



PLAISIRS

Anne Desjardins nous invite à une balade gourmande dans Lotbinière, et plus particulièrement à Saint-Antoine-de-Tilly.

page 8



Merveilles du parc Maizerets

Au cœur de Limoilou, dans le parc Maizerets, véritable poumon vert de la ville, se cachent des trésors.

page 3



Un couvre sol à l'ombre des érables

Vous n'aimez pas le gazon ? Pourquoi ne pas le remplacer par un couvre sol comme le lamium ?

page 4

Mode

Le maître de ballet et de couture Galliano propose avec Dior de se réchauffer sur les pistes de danse

page 5



DÉCO & style

TROIS BATEAUX

TROIS PASSIONS



*Mon bateau sur les eaux brille ;
Vois ses mâts, vois
Son pavillon et sa quille
Ce n'est rien qu'une coquille
Mais j'y suis roi.*

— « Le Bateau », Alfred de Vigny

ALEXANDRA PERRON
APerron@lesoleil.com

■ À bord du *Domino*, le règne de Dominic Bulté et de Sylvie Goulet est fort doux. Plusieurs jours par semaine, ils viennent se délecter de la mer sur ce voilier de 29 pieds, amarré à l'île d'Orléans. Accompagnés de Marina, leur petite cocker au pied marin, ils s'empressent alors de l'odeur du varech et du bruit des vagues. Bienvenue dans la cabine de Poséidon.

Depuis sa tendre enfance, sur la grève française, M. Bulté a connu les joies de naviguer. Une passion qui ne l'a jamais quitté. Avec le *Domino* — un nom qui se dit dans toutes les langues —, il en est à son troisième voilier. Hasard des choses, sa compagne avait déjà couronné ce bateau, avant même qu'ils ne se connaissent.

Ces deux amants de la mer en ont donc fait un coquet petit nid, dans lequel M. Bulté dit vivre comme à la ville. « On mange dans de la porcelaine. Le matin, on déjeune avec *toasts*. Ce qui change, c'est la façon de faire la cuisine. » En montrant l'espace réduit dans la cabine et le petit four bien caché, il explique que les grillades se font à l'extérieur. Petite astuce : pour ne pas perdre une goutte de vin à cause du tangage, M^{me} Goulet a cousu des pochettes en tissu pour suspendre les bouteilles.

Ses doigts de fée ont par ailleurs joliment décoré la cabine — composée d'un salon-cuisine, d'une chambre et d'une salle de bain — de rideaux et de coussins à prédominance bleu marine. Cette couleur se marie si bien avec la chaleur du bois de teck, explique-t-elle. Et pour donner encore plus d'ambiance aux lieux, M. Bulté y fait jouer une vieille chanson du nom de *Domino*, envoyée par sa mère.

DONNER UNE ÂME

« Ce qui fait que c'est agréable sur un bateau, c'est qu'il faut lui donner une âme, le personnaliser », indique M. Bulté. Et cette âme, lui et sa compagne la voient à travers des souvenirs. Une maquette de bateau fabriquée par le père de M. Bulté. Quelques vieux objets de navigation. De nombreuses photos de voyages ou de leur petite Marina.

Mais tout est calculé et rien ne doit encombrer. « La principale priorité à bord, c'est l'ordre », insiste M. Bulté. D'autant plus que le couple, mordu de voile, sort en mer beau temps mauvais temps.

La grandeur idéale pour vivre à deux sur un bateau ? Comme le *Domino*, 29 ou 30 pieds, répond M. Bulté en avançant ce proverbe : « Les gens qui ne s'aiment pas sur un bateau le font rétrécir d'un pied chaque jour. » « On s'aime beaucoup », d'ajouter M^{me} Goulet.

Voir BATEAUX en J 2 ▶
■ Le confort sur l'eau Page J 2



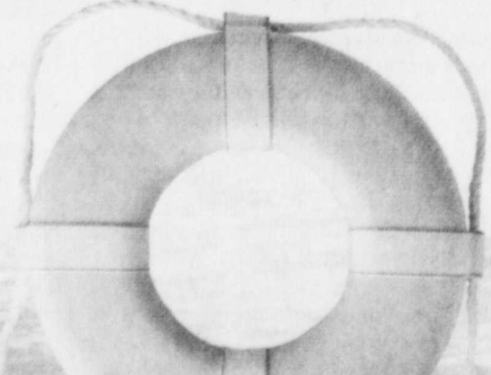
Marc Tremblay et Pauline Bernier devant le *Polymark III*, long de 36 pieds



Sylvie Goulet sur son voilier de 29 pieds, amarré à l'île d'Orléans



Jocelyne Campagna, responsable des activités chez Vieux Port Yachting





Les coussins du *Salin* ont été refaits par Francine Gaulin de Sofa et cætera

LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Le confort au fil de l'eau

Quand la mer est démontée, il faut être bien coussiné

CORINE MARKEY
Collaboration spéciale

■ Passer ses vacances à bord d'un voilier est un projet qui fait rêver ! Mais certains s'inquiètent du confort des lieux. Dormir trois semaines à bord d'un bateau dont les coussins servant de lit sont usés par le temps n'est pas l'expérience la plus heureuse.

Daniel Cooper, propriétaire du *Salin*, prévient les amateurs attirés par l'aventure : naviguer sur le fleuve est exigeant et demande une attention constante. Il n'est pas question d'être courbaturé, il faut être physiquement en forme pour affronter le meilleur club-école de la voile et de la navigation.

Son bateau, datant de 1968, fut le premier bateau en fibre de verre de la région. Un véritable scandale à l'époque du bois et de l'acier. Mais les choses ont changé. Actuellement, presque tous les bateaux sont en fibre de ver-

re. Les coussins ayant subi l'épreuve du temps et des conditions météorologiques avaient besoin d'un rafraîchissement.

C'est pour cette raison qu'il a fait appel à Francine Gaulin, de Sofa et cætera. M^{me} Gaulin se spécialise dans la rénovation et le rembourrage d'équipement récréatif. Elle est passionnée par les bateaux qui, dit-elle, ont chacun leur personnalité et, à cause de cela, des dimensions particulières. Il n'existe, en effet, pas de standard dans ce domaine. Pour prendre les mesures, il ne faut pas

craindre de se coucher sur le dos ou sur le ventre, ne pas souffrir du mal de mer, ni de claustrophobie. Chaque coussin est différent. Le métier demande des yeux de lynx et une précision sans faille pour respecter la physionomie du bateau.

M^{me} Gaulin a terminé ses études de rembourrage artisanal il y a deux ans. Pendant deux ans, elle reçoit un coup de pouce du CLD de l'Ouest, qui croit en son projet de rénovation de mobilier de bateaux. Par respect pour le goût des propriétaires et le style du bateau, elle sélectionne en leur compagnie un tissu coordonné et adapté à cet environnement. Le tissu sera en laine avec les propriétés thermiques et de confort de cette fibre naturelle, ou en vinyle imperméable. De toute façon, le tissu et la mousse devront résister à l'humidité, à la moisissure, au sel et aux variations de températures extrêmes.

La vie sur un bateau ressemble beaucoup à la vie dans un motorisé. L'espace est restreint. Glacière, réfrigérateur, réchaud doivent loger dans peu d'espace. Sous le plancher de la cabine, un réduit au contact de l'eau fraîche permet de garder au frais les vivres et les boissons gazeuses, la bière et le vin.

Dans le cas du *Salin*, le propriétaire et sa conjointe dorment dans la pointe nommée « pince », un espace assez large pour deux personnes, mais où on ne tient pas debout. Les coussins ont été fabriqués avec beaucoup de minutie. Respecter les angles de la « pince » fut un réel défi.

Les amoureux de la mer s'aventurent de plus en plus loin, pour des expéditions de plus en plus longues. Disposer de mobilier confortable devient une question de survie !

Francine Gaulin, Sofa et cætera, 877-6067

DESIGN



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

Coussins fous, coussins doux

Q Depuis plusieurs semaines, je prépare des boîtes. C'est fait, je suis enfin déménagée. J'aimerais pouvoir changer mon mobilier de salon, mais pour l'instant ce n'est pas possible à cause de toutes les autres dépenses encourues à l'occasion du déménagement. Cependant, j'aimerais bien faire un peu de changement dans ma pièce séjour. Par où commencer sans me ruiner ?

M^{me} Bernier
Lévis

R Bravo ! Le déménagement fait, vous pourrez faire des modifications ou des petits changements à votre rythme. Évidemment, on aimerait que tout soit fait d'un seul coup. Mais procédons par étapes. La nouvelle couleur étant appliquée, vous pouvez vous attarder aux petits chan-



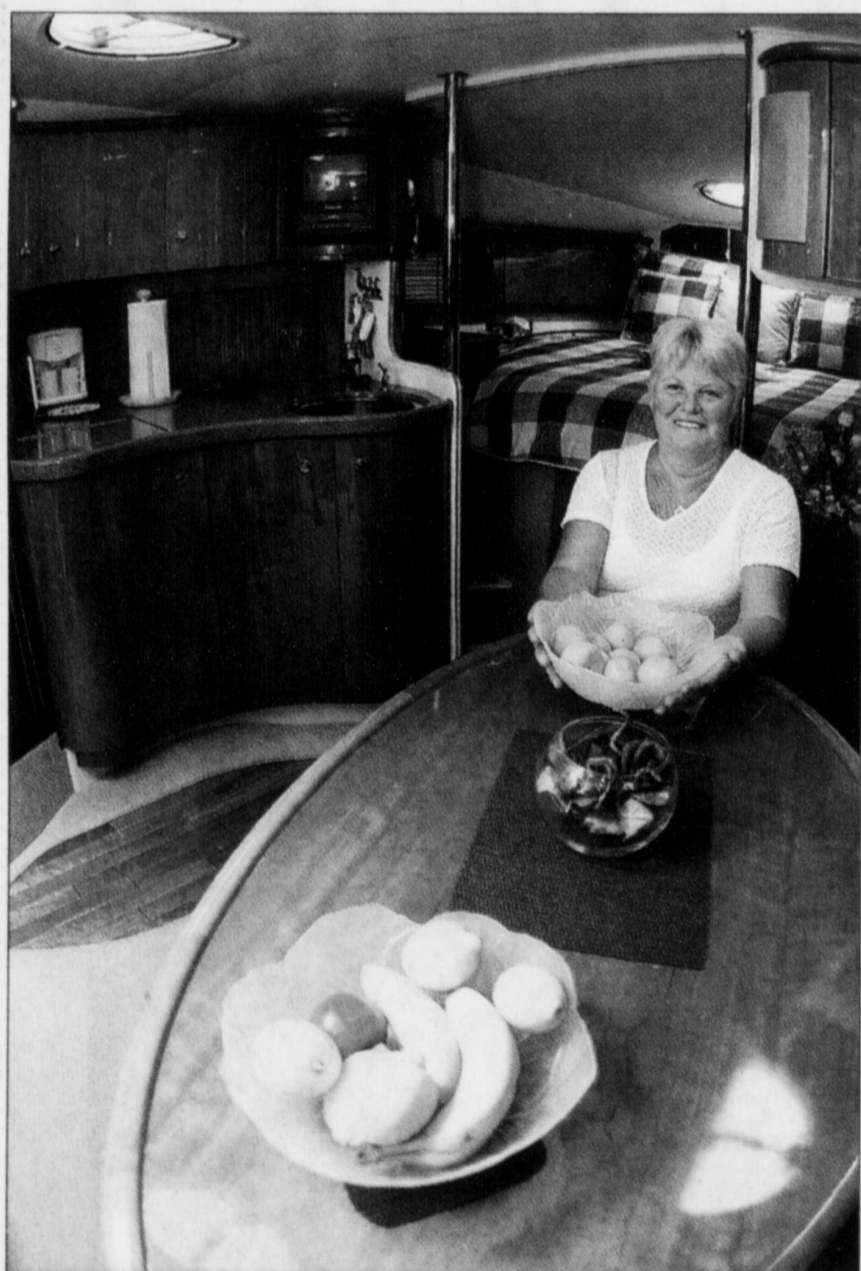
Place à l'imagination !

gements qui feront toute la différence. Dans votre question, vous soulevez le fait que vous ne voulez pas changer de mobilier. Il serait peut-être possible de camoufler votre mobilier de salon actuel avec une housse agencée à vos nouvelles couleurs. Je ne m'y attarde pas trop parce que j'en ai déjà parlé lors d'un article précédent.

Vous pourriez aussi changer le look de votre causeuse ou de votre canapé par l'ajout de coussins coordonnés à votre mobilier. Vous aurez l'embarras du choix. Il existe plusieurs formats sur le marché. Le coussin carré habituel, de 14 pouces à 22 pouces de côté, et même plus, ou le coussin rond, en forme de traversin. Il y a aussi le coussin bonbon, de cale-rein, ou toute autre forme selon vos besoins. Je vous suggère de choisir vos coussins pour leurs petits côtés plutôt loufoques ! Dans un décor très classique, vous pourriez garnir un sofa de coussins recouverts de fourrure synthétique, pourquoi pas ? Vous pourriez aussi agencer des coussins recouverts de tissus avec lettrage de manière à former une phrase ou une expression sur votre canapé ou sur le lit. Mots doux ou expression inédite, à vous de choisir...

Vous pourriez aussi opter pour le style romantique. Les coussins seront alors recouverts de velours, de brocart ou de voilage, agrémentés de passementerie décorative qui sauront personnaliser votre intérieur. Le cuir et le suède sont aussi des valeurs sûres. Par contre, avec ce genre de recouvrement, je vous suggère d'ajouter des cordonnets de finition de couleur contrastante ou des boutons décoratifs de bois ou de métal. De plus, étant donné la durabilité du cuir, vous pourriez même prévoir des coussins avec pochette vous permettant de cacher les télécommandes. Ces coussins avec pochettes sont également souvent fabriqués pour les chambres d'enfant afin d'abriter le petit oursin de peluche ou le pyjama. Peu importe le style que vous choisirez, pensez toujours à l'entretien du coussin. Vous devrez toujours munir l'enveloppe de votre coussin d'une fermeture éclair ou d'un velcro de manière à pouvoir nettoyer facilement l'enveloppe et à aérer la forme du coussin. L'ajout de coussins décoratifs est un moyen, à peu de frais, pour compléter ou pour rajouter un décor.

Catherine Tremblay, designer
J'attends vos questions et commentaires au
c.tremblay.design@sympatico.ca



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Pour Pauline Bernier, le bateau doit pouvoir accueillir la grande famille.



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Dominic Bulté et Sylvie Goulet peuvent vivre dans leur bateau comme à la ville.

BATEAUX

Suite de la J 1

Pour recevoir à l'aise leurs deux filles, leurs gendres et leurs quatre petits-enfants, Jean-Marc Tremblay et Pauline Bernier ont quant à eux opté pour un bateau plus grand, à moteur dans ce cas-ci. Leur premier bateau faisait 25 pieds. Le second, 30 pieds. Le couple possède depuis deux ans, le Polymark III, long de 36 pieds. Avec trois chambres, un grand salon, une cuisine et une belle salle de bain, tout le monde est comblé.

« On fait beaucoup de randonnées familiales. C'est notre plaisir d'avoir un

bateau. Et pour qu'on puisse s'amuser tous ensemble, ça prend du confort », indique M. Tremblay. Il souligne d'ailleurs de sa petite-fille de six semaines a récemment eu son baptême « de l'eau » à bord.

Pour M^{me} Bernier, le bateau est synonyme de joie et d'été. « C'est pourquoi j'ai choisi de décorer avec des couleurs vivantes, comme le bleu et le jaune. » M. Tremblay voulait aussi trancher avec le blanc du bateau et le beige des tapis et des banquettes extérieures. « Et plutôt que les armoires en mélamine, on a choisi le bois », poursuit sa femme.

Encore une fois, l'idée est de personnaliser le bateau. Le tissu à carreau dans la chambre et le salon et les fleurs

séchées offertes par leurs filles donnent cette petite touche recherchée.

DÉCOR DÉPOUILLÉ

Non loin du Polymark III, dans la marina du Vieux Port, le voilier Ville de Québec a un tout autre look intérieur. Servant à la formation et aux régates, sa décoration est plutôt dépouillée.

« Il n'est pas très esthétique. Il y a le strict minimum », reconnaît Jocelyne Campagna, responsable des activités chez Vieux Port Yachting. Mais elle explique que pour être performant, un voilier doit contenir tout ce qu'il y a de plus léger. Ce sont même des bannettes, genre de filets, qui retiennent les gens quand ils dorment.

« Le bateau est effilé, très bas sur l'eau. Il n'a pas la hauteur sous barrot, donc on ne peut pas y circuler aisément. Il a été construit par Bénéteau — une compagnie française — exprès pour la compétition », indique-t-elle, admirant par ailleurs sa superbe ligne sur l'eau.

Elle regrette toutefois que pour être plus légers, donc plus compétitifs, les nouveaux bateaux soient maintenant faits de plastique et de *stainless* plutôt que de bois.

Selon elle, pour les mordus de voile, la déco n'est pas une priorité. « Quand on aime manœuvrer, on veut vivre dehors. » Elle souligne cependant qu'en vieillissant, un peu de confort, c'est bien apprécié.

Les trésors cachés de Maizerets

Au cœur de la ville, un îlot de beauté de trois millions de pieds carrés

LISE FOURNIER

LFournier@lesoleil.com

■ Entre l'autoroute Dufferin et le boulevard Montmorency, le parc Maizerets est un cœur qui bat en plein Limoilou. Un poumon vert de trois millions de pieds carrés qui oxygène les promeneurs et surtout les cyclistes empruntant la piste des Cheminots. Un écran de verdure qui résiste aux assauts des automobilistes et de la pollution, même si le béton y a fait une sérieuse percée dans les années 70.

D'ailleurs une partie du parc a été arrachée à la zone industrielle, mais pour l'essentiel, il correspond aux limites des terres acquises par le Séminaire de Québec en 1705, cédées à la Ville en 1979, puis à la Commission de la capitale nationale, il y a deux ans.

L'agronome René Pronovost est un peu le « médecin » horticole de Maizerets, mais aussi des 440 autres parcs de la Cité de Champlain depuis les fusions. Son boulot consiste à dépister et à diagnostiquer les maladies des arbres et des plantes, à choisir les variétés — la plupart indigènes au Québec — qui habilleront ces oasis de verdure.

« L'arboretum est la toute dernière création du parc Maizerets, dit-il. Et c'était encore un dépôt à neige, il y a 10 ans. » Depuis cette date, 1000 arbres y ont poussé et 15 000 végétaux dont un rosier sauvage en santé. Un défi à l'environnement. Chapeau!

ANGLAIS ET FRANÇAIS

L'architecture de Maizerets sort du vu, du connu. Anglais dans l'aménagement paysager, mais français dans ses bâtiments et ses origines, le parc est divisé en quatre grandes sections. Le château — point de ralliement des visiteurs — était autrefois la résidence et l'école des séminaristes se préparant à la prêtrise. Et le charmant canal qui fut creusé autour de l'île Saint-Hyacinthe leur servait d'itinéraire quotidien pour lire le bréviaire. L'endroit rappelle aussi en flash des coins du bois de Vincennes, à Paris.

M. Pronovost raconte qu'à l'époque des hommes en longues soutanes, le fleuve froilait les limites du parc. Or le remplissage qui a permis la construction de l'autoroute Dufferin a gardé l'eau proche du sol, si bien qu'une partie du domaine s'est transformée toute seule en marais. Ici on y laisse la nature s'épancher comme bon lui semble. Des sentiers équipés de passerelles et d'un belvédère conduisent aux canards et aux chants des oiseaux. Sans effort, vous pouvez



L'agronome René Pronovost est un peu le médecin horticole du parc Maizerets.

observer les carouges à épaulettes, le pluvier Kildir et des végétaux des zones marécageuses, tels le jonc fleuri, les quenouilles, le lythrum salicaria.

À travers les dédales du parc, notre agronome nous a glissé avoir une préférence pour le boisé qui occupe à lui seul un million de pieds carrés. Un endroit ombragé, hors du bruit, où de vieux arbres tordus côtoient des jeunes encore verts. Dans cette zone, les responsables ont construit des passerelles de bois afin de protéger le sous-bois des explorateurs.

Pour René Pronovost, Maizerets ne sera jamais assez connu. Un parc d'histoire, de marais, d'arbres vénérables, de services aux citoyens comme celui-ci, il en existe peu dans la ville de Québec, souligne-t-il. Les citoyens, les amateurs de la nature y trouvent un refuge, mais aussi des services à la communauté fort variés tels que camp de jour, piscine publique, guides touristiques, lieux d'interprétation, jeux pour enfants dont un incroyable labyrinthe du côté de l'arboretum. Celui-ci est conçu comme un vrai et, par mesure de sécurité, les responsables ont installé de gros blocs de pierre sur

VISITES GUIDÉES



Des sentiers équipés de passerelles et d'un belvédère conduisent aux canards.

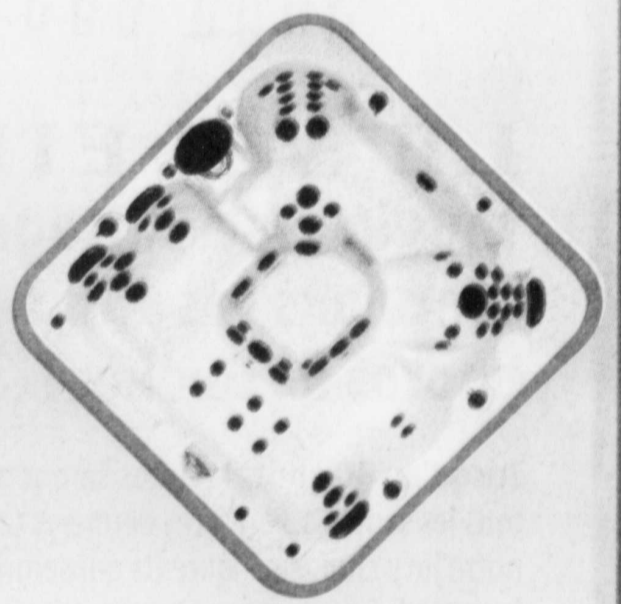
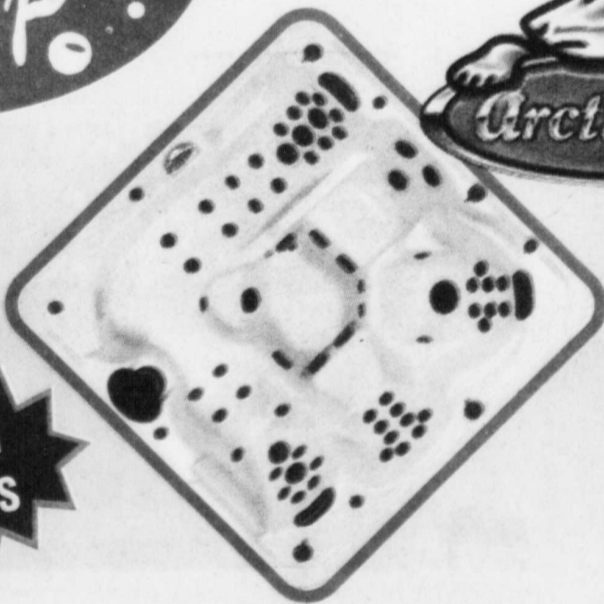


Bâtiments français, aménagement anglais.

lesquels les enfants montent pour repérer leurs parents. Toujours dans l'arboretum, il y a une volière à papillons ouverte depuis le 24 juin et une tour d'observation d'où les points de vue sur Québec, Giffard, le fleuve et les montagnes sont époustouflants. Ceux qui préfèrent rester tranquille, la fontaine et les bancs autour de l'étang aux canards ainsi que les nombreuses variétés d'arbres à découvrir devraient occuper une bonne partie de la journée! Que ce soit en marchant, en joggrant, en flânant, en courant, vous avez certainement quelque chose à apprendre à Maizerets.

Grande vente instantanée

sur spas en inventaire Série Légende SE



Livraison 24 heures

TOUTE OFFRE RAISONNABLE ACCEPTÉE



Nous devons faire de la place en entrepôt

INSTALLATIONS AQUATIQUES QUÉBEC INC.

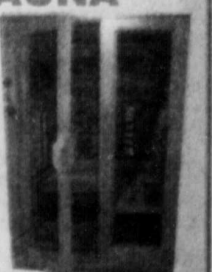
Le plus grand centre d'eau à l'est du Canada

333, boul. Rochette Beauport



SAUNA

Résidentiel et commercial
Vente, pièces et service sur place



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

667-5468 www.clubspas.com

L'horticulture, un jeu d'enfant

Vous cherchez à faire découvrir l'horticulture à vos enfants ou à vos petits-enfants, mais n'avez pas trop de succès ? Il existe maintenant trois nouveaux jouets éducatifs sur le marché québécois, conçus pour faire de l'horticulture... un jeu d'enfants. Ils auront non seulement le plaisir de cultiver quelques plantes faciles à partir de semences, mais aussi de développer davantage de respect envers l'environnement et de découvrir comment et pourquoi utiliser des produits biologiques.

Les trois jeux sont présentés dans des boîtes de carton colorées contenant tous les renseignements nécessaires, noir sur blanc et, pour les petits qui préfèrent agir plutôt que lire, des photos étape par étape. Les plus astucieux pourront procéder tout seuls; les autres pourraient avoir besoin de l'aide d'un parent pour lire les instructions et les guider dans leurs expériences.



Larry Hodgson

Collaboration spéciale

La Famille Pélousa s'adresse aux enfants de six ans et plus. Ils créeront des personnages amusants... en semant du gazon dans des tasses décorées, le gazon devenant, bien sûr, les cheveux.

Dans *Drôles de salades*, les enfants de sept ans et plus apprendront à cultiver leur propre salade en seulement quatre jours tout en découvrant les principes de la germination.

Le dernier jeu, *Haricourse extrême*, est conçu pour les enfants plus âgés, soit de huit ans et plus. Ils participeront à une course de... haricots et découvriront les effets bénéfiques des engrais biologiques.

Les trois jeux sont complets, contenant déjà semences, terre, contenants, décorations, etc.; il suffit d'ajouter de l'eau. Ils sont produits par la compagnie Les Jouets Boom et disponibles dès maintenant dans certaines jardinerias de la région au prix de détail suggéré de 14,99\$ chacun. Pour plus de renseignements, visitez le site www.boomtoys.com.

Par quoi peut-on remplacer le gazon d'un terrain en ville situé à l'arrière de ma maison, orientation nord-est, et dont seulement 30% de la surface est exposée à la lumière en raison de trois grands érables à sucre situés au fond du terrain et d'autres grands ar-



On peut remplacer le gazon par plusieurs plantes couvre-sols, comme ce lamium.

bres plus près de la maison? Ces arbres immenses créent une ombre quasi permanente. À l'automne, ils perdent leurs feuilles après les premières neiges. Je ne peux jamais toutes les ramasser. Au fil des ans, la pelouse s'est graduellement éclaircie et détériorée et à l'heure actuelle je devrais probablement la refaire au complet. Je n'ai jamais aimé le gazon et comme les traitements actuels sont peu écologiques, je me demande s'il y a une solution de rechange qui soit à la fois écologique, de peu d'entretien et... originale. Je n'ai pas beaucoup de temps à passer à « bichonner » un terrain.

Odette Nadeau
Internaute

D'abord, si les feuilles tombent après les premières neiges, vos érables ne sont probablement pas des érables à sucre, mais des érables de Norvège (*Acer platanoides*)... Mais tous deux créent le même problème: à cause de leur ombre dense et de leurs racines abondantes et superficielles, il est presque impossible de cultiver à leur pied un gazon digne de ce nom. Malgré tout, plusieurs possibilités s'offrent à vous. La plus facile consiste à

arracher le gazon et à le remplacer par une épaisse couche de paillis (au moins 10 cm d'épaisseur). Non seulement c'est plus beau à voir qu'un gazon chétif, mais le paillis paraît plus propre, notamment s'il est de couleur brune. Les autres couleurs (on voit couramment des paillis orange et même bleus!) « se salissent » rapidement et deviennent désagréables à voir... à moins d'enlever les feuilles mortes à la main. Sur un paillis brun naturel, les quelques feuilles mortes ne paraissent pas et il est facile de les ramasser au printemps, au râteau ou à la souffleuse à feuilles.

Autre possibilité: remplacer le gazon par des plantes adaptées à l'ombre. Pour une telle utilisation, on recommande généralement des plantes couvre-sols, soit des plantes basses de nature tapissante. Elles courent sur le sol, s'enracinant çà et là pour former un tapis vert (ou doré ou argenté, selon la plante choisie). Le hic, c'est qu'il est difficile d'établir quelque plantation que ce soit, même de plantes adaptées à l'ombre, au pied d'un érable, car ses racines agressives viennent rapidement voler toute l'eau présente dans le sol. D'ailleurs, il est tout aussi difficile de faire des trous de plantation à travers les nombreuses ra-

HORTICULTURE

ces. Vous pourriez recouvrir le secteur de papier journal, puis d'une couche de 20 cm de bonne terre sans mauvaises herbes. Puis, plantez vos couvre-sols assez rapprochés (environ 20 cm d'espacement pour la plupart) et rajoutez un mince paillis (seulement 5 à 6 cm) pour empêcher les mauvaises herbes de s'installer pendant que les couvre-sols tentent de s'établir.

Arrosez bien la première année, de façon à ce que les nouveaux plants soient bien établis. L'année suivante, les racines des érables referont surface, mais si les couvre-sols sont bien en place, ils ne seront pas affectés outre-mesure.

Parmi les nombreux couvre-sols qui conviennent, il y a l'herbe aux écus, le lamier, le pachysandre et la petite pervenche.

CALENDRIER HORTICOLE

Voici des activités horticoles pour meubler vos temps libres.

Visite d'une roseraie

Jacques-André Fortin, qui avait présenté une conférence sur les rosiers à la Société des Amis du Jardin Van den Hende le 31 mars dernier, vous invite à visiter sa roseraie, le mardi 15 juillet de 19 h à 21 h. Gratuit pour les membres, 3\$ pour les non-membres. Information: 656-3410.

Destination Rive-Sud

La Société d'horticulture de Québec vous invite à découvrir le jardin d'Aline le 9 août prochain. Sculpture en jardin et le jardin floral de la Pocatière. Coût: 50\$ pour les membres et 60\$ pour les non-membres. Information: M^{me} Morel au 623-7231 et M. Poirier au 622-0649.

Visites de jardins

Le cégep St. Lawrence organise avec le Gourou du jardinage Larry Hodgson deux visites commentées bilingues. D'abord au jardin Van den Hende le 9 août (coût 25\$), puis au Domaine Joly à Sainte-Croix-de-Lotbinière le 23 août (coût 50\$). Informations: 656-6921, poste 227 ou contedu@slc.qc.ca.

Destination Saint-Malachie...

La Société d'horticulture de Sainte-Foy organise un voyage le samedi 19 juillet. Destination: deux jardins privés à Sainte-Sabine, jardin des Tourtereaux et la ferme la Colombe à Saint-Léon-de-Standon et le Domaine des Pins à Buckland. Coût: 65\$ membres, 75\$ non-membres. Souper à vos frais. Réservations: 652-0114.

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

QUÉBEC SOUS VOS YEUX!

LE SOLEIL
vous invite à partager
avec nous vos plus belles
photos de Québec!

Jusqu'au 30 août, 3 photos seront publiées tous les samedis. Parmi ces dernières (24 en tout), notre jury choisira 3 lauréats qui seront connus le samedi 6 septembre et qui mériteront:



Faites parvenir vos photos à:
« QUÉBEC SOUS VOS YEUX! », C.P. 15180
Succursale Terminus, Québec (Québec) G1K 7X2
Vous pouvez également les déposer à la réception du Soleil au 925, chemin St-Louis, Québec ou chez Photo Presto au 644, rue St-Joseph Est, Québec.
Date limite d'inscription: mardi 26 août 2003.
Les photos ne seront pas retournées.

LE SOLEIL

presto
SERVICES DE PHOTO
DISTRIBUTIONS
IMPRESSION NUMÉRIQUE
INFOGRAPHIE
La maison du professionnel en photographie
644, rue St-Joseph Est, Québec www.presto.qc.ca



Denis Poirier, Québec



Michel Hudon, Lévis



André Lavoie, Lévis

BEAUTÉ



Joanne Boivin

Collaboration spéciale

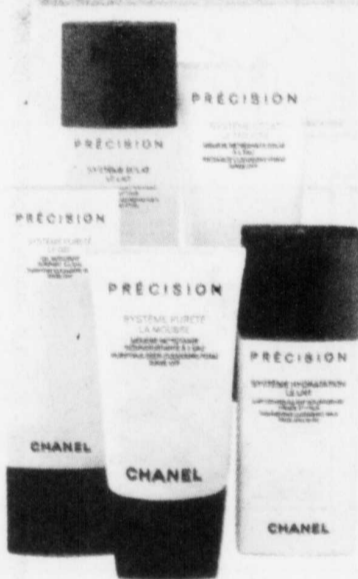
Sous haute protection

Roc ajoute quatre nouveautés à sa gamme solaire et nous sommes prêts à affronter les chauds rayons à condition d'être parés. Parmi ces produits protecteurs anti-âge, on aime bien l'anti-rides Réhydratation après-soleil, avec de la vitamine E et un renforteur cutané breveté. Ça nous rassure après avoir (peut-être) abusé du soleil. Bonne note aussi pour le Lait prolongateur de Bronzage et pour la crème Écran minéral FPS 40. Ainsi équipés des Solaire de Roc, plus de raison de craindre l'astre puissant! (Entre 10\$ et 20\$)



Sensation glaçon

Si vous êtes déjà accros aux fragrances Intuition, Pleasures et Beautiful d'Estée Lauder, j'ai une bonne nouvelle pour vous. Pour la chaude saison, Lauder a décliné votre parfum préféré en une Bruine fraîcheur. On y retrouve bien sûr le bouquet que vous affectionnez mais on y a ajouté l'Eau de Bretagne et du gel d'aloès qui affinent, tonifient et apaisent la peau. Pour bénéficier de la sensation de fraîcheur sans pour autant sacrifier votre parfum préféré, Estée Lauder a tout compris avec ces Bruines. (100 ml, 60\$)



Purifiant!

Pas un, pas deux, mais cinq nouveaux démaquillants voient le jour chez Chanel. Ces démaquillants ne se contentent pas de nettoyer, mais sont aussi antipollution. La ligne entre dans la famille Précision, qui a sélectionné le *nebeday*, un actif végétal ultra efficace contre les effets toxiques des polluants. En version gel, crème, mousse ou lait, toutes les peaux y trouveront leur compte. Chanel a donc trouvé le moyen de nous offrir une peau fraîche et douce peu importe la texture du démaquillant.

Il donne des ailes!

Quelquefois, sans qu'on s'y attende, une nouvelle fragrance voit le jour et « bang! », c'est le coup de foudre. C'est ce qui m'est arrivé cet été avec I love Dior, une effluve unique et contemporaine. Comme notes de départ, on a la mandarine et l'orange, au cœur le chèvre-feuille, le cassis et la poire, et le fond affiche sa modernité avec du musc et de l'ambre. Le cocktail est inoubliable. Le flacon l'est tout autant, ce qui fera plaisir à la collectionneuse. J'aime ce Dior! (Exclusif à la Baie, 59\$)



AUTOMNE-HIVER HAUTE COUTURE 2003-2004

Dior sur la piste de danse

■ PARIS (d'après AFP) — En prévision d'un automne-hiver 2003-2004 rigoureux, le maître de ballet et de couture John Galliano proposait avec Dior de se réchauffer sur la piste de danse, de toutes les danses, lundi au premier jour de présentation des collections de haute couture à Paris.

Claquettes en fond sonore, flamenco plaintif, musique indienne ou french-cancan remixés, le ton est donné. Galliano peut s'en donner à cœur joie grâce aussi à des ateliers au talent jamais démenti.

Pois géants multicolores, volants et nœuds surdimensionnés, tutus gigantesques, robes peintes à la main ou composées d'imprimés joyeux : il ne reste plus qu'à mettre en scène ce matériel de choix.

Alors les pois prennent du volume ou se déséquilibrent à l'avant, un blouson de sport prune bouillonne à n'en plus finir sur une robe près du corps. Un manteau de renard au sol ne cache pas un millefeuille de tulle de soie rose. Un nœud géant apporte du volume au centre d'une robe or d'inspiration extrême-orientale.

Casquette sur la tête et cigarette au bec, les mannequins ont parfois l'air de danseurs de tango avec leur veste à rayures tennis masculine sur des jupes plissées multicolores. Elles affichent leur féminité avec la résille, des jambes aux bras.

TORRENTE ET REVILLON

Alors que l'arrivée de nouveaux stylistes dans une maison n'est pas toujours convaincante, Torrente et Revillon ont fait pour leur part la démonstration inverse.

M^{me} Torrente a vendu fin février sa griffe après « 53 ans de fiches de paie », a-t-elle avoué avec humour après avoir assisté au défilé de son dauphin désigné, Christophe Josse.

Le styliste est sorti vainqueur de son baptême du feu, donnant un indéniable coup de fouet et de jeune à la griffe qu'il a dépoussiérée avec intelligence.

Les vestes à pouf bouillonné et autres blousons corolle ont fleuri sur des silhouettes allégées, comme ces mini-robos portées avec des cuissardes ou des chaussettes de maille. Une robe longue noire en cascade de dentelle Chantilly noir et de volants de cuir plissé souligné d'organza effiloché résume l'ère nouvelle entamée chez Torrente.

« C'est du beau Torrente. Cela fait 12 ans que je forme Christophe. Aucun couturier ne prend le temps de le faire. Aujourd'hui, on voit que c'est un grand. Il sait habiller les femmes », a dit M^{me} Torrente.

La plus vieille maison de fourrure au monde, Revillon, créée en 1723, est elle aussi entrée dans le XXI^e siècle grâce à l'Américain Rick Owens, spécialiste d'une mode déstructurée qui ravit les *fashion victims*.

Le créateur a appliqué son savoir-faire à la vénérable maison. Visons et autres bestioles à la peau recherchée semblent être passés dans les pales d'un ventilateur!

Longs « rubans » de vison et filets de plumes qui brouillent la silhouette, gilets dégingués de croco, le tout sur des marceels et des jeans courts ou longs lacérés. Owens a donné un sacré coup de griffe à l'image de la fourrure.

Quand le vison reprend du poil de la bête, il part en biais pour un effet optique garanti sur un perfecto de luxe. À moins qu'il ne se fasse discret sous un blouson ample qui tranche élégamment avec une jupe longue en maille ajustée.

John Galliano a mis en scène pour Dior des pois géants multicolores, des volants et des nœuds surdimensionnés, des tutus gigantesques et des imprimés joyeux.



Collection Dubuc printemps-été 2004

Dubuc inaugure la semaine de la mode masculine à Paris

C'est à l'espace des Blancs Manteaux à Paris que Philippe Dubuc a présenté sa collection printemps-été 2004. Invité pour une deuxième fois par la Fédération française de la couture et du prêt-à-porter des couturiers et des créateurs de mode, il était l'unique couturier canadien sous les projecteurs avec les grands noms de la mode tels que Jean-Paul Gaultier, Castelbajac, Louis Vuitton, Comme des garçons, Helmut Lang, Paul Smith, Hermès et bien d'autres. Pour cette collection, Philippe Dubuc s'est inspiré d'Atlantis, la cité de l'eau, de la profondeur, des effets ondulants, des courants aquatiques. Aqua, bleu de mer et jaune lumière accentuent les gris béton, alors que le blanc et le noir du chasseur urbain remontent à la surface. Les soufflets aux emmanchures rappellent les nageoires du monde aquatique, et pour la faune citadine, des fentes ici et là... Avec sa première collection en 1993, Philippe Dubuc s'est imposé très rapidement dans le monde de la mode. Il vient tout juste d'être nommé par Sportswear International de Milan comme l'un des 20 designers dont l'ascension est à surveiller. M.L.

Globe-trotter: Amsterdam



Vous projetez un voyage aux Pays-Bas? Préparez-vous: le fluo domine à Amsterdam. Il faut porter des verres solaires pour regarder les vert, jaune, rose et orangé! Autre grande tendance: le filet. Vous pouvez opter pour une camisole en filet ou un détail sur une poche. Les boutiques de la région de Québec regorgent d'articles en solde. C'est le temps ou jamais de faire l'essai! M.L.

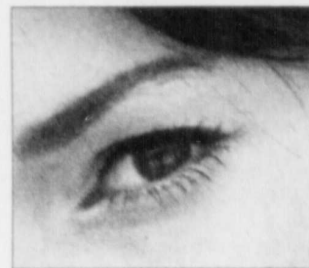
Camisole limette fluo (Zara, 15\$) et camisole en filet imprimé (Anne.X, 39\$).

Capri beige avec poche en filet. Zara, 29,95\$.



T-shirt bleu avec impression orangé fluo et camisole orangée stretch et filet. Parasuco, 34,98\$ et 22,98\$.

VOGUE



d'Anne-Catherine (à gauche) et mélange le jaune et le vert de jade pour des yeux brun-vert (à droite).

Anne, du comptoir Chanel chez Holt Renfrew, propose le violet pour les yeux bruns

Bye-bye naturel, bonjour la couleur!

■ Après l'invasion des looks ultra-naturels, les magazines présentent le retour des yeux maquillés tout en couleurs.

Moi, ça me rappelle l'époque de mon « toupet crêpe », de mon fard à joues anguleux et de mon rouge à lèvres fushia, période sur laquelle je préfère ne pas élaborer. Par contre, agencés à un teint et des lèvres naturels, l'effet est totalement rafraîchissant (suggestion : voir *Charlie's Angels 2*). Eh oui ! On rachète crayons à yeux, mascaras et ombres à paupières dans les tons de bleu, aqua, jade ou violet.



Myriam Laroche

MLaroche@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Attention, ce n'est pas un au revoir définitif aux maquillages nature, ces derniers sont là pour rester. C'est un clin d'œil à la fantaisie pour ajouter du piquant dans nos vies ! Je vous suggère d'essayer le look à un 5 à 7, une soirée ou un mariage. Si vous appréciez et sentez que les autres aussi, osez au bureau !

Si vous hésitez à porter la tendance, faites un premier test avec des produits moins dispendieux. Une fois certaine, vous pourrez investir dans des produits plus haut de gamme.

Julie, du comptoir Laura Mercier chez Holt Renfrew, n'hésite pas à maquiller les yeux bleus d'Alexandra dans les mêmes tonalités de bleus.



PHOTOS LE SOLEIL JEAN-MARIE VILLENEUVE



Les marques Annabelle et Rimmel vous proposent des ombres à paupières et des crayons à yeux entre 3\$ et 5\$.

L'art des pinceaux

Les comptoirs de cosmétiques offrent une grande variété de pinceaux à maquillage. Pas toujours facile de s'y retrouver. Voici cinq modèles pour un maquillage réussi. M.L.

Source : Anne-Catherine Labbé, artiste-maquilleuse.

1. Un pinceau pour la poudre libre ou la poudre bronzante. De grande dimension, il permet d'étendre le produit uniformément. À retenir : il est plus facile à utiliser avec un manche court. Laura Mercier chez Holt Renfrew, 65\$.
2. Pour appliquer le fard à joues, on opte pour un pinceau plus effilé. Les poils doivent être souples pour éviter l'effet barre. Bobbi Brown chez Holt Renfrew, 60\$.
3. Pour les yeux, le pinceau biseauté est idéal. Sa surface facilite l'application sur la paupière mobile. Conseil : appliquer en faisant de petits cercles. Laura Mercier chez Holt Renfrew, 42\$.
4. Le pinceau plus pointu permet de créer des jeux d'ombres et de mieux définir le regard. Laura Mercier chez Holt Renfrew, 42\$.
5. Enfin, le pinceau pour les lèvres facilite l'application du rouge à lèvres. Bobbi Brown chez Holt Renfrew, 28\$.

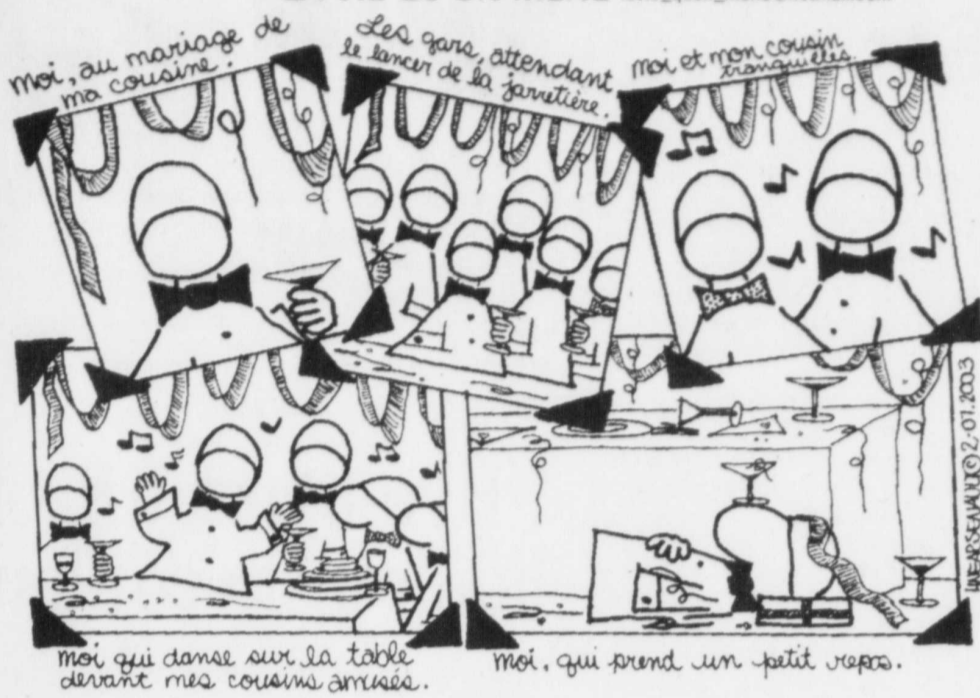


LE SOLEIL JEAN-MARIE VILLENEUVE

DIVERTISSEMENTS

LES VACANCES

LA VIE QU'ON MÈNE lavie_quon_mene@hotmail.com



PEANUTS



HAGAR L'HORRIBLE



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



LES JUNGLERIES



LES NINOU



BEN



LES GRIZZLIS



DILBERT



GARFIELD



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- Ténacité - Paresseux.
- Tranchée - A des feuilles charnues - Il vend des sorbets.
- Pas donné - Courtoisie envers les femmes - Arbre.
- Gèle facilement - Amoureuse - Quelques maisons - Sainte.
- Insecte diptère - État d'Europe - Grand verre de bière - Chartre.
- Est grand ouvert - Risque - Adorés.
- Détesté - Poisson de l'Atlantique - Se forme dans le conduit auditif - Trompée.
- Piquant au goût - Marteau - Diminuée.
- Recouvert de tain - Consacré - Représenté sous forme simplifiée.
- Multitude - Démonté - Nombre.
- Devenir livide - Apprenti boulangier - Ancien bouclier.
- Transgresse - Exprime - Il a connu le Déluge - Fait partie du grément d'un bateau.
- Se dit d'une dose mortelle - Retranché - Ruban.
- Exprime un geste soudain - Exécuté - Intransigeant - Produit capillaire - Roue à gorge.
- De même - Pour la troisième fois - Impitoyable - Obtint - Lawrenceum.
- Fruit du pin - Cri sourd - Sans compagnie - Mollusque comestible.
- État harmonieux - Le monde

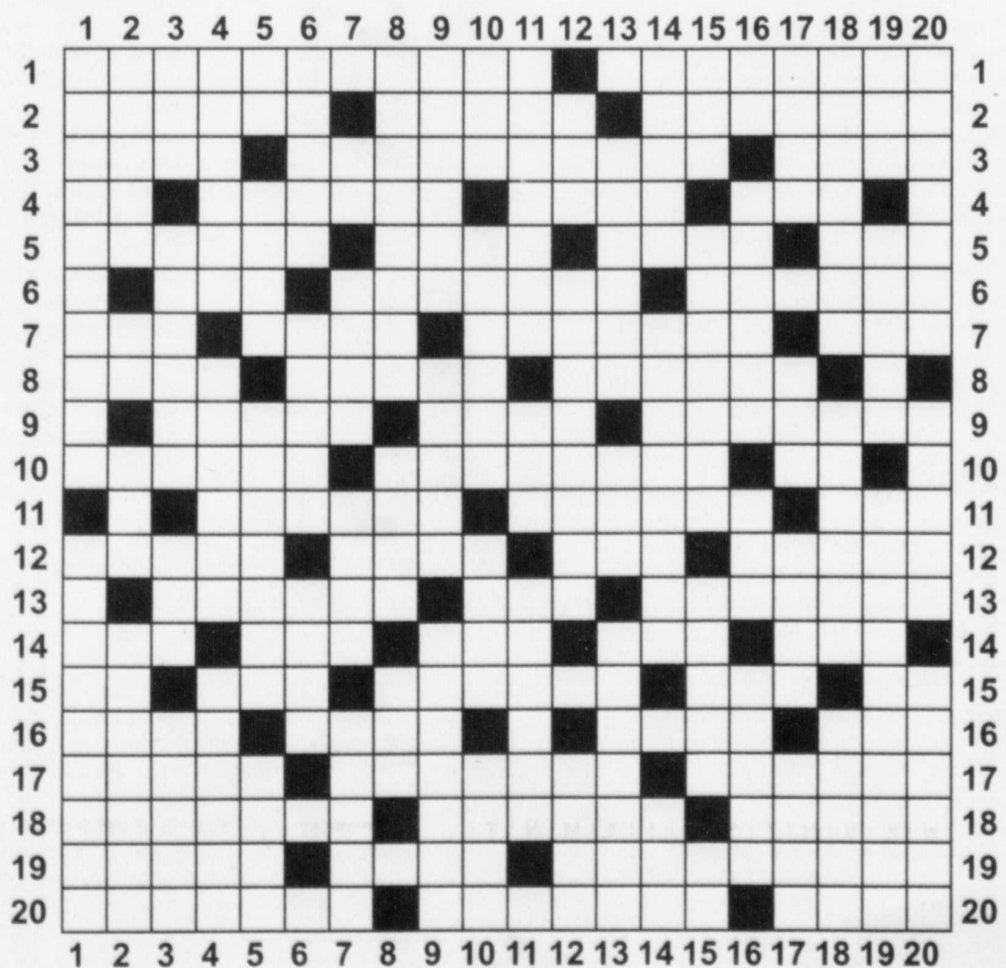
VERTICALEMENT

- Action de se disputer - Transmettre.
- Foule tumultueuse - Actinium - Voile triangulaire - Insecte chasseur.
- Se crie à un cheval - Hommes de main - Elle est présidée par Arafat - Cigarillo.
- Rudesse - On y entend meugler - Mamelons.
- Dieu à tête de faucon - En état de - Aube du rotor d'une turbine - Ville d'Italie.
- Écrit pour un autre - Être humain - Halo.
- Il est lent - Instrument de labour à bras - Embrouille - Consuept.
- Inconvenant - Était versée à l'Eglise - Admirateur.
- Palmier - D'une région de l'Antiquité - Discrédité.
- Négation - Frottés - Petite promenade - Intenses.
- Partie d'une bride - Désigne une personne - Occuper la place d'honneur.

- Chlorure de sodium - Sert à l'entretien des chemin de fer - Son parfum est agréable.
- Vagabond - Service créé en 1943 - Poète et artiste suisse.
- Troublé - Psaume - A très chaud.
- Atoll - Chef d'orchestre - Acide sulfurique - Panneau d'étoffe.
- Sodium - Écrivain anglais - Venus au monde - Docteur musulman.
- Quote-part d'un convive - Nommé à une fonction - Est utile - Mesuré.
- Canneberge - Idiot - Changer d'affectation.
- Crêpe asiatique - Zygotés - Ce qui déclenche une réaction par sa seule présence.
- Chicorée rouge - Dessin fini - Visible.

Solution du dernier numéro

- COURONNEMENT CHARLIVARI
- OURSIS ALARME BELINIER
- CHOUIGNON FUGIM BOISER
- HEPAILLEE ADMETTRE U
- OMETTIS ACTRICE ONDT
- NANTIE BOUQUERUETTINA
- NITE PARD BUEE GRENIT
- ERRER MOEURS EPIE DESU
- NOUVEAU RENO RIGILIST
- MOUER VASEUSE NIEE
- OUISCREGITH EPOPEE BOU
- EDITS ONER ENAGOUER
- TEITONER PAR RASIEE
- HUIE RIV TUB TELL RIER
- ORADIN TATAMIERE DO
- NOUVEAU RENO RIGILIST
- ODOUR INACTUEL MARNE
- REPLIER ROUBIN PETU
- ELITE RIGICE BOUJINER
- RETIENIT NOS VEINTOURS



Ce samedi, retrouvez votre **SUPERGRILLE** dans le cahier **HABITAT IMMOBILIER**

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

Le samedi 12 juillet 2003

Bélier: du 21 mars au 20 avril

La chance est de retour. Vous ne perdez point votre grande lucidité d'esprit. Vous savez voir ce qui se doit d'être vu. Vos ennemis parviennent difficilement à vous embobiner afin de vous faire perdre le contrôle de vous-même.

Taureau: du 21 avril au 20 mai

Ne dépensez pas votre énergie en écoutant des commérages. Cherchez votre divertissement ailleurs. Soyez prudent lors de vos déplacements en voiture. Ne soyez pas téméraire.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

Vous êtes surmené par votre travail, le temps est à la détente. Vous avez donné le maximum de vous-même, vos idées sont plutôt confuses et embrouillées. Prenez le temps de rire, d'échanger et de profiter des bons moments avec vos amis.

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Vous vous sentez obsédé par des pensées négatives. Vous êtes détaïliste. Vous souffrez d'une baisse d'énergie, de vitalité. Permettez-vous des évasions, du repos et le temps se chargera de régler les choses.

Lion: du 23 juillet au 23 août

Vous êtes surmené par votre travail, le temps est à la détente. Vous avez donné le maximum de vous-même, vos idées sont plutôt confuses et embrouillées. Prenez le temps de rire, d'échanger et de profiter des bons moments avec vos amis.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

Journée propice pour ceux ou celles qui voudront demander à une personne de sortir. Une invitation au théâtre ou à un concert sera difficile à refuser si vous avez pris la précaution de vous informer des goûts de l'invité.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

La bonne étoile est au rendez-vous pour ceux qui envisagent de nouveaux rapports de partenariat ou d'affaires. C'est le bon temps d'envisager un rendez-vous avec votre supérieur pour discuter de

meilleures conditions de salaire ou de promotion. Faites connaître vos ambitions et vous ne risquez pas d'être ignoré. Les couples qui se fréquentent depuis un certain temps seront en mesure de faire d'heureux arrangements de mariage.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Des demandes imprévues peuvent causer des problèmes. Vous pouvez avoir décidé de ne pas empiéter sur votre temps de repos et de refuser d'allonger votre temps de travail. Si vous êtes engagé dans une cause de séparation ou de divorce, vous risquez de traverser une journée pénible.

Sagittaire: du 23 novembre au 21 décembre

Il n'est pas approprié de retenir ses sentiments si vous sentez que votre conjoint a agi de façon injuste. Ne vous gênez pas pour tirer les choses au clair plutôt que de vous renfermer dans votre coquille.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Tout effort intellectuel s'avère pénible et laborieux. Vos pensées sont des plus pessimistes et taciturnes. Moment favorable pour un rapprochement amoureux ou une sortie avec des enfants. Cela devrait raffermir vos liens.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

Les influences négatives des astres planétaires vous pousseront à adopter une attitude pessimiste face à votre réalité quotidienne. Votre ténacité et votre persévérance vous appuieront dans toutes les démarches que vous entreprendrez pour rompre avec certains mauvaises habitudes ou pour corriger certains défauts que vous avez.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Vous passerez facilement d'un optimisme démesuré à une attitude pessimiste. Surveillez votre esprit de vengeance, car vous savez que vous êtes capable de tout. Dites-vous que le passé n'a aucune importance dans le déroulement présent.

MOT FLÉCHÉ

Grid for the word search puzzle with clues in French. Includes categories like 'MOTS SATIRIQUES PAS TOUT LE TEMPS', 'BRUITS SOURDS', 'POÈME', etc.

EXPLICATION DU JEU: Rappelons que les définitions sont inscrites dans des cases. Il suffit de suivre les flèches pour placer les mots correspondant à ces définitions dans les bonnes rangées et les bonnes colonnes.

MOT MYSTÈRE

- ACCU DYNAMO INDUIT OLEODUC SCIER
ACTIF INVERSEUR OPEP SUPER
ACTIONNER ELECTRODE EXTRACTION LAMPE PILE TONUS

ENERGIE - Un mot de 6 lettres

Grid for the mystery word puzzle.

Solution du dernier problème: COLEOPTERE

SUPERGRILLE

Solution du No 57

Grid for the crossword puzzle solution No 57.

DEDUCTO

Testez votre esprit de déduction

But du jeu: à l'aide des indices et de la grille de jeu, trouvez dans quel ordre doivent être placés chaque chiffre et chaque lettre et découvrez la solution DEDUCTO

Jeu #4194

Grid and solution for Deducto game #4194.

Jeu #4195

Grid and solution for Deducto game #4195.

SOLUTIONS

SOLUTION DU MOT FLÉCHÉ NO 57

Grid for the solution of the word search puzzle No 57.

Advertisement for DEDUCTO game, including a small grid and contact information.

Advertisement for DÉCO & style magazine, featuring a decorative graphic.

PLAISIRS

Entrevue
Le bonheur tranquille de Gilles Laberge et Francine Bouthat J 10



Critique
Planchette de salut à Montmagny! J 9



La cave à vin
Coup de foudre pour l'Abri Côtier J 10



DÉCOUVERTES

Balade gourmande dans Lotbinière

Nombreux coups de cœur à Saint-Antoine-de-Tilly

■ Située dans Lotbinière, à une petite trentaine de minutes de Québec, la région de Saint-Antoine-de-Tilly a tout pour satisfaire les promeneurs épicuriens : excellentes tables, producteurs artisans qui accueillent les visiteurs chez eux, beaux jardins, plages où rêvasser au coucher du soleil, galeries d'art, antiquités. Les amoureux du patrimoine seront servis, puisque les belles ancestrales restaurées avec amour abondent dans ce coin de pays où le fleuve est omniprésent.

Saint-Antoine-de-Tilly, qui fête l'an dernier son tricentenaire, fait partie de l'Association des plus beaux villages du Québec. Tout comme Lotbinière, à une trentaine de kilomètres en amont... D'ailleurs, pour une promenade romantique à souhait, il faut absolument visiter le domaine Joly-De Lotbinière, un des plus beaux jardins du Québec, situé près du village de Sainte-Croix, où l'on peut pique-niquer.

Fièremment planté en plein cœur du village, le Manoir de Tilly contribue depuis bientôt 30 ans à la renommée de Saint-Antoine. Cette ancienne demeure seigneuriale bâtie en 1786 par Jean-Baptiste Noël de Tilly a retrouvé sa prestance d'autrefois grâce au travail minutieux de Jocelyne et de Magella Gagnon, qui l'ont restaurée fidèlement pour en faire une des meilleures auberges au Québec. Et comme il faut quitter la route 132 pour entrer dans le village, le plaisir de l'arpenter à pied s'en trouve décuplé, parce que les rues magnifiques et ombragées sont fort tranquilles.

Juste derrière la vieille église de pierres et le cimetière se trouve la minuscule pare Le Gardeur de Tilly, qui compte une table de pique-nique et d'où l'on a une vue imprenable sur le Saint-Laurent. En suivant la très abrupte route du Quai, on se retrouve dans la réserve écologique du Marais de Saint-Antoine et à la plage de la Pointe de Saint-Antoine, où l'on peut faire de longues promenades en admirant de splendides couchers du soleil.

Mais avant d'arpenter Saint-Antoine dans tous les sens, faisons d'abord un petit détour par Saint-Apollinaire, point de départ de cette quatrième balade gourmande de l'été. Et n'oubliez pas la glacière!

Le Canard goulu

524, rang Bois-Joly Ouest, Saint-Apollinaire; (418) 881-4186

De Québec, quand on file sur l'autoroute 20 Ouest, on atteint la sortie 291 de Saint-Apollinaire en 25 minutes. La ferme du Canard goulu, située en retrait de la route 273, est très facile à trouver. Il suffit de suivre les panneaux indicateurs bleus pour se retrouver dans un environnement idyllique: d'un côté, la ferme familiale, de l'autre, la jolie boutique et un enclos où se tiennent une centaine de canards de Barbarie; derrière, de petits animaux dans leur champ et des tables de pique-nique.

À la boutique, on vend toute la gamme des produits transformés du Canard goulu: confit, délices de foie gras, pâté en croûte, sauce à spaghetti, margret, canard fumé, tournedos, navarin, rillettes, canard entier. En tout, une trentaine de produits de la ferme d'une extraordinaire qualité, préparés selon les méthodes et les recettes traditionnelles.

C'est justement en pensant au travail remarquable que font Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage depuis six ans au Canard goulu que j'ai eu l'idée de vous proposer des balades gourmandes estivales. Car ce jeune couple (ont-ils seulement 30 ans?) a su créer des standards de qualité extrêmement élevés dans le secteur de la production fermière artisanale et ils sont devenus LA référence dans le domaine de l'élevage de canards de Barbarie, leur spécialité.

Partis de rien en 1997, ces deux avocats passionnés et têtus comme quatre ont fait passer leur production hebdomadaire de 20 abattages à 300 et ils travaillent maintenant avec une équipe d'une vingtaine d'employés. « Mais la production artisanale demeure notre priorité même si notre volume augmente », fait remarquer Marie-Josée, le petit Victor, six semaines, endormi dans les bras. Son grand frère, Jérémie, trois ans et demi, adore suivre son père dans ses tournées au



Depuis six ans, Sébastien Lesage (notre photo) et sa compagne Marie-Josée Garneau ont su faire du Canard goulu LA référence dans le domaine de l'élevage de canards de Barbarie, leur spécialité. La boutique vend toute la gamme de produits transformés de leur entreprise, du confit et du foie gras au canard entier.

centre de production de Dosquet ou à celui de Saint-Agapit, deux fermes que la famille vient d'acquérir.

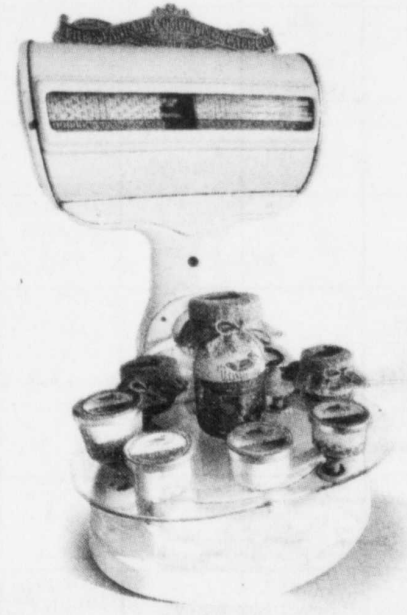
On a construit une cuisine et un abattoir ultramodernes, ce qui permet de créer une variété encore plus étendue de plats cuisinés et de réduire les coûts de production tout en améliorant encore le produit. D'ailleurs, ce produit, il est tellement beau que de plus en plus de grands chefs ne jurent que par le Canard goulu...

La fromagerie Bergeron

3837, route Marie-Victorin (route 132), Saint-Antoine-de-Tilly; (418) 886-2234

Neuf kilomètres séparent Saint-Apollinaire de Saint-Antoine, qu'on rejoint par la route 273. Impossible de rater la fromagerie Bergeron, ce grand bâtiment qui abrite aussi une boutique, un glacier et une excellente crêperie bretonne qui met en valeur les fromages fabriqués sur place.

Même si les Bergeron produisent du fromage depuis trois générations, c'est en 1988 que les frères



PHOTOS ARCHIVES LE SOLEIL

et la sœur Bergeron se sont lancés dans la création de fromages de type gouda. Aujourd'hui, Sylvain, Mario, Chantal et Roger sont surnommés « les maîtres

C'est en 1988 que les frères et la sœur Bergeron se sont lancés dans la création de fromages de type gouda

canadiens du gouda ». Au gouda classique s'ajoute Le Coureur des bois, un fromage à pâte ferme parfumé aux graines de cumin. Le Fin Renard, Le Seigneur de Tilly, les brins de gouda frais du jour et le tout nouveau chèvre Patte blanche complètent la gamme.

De la boutique, où l'on offre une belle sélection de fromages du Québec et de France, on peut voir les artisans fromagers au travail. Ouvert tous les jours de 9 h à 21 h.

Voir BALADE en J 9



COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS
Le Casablanca offre une authentique cuisine marocaine.

Vous avez faim?

Restaurant Casablanca
3884, chemin de Tilly, Saint-Antoine;
(418) 886-4240

■ En plein cœur de Saint-Antoine, le Casablanca offre depuis un an une authentique cuisine marocaine préparée avec grand soin par la patronne, Zarha Nidkhouchi, pendant que son mari, Gilles Bernier, officie en salle, aidé de la petite Julia. Au menu: tajine à l'agneau, hommous, salade d'aubergine, potage Harira, couscous, pastilla, brochettes de poulet. Le décor est ravissant, l'ambiance franchement amicale, les baklawas à l'éralbe et aux amandes, exquis. Il y a deux terrasses extérieures, dont une qui offre une vue géniale sur le fleuve. Ouvert à compter de 17 h. Fermé le dimanche et le lundi. Réservations recommandées.

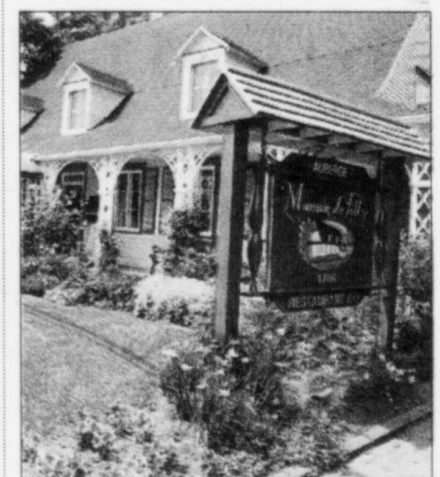
Crêperie de la fromagerie Bergeron

3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine

■ Jean Dussert-Sarthe a ouvert il y a quatre ans cette crêperie bretonne qui met en valeur les fromages que les membres de sa belle-famille fabriquent depuis trois générations. Comptoir lunch sans prétention, on peut y déguster une dizaine de variétés de crêpes salées et autant de crêpes desserts. On y offre aussi des salades et de très bons plats gratinés. Permis d'alcool. Brunch le dimanche. Ouvert de 9 h à 21 h tous les jours en saison. Petite terrasse. Réservations non nécessaires.



Le chef Jean Dussert-Sarthe

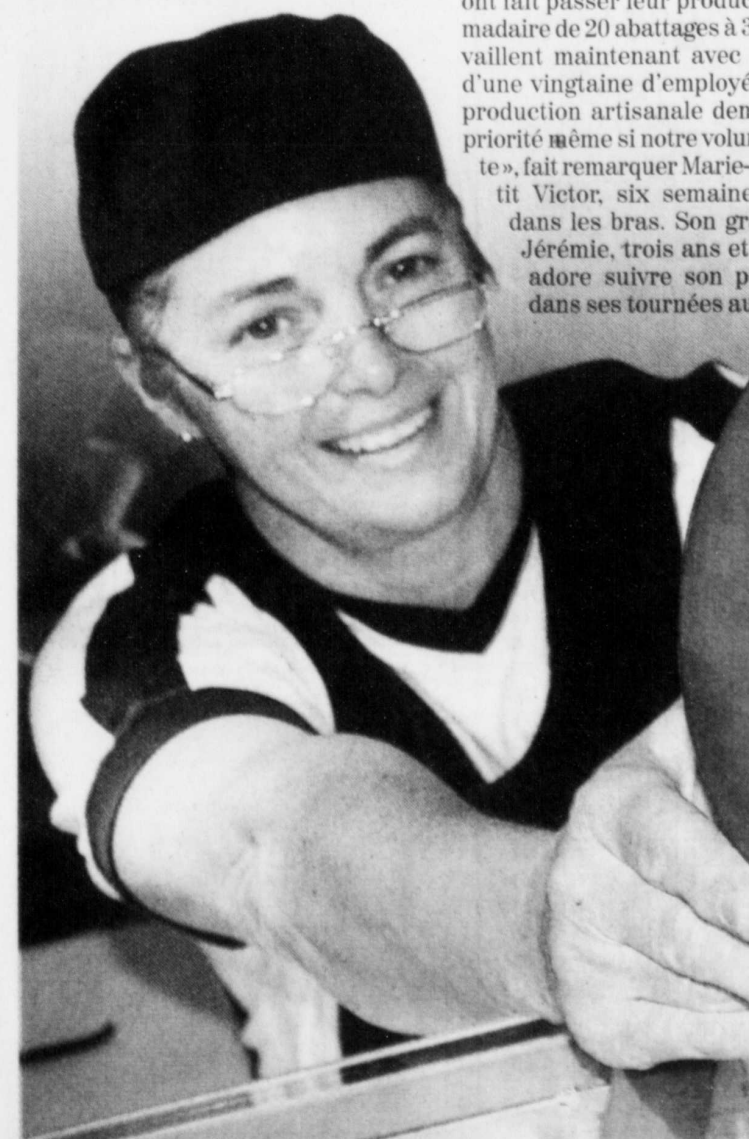


ARCHIVES LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE
Le Manoir de Tilly offre une des meilleures tables de la région de Québec.

Manoir de Tilly

3854, chemin de Tilly, Saint-Antoine;
(418) 886-2407

■ Cette auberge de caractère offre une des meilleures tables de la région de Québec. Située sur un site exceptionnel qui borde le fleuve, la salle à manger-verrière est dotée d'un piano à queue. Tous les samedis, la patronne, Jocelyne Gagnon, y interprète des airs variés accompagnée de sa pianiste. Côté menu, le jeune chef Gaétan Charest joue d'audace et de créativité: brandade de morue et pétoncles saisis à l'huile d'olive, vinaigrette au safran, terrine de foies blonds au porto blanc, rable de lapin de la ferme de l'Harmonie farci avec sa cuisson confite, banyuls et sauce à la sarriette, poire caramélisée aux noix et pavot. Réservations essentielles. Ouvert aussi le midi et sept jours par semaine.



LE SOLEIL
JOCELYNE BERNIER
Francine Pichette, responsable du comptoir des fromages, montre Le Petit Bonheur, une des créations de la fromagerie Bergeron.

CRITIQUE

RESTAURANT-AUBERGE LA BELLE ÉPOQUE

Planchette de salut!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

« Un p'tit coin d'Europe au cœur du vieux Montmagny! » C'est écrit en lettres jaunes sur le dépliant vantant le restaurant-auberge La Belle Époque! Faut que ce soit vrai, si l'on se fie à l'adage que les écrits restent! D'autant plus qu'il pleut des cordes le soir de notre périple en Chaudière-Appalaches. En tout cas, nul besoin de se faire prier pour initier une balade le long de la route des Navigueurs, et, en direction de la ville hôte à l'automne du Festival de l'oie blanche, traverser le coquet village de Berthier-sur-Mer.

En se garant en face de la maison centenaire, la preuve est faite que les gens du coin ne sont pas de fieffés menteurs! En retrait, dans la cour avant, où des parasols ouverts semblent implorer la clémence de dame météo, la façade de l'auberge se couvre d'une vigne sauvage. Malgré sa stature de maison de ferme française, c'est à l'élégance champêtre des cottages anglais des romans d'Agatha Christie à laquelle nous pensons. La parenté *british* se confirme avec, près de l'entrée principale, une cabine téléphonique rouge pompier importée de Londres.

Imitant les clients de l'auberge, nous souperons sur la terrasse couverte. En l'absence de brûleurs, c'est frisque, mais nous oublierions vite qu'il pleut à boire debout en discutant de la carte à laquelle, en 4 à 7, le chef vient d'inclure une sélection de tapas chauds et froids. À la lecture du menu, il nous apparaît que le chef a à cœur la santé de ses clients. Peu de viande au menu, mais plutôt des poissons — saumon, truite, espadon — apprêtés en quatre types de cuisson : sur planchette de cèdre, à l'unilatérale, grillé ou emmailloté en papillote. Des mou-

les (chèvre et basilic), des pâtes, des pizzas ainsi que des mets végé originaux personnalisés « à part » cette table d'auberge.

Bien que le gâteau de camembert et saumon fumé nous allume, l'entrée de méli-mélo de pétoncles et crevettes aux poireaux à l'étouffée nous sourit. Avec raison en ce qui a trait à la cuisson des pétoncles — tendres — mais manquant de coloration. Quant à la terrine de gruyère et poivrons rouges grillés aux noix et poivre rose, nous en salivons encore. Bardée de poivrons qui ont été grillés et pelés, une pâte fromagée aisément tartifiable, truffée de noix de Grenoble pilées, fait office de charcuterie végétarienne. Présentée sur un mesclun mouillé de vinaigre balsamique et d'un coulis de framboise très agréable sur un plat salé, la terrine fera un tabac!

Plus que la crème de carotte et gingembre qui devrait être rebaptisée crème de légumes. Quoique bien déliée, le piquant du gingembre se laisse désirer. Autre réserve, le granité — plutôt une glace vanille parfumée d'une réduction de porto et de vinaigre



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

avantageraient davantage la chair fine de l'espadon que la saveur trop soutenue des pâtes tomates-basilic.

Pochés au xérès, des noix de pétoncles « à l'indienne » ont été nappées d'une sauce aux tomates séchées et gingembre épicé d'un garam massala assez doux. Un régal. Même si le riz d'accompagnement a du panache, moulu sous forme de maki, reste que chauffer du riz collant vinaigré et l'algue l'entourant est à éviter. L'algue a bruni et le riz n'a plus de tenue.

Mis à part ces quelques réserves, voilà une étape de charme qui mérite le détour pour l'inventivité de sa cuisine végétarienne et la découverte de la cuisson du poisson sur planchette de cèdre.

balsamique — offert entre le potage et le plat principal, serait plus approprié servi au dessert qu'en trou normand.

En mode reconquète, nous louons la cuisson de l'espadon sur planchette de cèdre qui aromatise le poisson blanc, presque laqué par la marinade moutarde de Meaux et miel à l'aneth, d'une note de « bière d'épinette ». Encore croustillants et vitaminés, des légumes striés par le grill font bonne mine. Du riz blanc ou des pâtes à l'huile d'olive

RESTAURANT-AUBERGE LA BELLE ÉPOQUE 100, rue Saint-Jean-Baptiste Est, Montmagny. Téléphone : 1 800 490-3373
Type de cuisine : poissons, moules, pâtes, pizzas et fine cuisine végétarienne. Ouvert de 8 h à 21 h à tous les jours. Petits-déjeuners à tous les jours
Plat du jour du midi ou formule buffet à 9,95 \$
Demi-table d'hôte du soir de 16,95 \$ à 24,95 \$ et table d'hôte complète de 21,95 \$ à 30,95 \$
Bouteille de vin à compter de 21,95 \$
Stationnement : réservé et dans la rue

BALADE

Suite de la J 8

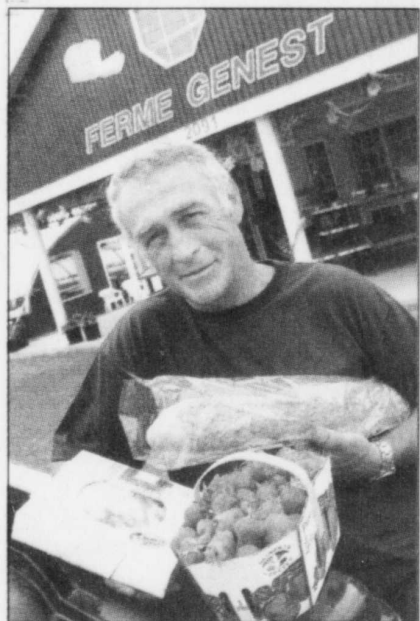
La Grange des phares

837, rue des Phares, Saint-Antoine-de-Tilly;
(418) 886-2230

Cette pure merveille, née du talent de l'ébéniste Sylvie Stoeckel et de son mari Jean-François Côté, est un autre arrêt obligé dans votre découverte de Saint-Antoine-de-Tilly. Depuis trois ans, cet endroit magique propose des meubles anciens restaurés avec amour par cette artisanne diplômée de l'École d'ébénisterie d'Avignon et ancienne propriétaire du Mistral Gagnant, rue Saint-Paul, à Québec.

Sylvie Stoeckel redonne aux vieux meubles leur capacité de séduction et ne se résout à les vendre que lorsqu'elle sent chez ses clients le même amour des beaux objets. Elle vend aussi de la jolie vaisselle antique, des lampes et de la brocante de qualité. Sa grange est également une galerie d'art, qui accueille des artistes en résidence.

Imbattable rapport qualité-prix. Ouvert en semaine de 13 h à 17 h, les samedi et dimanche de 10 h à 17 h.



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

La ferme de Guy Genest a aussi un populaire comptoir-boutique où tous les plats cuisinés sont faits avec des produits cultivés sur place.

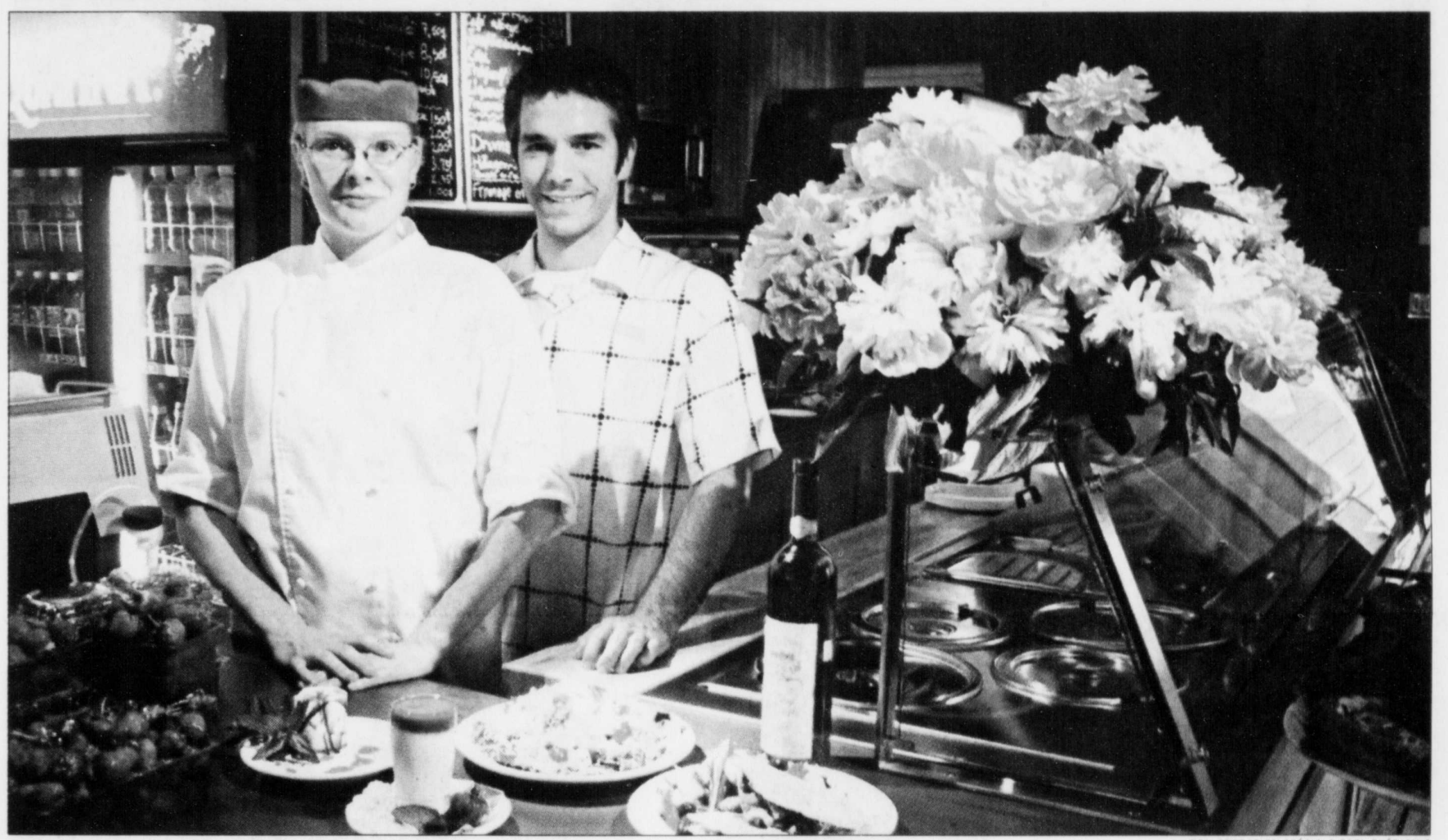
Ferme Guy Genest

2091, chemin Marie-Victorin (route 132);
(418) 831-9967; ouvert sept jours de 8 h à 20 h

En quittant Saint-Antoine, on se dirige vers l'est et on a à peine mis le pied sur le territoire de Saint-Nicolas qu'on découvre la ferme Genest, que cinq générations de la même famille ont exploitée jusqu'à présent. Et la relève semble assurée, si l'on en croit Laura, 12 ans, la benjamine, qui semble vraiment avoir la passion des choses de la terre.

Non seulement Guy Genest est-il le plus gros producteur de citrouilles au Québec, mais il propose aussi sur ses terres une foule d'activités pour toute la famille : autocueillette de fraises (11 variétés), de framboises (10 acres), de pommes et de citrouilles, promenade dans une forêt aménagée en bordure du fleuve comptant 22 000 arbres, aires de pique-nique, casse-croûte, etc.

La ferme a aussi un fort populaire comptoir-boutique où tous les plats cuisinés sont faits avec les produits cultivés sur place : tartes aux fraises, aux framboises, muffins, confitures, relish, sauce tomate, quiches aux légumes de saison, alouette! C'est la patronne elle-même, Nicole Saint-Hilaire, qui dirige depuis sept ans les cuisines et la boulangerie (300 pains artisanaux sont fabriqués chaque semaine).



Isis Déry et Martin Gagnon présentent au Café-Jardins un panini au poulet grillé aux poivrons rôtis et épinards, avec une salade grecque au fromage de chèvre de la ferme Chimo de Gaspé et une salade aux crevettes gamba et fromage de brebis. Une crème de yogourt miellée aux fraises termine le tout.

LES JARDINS DE MÉTIS

Dimanche gourmand et musical

CARL THÉRIAULT
Collaboration spéciale

■ GRAND-MÉTIS — Les Jardins de Métis se redécouvrent par le charme de la musique et l'atmosphère feutrée de la Villa Reford, maintenant appelée Villa Estevan.

Les brunchs musicaux, qui battent la mesure des nouvelles floraisons des jardins, peuvent même être prolongés par un thé littéraire à 15 h qui redonne une vie culturelle active à l'ancien camp de pêche du président du Canadien Pacifique, construit en 1887, mais rénové récemment au coût de 1,2 M \$.

Si le buffet propose pour les inconditionnels des déjeuners, les classiques œufs brouillés, saucisses, bacon, jambon, quiches, muffins et croissants, les plus audacieux auront grand plaisir à découvrir une lasagne à la ratatouille, bruschettas, taboulé, mousse au poisson, mesclun, courges farcies, feuilletés aux épinards.

Les fervents de la cuisine du terroir mitissien seront heureux de déguster une confiture maison aux fraises et de retrouver la fameuse tarte au sucre et le pâté à la viande qui ont fait la réputation de la table des célèbres jardins.

« Les prestations musicales ne seront jamais les mêmes, des musiciens, d'autres semaines de la chanson, ce qui incite les clients de la région à revenir un autre dimanche », souligne Martin Gagnon, responsable des services de restauration des Jardins de Métis pour les Ateliers plein soleil de Mont-Joli.

Les fabuleux bouquets, signés Jean-Yves Roy, embellissent les tables du buffet et de la salle à manger et nous

rappellent la flamboyance des fleurs des Jardins de Métis.

Les services de restauration des Jardins de Métis comprennent aussi une vaste salle à manger située au nouveau pavillon d'accueil à l'entrée des jardins et un café-jardins avec pavillons, près

Les bouquets qui ornent les tables nous rappellent la vocation première des Jardins de Métis

de la Villa Estevan, pour répondre à la hausse de 40 % de la clientèle enregistrée depuis l'année 2000.

Les études des clientèles ont révélé que les visiteurs des jardins qui proviennent à 60 % des grands milieux urbains voulaient goûter à des produits frais du terroir mais sous la forme de comptoirs de service, en somme un menu festival léger.

De 500 à 600 repas sont servis chaque jour entre 10 h et 14 h 30. Les salades de crevettes, des sandwiches, les paninis sont à l'honneur. Un repas chaud est aussi au menu dans la fourchette de 13 \$ à 15 \$.

« Les gens ont de 30 à 45 minutes pour manger et sont intéressés à des produits de qualité du terroir à un prix raisonnable. Les produits frais de la région comme les fraises et les framboises de la région sont en rotation. Nous essayons aussi d'intégrer dans nos menus des éléments qui s'inspirent du thème du Festival des jardins qui est celui des pays de la Méditerranée cette année », affirme M. Gagnon.

Le coût du brunch musical est de 13,95 \$ par personne, coût d'entrée aux Jardins de Métis non inclus. Deux services, 120 places au total, sont offerts à 10 h et à midi. Il est recommandé de réserver en composant le (418) 775-2221.

Les chefs au marché

■ Les marchés publics de Québec et de Sainte-Foy seront les hôtes de démonstrations culinaires présentées les samedis par une brochette de grands chefs québécois. *Cuisinez avec les chefs*, orchestré par la Fédération canadienne des cuisiniers, se déroulera en alternance, un samedi à Québec et l'autre à Sainte-Foy, jusqu'au 6 septembre. Deux présentations seront offertes gratuitement, à 11 h et à 12 h 30. Les chefs prépareront des recettes concoctées à partir de produits du terroir qu'ils auront dénichés à l'intérieur même des marchés. Plusieurs producteurs locaux de la grande région seront représentés. Le public pourra échanger avec les chefs. À noter que toutes les recettes seront disponibles dans le site Internet du Parcours gourmand (www.parcours-gourmand.com). Voici l'horaire détaillé : aujourd'hui, Sainte-Foy, Jean-Marc Québatte; 19 juillet, Québec, Claude Godbout, Mario Gagnon; 26 juillet, Sainte-Foy, Gaston Couillard, Jean-Luc Piquemal; 2 août, Québec, Joseph Sarrazin, Alain Pettigrew; 9 août, Sainte-Foy, Roger Pelletier, Alain Pettigrew; 16 août, Québec, Carl Murray, Alain Pettigrew; 23 août, Sainte-Foy, Régis Jupin, Jean-Luc Piquemal; 30 août, Québec, Hank Suzuki, Marie-Chantal Lepage; 6 septembre, Sainte-Foy, Shen Qing, Marie-Chantal Lepage. P.Ch.



Le chef Marie-Chantal Lepage

Buffet de fruits de mer à l'Hôtel Gouverneur Québec

C'est le début des vacances...

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

Quand : Tous les samedis à compter du 21 juin

Lieu : Restaurant La Verrière

Prix : 35,95 \$

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

Musiciens : Groupe Raul Munoz

HÔTEL
GOUVERNEUR
QUÉBEC3030, boul. Laurier,
Sainte-Foy (Québec)Pour réservation :
418-651-3030

LA CAVE À VIN

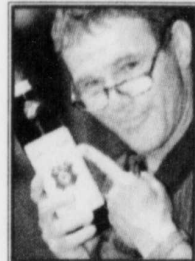


COLLABORATION SPÉCIALE JÉRÔME HENRI DEJARDIN
Guy Briois et sa femme Michèle tiennent l'Abri Côtier à la marina de Portneuf.

À Portneuf, histoire de rêver!

L'été, nous nourrissons tous le projet de décrocher en se la coulant douce sous les cocotiers des Caraïbes, les paillotes des plages de la Costa Brava, de la Côte d'Azur, voire des Seychelles ou de la mer de Chine. Cette année, quelles qu'en soient les raisons, cette évasion reste impossible pour beaucoup. Trop de boulot ou pas assez de sous, parfois les deux cumulés. Et même si un vieux proverbe dit que « La distance la plus courte entre deux points n'est pas la ligne droite, mais le rêve », il n'en reste pas moins vrai qu'il est bien agréable de passer du rêve à la réalité.

Condamné à ne pas bouger de l'été, j'étais pourtant soumis depuis quelques semaines à l'appel du large. Une idée fixe me taraudait l'esprit... Partir! Changer d'air, de quotidien, en mettant de côté clés de voiture, cellulaire, NIP et autres inventions du genre.



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@sympatico.ca
Collaboration spéciale

J'en étais là jusqu'à dimanche dernier, lorsqu'une rencontre née du plus estival des hasards me fit rencontrer, à quelques kilomètres d'ici, un personnage inattendu dans un site des plus enchanteurs né tout au long des méandres du Saint-Laurent. Son nom à lui seul est déjà une évocation: Guy Briois! Cela sonne comme briscard, Benoît Brise-fer, Bob Morane! Un lascar de 50 printemps, né à Haiphong, au Vietnam, ayant roulé sa bosse aux quatre coins de la planète et qui enrichit ses conversations de mille anecdotes savoureuses, inspirées par la gourmandise, la culture, l'humour. De Polynésie à l'île Pralin, de Bastia à Rio, de Malaga à Colombo, il a observé, noté, engrangé pour, un jour, reproduire dans un petit coin du Québec ce musée imaginaire de sa vie. La mer ayant été sa passion, il ne pouvait s'arrêter qu'au bord de l'eau. C'est ce qu'il fit en posant son sac, en 1999, à Portneuf, très exactement à la marina de la ville.

De son imagination débordante est né l'Abri Côtier, restaurant planté au bout d'un petit bras de mer. Briois, spécialiste en agencement intérieur, rompu aux techniques de coordination de travaux, y crée un lieu de rendez-vous pour tous ceux qui rêvent d'embruns bretons, d'alizés du Cap-Vert, de la Tramontane de Trenet, du Mistral de Daudet, du Sirocco du Petit Prince. Il est tout cela, Guy Briois, personnage oscillant entre Tabarly, de Kerzauson et Saint-Exupéry.

À TABLE

Sa cuisine est avant tout celle des *Copains d'abord*. Les plats sont originaires de Copacabana (cuisses de grenouilles sautées au beurre, coulis de persil et purée d'ail frais), de Bora-Bora, de Marie Galante au large de la Guadeloupe (nage de langoustines dans une réduction de vin blanc bénie d'un soupçon de vanille de la Martinique), du Cap-Vert (steak d'espardon à la salsa verte, bocconcini, câpres et fines herbes), des Seychelles (pétoncles géants relevés au beurre d'échalotes et réduction de vinaigre), de la Riviera italienne avec scampis grillés au miel et vinaigre, des Cyclades grecques et leurs fruits de mer flambés à l'Ouzo. Que dire des brochettes de langoustines ointes au lait de coco et curry de Madras, mais aussi pour des appétits plus carnassiers, des magrets de Rocamadour, des mignons de porc de Casamance, au Sénégal, sans parler de poitrines de poulet à la mangue comme on les apprête dans la fabuleuse baie d'Along... Que dire, sinon qu'ils résumant le parcours de cet éternel nomade. Un fou de voyages qui, dès l'automne, pour que le rêve ne prenne pas le large, organise des soupers à thème. En route à nouveau pour les Indes, l'Asie, les îles grecques, l'océan Indien, l'Espagne, sous la brise de l'île Bourbon, les couchers de soleil des Grenadines emplis des éclats de rire des révoltés du *Bounty*.

Quant aux vins, en bon franchouillard, il privilégie les étiquettes des terroirs de l'Hexagone sans négliger au passage quelques classiques italiens. Cela se débouche en chablis, bordeaux supérieurs, en Languedoc-Roussillon, mais aussi en sangiovese, chianti et orvieto. Toujours très attentif et attentionné, il se fait un plaisir de se procurer votre vin préféré si vous lui faites l'honneur et l'amitié de le lui demander un peu à l'avance. Chemise hawaïenne au vent, cultivant avec art un look G.O. du bon vieux temps du Club Med, vous ne pouvez pas ne pas l'aimer.

Voilà, ce fut ma rencontre de dimanche dernier! J'en suis revenu requinqué, oxygéné de rêves et de projets. J'y serai encore en fin de semaine, histoire de rêver.

L'Abri Côtier, 100, Route du Quai, Portneuf; 286-2235

AGENDA

Plaisirs sucrés riment-ils avec plaisirs d'été? Tout à fait! Ce samedi, au centre d'animation Art de vivre de la SAQ Sélection de Place Sainte-Foy, vous avez rendez-vous avec Alain Bolf, chef pâtissier. Desserts d'été et cidres de glace vous seront proposés en dégustation. Entrée libre, de 13 h à 16 h. Le vendredi 18 juillet, toujours Place Sainte-Foy, Marie Bonneau de la maison Océan et Louis Letellier de Divin Paradis proposent une rafraîchissante dégustation fruits de mer et vins blancs. Entrée libre de 11 h à 14 h.

UN VIEUX DE LA VIEILLE

Je vous quitte avec un coup de chapeau à un vieux de la vieille: 2003 marque en effet le 150^e anniversaire de Château Mouton Rothschild fondé en 1853 par Nathaniel de Rothschild, descendant de Meyer Amschel Rothschild, fondateur de la célèbre dynastie. Cette année aussi, on célébrera le 70^e anniversaire du fameux Mouton Cadet qui, aujourd'hui encore, se vend à 15 millions d'exemplaires par an, rouge et blanc confondus. « Qui trop embrasse, mal étreint », dit le proverbe! Ce fut vrai pour le Mouton. Ce ne l'est plus! Il s'est refait une jeunesse et propose avec bonheur un nez généreux auréolé de petits fruits rouges et ponctué d'une touche de violette. Une bouche flatteuse, gourmande, ronde qui se fera une joie d'arroser quelques viandes apprêtées au barbecue, comme des brochettes de bœuf et d'agneau.

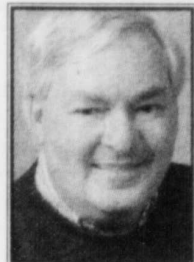
Mouton Cadet, (SAQ reg 000943, 750 ml, 12% alc/vol, 14,95\$)

ENTREVUE

L'auberge du bonheur tranquille

RICHARD CÔTÉ
RCote@lesoleil.com

■ Éléonore de Grandmaison et François de Chavigny avaient une chance incroyable ou un flair remarquable quand ils ont décidé, en 1642, d'aller s'établir dans une seigneurie qui leur avait été attribuée sur la rive nord du Saint-Laurent, en amont de Québec, et qu'ils appelèrent seigneurie Chavigny.



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

Le paysage valloneux bordé par le Saint-Laurent ne laissait pas indifférent et c'est ce que put apprécier dès son arrivée Jacques-Alexis de Fleury D'Eschambault lorsqu'il vint prendre la relève en tant que seigneur en 1680. Une paroisse fut fondée dans cet environnement en 1713 et fut tout naturellement baptisée Deschambault.

Au cours des décennies et des siècles qui ont suivi, colons et notables s'y sont succédé et chacun y a laissé un formidable héritage architectural et paysager qui a fait de ce village l'un des plus

beaux du Québec. C'est là qu'un court trajet d'une soixantaine de kilomètres a amené Francine Bouthat et Gilles Laberge il y a une dizaine d'années. Après avoir été tour à tour hôteliers et restaurateurs à Québec, ils étaient à la recherche d'un endroit de rêve pour établir une nouvelle auberge.

Dans un détour verdoyant du chemin du Roy, à la sortie du village, une belle vieille maison victorienne plus que centenaire montait la garde sur la petite rivière Belle-Isle, juste en face, ainsi que sur les ruines d'un vieux moulin et de son barrage disparus depuis longtemps.

Tout de blanc vêtue, elle était digne, mais ils entreprirent de la rendre encore plus vivante en la repeignant, à l'intérieur comme à l'extérieur, de couleurs chaudes qui n'enlevaient rien à son caractère altier.

Alors, les deux complices ont choisi de prendre le temps de vivre. Fini la course et la compétition, ils allaient faire de leurs jours un long poème, lui,

à s'occuper en cuisine et autour de l'auberge, elle, à cultiver ses hémérocalles pour en utiliser les boutons comme accompagnement pour leurs mets (notamment sautés dans les salades tièdes), à peindre de nombreuses toiles, à faire pousser ses fines herbes, à développer ses connaissances des fleurs comestibles et à faire le service calmement.

« On prend le temps de faire tout ça à notre rythme, tout comme on a le temps de fabriquer maison les sauces, mayonnaises, etc. », dit Francine Bouthat, dont le sourire trahit bien son état d'esprit. « Et il faut aussi avoir le loisir d'avoir des projets plein la tête », ajoute son conjoint Gilles Laberge.

Mais plus question de se gâcher la vie par le boulot. Ils régissent leur charge de travail en n'acceptant que le nombre de clients qu'ils désirent, autant dans leurs huit chambres que dans leur salle à manger. Il est donc essentiel de réserver pour aller souper chez eux. Et leur plus grand plaisir, c'est toujours de voir revenir leurs clients.

SANS COMPLICATIONS

Leur Auberge du chemin du Roy est donc un havre de détente autant pour eux que pour leurs convives et ils tiennent à ce que ça reste ainsi. Rien n'est compliqué et cela paraît aussi dans les détails du menu, où les tables d'hôte sont à peu près toutes au même prix (une trentaine de dollars), comme les vins, d'ailleurs, qui sont tous à 23,50\$.

L'Auberge du chemin du Roy est un havre de détente autant pour les propriétaires que pour leurs convives

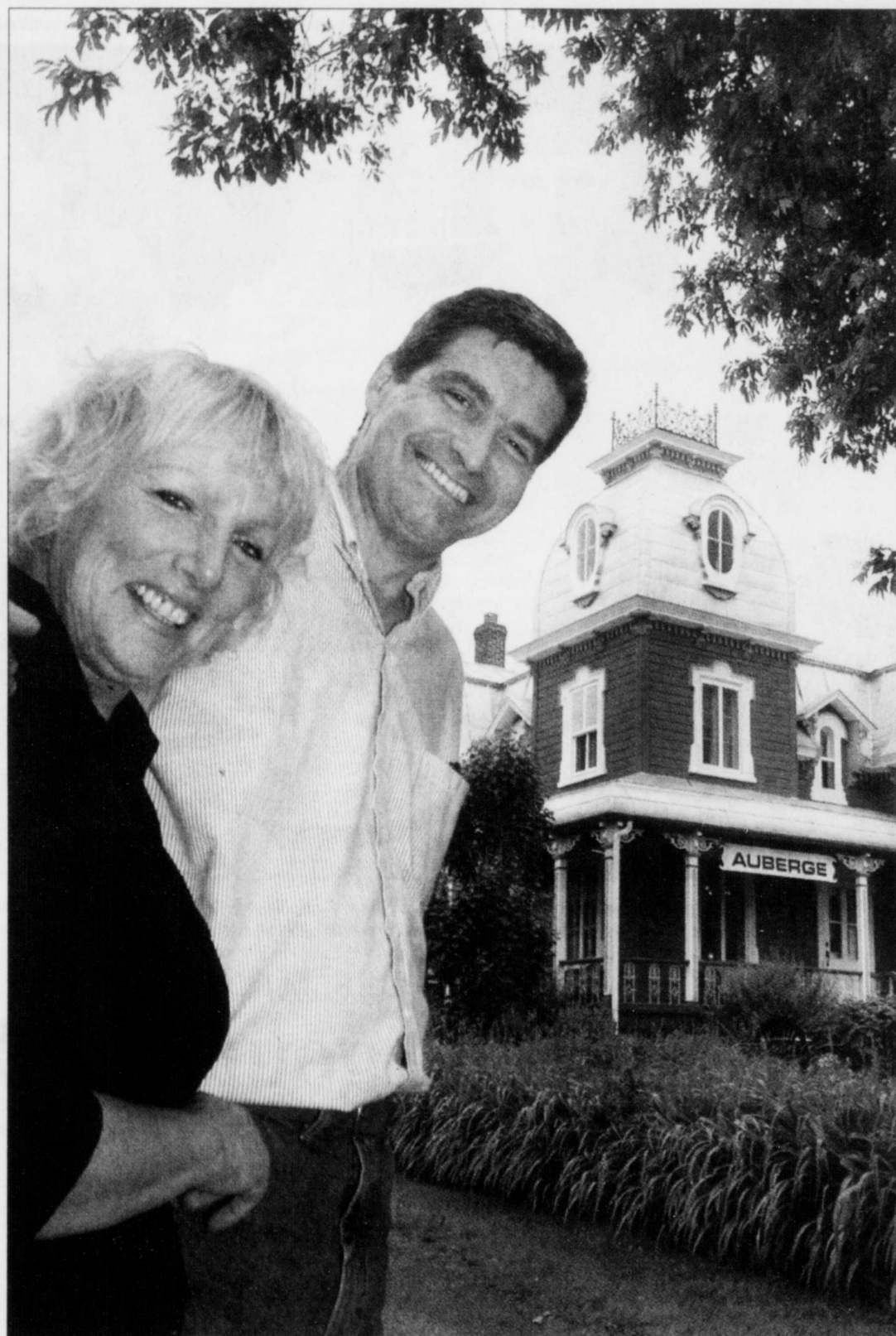
Au fil des ans, Gilles Laberge a acquis une solide expérience et une réputation de même niveau et ses tables d'hôte sont toujours très appréciées. À titre d'exemple, voici l'une d'entre elles: comme entrées, salade en folie, vinaigrette douce aux tomates séchées, croûton de brie fondant, parfait de foie et confit de citrouille (apparemment remarquable), potage; comme mets principal, mignon de porc cuit sur grill, mayonnaise béarnaise, jarret d'agneau braisé à la menthe fraîche, suprême de volaille et cappellini à l'italienne, longe de saumon en croûte de sésame, crevettes braisées à la noix de coco; pâtisseries, breuvage.

Bien que tout cela soit très agréable, le plaisir que vous en tirerez sera décuplé par une visite préalable lente et relax des villages avoisinants, par quelques arrêts dans les boutiques d'artisanat ou les échoppes d'antiquaires, par quelques instants de flânerie sur les grèves ou sur les quais du Saint-Laurent, par quelques minutes de « placottage » avec les gens du coin et, si le cœur vous en dit, par une nuit de sommeil au son lointain de la chute de la rivière Belle-Isle. Alors découvrez-vous le bonheur...

AUBERGE DU CHEMIN DU ROY, 106 rue Saint-Laurent, Deschambault; 286-6955 ou 1 800 933-7040

Restaurant ouvert tous les soirs, sauf en novembre

Chambre et petit déjeuner de 79 \$ à 99 \$ pour deux, et avec table d'hôte, de 144 \$ à 164 \$ (toutes les chambres ont une salle de bain privée) Maison de campagne (à louer pour un groupe) disponible aussi au cœur du village



LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT
Francine Bouthat et Gilles Laberge, de l'Auberge du chemin du Roy de Deschambault, ont fait le choix de ne pas laisser le boulot leur gâcher la vie. « On prend le temps de faire tout ça à notre rythme », dit Francine Bouthat. « Et il faut aussi avoir le loisir d'avoir des projets plein la tête », ajoute son conjoint.

FRAISES ET CHICOUTAI Quelques gâteries pour aider une bonne cause

■ Les marchés publics du Vieux-Port de Québec et de Sainte-Foy invitent la population à venir déguster un succulent fondant chicoutai et fraises aujourd'hui, de 10 h à 14 h, au Marché du Vieux-Port de Québec, au 160, quai Saint-André, et demain, de 10 h à 14 h également, au Marché public de Sainte-Foy, 939, rue Roland-Beaudin. Tous les profits émanant de la vente du fondant, offert au coût de 2 \$ le morceau, seront remis à la Fondation de Lauberivière. Le fondant sera préparé par Jean-Luc Piquemal de la pâtisserie La Gourmandine située à Val-Bélair. Le public pourra également profiter de l'occasion pour déguster une dizaine de variétés de fraises disponibles aux deux marchés publics. La Maison de Lauberivière située sur la rue Saint-Paul à Québec est un centre d'hébergement temporaire au service des personnes en difficulté de la région de Québec. Œuvre de bénévolat et de générosité, elle a pour mission d'offrir le gîte, le couvert ainsi que des services spécialisés aux personnes dans le besoin, sans égard pour leur statut social et leur condition financière. Quant à elle, la Fondation de Lauberivière a pour mission de parrainer la Maison de Lauberivière. Ses activités ont un double objectif: à court terme, contribuer au financement annuel de la Maison de Lauberivière afin de l'aider à équilibrer son budget; à long terme, assurer la survie de l'œuvre en accumulant les fonds nécessaires à sa subsistance. P.Ch.



LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT
Les fraises sont à l'honneur au marché.