

# LA BONNE TABLE



Plus d'excuse!  
Avenue Cartier  
Service de  
voiturier  
(en face de la SAQ)  
du mercredi au dimanche dès 17h30  
1452083

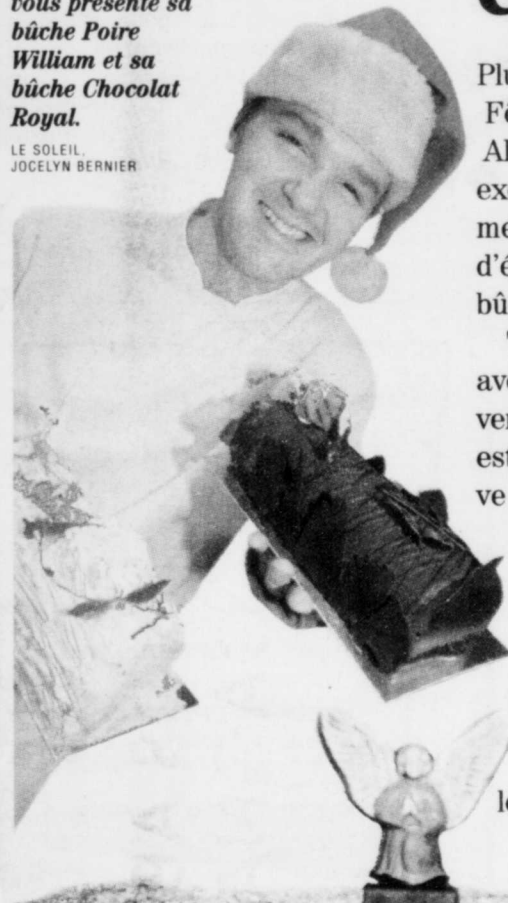
24  
CAHIER G LE SAMEDI 25 DÉCEMBRE 1999

LA BÛCHE DE NOËL

## Une tradition qui évolue avec le temps

Éric Harvey  
de La Dacquoise  
vous présente sa  
bûche Poire  
William et sa  
bûche Chocolat  
Royal.

LE SOLEIL,  
JOCELYN BERNIER



Plusieurs traditions du temps des Fêtes prennent leur origine en Allemagne. Il en est ainsi, par exemple, du père Noël, de la fameuse petite maison en pain d'épices, du sapin illuminé et de la bûche de Noël.

Toutes les traditions évoluent avec le temps. Santa Klaus est devenu le père Noël; le sapin naturel est devenu artificiel et on en trouve de toutes les couleurs, même des roses; la petite maison en pain d'épices s'est transformée en bonbonnière et les bûches de Noël qui étaient autrefois fabriquées avec un « gâteau roulé » ou un « biscuit » comme préfèrent l'appeler les pâtisseries professionnels est devenu plus

léger, moins lourd, plus santé, moins gras, plus praliné, moins sucré, plus mousse aux fruits.

Pierre Champagne s'est informé de ces nouvelles tendances que l'on retrouve tant dans la pâtisserie en général que dans les bûches de Noël en particulier. Une petite enquête auprès de quelques-uns des pâtisseries les plus connus de la région.

PAGE G3



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Denis Tannous et Luis Bothello présentent trois bûches originales de la pâtisserie Arlequin, la bûche framboisier, la bûche au café et la bûche Prestige.

Christiane Blancfort présente la bûche omelette norvégienne des Délices de Picardie.

LE SOLEIL,  
JOCELYN BERNIER



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

### Une crèche... délicieuse

Une crèche de Noël peut être belle; elle peut être colorée; elle peut être originale; elle peut être mignonne mais elle ne peut pas être délicieuse... sauf celle qui a été élaborée par Bruno Bornais et Martine Noël à l'Hostellerie Parc des Braves. Entièrement fabriquée d'aliments comestibles comme des bâtons « Grissol » des biscuits soda et des bretzels elle est « meublée » de personnages et d'animaux en chocolat.

PAGE G8

LES CONSEILS DE JOSIANE

Idées du temps des Fêtes

Voici quelques idées pour les gens pressés qui veulent du rapide. D'abord, pour les menus-buffets, rien de tel qu'une salade de légumineuses colorée et savoureuse à souhait, prête en un tournemain. Je vous propose une version revampée de ce classique que je vous ai déjà présenté dans le passé.



Josiane Cyr  
nutritionniste

Collaboration spéciale

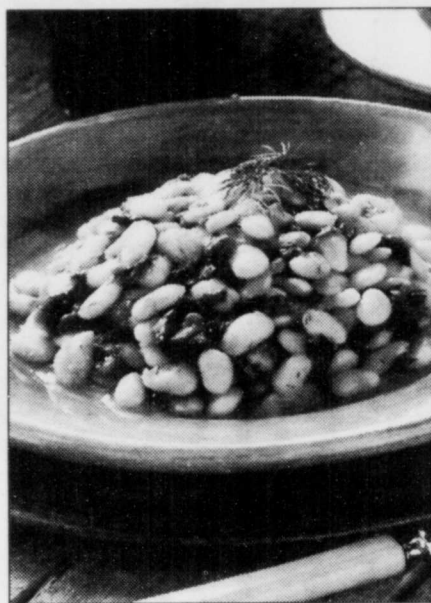
SALADE DE LÉGUMINEUSES

Marinade

- 2 c. à table (30 ml) huile d'olive
- 2 c. à table (30 ml) vinaigre balsamique ou de vin rouge
- 2 c. à table (30 ml) jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) basilic séché
- 1 c. à thé (5 ml) origan séché
- 1/4 c. à thé (1 ml) poivre
- 1 c. à thé (5 ml) sel de mer au goût
- zeste de citron au goût
- pincée coriandre en poudre
- pincée cumin
- pincée clou de girofle en poudre

Légumes

- 2 X 540 ml (2 X 19 oz) légumineuses en conserve mélangées, rincées et égouttées
- 1 t. (250 ml) concombre en dés
- 2 tomates en dés
- 1/4 t. (60 ml) oignon doux haché
- 1/4 t. (60 ml) persil frais haché



ARCHIVES

Préparation

— Combiner les ingrédients de la marinade et réserver.  
— Couper les légumes en petits cubes et mélanger les légumineuses à ceux-ci.  
— Ajouter la marinade et mélanger. Servir comme accompagnement ou comme plat principal.

Note: Cette recette peut être multipliée au besoin.

Les petites gâteries au caroube

Dans le temps des Fêtes, les petites bouchées sucrées sont toujours bien populaires. Ces petites boules au caroube pourront faire bien des heureux, et personne ne vous reprochera le fait qu'elles soient naturelles.

BOUCHÉES AU CAROUBE ET AU MIEL

Ingrédients

- 1/2 t. (125 ml) caroube en poudre
- 1/4 t. (60 ml) graines de tournesol
- 1/4 t. (60 ml) graines de sésame
- 1/4 t. (60 ml) miel
- 1/3 t. (80 ml) beurre d'arachides naturel
- 2 c. à table (30 ml) eau
- 1/4 t. (60 ml) noix de coco râpée non sucrée

\* Ceux qui le désirent peuvent remplacer le caroube par du cacao...

Préparation

— Mélanger ensemble tous les ingrédients, à l'exception de la noix de coco.

— Confectionner de petites boules (2 cm ou 1 pouce de diamètre), puis roulez-les dans la noix de coco.

La couronne de crevettes

Pour les amateurs de crevettes en couronne, il faut toujours l'indispensable petite sauce rouge. Ma favorite: la trempette au sirop d'érable version Julie, une recette bien de chez nous.

TREMPETTE AU SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients

- 1/3 t. (80 ml) ketchup
- 1/4 t. (60 ml) sirop d'érable
- 1/2 c. à thé (2 ml) moutarde sèche
- 1/4 t. (60 ml) céleri haché
- 1 c. à table (15 ml) oignons hachés
- 1/4 c. à thé (1 ml) poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) relish commerciale
- 1 c. à thé (5 ml) jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) persil frais

Préparation

— Verser tous les ingrédients dans la jarre d'un mélangeur et battre pendant 1 à 2 minutes.

Source: Julie Bourdages, diététiste-conseil

**Joyeux Noël à tous!**

**pour**

**SUR LES SPAGHETTIS**

Ce coupon vous donne droit à un SPAGHETTI GRATUIT d'une valeur égale ou inférieure à celui que vous commandez au prix courant. (Consommation sur place). Valable pour 2 personnes jusqu'au 10 février 2000.

• Charlesbourg 7685, 1re Avenue 627-0161

• Sainte-Foy 3077, ch. Saint-Louis 659-5628

**On s'offre en spectacle**

**20%**

Pour vos avants spectacles l'Oliva Noire vous offre 20% de rabais sur le menu à la carte ou en table d'hôte.

Sur présentation de votre billet spectacle. Offre valide jusqu'au 31 janvier 2000.

64, René-Lévesque Ouest • 521-5959

**Noël**

Table d'hôte romantique pour deux

Terrine de caribou au poivre vert et canneberges

Salade d'épinards fruitée et canard mariné au porto

Tartelette d'escargots au Roquefort

Fricassée de crevettes et volaille aux pousses d'endives

Granité aux poivres et pommes vertes

Velouté de julienne d'Arblay

Assiette du pêcheur, beurre d'agrumes au sauterne

Noix de ris de veau, amandine d'épinards et citron confit

Médailles de veau rossini à la périgourdine

Noisettes de chevreuil au whisky, moutarde et fruits

Une bouteille de

Macon Villages 1996 Joseph Drouhin ou Château Bellegarde 1997 Borie-Manoux

Verdurette de fine salade parfumée à l'huile de noix

L'assiette du maître pâtissier et café

**POUR DEUX PERSONNES 99\$**

**Musicien chanteur**

• Certificats-cadeaux • Service de valet gratuit

**Saint-Sylvestre**

Table d'hôte romantique

L'apéritif

Consommé brillat-savarin

Pâté de faisán en croûte au calvados et trois poivres

Ragoût de Saint-Jacques et langoustines aux asperges

Granité de fruits des champs au champagne

Gourmande de saumon, beurre d'écrevisses au cerfeuil

Panaché de mer, beurre d'orange au Riesling

Râble de lapereau aux pleurotes et cidre

Médailles de caribou au kirsch et bleuets séchés

Une bouteille de vin sélectionnée de notre cave pour 2 personnes:

Bourgogne Pinot noir 1995 Réserve Pierre André, Zinfandel Rosenblum 1994 ou Moulin à Vent Les Hospices 1997 Chablis Bichot 1995, Pouilly-Fruissé Les Souvelles 1996 ou demi-bouteille de champagne

Fine laitue au vinaigre balsamique, éclats de parmesan

La douceur gourmande - Café, thé

**175\$ /pers., - TAXES ET SERVICE INCLUS**

**Soirée dansante avec musiciens**

20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec  
694-1876 ou 1-800-566-1876

Moins de **1 semaine**

Vivez le millénaire

au

**Laurie Raphaël**

**Souper gastronomique**

10 services avec vins

**Ambiance magique**

• Harpe et flûte traversière durant le repas

• Danse et champagne à partir de minuit

• Cadeau-souvenir

Réservation 692-4555

Restaurant

**La Playa**

**St-Sylvestre**

Table d'hôte

1er choix: 17h30

**38<sup>95</sup>\$** 5 services

2e choix: 20h

**49<sup>95</sup>\$** 7 services

Joyeuses fêtes de toute l'équipe!

780, rue Saint-Jean 522-3989

# Mille et une bûches de Noël

## Tous les gâteaux roulés méritent de se retrouver sur la table

■ On n'a plus les bûches qu'on avait. C'est le moins que l'on puisse dire... ou écrire. En matière de bûches de Noël, les goûts se sont affinés. La bûche d'aujourd'hui n'a plus rien à voir avec le gâteau roulé (et souvent trop sec) de nos grands-mères. Aujourd'hui, les recettes de bûches de Noël sont aussi diversifiées que peut l'être l'imagination des cuisiniers de la région... qui n'en manquent pas. Tous les gâteaux sont susceptibles, durant le temps des Fêtes, d'être transformés en bûches de Noël.

«On retrouve dans les bûches de Noël les mêmes tendances que celles que l'on trouve en pâtisserie et qui ont été inspirées par le style «Thuries», ce pâtissier français qui a révolutionné le métier», affirme au SOLEIL M. Didier Girol, professeur en pâtisserie du Centre intégré en alimentation et tourisme de Québec. «Aujourd'hui ce sont les mousses de fruits ou les mousses de chocolat qui ont remplacé les biscuits roulés et les crèmes lourdes. Plus de fruits exotiques, moins de gras, plus de santé.»



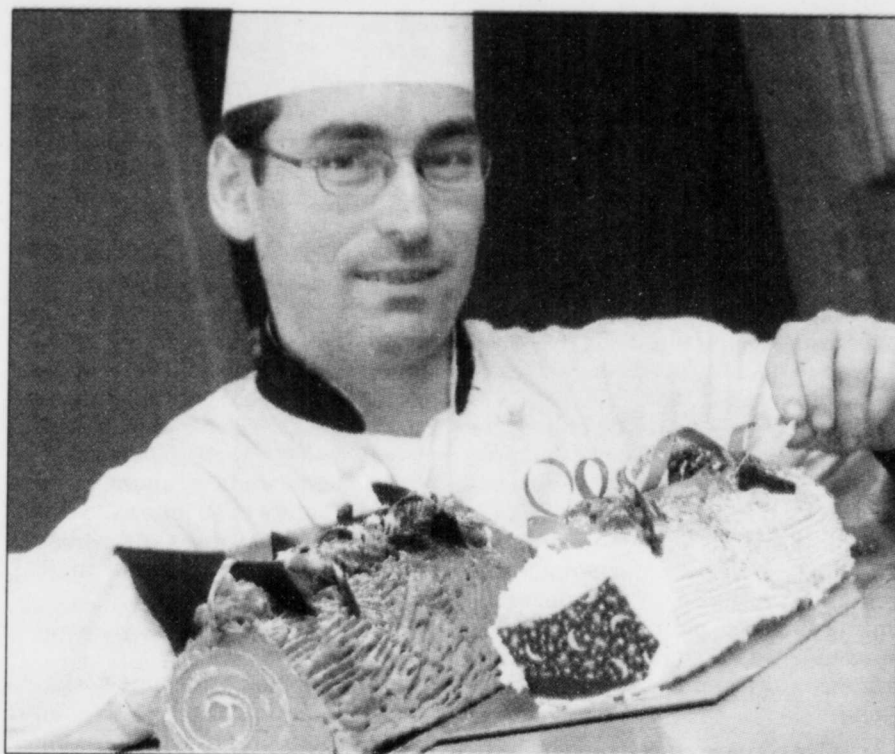
Pierre Champagne

PChampagne  
@lesoleil.com

### SAVOIR ROULER

«On compte mille et une façons de faire une bûche de Noël» explique par ailleurs au SOLEIL M. Claude Coeuret, autrefois propriétaire du traiteur Guido Claude, un des plus anciens de la région (1973). Il s'agit de rouler autrement n'importe quel gâteau et de le façonner comme une bûche.

Ainsi, le fameux gâteau Prestige, inventé au Palais des Arômes de Char-



Chez Nourcy, vous aurez le choix entre la bûche à la vanille et la mousse aux trois chocolats... entre autres.

LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

lesbourg l'an dernier, est devenu la bûche Prestige durant le temps des Fêtes. C'est le même gâteau, mais plutôt que d'être présenté de façon traditionnelle, il est préparé en forme de bûche. Mousse au chocolat au lait, génoise de chocolat et caramel brûlé à l'intérieur. Le chef pâtissier, Stéphane Roine, lance aussi cette année sa bûche Maya, une bûche blanche à base de chocolat au lait et de noix de Grenoble caramélisés, le tout surmonté d'une mousse au miel façonnée comme une bûche.

### FIN DE SIÈCLE

Chez Nourcy, on propose cette année cinq bûches différentes, dont deux plus traditionnelles, pour bien marquer la fin du siècle précise M<sup>me</sup> Marlène Nourcy. Les deux bûches traditionnelles sont la bûche à la vanille, et la bûche moka. Les trois autres sont la truffe grillotine, la caprice aux framboises et la mousse aux trois chocolats. Trois bûches plus modernes qui n'ont rien à voir avec le gâteau roulé.

Le pâtissier Éric Harvey, chef pro-

priétaire de la pâtisserie La Dacquoise de Sainte-Foy, aime bien, lui aussi, proposer les bûches traditionnelles et les bûches modernes. Deux bûches traditionnelles, la pralinée et la crème citron (comme la tarte de Serge Bruyère, précise-t-il) et quatre bûches plus modernes à savoir, le chocolat Royal, la Sacher, la Poire William (de loin la plus populaire) et la pralinée aux framboises glacées.

Denis Tannous de la Pâtisserie Arlequin demeure par contre très conservateur. Toutes ses bûches sont des «biscuits roulés» mais leur saveur est différente. Il en a cinq: la bûche Prestige, la bûche au café, la bûche au chocolat, la bûche pralinée, la bûche truffée et la bûche framboisier.

Aux Délices de Picardie, à Sillery, les bûches sont nombreuses. Moka et chocolat ou moka-café mais aussi la bûche Grand Marnier, la bûche Concorde, (mousse au chocolat et meringue) la bûche au fromage Da Scarpone, la bûche glacée à la mangue et la fameuse omelette norvégienne en forme de bûche. D'autres diront l'Alaska glacé ou le Baked Alaska. C'est la même chose.

Faut-il en ajouter davantage? La bûche Paris-Brest peut-être? Pourquoi pas? La bûche crêpes Suzette? On peut la faire aussi. La bûche Saint-Honoré? La bûche Rothschild? Le Mont-Blanc aux marrons? À votre goût. Commandez et vous recevrez. C'est là que vous reconnaîtrez le talent de votre pâtissier préféré.

Commandez  
et vous  
recevrez le  
gâteau qui  
convient

## SAINT-SYLVESTRE

Menu spécial  
Informez-vous! Hâtez-vous!

! Souper dansant !  
tous les jours

### Menu spécial

les 25 décembre et 1er janvier

48\$ / 2 pers.

avec 1/2 bouteille de  
vin blanc ou rouge

Le  
**Vendôme**

36, côte de la Montagne, Québec

Rés.: 692-0557

## La torréfaction à la perfection

Maisons de  
torréfaction  
de café.

Torréfaction  
artisanale et  
unique.

Café en  
grains et  
accessoires  
de café.

Café Castelo



2955, Ire Avenue  
Québec  
(418) 622-9785

Maison de torréfaction

AUX  
Mille  
Grains

1032, av. Cartier  
Québec  
(418) 523-3853

Produits régionaux



GRAINS DE SOLEIL CAFÉ  
LA MAISON DU CAFÉ À SILLERY

1313, av. Maguire, Sillery (418) 684-0480

RESTAURANT  
**L'OPÉRA**  
Déjeuner fruité - Steak Al sur  
le grill - Fruits de mer

Copieux  
déjeuners  
fruités...

Venez déguster notre délicieuse  
assiette de fruits de mer  
et  
l'excellent combiné filet mignon  
de l'Ouest et crevettes!

2 pour 1  
sur nos  
brochettes

Excellent  
smoked  
meat

Midi  
menu  
pour gens  
d'affaires

OUVERT  
les 25 décembre  
et 1er janvier

Salon-bar  
Lotovideo

3265, ch. Sainte-Foy (angle Duplessis) 654-0019

# Un petit goût de souvenirs

**A** l'instar de mes collègues chroniqueurs, me voilà à une semaine de cette fameuse dernière chronique de l'année et du siècle! Que pourrais-je vous souhaiter de mieux pour ce nouveau millésime? Bien sûr de ne rencontrer que les plus dives bouteilles, les menus les plus chatoyants, les tables les plus accueillantes, les patrons les plus honnêtes, les additions les plus raisonnables, les chroniques les plus intéressantes! Cela ne sera pas facile, mais pour ce qui dépend directement de moi, je ferai de mon mieux.

Place aux projets, bien sûr, mais aussi aux souvenirs! Ceux que nous laissent ces dernières années de libations bachiques et brassicoles sont en général du meilleur tonneau! Il faut bien l'admettre, à quelques rarissimes exceptions, on ne fait plus à proprement parler de mauvais vins.

Tout au plus, voit-on parfois apparaître des produits un peu faibles! Il nous arrive aussi de regretter d'en voir disparaître d'autres, pleins de talents mais sans moyens!

Peccadilles que tout cela! Dans l'ensemble, nous sommes formidablement gâtés par les dieux de la vigne et du houblon et le reste n'est qu'une question de goûts et de couleurs qui, comme chacun le sait, se discutent le plus démocratiquement du monde.

C'est ce que nous faisons dans cette chronique! Un forum d'idées que votre courrier, de plus en plus nombreux, alimente et anime. Merci pour cette joie hebdomadaire dont vous êtes les artisans.

Je vous propose pour ces deux derniers survols 1999, une série de petits allers-retours qui nous permettront à la fois de découvrir et redécouvrir.

Redécouvrir en nous remémorant les étiquettes amplificatrices de joies ou consolatrices de peines, mais qui, chaque fois, ont charmé nos tables et les plats qui les garnissaient. Enfin, découvrir celles qui vont ouvrir, en fanfare et harmonie, cette ère nouvelle.

## CÔTÉ SOUVENIRS

C'est avec un plaisir tout à l'image de Noël que je vous propose un retour vers la Côte Chalonnaise. Débouchons un généreux *Montagny, Premier cru Louis Roche*, pianotant sur les subtilités de la noisette avec une heureuse pointe de vanille.

Un vin porte-étendard de la Bourgogne, qui a eu la bonne idée de se présenter en produit régulier sur les tablettes de la SAQ (SAQ reg 221 242, 750 ml, 19,90\$).

Il mérite toute sa place aux réveillons avec, en ce qui me concerne, une préférence pour celui de Noël; surtout si les viandes blanches et les fromages crémeux sont au rendez-vous.

## TOUS POUR UN!

Agréable et chaleureux souvenir que celui d'Alain Brumont; sympathique Mousquetaire du Madiran, dont le talentueux et vertueux (par son prix) *Madiran par Alain Brumont 1996*, (SAQ reg 466 656, 12,5% alc/vol, 750 ml, 12,70\$) nous fit découvrir les plaisirs forts en gueule du Tannat, cépage truculent à l'image du Sieur Brumont. Le canard et l'agneau, lui feront bel accueil dans presque toutes leurs variantes culinaires.

À ne pas oublier non plus le *La Gas-cogne, Clos du Thil 1996*, (SAQ reg 433 334, 12% alc/vol, 9,95\$) un vin idéal fait pour accompagner avec la

fougue de Jupiter les petits en-cas des entre fêtes.

## UNE PERLE

Ce *Château des Nages 1998*, assurément une des plus belles révélations de ces deux dernières années. Il véhicule en lui tout ce que cette superbe région de France porte et exhale de majesté.

Il a ancré ses racines dans un sol où sont malaxés, depuis des millénaires, galets et alluvions rouges de son compagnon le Rhône. Le velours sombre de sa robe lui donne cette opulence que seul son prix dément. Puissance, douceur, complexité tout en fruits mûrs qui en bouche rassemble la compote de pruneaux et le moulin à poivre et ou joue avec espérance quelques notes de réglisses (SAQ reg 427 617, 13,5% alc/vol, 13,95\$).

## QUOI DE NEUF!

Le foie gras, comment l'aimez-vous? En terrine ou poêlé? J'ai pour ma part un petit faible pour le poêlé mais, de quelque manière qu'il se présente, j'aime l'associer à un vin doux naturel. Je vous propose un *Muscat de Mireval* élaboré à Vic la Gardiole, dans le département de l'Hérault.

Pour ceux qui ne connaissent pas l'endroit, sachez qu'il se situe entre la Garrigue et la Mer, donc entre les lapins et les dauphins, juste au sud de Montpellier.

Un vin doux élaboré sur base du cépage Muscat à petits grains. Du nez à la bouche, le trajet est en général très court et les émotions, dans ce cas ci, seront variées (de fleurs en fruits exotiques). Si vous poêlez votre foie

gras, veillez surtout à ne pas être trop long à la cuisson (90 secondes par côté, à feu moyen doux pour une épaisseur de tranche de 8 mm (3/4 cm). Faites revenir aussi quelques lamelles de pommes en accompagnement. (SAQ spécialité 975 466, 15,5% alc/vol, 750 ml, 26,85\$).

## UN PREMIER CRU... BRUT

*Nicolas Feuillatte!* D'emblée, le nom séduit, il a quelque chose d'anachronique.

Entre le bon chic bon genre du bourgeois et le côté aventurier et sympathique du héros type *Hercule Poirot* cher à Agatha Christie.

C'est un champagne qui sous une étiquette bleue Roll's Royce cache un nez de pommes, poires et noisettes véhiculées par des bulles d'une belle densité, génératrices d'une guillerette fraîcheur.

Après les Fêtes, il passe dans la catégorie «Produits réguliers». (SAQ spécialité 873 604, 12% alc/vol, 750 ml, 47,25\$).



Jérôme-Henri  
Dejardin  
jhdejardin@sprint.ca  
Collaboration spéciale

À VOTRE  
SANTÉ

Les  
mauvais  
vins se font  
de plus en  
plus rares

blement gâtés par les dieux de la vigne et du houblon et le reste n'est qu'une question de goûts et de couleurs qui, comme chacun le sait, se discutent le plus démocratiquement du monde.

C'est ce que nous faisons dans cette chronique! Un forum d'idées que votre courrier, de plus en plus nombreux, alimente et anime. Merci pour cette joie hebdomadaire dont vous êtes les artisans.

Je vous propose pour ces deux derniers survols 1999, une série de petits allers-retours qui nous permettront à la fois de découvrir et redécouvrir.

encore quelques places

**LE CARCY**

Réveillon de l'an 2000  
31 décembre dès 20h

TABLE D'HÔTE

incluant: Cocktail de bienvenue,  
1 bouteille de vin et  
1/2 bouteille de mousseux pour 2 pers.

79<sup>95</sup>\$ Par pers.  
TAXES ET SERVICE INCLUS

Stationnement gratuit

84, Dalhousie, Vieux-Port - 692-4612

INFORMEZ-VOUS POUR LE 1<sup>er</sup> JANVIER

**LE GRAND PORTNEUF**

**Jour de l'An**

Brunch dès 9h30 12<sup>95</sup>\$\*

Buffet du soir 12<sup>95</sup>\$\*  
dès 17h30

\* Demi-tarif enfants 6 à 10 ans  
Gratuit 5 ans et moins

Encore quelques places  
pour la Saint-Sylvestre  
Informez-vous!

2, route 365 Nord, Pont-Rouge  
(Autoroute 40, sortie 281 Nord)

873-2000

**La Ripaille**

La direction et le  
personnel souhaitent  
de  
**Joyeuses fêtes  
à tous!**

Informez-vous sur  
notre spécial  
**St-Sylvestre**

Fermé les 25 et 26 décembre

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h

9, rue Buade, Québec  
(à deux pas du Château Frontenac)  
Réservations: 692-2450

**AU PETIT COIN BRETON LIÉE**

**Menu des Fêtes\***

Disponible à  
Place de la Cité seulement

Soupe à l'oignon gratinée maison  
ou  
Casserole d'escargots à la Provençale  
ou  
Coeurs de palmiers et artichauts, vinaigrette crémeuse  
ou  
Terrine aux 4 gibiers et ses garnitures  
ou  
Potage du moment ou salade panachée

Sauté de caribou du Nanulik à la bourgeoise sur crêpe sarrasine  
21<sup>50</sup>

Éventail de suprême de poulet et patates douces, sauce à l'érable sur  
marmelade d'oignon et pomme  
19<sup>50</sup>

Escalope de veau flambée au Sherry, sauce crème aux pointes d'asperges  
21<sup>50</sup>

Mariage de homard, crevettes et pétoncles en coquille glacée hollandaise  
22<sup>50</sup>

Entrecôte de bœuf en velouté de pleurotes et échalotes confites  
21<sup>50</sup>

Châteaubriand bouquetière, sauce Bercy  
(pour 2 personnes) 48<sup>50</sup>

Chariot de desserts du chef  
ou  
Mignonnette forêt noire  
ou  
Mignonnette au beurre d'érable et crème glacée

Café, thé ou tisane  
\* (du 23 décembre au 2 janvier)  
dès 17h

Pour réservations:

2600, boul. Laurier, Place de la Cité 653-6051  
1029, rue St-Jean 694-0758  
655, Grande Allée 525-6904

## LA BONNE TABLE

## AU GOÛT DU JOUR

Les Toqués  
de Natrel

La table est mise pour la grande finale du concours « Les Toqués de Natrel » et, encore une fois cette année, la région de Québec est bien représentée. Ce concours se tiendra le 11 janvier à l'ITHQ. Dans la caté-

gorie des entrées, deux gars et une fille sont en compétition. Il s'agit de Éric Chabot de la Maison Serge Bruyère, Lionel Couture de Belœil et Diane Tremblay de Chicoutimi. Dans la catégorie des plats principaux, deux Québécois et un Montréalais se font face : Stéphane Breton du Château Mont-Sainte-Anne, Jean-François Houde de l'Aviatic Club et Serge Roure de l'Armoricaïn, à Montréal. Il en est de même dans la catégorie des desserts ou s'affronteront Roland-Alain Blanchet du St-Amour, Jean-Luc Piquenal de La Gourmandine, à Val-Bélair et Laurent Godbout de l'hôtellerie Rive-Gauche, à Belœil. Le jury est composé de Danis Paquin, président de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec, Jean-Claude Belmont et Yves Petit, professeurs à l'ITHQ, Marc de Canck, chef-proprétaire du restaurant La Chronique et Mario Martel, chef-conseil à Québec. La proclamation des lauréats et la remise des prix se fera le 7 février. P.Ch.

## Les paniers du bonheur



Plusieurs employés de l'hôtel Loews ont été conviés à la préparation des paniers, mardi.

La tradition persiste. Chaque année, les employés, les fournisseurs et la direction de l'hôtel Loews le Concorde s'unissent pour préparer une centaine de paniers de provisions alimentaires et de cadeaux qui sont ensuite distribués aux familles défavorisées par les Chevaliers de Colomb. Au début, il y a six ans, chaque panier équivalait à un don de 100 \$. Aujourd'hui, chaque panier

est évalué à près de 300 \$ et, mardi soir dernier, plusieurs employés et fournisseurs avaient été conviés pour la préparation de ces 125 paniers de Noël. Une participation sociale de près de 40 000 \$. Plusieurs employés de l'hôtel s'étaient rendus disponibles, bénévolement, pour participer à la préparation de ces paniers de Noël. On en reconnaît quelques-uns sur cette photographie. P.Ch.

## FIGARO

**PRIX**  
**«BISTRO»**  
**...MÊME**  
**LE 31!**

## Menu St-Sylvestre

*Kir Royal*  
*Canapés maison*  
*Tartare de saumon*  
*aux fines herbes*  
*L'assiette de pâtés fins et*  
*ses confitures de légumes*  
*Consommé de gibier et sa*  
*brunoise de légumes*  
*Baluchon de chèvre chaud*  
*aux courgettes grillées*  
*et tomates séchées*  
*Trou normand*  
*Tresse de sole de Douvres*  
*et truite au safran*  
*Filet de veau en croûte*  
*à la duxelle de morilles*  
*Coeur de filet de boeuf*  
*aux deux sauces*  
*Magret de canard*  
*aux cerises noires*  
*Bouquet de mesclun*  
*au vinaigre balsamique*  
*Dessert Figaro*  
*Espresso, Capuccino,*  
*café régulier*  
*Santé du millénaire*

**80\$**

par personne,  
taxes et service inclus

Cartes en vente aux

**2 FIGARO**

1019, av. Cartier, Québec 525-3535  
38, rue Saint-Louis, Vieux-Québec 692-4191



## Menu spécial

Antipasto à l'italienne  
Crème de carottes et gingembre  
Filet de porc farci,  
sauce aux agrumes et porto  
Plateau de mignardises  
Café, thé  
Incluant: apéro, vin, mousseux,  
digestif en abondance  
99\$  
(taxes et service en sus)

Soirée dansante avec nos musiciens

## BRUNCH

1er janvier 24\$  
Informez-vous!



38, rue St-Pierre, Place Royale, Québec  
694-1294

## TABLE D'HÔTE

POUR 2  
49<sup>95</sup>\$

avec une bouteille de vin

Restaurant chez  
**HARRY** 1010, 80e Rue Est  
Charlesbourg  
(Place Bourg-Royal)  
628-6187

1458352

RESTAURANT



Le parfait  
mariage  
des  
saveurs  
franco-  
italiennes



**SAINT-SYLVESTRE**  
Encore quelques places  
Réservez maintenant!

2980, 1re Avenue, Québec  
624-4848

1458427

## SAQ Signature

La plus belle boutique de vins et de spiritueux « au monde » (dixit la SAQ), la SAQ Signature de Montréal, a atteint une popularité enviable depuis son ouverture, en face de chez Ben's Smoked Meat, dans les Cours Mont-Royal, le 25 octobre. Après seulement six semaines d'activités, la SAQ Signature a cumulé des ventes de 3,1 millions de dollars. Plus de 650 vins rares et prestigieux, d'une valeur moyenne de 150 \$ la bouteille, côtoient 450 sortes de spiritueux fins. De nombreuses pièces de collection, des cadeaux uniques et des accessoires de renom enrichissent la gamme des produits offerts. La place est devenue une attraction touristique à Montréal. C'est tout près de l'hôtel Germain de la famille Germain. P.Ch.

## Métro Gagnon au Carnaval

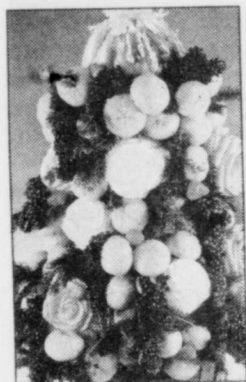
Métro Gagnon sera un partenaire majeur du Carnaval de Québec pour une deuxième année consécutive. À ce titre, Métro Gagnon offrira 20 000 \$ en certificats d'achats lors de la campagne de financement populaire de la bougie du Carnaval. Ces certificats d'achats seront échangeables dans l'un ou l'autre des 13 marchés d'alimentation Métro Gagnon dans la région de Québec. Métro Gagnon aura aussi sa tente gourmande en plein cœur des plaines d'Abraham et un char allégorique, tout aussi gourmand que la tente, fera parti du défilé. Mais non, le Carnaval de Kellogg's ne deviendra pas, du moins pas encore, le Carnaval Métro Gagnon. P.Ch.

# La clémentine: merci, père Clément !

PARIS (AP) — L'origine du clémentinier (*Citrus clementina*) reste aujourd'hui obscure même s'il est communément admis que cet agrume est issu d'un croisement de hasard entre un bigaradier (oranger amer) et un mandarinier, que sut observer le père Clément Rodier, moine agrumiculteur, en Algérie. Le nom de « clémentine » est apparu en 1929, et dérive du nom du père Clément.

Les diverses variétés de clémentines appartiennent à différents « groupes »:

1) Les clémentines « fines » doivent leur nom à leur peau très mince. Ce sont souvent d'assez petits fruits, ronds, de très bonne saveur. Appartiennent à ce groupe: la clémentine de Corse, aux feuilles vertes; les clémentines marocaines « Bekria » (« précoces » en arabe), telles que « Carte noire », « Caffein »; « Nour » (encore nommée « Sunerive ») importée du Maroc; « Hermandina », petit fruit espagnol aux reflets verts.



Les clémentines de Noël.

2) La clémentine « Oroval » est un assez gros fruit, à la peau rugueuse, orange vif, qui provient d'Espagne.

3) La clémentine du groupe des « Oules », aux gros fruits de forme aplatie, à la peau rugueuse, importée d'Espagne.

La clémentine est un petit agrume revigorant, car bien pourvu en vitamine C, (antifatigue et anti-

agression) que notre organisme ne peut fabriquer. Son activité est renforcée par de nombreux autres composants, des pigments en particulier. Le rassemblement d'un large éventail de composés aromatiques (terpènes, aldéhydes, esters, hétérosides) donne à la clémentine sa saveur et son parfum si particuliers.

La clémentine se faufile facilement dans les préparations culinaires :

— dans une salade: quelques quartiers de clémentine avec le cœur d'un bulbe de fenouil émincé en fines lanières, des noisettes grillées, des dés de saumon cru, et une sauce au vinaigre de cidre avec un trait de miel ; ou avec des crus (carottes, endives, céleri-branché)

— dans une soupe: chauffer un litre et demi de bouillon de poule épicé. Batre trois jaunes d'oeufs avec une grande tasse de jus de clémentines, puis verser ce mélange dans le bouillon chaud. Servir ce consommé bien frais en ajoutant quelques quartiers de clémentines, de la coriandre hachée et une pincée de cannelle.

— à la poêle: lors d'une cuisson courte mais à feu vif, les quartiers seront juste dorés dans du beurre et saupoudrés de miel. On déglacera ensuite la poêle avec un jus de clémentines allongé d'un filet de citron.

— en dessert: salade d'agrumes, ou quartiers piqués dans une glace au pain d'épices, ou « chaud-froid au chocolat » (disposer les quartiers saupoudrés de sucre glace en rosace sur des assiettes que l'on passera quelques minutes sous le gril. Déposer une grosse boule de chocolat au centre). Pulpe de clémentines, yaourt, miel et jus de citron feront de délicieuses clémentines givrées. Ou encore une « polenta aux clémentines »: cuire la polenta dans un sirop très léger (moitié eau, moitié jus de clémentines, un peu de miel). Laisser tiédir avant d'ajouter du chocolat haché. Servir la polenta en tranches arrosée de chocolat chaud.

## Jeune entreprise

CépaJE, c'est une jeune entreprise fondée par des élèves du Séminaire des Pères Maristes de Sillery. Cette compagnie, guidée par quelques conseillers bénévoles, regroupe 22 étudiants de niveau secondaire. Ensemble, ils fabriquent et mettent en marché une boîte-cadeau originale pour les bouteilles de vin. Une boîte en bois qui se distingue de la concurrence par sa base de forme hexagonale, ce qui lui donne une allure bien particulière. De plus, elle vous est offerte en trois couleurs intéressantes ; le bourgogne, le vert et le bleu. Le produit est en vente au Séminaire des Pères Maristes, sur le chemin Saint-Louis, mais vous pouvez aussi la commander via internet, en composant [lecepage@hotmail.com](mailto:lecepage@hotmail.com). Vous pouvez aussi joindre le vice-président marketing de CépaJE, M. Georges-Alexandre Rodrigue, en lui téléphonant au 651-4944. P.Ch.



La boîte-cadeau de CépaJE.

## SAQ-Québec

À Sainte-Foy, la succursale Naviles a tant de succès que la SAQ a dû rouvrir le magasin temporaire qu'elle avait aménagé à la Place des Quatre Bourgeois, l'été dernier, durant les rénovations de Naviles. Et il semble bien que cette réouverture du magasin de Quatre-Bourgeois, durant la période des Fêtes, doive se transformer en

ouverture définitive. En tout cas, on y songe sérieusement en haut lieu. Par ailleurs, à Québec, la SAQ a procédé, cette semaine, à l'inauguration de nouveaux locaux pour une succursale de la SAQ Classique aux Galeries de la Capitale. Dirigée par M. Jacques Bolduc, cette nouvelle succursale est maintenant sise tout près du magasin La Baie, sur la façade de l'autoroute Du Vallon. Vous y trouverez une boutique de produits cadeaux ; une section sur les spiritueux, une voûte pour les vins de spécialités et enfin une quatrième section sur les produits régionaux. P.Ch.

## Fraude alimentaire

Le chef d'une table prestigieuse de Tours, en France, le restaurant Jean Bardet, deux étoiles Michelin, a été condamné, avec son épouse, à 2600 Euros d'amende, soit près de 3500 \$ canadiens chacun, pour avoir inscrit de fausses appellations sur leur menu et sur leur carte de vins. Ils devront en outre faire publier le jugement dans un grand magazine national ce qui, sans aucun doute, leur fera perdre leurs étoiles et tout le prestige de leur établissement. Les restaurateurs se sont fait épingle pour fraude par les inspecteurs de l'État pour avoir proposé, sous l'appellation « vin de pays », un vin de dépanneur facturé 10 fois son prix. Les inspecteurs avaient également découvert que sur les 17 fromages proposés au menu comme « fromages fermiers », 58 % n'avaient pas droit à cette appellation. (AFP)

## Le Château Frontenac grand gagnant du Gold Key Award

Le Château Frontenac sort grand gagnant du « Gold Key Award », accordé pour la conception de son hall d'entrée. Les prix Gold Key sont attribués dans le cadre de la convention internationale des hôtels, motels et restaurants par les magazines Hospitality Design et Lodging. Les autres finalistes dans la même catégorie étaient le Westin d'Oklahoma et l'Admiral Club d'American Airlines, à Fortworth, Dallas. « La reconnaissance de notre hall d'entrée comme étant l'un des plus admirables en Amérique du Nord est un honneur particulier pour le Château Frontenac », a déclaré M. Philippe Borel, vice-président régional et directeur général du Château Frontenac. « Alexandra Champalimaud, dont le talent de designer est vanté partout à sa faire renaître, dans toute son intégrité, la somptuosité du hall d'entrée du Château Frontenac et ce, en respectant les règles établies du classicisme en vigueur au début de ce siècle », a ajouté M. Borel. P.Ch.

**Réservez le**  
**31 déc.**  
**29,95 \$**  
 par pers.  
**2/1**  
 Sur table d'hôte  
 à partir de 17h jusqu'au 30 décembre 99.  
**La Gamelle** 659-1336  
 1109, rte de l'Église  
 Sainte-Foy  
 OUVERT LE 25 DÉCEMBRE ET LE 1<sup>er</sup> JANVIER

chez  
**BRUYÈRE**  
 3 RESTAURANTS  
**NE MANQUEZ PAS  
 LA SOIRÉE DU SIÈCLE!**  
**Menu spécial  
 Saint-Sylvestre**  
 Orchestre de six musiciens  
 Danse - ambiance  
 Souper et soirée ou soirée seulement  
 Informez-vous!  
 1200, rue St-Jean  
 Québec  
 VP 694-0618

**Resto ambiance**  
**LES FRÈRES DE LA CÔTE**  
 1190, rue St-Jean  
 692-5445  
**Réveillon de  
 la Saint-Sylvestre**  
**38,50\$**  
**Brunch du dimanche de 10h30 à 15h**  
**Les soirées Moules & frites à volonté 12,95\$**  
 du dimanche au jeudi incl.  
 OSSO-BUCCO • CANARD CONFIT • PAVÉ DE SAUMON • FOIE DE VEAU • PÂTES • PIZZA • GRILLADES • GIGOT D'AGNEAU  
**BRUNCH DE NOËL ET DU NOUVEL AN de 10h30 à 15h**

## AU GOÛT DU JOUR

## On s'appelle et on ne déjeune pas

Les jours des deux martinis pour dîner sont bien révolus et, au train où vont les choses, le dîner lui-même pourrait bientôt être chose du passé. C'est du moins ce que prétend *Food Channel*, un bulletin de l'industrie agro-alimentaire. «Alors que près de 80% des femmes adultes occupent un travail à temps plein ou à temps partiel, il n'est pas surprenant que de plus en plus de travailleurs, hommes ou femmes, utilisent leur période du dîner pour faire autre chose. Une étude menée en 1999 par l'Association nationale des restaurateurs, dont le siège social est à Washington,

révèle que près de 41% des consommateurs avouent ne pas prendre une vraie pause du dîner, mais mangent plutôt une bouchée en vaquant à d'autres activités. Plus de 27% affirment sauter complètement leur pause du dîner pour faire des courses. Malgré le fait que les petits sacs de papier brun soient inesthétiques et parfois interdits par certaines compagnies américaines, plus de 50% des employés à temps plein apportent leur repas au travail au moins une fois par semaine. Les autres options les plus populaires sont celles qui consistent à acheter des mets préparés (27%), à dîner au restaurant (21%), à manger à la cafétéria des employés, à se faire réchauffer un dîner au four à micro-ondes (11%) et à se faire livrer un repas (10%). (PC)

des mets végétariens, entièrement naturels ou organiques qui n'enlèvent rien à l'atmosphère de réjouissance du temps des fêtes, tout en alimentant les discussions. Voici une liste de produits qu'elle recommande comme solution de rechange aux mets traditionnels:

— Poulet organique: cette volaille est nourrie aux grains organiques ne contenant ni pesticides, ni fongicides ni herbicides.

— Tofu à saveur de dinde: plus récente innovation en matière de substitut, il s'agit simplement de tofu en forme de pilons avec de la farce.

— Sauce: de la sauce naturelle et entièrement végétarienne est offerte en format emballé.

— Légumes organiques: des pommes de terre au brocoli, en passant par les courges, ces légumes sont cultivés sans pesticides ni herbicides.

— Pain sans blé: idéal pour les convives qui sont allergiques au blé, le pain sans blé est offert au son, multi-grains et dans d'autres variétés.

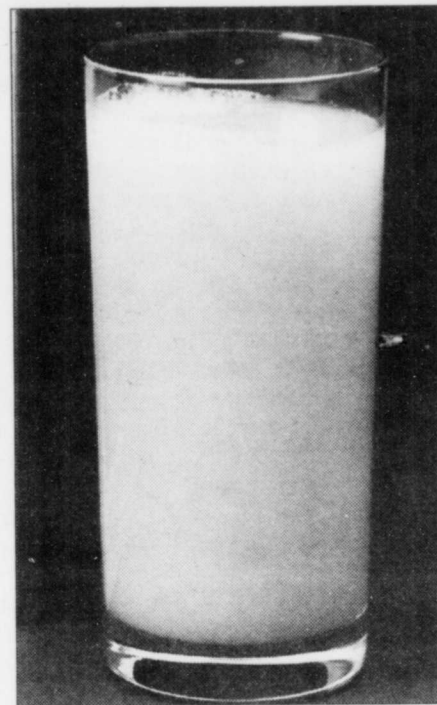
— Chocolat organique: entièrement naturel, 100% chocolat.

— Fromage sans présure: vos invités végétariens apprécieront le fromage sans présure dans les quiches, les pommes de terre au gratin et les hors-d'œuvre. (PC)

## Un jus d'orange moins acidulé pour les estomacs fragiles

Un jus d'orange contenant moins d'acide citrique que le jus régulier vient d'être lancé sur le marché. Fabriqué par Minute Maid, ce produit est le fruit d'une étude indiquant que 39% des consommateurs soutiennent qu'au moins un membre de leur famille ne boit pas de jus

d'orange à cause de leur estomac fragile. «Selon l'Association canadienne de gastro-entérologie, des millions de Canadiens souffrent d'inconforts reliés aux aigreurs d'estomac sur une base régulière», mentionne la diététiste Susan Mah. «Environ le quart des femmes enceintes ont des brûlements et des indigestions chaque jour, tandis que plus de la moitié ressentent ces inconforts occasionnelle-



ment.» Susan Mah soutient que les jeunes enfants et les bébés n'en sont pas exempts. Des études ont en effet démontré que le phénomène est plus fréquent chez eux qu'on l'avait estimé auparavant. Le jus faible en acide est offert en contenant réfrigérés de 1,89l et en boîtes surgelées de 355 ml dans les épicereries. (PC)

## Bien manger pour éviter le rhume et la grippe

La meilleure façon de rester en santé cet hiver est de vous alimenter convenablement sans prendre de pilules. «Le Guide alimentaire canadien est votre prescription à suivre», indique Zannat Reza, diététiste pour les producteurs laitiers de l'Ontario. «Pour obtenir un apport adéquat en éléments nutritifs, renforcer notre système immunitaire et réduire les risques de maladies, il est nécessaire de suivre les recommandations de ce guide.» Une étude menée en 1997 par l'Institut national de nutrition révèle que près de 85% des Canadiens disent accorder une importance à la santé et à la nutrition lorsqu'ils font l'épicerie. Pourtant, seulement 46% des Canadiens qualifient leurs habitudes alimentaires d'excellentes ou de très bonnes, alors que plus de la moitié de la population se sent coupable de ne pas manger aussi bien qu'elle le devrait. «Tenez-vous en à une alimentation simple composée de produits de base», recommande Zannat Reza. «La consommation d'aliments entiers vous assure d'obtenir les éléments nutritifs essentiels à votre santé. De plus, il est beaucoup plus agréable et moins onéreux de manger des aliments sains que de prendre des pilules, des poudres et des potions.» (PC)

PARIS  
BREST

Menu de Noël  
25 décembre 1999

à compter de 23,00\$

Carpaccio d'Agneau ▼ Gratin de Cuisses de Grenouilles ▼ Noix de Pétoncles Marinés ▼ Consommé de Boeuf et Oeuf de Caille poché ▼ Travers de Saumon à la Lyonnaise ▼ Suprême de Poule faisane aux Chanterelles ▼ Tourneados de Veau aux Noisettes ▼ Filet de Boeuf grillé Périgourdine ▼ Les Délices du Maître Pâtissier ▼

Menu du Jour de l'an

1<sup>er</sup> janvier 2000

à compter de 23,00\$

Soirée de  
la St-Sylvestre

31 décembre 1999

menu gastronomique 150,00\$

Ambiance • Musique • Cotillons

RÉSERVATION :  
529-2243

LE PARIS-BREST • 590, GRANDE-ALLÉE EST  
VALET DE STATIONNEMENT GRATUIT

## Un buffet végé pendant les Fêtes

Qui a dit qu'un souper de Noël devait inclure le traditionnel jambon, la dinde et la farce? Donna Herringer, présidente de l'Association canadienne pour une saine alimentation affirme que bon nombre de magasins d'aliments naturels offrent

NOËL

## Temps de paix et de réjouissances

L'équipe du Café de la Paix vous souhaite de joyeuses agapes en compagnie de ceux que vous aimez...

À ceux qui célébreront en notre compagnie, nous souhaitons la bienvenue et leur donnons l'assurance que la table du Café de la Paix sera digne de leurs attentes.

## Joyeuses fêtes à tous !

Salons privés

Salle non-fumeurs

RESTAURANT

Café de la Paix  
CUISINE FRANÇAISE - FRUITS DE MER  
à deux pas du Château Frontenac

44, rue Des Jardins, Vieux-Québec

RÉSERVATIONS: (418) 692-1430

Télécopieur: (418) 692-3949

Service de valet gratuit midi et soir



1458379

1458433

# Une crèche de Noël belle à croquer

## Biscuits soda et chocolat servent de matériaux

PIERRE CHAMPAGNE

*Le Soleil*

Bruno Bornais et Martine Noël travaillent tous les deux depuis deux ans à l'Hostellerie Parc des Braves, un complexe domiciliaire pour personnes âgées, lui en cuisine et elle en salle. Ensemble, ils ont réalisé une crèche de Noël entièrement constituée d'aliments divers que tous peuvent se procurer dans n'importe quel supermarché.

M. Bornais, second de cuisine, a mis quelques dizaines d'heures à réaliser la maison, la crèche, le pont et tout le concept architectural. Sa collègue, Martine Noël, qui travaille comme serveuse, s'est fait un devoir de confectionner tous les personnages en chocolat à savoir les bergers, les rois mages, la Sainte-Famille, trois chameaux et une bonne douzaine de moutons.

La crèche et la maison ont été construites avec des bâtons de sésame genre Grissol pour imiter les billots de bois rond, des biscuits sodas pour la toiture, des bâtonnets de bretzels pour la construction d'un petit pont de bois et de certaines clôtures, etc.

M<sup>me</sup> Noël en est à sa deuxième année d'expérience « chocolatière ». L'an dernier, elle s'était

acheté des moules à chocolat avec lesquels elle avait pu réaliser de petites crèches qu'elle avait ensuite remis à tous les membres de sa famille en cadeau de Noël. Une toute petite crèche de neuf personnages dont deux moutons et un chameau.

Aussi, cette année, lorsqu'elle eut vent que son collègue Bruno Bornais travaillait à la conception d'une crèche en « biscuits sodas », s'est-elle empressée d'offrir ses services pour réaliser les personnages en chocolat. L'offre fut acceptée. Les deux ont fait belle paire et le résultat est actuellement exposé dans le grand salon de l'Hostellerie Parc des Braves, au 750, chemin Sainte-Foy.

L'œuvre n'est pas énorme. Ce n'est pas non plus ce que l'on pourrait qualifier de « chef-d'œuvre ». On ne la retrouvera pas dans les pages illustrées

du prochain Larousse. Ni dans le livre des records Guinness. Mais deux professionnels de la restauration ont décidé de réaliser une crèche originale pour faire plaisir aux personnes âgées qui leur sont chères. Gratuitement. Pour le simple plaisir de faire plaisir. Et ça, c'est extraordinaire. Au moins, leur crèche aura été photographiée dans les pages du cahier *Bonne table* du SOLEIL de...Noël.

**Les artisans  
travaillent à  
l'Hostellerie  
Parc des  
Braves**



Bruno Bornais pose pour LE SOLEIL avec son œuvre.

LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

**RIVOLI**  
RESTAURANT  
TRATTORIA

**SAINTE-SYLVESTRE**  
31 décembre 1999

Amuse-gueules et mousses  
Ravioli foie gras et morilles  
Crevette, pétoncle et écrevisse à la mangue  
Granité au melon  
Médaille de veau au gorgonzola, timbale de risotto aux champignons  
ou  
Côtelettes d'agneau à la poire Williams  
ou  
Pavé de saumon à la salsa de melon  
Chèvre chaud sur salade mesclun  
Assortiment de dessert

**70\$ par pers.**

Porcelaine importée d'Italie en souvenir par couple

**OUVERT LE 25 DÉCEMBRE**  
601, Grande Allée Est, Québec  
529-3071

Grilladerie resto-bar  
CASEY'S  
Place Ste-Foy

**Casey's**  
GRILLADERIE  
RESTO-BAR

PASSEPORT POUR  
**L'AN 2000**

Pour célébrer cette nouvelle année toute particulière, La Grilladerie Resto-Bar Casey's est heureuse de vous accueillir à sa soirée de la St-Sylvestre.

**Ce passeport vous offre...**

- l'animation musicale
- des prix de participation
- une table d'hôte toute particulière spécialement préparée par notre chef
- une ambiance du tonnerre que tout notre personnel désire partager avec vous!

Coût du passeport **49<sup>95</sup>\$** taxes et service en sus

**AU JOUR DE L'AN  
OUVERT DÈS 17h**

À tous, une excellente soirée et une merveilleuse année 2000!

Réservez vos places dès maintenant **652-0306**

**Ouvert le 21 décembre**

**La Saint-Sylvestre au Louis Hébert**

**TABLE D'HÔTE du 31 décembre 1999**

Champagne de bienvenue  
Amuse-gueule

Terrine de foie gras de canard, pain brioché et sa gelée de muscat  
Verre de muscat

Consommé de volaille à l'effiloché de canard fumé

Coquilles de pétoncles coraillées des îles Mingan gratinées au poireau et caviar d'Abitibi

Sorbet aux pommes et calvados  
Noisettes de chevreuil, sauce poivrée aux mûres des marais  
ou

Aiguillettes de canard Colvert et sa cuisson farcie en papillote de chou vert  
ou

Saisi de homard à la vanille et poêlée de légumes croquants au curry  
Mesclun et petite brioche de Stilton au caramel et porto  
Verre de porto

Trilogie de desserts chocolatés et ses coulis  
Café, thé  
Chapeau, flûte et serpents  
Musique et danse

**149<sup>95</sup>\$**

Aussi disponible menu à **99\$**

**LOUIS HÉBERT**  
668, Grande Allée 525-7812  
Valet - Stationnement gratuit

**La TYROLIENNE**

**NOËL et JOUR DE L'AN**  
2 services: à 17h ou 20h  
Table d'hôte supérieure  
Adulte 22,95\$  
Enfant 13,95 (12 ans et moins)

**LA ST-SYLVESTRE**  
Service de 17h 22,95\$  
**SERVICE DE 21h**  
Repas de 7 services  
incluant une bouteille de mousseux par couple, souvenirs, musique et animation.  
**75\$ par personne**  
taxes et service inclus

**NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES!**

550' à l'ouest de Place Laurier  
**651-6905**

# Les restaurateurs en force au Carnaval

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ QUÉBEC — À la suite du succès obtenu l'an dernier, plusieurs restaurateurs de la région s'impliqueront dans le Carnaval de Québec dans deux activités majeures, un souper familial qui se tiendra le 2 février un peu partout en ville et une Grande Bouffe qui sera offerte gratuitement, le mercredi 9 février, au Manège militaire.

**Un souper familial se tiendra le 2 février, de 17 h à 20 h 30**

Cette année, VISA Desjardins devient un partenaire majeur de cette promotion, initiée l'an dernier par les restaurateurs eux-mêmes. En plus de collaborer à la campagne de financement des restaurateurs partenaires, VISA Desjardins organise également une promotion à l'intention de la clientèle et du personnel de service des restaurateurs.

Des coupons de participation imprimés sur les napperons des restaurants participants permettront aux clients et aux serveurs(es) de se partager 2250 \$ en prix.

Comme l'an dernier, les restaurateurs partenaires désirant signaler leur solidarité au Carnaval pourront s'exprimer de trois façons différentes. D'abord, tous les restaurants participants devront se procurer un ensemble de pañoisement carnavalesque pour s'inscrire dans l'une ou l'autre des activités ou encore aux deux activités majeures dont il est question plus haut, soit le souper familial ou la grande bouffe.

## SOUPER FAMILIAL

Plusieurs restaurateurs offriront donc aux familles, le mercredi 2 février 2000, entre 17h et 20h30, le Souper familial Natrel. À cette occasion, chaque enfant âgé de moins de 12 ans pourra manger gratuitement s'il est accompagné d'un adulte qui lui, devra défrayer le coût de son repas. Seule condition préalable ; tous doivent être détenteurs de l'effigie officielle de Bonhomme Carnaval.

Mieux encore, grâce à une collaboration avec les Galeries de la Capitale, chaque enfant recevra un laissez-passer de 10 points pour s'amuser dans les manèges du parc d'attractions des Galeries de la Capitale.

De plus, chaque restaurant participant offrira aux enfants, par le biais d'un tirage, la chance de se mériter un magnifique sac à dos bonifié par des produits dérivés du Carnaval et par les restaurateurs eux-mêmes.



Les sujets de Bonhomme pourront se régaler lors du souper familial et de la Grande Bouffe offerts lors du prochain Carnaval de Québec.

## GRANDE BOUFFE

Par ailleurs, plus d'une soixantaine de restaurateurs et de traiteurs offriront aux carnavaleux, lors du 5 à 7 de la Grande Bouffe du Carnaval, présentée en collaboration avec la Maison des Futilités, des bouchées chaudes ou froides, salées ou sucrées. Le mercredi 9 février, tous les gourmands de 18 ans et plus pourront, avec le port de l'effigie de Bonhomme Carnaval, déguster gratuitement ces délicieux amuse-gueules dans une atmosphère carnavalesque.

Ils devront cependant acheter les boissons, alcooliques ou non, qui seront aussi disponibles sur place.

« À la suite de l'immense succès que la Grande Bouffe a connu l'an dernier — environ 5000 canapés s'étaient envolés en deux heures — les restaurateurs prépareront encore plus de bouchées pour cette seconde édition », affirme Denis Martin, des Rôtisseries St-Hubert, un des initiateurs de cette promotion avec Jacques Gauthier, des Entreprises Cochon Dingue et André Drolet, des restaurants Ashton.

## Menu des Fêtes\*

Disponible à  
Place de la Cité seulement

Soupe à l'oignon gratinée maison  
ou  
Casserole d'escargots à la Provençale  
ou  
Coeurs de palmiers et artichauts, vinaigrette crémeuse  
ou  
Terrine aux 4 gibiers et ses garnitures  
ou  
Potage du moment ou salade panachée

Sauté de caribou du Nanuik à la bourgeoise sur crêpe sarrasine 21\$

Eventail de suprême de poulet et patates douces, sauce à l'érable sur marmelade d'oignon et pomme 19.50\$

Escalope de veau flambée au Sherry, sauce crème aux pointes d'asperges 21\$

Mariage de homard, crevettes et pétoncles en coquille glacée hollandaise 22.50\$

Entrecôte de boeuf en velouté de pleurotes et échalotes confites 21.50\$

Châteaubriand bouquetière, sauce Bercy (pour 2 personnes) 48.00\$

Chariot de desserts du chef  
ou  
Mignonnette forêt noire  
ou  
Mignonnette au beurre d'érable et crème glacée

Café, thé ou tisane

\* (du 23 décembre au 2 janvier) dès 17h

Pour réservations:

2600, boul. Laurier, Place de la Cité 653-6051  
1029, rue St-Jean 694-0758  
655, Grande Allée 525-6904



## Table d'hôte à partir de 17.95\$

- Table d'hôte disponible jusqu'au 13 janvier
  - Quelques places disponibles pour le 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier
- Salons privés pouvant accommoder jusqu'à 50 personnes.

Tous les jours dès 7 h découvrez nos déjeuners

☎ 529-5533  
Angle Grande Allée et George-V

## SOUPER PARTY DE LA SAINT-SYLVESTRE

### TABLE D'HÔTE

Fondue parmesan  
Salade César  
Coeurs d'artichauts  
Champignons à l'ail  
Crème argenteuil

Filet mignon sauce périgourdine  
Brochette de poulet  
Crevettes à la provençale  
Poulet à la tériyaki

Brochette de filet mignon sauce 3 poivres  
Poitrine de poulet aux fines herbes et crevettes (4)  
Tournedos sauce au poivre et crevettes (4)

Pâtisseries au choix  
Thé ou café  
Incluant une bouteille de vin ou mousseux

Pour 2 personnes **100\$**  
taxes et service inclus

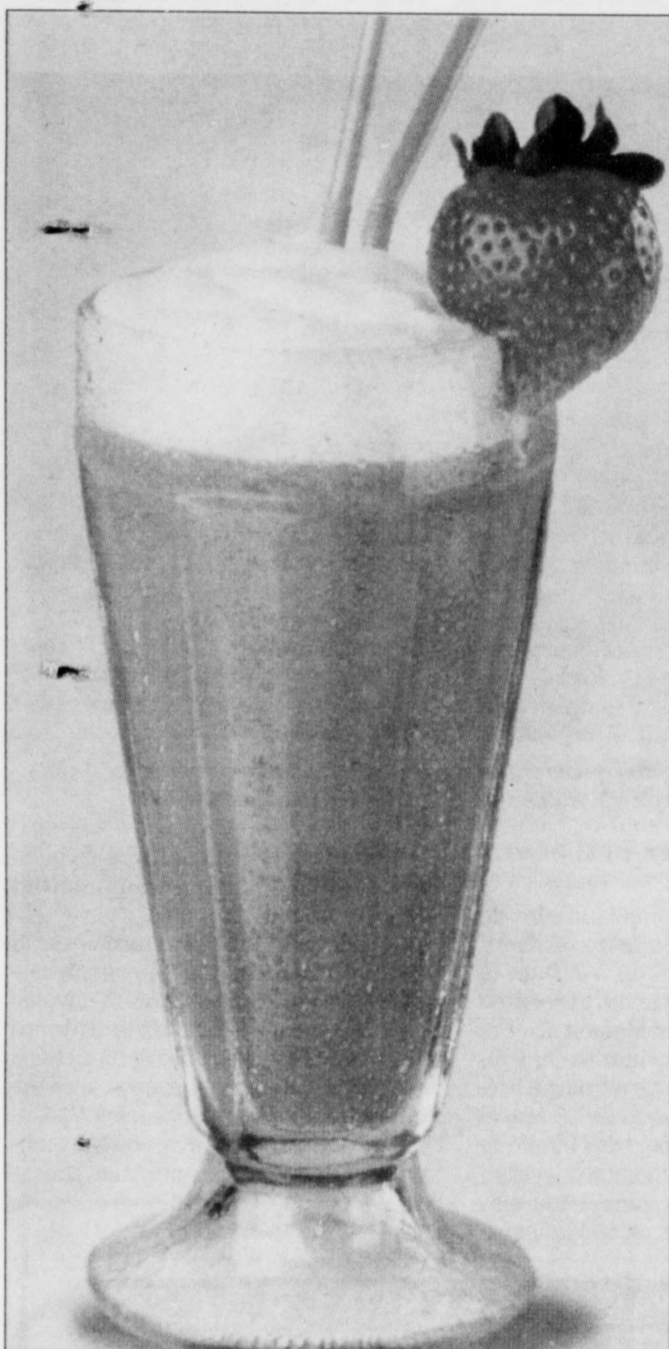
**Défoncez l'an 2000 en fête**

Musique • Animation

Fêtons jusqu'aux petites heures

2360, chemin Sainte-Foy Centre Innovation 651-9222

## LES RECETTES DE LA SEMAINE



ARCHIVES LE SOLEIL

## Douceur canneberge-tangerine

Donne 1 portion

## INGRÉDIENTS

- 3/4 t. (150 ml) de cocktail de tangerine et de canneberge Cran-Tangerine
- 1/4 t. (50 ml) d'eau gazéifiée
- 1/4 t. (50 ml) de fraises entières fraîches ou congelées, non sucrées
- une bonne cuillerée de sorbet à la framboise

## PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients dans un mixeur.
- Couvrir et bien mélanger jusqu'à ce que les ingrédients forment un liquide homogène.
- Verser dans un verre.
- Garnir avec une fraise.

Source: Ocean Spray

# Flan à la mousse au chocolat

Donne 8 portions

Cuisson: 10 minutes

Préparation: 40 minutes plus la réfrigération

## INGRÉDIENTS

## Croûte

- 1 t. (250 ml) de farine tout usage
- 2 c. à table (30 ml) de sucre à glacer
- 1 carré de chocolat mi-sucré, fondu
- 1/2 t. (125 ml) de beurre ramolli

## Mousse

- 1/3 t. (75 ml) de crème 35%
- 5 carrés de chocolat mi-sucrés, hachés
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 2 œufs séparés
- 1/4 t. (50 ml) de sucre

## Garniture

- 2 carrés de chocolat mi-sucré, râpés grossièrement
- sucre à glacer

## PRÉPARATION

## Croûte

— Mélanger la farine, le sucre et le chocolat. Couper le beurre dans le mélange pour obtenir une chapelure grossière; façonner en boule. (On peut utiliser un robot culinaire.)

— Presser dans le fond et sur les côtés d'un moule à flan de 9 1/2 po (24 cm) dont le fond est amovible. Réfrigérer 1 h.

— Chauffer le four à 425°F (220°C). Cuire au four 10 minutes; laisser refroidir.

## Mousse

— Porter la crème à ébullition. Ajouter le chocolat et le beurre; remuer



BAKER'S

jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Incorporer les jaunes d'œufs; retirer du feu.

— Batta les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux; ajouter graduellement le sucre et battre en pics fermes. Incorporer délicatement au mélange de chocolat; déposer dans la croûte. Réfrigérer 5 minutes.

## Garniture

— Parsemer le chocolat sur la mousse. Réfrigérer 3 h. Avant de servir, disposer sur le flan des bandes de papier ciré de 1 po (2,5 cm) de large en laissant 1 po (2,5 cm) d'espace entre chaque bande. Saupoudrer de sucre à glacer. Retirer les bandes de papier.

Source: Baker's

## LAFOUGASSE

### Souper de la St-Sylvestre

Repas 7 services

# 59<sup>95</sup>\$

p.p.

### Brunch du millénaire

à partir de **15<sup>95</sup>\$**

Réservez tôt,  
salon disponible pour 40 personnes.

1648, chemin St-Louis, Sillery  
682-6585

1458437

HOTEL  
CLARENDON  
DUFOUR

Le Charles Baillargé

### Saint-Sylvestre Menu gastronomique

9 services  
incluant cocktail de bienvenue,  
canapés, soirée dansante avec  
orchestre dès 22h

# 200<sup>\$</sup>

par pers.

Taxes et service inclus

### SALLE DUFOUR

### Buffet gastronomique

# 135<sup>\$</sup>

par pers.

Taxes et service inclus

### JOUR DE L'AN BRUNCH

# 24<sup>,95</sup>\$

57, rue Ste-Anne, Vieux-Québec  
692-2480

1458361

NOËL  
Ce soir  
Menu spécial  
29<sup>95</sup>\$

### SAINT-SYLVESTRE

31 décembre  
9 services avec champagne  
69<sup>95</sup>\$

### BRUNCH MUSICAL

1er janvier  
de 10h à 15h

Café  
des Artistes

333, St-Arable (voisin du Grand Théâtre)

# 522-4011

Stationnement gratuit  
(Édifice La Laurentienne de Claire-Fontaine)

1458429

## NOUVELLES PARUTIONS

## La cuisine des Fées

Quel beau livre! Son nom véritable est: *La Cuisine des fées & autres contes gourmands*. Magnifiquement illustré par ailleurs. C'est à la fois un livre d'histoires (gourmandes) et un livre de desserts. Surtout des recettes de desserts. La maison en pain d'épices, le gâteau du marquis de Carabas, la collation de Cendrillon, la gourmandise du prince Torticolis, les orangettes en robe d'amanche, les doigts de fée à la fleur d'orange, le gâteau de Peau d'Ane, les galettes au beurre de la grand-mère du petit chaperon rouge, le gâteau de mariage de Riquet à la Houppe, etc. Mais il y a aussi la poule aux œufs d'or, le civet de lièvre du Chat Botté,

le cochon de lait des trois petits cochons, le foie gras et le boudin blanc qui sortent de l'ordinaire des desserts. Et partout des histoires merveilleuses. L'auteure des recettes, Christine Ferber, est pâtissier-confiseur-chocolatier. C'est dans sa maison de Niedermorschwihr en Alsace qu'elle confectionne ses célèbres confitures, ses chocolats et ses petits gâteaux. Ses coauteurs sont Laurence Laurendon, auteur de livres d'histoires, Gilles Laurendon, romancier, Philippe Model, consultant en édition, et Bernhard Winkelmann, photographe de grand renom. Il coûte cher le volume, 69,95\$, mais c'est un superbe cadeau à se faire pour le temps des Fêtes. P.Ch.

dans l'autre, ça revient toujours au même; tomates, pesto, parmesan, olives, basilic et huile d'olive. Vous n'en sortez jamais. Un très bon guide par ailleurs pour ceux qui manquent d'imagination. 24,95\$. P.Ch.

## La cuisine ménagère

Ce livre est le premier d'une série intitulée *La cuisine ménagère d'un grand chef* et le chef choisi pour ce premier volume a pour nom Antoine Westermann. Ce monsieur qui appartient au cercle très restreint des grands chefs étoilés, dévoile ici les secrets de sa cuisine ménagère. Une succession de recettes, de tableaux cousus d'émotions, de petits récits qui en disent plus long que de grands exposés. Du casse-croûte au repas dominical, du goûter sous les arbres au souper entre copains, voilà une gentille aventure culinaire. Paleron de boeuf, («C'est un de mes plats préférés quand il fait froid et que les copains sont nombreux autour de la table»), polenta («Petit, en rentrant de l'école et avant le repas du soir, j'aimais bien me cuisiner de la semoule au lait et au sucre»), tarte à l'oignon, civet de lapin au vin rouge, etc. 175 grandes pages, beaucoup d'illustrations en couleurs et d'autres en noir et blanc. Éditeur: Minerva. Prix suggéré: 59,95\$. P.Ch.

## Les vertus du vinaigre de cidre artisanal

Il existe un certain vinaigre qui possède à lui seul toutes les qualités des autres vinaigres, en plus de donner des résultats probants dans le traitement de différentes affections, comme l'arthrite et les troubles gastriques pour n'en nommer que quelques-unes. Ce vinaigre, c'est celui fabriqué à partir du cidre de pommes suivant une méthode artisanale, un processus ardu et long, mais qui donne un élixir aux propriétés presque miraculeuses, dixit Manon Derocher. Elle vient de signer un livre sur le sujet: *Le vinaigre de cidre artisanal, ma passion... ses vertus...* Dans un langage simple, elle y expose tout ce qu'il faut savoir sur ce vinaigre renommé autant pour son goût subtil que pour ses effets curatifs. Manon Derocher, que l'on ne connaît pas à Québec, est naturopathe, chroniqueuse, conférencière, formatrice et animatrice de radio. Le vinaigre de cidre serait bon, selon elle, contre le psoriasis, les pellicules, les poux et bon pour les ongles, les crèmes hydratantes et... la libido. Publié à titre d'auteur, ce livre de plus de 230 pages, peu et mal illustré, est en vente au prix suggéré de 24,95\$. P.Ch.



## Pâtes classiques

D'abord publié en anglais sous le titre de *Robert Rose Book of Classic Pasta*, les éditions du Trécarré viennent de le traduire et de le mettre en marché sous le nom de *Pâtes classiques*. Le concept du livre, une sélection de 125 plats de pâtes proposés par les restaurants américains les plus en vue et leur adaptation à la cuisine domestique, est certes attrayant; 125 recettes de 48 restaurants bien cotés. Aucun restaurant de Québec; un seul de Montréal, le Da Marcello. Quelques-uns de Toronto et beaucoup de New York, de la Floride et de la Californie. Le problème, c'est qu'un



## TABLE D'HÔTE

Terrine de petits gibiers aux cerises  
ou  
Aspic aux tomates et olives noires  
ou  
Gratin scandinave aux saumons fumés  
ou  
Céleri-rave remoulade  
Potage

Cannelloni florentin aux cinq fromages  
sauce aux deux pestos 13,25\$

Pizza européenne au choix  
(16 variétés) 14,25\$

Grenadin de porc aux raisins  
et son velouté de porto 16,25\$

Feuilleté de lapin confit 16,75\$

Ossobucco de cerf  
et sa gelée de sapin 17,25\$

Dinde farcie de pétioncles  
aux canneberges 18,25\$

Tresse aux deux poissons  
sauce Thai de la mer 19,25\$

Brochette de mouton  
marocaine à la coriandre 19,25\$

Dessert au choix ou digestif choisi  
Thé ou café

ou à déguster en  
**MENU DÉCOUVERTE**  
Incluant 2 tables d'hôte et  
1 bouteille de vin a.o.c.  
45,95\$ ou

**MENU CÉLÉBRATION**  
Le 31 décembre seulement  
(pour 2 personnes)  
55,95\$

À partir de 16h30  
2830, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy  
**653-8310**

# LE PRÉBEN

STEAK • FRUITS DE MER • AMBIANCE

*Le moment est bien choisi pour vous dire Merci et vous souhaiter de Joyeuses fêtes et une Nouvelle année de santé et de prospérité.*

*Le 24 et 25 décembre, nous ferons relâche.*

**670, RUE BOUVIER, QUÉBEC**  
CARREFOUR DE LA CAPITALE SORTIE PIERRE-BERTRAND NORD

AU CAFE

# Suisse

Saint-Sylvestre

## TABLE D'HÔTE

7 services  
composée de nos spécialités

Rétrospective des événements marquants du dernier siècle et  
Diffusion du passage du millénaire dans les grandes capitales

**À 23h, retransmission du BYE BYE 1999**

- Champagne
- Amuse-bouches

Nombre de places encore disponibles limitées!

- Musiciens
- Cadeaux-surprises
- Animateur
- et cadeaux-souvenirs

Nombre de places limité

Vieux-Québec 694-1320  
Mont-Sainte-Anne 826-2184  
Télécopieur: 694-1315 Télécopieur: 826-3852

## LES RECETTES DE LA SEMAINE



LES PRODUCTEURS DE LAPINS DU QUÉBEC

## Lapin aux pommes et au cidre

Donne 4 portions

Préparation: 20 minutes

## INGRÉDIENTS

- 1 (1,5 kg) lapin, découpé en six portions
- 5 échalotes françaises hachées
- 1/2 bouteille de cidre pétillant
- 3 carottes moyennes coupées en rondelles
- 3 pommes Golden pelées et tranchées en 6 quartiers
- 7 oz (200 g) champignons de Paris
- 1/2 oz (15 g) crème 35%
- 6 oz (170 g) beurre doux
- 1 petit bouquet garni (thym, laurier et persil)
- Calvados (pour flamber) facultatif

## PRÉPARATION

— Dans une cocotte, faire rissoler les morceaux de lapin jusqu'à coloration. Ajouter les échalotes et faire revenir. Flamber au Calvados et mouiller avec le cidre. Saler et poivrer au goût. Couvrir et laisser cuire à feu doux. Retourner les morceaux de lapin de temps à autre.

— Pendant ce temps, cuire les rondelles de carottes, à peine couvertes d'eau, avec 2 oz (50 g) de beurre. Saler au goût. Faire sauter dans un poêlon les têtes de champignons avec 2 oz (50 g) de beurre. Saler et poivrer au goût. Faire sauter les quartiers de pomme avec 2 oz (50 g) de beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

— Une fois cuits, retirer les morceaux de lapin et garder au chaud. Passer le jus de cuisson et réduire de moitié. Lier si nécessaire. Ajouter à la sauce le lapin, les carottes, les champignons et laisser frémir une ou deux minutes. Dresser entouré de quartiers de pomme. Bon appétit!

Source: Les producteurs de lapins du Québec

## Granola des Fêtes

Donne 6 1/2 tasses (1,625 l)

## INGRÉDIENTS

- 4 t. (1 litre) de gruau (rapide ou gros flocons, non cuit)
- 1/2 t. (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/2 t. (125 ml) de pacanes hachées
- 1/2 t. (125 ml) de miel
- 1/4 t. (50 ml) de graines de tournesol crues, non salées
- 1/4 t. (50 ml) ou 1/2 bâtonnet de beurre ou de margarine, fondu(e)
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste d'orange râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel (facultatif)
- 1 paquet de 6 oz de canneberges séchées (environ 1 1/3 tasse)

## PRÉPARATION

— Chauffer le four à 350° F (180° C). Incorporer tous les ingrédients sauf les canneberges dans un grand bol; bien mélanger.

— Étendre également dans un mou-

le de 15 X 10 pouces (31,8 x 25,4 cm). Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à couleur brun doré, tout en remuant à toutes les 10 minutes. Retirer du four, incorporer les canneberges en remuant.

— Laisser refroidir complètement dans le moule. Se conserve jusqu'à une semaine dans un contenant hermétique.

## UN CADEAU EMBALLANT

Placez du granola dans des bocaux ou des contenants hermétiques de verre ou de plastique ou dans des sacs-cadeaux en cellophane (attachez-les avec un ruban).

Avant de les remplir, tracez des dessins sur les bocaux avec des crayons-feutres ou avec de la peinture et des éponges, ou décorez les sacs avec des autocollants.

Source: Quaker Oats



QUAKER OATS

**BARON ROUGE**

**St-Sylvestre**  
Souper gastronomique  
Réservez maintenant  
350, boul. Ste-Anne, Beauport  
667-1355

Bonne Année  
**2000!**

**Table d'hôte spéciale**  
(1er janvier)  
de 23<sup>00</sup> à 28<sup>00</sup>

**D'ORSAY**  
RESTAURANT • PUB  
65, rue de Buade, (Place de l'Hôtel de ville)  
Vieux-Québec 694-1582

**L'Hippodrome de Québec, tout l'monde y gagne!**  
**CHEVAUX RESTO LOTERIE VIDÉO**

**SPECTACLES DE COURSES**  
Fermé le 25 décembre  
En piste à Québec  
dimanche 18h30 et jeudi 19h  
**Interpistes**  
sur écrans géants, par satellite  
tous les jours dès 13h

*Joyeuses Fêtes à tous!*

**DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU FORFAIT Cavallo**  
du jeudi au dimanche  
comprendant:  
Programme de courses (valeur 25\$)  
en prime 2\$ d'argent de pari

Fondant de foie de caille et ses confits  
Mousseline de crevettes au poivre rose  
Terrine de cerf aux cépes  
et sa confiture de canneberges  
Croquante de fines pousses  
à l'huile de citron  
Potage ou consommé  
Escalope de veau à la fondue  
de tomate et olive Kalamata  
Pavé de saumon à l'estragon  
Contre-filet de boeuf rôti au  
fondant de raifort et cinq poivres  
Le choix du Maître pâtissier  
Thé, café ou tisane

Le Casino est ouvert les  
24, 25 et 31 déc.  
et le 1er janv.

**CASINO LOTERIE VIDÉO**  
Le plus grand salon à Québec  
avec 100 appareils  
**OUVERT 7 JOURS SUR 7**  
10h à 3h a.m.

**19.95\$**  
(taxes et service en sus)

**HIPPODROME DE QUÉBEC**  
Réservations:  
525-8268

**Entrée et stationnement gratuits**