

W26 | VINS

Chartier dans votre panier



**JESSICA
HARNOIS**
À LA VÔTRE

On ne retrouve pas que de la piquette à l'épicerie! Vous le saviez?

Depuis déjà quelque temps, les épiciers se démarquent en offrant de meilleurs choix de vins. Nous n'avons qu'à penser aux fameux vins de Couche-Tard de la gamme Julia Wines et des huit nouvelles Appellations d'origine contrôlée (AOC) que l'on retrouve en épicerie et en dépanneurs depuis l'an dernier.

Vous voulez une alternative au Kim Crawford, et ce, à petit prix? Optez pour le sauvignon blanc New Z que l'on retrouve sur les tablettes des épicerie. Délicieux et très similaire en style, vous serez surpris.

Mais il y a encore mieux! François Chartier, grand sommelier de renom qui n'a plus besoin de présentation, offre en épicerie de délicieux vins « par et pour » la table : exclusivité IGA. Vous pouvez également retrouver ces vins en SAQ.

François Chartier vient d'élaborer, avec son œnologue-conseil Pascal Chatonnet, trois nouveaux produits conçus pour faire de bons accords mets-vins. Plusieurs pistes aromatiques vous aideront à stimuler vos neurones pour concocter des mets délicieux en harmonie avec ces trois nouveaux produits.

J'ai particulièrement apprécié le blanc, un vin aromatique, frais et droit que l'on surnomme La Pêche Mignonne. Son joli nom lui rend justice, car nous avons l'impression de croquer dans une pêche, voire un abricot. Aucune lourdeur en bouche. Que du fruit croquant et mûr sur une finale vive qui perdure. Ce vin blanc français est issu majoritairement de grenache blanc et d'une part de chardonnay, le tout agrémenté de robe, de rousanne et de marsanne. Un saumon à l'érable, et hop, le tour est joué!

Dans la gamme des vins Harmonies de François Char-

tier, on retrouve également L'Olivier d'Anis, un vin rouge de France dominé par un profil aromatique qui partage la piste harmonique du poivre, de l'olive noire, des grillades, du thym et de l'anis étoilé. Et le Clou de Basile, un rouge d'Italie qui se marie bien avec la viande de bœuf grillée ou rôtie, les épices à steak, la sauce tomate de longue cuisson, les tomates séchées, le

clou de girofle, la prune, ainsi que le riz sauvage ou brun.

Des vins honnêtes enfin accessibles.

Superbe packaging : jeune, minimaliste et tendance. Les vins se détaillent entre 16 \$ et 18 \$ et si vous achetez deux bouteilles, vous recevrez gratuitement deux verres à vin sans pied.

N'attendez plus et osez les essayer. Fini la gêne d'ache-

ter du vin à l'épicerie. Ce n'est qu'un point de vente supplémentaire, près de chez vous, vous permettant de dénicher tout ce dont vous avez besoin, sous le même toit.

Mettez donc Chartier dans votre panier.

Jessica Harnois est sommelière, animatrice et présidente de Vins au féminin.

www.vinsaufeminin.com
www.jessicaharnois.com



PLEINS FEUX
SUR NOTRE HISTOIRE
CULTURELLE

TEXTE PAR
KARINE SAVARY,
ARCHIVISTE
COLLABORATION
SPÉCIALE

LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE
DE SHERBROOKE

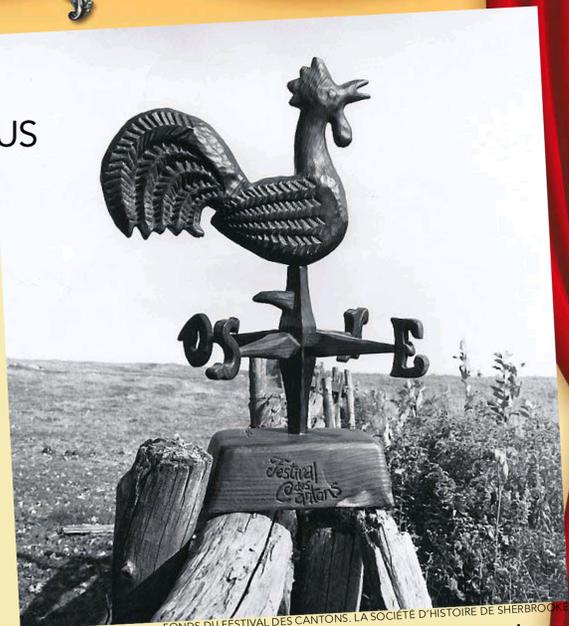
LE FESTIVAL DES CANTONS UN FLEURON TYPIQUE DE CHEZ NOUS

Né en 1974 sous l'égide de Louis Bilodeau, le Festival des Cantons représente le symbole de la tradition et du terroir québécois. L'idée avait germé en 1973 lors des célébrations entourant la 500^e émission de Soirée canadienne, produite par CHLT-TV.

L'image du coq, emblème de la tradition et de la ruralité, est répandue partout au centre-ville de Sherbrooke lors de la tenue du Festival. Le brun et l'orange étant à l'honneur, les festivaliers sont invités à animer les lieux en revêtant chapeaux de paille, macarons de cuir et ceintures flechées.

Dans le contexte, l'expression authentique et traditionnelle québécoise prend plusieurs formes : la danse, le chant, l'artisanat, la gastronomie, le théâtre, les antiquités et les sports. Une occasion festive pour les Québécois de se reconnaître dans leur identité propre.

De 1975 à 1979, entre 500 000 et un million de festivaliers sont accueillis par les Sherbrookoises au centre-ville. Le quartier prend les allures d'un véritable village de la culture, agrémenté de la Place des fleurs, de monuments. Dans la rue des antiquités, des artisans, des artistes et des cantonniers, Ti-Blanc Richard fait danser les plus fringants au rythme de son violon! Les activités à l'honneur passent du Déjeuner des placoteux, où les galettes de sarrasin en font saliver plus d'un, au P'tit trot du cantonnier (un marathon), sans oublier la Nuit de la poésie, la Chasse aux cochons graissés et les Bras forts des Cantons. Un concours de pêche au domaine Howard est réservé aux aînés. Les jeunes, de leur côté, peuvent pour l'occasion démontrer leur force à la Place de Ti-Jean les gros bras, dans des compétitions de sciote, de coupe de pitoune et de tir au poignet.



FONDS DU FESTIVAL DES CANTONS. LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE SHERBROOKE
Symbole du Festival des Cantons dans les années 1970, le coq girouette représente la direction des vents et la tradition rurale québécoise.