par JULIE ASSELIN, designer d'ambiance
texte CHANTAL LAPOINTE
photos YVES LEFEBVRE

photo Laforest & Sabourin photographes

UN MARIAGE À LA MAISON

Pour célébrer un mariage, des noces d'or ou encore pour renouveler ses vœux en compagnie des gens qu'on aime, rien n'égale une fête de l'amour dans l'intimité de sa maison. Cette formule conviviale met la famille et les amis à l'aise et vous facilite les préparatifs. Voici, en conseils et en images inspirantes, tout ce que vous devez savoir pour transformer votre intérieur en un décor féerique.

La mise en scène de ce mariage intime a été orchestrée par la designer d'événements Marie-Chantal Cloutier. Reconnue pour sa créativité, son souci du détail et sa connaissance des tendances et des nouveautés, cette spécialiste en design événementiel s'est bâti une clientèle fidèle depuis 1999 et a même fait l'objet d'un reportage dans le prestigieux magazine canadien-anglais *Elegant Wedding*. Du développement d'un concept inédit à l'animation en passant par la logistique, Mme Cloutier se donne le défi de créer des environnements et des ambiances uniques, à la carte ou clés en main: «Ma philosophie est de faire vivre aux invités une expérience différente, pleine de *wow*!, de leur arrivée jusqu'à leur départ.» La designer reconnaît que l'organisation d'un mariage est un facteur de stress pour bien des gens. Elle donne toujours ce conseil à ses clients, à leur première rencontre: «Ayez du plaisir pendant le processus, car tous les petits moments vous amenant au grand jour feront partie de vos souvenirs.»

▸ MARIE-CHANTAL CLOUTIER
DESIGNER D'ÉVÉNEMENTS
514 842-6213, MARIE-CHANTAL.CA

Jérôme Buirette propose ses services à titre de chef à domicile et de traiteur haut de gamme partout au Québec. Info: 514 754-3850, gourmeyeur.com

LE CHEF JÉRÔME BUIRETTE PROPOSE...

... ce mois-ci, un menu élégant et délicat digne de ce grand jour.

- Verrines de mousse de foie gras de canard en croustade aux amandes et à la fleur de sel
- Filet de bar et escargots rôtis, au beurre au basilic
- Veau confit à la sauce aux morilles et aux herbes fraîches
- Petits choux au caramel, façon pièce montée

Gourmeyeur, l'entreprise du chef d'origine française Jérôme Buirette, propose à une clientèle épicurienne un concept très à la mode: être invité à sa propre réception! Offert clés en main, de l'entrée jusqu'au rangement de la cuisine, le service de chef à domicile gagne en popularité. De plus en plus de gens préfèrent le confort de la maison plutôt que le restaurant pour profiter d'un véritable moment de détente.

Les invitations reflètent le thème de votre célébration et en annoncent les couleurs. La designer recommande d'opter pour le plus beau papier que votre budget vous permet, quitte à économiser sur les cartons d'invités et les autres accessoires en papier.

Le design floral de chaque table est dominé par un haut vase d'hydrangées duquel retombent gracieusement quelques orchidées. D'autres petits bouquets y font écho un peu partout dans le décor. Les arrangements monochromes aux formes bien rondes (topiaires) ont la faveur du moment. Remarquez les légères nuances mauves des orchidées, qui rappellent les éléments de papier. Du beau détail!

Conception, coordination MARIE-CHANTAL CLOUTIER, DESIGNER D'ÉVÉNEMENTS **Arrangements floraux, vase** ALAIN SIMON FLEURS **Chaises, nappe, assiettes, coutellerie** CELEBRATIONS **Chandelles** DÉCO DÉCOUVERTE **Invitations, enveloppes** PAMPLEMOUSSE **VOIR LE CARNET PAGE 170.**

LE CHOIX D'UN THÈME

- **Il est important que le thème** que vous choisirez reflète votre personnalité. «C'est le premier événement auquel vous invitez votre famille et vos amis en tant que couple marié, explique Marie-Chantal Cloutier. Le thème choisi donnera le ton de votre journée.»
- **À la maison**, le style du décor peut dicter l'atmosphère: champêtre, urbaine, épurée. Dans le mariage présenté, l'élégance à l'européenne qui se dégage de l'aménagement a inspiré à la designer des arrangements floraux classiques, une nappe en taffetas léger et des chaises dorées très classe. La vaisselle carrée et la verrerie ajoutent leur touche contemporaine. Les verres à fond mauve dénichés dans les armoires de la future mariée apportent un zeste de fraîcheur et de jeunesse au décor dominé par le blanc.
- **Choisir la nature** qui vous entoure est toujours très inspirant. Mme Cloutier recommande des variantes dans les tons: du jaune au rouge vif en passant par l'orangé pour un décor automnal, un feuillage vert et des végétaux fuchsia en été ou encore une couleur de fleur unique, pour un style plus sobre.
- **Votre couleur favorite.** Ouvrez vos armoires: vous serez surpris de découvrir combien de vases et d'assiettes de présentation vous avez déjà dans cette couleur. Ajoutez-la en accent dans vos invitations, et voilà la thématique de votre journée! Attention cependant: pas plus de deux couleurs, peut-être une troisième, mais à petite dose.
- **D'autres pistes:** des traditions familiales, une passion comme l'équitation, le vin, les voyages, etc.

Rien ne peut se comparer à l'extravagance d'un mariage à la maison. Le défi est de transformer votre espace quotidien en un endroit romantique et élégant. Les trésors que recèlent vos armoires peuvent être mis à contribution, comme ici avec la collection de verrerie de la mariée. Une multitude de lampions contribuent également à camper un décor féerique.

Conception, coordination MARIE-CHANTAL CLOUTIER, DESIGNER D'ÉVÉNEMENTS **Arrangements floraux, vase** ALAIN SIMON FLEURS **Chaises, nappe, assiettes, coutellerie, ronds de serviette bijoux** CELEBRATIONS **Chandelles** DÉCO DÉCOUVERTE **VOIR LE CARNET PAGE 170.**

C'EST DU BONBON!

Pour un mariage tendance, le bar à bonbons l'emporte sur le ballotin de dragées traditionnel. C'est une façon amusante et peu coûteuse de remercier vos invités avant leur départ. Présentez les macarons, dragées et autres friandises aux couleurs de la fête dans plusieurs coupes en verre. Disposez autour de petites boîtes personnalisées que les gens rempliront à leur guise. Si le cœur vous en dit, vous pouvez réaliser vous-même certaines friandises, comme des meringues ou des petits gâteaux (*cupcakes*).

UNE RÉCEPTION À LA MAISON...

... sans se compliquer la vie!

- Louer tous les objets dont vous aurez besoin est une solution sans souci. Les boutiques spécialisées offrent un bon choix de tables, de chaises, de vaisselle, de couverts, de linge de table, etc., et aussi plusieurs accessoires intéressants pour la décoration des tables.
- Il est également possible de louer des meubles (canapés, tables basses design) pour transformer le salon en lounge ou meubler la terrasse pour une réception à l'extérieur.
- Prévoyez la livraison la veille du mariage et le ramassage le lendemain.
- Si vous n'avez pas de planificatrice, faites le montage du décor la veille ou chargez-en le traiteur. Le jour du mariage, ne pensez qu'à vous faire belle et à profiter du moment!
- Enfin, deux choses importantes à ne pas délaisser: les photos et la vidéo, même dans un cadre intime. Pouvoir revivre cette journée est le plus beau cadeau que vous pouvez vous offrir, rappelle Marie-Chantal Cloutier.

MÉTIER: PLANIFICATRICE

Pourquoi engager une professionnelle? On dit qu'un mariage demande en moyenne 250 heures de préparation! En vous guidant durant toutes les étapes et en vous faisant profiter de son carnet de bonnes adresses, une planificatrice vous fera épargner du temps et des sous... afin que vous puissiez profiter de la journée en toute quiétude. Assurez-vous de ressentir une belle complicité avec elle, dès le départ, et ne réservez rien avant d'avoir son avis éclairé.

On dit que la finale sucrée est aussi importante que le choix de la robe. Selon Marie-Chantal Cloutier, la tendance est aux gâteaux «couture»: simples et impeccablement chics! Ce gâteau étagé évoque à la fois la robe de la mariée et les hydrangées présentes sur chaque table. Le fondant, ou glaçage moulant, lui procure une blancheur incomparable.

Conception, coordination MARIE-CHANTAL CLOUTIER, DESIGNER D'ÉVÉNEMENTS **Gâteau** PÂTISSERIE SAN MARCO **Plateau à étages** BOWRING **Vaisselle en verre** WINNERS **Bonbons** SWEET FACTORY **Fleurs** ALAIN SIMON FLEURS **Boîtes-cadeaux** PAMPLEMOUSSE **VOIR LE CARNET PAGE 170.**

DU FAIRE-PART AUX CARTONS DE TABLE

Objets de tradition, les faire-part, cartons de table et menus devraient être déclinés à partir de la couleur thématique du mariage. Un lettrage stylisé donne le ton, mentionne également Marie-Chantal Cloutier. Le faire-part et l'invitation envoyés dans la même enveloppe se prêtent aux juxtapositions de teintes et de papiers coordonnés. Pour les cartons de table et les menus, choisissez des papiers ou des cartons d'une bonne épaisseur; ils tiendront bien en place sur les tables. Enfin, avant de rendre visite à l'imprimeur, n'oubliez pas les cartes de remerciement.

LE CONSEIL DU CHEF

«J'ai choisi de faire la recette avec du filet de bar, mais n'importe quel poisson épais à chair ferme et blanche fera l'affaire. Le poisson est un aliment délicat; n'oubliez pas d'y aller en douceur au moment de la cuisson.»

ASSIETTE CELEBRATIONS VOIR LE CARNET PAGE 170.

FILET DE BAR ET ESCARGOTS RÔTIS, AU BEURRE AU BASILIC

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 25 min
Temps de cuisson: environ 20 min

- 4 morceaux de filet de bar commun ou d'un autre poisson à chair blanche, avec la peau et le plus épais possible
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- Poivre du moulin, au goût
- 60 ml (4 c. à soupe) de beurre
- 1 botte de basilic finement hachée
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil finement haché
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 250 ml (1 tasse) de gros escargots en boîte, rincés et égouttés
- Fleur de sel, au goût

1. Éponger les filets de poisson à l'aide de papier absorbant.
2. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
3. Poivrer le poisson. Déposer les filets côté peau dans la poêle et les faire colorer sans les retourner. Au bout de 3 à 5 minutes, ajouter la moitié du beurre dans la poêle. Si le feu est fort et que le poisson colore trop vite, réduire un peu le feu. De temps à autre, arroser entièrement le poisson avec le beurre fondu. Une fois la peau bien colorée, retirer les filets et les mettre sur du papier absorbant côté chair. À cette étape, le poisson n'est pas encore cuit.
4. Dans la même poêle chauffée à feu moyen-doux, ajouter le reste du beurre, les herbes, l'ail et les escargots. Faire cuire environ 5 ou 6 minutes. Bien arroser les escargots tout le long de la cuisson avec le beurre fondu.
5. Quelques minutes avant de servir, mettre les filets de poisson côté peau dans la poêle, en poussant sur le côté les escargots, et faire cuire 3 minutes à feu moyen. Puis les retourner côté chair et faire cuire de 2 à 3 minutes, selon la cuisson désirée. Il est important, tout au long des étapes, d'arroser le poisson avec le jus de cuisson.
6. Dresser le bar et les escargots dans des assiettes, et assaisonner de fleur de sel. Un riz ou un risotto sera parfait pour accompagner cette recette.

EN ATTENDANT LE JOUR J

La planification est la clé d'une réception réussie. Au moins neuf mois à l'avance, il est conseillé de fixer la date, de réserver le célébrant, d'avertir les proches et d'établir un budget. La commande au fleuriste, les invitations et la réservation du photographe devraient être accomplies six mois avant le mariage. En organisatrice avertie, Marie-Chantal vous recommande toujours d'avoir avec vous votre liste de choses à faire, votre budget, votre liste d'invités et votre plan de salle. Plusieurs outils de planification sont offerts dans Internet.

LE CONSEIL DU CHEF
«À défaut de morilles, des girolles ou des cèpes feront parfaitement l'affaire, pourvu que vous les fassiez d'abord sauter à la poêle pour en exhaler le goût. Pour la viande, je vous suggère le veau de lait du Québec, tendre et divinement savoureux.»

Assiette, rond de serviette bijoux CELEBRATIONS VOIR LE CARNET PAGE 170.

VEAU CONFIT À LA SAUCE AUX MORILLES ET AUX HERBES FRAÎCHES

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 30 min
Temps de cuisson: environ 3 h 30 min

- 4 carottes grossièrement coupées
- 2 branches de céleri
- 1 gros oignon coupé en deux
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Osso bucco ou jarret de veau désossé pour 4 personnes
- Sel et poivre, au goût

SAUCE

- 250 ml (1 tasse) de morilles fraîches ou 180 ml (3/4 tasse) de morilles réhydratées
- 250 ml (1 tasse) de crème
- 60 ml (4 c. à soupe) de persil finement haché
- 1 gousse d'ail finement hachée

1. Dans une grande casserole, répartir toute la garniture aromatique (les 5 premiers ingrédients) et déposer la viande dessus. Recouvrir d'eau froide. Saler et poivrer. Faire cuire à feu moyen-doux à faible ébullition, à demi-couvert, environ 2 heures. Vérifier le degré de cuisson de la viande en dégageant un morceau et en appuyant dessus ou en le goûtant. Il faut que la viande soit vraiment très cuite et qu'elle se détache facilement. Réserver la viande dans une assiette.
2. Remettre le bouillon sur le feu et laisser réduire jusqu'à l'obtention de 250 ml (1 tasse) de réduction. Filtrer.
3. Dans une casserole de taille moyenne, verser le bouillon de veau obtenu et ajouter tous les ingrédients de la sauce. Faire réduire de moitié. Cela peut prendre 1 heure en moyenne, selon la taille de la casserole et l'efficacité de la cuisinière. Rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE

1. Une demi-heure avant de servir, préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
2. Mettre les morceaux de veau dans un plat allant au four et recouvrir de sauce. Faire cuire la viande au four de 15 à 20 minutes, en la nappant de sauce régulièrement et en retournant souvent les morceaux.
3. Dresser dans des assiettes et servir.

CHOIX MUSICAL

Un trio de jazz, un quatuor classique ou encore un DJ professionnel feront en sorte que votre mariage se transforme en fête! Vous pourriez aussi passer une petite annonce dans les écoles de musique pour engager une chanteuse et des musiciens, indique Marie-Chantal Cloutier. Pour trouver les artistes qui formeront l'accord parfait avec chaque événement, l'organisatrice fait appel aux services de l'agence Paul Chacra. www.paulchacra.com

PETITS CHOUX AU CARAMEL, FAÇON PIÈCE MONTÉE

Pour 8 personnes
Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: environ 50 minutes

CARAMEL*

- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %

1. Avant de faire les choux, préparer le caramel.
2. Dans une casserole de taille moyenne, verser le sucre et un peu d'eau. Faire cuire le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit dissous. Quand le sucre commence à changer de couleur, réduire le feu et bien surveiller la cuisson. Aussitôt que la préparation a une belle couleur blonde assez foncée, ajouter la crème petit à petit, en remuant, tout en faisant attention de ne pas se brûler. Quand le tout est bien mélangé, éteindre le feu et réserver.

CHOUX

- 500 ml (2 tasses) de lait
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 8 œufs

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec le beurre, le sel et le sucre, puis réduire le feu à moyen et faire cuire environ 1 minute, jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Il ne faut pas que la préparation cuise à gros bouillons.
2. Ajouter la farine, réduire le feu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène qui ne colle plus aux parois de la casserole. Continuer à dessécher la pâte à feu doux 2 minutes.
3. Retirer la casserole du feu et déposer la pâte dans un cul-de-poule. Ajouter les œufs un à la fois, en veillant à bien les incorporer après chaque addition.
4. Mettre la pâte à choux dans une poche à douille. Sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, confectionner de petites boules.
5. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
6. Faire cuire la pâte au four 30 minutes. Il est important de ne pas ouvrir le four tant que les choux ne sont pas gonflés et colorés.

«Ces petits choux sont servis nature, simplement nappés de caramel. Vous pourriez aussi les transformer en profiteroles, en les garnissant de chantilly avec une sauce au chocolat, ou encore en faire une version salée avec béchamel et fromage gratiné. Réduisez alors le sucre de la recette à une cuillère à soupe.»

7. Une fois que les choux sont cuits, les laisser refroidir à la température ambiante.

MONTAGE DES CHOUX

Disposer les choux refroidis dans des assiettes à dessert et les garnir de caramel (préalablement chauffé à feu doux pour le liquéfier).

* Le caramel peut être fait la veille. ⌘

Note: vous pouvez ajouter sur les choux, avant la cuisson, quelques grains de sucre entiers spécialement conçus pour la boulangerie, qui ne fondent pas à la cuisson, et qu'on peut acheter dans les épiceries fines.

Arrangements floraux, vase ALAIN SIMON FLEURS **Assiettes** CELEBRATIONS **VOIR LE CARNET PAGE 170.**