

LA PRESSE



VIN
SURPRISES
AVEC LES BULLES
PAGE 4

FOIE GRAS
LES BONS CHOIX
PAGE 4

GOURMAND MAISON

TENDANCES
CHEZ VOUS
EN 2017
PAGES 6 ET 7



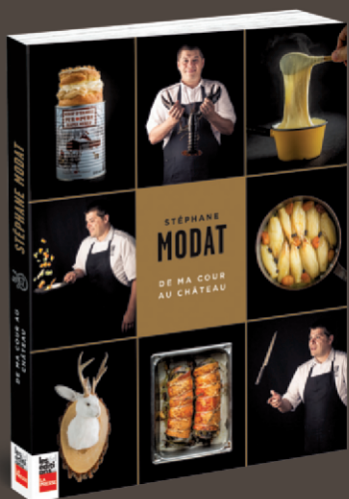
AU CHALET ENTRE AMIS

Cette année, le calendrier permet aux plus chanceux d'entre nous d'être en vacances jusqu'au 9 janvier. Peut-être même au chalet. La fête est loin d'être finie : on en profite pour recevoir les amis!

UN DOSSIER D'ÈVE DUMAS ET D'HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE



STÉPHANE
MODAT

150 RECETTES
CRÉATIVES ET ACCESSIBLES,
INCLUANT DES COCKTAILS

« L'ACCESSIBILITÉ ET LA SIMPLICITÉ
DEMEURENT DES ÉLÉMENTS IMPORTANTS
POUR STÉPHANE MODAT. »

— SOPHIE GRENIER-HÉROUX —
LE SOLEIL

Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca
Aussi en format PDF et E-pub



GOURMAND



PETITE FÊTE ENTRE AMIS

Après les soupers de famille de Noël, les premiers jours du Nouvel An sont pour beaucoup l'occasion d'un repas entre amis, idéalement à la campagne. Récit et conseils pour une fête amicale.



TEXTES
EVE DUMAS



PHOTOS
HUGO-SÉBASTIEN
AUBERT

Qui de mieux placé pour bien festoyer qu'une bande d'amis du milieu de la restauration? Morgane Muszynski (Les Fillettes) et Éric Dupuis (Taverne Square Dominion, Balsam Inn, Bar Henrietta) nous ont ouvert la porte de leur coquet chalet. Voici ce qui arrive lorsque deux chefs, une sommelière, une restauratrice, un maître d'hôtel et une responsable de traiteur se réunissent.

Morgane et Éric sont locataires en ville, mais ils ont acheté un chalet il y a quelques années, pour s'échapper à la campagne et pour mieux recevoir. Ils rendaient visite à un des amis et partenaires d'affaires d'Éric et sont tombés sous le charme d'un petit chalet à pignon, au cœur d'une vallée des Cantons-de-l'Est.

Quelques rénovations plus tard, la maison compte maintenant quatre chambres à coucher, plusieurs range-bouteilles et une cuisine neuve, avec tout ce qu'il faut pour qu'Éric puisse cuisiner comme le chef qu'il est. Il y a même une trancheuse à viande sur le comptoir, témoignage d'une profonde passion pour la charcuterie.

Lors des week-ends entre amis, Morgane aime bien s'improviser DJ avec la table tournante et la collection de disques qui traverse les époques et les styles. C'est une hôtesse-née. Planifier, préparer, festoyer! Dans le temps des Fêtes, Éric se plaît même à la rebaptiser « mère Noël ».

Mais la principale occupation de Morgane, lors des soirées au chalet, n'est pas le choix musical. C'est plutôt le choix (et le service) du vin. Comme bien des sommeliers et sommelières, l'amatrice de vins plutôt artisanaux et naturels stocke surtout sa cave de bouteilles en importation privée.

Accords libres

Autodidacte, Morgane s'intéresse à l'univers du vin depuis plusieurs années. Elle compose la carte de la Taverne Square Dominion et du Bar Henrietta. Au quotidien, elle occupe le poste de gérante des lunchs et sommelière aux Fillettes. Elle prétend d'ailleurs que le restaurant de l'avenue Van Horne est celui qui sert le plus de vin le midi! La passion contagieuse de la grande Normande y est sûrement pour quelque chose!

Lorsqu'elle choisit les vins pour les soirées d'amis, celle qui baigne dans le bon jus y va tout simplement avec ses envies du moment. « Quand j'achète du vin, j'ai tendance à opter pour ce que j'ai envie de boire, sans pour autant que ça soit un *fit* parfait avec le menu. On finit toujours par arriver à agencer les vins. »

Encore faut-il connaître ses goûts, savoir ce qu'on a envie de boire et avoir quelques notions d'accords de base! Facile pour des sommeliers, moins évident pour le commun des mortels. Cela dit, dans le présent dossier, Morgane a fait le travail pour vous!

Aller jouer dehors

Pour se creuser l'appétit, digérer ou dégriser un peu, rien ne vaut l'air pur de la campagne. Quand les enfants sont de la partie, la sortie

devient carrément obligatoire. Chez Morgane et Éric, l'apéro se prend souvent dehors, autour du feu. Il faut profiter de la nature, après tout! Le terrain du chalet a été aménagé pour une convivialité optimale: un foyer extérieur, un rond de feu, une table pour poser la grande planche de charcuterie, des chaises, une jolie guirlande de lumières... Ne manque plus que le verre de bulles, et c'est parti!

À table

Pendant les soupers d'amis sans chichis, où tout le monde met la main à la pâte, Éric préfère servir tous les plats au centre de la table. Amenez-en des grosses pièces de viande, des poissons entiers, des tartes salées, des gnocchis et des salades! Il arrive qu'un thème soit proposé, ou se dessine tout naturellement. Cette fois-ci, les hommes ont opté pour un hommage culinaire à leurs femmes, toutes d'origines étrangères. En plus de Morgane la Normande, il y a Mila l'Ukrainienne et Julie l'Italienne!

Une fois les convives à table, les bouteilles s'ouvrent allègrement, parfois plusieurs en même temps: du blanc, du rouge, de l'« orange » même! Ainsi, chacun fait son accord. Elles finiront toutes par se boire, de toute manière.

Au foyer

À l'heure du dessert, il est temps de se déplacer devant l'un des deux foyers de la maison. Le cake préparé par Julie et Francis est parfait, il se mange simplement avec les doigts, rendant la vaisselle superflue. Le vin continue de couler à flots, quand ce n'est pas un des très vieux calvados qu'Éric a rapportés de Normandie, lors de ses visites dans la famille de Morgane. Chose certaine, on ne manque jamais de quoi boire ni manger, dans ce chalet des délices.



1 Les premiers jours du Nouvel An sont pour beaucoup de gens l'occasion d'un repas entre amis.

2 Francis Archambault et Julie Romano

3 Marc-André Jetté a décidé d'ajouter une touche festive à sa salade en utilisant du homard plutôt que du poulet.

4 Le gigot d'agneau est cuit avec des pommes de terre et des poireaux.

5 Morgane Muszynski et Éric Dupuis trinquent devant le foyer.



VINS FESTIFS

Tout au long de cette soirée inspirée, il ne manquait pas de bouteilles sur la table... sur l'îlot de cuisine... autour du feu... à côté du foyer... Voici quelques-uns des choix de Morgane.



Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature (cava) 2009, 750 ml, 36,50 \$ (12016288)

Voici une magnifique bulle en biodynamie pour se lancer! Tous les cavas de Recaredo sont millésimés avec élevages sur lies qui peuvent durer jusqu'à 10 ans. On trouve d'ailleurs les 2000 et 2004 à la SAQ actuellement, pour une coquette somme, tout de même. La cuvée qui nous concerne est non dosée (sans aucun sucre ajouté). C'est donc ultrasec et tout en finesse.



Domaine Fouassier Les Grands Groux 2014 (Sancerre), 12,5 % alc./vol., 750 ml, 27,90 \$ (12259423)

La famille Fouassier fait du vin dans le Sancerrois depuis 10 générations. Les dernières ont décidé de mener le domaine en biodynamie, à compter de l'année 2000. Dans Les Grands Groux, le sauvignon blanc exprime son côté plus végétal, toujours avec cette acidité vive et des accents anisés en bouche. Pour l'apéro.



Foule Bulles du Clos Saragnat, en commande privée, caisse de 12, 15,50 \$ par bouteille de 750 ml

Petit dernier du Clos Saragnat, Foule Bulles est fait à partir des jus de premières presses du cidre de glace, qui sont fermentés comme du cidre. Les amis l'ont ouvert au dessert. Si vous ne réussissez qu'à trouver le cidre fermier Des bulles genre, au dépanneur Veux-tu une bière? par exemple, comptez-vous quand même chanceux et buvez-la à l'apéro!

Commandes: glou-mtl.com

QUI EST DE LA PARTIE?

ÉRIC DUPUIS ET MORGANE MUSZYNSKI

Le couple s'est rencontré à la Taverne Square Dominion. Morgane était en salle, Éric, en cuisine.

Éric s'est inspiré de la tarte russe que sa tante Carmen prépare toujours aux Fêtes. Celle-ci est composée de pâte feuilletée couverte d'un mélange de crème sure ou de fromage à la crème et d'œufs de saumon, le tout décoré de caviar. La version de la « tarte nordique » que le chef a préparée était quelque peu plus garnie.

Morgane vient de la Normandie, de parents réunionnais et polonais. Elle a donc préparé un gigot d'agneau qui est en quelque sorte le résultat

d'une équation réalisée par Éric après de multiples voyages dans sa belle-famille: des agneaux partout + des champs de pommes de terre et de poireaux + du cidre fermier de la région.

MILA RISHKOVA ET MARC-ANDRÉ JETTÉ

Mila a travaillé en salle à la Taverne Square Dominion et au Tapeo, entre autres. Elle s'occupe aujourd'hui principalement des activités de Marc-André Traiteur, l'entreprise fondée par son amoureux après qu'il eut quitté le restaurant Les 400 coups. Marc-André est pour sa part chef de Hoogan et Beaufort (et chef de l'année 2016, selon Eater Montreal!),

une superbe table à l'écart dans les Shops Angus.

Ensemble, ils ont cuisiné une focaccia au seigle. Peu de choses sont aussi irrésistibles qu'un pain sortant du four. Leur délicieuse focaccia se prépare en un tour de main.

Le couple a aussi concocté une salade Olivier au homard. Traditionnellement, cette recette se fait avec de la volaille. C'est un classique dans la famille ukrainienne de Mila. Peut-être avez-vous encore des restes de dinde à passer? Marc-André Jetté a décidé, lui, d'ajouter une touche festive à sa salade en substituant du homard au poulet.

La grand-maman de Mila a aussi inspiré une

recette de pelmenis à la viande, crème sure, parmesan et... beaucoup de poivre! Il y en a régulièrement au Hoogan et Beaufort, pour les repas des employés. À mi-chemin entre un dumpling chinois et un tortellino, ces raviolis à la russe ont été dévorés si vite qu'ils ne se sont jamais rendus à la table!

FRANCIS ARCHAMBAULT ET JULIE ROMANO

La pétillante jeune femme a travaillé chez Olive + Gourmando, à la Pâtisserie Rhubarbe, puis vient d'ouvrir l'irrésistible Butterblume, avec sa partenaire Nadine Boudreau. Le grand calme, lui, s'est fait

connaître comme maître d'hôtel dans plusieurs restaurants montréalais, dont Laloux et H4C. Il se consacre de plus en plus à l'enseignement de son métier.

On a toujours besoin d'un peu de fraîcheur et de couleur sur une table. Julie et Francis se sont chargés de la portion « vitamines » du repas, avec une salade fenouil, orange, radicchio et grenade, d'inspiration italienne, qui leur ressemble bien.

Le sucré occupe une belle place au Butterblume. Même si Julie n'est pas pâtissière, il allait de soi que son couple se verrait confier le dessert: un cake aux agrumes et au mascarpone!

GOURMAND

VIN

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

Surprises avec les bulles

«Pop», le champagne. «Pop», le maïs soufflé. Pour que la dernière soirée de l'année soit festive (et tendance), pas absolument besoin de sortir le foie gras et le caviar. Voici des accords décontractés qui font aussi fureur avec les bulles.

Finis le temps où le champagne n'était servi qu'avec des mets hors de prix. De passage au Québec, le directeur de la bien connue maison Veuve-Clicquot Ponsardin, Jean-Marc Gallot, est sans équivoque: «Il faut désacraliser l'usage du champagne.»

M. Gallot n'est pas le seul à le penser. Olivier Krug, de la prestigieuse maison du même nom, organise des dégustations de ses vins avec des aliments simples comme l'œuf et la patate. Son plaisir coupable? Un verre de champagne avec un hamburger et des frites.

«C'est plus facile de faire la liste des plats qui ne vont pas bien avec le champagne que l'inverse», dit-il.

Le tandem champagne et chips est aussi en vogue. Ce mariage sans prétention ne date pourtant pas d'hier. Déjà en 1955, dans le film *The Seven Year Itch*, Marilyn Monroe trempait ses croustilles dans une coupe de champagne.

L'acidité, la texture et les bulles du vin mousseux fonctionnent aussi à merveille avec le pop-corn au beurre salé. Si bien que plusieurs établissements proposent du maïs soufflé aromatisé avec le champagne.

Plats épicés

Lors de la conférence Wine and Culinary qui s'est tenue à Barcelone l'automne dernier, la sommelière Julie Dupouy, qui a terminé troisième au plus récent concours mondial de sommellerie, a dévoilé l'un de ses accords chouchous: du champagne demi-sec et un plat asiatique.

«On peut faire de super accords sur des plats sucré-salé avec le champagne, explique M^{me} Dupouy, jointe à Dublin. Les saveurs épicées peuvent très bien fonctionner, les saveurs épicées, s'il n'y a pas trop de piment, car le dioxyde de carbone [les bulles] amplifie la sensation de brûlure en bouche.»

Les champagnes demi-secs contiennent en moyenne trois ou quatre fois plus de sucre que les bruts. Impossible de résister avec les amuse-gueules épicés!

Sucré et épicé

Pour un tandem sucré-épicé, on opte pour un prosecco d'Italie. La cuvée Vigneti del Fol de la maison Bisol vient d'arriver au Québec. Elle contient deux fois plus de sucre résiduel que sa cuvée Crede, soit 16 g. Ce dosage plus élevé s'inscrit dans la tradition des proseccos. Et il fait un malheur avec les pois chiches épicés. Les bulles sont vives. C'est frais, légèrement citronné, et la finale rappelle le zeste d'orange. Le sucre n'apporte pas de lourdeur, mais beaucoup de longueur.

Bisol Vigneti del Fol Prosecco 2014, 25,65 \$ (12914248)



Chips et champagne

On en a pour notre argent avec cette bouteille de la maison Lallier. Ce champagne est produit avec les raisins provenant de communes classées «grand cru», soit la crème de la crème. Dans le verre, l'assemblage de pinot noir et de chardonnay sent les fruits à chair blanche et le pain grillé. C'est rond, c'est long et c'est goûteux. Avec des chips nature, ondulées ou pas, c'est divin!

Lallier Grande Réserve Grand Cru, 48,50 \$ (11374251)



Chocolat blanc et bulles

Contrairement à ce que l'on pense, champagne et chocolat noir ne font pas bon ménage. «Consommeriez-vous un verre de vin blanc sec avec un morceau de chocolat noir?», demande l'expert Guénaël Revel dans son livre *Champagnes*. Pour réussir son accord bulles et chocolat, il faut soit choisir un mousseux plus doux, soit troquer le chocolat noir contre du blanc. Nous avons choisi la deuxième option!

Ce mousseux californien élaboré par la maison Roederer ne déçoit pas. Il est fruité, crémeux et ses arômes rappellent ceux de la brioche.

Roederer Estate Brut Anderson Valley, 34,75 \$ (00294181)



Pop-corn et champagne

Ce vin de couleur dorée contient surtout du pinot noir, un raisin rouge. C'est donc sans surprise que son bouquet explose de petits fruits des champs. Sa bouche est rafraîchissante, et les bulles sont soignées. Son acidité marquée est en contraste avec le goût beurré et salé du pop-corn. Difficile de résister!

Drappier Carte D'Or Brut, 47,50 \$ (00734699)



Adieu, les flûtes

L'heure de gloire de la flûte à champagne est révolue. Le mousseux se sert désormais dans des verres arrondis afin de mettre en valeur les arômes du vin. «Servir le champagne dans des flûtes, c'est comme aller à l'opéra avec des bouchons dans les oreilles, dit le directeur de la maison Krug en Champagne, Olivier Krug. Vous n'aurez que les sons excessifs.» Depuis quelques années, les verriers, comme la maison Riedel, ont changé la forme de leurs flûtes. Elles sont maintenant courbées. Si vous ne voulez pas changer votre verrerie, les coupes à vin blanc sont idéales pour le champagne.

PHOTOS DAVID BOILY, LA PRESSE

Jérôme Ferrer
GRAND CHEF

EUROPEA

RELAIS & CHATEAUX

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Le Chef Jérôme Ferrer s'invite à votre table!

Le coffret signature Jérôme Ferrer
Pour 6 à 8 personnes à 350 \$ (Taxes incluses)
Soit 43,75\$ par personne

- Roulades de saumon fumé, fromage à la crème et fines herbes
- Notre fameux cappuccino de homard aux copeaux de truffe
- Le ballotin de foie gras maison
- La tourtière Europea
- Le civet de cerf braisé, sauce grand veneur
- La bûche Constellation
- Un petit livret explicatif pour la préparation de vos plats

Boxing day

À l'achat de 200\$ de certificats cadeaux nous vous offrons 50\$!

Notre cadeau!

* Cueillette ou livraison disponible en expédition

Le temps des fêtes
2016

Commande et réservation :
514-397-9161 ou www.europea.ca

Les bonnes options pour son foie gras

SYLVAIN SARRAZIN

Fondant, élégant, délicat: miam, du foie gras! Voici quelques orientations et conseils pour mettre en valeur cette véritable vedette des Fêtes dans nos assiettes.

Choisir

Au départ, trois options se présentent: le foie gras cru, mi-cuit ou cuit.

Le premier permettra de concocter d'exquises escalopes poêlées ou, si on le cuisine à l'avance, des terrines et torchons (cuit dans un linge, en forme de boudin).

Les deux autres, sous vide ou en conserve, en bloc ou en terrine, sont prêts à déguster. Plus tendre et plus rosé que le foie gras cuit, le mi-cuit se garde en revanche moins longtemps. Les deux sont délicieux, c'est une question de goût!

Aussi: oie ou canard? Notez que le second a une saveur un peu plus prononcée, tout en étant légèrement plus cher.

«Pinot gris, gewurztraminer, viognier: ce type de blanc riche et assez corsé s'accommodera aisément d'un foie gras mi-cuit, en terrine.» — Marc Chapleau, chroniqueur et expert-conseil en vin

Le foie déjà cuit est facile à dénicher en supermarché, dans les épicerie fines ou les marchés publics, qu'il soit importé (comme celui de la marque française Labeyrie) ou local (La Ferme Québec-Oies, La Ferme Basque de Charlevoix, entre autres).

Présenter

Une fois qu'il est cuit, rien de plus facile que d'apprêter le foie gras. Mais attention à l'erreur bête, surtout pour les conserves: oublier de le réfrigérer au préalable.

Pour les blocs, torchons et terrines, veillez à les couper en tranches le plus tard possible, pour éviter l'oxydation. Les découpes doivent être assez fines, mais pas trop, au risque de les voir se décomposer. Si du gras (généralement jaunâtre) subsiste, enlevez l'excédent.

Le foie gras aime la sobriété: choisissez une assiette blanche pour l'y disposer avec ses accompagnements.



PHOTO IVANOH DEMERS, ARCHIVES LA PRESSE

Une fois qu'il est cuit, rien de plus facile que d'apprêter le foie gras. Mais attention à l'erreur bête, surtout pour les conserves: oublier de le réfrigérer au préalable.

Accompagner

Les options sont vastes, mais mieux vaut éviter la sophistication, en se limitant à un ou deux accompagnements, et ne pas «écraser» la saveur du foie.

Côté sucré, confit d'oignons, chutney de figues, sauce aux canneberges ou pommes caramélisées ont fait leurs preuves. Pour une douce touche exotique, songez à la mangue. Irez-vous jusqu'à orner le tout d'un carré de chocolat noir?

Côté verdure, le pinochera dans les jeunes pousses (chou rouge, betteraves...) ou la mâche.

Et pourquoi pas des amandes ou des noix?

Comme condiment, pensez à une pincée de piment d'Espelette.

Enfin, si vous optez pour la version poêlée, les champignons s'imposent, avec morilles, pleurotes ou même des truffes.

Arroser

Non, l'équation «foie gras + vin = sauternes» n'est pas une fatalité. «Les choix abondent, et sans nécessairement rester cantonné au vin très sucré», souligne Marc Chapleau, chroniqueur et expert-conseil en vin. «Pinot gris, gewurztraminer, viognier: ce type de blanc riche et assez corsé s'accommodera aisément d'un foie gras mi-cuit, en terrine. Avec le foie gras poêlé, on pourrait aussi, s'il n'est pas assorti d'une garniture sucrée, aller vers un rouge, par exemple une syrah bien mûre. Autrement, le même type de vin qu'avec le foie gras en terrine fonctionne d'ordinaire plutôt bien.»

LA
PRESSE

MAISON



Les architectes ont décidé d'élever le chalet sur pilotis pour tenir compte de la pente du site.

PHOTOS MARC CRAMER, FOURNIES PAR LES ARCHITECTES

VISITE

UN CHALET SUR UNE PISTE DE SKI

Ce chalet pour une famille de quatre s'est implanté sur le sol escarpé d'une ancienne piste de ski du mont Jasper, près de Saint-Donat. Les architectes de Robitaille Curtis nous ont expliqué comment ils s'étaient adaptés à cette topographie hors du commun.



SOPHIE OUIMET

Les architectes ont décidé d'élever le chalet sur pilotis pour tenir compte de la pente du site. «Ainsi, la neige et le ruissellement printanier peuvent passer sous la maison plutôt que la contourner», explique l'architecte Andrew Curtis. De la même manière, la végétation peut continuer à y pousser pendant la belle saison. L'empreinte au sol de la maison est donc minimale.

Le salon, la salle à manger et la cuisine se trouvent dans la même grande aire commune. L'îlot central compte une gazinière et un évier pour que les propriétaires puissent cuisiner sans tourner le dos à leurs convives, tout en admirant la vue sur le lac Archambault, qui se profile par la grande baie vitrée. Au fond de la grande salle commune se trouvent le salon, vitré sur trois côtés, ainsi qu'une cheminée. Un long banc – qui cache aussi un rangement intégré – se love au bord de la fenêtre. «Nous avons mis des fenêtres partout autour de la maison pour connecter l'occupant au paysage», note l'architecte.

La chambre des parents est située à l'autre extrémité de l'étage principal. Là encore, la lumière entre à flots par les baies vitrées. Les clients, une famille comptant deux enfants d'âge scolaire, vivent à Montréal et utilisent leur résidence secondaire pour dévaler les pentes de ski de la région. Une des chambres d'enfant compte deux lits superposés, mais placés de façon perpendiculaire. «Les chambres n'ont pas besoin d'être vastes pour être à la fois confortables et fonctionnelles», fait valoir Andrew Curtis. Dans la deuxième chambre d'enfant, le lit est posé sur un socle qui contient du rangement. «Cette chambre est toute petite, mais elle est munie d'une garde-robe et d'un lit très confortable. Et la pièce est clairement connectée au dehors», affirme l'architecte. En effet, la hauteur du lit – recouvert d'une couverture aux couleurs de La Baie d'Hudson – correspond exactement à celle de la fenêtre.

Sous l'avant-toit, tout au long de la maison, court une fenêtre longue et étroite. Lorsque les occupants sont à l'intérieur et qu'ils lèvent les yeux vers cette ouverture, ils aperçoivent le sommet de la montagne. Quant à l'inclinaison du toit, elle correspond à peu près à la pente du sol, précise l'architecte.



Au fond de la grande salle commune se trouvent le salon, vitré sur trois côtés, ainsi qu'une cheminée.



La neige et la montagne pénètrent jusque dans la salle de bains.



Dans la deuxième chambre d'enfant, le lit est posé sur un socle qui contient du rangement.



Le salon, la salle à manger et la cuisine se trouvent dans la même grande aire commune.



Une des chambres d'enfant compte deux lits superposés, mais placés de façon perpendiculaire.



La chambre des parents



Sous l'avant-toit, tout au long de la maison, court une fenêtre longue et étroite.

MAISON



Le motif Mudcloth PHOTO FOURNIE PAR BUK & NOLA



PHOTO TIRÉE DU SITE D'ANTHROPOLOGIE



Le motif Kilim

PHOTO FOURNIE PAR BUK & NOLA



Photogra

TENDANCES

Chez vous en 2017

Dans la cuisine, la salle de bains, sur les murs et partout dans la maison, comment évolueront vos aménagements en 2017? Histoire de vous donner des pistes, nos journalistes ont consulté experts, blogueurs et faiseurs de tendances. Au menu: des plantes, du velours, du marbre, de la texture, de la chaleur, du vert... et même du violet!



SOPHIE OUIMET

Des matériaux mélangés

En 2017, on n'aura pas peur de mélanger les matières, les couleurs et les imprimés, selon Laurence Marinacci, copropriétaire de la boutique Buk & Nola de l'avenue Laurier Est. Par exemple, les finis métalliques côtoieront sans aucune gêne les motifs exotiques et les matériaux plus naturels.

Du côté des matières naturelles, on verra par exemple de grosses couvertures en laine, ou encore des rideaux en lin, sans oublier le coton, note Laurence Marinacci. D'autres matériaux naturels comme l'osier et le rotin, qui avaient déjà amorcé une percée, poursuivront leur conquête de nos intérieurs. Les accessoires en liège auront aussi la cote. Quant au coussin à motif d'yeux, nous en reparlerons un peu plus loin...

Le velours également poursuivra sa belle lancée. Cette année, toutefois, on ose le mélanger avec d'autres types de matériaux. « Par exemple, on peut voir une chaise avec du velours et du laiton », illustre Stéphanie Guéritaud, blogueuse pour le

site Déconome. Sans oublier que le mauve devrait également être très tendance cette année, en fait foi ce fauteuil en vente chez Anthropologie. Le contreplaqué aussi sera *in* en 2017, remarque Stéphanie Guéritaud. « On n'hésite plus à fabriquer toutes sortes de meubles en contreplaqué, comme des tables basses ou des étagères », note la spécialiste des tendances. Les rangements muraux en contreplaqué, comme celui-ci en vente chez Gautier Studio, seront de plus en plus présents.

Les motifs: exotiques, psychédéliques, géométriques

Les motifs exotiques feront fureur cette année, prédisent à la fois Laurence Marinacci de chez Buk & Nola et la blogueuse Stéphanie Guéritaud. Les coussins au motif Kilim, faits à la main à partir de tapis tissés en Turquie, sont notamment très populaires chez Buk & Nola.

Même chose pour les coussins Mudcloth, qui reprennent une méthode d'imprimé à l'africaine. « Avec ces coussins d'inspiration artisanale, on revient aux sources », avance Laurence Marinacci. Également, il ne faut pas hésiter à mélanger ces éléments plus naturels avec des accessoires métalliques, par exemple.

Un autre imprimé qui s'en vient à grands pas: le Memphis, à tendance psychédélique! « C'est très année 80,

avec des motifs qui ont toutes sortes de formes: des macarons, des triangles », affirme Laurence Marinacci. « Ce n'est toutefois pas un style qui va plaire à tout le monde », nuance Stéphanie Guéritaud.

Un autre motif qui va se multiplier est celui de « l'œil magique », selon la blogueuse Stéphanie Guéritaud. « Il commence à apparaître sur plusieurs objets de déco », dit-elle. Effectivement, on peut voir ses différentes interprétations sur des affiches, des coussins et même des draps, comme cet ensemble en vente chez Urban Outfitters.

L'art mural

Du côté des affiches, on revient à la photographie, observe Laurence Marinacci. « Ce sont des photos en noir et blanc ou en couleur, mais retravaillées avec un filtre. On parle d'images d'ambiance, et non de photos de famille! », précise-t-elle. Côté formats, la tendance principale est à la toile grandeur nature.

Les aquarelles aussi reviennent à la mode, selon Stéphanie Guéritaud, mais attention: pas seulement sur les murs! On retrouve aussi des motifs pastel rappelant l'aquarelle sur des coussins ou même des couvre-lits, comme cette housse de couette en vente chez Simons.



Le macramé PHOTO FOURNIE PAR PLANTZY

Du vert

Après le côté structural de l'année dernière, le mot d'ordre chez les plantes en 2017 est: désordre! « La tendance est vraiment à un univers déstructuré, affirme Dominic Raïche, jardinier et designer pour Plantzy. Quand je parle de désordre, c'est de placer différentes sortes de plantes sur une tablette; donc certaines qui retombent, qu'on mélange avec des cactus ou d'autres variétés. » Côté pots, on devrait voir beaucoup de noir cette année.



Le motif Memphis PHOTO FOURNIE PAR BUK & NOLA

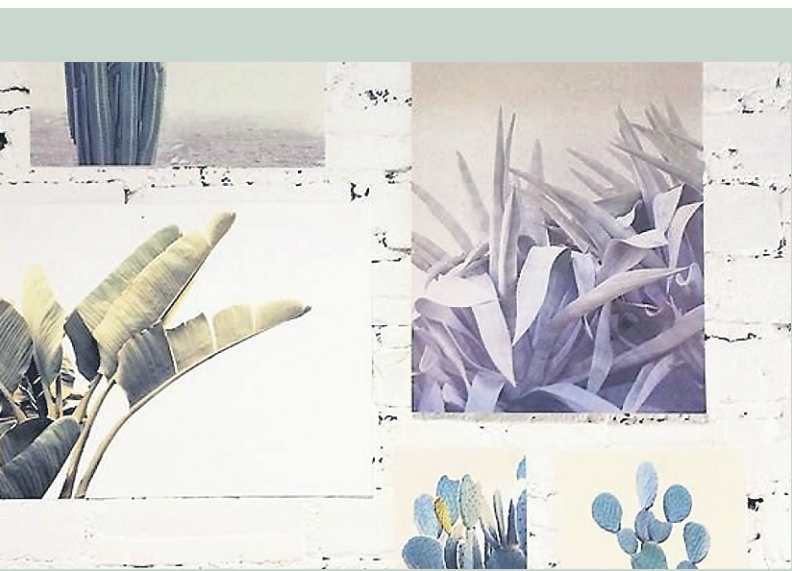
Osier, rotin, liège > PHOTO FOURNIE PAR BUK & NOLA



Le retour de l'aquarelle PHOTO TIRÉE DU SITE DE SIMONS



Le ficus > PHOTO FOURNIE PAR PLANTZY



Photos retouchées

PHOTO FOURNIE PAR BUK & NOLA



Le mot d'ordre en 2017 : désordre !

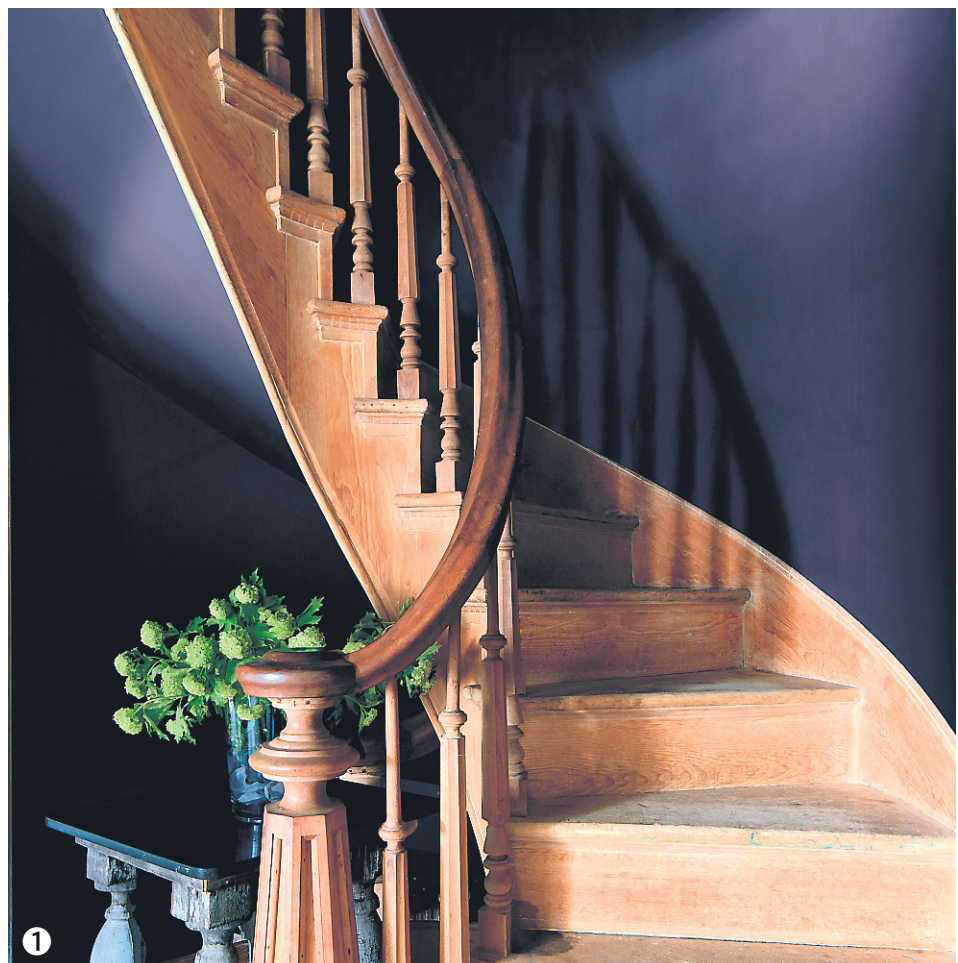
PHOTO JUSTINE LAMBERT, FOURNIE PAR LAURIE ANNE - ATELIER FLEUR

Le grand retour du macramé en déco rime avec l'apparition des plantes suspendues. Si les plantes retombantes sont particulièrement indiquées dans ce cas, on peut très bien choisir de suspendre n'importe quel autre type de végétaux, comme le philodendron « Brazil ». D'ailleurs, le philodendron « Monstera » – la version géante de cette plante – sera encore très populaire cette année, pré-dit Dominic Raïche.

Côté fleurs, les couleurs sobres et naturelles devraient prédominer dans les bouquets au cours de l'année, selon la fleuriste Laurie Anne Perron.

« On est dans le sobre; les pastels, les crèmes, des couleurs moins frappantes pour les yeux comme le bourgogne », souligne la propriétaire de Laurie Anne – atelier fleur. D'ailleurs, la tendance est aux bouquets naturels, « quasiment cueillis dans le jardin ».

Toujours dans le naturel et le local, on devrait voir beaucoup de tons de vert, et énormément de feuillage. Aussi, le gros bouquet cède progressivement la place aux petites fleurs seules placées dans des bouteilles claires ou ambrées, en gage de simplicité, résume Laurie Anne Perron.



1

PHOTO FOURNIE PAR BENJAMIN MOORE



2

PHOTO FOURNIE PAR PPG



3

IMAGE FOURNIE PAR PANTONE

1 Benjamin Moore a choisi la couleur Clématis, richement pigmentée. « La couleur parle et crée le style à elle seule », indique Sophie Bergeron, porte-parole de l'entreprise. Notez combien la couleur met en valeur l'escalier ancestral et laisse sa beauté s'exprimer. Elle instaure différentes ambiances selon la lumière du jour et les jeux d'ombre. 2 Couleur de l'année 2017 de la marque Sico, le violet Mozart est riche, apaisant et polyvalent. Il procure une impression de luxe dans un salon. 3 Pour 2017, Pantone a choisi le vert tendre et frais (Greenery), qui évoque les premiers jours du printemps. Symbole de renouveau, cette couleur représente notamment le désir de renouer avec la nature et avec les autres, dans un monde sans cesse plus complexe.

La couleur s'affirme sur les murs



DANIELLE BONNEAU

Finie la vie en noir, blanc et gris. Place aux teintes riches sur les murs de la maison. Les couleurs mises de l'avant par les manufacturiers de peinture, pour 2017, ont au moins un point en commun: elles permettent de créer un environnement enveloppant, où il fera bon se réfugier.

« C'est un juste retour du balancier, indique Sophie Bergeron, directrice couleur et design pour l'est du Canada chez Benjamin Moore. Il y a eu beaucoup de teintes pastel les dernières années et le blanc, toutes catégories confondues, a été le plus populaire en 2016. On voit une progression vers des teintes plus foncées. On réchauffe et habite l'espace en utilisant la couleur », précise-t-elle.

Peintures Para a choisi une couleur entre le bleu et le vert, de deux niveaux d'intensité. La couleur Regard pétillant est plus douce et est destinée aux consommateurs. Créant un plus grand contraste, Énigmatique Triton s'adresse davantage aux designers, plus audacieux et à la fine pointe des tendances. « Situées entre la terre et l'eau, ces deux couleurs contribuent à créer une atmosphère calme », souligne Janine May, spécialiste couleur et design pour l'entreprise.

Les quatre marques de la multinationale PPG (CIL, Sico, Dulux et PPG Paints) mettent plutôt de l'avant des teintes de violet, en réponse au besoin de se débrancher pour se détendre confortablement, loin des pressions quotidiennes, indique Misty Yeomans, directrice du marketing de la couleur pour les quatre marques. Elles ont été

sélectionnées après qu'on a déterminé quatre tendances dominantes: le désir de stabilité dans un monde changeant et instable, la recherche de simplicité pour contrer le bombardement d'information, l'ouverture au changement et le besoin de connexion avec l'univers.

À l'affût des tendances

Le choix d'une couleur, qui met en lumière les tendances dominantes, exige des mois de préparation. Deux organismes donnent le ton à l'échelle internationale: Pantone et Color Marketing Group. Pantone, la référence dans les milieux de la mode, de la beauté, de la technologie, de l'architecture, de la décoration intérieure et de l'industrie alimentaire, a sélectionné pour 2017 le vert tendre et frais (Greenery), qui évoque les premiers jours du printemps. Cette couleur représente notamment le désir de renouer avec la nature et avec les autres, dans un monde sans cesse plus complexe.

Color Marketing Group, dont sont membres les professionnels du milieu de la peinture et du design, détermine les couleurs tendance dans le but d'augmenter l'attrait d'une grande variété de produits. Pour 2017, l'organisme a lui aussi choisi une teinte de vert (plutôt vert olive), symbole de croissance, de nouveauté et de bien-être.

Qui voit juste? « Personne n'a tort, explique Sophie Bergeron, de Benjamin Moore. Chacun a sa propre définition de la couleur. Le vert guacamole [avocatier] fait partie de notre palette de couleurs en 2017. Mais après avoir parcouru le monde, nous avons déterminé qu'une autre couleur était plus représentative. »

Le but, précise-t-elle, est d'inspirer.



Découvrez les tendances dans les cuisines et les salles de bains aujourd'hui dans **La Presse+**

