

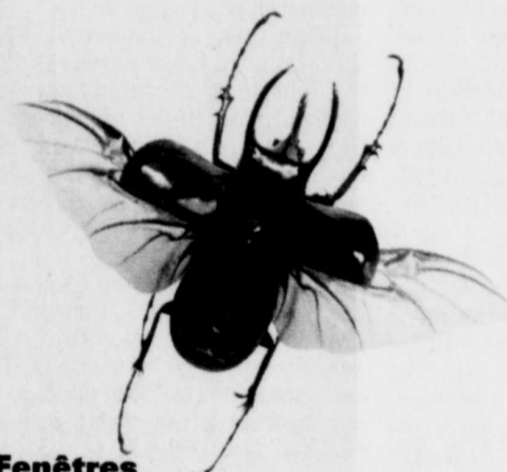
# DÉCO & style



**PLAISIRS**

Balade gourmande dans Charlevoix, un vaste territoire à déguster en plusieurs bouchées!

page 10



**Fenêtres sur nature**

Papillons, scarabées, araignées... Si on aime les bestioles, on peut les admirer sous un boîtier.

page 3



**Mode**

Cette année, le retour à l'école sera confortable et décontracté.

page 4



**Un peu, beaucoup, à la folie**

Pierre Guilbert aime les hémérocalles à la folie. Sa collection se compose de 550 variétés.

page 2

LA 7<sup>E</sup> MAISON EXPO QUÉBEC

# Le chic pour épater

LISE FOURNIER

L.Fournier@lesoleil.com

■ La septième maison familiale Expo Québec au profit de la fondation Maurice Tanguay respire la douceur de vivre. Elle enveloppe. C'est ce que j'ai ressenti en la visitant. Une émotion que l'architecte Yvan Deschênes et la designer d'intérieur Caroline Fréchette ont su dégager par la luminosité des pièces et les subtilités de la déco. Manifestement, cette résidence a été conçue pour le bien-être des occupants. Ça se voit!

À vrai dire, c'est le genre de maison qui risque de faire l'unanimité auprès des visiteurs. Officiellement, elle sera ouverte au public du 13 au 24 août sur les terrains d'Expo Québec (près de l'entrée principale).

Soulignons que cette année, la résidence se distingue par ses rondeurs. En entrant, la courbure du grand escalier donne le ton. Pour le reste, les teintes pastel du rez-de-chaussée, la literie de la chambre à coucher principale, la cuisine et les salles de bain accentuent la sensation de cocon lumineuse sans pour autant faire fi de la technologie.

Ainsi, au salon, un immense écran au plasma vous plonge dans la troisième dimension. Détail surprenant, celui-ci est posé au-dessus du foyer. Là-dessus, Caroline Fréchette explique que c'est actuellement très tendance de regrouper ensemble les centres d'intérêt d'une pièce même si ça peut sembler incongru pour certains.

Dans la cuisine, on ne retrouve que des électroménagers au gaz dits haute performance. Leur fini est en acier inoxydable. L'évier aussi. Et ce dernier porte la prestigieuse signature de Cuisines Julien.

Parmi les choses à noter lors de votre visite, la décoratrice mentionne les armoires à l'horizontale — « une grande innovation », dit-elle — ainsi que les dessus de comptoir de trois pouces et demi d'épaisseur qui donnent un look très « cosmopolitain » au décor.

En outre, comment ignorer la cave à vin équipée d'un cellier d'appartement dernier cri. Un bijou d'originalité qui s'insère entre la cuisine et la salle à diner. Orné d'un mur de briques et d'une grille en fer forgé, l'espace fait champêtre.

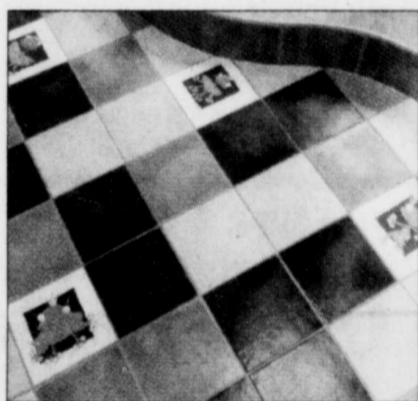
Mais pour vraiment apprécier toute l'élégance du rez-de-chaussée, il faut grimper l'escalier. De là, vous avez une vue plongeante sur le salon et sur le mur d'ardoise. Un élément qui met en valeur le toit cathédrale et l'immense fenêtre « ogive ».

À l'étage, les créateurs ont installé, sur la mezzanine, un bureau pour l'usage de toute la maisonnée. De facture moderne et très fonctionnelle, il occupe peu d'espace tout en étant très aéré.

Toutefois, mon coup de cœur va incontestablement à la chambre à coucher des maîtres. Ses principales caractéristiques: la douceur et la rêverie dans les tons de vert, de jaune et de crème. Elle chante le printemps. Sous la fenêtre, une banquette romantique et, dans l'angle, un foyer au gaz qui sera apprécié pendant les nuits d'hiver. Ajoutons un hourra! pour le walk-in. Le rangement y est à son meilleur.

Puis, à l'intention des enfants, M<sup>me</sup> Fréchette a choisi des couleurs solides. Du bleu royal, du vert melon, du rose, de l'orange pâle ainsi que du bleu et jaune pour la chambre du garçon. Vous noterez qu'on a volontairement laissé traîner des choses dans la chambre de l'adolescente.

Voir CHIC en J 2 ▶



Détail de la céramique dans la salle de bain des enfants.



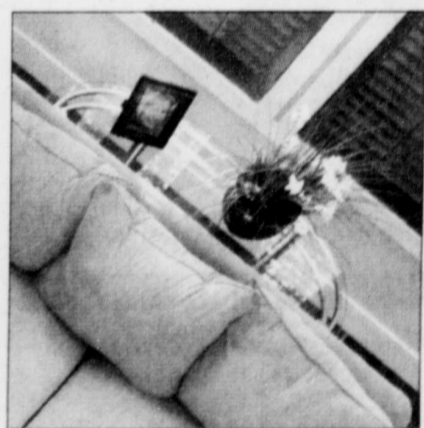
Lavabo pour la salle d'eau du rez-de-chaussée.



Dans le salon, posé au-dessus du foyer, un immense écran au plasma vous plonge dans la troisième dimension.



La salle à diner est classique.



Une résidence conçue pour le bien-être des occupants.



La chambre à coucher des maîtres chante le printemps avec ses tons de vert, de jaune et de crème et sous la fenêtre, une banquette romantique.



Parmi les détails à noter dans la cuisine, la designer d'intérieur Caroline Fréchette mentionne les armoires à l'horizontale — « une grande innovation », dit-elle.

DESIGN



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

## Des portes adaptées au décor

« Nous devons remplacer nos portes coulissantes de garde-robe et nous nous demandons quels modèles on peut trouver sur le marché. Nous aimerions avoir des portes différentes et recherchées. De plus, comme ces portes sont très lourdes, il faudra un mécanisme qui sera efficace. Existe-t-il sur le marché des portes qui soient à la fois robustes et esthétiques ? »

M. Beauvais  
L'Ange-Gardien

« Les portes destinées au rangement, à de la lingerie ou au garde-robe peuvent être très esthétiques et solides. Il importe de bien choisir un modèle qui convient à l'architecture de la résidence et au style de mobilier de la pièce, voire même avec le type de quincaillerie telles les poignées de porte contemporaines ou plus classiques. Le choix du verre et du bois pour une porte de garde-robe peut s'avérer un excellent choix. J'aime beaucoup l'effet contrastant d'un matériau froid comme le verre côtoyant le bois qui est plus chaud et vivant dans un même environnement. Vous pourriez aussi agencer le verre dans un cadrage de métal. Une simple mise en garde en ce qui concerne le choix du verre: vérifiez toujours l'opacité du verre. Le verre translucide est sans contredit très intéressant pour une lingerie où les serviettes sont bien alignées l'une sur l'autre, mais il en est autrement lorsqu'on voit une série de vêtements de dimensions et de couleurs différentes. Puisque vous n'avez pas à prévoir d'éclairage derrière la cloison en verre, le type de verre choisi sera nécessairement plus opaque. Il existe une multitude de choix de verre allant du verre très opaque comme le verre à l'acide blanc par exemple, ou le master point qui est lui aussi très intéressant. Je vous suggère de prendre un échantillon du verre et de le placer face au rangement, vous serez donc en mesure de constater l'opacité du verre avec la luminosité de la pièce et de vérifier ce qui est acceptable pour vous. Ce matériau étant ce qu'il est, si vous décidez d'utiliser le verre, je vous suggère certains objets, comme de belles tablettes, ou simplement l'effet de couleur derrière la paroi. D'autres préféreront des portes lattées en bois, ou encore des portes de stratifiés, et ce, dans des modèles qui peuvent être très intéressants. Qui aurait cru qu'un jour qu'une porte de garde-robe pouvait être décorative ? »



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

## CHIC

Suite de la J 1

En ce qui concerne l'extérieur, la construction de 52 pieds sur 46 pieds est en briques et en pierres. Comme par le passé, elle a été érigée par l'entreprise Habitations Bolvin. Évaluée à environ 700 000 \$, elle sera, après le tirage du 24 août, démantelée dans le quartier Les Sources à Sainte-Foy. La maison familiale Expo-Québec est offerte en prix pour la septième année consécutive. Tous les profits du tirage vont directement aux enfants. Jean-Marc Pageau, un des porte-parole de Tanguay, mentionne que cette aide est directe. À titre d'exemple, il cite la rénovation récente de chambres pour enfants de l'hôpital de l'Enfant-Jésus. « Dans ce projet, nous avons été les maîtres d'œuvre du début à fin, précise-t-il. C'est notre marque de commerce. » Ainsi, chaque année, la Fondation investit de 800 000 \$ à 900 000 \$ pour le bien-être direct des enfants.

Donc si la cause vous tient à cœur, il est encore possible de vous procurer un ou des billets au coût de 10 \$ et ainsi courir la chance de gagner la maison familiale et de nombreux autres prix.

# Un mordu d'hémérocalles

Pierre Guilbert en a 550 variétés dans sa cour



Pierre Guilbert cultive une véritable passion pour les hémérocalles.

LISE FOURNIER  
LFournier@lesoleil.com

« Les uns aiment toutes les fleurs, d'autres n'en admirent qu'une seule. C'est le cas de Pierre Guilbert. Quand il ferme son ordinateur, l'informaticien — père de trois enfants — se repose en cultivant des hémérocalles.

Jusqu'à maintenant, sa collection atteint au bas mot 550 variétés qui poussent un peu partout dans sa cour. « Jamais je n'aurais pensé atteindre ce chiffre-là », avoue M. Guilbert. Et son jardin il s'offre à le faire visiter mais sur invitation seulement.

Que dire de l'hémérocalles sinon que c'est une fleur d'un jour, que son feuillage ressemble à un long ruban, qu'on enregistre 40 000 cultivars différents dans le monde et que les accros de l'hémérocalles ne cessent de se multiplier au Québec.

Pour Pierre Guilbert, tout a commencé en juillet 1997 lors d'une rencontre fortuite avec Diane Paré, une journaliste spécialisée en horticulture. Ce jour-là, j'ai découvert l'hémérocalles, dit-il, j'en ai planté ajoutant, saison après saison, des variétés nouvelles pour aboutir au résultat que vous voyez. » Un jardin tout à fait unique dans sa conception.

Si, à première vue, toutes les hémérocalles ont l'air de se ressembler, dans les faits, il existe trois catégories dont les différences se notent par la taille des tiges et des fleurs. Certaines tiges peuvent atteindre jusqu'à un mètre et demi, mais la plupart mesurent environ 75 cm. La grandeur et la forme des fleurs varient aussi beaucoup. Les premières avaient la forme d'un lis. Puis, grâce aux hybridations, la fleur étoilée, la triangulaire, la dentelée, la frangée, la circulaire, l'araignée et la double ont fait leur apparition.

Pierre Guilbert les a presque toutes. Dans son album de photos, elles sont

soigneusement étiquetées au nom du cultivar. « J'adore la photographie, c'est une autre de mes passions », dit-il, pour expliquer le classement de ses fleurs. En plus, son catalogue est très coloré car « les hémérocalles se présentent dans toutes les teintes-sauf le bleu », précise-t-il.

Chez lui, ça fleurit de la mi-juillet à la mi-août avec un pic entre les deux. À ce moment-là, explique Pierre Guilbert, c'est de toute beauté. On aperçoit un tapis aérien de fleurs multicolores qui remplissent la cour. Mais l'effet est bref. Il ne dure habituellement que 12 heures, ou 18 dans le meilleur des cas.

En homme de passion qu'il est, l'informaticien n'a pu se limiter à cultiver. Il s'est donc initié à fond à la culture des hémérocalles, passant des fins de semaine à courir d'une place à l'autre pour acheter de nouveaux spécimens et pour rencontrer des spécialistes. Avec d'autres, il a même participé à la création de l'Association des amateurs d'hémérocalles de la région de Québec. « En moins de deux ans et sans publicité, notre membership est passé à 70. »

Malgré ses compétences, Pierre Guilbert ne prétend pas être un maître, loin de là. Certains ont jusqu'à 5000 cultivars différents, ajoute-t-il. Et il sera même possible d'en visiter quelques-uns le 10 août. Les détails sont disponibles auprès de l'Association des amateurs d'hémérocalles de la région.

À partir de là, peut-on en conclure que ces passionnés forment une grande famille? C'est certain que le passe-temps devient social, dit Pierre, surtout quand on partage nos connaissances, nos plants, nos expériences. Mais l'achat se fait aussi beaucoup par Internet.

Les pros et les curieux de l'hémérocalles peuvent en apprendre davantage en consultant les sites Internet [www.hostaquebec.com](http://www.hostaquebec.com), [www.jardinflorilege.com](http://www.jardinflorilege.com) ou [www.kricri.com](http://www.kricri.com) et par courriel à [pierre.guilbert@videotron.ca](mailto:pierre.guilbert@videotron.ca) ou [claud@jardinflorilege.com](mailto:claud@jardinflorilege.com)

## ARBRES MOURANTS

# La cérémonie des adieux!

« Il vient un moment dans la vie de tout jardinier où il faut apprendre à dire « au revoir » à une plante qui ne remplit plus très bien son rôle... »

Un genévrier qui menace d'engouffrer l'allée principale, une épinette bleue qui bloque totalement la vue à partir de la fenêtre principale, un arbre vieillissant dont l'état de pourriture constitue un risque pour les passants, voilà des cas où il faut vraiment agir. Pourtant, combien de propriétaires hésitent encore et encore avant d'agir?



Larry Hodgson

Collaboration spéciale

Je ne suis pas mieux que les autres, au fond. Je suis très prompt à suggérer aux autres que toute plante a une vie utile et que, lorsque cette vie est épuisée, il est temps de l'enlever, mais je ne le fais pas

toujours moi-même. À preuve, le grand bouleau à papier (*Betula papyrifera*) dans ma cour arrière.

Depuis que nous avons acheté la maison, il y a 10 ans, je savais ce bouleau condamné. Âgé d'environ 45 ans (un âge plus que respectable, car un spécimen de 30 ans est considéré plus que mature), il souffrait déjà d'un chancre bactérien majeur sur son tronc. Parfois ces chancres guérissent, mais celui de mon bouleau progresse. De plus, depuis deux ans, il est infesté d'argiles du bouleau, des perceurs qui nuisent à la montée de la sève et qui font peu à peu mourir les branches.

Beaucoup de gens essaient de « sauver » un bouleau atteint d'argiles en utilisant des insecticides très puissants, mais il faut voir dans cette infestation non pas un ennemi à combattre, mais un signe que l'arbre est sur le déclin. Les argiles s'attaquent rarement aux bouleaux en santé; leur rôle dans la nature est d'achever les bouleaux mourants. Le mien est donc rendu à ce stade. L'hiver prochain (j'attendrai qu'il y ait une bonne couche de neige au sol afin que la chute de l'arbre sur les plates-bandes environnantes soit amortie), je l'enlève. Mais il n'y a pas que les arbres mourants au dernier stade de leur vie qu'il faut songer à enlever, mais aussi les conifères devenus trop gros pour leur emplacement. Sachez qu'il n'existe pas de « conifères nains », même si on vend sous ce nom: tous les conifères poussent durant toute leur vie. Et, contrairement aux arbustes, qu'on peut renouveler en les rabattant à 15 cm du sol, les conifères ne survivent pas aux tailles trop draconiennes. Donc, le petit pin mugo que vous aviez planté au moment de la construction de votre maison finit par devenir un monstre après 15 à 25 ans. Quand vous plantez un conifère, calculez que sa vie utile, même si vous choisissez une variété « naine », n'est pas plus d'une vingtaine d'années. Ensuite, quand il ne remplit plus son rôle, n'hésitez pas à le couper. Pensez-y: 20 ans de service, c'est excellent; vous en avez vraiment eu pour votre argent. Sa disparition vous permettra de choisir un autre conifère « nain » qui vous donnera encore une vingtaine d'années de service. Disons que, de 20 ans en 20 ans, la plupart d'entre nous ne nous ruinerons pas... et peu d'entre nous serons là pour le quatrième remplacement!

Les terrains de la région pullulent d'arbres et de conifères sur le déclin ou vraiment trop gros pour l'emplacement qu'ils occupent. Prenez donc votre courage à deux mains. Faites une petite cérémonie d'adieu si vous y tenez vrai-



Les bouleaux font un très bel effet sur le terrain... mais ils vivent moins longtemps que les autres arbres.

ment, mais enlevez donc la plante problématique. Quand vous aurez mis en place sa remplaçante, vous verrez bien que ce n'est pas le genre de décision que vous regretterez!

« Dans une chronique antérieure, vous avez mentionné un mélange de sucre et d'un autre produit que l'on place dans une canette pour se débarrasser des fourmis charpentières. Est-ce possible d'obtenir le nom de ce produit que l'on peut se procurer à la pharmacie? »

Chantal Jolicoeur

« Il s'agit de mélanger 5 ml de borax ou d'acide borique (les deux sont disponibles en pharmacie) à 45 ml de sucre de table et de diluer le tout dans 500 ml d'eau. Versez un peu de ce liquide dans des cannettes de boisson gazeuse: les fourmis peuvent

entrer dans la canette chercher la solution, mais non pas les animaux domestiques (il ne faut pas oublier que le borax et l'acide borique, même dilués, demeurent légèrement toxiques). Placez quelques cannettes près des endroits où les fourmis se nourrissent. Elles boiront le liquide qui n'est que très faiblement toxique et qui ne les tuera pas immédiatement. À la place, elles le ramèneront à leur nid et en nourriront la reine qui s'empoisonnera peu à peu et finira par mourir. Tout cela prend de trois à quatre semaines, donc il faut être patient.

D'ailleurs, si les fourmis charpentières s'attaquent à l'intérieur de votre demeure et non pas seulement au jardin, je vous suggère de consulter sans tarder un exterminateur. La méthode décrite est de moindre efficacité que les produits utilisés par les exterminateurs.

FENÊTRES SUR LE MICROCOSME

# Des insectes qui valent leur pesant d'or

ALEXANDRA PERRON  
APerron@lesoleil.com

■ « Les ailes de papillons sont de véritables tableaux auxquels ne manque que le cadre », disait le célèbre entomologiste Georges Brossard dans son émission *Insectia*. Cette réflexion, Jean Paquet et Yves-Pascal Dion la partagent. C'est pourquoi, depuis 1998, ils ont associé leur passion, l'ébénisterie et l'entomologie, pour créer de véritables petites fenêtres sur le microcosme.

Dans l'atelier qui porte son nom, Jean Paquet façonne tout le matériel nécessaire aux collectionneurs d'insectes. Yves-Pascal Dion accumule quant à lui dans son sous-sol environ un quart de million de ces spécimens fascinants. Leur entreprise commune, Québec Insectes, permet au public d'acheter papillons et bestioles de toutes sortes dans un cadre en bois dont la forme et la couleur peuvent varier.

M. Paquet doit d'ailleurs user d'ingéniosité pour mettre en valeur les coloris et les profils infinis de tous ces insectes. Bois exotiques et teintures fines sont savamment utilisés. Selon l'effet désiré, le cadre peut être un boîtier fermé, un boîtier à deux vitres ou un cadre sur pied.

Et pour l'Amiral blanc, insecte-emblème du Québec, que faut-il choisir? Un petit boîtier bleu, bien entendu, rigole M. Dion, en suivant le conseil de sa blonde.

### UN LONG VOYAGE

Les papillons, scarabées, araignées de la collection de M. Dion proviennent des quatre coins du globe. « Faire de l'entomologie, c'est suivre un merveilleux cours de géographie. » Lui-même est allé en capturer au Mexique, en Équateur, au Honduras, au Japon et en France.

Mais la plupart des papillons proviennent d'élevages et sont importés. « Les gens qui font l'élevage ont un certain souci de protection de la na-



Yves-Pascal Dion tient en main l'Amiral blanc, l'insecte emblème du Québec.

ture, indique-t-il. En liberté, seulement 3% des papillons arrivent à maturité, notamment à cause des prédateurs, explique M. Paquet, lui-même passionné de sciences naturelles. En faisant de l'élevage, le taux de réussite est de 80% et sur le total, 5% sont retournés dans la nature.»

Les éleveurs avec qui M. Dion correspond lui envoient les spécimens commandés dans des papillottes, petits triangles de papier. Puis, dans son «laboratoire», M. Dion doit les réhumidifier afin de leur donner la position voulue (comme il le fait avec les autres insectes, d'ailleurs). Dans un contenant en plastique, il les place sur une plaque perforée sous laquelle sont posées des éponges d'eau tiède. Après une ou deux journées, les ailes deviennent molles. Il peut donc les tendre sur une surface en-

styromousse, un étaloir fabriqué par M. Paquet.

«L'étaloir a une inclinaison de 5 à 10 degrés pour donner un angle aux ailes. Parce qu'avec l'humidité des maisons, elles redescendent toujours un peu», souligne M. Dion. Suffit ensuite d'installer l'insecte dans un cadre approprié.

En général, les jeunes et les personnes plus âgées sont attirés par les «grosses bibittes» et les araignées. «Comme si la phobie se développait entre 18 et 40 ans», remarque l'entomologiste. Des gens qui ont certains moyens aiment aussi décorer leur bureau avec de beaux papillons colorés. Dans toute cette variété, il y en a pour tous les goûts.

Québec Insectes vend ses tableaux et ses petites natures — insectes in-

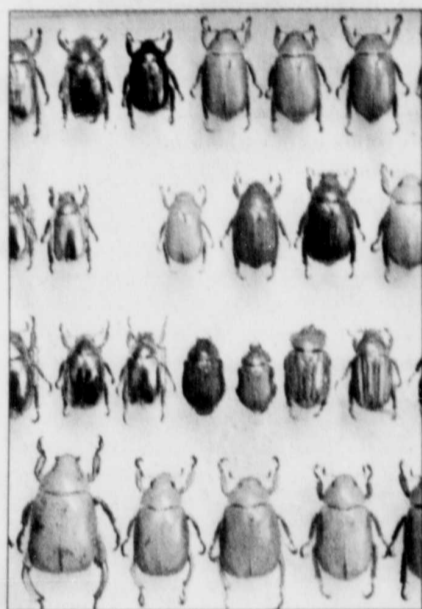
serés dans une petite boîte d'aluminium aimantée — dans Internet ([www.quebecinsectes.com](http://www.quebecinsectes.com)), au Jardin zoologique de Québec et au Domaine Maizeret. Chaque encadrement est accompagné du nom latin de l'insecte et de sa provenance. Les prix varient entre 5 \$ et 75 \$, mais ils peuvent grimper bien davantage pour les insectes rares.

Par ailleurs, M. Dion lance une invitation aux vrais mordus en octobre, à l'ancien pavillon du Canada sur l'île Notre-Dame, à Montréal. Pour une deuxième année, il organise le Salon des insectes, où des gens de partout pourront acheter et échanger mille et une trouvailles. D'ici là, à vos filets!

Québec Insectes, téléphone 841-3587, Internet [www.quebecinsectes.com](http://www.quebecinsectes.com)



Depuis 1998, Jean Paquet et Yves-Pascal Dion ont associé leurs passions: l'ébénisterie et l'entomologie.



Yves-Pascal Dion a collectionné un quart de million d'insectes. Parmi ces spécimens fascinants, les scarabées du genre *Plusiotis* dont font partie les scarabées d'or sont particulièrement beaux.

# QUÉBEC

## SOUS VOS YEUX!

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

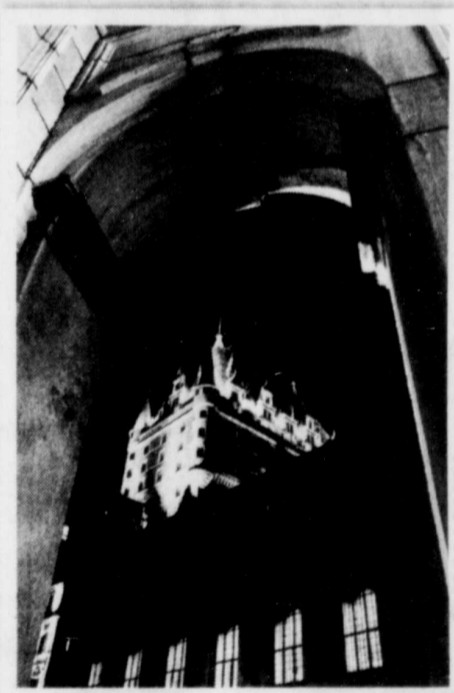
Jusqu'au 30 août, 3 photos seront publiées tous les samedis. Parmi ces dernières (24 en tout), notre jury choisira 3 lauréats qui seront connus le samedi 6 septembre et qui mériteront :



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  
• SERVICE  
DE PHOTO  
• DISTRIBUTIONS  
• IMPRESSION NUMÉRIQUE  
• INFOGRAPHIE  
La maison du professionnel en photographie  
644, rue St-Joseph Est, Québec [www.presto.qc.ca](http://www.presto.qc.ca)



Mélanie Harvey, Québec



Josée Bolduc, Sainte-Foy



Pierre Coulombe, Beauport



# Un retour à l'école confortable et décontracté



**Myriam Laroche**  
MLaroche@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

■ Une chose est certaine le « back to school » sera influencé par l'armée, le look collège et par un vent de l'ouest. Les brun, beige et vert kaki sont accentués par les bleu, marine et rouge. Le denim est toujours présent, mais on le retrouve surtout en jupes, manteaux ou accessoires. Le jean qui était jusqu'à présent plus que dominant, laisse place aux velours côtélés, canevas et twill.

### À retenir

- Les poches cargo sont partout, surtout sur les pantalons.
- Les cordons coulissants sont aux chevilles, à la taille ou aux manches.
- Les tailles sont basses, mais les hauts viennent couvrir le nombril.
- Les imprimés-vedettes: carreaux et rayures (en majorité du côté masculin) et camouflage.
- Les détails western sur les chemises (découpes en pointe sur les épaules).



### Madonna et Gap s'associent

Madonna et la « rapper » Missy Elliot sont les vedettes de la nouvelle campagne publicitaire de Gap. La madone qui veut promouvoir son premier livre/musical pour enfants (le premier d'une série de cinq semblerait-il ?) voudrait aller plus loin qu'une simple apparition dans la campagne publicitaire. Les deux parties sont donc en pourparlers pour associer les vêtements Gap et le livre de la star, dont la sortie est prévue pour le 15 septembre 2003.

Source : WGSN Daily 14 juillet 2003

**AGENDA**

**SEPTEMBRE**  
Lundi 1<sup>er</sup>. La boutique Urbain, située sur l'avenue Cartier, ouvre un rayon pour hommes.



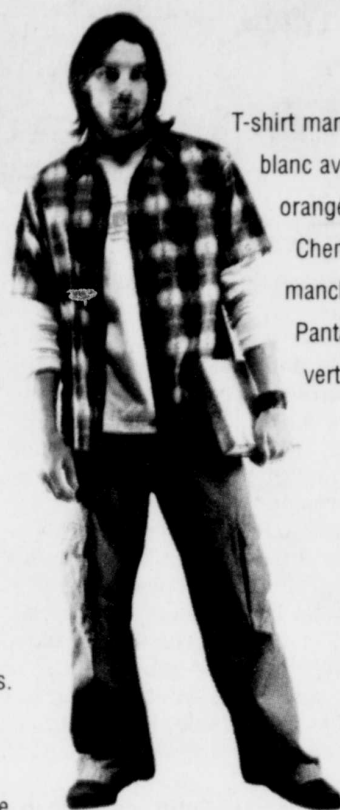
T-shirt marine et surpiqures jaunes, Levi's.  
Pantalon cargo beige avec coulisse à la taille et aux chevilles, Levi's.



T-shirt manches longues blanc cassé, Levi's.  
Pantalon cargo vert kaki, Levi's.



Chandail côtelé bleu pâle, Levi's.  
Manteau court en denim doublé sherpa, Levi's.  
Pantalon en velours côtelé beige.



T-shirt manches longues blanc avec impression orangé, Levi's.  
Chemise à carreaux manches courtes, Levi's.  
Pantalon cargo vert kaki, Levi's.

### Eskandar

Depuis 1994, le designer Eskandar Nabavi séduit par sa ligne haut de gamme. Qualifiée d'intemporelle par le créateur, ce dernier s'inspire de vêtements qui n'ont pas changé depuis des millénaires, existant dans les cultures asiatiques et africaines. Au premier coup d'œil on a l'impression que les produits sont trop grands, mais cela est voulu. Il était de passage chez Holt Renfrew de Montréal pour une séance d'information sur la façon de porter ses vêtements. Vous devrez déboursier une jolie somme pour vous procurer la griffe, car le prix d'un chandail peut tourner autour de 2000\$. Par contre, vous ne serez pas obligé de vous déplacer à Montréal. Holt Renfrew de Place Ste-Foy peut commander spécialement pour vous.

### Postérieur mis en valeur



Messieurs, vous voulez que votre postérieur soit en valeur? Alors la griffe Volcom a pensé à vous. En effet, la compagnie insère une découpe ayant la forme de son logo sur l'arrière du pantalon ou du jean. Très flatteur et plutôt attirant! La marque Volcom est offerte dans plusieurs boutiques de la région.

Pantalon de coton chocolat.  
Volcom chez Sport Sélect, 78\$

### Il me le faut

Quoique qu'il ne disparaisse jamais complètement, le t-shirt polo fait un retour en force en mode masculine et celui qu'il vous faut est à rayures. On le retrouve à manches longues et, même en saison automnale, il peut être à manches courtes. On le porte à ce moment-là avec un t-shirt manches longues en dessous.

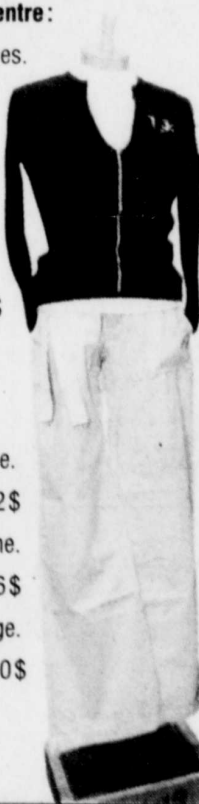
Polo manches courtes brun/beige.  
Billabong chez Sport Sélect, 60\$

Polo manches longues combo chocolat.  
Quick silver chez Sport Sélect, 53\$



### Au centre:

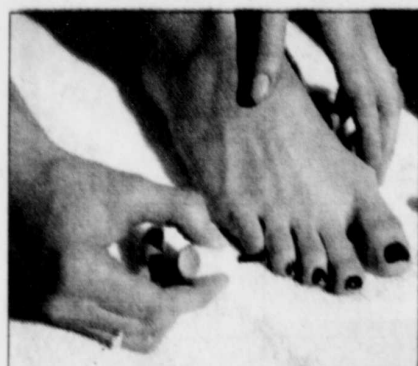
T-shirt bleu pâle à manches longues.  
Volcom chez Sport Sélect, 38\$  
Chemise manches courtes à carreaux bruns. Billabong chez Sport Sélect, 65\$  
Pantalon en coton chocolat.  
Volcom chez Sport Sélect, 78\$



T-shirt imprimé camouflage. Roxy chez Sport Sélect, 34\$  
Veste/zip manches longues vert kaki.  
Roxy chez Sport Sélect, 74\$  
Jeans bruns. Billabong chez Sport Sélect, 80\$

Camisole blanche.  
Volcom chez Sport Sélect, 32\$  
Chandail en laine bleu marine.  
Volcom chez Sport Sélect, 86\$  
Pantalon de coton beige.  
Roxy chez Sport Sélect, 80\$

## BEAUTÉ

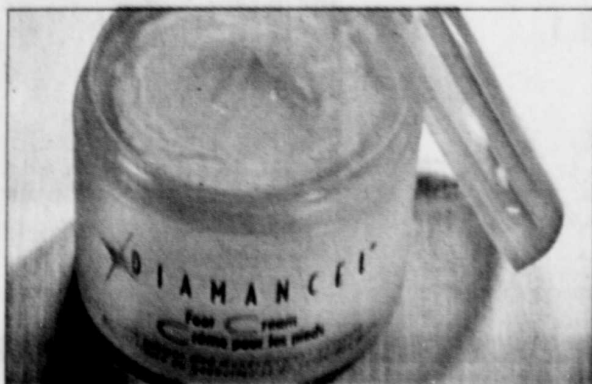


### Pieds nickel!

Saviez-vous qu'en été, 55% des femmes se mettent du vernis sur les ongles de pieds? Par comparaison, 11% seulement le font en hiver. Que votre couleur de vernis soit rouge, orange ou rose, des pieds bronzés doivent être protégés et bichonnés. Pour ce faire, Diamancel lance sa Crème pour les pieds au Genévrier et à la Reine des Prés. Voici une crème complètement innovatrice. Elle est défatigante, décongestionnante et drainante. Bref, après une journée où vos pieds surchauffés ont souffert, c'est le coup de fouet qu'il leur faut. Cette crème Diamancel est vendue aux Ailes de la Mode. (120ml, 30\$)

### Pieds pris en main!

Dans les sandales, les pieds devraient être à la hauteur. Souvent ceux-ci sont sujets au dessèchement. Massez-les à pleines mains, généreusement, avec la crème Détente pour les Pieds de la gamme Water Therapy de Clinique. Cette crème adoucissante procure aux pieds une hydratation en profondeur. En plus, elle chasse les peaux mortes et élimine les odeurs. Présents dans cette formule géniale, le beurre de karité, un assemblage de cires et de l'extrait de bouleau blanc. Un pédicure maison ne se réalise pas sans cette merveille! (125ml, 26,50\$)



**Joanne Boivin**  
Collaboration spéciale

### C'est le pied!

Un incontournable pour les soins des pieds est sûrement la Crème pour les Pieds Formule Norvégienne. Ce soin est enrichi de glycérine et adoucit la peau pendant plus de 17 heures. Dans les cas de force majeure, où on a délaissé nos pieds pour l'été, cette crème fait des merveilles. Elle contient aussi de la vitamine B5, de la vitamine E et du menthol rafraîchissant. Tout au long de la belle saison, à cause du port des sandales, on fait la vie dure à nos pieds. Voilà que Neutrogena nous les soigne... et à petit prix! (56ml, 6,99\$)



## Adieu points rubis

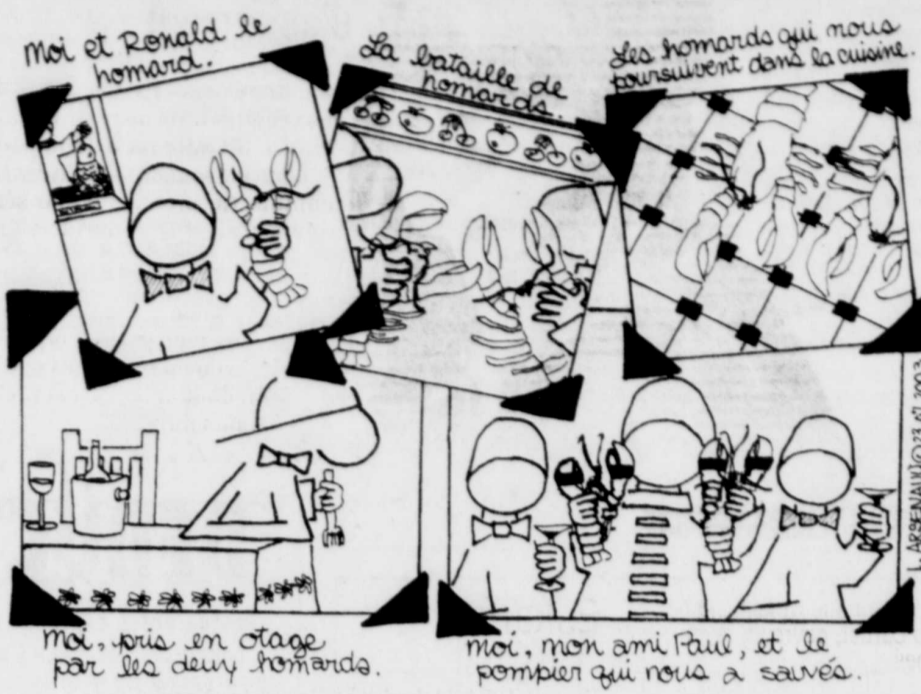


Silhouet-tone, fabricant québécois d'appareil utilisé en salon de beauté, m'a invitée à tester sa nouvelle innovation: Vascu Lyse. Ce système d'électrocoagulation nous débarrasse des imperfections cutanées telles que les télangiectasies (vaisseaux sanguins apparents), les points rubis, les pendulums (communément appelés « tétine ») et les angiomes stellaires. Le traitement est sécuritaire et non invasif, le filament ne fait qu'effleurer la surface de la peau. La sensation est comparable à l'électrolyse. Ce n'est pas la torture, mais ce n'est pas agréable. Par contre, les résultats sont permanents. Eh oui! Mes points rubis ont disparu. À Québec, vous pouvez retrouver cet appareil chez Esthétique Lucy Garneau à Beauport et Esthétique Vicky Gauthier à Portneuf. M.L.

# DIVERTISSEMENTS

## LA VIE QU'ON MÈNE lavie\_quon\_mene@hotmail.com

Les vacances



## PEANUTS



## HAGAR L'HORRIBLE



## POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



## LES JUNGLERIES



## LES NINOU



## BEN



## LES GRIZZLIS



## DILBERT



## GARFIELD



## BLONDINETTE



## MOTS CROISÉS

### HORIZONTALEMENT

- 1 Flagorneur - Délices.
- 2 Acquisition - Ouvrage routier - Méconnue.
- 3 Persan - Long sac - Couteau.
- 4 Préposition - Sensibilité d'un film - Déploie la mort de quelqu'un - Orient.
- 5 Il travaille dans un champ - Produit annuel d'une vigne - Délai limité.
- 6 Effrayé - Scandium - Qui ne ronfle plus.
- 7 Sanctions - Siège de pharaon - Nicolas II fut le dernier.
- 8 Coule en Roumanie - Buté - Loutré de mer.
- 9 Avant les autres - En matière de - Confession - Répare - Rage de poète.
- 10 Coups de baguettes - Maître du Tonnerre - Exaspérante - Marque la compagnie.
- 11 Mentionner - Célèbre boxeur - Première page - Personnage biblique - Indique la surprise.
- 12 Grand singe - Direction - Formation politique.
- 13 Insecte coléoptère - Poils du porc - Pas fonceur.
- 14 Stupide - Homme grossier et brutal - Courbure en arc de cercle.
- 15 Porte en avant - Facile à digérer - Portée à l'optimisme.

- 16 Ancien mari - Genre musical - Gros mammifère - Division du temps - Service créé en 1943.
- 17 Rémunéré - Altéré par l'air - Groupe de travail.
- 18 Canards nordiques - Faire cesser de brûler - De Haute-Écosse.
- 19 Partie d'un tout - Chefs - Ferrure.
- 20 Pour désigner - Blessé superficiellement - Sacs de toile.

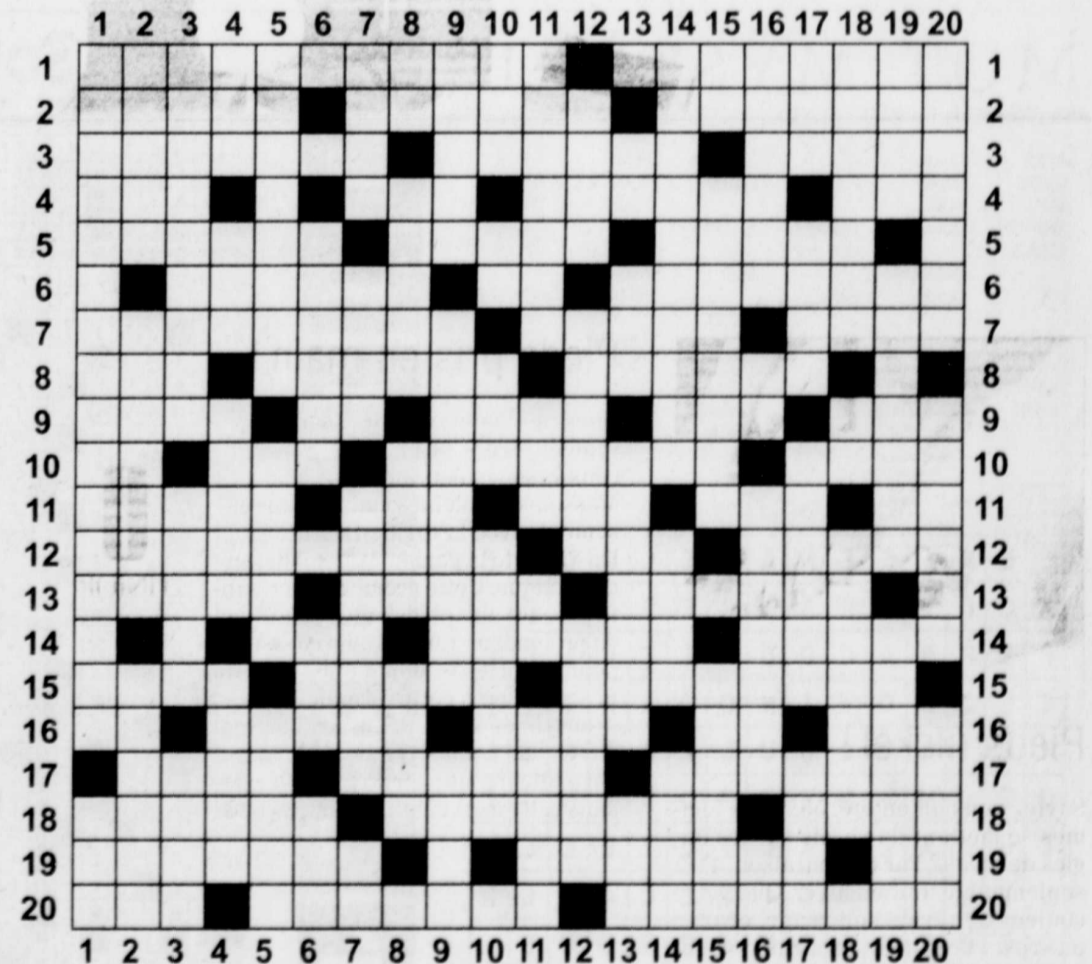
### VERTICALEMENT

- 1 Personne rejetée - Écoute la liste.
- 2 Qui conserve une teinte naturelle - De l'os cubital - Meurt.
- 3 Agréable à regarder - Crouçon d'un pain - Teen-agers.
- 4 Cri sourd - Touffe de poils - Elle écrit vite - Personne la plus âgée.
- 5 Classé - Céréales - Troué.
- 6 Ravager - S'entend dans l'arène - Partie d'une charrie.
- 7 Soucoupe volante - Éruptions - Dépouillé de tout ornement - Drame japonais.
- 8 Titane - Querelle - Instrument à cordes - Fait manger avec excès.
- 9 Interdit de caractère social et moral - Il n'a pas terminé sa formation - Tête de rocher.
- 10 Ville du Nigeria - Versus - Prénom féminin - Cellule nerveuse.

- 11 Dont la qualité est douteuse - Bouclier - Police nazie - Pratique.
- 12 Instruit - Chevaux - Chant funèbre.
- 13 Cérium - Maladie de la vigne - Objectifs - Préjudice.
- 14 Celui qui seconde et remplace le chef - Être suprême - Complicé.
- 15 Argent - Pensées vagues - Loupées.
- 16 Intercalé - De même - Qui désigne aussi bien le mâle que la femelle - Dans la gamme.
- 17 Ancienne pièce - Troué - Il prend feu facilement - Matière pesante.
- 18 Pas concrets - Quatre - Faire avec succès.
- 19 Titre ottoman - Qui a réussi un examen - A en horreur.
- 20 Chemin étroit - Épine dorsale - Bords de bois.

### Solution du dernier numéro

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20  
 1 EMPLOI QU'ON NE DOIT PAS FAIRE  
 2 TOURNÉE BOULES FLÉCHANTES  
 3 ARRIÈRE D'UN VAGABOND  
 4 TOUTES LES SAISONNIÈRES  
 5 SÉSAMME  
 6 ANIÈRE  
 7 AGRICULTURE  
 8 TITANE  
 9 INTERDIT  
 10 NIGÉRIE  
 11 DOUTEUX  
 12 INSTRUIT  
 13 CÉRIUM  
 14 SECONDAIRE  
 15 ARGENT  
 16 INTÉCALÉ  
 17 PIÈCE  
 18 CONCRETS  
 19 OTTOMAN  
 20 CHEMIN ÉTROIT



Ce samedi, retrouvez votre

# SUPERGRILLE

dans le cahier

# HABITAT IMMOBILIER

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

Le samedi 2 août 2003

Bélier: du 21 mars au 20 avril

Un malentendu se dissipera avec votre entourage et vos rapports seront plus harmonieux. Vous aurez de belles occasions au cours de l'après-midi de vous faire apprécier. Votre vie sociale pourrait bien devenir plus active. En affaires, une dépense s'impose; agissez avec prudence dans ce secteur. Sur le plan de la santé, profitez des belles journées pour faire de la marche. Cela produira d'heureux résultats.

Taureau: du 21 avril au 20 mai

Dans vos relations sentimentales, on critiquera votre attitude et votre tenue. À cause de cela, vous perdrez l'occasion de vous faire valoir et de vous faire charmer par le sexe opposé. Toutefois, les astres vous souriront sur le plan financier. Votre situation matérielle devrait s'améliorer de façon appréciable. Au travail, une personne cherchera à obtenir de vous un conseil judicieux.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

Au travail, ayez la sagesse de ne pas faire trop de promesses car vous aurez bien des difficultés à les tenir toutes. Pour des raisons d'ordre financier, un important projet sera remis à plus tard. Au plan familial, vous arriverez à réconcilier des personnes qui sont à couteaux tirés. Sur le plan sentimental, vous serez témoin d'une rupture dans votre cercle d'amis.

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Au travail, les conflits qui vous opposent à certains de vos collègues pourraient se résoudre si vous adoptez une attitude plus conciliante. Vous devriez manifester l'impartialité et la sagacité dont vous faites preuve dans vos relations familiales. En amour, votre partenaire aura des exigences aussi surprenantes que réjouissantes. Évitez toutefois de poser des jugements trop catégoriques.

Lion: du 23 juillet au 23 août

Au travail, sous l'influence de vos collaborateurs, vous serez amené à restructurer vos activités. Sur le plan financier, les astres vous sourient et votre

situation matérielle s'améliore de façon fort appréciable. Soyez plus pratique et réaliste face à la vie. Si un mal de dent se fait sentir, n'attendez pas avant d'aller voir un dentiste car vous aggraverez votre cas.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

Au travail, une poussée d'instabilité menace vos rapports sociaux; prenez garde de compromettre des sympathies agissantes. Les affaires seront bonnes mais d'ennuyeuses concessions deviendront indispensables. Dans les relations familiales, un parent vous consultera concernant une affaire d'héritage. Quelques engueulades pourraient bien vous accueillir à votre retour au foyer.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

Votre curiosité sera très en éveil et vous chercherez à connaître le fond des choses dans tous les domaines de votre vie. Cette attitude vous amènera le succès. Vous réussirez à accomplir la majeure partie de vos projets. Toutefois, vérifiez la pertinence de certains achats. Vous risqueriez de voir s'envoler ce que vous venez d'acquiescer.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Ne vous laissez pas abattre par certains obstacles rencontrés sur votre route; ceux-ci éliminés, vous

auriez la voie libre pour vos aspirations personnelles. Même si vos amis ont la même façon de voir les choses que vous, soyez prudent dans la façon d'exposer vos points de vue, car vos paroles dépassent parfois votre pensée. Au niveau sentimental, ne tentez pas d'argumenter avec votre partenaire; vous risquez de mordre la poussière.

Sagittaire: du 23 novembre au 21 décembre

Vous aurez l'impression d'avoir de plus en plus de difficultés à vous adapter à votre entourage professionnel. Il serait peut-être temps de remettre en question certains choix pris antérieurement. Il est parfois dangereux de mêler amitié et argent; vous le réaliserez malheureusement cette semaine. Au niveau sentimental, vous recherchez avant tout le calme et la paix. Vous fuirez toute forme de relation qui vous paraît ambiguë.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Dans le domaine du travail, vous saurez vous intégrer facilement au sein de votre entreprise ou de votre groupe. Vos qualités de leadership pourraient être mises en application pour régler un conflit qui sévit depuis un certain temps. Cette occasion vous permettra de faire valoir votre côté logique et votre bon jugement. En ce qui concerne l'amour, vous

seriez très sensible aux critiques de l'être aimé. Il faut alors lui parler franchement sur ce que vous ressentez.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

Sentimentalement, votre nature méfiante vous poussera à agir d'une façon illogique et confuse avec l'être aimé. Votre insécurité risque de se traduire par des accusations irreflexives et sans fondements. Prenez du recul afin de retrouver votre équilibre nerveux et de ne pas envenimer votre relation. Sur le plan du travail, vous ressentirez une certaine fatigue physique. Évitez donc de faire des sorties tardives.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Sur le plan social, votre âme missionnaire vous poussera à aider une personne à se sortir de sa coquille, à prendre connaissance de ses possibilités et à la mettre sur la bonne voie afin qu'elle poursuive sa route en suivant son propre destin. En ce qui concerne votre travail, vous résisterez très bien à la fatigue; votre sens organisateur vous permettra d'avoir beaucoup de suite dans vos idées vous rendant ainsi apte à résoudre n'importe quel problème.

MOT FLÉCHÉ

Table of word search clues with arrows indicating directions. Clues include: JOIE COLLECTIVE CONCLUSION, DÉCLIN DU JOUR ENVIE DE VOMIR, ASSAISONNEMENT EXIGENCE IMPÉRATIVE, SPECIALISTE DE LA VIEillesse RAPACE, MEUBLE DE RANGEMENT, DROGUE, RACONTÉ ÉLEVÉ, SURGIR BREF, BOUETTE NÉGATION, DIMENSION PIERRE, COUTUMES PLAINE GLACIÈRE, PERSAN TISSU, POSSESSIF MORNES, AMAS DE GLACES COCCYX, OUBLIER, ABER PIÈCE DE MÉTAL RONDE, RADON, ASTATE RÉPANDU, BIÈRE VILLE ROUMAINE, ATOME, ABIMÉE, SOUTIEN FORME DES CADRES, MONUMENT DE PARIS MORT D'UNE CELLULE, PIQUER, BD JAPONAISE, PLAQUE DE NEIGE TROMPER, BÉTA SAINT, DIRECT DÉMONSTRATIF, ENTRÉE DE MAISON MÉLUSINE, ARTICLE OCCIS, FÊTER EST SUD EST DÉCORER, GASPARD ET MELCHIOR, SE BATTRE REVENU ANNUEL, EN SUISSE ESTONIEN, POULIE PRONOM INDEFINI, RÉSIDÉ FÉTIDE CHOISI, BRAME DES ÉPAULES AUX REINS, PARTIE D'UN CHEVAL, ENVELOPPE DE FRUIT FEMME DU FILS, FAIT DU MAL, ARGON USAGES, BANALES, CROCHET DOUBLE.

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. Les mots doivent toujours être lus de gauche à droite et de haut en bas.

MOT MYSTÈRE

- ACIDE CHAIR FEVE LIQUEUR PEAU TARDIF
ACUTE CIDRE FLEUR LOTOS PLANTULE TENDRE
API COCO FLEUR LOTOS PRUNE TROCHET
AVORTER CORME GAMAY MACRE MAIS RECOLTE USUFRUIT
AZEROLE DESSERT GOYAVE MACRE MUR REGIME VELOUTE
BLE DUVET HAMPE NAVEL NEFLÉ SEC VIN
CACAO ECALER ICAQUE NEFLÉ NOYAU SAPOTE SEC
CAFE ENDOCARPE EPICARPE JUS ORANGE SURE
CEDRAT EQUEUTER LIMON ORGE TALEE

FRUITS - Un mot de 10 lettres

Grid for the word search puzzle. The solution is QUERELLEUR.

Solution du dernier problème: QUERELLEUR

SUPERGRILLE

Solution du No 60

Grid for the crossword puzzle solution. The solution is SUPERGRILLE.

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 #4206. Grille de jeu and indices. Indices: 1-8, 2-3, C-5, 4-3, A-D, C-A, E-5.

Jeu #4207. Indices: 6-3, 10-F, A-7, E-7, F-8, D-1, K-H, C-J, C-H, 10-D, H-5, A-3, 4-J, G-A, 2-K, 4-H.

Grille de jeu and solution for jeu #4207.

SOLUTIONS

SOLUTION DU MOT FLÉCHÉ NO 60. Grid with solution QUERELLEUR.

Sudoku puzzle with solution grid.

DECO & style advertisement.

# Escapades champêtres

Publi-reportage

## Destinations gourmandes et festives au menu

DÉLAISSEZ LES AUTOROUTES ET EMPRUNTEZ LES CHEMINS DE CAMPAGNE. VOUS EN RAPPORTEREZ DES SOUVENIRS DE RANDONNÉES ORIGINALES ET UNIQUES GRÂCE AUX ESCAPADES CHAMPÊTRES QUE VOUS CONCOCTEZ, DANS TOUTES LES RÉGIONS DU QUÉBEC, DES AGRICULTEURS, ARTISANS ET CUISINIERS LOCAUX.

L'agrotourisme séduit de plus en plus les voyageurs curieux de découvrir des coins de pays qui ont préservé leur cachet unique. Si bien d'ailleurs que la population peut maintenant savourer à la fois la campagne et ses produits, tout en découvrant des paysages époustouflants. En plus, des centaines d'événements (festivals, expositions, fêtes populaires...) sont reliés aux cultures et gastronomies régionales.

Toutes les régions ont des produits à mettre en valeur. Que l'on pense aux fraises de l'Île d'Orléans, blés d'Inde de Neuville, cidres de Chaudière-Appalaches, bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean, fromages de Charlevoix, homards des Îles-de-la-Madeleine, chicoutais de la Côte-Nord, crevettes et moules de la Gaspésie... En fait, la liste s'allonge au fil de la fertilité des terres et de la créativité des producteurs.

À titre d'exemple, la Fromagerie de l'Île-aux-Grues, opérée par la Société coopérative agricole locale, produit des fromages qui font le délice des amateurs. D'ailleurs, le Mi-Carême et le Riopelle ont obtenu tous les deux des prix lors de concours. Des baies vitrées permettent de voir les fromagers à l'œuvre. Des dégustations sont offertes aux groupes, sur réservation préalable.

Le secret de ces insulaires repose sur l'utilisation du lait venant exclusivement des fermes laitières de l'Île-aux-Grues. Ce lait d'origine contrôlée provient d'animaux alimentés en partie avec un foin poussant naturellement sur les battures de l'Île-aux-Grues, sans engrais chimique, ni pesticide, ni travail du sol. Ce mode de culture date du XVIII<sup>e</sup> siècle. La fromagerie s'assure ainsi d'avoir un lait frais, de bonne qualité et ayant des particularités propres au terroir de l'Île.



Des paysages bucoliques attendent ceux qui empruntent les routes de campagne, comme ici au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

guides de haltes gourmandes, routes des saveurs, parcours gourmands et autres afin de planifier une aventure qui allie plaisirs de la ferme à ceux du palais et de l'œil.

L'Union des producteurs agricoles du Québec (UPA), en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), publie aussi annuellement un document incontournable à l'intention de tous ceux qui veulent justement découvrir le Québec agrotouristique. C'est un guide complet qui présente les régions touristiques sous l'angle de la ruralité et de l'originalité.

Appelé **TOURNÉE CHAMPÊTRE**, ce magazine, qui constitue en fait une édition spéciale de La Terre de chez nous, est en vente dans tous les kiosques à journaux. Il est abondamment illustré et contient une foule de renseignements et de bonnes adresses; on y trouve aussi un calendrier des festivals, des propositions de destinations agrotouristiques (Tables champêtres, Fermes découverte, Relais du terroir, Gîtes à la ferme, Maisons de campagne...) et des portraits d'agriculteurs innovateurs.



Une visite à la ferme permet un contact avec les animaux, une aventure fort appréciée par les jeunes citadins.

### GÉNÉROSITÉ À PROFUSION

Une escapade champêtre, c'est un contact direct avec une générosité débordante partout au Québec. Des gens sympathiques et créatifs vous attendent dans les fermes qui acceptent de recevoir des visiteurs, particulièrement celles accréditées par la Fédération des Agricotours du Québec. Pas de meilleur lieu pour mieux comprendre le point de départ du processus de la chaîne alimentaire.

N'oubliez pas, en chemin, de faire halte aux kiosques de fruits et légumes le long de la route et dans les marchés publics. C'est l'endroit idéal pour vous procurer des produits de première fraîcheur du terroir d'ici. C'est une excellente façon aussi d'en apprendre plus sur ces artisans, producteurs et transformateurs. Sympathiques et généreux, ces gens ont des histoires à vous raconter, si vous prenez le temps de piquer une jasette.

Les chemins de campagne mènent aussi bien sur des falaises qu'aux creux des vallées. S'en priver, c'est renoncer à apprécier le savoir-faire des artisans d'ici dont la créativité s'allie si bien à la splendeur des paysages bucoliques québécois.



Marie-Josée Garneau et Sébastien Lepage du Canard Goulu, de Saint-Apollinaire, sont heureux, à l'exemple des autres producteurs, de faire découvrir à leurs visiteurs des produits raffinés comme les foies gras de canard, magret, confit, rillettes...



### DE PRÉCIEUX GUIDES

Les associations touristiques régionales proposent de nombreux circuits pour aider les visiteurs à mieux goûter leurs régions en alliant saveurs et découvertes. On peut obtenir facilement auprès de ces organismes des

DE NATURE  
passionnée

UPA L'Union des producteurs agricoles

Nature et passion vous attendent sur les fermes du Québec!

Portes ouvertes  
Le dimanche  
7 septembre  
prochain

## La Nouvelle-Beauce dans votre assiette

Des produits régionaux incomparables...  
...dans des lieux enchanteurs  
tout près de chez vous

La cache à MAXIME

265, rue Drouin, Scott  
Tél.: (418) 387-5060  
\* Vignoble et complexe agrotouristique

Val des Sens

403, boul. J.-M. Rousseau, Vallée-Jonction  
Tél.: (418) 253-5858  
\* Fine cuisine régionale

Auberge des Fleurs

189, route Kennedy, Scott  
Tél.: (418) 386-2819  
\* Gîte et repas champêtre

La FERME du CHASSEUR

762, route Ste-Thérèse, Sainte-Hénédiène  
Tél.: (418) 935-3110  
\* Chasse et vente de cerf de Virginie et de sanglier  
\* Visite sur réservation

Le Verger à St-Paul

260, rang Bas St-Jacques, Saint-Elzéar  
Tél.: (418) 387-1333  
\* Auto-cueillette de fruits (pommes, bleuets, poires, prunes, etc.) et visite

Tourisme Nouvelle-Beauce

Tél.: (418) 386-4499  
1 866 386-4499

# Escapades champêtres



## Un régal pour le palais et pour les yeux

La table champêtre peut se retrouver aussi bien au village ou en ville qu'à l'auberge en pleine nature.

Jasmyr SENC, à Saint-Elzéar, la Ferme C.K.L.D., à Saint-Isidore et la Ferme Muranlain, à Saint-Bernard.

AU QUÉBEC, BOMBANCE RIME AVEC PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE. DES ARTISANS, DANS CHACUNE DES RÉGIONS, PEAFINENT AU FIL DES SAISONS LA MISE EN VALEUR D'UNE GAMME VARIÉE DE SAVOUREUX PRODUITS. LES CHEFS D'ICI ONT CRÉÉ UNE CUISINE INSPIRÉE DU MONDE, ADAPTÉE AUX SAVEURS LOCALES ET AU MODE DE VIE NORD-AMÉRICAIN. MAIS CHEZ NOUS, L'AVANTAGE SUBLIME, C'EST QUE L'AVENTURE GASTRONOMIQUE PASSE AUSSI PAR LA VISITE À LA FERME.

### BAS-SAINT-LAURENT

Inspirés par le grand fleuve, les gens du Bas-Saint-Laurent maîtrisent depuis longtemps l'art de fumer à l'ancienne le saumon, la truite, l'esturgeon et l'anquille. Au fil de votre route, vous pourrez visiter une foule d'entreprises regroupées sous des thèmes enchanteurs et faire provision de nombreux produits du terroir : boissons à base de petits fruits ou de sève d'érable uniques au Québec, des confitures et gelées de prunes, des produits de l'érable, du miel naturel...

### CHAUDIÈRE-APPALACHES

L'abondance des produits de la terre en Chaudière-Appalaches se retrouve dans la richesse et l'originalité de la gastronomie régionale et dans la délicatesse de ses magnifiques jardins horticoles. L'agrotourisme y propose des noms mélodieux aux oreilles des fins gourmets ; à titre d'exemple, La Levée du Jour, une boulangerie artisanale de Saint-Vallier de Bellechasse où on peut acheter et déguster différentes variétés de pain artisanal et des repas légers santé.

En parallèle, les transformateurs de produits agricoles de base raffinent leurs créations comme, à titre d'exemple, la Chèverrie Fruit d'une Passion, la Coopérative Fleurs des Champs et les Fumets Sylvestre à Sainte-Marguerite; les Aliments Darackian à Sainte-Marie; le Verger à Ti-Paul et la Ferme Les Champs Fleuris à Saint-Lambert-de-Lauzon. La cache à Maxime, à Scott, vignoble et complexe agrotouristique, offre une imposante gamme des produits de la région. On peut aussi les déguster dans des endroits comme La Chartreuse à Saints-Anges, la Ferme Enchantée, à Frampton, et l'Auberge des Fleurs, à Scott.

### GASPÉSIE

La Gaspésie en met plein la vue... et la bouche. Amateurs de saveurs de la mer, prière de ne pas vous abstenir. Les plaisirs de la table, dans cette région aux panoramas grandioses, débutent souvent autour d'un plat de saumon, de mollusques ou de crustacés. Les bonnes tables sont nombreuses en Gaspésie et les produits de la mer sont à l'honneur. Malgré tout, attendez-vous à y trouver aussi de l'émeu, de l'autruche, des fromages de chèvre, de la mousse d'oursin, de la gelée d'érable et de l'agneau.

### QUÉBEC

Dans la région de Québec, Le Parcours gourmand suggère 39 adresses sur une route des saveurs qui va de Charlevoix à Portneuf, en passant par l'Île d'Orléans. Avant de quitter la ville, faites un détour par la microboulangerie la Boule-miche du chemin Sainte-Foy, réputée pour ses pâtisseries, pain au levain et farine biologique.

En passant par Portneuf, n'oubliez pas au moins deux arrêts incontournables à Saint-Raymond : la Fromagerie Cayer pour ses fromages de type européen et quelques spécialités maison susceptibles de vous conduire au septième ciel; aussi la Ferme Tourilli, pour son élevage de chèvres laitières alpines et sa fromagerie artisanale.

Dans Charlevoix, 29 producteurs agricoles et établissements de restauration se sont regroupés pour mettre en valeur leurs produits régionaux, tant au niveau de la table que de la production. Dans cette optique, les producteurs faisant partie de la Route des Saveurs ouvrent leurs portes aux visiteurs qui désirent découvrir les secrets de la culture, de l'élevage et de la ferme.

Première table champêtre dans Charlevoix, Les Saveurs Oubliés, aux Éboulements, fait de son agneau et de ses légumes biologiques deux de ses spécialités

inouïables. Dans le même secteur, Les Finesse de Charlevoix a acquis une renommée enviable grâce à l'excellence de ses produits et de sa créativité audacieuse. À Baie-Saint-Paul, démonstration, dégustation et vente sur place attendent les visiteurs à la Laiterie Charlevoix. À la Pépinière et vergers Pednault de l'Île-aux-Coudres, cidres, mistelles et mousseux sont à l'honneur.

### SAGUENAY - LAC-SAINT-JEAN

Tout le monde a entendu parler de la fameuse tarte aux bleuets, de la soupe aux gourganes et de la tourtière du Lac-Saint-Jean. Cependant, les particularités des tables champêtres jeannoises et saqueennées vont bien au-delà de ces délicieux mets : sangliers, autruches, wapitis, cerfs rouges, loups et bisons. Juste pour illustrer la vitalité de cette région, soulignons qu'on y trouve plus de 140 gîtes, ce qui la classe au 3<sup>e</sup> rang, après les Cantons-de-l'Est et Québec.



Une escapade champêtre pour mordre dans la fraîcheur....

De nouveaux et audacieux éleveurs, producteurs et transformateurs de produits de la Nouvelle-Beauce enrichissent la table champêtre régionale : cerfs de Virginie, sangliers, agneaux, chèvres, émeus et petits animaux; entre autres, le Parc des cerfs et la Ferme du Chasseur, à Sainte-Hénédiène, la Ferme Clément Labrecque, à Sainte-Marie, les Cerfs

**LE CHOIX** des fromages fins

**cayer**

Boutique de fromages spécialisée et département cadeaux

LUNCH CHAMPÊTRE  
À déguster sur notre terrasse dans le décor de notre campagne verdoyante. À proximité de la piste cyclable.

71 av., Saint-Jacques, Saint-Raymond (418) 337-4287 poste 240 (Heures d'ouverture: poste 300) • www.saputo.com

**Verger Pednault**  
Île-aux-Coudres

Économusée de la pomiculture  
Producteur artisan  
Mistelle et cidre  
6 produits en SAQ

Autocueillette du 25 sept. au 26 oct.  
Plus de 15 produits en dégustation - Venez nous voir!

45, ROYALE EST  
438-2365  
Égalemont,  
Marché du Vieux-Port à Québec

**Les Finesse de Charlevoix**

Fabrication maison de plus de 150 variétés de produits régionaux

(confitures régulières, faible teneur en sucres, huiles, vins et moutardes aromatisées)

Bonbonnières de mariage personnalisées  
Emballages-cadeaux corporatifs  
Aire de pique-niq au fleuve Saint-Louis

Habituellement ouvert tous les jours de 9h30 à 2

378, St-Godefroy (route 362), Les Éboulements, Tél. : (418) 635-XXXX

**Le Mi-Carême**  
Un fromage débordant de saveur

Le Mi-Carême un grand fromage de l'Île-aux-Grues de fabrication artisanale

S.C.A de l'Île-aux-Grues  
(418) 248-5842

Le Mi-Carême saura vous charmer par sa pâte veloutée aux goûts marqués de champignons et noisettes.

Aux couleurs de la Mi-Carême, ce fromage typique de l'Île-aux-Grues est à l'image de ses habitants : robuste et animé, il représente la vitalité, la fête et la joie de vivre.

Il prend sa place:

- en plateau de fin de repas
- en dégustation vin et fromage
- en cuisine pour apprêter vos meilleurs plats

Fiche technique :

Région : Chaudière-Appalaches  
Fabricant : Fromagerie de l'Île-aux-Grues  
Type : Lait de vache, Pâte molle, Croute mixte, Affinage de 60 jours  
Parenté : Grand frère du Rocamadour de l'Est

**Laiterie CHARLEVOIX**

Interprétation de la fabrication et exposition d'équipements anciens.

SAVOUREZ NOS DÉLICIEUX PRODUITS RÉGIONAUX

Fromage cheddar en grains (frais du jour), Migneron, fromage en meule, fromage vieilli (vieux Charlevoix), fromage de lait cru, fromage à pâte molle (Fleurmier), lait acidulé (caillés), lait pasteurisé, crème maison.

Le nouveau fromage à pâte molle LE FLEURMIER EST DISPONIBLE DANS LES BOUTIQUES SPÉCIALISÉES DU QUÉBEC.

La plupart des produits de la Route des saveurs sont disponibles au comptoir.

1167, boul. Mgr De Laval, route 138, Baie-Saint-Paul (Québec) G3Z 2W7. Tél. : (418) 435-2184

# Escapades champêtres

## Les fêtes populaires mettent les spécialités régionales en valeur

LES FÊTES POPULAIRES FONT PARTIE DES TRADITIONS QUÉBÉCOISES. LES GENS D'ICI DÉMONTRENT DEPUIS LE DÉBUT DE LA COLONIE QU'ILS AIMENT BIEN FESTOYER, AUTANT EN RÉGION QU'EN VILLE. CES ÉVÉNEMENTS PERMETTENT DE PRÉSENTER LE QUÉBEC SOUS TOUTES SES ASPECTS, EN METTANT L'ACCENT SUR SES SPÉCIFICITÉS RÉGIONALES.

Peu importe qu'ils soient axés sur une pratique culturelle, un produit agricole, une activité sportive, une ressource naturelle, un métier, ou l'histoire, ils représentent toujours des occasions privilégiées de divertissement et de découverte. Certains ont un caractère régional, d'autres s'étendent à l'ensemble de la province, comme les Journées nationales du goût et des saveurs, les Fêtes de la Nouvelle-France et Expo-Québec, entre autres.

Le texte qui suit vous propose justement une liste de ces principales fêtes populaires qui se dérouleront d'ici la fin de l'automne, dans la région desservie par LE SOLEIL. Ainsi, vous pourrez ajouter une note d'originalité à votre prochaine escapade champêtre. Vous découvrirez que vos hôtes, en plus d'être passionnés, sont des gens aussi heureux de partager leur joie de vivre que les produits issus de leur imagination.

### LES JOURNÉES NATIONALES

Le grand événement bioalimentaire connu sous le nom de Journées nationales du goût et des saveurs, organisé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, se déroulera cette année du 3 au 13 octobre. La plupart des régions du Québec y participent, dont entre autres le Bas-Saint-Laurent, Chaudière-Appalaches, Québec et Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Ces journées visent à promouvoir la notion de goût et de saveur auprès des Québécoises et Québécois de tout âge. On en profite pour sensibiliser les écoliers aux notions de goût et de saveur pour leur faire connaître l'origine des aliments, découvrir les principaux produits bioalimentaires régionaux, dont la qualité et la diversité font la renommée du Québec en matière d'art culinaire et leur faire connaître les métiers reliés au monde alimentaire. Les adultes sont de la fête aussi.

En effet, tous sont conviés à participer à de nombreuses activités tels conférences, ateliers culinaires, dégustations de produits régionaux, porte ouverte dans les entreprises, visites à la ferme et autres. Toutes ces activités sont organisées par les Tables de concertation agroalimentaire du Québec qui participent à la promotion de l'événement. Tout est mis en œuvre pour valoriser les produits régionaux, développer une prise de conscience de l'importance du potentiel bioalimentaire québécois et améliorer les habitudes alimentaires.

### MARCHÉ PUBLIC DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE

Le Marché public de l'UPA amène la ruralité au cœur de la ville lors des Fêtes de la Nouvelle-France à Québec, du 6 au 10 août. L'an dernier, 325 agricultrices et agriculteurs ont participé à l'événement, à Place de Paris. Pour ces passionnés de leur profession, tenir un marché d'époque leur permet de démontrer l'évolution de la profession d'agriculteur et son importance économique depuis les premiers jours de la colonie. Pour les visiteurs, c'est la chance d'échanger avec les productrices et producteurs, en plus de déguster leurs produits les plus vraisemblables de l'époque.

### EXPO-QUÉBEC, 13 AU 24 AOÛT

Depuis 90 ans, tous les participants aux foires agricoles régionales aspirent à se comparer aux meilleurs lors de l'événement qui marque traditionnellement la fin de l'été, Expo-Québec. Ce lieu de divertissement familial constitue une des plus grandes attractions récréotouristiques de l'est du Canada. Cet événement, unique en son genre, est avant tout une immense foire agricole mettant en vedette 2 500 des plus belles bêtes du Québec, propriétés d'environ 500 éleveurs qui se partagent plus de 300 000 \$ en bourses. On y découvre les meilleurs spécimens dans les catégories suivantes : bovins laitiers, bovins de boucherie, chevaux, porcs, moutons, chèvres et petits animaux de ferme.

En parallèle à ces finales provinciales des jugements d'animaux se tient le Carrefour agroalimentaire où les visiteurs peuvent découvrir les richesses culinaires de toutes les régions du Québec. On y retrouve des démonstrations culinaires ainsi que deux tournois de chefs soit, d'une part, un tournoi entre les chefs de toutes les provinces canadiennes et d'autre part, un tournoi entre les diplômés des meilleures écoles culinaires de la province de Québec. De plus, le Carrefour est un endroit privilégié pour déguster les produits fins de chez nous et d'ailleurs.

### BAS-SAINT-LAURENT

Le littoral bercé par le vin, à Rivière-du-Loup, le 10 août. Michel Gasse 418 867-4499.

Festival du ti-porc de Saint-Joseph (région Haut du pays de Kamouraska), du 29 au 31 août. Organisé par la brigade des pompiers, ce festival à caractère familial propose diverses activités telles que méchoui, repas spéciaux, compétitions sportives soirées de danse, spectacles et autres.

Programme de courses attelées à La Pocatière, le 15 septembre. Maurice Houde, 418 856-1100.

### CHAUDIÈRE-APPALACHES

Festival du bûcheux à Saint-Pamphile, du 21 au 24 août. Cet événement met en évidence le caractère forestier de la région, entre autres par des compétitions reliées au commerce du bois, des visites en forêt, des activités musicales ainsi que parade et animation pour les tout-petits.

Festival du Poulet à Saint-Damase, du 28 au 31 août, une fête populaire qui dure depuis 30 ans. Paulette Lord, 418 598-9370.

Les fêtes de la Saint-Hubert, à Cap-Saint-Ignace, les 30 et 31 août. Une grande messe solennelle rend hommage à Saint-Hubert, le patron des chasseurs. De nombreuses activités se greffent à cet événement.

Plus d'une cinquantaine de producteurs vous donnent rendez-vous à Saint-Joseph, les 5 et 6 septembre, pour la Fête des Moissons de Beauce, grand marché alimentaire et artisanal qui vise à valoriser l'industrie agroalimentaire de la région. Avec son ambiance de fête, ses 12 000 visiteurs, ses activités pour les enfants, ses conférences gratuites et autres, c'est un événement familial automnal à ne pas manquer!

Un arrêt dans les marchés publics ou à un kiosque le long de la route séduit l'œil et l'odorat.



Profitez des belles couleurs automnales pour vous amuser en famille au magnifique Domaine Joly-de Lotbinière Grâce au Festival des récoltes, les 13 et 14 septembre, des activités éducatives et diversifiées réjouiront tous les membres de la famille, autant les jeunes que les adultes. Des ateliers, des dégustations de fruits et de légumes rares, un rallye et bien d'autres activités seront de la fête.

La journée de la pomme à Cap-Saint-Ignace, le 28 septembre. La Pommerie des Couillard ouvre ses portes et invite la population à découvrir la pomme sous toutes ses formes. Animation, cueillette de pommes, musique, tout est organisé pour la famille. On peut découvrir sur place plusieurs produits fabriqués à partir de pommes.

Festival de l'Oie Blanche à Montmagny, du 9 au 19 octobre. Activités populaires culturelles, sociales et sportives pour tous les goûts afin de célébrer le retour des grandes oies blanches dans la région. En plus de les observer, on vous offre d'en déguster. Une invitation à ne pas rater.

Les fins de semaine d'octobre, Montmagny vous invite à des dégustations de produits régionaux. Une excellente occasion pour les fins gourmets de découvrir les produits du terroir de la Côte du Sud. Ces dégustations mettent en vedette les nouvelles récoltes des producteurs locaux.

### GASPÉSIE

Le 1er septembre, la Société d'agriculture des Îles, vous convie au Centre Alfred Galland de Fatima pour sa Fête champêtre annuelle: expositions, vente de produits agricoles des Îles, concours, produits de la ferme, épluchette de blé d'Inde et méchoui. FestiPomme, à Grande-Rivière, les 19, 20 et 21 septembre. Carol Moreau, 418 385-2931.

### QUÉBEC

Journée champêtre de la Côte-de-Beaupré et de l'île d'Orléans, le 3 août. Raynard Picard 829-3963.

Festival du Lin de Saint-Léonard-de-Portneuf, les 29, 30 et 31 août. Voilà une excellente occasion d'admirer les bijoux de la nature luxuriante de cette région et de profiter de l'accueil chaleureux des gens de ce coin de pays. Une promenade, au cœur même du village, vous mènera à la découverte de notre patrimoine qui vous fera revivre la tradition de nos ancêtres par la démonstration des étapes de la transformation du lin, spectacles, animation et plus encore...

Fêtes des Vendanges, du 13 au 28 septembre. Le Vignoble Moulin du Petit-Pré vous invite à venir durant ces fins de semaines y expérimenter la récolte du raisin et à participer à des dégustations. Ce site historique de

Château-Richer propose aussi une visite animée du moulin où on produit de la farine biologique et offre une halte gourmande avec terrasse.

Festival du Coureur des bois de Saint-Urbain, les 5, 6 et 7 septembre. Événement à caractère socioculturel favorisant la découverte des racines culturelles et des activités traditionnelles de l'arrière-pays. Au programme: expositions éducatives et familiales, écotourisme, culture amérindienne, vie et travail en forêt, sciences naturelles, gastronomie, produits du terroir, spectacles et musique québécoise.

Plusieurs fins de semaines d'activités sportives, culturelles et de gastronomie célèbrent la fête de l'automne dans la région de Québec: au Mont Sainte-Anne avec le Festival des couleurs, du 13 septembre au 13 octobre, et Arts'monie d'automne, du 27 septembre au 5 octobre, à Stoneham-Tewkesbury. Fête des saveurs de Charlevoix, 26 septembre au 5 octobre. 1-800-761-5150

Rêves d'automne (Festival paysages en peinture), du 26 septembre au 5 octobre. Charlevoix vous invite à découvrir toute la richesse et la beauté de ses paysages, mis en valeur par des artistes en art figuratif.

Palais du terroir, à Québec (arrondissement Sainte-Foy), du 19 au 13 octobre.

### SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

On ne peut passer sous silence le Festival du Bleu de Dolbeau-Mistassini, bien qu'il se termine demain. Cette activité populaire se déroule, on l'a compris, sous le thème du bleu, le réputé fruit emblématique régional. Au menu, dégustations du bleu, sous diverses présentations bien sûr, mais aussi spectacles professionnels, grand défilé pour tous et animation.

Les Fêtes gourmandes de Delisle, du 15 au 17 août. Ce festival à caractère agroalimentaire vous permet de déguster de succulents menus préparés par des chefs cuisiniers professionnels. En plus, on vous propose toute une gamme de divertissements sur place, comme la populaire mini-ferme, des kiosques agroalimentaires et des spectacles, entre autres.

Ville de Saguenay vous convie à une expérience gastronomique unique. Plusieurs restaurants vous transportent à travers le monde par des dégustations internationales à l'occasion de Chicoutimi en bouffe, du 9 au 19 octobre. Décors, menus, costumes, musique, ambiance, tout est mis en œuvre pour rehausser le plaisir de goûter à de savoureux mets typiques et de vivre des coutumes de différents pays.

## Les Saveurs Oubliées

**Table champêtre - Relais du terroir**  
Produits gastronomiques • Service de traiteur  
Apportez votre vin

*De la ferme à la table, le premier Relais du terroir au Québec vous offre une aventure gastronomique qui vous ravira le palais.*

**Venez vous régaler toute l'année.**  
Ouvert tous les jours de 11h à 21h durant l'été

350, rang Saint-Godefroy (route 362)  
Les Éboulements G0A 2M0  
Tél.: (418) 635-9888 Fax: (418) 439-0616  
Courriel: saveurs.oubliees.com@sympatico.ca  
www.saveursoubliees.com

**Fromage de chèvre FERMIER de fabrication artisanale**

« Nos fromages respirent les accents du terroir de Portneuf »

Disponibles dans les épiceries fines de la grande région de Québec

Vente à la ferme vendredi et samedi de 13h à 17h, dimanche de 13h à 16h et autrement sur réservation

1541, rang Notre-Dame, St-Raymond-de-Portneuf 337-2876

## Boulangerie Artisanale LA JEVÉE DU JOUR

Sur notre terrasse ou à l'intérieur, savonnez un délicieux petit déjeuner ou un repas sain et léger à travers les odeurs de notre fournil.

Dégustation gratuite de pain de spécialité

ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h

344, Principale, St-Vallier [418] 884.2715

20 ans à vous offrir ce qu'il y a de meilleur

## Du soleil plein votre assiette...

Café équitable

Quiches

Salades

Pâtisseries santé

Légumes biologiques

Fromages fins du terroir

Tartés aux tomates / soleil

Bienvenue à notre aire de dégustation et à notre terrasse...

LA BOULE MICHE BOULANGERIE

**Le goût du pain retrouvé**  
Pain au levain fait à 100% de farines biologiques

1483, chemin Sainte-Foy, Québec 688-7538 • Ouvert du lundi au samedi

# PLAISIRS

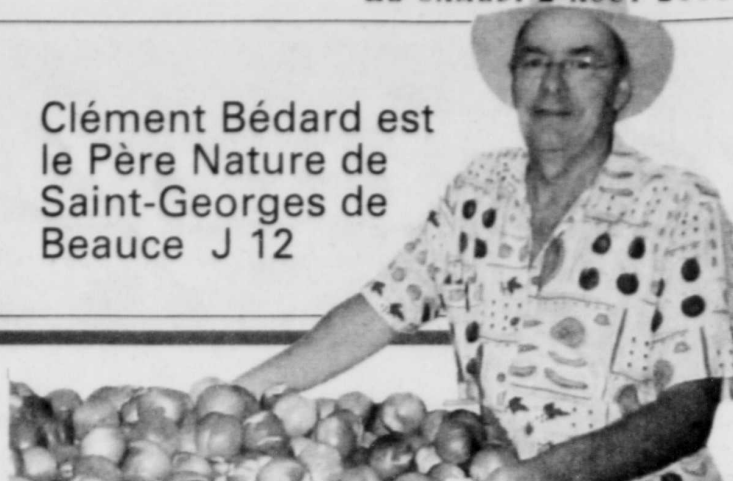
Clément Bédard est le Père Nature de Saint-Georges de Beauce J 12



**Entrevue**  
Jouir de la vie à La Romaine J 11



**La cave à vin**  
Élégance et bonne humeur J 12



## DÉCOUVERTES



# Balade gourmande dans Charlevoix

Un vaste territoire à déguster en plusieurs bouchées!

■ Au Québec, Charlevoix est un précurseur en matière d'agrotourisme et un modèle dont plusieurs régions se sont inspirées pour créer des parcours gastronomiques attrayants. Avec son circuit de la Route des saveurs, son réseau de fermes «échetouristiques», ses nombreuses auberges de caractère et ses excellents restaurants, il y a de quoi s'offrir une géniale virée gourmande... Vous trouverez ci-contre nos bonnes adresses.



ARCHIVES LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT  
Vital Gagnon et sa compagne Lucie Cadieux sont les propriétaires de la Ferme éboulementaise.

truite, anguille; et aussi du canard décliné sur tous les modes: foie gras, en terrine, confit, entier, fumé, etc. En plus d'offrir assiettes de dégustation et boîtes à lunch grand luxe, le Relais des saveurs est aussi un comptoir qui vend une grande sélection de produits du terroir.

De retour à La Malbaie, le Café Chez-nous est une halte obligée pour qui souhaite s'offrir un excellent café dans une ambiance rétro hors du commun. Marc Asselin a ouvert en décembre cette petite halte qui sert aussi déjeuners, sandwiches, salades et bières importées.

### DU CÔTÉ DES ÉBOULEMENTS

Haut lieu de la gourmandise charlevoisienne, le village des Éboulements et ses alentours jouissent d'un panorama éblouissant. Si vous arrivez de La Malbaie par la route 362 (celle des Navigateurs), votre premier arrêt se fera sans

### Haut lieu de la gourmandise, le village des Éboulements et ses alentours jouissent d'un panorama éblouissant

doute aux Finesse de Charlevoix, un petit commerce qui se développe en beauté depuis 1998 sous l'impulsion de sa fondatrice, Nathalie Savard. Cent vingt produits faits maison sont disponibles sur place: confitures, confits, vinaigrettes, mayonnaises, moutardes aromatisées, herbes salées, huiles et vinaigres parfumés, noix dans le miel, coulis, etc. Les créations varient selon les saisons.

À quelques tours de roue de là, la Ferme éboulementaise sera

Voir CHARLEVOIX en J 11 >

LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT  
Dans la région de Charlevoix, on est quitte pour passer plus d'une journée dans un décor où nature et culture se font constamment écho.

### BONNES ADRESSES

- Ferme des Monts: 128, ruisseau des Frênes, Sainte-Agnès; (418) 439-2706
- Élevage de la Butte-aux-cailles: 70, rang 5, Saint-Hilarion; (418) 457-5050
- Le Relais des saveurs: 100, route Sainte-Mathilde, La Malbaie (secteur Cap-à-l'aigle); (418) 665-2922
- Café Chez-nous: 1075, rue Richelieu, La Malbaie; (418) 665-3080
- Les Finesse de Charlevoix: 378, rang Saint-Godefroy (route 362), Les Éboulements; (418) 635-1407
- La Ferme éboulementaise: 350, rang Saint-Godefroy (route 362), Les Éboulements; (418) 635-2682



ARCHIVES LE SOLEIL  
Guy Thibodeau et le chef Régis Hervé tiennent la table champêtre Les Saveurs oubliées.

- Table champêtre Les Saveurs oubliées (sur le site de la Ferme éboulementaise); (418) 635-9888
- Moulin seigneurial des Éboulements: 157, rue Principale (route 362), Les Éboulements; (418) 635-2239
- Pisciculture Smith: 127, rue Principale (route 362), Les Éboulements; (418) 635-2394
- Les viandes biologiques de Charlevoix: 280, chemin Saint-Laurent, Baie-Saint-Paul; (418) 435-6785



COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS  
Le Centre de l'émou de Charlevoix est le plus gros producteur de ces ratites au Québec.

- Centre de l'émou de Charlevoix: 706, rue Saint-Édouard, Saint-Urbain; (418) 639-2205
- Maison d'affinage Maurice Dufour (et restaurant): 1339, boul. Mgr-De Laval (route 138), Baie-Saint-Paul; (418) 435-5692
- Laiterie Charlevoix: 1167, boul. Mgr-De Laval (route 138), Baie-Saint-Paul; (418) 435-2184

La région de Charlevoix a basé son programme promotionnel 2003 sur ses 200 ans de tradition touristique. Une expertise judicieusement exploitée, car lorsqu'on consulte les différentes brochures disponibles dans les kiosques d'information touristique, on a envie d'applaudir la qualité des outils proposés aux visiteurs.

En plus du guide officiel, l'Association touristique régionale a produit une série de dépliants fort attrayants qui permettent de découvrir les beautés de ce coin de pays que les peintres paysagistes avaient déjà adopté il y a deux siècles. Sept dépliants guident les promeneurs à travers différents circuits: patrimoine culturel, religieux, maritime, des artisans, des peintres, des plus beaux panoramas, sans oublier le populaire Circuit de la Route des saveurs. Ainsi équipé, on est quitte pour passer plus d'une journée dans ce décor où nature et culture se font constamment écho dans une spectaculaire harmonie...

### DU CÔTÉ DE LA MALBAIE

Entre vous et moi, 6000 kilomètres carrés de territoire gourmand logé à l'enseigne de la Réserve mondiale de la biosphère, ça se déguste en plusieurs bouchées. À commencer par la région de

La Malbaie, qu'on a parfois tendance à négliger au profit de celle, plus proche, de Baie-Saint-Paul. Pourtant, on y trouve de plus en plus de petits producteurs de belles raretés, même si plusieurs n'ont pas les infrastructures désirées pour accueillir les visiteurs.

C'est le cas de Danielle Ricard et de Jean-Pierre Lavoie, dont la petite entreprise Champignons de Charlevoix vient tout juste d'ouvrir ses portes et cultive de superbes pleurotes. C'est aussi le cas de Mario Duchesne et Karine Horvath qui ont lancé, il y a trois ans à Saint-Hilarion, Les élevages Franc-Nord, spécialisé dans les chèvres de boucherie. À La Ferme des Monts de Sainte-Agnès, on accueille

les gourmands, mais sur rendez-vous. Marc Bérubé propose depuis 1989 une impressionnante variété de fines herbes et de légumes biologiques rares destinés principalement aux chefs cuisiniers.



Anne Desjardins  
Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale



Marie-Claude Demers et Yves Dallaire viennent tout juste d'ouvrir le Relais des saveurs. On y rend les meilleurs poissons et fruits de mer fumés à froid artisanaux au Québec et aussi du canard décliné sur tous les modes.

CHARLEVOIX

Suite de la J 10

sans doute un des temps forts de votre balade gourmande, avec ses jardins de fleurs et de très beaux légumes biologiques, ses agneaux succulents et ses sentiers de randonnée pédestre en milieu agricole. En partenariat avec le chef Régis Hervé, qui y tient la table champêtre **Les Saveurs oubliées**, on y vend aussi d'excellentes merguez, des pizzas ou des moussakas à l'agneau et une gamme de produits transformés avec art, comme le confit d'oignon, l'huile au homard ou les rillettes de canard.

Les Saveurs oubliées, c'est un de mes grands coups de cœur des dernières années en matière de gastronomie. Nulle part ailleurs je n'ai trouvé un aussi harmonieux mariage de créativité culinaire et de respect des arômes d'autrefois. Avec, en prime, le plaisir d'apporter son vin et d'être chaleureusement accueilli par les patrons eux-mêmes et leur équipe...

**Aux Saveurs oubliées, j'ai trouvé un harmonieux mariage de créativité culinaire et de respect des arômes d'autrefois**

Au Moulin seigneurial des Éboulements, la fabrication artisanale de la farine et du pain se fait sous la gouverne du meunier Jean-Guy Tremblay. C'est l'un des rares moulins de l'époque seigneuriale à avoir conservé ses mécanismes d'origine et maintenu sa fonction première presque sans interruption depuis sa construction, en 1790. À la boulangerie, vous pourrez faire provision de belles miches dorées avant de vous lancer dans la « grand-côte » qui conduit à Saint-Joseph-de-la-Rive.

Surveillez votre gauche, puisque c'est chez Jean-François Pilote et sa famille que je vous invite à arrêter, aux **Jardins du Centre**. Au menu : gourganes, légumes, fruits de saison, produits régionaux, excellent café. Et la vue sur l'île aux Coudres y est saisissante. C'est le genre d'endroit qui me donne envie de m'y installer à demeure tellement c'est beau.

Du côté de Saint-Joseph, il y a le merveilleux Économusée du papier qui vaut une visite. Et le traversier vers l'île aux Coudres, qui vous conduira à la Cidrerie Verger Pedneault pour y faire ample provision de cidres, mistelles et mousses uniques. Mais nous

y reviendront en automne: M. Pedneault m'y a invitée pour la récolte des poires...

LE RANG SAINT-LAURENT

En repartant vers Baie-Saint-Paul par la route des navigateurs, un arrêt à la **Pisciculture Smith** est un autre plaisir à s'offrir, soit pour taquiner en étang la truite et l'omble de fontaine, soit pour faire provision de mousses, de beaux poissons frais ou marinés. Puis, avant d'arriver au village, surveillez encore votre gauche, pour vous engager dans le rang Saint-Laurent, un joli chemin pavé fréquenté par les cyclistes, qui longe la rivière du gouffre.

Plusieurs fermiers y ont pignon sur route, dont les très sympathiques Nathasha Mc Nicoll et Damien Girard, propriétaires des **Vandres biologiques de Charlevoix**. Leur poulet est superbe, leurs œufs aussi. D'ici quelques semaines, ils seront même en mesure de vendre leur extraordinaire jambon biologique et leurs découpes de porc au détail. En attendant, on s'invite à leur belle ferme, mais sur rendez-vous seulement. Par politesse...

EN ROUTE VERS BAIE-SAINT-PAUL

Avant de mettre le cap sur Baie-Saint-Paul, une virée au village de Saint-Urbain est un autre beau plaisir à s'offrir, histoire de découvrir les oiseaux rares et délicieux que Raymonde Tremblay et son équipe élèvent au **Centre de l'émeu de Charlevoix**, le plus gros producteur de ces ratites au Québec.

De retour sur la 138 Ouest, vous ne résisterez sûrement pas non plus au plaisir d'arrêter à la **Maison d'affinage Maurice Dufour**, histoire de refaire provision de Migneron et de Ciel de Charlevoix et de voir les fromages en cours de vieillissement. Depuis quelques semaines, Maurice et sa femme Francine Bouchard ont ouvert un bien beau et bien bon restaurant sur le site même de la fromagerie, qui met en valeur ses fromages... C'est le chef Patrick Fregni qui est en cuisine, pendant que sa compagne Céline officie en salle.

Tout près se trouve la **Laiterie Charlevoix**, qui propose une visite guidée de l'Économusée du fromage et fabrique différents fromages, dont un très bon cheddar et le Fleurmier, qui a des parentés avec le brie français.

Anne Desjardins est journaliste à la Première Chaîne de Radio-Canada. Sa série documentaire radio « Le vent dans les voiles » est diffusée tous les vendredis de l'été de 22 h à minuit.



Chantal Bernard et Son Tavan ont découvert en 1993 cette belle maison victorienne toute blanche qui allait abriter leur restaurant, La Romaine.

ENTREVUE

RESTAURANT LA ROMAINE

Prendre le temps de jouir de la vie

■ Chantal Bernard ne regrette pas le poste de secrétaire de direction qu'elle occupait il y a 15 ans tout comme son conjoint Son Tavan ne s'ennuie pas trop des restaurants La Réserve et le Gambrinus ou des cuisines du Clarendon et du Ramada Inn, où il travaillait alors.

C'est qu'il y a 15 ans, ils ont mis délibérément le cap sur Lotbinière et s'y sont ancrés avec le plus grand bonheur. Leur première expérience fut à Fortierville, où ils ont acheté un petit restaurant dans le village. « À notre arrivée, nous y servions 80% de fast-food et 20% de mets plus élaborés. Après un an, ces chiffres avaient été complètement inversés et nous servions 80% de mets cuisinés plus élaborés », affirme Son Tavan avec une certaine fierté.

Puis, en 1993, ils découvrirent cette belle maison victorienne toute blanche qui allait abriter leur restaurant, La Romaine, jusqu'à aujourd'hui. Dressée sur le bord de la route Marie-Victorin, à l'entrée du beau village de Lotbinière, cette maison altière domine le fleuve Saint-Laurent du haut de sa falaise. Un grand terrain de 40 000 pieds carrés très bien aménagé, où les clients peuvent aller prendre quelques moments de détente après le repas, lui sert d'écrin.

Cette grande maison datant de 1912, qu'un inspecteur d'école avait fait construire et qu'ils habitent à l'étage, ils y ont travaillé au début des 10 dernières années à la restaurer et à en refaire les peintures afin de lui redonner son lustre d'antan.

Pendant qu'ils démontraient tous deux qu'ils avaient presque toutes les capacités de bons travailleurs de la construction, M. Tavan se découvrait de nouveaux talents et inventait des vitraux pour orner ses fenêtres, fabriquait des copies de meubles anciens pour l'utilisation quotidienne et peignait des toiles pour décorer ses

murs. Parallèlement, ils retapaient d'autres beaux vieux meubles jusqu'à remonter un harmonium acheté au marché aux puces et un piano tout en pièces donné par une connaissance.

Sur le plan de la table, le chef Tavan a élaboré un menu qui comporte les classiques des cuisines française et italienne de même que certains mets asiatiques pour rappeler ses origines vietnamiennes, comme ses nouilles croustillantes au poulet et légumes ou aux fruits de mer que les clients redemandent.

Mais la majeure partie du menu est composée de grillades, de poissons et fruits de mer (dans lesquels le chef excelle), préparés à l'européenne comme dans les grands restaurants où M. Tavan a œuvré avant de partir dans Lotbinière. Sa conjointe souligne d'ailleurs sa compétence comme saucier, ce qui est à la base de toute bonne cuisine.

À cette époque-ci de l'année, à la table d'hôte, on trouvera par exemple une excellente crêpe de fruits de mer, un filet de sole gratiné, un émincé de poulet sauce porto, un filet de porc forestier. Lorsque l'automne et l'hiver arrivent, les mets deviennent plus élaborés, mais toujours les prix demeureront très abordables et la table d'hôte la plus chère coûtera la même chose que celle la moins chère sur la Grande Allée ou dans le Vieux-Québec, soit de 11,99 \$ à 18,99 \$. On offre aussi le midi des mets plus légers comme des pâtes, dont les prix s'échelonnent entre 6,99 \$ et 10,99 \$, ainsi que quelques pizzas.

« Nous avons toujours fait un effort pour maintenir nos prix à un niveau plus qu'acceptable, affirme M<sup>me</sup> Bernard, ce qui explique d'ailleurs que les prix de la petite carte des vins se maintiennent eux entre 11,99 \$ et 18,99 \$ !

Les gens de Lotbinière et les amateurs de vélo forment la clientèle du restaurant La Romaine avec tous les excursionnistes de Québec ou d'ailleurs venus profiter des beaux paysages de cette région, ou ceux qui ont eu la chance de découvrir les superbes jardins du Domaine Joly, tout à côté, à Pointe Platon, ou ceux encore qui viennent assister à un spectacle au Moulin du Portage ou qui se rendent acheter un délicieux produit de la fromagerie Bergeron. Les gens qui résident au joli gîte Les Saisons du fleuve, situé à quelques mètres, n'hésitent pas non plus à aller se restaurer à l'occasion chez M<sup>me</sup> Bernard et M. Tavan.

Il suffit en fin de compte de vouloir jouir de la vie pour aller admirer cette belle maison presque centenaire et son jardin, où poussent fines herbes et fleurs comestibles, et y déguster un bon repas avec vin à des prix que vous ne verrez jamais ou presque à Québec.

RESTAURANT LA ROMAINE  
7406, Marie-Victorin, Lotbinière. Tél. : 796-2723.  
Ouvert de 11 h à 14 h et de 17 h à 22 h tous les jours. Fermé le lundi. Menu du jour de 6,99 \$ à 11,99 \$. Table d'hôte du soir de 11,99 \$ à 18,99 \$. Réservations recommandées.



Maurice Dufour et ses deux fameux fromages, le Migneron et le Ciel de Charlevoix. Depuis quelques semaines, M. Dufour et sa femme Francine Bouchard ont ouvert un restaurant sur le site même de leur fromagerie.



Richard Côté  
RCote@lesoleil.com

**DIVERTISSEMENTS**

**Buffet de fruits de mer**  
à l'Hôtel Gouverneur Québec

Profitez des **VACANCES...**

Crevettes, pétoncles, moules, variété de poissons, 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

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

**YUZU**  
sushi bar

Dans un décor urbain et raffiné, le YUZU SUSHI BAR est un restaurant de cuisine japonaise qui ose briser les traditions.

Venez découvrir notre nouveau menu qui saura satisfaire les fantasmes gastronomiques des plus exigeants.

438, RUE DE L'ÉGLISE (COIN CHAREST)  
QUÉBEC, CENTRE-VILLE  
(418) 521-SAKE (7253)  
WWW.YUZU.CA

COMMANDE POUR EMPORTER TRAITEUR

**LA CLOSERIE SUR LA GRANDE ALLÉE**

Les gens de goût qui fréquentaient le restaurant LA CLOSERIE du boulevard René-Lévesque seront ravis de retrouver la grande cuisine de Jacques Le Pluart à son nouveau restaurant, angle Grande Allée et Place George-V, au rez-de-chaussée de l'hôtel Château Laurier.

En plus de la réputée Grande Table, un lumineux Côté Bistro et une accueillante Terrasse vous offrent une nouvelle version de cette cuisine originale, inspirée par la mer, le terroir et le marché. De petits et grands salons avec menus appropriés sont aussi disponibles pour les groupes. Votre fidélité nous est précieuse et nous ferons en sorte de continuer à la mériter.

...au plaisir!

**LA CLOSERIE**  
RESTAURANT

Côté BISTRO  
1210, place George-V Ouest  
Réservations: (418) 523 4465

Côté GRANDE TABLE  
694, Grande Allée Est  
Réservations: (418) 523 9975

## CRITIQUE

LE MANOIR DU SPAGHETTI  
Pastas per tutti!STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

Même si vos rejets se distinguent par leurs bonnes manières et se tiennent à table le corps raide et les oreilles molles, avouez qu'aller en famille au resto reste souvent un casse-tête. Les spaghetti, plat universellement populaire auprès des enfants, les nourriraient tous les jours pourvu qu'ils soient au beurre ou à la sauce tomate! Spécialisé dans les pâtes dans tous leurs états, au Manoir du spaghetti, les proprios ont compris le B.A.-BA de la psychologie enfantine ainsi que celle de leurs parents!

Peu importe votre statut, avec ou sans marmaille, vous y serez les bienvenus! Sachez surtout qu'à plusieurs égards, Le Manoir du spaghetti ne se limite pas à la vocation de restaurant purement familial. C'est là sa force! De un, en consultant la carte de vins, vous remarquerez la sélection variée des bouteilles ainsi que le soin affiché à les servir à température idéale, voire les décanter dans le cas des meilleurs crus. Autre fleur qui retiendra votre attention, pour un dollar en supplément à votre table d'hôte, votre dessert sera remplacé par un porto. Pas mal, non?

Qu'en est-il de la table? Ma foi, nous y avons mangé plus qu'honnêtement et le service ultrapoli et patient avec les enfants nous a plu. C'est dans les petits gestes que l'on se démarque. Ainsi, notre serveur, Martin, nous laissera plus de temps qu'il n'en faut pour élaborer notre menu et nous précisera que l'entrée de saucisses italiennes risque d'être costaude pour la jeune demoiselle de la tablée avant de lui offrir une seconde orangeade, son premier verre sifflé, moustache orangée en sus.

Plus que jamais ce qui nous amène au Manoir du chemin Saint-Louis, c'est sa vaste terrasse qui entoure la maison ancestrale qui mériterait un prix au concours des maisons fleuries! Fin du chapitre horticulture, notre critique-adjointe a faim! Si les grands lambinent à choisir entre le poulet à la savoyarde, le veau au Sambuca et les cannelloni au gratin, elle a hâte de commenter son spaghetti sauce à la viande. Quant à nous, l'obsession du combiné parfait ralentit notre processus de sélection. Que voulez-vous, un choix de quatre sortes de pâtes — penne, linguine, spaghetti, fettucine — et au moins une douzaine de sauces, nous voilà au cœur d'un dilemme cornélien!

Une michie chaude de pain brun (« du pain blanc! », plaide la jeune invitée!) lui permet de patienter quelques minutes avant les entrées. Vrai que les saucisses italiennes contenteraient une bonne fourchette. Coupées sur le long, deux saucisses bien épicées se multiplient (ou se divisent!) pour devenir quatre tranches grillées, un peu asséchées par la cuisson. En guise de trempette, une sauce de type bruschetta — plus une salsa en fait — les pimente, incendiaires!

En sauce napolitaine légèrement sucrée, les champignons et peperoni au gratin — chiche



Le Manoir du spaghetti du chemin Saint-Louis

deux tranches de charcuterie — font à demi-mouche. Une fois leur eau jetée, les champignons, nappés de sauce, gratinent sous la salamandre. Par contre, le fromage mozzarella utilisé ne contient pas assez de gras, ce qui se traduit par un gratin sec qui dore peu ou pas. L'ajout de Jalsberg rendrait le gratin plus coulant. Quant à la salade Manoir — feuilles de laitue hydroponique, carottes râpées, tranches de concombre —, sa vinaigrette sucrée, croit-on d'un trait de vinaigre de framboises, recueille de bons commentaires.

Qu'avons-nous pensé des pastas? Du bien! *Al dente*, les penne Alfredo au saumon fumé s'enrobent de crème fraîche et de poisson émietté. Du parmesan râpé épaissit la sauce d'une assiette qui nous remplirait la panse même en demi-format. Le Charlie, une spécialité de la maison, se compose d'une dégustation du classique spaghetti-boulette de viande — une boulette pas trop grasse dans ce cas-ci —, d'une portion aux champignons sautés et une autre à la sauce à la viande.

Une fameuse sauce à la viande que notre jeune amie trouvera un brin trop sucrée. Nous nous rallierons à son point de vue, mais en soulignant son côté bien viandeux pour une sauce mijotée à grande échelle.

Boudant le bar à crèmes glacées qui feraient les délices de plus d'un adulte, notre jeune invitée conclut en certifiant que nous sommes dans un « vrai » manoir! Et puisque la vérité sort de la bouche des enfants... Quant aux grands, ils vous disent que dans sa catégorie, Le Manoir du spaghetti est une valeur sûre pour le rapport qualité-prix, les portions copieuses et la politesse du service.

## LE MANOIR DU SPAGHETTI

3077, chemin Saint-Louis, Sainte-Foy. Téléphone : 659-5628  
Type de cuisine : pâtes et veau. Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h. Table d'hôte du midi de 7,99 \$ à 18,99 \$. Table d'hôte du soir : ajoutez 8,95 \$ au prix d'un plat ou de 17 \$ à 28 \$. Bouteille de vin à compter de 25,99 \$. Stationnement réservé.

## LA CAVE À VIN

Élégance  
et bonne humeur

Je m'étais promis, au cours de ces mois de vacances, de ne parler que très brièvement de vin rouge, préférant garder l'espace réservé à cette chronique pour vous faire l'apologie de quelques bons rosés, blancs et cervoises.

Je ne peux pourtant passer sous silence mon admiration pour un rouge « de derrière les fagots » comme avait plaisir à le dire ma regrettable grand-mère qui n'en ratait pas une pour dénicher la bonne bouteille accompagnée de la bonne parole.

Une découverte résultant d'une rencontre avec un personnage lui aussi haut en couleurs. Un épicier! Un vrai de vrai comme on rêve d'en avoir un près de chez soi et qu'on ne rencontre plus guère que dans certains types de film d'autrefois du style *Don Camillo* et dans la bande dessinée chère à Hergé.

Tablier blanc, impeccablement repassé et amidonné, léger embonpoint et pommettes colorées du vrai gourmet gourmand, bonne humeur naturelle, sourire tantinet coquin et érudition en matière de vins qui devrait inspirer quelques employés de la SAQ. Bref, quel'un de rare pour qui on n'hésite pas à faire quelques kilomètres, jusqu'à l'île d'Orléans, histoire de vérifier que la vie est belle et que le vin est bon quand on vous sourit sans hypocrisie.

Venons-en au vin, espagnol et originaire de la Ribera Del Duero. Un seigneur qui n'a pas volé sa médaille d'or attribuée aux Sélections 2002 et qui répond au nom de Lopez Cristobal crianza, Ribera del Duero 1999 (SAQ régulier 642 512, 13% alc/vol, 750 ml, 24,55 \$).

Un 90% tempranillo, royalement épaulé de 5% de cabernet-sauvignon et de 5% de merlot.

Son séjour de 12 mois en barriques américaines ne l'a pas rendu « gringo » pour autant et le passage de 12 mois en bouteilles qui a suivi lui a offert toutes les raisons que je vous clame mon enthousiasme aujourd'hui. Un nez bien dans le ton de l'île, tout empanaché de framboises et de fraises. De la matière qui esquive, avec art, le risque de la saturation tant sa complexité joue dans le haut de gamme. En bouche, confirmation de ce qu'a laissé présager le nez! De l'élégance et encore de l'élégance virevoltant avec grâce dans les notes boisées sous la direction de tanins savamment équilibrés.

Merci la vie, merci monsieur Spence! (Alimentation Spence, 1634, chemin Royal, Saint-Laurent)

## CHANT DU CYGNE

Deux jours après cette rencontre bénie, ce fut un tout autre son de cloches qui m'attendait lors de retrouvailles avec quelques amis allemands. Qui dit allemand, dit bière! Qui dit allemand de Bavière dit bière et schnaps! Ce fut, je le confesse, mon chant du cygne qui débuta lorsque je voulus suivre ces redoutables Teutons dans de multiples levers de coude.

Cela avait pourtant bien commencé avec de savoureuses charcuteries bavaroises arrosées de König Pilsener, une rafraîchissante lager (SAQ 354 928, 500 ml, 4,5% alc/vol, 2,45 \$) très caractéristiques du pays de Goethe.

Mais voilà, aux sons de l'accordéon et de chansons à boire, « glouglouglou » et quelques verres plus tard, la nostalgie due à l'éloignement de leur chère patrie portèrent, mes amis à déboucher un docte flacon de schnaps! En avant pour une rafale de « Bier und schnaps », prémice pour moi d'une « groooooose » catastrophe.

## RÉSERVÉ AUX COSTAUDS?

Le schnaps est une eau de vie, de triple distillation, adulée en Allemagne, incontournable des fêtes, pour ne pas dire des beuveries, qui jalonnent le calendrier à l'est du Rhin.

Schnaps vient de *schnappen*, qui en allemand signifie « aspirer une gorgée ». C'est dans la région du Hanovre que se pratique cette forme de dégustation, au début juillet, à l'occasion des « Schützenfeste », originellement fête des Archers.

Il s'agit de boire un verre de bière accompagné d'un petit verre de schnaps. Mais attention, non pas l'un après l'autre ou mélangés, mais simultanément!

Le verre de bière se tient entre l'index et le pouce de la main droite tandis que le godet de schnaps se cale entre l'index et le majeur, toujours dans la main droite.

Dès que l'on porte le verre de bière à ses lèvres, celui de schnaps, se trouvant juste au-dessus, se met à couler en même temps que la bière dans la gorge ravie du buveur.

Vous voyez où je veux en venir! Cela commence comme un jeu d'adresse et se termine souvent dans la maladresse, suivie d'une douloureuse détresse du crâne.

Réservé aux costaude, à coup sûr, ou à ceux et celles qui ont juré fidélité absolue au désormais célèbre « La modération a bien meilleur goût ».

Si tel est votre cas, essayez! Cela mettra une ambiance du tonnerre à vos soirées.

Schnaps Doornkaat (SAQ spécialité 476 754, 21,90 \$).

## UNE POIRE POUR LA SOIF

Je prends congé en vous signalant une autre bonne surprise. Un savoureux rosé chilien, La Palma rosé 2002, originaire la vallée de Cachapoal, conçu sur base de 70% merlot et 30% cabernet sauvignon. Au nez, fraise et cerise sont au rendez-vous et la bouche prend le relais en ajoutant un délicieux rappel de pommes rouges et poires. Un rosé passe-partout qui dans mon cas fit le bonheur d'un gaspacho et d'une ratatouille avec aubergines grillées. Un 12,15 \$ qui autorise le plus convivial des apéros. À boire jeune et bien frais.

La Palma rosé 2002 (SAQ 742 718, 750 ml, 14% alc/vol).

## Le Père Nature a 10 ans

L'établissement de Saint-Georges de Beauce  
est un rond-point de gastronomieLUCE DALLAIRE  
Collaboration spéciale

SAINT-GEORGES — Depuis 25 ans, l'homme d'affaires Clément Bédard s'évertue, tel un chef d'orchestre, à composer avec des fruits et légumes frais qui goûtent bon, un personnel talentueux et la minutie du détail. C'est le secret des Halles et de la table du Père Nature, à Saint-Georges de Beauce depuis maintenant 10 ans.

Originaire de Neuville, M. Bédard a ouvert son établissement en Beauce, où il voit à parfaire la composition de chacun des étalages de fruits et de légumes. Il développe différents services et contribue à sa manière, comme il le dit, au plaisir de bien manger des Beaucerons.

« Ici, vous trouvez tout ce qui est disponible sur le marché en province. Il n'y a pas de limite pour s'approvisionner avec ce qu'il y a de meilleur », a expliqué ces jours derniers au SOLEIL le propriétaire, souvent coiffé de son chapeau à rebords.

Après avoir boursingué dans plus d'une soixantaine de pays, avoué-t-il sans prétention, le Père Nature est unique en son genre.

« Personne ne peut se vanter d'offrir autant d'aliments diversifiés de pareille qualité regroupés sous un même toit. Il ne s'agit ni d'une chaîne, ni de concessions multiples. Non, il n'y a rien de comparable », affirme « le Père Nature » avec fierté.

M. Bédard dit avoir notamment foiné à New York, Buenos Aires, Tokyo et en France, et il affirme que même à Paris, chez Baucause, le maître incontesté de la gastronomie, il n'y a ni ces légumes, ni ce café torréfié sur pla-

ce, ni cette poissonnerie dont s'enorgueillit le Père Nature.

Les halles de Saint-Georges regorgent d'innombrables produits, de mets cuisinés, d'un coin pour prendre une pause-café, d'un comptoir de crème glacée maison. Outre les fruits et les légumes fraîchement cueillis, on y retrouve la boulangerie, la charcuterie et les viandes, la fromagerie, la pâtisserie. Chaque spécialiste y va de sa touche et joue sa propre partition...

Située dans la partie du moulin, la table du Père Nature, elle, offre le boire et le manger dignes d'une véritable symphonie gastronomique signée par le chef Jean-Philippe Renaudin.

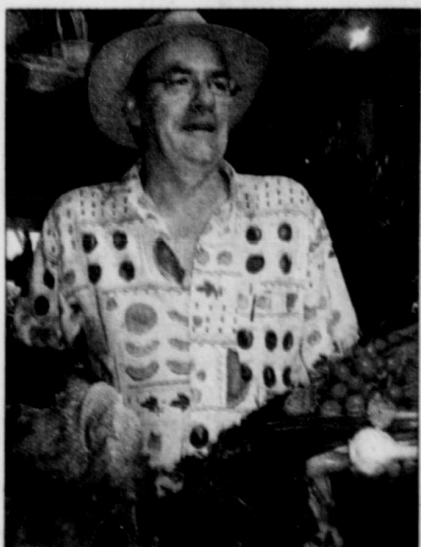
L'orchestre du Père Nature compte environ 150 personnes.

Chaque membre du personnel consent l'effort nécessaire pour atteindre le summum de la bonne bouffe, qu'il s'agisse simplement d'un morceau de pain, d'une vinaigrette, d'un potage ou d'une bouchée de foie gras.

Au printemps, le Père Nature peaufine encore les lieux. L'injection de 1 million \$ contribue à l'agrandissement des espaces pour mieux répondre aux besoins d'une clientèle fidèle.

Quelque 6000 pieds carrés ont été ajoutés aux 14 000 déjà existants. En plus de l'expansion apportée aux secteurs des viandes, la boulangerie et les cuisines sont plus spacieuses et fonctionnelles. De plus, la construction d'un deuxième étage favorise l'entreposage.

« Ma réussite, ce n'est pas de faire de l'argent, mais d'entretenir cette passion et ces rêves qui m'alimentent, assure M. Bédard. Le Père Nature, présent à Saint-Georges et aussi à Sainte-Marie de Beauce, n'est pas une mode. C'est une véritable culture. Celle de pouvoir, sans compromis aucun, manger quelque chose de vraiment bon, apprêté plus souvent qu'autrement bien simplement! »

COLLABORATION SPÉCIALE LUCE DALLAIRE  
Clément BédardÀ vos  
chaudrons  
cuistots!Devenez chef d'un jour  
LE SOLEIL

Créez votre menu PLAISIRS et devenez chef d'un jour!

Vous pourrez ainsi concocter votre repas en compagnie de nos chroniqueurs Jérôme-Henri Dejardin et Anne Desjardins lors des soirées PLAISIRS LE SOLEIL les 14 et 15 août au Carrefour agroalimentaire d'Expo Québec sur la scène Métro Gagnon!

## Comment participer:

Créez une entrée OU un plat principal mettant en vedette les produits du terroir québécois.

Postez votre recette avec vos coordonnées (nom, adresse, ville, numéro de téléphone) à Concours « À vos chaudrons cuistots! » C.P. 15170, Québec (Québec) G1K 9J1. Un comité évaluera les recettes reçues et les auteurs des meilleures recettes retenues accompagneront nos chroniqueurs les 14 et 15 août prochain. Un gagnant-auteur d'une entrée et un gagnant-auteur d'un mets principal le 14 août. Un gagnant-auteur d'une entrée et un gagnant-auteur d'un mets principal le 15 août.

Ces 4 gagnants verront leurs recettes réalisées par ces professionnels et publiées dans LE SOLEIL. Ils repartiront également avec le très alléchant livre de recettes « Gastronomie et Forêt » des auteurs Christiane Gauthier, Jean-François Lacroix et Paul-E. Lambert.

À vos chaudrons cuistots!

Jérôme-Henri Dejardin Anne Desjardins

Expo Québec  
Le plaisir à redécouvrir

LE SOLEIL