

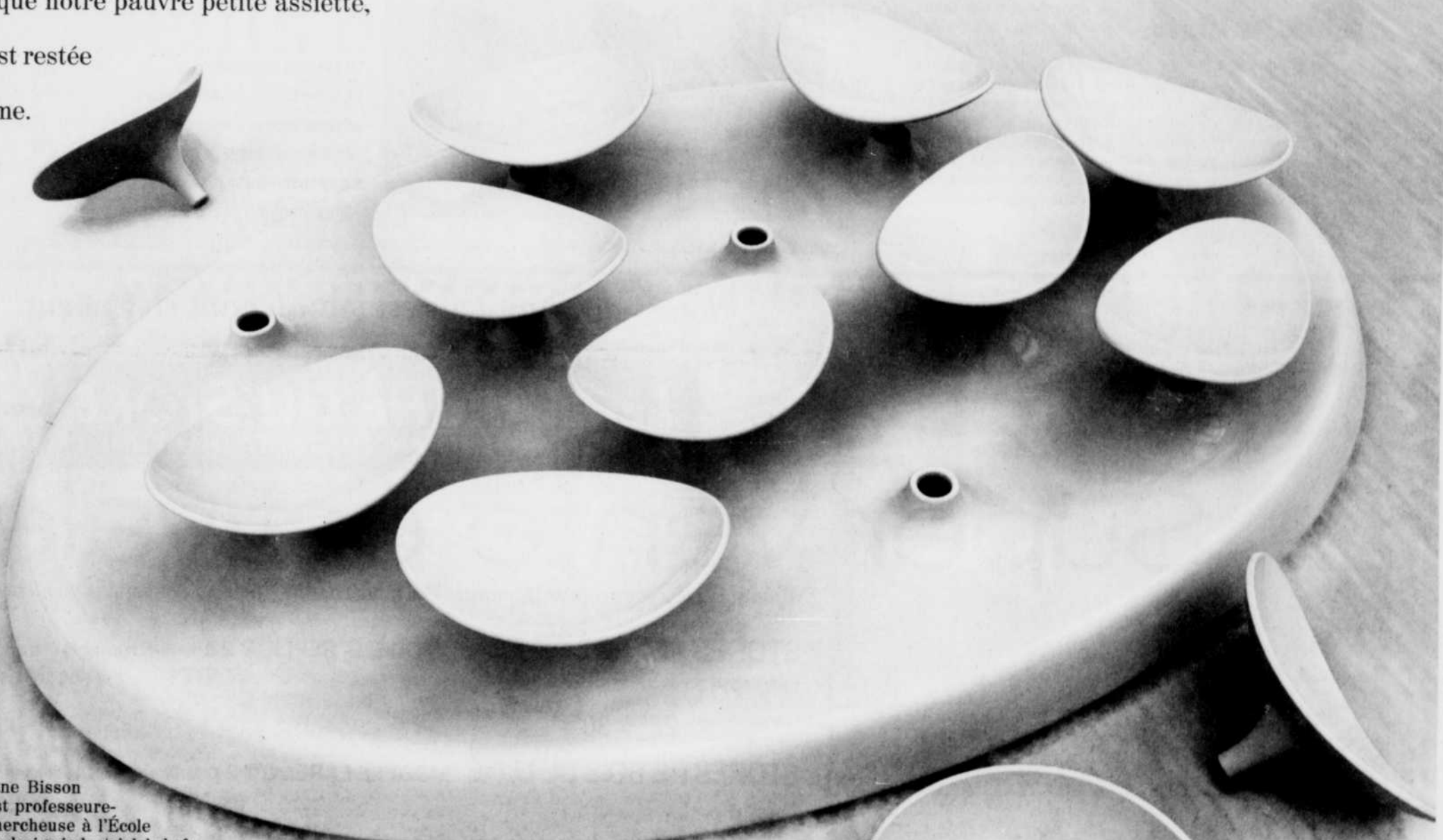


MICHÈLE LAFERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ En digne Québécoise quadragénaire, Diane Bisson a bien connu « la trilogie patates/steak/petits pois ». Aujourd'hui, forte d'un doctorat en histoire du design, elle traque le sens du repas, dans un projet de recherche au nom évocateur, *L'assiette qui crie* (*The Screaming Plate*). Et pourquoi crie-t-elle ? Parce que nos habitudes alimentaires ont changé, mais que notre pauvre petite assiette, elle, est restée la même.

La table miroir de nos vies

La chercheuse Diane Bisson évalue la relation entre la nourriture et la vaisselle



Diane Bisson est professeure-chercheuse à l'École de design industriel de la faculté d'aménagement de l'Université de Montréal. Elle mène un projet de recherche-crédation d'une durée de trois ans, subventionné par l'Institut de design de Montréal et par l'Université de Montréal. Son but ? « Cerner l'expérience du repas », à travers une exploration de la relation entre le design et l'anthropologie. Au fil des entrevues qu'elle et son équipe ont réalisées avec des chefs et des familles, elle a abouti à des constats très terre à terre. « Du point de vue de la culture québécoise, les gens associent le *comfort-food* au repas-soupe, a-t-elle expliqué, en entrevue téléphonique. Et les repas-soupes, ça voit la vie dans des assiettes-bols, extrapole-t-elle. Voilà qui me donne des pistes de design. » Diane Bisson a aussi appris que les Québécois appréciaient les mets au four qui « comprennent tout », les légumes, les protéines et les féculents. Quoi de mieux qu'une assiette-bol pour servir ces pots-au-feu qu'on peut manger devant la télé ou l'ordinateur ? Il existe de ces grands bols

sur le marché, surtout d'origine asiatique et italienne. « Ils sont très typés », résume la chercheuse, qui n'a de cesse de créer des objets de table propres à la culture québécoise. « J'ai une approche sociale en recherche, dit-elle. Mon cadre théorique est très structuré, ce qui donne des résultats plus proches de la réalité. Aucune industrie ne peut faire ça. » À ce jour, deux créations sont nées de l'enquête de Diane Bisson. Sa « tour de dégustation » est constituée d'une série de petits plats empilés les uns sur les autres. Pendant que le mangeur goûte le premier mets, le plat sert de couvercle au deuxième qui reste au chaud. La « tour de dégustation » est actuellement produite en petite série, mais elle est destinée à une plus vaste commercialisation. Le *Tasting Garden* ou « plat cuillère » est un plateau surmonté de 12 petites assiettes en forme de cuillères, qui peuvent contenir autant de mets différents. Idéal pour les

ta-
p a s
ou pour
les amuse-
gueule. Diane Bisson
n'a pour le moment qu'un prototype de ce « plat cuillère », mais elle pense qu'elle pourra le produire en série cet été. « Si la recherche montre qu'on ne peut pas supporter la production, on ne fera pas de production », tranche-t-elle, signifiant ainsi que la fabrication de vaisselle n'était pas le but ultime de son enquête.

Le *Tasting Garden* ou « plat cuillère » conçu par Diane Bisson est un plateau surmonté de 12 petites assiettes en forme de cuillères, qui peuvent contenir autant de mets différents.

Voir TABLE en H 2 >

280 teintes de bois disponibles

Dastex

Fabricant • Détaillant Résidentiel & commercial

Fournisseur officiel de la Maison familiale Expo Québec et de la Maison Expo Habitat

1240 boul. Charest Ouest, suite 118-A Québec (angle St-Sacrement)
418.683.7440
Ext. : 1 888 343 7712

Du jamais vu !

PROMOTION EXCEPTIONNELLE pour toute fabrication sur mesure

Détails en magasin Mai-juin seulement

STYLE DÉCO

TABLE

Suite de la H 1

M^{me} Bisson scrute « l'émotion de l'utilisateur ». Elle évalue la relation entre la nourriture et la vaisselle, entre l'individu et la table et, enfin, entre les individus eux-mêmes. « La table devient un monde socialisant qui nous aide à nous définir, a-t-elle observé. La table est le miroir de nos vies. »

Depuis une vingtaine d'années, nos habitudes alimentaires ont changé, elles sont devenues plus saines, plus raffinées, elles ont évolué au contact de la cuisine ethnique et à la lecture d'ouvrages sur la gastronomie. La « trilogie patates/steak/petits pois » n'est plus dans l'air du temps. Les Québécois recherchent les expériences culinaires. « Les objets de table doivent stimuler notre goût et notre plaisir », estime-t-elle.

Les chefs eux-mêmes demandent de la vaisselle adaptée à leurs mets, a-t-elle noté. Diane Bisson a déjà conçu pour eux de la vaisselle ovale, dont les creux à angle droit offrent une meilleure préhension de la nourriture. « Mais l'ovale est difficile à utiliser en céramique », précise-t-elle.

VAISSELLE D'HÔPITAL

Le dernier volet du travail de Diane Bisson portera sur les patients d'hôpitaux: « Mon a priori est que les malades n'entretiennent pas une relation très positive avec la vaisselle souvent abîmée des hôpitaux. » Elle invite les designers à s'interroger sur la valeur de ces objets et à se demander ce qu'est une « assiette réconfortante ». « On aboutira peut-être à la conclusion que les patients sont mieux d'apporter leur propre vaisselle à l'hôpital, expose-t-elle. Mon projet deviendrait alors antidesign. »

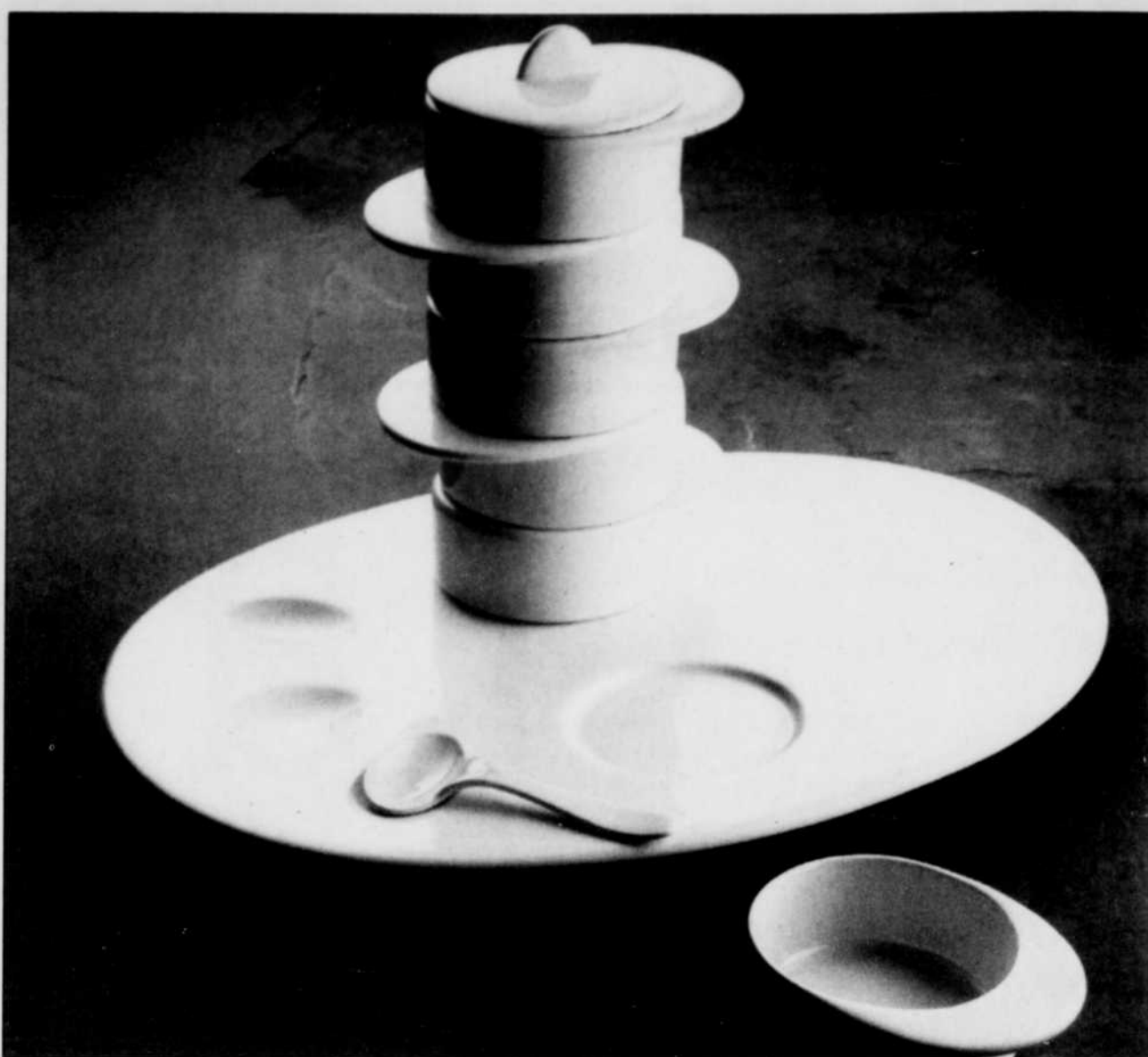
La durabilité des objets fascine Diane Bisson. Une notion difficile à intégrer, dans un monde de consommation rapide. « D'un côté, on entend qu'il faut être écologique, mais de l'autre, l'homme aime créer », explique-t-elle. Diane Bisson veut transcender les modes. Elle y parviendra peut-être avec sa vaisselle comestible, qui témoigne de ses préoccupations écologiques et de son aversion pour le gaspillage d'assiettes de styromousse jetables. Ce projet est encore en gestation.

La chercheuse est bien consciente que ses idées n'aboutiront pas toutes à des productions en série. « Je ferai au moins des prototypes, affirme-t-elle. Mon but est de les exposer. » Elle caresse aussi le rêve de développer une spécialité en porcelaine à l'École de design industriel. Elle travaille de concert avec la céramiste Louise Bousquet, avec laquelle elle a réalisé ses créations. La Ville de Limoges, en France, évalue son projet. « Je passerai l'été à explorer les formes », dit-elle. Pour que l'assiette cesse de crier.

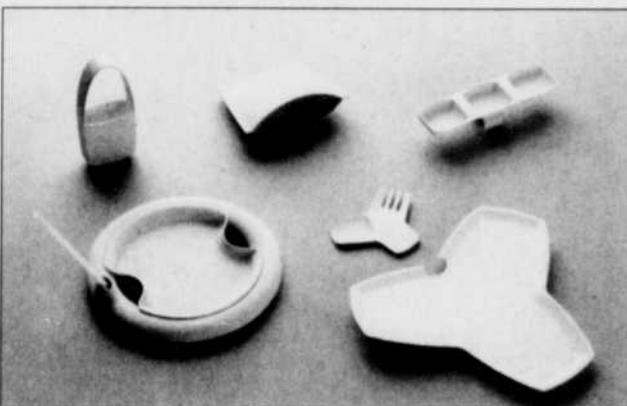


Diane Bisson

La chercheuse est bien consciente que ses idées n'aboutiront pas toutes à des productions en série. « Je ferai au moins des prototypes, affirme-t-elle. Mon but est de les exposer. » Elle caresse aussi le rêve de développer une spécialité en porcelaine à l'École de design industriel. Elle travaille de concert avec la céramiste Louise Bousquet, avec laquelle elle a réalisé ses créations. La Ville de Limoges, en France, évalue son projet. « Je passerai l'été à explorer les formes », dit-elle. Pour que l'assiette cesse de crier.



Dans la série Ovale 2002, Diane Bisson a créé une « tour de dégustation » constituée d'une série de petits plats empilés.



La vaisselle comestible de Diane Bisson témoigne de ses préoccupations écologiques et de son aversion pour le gaspillage d'assiettes de styromousse jetables. Aliments polymérisés, 2003

Notre vente annuelle est maintenant en vigueur!

LE MARCHÉ DU STORE DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE!

Super vente estivale

Ne manquez pas votre chance de profiter des rabais additionnels sur nos bas prix du fabricant!

STORES ASPECT DE BOIS MODÈLE 'REPLICA' 2 po. Directement de notre usine!
Exemple: **VENTE!** ~~\$72⁰⁰~~ **avec COUPON!** \$64⁸⁰ **\$58³²**

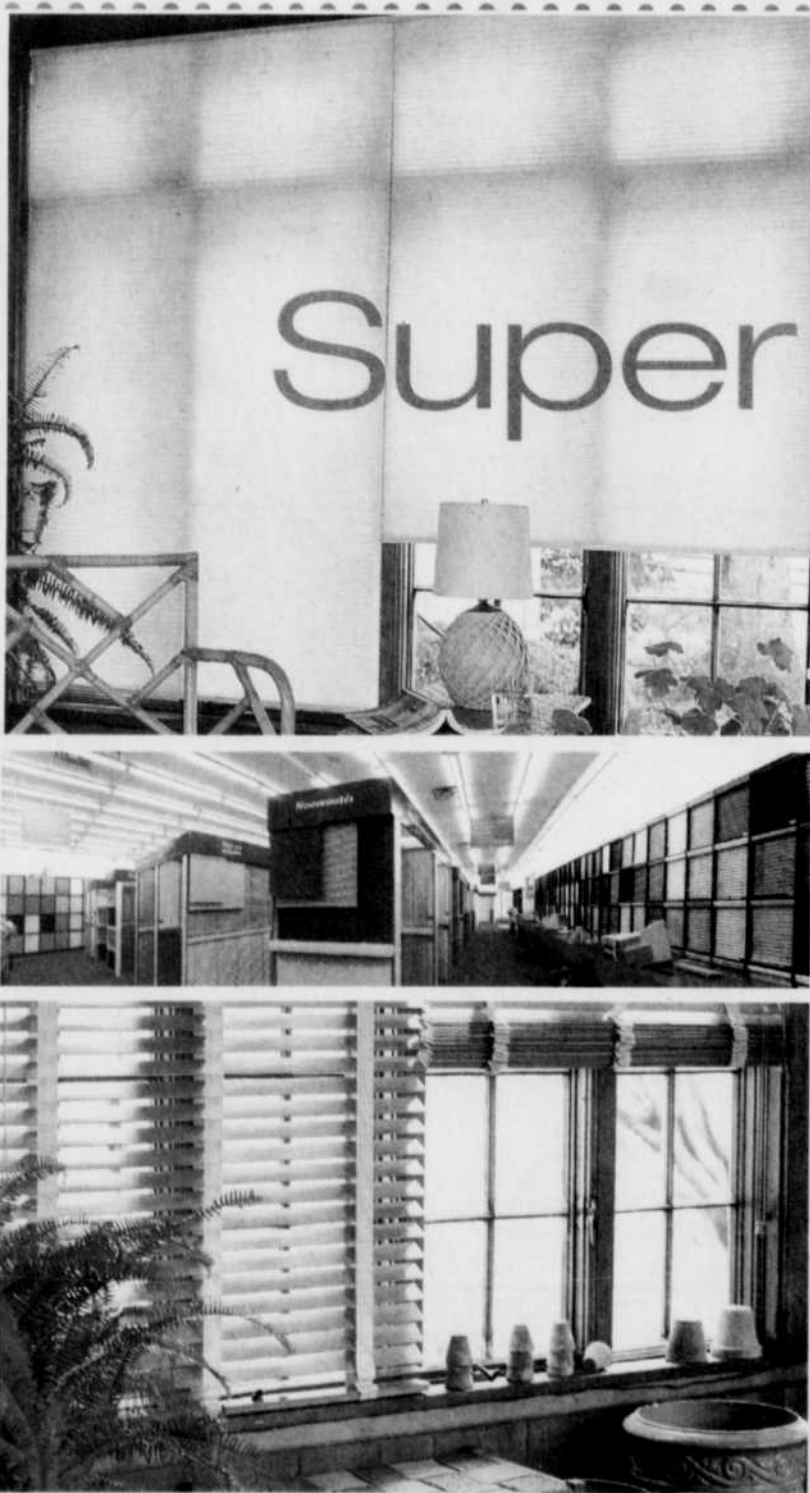
STORES DE BOIS DE LUXE MODÈLE LAREDO^{MD} 2 po. Directement de notre usine!
Exemple: **VENTE!** ~~\$119⁰⁰~~ **avec COUPON!** \$107²⁸ **\$96⁵⁵**

STORES VERTICAUX EN VINYLE MODÈLE 'PRIMO' 3.5 po. Directement de notre usine!
Ex.: porte-patio **VENTE!** ~~\$78⁰⁰~~ **avec COUPON!** \$70⁹² **\$63⁸³**

STORES VERTICAUX EN TISSU MODÈLE 'DERBY' 3.5 po. Directement de notre usine!
Ex.: porte-patio **VENTE!** ~~\$113⁰⁰~~ **avec COUPON!** \$102²⁴ **\$92⁰²**

MINI-STORES EN VINYLE MODÈLE CAMINO^{MD} 1 po. Directement de notre usine!
Exemple: **VENTE!** ~~\$9⁰⁰~~ **avec COUPON!** \$8²⁸ **\$7⁴⁵**

MINI-STORES EN ALUMINIUM MODÈLE 'SYMMETRY' 1 po. Directement de notre usine!
Exemple: **VENTE!** ~~\$35²⁰~~ **avec COUPON!** \$31⁶⁸ **\$28⁵¹**



1-800-254-6377 pour le supermagasin le plus près de chez vous ou visitez notre site Internet au www.lemarchedustore.com

Vanier (418) 687-0053
265, boul Wilfrid-Hamel
Angle Pierre-Bertrand, en face de l'hôpital

Lévis (418) 838-8646
72, boul du Président-Kennedy
En face du McDonald's

St-Georges (418) 228-0067
9000, boul. Lacroix
Visite de 10h à 5h

Chicoutimi (418) 549-5715
1505, boul. Talbot
En face du restaurant
Tim Horton's



Avec ce coupon

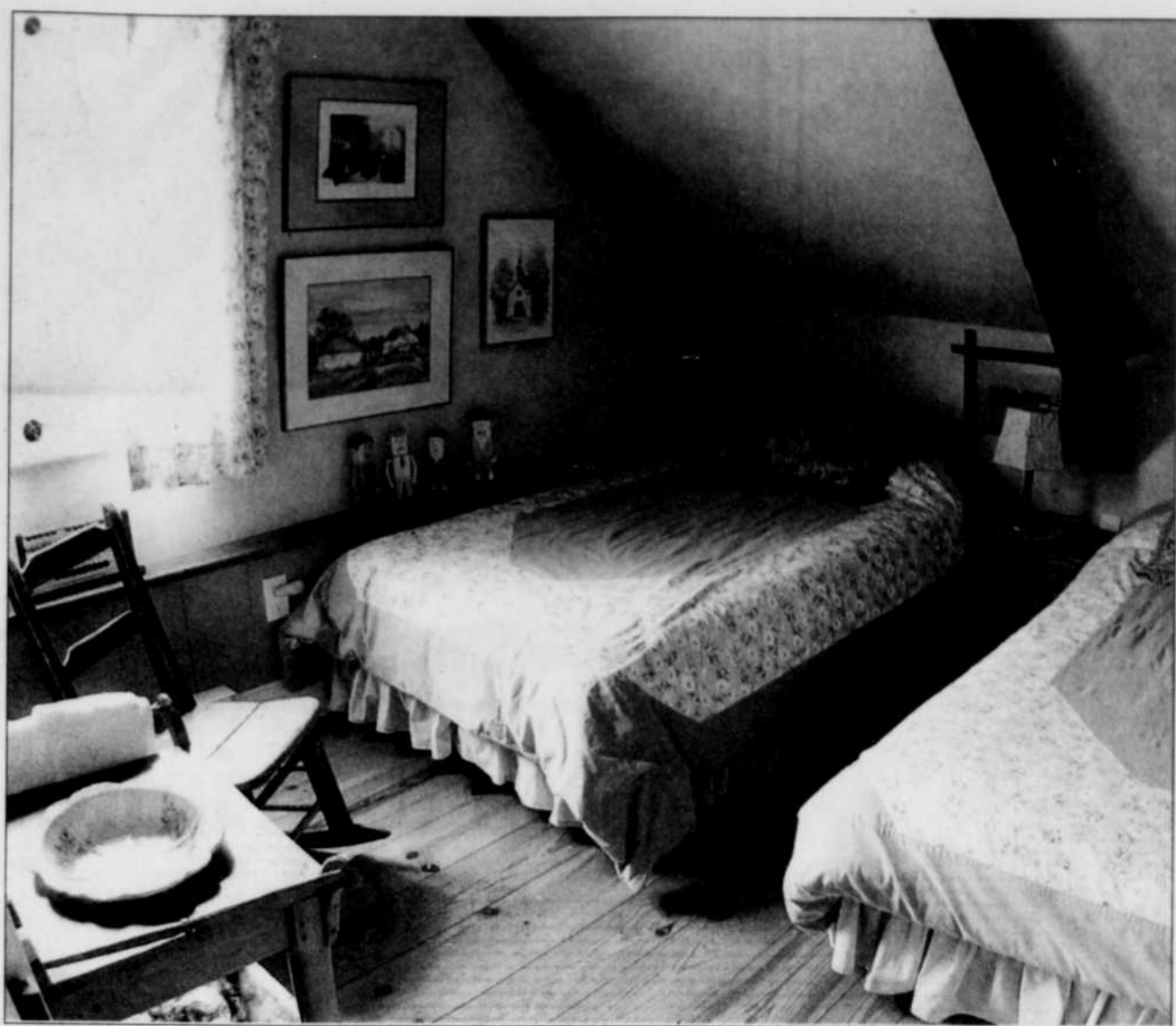
tout est réduit

ÉCONOMISEZ encore PLUS

10% de rabais additionnel

ÉCONOMISEZ AU-DELÀ DE NOS BAS PRIX DU FABRICANT!

Les prix sont valables aux magasins indiqués seulement. Veuillez présenter le coupon lors de votre commande. Ne peut être jumelé à d'autres offres. Non applicable sur achats en ligne. Non valable à notre Centre de Liquidation (Montréal) ni à l'achat de cartes-cadeaux. Expiration 13 juin 2004 Code TC727018



La chambre Cap Tourmente, ainsi baptisée parce que, de la fenêtre, les invités peuvent apercevoir le cap, par temps clair.

Un écrin de petits bonheurs

■ Chaque fois qu'Yves Robitaille entre chez un antiquaire, le cœur lui débat. Que de palpitations pour ce retraité qui collectionne les vieux meubles depuis l'adolescence!

«**I**l ne m'avait pas montré tout ce qu'il avait avant qu'on se marie», mentionne, mi-figue mi-raisin, sa femme Annette Duchesne-Robitaille. «Quand on a acheté cette maison, il y a 10 ans, il s'est enfin trouvé un écrin pour ses antiquités.» À l'entrée de Saint-François, du côté nord de l'île d'Orléans, leur domaine en soi est une œuvre d'art. Il y a la maison, bien sûr, plus que centenaire et parfaitement restaurée, la vieille grange où chacun a son atelier (il sculpte, elle tisse), le hangar transformé en boutique (à l'ombre du vent), le four à pain, le fumoir et toute cette nature qui respire devant le fleuve.

Michèle LaFerrière
MLaFerriere@lesoleil.com

Dès son entrée dans la maison, la designer Catherine Tremblay s'est exclamée: «Ah! le beau plancher.» Soulagée et surprise, Annette a laissé tomber: «Ça ne vous dérange pas qu'il soit croché?» Et comment que ça ne la dérange pas: «Les gens payent, madame, pour obtenir ce résultat-là!» Dans le fond, Annette sait bien qu'elle habite une maison de rêve, car elle dira ensuite: «Ce qui fait la perfection d'une maison ancestrale, c'est l'ensemble de ses imperfections.»

Dans le cas du couple Robitaille-Duchesne, leur demeure, tout de poutres, de bois, de lucarnes et de vieilles portes, est enrichie par les innombrables antiquités glanées au fil

d'une vie. Chacune a son anecdote et, souvent, un lien avec l'Histoire.

Au hasard, prenons le crucifix, au haut de la porte dans la chambre des maîtres. «C'est du Tramp Art», précise Annette. Yves raconte que cette forme de sculpture a pris naissance dans les tranchées, pendant la guerre 14-18. Pour passer le temps, les soldats travaillaient le bois. «Après la guerre, plusieurs ont perdu la raison, poursuit-il. Ils sautaient les trains. On les appelait les *tramps*, les vagabonds. Quand ils demandaient l'hospitalité, ils laissaient une petite sculpture pour payer leur dû.» Aujourd'hui, ils seraient bien surpris de la valeur de leur héritage.

Dans la chambre d'amis, Yves désigne la tête de lit. Tiens, c'est une porte! «Une porte de douche», précise-t-il, tout fier. Il l'a trouvée dans le Vieux-Québec, rue Sainte-Famille, dans ce qui était autrefois un bâtiment de l'Université Laval. «J'en ai acheté une douzaine et je les ai toutes revendues», dit-il. Catherine Tremblay aime bien cette idée d'utiliser de vieux objets à d'autres fins. «On parle tellement de récupération aujourd'hui», commente-t-elle.

Non seulement Yves Robitaille sculpte-t-il des œuvres naïves, mais il restaure — et vend à l'occasion — toutes les vieilleries qu'il trouve sur son chemin. À ses yeux, chacune recèle un trésor. À preuve, cette figure de proue achetée pour une dizaine de dollars chez un brocanteur. Foi de connaisseur, elle vaut pas mal plus qu'un billet mauve. «Tu trouves toujours du nouveau quand tu cherches des antiquités», philosophe-t-il.

CADRES SANS PHOTO

«Il n'y a rien de luxueux chez nous, fait valoir Annette. Mais il y a beaucoup de travail dans tout ce que vous voyez.» C'est vrai que si le clinquant brille ici, c'est par son absence. À l'entrée, le couple a accroché aux murs des cadres sans

photo ni gravure. «Ce sont des vrais poèmes», glisse Yves en montrant ces cadres de bois sculpté, ornés de dorures et patinés par le temps. Annette n'en revient pas de ce bel ovale scié à la main, «en son milieu», dans un cadre carré.

Il y a 100 ans et quelque, les gens étaient de petite taille. Annette et Yves possèdent des vieilles «chaises de l'île», qu'on dirait fabriquées pour des nains. Elles sont reconnaissables par leur dossier vide. Il paraît qu'en tournant le dos au poêle, les paysans pouvaient ainsi se chauffer plus facilement. Dans la *vieille pentry* transformée en buanderie, Yves nous fait remarquer que l'ancien comptoir est maintenant trop bas pour un Québécois de taille normale. À certains endroits, le haut des tiroirs est tout rongé. «Les rats passaient par là», prétend-il.

La designer a craqué pour l'escalier de bois neuf. Les propriétaires l'ont peint sang de bœuf et lui ont dessiné un «chemin de tapis» jaune, des couleurs propres au Québec du 19^e siècle.

Avec ses armoires de mélamine blanche, la cuisine détonne un peu dans cet environnement passéiste. Mais au moins, observe Yves, «le contraste est franc. Si tu es puriste, tu vas aller à la toilette dans la *shed* dehors et tu vas cuisiner sur un poêle à bois», décrète-t-il. Le couple n'en est pas là. La cuisine et les salles de bains sont équipées à la moderne, mais décorées à l'ancienne.

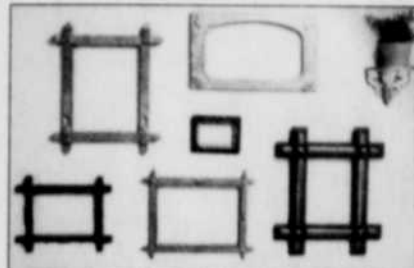
À Saint-François, Annette et Yves ont réalisé leur rêve. Ils tiennent boutique, mais ils n'ont pas envie d'y voir débarquer des cars entiers de touristes. Annette trouve son bonheur en éparpillant des parcelles de joie partout autour d'elle, par la gentillesse, l'écoute et la communication. C'est un à un qu'ils accueillent les clients, en quittant sans regret l'atelier où il sculpte et où elle tisse, conscients que la vie est courte et fragile.



Ce crucifix, c'est du «Tramp Art»

VENEZ VOUS FAIRE VOIR!

Vous aimeriez nous faire découvrir votre décor? Avec plaisir! Contactez-nous par courriel ou par téléphone, envoyez-nous des photos et nous tenterons de vous rendre visite. Adresse dans Internet: venezvousfairevoir@lesoleil.com



«Ce sont des vrais poèmes», glisse Yves en montrant ces cadres de bois sculpté, sans photo ni gravure, ornés de dorures et patinés par le temps.

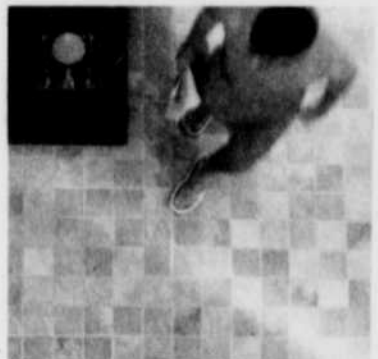


Des vieilles «chaises de l'île», qu'on dirait fabriquées pour des nains

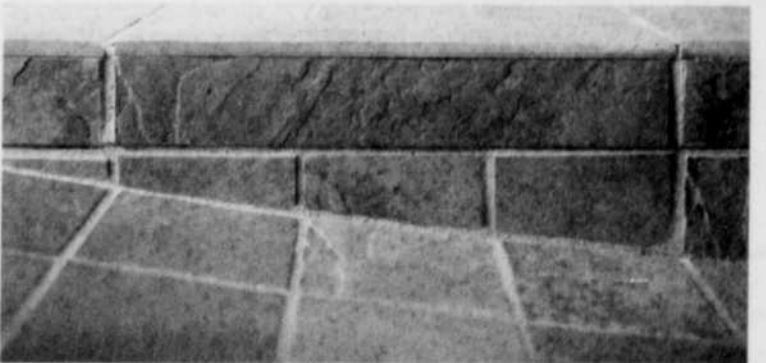


Une demeure, tout de poutres, de bois, de lucarnes, enrichie d'antiquités

CERA GRES



CÉRAMIQUES ARDOISES PIERRES



Venez visiter notre boutique dans le Vieux Québec
265, rue Saint-Paul F: 418.692.1711 www.ceragres.ca

Collection Perez

côté jardin

objet unique

design contemporain

curiosité asiatique

teck javanais

asie contemporaine

Mā

IMPORTATEUR DE MOBILIERS EXOTIQUES ET CONTEMPORAINS EN PROVENANCE D'ASIE

261, RUE ST-ANSELME, QUÉBEC (QUARTIER ST-ROCH, PRÈS DU PARC VICTORIA)
521.6262

PLUSIEURS SOLDES EN BOUTIQUE

accord D

24 MOIS POUR PAYER SANS FRAIS, SANS INTÉRÊTS



Avez-vous pensé à inclure un don à un organisme de bienfaisance dans votre testament ?

Vente échantillons de planchers

Rabais jusqu'à

50%

8 jours seulement

MEUBLES
Jacques Gaulin INC.

2158, Jean-Talon Nord,
Ste-Foy (Québec)
G1N 2G3

(418) 681-8106
1-888-681-8106



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
Annette Duchesne-Robitaille, pionnière de la conception textile assistée par ordinateur

Du fil d'Ariane à celui d'Annette

MICHEL BOIS
Collaboration spéciale

■ Sentir les points communs de notre culture à travers le décor. Reconnaître l'ingéniosité du savoir-faire des traditions. Découvrir, la créativité, l'expression unique, le rêve, et les influences extérieures actuelles. Le décor dans lequel on vit devrait refléter ce que nous sommes. À mille lieues de l'objet acheté au gré de la mode, une tapisserie d'Annette Duchesne-Robitaille ajoute au logis la valeur particulière de ce supplément d'âme.

En matière d'habitat, selon les antiquaires et les galeristes, le goût des choses authentiques occupe une part toujours plus large dans la collectivité québécoise. Cela permet à bon nombre d'artistes et d'artisans de cesser de copier l'étranger. Les créateurs expriment davantage leur propre identité en prenant la distance nécessaire vis-à-vis des gadgets de la société de consommation. Annette Duchesne-Ro-

bitaille est une artiste qui, avec une belle générosité, depuis près de 30 ans, présente ses réflexions sur le sens caché des choses. Pionnière de la conception textile assistée par ordinateur, elle crée des œuvres relevant autant du savoir traditionnel en matière de tissage que de l'utilisation de l'image numérique pour la confection des cartons en tissage jacquard.

Voir ARIANE en H 5

La plus importante maison de SPAS au Québec

Vous cherchez un spa pour vous détendre?
Pour partager du bon temps entre amis ou
à des fins thérapeutiques?

Nous avons le spa qu'il vous faut!

Demandez pourquoi
les spas

sont **UNIQUES**
et bien pensés



- Confort et détente garantis.
- Rendement énergétique élevé. Économisez jusqu'à 40% grâce à son système d'isolation breveté heatlock.
- Entretien facile et accessibilité en tout temps aux systèmes de tuyauterie.

- Système de filtration exclusif et des plus performants (cartouche 1 micron pour une filtration de 900 pi ca).
- Service après-vente offert tout au long de l'année.

Venez comparer, vous verrez!

PISCINE 39 \$
2004 TOUT ÉQUIPÉE
Dimension: 18 pieds
Taxes incluses

mois*

CHAISE FLOTTANTE
GRATUITE
à l'achat de votre piscine*

LA PLUS IMPORTANTE MAISON DE SPAS AU QUÉBEC
**Club
Spa**

333, boul. Rochette
Beauport

667-5468
www.clubspas.com

* Sous réserve de l'acceptation du service de crédit, valide pour un temps limité. Détails en magasin.

STYLE DÉCO



L'ours polaire



L'oiseau

ARIANE

Suite de la H 4

Les tapisseries actuelles d'Annette Duchesne-Robitaille s'inspirent des matières organiques de la nature. Écorces d'arbres, rondins, feuillage, et bûches de bois aux anneaux de croissance bien visibles, lui suggèrent des motifs abstraits dont la mouvance réfère à la notion du temps qui passe. « Quel plaisir d'aller au cœur d'une bûche de bois et d'y découvrir par les blessures, le grain du bois, les dessins de formes inusitées, l'histoire de l'arbre, se plaît à raconter l'artiste.

« L'ordinateur permet de déformer les photographies numérisées, de donner du mouvement, d'organiser les structures autrement, voire de changer la nature et le sens des choses que l'on voit, explique celle qui a trouvé le moyen de briser les barrières du motif répétitif imposé par le tissage traditionnel. Une découverte ouvrant toute grande la porte sur cette liberté du dessin se rapprochant de l'art pictural.

On ne s'étonnera pas donc de retrouver dans chacune des tapisse-

ries, le plaisir profond qu'à eu l'artiste à les réaliser. Aussi ne suffit-il pas de les regarder comme si l'on avait fait que reproduire des formes par des traits posés ici et là de manière à donner seulement un bel ensemble décoratif. Non, il faut plutôt regarder au fond, lire l'œuvre, pénétrer l'image comme si c'était un labyrinthe avec mille et un passages secrets. Des passages qui, au gré des fils de lin, de laine, ou de soie nous amènent tel le pinceau du peintre, ou le fusain du dessinateur, à une gamme infinie de variations tant au chapitre de l'apparence des choses que des réflexions et des impressions qu'elles suscitent chez le spectateur.

Madame Duchesne-Robitaille a été invitée à plusieurs reprises à titre d'enseignante au Eastern Michigan University et au Nova Scotia College of Art and Design pour ses connaissances particulières en ce qui a trait à la conception assistée par ordinateur de cartons de tissage jacquard.

Une œuvre, une démarche, un savoir-faire réinventé à découvrir absolument!

On rejoint Annette Duchesne-Robitaille au (418) 829-1103, ou en se rendant à l'atelier, 173, chemin Royal, Saint-François, île d'Orléans.



Les matières organiques suggèrent à Annette Duchesne-Robitaille des motifs abstraits.

Il faut regarder au fond, lire l'œuvre, pénétrer l'image comme si c'était un labyrinthe



PLANTATION DES BOÎTES À FLEURS

Pour bien les réussir, il faut choisir les fleurs selon leur tolérance au soleil. Dans les centres jardins, les affiches indiquent leur préférence. On peut fabriquer une boîte avec une seule variété. Il faut alors choisir des plantes retombantes comme le Géranium lierre, le Calibacoa, le Surfénia etc. Lorsqu'on utilise des plantes dressées, on complètera avec des plantes retombantes à l'avant. Il en existe de nombreuses à feuillage et d'autres à fleurs minuscules. Je vous recommande d'utiliser des plantes en pots de 11 cm, ainsi les boîtes seront vite couvertes de fleurs. Assurez-vous que votre boîte est bien drainée. Planter dans un terreau comme le Rapid-Mix®, ajouter des mycorhizes, l'engrais Perma-Fleur® et de l'engrais Reprise®, arroser et le succès est assuré.

LES FINES HERBES

Il existe aujourd'hui environ 120 variétés de plantes cultivées comme plantes condimentaires, médicinales et odorantes. Encore là, l'affichage indique bien leurs propriétés ainsi que leur résistance au froid (annuelles ou vivaces). Il est très agréable de les cultiver que ce soit au jardin ou en balconnière sur le patio.

ANNUELLES EN MULTICELLULES

Les avantages d'acheter des plantes annuelles en multicellules sont nombreux: faciles à séparer, pas de bris de racines, rapidité de plantation et reprise plus rapide. Encore là, mycorhizes, Perma-Fleur® et de l'engrais Reprise® sont un gage de succès.

PANIER Suspendus

Lorsqu'on choisit une jardinière, le volume de terre est très important. Les promotions de jardinières en pots de 25 cm (10 po) semblent avantageuses, mais il faudra les transplanter dans des pots plus grands si on veut les conserver facilement tout l'été. Saviez-vous qu'il y a 50 % plus de terre dans un pot de 30 cm que dans un pot de 25 cm. Le choix est présentement à son maximum dans les centres jardins.

Pour des conseils plus détaillés, regardez l'émission « Jardiner avec Gaëtan Hamel » sur les ondes de Télé Mag (canal 10).

Lundi (1^{re} diffusion) 18 h 30, mardi 9 h et 20 h 30, mercredi 19 h 30, jeudi 16 h, vendredi 7 h 30 et 15 h 30, samedi 9 h 30, dimanche 8 h 30 et 21 h.

centre jardin HAMEL
www.jardinhamel.com

boiteau

25% de rabais sur ventilateurs

CANARM

boiteau luminaire

Le spécialiste de l'éclairage

1295, boul. Charest Ouest (angle St-Sacrement)
Québec (Québec) G1N 2C9
(418) 687-2271 • 1 (800) 681-2271

RÉNO DÉPÔT®

LA REMISE IDÉALE...

REMISE DE JARDIN 7'x7'

Grande ouverture de 62" larg.
Capacité 311 pi³. En résine robuste.
Portes verrouillables avec loquets au haut et au bas. Plancher inclus.

\$684 ON L'A.

Ce prix peut varier après le 4 juin 2004. Accessoires en sus.

CELUI QUI FAIT BAISSER LE COÛT DE LA RÉNOVATION *!

CLUB DES VILLAS sur le golf L'UNIQUE QUARTIER

• Prenez possession de votre maison et obtenez 9 mois de paiement hypothécaire gratuitement

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

843-7771

1185, du Geyser, Val-Bélair-sur-le-Golf

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

Plus, ne riez pas votre chance!

Visitez notre site web : www.clubdesvillas.qc.ca

STYLE DÉCO

RANGEMENTS POUR CD
Des meubles pleins de fantaisie



Roi rigolo, en métal et résine synthétique, 52,99\$. Arteq, rue St-Joseph

MICHELE LAFERRIÈRE
 MLaferriere@lesoleil.com

■ Quand les CD ont supplanté les cassettes et les disques de vinyle, les designers industriels ont eu un nouveau défi à relever : concevoir des meubles pour loger ces petits carrés de plexiglas.

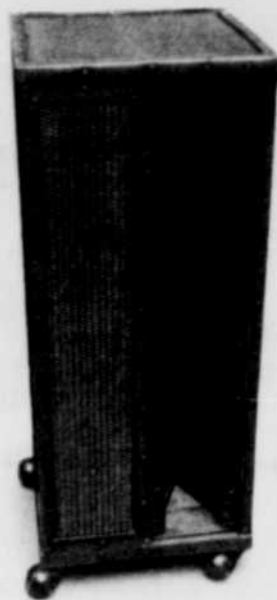
Il y a 20 ans, la mélamine était reine. Elle trônait dans la cuisine et dans la salle de bains, elle régnait dans le salon, abordable et si facile à épousseter. Les chaînes stéréo avaient fière allure sur leurs étagères dernier cri. Les CD iraient bientôt les rejoindre sur leurs rayons mélaminés.

Autre temps, autre mode ! Aujourd'hui, les supports à CD s'habillent de rotin et de bambou, se parent de métal, se déguisent en ornement mural, en bibelot ou en petite bibliothèque. Ils hébergent aussi les DVD, ils servent de présentoir à photos, en somme, ils sont devenus un peu fiers-pet !

Les CD s'y mettent souvent au garde-à-vous. Il arrive qu'ils s'agglutinent en piles. Ils semblent parfois déjouer la loi de la gravité. Ils ont l'air de tenir comme par magie. Ils habitent des petites fentes individuelles où ils logent à plusieurs dans des casiers communs.

Pour faire votre choix dans la panoplie de meubles offerts sur le marché, il vous faudra faire un exercice qui ressemble à une planification de déménagement. Quel est votre budget ? De quel espace avez-vous besoin ? Quel style privilégiez-vous ? Ne vous restera ensuite qu'à faire le tour des marchands et à vous amuser un peu,

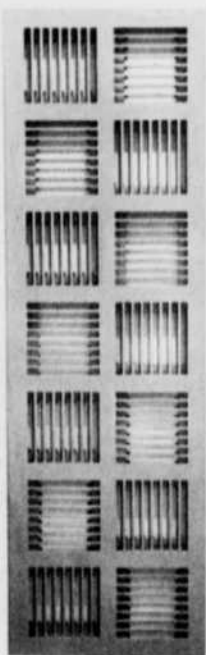
comme l'ont fait avant vous les designers qui ont inventé ces nouveaux meubles.



Support roulant au fini de rotin, 204,95\$. Gentil Coquelicot



Une trentaine de CD logent dans ces faux livres, 83,95\$. Gentil Coquelicot



Grillage mural en métal, 98\$. Zone



« Manhattan » pour CD et DVD, 165\$. Zone



Support empilable en alu brossé, 19\$. Balthazar

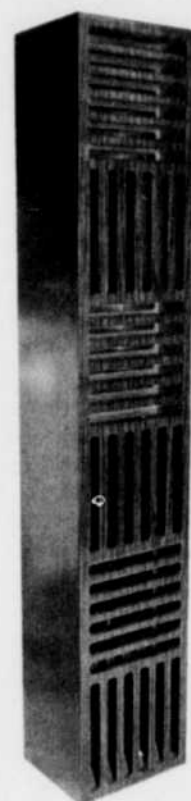
PHOTOS : LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER



Sur pivot, avec espaces pour photos, 100\$. Gentil Coquelicot



Bambou et métal, 89,99\$. Arteq, rue St-Joseph



« Umbra ». Se fixe à l'horizontale ou à la verticale, 79\$. Balthazar

Dans le cadre de la promotion « En avril ne te découvre pas d'un fil. Le 22 mai, fais ce qu'il te plaît ! » :

Le 22 mai, Hélène St-Laurent a dépensé 2 000 \$

Au volant de la New Beetle et accompagnée d'Annie Lafrance, notre chroniqueuse mode, Hélène St-Laurent de Val-Bélair a vécu toute une journée d'emplettes !



Langlois Volkswagen

Boutique JOSÉE LAURENT

Simone Paris LE PRÊT-À-RAVIR

CHEÏKHA L'INTÉMPÉRELLÉ



Annie Lafrance et Hélène St-Laurent avant le départ pour leur journée de magasinage, qu'elles ont pu réaliser au volant de la jolie New Beetle décapotable !



Ida Lebel de la Boutique Josée Laurent, a su trouver des vêtements au goût de notre gagnante.



À la boutique Simone Paris, c'est Mme Rondeau qui accueillait nos 2 comparses.



Chez Cheïkha l'Intemporelle, Mme Yvonne Perron s'est fait un plaisir de bien conseiller, elle aussi, notre gagnante.



Et ce n'est pas tout...

Mme St-Laurent n'a pas encore dépensé son chèque-cadeau de 500\$ de PLACE DE LA CITÉ CENTRE COMMERCIAL

Merci aux milliers de personnes qui ont participé et à nos autres partenaires :

LE SOLEIL

laliberté DEPUIS 1987

POINT Mire

RICHARD GIGUÈRE OPTICIEN La vision en tête!

DÉLICIES

BEAU À CROQUER!

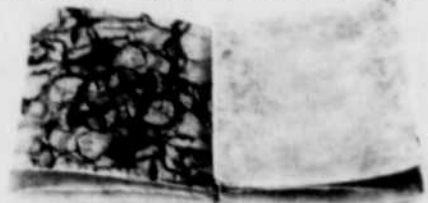
ALEXANDRA PERRON
APerron@lesoleil.com

■ Mais qu'est-ce que c'est que ça ? En visitant le site français www.enivrance.com, c'est la surprise, le dépaysement. Sur fond blanc, des produits bizarroïdes piquent la curiosité. Capsule comestible qui protège un végétal dans son jus ou son parfum. À pulvériser entre la langue et le palais. Sandwich haute couture composé de tranches colorées. Minicahiers d'épices à émettre sur un plat. Forêts de bâtons à croquer. Laitage de beauté à manger à la petite cuillère. La découverte est déconcertante.

Depuis avril 2002, la société parisienne Enivrance s'affirme comme le premier bureau de style alimentaire mondial. Une révolution de palais dans les métiers de bouche, titrent les journaux français. Le fondateur, Édouard Malbois, qui a déjà travaillé pour Coca-Cola en



Minicahiers d'épices à émettre sur un plat



Plaques de printemps



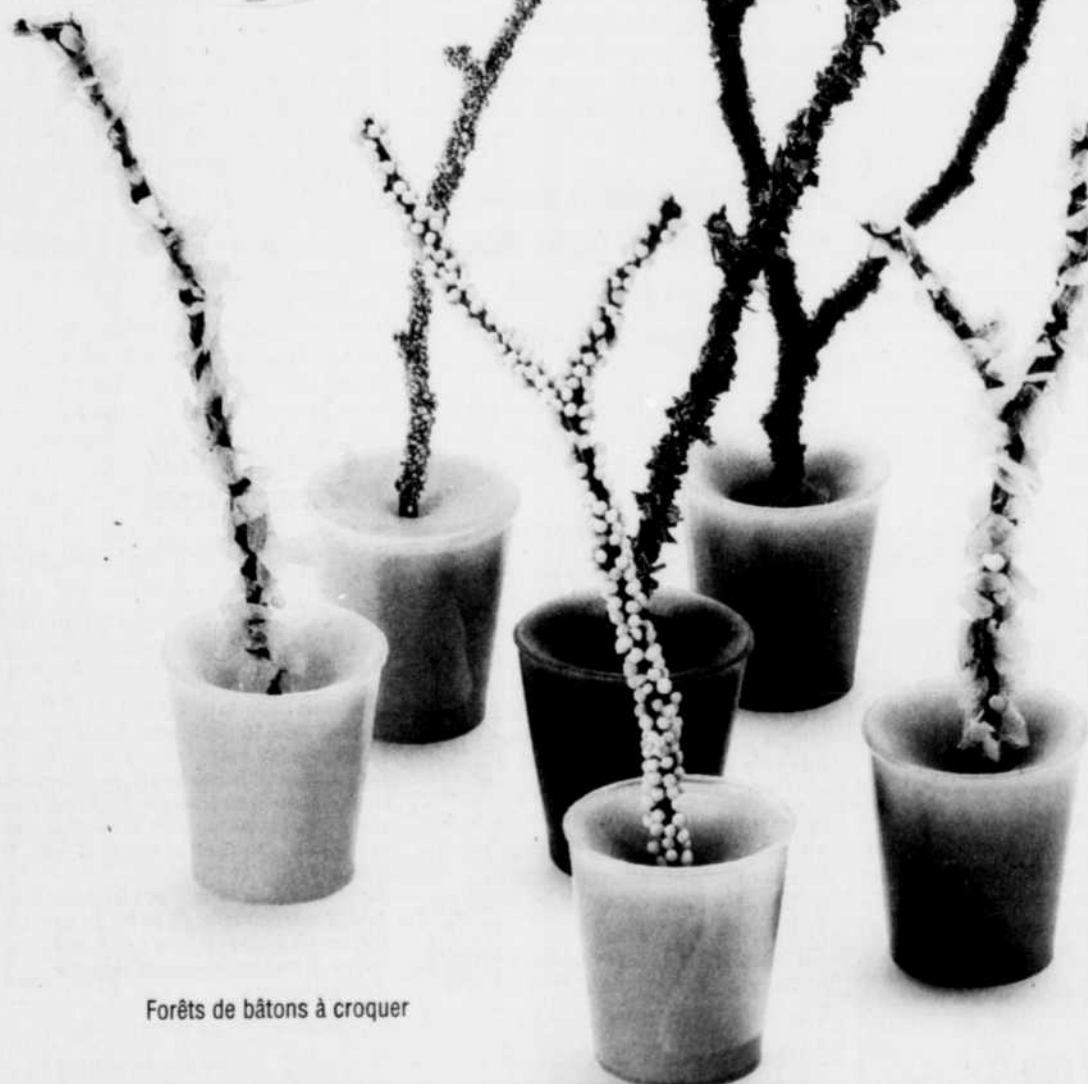
Laitage de beauté à manger à la petite cuillère

Afrique, pour Procter & Gamble et pour une agence publicitaire en France, explique son cheminement : « On imaginait l'avenir de la mode, celle de la décoration, mais il y avait un secteur totalement inexploré, un secteur où le goût évolue régulièrement : l'alimentation. Voilà comment je me suis mis en tête de créer Enivrance. »

L'objectif était donc de bouleverser les règles de conduite des entreprises agroalimentaires, « où subsiste un gros déficit de création globale ». De revoir les codes et les usages. Avec son complice, le directeur artistique Philippe Baumont-Pagani, ils ont fait une recherche de couleurs, de matières, de textures pour « inventer toutes les correspondances possibles » avec le monde environnant.

Ainsi sont nées des collections en imaginaire alimentaire présentées sous forme d'albums où sont photographiés des prototypes faits de plâtre, de résine, de cire, mais qui restent extrêmement fidèles à la réalité.

Voir CROQUER en H 8 >



Forêts de bâtons à croquer



Capsule comestible qui protège un végétal dans son jus ou son parfum

RECETTE DU CHEF



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Steve McCandless Le café du Clocher penché

En mai 2000, les jeunes cuisiniers Steve McCandless et Éric Villain ont racheté le café bistro du Clocher penché, en plein cœur du quartier Saint-Roch. Les deux compères, qui se connaissent à peine avant de s'associer, ont tiré leur expérience culinaire du Laurie Raphaël, du Serge Bruyère et du restaurant l'Initiale, où ils ont travaillé. Aujourd'hui, en plus d'être restaurateurs, ils enseignent leur art, l'un à Mérici, l'autre au Centre intégré en alimentation et tourisme.

Onglet de bœuf grillé

Donne 4 portions

Sauce au citron biologique confit et persil

INGRÉDIENTS

2	citrons confits (au sel) (on les retrouve dans les épiceries spécialisées)
3	échalotes grises ciselées
60 ml	jus de citron
250 ml	huile d'olive extravierge
1	botte de persil plat ou italien haché

PRÉPARATION

- Rincer les citrons confits sous l'eau froide. Les couper en quartiers et les débarrasser de la pulpe pour ne garder que l'écorce.
- Couper les écorces en petits dés. Mélanger dans un bol l'échalote ciselée, le persil grossièrement haché, les dés de citron confit, l'huile d'olive et le jus de citron. Laisser reposer au moins 3 heures avant d'utiliser.

Onglet de bœuf

INGRÉDIENTS

4	morceaux d'onglet (ou bavette) de bœuf
	175 g chacun
300 ml	d'huile d'olive
80 ml	vinaigre balsamique
1/4	botte de basilic frais ciselé
1	gousse d'ail hachée

Sel de mer

Poivre noir concassé

PRÉPARATION

Mélanger le vinaigre balsamique, l'huile, l'ail, le basilic, le sel et le poivre. Mettre les onglets à mariner dans ce mélange au moins 30 minutes. Bien égoutter et éponger les morceaux de viande. Saisir la viande sur le grill très chaud ou dans une poêle. Cuire selon votre goût mais encore assez rosé, sinon l'onglet devient coriace sous la dent. Disposez dans une assiette de service et laissez reposer 2 ou 3 minutes.

FINITION

4 tranches de pain de campagne grillées

PRÉSENTATION

Découper les onglets en tranches minces à 90 degrés du sens des fibres de la viande. Arroser de la sauce au citron confit. Servir sur une tranche de pain grillée accompagnée d'une salade de roquette. (La tranche de pain absorbera tous les jus de la viande et se laissera déguster avec les feuilles de salade.)

Le Café du Clocher penché

203, rue St-Joseph Est

Québec

Tél. : 640-0597

Fine cuisine bistro

Cet été vivez le midi...
sur la terrasse de l'Échaudé!

Table d'hôte midi et soir

Une sélection de produits de saison cuisinés avec originalité

Carte des vins réputée

Le quartier des antiquaires, des galeries d'art et des hôtels boutiques



L'Échaudé
restaurant

73, rue Sault-au-Matelot, Vieux-Port, Québec www.echaude.com

Réservation 692-1299

CROQUER

Suite de la H 7

Y figurent les « aliments-lieux », produits retravaillés pour des instants précis, comme les sensuelles mises en bouche au lit et les écarts nocturnes (et il ne s'agit pas ici de petites culottes mangeables !). Clin d'œil aux textiles, ils ont imaginé le fil alimentaire, à déposer sur une tartine. Tout aussi fous, les aliments qui se déroulent, se tissent, se distendent, analogie au « lien social ». Comme cette brioche du futur, Ali-Kado, à délier du bout des doigts. Tous et chacun peuvent s'inspirer de ces maquettes et les interpréter avec les ingrédients de leur choix.

Ces émulsions gourmandes qu'Enivrance exporte tranquillement de France - M. Malbois a d'ailleurs des visées sur le marché nord-américain -, propulsent le design alimentaire à son paroxysme.

PRÉMICES QUÉBÉCOISES

Gale West est directrice du programme en science de la consommation à l'Université Laval. Une première cette année, elle offre un cours sur la consommation alimentaire. LE SOLEIL l'a invitée à visiter le site www.enivrance.com. « C'est extrêmement beau et l'un. Tout à fait spécial et différent », s'est-elle exclamée.

Dans un autre genre, M^{me} West souligne qu'en Corée et en Chine, notamment, les femmes enseignent aux enfants l'art de transformer les fruits en fleurs, en oiseaux, en étoiles. Au Japon, la belle présentation des sushis fait partie de la culture.

Quant au Québec, elle remarque que la recherche de l'esthétique dans l'alimentation a évolué. « On a aujourd'hui une touche, une attention particulière que l'on retrouve même dans les petits restaurants. On peut penser au coulis sur les desserts, aux fruits en éventail qui ornent les assiettes à

déjeuner, aux fils dorés en caramel ou à l'érable qui enjolivent certains plats. »

Mais pour vraiment se distinguer et impressionner, rien n'égale les projets artistiques comme ceux d'Enivrance. La professeure croit que le mouvement ne tardera pas à s'installer ici. « Surtout au Québec où il y a des liens si étroits avec la France et où on remarque un engouement pour la nourriture et la qualité de la nourriture dont le look fait partie. »

Ces produits comestibles de luxe pourraient bien plaire aux babyboomers qui aiment se gâter. « On cherche toujours quelque chose de spécial, surtout quand les gens ont tout. Avec ces produits-là, on les mange et c'est fini, mais c'est une expérience unique qui reste. »

Son collègue Jean-Claude Dufour, professeur titulaire en marketing agro-alimentaire, est plus nuancé. « Quelques recherches démontrent

qu'au Québec, on a un comportement assez conservateur. Peu de gens sont interpellés par ce type de présentation. Ça va les intriguer, mais ça n'amènera pas un marché. Sauf peut-être du côté de la clientèle haut de gamme et anticonformiste, chez qui ces produits pourraient susciter un intérêt. »

MARKETING SENSORIEL

Lui aussi parle des sushis, comme des pâtes d'amande, des chocolats et des bonbons de fantaisie qu'on retrouve ici. Mais il s'agit là de la première génération de ce qu'il appelle le marketing sensoriel, alors que la France en est à sa huitième ou neuvième génération dans le domaine.

M. Dufour, qui se réfère à un ouvrage sur le sujet, *Le marketing sensoriel, du point de vue des ventes*, reconnaît cette tendance mondiale à vouloir exciter les cinq sens par un produit.

« Être différent de par les formes, de par la couleur, de par la senteur, c'est ça être différent par les sens. Là où Enivrance va plus loin, c'est en transgressant les classiques, en allant vers une configuration très stimulante, même capotée », indique le professeur qui salue l'originalité artistique d'Enivrance.

Mais même en France, plus innovatrice, plus osée, est-ce que ça marche vraiment? Difficile à dire puisque pour le moment, il y a très peu de recherches rigoureuses faites dans ce contexte, expose le professeur.

Par ailleurs, il soulève que pour avoir un effet, ces amuse-gueule farfelus doivent être vendus dans un environnement commercial cohérent avec ce type de positionnement.

« Le produit seul n'est pas suffisant pour déclencher au Québec un tel engouement. Ça prendrait un magasin qui s'en fait une vocation, qui utilise à l'extrême les sens. » Avis aux intéressés.

BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

Papadum

PATAK'S ORIGINAL, 3,19\$



Les currys en cuisine indienne se dégustent à l'aide de papadums, ces délicieuses galettes à la farine de lentilles trempées dans des chutneys ou nature en chips. Emballées sous vide, ces galettes « séchées au soleil » n'ont qu'à être cuites à la friteuse ou au micro-ondes pour se gonfler d'aise! Idéalement, vous les plongerez en friteuse quelques secondes dans une huile végétale très chaude. Si vous tenez à les cuire au micro-ondes, vous les badigeonnerez d'huile avant de les recouvrir d'un papier absorbant afin de débiter la cuisson (deux à la fois). Ne vous fiez pas aux 45 secondes de cuisson recommandées, vous risquez de brûler vos galettes et d'enfumer votre cuisine. Surveillez plutôt l'évolution de la cuisson et retirez les papadums une fois levés. Gardez-les au chaud avant de les servir. En vente dans les supermarchés.

Chocolat chaud

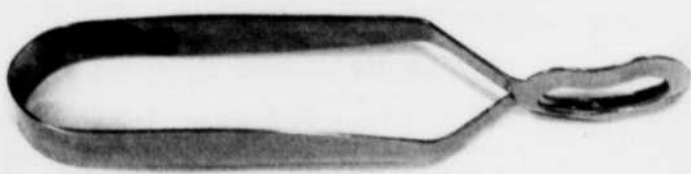
ÉRICO CHOCO-MUSÉE, 7,15\$

Vous penserez à Juliette Binoche, la chocolatière fantasque du film *Chocolat*, en humant ce mélange épicé de chocolat chaud. L'Azèque - c'est son nom - élève le chocolat chaud au statut de boisson au parfum aussi nuancé que celui d'un café aux grains torréfiés avec soin. Disponibles en cinq autres essences (extrafort, équitable, maya, européen, hollandais) qui varient à l'échelle des saveurs veloutées à amères, ces poudres pour cacaophiles avertis se distinguent par la richesse de leurs arômes. À la fois onctueux et piquant, l'Azèque a l'attitude franche en bouche avec son *garra masala* mexicain d'épices moulues - clou de girofle, cannelle, piment, poivre blanc. Pour vous en préparer une tasse, délayez deux cuillères à thé de poudre avec un peu d'eau brûlante avant d'allonger la pâte avec du lait chaud. On l'essayera certainement pour cuisiner la sauce du poulet mole. En vente chez Érico Choco-Musée.



Pince en acier inoxydable

5,95\$



Spécialement conçue pour stabiliser la coquille d'un escargot afin l'évider sans dégâts gênants (tels que la projeter sur son voisin de table), la pince en acier inoxydable à l'embout recourbé sera certainement davantage sollicitée à l'heure de l'apéro. Plus qu'un gadget limité à déguster les mollusques, la pince, à

re baptiser « pour marinades », permettra d'extraire olives et oignons de leurs bœaux au lieu d'y glisser de façon coupable les doigts... Saisissant les aliments sans les échapper grâce à la rigidité de la paire de cuillères à son bout, « la pince miracle » convient aussi pour les glaçons et les cubes de saure. En vente chez Importations Mi-ra.



La Rose des sables offre une cuisine méditerranéenne

LA ROSE DES SABLES

Loukoum, ouvre-toi!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Saviez-vous qu'à La Rose des sables (près de la caisse où paient des clients repus de couscous), des étagères tentent les clients avec de délicieux bonbons turcs poudrés de sucre glace? « Il n'y a pas plus vrais », nous explique la dame de la maison, qui nous raconte que des clients devenus stamboulites « à la vie, à la mort » à la suite d'un voyage sur les rives du Bosphore viennent faire provision de ces « sésames », confiseries du pays d'Atatürk. « C'est le même emballage, disent-ils tous », ajoute celle qui n'a pas à nous en convaincre...

Spécialisé dans la cuisine méditerranéenne, La Rose des sables - auparavant sur la rue Crémazie - a maintenant pignon sur René-Lévesque. Dès la porte franchie, nous comprenons ce qui y attire les gens qui ont voyagé jusqu'aux portes de l'Afrique ou de l'Asie. D'où une pensée pour monsieur Doi-Doi, ce restaurateur d'Istanbul qui déposait rituellement dans la paume de nos mains une goutte de savon au citron à la fin des repas pris chez lui. Pas bavard, ce prince de la soupe aux lentilles concluait le service par un regard reconnaissant.

À La Rose des sables, là où vous manœuvrez vous-même le tire-bouchon afin d'ouvrir votre bouteille - prenez soin d'apporter votre vin -, c'est à la mode Doi-Doi, un mélange de discrétion et de timidité, que vous serez reçu.

Du couscous (huit variétés) aux grillades (côtelettes et foie d'agneau grillé, merguez, brochette de volaille ou de fruits de mer), le menu « s'allège » d'une vingtaine de salades allant de la salade grecque au fromage feta à la « portugaise » aux sardines. La purée de pois chiches, les couscous au kefta et la soupe chorba nous rappellent les racines maghrébines de ce restaurant qui semble opéré par une *mamma* italienne. Personne n'y mourra de faim : les portions sont ultragénéreuses.

Baba cool sympa, la jeune fille qui assure le service dans la verrière suggère fortement les tajines. « Jetez un œil sur le plat du monsieur derrière vous », conseille-t-elle à voix basse avant de vanter les cuissons des

Réputée saine et simple, la cuisine algérienne mise sur les couscous et les ragoûts (tajines)

légumes des plats mijotés. « Jamais trop cuits! » Avant d'attaquer nos tajines, nous pigeons dans l'une et l'autre des entrées.

CITRON ET MENTHE

En Grèce, les dolmas se trempent dans du yogourt aillé. Ici, les feuilles de vigne au riz (découpées en deux sur le sens de la longueur) ont été disposées sur des feuilles de salade à la vinaigrette citronnée. Elle-même, la feuille de vigne n'a pas la saveur parfois très vinaigrée reprochée à certaines. Un plus. De la menthe ajoute aussi de la fraîcheur à l'entrée froide qui recevra autant de bons commentaires que la salade d'aubergines, un antipasto composé de tranches grillées de fruit violet.

L'allusion à la marinade italienne n'est pas vaine, l'aubergine a son moelleux en plus d'être présentée sur

CRITIQUE

un nid de salade avec des betteraves marinées croustillantes et des tomates séchées. Bien qu'un peu huileux, c'est un délice.

Réputée saine et simple, la cuisine algérienne mise sur les couscous et les ragoûts (tajines). Cuites à l'étouffée, les viandes braisées s'attendrissent miraculeusement par cette cuisson. En sauce tomate épicée, le tajine à l'agneau - une bonne pièce de viande à l'os - est garni de légumineuses - fèves rouges, pois chiches blanchis à point -, d'une variété de haricots verts et jaunes et de minicarottes craquelantes. Un miracle qui nous change des tronçons de carotte et du navet bons qu'à être pilés.

Plus une grillade de poulet qu'un tajine, la préparation de volaille aux olives a été déposée sur un nid de riz jauni au cari parsemé de raisins secs. Outre les légumes cuits à la vapeur, des quartiers de pomme au four (le fruit suret) complètent originalement une assiette qui se partagerait aisément.

Une cuisine aux accents « maison », d'exquises pâtisseries aux pistaches ainsi que du vrai thé à la menthe fraîche; nous voilà au cœur d'une oasis à fréquenter...

LA ROSE DES SABLES
23, boul. René-Lévesque ouest, Québec
Téléphone : 522-6682
Type de cuisine : méditerranéenne et algérienne
Ouvert du lundi au vendredi dès 11 h et les samedis et dimanches dès 16 h. Table d'hôte du midi disponible du lundi au vendredi entre 11 h et 14 h
Table d'hôte du midi de 8,50\$ à 11,95\$
Table d'hôte du soir de 16,95\$ à 20,65\$
Couscous à la carte de 8,95\$ à 15,95\$
Service de traiteur et produits importés
Apportez votre vin
Stationnement dans la rue

Restaurant **Les 3 Poivres**

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

Le spécial du patron*
Incluant soupe et café
Steak frites (coupe New York AA)
ou
Moules/frites (2 saveurs)
ou
Trio de pâtes

14,95\$ plus taxes

Menu du jour à partir de 8,95\$ plus taxes

Table d'hôte à partir de 18,95\$ plus taxes

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

*Offre valide jusqu'au 30 juin 2004 du dimanche au jeudi à partir de 17h.
Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion.

Le Vendôme
Le restaurant à l'ambiance provençale

FESTIVAL DU HOMARD à partir de 14,95\$

Menu spécial 4 services, pour 2 personnes avec 1/2 bouteille de vin 55\$

36, côte de la Montagne
www.restaurantvendome.com
692-0557

UNIQUE AU CANADA • www.festivaldesfromages.qc.ca

le festival des fromages de Warwick

jeudi 17 juin
Venus J
Capitaine Rivote
Vulgaires Mèchins

vendredi 18 juin
Kevin Parant
Le feu d'artifice du 10
Alan François

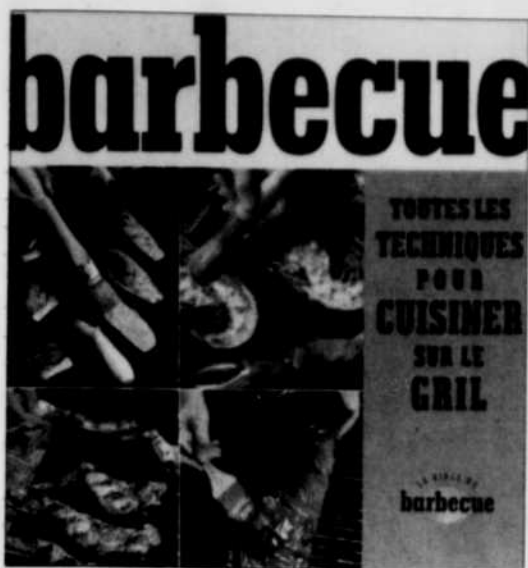
samedi 19 juin
Groupe ESMP Big Band
Daniel Boucher
Hommage aux Colocs

18 19 20 juin 2004 Salon des fromages fins

Les fromages québécois... un choix exquis! 819.358.4316

STYLE DÉLICES

ANNE DESJARDINS
Collaboration spéciale



Barbecue, toutes les techniques pour cuisiner sur le grill

STEVEN RAICHLEN,
ÉDITIONS DE L'HOMME

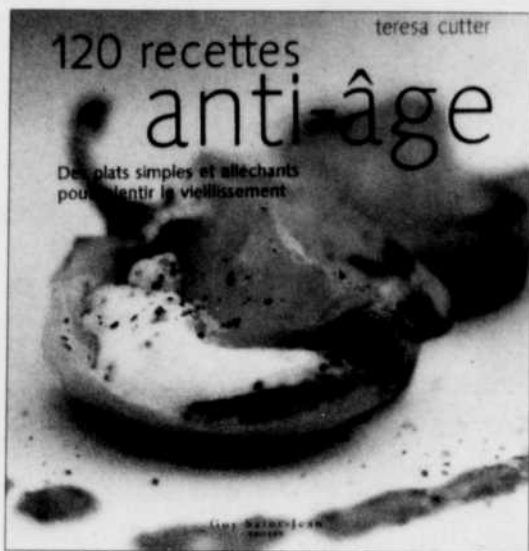
■ Best-seller international lors de sa parution en version originale anglaise il y a deux ans, l'ouvrage de Steven Raichlen a aussi fait un malheur lorsqu'il a été lancé au Québec, l'an dernier. Passionné par son sujet parce qu'il estime qu'une grande partie de l'expérience humaine entre dans le barbecue, cet Américain francophile et bilingue a fait des recherches très fouillées et a arpenté la planète afin de rédiger cette somme de savoir impressionnante qui touche autant à l'anthropologie qu'à la cuisine. Je n'ai encore rien lu qui arrive à ce niveau de qualité. Cet ouvrage, que la presse américaine a surnommé, à juste titre, « la bible du barbecue » permet de s'initier à une grande diversité culinaire. Abondamment illustré, il enseigne les techniques de préparation, étape par étape, de chaque plat proposé. C'est bien davantage un extraordinaire cours de cuisine en plein air qu'un simple livre de recettes (même s'il en compte des centaines). L'ouvrage contient aussi des conseils pour les néophytes sur l'art d'allumer ou de nettoyer l'engin que des techniques avancées comme le fumage ou la cuisson d'animaux entiers sur broche. Un must pour les amateurs du genre...

MILLEFEUILLES

120 recettes antiâge

TERESA CUTTER,
GUY SAINT-JEAN ÉDITEUR

■ Ce livre de recettes a choisi son angle : celui des aliments qui ont des propriétés nutraceutiques, c'est-à-dire qui jouent un rôle actif dans le maintien d'une bonne santé. Après une entrée en matière qui décrit les principaux nutriments contenus dans certaines catégories d'aliments frais, il utilise différents thèmes pour diviser les 120 recettes qui le composent en huit chapitres. Celui intitulé *Energie* s'intéresse aux petits déjeuners. *Nature* met l'accent sur les légumes dits régénérateurs à cause de leur richesse en vitamines et antioxydants. *Force* se penche sur le pouvoir énergisant de certains aliments, tandis que le chapitre *Fraîcheur* est consacré à des desserts aux fruits inhabituels. Les recettes proposées sont vraiment savoureuses et très tendance, autant dans le choix de ces superaliments que sont le soya, le miso, les agrumes, les algues, les crucifères ou les petits fruits, que dans les techniques de cuisson et les préparations privilégiées. Quelques exemples : beignets de courgettes et cresson avec salade de carottes et graines de sésame, sushis inversés, cari de citrouille, d'épinards et de lentilles, nouilles au thé vert, champignons sautés et huîtres pochées. Présentation visuelle impeccable, recettes faciles à réaliser avec des produits accessibles.



La Cuisine des explorateurs

GILLES ET LAURENCE LAURENÇON,
FLAMMARION ÉDITEUR

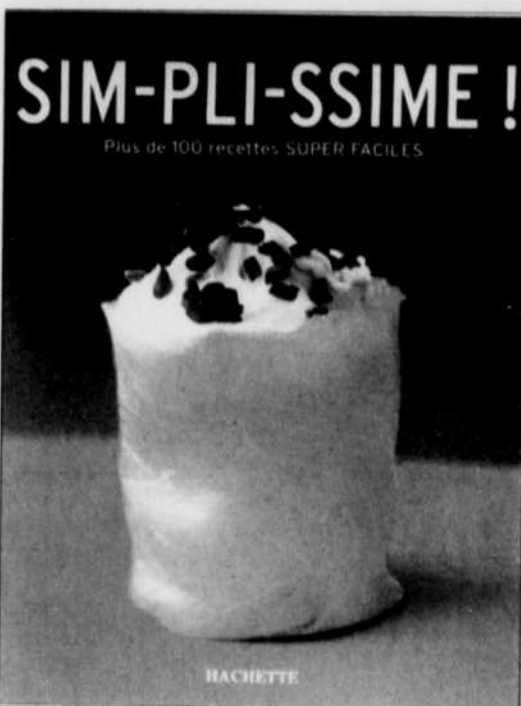


■ Je ne sais pas si la morue au court-bouillon de *La Cuisine des explorateurs* me fait vraiment envie : du cabillaud, de l'eau et du vinaigre. Par contre, quand j'apprends qu'elle nous arrive en droite ligne des coffres de recettes des plus anciens Vikings, déjà, je lui trouve plus de charme. Ce concept de livres de poche qui contiennent chacun 50 recettes ayant toutes un parfum d'histoire et de bout du monde et qui se vendent moins de 5\$ pièce, est tout simplement charmant. Un cadeau parfait pour l'étudiant qui quitte le nid familial en emportant avec lui les aventures de Marco Polo ou celles des cowboys du Far West et qui refuse de léguer au plus jeune le bouquin favori de ses 12 ans sur les pirates qui ont conquis les sept mers. Avec ces fascicules, l'aventure culinaire prend une autre signification, tout en demeurant simple et accessible pour ceux qui manquent d'expérience : fondue mongole, carottes à l'harissa, pudding au pain de Davy Crockett, soupe de courge au miel des Indiens Wampanoags, poulet des flibustiers : autant de recettes qui ont un petit parfum d'exotisme à un prix absolument renversant...
Autres titres disponibles en livres de poche : *La Cuisine du désert*, *La Cuisine du Far West*, *La Cuisine des Indiens*, *La Cuisine des pirates*.

Sim-pli-ssime!

JILL DUPLÉIX, HACHETTE ÉDITEUR

■ Quant à parler de l'univers des cuisiniers débutants, voici un autre ouvrage de facture fort différente qui leur est destiné. Ce livre a connu un grand succès dès son lancement simultané dans la langue de Molière et celle de Shakespeare parce que son auteur, Jill Dupléix, a su capter l'air du temps. Sensible aux besoins des 30 ans et moins qui se passionnent pour les prouesses du jeune chef Jamie Oliver, elle a su leur proposer des recettes originales, branchées, au look absolument design et dépouillé. Son livre a beau contenir d'intéressantes propositions polyglottes, comme la caponata, la vodka au saumon fumé ou les cavatappi aux saucisses italiennes, il n'a cependant pas l'élégance visuelle des parutions de l'Australienne Donna Hay, qui surfe avec bonheur sur cette vague de la simplicité gastronomique à domicile depuis déjà quelques années. La présentation typographique est volontairement dépourvue de stylisme, comme pour bien se différencier du courant actuel et réclamer plus de simplicité. Personnellement, ce choix visuel un peu lourd m'agace. Les photos pourraient aussi avoir un peu plus de personnalité, sans pour autant donner dans l'art culinaire...



Été rime avec rosé...

VINS DE LA SEMAINE

Rosé... rime avec été. Cependant, même si la saison chaude n'est pas encore arrivée, les rosés ont commencé à apparaître sur les tablettes. Le rosé (qui s'en souvient?) eut son heure de gloire au Québec dans les années 50, à l'époque où le vin, chic entre tous, était le rosé d'Anjou.

« Dans les grandes occasions, mon père servait un rosé d'Anjou, et il passait pour un connaisseur », me racontait récemment une amie alors que nous discutons des habitudes de consommation de ce temps-là. (C'était aussi l'époque, soit dit en passant, où on servait à l'apéritif une imitation canadienne de xères légèrement sucrée – le Saint-Georges, qui existe toujours et qui est devenu l'une des boissons favorites des amateurs de sensations fortes! – et un gros rouge d'Algérie, le Ben Afnam...)

Négligés par la suite, les rosés refont aujourd'hui surface depuis quelques années, la SAQ ayant pris l'habitude d'en commander en quantité pour la belle saison.

Véritables vins passe-partout, on peut les boire soit en apéritif, soit avec de nombreux plats (poissons et fruits de mer, viandes blanches, pâtes, et même des sandwiches, etc.).

Où encore sans rien du tout, pour eux-mêmes, d'où sans doute l'expression « rosé de piscine » pour décrire ces vins que l'on boit sans façon, à grandes lampées, par exemple au soleil. Au bord, justement, de la piscine.

Que demande-t-on à un rosé? Du fruit, encore du fruit, mais également des arômes nets, c'est-à-dire des odeurs et des saveurs franches.

Car il arrive que certains rosés, comme des rouges d'ailleurs, soient déparés par des nuances végétales, qu'on perçoit alors au nez comme en bouche.

Parfois aussi, on trouve dans certains des notes de solvant ou de vernis à ongles, produites au cours de la fermentation...

Chose certaine, il ne faut pas demander au rosé – et même aux meilleurs – la complexité qu'on est en droit d'attendre des rouges et des blancs de grande qualité.

Rappelons enfin qu'il y a deux façons de faire du rosé.

Soit comme un vin blanc, par pressurage, en pressant lentement des raisins rouges et en ne mettant ensuite à fermenter que le jus; soit par saignée, en prélevant – comme le dit le mot saignée – une certaine quantité de moût, encore peu coloré, d'une cuve dans laquelle des raisins rouges ont été mis à fermenter peu auparavant.

Le Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup 2003 Château de Lancyre, peu coloré, légèrement orangé, au bouquet net, bien propre comme on dit parfois dans le milieu du vin, plutôt léger et aux saveurs franches, avec un reste de gaz carbonique qui lui donne de la vivacité, combine les deux façons de faire, selon son producteur.

Car une partie du vin a été obtenue par pressurage, une autre par saignée, après quoi on les a assemblés.

\$, 10 263 841, 15,10\$, **(\$), à boire.

Aussi du Languedoc, le Cabardès 2003 Château de Pennautier, rose orangé lui aussi, est de son côté un rosé de saignée uniquement. Son bouquet est simple, franc, et il a des saveurs marquées, et plus de corps qu'on ne s'y attend et que ne l'annonce le bouquet. Fort bon également.

\$, 10 263 681, 14\$, **(\$), à boire (10 245 677, 8,55\$ en demie).

Vin de saignée également que le Costières de Nîmes 2003 Domaine du Grand Saint-André, rouge clair et bien coloré comme rosé, aux bouquets de bon volume, de fruits rouges, avec aussi une petite note rappelant le vernis à ongles. Corsé pour un rosé, c'est un vin plus costaud que fin, et aux saveurs marquées.

C, 10 263 752, 12,40\$, *(*)(\$), à boire.

UN RIOJA BLANC

La mode est aux vins blancs qu'on fait fermenter en fûts de chêne de quelque 225 litres, comme c'est la coutume pour beaucoup de bourgognes blancs. Certains vins blancs, toutefois, ne supportent pas ce traitement et en ressortent hyperboisés, avec souvent des arômes lourds de caramel...

Vin blanc moyennement corsé, équilibré, le Rioja 2002 Muga s'en tire pour sa part fort honorablement. De couleur or fin à reflets verdâtres, son bouquet, de bonne ampleur, aux notes citronnées, a de la finesse, le bois ne masquant pas le fruit. Beaucoup de bois aussi en bouche, qui domine, mais le fruit est bien présent, avec la juste mesure d'acidité et, encore là, des arômes citronnés.

\$, 860 189, 17,70\$, **(*)(\$), à boire, un ou deux ans.

DU SUD DE LA FRANCE

À sa façon, le Côtes du Rhône Villages Vinsobres 2000 Jérôme Quiot – et même si c'est un vin rouge – a quelque chose des rosés... D'un pourpre assez soutenu, c'est en effet un vin tout en fruit, au bouquet direct, si l'on peut dire, aux arômes de fruits rouges, bien grenache, avec la bouche qui suit très bien. Vin de corps moyen, ses saveurs sont franches, et il est peu tannique, facile, d'un charme immédiat.

\$, 730 473, 19,05\$, **(*)(\$), à boire, un an.

Aussi de la vallée du Rhône, le Côtes du Ventoux 2001 Cuvée de l'Archange Domaine des Angès, plus cher, est un vin cependant plus sérieux, comme on dit.

Richement coloré, son bouquet est généreux, bien mûr, avec des notes de petits fruits noirs à l'eau-de-vie (sans doute à cause de ses 14,5 % d'alcool). Charnu, ample, c'est un vin qui a du corps, tannique, mais aux tannins enrobés, sans dureté. Très bon, mais à boire sans se presser, en raison de sa richesse en alcool.

\$, 894 956, 25,70\$, ***(\$\$), à boire, deux ou trois ans.



Côtes du Rhône Villages Vinsobres 2000

Jérôme Quiot

Randall Graham, de la maison Bonny Doon, fut parmi les premiers viticulteurs de Californie à planter et à utiliser des variétés de la vallée du Rhône (grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, etc.), ce qui lui valut le surnom de... « Rhône ran-

ger ». Il milite aujourd'hui pour l'abandon du bouchon de liège, et son remplacement par le bouchon de métal, ou capsule à vis.

C'est donc ainsi qu'est bouché, malgré son prix élevé, son California 2001 Old Telegram Bonny Doon, élaboré avec 100 % de mourvèdre, bien coloré sans qu'il soit opaque, au beau bouquet pour l'instant retenu, mais prometteur, aux nuances de fruits rouges.

Relativement corsé, il s'agit d'un vin aux saveurs franches et qui ont de l'éclat, aux tannins de qualité et bien serrés. Superbe vin de Californie, mais bien cher.

\$, 10 218 661, 52\$, ***(*)(\$\$\$(\$), à boire, trois ou quatre ans.

Son prix, toutefois, reste raisonnable si on le compare au Napa Valley 2000 Cabernet Sauvignon Special Selection Caymus Vineyards, quasi opaque, et dont le bouquet de fruits noirs, très large, plutôt unidimensionnel pour l'instant, est marqué par un boisé aux nuances de vanille. La bouche est onctueuse, très riche, ses tannins bien gras, avec des arômes marqués de pâtisserie (le bois) dans l'après-gout. Très bon, et très très cher.

\$, 456 186, 174\$ (1), ***(*)(\$\$\$\$), à boire, cinq ou six ans.

12/04/04

100% VITICULTURE

JÉRÔME QUIOT

Côtes du Rhône Villages Vinsobres

UN ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ÉLEVÉ ET MISE EN BOUTEILLE PAR

JÉRÔME QUIOT

MAISON FONDÉE EN 1978

PRODUIT DE FRANCE

750 ml

Côtes du Rhône Villages Vinsobres 2000

Jérôme Quiot

12/04/04

100% VITICULTURE

2 POUR 1

Le coupon vous donne droit à un

SPAGHETTI GRATUIT

lorsque vous en achetez un de même valeur au prix régulier.

Valable jusqu'au:

26 JUN 2004

Limite d'un coupon par 2 personnes. Valable en salle à manger seulement.

3077, ch. St-Louis, Ste-Foy 699-5628

7685, 1^{er} Av., Charlesbourg 627-0161

1147, rue Hart, Trois-Rivières 819 373-0204

Restaurant

laCrémaillère

Vous invite à venir célébrer ses

33 ans

Menu Célébration de 5 services avec Kir Royal en apéritif

33\$

Nous sommes accessibles en tout temps via la rue Saint-Stanislas. De plus, à tous les soirs, un service de valet parking vous est offert gratuitement!

21, rue St-Stanislas, Québec

Réservation : 692-2216

ZONE DE CONSTRUCTION

STYLE MODE

Le capri, chouchou de l'été

■ Devenu un classique des garde-robes estivales en un temps record, le capri fait un retour en force depuis cinq ans, après une forte popularité durant les décennies 1950 et 1960. S'il était autrefois réservé aux jambes sveltes et jeunes, ces multiples déclinaisons font de ce pantalon estival incontournable, peu importe la taille de celle qui le porte et son emploi.

Cet été, le capri se porte à la plage, à la ville, en soirée et même au bureau. Il suit les tendances de la saison : les *fifties*, les couleurs flash, le fleuri et le nouvel incontournable blanc. Toutefois, si on opte pour un pantalon décollant de ces tendances, il est conseillé de l'agencer à un haut plus neutre, afin de balancer la silhouette et d'éviter la *look fashion victim*.

La tendance des *fifties*, omniprésente cet été dans les boutiques avec la jupe circulaire, le cardigan et la robe cocktail, accentue la popularité du capri en 2004, décliné en différentes coupes et styles. Le capri directement issu des années 1950 est toutefois de type corsaire - sous le genou -, ajusté, porté avec une fine ceinture et dont la taille est un peu plus haute que ce à quoi nous sommes désormais habitués. Il est parfait pour les sorties en ville et remplace la robe d'été pour différentes occasions.

CAPRI AU BUREAU

La semaine, le capri se doit d'être un peu plus long - de type 7/8 -, taillé dans des tissus plus habillés et agencé à une veste ou un duo cami-cardigan. On le choisit large ou droit, et il est accompagné d'une fine ceinture de couleur ou d'un ruban chic qui le rendra plus sophistiqué. On préférera le bas du pantalon droit au bureau, alors que le revers donnera un *look* plus sport. De même que les tissus unis seront privilégiés aux imprimés, sauf si vous y agenciez un tailleur neutre.

ISSU DES ANNÉES 1950

Ce n'est pas d'hier qu'on porte le demi-pantalon. Le pantalon chouchou de la saison a fait son apparition dans les années 1950, lorsqu'il est devenu le choix de prédilection des femmes riches en vacances à l'île italienne de Capri. D'où le nom. Les années suivantes, il a été élevé au rang de célébrité alors qu'il était porté par les icônes de la mode telles que Audrey Hepburn et Jane Mansfield. Il était alors plus moulant, porté avec des chaussures à bout arrondi et un haut de cachemire.

C'est à l'été 1998 qu'il a signé son véritable retour, avec une présence marquée - et remarquée - sur les passerelles. Les designers avaient alors choisi un capri de type corsaire ajusté, digne remplaçant de l'éternel bermuda. Depuis, il est offert dans une variété de longueurs - toujours en bas du genou - et de coupes allant d'ajustée à bouffante, en taille basse ou un peu plus haute - la plupart des designers ont remonté la taille cette année.

Capricieux le capri? Pas lorsqu'il est bien choisi! Il est faux de croire que le capri est réservé aux grandes femmes. En fait, ce n'est pas tant la taille qui compte, mais plutôt la proportion entre la longueur de la jambe et le tour de cuisse. Les femmes aux jambes longues et minces ont certes un avantage puisqu'elles peuvent porter n'importe quel type de capri. Par contre, les femmes plus petites choisiront un capri et un haut de couleur assortie pour les faire paraître plus grandes ou bien un soulier à talon haut pour allonger la jambe. Si votre cuisse est plus ronde, la capri porté avec un haut de type tunique ou carrement sous une robe camouflera certaines imperfections. De même que les capris portés avec une veste.



Chemisier Dëkker, 55 \$, capri Quickreflex, 80 \$, collier Bijouramik, 20 \$. Chez Urbain.



Haut manches longues corail Morgat, 105 \$, pantalon 7/8 Isda & Co., 195 \$. Aux cinq éléments

CAPRI POUR LES NULS!

- ❑ **Corsaire**
Longueur sous le genou, généralement de coupe ajustée
- ❑ **Capri**
De longueur mi-mollet, ample ou ajusté
- ❑ **7/8 ou pantacourt**
Pantalon coupé à la cheville, droit ou ample

BEAUTÉ



Des griffes impeccables!



Joanne Boivin
Collaboration spéciale

Chez Mac, la nouvelle saison est l'occasion d'une cure de rajeunissement pour ses vernis à ongles. Quoi de neuf? On propose des nouvelles teintes mais surtout un nouveau flacon, une nouvelle formule brillante, des absorbants UV pour conserver la couleur et atténuer la pàleur. Le tout additionné de vitamines, de minéraux, un complexe de protéine de soya et trois fins crème, diaphane et givre. Ce n'est pas tout, Mac propose trois nouveautés : une base, une finition et des lingettes dissolvantes. Et combien de nouvelles couleurs? Réponse : 23. (11\$)

À la française!

Déjà en 2003, Dior avait lancé son coffret « French Manucure », trois flacons indispensables pour réussir un manucure naturel et raffiné. Parmi les essentiels, il y a le nouveau Base Coat, multusage, multifonction, qui crée un film protecteur qui prolonge la tenue du vernis. Bon point aussi pour la Crème Abri-cot qui fête ses 40 ans et qui est sans égale pour redonner aux ongles fatigués tonus et résistance. En passant, sur les ongles des mains ou des pieds, le manucure français est encore très tendance. (40\$)



The Laque

Le vernis Laque Pur d'Yves St Laurent est un vrai de vrai vernis de luxe résistant et brillant. Tests à l'appui, la Laque montre une tenue de quatre jours sans base ni couche de finition. Ce vernis d'Yves St Laurent, en plus de colorer, traite bien les ongles qui sont soumis pendant l'été à des agressions perpétuelles. Ajoutons à cela, le flacon élancé facile à manier et le pinceau plus long et plus plat qui permet un « vernissage » plus rapide. Et des couleurs splendides! (22\$)

Les bons outils

Pour avoir des mains et des pieds parfaits, Revlon ajoute à ses accessoires beauté trois outils qui ont pour mission d'adoucir. L'Éliminateur de Callosités lime les durillons, la Pierre Ponce adoucit et lisse la peau et l'Adoucisseur de pieds convient aussi pour les mains et les coudes. Puis, on colore avec un des cinq nouveaux vernis Émail de Revlon, qui apporte une brillance haute intensité. (Entre 4,95\$ et 7,95\$)



Cami DKNY, 45 \$, pantalon 7/8 Imitz, 150 \$, veston Mexx, 200 \$. Chez Urbain.



Haut manches longues, Eric Alexandre, 75 \$, capri Bandolera, 165 \$, veste Bandolera, 295 \$. Aux cinq éléments.



Deux nouvelles têtes

VENEZ LES RENCONTRER ET PROFITER DE LEUR EXPÉRIENCE



Marie-Noël
Technicienne en coloration



Lise
Styliste

Salon de beauté

AILES
LES AILES DE LA MODE
652-7424