

Stylie

Coups de cœur de designers

Déco	2
Délices	8
Mode	12

Les lampes à abat-jour effectuent un retour, avec des formes arrondies parées de soie, de lin ou de plis gracieux. Lampe du designer Ingo Maurer chez Transit.

PHOTO: STEVE DESCHENES, MONTAGE: INFOGRAPHIQUE LE SOLEIL



PASSION MAISONS Avec Alain Choquette

Pour les amoureux du patrimoine, Alain Choquette nous présente de vraies belles vieilles maisons retapées par des gens qui y ont mis passablement de temps, énormément d'huile de coude et beaucoup de cœur en plus.

MARDI 20 H

HiSToRiA

Coups de cœur de designers

Le confort sans conformisme

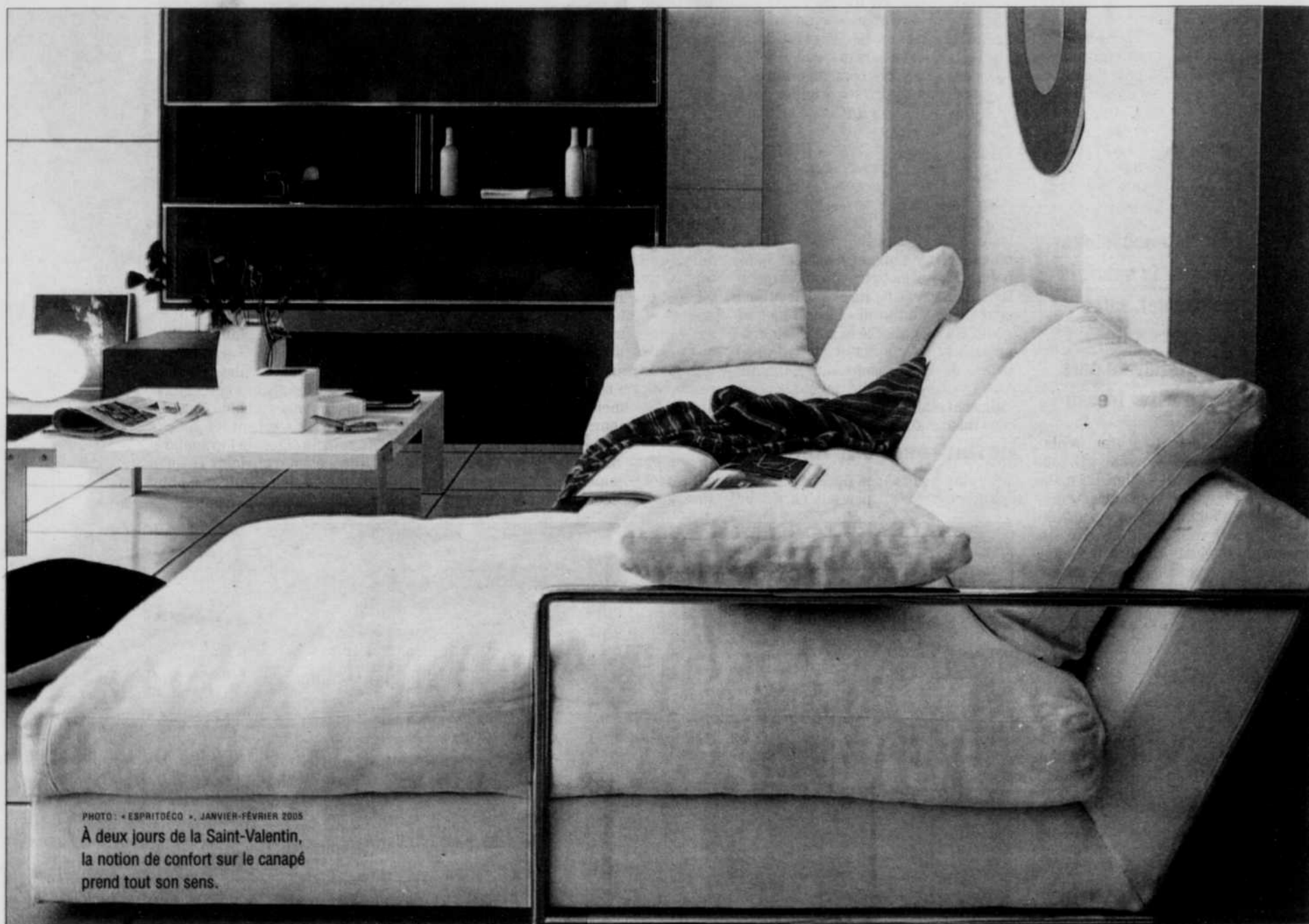


PHOTO: « ESPRITDÉCO », JANVIER-FÉVRIER 2005
À deux jours de la Saint-Valentin,
la notion de confort sur le canapé
prend tout son sens.

MICHÈLE LA FERRIÈRE
MLaferriere@lesoleil.com

■ Le moment est venu de ranger vos objets ornés de calligraphies japonaises. L'ère zen n'est pas encore révolue, mais elle est en train d'évoluer. Nos décors restent influencés par ses lignes épurées, mais ils s'enrichissent de touches de couleurs claires et ils se moulent à notre nature épicurienne en satisfaisant son besoin fondamental, le confort.

En matière de décoration, les designers évitent le mot *tendances*. Michel Beaudry (dont LE SOLEIL a présenté une remarquable réalisation, le 8 janvier, sous le titre *Look Manhattan*) veut encore moins parler des « tendances 2005 ». Il envisage ce qui se dessine sur un horizon de plusieurs années. Et ce qu'il aperçoit se résume en un mot : confort. « C'est la priorité », observe-t-il.

Les meubles affichent ainsi des lignes simples et des proportions adaptées à la morphologie humaine. « Avant, on s'attardait beaucoup à la forme et à la matière, explique-t-il. Les fauteuils, par exemple, avaient des assises basses, qui étaient très belles, mais peu confortables. Aujourd'hui, on accorde de l'importance à leur hauteur et à leur profondeur. » À deux jours de la Saint-Valentin, la notion de confort sur le canapé prend tout son sens. »

Selon la designer Catherine Nadeau, qui travaille aussi chez Transit, le confort est bel et bien le maître mot de la décoration du XXI^e siècle : « Regardez les gens, ils s'aménagent des cinémas maison et des salles de bains magnifiques. »

« Nos maisons ne sont plus des décors », poursuit Michel Beaudry. Dans la cuisine, la bouteille de ketchup, la boîte de céréales sont bien visibles à travers le panneau de verre transparent de l'armoire. « La cuisine est le centre de la maison, la pièce autour de laquelle pivotent toutes les autres pièces », analyse le designer. Selon une habitude typiquement québécoise, les gens s'y rassemblent naturellement et tout le monde met la main à la pâte pour la préparation du souper. Finie l'époque où les uns s'amusaient au salon pendant que les hôtes suivaient au-dessus du fourneau.

**Les fenêtres succombent
elles aussi à la sobriété
et au naturel. Elles
s'encadrent de lin, de
coton, de toile, de soie
brute et d'osier tressé**

Le plan de travail devient « plan d'échange culturel », avance Dennis Plante, de Version III Design. Il a maintenant une hauteur de 42 pouces, idéale pour l'ordinateur, qu'on consulte debout, pour les recettes de Josée di Stasio ou pour la comptabilité de la maison. La plaque de cuisson, elle, en fait 10 de moins, afin de permettre aux gens plus petits de « voir dans le fond du chaudron ». L'ergonomie et le confort sont des parents proches.

FONCTIONNELLE

La maison de 2005 est fonctionnelle. Décorer coûte cher. « Il faut maximiser ce qu'on achète et, surtout, s'en servir », fait valoir Michel Beaudry. Non seulement est-il de bon ton de sortir l'argenterie et le verre taillé — pour un souper de la Saint-Valentin, c'est tout à fait indiqué —, mais il faut aussi évaluer toutes les fonctions de nos nouvelles acquisitions. Cette desserte achetée pour la salle à manger ne pourrait-elle pas servir aussi dans la salle de bains ? Et ce pouf qui se transforme en table à café, en espace de rangement et en siège supplémentaire, quel meuble génial !

Catherine Nadeau confesse un penchant pour le monochrome, de couleur claire ou pastel. Jacques Demers voit poindre le turquoise, le gris, le taupe, le rose et l'orangé. Catherine Tremblay met du punch avec les accessoires. Un coussin rouge vif, c'est tonique. Et tant pis si on ne peut plus le supporter au bout d'un an ! Mais quand le punch est la couleur du mur

Selon la designer Catherine Nadeau, qui travaille aussi chez Transit, le confort est bel et bien le maître mot de la décoration du XXI^e siècle : « Regardez les gens, ils s'aménagent des cinémas maison et des salles de bains magnifiques. »

« Nos maisons ne sont plus des décors », poursuit Michel Beaudry. Dans la cuisine, la bouteille de ketchup, la boîte de céréales sont bien visibles à travers le panneau de verre transparent de l'armoire. « La cuisine est le centre de la maison, la pièce autour de laquelle pivotent toutes les autres pièces », analyse le designer. Selon une habitude typiquement québécoise, les gens s'y rassemblent naturellement et tout le monde met la main à la pâte pour la préparation du souper. Finie l'époque où les uns s'amusaient au salon pendant que les hôtes suaient au-dessus du fourneau.

**Les fenêtres succombent
elles aussi à la sobriété
et au naturel. Elles
s'encadrent de lin, de
coton, de toile, de soie
brute et d'osier tressé**

Le plan de travail devient « plan d'échange culturel », avance Dennis Plante, de Version III Design. Il a maintenant une hauteur de 42 pouces, idéale pour l'ordinateur, qu'on consulte debout, pour les recettes de Josée di Stasio ou pour la comptabilité de la maison. La plaque de cuisson, elle, en fait 10 de moins, afin de permettre aux gens plus petits de « voir dans le fond du chaudron ». L'ergonomie et le confort sont des parents proches.

FONCTIONNELLE

La maison de 2005 est fonctionnelle. Décorer coûte cher. « Il faut maximiser ce qu'on achète et, surtout, s'en servir », fait valoir Michel Beaudry. Non seulement est-il de bon ton de sortir l'argenterie et le verre taillé — pour un souper de la Saint-Valentin, c'est tout à fait indiqué —, mais il faut aussi évaluer toutes les fonctions de nos nouvelles acquisitions. Cette desserte achetée pour la salle à manger ne pourrait-elle pas servir aussi dans la salle de bains ? Et ce pouf qui se transforme en table à café, en espace de rangement et en siège supplémentaire, quel meuble génial !

Catherine Nadeau confesse un penchant pour le monochrome, de couleur claire ou pastel. Jacques Demers voit poindre le turquoise, le gris, le taupe, le rose et l'orangé. Catherine Tremblay met du punch avec les accessoires. Un coussin rouge vif, c'est tonique. Et tant pis si on ne peut plus le supporter au bout d'un an ! Mais quand le punch est la couleur du mur

lui-même, on y pense à deux fois avant d'en changer.

Les deux Catherine prônent le mélange des styles. Les meubles de la chambre à coucher ont beau se distinguer par leur pureté et leur simplicité, il n'est pas défendu de les marier à une chaise antique ou à une table de rotin, affirme Catherine Tremblay. Et pourquoi pas à un tabouret de plastique rétro des années 1960, expose Catherine Nadeau.

Les meubles jouent d'audace avec des croisements de matières nobles, observe Jacques Demers. Le cuir et le bois, le lin et le bois, le velours et le suède ont la cote dans le mobilier contemporain qui, note le designer, tire ses origines de la vague zen. Le bois se présente au naturel, de préférence dans des essences exotiques.

« La Chine envahit l'Amérique à 100 milles à l'heure, avec des meubles au look agréable, mais de moindre qualité, mentionne Dennis Plante. Ces belles trouvailles sont élégantes, elles ont une allure fait main et elles sont abordables. Mais il faut être conscient qu'elles ont un usage limité et que leur bois peut fendiller au soleil. » La présence du géant chinois a forcé le marché nord-américain à s'adapter et à baisser ses prix. « Magasinez, conseille M. Plante. Les articles de qualité, même le beau cuir, sont maintenant offerts à des prix plus raisonnables. »

RETOUR DES ABAT-JOUR

Le plus raffiné des décors passera inaperçu s'il n'est pas mis en valeur



PHOTO : « INTERIOR DESIGN », JANVIER 2005

Vous pouvez marier vos meubles avec le plastique rétro des années 1960.

par des luminaires adéquats. Dans deux jours, peut-être qu'une lumière tamisée vous mettra naturellement d'humeur amoureuse. Les lampes à abat-jour effectuent un retour, avec des formes arrondies parées de soie, de lin ou de plis gracieux. Des « sculptures lumineuses » s'habillent de verre dépoli, de miroir, de papier japonais. « Les anciens lustres de verre taillé reviennent, ajoute Michel Beaudry. Ils sont souvent jumelés à de l'acier inoxydable. » « Si on veut les garder longtemps, il faut opter pour la simplicité », recommande M^{me} Nadeau.

Les fenêtres succombent elles aussi à la sobriété et au naturel. Elles s'encadrent de lin, de coton, de toile, de soie brute et d'osier tressé. Elles se plaisent encore sous les voilages, tout en transparence, sans fla-fla ni superposition.

Le papier peint métallisé, les planchers de liège, les grands carreaux de céramique, les vases en bois, les grandes assiettes, tels seront les accents de 2005, sous le signe de l'intemporalité. « L'idée, c'est d'enrichir ce qu'on a, plutôt que de tout changer », philosophe Dennis Plante.

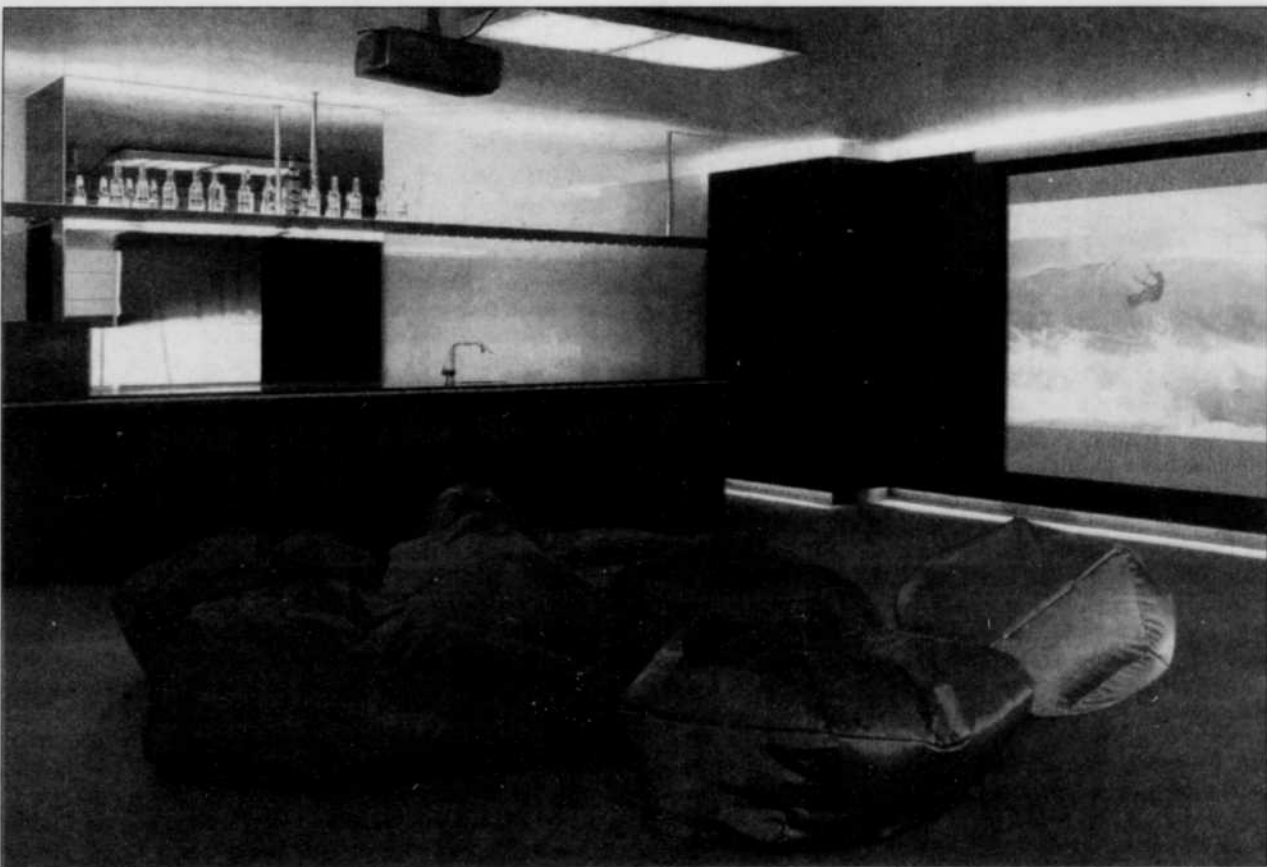


PHOTO : « MAISON FRANÇAISE », OCTOBRE 2004

Le confort est bel et bien le maître mot de la décoration du XXI^e siècle : « Regardez les gens, ils s'aménagent des cinémas maison (comme sur cette photo) et des salles de bains magnifiques », note la designer Catherine Nadeau.



Les riches boiseries du salon composent un décor chaleureux.



Dans la cuisine, Caroline Mercier et Marc Vaillancourt, de Maurice Bilodeau entrepreneur général inc., et Danièle Dion, designer



Dans la chambre principale apaisante et lumineuse, le lit est niché entre les fenêtres.



Dans la salle de billard, plancher de merisier foncé avec insertions claires, plafond de thermoplastique et mur de fausses pierres

PHOTOS: LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

À deux pas de « Pleasantville »

■ **BREAKEYVILLE** — La maison Expo-Habitat est érigée à Lévis, cette année, dans le bucolique secteur de Breakeyville, à deux pas de l'église et de la rivière Chaudière. Sous ses grands airs de manoir, elle reflète une certaine nostalgie avec une diversité de styles tous azimuts, unis par le bleu, le rose, le vert et le crème qui s'épivardent sur ses murs et ses plafonds.

C'est le papier peint à grosses fleurs du vestibule et de l'escalier qui a inspiré ce fil conducteur haut en couleur à la designer Danièle Dion. Sur le mur de la vaste cuisine ou au plafond de la salle à manger, le rose a bon teint, en contraste avec le plancher de merisier foncé ou les poutres blanc cassé.

La cuisine est l'âme de cette maison. L'îlot et les trois sections de comptoir sont recouverts de granit sombre. Une troupe de maîtres queux peuvent y concocter des festins, en se répartissant le coin évier, la cuisinière et les grands plans de travail. Conçue et fabriquée par les ébénistes Garneau et Borne, la cuisine affiche un style anglais ostentatoire qui déroge à un certain courant prônant la simplicité et les lignes épurées. Les moulures, les arches et les corbeaux prennent leurs aises sous le haut plafond à caissons.

La maison est rythmée par les horloges disposées çà et là, à tous les étages. Dans la salle à manger, l'horloge est de style grand-mère. Au salon, elle donne l'heure sur le dessus d'une table à café ovale, à la fois classique et surprenante. La designer attire notre attention sur le tapis victorien, sur les



Michèle LaFerrière

MLaFerriere@lesoleil.com

canapés de cuir rouge, sur le fauteuil dépareillé, sur le foyer au bois, sur la lampe torchère en forme de sculpture et sur les miroirs qui répercutent la lumière du fond de deux tablettes haut perchées. Ces éléments disparates forment un décor chaleureux, souligné par de riches boiseries et des rideaux aux mêmes motifs fleuris que la tapisserie.

UNE CHAMBRE EN DOUCEUR

Lovée entre un plafond et des murs à caissons bleu et crème, la chambre des maîtres, à l'étage, est apaisante, tout en douceur et fenestrée sur deux côtés. Elle est attenante à une grande salle de bains aux accents de bleu. La toilette se trouve dans un cubicule séparé, paré d'un simple vitrail qui donne sur la baignoire et sur sa fenêtre. Danièle Dion a recouvert le meuble-lavabo d'un comptoir de corian, un matériau habituellement utilisé dans les cuisines. Ne cherchez pas la douche. Elle a été installée dans la salle de bains des enfants, tout à côté.

Le est attenante à une grande salle de bains aux accents de bleu. La toilette se trouve dans un cubicule séparé, paré d'un simple vitrail qui donne sur la baignoire et sur sa fenêtre. Danièle Dion a recouvert le meuble-lavabo d'un comptoir de corian, un matériau habituellement utilisé dans les cuisines. Ne cherchez pas la douche. Elle a été installée dans la salle de bains des enfants, tout à côté.

La féminité exulte dans la chambre de la fillette d'un rose tendre tout à fait fondant. Le luminaire est en perles de plastique. De part et d'autre de la tête du lit, des voilages irisés se déploient, hésitant sous nos doigts entre le vert et le rose. Des valences de bois mettent en valeur des rideaux au chatonnement identique. Une carpe victorienne, des coussins orientaux, des poufs contemporains et une berceuse antique se partagent l'espace sans rivalité.

La chambre du garçon se distingue des autres pièces par le parti pris « nature » affiché par la designer. Une texture murale en paille fixée au mur s'agence au tapis de raphia et au miroir de rotin. La tête de lit en cuir et la douillette en jean lui donnent un air masculin, sans lourdeur.

Et la salle de billard ? Elle loge au-dessus du garage, entre le rez-de-chaussée et le premier étage. Son plafond à caissons de thermoplastique procure l'effet du bois. Un mur de fausses pierres lui donne de la classe. Le canapé sectionnel invite au flânerie, le bar, à la nouba. L'horloge sur pied tient la garde.

Le cinéma maison a grand style au sous-sol, avec ses fauteuils de cuir rouge sur lesquels il doit être facile de sombrer dans les bras de Morphée, malgré l'impressionnante quincaillerie audiovisuelle. Lanthracite, le vert et le rouge font les délinquants, pour que l'obscurité s'installe sans mal.

La maison Expo-Habitat illustre le savoir-faire de l'APCHQ (Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec).

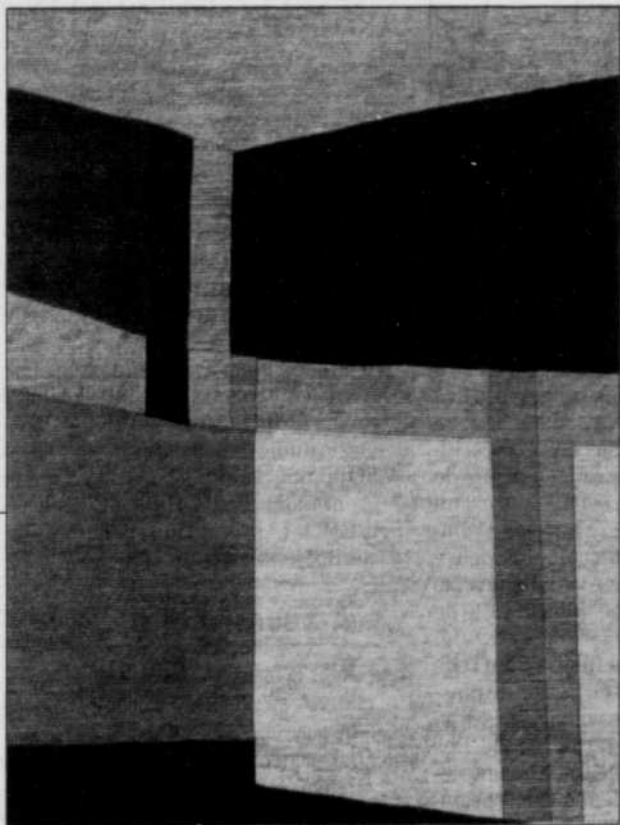
► À savoir

- **Quoi** : la maison Expo-Habitat
- **Où** : 47, avenue Des Seigneurs, Seigneurie du Golf, Breakeyville.
- **Qui** : entrepreneur : Maurice Bilodeau inc.
- **Quand** : tous les samedis et dimanches jusqu'au 3 avril, ainsi que les mercredi, jeudi et vendredi 23, 24 et 25 avril.
- **Information** : 836-4268



PHOTO: HÔTEL GAULT

Les tapis de l'hôtel design Gault, dans le Vieux-Montréal, ont été conçus par le peintre Marcel Zelmanovitch pour Diurne.



DIURNE

Pour un tapis griffé Diurne, on paie environ 100\$ du pied carré.

Des créations foulées au pied

LUCIE LAVIGNE

La Presse

■ Rien de plus normal que d'accrocher un tableau au mur. Chez Diurne, un éditeur parisien, c'est au plancher qu'on pose les créations. Leurs tapis sont conçus par l'architecte Yolande de la Villeguérin et par Marcel Zelmanovitch. Ce dernier est peintre et son style est magnifiquement contemporain. Son frère cadet, Alain, dirige la filiale montréalaise de l'entreprise. « Dans la famille, nous sommes marchands de tapis de mère en fils », révèle-t-il dans sa boutique de la rue Crescent.

À son arrivée au pays en 1995, 70% des tapis vendus étaient de style classique, alors que seulement 30% étaient d'allure moderne. Aujourd'hui? C'est l'inverse.

« Les gens veulent autre chose que le sempiternel tapis d'Orient », observe Alain Zelmanovitch. Les tapis stylisés et actuels sont-ils plus recherchés? Une chose est sûre, d'autres marchands en proposent à Montréal, répond le directeur de Diurne Montréal.

CRÉATION MAISON

Les dirigeants de la boutique montréalaise visitent d'abord votre intérieur et ils prennent des photos. Ils suggèrent par la suite des modèles et offrent aussi des tapis pour les escaliers. « Notre objectif est d'adapter nos dessins aux tissus des rideaux et du mobilier, ainsi qu'aux couleurs de la pièce du client. Nous proposons aussi une simulation à l'ordinateur. Il est alors possible d'obtenir une image du futur tapis dans la propriété », explique Alain Zelmanovitch.

Son frère Marcel — même s'il habite Paris — n'est pas un artiste inaccessible. Comment travaille-t-il? Grâce à Internet, il reçoit *subito* les photos dans son ordinateur et les analyse. Il peut alors suggérer un, voire deux autres dessins, proportionner les motifs ou proposer des teintes différentes.

Une soixantaine de tisserands exécuteront ensuite le travail dans l'atelier de Katmandou. Peut-on être assuré qu'aucun enfant n'y travaille? « Absolument, affirme Alain Zelmanovitch. Pour chaque pied carré de tapis, Diurne verse une somme pour l'alphabétisation des enfants du pays. »

Quant à la laine privilégiée, elle provient de la Nouvelle-Zélande, plutôt que du Népal. « Car elle est de meilleure qualité », précise-t-il.

Il faut prévoir payer environ 100\$ le pied carré pour un tapis griffé Diurne. Ce prix inclut tout : des propositions du commerçant, comme celles de l'artiste, jusqu'à l'installation. Et les taches? Pour le vin, il suffit de verser un peu de soda, affirme le spécialiste. Surtout, ne jamais frotter. Pour les autres types de taches, le marchand de tapis connaît l'un des meilleurs nettoyeurs en ville, se targue-t-il. Il faut compter de 15 à 17 semaines entre la commande et la livraison du tapis.

Les tapis conçus par des artistes et des designers ne sont pas encore très répandus à Montréal. Actuellement, Diurne Montréal est en discussion avec le designer québécois Jean-Claude Poitras,

Renseignements : www.diurne.com



DIURNE

Un tapis de Diurne qui ferait aussi merveille au mur!

Club des Villas sur le golf

Prenez possession de votre maison et obtenez 9 mois de paiement hypothécaire GRATUITEMENT

GAGNANT POUR UNE 7^e ANNÉE CONSÉCUTIVE
Projet domiciliaire de l'année 2004



Maison modèle à visiter
au 1564, rue de la Girofle
de 159 000\$ à 399 000\$

L'unique Quartier

- Projet domiciliaire de l'année 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004
- Projet domiciliaire de l'année au Québec 1999
- Finaliste Entrepreneur de l'année 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004
- Inclus : Terrain • T.P.S. et T.V.Q. • Permis
- Notaire • Arpenteur • Galerie arrière
- Pelouse • Bois franc • Sous-sol semi-fini
- Foyer • Thermostat électronique
- Et encore plus...

Renseignements sur place
Visitez notre site web : www.clubdesvillas.qc.ca

843-7771

FRANK LLOYD WRIGHT

Un architecte fascinant

LUCIE LAVIGNE

La Presse

■ Impossible de parler d'architecture américaine sans nommer Frank Lloyd Wright. Sa carrière fut extraordinaire. Sa vie amoureuse? Tapageuse. Un véritable *soap* hollywoodien aux multiples rebondissements.

Les adeptes du concepteur de la célèbre maison Fallingwater vont savourer le nouvel ouvrage *Frank Lloyd Wright: archives*. Glissé dans un coffret, ce livre renferme non seulement des facsimilés, mais aussi un CD contenant des enregistrements d'entrevues et de conversations. Insérées dans des pochettes en papier translucide, des copies de croquis et de lettres (incluant les ratures, parfois même les taches de café) sont offertes. Des reproductions de manuscrits et de brochures sont également proposées.

Dès les premières pages, on découvre le livret *Kindergarten Gifts and Occupation* réalisé par un éducateur allemand qui inventa les jardins d'enfants. Ce petit livre, un cadeau de sa mère, éveilla Wright à la « structure rythmique de la nature ».

Né dans le Wisconsin rural en 1867, l'architecte arrive à Chicago avec 7 \$ en poche. Il est d'abord engagé au salaire d'un traceur dans un cabinet. Plus tard, il travaille pour les architectes Adler et Sullivan, deux grandes figures de l'École de Chicago.

À partir de ce moment, les péripéties professionnelles et les frasques sentimentales vont s'entre-couper tout au long du récit.

Un chapitre est consacré aux *Prairie houses*. En développant ce style, l'objectif du concepteur était de redéfinir l'architecture américaine. Wright écarta alors les modèles importés par les architectes du XIX^e siècle. Cherchant une solution pour les besoins d'une famille contemporaine, il diminua les hauteurs moyennes, élimina les greniers et les caves et introduisit des espaces fluides, avec des murs de verre décoré et un foyer central. Les lignes horizontales fortes des maisons soulignent le lien de la bâtisse avec le sol. Un sens nouveau des valeurs spatiales dans l'architecture était né!

Côté cœur, l'architecte se marie d'abord avec Catherine Lee Tobin, en 1889. Il construit alors sa propre maison à Oak Park. En 1909, après avoir reçu une proposition d'une monographie sur son œuvre, il quitte sa famille et part en Europe avec une cliente dont il est tombé amoureux: Mamah Borthwick Cheney.

Wright bâtit Taliesin comme un refuge pour la vie qu'il partageait avec Mamah, près de Spring Green, au Wisconsin.

Au déjeuner du 15 août 1914, tandis que Wright travaillait à Chicago sur les Midway Gardens, un domestique devenu fou ferma tou-

tes les portes sauf une, mit le feu à Taliesin, et assassina Mamah, ses deux enfants, et quatre autres personnes.

Dévasté, Wright reconstruisit Taliesin en mémoire de Mamah, et l'abandonna ensuite presque entièrement pendant 10 ans. Il partit au Japon et en Californie pour de grandes commandes architecturales.

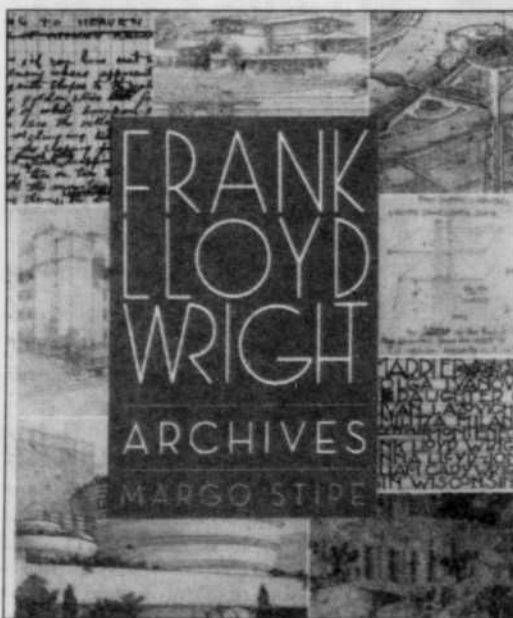
L'ouvrage illustre fort bien comment l'art japonais joua un rôle essentiel dans l'évolution de Wright. Peu après la tragédie de Taliesin, Wright reçut une note d'une étrangère: Miriam Maud Noël. Celle-ci l'accompagna au Japon quand les travaux de l'Imperial Hôtel commencèrent.

Après son retour en 1922, il épousa Miriam Noël, même si cette relation était sur le déclin. Six mois plus tard, Miriam l'abandonna. Moins d'un an après, l'architecte rencontra celle qui deviendra sa troisième épouse: Olgivanna Hinzenburg. Une reproduction du faire-part de mariage dessiné par Wright est donnée.

Enfin, l'un des chapitres les plus fascinants est celui qui s'intitule: *Glorieux retour (1934-1940)*. On y raconte, entre autres, l'histoire de la Fallingwater. Littéralement fascinante, cette maison de campagne en Pennsylvanie demeure l'une des résidences privées les plus connues au monde. Inspiré par les lieux, Wright choisit de bâtir la maison en porte-à-faux directement sur la cascade d'eau où les propriétaires avaient si souvent pique-niqué.

Privilegiés, les lecteurs de *Frank Lloyd Wright: archives* peuvent jeter un œil sur un plan de Fallingwater. Il faut toutefois y mettre le prix.

MARGO STIPE, *Frank Lloyd Wright: archives*, Éditions du Seuil, 96 pages. Prix: 99,95 \$.



LA PRESSE



La couleur vibrante ajoute à l'originalité de cette petite pièce de mobilier.

Douceurs de la couleur



Catherine Tremblay

Collaboration spéciale

Certains croient que les couleurs influencent notre esprit et nos comportements. L'effet thérapeutique de la chromothérapie est utilisé comme méthode de traitement naturel. La clé de cette thérapie? Les sept couleurs du prisme sont regroupées en trois catégories: les couleurs chaudes, les froides et les médianes. Elles auraient chacune une vertu propre.

Les couleurs chaudes sont le rouge, l'orangé et le jaune. Ce sont des couleurs énergétiques qui permettent de lutter contre la déprime automnale. Ces couleurs donnent le ton à une ambiance chaleureuse. Les tons de rouge et ses dégradés peuvent être utilisés aisément pour la salle à manger. L'orangé, qui est une couleur plus modérée, n'en demeure pas moins une couleur stimulante. L'utilisation du rouge et de l'orangé est très appropriée dans la salle à manger puisque ces couleurs favorisent la convivialité. Pour sa part, le jaune est concentré autour de l'activité cérébrale. Vous aurez intérêt à peindre le bureau en jaune ou toute autre pièce de travail où vous aurez besoin de concentration.

Les couleurs qualifiées de froides comme les bleus et ses dérivés sont utilisées pour leurs propriétés curatives calmantes et apaisantes. Les tons de lavande et les violacés sont des couleurs à privilégier pour la chambre. Rien de tel que les bleus pour favoriser un sommeil paisible.

Le vert est source d'équilibre et d'harmonie. Cette couleur plutôt neutre permet de se marier à plusieurs autres et s'agence à différents types de décors. Elle peut être agréable au séjour comme dans la cuisine.

La chromothérapie est à la portée de tous. Nous pouvons profiter de l'effet de la couleur pour notre bien-être et ce à peu de frais, simplement en peignant les murs. Pour d'autres, l'effet thérapeutique escompté sera obtenu en utilisant des luminaires (filtres ou fibres optiques). Ce système peut même être installé dans un bain ou dans une douche. Une petite douceur... de la vie!

Vous avez des trucs ou vous aimeriez avoir une solution rapide de déco, contactez-moi à c.tremblay.design@bellnet.ca

Économies INCROYABLES!

LE MARCHÉ DU STORE
DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE

15%

de rabais

Stores de bois naturel

Modèle Laredo^{MD}
Ex.: 24" x 30" **10728\$**

Garantie à VIE
sur TOUS nos stores faits sur mesure!

Ministores aluminium

Modèle Softlook^{MD}
Ex.: 18" x 42" **6840\$**

20,000 styles & couleurs
et les conseillers-experts
pour vous aider à choisir!

• Plus grande **SÉLECTION!** • Plus bas **PRIX!** • Meilleur **SERVICE!** •

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

St-Georges de Beauce (418) 228-0067
8000, boul. Lacroix
Rues de JCI et S4J

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

Chicoutimi (418) 549-1465
1505, boul. Talbot
En face du restaurant Tim Hortons



Plus de 110 supermagasins!
Composez le **1-800-254-6377**
ou visitez notre site internet au
www.lemarchedustore.com

Prime! Épargnez jusqu'à 15%

AU-DELÀ DE NOS TRÈS BAS PRIX «DIRECTEMENT DE NOTRE MANUFACTURE»

10\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 100\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM727031 Expire le 27 FÉVRIER, 2005

20\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 200\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM727031 Expire le 27 FÉVRIER, 2005

50\$ de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 500\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: GM727031 Expire le 27 FÉVRIER, 2005

15% de rabais
À CHAQUE ACHAT DE 1000\$ OU PLUS CHEZ LE MARCHÉ DU STORE
code: PD727031 Expire le 27 FÉVRIER, 2005

Expire le 27 FÉVRIER, 2005 Codes: GM727031 & PD727031

Ce coupon doit être présenté lors de l'achat. Non valable sur les achats antérieurs et ne peut être jumelé à aucune autre offre. Non applicable à l'achat des cartes-cadeaux.

MD/® Marques déposées de Blinds To Go Inc.

style délices

Cuisiner à deux pour la Saint-Valentin

■ Le concept des « petites assiettes » qui défilent à table en juxtapositions savantes au rythme de la conversation et de l'appétit est devenu la folie de l'heure en cuisine. S'ils requièrent une mise en place élaborée, ces plats multiples en microportions peuvent cependant être faciles d'exécution. Une solution de rechange idéale pour deux amoureux qui auraient envie de cuisiner ensemble afin de s'offrir une Saint-Valentin cocooning...



Anne
Desjardins
delices@lesoleil.com
Collaboration spéciale

On n'avait pas vu un tel engouement ni une telle synchronicité depuis la vague sushi. Portés par la mode des tapas, mais aussi par l'engouement suscité par les bars à vin et l'esprit lounge, les plats en portions réduites ont été adoptés avec une unanimité renversante par les restaurateurs d'Amérique du Nord et d'Europe ces deux dernières années. Pendant que les établissements de cuisine actuelle s'éclatent en recherches culinaires hautement stylisées grâce à ce concept d'entrées réinventées, les restaurants ethniques, eux, s'amuse à ramener sur leur menu ces éléments du repas qui sont déjà partie intégrante de leur patrimoine culinaire : mezze libanais, tapas ibériques, dim sum chinois, antipasti italiens, taramasalatas grecs. Entre les deux cohabitent tous les excès, comme ces « tapas hispano-asiatiques » exécrables que j'ai goûtés à Toronto et les « dim sum mexicains » dangereusement fusion d'un restaurant de Calgary.

Quoi qu'il en soit, qu'on les baptise « petites assiettes », « à côté », « microportions » ou « tapas », ces plats en portions réduites présentent de nombreux avantages. D'abord, ils permettent de démocratiser la gastronomie. Avec cette formule, les restaurants les plus réputés deviennent accessibles aux étudiants et aux jeunes travailleurs, avec un assortiment de plats à 8 ou 10 dollars pièce. Cette formule respecte aussi les gens qui surveillent leur poids, ceux qui ont peu d'appétit et ceux qui aiment découvrir la palette d'un chef cuisinier sans pour autant se lancer dans un repas dégustation huit services. Et puis, il y a le rythme plus ou moins lent que l'on peut imprimer à sa soirée, le plaisir de prolonger l'heure de l'apéro à volonté en mettant l'accent sur la conversation, tout en mariant chaque entrée avec un alcool approprié. L'impression aussi de briser les règles de nos horaires trop souvent ultrarapides et surchargés. Les Anglais appellent cela du *nibbling*. Et puis, après les excès de consommation de la fin du dernier millénaire, avec ses maisons monstres, ses VUS voraces et une course effrénée à la réussite, les petites portions reflètent un certain ras-le-bol devant les valeurs que ce style de vie incarnait. Le nouvel art de vivre urbain, en gastronomie comme en design ou en architecture, a choisi son camp et son créneau : *small is de nouveau beautiful...*

SOIRÉE D'AMOUREUX EN CUISINE

Pas besoin d'être un Bocuse pour réussir chez soi ce concept de plusieurs petits plats en guise de repas. Mais il est recommandé d'être organisé et créatif : prévoir d'avance votre menu, qui privilégiera des produits nobles comme le foie gras, le gibier, les légumes et les fruits rares, le filet de bœuf, les poissons fumés, des huîtres, des crevettes, etc. Faites ensuite une liste d'achat détaillée.

Habituellement, quatre à cinq petites assiettes partagées suffisent pour composer un menu agréable.

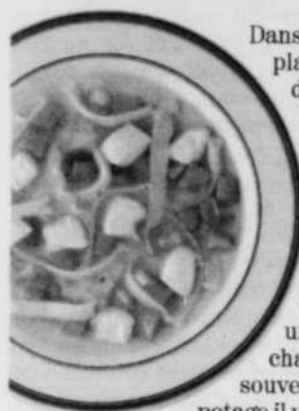
Amusez-vous ensuite ensemble à trouver des contenants originaux pour vos créations. Ça fait partie du concept : miroirs pour les coquillages et amuse-gueule froids, petites assiettes de porcelaine blanche, cassolettes à escargots recyclées en support à bouchées, tasses et soucoupes à espresso, assiettes creuses, cuillers à soupe ou à won ton sur lesquelles vous déposez une portion de chaque mets, plats en terre cuite espagnols ou portugais. J'ai même vu de mignonnes petites jarres de verre Mason servir d'assiettes à dessert.

En début de soirée, une fois l'apéro servi, préparez à deux la mise en place de chacun des plats en portions réduites que vous comptez vous offrir.



RECETTES

Apprivoiser le concept des petits plats



Dans un restaurant versé en « petits plats », les serveurs recommandent habituellement une ou deux entrées froides, suivies par autant de plats chauds. Certains établissements suggèrent même d'intercaler un dessert (léger, glacé aux fruits ou misalé) entre le deuxième et le troisième service, dans le but de rétablir l'équilibre. Dans cet univers aux règles culinaires chamboulées, on suggère aussi souvent de terminer par le potage, si potage il y a, puisqu'il a tendance à alourdir l'estomac. À vous de choisir... Voici quelques suggestions et recettes pour vous aider à bâtir votre menu.

Des « petits plats » froids en guise d'introduction

HUITRES SUR ECAILLE

Ou encore, pour ceux qui n'arrivent pas à les ouvrir, *shooter* d'huître à la vodka, avec un peu de raifort, de tabasco et de jus de citron.



MOULES MARINÉES

Cuire des moules dans un peu de vin blanc, avec de l'échalote sèche, du persil frais et du poivron rouge. Détacher les moules de leur coquille, les faire mariner au frigo dans leur jus filtré auquel vous avez ajouté un peu d'huile d'olive et une pincée de poivre de cayenne. Servir dans leur coquille.

CREVETTES AVEC MAYONNAISE

Relevées de wasabi accompagnées de fenouil dégorgé dans un peu de tamari, puis éponnées et auxquelles on ajoute quelques gouttes de vinaigre de vermouth.

ROULÉS DE JAMBON DE BAYONNE

Tartiner des tranches de jambon de Bayonne avec du fromage de chèvre bien ramolli. Parsemer de feuilles de coriandre. Placer un morceau de mangue fraîche à une extrémité et rouler.

CARPACCIO DE BISON (OU D'ÉMEU) À L'HUILE DE TRUFFE

Disposer des tranches minces de viande dans deux assiettes, recouvrir d'un effiloché de poireaux vapeur rafraîchis. Saler, poivrer. Verser quelques gouttes d'huile de truffe noire.

TERRINE DE FOIE GRAS

L'acheter toute faite dans une charcuterie réputée ou un traiteur, la trancher au moment de servir en l'accompagnant de toasts ou de brioche grillés et d'une salade de roquette ou scarole à la vinaigrette balsamique. Le contraste amer-moelleux-sucré est important pour bien apprécier le foie gras.

FEUILLES DE VIGNES FARCIES AUX DATTES ET AU FILET DE BŒUF (OU À L'AGNEAU FUMÉ)

Rincer et assécher des feuilles de vignes. Fendre des dattes sur la longueur et les farcir d'un mélange de noix de pin rôties, de fromage feta et de menthe fraîche. Disposer une tranche de bœuf (ou d'agneau) bien fraîche et bien mince sur chaque feuille de vigne. Placer une datte farcie au bout et rouler.

« Petits plats » chauds faciles

CÔTES D'AGNEAU SAUCE CHLOROPHYLLE

Saler et poivrer deux à quatre côtelettes d'agneau et les parsemer de thym. Cuire du brocoli et de la ciboule à la vapeur jusqu'à tendreté. Passer au mélangeur avec un peu de beurre, deux ou trois cuillers de crème et une cuiller à soupe de pesto. Saler et poivrer. Garder au chaud. Faire rôtir les côtelettes à *broil* deux à trois minutes de chaque côté. Répartir la sauce dans le fond d'un bol et y déposer les côtelettes.

PÉTONCLES RÔTIS SAUCE AU LAIT DE COCO

Rouler des gros pétoncles dans un mélange de garam masala, de sel et de poivre de Cayenne. Faire sauter rapidement (une à deux minutes) dans de l'huile d'arachide des ciboules, des carottes, des poivrons rouges et verts en juliennes, du gingembre frais et de l'ail. Réserver au chaud et faire de même avec les pétoncles. Réserver au chaud. Faire sauter à la poêle 5 ml de garam masala et 10 ml de

curcuma. Ajouter le jus d'une demi-lime, déglacer et ajouter 125 ml de lait de coco. Bien réchauffer. Mettre du riz basmati dans un bol, étager avec les légumes rôtis, les pétoncles, puis la sauce. Garnir avec de la coriandre et un peu d'arachides rôties concassées.

POËLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES SUR POLENTA

Faire cuire la polenta selon les instructions de l'emballage, puis finir la cuisson au four, pour pouvoir la tailler en carrés. Faire sauter des champignons sauvages frais (ou congelés) dans un mélange de beurre et d'huile d'olive où vous aurez fait ramollir deux échalotes sèches et un peu de thym. En toute fin de cuisson, ajouter une gousse d'ail hachée finement. Déglacer avec quelques cuillers de vermouth blanc, mouiller avec de la crème 35 %. Saler, poivrer. Servir les champignons sur la polenta et garnir avec de fins copeaux de parmesan reggiano.



BOULETTES DE CANARD PRUNE-MOUTARDE

Mettre au robot un magret de canard sans la peau coupé en morceaux, 1/2 à 3/4 tasse de mie de pain fraîche de grains entiers trempée dans un peu de lait, un œuf, cinq figues sèches de Turquie, du persil plat, 5 ml de moutarde de Dijon, 10 ml de sauce aux prunes. Pulsez une trentaine de secondes. Façonner en boulettes que vous farinez puis placez sur des petites brochettes. Cuire à *broil* cinq à six minutes en les retournant à l'occasion. Servir sur un nit de nouilles Soba, avec une garniture de pousses de carottes râpées et de cresson légèrement vinaigrés.

RESTAURANT

LE BONAPARTE

vous propose son

SPÉCIAL 33^e anniversaire

2 TABLES D'HÔTE pour 33\$

Du 13 février au 13 mai 2005

La mousse de foie de volaille et ses confits d'oignons
Le feuilleté de champignons de Paris à la crème d'estragon
La salade tiède d'asperges à l'émincé de poireaux
Les escargots de Bourgogne au beurre à l'ail

Fettucine aux aiguillettes de canard
fumé tomates séchées, emmenthal et noisettes.

Suprême de volaille cordon bleu
et petits légumes sautés

Filet de sole citronné à la tombée
de tomates et riz balsami aux amandes
Fondue chinoise de bœuf avec salade folle
et pomme de terre au four

Médaille de porc rôti sauce au calvados
mousseline de pomme de terre à l'ail doux

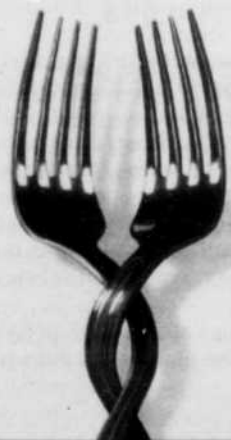
Escalope de veau à la crème avec pâtes
au pesto et pignons de pin grillés

La gourmandise du chef pâtissier
Infusion - thé - café - lait

680, Grande Allée Est

Réservations
647-4747

LE BONAPARTE



Saint-Valentin Pour ceux qui s'aiment 692-1299

L'Échaudé

depuis 1984

RESTO-BAR VERSA

Partager...

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

«Le plaisir d'une cuisine-fusion dans une ambiance urbaine», voilà la mission du Versa Restaurant-Bar qui, depuis décembre, forme avec Le Boudoir et Le Yuzu le triumvirat d'adresses branchées de la rue de l'Église dans Saint-Roch. Dans ce nouvel établissement, les cocktails *glamour* sortent de l'ordinaire et l'heure de l'apéro mise sur les assiettes à partager.

Avant de consulter la carte du chef Nicol Martel qui signe un premier menu sous le thème de l'hiver, coup d'œil sur le lieu aux espaces aérés sans clinquant et au design sous influence bauhaus.

Quelques idées nous ont plu particulièrement : le rideau semi-transparent pour délimiter le périmètre du bar, la table réfectoire et le kaléidoscope de lumières qui passent du bleu mentholé au vert aqua derrière une étagère à alcools. Moderne, intime, le resto-bar Versa a ce qu'il faut pour devenir un lieu très fréquenté.

D'autant plus qu'il n'y a pas d'obligation à communier à «la grande carte». Regroupés dans une «carte des vices», on trouve des en-cas chics :



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Moderne, intime, le resto-bar Versa a ce qu'il faut pour devenir un lieu très fréquenté.

CRITIQUE

saucisses artisanales — dégraissées à 90%, tartares, pogos de luxe (pâte à la bière) qui coupent les fringales de ceux qui ne savent pas dire non à l'appel de la friture...

Mais nous délaissions ces propositions «malhonnêtes» pour étudier le menu de saison. Répartis entre les sections terre, air, eau et feu, tous ces plats se cuisinent en version solo ou duo. Mignon de bœuf et pâté de foie, cuisse de canard à la mangue ou magret au pamplemousse, marlin sauce Nantua ou grillé ainsi qu'un choix de pâtes (à la rubrique feu!) dans un menu où le chef cultive les alliances salées-sucrées.

Les suggestions de notre serveuse coïncident avec nos inclinaisons. Nous retenons les pétoncles grillés et la profiterole d'escargots. De calibre gros, les trois mollusques géants ont leur chair laiteuse striée par le grill. Une cuisson impeccable et un produit très frais excusent la fadeur de la sauce baptisée souvenir d'Orient. Crémeuse, elle ne déploie que bien peu d'arômes exotiques.

Recherchant une gougère ou une coupelle de pâte à chou ou de pain de mie, nous nous étonnons que la profiterole soit un triangle de feuilletage sous lequel nous retrouvons d'une part des escargots en sauce aux champignons et de l'autre (à notre demande pour déguster les deux options) nappés d'une sauce aux noix de Grenoble d'une douceur suave, caramélisée. Ces plats sont servis bien chauds dans une vaisselle blanche d'une pureté nipponne. Mais les présentations qui s'en tiennent à l'essentiel manquent, dirions-nous, d'émotions.

La paupiette de veau, en boule ovoïde, montre une chair de viande braisée fort

tendre sous sa croûte frite. Accompagné d'une côtelette de style papillon mince, mais rosée, ce combiné de veau «à la Versa» supposait du fromage de chèvre sur la grillade. Le fromage caprin étant indécélable, nous le mentionnons à notre serveuse qui note le commentaire ainsi que notre perplexité devant la sauce aux glaçons poivrés du saumon présenté en duo avec un thon rouge au sésame. Montée, nous semblait-il, à partir d'un fond de veau plutôt qu'avec une base de fumet, la sauce altère les saveurs délicates des poissons. De l'épaisseur d'un filet au lieu d'un steak, le thon pourrait être plus saignant et son riz d'accompagnement, moins gorgé d'eau. En retirant le saumon de ce plat, on pourrait augmenter la pièce de thon et mieux le travailler.

Loin d'être une expérience décevante, ne serait-ce que pour la qualité de l'accueil, l'enthousiasme du personnel et du propriétaire Christian Veilleux, le Versa s'ajustera certainement pour s'imposer autrement qu'en adresse à la mode.

Pour : bel endroit *in*, personnel attentionné.

Contre : prix de l'alcool élevé, notamment celui de la bière pression, et absence de table d'hôte en soirée.

Versa Restaurant-Bar
432, rue de l'Église, Québec
Téléphone : 523-9995
Type de cuisine : cuisine du marché
Ouvert du lundi au vendredi dès 11 h 30 et les samedis et dimanches dès 17 h
Table d'hôte du midi de 9 \$ à 18 \$
Menu à la carte le soir
Entrée de 6 \$ à 11 \$ (9 \$ à 20 \$ pour deux)
Viande de 16 \$ à 24 \$ (30 \$ à 51 \$ pour deux)
Poisson de 18 \$ à 21 \$ (33 \$ à 39 \$ pour deux)
Volaille de 14 \$ à 22 \$ (25 \$ à 40 \$ pour deux)
Bouteille de vin à compter de 32 \$
Stationnement dans la rue

BANC D'ESSAI

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

Mélanges pour trempettes

GOURMET DU VILLAGE, 5,59 \$

En deux temps, trois mouvements, préparez trois sauces à trempettes différentes grâce à ce coffret de trois sachets d'épices sèches pour assaisonner du yogourt nature, de la crème sure ou de la mayonnaise. Se targuant de ne pas utiliser de glutamate, Gourmet du Village a en effet le mérite de concocter des mélanges de fines herbes sans y ajouter une pharmacopée d'additifs. Oignon-ciboulette, citron-aneth et poivrons rôtis sont les saveurs aromatisant très bien l'équivalent d'une tasse de mayo ou ces substituts plus faibles en gras pour un sachet. Réfrigérées une heure afin que les saveurs se développent, ces trempettes accommoderont les crudités, un poisson grillé ou une volaille pochée. En vente dans les épiceries fines.



Yogourt Activia

DANONE, DE 3,69 \$ À 7,99 \$

En mai dernier, Danone lançait un nouveau yogourt probiotique contenant la bactérie *bifidobacterium lactis* facilitant la digestion et le transit intestinal. Aux saveurs nature, vanille, fraises, pruneaux et pêches & fibres s'ajoutent maintenant les parfums poires et pommes & muesli. Crémeux (entre 3 % et 3,9 % de matières grasses), ces yogourts offrent véritablement une texture voluptueuse et les fruits — pas de la confiture — sont en morceaux qu'on croque avec délectation. Autre plus, les céréales du pommes & muesli qui n'ont pas molli excessivement bonifient la consistance d'un yogourt aussi nourrissant qu'un fromage frais. En vente dans les supermarchés.



Vinaigre de tomate

MUTTI, 6,95 \$

Entre les bouteilles de vinaigre de cabernet, de champagne ou de fruits, se glisse un nouveau vinaigre à la tomate. D'un rouge brunâtre, sa couleur rappelle celle du vinaigre balsamique. Plus sucré que celui-ci, fleurant vraiment la tomate fraîche et mûre, ce vinaigre excellera sur un miroir de tranches de tomate et de rondelles de bocconcini, en marinade pour badigeonner une viande rouge avant de la griller ou pour déglacer une poêle. Un beau rapport qualité-prix doublé d'une chouette découverte. En vente dans les épiceries fines.



167776

La Gamelle

J'ai faim de...
La Gamelle
« L'amour du bon goût »
Pour tous les valentins et valentines

3188, chemin Ste-Foy 659-1336

1090479

1090479

Le Vendôme

SPÉCIAL POUR DEUX PERSONNES

Pâté de foie maison
Coeurs d'artichaut vinaigrette
Crêpe de saumon fumé florentine

Potage du jour, consommé ou jus de tomate

Linguini aux fruits de mer
Escalope de veau savoyarde
Filet de saumon au vinaigre de framboises
Confit de canard à l'érable
Entrecôte sur grill sauce champignons

Table à desserts et café ou thé

Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

pour 2 personnes **55\$**

Réservez tôt pour la Saint-Valentin

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

bistro mexicain

CARAMBA!
une cuisine originale et authentique

Le 12 février Soirée romantique tropicale avec groupe latino
Menu « **DeL Amor** »
29\$ par personne

Le 14 février Soirée romantique
58\$ pour 2 personnes
2 menus spéciaux
Une bouteille de vin incluse

Musique • Ambiance Réservez tôt (418) 525-9191

DON IN MEMORIAM

un don de réconfort et d'espoir

FONDATION QUÉBÉCOISE DU CANCER

INSTRUMENT NÉCESSAIRE À L'ACCOMPAGNEMENT

(418) 657-5334
1 800 363 0063
www.info-cancer.com

style mode

Une Saint-Valentin en suggestive transparence



Robe style rétro avec jupon opaque 48\$, Simons.



Tunique de crêpe de soie 69\$, Zara.



Cache-cœur de tricot de coton 55\$, cami 16\$, jeans 39,95\$, Simons.



Chemisier de nylon 59\$, Mexx.

ANNIE LAFRANCE

Collaboration spéciale

La transparence des tissus suggère la nudité. De quoi émoustiller le regard et le désir de l'être aimé. Qui plus est, les hauts légers, vaporeux et semi-transparents font partie des coups de cœur des collections printemps-été 2005.



Robe de crêpe de soie 119\$, Zara.

À l'approche de la saison chaude — oui, elle arrivera un jour! — et en cette période des amours, les tissus légers, aériens et qui laissent filtrer la lumière ont la cote. Il y a d'abord la mousseline, féminine et romantique, qui convient aux hauts en chiffons et colorés de la saison. Ensuite, la dentelle sensuelle: elle révèle également des soupçons d'épiderme, alors que sa texture séduit et que son crochet se fait délicat.

Le voile de soie et la crêpe de soie sont les chouchous des couturiers québécois. Ils jouent la superposition avec des jupes fluides, des robes rétro et des hauts vaporeux. Pour les nouvelles collections, Marie Saint Pierre préfère la résille, Falbala habille les bustiers d'un voile de coton tandis que Michel Desjardins actualise les corsages et les robes classiques par la superposition d'un voile aux imprimés floraux. Les petites robes de voile de soie sont également la pièce majeure de la collection de Denis Gagnon. Alors que M Siamo célèbre la féminité avec des jupes asymétriques légères et aux motifs psychédéliques dans des coloris pastel.

Ce n'est pas parce que les tissus de la saison printanière sont transparents que les vêtements le sont nécessaire-

ment. La superposition de plusieurs épaisseurs de tissus ou de deux vêtements finit par créer une opacité discrète et fait que le style demeure de bon goût, de jour comme de soir. D'ailleurs, sous un chemisier semi-transparent, optez pour une camisole le jour et un soutien-gorge foncé ou coloré le soir.

La soie, le coton et le nylon sont des tissus peu extensibles. Il faut donc choisir une coupe ajustée, mais pas trop près du corps. Soyez également attentifs à l'entretien de ces vêtements, qui nécessitent habituellement un lavage à sec ou à la main.

CULTURE POP

Les motifs sont très présents cette saison. Les imprimés contrastants paraissent plus doux sur un tissu fin. Les fleurs, les imprimés psychédéliques ou d'esprit bandes dessinées sont toujours très tendance. On retrouve également des imprimés Pucci qui reflètent la génération *sixties* du pop art. Raffinées, les broderies dévoilent une sensualité à fleur de peau, en ton sur ton ou en contraste. On recherche les tissus texturés, qui remplacent les bijoux et invitent aux mouvements. Osez l'agencement des différents imprimés et des couleurs, comme le font les designers!

CLINS D'OEIL VOILÉS

Les décolletés aux lisérés de rubans, les foulards volages et les longues manches de voile sont aussi des clins d'œil à la tendance. Les lignes sont épurées, mais l'ajout de certains détails, tels que des volants ou des franges de soie font écho au courant romantique. Il y a transparence à certains endroits ciblés tels que le dos, les manches ou une bande sous la poitrine. Ou encore la frange d'une jupe. Ou les lanières d'une sandale. Bref, la transparence se décline en différents modèles et tissus vaporeux, légers et confortables.



Chemisier de crêpe de soie 59\$, pantalon 69\$, Zara.

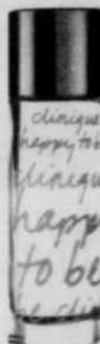
BEAUTÉ

JOANNE BOIVIN

Collaboration spéciale

HEUREUX EN AMOUR!

Vous connaissez Happy de Clinique? Je vous présente maintenant Happy To Be, plus floral que son aîné. Cette nouvelle fragrance pourrait bien être la tendance printanière pour 2005. La première impression est une rosée matinale. La note de cœur, quant à elle, est un bouquet d'hibiscus et de rose de Bulgarie. Il émane de Happy To Be bonheur et plénitude, ingrédients indispensables à la Saint-Valentin. (49,50\$)



ENCORE ET ENCORE!

Le message d'amour d'Yves St Laurent s'appelle In Love Again, édition Fleur de la Passion. La brassée inattendue de fleurs et de fruits évoque la gourmandise et la tendresse. D'abord la framboise qui est un fruit on ne peut plus sensuel; le muscat et l'anis étoilé complètent. Le bouquet rappelle l'édition originale, avec en plus un concentré de bonheur intense. (69\$)



DANSE LASCIVE

L'été arrive plus tôt que prévu grâce à Escada et son Rockin Rio. Parfumée ainsi, on a l'impression de se laisser aller à la frénésie de la salsa. Cette fois, ce sont les fleurs tropicales et les fruits qui se marient. La mandarine, l'ananas et la papaye nous donnent l'eau à la bouche. Vient ensuite le bois de santal et le sucre de canne, ce qui donne un inoubliable Rockin Rio. Ce parfum s'adresse à celles qui ont soif de vie, de couleurs et de rythmes. Avis aux amoureux transis! (64\$)

