est la rafle) qui tient les raisins en grappes. Car c'est souvent dans la rafle — si le raisin n'a pas parfaitement mûri — qu'on trouve des tannins verts, astringents, qui risquent de déparer le vin en le rendant rugueux.

Émile Peynaud était aussi partisan d'une chaptalisation modérée, ce qui consiste à ajouter du sucre au moût en fermentation afin de hausser le degré alcoolique du vin. (Rappelons que les levures transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique.) Pourquoi chaptaliser? C'est une façon de rendre les vins plus veloutés, plus souples, étant donné que l'alcool a un goût sucré.

Car dans le vin, comme Peynaud l'explique dans ses ouvrages, les saveurs acides et amères s'additionnent, elles se renforcent mutuellement, alors que l'alcool, au goût sucré, les atténue. Exactement comme du sucre mêlé à du jus de citron ou à

un café très amer les rend plus aimables...

Après avoir travaillé dans l'ombre jusqu'en 1980, Émile Peynaud commença à être connu du public en 1980, avec la publication de son plus célèbre ouvrage, *Le Goût du vin* (Dunod).

Véritable bible de la dégustation, *Le Goût du vin*, d'une richesse inouïe sur le plan informatif, reste à mon sens inégalé. Puis, en 1982, il publia *Connaissance et travail du vin* (Dunod) sur les techniques d'élaboration et d'élevage des vins.

Suivit en 1988 *Le Vin et les jours*, ouvrage passionnant dans lequel il retrace l'histoire du vin et de son élaboration à travers les siècles. Parut enfin en 1995 *Un œnologue dans le siècle* (Table Ronde), sous la forme d'une très longue entrevue — également fascinante — accordée au journaliste Michel Guillard.

Enfin, il existe une version abrégée du *Goût du vin*, qu'on doit à Jacques Blouin, cité plus haut.

Voici finalement comment le grand œnologue termine son maître livre: « Si j'avais à définir l'art de boire, je dirais qu'il obéit à deux règles: la mesure et le bon goût, et qu'il se résume en deux formules simples: « Boire peu, mais boire bon » ou encore « Boire peu pour pouvoir en profiter longtemps... »

J'ajouterais qu'une très bonne partie de ce que je sais personnellement sur le vin, me vient de ces quatre ouvrages d'Émile Peynaud.

## UN GAILLAC ROUGE

Ce n'est pas un bordeaux, mais toujours est-il que le **Gaillac 2001 Domaine Rotier** pourrait aisément damer le pion à des bordeaux vendus beaucoup plus cher...

Vin d'une belle nuance grenat-pourpre, très coloré, il enchante par la distinction de son bouquet, de petits fruits noirs et rouges, boisé-épicé sans excès. Ce à quoi succède une bouche bien en chair, avec du corps, de l'élégance et des saveurs nettes, sur des tannins bien enrobés. Très beau Gaillac, élaboré avec à la fois de la syrah (40%), du cabernet sauvignon (25%), puis deux cépages locaux, le Duras (15%) et le braucol (20%).

Cependant, on ne reconnaît aucun de ces cépages, ce qui est une qualité. Ce pourrait être... du peynaud tant il est bon.

**\$, 10 273 803, 21,85 \$, \*\*\*(\*)\$\$(\$), à boire, 2-3 ans au moins.**

Nouveau venu sur le marché, et d'une appellation de création récente, à l'ouest de Barcelone, le **Campo de Borja 2003 Borsao**, à la robe pourpre bien transparente, est de son côté un vin jus de fruit, comme les appelait Peynaud, au bouquet de fruits rouges simple et avenant, peu corsé et au bon goût de fruit, très légèrement tannique, et à servir frais (14 degrés Celsius environ).

**C, 10 324 623, 11,55 \$, \*\* \$, à boire.**

Second vin (de jeunes vignes, donc) du Saint-Estèphe Château Phélan Ségur, le **Saint-Estèphe 2000 Frank Phélan**, d'une belle couleur pourpre grenat soutenue, est de son côté un bordeaux de facture moderne, au bouquet de fruits rouges bien présent, épicé-boisé et même relevé par une nuance mentholée discrète. La bouche suit, charnue, avec des saveurs franches, le tout bâti sur des tannins enrobés et de qualité. Mais il est cher...

**\$, 00 896 597, 39,75 \$, \*\*\*(\*)\$\$\$\$, à boire, 4-5**

**Coups d'éclat pour l'étoile de Fierbourg**

Le chef cuisinier **Jean-François Lacroix**, enseignant à Fierbourg, fait désormais partie de l'histoire de la gastronomie internationale. En collaboration avec Christiane Gauthier et Paul E. Lambert, il s'est inspiré de la nature québécoise pour créer le livre de recettes **Gastronomie et forêt**. Cet ouvrage s'est déjà mérité trois prix des plus prestigieux.

- Deux médailles d'or sur la scène canadienne lors du concours « National Annual Culinary Book Awards 2004 », la première pour le **meilleur livre de recettes de langue française au Canada** et la deuxième pour le **meilleur livre sur la culture alimentaire canadienne**.
- Le prix du **meilleur livre de recettes au monde**, toutes langues confondues lors de la 9e édition du concours « Gourmand World Cookbook Awards ».

C'est avec une très grande fierté que nous félicitons notre chef et enseignant Jean-François Lacroix.

**Fierbourg**  
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

La réussite au bout de vos doigts

800, place Sorbonne, Charlesbourg (Québec) G1H 1H1  
(418) 622-7821 Sans frais | 877 992-3782  
Centre Spécialisé en Alimentation et Tourisme  
337, 76<sup>e</sup> Rue Ouest, Charlesbourg, G1H 4R4

LE SECONDAIRE PUBLIC LA BONNE ÉCOLE

Commission scolaire Premières Seigneuries

[www.fierbourg.com](http://www.fierbourg.com)

## SEMAINE DES COLLECTIONS

L'été 2005  
de Yohji Yamamoto

PARIS (AFP) — La semaine des collections qui s'est ouverte à Paris est celle du prêt-à-porter mais le Japonais Yohji Yamamoto imagine l'été 2005 dans un esprit plutôt couture.

Passer du détail à l'omniprésence. Tout le travail du créateur est basé sur les proportions du vêtement lui-même ou de son ornement.

Un plissé-drapé fait une virgule sur une chemise blanche. Il devient quelques modèles plus loin l'élément principal d'une robe tout aussi maculée. Un ruché pointe sur une épaule avant d'habiller un dos. Une dentelle s'intercale



Fluide et brillante, une robe de Yamamoto

entre une veste et un pantalon en gardine avant de couvrir l'ensemble d'une robe presque vidée de son tissu originel.

Les drapés mille-feuilles se tressent en plastron sur une robe longue avant de se mettre à l'horizontal pour masquer la poitrine ou de s'enrouler autour des hanches sur des robes longues *glamour*. Comme un hommage à M<sup>me</sup> Grès.

Les chemises s'allongent au point de devenir des combinaisons amples. Ailleurs, un pantalon extralarge se zippe devant et derrière à volonté pour se transformer en jupe ou entraver la démarche.

Globalement, l'entrejambe des pantalons s'est rapproché du sol tel un sarouel, mais l'allure reste urbaine portée avec des vestes aux épaules marquées et à la taille appuyée.

Le fond de la scène du théâtre des Bouffes du nord, aux tons ocre rouge décrépis, était à l'unisson de la première collection forte de la journée avant Yamamoto. Cheveux ébouriffés avec ou sans toiles d'araignée ou panier renversé sur la tête, effets trompe-l'oeil avec des éléments qui semblent traverser le corps, Takahashi force le trait volontairement.

Le tissu est découpé comme une peinture écaillée à l'image d'un trench ou d'un manteau rouge qui a sûrement participé il y a longtemps à une chasse à courre, avec un bois qui sort du corps.

Les robes semblent être faites de papiers peints déchirés. Une autre très travaillée avec ses alignements de broderies et empiècements donne l'impression d'avoir parcouru des milliers de kilomètres. Une veste se colore d'ocre simulant la rouille.

## VOGUE



*J'aime ma ville, c'est clair!*



RICHARD GIGUÈRE

OPTICIEN

C'est clair!

Examen de la vue

sur place par un optométriste  
ou un ophtalmologiste

12 mois  
pour payer

Certaines conditions  
s'appliquent.  
Détails en magasin.

50% de rabais

en tout temps sur une vaste  
sélection de montures mode

15 cliniques

ÉDIFICE DELTA 1, 2875, BOUL. LAURIER 651-0052 • GALERIES CHAGNON 837-4563 • GALERIES CHARLESBOURG 626-7519  
GALERIES DE LA CANARDIÈRE 667-2911 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 1) 627-5860 • GALERIES DE LA CAPITALE (NIVEAU 2) 626-6216  
GALERIES MONTMAGNY (418) 248-0999 • MAIL CAP-ROUGE 654-9181 • PLACE DES QUATRE-BORGEAIS 659-5075  
PLACE FLEUR DE LYS 525-4771 • PLACE L'ORMIÈRE 845-3049 • PLACE SAINTE-ANNE 827-4320 • POLYCLINIQUE LEBOURGNEUF 627-0677  
PROMENADES BEAUPORT 666-3060 • NOUVEAU LA SOLDIERIE, Parc Récréatif, Galeries de la Capitale 627-1188

## BEAUTÉ

## Joli teint!



Joanne  
Boivin

Collaboration spéciale

Chez Chanel on offre cet automne le Double Perfection Crème Poudre SPF 15. La texture et le fini privilégient la matité. Ce fond de teint absorbe l'huile, s'évapore une fois déposé sur la

peau et ne laisse qu'un nuage poudré ultra fin. Résultat : un velouté « peau de pêche » assuré. (46\$) Que dire maintenant du Issima Teint Compact Frais Antiâge ! Ce fond de teint présente deux facettes. Côté maquillage, les pigments accrochent la lumière et dégrissent le teint pour un effet bonne mine garantie. Pour ce qui est de la facette antiâge, grâce à une formule conçue comme un produit de soin, ce fond de teint hydrate et revitalise jour après jour. Du deux en un ultra performant. (78\$)



Gamme Issima de Guerlain

## style mode

# LA MODE DE HAUTE TAILLE

ANNIE LAFRANCE  
ALafrance@lesoleil.com

■ Du haut de mes 5'4", je me suis penchée cette semaine sur la mode des grandes femmes, réalisant que le magasinage peut se révéler fort pénible et complexe lorsque l'on mesure plus de 5'8". Les vêtements des collections régulières sont en fait coupés pour des femmes mesurant entre 5'4" et 5'8".

O Collection, une nouvelle griffe pour les femmes de 5'8" et plus.



O Collection

corps. Elle propose entre autres des chemisiers de soie colorée, des imprimés discrets et des tricots soyeux.

Elle vient faire compétition à la seule collection existante pour les grandes, Grand'heur, qui souffle cette année ses dix bougies d'anniversaire. Cette dernière s'adresse également aux jeunes filles. « J'essaie de proposer aux clientes des styles très différents qui feront pour toutes les occasions du quotidien », dit la propriétaire, Hélène Genest. Jeans, tailleurs, jupes longues et robes de soirée font partie de cette collection.

Quoi qu'elles portent, les grandes femmes passent rarement inaperçues. Et sont souvent perçues comme des femmes fortes, un peu rigides. Comme la plupart d'entre nous, elles souhaitent pourtant être féminines et coquettes. Et rêvent de porter des talons vertigineux et des coupes sexy. Ce qui est dorénavant possible.

Hélène Genest, du haut de ses six pieds, est fort bien placée pour déceler la déficience du créneau. « Les grandes femmes peuvent tout porter, tant qu'elles trouvent des vêtements coupés à leur taille. Ce qui n'est pas toujours évident avec les boutiques régulières ».

Le marché est certes grandissant, mais tout de même limité. À peine 10% de la population est qualifié de grand, même si la grandeur moyenne des jeunes augmente au fil des ans. En fait, les changements morphologiques de la population n'ont pas encore de réelles répercussions dans la confection des vêtements.

Les vêtements de ces deux collections ne sont malheureusement pas en vente à Québec. Par contre, la griffe de Nathalie Bourgoïn pourrait être distribuée dans les magasins La Baie de Québec au printemps prochain alors que Hélène Genest fera la navette dans la capitale les 22 et 23 octobre, comme elle le fait quelques fois dans l'année.

Sinon, le magasinage dans des boutiques régulières exige un œil de lynx et quelques trucs. Il est reconnu que les collections allemandes proposent en général des vêtements coupés plus longs. Face à des vêtements de taille régulière, le choix de manches 3/4, de jupes mi-longues et de tissus ajustés pour souligner la forme longiligne sont des plus indiqués. Éviter les larges rayures. Enfin, oser le talon haut, si vous trouvez un pantalon qui saura couvrir le talon !

Les longilignes mannequins ont beau défilé avec de superbes vêtements, la réalité est tout autre pour les grandes femmes, lesquelles affirment que le magasinage peut être infernal. Comment trouver un pantalon dont le rebord ne s'arrêtera pas à la cheville ? Ou un chemisier dont la manche et les épaules suivent le corps ? Les grandes femmes rencontrées admettent avoir porté à plusieurs reprises des vêtements pour hommes...

Les jeunes femmes et les plus minces semblent avoir plus de difficulté à trouver chaussure à leur pied. Ou plutôt pantalon assez long. Les adolescentes, qui affectionnent particulièrement les pantalons très longs, se butent à des coupes aux chevilles. Mais comment être féminine et trouver des vêtements tendance bien ajustés ? Deux collections québécoises s'adressent aux femmes de 5 pieds 8 et plus.

Une nouvelle griffe pour les femmes de 5'8" et plus, O Collection, fait son apparition dans le marché québécois. Ciblante la grande femme dans la trentaine, la griffe de Nathalie Bourgoïn, qui mesure elle-même 6 pieds, est actuelle, élégante et près du

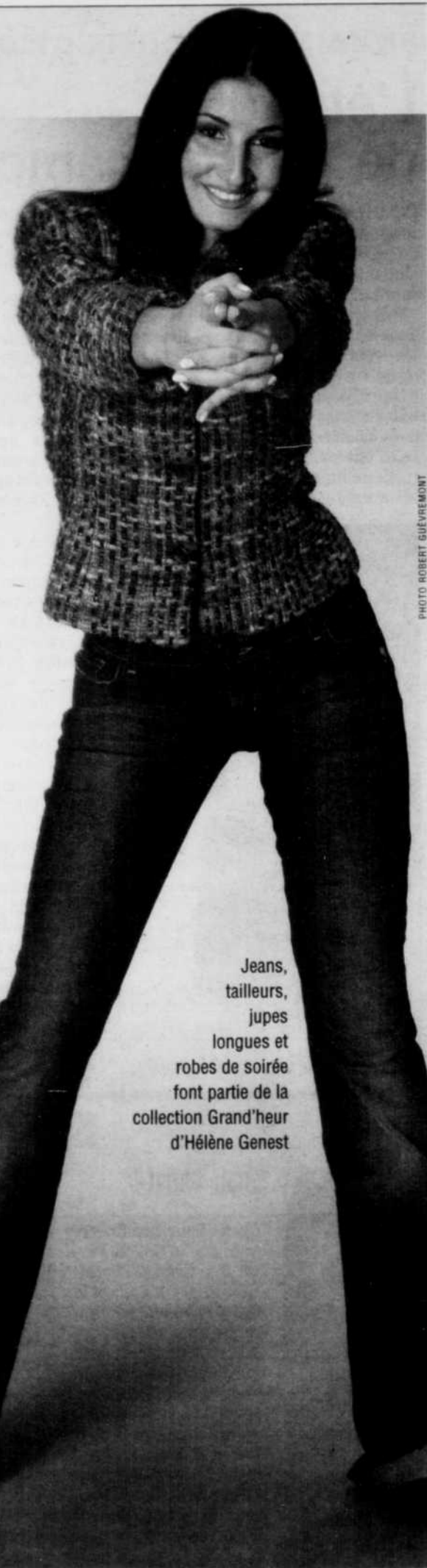


PHOTO ROBERT GUVÉMENT

Jeans, tailleurs, jupes longues et robes de soirée font partie de la collection Grand'heur d'Hélène Genest