

EXPERTS
Accédez aux sites web de nos experts sur
montoit.cyberpresse.ca/experts

HABITATION
Lisez les présentations spéciales sous la rubrique Habitation
sur montoit.cyberpresse.ca/habitation/presentation-speciale

CONSEILS
Consultez la section Conseils de la rubrique Habitation
sur montoit.cyberpresse.ca/habitation/conseils


GOURMAND UN TERROIR À INVENTER PAGES 7 À 9



MON TOIT

**INSPIRATIONS
CONFORT ET COULEUR**
PAGE 3

**JARDINER
DOUCES GRIOTTES**
PAGE 6



2 FAMILLES UNE MAISON

Vous vous souvenez des maisons québécoises où les enfants dormaient dans la même chambre? Deux couples d'amis montréalais ont revisité ce modèle traditionnel en construisant une grande maison de campagne contemporaine remplie de dortoirs, de recoins pour jouer et de pièces de vie idéales pour les repas entre amis et les fêtes familiales. Témoignages.

**UN REPORTAGE
DE LUCIE LAVIGNE
EN PAGES 4 ET 5**



Les deux familles montréalaises devant leur maison de campagne à Canton de Cleveland, en Estrie. Au premier plan, Marianne Bélanger, 7 ans, 2 derrière laquelle se trouve Lou Hamelin, 9 ans 1. Assis dans l'herbe, Alexis Bélanger, 13 ans, 4 accompagné de son frère Thomas, 9 ans 3. Philippe Bélanger 5 et sa conjointe Stéphanie Chevalier 6. Marie-Claude Hamelin 7 avec sa fille Noa, 5 ans, 8 dans ses bras et son conjoint Loukas Yiakovakis 9. Enfin, Vincent Villiard, 13 ans, 10 est un ami d'Alexis.

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE



**DES SOLDES
PARTOUT EN
MAGASIN!**

Épargnez
l'équivalent des
2 taxes*
+50%
jusqu'à de rabais*

* Jusqu'à 50% de rabais sur meubles et accessoires sélectionnés. Le rabais équivalent aux 2 taxes n'est pas applicable sur les produits étiquetés à plus de 50%. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Détails en magasin. Photo à titre indicatif seulement.

LAVAL
1965, aut. des Laurentides
450.686.9888

BROSSARD
8505, boul. Taschereau
450.678.0088

BROMONT
117, boulevard Bromont
450.534.4877

**d PHILIPPE
DAGENAIS**
MOBILIER | DÉCORATION | CONSEILS

mobilierphilippedagenais.com

SUIVEZ-NOUS SUR



MON TOIT

Maison hors sol pour zone inondable

MARIE-FRANCE LÉGER

On n'a pas choisi les pilotis mais plutôt le béton pour la fondation de la maison Richelieu, un des plus récents modèles créé chez Dessins Drummond. Concrètement, on suggère de couler 12 pieds de béton, dont la majeure partie demeure hors sol. « On enfonce quatre pieds ou quatre pieds et demi dans le sol quand même pour se prémunir du gel. Puis le reste est à l'extérieur », nous explique Denis Chamberland, directeur artistique de Dessins Drummond.

Dans cette maison sans sous-sol (modèle 3964) toutes les pièces à vivre sont à l'étage (1^{er} étage), même la chambre mécanique. Le rez-de-chaussée en béton sert finalement de grand rangement, ou de pièce moins essentielle pouvant accueillir une salle de jeu, un bureau. « La coulée de béton permet d'utiliser des armatures. Ensuite la construction classique vient sur le dessus. »

L'isolation des murs de béton est plus imperméable donc moins sensible à l'effet de la moisissure. On suggère une isolation d'uréthane avec l'enduit cimentaire, des matériaux beaucoup moins altérables que la laine minérale et le gypse. À ce niveau, des blocs de béton sont utilisés pour les quelques cloisons et un escalier métallique limite la prolifération bactériologique en cas d'inondation. La maison Richelieu permet en fait de limiter les dégâts jusqu'à une crue des eaux de 7 pieds ou 2,1 mètres. « Ce n'est pas une maison non inondable. Le rez-de-chaussée pourrait être partiellement inondé mais une pompe pourrait suffire à l'assécher », assure M. Chamberland.

À l'étage, on retrouve des pièces de jour, comme la cuisine, entièrement ouvertes sur l'arrière grâce à une fenestration abondante. Le modèle propose, toujours à l'étage, deux chambres de bon format, une salle de bains avec douche indépendante de 34 po x 51 po, un coin buanderie, un espace



ILLUSTRATION DESSINS DRUMMOND

Dans cette maison sans sous-sol, toutes les pièces de vie sont à l'étage supérieur.

de rangement regroupant toute la mécanique et la possibilité d'ajouter un ascenseur.

En cas d'inondation, toutes ces pièces restent accessibles grâce à l'escalier arrière.

Le modèle Richelieu peut-être construit à partir de 149 000 \$.

Bassins de réflexion: miroir, miroir...

LUCIE LAVIGNE

Dans les célèbres jardins Quatre-Vents, de l'horticulteur-philanthrope Francis H. Cabot, à Cap-à-l'Aigle, il existe des bassins envoûtants devant lesquels Narcisse aurait « succombé ».

Composés de béton armé, ils ont une profondeur d'environ 30 cm (1 pi) et sont bordés de pelouse. L'un d'eux, très long, est relié à deux autres bassins, plus petits. Tous les trois réfléchissent le paysage, tel un miroir. Cet effet est obtenu grâce à un colorant noir écologique. « Ce colorant n'est pas toxique pour les plantes et les poissons », assure Jean-Claude Bernier, superintendant des propriétés de la famille Cabot et propriétaire de la Pépinière Charlevoix.

M. Bernier explique que cette teinte a d'abord été choisie pour éviter la prolifération des algues, « car le soleil pénètre moins profondément dans l'eau », dit-il. L'opacité de l'eau a été amplifiée grâce à un autre moyen: la pose d'un crépi noir sur les parois et le fond des trois constructions de béton.

Mais cette eau peut-elle colorer la peau? « Ces bassins n'ont pas été conçus pour la baignade. Ils participent à la beauté de l'aménagement paysager et leur usage est strictement esthétique », rappelle M. Bernier, qui a construit ces bassins de réflexion, conçus par Francis H. Cabot, il y a plusieurs années.



PHOTO FOURNIE PAR MICHEL DESMEULES

Le spectaculaire effet miroir de ce long bassin est obtenu grâce à un colorant noir, non toxique pour les poissons et les plantes. D'une profondeur d'environ 30 cm, il est situé dans les magnifiques jardins Quatre-Vents, à Cap-à-l'Aigle, dans la région de Charlevoix.

Une autre arme contre les punaises

MARIE-FRANCE LÉGER

Les jardiniers ont une arme secrète contre les insectes rampants depuis belle lurette: la terre diatomée. Naturelle, la terre diatomée, composée d'algues ou d'insectes fossilisés, est capable de pénétrer la carapace de l'insecte et le fait mourir par déshydratation. « C'est comme de la silice à l'état pur. On s'en sert notamment contre les limaces. Ce sont des cristaux, très fins et très coupants » a souligné Pierre Gingras, journaliste de *La Presse*, spécialisé en horticulture.

Les nouvelles selon lesquelles les punaises de lit soient de plus en plus résistantes aux insecticides et pesticides chimiques vont redonner ses lettres de noblesse à la terre diatomée. Il en existe de différentes qualités, à petits ou gros grains. Elle sert aussi bien à nettoyer l'eau des piscines qu'à filtrer des produits alimentaires, tels le vin ou la bière.

Mais on n'a pas encore l'habitude de l'utiliser à l'intérieur des maisons. « Avec un insecticide chimique, la punaise meurt tout de suite. Tandis qu'avec la terre diatomée, ça prend du temps, il faut que la punaise passe dedans. Et les gens ne veulent pas attendre », affirme Marc Gendron, président d'Aérokure.

Au Québec, quelques compagnies fabriquent des produits à base de terre diatomée contre les insectes, comme Insect Stop. Marc Gendron souligne que la terre diatomée, sans additif et non allergène, s'applique avec un masque pour éviter que les cristaux très fins ne se logent dans les muqueuses. On peut ensuite rester sans inconvénient dans des pièces qui auront été bien « saupoudrées » dans les coins, tout le long des moulures, dans les interstices du plancher et derrière les plaques de commutateurs. On peut même dormir dans un lit qui aura été aussi aspergé et puis recouvert d'une pellicule de protection! « On doit repasser souvent plus d'une fois comme pour un produit chimique mais au moins la terre diatomée ne développe pas de résistance. »

3 projets condos urbains

NOUVEAUX PLANS

LE DE LA ROCHE Phase VI et VII

De 608 pi.ca à 1365 pi.ca

Livraison fév. 2012

à partir de 165 900\$ tx incl.

Également disponible 1 unité Phase V livraison déc. 2011, 1221 pi. ca

LE RUSHBROOKE (Pte St-Charles) Charlevoix

De 665 pi.ca à 1365 pi.ca Poss. de mezz. et terrasse privée sur le toit

à partir de 199 000\$ tx incl.

LE WISEMAN à 2 pas du ☺ Acadie 2 unités disponibles pour livraison immédiate

3 1/2 • 523 pi.ca 175 000\$ tx incl.

4 1/2 • 1070 pi.ca 260 000\$ tx incl.

Développements immobiliers BCG

Pour tous renseignements ou pour un rendez-vous, communiquez avec



SYLVIE BÉDARD

Courtier immobilier affilié

Cell.: 514-924-9856

immeublesbcg.com



OSEZ LA COMPARAISON

LOCALISATION... Centre Ville Montréal

VUES... Vues Urbaines Ensoleillées Plein Sud

LIVRAISON... Été 2011

PRIX... Promotion de Fin de Projet

DÉFINIR SON ESPACE

(avant qu'il ne soit trop tard - vendu à 90%)

1061 rue Saint Alexandre 514 875.6041

wilsonlofts.ca

Pour une allée propre

Nettoyer son allée comporte quelques petites étapes faciles pour un résultat réjouissant. D'abord, l'étape première: le ramassage des semences d'arbres, pissenlits et autre débris. On utilise le balai, la laveuse à pression ou la souffleuse à feuilles. On pourra ensuite mieux remarquer si des plantes ont poussé entre les briques ou les pierres. Si ce sont des indésirables, on déracine manuellement avec un outil à désherber - un couteau fin exprès - ou on utilise un herbicide.

« Il faut faire attention à l'herbicide qu'on choisit. Si on arrose avec un herbicide non sélectif, il va gruger tous les types de plantes », signale Sylvain Larouche, directeur d'un magasin Home Depot à Montréal. Il faut attendre environ une semaine avant d'enlever ces mauvaises herbes afin de s'assurer que les racines sont bien mortes.

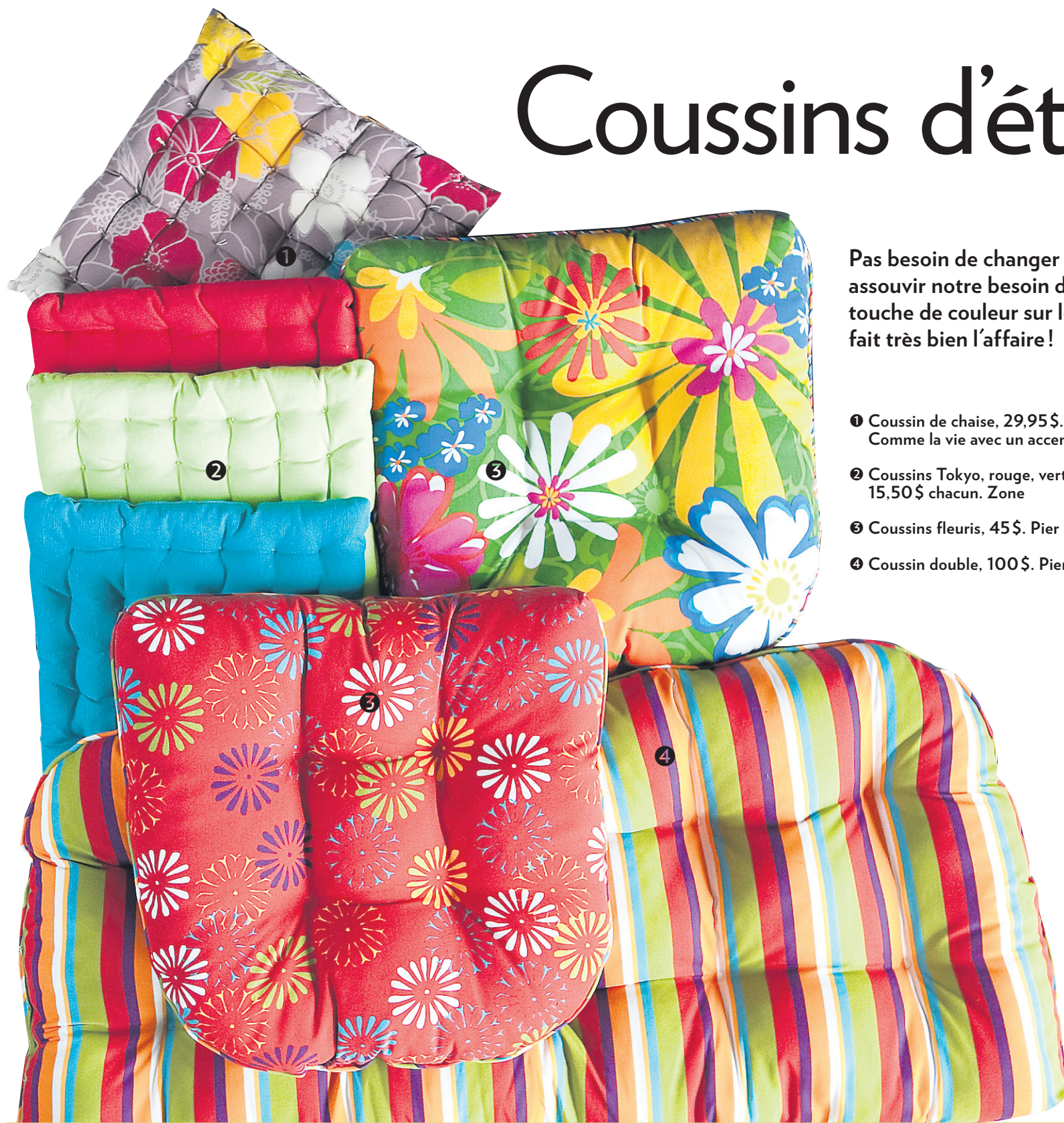
Vient ensuite l'étape de l'entretien ou de la réparation. S'il s'agit de gravier, une nouvelle « poche » de ces petits cailloux sera sans doute nécessaire pour tapisser l'allée. Pour du pavé, ou des dalles, on conseille de passer un scellant qui protégera des taches causées par la terre, le sable ou les feuilles. « Ce scellant va aussi empêcher que les mousses prennent racine sur le pavé », ajoute M. Larouche. Pour les allées de bois, une teinture ou une peinture sera nécessaire.

— Marie-France Léger

INSPIRATIONS

RECHERCHE : JOHANNE GOBEIL, jgobeil@lapresse.ca

Coussins d'été



Pas besoin de changer tout le mobilier pour assouvir notre besoin de nouveauté : une petite touche de couleur sur les meubles extérieurs fait très bien l'affaire !

- ❶ Coussin de chaise, 29,95\$. Comme la vie avec un accent
- ❷ Coussins Tokyo, rouge, vert lime et bleu, 15,50\$ chacun. Zone
- ❸ Coussins fleuris, 45\$. Pier 1
- ❹ Coussin double, 100\$. Pier 1

ADRESSES

Comme la vie avec un accent, 251, rue Laurier Ouest

Dans les boutiques Zone (www.zonemaison.com)

Dans les magasins Pier 1 (www.pier1.ca)

PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

À la recherche du parasol idéal

MARIE-FRANCE LÉGER

Les parasols font souvent mauvaise figure dans notre panoplie de jardins. Bas de gamme ou hors de prix, entre les deux, le choix est assez mince. Avant de déboursier 150\$ ou 1500\$, rappelons-nous que le parasol de terrasse est soumis à de grosses contraintes climatiques et qu'il se doit d'être solide et résistant.

Il faut vérifier la qualité et l'épaisseur de la toile. Elle doit protéger contre les ultraviolets. La toile doit être imperméable et, dans la mesure du possible, résistante aux taches et aussi à la lumière. Une toile bas de gamme se défraîchira très rapidement. Les toiles en acrylique, de type Sunbrella, sont les plus appréciées sur le marché.

Préfère-t-on un parasol de table ou en porte-à-faux? Le parasol classique – qui passe au centre de la table – a été pendant plusieurs années un indispensable pour manger confortablement à l'extérieur. Mais il faut souvent lui ajouter aujourd'hui un deuxième parasol de terrasse autoportant, droit ou déporté (en porte-à-faux), afin d'augmenter la zone d'ombre et ainsi pratiquer différentes activités.

Le parasol avec bras arqué est de plus en plus apprécié. En effet, ce parasol «suit» le soleil sur la terrasse, de la table principale à celle à café, au coin salon, à la piscine et, pourquoi pas, au-dessus du bac à sable. Il est plus ou moins inclinable et orientable selon la qualité choisie. Mais il est aussi beaucoup plus cher qu'un parasol droit. «On a une perche qu'on peut positionner comme on veut et ça ne nous restreint pas à la table. On peut s'allonger ou lire sous ce parasol», note Jessica Rivière, designer et directrice d'Index-design.

Ces parasols en porte-à-faux font fureur, ajoute Chantal Lavallée, directrice des meubles à la succursale de Trevi de Blainville. «Ils font maintenant jusqu'à 11 ou 13 pieds de diamètre. On achète un grand parasol au lieu d'un pavillon, pour avoir le plaisir de rester au soleil ou de se couvrir. On a juste à le manipuler selon les besoins. Le mécanisme est très



Le parasol déporté, qui «suit» le soleil, est de plus en plus apprécié. PHOTO FOURNIE PAR URBAN PATIO

bien fait, seulement une petite poussée, et ça fonctionne.»

En fonction de ses besoins et de son budget, il faut aussi surveiller la structure et le mât du parasol: plus ils sont d'un bon diamètre, mieux c'est. «Plus le poteau est épais, plus le parasol est robuste», confirme Denis Lazanis, d'Ur-

ban Patio, à Ville Mont-Royal.

Selon Jessica Rivière, il faut magasiner et comparer les prix. «À La Baie, allez voir dans la section mobilier et aussi chez Canadian Tire. On n'y pense pas, mais pour le jardin, ce sont deux endroits intéressants pour la variété et les prix.»

Lofts
1200 St-Alexandre
CONDOS

95%
VENDU

Six NOUVELLES unités disponibles dès MAINTENANT!

VOTRE LOFT

EN DIRECT DU CENTRE-VILLE

CONDOS MODÈLES À VISITER

À partir de **165 990\$** taxes incluses

www.lofts-stalexandre.com
514.861.1200
LUNDI AU JEUDI DE 11 H 30 À 18 H 30 | SAMEDI ET DIMANCHE DE 12 H À 17 H
www.belcourtcondos.com

SYMPHONIA

ÎLE-DES-SŒURS

L'ADRESSE ABSOLUE

PHASE 1 : EN VENTE MAINTENANT

- ~ Panorama imprenable sur le fleuve, le golf et le scintillement des lumières du centre-ville de Montréal
- ~ Superficie des unités de 721 à 3 200 pi²
- ~ Fenestration distinctive, du sol au plafond
- ~ Et plus encore

PLUS DE 40% VENDU

DÉBUT DES TRAVAUX DE CONSTRUCTION SEPTEMBRE 2011

DÉCOUVREZ LA POINTE-SUD DE L'ÎLE-DES-SŒURS

L'EAU, PARTOUT, À PERTE DE VUE

À PARTIR DE 278 000\$ TAXES INCLUSES STATIONNEMENT INTÉRIEUR INCLUS

Bureau de ventes
3, rue André-Prevost
Île-des-Sœurs

Heures d'ouverture:
Lundi à vendredi 11h - 19h
Samedi et dimanche 11h - 17h

Téléphone: 514 767-4555

symphonia-ids.com

MON TOIT ARCHITECTURE



PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

PHOTOS FOURNIES PAR FRANCIS PELLETIER



❶ Les deux familles réunies dans le salon. Une grande banquette en coin (réalisée par Atelier Moderno) peut accueillir tout le monde. Remarquez : la table basse – couverte d'aluminium anodisé noir comme la cheminée – est dotée d'un téléviseur escamotable, qui peut être camouflé lorsqu'inutilisé.

Au premier plan : Alexis Bélanger, les jambes allongées. À ses côtés, son ami Vincent. Devant eux, Loukas Yiacouvakis. Sur le sol, Marie-Claude Hamelin jette un œil sur ses filles Noa et Lou Hamelin qui s'amuse avec leur copine Marianne Bélanger (portant une robe bleue). Stéphanie Chevalier profite de la terrasse extérieure et l'on voit sur la banquette, entre les guitares, Philippe Bélanger et son fils Thomas.

❷ Lou et Noa Hamelin adorent ce petit coin tranquille. Cette plateforme, située au-dessus de l'escalier, est dotée d'un garde-corps en verre trempé. Notez : des panneaux acoustiques (Tectum) ont été posés sur les murs, ce qui contribue à absorber le son. Installés à l'état brut, ces panneaux participent au «décor» intérieur.

❸ Une longue table de réfectoire en sapin de Douglas a été posée dans la salle à manger. La grande porte coulissante vitrée permet d'accéder au jardin situé de plain-pied avec la salle à manger.

2 familles montréalaises partagent une maison de campagne

Les architectes Marie-Claude Hamelin et Loukas Yiacouvakis fréquentent Stéphanie Chevalier, chercheuse en nutrition, et son conjoint Philippe Bélanger, avocat, depuis longtemps. Cette amitié remonte à 1998, au moment où les architectes de l'agence yh2 leur ont vendu une maison. Pendant plusieurs années, les deux couples et leur jeune famille ont loué une maison de campagne pour les vacances. Mais voilà, un jour, ils ont décidé de s'unir pour en construire une dans un paysage pastoral, à Canton de Cleveland, en Estrie.



LUCIE LAVIGNE

Les deux couples ont préféré participer à une aventure commune plutôt que de construire chacun un chalet. « Nous avons choisi un mode de vie moins individualiste, reconnaît Loukas

Yiacouvakis. Une maison de campagne vide, n'est-ce pas un peu triste? Sans compter que nos enfants trouvent ça «plate» de se rendre dans un chalet avec leurs parents seulement. Ils veulent être entourés d'amis. D'où l'avantage d'avoir une grande maison de vacances conçue pour deux familles », résume-t-il.

Mais la cohabitation, même entre amis, peut parfois mal tourner, non? « Pas dans notre cas, répond Philippe Bélanger,

car nous avons déjà loué des maisons de campagne avec Marie-Claude et Loukas au préalable. Nous avons même réussi le test ultime: cohabiter à l'époque où nos enfants étaient des nourrissons! »

Comme dans une colonie de vacances

Intitulée La Cornette, en raison de son toit élané comme une cornette de religieuse, leur nouvelle maison s'inspire du modèle tradition-

nel de la maison rurale québécoise, qui pouvait héberger de grandes familles et la parenté. D'où l'aménagement de deux dortoirs (un au sud, l'autre au nord) pour les enfants et leurs amis. Dans le premier cas, les lits ont été adroitement disposés près de grandes fenêtres. Dans l'autre, ils se trouvent sous les combles. Résultat : un esprit de colonie de vacances règne dans les lieux. L'idée du grenier avec ses recoins secrets a aussi été exploitée.

VIVA LOFTS BISHOP

À partir de **189 000\$** + taxes

TERRASSE PRIVÉE SUR LE TOIT ET STATIONNEMENT INTÉRIEUR DISPONIBLE.

PRIX PRÉ-CONSTRUCTION pour un temps limité

Entre rue Sainte-Catherine et boul. René-Lévesque
Bureau des ventes maintenant ouvert sur la rue Bishop
Samedi et dimanche de 12 h à 17 h
Mercredi de 13 h à 19 h

vivalofts.ca
Pour informations supplémentaires : 514 587-9960

KARL FISCHER ARCHITECTE INC. OMA, INC. AG. cytcorp

AVEZ-VOUS L'ATTITUDE LOFT?

DÉJÀ VENDU! 35%

En vente dès maintenant à partir de seulement 175 000\$

BUREAU DES VENTES
Coin sud-est de Jean-Talon/Saint-André, Montréal
Lundi, mardi et mercredi: 16h30 - 19h00
Samedi et dimanche: 13h00 - 16h00
loftsmtl.com/st-andre

Pierre Kantémiroff
Équipe Georges Bardagi
Remax Du Cartier GB
T 514 271 2131

LOFTS MTL .COM

cyberpresse.ca
Le blogue de PATRICK LAGACÉ

Intervenez et commentez.

<http://blogues.cyberpresse.ca/lagace>

MON TOIT ARCHITECTURE



PHOTOS FOURNIES PAR F. PELLETIER

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

4 Les deux chambres privées des parents sont pourvues d'un grand lit «mur à mur». Parfois, les enfants viennent s'y réfugier et dormir, les pieds contre ceux de maman et papa.

5 Cette salle de bains est située à l'étage où se trouvent les chambres des parents, ainsi que les deux dortoirs.

6 La Cornette est bardée de fibrociment (sans finition) posé à clin sur les murs. Ce matériau durable tapisse également la toiture.

7 Les espaces de vie occupent tout le rez-de-chaussée, qui est complètement décloisonné. Au premier plan, l'îlot de cuisine est surmonté d'un plan de travail en acier inoxydable.

8 Les enfants s'amuse dans le dortoir, qui est orienté au sud. Cinq matelas simples garnissent les lits superposés. Les nombreuses fenêtres cadrent une vue lointaine sur la campagne et n'incommodent pas les enfants en hiver, car une plinthe de type industriel a été installée sous la fenestration. Un «rideau» de chaleur est alors produit dans l'espace entre le vitrage et les lits. Remarquez l'effet saisissant de continuité entre le plafond et la sous-face de l'avant-toit à pignon (de 45 degrés). Les deux éléments sont bardés de planches de pin, peintes en blanc.

La Cornette a obtenu le 1^{er} Prix du Jury, aux Prix d'excellence en architecture 2011 de l'Ordre des architectes du Québec, dans la catégorie «bâtiments résidentiels de type unifamilial».

«Il y a des lieux qui font office d'espaces ludiques où les enfants vont parfois dormir avec un sac de couchage, raconte Loukas Yiacouvakis. Par exemple, il y a une échelle qui mène à une plateforme au-dessus de la penderie des chambres des parents. Il y en a une aussi où mes filles aiment jouer à la poupée.» Autre endroit dédié aux enfants: une salle de jeu a été aménagée au niveau du sous-sol. Quant aux pièces de vie du rez-de-chaussée, elles sont vastes, fluides et décloisonnées, donc parfaites pour les fêtes et les dîners.

Parent moniteur, jardinier ou bricoleur

L'amitié seule ne peut garantir l'harmonie. Vivre ensemble nécessite d'édicter un certain nombre de règles, rappelle Philippe Bélanger. Sans compter que les quatre parents ont une autorité sur l'ensemble des enfants. «À La Cornette, tout le monde a son rôle à jouer et ses activités préférées, explique Philippe Bélanger. Je ne suis pas du tout bricoleur, alors que Loukas l'est. Je suis plutôt du genre moniteur ou GO et j'aime divertir les enfants en les emmenant à la pêche, faire du vélo ou cueillir des champignons. De

leur côté, Stéphanie et Marie-Claude adorent s'occuper du potager et de l'aménagement paysager.»

Les avantages du partage

«Partager une maison coupe les frais de moitié», rappelle Loukas Yiacouvakis. Autre point positif: cela permet de maximiser l'utilisation d'une résidence secondaire.

Et l'intimité?

Dans cette maison, il y a des espaces communs, mais aussi des lieux individuels. Ainsi, les enfants peuvent changer de dortoir à volonté, mais chaque couple possède sa chambre privée. Ces dernières sont situées entre les deux dortoirs à l'étage où se trouve également une grande salle de bains.

Entretien minimum

Les deux familles ont déjà une propriété à Montréal et n'avaient pas envie de gâcher leurs vacances en multipliant les corvées à la campagne. Elles ont donc adopté des matériaux exigeant le moins d'entretien possible. Parmi les produits durables sélectionnés, il y a le fibrociment, un composé de ciment renforcé de fibres synthétiques. Les architectes l'ont privilégié sans fini-

tion et l'ont utilisé en guise de revêtement extérieur des murs et de la toiture.

«S'il est installé adéquatement, un panneau de fibrociment est garanti à vie contre la pourriture et la corrosion, atteste Enryck Lacoste, président de Finex, qui affirme que de tels panneaux d'une épaisseur de 12 mm valent environ 3,50\$ le pied carré.

À l'intérieur, les matériaux choisis sont tout aussi résistants et, bien souvent, à l'épreuve des enfants! Ainsi, de solides panneaux acoustiques Tectum (antibruit, antipourriture...) tapissent plusieurs murs et plafonds. De l'acier inoxydable forme le plan de travail de l'îlot de cuisine, et de l'aluminium anodisé noir enveloppe notamment la cheminée et la table basse du salon. Seule exception: les parquets composés de longues planches de sapin de Douglas. «Il est moins résistant que le bois franc, mais nous acceptons qu'il s'abîme un peu. Cela exprime le temps qui passe», termine Loukas Yiacouvakis.

Les coûts de construction d'une maison comparable sont d'environ 200\$ le pied carré, excluant les honoraires d'architecte.



9

PHOTO FOURNIE PAR FRANCIS PELLETIER

9 Une bibliothèque longe l'escalier, qui a été entièrement réalisé avec de l'acier perforé, plié. Les nombreux bandeaux de fenêtres horizontales (50 cm de hauteur) sont littéralement encastrés dans les murs (30 cm de profondeur). Ainsi, ils font office de brise-soleil et diminuent les risques de surchauffe, l'été.



VILLERAY PREND TOUT SON SENS.

C'EST ICI QUE LE CONDO URBAIN SE RÉINVENTE.

- Métro Crémazie, aut. 40-15-19, BIXI®
- 210 unités – piscine, gym, sauna, spa
- Aspirant LEED®, parc de 25 000 pi²
- Atelier de vélo, stationnement, piste cyclable
- À partir de 183 000\$. Livraison été 2012.
- Un projet du Groupe Immobilier Van Houtte

EN CONSTRUCTION

LE *liguori* CONDOS URBAINS

DÉJÀ 33 % VENDU

PRÉSENTATEUR ASSOCIÉ **SalonHabitat** VILLE & BANLIEUE

Bureau des ventes 560, boul. Crémazie Est 514 384 2223

liguori.ca

MON TOIT

Le nouveau temps des cerises

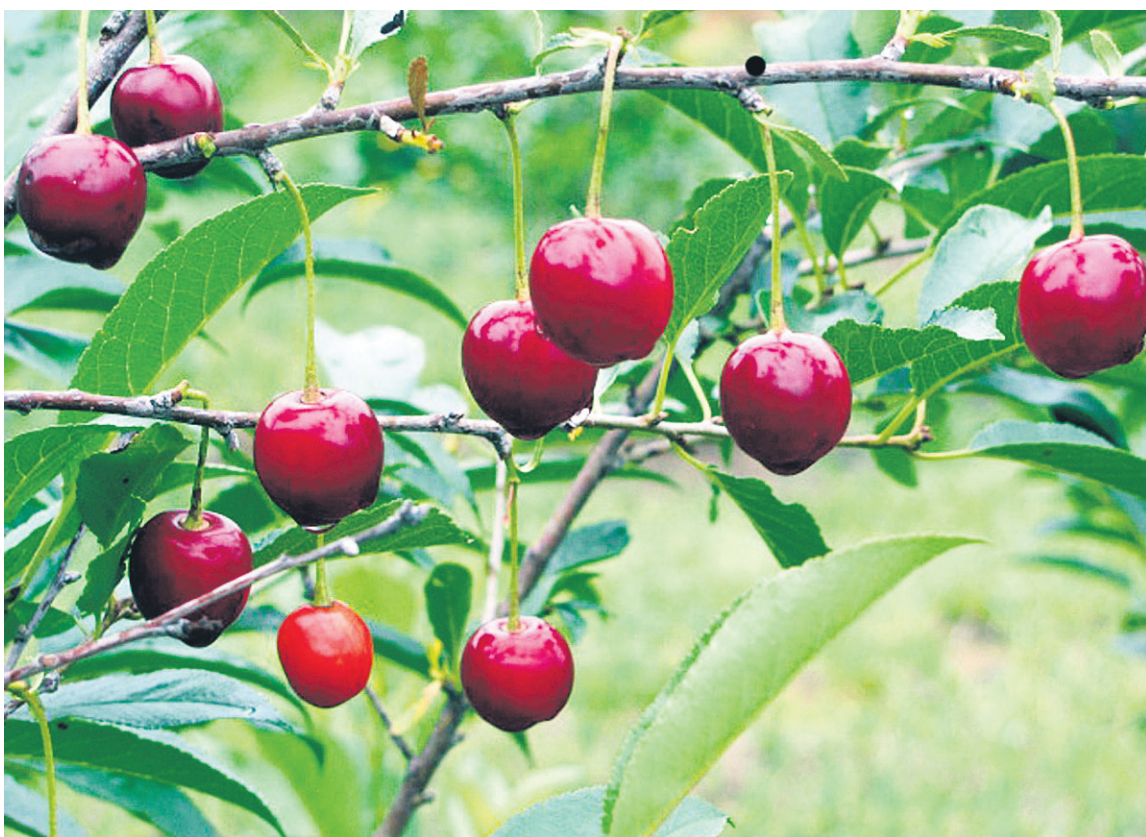


PHOTO LE TEMPS DES CERISES

«Romeo», nouveau cultivar de l'Université de la Saskatchewan, est deux fois plus sucré que la griotte «Montmorency», la plus connue au Québec.



PIERRE GINGRAS
JARDINER

Pour plusieurs, le temps des cerises est déjà terminé, surtout si vous habitez dans la région de Montréal et que vous cultivez le fameux «Montmorency» aux fruits aigres-doux, plus aigres que doux, devrait-on dire. Dans ce cas, la cueillette a lieu la première ou deuxième semaine de juillet, à moins que les merles, les étourneaux, les geais bleus et autres cueilleurs emplumés n'aient fait le travail à votre place.

Par contre, les nouveaux cultivars de l'Université de la Saskatchewan et plusieurs autres hybrides comme le «Evans», produisent un peu plus tard. Cela est d'autant plus vrai si vous demeurez dans la périphérie de la grande région métropolitaine. Dans le village de Charrette, non loin de Shawinigan, en Mauricie, à la seule cerisaie commerciale au Québec, Le temps des cerises, un verger de griottes, l'autocueillette devrait commencer dans les prochains jours. Consultez le site internet (www.letempsdescerises.ca) pour vous rendre au bon moment. Car les petits fruits s'envolent à grande vitesse.

Je vous ai parlé de cette

cerisaie en août 2007, quelques jours avant que le verger n'ouvre ses portes pour la première fois au public. L'engouement avait dépassé toutes les espérances. Plus de 10 000 personnes s'étaient alors rendues sur les lieux, congestionnant les routes locales. En trois jours, tous les fruits avaient été cueillis.

Malheureusement, le producteur a été secoué par le mauvais sort l'année suivante.

La cerisaie a perdu la majorité de ses fruits en raison d'une maladie. Puis en 2009, un gel tardif a détruit toutes ses fleurs. Heureusement, l'an dernier, la récolte s'est bien déroulée. On a dû cependant couper et arracher 2000 cerisiers matures «Evans» après avoir constaté qu'ils étaient atteints d'une maladie fongique. Comme quoi l'agriculture est un défi quotidien, surtout quand il s'agit d'une production nouvelle.

Cette saison, la récolte s'annonce très bonne, notamment parce que plusieurs nouveaux cultivars sont en production pour la première fois. Pour les amateurs de cerises comme pour les jardiniers qui seraient intéressés à planter ces nouveaux hybrides chez eux, l'occasion est belle de goûter ces griottes qui sont, dit-on, presque aussi sucrées que les cerises douces, les «cerises de France» vendues dans les fruiteries et épiceries.

Des griottes plus sucrées

Il faut rappeler que nos fameuses «cerises de France» toutes produites d'ailleurs aux États-

Unis, en Colombie-Britannique et en Ontario, donnent rarement des fruits chez nous, même si les plants résistent parfois à l'hiver. Le Québec et la plus grande partie du Canada est une terre à griottes, ces cerises qui ont un goût plus ou moins acidulé selon leur stade de maturité. Même si la chose est méconnue, ce sont des griottes que vous utilisez en cuisine. Et quand vous dégustez un dessert à base de cerises, c'est presque toujours de griottes dont il s'agit.

Depuis les années 90, l'Université de Saskatchewan a créé plusieurs cultivars dont le taux de sucre est presque aussi élevé que celui des cerises douces. La plus prometteuse, «Crimson Passion» est deux fois plus sucrée que la «Montmorency», que vous avez probablement goûtée si vous avez déjà mangé des cerises locales. (Je ne parle pas évidemment des petites cerises à grappes dont l'amertume est extrêmement élevée). Ces nouvelles variétés portent le nom de «Valentine», «Romeo», «Juliet», «Cupid» (pour Cupidon). Elles sont rustiques en zone 2, donc très résistantes au froid et atteignent de 2 à 3 m, ce qui facilite la récolte. Les fruits sont souvent rouge foncé. Théoriquement, ces cerisiers peuvent produire une dizaine de kilos de fruits à maturité, vers l'âge



PHOTO LE TEMPS DES CERISES

Le temps des cerises est le seul endroit au Québec où on pratique l'autocueillette de griottes.



PHOTO LE TEMPS DES CERISES

À l'exemple des autres cultivars de la Saskatchewan, le cerisier «Cupid» produit des fruits à la peau très foncée.

de 7 ans. Autre caractéristique intéressante, ils sont autoféconds. Pas besoin donc d'en planter plus d'un pour obtenir une récolte intéressante.

Même s'ils sont offerts un peu partout dans les centres de jardin, le hic, c'est que personne ou presque n'a pu y goûter. Tout simplement parce les plants ne sont pas encore en état de produire. Mon «Roméo» a déjà quelques cerises mais les merles et plusieurs de ses congénères les ont dévorées en dépit de mes précautions. Les assiettes d'aluminium et sacs en plastique attachés aux branches n'ont pas eu l'effet attendu. Déjà, ils m'ont volé la plus grande partie des fruits de mon «Montmorency».

Par ailleurs, ceux qui ont eu la chance de goûter aux fruits nouveaux, notamment les experts qui sont allés en Saskatchewan, ne tarissent pas d'éloges à leur endroit tout en précisant que la cerise conserve ce petit goût aigre-

let malgré son taux élevé de sucre.

Normalement, la cueillette des cultivars de la Saskatchewan s'échelonne sur trois semaines, mais si on plante plusieurs variétés on pourra obtenir une récolte à partir de la fin juillet ou début d'août pour «Crimson Passion» «Valentine»; de la mi-août pour «Roméo» et «Juliet», puis de la fin août pour «Cupid», le cultivar qui produit les plus gros fruits.

En plus de visiter le centre d'interprétation (frais de 5 \$ pour une visite guidée, 8 \$ avec dégustation), vous pourrez acheter au Temps des cerises les nouveaux cultivars à 10 \$ pièce, des petits plants de 30 cm qui mettront un certain nombre d'années avant de produire. Ceux que vous trouverez en pépinière sont plus âgés et plus coûteux évidemment, car ils produiront plus rapidement.

Le propriétaire de la cerisaie, Gilles Beaulieu offre aussi un gadget végétal, un bébé cerisier en éprouvette de 3 cm de longueur, frais sorti du laboratoire, que vous pourrez planter au jardin au moment opportun.

LE TOUR DU JARDIN



PHOTO STÉPHANIE MANTHA, LA VOIX DE L'EST

Les bleuets en corymbe sont grassouillets et délicieux.

Et le temps des bleuets...

Alors que la production de griottes québécoises en est à ses premiers balbutiements, celle des premiers corymbes prend de plus en plus d'importance. Le nombre de producteurs a doublé au cours des cinq dernières années pour atteindre autour de 300,

dont la moitié sont en Montérégie.

Les bleuetières sont situées surtout dans le sud du Québec, là où le climat et la qualité du sol favorisent cette culture. La cueillette commence habituellement vers la mi-juillet et se poursuit en août. Pour sa part, l'Association des producteurs de bleuets en corymbe de la Vallée-du-Haut-Saint-Laurent qui compte une quinzaine de membres (www.bleuetsdelavallee.ca), de Rigaud jusqu'au Richelieu, vous invite à profiter de l'autocueillette ou simplement à goûter ces fruits exceptionnels.

Les bleuets en corymbes sont ces gros bleuets géants qui ont déjà eu mauvaise réputation car ils étaient

importés des États-Unis avant même d'avoir atteint leur pleine maturité. Mais quand ils sont cueillis sur place ou dégustés au moment où le taux de sucre est à son maximum, c'est un régal incomparable. Le fruit se congèle facilement et conserve toute sa saveur. Un petit fruit que je mange presque toute l'année, même l'hiver quand il nous vient de l'Amérique du Sud. Peut-être qu'une visite dans une bleuetière vous incitera à cultiver quelques plants chez vous. Le mien atteint 1,5 m et si je peux empêcher les oiseaux de se servir avant moi, je devrais récolter une bonne quantité de fruits. En culture commerciale, un plant peut donner de 5 à 10 kilos de bleuets. C'est tout dire. Les variétés les plus populaires sont «Blue Crop», «Blue Ray» et «Patriot» pour les endroits où les hivers sont doux, alors que le «Northland» est un peu plus rustique. Il est conseillé d'en planter deux pour favoriser la pollinisation.

Les amateurs qui voudraient connaître tous les secrets du bleuets en corymbe devraient se procurer l'excellent ouvrage intitulé *La culture du bleuets en corymbe* publié par le Centre de références en agriculture et en agroalimentaire du Québec (CRAAQ) (www.craaq.qc.ca). Rappelons que même si les publications du centre sont avant tout destinées aux producteurs commerciaux, les méthodes de culture dans votre jardin ou dans un champ restent similaires. On y trouvera entre autres des volumes sur l'argousier, les fraisiers, les framboisiers, les raisins, les groseilles, le cassis, etc. Ils se vendent de 15 à 25 \$ et on peut commander par l'internet.

Thé glacé...

Je n'ai guère eu de succès avec le plant de thé (*Camelia sinensis*) dont j'avais hérité l'an dernier et qui avait fait l'objet d'une chronique. En réalité, les quelques essais d'infusion de feuilles pour me faire un bon thé vert n'ont pas donné le résultat attendu. Le goût était loin d'avoir le raffinement du thé commercial. Pourtant, j'ai eu l'impression de suivre la recette appropriée. Par contre, le plant est toujours en forme. Depuis le début juin, il s'est couvert de plusieurs nouvelles feuilles. Rien d'exceptionnel, pensez-vous. C'est que mon théier a passé l'hiver... dehors. Un miracle, je vous dis!

La plante tropicale a résisté à des froidures parfois considérables (moins 25 Celsius) même si seule la partie inférieure avait été recouverte de terre. La plus grande partie du feuillage, elle, était à l'air libre et à la fin de l'hiver plusieurs feuilles étaient encore toutes vertes et pimpantes. Certaines persistent même encore aux branches. Dire qu'au cours de la même période, trois rosiers hybrides de thé sont morts de froid même s'ils avaient été protégés de façon identique. Espérons maintenant que mon théier donnera quelques fleurs (ce qui s'était produit chez un de mes amis) et que je pourrai apprendre à faire un vrai bon thé avec ses jeunes feuilles.



PHOTO SHIZAO, WIKIMEDIA COMMONS

Fleur de thé.

GOURMAND

SEMEURS
D'AUDACE

Des produits uniques, un terroir à exploiter, deux passionnés de cuisine... et un soupçon de folie. Voilà la recette de la Société-Original, une petite entreprise qui souhaite révolutionner les rapports entre producteurs et restaurateurs, pour le salut de la gastronomie et de l'agriculture québécoises. Rien de moins. Le reportage d'Ève Dumas, pages 8 et 9.

PHOTO IVANO H DEMERS, LA PRESSE

Alex Cruz et Cyril Gonzales, les fondateurs de Société-Original, travaillent fort pour revaloriser le travail des agriculteurs québécois tout en offrant aux restaurateurs des produits rares et audacieux.

UNE CUISINE VÉGÉTARIENNE



À L'EFFET BOEUF!



130 recettes
de Vincent Graton et Jérôme Ferrer
avec la participation de Isabelle Huot

LES ÉDITIONS
LA PRESSE

En vente en librairie ou sur librairie.cyberpresse.ca

GOURMAND



PHOTOS IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

C'est chez l'éleveur de chèvres Bernard Petit, à Sainte-Angèle-de-Monnoir, que l'aventure Société-Original a commencé.

LE NOUVEAU TERROIR



De la poutargue d'oursin vert, de la farine de bleuets sauvages, de la mostarda d'argousier, du safran nordique, des câpres de baies de sureau immatures... Ces produits devraient se trouver sous peu dans plusieurs des meilleurs restaurants du Québec et d'ailleurs, grâce à deux jeunes passionnés de gastronomie et d'agriculture québécoises. Rencontrez les fondateurs un peu fous de la toute nouvelle Société-Original.



ÈVE DUMAS

Alex Cruz et Cyril Gonzales ont de grandes ambitions: mettre Montréal sur la carte, revaloriser le travail de l'agriculteur, faire rayonner notre terroir boréal et redonner aux restaurateurs d'ici et d'ailleurs l'exclusivité de certains produits rares et audacieux.

Car selon eux, l'agriculture de masse telle qu'elle est pratiquée de nos jours n'a pas d'avenir.

«Il est clair que notre agriculture "moderne" n'a de moderne que le nom. En effet, l'agricul-

ture de notre temps est dirigée par quelques marionnettistes qui handicapent notre capacité d'avancement, faisant de celle-ci leur chasse gardée», peut-on lire dans le manifeste de leur nouvelle Société-Original.

N'empêche qu'il existe au Québec de plus en plus de gens de la terre qui travaillent différemment. Messieurs Cruz et Gonzales, alias Air Original et Grand Ours (!), veulent faire connaître ces personnes et leurs produits d'exception. Ils veulent les appuyer dans le développement de leurs produits de niche selon les demandes et les tendances actuelles en gastronomie, et la mise en marché de manière moderne et alléchante.

En tant que professionnels de la restauration (Alex est copropriétaire du restaurant DNA, où Cyril travaille en

salle, tout en faisant ses études de comptable), ils connaissent les besoins et les fantasmes culinaires des chefs. Ils savent quels types de produits les font vibrer. Et pour les appâter bien comme il faut, ils leur proposent des exclusivités, des ver-

« Et tant pis si ça coûte un peu plus cher. Combien d'argent un restaurant envoie-t-il en Italie pour de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique ? »

sions «grand cru» de produits existants ou inventés, déclinés comme autant de «projets» éphémères. Parmi ces nouveautés: un sirop d'érable artisanal

réduit à la consistance parfaite pour en faire un produit de finition, un miel d'amalgame au petit goût salé, et de l'huile de tournesol provenant des quatre parcelles au terroir le plus caractéristique d'une ferme de la Montérégie.

Là où tout a commencé

La semaine dernière, les deux «entremetteurs» gastronomiques nous ont reçus chez l'un de leurs partenaires, Bernard Petit, éleveur de chèvres à Sainte-Angèle-de-Monnoir. C'est là que tout a commencé, il y a environ deux ans. Au retour d'un repas de cabane

mage de chèvre de chez nous? Il rencontre le producteur, un Belge d'origine qui n'a pas peur de sortir des sentiers battus.

«Quand j'ai vu la flamme dans leurs yeux, je me suis dit: s'ils osent, j'ose moi aussi», se rappelle l'éleveur.

Petit à petit, l'agriculteur cesse de cultiver du soya et du maïs pour laisser ses ruminants brouter tout ce qui se trouve dans les champs. Le plus beau dans cette nouvelle chaîne alimentaire? Les résidus de tournesol de Loïc Dewavrin sont maintenant servis dans les mangeoires des chèvres de M. Petit.

Avec le lait de ces «entetés», on produira un fromage, appelé... Mauvaise herbe. Puis, grâce aux nombreux contacts de ses nouveaux amis urbains, M. Petit vendra les chevreaux printaniers aux chefs, qui mettront de plus en plus cette viande délicate à leur menu.

Bien qu'il ait envisagé de devenir fromager, M. Petit ne produira pas lui-même le Mauvaise herbe, un fromage au lait cru, puisque l'installation de l'équipement pour la transformation du lait et l'aménagement d'une salle d'affinage

LE MONDE DU VIN VOUS PASSIONNE ?

Visitez notre SECTION VINS SUR cyberpresse.ca



cyberpresse.ca/vins

Une présentation de la

SAQ



LES PRODUITS

Tous les produits « représentés » par Société-Original portent un nom de projet.

CLASSE OUVRIÈRE

La centaine de colonies qui forment le rucher de l'entreprise Récolte nature, fondée par la famille de Thierry Trigaux, est répartie sur le territoire des municipalités de Métis, Baie-des-Sables et Saint-Ulric. Société-Original commercialise son miel de printemps, plus goûteux, astringent, avec une pointe de cèdre et de sel, ainsi qu'un miel baratté. Le miel d'été, plus doux, plaît davantage aux palais des Gaspésiens et restera donc dans cette région.



REMONTE-PENTE

Richard Semmelhaack a construit une cabane à sucre en 1999 dans le cadre d'un projet personnel : 2000 entailles sur quatre parcelles, récolte au sceau et chauffage au bois. Remonte-Pente est un sirop d'érable concentré. Pour le produire, l'acériculteur et ses deux alliés, Alex et Cyril, ont divisé les quatre parcelles en 20 lots, qu'ils ont récoltés individuellement. Après dégustation à l'aveugle, ils ont choisi 12 lots sur 20, auxquels ils ont fait subir, individuellement, une deuxième cuisson tranquille, afin d'épaissir et de concentrer le sirop. Moins fluide, il s'utilise bien en finition.



VOLTE-FACE

Loïc Dewavrin, des Huiles naturelles d'Amérique, produit une huile de tournesol pressée à froid et décantée naturellement, dont les graines ont séché tout un hiver dans la grange. Pour le « grand cru » Volte-face, Société-Original a isolé quatre parcelles de terroir particulièrement expressif produisant ainsi environ 1500 litres d'une huile exceptionnelle. Les résidus de tournesol sont par la suite donnés à Bernard Petit, éleveur de chèvres.



CHASSE GARDÉE

Dans leur garde-manger sauvage, Gérard Mathar et Catherine Jacob tiennent des boutons de rosiers sauvages (notre photo), de la berce laineuse, du bois-sent-bon, de la comptonie voyageuse, de l'aulne crispé, du sel de salicorne, des jeunes pousses de sapin baumier et des fleurs de thé du Labrador. Les créateurs de Gaspésie sauvage pratiquent une culture raisonnée, à petite échelle, dans le plus grand respect de la nature.



D'AUTRES PRODUITS AU MENU OU EN COURS DE DÉVELOPPEMENT

- Câpres de baies de genièvre et de baies de sureau immatures
- Herbes et épices à mortier, comme le safran nordique
- Farines (gourgane, bleuet sauvage, argousier, farine OO à base de violette sauvage, de rose ou de sureau)
- Piment Gloria du projet Revolver, par Jocelyn Massé et Pascale St-Amour
- Vinaigre de cidre de pomme de type xérés Carillon avec Margareth Pagé et Yves Boucher du Verger du clocher
- Sucre de bouleau, bière au bouleau, vermouth au pissenlit, absinthe à l'armoise et tanaisie, mostarda d'argousier, de chicouté et de camarine, persil de mer, poutargue d'oursin vert et poutargue de rave de hareng, thé du Labrador fumé avec les branches, verge d'or et trèfle.

xes et coûteux. C'est donc en collaboration avec la Fromagerie Chaput, déjà experte dans les fromages de chèvre, qu'on développe présentement le produit. Les premiers petits cylindres à croûte lavée devraient être prêts cet automne.

Mais M. Petit n'est qu'un des nombreux producteurs québécois avec qui la Société-Original s'investit. Cette dernière démarre avec une quinzaine de produits, qui sont autant de projets, éphémères ou pas. « Tant chez les agriculteurs que chez les restaurateurs, on travaille avec des gens dont on aime la philosophie. Tout simplement, explique Alex. Tous ces échanges se font dans l'amitié et le respect et chaque agriculteur est maître chez soi. Il n'y a aucune obligation, ni d'une part ni de l'autre. »

Dans les cuisines

Jusqu'à maintenant, le milieu de la restauration s'est montré très enthousiaste. Alex et Cyril ont la chance de compter sur l'un des jeunes chefs les plus respectés à Montréal, Derek Damman (du DNA), pour tester les produits. Patrice Demers, chef pâtissier et copropriétaire du restaurant Les 400 coups, a entendu le « call » de l'original ! Il fait présentement des expériences avec une farine de bleuets sauvages. La précieuse mouture n'a pas passé (esthétiquement) le

test du financier, l'extérieur du petit gâteau ayant tourné au gris après la cuisson. Mais le maître du dessert croit toutefois qu'il aura du succès avec une recette de sablé cuit à basse température.

David McMillan, copropriétaire du restaurant Joe Beef, connaît déjà la plupart des producteurs avec qui travaillent Alex et Cyril, mais il n'hésitera pas à s'approvisionner auprès de la Société-Original, parce qu'il estime que la démarche est valable et, qu'à long terme, elle pourrait avoir un impact positif sur la reconnaissance de la gastronomie québécoise.

Et tant pis si ça coûte un peu plus cher. « Combien d'argent un restaurant envoie-t-il en Italie pour de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique ? Lance M. McMillan. Si on dépensait notre argent dans notre province ou dans notre pays, en buvant du jus de pomme au lieu du jus d'orange, en utilisant du vinaigre de cidre au lieu du vinaigre de vin et du sirop d'érable au lieu du sucre, les agriculteurs de chez nous et l'économie locale ne s'en porteraient que mieux. »



PHOTOS IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Un nouveau goût rafraîchissant

Léger et vif.
Pêche, agrumes et miel.

FRUITÉ ET DOUX

NOUVEAU
au Québec

McWILLIAM'S
MOSCATO
AUSTRALIE DU SUD-EST

GOURMAND

La sangria vue par Antoine Sicotte

Le Cuisinier Rebelle a aussi été un barman un peu rebelle. Il en a fait la preuve éloquente avec son livre *Mixologie*, paru au printemps. Avec l'été et les vacances, nous lui avons posé quelques questions sur la sangria. Il en avait long à dire...

LA PRESSE

Quel est le meilleur moment pour déguster une sangria?

Par une belle journée ensoleillée d'été, sur le bord de la piscine ou dans un hamac et avec des amis qu'on n'a pas vus depuis longtemps, lorsque l'on sait que l'après-midi va s'étirer jusqu'en soirée, jusqu'à ce que le soleil se couche.

Est-ce qu'on peut se faire une sangria lorsqu'on est seul?

Absolument! C'est parfait pour un petit moment de silence, dans le même décor, toujours dans la cour, avec un bon bouquin. Dans des moments comme ça, je suis l'homme le plus heureux du monde.

Qu'est-ce qu'on écoute en buvant une sangria?

Cape Verde de Putumayo. Ou alors de la musique plus urbaine, à mesure que le soleil se couche.

Est-ce qu'on peut vraiment rater une sangria?

Facilement! L'erreur la plus fréquente est de mettre trop d'alcool.

Quelle est la proportion alcool-jus idéale?

Le mieux est de mettre un tiers de vin rouge, plus deux ou peut-être trois onces d'un autre alcool pour

la parfumer. Ça peut être du Cointreau pour un goût fruité, du Frangelico pour une saveur de noisette ou du rhum brun épicé si on veut une sangria plus antillaise. Le reste, les autres deux tiers du pichet, c'est le jus – ananas, pommes, canneberges ou autre –, et la boisson gazeifiée, Orangina ou eau pétillante. J'aime beaucoup la sangria un peu pétillante.

Est-ce que la qualité des alcools est importante?

Pour les alcools forts, non, mais pour le vin, oui. En fait, c'est le cépage qui est important. Une Syrah peut donner une sangria trop sucrée. Personnellement, j'aime bien les vins rouges plus tanniques, pour bien balancer le côté fruité. Mais c'est une question de goût.

Quels ingrédients étonnants utilisez-vous dans la sangria?

Des épices. De l'anis étoilé, de la cannelle, de la noix de muscade, de la vanille et même, pourquoi pas, du piment de Cayenne ou du poivre de la Jamaïque. On peut faire aussi beaucoup d'expérimentation avec les herbes. Mettre de la coriandre dans une sangria aux agrumes, du basilic pour



une sangria aux fruits des champs et de la menthe, bien sûr!

Un beau souvenir de sangria?

J'ai des souvenirs de voyages en Italie et en Espagne. Un soir sur une terrasse à

Barcelone, sur les Ramblas, avec ma blonde. Ou alors à Montréal, sur la terrasse du Saint-Sulpice, avec des chums. Je pense que j'ai des souvenirs de sangria pour chacune des époques de ma vie!

RECETTE

La sangria Matador

C'est la préférée d'Antoine Sicotte, une version très classique, faite avec du vin rouge!

Pour 10 à 12 personnes

INGRÉDIENTS

- > 780 ml de vin rouge (26 oz)
- > 150 ml de rhum brun (5 oz)
- > 60 ml de liqueur d'orange (2 oz)
- > 210 ml de jus d'orange (7 oz)
- > 210 ml de jus de pomme (7 oz)
- > Jus d'une lime
- > 210 ml d'eau gazeifiée (7 oz)
- > 210 ml de soda au gingembre (7 oz)
- > 300 ml de baies mélangées congelées (10 oz)

PRÉPARATION

Verser le vin rouge, le rhum et la liqueur d'orange dans un bol à punch et mélanger. Ajouter le jus d'orange, le jus de pomme, le jus de lime et mélanger à nouveau. Réfrigérer pendant 4 heures. Au moment de servir, ajouter l'eau gazeifiée, le soda au gingembre, les fruits congelés et des glaçons.

PUBLIREPORTAGE

Profitez de

L'été

AJOUTEZ UNE NOTE PERSONNELLE À VOS SOIRÉES D'ÉTÉ

Conseils pratiques pour recevoir de Dimi Lezinska, ambassadeur mondial de la vodka de marque GREY GOOSE^{MD}

En tant qu'ambassadeur de la Meilleure vodka au monde, j'ai le privilège d'avoir la possibilité de divertir et de recevoir toute une palette d'invités lors de toutes sortes d'occasions. Au fil des années, j'ai remarqué que ce sont les notes personnelles qui rendent une réception inoubliable. Offrir à vos invités des cocktails sur mesure qui tiennent compte de leurs préférences est un moyen impressionnant de rendre votre prochaine réception encore plus mémorable.

J'aime encourager mes invités à éveiller leurs papilles en leur offrant une variété de cocktails qui plaisent à divers palais. Voyez si vous avez un penchant pour le sucré, l'acide, l'amer ou le salé, en goûtant à une sélection de cocktails simples et raffinés. Rappelez-vous qu'indépendamment de l'ampleur de votre soirée, vos invités méritent ce qu'il y a de mieux, alors préparez chaque cocktail avec de la vodka Grey Goose. Chaque ingrédient a sa raison d'être. Par conséquent, assurez-vous d'avoir en main des ingrédients de qualité supérieure. Vos invités goûteront la différence et apprécieront votre bon goût.

Je vous ai préparé ci-dessous un menu de cocktails spécialement choisis pour plaire aux quatre profils de goût. Simples à préparer, ces cocktails séduiront assurément vos invités.

SALÉ : CRÉPUSCULE GREY GOOSE L'ORANGE

Ce cocktail estival réunit la fraîcheur du pamplemousse et le côté piquant du gingembre en les rehaussant de notes intenses et poivrées.

- 2 mesures de vodka GREY GOOSE L'Orange
- 1 mesure de jus de pamplemousse blanc, frais pressé
- 2 feuilles de coriandre
- 7 grains de poivre rose
- 1 petit morceau de gingembre
- 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sucre
- Glaçons en quantité suffisante
- Zeste de pamplemousse blanc et anis étoilé, pour la garniture

PRÉPARATION

Combiner tous les ingrédients dans un coquetelier (shaker) rempli de glaçons et agiter vigoureusement. Passer finement dans une coupe peu profonde et réfrigérée, puis garnir de zeste de pamplemousse blanc et d'anis étoilé.

AMER : APÉRO SUR LA PLAGE GREY GOOSE L'ORANGE

Ce cocktail amer, nommé en l'honneur de « l'heure de l'apéro », comprend un mélange parfait de jus de pamplemousse frais et de Campari.

- 2 mesures de vodka GREY GOOSE L'Orange · 1 mesure de Campari® · 1 ½ mesure de jus de pamplemousse rose, fraîchement pressé · ½ mesure de sirop à la pêche · Glaçons en quantité suffisante · Fine tranche d'orange, pour la garniture

PRÉPARATION

Combiner tous les ingrédients avec des glaçons dans un coquetelier (shaker) et agiter légèrement. Passer dans un verre à whisky et garnir d'une tranche d'orange.

SUCRÉ : JOLI CŒUR GREY GOOSE

Des raisins croquants et des notes florales se marient à merveille dans ce cocktail léger et délicieusement sucré.

- 1 mesure de vodka GREY GOOSE
- 6 à 8 raisins verts, frais et croquants
- 2 mesures de sauvignon blanc de Nouvelle-Zélande
- ¾ de mesure de sirop de fleur de sureau de marque Monin
- ¼ de mesure de jus de citron frais
- Glaçons en quantité suffisante
- Raisins verts, frais et croquants, ou fleur blanche comestible, pour la garniture

PRÉPARATION

Combiner tous les ingrédients dans un coquetelier (shaker) et les écraser. Ajouter des glaçons et agiter vigoureusement. Passer deux fois dans un verre à cocktail. Garnir de raisins frais enfilés sur un pique-fruits ou d'une fleur blanche comestible.

Servez ce menu lors de votre prochaine soirée et vos invités apprécieront cette gentille attention et votre souci du détail.

Revenez la semaine prochaine pour d'autres conseils pratiques pour recevoir, et entre-temps, assurez-vous d'impressionner vos invités en leur servant la vodka Grey Goose lors de toutes vos rencontres d'été.

Santé et bonheur!

Dimi Lezinska



Savoir carafer son vin

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Lorsque vous ouvrez une bouteille, le vin n'est pas nécessairement prêt à boire. Son nez est-il absent? Sa bouche est-elle asséchante ou goûte-t-elle trop l'alcool? Les experts diront que le vin est « fermé ». Quelques heures en carafe peuvent tout régler.

« La carafe donne de l'âge à un vin qui est fermé ou moins prêt à boire. C'est comme une machine à voyager dans le temps! » explique la sommelière Jessica Harnois.

Les arômes sont constitués d'un ensemble de molécules odorantes. Ils ont besoin de l'air pour se libérer et s'exprimer. C'est pour cette raison que l'on fait tourner le verre en dégustation. L'oxygène permet aussi de faire évoluer le vin plus rapidement. Les arômes de petits fruits vont évoluer vers des odeurs de cuir, de chocolat et de pruneaux.

Tannins

Ce sont surtout les vins rouges que l'on met en carafe, car ils sont chargés d'une substance d'origine végétale que l'on appelle les tannins. Ces derniers laissent un goût amer ou asséchant en bouche. Le contact de l'air permet de les assouplir et de leur donner une texture plus agréable.

Les jeunes rouges gagnent à être versés en carafe quelques minutes ou une heure avant d'être servis.

Les vins aux arômes plus concentrés, comme ceux à base du cépage tannat, du Madiran ou les vins de Cahors dans le sud-ouest de la France demandent quant à eux plusieurs heures d'aération.

Jessica Harnois suggère de verser ces vins dans le récipient avant la préparation du

repas. Ils seront ainsi plus soyeux et digestes une fois servis à table.

Les vins de garde dégustés dans leur jeunesse auront davantage à être passés en carafe. C'est le cas des Bordeaux, des Barolos ou certains vins de la vallée du Rhône à base de Syrah. Leurs arômes deviendront plus complexes. Et ils perdront plus rapidement leur amertume.

Ce sont surtout les vins rouges que l'on met en carafe, car ils sont chargés d'une substance d'origine végétale que l'on appelle les tannins.

La sommelière Hélène Dion conseille de faire la même opération avec les vins espagnols à base du cépage tempranillo de la Rioja ou du Priorat et avec les vins grecs élaborés avec du xinomavro. Elle précise que ce n'est pas une opération qui demande de la délicatesse. Au contraire, « il ne faut pas se gêner » pour verser vigoureusement, dit-elle.

De façon générale, les vins blancs ne nécessitent pas une grande aération pour exprimer leur potentiel. Mais il y a des exceptions. Les blancs de garde comme les crus de Bourgogne peuvent être versés en carafe en jeunesse pour libérer leurs arômes.

CYBERPRESSE.CA

VIN

Cinq carafes à découvrir sur cyberpresse.ca/carafe

DU VIN

JACQUES BENOIT EN VACANCES

La chronique Du vin de Jacques Benoit fait relâche jusqu'à la fin août.



FACEBOOK.COM/GREYGOOSE

La modération a bien meilleur goût. **EduoAlcool**

SAVOURER AVEC MODÉRATION GREY GOOSE ET LES ÉLÉMENTS GRAPHIQUES DE L'ÉTIQUETTE SONT DES MARQUES DÉPOSÉES. VODKA - 40% ALC./VOL.



GOURMAND

VIGNOBLES DU QUÉBEC / Domaine Bresee

Vins et viandes du terroir

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Que ce soit pour déguster ses vins de cépages rustiques ou pour goûter à ses viandes naturelles, le Domaine Bresee vaut le détour.

À quelques minutes du village de Sutton, le vignoble s'étend sur une colline de sept hectares. Les cépages sainte-croix, vandal-cliche, saint-pépin, seyval noir, vidal et gamay poussent depuis 2001 sur la terre familiale, exploitée par Richard Bresee et Stacey Richardson.

« Je me dis souvent que Richard est tombé sur la tête le jour où il a décidé de planter des vignes », relate Stacey, rencontrée à la boutique du vignoble.

Le rêve du couple était simple : cultiver la vigne et vendre les raisins à d'autres viticulteurs. Mais une fois les grappes arrivées à maturité, ils ont choisi de les garder et d'élaborer leur propre vin. Dix ans plus tard, le domaine produit près de 15 000 bouteilles chaque année.

Dans la boutique, un rosé, un blanc et deux rouges trônent sur le comptoir. Les enfants du couple ont chacun une cuvée à leur nom... ou presque. La cuvée de vin de glace du petit dernier, Gavin, 3 ans, ne sera embouteillée qu'à l'automne.

La jeune mère se remémore le parcours difficile. Elle explique que les gels printaniers sont particulièrement dangereux pour la vigne. En mai 2009, une température de -5 degrés a détruit 70% de la récolte à venir.

« Mon mari était inconsolable, raconte-t-elle. C'est triste de perdre toute une année de travail en une seule nuit. »

Pour pallier cette menace, une immense éolienne se tient désormais au milieu des vignes. Les matins très froids, le vigneron démarre les hélices afin de rabattre vers le sol l'air chaud



Le Domaine Bresee, près de Sutton, est un endroit agréable pour flâner et déguster les produits locaux.

PHOTO FOURNIE PAR LE DOMAINE BRESSEE

qui se situe en altitude. « Il n'y a rien qui me fait plus plaisir que les gens qui vont pique-niquer dans nos vignes et qui reviennent du lac en nous racontant que les poissons les ont arrosés », raconte la propriétaire.

C'est qu'au cœur des vignes se trouve un petit lac naturel. Il est ensemené de truites arc-en-ciel que les visiteurs peuvent nourrir. Les Bresee organisent de plus chaque automne une séance photo dans les vignes. Ils invitent les familles à se faire photographier dans leurs champs chargés de grappes de raisins bleus.

Si votre escale est plus longue, l'ancienne maison de la

famille fait office de chambre d'hôtes. À un kilomètre de la boutique, le chalet est alimenté à l'électricité par des panneaux solaires et il est situé sur les rives d'un lac artificiel.

Contrairement à son père, Richard Bresee n'a pas choisi d'investir dans la machinerie agricole. Il a préféré utiliser la ferme familiale pour élever une cinquantaine de vaches charolaises. Ces bêtes, originaires de France, broutent les champs trois saisons par année. L'hiver, elles mangent le foin de la ferme. Aucune hormone de croissance ni médicament ne leur sont administrés. La viande est en vente au vignoble.

REPÈRES

> Vendanges

Pour la première fois, à la mi-septembre, il sera possible de faire les vendanges au Domaine Bresee. Les propriétaires du vignoble comptent remercier leurs bénévoles en organisant un méchoui et en leur offrant une bouteille de leur vin.

> Comment s'y rendre

Le Domaine Bresee est facile à trouver. Il est situé à 25 minutes de l'autoroute 10, entre Cowansville et Sutton. Il faut un peu plus de 1h30 de route pour s'y rendre à partir de Montréal.

> À déguster

Le Bressoc blanc, 2010

Quel beau vin d'apéro ! Le mariage du vandal-cliche et du sainte-croix est réussi. La robe est brillante et légèrement rosée (le sainte-croix est un raisin noir à chair blanche). Au nez, on retrouve des pommes vertes, des agrumes et des notes de fleur de tilleul. La bouche est à la fois saline, presque minérale et fruitée. On y goûte la mangue et l'acidité est bien dosée. À servir frais. 12%, 15\$

Juste pour rire...
et pour manger

ÈVE DUMAS

On dirait que les festivals de Montréal font un effort supplémentaire, cet été, pour intégrer la bonne bouffe à l'expérience culturelle. Le camion à tacos Grumman 78 dessert la place des Festivals depuis les FrancoFolies, en juin. Et voici que Juste pour rire va au-delà des attentes en permettant aux festivaliers de goûter également à la cuisine de cinq excellents restaurants montréalais : Le Comptoir charcuteries et vins (Ségué Lepage), La Fabrique (Jean-Baptiste Marchand), La Porte (Thierry Rouyé), Pullman et Les Cons servent.

Bistro, apéro, barbecue, cuisine haut de gamme, on mange bien autour du bassin de l'Esplanade.

Juste pour rire a aménagé une demi-douzaine d'aires de restauration, la plupart autour du bassin de l'Esplanade de la Place des Arts.

Le **Bistro SAQ** / La Guinguette offre des plats simples et rassasiants signés Ségué Lepage, comme les réputées charcuteries maison du Comptoir, des salades rafraîchissantes, un poulet de Cornouailles BBQ, des sandwiches pressés de porc effiloché ou de smoked meat, des desserts, etc. Une table d'hôte en cinq services est également proposée le soir.

Sur la plus décontractée Terrasse SAQ, on offrira des assiettes apéro pour tous les goûts. Les familles peuvent se repaître sur la terrasse President's Choice, qui, malgré sa vocation autopromotionnelle, s'efforcera d'offrir des choix ludiques, sous forme de miniatures. Les

parents pourront siroter une bière tandis que leurs petits engloutissent des mini-burgers préparés par des jeunes en réinsertion sociale.

Côté haut de gamme, Jean-Baptiste Marchand officie au Charlot, le restaurant des artistes également ouvert au grand public à certains moments de la journée et de la soirée. Les soirs VIP de captation télévisuelle (dont les billets ont été vendus à l'avance pour la somme de 500\$), c'est le Pullman qui occupe les cuisines du Charlot. Au total, l'équipe du restaurant-bar à vins de l'avenue du Parc aura servi pas moins de 1400 couverts sur huit soirs.

Les Cons servent exploitent pour leur part un gril sur la terrasse Sleeman, au pied de la grande scène. Cailles en brochette et escabèche de crevettes sont au menu.

Si les espaces VIP existent depuis 12 ans au festival, leurs cuisines étaient autrefois confiées à un service de traiteur. Cette année, le responsable de ces repaires de gourmets, Robert Marcotte, a décidé de débaucher des chefs qu'il aime bien pour les faire briller et pour offrir aux festivaliers une diversité hors du commun.

Grumman 78 est stationné à l'angle des rues Jeanne-Mance et Sainte-Catherine, de 17h à minuit, jusqu'au 31 juillet. Pour réserver au Charlot, on appelle au 514-424-5582. Les aires de restauration du festival Juste pour rire sont ouvertes jusqu'au 31 juillet.

CHARTIER EN VACANCES

La chronique Harmonies de François Chartier fait relâche jusqu'à la fin août.

Le goût des Îles en ville

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Savez-vous où habitent les Madelinots installés à Montréal? À Verdun. Ou Lachine. Parce que ce n'est pas loin de l'eau, dit-on... Pas étonnant, donc, que le seul restaurant de la métropole qui célèbre les Îles-de-la-Madeleine soit installé rue Wellington, à Verdun.

Dès qu'on y met le pied, on se sent un peu là-bas. Par le sourire des convives et l'accueil des hôtes, dont Ginette Painchaud, qui a lancé ce projet. L'hospitalité des Madelinots n'est pas une légende. C'est la réalité.

Aux Îles en ville, on sert les plats typiques de cette région québécoise bien à part. On ne fait pas dans la gastronomique hyper raffinée, mais les classiques sont au rendez-vous : le pot-en-pot, ce ragoût de poisson et de fruits de mer en croûte, servi brûlant, le hareng fumé, le fromage Pied-de-vent, la soupe de fruits de mer...

Plusieurs assiettes de pétoncles, crevettes, morue sont

Dès qu'on y met le pied, on se sent un peu là-bas. L'hospitalité des Madelinots n'est pas une légende. C'est la réalité.

aussi au menu, tout comme différents plats au « loup marin », l'expression des Madelinots pour parler du phoque, cette bête à la viande très rouge, au goût prononcé, mais délicate si bien apprêtée, qui fait frémir les Brigitte Bardot de ce monde. Essayez la péperette préparée aux Îles ou les rillettes. Vous serez surpris du caractère de cette viande qu'on dirait plus proche du gibier que de la mer.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Au restaurant Les Îles en ville, rue Wellington, Émilie, Ginette et Donald Painchaud servent une cuisine authentique des Îles-de-la-Madeleine.

L'été, évidemment, c'est pour le homard qu'on va aux Îles en ville. Surtout en juin, quand la saison commence. On sert le crustacé bouilli, très simplement, comme le veut la tradition. On le trempe dans un peu de beurre fondu.

Ceux qui n'aiment pas les poissons et fruits de mer se réfugieront du côté d'un pâté au poulet tout simple – très populaire auprès des enfants

LES ÎLES EN VILLE
5335, rue Wellington, Montréal (Verdun). 514 544-0854
www.lesileenville.com

⊕ L'atmosphère réellement sympathique. Le homard. Les charcuteries de loup marin.

⊖ Une cuisine assez rustique qui pourrait être un peu plus travaillée.

> On y retourne ? Oui, avec des visiteurs curieux qui découvriront un certain terroir, chaleureux et souriant.

salle au rythme des bonnes atmosphères d'antan, avec un karaoké qui permet de déterrer quelques classiques québécois, à entonner en chœur. On peut aussi choisir une atmosphère un peu plus calme en allant se réfugier sur la jolie terrasse, à l'arrière, où couleurs vives et vieux casiers à homards nous donnent presque l'impression de n'être pas très loin de l'Étang-du-Nord ou Havre-aux-Maisons. À essayer pour préparer un voyage aux Îles ou pour se rappeler de bons souvenirs, après les vacances, une fois revenu en ville.

Le week-end, musiciens et chanteurs font danser la