

DÉCO & style



Été satiné

Longtemps absent des collections estivales, le satin fait un retour remarqué

page 4



L'ameublement d'enfant

En meublant la chambre d'un enfant, il faut penser qu'il ne restera pas longtemps tout petit.

page 2



Excentriques pavots !

Les pavots embrasent littéralement les plates-bandes à cette époque de l'année.

page 3



Poupées de porcelaine

La fabrication des poupées de porcelaine a donné lieu à la création d'un économusée et d'un atelier ouvert au public.

page 2



Une sieste dans un hamac !

CORINE MARKEY
Collaboration spéciale

■ Il fait chaud, il fait beau, une brise vous caresse la peau et vous balance entre deux arbres dans un hamac parfaitement confortable qui épouse les formes de votre corps ! La dolce vita !

Au Brésil, quand on prend possession d'un logement, les crochets pour installer le hamac sont déjà installés. Dans d'autres pays, comme le Vietnam, le Nicaragua et le Mexique le hamac est un accessoire très fréquent.

Après un seul essai, on se laisse facilement convaincre. Il existe différentes catégories de hamacs. Il est possible de trouver en quincaillerie des modèles industriels en nylon sur un support de métal. Il existe aussi des commerces spécialisés qui vendent des hamacs faits de façon artisanale, importés des pays qui en font une spécialité. Depuis 12 ans, la Maison du Hamac importe des hamacs fabriqués artisanalement en famille au Mexique et au Brésil.

Les hamacs provenant de la ville de Fortarésa, au Brésil, sont tissés en coton de couleurs vives ou écreu. La fibre de coton s'étire durant les premières heures d'utilisation. Il faut donc le réajuster. C'est le plus confortable des hamacs donnant une sensation d'équilibre parfait. Pour garder le hamac ouvert, il suffit d'ajouter un bâton à une extrémité.

Ceux fabriqués dans la ville de Mérida, au Mexique, sont des filets de couleur unie ou vive en coton ou en nylon. Ce type de hamac est léger et prend peu de place. En nylon il résiste aux intempéries, mais est plus confortable en coton. Les cordes étant plus fines, il est impossible d'ajouter un bâton qui garderait le hamac ouvert.

Comment faire son choix entre un hamac tissé et un hamac en filet ? Une seule solution... faites un essai !

DE TOUT POUR TOUS

Pour installer un hamac, il existe plusieurs possibilités : un support métallique démontable en cinq parties pour une ou pour deux personnes ; un superbe support en bois d'épinette traité fabriqué au Québec qui ressemble à un bateau ; deux crochets métalliques fixés aux murs, à deux arbres... Prévoir entre trois et cinq mètres de distance.

Le hamac installé devrait avoir la forme d'un sourire. Le milieu du hamac devrait arriver au niveau de la hanche de l'utilisateur. Pour optimiser le confort et profiter de la largeur du hamac, il faut se coucher en diagonale.

Pour ceux qui craignent les insectes en camping, un hamac en filet (léger) avec un support métallique démontable est une solution de rêve !

Il existe des hamacs pour bébés et jeunes enfants. Selon le poids et le nombre d'utilisateurs, différents formats et types de tissage sont prévus. Les hamacs brésiliens peuvent supporter selon le modèle de 200 à 600 livres. En guise de décoration, une frange en coton écreu est ajoutée sur les modèles plus luxueux.

Moins connues, les chaises hamac ne nécessitent qu'un seul crochet et sont très confortables pour la lecture. Un ressort entre le plafond et la chaise donne l'impression d'être en apesanteur. Ces chaises hamac peuvent aussi être accrochées à un support métallique. Une chaise hamac peut supporter jusque 250 livres. Elles existent en version filet ou en tissu tissé.

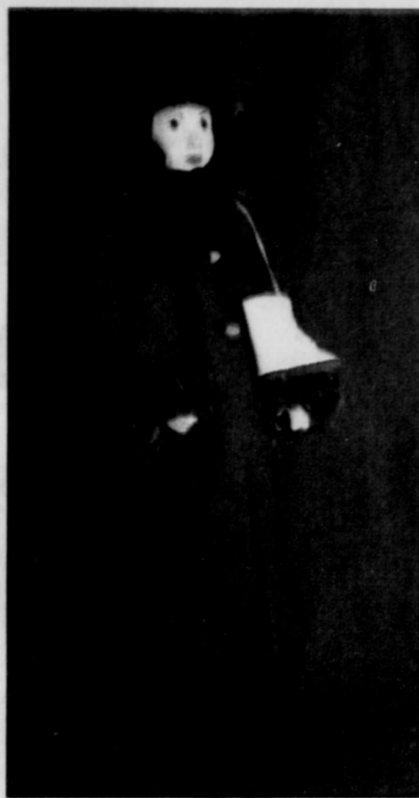
Un hamac peut s'utiliser à l'intérieur et/ou à l'extérieur. Il est préférable de ne pas exposer les hamacs en coton à la pluie, ceci pourrait altérer les couleurs et prend du temps à

sécher. C'est très facile de décrocher un hamac et il prend peu de place. Il peut être lavé à la main ou au nettoyage à sec. Il faut toujours veiller à ne pas mélanger les cordes de support, ceci endommagerait le hamac. Le ranger au sec garantit une très longue durée de vie. Vous voilà informés sur une autre façon de faire la sieste. Souhaitons que le soleil se mette de la partie !

LA MAISON DU HAMAC
Siège social : 7910, boul. Ste-Anne à Château-Richer
91, rue Ste-Anne dans le Vieux-Québec
40, rue Garneau dans le Vieux-Québec

PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
GRAPHISME LE SOLEIL, GENEVIÈVE THIBAUT

Guylaine Sheehy de la Maison du Hamac semble voguer dans un hamac tissé au Brésil sur un support de bois d'épinettes fait au Québec.



Desneiges représente les adolescentes qui ont porté ou portent encore la canadienne.



Une poupée parée des atours de la jeune amérindienne.



La série des Grandes dames illustre tout le savoir-faire des artisanes de la porcelaine.

Dames de soie et poupées de porcelaine

LISE FOURNIER

LFournier@lesoleil.com

Les Dames de soie, c'est une boutique de poupées en porcelaine et un économusée. Mais c'est surtout un atelier ouvert au public où on peut suivre pas à pas la naissance d'une poupée depuis la conception du modèle en porcelaine jusqu'à la pose des minuscules boutons sur le vêtement. Entre les deux, des artisanes moulent têtes, mains et pieds en porcelaine selon une technique artisanale unique. Gage de qualité, les moulages sont exclusifs ou de séries limitées.

L'art des Dames de soie repose sur la pratique du métier de couturière, une tradition familiale centenaire qu'Hélène Duguay s'emploie à faire redécouvrir depuis six ans dans sa boutique musée, sise à l'intérieur du Parc de l'artillerie, rue d'Auteuil, à côté de la rue Saint-Jean.

L'artiste a commencé à faire des poupées de porcelaine vers 1984, mais elle n'a ouvert Les Dames de soie qu'en juillet 1997 en même temps qu'on l'introduisait dans la famille des économusées du Québec. Le sien comme tous les autres d'ailleurs est unique dans sa catégorie.

« Avant d'être cheffe d'entreprise, j'étais infirmière, relate M^{me} Duguay, mais j'avais quand même étudié les arts plastiques à l'université. » Au fil des ans, dans ses temps libres, elle tâtera diverses avenues de création dont la céramique, le vitrail, le tissage, la peinture, etc.

Puis un beau jour, eureka! En voulant offrir un cadeau spécial à sa mère, elle crée sa première poupée qui sera, comme vous l'avez compris, à l'origine de plusieurs générations de filles et de garçons en porcelaine incluant la prestigieuse série des Grandes Dames ainsi que sa célèbre petite Desneiges qui porte fièrement la canadienne.

D'idées en idées, des collections spé-



Hélène Duguay a créé la collection Lili pour les enfants. Chaque poupée de chiffon est offerte avec un sac de voyage et des vêtements que les enfants peuvent choisir dans le grand coffre.

ciales sur les autochtones, le folklore québécois ainsi qu'une ligne pour enfants baptisée Lili ont fait leur apparition. Cette dernière offre des poupées de chiffon, un sac de voyage et des vêtements de rechange que les enfants peuvent choisir à leur guise dans le grand coffre de la boutique.

Les poupées d'Hélène Duguay ne se ressemblent pas. Chacune a une expression qui lui est propre. Un principe qu'Hélène juge important. Dans la galerie, on peut admirer des poupées de différentes nationalités. Des têtes rousses, brunes et blondes aux yeux clairs ou foncés qui côtoient des frimousses aux yeux bridés, des dames amérindiennes, des petits garçons espé-

« Vous seriez étonnée, me dit-elle, de voir à quel point les cheveux et le maquillage peuvent transformer l'expression d'une poupée. C'est pourquoi quand je commence un visage, je me laisse aller. L'inspiration me vient en

dessinant. Les traits se forment, la personnalité apparaît. » Comme Geppetto a créé son Pinocchio, l'artiste, elle, anime des visages.

Mais M^{me} Duguay s'enthousiasme dès qu'on parle de costumes. « Vraiment, avec les poupées, j'ai pu combiner mes deux passions : la porcelaine et le tissage. » À voir les garde-robes de ces messieurs et demoiselles, on s'aperçoit que la couture est prise au sérieux. Chaque bout de tissu est sélectionné, cousu comme si c'était pour un défilé, et garni de broderies, de fourrures, de pierreries.

Même que Jacqueline Duguay, mère, participe à sa façon au design de mode en créant des chapeaux petits formats. Des bibis à l'égal de ceux que porte la reine Elisabeth II. Rien de moins.

POUPÉES ANCIENNES

Évidemment, une telle boutique n'existerait pas sans l'apport d'artistes qui ont su mettre de l'avant des



Touche couture : veste et bérêt festonnés et jupe fleurie pour cette jolie poupée.

techniques avant-gardistes. En fait, les créatures d'aujourd'hui sont issues de l'héritage du passé. Dans la section ancienne de l'économusée, de vieilles poupées témoignent de leurs usages à travers le temps.

Des artefacts trouvés lors de fouilles archéologiques au Parc de l'artillerie, des fragments de poupées anglaises et allemandes, des jouets du XIX^e siècle sont d'ailleurs autant de liens rattachant l'atelier à la présence de familles de soldats sur le site.

Mais pour distinguer « les dames de porcelaine » de celles d'hier, Hélène Duguay applique sur la joue gauche de ses protégées une fleur en guise de signature. On peut aussi trouver d'autres objets de porcelaine tels que broches, cahiers à découper, anges, poupées de chiffon, clowns.

Les Dames de soie, entreprise économusée de la poupée, 2, rue d'Auteuil, Québec. Tél.: 1 877 692-1516 — www.damesdesoie.com.

Le mobilier qui grandit avec l'enfant

Nous sommes à repenser l'aménagement de la chambre de notre fille qui aura bientôt cinq ans. Nous avons fait quelques démarches, question de voir ce qui se fait comme mobilier. Certaines compagnies nous offrent des meubles en bois, d'autres en mélamine ou en laque. Le choix s'avère difficile. Au surplus, on ne sait pas quel genre de lit choisir. Doit-on acheter un lit double ou simple? Quel style choisir? Nous aimerions avoir quelques idées.

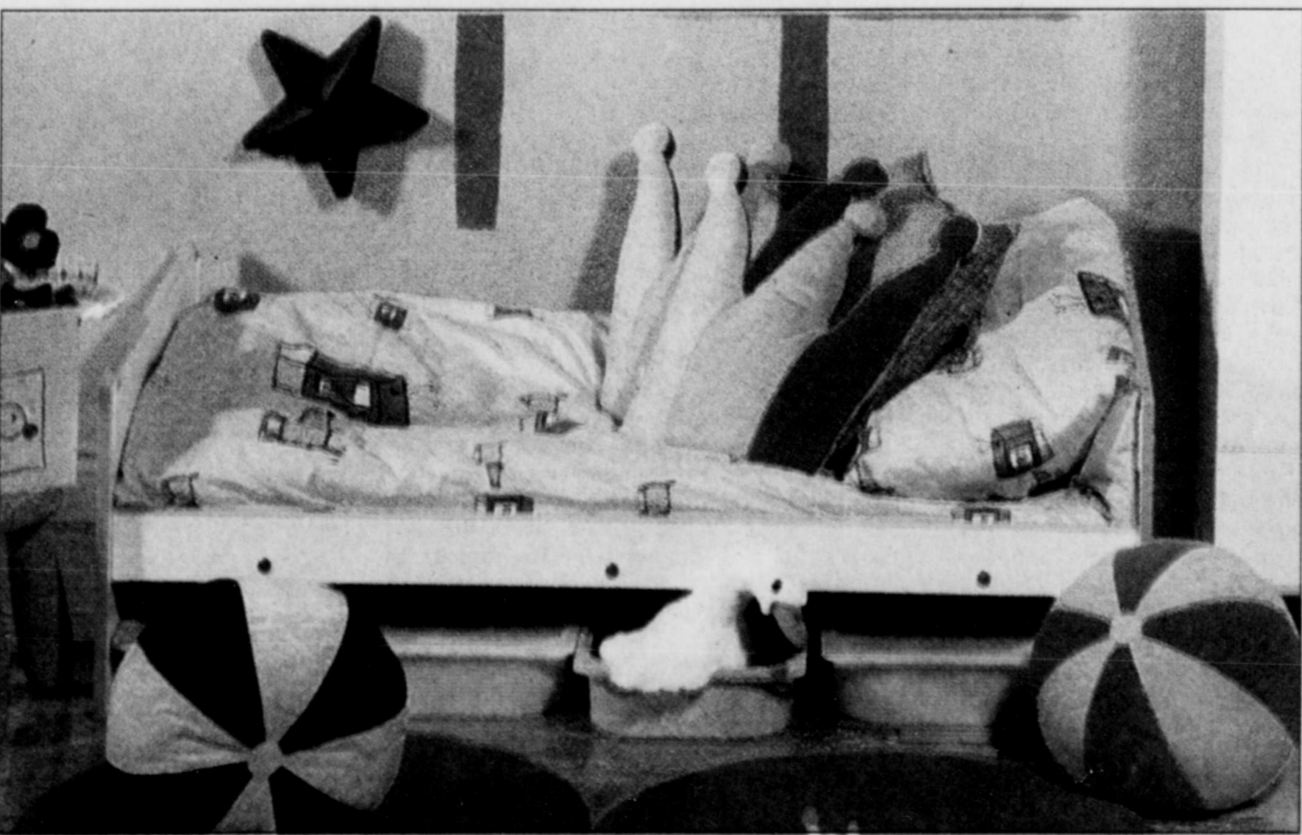
Mme Dubé,
Charlevoix.



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

Le achat d'un mobilier n'est pas facile en soi. Vous vous questionnez aussi sur l'achat d'un lit simple ou double. Pour une fillette de cinq ans, j'opterais pour un lit double mais encore faut-il avoir assez d'espace pour que le mobilier ne paraisse pas trop coincé. Cependant, le lit gigogne me semble la solution idéale. Ce type de lit, qui se glisse sous l'autre lit simple, ne prend pas de place, mais s'avère très utile lorsque les enfants invitent des amis à



Astuces, rangements : le lit transformable Gök s'adapte à chaque âge de la vie.

coucher. Il existe aussi des lits simples ou doubles avec des tiroirs sous le caisson qui permettent de ranger des vêtements et qui demeurent très intéress-

sants même lorsque l'enfant grandit. De rangement pour les jouets, ces grands tiroirs peuvent facilement servir à l'entreposage de gros pulls...

Vous pouvez aussi opter pour le lit à étage. Souvent, ce type de mobilier abrite un bureau de travail sous le lit. J'aime aussi cette avenue. Une mise en

garde s'impose par rapport à l'échelle pour se rendre au lit. Elle doit être solide, très stable et fixée pour éviter que l'enfant puisse basculer. Vous pouvez aussi acheter un coffre que vous placerez au pied du lit. Ce type de rangement peut servir à camoufler les jouets et le bricolage mais peut aussi servir de petit banc lorsque l'enfant aura à faire ses devoirs sur sa table de travail. En ce qui concerne le type de matériau, j'opterais pour le bois qui est une valeur sûre. Si des retouches sont à refaire, à cause d'égratignures ou autres, le bois est un matériau qui pourra être récupéré, sablé, teint et revernir, ce qui ne peut pas être fait avec la mélamine.

Puisqu'on parle chambre d'enfant, je vous suggère un faux fini lorsque vous songerez à changer les couleurs. Les enfants ont des héros, des personnages imaginaires et ont aussi leur monde. Pourquoi ne pas leur faire vivre la magie de l'enfance dans leur environnement? Je pense à différents thèmes, comme la forêt, les cavernes, le Moyen Âge, la mer et la plage... À peu de frais, vous pouvez créer une ambiance personnalisée. Ainsi, même en faisant l'achat d'un mobilier qu'il gardera longtemps, même jusqu'à ce qu'il quitte la maison, la chambre de votre enfant deviendra son univers bien à lui.

J'attends vos questions et commentaires au c.tremblay.design@sympatico.ca

Excentrique pavot!



Larry Hodgson
Collaboration spéciale

■ Le pavot d'Orient (*Papaver orientale*) est une vivace splendide, un classique de la plate-bande québécoise. C'est une plante à la vie longue : on trouve parfois des spécimens plus que centenaires.

Avec ses énormes fleurs souvent rouge feu avec des taches noires à la base, mais aussi orange, roses, blanches, pourpres et diverses autres teintes de rouge, qu'elles soient simples, doubles ou frangées, il semble embraser la plate-bande de la fin juin. Ses feuilles poilues et rugueuses ressemblent à celles du chardon. Mais touchez-y et vous découvrirez qu'elles ne sont pas épineuses. En fleurs, certains cultivars dépassent 120 cm de hauteur alors que d'autres atteignent à peine 60 cm.

La culture de cette vivace n'est pas difficile... quand l'on comprend ses excentricités. D'abord, un sol bien drainé, riche ou pauvre, et au plein soleil lui convient parfaitement. En fait, mieux vaut un sol plutôt pauvre, car un sol trop riche en azote provoque une croissance exagérée en hauteur, d'où des tiges fragiles qui ploient alors sous le poids des énormes fleurs. Après la floraison, le pavot d'Orient entre en dormance et son feuillage jaunit et disparaît. Pour cette raison, on préfère habituellement le mélanger à d'autres vivaces qui masqueront l'espace laissé vide. À l'automne, la plante recommence à pousser, ce qui surprend toujours les néophytes, plus habitués aux plantes qui apparaissent au printemps que juste avant les gels. Elle est rustique jusqu'en zone 3.

Le pavot d'Orient est difficile à transplanter : mieux vaut commencer avec de jeunes plants, achetés en pépinière ou semés par le jardinier (les semis sont un jeu d'enfant), que d'essayer de transplanter un plant mature. D'ailleurs, quand on le transplante, il repousse généralement dans son ancien emplacement, car il a la capacité de se régénérer à partir du moindre morceau de racine laissée en terre.

Pour voir de beaux spécimens de pavot d'Orient actuellement, allez au jardin Jeanne-d'Arc, sur les plaines d'Abraham, au Jardin Roger-Van den Hende, à Sainte-Foy ou dans presque n'importe quel jardin public offrant une plate-bande de vivaces. Bonne visite!



HORTICOM

Q J'ai un problème de digitaire dans le gazon. Chaque année, la plante se multiplie au point où il y a plus de digitaires que de graminées vivaces. Que dois-je faire?

Marie-Rose Lepage
Rimouski

R La digitaire est une graminée annuelle qui cause beaucoup de problèmes dans certains gazons, mais est plutôt rare dans l'Est. Son défaut, à part un feuillage plus large et vert plus pâle que les autres graminées, est qu'elle meurt à la fin de la saison, laissant des trous béants dans la pelouse au printemps. Ces trous se remplissent, à partir de la mi-juin, de digitaire poussant à partir de semis laissés l'automne précédent.

Sachant que la digitaire préfère un sol sec, acide, de pauvre qualité, qu'elle demande le plein soleil et ne germe qu'au printemps, il est possible de développer un programme de récupération de votre gazon qui devrait l'éliminer complètement d'ici trois ans. D'abord, faites faire une analyse de sol et, selon les indications des résultats de l'analyse, corrigez toute acidité excessive avec une application de chaux selon le taux indiqué dans les résultats de l'analyse. Ensuite, apprenez à «travailler» votre gazon à l'automne (fin août ou début septembre) plutôt qu'au printemps : les réparations printanières ne font que stimuler l'apparition de la digitaire. Chaque automne pendant au moins trois ans, faites un terrautage (i.e. appliquez deux à trois cm de compost ou de bonne terre à gazon), puis réensemencez avec une semence de gazon de qualité. Les bonnes graminées germeront bien à l'automne et rempliront les trous laissés par la digitaire alors que la nouvelle couche de terre enrichira le sol et l'aidera à rester plus humide, ce que la digitaire déteste. Ainsi vous remplirez les espa-

ces par de la bonne graminée et, nécessairement, la digitaire diminuera d'année en année. Aussi, il faut éviter de «scalper» le gazon : ne le tondez jamais à moins de 7,5 cm durant la période de croissance, car les graminées un peu plus hautes ombrageront les digitaires et ainsi aideront davantage à les étouffer.

Q J'aimerais connaître le mode de culture de la cerise de terre, ce fruit méconnu et pourtant délicieux. La documentation se fait plutôt rare à son sujet.

N. Fournier
Lévis

R La cerise de terre (*Physalis pruinosa*) ressemble à la lanterne chinoise (*P. alkekengi*), une vivace aux enveloppes orange utilisées pour les arrangements de fleurs séchées. Mais son enveloppe n'est pas aussi colorée et elle est cultivée comme une annuelle sous notre climat. Elle est de la même famille que le piment et sa culture est semblable : on la sème à l'intérieur environ huit à dix semaines avant la date du dernier gel, puis on la repique au jardin, en plein soleil et dans un sol riche et bien drainé, en juin, quand le sol est bien réchauffé. Laissez environ 45 cm entre les plants... et faites attention de la planter au nord des autres légumes, car elle pousse très haut (60 à 100 cm) et peut leur faire ombrage. En général, les fruits tombent au sol quand ils sont mûrs, après que l'enveloppe verte soit devenue brune.

Q Quand il y a des taches noires à l'extrémité des tomates, quelle en est la raison?

E.M.
Lac-au-Saumon

HORTICULTURE

Difficile de ne pas le remarquer. Le pavot embrase toutes les plates-bandes où il se trouve.

R On appelle ce désordre physiologique la pourriture apicale. Ce n'est pas une véritable maladie, mais plutôt le signe d'un problème culturel. En effet, pour bien se former, les fruits de la tomate doivent recevoir un apport régulier de calcium durant toute leur période de croissance. Si le calcium vient à manquer, l'extrémité du fruit opposée au pédoncule noircit puis se met à pourrir. Or, le calcium manque rarement dans les sols de nos régions... et si oui, il est facile à rajouter, car tous les engrais en contiennent. En général, c'est plutôt que le calcium reste prisonnier dans le sol quand ce dernier devient trop sec. Pour éviter la pourriture apicale, donc, il faut maintenir le sol également humide durant tout l'été. La meilleure façon est d'appliquer un épais paillis en début de saison et d'arroser régulièrement par période de sécheresse.

CALENDRIER HORTICOLE

Voici des activités horticoles pour meubler vos temps libres?

Destination Métis

La Société des Amis du jardin Van-den Hende vous propose pour le samedi 5 juillet une visite du Jardin des Légendes à Trois-Pistoles et aux Jardins de Métis à Métis alors que le Festival international des jardins de Métis battra son plein. Coût (repas compris) : 95 \$ membres, 105 \$ non-membres. Information et réservation : 656-3410.

Destination Lanaudière

La Société d'horticulture de Québec organise un voyage, le samedi 12 juillet aux jardins de la Sagie-Terre, du Grand Portage et au jardin privé de Jean-Guy Hérad dans la région de Lanaudière. Coût : 50 \$ membres, 60 \$ non-membres. Information et réservations : M^{me} Morel 623-7231 ou M. Poirier 622-0649.

Destination Portneuf

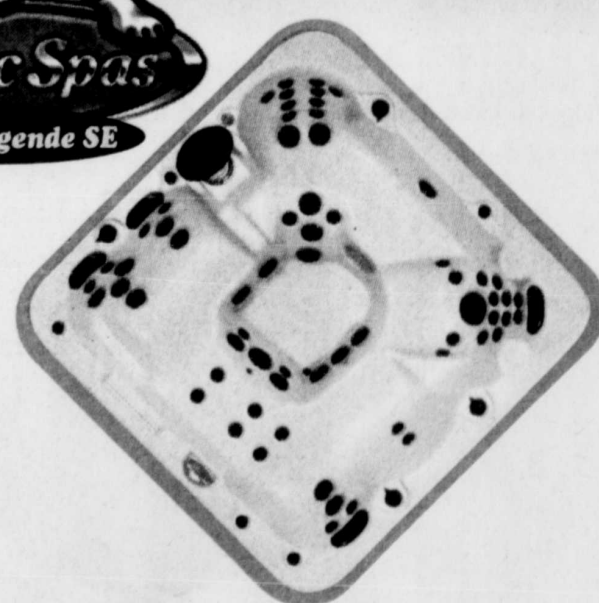
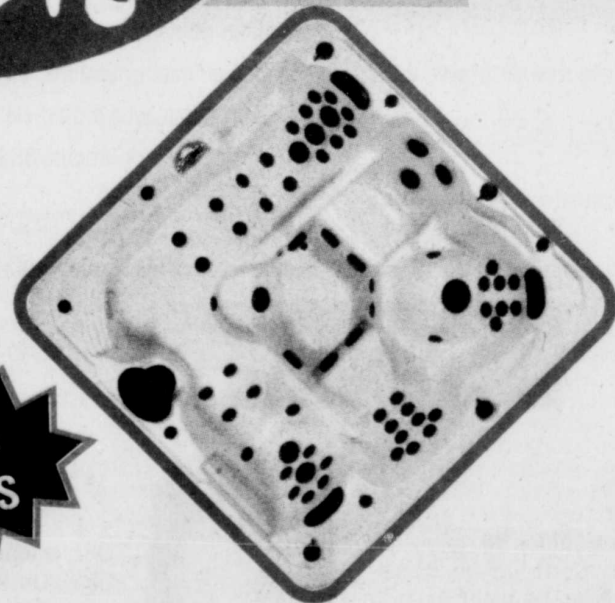
La Société d'horticulture de Lévis organise un voyage pour visiter les jardins Merle Bleu à Notre-Dame de Portneuf et les jardins d'iris et de pivoines de St-Augustin de Desmaures. Informations : M^{me} Tremblay au 838-6736.

Avis aux sociétés d'horticulture : si vous avez une activité horticole à proposer, veuillez nous faire parvenir votre communiqué au moins deux semaines à l'avance à Calendrier horticole, Le Soleil, C.P. 1547, succ. Terminus, Québec (Québec), G1K 7J6 ou à deco@lesoleil.com.

Grande vente

instantanée

sur spas en inventaire



Livraison
24 heures

TOUTE OFFRE RAISONNABLE ACCEPTÉE

Nous devons faire de la place
en entrepôt

INSTALLATIONS
AQUATIQUES
QUÉBEC INC.

Le plus grand centre d'eau
à l'est du Canada

333, boul. Rochette
Beauport

667-5468
www.clubspas.com



SAUNA
Résidentiel
et commercial
Vente, pièces
et service
sur place

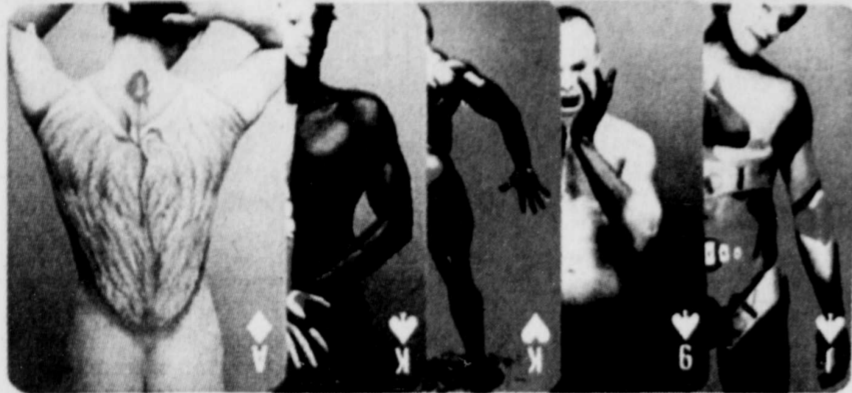


Sous réserve
de l'acceptation
du service de
credit. Vente
pour un temps
limité. Détails en
magasin.

Strip poker pour une bonne cause

SOPHIE SAINT-LAURENT
Collaboration spéciale

■ Défiant de nouveau les conventions, la marque de produits de maquillage M.A.C. vient de lancer un jeu de cartes irrévrencieux au profit des Fonds M.A.C. contre le sida. Qui sont les jokers de la partie de strip poker montréalaise? Le designer Philippe Dubuc et le concepteur d'événements Dick Walsh.



Impensable le temps venu de soutenir la lutte contre le VIH et le sida — plus de 25 millions \$US amassés en moins de 10 ans — l'entreprise M.A.C. vient de mettre sur pied un concept original pour enrichir sa tirelire bienfaitrice: la création d'un jeu de 52 cartes qui présentent chacune une création de body-painting sur un corps complètement nu.

De nombreuses personnalités bien connues ont participé à l'exercice. Les créateurs de mode Alexander McQueen et Diane Von Furstenberg, de même que la chanteuse Pink et la comédienne Susan Sarandon font en effet partie de la caste créative de ce jeu de cartes philanthropique. Une partie des recettes de la vente du jeu de cartes ira aux fonds M.A.C. contre le sida qui soutient les organismes communautaires venant en aide aux hommes, femmes et enfants atteints par la terrible maladie.

Cette initiative fait actuellement une tournée mondiale. Il y a deux semaines, l'arrêt était à Montréal — avant Athènes et Séoul. Comme dans chacune des cités visitées, deux créateurs locaux ont été invités à réinventer les jokers de ce jeu de cartes d'art corporel.

Le créateur d'événements montréalais Dick Walsh a été choisi pour imaginer l'un des designs, fait peu étonnant quand on sait que sa relation avec M.A.C. date de la fondation de l'entreprise à Toronto.

En plus de signer une wild card, M. Walsh est également derrière le concept de la mise en scène de la tournée mondiale du jeu de cartes. Sa création? Un corps griffé de logos. «J'ai eu cette idée alors que j'étais assis à un café et que deux jeunes femmes sont entrées. L'une avait un portefeuille Louis Vuitton, l'autre un

sac à main Gucci et moi, je chausais des Nike...», explique-t-il. La toile Monogram de Louis Vuitton reproduite avec exactitude en un pull, un pantalon parsemé des doubles G enlacés et les pieds maquillés avec la célèbre virgule du géant du sport ne couvriraient que le devant du corps du modèle, laissant l'arrière complètement nu. «J'aimais cette idée du corps logotypé. Customiser son corps avec une marque en sachant que c'est archifaux, ça a quelque chose d'ironique, de très Canal Street!»

L'autre invité était Philippe Dubuc, le designer de mode. «J'ai été flatté de l'invitation de M.A.C., car j'aime la façon dont cette entreprise s'implique. Avec eux, le traitement d'une maladie dramatique devient quelque chose de joyeux, de rafraîchissant», explique M. Dubuc, qui a pour sa part, littéralement «habillé» son modèle d'une création Dubuc en peinture. «J'ai eu envie de dessiner un vêtement plutôt que de maquiller un corps. J'ai donc exploré le trompe-l'œil en habillant mon modèle avec une veste masculine portée

sur une fausse culotte blanche.» Inutile de dire que, comme toutes les créations Dubuc, cette silhouette était... très près du corps! Barbara Requesens, le mannequin qui a porté ce design, se serait probablement sentie plus à l'aise dans les vraies fringues du designer que dans leur version dessinée, mais elle s'est prêtée à l'audacieux jeu avec plaisir.

Au-delà du spectacle inusité que ces body-paintings ont offert, il y avait une formidable équipe de maquilleurs qui ont travaillé parfois plus de huit heures sur un corps afin de reproduire les dessins des artistes invités. Philippe Dubuc et Dick Walsh les ont félicités pour avoir su reproduire les designs à la perfection.

Plus de huit heures sur un corps afin de reproduire les dessins

VOGUE



Myriam Laroche
MLaroche@lesoleil.com
Collaboration spéciale

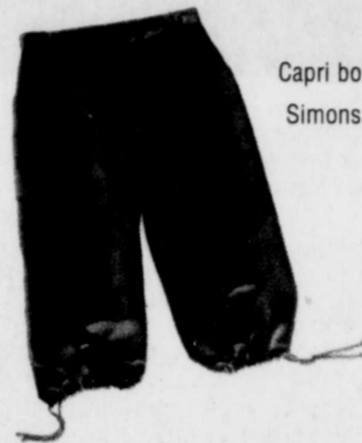
Été Satiné

Longtemps absent des collections estivales, le satin fait un retour remarqué. Uni ou imprimé, il n'est plus seulement réservé aux soirées chics. On le mélange au denim et au coton, on le porte avec l'espadrille ou la gougoune. Préférez-le en noir, blanc ou pastel, il est beaucoup plus flatteur. Pour un look sexy et ultra-féminin, c'est la matière qu'il vous faut.

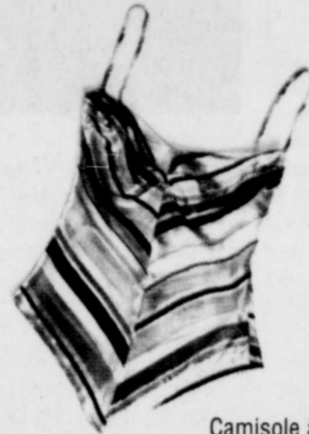


Manteau court gris pâle.
Zara, 79\$

Minijupe ultra-pliesée.
Anne.X, 79\$



Capri bouffant noir.
Simons, 79,95\$

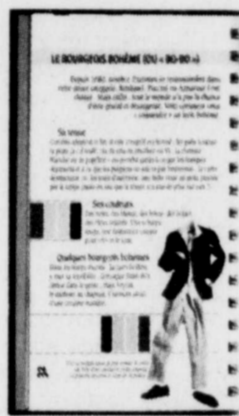


Camisole à rayures blanches et grises.
Zara, 39\$



Foulard à rayures.
Anne.X, 25\$ chacun

Le chic au masculin

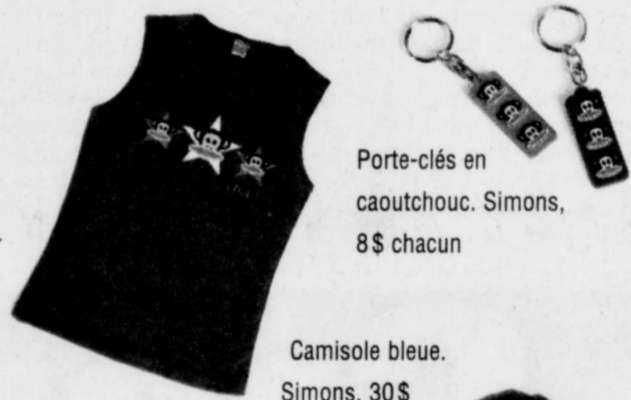


Après son guide de l'élégance féminine, Corinne Lechevalier nous propose *Le chic au masculin*, publié chez Hachette. Un outil amusant pour l'homme qui désire trouver son look en fonction de sa morphologie et sa personnalité. L'auteure utilise un système de volets mobiles pour permettre de créer des combinaisons d'habillement. Pour l'homme d'affaires ou celui qui aime l'élégance et le raffinement. En vente dès le 4 juillet.

IL ME LE FAUT

La marque Paul Frank

En 1997, installé à sa machine à coudre, Paul Frank a confectionné un porte-monnaie en vinyle rouge orné d'un visage de singe au sourire démesuré, appelé Julius. Depuis, le créateur vend ses vêtements et accessoires mode à l'échelle internationale. La griffe se démarque par ses couleurs, ses amusants personnages et son côté décontracté qui séduit les consommateurs à tout coup. En ce début d'été, offrez-vous les rayons de soleil du designer américain Paul Frank.



Porte-clés en caoutchouc.
Simons, 8\$ chacun

Camisole bleue.
Simons, 30\$



Chapeau en ratine.
Simons, 39,95\$
Sac en denim.
Simons, 55\$
T-shirt jaune avec arc-en-ciel.
Simons, 38\$

PHOTOS: JOCELYN BERNIER AU STUDIO PHOS MANNEQUIN, EVS-MARIE

À la recherche des rabais

L'été vient de débiter et déjà les boutiques affichent des soldes pour faire place aux collections «Back to school». Où aller pour profiter de meilleurs aubaines? Voici quelques adresses.

- Chez Simons et Holt Renfrew, les grandes marques telles que Diesel, Miss Sixty, French Connection et Toxic sont réduites de 25 à 40%.
- Profitez d'un 20% additionnel sur la marchandise déjà réduite à la boutique Anne.X.
- Esprit vous propose jusqu'à 70% de rabais sur ses collections d'été.
- Les jeans pour homme sont en promotion chez Guess et la marchandise en solde est réduite d'un 25% additionnel.

prêt-à-rénover



Durant notre période de rénovation jusqu'à la fin du mois de juillet, obtenez de **50% à 70%** de rabais sur toutes nos collections de vêtements pour femme en magasin.

KS yomanis CHACOK HUCKE JOBIS
FABIANA FILIPPI SAINT HILAIRE clothcraft

Rendez-vous dans l'ancien local de Stokes.

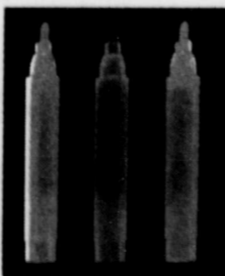
CHEIKHA
L'INTÉMPORÉLLE

Place Ste-Foy 418.652.8876

BEAUTÉ

Jokers 2003

Pour animer les lèvres, les joues et les ongles de reflets coquins, choisissez Yves Saint Laurent. Cette saison, on s'amuse chez Saint Laurent avec le Lip maker, un feutre qui colore les lèvres avec précision. La tenue est de très longue durée. Sur les ongles, on se pare d'un sirop fruité, tout en transparence, aux teintes de grenadine, de mûre ou de liche. Le Glossy touch est LE produit astucieux de la ligne, qui donne un effet mouillé peu importe ou vous l'appliquez. (Entre 16\$ et 30\$)



Joanne Boivin
Collaboration spéciale

Tricheuse ?

Oui, tricher est permis quand vient l'été. On bluffe sur le doré de notre peau, la brillance de nos lèvres, grâce à Bobby Brown. Cet été, on célèbre le retour de Shimmerick Compact. Cinq luxueuses nuances qu'on applique sur les joues, le front ou les yeux. À cela s'ajoute le Gel bronzant visage et corps qui donne bonne mine et protège avec son SFP 15. (49\$ et 33.50\$)

Sage séduction

Palm Beach, Pin Up, voilà quelques-uns des noms associés au maquillage d'été de Chanel. On pourrait parler ici de fards parfaits pour la femme mûre. Spotlight, entre autres, est un camaïeu de rose, d'ivoire, de beige et de marron taupe, illuminé de pigments irisés, très facile à porter. Palm Beach offre la palette idéale pour maquiller les lèvres et les joues avec quatre harmonies de rose et de brun doré qu'on applique avec les doigts. (Entre 28\$ et 59\$)



Kit couleurs

Cet été, habillez vos lèvres de ces couleurs gourmandes que sont les Juicy Rouge de Lancôme. On obtient cette brillance grâce au Pure Shine Complex, combinaison d'une huile et d'un polymère transparent qui permet la réflexion de la lumière sur les lèvres. Avec son parfum de framboise, Juicy Rouge est offert en 12 teintes très estivales. (27\$)

DIVERTISSEMENTS

LA VIE QU'ON MÈNE lavie_quon_mene@hotmail.com



LES NINOU



BEN



LES GRIZZLIS



PEANUTS



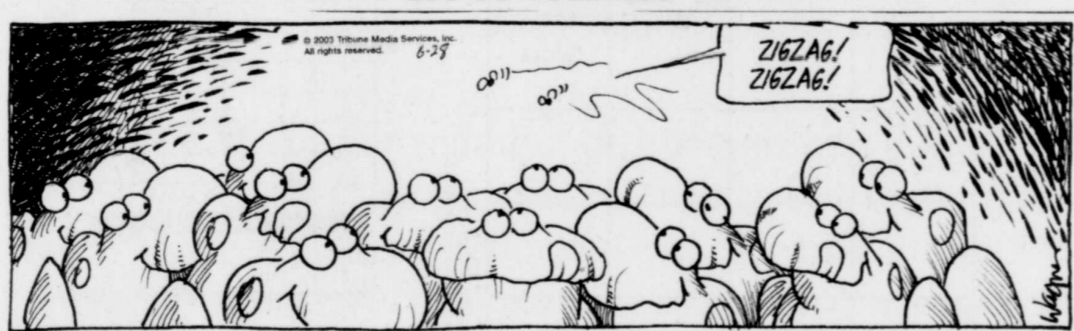
HAGAR L'HORRIBLE



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



LES JUNGLIERIES



DILBERT



GARFIELD



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- 1 Action de révéler publiquement - Partenaire.
- 2 Fignoler - Bien faite - Descendant.
- 3 Sans éclat - Frimer - Imprécis.
- 4 Épuisant - Terrain en pente - Forêt.
- 5 Elle tombe sans bruit - D'être - Rendu sage - Circule à Accra.
- 6 Venus au monde - Symbole chimique - Dans une adresse de courriel - Concernée.
- 7 Dans le vent - Reprise, dans un combat de boxe - Infinitif - Est en eau - Versus.
- 8 Épice indienne - Conséquence indirecte d'un acte - Sans aspérités.
- 9 Entrecoupé - Pastèque - Sous un véhicule.
- 10 Prénom féminin - Homme d'État romain - Non-Croyant.
- 11 Céréale - Formations musicales - Petit homme - Bloc de pierre dure.
- 12 Meuble - Roche sédimentaire - Est employée en parfumerie - Béryllium.
- 13 Majeur - Médecin - Faire progresser.
- 14 Prise de lutte - Rage de poète - Dans une niche - Bienheureux - Enveloppe.
- 15 Mesure itinéraire - Ville de Turquie - Lien résorbable - Stratège américain - Police nazie.

VERTICALEMENT

- 1 Chouiner - Sonore.
- 2 Filet pour prendre des oiseaux - Grande école - Déposé - Sa capitale est Monrovia.
- 3 Étendues d'eau - Tige souterraine - Ouiés.
- 4 État d'Asie - Circule à Téhéran - Fer - Voies bordées d'arbres.
- 5 Grain de beauté - Urbain - Partie d'un broc.
- 6 La musique - Il n'écrit pas comme la majorité - Fleur.
- 7 Commence le 21 juin - Premier vigneron - Puits naturel - Tué.
- 8 Argent - Watson précisa sa structure en 1953 - Durillons - S'occupe des Jeux.
- 9 Compter sur - Terme de grammair - Maquillage pour les yeux.
- 10 Chimériques - D'accord - Cours d'eau.
- 11 Projectile métallique - Trois

cartes de même valeur - Avoir en surabondance.

- 12 Navire à voiles - Possessif - Animal des mers chaudes - Mille-pattes.
- 13 Manifestation sincère d'un sentiment - Marcha en sabots - Têtes de rochers dans l'eau.
- 14 Passe à Chartres - Qui dure douze mois - Suffrages.
- 15 Enchâssé - Brochet de mer - Cellule femelle - Hégire.
- 16 Étain - Examiné - Hautbois hindou - Orient.
- 17 Qui émane d'une source autorisée, mais sans garantie d'authenticité - Greffe - Mollusque.
- 18 Instruites - Réfuter - Cela - Marqué par l'âge.
- 19 Déesse marine - Dérive - Docile.
- 20 Préparés avec soin - Blessés - Retirer.

Solution du dernier numéro

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

1 FOURNITURE MOULIN À VENT

2 FROIDEUR ÉCLAIRÉ

3 ÉCLAIRÉ

4 ÉCLAIRÉ

5 ÉCLAIRÉ

6 ÉCLAIRÉ

7 ÉCLAIRÉ

8 ÉCLAIRÉ

9 ÉCLAIRÉ

10 ÉCLAIRÉ

11 ÉCLAIRÉ

12 ÉCLAIRÉ

13 ÉCLAIRÉ

14 ÉCLAIRÉ

15 ÉCLAIRÉ

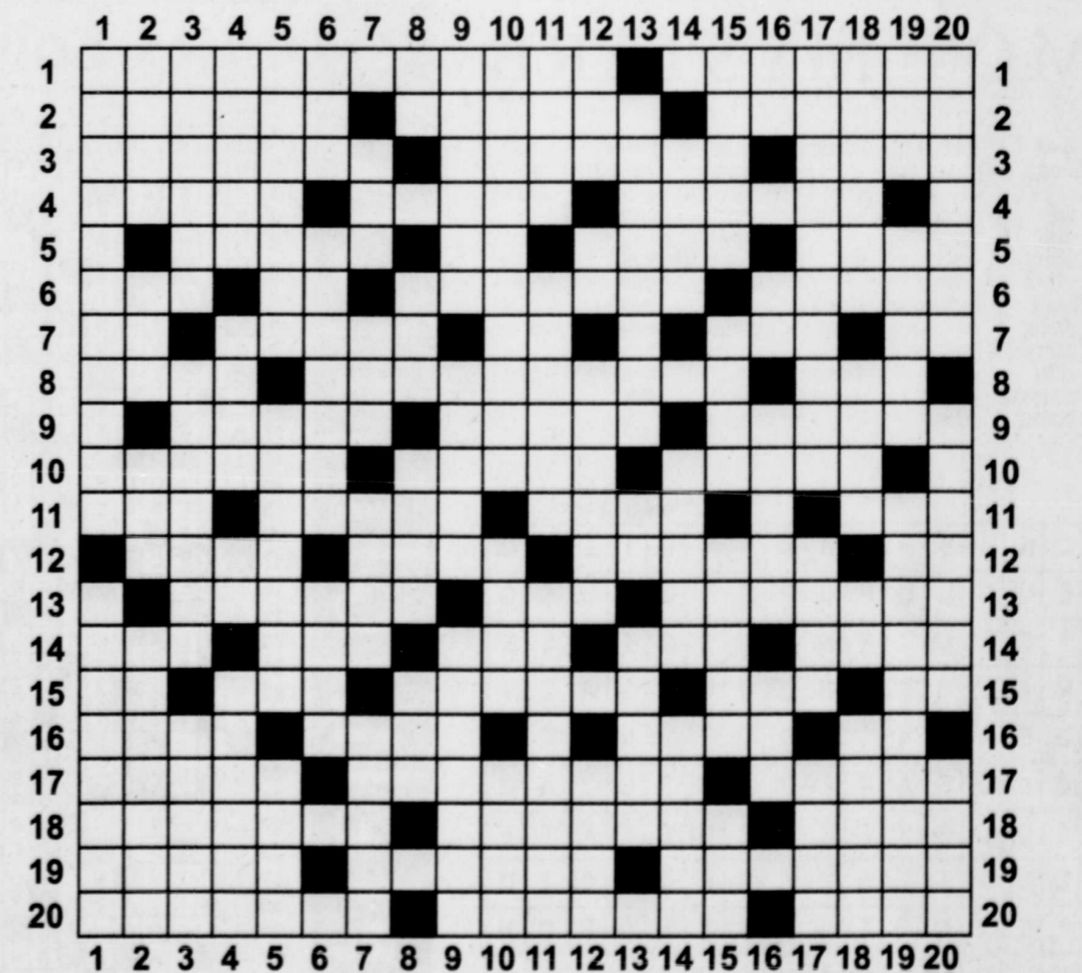
16 ÉCLAIRÉ

17 ÉCLAIRÉ

18 ÉCLAIRÉ

19 ÉCLAIRÉ

20 ÉCLAIRÉ



Ce samedi, retrouvez votre

SUPERGRILLE

dans le cahier

HABITAT

IMMOBILIER

PLAISIRS



Critique Manger à l'île d'Orléans dans un décor champêtre J 9

La vague des restaurants sans fumée J 10



Cave à vins C... comme dans cocktails et canicule J 9



DÉCOUVERTES

Balade gourmande dans Portneuf



L'artisan fromager Éric Proulx, de la ferme Tourilli, à Saint-Raymond-de-Portneuf, au milieu de son élevage de chèvres.

COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS

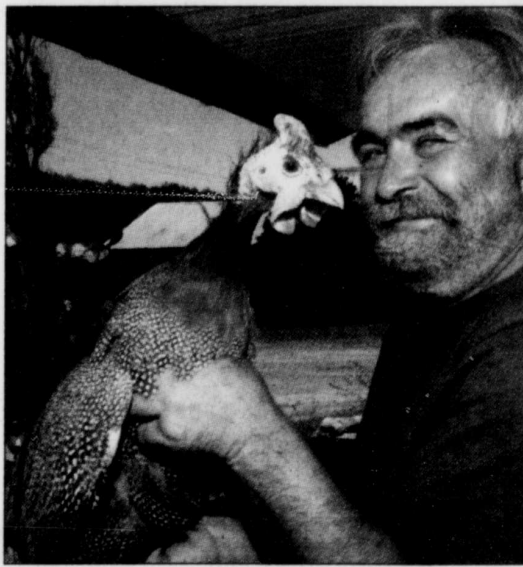


Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

■ À une trentaine de kilomètres à l'ouest de Québec, la région de Portneuf est reconnue pour ses villages historiques en bordure du fleuve, ses vastes exploitations agricoles et ses magnifiques érablières. La région a beaucoup à offrir aux adeptes d'histoire, de plein air et de tourisme gourmand.

Portneuf est un vaste territoire de 4000 km² qui s'étend des rives du fleuve jusqu'aux conforts des Laurentides, qu'il atteint au moyen d'une vaste plaine agricole où pousse un maïs sucré et très réputé. On y trouve aussi plusieurs grandes fermes laitières. L'automne, de nombreuses érablières adossées aux montagnes transforment ce paysage pastoral en un véritable feu d'artifice. Ce territoire choyé par la nature (c'est le moins qu'on puisse dire !) compte pas moins d'un millier de lacs et trois rivières majeures, en plus de ses points de vue spectaculaires sur le fleuve. Les villages historiques qui bor-

La ferme Drouin et Morrissette de St-Ubalde de Portneuf fait l'élevage d'oiseaux fermiers, de gibiers à plumes et de lapins nourris exclusivement au grain et élevés au grand air.



Jocelyn Morrissette de la ferme Drouin et Morrissette avec une pintade.

dent le chemin du Roy, comme Deschambault, Grondines, Cap-Santé ou Neuville, ajoutent au ravissement de la balade. Avec un tel terrain de jeux, inutile de dire que Portneuf est un paradis pour les pêcheurs, les kayakistes, les randonneurs et les cyclistes. D'ailleurs, pour s'initier aux beautés de la région, rien de mieux que de l'arpenter sur deux roues. J'avoue un faible pour la piste cyclable de la Jacques-Cartier, cette merveille de 68 km construite sur une ancienne voie ferroviaire qui suit son cours tranquille (et presque

plat) entre Shannon et Rivière-à-Pierre à travers plaines, forêts et jolis villages. Aux activités de plein air s'ajoutent quelques découvertes gourmandes qui valent le détour.

LA FERME TOURILLI
1541, RUE NOTRE-DAME,
SAINT-RAYMOND (418) 337-2876

Juste à l'ouest de Québec, l'autoroute 40 nous amène à la sortie Saint-Augustin-de-Desmaures. De là, on file sur la 367 Nord, on dépasse l'entrée de la Station écotouristique Duchesnay et on arrive à Saint-Raymond en moins de deux. Éric Proulx est un jeune géographe spécialiste de l'aménagement du territoire qui s'est établi sur le rang Notre-Dame avec sa famille il y a trois ans, afin d'exploiter une ferme caprine. Depuis octobre dernier, il fabrique trois types de fromages de chèvre qui n'étaient pas encore produits au Québec : le Cap-rond, un cendré à croûte naturelle moulé à la louche et vieilli 25 jours en cave ; le Bouquetin de Portneuf, un crottin vieilli 15 jours qui est délicieux fondu ; enfin, le Tourilli, un fromage frais fabriqué avec le lait du jour. Lors de votre visite, vous surprendrez peut-être

Voir BALADE en J 8 ▶



BALADE

Suite de la J 7

le petit Théodore, deux ans, en train d'aider son père à nourrir les 30 chèvres du troupeau. Babiche est une grosse mangeuse de foin, tandis que Justine est une excellente laitière, contrairement à Blanche Neige, qui trainerait un peu de la patte de ce côté...

Ces animaux, dont le patron dit qu'ils ont chacun une personnalité bien affirmée, sont un bonheur à côtoyer, surtout pour les enfants, car ils sont doux, intelligents et curieux. Sur le site de la ferme, qu'Éric et sa compagne Claudie Tremblay ont eux-mêmes rénovée, se trouve la fromagerie artisanale et un sympathique comptoir de vente, en plus de la chèvrerie. Déjà, plusieurs restaurants ont inscrit sur leur carte les superbes fromages de chèvre de la ferme Tourilli: le Saint-Amour, L'Échaudé, La Camarine, le bistrô L'Angelus, entre autres. Éric Proulx travaille présentement à la mise au point d'un fromage de lait cru... Ça promet!

LA FERME DROUIN ET MORISSETTE
635, ROUTE 363 NORD,
SAINT-UBALDE (418) 277-2576

De Saint-Raymond, la boucle champêtre se poursuit via la route 354, qui mène à Chute-Panet, à Saint-Alban et à Saint-Casimir, en longeant la rivière Sainte-Anne. De Saint-Casimir, on emprunte la route 363, où le paysage bucolique à souhait porte à la rêverie. C'est un autre coin où la tentation de sortir le vélo se fait irrésistible, surtout pour aller se perdre dans le rang Sainte-Anne ou en direction de Saint-Thurbide, dont on aperçoit le clocher au loin.

On passe devant de bien belles fermes, comme celle de M. Grandbois, ou la ferme Majaridou. Plus on s'approche du plateau laurentien, plus la route devient vallonnée et joliment tortueuse. Elle est d'ailleurs superbe, cette route, toute refaite. Je crois mon ami Cherkaoui sur parole quand il affirme que c'est un coin paradisiaque à visiter l'automne... Faudra revenir!

Après avoir passé la compagnie Patates Dolbec, on y est presque. La ferme Drouin et Morissette se trouve juste à la sortie du village, sur la gauche, dans un décor de carte postale où on trouve aussi un étang à truites et une érablière. Jocelyn Drouin est journaliste de formation. Il a bifurqué vers l'agriculture il y a une quinzaine d'années afin de s'assurer que la ferme paternelle demeure dans la famille pour une troisième génération.

C'est sa grand-mère Gabrielle qui a commencé l'élevage de dindons il y a plus de 40 ans. Jocelyn et sa compagne Rachel Morissette ont peu à peu transformé l'entreprise en un élevage d'oiseaux fermiers (poulets et dindons), de gibiers à plumes (pintades, dindes sauvages et faisans) et de lapins nourris exclusivement au grain (pas de farines animales, ni de facteurs de croissance ou d'antibiotiques) et élevés au grand air. M. Drouin donne à ses volailles un mélange de soya, de maïs, d'orge et de blé.

Les clients de la ferme viennent de Québec et de Shawinigan pour se procurer ces oiseaux qui, une fois abattus, sont réfrigérés à l'air froid pulvé et emballés sous vide pour minimiser la



Le moulin de La Chevrotière à Deschambault. Passer devant, c'est y entrer.

COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS

concentration d'eau dans la chair, qui peut atteindre 10 % chez les élevages industriels. Le résultat est vraiment exceptionnel, de l'avis de tous les clients rencontrés lors de ma visite. « Nous venons ici pour acheter nos volailles et nos œufs depuis le tout début, m'expliquent Vincent et Lilianne Tanguay, qui habitent Québec. C'est beaucoup plus frais, beaucoup plus goûteux, et le fait de connaître le fermier et la fermière permet vraiment d'établir un lien de confiance. »

Pendant que nous nous dirigeons vers la fraisière, les deux roldens Retrievers Alice et Samy sur les talons, Jocelyn Drouin m'explique l'importance d'une agriculture respectueuse à la fois des animaux et de l'environnement et qui favorise le développement durable. « Il faut beaucoup de persévérance pour faire ce que l'on fait. Il y a 10 ans, nous allions contre le courant et notre projet était vraiment un acte de foi. Aujourd'hui, les consommateurs commencent à comprendre l'importance de la traçabilité des aliments. Ce contact direct avec le producteur est leur meilleur gage de qualité et de fiabilité. »

À la ferme Drouin et Morissette, on distribue également les légumes biologiques de la ferme

Naturavi, de Saint-Ubalde, qui est membre du réseau ASC (Agriculture soutenue par la communauté). Derrière les bâtiments de la ferme, Jocelyn Drouin a aussi quelque 20 000 fraisières qu'il rend disponibles pour l'autocueillette. Un plaisir supplémentaire à s'offrir quand on visite ce très sympathique fermier, dont les belles volailles se retrouvent aussi à la table du restaurant Le Parlementaire.

DIRECTION
LE CHEMIN DU ROY

Une fois la glacière pleine à ras bord de beaux fromages et de volailles de Portneuf, on reprend la route 363 jusqu'au chemin du Roy, en passant par Saint-Marc-des-Carières. Direction: Deschambault. Le Moulin de la Chevrotière, un des rares témoins du régime seigneurial, mérite vraiment qu'on s'y arrête pour une visite. On trouve aussi une jolie halte routière dans le village pour pique-niquer, juste sur le bord du fleuve. En suivant le chemin du Roy, il faut aussi prendre le temps de s'arrêter à Neuville, qui compte un nombre impressionnant de demeures anciennes magnifiquement préservées.

Vous avez
faim?

Voici trois de mes adresses favorites dans la belle région de Portneuf pour arrêter casser la croûte. Ou s'offrir un peu plus...

□ La terrasse de l'auberge La Bastide
567, Saint-Joseph, à Saint-Raymond (418)
337-3796

La terrasse de cette fort sympathique auberge est vraiment chouette et le chef propriétaire Pascal Cothet a eu l'ingénieuse idée d'y proposer un menu bistrot tout à fait abordable. Le soir, par contre, la jolie salle à manger vitrée du restaurant Les secrets d'Alice est ouverte aux visiteurs avec un menu français actuel très intéressant, où se retrouve une inspiration provençale. Pour le bistrot du midi, réservations non nécessaires. Pour le soir, elles sont essentielles.

□ Café-bistrot L'Angelus
234, chemin du Roy (418) 286-4848

Marie-Noël Bouillé et Patrice Tremblay ont ouvert ce sympathique café il y a un peu plus de trois ans. Avec une impressionnante sélection de bières en fût et un menu simple à prix abordable qui encourage les producteurs de la région, le petit bistrot ouvert sept jours et qui compte une terrasse extérieure ne désemplit pas. Stratégiquement situé juste en face de la grande église de Deschambault, son menu propose focaccia, saucisse-choucroute, un grand choix de salades repas, de forts beaux et bons sandwiches et des pizzas originales. Et laissez-moi vous dire que la jeune patronne sait y faire avec l'espresso ou le café au lait! (Réservations non nécessaires)

□ La maison Deschambault
128, chemin du Roy (418) 286-3386

Située en retrait de la route à la sortie du village de Deschambault, cette magnifique auberge qui offre une belle table d'hôte très abordable est un incontournable pour ceux qui veulent s'offrir un souper gastronomique dans la région de Portneuf. La carte est bâtie à partir de produits régionaux: asperges vertes au fromage Havarti de Saint-Raymond, salade de tomates Savoura, foies de lapin à la Maudite, suprême de poulet et sa sauce à l'érable, cailles farcies de gibier aux cinq baies. Une bien agréable façon de terminer une balade gourmande dans cette région magnifique... Réservations essentielles.

Anne Desjardins est journaliste à la Première Chaîne de Radio-Canada.

Pas de vacances pour Marie-Chantale Lepage



ARCHIVES LE SOLEIL

Marie-Chantale Lepage, réputée chef du Manoir Montmorency, séjourne présentement à Beyrouth, au Liban, où elle est invitée par l'ambassade du Canada à présenter les plus beaux produits de la cuisine canadienne.

Cet événement se tient jusqu'au 7 juillet à l'hôtel InterContinental Vendôme.

À cette occasion, M^{me} Lepage présentera un menu à la carte mettant en vedette le saumon du Grand Nord canadien, le crabe de Vancouver, les pétoncles du Nouveau-Brunswick, le foie gras de canard, l'omble chevalier du Yukon, le cerf rouge et la pintade du Québec, la gelée de pimblina, le veau, le lapin et bien d'autres succulentes spécialités culinaires du Canada.

M^{me} Lepage n'en n'est pas à ses premiers voyages à titre d'ambassadrice culinaire.

En 1999, elle a représenté le Québec et le Ma-

noir Montmorency à un festival de cuisine internationale au Japon. Durant près d'un mois, elle a fait découvrir aux Japonais la richesse et la saveur de la fine cuisine québécoise.

Elle a par ailleurs participé à de nombreux tournages pour la télévision américaine à Detroit, à Chicago, à New York et à San Francisco, offrant chaque fois beaucoup de visibilité au Québec.

M^{me} Lepage a cumulé les honneurs et les trophées grâce à ses grandes qualités de chef et d'organisatrice d'événements de prestige.

La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec l'avait élue Chef régional de l'année en janvier 2000 et, quelques mois plus tard, Chef de l'année.

Il s'agissait de la première femme à mériter cet honneur en 40 ans d'existence de la Société. P. Ch.

Le cahier
HABITAT
tous les samedis dans le Soleil

«Le mezze et les meilleurs
COUSCOUS»
Menu gens d'affaires
L'été est là, notre belle
terrasse extérieure vous attend
3188, chemin Ste-Foy 659-1336
www.lagamelle.ca

LE MANOIR
DU SPAGHETTI
2 POUR 1
Ce coupon
vous donne droit à un
SPAGHETTI GRATUIT
lorsque vous en achetez un
de même valeur au prix
régulier.
Valable jusqu'au:
28 JUILLET 2003
Limite d'un coupon par 2 personnes.
Valable en salle à manger seulement.
3077, ch. St-Louis, Ste-Foy
659-5628
7685, 1re Av., Charlesbourg
627-0161
1147, rue Hart, Trois-Rivières
819 373-0204

Un duo prometteur



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Lynda Pelletier, chef-traiteur au restaurant Le St-Amour et Frédéric Trempe, cuisinier au même établissement, ont de quoi être fiers. Frédéric Trempe, déjà reconnu comme le meilleur apprenti du Québec, a décroché deux premières places récemment lors du concours des meilleurs apprentis du Canada présenté à Moncton, un premier prix pour les entrées et un autre pour le plat principal. De son côté, Lynda Pelletier a obtenu une médaille d'argent pour sa Déclinaison de homard à l'occasion de la finale du concours Talent des chefs tenu au début du mois à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal. Un concours qui, parrainé par la maison J. Moreau, grand producteur de Chablis, a lieu aussi dans plusieurs autres pays. La recette de M^{me} Pelletier, une Déclinaison de homard rôti aux premières glacées à la mousson de Chablis et son trait parfumé fera sûrement fureur au menu traiteur du St-Amour. P. Ch.

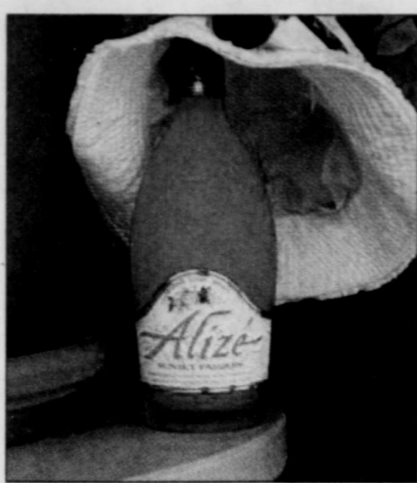
LA CAVE À VINS

C... comme dans cocktails et canicule

Tout au long de la semaine dernière, j'ai, comme beaucoup d'entre nous, délaissé le vin rouge pour quelques gorgées de blancs idéalement mis en glace ou encore quelques cocktails style «bord de piscine».



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@hotmail.com
Collaboration spéciale



La liqueur Alizé Sunset Passion

Parmi eux, ceux élaborés avec une liqueur, l'Alizé, conçue à partir de cognac mélangé au jus naturel de fruits de la passion (Alizé Gold Passion), fruits exotiques et canneberges (Alizé Red Passion), pamplemousse rose et mangue (Alizé Sunset Passion).

Sunset Beach

Au palmarès, un délicieux Sunset Beach, dont je m'empresse de vous offrir la recette. Dans un verre à Tom Collins, ajoutez :

- 1 once et demie d'Alizé Sunset Passion (SAQ 586 263, 750 ml, 24,05 \$)
 - 4 onces de jus de canneberges
 - 2 onces de jus de pamplemousse
- ajoutez de la glace pilée et une feuille de menthe (facultatif). Buvez lentement, avec une paille.

ET DE DEUX

Récemment, nous découvrons le Marqués de Marialva Reserva, Barrada D.O.C. (SAQ 626 507, 750 ml, 12,5 % alc-vol), un sympathique portugais sans chichi (10,95 \$) évoquant toute la joie de vivre du pays du fado.

Sous un soleil de plomb, j'ai arrosé la Saint-Jean avec la version blanche de ce Marqués de Marialva. En l'occurrence un 2002 issu de l'assemblage harmonieux des cépages Maria Gomes et Bical, épanouis au soleil qui baigne les plages de l'Atlantique, près de la somptueuse ville de Coimbra.

Un nez qui joue entre fleurs et fruits et une bouche élégante, bien équilibrée, idéale pour faire valoir un cocktail de fruits de mer; l'un et l'autre servis sur glace. Un petit prix : 10,40 \$, rehaussé d'une médaille d'argent obtenue à Paris en 2002 aux Vinales internationales de France. (SAQ 626 499, 750 ml, 12 % alc-vol).

LE SECRET EST DANS LE BON VERRE

Le vin offre bien des plaisirs et ceux du nez n'en sont pas les moindres.

Il faut savoir offrir à certains vins toutes les chances de livrer à l'amateur les arômes qu'ils gardent parfois jalousement. Savoir traiter le flacon avec déférence, lui offrir le passage en carafe qui l'aidera à respirer suffisamment pour sortir de sa timidité et lui permettre ainsi de gonfler ses voiles comme le plus majestueux des voiliers. Une fois dans le verre, cette continuité devra être assurée. Le choix de ce dernier devra alors faire l'objet du plus grand soin.

Je vous propose ici un nouveau venu dans le monde magique des verres à dégustation.

Saluons le Calice Brunello Tecnico, véritable écrin de cristal (24 % plomb) soufflé à la bouche par un maître artisan et qui offre, par sa forme unique caractérisée par un renforcement de quelque quatre centimètres de long

sur sa paroi inférieure, une magnifique amplitude de toutes les richesses aromatiques.

Ce véritable calice se présente comme la star de la collection Brunello di Montalcino, une collection qui compte, entre autres, deux carafes de services, une carafe de décanation, un verre à grappa et un verre... à eau.

Calice Technico, Arnolfo di Cambio, 77,95 \$ (Boutique Pierre Robitaille).

LE PIMENT DE LA VIE

Voici une petite anecdote pleine de sagesse pour célébrer l'arrivée de l'été.

Devant une classe attentive, un professeur de philosophie pose sur son bureau un grand bocal vide. Après l'avoir rempli de pierres, il demande à ses élèves si le bocal est complètement plein.

« Oui », répond la classe. Le professeur saisit ensuite d'un sac de gravillons qu'il verse dans le bocal. Il agite le tout pour permettre au gravier de combler tous les espaces encore vides.

Il repose alors la même question.

« Le bocal est-il plein ? »

« Oui », clame la classe, intriguée. Il s'empare alors d'un sachet de sable fin et le verse dans le bocal. Le sable se fraie un passage dans les interstices.

« Voyez-vous, dit alors le prof, j'aimerais que vous compariez ce bocal à votre existence. Les pierres représentent les choses importantes comme la famille, la santé, l'amour, l'amitié. Ces choses qui font que même si vous perdez tout le reste, votre vie n'en demeure pas moins bien remplie. Les gravillons représentent les choses importantes, mais

non essentielles, comme le travail, la maison, les meubles, la voiture. Enfin, le sable symbolise les choses sans importance.

Si vous commencez par mettre du sable dans votre bocal, il n'y aura plus assez de place pour y accueillir ensuite le gravier et les pierres. Il en va de même de votre vie; si vous gaspillez votre disponibilité et votre énergie pour les petites choses, il ne vous restera jamais assez de temps pour ce qui est essentiel à votre bonheur. Soignez les pierres en tout lieu et à tout moment, le reste n'est que sable qui s'écoule entre vos doigts », conclut le prof.

Puis, une élève assise au fond de la classe se lève et s'approche du pupitre. Elle prend le bocal, ouvre une canette de bière et en verse le contenu dans le récipient. Aussitôt, le liquide se disperse dans les moindres espaces du contenant.

Moralité : Aussi remplie soit l'existence, il y a toujours de la place pour une petite bière...

Bonne semaine!



La version blanche du Marqués de Marialva

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

Ceux qui ne jurent que par les coucheurs de soleil de Kamouraska réviseront leur palmarès des plus belles fins de journée en allant au restaurant Les Ancêtres de Saint-Pierre. À deux minutes de la sortie du pont de l'île d'Orléans, la maison tricentenaire, solide comme une belle vieille fière, vous tend ses bras accueillants.

À lire son histoire abrégée, c'est le berceau des familles souches du Québec (!). Ainsi, un gros merci aux dames Vézina, Gosselin, Pichette et swigne la bacaille qui y laissèrent un peu d'elles-mêmes et, qui sait, des recettes consignées dans un grand livre de pot-pote patrimoniale.

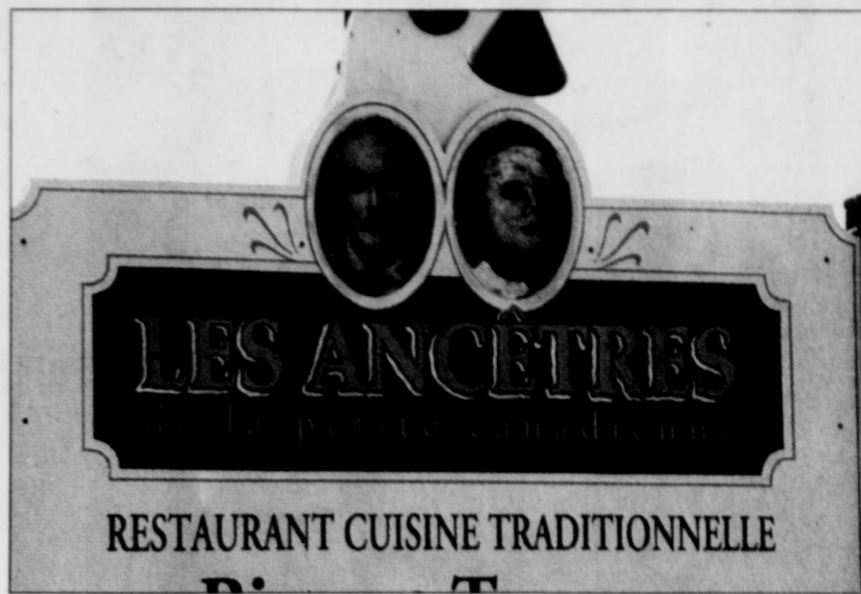
Depuis 1997, c'est la cuisine traditionnelle de ces femmes toujours prêtes à nourrir la visite qui vous est proposée ainsi qu'un menu «actuel» pour ceux qui dédaignent les spécialités d'antan telles que le rôti aux patates jaunes ou les fèves au lard. Grillades, moules, pizzas et une table d'hôte plus élaborée assurent la rencontre entre les anciens et les modernes! «Un air de nouveau sorti du fond des âges...», c'est ce que disait Félix Leclerc. Pas fou!

Revenons à nos moutons pour vous dire à quel point nous sommes enchantés par la terrasse dont la vue, au premier plan, est une vaste étendue de pelouse qui nous oblige à nous retenir la bride pour ne pas aller y courir. La ligne de fuite de ce décor champêtre: le fleuve, la côte de Beauport et les montagnes qui vous saluent de la rive nord.

Au menu, impossible de résister à l'entrée de jambon de Parme - qualité San Daniele - et ses perles de melon de miel mouillées de gouttes d'une réduction caramélisée de vinaigre balsamique. Fantastique contraste entre la douceur mielleuse du fruit et le salé du prosciutto. Inspirant aussi que le fromage de chèvre fondu, non pas sur des croûtons, mais dans une feuille d'endive dont l'amertume se sucre d'une larme de miel. Quant aux rillettes maison, nul besoin de confits, ni de marinades en renfort. Au porc, le pa-

CRITIQUE LES ANCÊTRES

Pieds nus dans l'herbe



LE SOLEIL PATRICIE LARCHE

té, gras à point et parfaitement assaisonné, s'improvise tartine viandeuse inoubliable.

Malgré la chaleur, notre invité, un homme assez authentique pour se régaler d'un menu québécois typique sous un soleil de plomb, ne refuse pas l'assiette de soupe aux pois qui vaincra nos préjugés en la matière. Au lieu d'une purée jaunâtre, la soupe traditionnelle aux pois cassés, encore croquants, s'épice de fines herbes et des carottes grossièrement coupées qui ajoutent à sa rusticité réconfortante.

C'est rouge comme un coq qu'il entamera ensuite son ragout, une bolée garnie de boulettes râpées de porc haché mijotées en sauce à la farine grillée avec soin. Des pommes de terre vapeur et des bettes marinées, croustillantes, combient le costaud appétit.

Ce serait malvenu de se moquer de l'invité, car notre contre-filet impressionne avec son 12 onces de tour de taille! Quelle belle pièce de viande à la cuisson A1. Par contre, la sauce béarnaise goûte peu l'estragon et se révèle épaissie à outrance. Sa qualité supérieure étant, la viande se serait suffi à elle-même, de son jus. Une purée de pommes de terre (excellente) et une

jardinière de légumes au beurre - avec petits pois congelés - rendent encore plus plantureuse une viande de bœuf qui vaut sans rechigner les 29,95 \$ exigés en table d'hôte. En version toujours aussi généreuse, le jambonneau de volaille à la forestière soulève la même réserve quant à la sauce affadie par sa consistance lourde. Cependant, la volaille, qui a conservé ses os avant d'être ficelée, s'avère fort tendre.

Avoir osé, c'est nos pieds citadins plantés dans l'herbe que nous aurions dégusté la coupe de glace érable et noix, nappée de sirop et de sucre d'érable... Balou, le sympa serveur, aurait sûrement rigolé...

LES ANCÊTRES

391, chemin Royal, Saint-Pierre, île d'Orléans

Tél.: 828-2718

Type de cuisine: québécoise traditionnelle, grillades, moules et pizzas

Ouvert tous les jours de mai à octobre. L'hiver, sur réservation pour les groupes

Il est recommandé de réserver

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

Table d'hôte du soir de 19,95 \$ à 33,95 \$

Bouteille de vin à compter de 25 \$

Stationnement privé

www.cyberpresse.ca

Spécialiste du confort de l'air et de l'eau

Salle de bain complète pour 149 \$ par mois*



Votre projet réalisé à partir 149 \$ par mois! * Sur approbation d'un plan de financement de 12 mois, taxes en sus. Fin 1^{er} août 2003.

À Québec

THALASSA domicile
Division Emco Ltée

Thalassa Domicile
670, rue Bouvier, local 135
Québec QC G2J 1A7
Tél.: 418 682-3606
Télé.: 418 682-8865

Prenez un rendez-vous!

Salle de montre • Plomberie • Chauffage • Climatisation

Québec • St-Hyacinthe • Laval • Sorel • St-Hubert

Le plus gros distributeur en plomberie et robinetterie au Canada

Buffet de fruits de mer à l'Hôtel Gouverneur Québec

C'est le début des vacances...

Crevettes, pétoncles, moules, crabe, etc., etc., à volonté

Quand : Tous les samedis à compter du 21 juin

Lieu : Restaurant La Verrière

Prix : 35,95 \$

Rabais pour l'âge d'or et enfants de moins de 10 ans

Musiciens : Groupe Raul Munoz



GOUVERNEUR HÔTEL

QUÉBEC - SAINT-FOY

3030, boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec)

Pour réservation :

418-651-3030



Le verre à dégustations Calice Brunello Tecnico

Fenêtre sur l'air pur



Le Lapin Sauté

ARCHIVES LE SOLEIL

Les restaurants sans fumée se multiplient dans la grande région de Québec

■ Les restaurants sans fumée se multiplient dans la grande région de Québec. Si ce n'est pas encore tout à fait une vague, il convient d'écrire qu'une nouvelle politique de restaurants sans fumée se répand depuis quelques semaines dans la région de la Capitale.

Ces dernières années, Québec comptait environ deux douzaines de restaurants sans fumée, dont Le Parlementaire, La Camarine, Le Commensal, Le Tokyo, Le Chalet Suisse, Le Café du Clocher penché, et plusieurs autres. Depuis quelques semaines, leur nombre augmente beaucoup plus rapidement.

C'est ainsi que depuis son ouverture le 2 mai, le nouveau (et superbe) restaurant du Château Bonne Entente, le Monte Cristo, offre un environnement sans fumée... même si Monte Cristo est aussi le nom d'un cigare de grande renommée.

À la mi-mai, le réputé chef Jacques Le Pluart inaugurerait, sur Place Georges V, son tout nouveau restaurant, La Closerie. Un restaurant sans fumée lui aussi. Et le 1^{er} janvier 2002, la direction du Groupe Resto Plaisirs décrétaient que son restaurant, Le Lapin Sauté, ayant pignon sur rue Petit Champ-lain, serait dorénavant reconnu comme un établissement sans fumée.

Au début de juin, les trois restaurants Le Cochon Dingue, eux aussi propriétés du Groupe Resto Plaisirs, proposaient à leur clientèle un environnement entièrement sans fumée. Selon le président du Groupe, Jacques Gauthier, la politique sans fumée adoptée au Lapin Sauté quelque 18 mois plus tôt devait confirmer la décision du groupe.

Le 9 juin, c'est le restaurant Le Galo-

pin de Sainte-Foy qui devenait, à son tour, un restaurant sans fumée.

Enfin, le 19 juin, les huit restaurants Cora Déjeuner, de la région de Québec, faisaient front commun dans la même direction et leur présidente, Cora Mussely, annonçait que tous ses restaurants du Québec feraient de même d'ici un an.

Que se passe-t-il? Selon le président de la Corporation des restaurateurs de Québec, Denis Paul-Hus, la loi devient de plus en plus sévère et les inspecteurs redoublent de vigilance.

Ainsi, le restaurant Normandin de Val-Bélair a dû payer récemment une amende de 500 \$ parce qu'il ne rencontrait pas tout à fait le nombre de places prescrites par la loi pour accommoder les non-fumeurs. En fait, il ne lui manquait que quatre places. Mais la loi, c'est la loi.

2009

En 2009, tous les restaurateurs qui offriront un espace non-fumeur devront aussi l'assainir en installant un système de ventilation adéquat. Dans certains établissements, l'architecture des lieux pourrait nuire à l'installation de ces équipements.

Alors, plutôt que de dépenser des milliers de dollars « en fumée » et d'encourir des amendes variant de 500 \$ à 1000 \$ par infraction, les propriétaires de restaurants préfèrent offrir un environnement sans fumée. Ça coûte beaucoup moins cher et c'est maintenant socialement mieux accepté.

Déjà, un peu partout dans le monde, et plus particulièrement aux États Unis, de plus en plus de restaurateurs ont suivi l'exemple amorcé par les hôteliers en interdisant non seulement la pipe et le cigare, comme c'était le cas depuis des lustres, mais la cigarette en plus.

Par ailleurs, on compte de moins en moins de fumeurs. On ferme des usines de cigarettes un peu partout, même au Québec. Les places réservées aux fumeurs sont donc de plus en plus limitées dans les restaurants... et ces tables enfumées sont toujours les dernières à être occupées.

Tant et si bien que ce sont finalement les non-fumeurs, privés de place dans leur section, qui acceptent bien souvent de s'asseoir dans la section pour fumeurs, la seule à offrir des sièges.

Alors, aussi bien vous y faire. Désormais, de moins en moins de restaurants vous offriront un cendrier à votre table. Une très mauvaise habitude pour tout dire puisque la grande gastronomie interdit depuis toujours que l'on fume à table et ce afin de mieux découvrir notre environnement gustatif.

Pour une liste de restaurants sans fumée dans la région, consultez Info.dcote@info-tabac.ca



Pierre Champagne

PChampagne@lesoleil.com



Le Parlementaire

ARCHIVES LE SOLEIL



Deux créateurs qui n'aspirent qu'à faire le bonheur des clients.

LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

De la suite dans les idées

Les mille et une recettes de Sophie Roy et Hughes Philippin pour personnaliser leur resto, le Chic Alors!

■ Même si leur menu ne change pas constamment, Sophie Roy et Hughes Philippin sont toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouvelles recettes de pizzas pour leur restaurant, le Chic Alors!

Depuis son ouverture il y a 13 ans, ce restaurant, qui s'est appelé Pizza Magazine jusqu'à il y a un an, a quand même connu bien des changements. De simple comptoir à pizzas qu'il était à ses origines, il est devenu, au fil des agrandissements et des mutations, une vraie pizzeria qui s'est taillée une bonne réputation. Des clients viennent d'ailleurs de l'autre bout de la ville de Québec pour déguster ses produits.

« S'il y a un secret pour cette réussite, c'est d'abord que nous avons travaillé fort, dit M. Philippin. Ensuite, nous avons toujours porté une grande attention à la constance de la qualité et du goût afin que le client qui revient ait le plaisir de retrouver les mêmes caractéristiques que la fois précédente, donc la même satisfaction. »

« Troisièmement, nous avons concentré nos efforts sur le goût et la texture de la pâte. Depuis quelque temps déjà, nous avons aussi déniché une excellente pâtisserie qui nous a donné un fier coup de main en ce sens; de plus, elle fabrique des pâtisseries et des desserts qui font pâlir d'envie nos concurrents. »

Afin de maintenir l'intérêt du client, la vingtaine de pizzas offertes au menu sont très différentes les unes des autres. Par exemple, la Biquette: sauce tomate, mozzarella, chèvre des neiges, tomates, poivre craqué et échalotes fraîches; la Champêtre: pesto, tomates séchées, chèvre, pignons et pommes; la Carbonara: crème fraîche, oignons, bacon, emmental. Le menu offre aussi quelques salades-repas.

Pour ceux qui voudraient agrémente leur repas d'un vin, mais qui sont un peu dépaysés par ces mélanges d'épices et d'ingrédients, sachez que sous la description de chaque pizza figure une suggestion de vin d'accompagnement. Une carte de bières québécoises, canadiennes et importées s'ajoute à celle des vins.

Autre façon de faciliter la vie à la clientèle: tous les prix

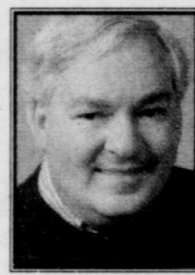
incluent les taxes, ce qui élimine bien des désagréments à la fin d'un bon repas.

Toujours au chapitre des bonnes idées, Sophie Roy et Hughes Philippin ont en quelque sorte inventé la pizza prête à cuire (PAC). C'est une pizza comme toutes celles qui sont sur le menu, qui n'a jamais été congelée ni cuite et que vous allez chercher au restaurant. Elle vous est offerte dans un contenant en carton spécial, conçu pour le four. Après une dizaine de minutes de cuisson à 450 °F, vous pourrez déguster une pizza aussi fraîche et croustillante que si vous étiez au resto.

Autre innovation: fini les discussions interminables au moment de choisir une pizza qu'on fait venir ou qu'on vient chercher, les deux copropriétaires du Chic Alors! ont créé la boîte à quatre pizzas qui permet à chacun des quatre convives d'avoir sa pizza de sept pouces à son goût. Une bonne initiative quand on constate que les livraisons et les commandes au comptoir représentent respectivement 15 % et 30 % des ventes.

Ce couple dans la trentaine n'a sûrement pas fini de dénicher des façons d'améliorer son commerce. En effet, les deux propriétaires ont l'expérience de la recherche de solutions pour faciliter la vie des clients puisque Sophie est physiothérapeute et pratique toujours, tandis que Hughes est ingénieur en mécanique, un emploi qu'il a cependant mis de côté pour s'occuper du restaurant.

Durant ses études, il a travaillé dans divers établissements, dont le défunt Deauville, comme cuisinier avant de démarrer sa propre affaire. « Je me sens beaucoup mieux dans ma peau et j'aime le contact sans cesse renouvelé avec le public, dit-il. C'est un milieu plein de vie qui varie chaque jour. »



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

RESTAURANT CHIC ALORS!

955, rue Jean-Gauvin, Québec (Sainte-Foy)

Tél.: 877-4747

Ouvert du dimanche au mercredi inclus, de 11 h à 22 h, le jeudi et le samedi, de 11 h à 23 h et le vendredi, de 11 h à 24 h

Stationnement sur le terrain du centre commercial Faubourg des Sources

Menu du jour à 10 \$, menu express à 7,50 \$ (tous deux incluant les taxes)

PETITES ANNONCES

VENTE DE GARAGE

Annoncez votre vente de garage dans nos petites annonces* et obtenez une affiche gratuite pour en faire la promotion dans votre quartier.

*minimum 2 lignes

LE SOLEIL 844-4444