

# MON TOIT

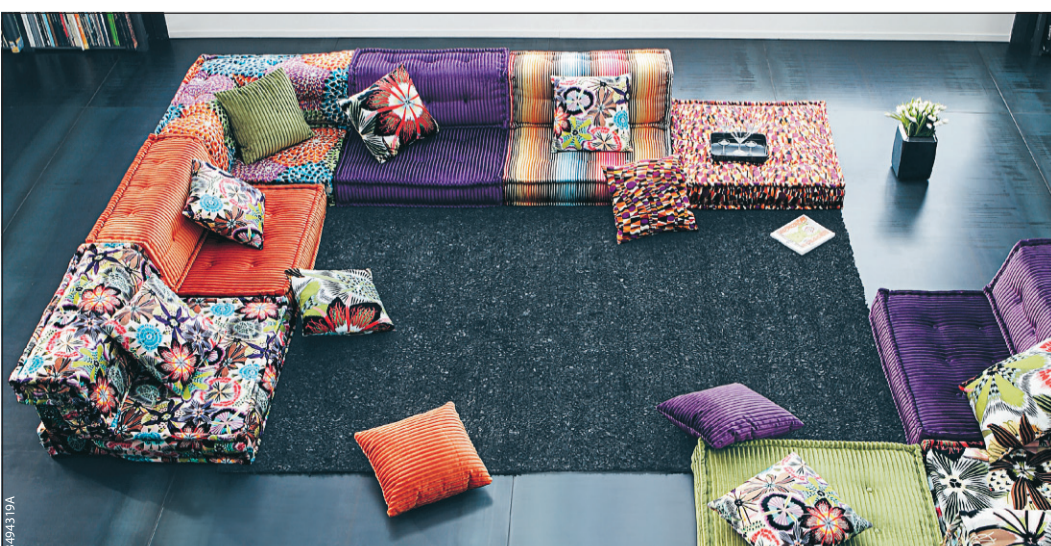


UNE ORCHIDÉE-PENSÉE MILTONIOPSIS « HERRALEXANDRE » PAGE 7

## UNE PORTE DE GARAGE, STYLÉE

Adieu portes ternes et pesantes : la porte de garage contribue maintenant au cachet et à la valeur de la demeure. Les propriétaires de maisons ne veulent surtout pas ressembler à leurs voisins et la porte de garage ne fait plus exception. Ils optent maintenant pour des modèles et des coloris qui s'agencent mieux à l'architecture de leur habitation. Ainsi, les nouvelles couleurs se marient agréablement avec les matériaux de l'heure comme le déclin de bois ou le vinyle, la brique et la pierre taillée. Le marché offre désormais des modèles de portes de garage esthétiques, légères et fonctionnelles.

UN REPORTAGE DE MARIE-FRANCE LÉGER, PAGES 2 ET 3



## Réouverture

Venez découvrir le nouveau visage  
de votre magasin Roche Bobois

MONTRÉAL - 505 Avenue du Président Kennedy 514-350-9070  
Lundi à mercredi : 10 h à 18 h, jeudi et vendredi : 10 h à 20 h, samedi : 10 h à 17 h  
montreal@roche-bobois.com  
www.roche-bobois.com

**rochebobois**  
PARIS

# MON TOIT - STYLE



## LA PORTE DE GARAGE SE RHABILLE



L'allure extérieure d'une propriété, au premier coup d'œil, revêt plus d'importance que jamais. Et les portes de garage ne font plus exception. Les fabricants se mettent au goût du jour en élargissant leur gamme de produits de manière à répondre davantage au style architectural des habitations.

Une belle porte de garage met en valeur une propriété de caractère. Porte de la série Barimax Village, modèle Wickham.

PHOTO FOURNIE PAR BARIL PORTES DE GARAGE



Porte avec cèdre Barimax Village de la série Inverness avec fenestration de type Château.

PHOTO FOURNIE PAR BARIL PORTES DE GARAGE



PHOTO FOURNIE PAR GARAGA

La petite dernière de Garaga dans la collection Township: la Eastman. Ses moulures décoratives en PVC lui confèrent un petit air champêtre.

**VOTRE STYLE DE VIE EXCLUSIF PHASE II**

*Eau calme... et vue imprenable*

**CONDOMINIUMS DE L'ÎLE BELLEVUE**  
 MAINTENANT DE LUXUEUX CONDOMINIUMS À PRIX ABORDABLES  
 À partir de 174 990 \$ taxes et stationnement inclus  
 500, RUE DE L'ÎLE BELLEVUE, APP. 101 (514) 425-1925  
 Aut. 20 Ouest, immédiatement à droite après le pont Galipeau, sortie Île Bellevue. Suivez les panneaux indicatifs.  
 Lun. au jeu. 13 h à 19 h - Vend., sam. et dim. de 12 h à 17 h  
 WWW.BELCOURTCONDOS.COM

**DE 14 PROJETS DE CONDOS EN COURS**

À PARTIR DE 109 900\$ TX INC.

**VISITEZ-NOUS samcon.ca**

**Samcon**  
 RÉDEVELOPPEMENT URBAIN



Condominium  
  
**le rive gouin**  
 PHASE II

Un site extraordinaire  
 Directement au Bord de l'eau

- Vue panoramique imprenable
- Climatisation centrale
- Salle d'exercice • Spa
- Piscine intérieure • Sauna
- Piste cyc. et sentier piétonnier aux abords de la Riv.-des-Prairies

à partir de  
**197 000 \$**  
 stationnement intérieur et taxes inclus

3581, boulevard Gouin Est, Montréal, bur. 112

Occupation immédiate 514.955.5354 www.rg2.info





PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Les modèles de porte de garage tendent à respecter de plus en plus le style des maisons. Voici le modèle North Hatley de Garaga, en rouge colonial, avec ferronnerie et petites fenêtres dans le haut.

MARIE-FRANCE LÉGER

Une étude récente, de Home Depot Canada et Léger Marketing, montre que les acheteurs potentiels se fient beaucoup à leurs premières impressions – un phénomène mieux connu dans l'industrie de l'immobilier sous le nom de « curb appeal », soit l'apparence extérieure d'une propriété. En fait, selon l'étude, la condition ou l'apparence intérieure et extérieure d'une propriété au premier coup d'œil sont plus importantes aux yeux des consommateurs que le prix et même la superficie de la propriété.

Établie à Victoriaville, la compagnie Baril Portes de Garage a ainsi mis sur le marché de nouvelles portes plus stylées, assez neutres toutefois pour s'agencer à différentes ambiances. « Les gens voulaient quelques chose qui respectait davantage le patrimoine. Quelque chose qui corresponde à l'architecture tout en profitant des avantages d'une porte moderne et durable », d'expliquer le président de la compagnie, Clermont Paquet.

Les petites dernières sont les portes en acier Barimax Village ornées d'un parement en cèdre de qualité, sans nœuds, spécialement traité et résistant. Le design diffère légèrement selon les différents modèles: Laurier, Wickham et Inverness. Selon M. Paquet, les nouvelles portes se marient très bien au goût « champêtre » en vogue dans les nouvelles constructions mais aussi avec les maisons victorienne « à pignons » dont l'allure ne supporterait pas les portes aux lignes froides.

Garaga, quant à lui, le plus important manufacturier de portes de garage au Canada, a senti le vent en provenance des États-Unis depuis quelques années déjà et moussé une collection de portes de type carriage. Depuis 2004, les manufacturiers de portes de garage

conçoivent des produits avec des motifs embossés dans le métal. Garaga va plus loin cette année avec la porte en acier Eastman, dotée de moulures décoratives en relief.

« Son design rappelle aux baby-boomers les portes à volets des années 50. De nos jours, nous avons ajouté la moulure en PVC. Et la porte s'ouvre normalement de bas

« L'apparence intérieure et extérieure d'une propriété au premier coup d'œil sont plus importantes aux yeux des consommateurs que le prix et même la superficie de la propriété. »

en haut », explique Vicky Leclerc, responsable des communications chez Garaga. La Eastman possède un cachet particulier qui sera encore rehaussé avec l'ajout d'une quincaillerie décorative; heurtoir ou poignées Fleur de Lys. On peut personnaliser davantage sa porte Eastman en sélectionnant un modèle de fenêtres et une des cinq couleurs disponibles, outre le blanc glacé.

Mme Leclerc rappelle que dans la plupart des cas, le garage occupe près de 40% de la façade d'une maison, il est donc tout à fait normal que l'esthétique de la porte occupe une place importante. « Les gens veulent se distinguer de leurs voisins. Le design de la porte de garage prend de plus en plus de place. » Le coût d'une porte standard se chiffrera autour de 1200\$. Pour une porte haut de gamme, il faut s'attendre à dépenser environ 2600\$.

Pour en savoir plus: [www.barimax.net](http://www.barimax.net) [www.garaga.com](http://www.garaga.com)



PHOTO FOURNIE PAR GARAGA

Deuxième version de la Eastman, mais les moulures sont placées autrement.

Au coeur de Saint-Léonard

À partir de **144 900 \$**  
TAXE EN SUS

**PIAZZA VALENTINO**

Condominiums de luxe  
42 unités, 3 1/2, 4 1/2, 5 1/2

Stationnement intérieur inclus  
Finition de luxe • Foyer au gaz  
Climatiseur • Plancher de bois franc  
Choix de finition • Subvention disponible

HEURES D'OUVERTURE :  
Mardi, mercredi, jeudi :  
14 h à 17 h, 18 h 30 à 20 h 30  
Samedi, dimanche : 13 h à 17 h

5875, rue Jean-Talot Est  
**514-324-2828**  
[www.ulisseconstruction.com](http://www.ulisseconstruction.com)

**SHERBROOKE** vivre et voir Montréal

Le projet immobilier qui connaît le plus de succès  
Prestigieux condominiums – Style de vie européen  
Un modèle en matière d'architecture !  
Piscine suspendue

De 295 000 \$ à plus de 2 millions \$

333, rue Sherbrooke Est, Montréal (Qc) H2X 4E3  
**514.849.5958** | [www.333Sherbrooke.com](http://www.333Sherbrooke.com)

# MON TOIT

## ENTRE QUATRE MURS

ISABELLE AUDET

### 1 QUAND LES ARCHITECTES S'ÉCLATENT

La ville de Copenhague, au Danemark, s'apprête à accueillir un complexe résidentiel tout à fait original. Le projet de la firme 3xn, frais sorti des planches à dessin, ressemble à quatre piles d'assiettes décalées. Le nouveau quartier promet des jardins à tous les étages, et un mode de vie très écologique. Un coup d'œil aux plans vaut le détour: [www.3xn.com](http://www.3xn.com), sous l'onglet architecture.

### 2 FALLAIT Y PENSER

Pour percer un trou au plafond sans recevoir de résidus à la figure, il suffit d'utiliser une assiette d'aluminium que vous transpercerez avant d'effectuer votre trou. La poussière s'y accumulera, vous évitant la balayeuse. Source: Rona.

### 3 TACHES DURES À CUIRE

Le prix des canapés en cuir a de quoi rendre nerveux. Et si on le tachait? Pas de panique, il existe un remède à presque tous les accidents. D'après le détaillant La Galerie du Meuble, une tache grasse se traite avec un peu de talc que l'on laisse agir quelques heures avant de brosser, ou encore avec... une gomme à effacer blanche. Et une tache de stylo à bille? Un jet de fixatif à cheveu inodore devrait en venir à bout. Gare aux interventions musclées: le cuir est fragile et il est préférable de s'exercer d'abord sur une portion cachée du canapé.

### 4 RIEN NE SE PERD... TOUT SE CRÉE

Il y a des projets de bricolages qui font rêver à de longues vacances dans l'atelier. Les transformations présentées dans *Je décore - Meubles recyclés* (éditions Pratico-Pratiques, disponible en quincaillerie) en sont. Avec un brin d'énergie, les designers regroupés par la publication ont transformé une armoire banale en mélamine en une penderie champêtre pour une fillette et en un centre audio-vidéo pour un gamin fou de Spider-Man. Comme il s'agit d'un guide québécois, les produits utilisés dans les transformations se retrouvent facilement dans nos quincailleries. Ne reste qu'à trouver le temps!

## CETTE SEMAINE SUR

## MONTOIT.ca

### QUESTIONS/RÉPONSES TRUCS DE PROS

Des questions en matière de rénovation de cuisine ou de salle de bains, d'aménagement intérieur, de rangement? Six experts vous répondent sur : [www.montoit.ca/experts](http://www.montoit.ca/experts)



### MULTIMÉDIA VISITES GUIDÉES

La journaliste Marie-France Léger vous ouvre les portes de maisons uniques, restaurées par leurs propriétaires. Suivez le guide sur : [www.montoit.ca/renovation](http://www.montoit.ca/renovation)



Photo Martin Chamberland, La Presse

Plus de 4000 articles et photos sur [montoit.ca](http://montoit.ca)

3495934A

OCCUPATION IMMÉDIATE

1200 OUEST DE MAISONNEUVE

CLASSIQUE & URBAIN CONDOMINIUMS DE LUXE

PASSEZ NOUS VOIR AU BUREAU DES VENTES  
1200, Boulevard de Maisonneuve Ouest, 11<sup>e</sup> étage

Sotheby's INTERNATIONAL REALTY Québec

BUREAU DES VENTES LUN AU JEU : 11 à 18 H VEN - SAM - DIM : 12 à 17 H  
514-849-4965 [www.le1200ouest.com](http://www.le1200ouest.com)

MAISONS DE VILLE

Prix à partir de 350 000 \$ (T. I.)

LE CARRÉ ST-LAURENT

925, Jules Poitras (Angle Côte-Vertu)  
Ville St-Laurent, QC.  
[www.carrestlaurent.com](http://www.carrestlaurent.com)

Prestige et confort à prix abordable

Architecture de grande qualité  
Adjacent au train de banlieue  
Près du métro, autoroutes 15 et 40  
Plafonds de 9 pi  
Climatisation centrale  
Garage intérieur double  
Joli parc intégré

Heures de visites  
Lun-Vend : 13h à 17h  
Sam-Dim : 12h30 à 17h  
514 745-6014

MAISONS DE VILLE

GILLETTE LOFTS  
1085 saint-alexandre

Nos penthouse...  
Une adresse exclusive pour le style  
de vie urbain d'aujourd'hui  
514-875-9708  
[www.gillettelofts.com](http://www.gillettelofts.com)

3490057

LE VISTAL, C'EST LA DÉTENTE À LA FINÉ POINTE DE L'ÎLE-DES-SŒURS

SPA PRIVÉ VISTALITÉ DE 10 000 pi<sup>2</sup> ÉCO-COMMUNAUTÉ<sup>MC</sup> PROMENT MAINTENANT EN CONSTRUCTION

70% VENDU Bientôt Phase II

VISITES L/M/M/J/V : 11 H - 19 H S/D : 11 H - 17 H | BUREAU DES VENTES 300, AV. DES SOMMETS, BUREAU 118, L'ÎLE-DES-SŒURS | (514) 762-3450 | [WWW.LEVISTAL.COM](http://WWW.LEVISTAL.COM)

LOFTS ST-CHARLES

Nouveau projet

Faites comme chez vous !

- 1 ou 2 chambres à coucher
- Planchers en bois stratifié avec choix de couleur
- Plafonds de 9 pi et plus
- Armoires de cuisine « style européenne »
- Électroménagers inclus
- Stationnement disponible
- Près des tous les services

CONDO MODÈLE À VISITER

À partir de 127 990\$ taxes incluses

Bureau des ventes:  
Angle Saint-Charles et chemin Chambly, Longueuil  
Téléphone: 450-679-3773  
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

STE-HÉLÈNE DU HAUT ST-LAMBERT

St-Lambert, là où il fait bon vivre

Finition haut de gamme

- 2 ou 3 chambres à coucher
- Planchers préfinis en lattes
- Céramique dans la cuisine et salle de bain
- Comptoirs en granit
- Foyer au gaz naturel (sauf unités rez-de-jardin)
- Quelques unités avec salle familiale ou mezzanine
- Quelques unités avec un espace de stationnement int. ou ext.

Maison modèle ouverte

GazMétro la vie en bleu

À partir de 234 990\$ taxes et stationnement inclus

Bureau des ventes:  
42, av. Sainte-Hélène, # 2, Saint-Lambert  
Téléphone: 450-465-2124  
Lundi au jeudi de 13 h à 19 h, Sam. et dim., de 12 h à 17 h

Le Monatino

MANSOUR REALTIES

La vie urbaine à son meilleur

21 condominiums luxueux, salle de gym et piscine deux étages de commerce comprenant une pharmacie, une banque et un nettoyeur.

Une variété de plans allant de 1 125 à 3 500 pieds carrés.

Stationnement intérieur inclus pour vous et vos invités, agent de sécurité, incluant cuisine haut de gamme, appareils électroménagers, insonorisation supérieure et encore plus.

21 condos luxueux • Occupation printemps 2009

1333, CANORA, MONT-ROYAL

514-735-4242

Visitez notre bureau des ventes  
Les mer., sam. et dim. de 11 h à 17 h  
Jeu. et vend. de 12 h à 20 h  
Lun. et mar. sur rendez-vous

# On relaxe après le déménagement

ISABELLE AUDET

Soixante boîtes. Vingt gros meubles. Une pile de cadres. Et au moins trois pièces à repeindre. L'organisation a beau être au poil, un déménagement décoiffe. Du calme, tempèrent les designers et organisateurs professionnels: après un déménagement, mieux vaut «vivre sa maison» un moment plutôt que de tenter la perfection dès le premier week-end.

«De toute façon, le rangement sera probablement à revoir deux mois après le déménagement», rappelle Sophie Legault, organisatrice professionnelle et auteure du livre *Vaincre le désordre*. Les semaines qui suivent l'arrivée dans une nouvelle maison nous permettent de comprendre comment on y vivra. Les verres risquent de changer de place dans la cuisine...»

Chantale Carignan en sait quelque chose. En 12 ans, elle et son mari ont déménagé six fois. Au fil des années, les boîtes de Ludovic, Clothilde et Méika ont fait grossir le camion de déménagement. Chaque fois, l'aventure se déroule plutôt bien.

Leur secret? Se résigner à ce que tout ne soit pas parfait dès la première semaine. «Je fais une priorité des chambres des enfants. Ils ont besoin d'être installés rapidement alors je procède à la peinture avant même le déménagement», explique M<sup>me</sup> Carignan. Le reste peut attendre. L'important, c'est que ce soit propre. Les idées de décoration me viennent ensuite, après plusieurs semaines.»

Malgré un goût marqué pour les espaces bien organisés, la designer Andrée Beck croit elle aussi qu'il y a une période de transition inévitable après un déménagement. Elle cite en exemple l'éclairage naturel, qui peut à lui seul forcer un réaménagement. «La pièce qu'on avait réservée au bureau peut finalement devenir la salle à manger. Mieux vaut alors ne pas donner tous ses vieux meubles avant le déménagement. Il se peut qu'ils soient utiles.»

Après tout, pour une maison existante, les acheteurs n'ont souvent vu l'intérieur que 20 minutes lors d'une première visite et une heure à l'occasion de l'ins-



Le rangement sera probablement à revoir deux mois après le déménagement, rappelle Sophie Legault, organisatrice professionnelle et auteure du livre *Vaincre le désordre*.

PHOTO ARCHIVES ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE

pection. Une période nettement insuffisante pour se faire une idée de l'éclairage dans la maison. Le buffet entrera-t-il dans l'alcôve de la salle à manger? Faudra aussi voir après être passé chez le notaire...

«Voilà pourquoi mieux vaut se laisser la chance de bouger les meubles un peu dans la maison avant l'aménagement définitif», ajoute la designer d'intérieur Marie-Andrée Demers. Je suggère d'effectuer les travaux contraignants comme la peinture ou la rénovation de la salle de bains avant le déménagement, mais les autres décisions doivent être prises à tête reposée. C'est quoi, quelques semaines, dans

une vie, pour prendre le temps de comprendre sa maison?»

Attendre, oui, mais attention aux objets que l'on conserve pour rien, prévient Sophie Legault:

«Ma règle, c'est que si on n'a pas trouvé d'endroit pour un meuble un mois après le déménagement, on s'en débarrasse.»

D'ici là, les nouveaux pro-

priétaires n'auront donc plus à s'excuser du désordre auprès des invités. Ils ne traînent pas: ils font simplement connaissance avec leur maison.

**DERNIÈRE CHANCE**

3495616

À deux pas du Marché Atwater

**Condos-Lofts**

Directement sur le canal

Construction en béton  
Plafond de 10 pieds de hauteur  
Grande fenestration  
Piscine intérieure  
Sauna & Gym

Visites L/M/M/J 11h-20h S/D 10h-17h □ Bureau des ventes 4300 St-Ambroise, Montréal □ (514) 937-2100 □ [www.lequai.ca](http://www.lequai.ca)

**Un coin de campagne au Lac Brome**

Terrains et maisons sur le golf, vue sur le lac et les montagnes, piscine et accès au lac, maison modèle.

**450-243-6446**  
[habitationinverness.com](http://habitationinverness.com)

**Vendu à 80%**

**PRÉFONTAINE**  
Dernière phase  
33 unités de 1 021 pi car.  
à 1 428 pi car.  
nouveau 4 1/2 sur 2 étages  
3 1/2 et 5 1/2  
avec climatiseur  
mezzanine pour 5 1/2

À partir de **168 000\$** taxes incluses

545, Préfontaine # 1 (coin Ste-Catherine). Semaine sur rendez-vous  
Nouveau projet Le Cuvillier, avec 4 unités de 5 1/2 (de 1 332 à 1 378 pi car.) disponibles en décembre 2007.

**LES CONSTRUCTIONS D.L.A. INC.**  
(514) 522-5522 Cell.: (514) 823-4148  
[www.lesconstructionsdla.com](http://www.lesconstructionsdla.com) • Équipe de vente Procasa

[www.birchwild.com](http://www.birchwild.com)

*Birchwild* Morin Heights, Québec

Imaginez: à seulement 50 minutes de Montréal en voiture, dans les Laurentides, se cache votre paradis secret. Une propriété de 356 hectares (880 acres) au cœur d'une forêt vierge protégeant deux grands lacs privés. Le Lac Murray de 4,5 ha (11 acres) avec sa charmante maison principale et ses maisons d'invités et le Lac Castor de 16 ha (40 acres) entièrement préservé. Une rivière, des chutes cristallines, et le tout à quelques minutes des centres de ski, de restaurants, de galeries d'art et de boutiques. Une occasion rare, un potentiel immense et intact.

**8,500,000 \$C**

**Sotheby's Québec**  
INTERNATIONAL REALTY  
Sotheby's International Realty Quebec  
Robert A. MacDougall +1 514 946-6565

[floramontreal.ca](http://floramontreal.ca)

INTERNATIONAL  
**Flora**  
Le Festival de jardins de Montréal  
Cet été, le jardin est à la mode!

Découvrez plus de 70 vitrines et jardins résidentiels d'ici et d'ailleurs  
Relaxez dans un jardin exceptionnel au cœur du centre-ville de Montréal  
Savourez les plaisirs et l'art de vivre au jardin  
Participez à des rencontres, des conférences et des ateliers inspirants  
Posez les gestes du développement durable dans votre jardin

**Une promenade à faire rêver!**

du 6 au 15 juillet Un Rendez-vous parrainé Par Armand Vaillancourt

**LE RENDEZ-VOUS DES ARTS AU JARDIN**  
Peintres, sculpteurs, céramistes, verriers...  
En tout, 100 artistes créent en direct dans les jardins.

Une invitation privilégiée! Omer DeSerres Sial

Tous les jours jusqu'à 20 h  
INFORMATIONS 1-866-55-FLORA  
BILLETTERIE [www.tel-spec.com](http://www.tel-spec.com)  
514-790-1111  
1-800-848-1594

Jardins des Écluses  
VIA Rail Canada  
Faventia  
Quais du Vieux-Port Montréal  
Proxim  
KONICA MINOLTA  
Fédération Interdisciplinaire de Horticulture Ornamentale du Québec  
LA PRESSE Montréal

SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE DE LA SCHIZOPHRÉNIE

La schizophrénie  
Ça se dit,  
w .schizop ren .qc. a ç v. !

HAMEAU  
**LAC OUAREAU**  
HÔTEL-RÉSIDENCES CHAMPÊTRE

**VOTRE LAC, VOTRE MONTAGNE, VOTRE RÊVE RÉALISABLE!**

Condos-hôtel 1, 2 ou 3 chambres et villas sur le lac

**UN SITE SPECTACULAIRE**

- En bordure du Lac Ouareau
- Au pied de la station de ski La Réserve
- Sur un territoire sauvage de 2 200 acres
- Dans le pittoresque village de Saint-Donat
- À seulement 75 minutes au nord de Montréal

**UN CONCEPT UNIQUE**

- Votre résidence secondaire avec activités 4 saisons
- Sans souci d'entretien et de sécurité
- Avec tous les services d'un hôtel 4-étoiles
- Revenus hôteliers générés en votre absence
- Accès privilégié comme membre du Club La Réserve

Bureau ouvert: jeudi au dimanche de 10h30 à 18h / Sur rendez-vous: lundi au mercredi  
Tél.: 514 282-9942 ou 1 866 731-9989 / [info@lacouareau.com](mailto:info@lacouareau.com) / [www.lacouareau.com](http://www.lacouareau.com) Une réalisation GUEPAR

**RESORT ONE**  
Hotels-Residences

LA MAISON DE RÊVE BMO BANQUE DE MONTRÉAL

# Quand l'harmonie règne



Heureux mélange entre le classicisme du passé et le confort contemporain, la Maison de Rêve BMO Banque de Montréal trône joliment au milieu de ses voisines, les autres résidences de prestige de Villas-sur-Rive. Un étang et un parc situés à proximité ainsi que la vue sur la rivière des Prairies rappellent qu'ici, la nature domine. Oubliez aussi la froideur des manoirs urbains les plus huppés : la Maison de Rêve est un espace fait pour être vivant, habité et aimé.

Le mérite en revient d'abord à l'architecte Alan Bellavance, qui a fait de ce petit château une demeure familiale accessible, une maison qui s'intègre harmonieusement à son environnement, tant aux autres propriétés de prestige du projet résidentiel Villas-sur-Rive qu'à la nature qui l'entoure. Avec sa façade en pierres, ses toits en pente, ses cheminées et ses fenêtres à battants, la Maison de Rêve ressemble aux anciens castels de villégiature. Mais là s'arrêtent les références au passé puisque ses hauts plafonds, sa fenestration abondante et son décor contemporain ont tôt fait de nous ramener au présent.

Aujourd'hui, l'époque de la mesure est révolue – exit les immenses pièces froides aux airs de salle de réception ! On ne cherche plus tant à impressionner les invités qu'à vivre confortablement. Ainsi, les pièces de la Maison de Rêve BMO Banque de Montréal sont divisées de manière à favoriser à la fois l'intimité et les aires communes. Au rez-de-chaussée, la part du lion ne revient ni au salon formel ni à la salle à manger (qui n'en sont pas moins confortables et accueillants), mais à la salle familiale, à la cuisine et au coin-repas. Dans ces pièces construites à aire ouverte, toute la famille peut se réunir pour diverses activités quotidiennes, qu'il s'agisse de regarder la télé, de déjeuner, de faire ses devoirs ou de cuisiner. Ici, tout le luxe réside dans la lumière. Les immenses fenêtres créent une atmosphère baignée de soleil tout en

donnant l'impression d'un contact privilégié avec la nature.

#### UN LIEN AVEC LA NATURE

La salle familiale, pièce cœur de l'architecte, évoque une « verrière », un effet qui a été soigneusement pensé. « J'aime l'idée qu'on se sente comme dans la nature quand on est dans cette

*Les immenses fenêtres créent une atmosphère baignée de soleil tout en donnant l'impression d'un contact privilégié avec la nature.*

pièce, explique Alan Bellavance. Nous avons l'avantage d'avoir un terrain donnant sur un parc avec un étang plutôt que sur la cour arrière du voisin, et nous l'avons exploité en concevant cette salle familiale. » L'environnement est donc pleinement exploité et intégré dans l'architecture. Au détour d'une fenêtre, on peut laisser son regard fuir le long de la rivière des Prairies, tout près, ou encore se perdre dans la contemplation de l'étang du haut de la terrasse verte située à l'étage. Deux escaliers et un ascenseur, tout en facilitant les déplacements à l'intérieur de la maison, structurent l'espace et le divisent en petites sections intimes. Par exemple,

la minuscule salle de jeux pour les enfants, nichée au creux de l'escalier du sous-sol, représente une manière ingénieuse de tirer profit de chaque pied carré dans la maison. À l'extérieur, la façade en pierres de Techo-Bloc donne un cachet légèrement rustique au petit manoir, contribuant à parfaire l'effet invitante et chaleureux qui s'en dégage. Tout cela donne à la demeure des airs de vécu... bien qu'elle soit flambant neuve.

#### SEMEZ VOS RÊVES

Occupant une superficie totale de 5 200 pieds carrés, la maison est coquettement érigée au milieu d'un terrain aménagé et paysagé. « J'ai créé un aménagement champêtre et épuré, avec beaucoup de vivaces colorées et de plantes différentes pour que la floraison soit abondante du printemps à l'automne », explique Normand Charbonneau, propriétaire de Charbonneau L'Expert. Question d'augmenter le degré d'intimité et de permettre aux futurs habitants du lieu de profiter du spa et de l'abri de jardin en toute quiétude, une haie de cèdres a été plantée. Dans les plates-bandes qui agrémentent les abords de la maison, des allées en pierres naturelles ont été tracées. On se croirait loin, très loin de la ville. ■

Ne manquez pas notre prochain publiereportage sur La Maison de Rêve BMO Banque de Montréal dans le cahier Mon Toit du 28 juillet. À suivre : dossier sur le gaz naturel et Novoclimat.



#### L'abri de jardin réinventé

À l'extérieur toujours, un charmant abri de jardin joue les petites résidences secondaires. Sous une structure en aluminium recouverte de toile, des rideaux et des coussins décoratifs créent un environnement estival, de style « bord de mer à Miami ». S'il vente ou s'il pleut, il suffit de fermer le rideau : de cette façon, on se protège aussi bien des intempéries que du soleil. De plus, chez Jardin de Ville (la compagnie qui a fourni cet abri), on précise qu'il est possible d'y installer un système de chauffage pour l'hiver. En attendant, on allumera le petit foyer qui est intégré à la table lorsque la soirée est frisquette. Cet espace, qui constitue une véritable « pièce extérieure », est parfait pour les réceptions estivales. À quand la prochaine garden-party ?

## LA MAISON DE RÊVE

BMO Banque de Montréal

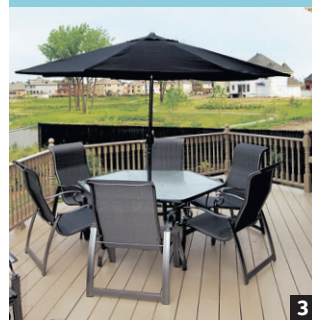
### Pour profiter de la cour



■ Dans la cour arrière, un spacieux spa Club Piscine pour six personnes vous attend (1). Il est équipé de 39 jets, d'une cascade d'ambiance, de haut-parleurs escamotables et d'un éclairage ajustable DEL. De plus, des huiles essentielles à infuser permettent de se relaxer dans une atmosphère délicieusement parfumée.



■ Un barbecue au gaz naturel est relié au système d'alimentation de la maison, ce qui permet de l'allumer et de l'éteindre d'un simple clic.



■ À l'étage, une terrasse verte habille magnifiquement le balcon (2). Le bois de la terrasse alterne avec des plates-bandes installées sur une membrane imperméable, qui isole le béton.

■ Au rez-de-chaussée, le thème de la détente est encore à l'honneur : sur le patio (3), vous trouverez un espace bordé de verdure avec table, parasol et chaise longue.

Ne manquez pas l'émission  
**Maison de Rêve**  
**BMO Banque de Montréal**

présentée à canal vie le dimanche à midi, le lundi à 21 h et le mardi à 12 h 30 et à minuit.

**VISITE LIBRE DE LA MAISON DE RÊVE**  
**BMO BANQUE DE MONTRÉAL**



#### HEURES DE VISITE

Lundi, jeudi et vendredi, de 14 h à 20 h  
Samedi et dimanche, de 12 h à 17 h

**ITINÉRAIRE :** Aut.13, sortie boul. Samson Ouest. Suivre les indications pour la Maison de Rêve.

**BILLETS DE TIRAGE EN VENTE SUR PLACE**

[maisonderevebmo.com](http://maisonderevebmo.com)

MERCI AUX PARTENAIRES DE LA MAISON DE RÊVE

ADETAIL

MULTI LUMINAIRE

Pierres et Roches

CARPETTE MULTI DESIGN

THE BOLD LOOK OF KOHLER

tuilesolympiatic

PLANTES ET DÉCORS  
Véronneau

Benjamin Moore

LA PRESSE cyberpresse.ca

SUMMUM GRANIT

CARPETTE MULTI DESIGN

CALIFORNIA CLOSETS

CLUB PISCINE fitness

JARDIN DE VILLE

# Curiosités végétales



PIERRE GINGRAS  
JARDINER

Un hibiscus qui change soudainement de couleur, deux épinettes de formes différentes qui émergent du même tronc, un amélanchier qui produit un sorbier, décidément le monde des plantes étonnera toujours.

Par exemple, Guy Buisson, de Lavaltrie, se demande pourquoi un de ses conifères arbustifs donne deux sortes d'épinettes. Curieux hasard, depuis deux ou trois ans, un de mes mélèzes produit justement une longue branche au feuillage complètement différent des autres. Et j'ai même évité de couper l'excroissance inusitée pour expliquer ce qui se

passait aux amis de passage au jardin.

C'est que le phénomène surprend toujours même s'il est assez répandu. Cette curiosité est habituellement attribuable au fait que l'arbre de M. Buisson, comme c'est le cas de mon mélèze, est une plante greffée. Par exemple, les rosiers hybrides de thé sont greffés sur un porte-greffe, habituellement un rosier cultivé à cette fin, qui leur donne une plus grande rusticité. Il arrive assez souvent d'ailleurs que l'hybride de thé meurt à la suite d'un hiver difficile, mais que la base du plant produise à nouveau des tiges aux fleurs très différentes, habituellement beaucoup moins spectaculaires. Il ne s'agit pas d'un miracle mais plutôt de roses produites par le porte-greffe qui, lui, a survécu au temps froid.

La situation est similaire pour une foule de variété d'arbres décoratifs sans oublier évidemment les arbres fruitiers. Selon les photos de M. Buisson, le curieux

végétal est une épinette naine de l'Alberta, *Picea glauca* «Conica», un arbuste de deux à trois mètres, au feuillage délicat, une plante très populaire même si elle a tendance à jaunir au cours de l'hiver quand elle est exposée au vent. Or «Conica» est souvent greffé sur une épinette blanche qui produira parfois un drageon. S'il n'est pas coupé, ce drageon émergera du feuillage donnant l'impression que deux arbres proviennent du même tronc. Plus encore, la tige formée par le porte-greffe sera beaucoup plus vigoureuse que le greffon et le dominera rapidement.

Dans mon jardin, le mélèze «Diana», un mutant d'origine européenne aux branches tordues et feuilles irrégulières (les aiguilles d'un conifère sont en réalité des feuilles), a produit à la base une branche de mélèze laricin, d'aspect complètement différent et couverte de petites cocottes. Cet arbre acheté au Jardin de Jean-Pierre, à Saint-Christine, près d'Acton Vale, a été greffé sur un tronc de mélèze laricin car «Diana» ne résisterait pas à notre climat. Le hic, c'est que la nouvelle branche pousse à une vitesse phénoménale et atteint actuellement plus de 3 m (les autres atteignent rarement 2 m). Si elle n'est pas éliminée un jour, sa longueur pourrait dépasser la hauteur de l'arbre.

Phénomène répandu, vous disais-je. De nombreux caraganas pleureurs produisent souvent, un jour ou l'autre, des branches dressées à la base du tronc. Elles émergent du porte-greffe formant un caragana...dressé. Il faut donc les couper dès que possible. Même situation dans le cas des arbres fruitiers, notamment les poiriers.



PHOTO FOURNIE PAR MICHEL FORTIER  
L'hibiscus de Michel Fortier a commencé à produire des fleurs rose foncé, vraisemblablement à la suite d'une mutation.

Je me souviens par ailleurs d'un amélanchier greffé sur tige qui avait perdu la tête au cours d'une bourrasque de vent. Surprise! La base de l'arbre s'était mise à produire...un sorbier. Un pépiniériste m'a alors expliqué gentiment que ce type d'amélanchier était greffé sur un...sorbier.

Situation plutôt inusitée aussi chez Michel Fortier, de Montréal, dont l'hibiscus d'intérieur a donné une nouvelle branche produisant des fleurs aux coloris distincts des autres fleurs de l'arbuste. Normalement, la floraison de son hibiscus est de couleur orangée alors que la branche mystérieuse donne des fleurs rose foncé. Le plant est âgé de 28 ans.

Spécialiste des hibiscus, l'horticulteur François Paré explique

qu'il s'agit probablement d'une mutation, ce qui est relativement fréquent chez cette espèce (*Hibiscus sinensis*). Deux de ses plants ont d'ailleurs le même comportement, dit-il. «Le changement de couleur est parfois temporaire mais souvent, il persiste et reste stable. Habituellement, les nouvelles couleurs sont plus pâles, peu intéressantes, comme cela se produit dans la plupart des cas de mutation.» Toutefois, si le nouveau coloris est intéressant, il suffit de faire des boutures avec la branche mutante pour obtenir des plants possédant les mêmes caractéristiques. Une foule de nouvelles variétés sont d'ailleurs issues de mutation. C'est le cas notamment de l'épinette naine de l'Alberta.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE©  
La branche inusitée produite par le porte-greffe à la base de mon mélèze «Diana» pousse à vue d'œil.

## Une pensée parmi les orchidées

Ses fleurs ressemblent à une pensée géante et dégagent un agréable parfum de citronnelle. L'orchidée porte le nom de *Miltoniopsis* «Herralexandre». Elle a été achetée en bourgeons prêts à ouvrir lors de l'OrchidExpo, au collège Maisonneuve, le 25 mars dernier. La dernière fleur est tombée à la fin juin, soit après un bon trois mois de floraison.

La plante m'a été recommandée

parce que la pièce où j'installe mes orchidées est plutôt fraîche la nuit (15 à 17 C, au cours de l'hiver), qu'elle se cultive aussi facilement que les phalaenopsis et bien sûr, en raison de son parfum.

Parfois appelés «orchidées-pen-

sées» les miltoniopsis sont très voisins des populaires miltonias et la distinction entre les deux groupes fait appel à des subtilités qui échappent à la plupart des amateurs. Ils sont d'ailleurs vendus indifféremment sous l'un ou l'autre nom.

Relativement peu connus, les miltonias et leurs cousins atteignent 60 cm, fleurissent souvent

deux fois par année, au printemps et en automne, et ont des exigences semblables aux phalaenopsis. Mais il est conseillé de leur épargner, dans la mesure du possible, les grandes chaleurs estivales en les plaçant dans un endroit frais. Elles vont d'ailleurs tomber en dormance au-dessus de 27 C. La plupart des variétés sont parfumées et émettent habituellement une odeur de citronnelle très perceptible. Les fleurs aux coloris spectaculaires atteignent un bon 10 cm de diamètre, du moins chez «Herralexandre» – qui doit son nom incidemment à un de ses parents, le miltonia «Alexandre Dumas». Assez répandu, le cultivar «Herralexandre» a été enregistré en 1992.

Certains estiment que ces espè-

ces sont relativement difficiles à faire reflurir, mais il suffit habituellement de leur donner un coup de pouce lorsque les nouvelles pousses commencent à faire leur apparition, dans les semaines suivant la fin de la floraison. Une fertilisation avec une formule 30-10-10 (engrais à thuya) ou encore avec engrais balancé (20-20-20) devrait faire l'affaire.

Les miltonias sont peu fréquents dans les grandes surfaces à cause de la relative fragilité de leurs fleurs. On les trouve dans les pépinières et les jardinerie qui accordent une certaine importance aux orchidées de même que chez le producteur de Laval, le Paradis des orchidées. Ils coûtent de 25 à 50\$, parfois davantage selon l'âge et l'envergure du plant.



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE©  
Le miltoniopsis «Herralexandre» émet un doux parfum de citronnelle.

## LE TOUR DU JARDIN

### Un hibiscus panaché

Malgré la pluie des derniers jours, le jardin est dans une forme splendide même si les bouleaux, particulièrement le bouleau noir, se sont délestés de nombreuses feuilles durant la période de grandes chaleurs à la mi-juin.

Plusieurs annuelles poussent merveilleusement bien notamment les fameuses Exceptionnelles, du moins celles que j'affectionne particulièrement comme les euphorbes «Diamond Frost», les pattes de kangourou, les cléomes «Senorita Rosalita», les pens-temon «Phoenix Red», toutes des plantes qui curieusement ne semblent pas avoir connu un grand succès auprès des consommateurs, exception faite de l'euphorbe. Pourtant, elles sont jolies et très florifères. D'ailleurs en fin de semaine dernière,

aucune Exceptionnelle ne figurait dans les sept jardins ouverts au public dans le cadre du Symposium Arts et Jardins de Boucherville.

Autre nouveauté, provenant cette fois lors de ma tournée à la Jardinière du Nord, à Saint-Félix-de-Valois, une maison réputée pour ses annuelles, n'a pas connu le succès attendu. Il s'agit de l'hibiscus acetosella «Haight Ashbury», au feuillage panaché, une splendeur à mon avis, en raison de ses feuilles rouge bourgogne marbrées de taches rose clair. D'origine africaine, les hibiscus acetosella sont vendus comme annuelles, avant tout pour leur feuilles découpées, semblables à celles de l'éradable ou encore, de la marijuana, mais de couleur rouge très foncé. Du nom du célèbre quartier de San Francisco, le cultivar «Haight Ashbury» se démarque des autres cultivars acetosella. Il atteint un bon mètre et l'automne

venu, il peut entrer à la maison et devenir plante d'intérieur comme les autres hibiscus du groupe, dit-on. Une expérience que je n'ai cependant pas réalisée faute d'espace. Ces plantes produisent rarement des fleurs sous nos climats.

Autres sujets de satisfaction: les criocères du lis ont semblé moins nombreux cet été par rapport au passé et les lis ont commencé leur floraison sans que leur feuillage ne soit trop dégarni. Incidemment, on peut facilement se débarrasser des larves en arrosant le feuillage avec un jet d'eau puissant comme on le fait pour éliminer les pucerons.

Par ailleurs mon jardin alpin, aménagé à la fin de l'été dernier, me ravit tous les jours. Facile à construire, il est surélevé, loge dans un petit espace et compte une vingtaine d'espèces de plantes. Un beau projet pour le mois d'août... Si cela vous tente, je vous en reparle.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE©  
Les feuilles de l'hibiscus «Haight Asbury» sont marbrées de rose. La plante atteint environ 1 m.

# Nouvelle image des FETA TRADITION!



FETA DE CHÈVRE EN SAUMURE

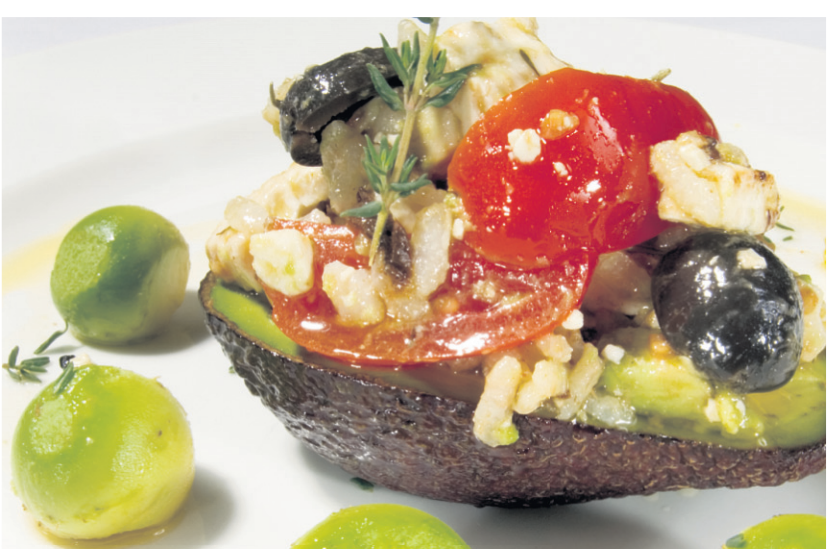


FETA DE CHÈVRE HUILE ET OLIVES



FETA DE CHÈVRE MINI-CUBES

## 3 nouveaux visuels frais et purs à l'image de nos fromages FETA TRADITION



### Avocat et Feta Tradition de Tournevent

2 personnes

#### Ingrédients

- 2 avocats bien mûrs
- 4 petites tomates
- 4 olives noires coupées en 4 dans le sens de la longueur
- 1 pot de Feta Tradition de Tournevent à l'huile de tournesol et olives
- 1 cuillerée à thé de ciboulette hachée
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

#### Préparation

- 1 Couper les avocats en deux, enlever les noyaux.
- 2 Faire des boules d'avocat à l'aide d'une petite cuillère.
- 3 Couper le Feta Tradition en petits cubes.
- 4 Couper les tomates et les olives en 4 dans le sens de la longueur.
- 5 Déposer tous les ingrédients dans un bol, ajouter la ciboulette, l'huile d'olive, sel et poivre du moulin.
- 6 Dresser le tout dans chaque coupelle d'avocat.



## ACTUEL GOURMAND



PHOTO FOURNIE PAR SÉPAQ

## Campeur gastronome

Le plein air, ça creuse ! Actuel Gourmand vous fournit quelques recettes qui vous permettront de combiner plein air et gastronomie. Des plats à déguster tout en planifiant votre randonnée du lendemain.

JADE BÉRUBÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE

#### › Les viandes en papillote

Certaines viandes comme le poulet (découpé en morceaux avec huile, gousse d'ail entière et plusieurs feuilles de sauge), l'agneau (moutarde, huile, accompagné de brins de romarin) et le porc cuisent très bien en papillote sur un feu de braises. Il suffit de s'armer de patience. Mais quoi, vous êtes en vacances, non ?

#### › Le porc au porto en papillote

Ajoutez aux filets de porc de l'ail, du sel, du poivre, des oignons en morceaux grossiers, un peu d'huile et du porto, que vous aurez apporté dans une bouteille en plastique. Comptez plusieurs heures de cuisson sur les braises. Mais préparez-vous à un festin !

#### › Une fondue improvisée

Enveloppez une tranche de fromage dur tel un gouda ou un gruyère dans une feuille de vigne en un petit paquet (en commençant par la base, les veinures de la feuille sur l'envers). Doublez avec une seconde feuille. Posez le tout sur une grille huilée cinq minutes de chaque côté. Dans un assiette, ouvrez les feuilles de vignes et régalez-vous de cette fondue improvisée avec des croûtons.

#### › Cuire à la planche et fumer son poisson

Utilisez des filets de poissons qui ne se dessècheront pas (comme le maquereau ou l'espadon par exemple) et clouez (oui, oui) vos filets peau en dessous sur une planche de bois d'au moins 2,5 cm d'épaisseur enduite d'huile d'olive. Attention de ne pas utiliser une planche de contreplaqué ni une planche de bois résineux. Vos clous doivent être en acier ou en aluminium. Le revêtement des clous galvanisés est toxique.

Badigeonnez vos filets de beurre fondu, salez et poivrez. Inclinez votre planche devant le feu à l'aide de pierres et glissez dessous une feuille d'aluminium pour recueillir les jus. Au bout de cinq à

10 minutes, retournez la planche afin que le filet d'en haut soit à son tour près des braises. Jetez des copeaux de bois humides (idéalement de noyer) afin de générer une fumée odorante qui s'imprégnera dans la chair du poisson. Servez lorsque la chair est complètement opaque. Garnissez de tranches de citron. Ingénieux !

#### › Un rôti ? Oh oui

Ceux qui ont accès à un réfrigérateur peuvent essayer le rôti ! Une lèche-frite en papier d'aluminium au centre d'un feu de braises recueillera le jus qui vous servira de sauce à badigeonner. Il suffit de déposer dans la lèche-frite des quartiers de citron, des gousses d'ail, des brins de romarin ou de thym qui baigneront dans un peu de bouillon. Installez votre broche directement au dessus de la lèche-frite à l'aide de briques ou encore de grosses roches. Le tour est joué !

#### › Patates douces en purée

Les patates douces peuvent être enfouies directement dans la cendre, sans papier d'aluminium, environ 45 minutes. Retirez-les de la cendre, incisez chaque tubercule et pressez sur les extrémités pour faire sortir la chair. Servez avec beurre, sel et origan haché.

#### › Tomates et pommes farcies

Vous pouvez faire cuire des tomates farcies de fromage de chèvre et de basilic sous la cendre, cette fois en papillote. Ainsi que des pommes, dont on a prélevé le cœur pour le remplacer par du beurre saupoudré de cannelle. Environ 30 minutes de cuisson. Servez refroidies.

#### › Cailles sous la cendre

Beurrez les poitrines et les cuisses des cailles avant de les emballer d'une feuille de vigne lavée et séchée. Recouvrez le tout de tranches de lard et maintenez le paquet à l'aide d'une ficelle. Enveloppez le tout dans du papier d'aluminium et hop, sous la cendre environ 20 minutes. Ouvrez la papillote, jetez le lard et servez avec une salade de cresson citronnée et des pignons de pin.

## TECHNIQUES ET CONSEILS

- › Un feu de braises ne génère aucune flamme. Il s'agit tout simplement d'une couche de braises ardentes. Vous devrez, dans la majorité des cas, vous munir d'une grille, d'une petite pelle ainsi que de bonnes pinces afin de pouvoir manipuler vos braises, votre cendre et vos papillotes.
- › Assurez-vous de bien fermer les papillotes en ajoutant, au besoin, plusieurs couches de papiers d'aluminium.
- › Le traditionnel papier d'aluminium peut être remplacé par des feuilles de vigne lavées et séchées (elles se trouvent également en conserve).
- › Il est possible de cuire certains aliments en les enfouissant dans la cendre brûlante. Au besoin, retirez les braises restantes pour ne garder que la cendre de votre feu.



Samedi prochain : des menus complets, des trucs et astuces culinaires, du campeur sauvage sans réchaud au petit motorisé avec frigo, en passant par le camping en famille.

## AGENDA GOURMAND VIOLAINE BALLIVY

### Un verre au bord du lac Saint-Joseph

Le petit village de Saint-Adolphe d'Howard tient aujourd'hui, en plein air, sa huitième Grande Dégustation de vins annuelle. Sept agences privées d'importations – en plus de la SAQ – y présenteront leurs plus belles découvertes : une centaine de cuvées provenant d'une trentaine de pays à découvrir au gré d'une balade au bord du lac Saint-Joseph. Des repas légers, du terroir laurentien, pourront être dégustés sur place.

Info : aujourd'hui de 11h à 20h ; [www.grandedegustation.com](http://www.grandedegustation.com) et 1-866-236-5743. Les droits d'entrée de 5\$ incluent un verre de dégustation. Chaque dégustation coûte ensuite 1\$.

# Autre chose que du bois...



JACQUES BENOÎT  
DU VIN

On doute parfois de la capacité de pays tels que l'Australie et l'Afrique du Sud à élaborer autre chose que des vins de Chardonnay hyper-boisés, genre jus de planche! Vendu à prix doux, et moins alcoolisé (13%) que beaucoup d'autres vins d'aujourd'hui, le **Simonsberg Stellenbosch 2006 Chardonnay Le Bonheur**, d'Afrique du Sud, est une preuve éclatante, parmi d'autres, que le fruit et le bois peuvent se marier harmonieusement, pour ne pas dire...

avec bonheur, dans un vin de Chardonnay d'un de ces pays du Nouveau Monde.

Assez peu coloré, son bouquet, bien typé, est d'une parfaite franchise, net et expressif, avec un boisé discret qui, au lieu d'écraser le fruit, le met en valeur.

Vin d'ampleur et de corps moyen, on retrouve, en boche, la même franchise au plan des saveurs, le même boisé très bien dosé, avec de l'éclat et un bon goût de fruit. Impeccable.

Commercialisé en approvisionnement continu (la SAQ en commande dès que les stocks diminuent), on en trouve en ce moment quelque 40 caisses seulement sur le marché, auxquelles s'en ajouteront incessamment 150 de plus.  
**S, 710 780, 15,95\$, ★★★, \$1/2, 2007-2008.**

Le secret de cette réussite? Seulement une partie du vin (40%) est vinifiée en fûts, et la portion restante (60%) en cuves d'acier inoxydable.

Autre réussite, et à prix encore plus doux, ce délicieux vin rouge du Languedoc qu'est le **Corbières 2004 Château du Grand Caumont**, d'un rouge clair un peu prune et dans lequel domine, au nez, la Syrah (35%), quoiqu'il renferme d'avantage de Carignan (45%), mais aussi du Grenache (20%).

Le bouquet est là encore tout à fait franc, invitant, alors qu'il s'agit en bouche d'un vin peu corsé, légèrement tannique, équilibré, et aux saveurs d'une pureté exemplaire, à servir assez rafraîchi (12-13 degrés), ce qui en exaltera le fruit. Savoureux.  
**C, 316 620, 13,95\$, ★★ 1/2, \$1/2, 2007-2008.**

Changement radical de style en passant au **Coteaux du Languedoc 2005 Les Garrigues Domaine Clavel**, richement coloré, au bouquet large, profond, offrant un mélange d'arômes de petits fruits noirs et rouges très Languedoc, et dont la bouche,

dense, concentrée, et dont on perçoit un peu la chaleur alcoolique sur la langue (14% d'alcool), en fait un vin qui accompagnera très bien les viandes rouges. Du sérieux, donc, et à un prix qui reste tout à fait acceptable, c'est un vin élaboré avec, à parts égales, de la Syrah, du Mourvèdre et du Grenache, et élevé en cuves d'acier inoxydable.  
**S, 874 941, 18,65\$, ★★★ et même ★★★ 1/2, 2007-2010.**

La vie est courte et la sagesse est de goûter un peu de tout...

Vin blanc d'Espagne, fait avec uniquement du Verdejo, le **Rueda 2005 Verdejo Oro de Castilla** nous entraîne ainsi dans une gamme d'arômes plutôt inusitée, aux nuances, m'a-t-il semblé, de fruits confits et, surtout... de foin coupé. Non boisé, goûteux, il a du caractère, et son goût persiste un bon moment. Fort bon vin blanc.  
**S, 10 356 756, 15,45\$, ★★1/2, \$1/2, 2007-2008.**

## DÉGUSTÉS POUR VOUS

**Bordeaux 2004 Sauvignon Blanc Château Reynon.** Vin blanc du Bordelais, de Sauvignon blanc, au bouquet pénétrant, très typé, intense, et... quasi excessif du point de vue aromatique. Les saveurs sont relevées, avec une acidité marquée, pointue, si l'on peut dire. Pour amateurs fervents de vins de ce cépage.  
**S, 10425176, 17,90\$, ★★, \$\$, 2007-2008.**

**Bordeaux 2004 Château Doisy-Daëne.** Autre bordeaux blanc, de Sauvignon blanc lui aussi, mais boisé celui-là, et du même producteur (Denis Dubourdieu) que le précédent. Le boisé est mesuré, sans excès, et laisse sa place au fruit. De corps moyen, distingué, c'est un vin qui montre tout le savoir-faire de ce viticulteur réputé. Très bon.  
**S, 1044616, 24\$, ★★★, \$\$1/2, 2007-2009?**

**Vin de Pays d'Oc 2006 Sauvignon Blanc Fortant.** Autre vin de Sauvignon blanc, mais du Languedoc celui-là, peu coloré, au bouquet d'ampleur moyenne, de Sauvignon sans que ce soit très marqué. Plutôt léger, ses saveurs, relevées par une assez bonne quantité de gaz carbonique, ont toute la netteté souhaitable. À prix doux.  
**C, 273235, 11,80\$, ★★, \$, 2007.**

**Pomino Rosso 2004 Castello di Pomino.** Très beau vin rouge de Toscane, tannique, ferme, au bouquet et aux saveurs de fruits rouges, plus que moyennement corsé, élaboré avec un assemblage très particulier – du Sangiovese, plus une quantité moindre de Merlot et de Pinot Noir. Délicieux.  
**S, 729608, 27,40\$, ★★★, \$\$\$, 2007-2009.**

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin rouge d'Espagne, le **Campo de Borja 2004 Crianza Borsao** (à ne pas confondre avec la cuvée courante du même vin), d'un grenat-pourpre soutenu, se présente avec un boisé passablement présent, rappelant les odeurs un peu rustiques des vins qu'on a élevés dans des foudres ou de grands tonneaux. Fait de Grenache, de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon, son bouquet est dominé par des nuances de fruits rouges, et il est nettement plus que moyennement corsé, son boisé étant également bien perceptible en bouche, sans que ce soit caricatural.

**S, 10463631, 14,95\$, ★★ 1/2, \$1/2, 2007-2009.**

# Spécial « Blancs d'été » — Prise II



« Vous voulez que vos papilles et vos cils olfactifs soient enivrés? Alors, servez le décoiffant coup de cœur qu'est le **Riesling Kabinett Jean-Baptiste Gunderloch 2005 Rheinhessen**, Allemagne (19,95\$; 10 763 589). Quel nez et quelle présence en bouche! Idéal pour affronter des mets relevés et parfumés rehaussés de jus de carotte, de gingembre, de pommes ou de menthe fraîche. »

Pour faire suite au premier volet, présenté samedi dernier (voir archives sur cyberpresse.ca), du spécial harmonique des vins blancs d'été, voici la prise II qui est consacrée aux aériennes harmonies avec les remarquables rieslings d'Allemagne et d'Autriche. C'est qu'avec l'arrivée des vacances de juillet, une trentaine de nouveaux vins blancs d'été ont été mis en vente, dans les SAQ Sélection. C'est donc plus que jamais l'occasion rêvée pour créer de belles envolées harmoniques.



FRANÇOIS CHARTIER  
VINS & METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Vous voulez que vos papilles et vos cils olfactifs soient enivrés? Alors, commencez cette dégustation des rieslings d'été avec le décoiffant coup de cœur qu'est le **Riesling Kabinett Jean-Baptiste Gunderloch 2005 Rheinhessen**, Allemagne (19,95\$; 10 763 589). Wow! Quel nez et quelle présence en bouche. Un riesling hyper-aromatique, plus minéral et plus mûr que ses collègues, à la bouche à la fois ample et vive, pleine et saisissante, aux saveurs d'agrumes presque confites, de pomme et de houblon, perdurant longuement en fin de dégustation. Idéal pour affronter des mets relevés et parfumés comme le sont les recettes de saumon mariné sur fenouil à la crème, de saumon grillé et jus de carotte au gingembre ou de rouleaux de printemps aux crevettes, pommes et menthe fraîche.

les rieslings allemands secs et vivifiants. À preuve, le **Riesling Kabinett Selbach-Oster 2005 Mosel-Saar-Ruwer**, Allemagne (22,60\$; 10 750 841). Race, distinction, élégance, raffinement, voilà quelques qualificatifs du même groupe qui pourraient aisément définir le profil de ce très beau riesling sec, droit, satiné et longiligne, doté d'une certaine densité et d'une complexité de saveurs invitante, laissant apercevoir des effluves de pomme, de fleurs et de pêche blanche. Servez-le à 12 °C et offrez-lui des crevettes sautées avec une duxelles d'ananas et de poivrons rouges, rehaussée d'une Chantilly au curry rouge et au romarin frais ou des brochettes de saumon au beurre de pamplemousse.

À l'heure de l'apéritif, spécialement avec les sushis un brin épicés et fruités, ne manquez pas de servir l'aubaine festive qu'est le **Riesling Dr. L. Loosen Bros 2005 Mosel-Saar-Ruwer**, Allemagne (14,30\$; 10 685 251). Rares sont les rieslings aussi épurés et expressifs à ce prix, spécialement lorsqu'ils proviennent d'Allemagne. Donc, un blanc certes un brin sucré, mais d'une fraîcheur qui vient « manger » le peu de sucre résiduel, pour ainsi lui donner de l'élan, de la vitalité

et du plaisir à boire jusqu'à plus soif, spécialement à l'apéritif, car il n'a que 8,5% d'alcool, et avec les cuisines asiatiques un brin épicées. Osez aussi le poulet du général Tao et la cuisine thaï.

L'Autriche n'est pas en reste en offrant une grande pointure comme le **Riesling Trocken Heiligenstein Schloss Gobelsburg 2005 Kamptal**, Autriche (31\$; 10 685 285). Assurément le meilleur riesling sec de l'opération Blancs d'été, qui s'exprime par un nez d'une certaine noblesse et d'une précision rare, tout en étant riche et mûr, ainsi que par une bouche ample, généreuse, mais tout aussi fraîche, minérale et revitalisante, égrenant des saveurs explosives de citronnelle, de gingembre sauvage, de pomme et de fruit de la passion. Servir à 14 °C avec une salade de fenouil et de pommes, une morue poêlée sur une salade de fenouil cru à l'orange ou un risotto aux langoustines et au basilic.

Ceux et celles qui ont compris que la présence de sucre résiduel dans certains rieslings allemands permet à juste titre de singulières harmonies à table sélectionneront le **Riesling Auslese Zeltinger Sonnenuhr Selbach Oster 2005 Mosel-Saar-Ruwer**, Allemagne

(38,75\$; 10 750 809). Très beau nez intrigant et racé, exhalant des notes subtiles de basilic, de menthe, de citron et de fleurs, à la bouche pleine, d'un bon volume, à l'attaque moelleuse, mais sans sucré dominant, à l'acidité qui semble discrète, mais qui tend bel et bien le vin en arrière-scène. Angélique confite, pomme et fenouil donnent le ton. Il trouvera sa place à table avec une salade de demi-bulbes de fenouil grillés surmontés de fromage de chèvre chaud, un bouillon de lait de coco piquant aux crevettes, des crevettes aux épices et aux légumes croquants, tout comme avec les épices de la cuisine sichuanaise. À samedi prochain pour l'éloge harmonique de la légèreté en rouge.

François Chartier est l'auteur du livre de recettes et d'harmonies vins et mets **À Table avec François Chartier**, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue internet [www.francoischartier.typepad.com](http://www.francoischartier.typepad.com) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

## QUELQUES HARMONIES

Saumon mariné sur fenouil à la crème, saumon grillé et jus de carotte au gingembre ou rouleaux de printemps aux crevettes, pommes et menthe fraîche.  
> **Riesling Kabinett Jean-Baptiste Gunderloch 2005 Rheinhessen**, Allemagne (19,95\$; 10 763 589)

Crevettes sautées avec une duxelles d'ananas et de poivrons rouges, rehaussée d'une Chantilly au curry rouge et au romarin frais ou brochettes de saumon au beurre de pamplemousse.  
> **Riesling Kabinett Selbach-Oster 2005 Mosel-Saar-Ruwer**, Allemagne (22,60\$; 10 750 841)

Apéritif, sushis un brin épicés et fruités, poulet du général Tao ou la cuisine thaï.  
> **Riesling Dr. L. Loosen Bros 2005 Mosel-Saar-Ruwer**, Allemagne (14,30\$; 10 685 251)

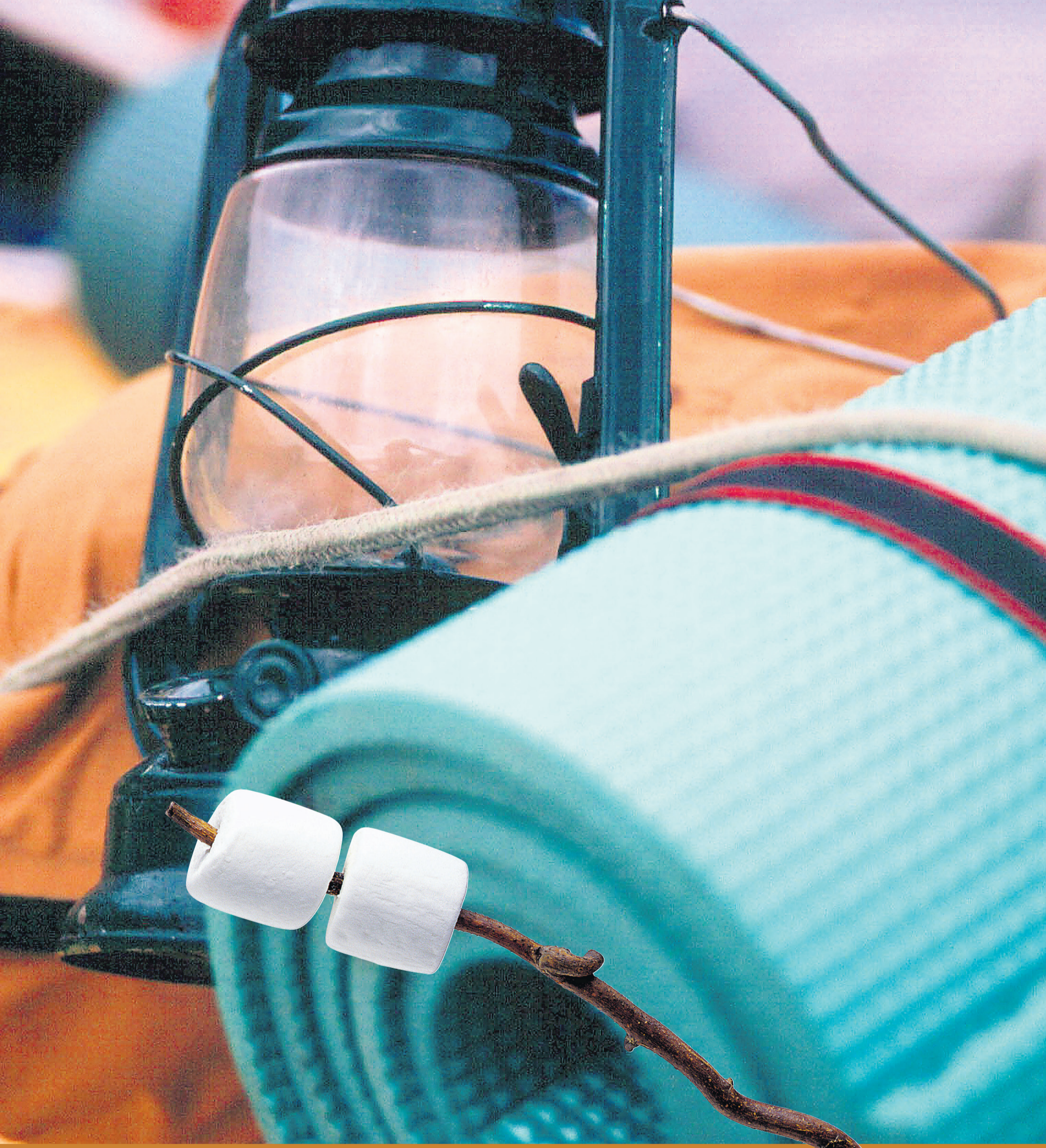
Salade de fenouil et de pommes, morue poêlée sur une salade de fenouil cru à l'orange ou risotto aux langoustines et au basilic.  
> **Riesling Trocken Heiligenstein Schloss Gobelsburg 2005 Kamptal**, Autriche (31\$; 10 685 285)

Salade de demi-bulbes de fenouil grillés surmontés de fromage de chèvre chaud, bouillon de lait de coco piquant aux crevettes, crevettes aux épices et aux légumes croquants ou cuisine sichuanaise.  
> **Riesling Auslese Zeltinger Sonnenuhr Selbach Oster 2005 Mosel-Saar-Ruwer**, Allemagne (38,75\$; 10 750 809)



# ACTUEL

## GOURMAND



### CAMPEUR GASTRONOME

Vous partez en camping ? Vous n'êtes pas pour autant condamné aux spaghettis en conserve. Il est possible d'allier gastronomie et plein air. Cuire des aliments sur un feu de braises ou encore dans la cendre peut s'avérer une expérience culinaire en soi. Suivez le fumet... À LIRE EN PAGE 8

PHOTO NEWSCOM

L'ÉTÉ A BIEN MEILLEUR GOÛT SUR LE BARBECUE



EN KIOSQUE  
MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo, en rediffusion  
du 30 avril au 7 septembre, à 10h30  
sur les ondes de Radio-Canada

ABONNÉS DE LA PRESSE  
Obtenez 10 % de rabais  
cyberpresse.ca/privileges  
CLUB PRIVILÈGES

RADIO-CANADA  
TÉLÉVISION

LES ÉDITIONS  
GESCA