

# PLAISIRS

**boucherie**  
**LABRIE**  
Hôles du Petit Quartier  
1191, avenue Cartier,  
Québec  
**523-2022**



Réouverture à Charlesbourg du Palais des Arômes, spécialiste en fine gastronomie H 4  
Sortie romantique en traversier pour se rendre à La marée hôte sur la Rive-Sud H 8

## PLAISIRS PARTAGÉS

### À renouveler au besoin

Il n'est pas grand pour son âge. Mais son cœur est géant. Comme il n'est pas grand de taille, ça déborde de partout. Dans ses yeux cerclés de lunettes, qui s'allument lorsqu'il y a intérêt. Par ses mains, qui donnent à tout vent. Par sa bouche aussi puisqu'il encourage, félicite, apprécie. Par ses oreilles aussi puisqu'il vous écoute toujours avec une belle ferveur et une grande patience.

Il est plutôt du genre discret. Il passe souvent — trop souvent — inaperçu. Il habite près de chez-vous et vous ne le savez pas. Il travaille avec vous, mais il fait si peu de vagues que la vie continue son petit bonhomme de chemin sans que vous y prêtiez attention. Mais lui, il s'occupe de tout le monde. Il s'informe de votre santé, de votre famille. Il sait la date de votre anniversaire et au besoin vous rappelle celle

des autres de peur qu'on ne les oublie. Cet homme tranquille est un père Térésa dans l'âme. Sans le linge de vaisselle sur la tête, il va sans dire. Il est heureux comme une Mère Michel lorsque sa tralée de garnements va bien. Il a foi dans les gens. Dans la race humaine, c'est

une autre histoire. Il apprécie au plus haut point « les petites gens » comme on dit. Les travailleurs de l'ombre, ceux qui ne font pas la Une, ceux qui décrochent la lune sans que ça paraisse. Il a horreur de la bêtise humaine, de l'ignorance et surtout de la mauvaise foi. Et il se moque volontiers des gens de « Mariale » (Montréal) qui ont subi, une seule fois dans ce siècle, une tempête de neige en avril.

Il y a quelques années, il est venu me chercher. Je n'allais pas bien. Pas bien du tout. On ne se connaissait pas. Mais ce petit homme s'est approché de moi vêtu d'un imperméable beige. Il portait sous le bras un document. On aurait dit le jeune frère de Colombo. Sans la coquetterie à l'œil, il va sans dire. Il m'avait demandé d'écrire une histoire. Un conte de Noël. J'avais refusé ses premières demandes n'étant pas d'humeur très « jingle Bell ». Mais il était là, patient, déterminé, sûr de lui. Du genre qui ne lâchera pas tout simplement parce qu'il fait partie de ceux qui savent avant vous, que c'est précisément de ça que vous avez besoin pour aller mieux. Il n'a pas insisté, il m'a juste remis le document en me disant qu'il attendait de mes nouvelles.

Il en a eu. Il a eu son conte de Noël également. Et moi... Et bien moi, ça m'a redonné le goût de tracer la vie sur le papier comme avant. Mieux qu'avant même. Il revient me chercher souvent et chaque fois le miracle s'accomplit pour moi. Je redeviens heureuse. Et lui est content tout plein. Je vous dis c'est une sorte de magicien cet homme. Un Bilbo Le Hobbit qui a ses peurs, mais qui avance quand même bravement, un Sweet Lord qui vit de sa petite musique intérieure. C'est également un Tintin qui me retrouverait même au Tibet pour me proposer encore et toujours son amitié. L'amitié-abonnement-cadeau devrais-je dire. Un abonnement à l'amitié toujours renouvelée, livrée au quotidien.

Dernièrement, mon ami a dû s'arrêter. Prendre une vacance qui s'appelle « obligée » dans son cas. Peut-être qu'à force d'entendre les doléances, les demandes, les exigences, les angisses, les revendications, les plaintes

professionnel, André Nadeau, qui est aussi ornithologue et propriétaire de l'élevage d'oies et de canards qu'on trouve sur ce magnifique site agrotouristique. C'est d'ailleurs cette collaboration nouvelle qui a donné à la patronne l'idée d'enrichir la liste des gourmandises déjà produites au Domaine en ajoutant des terrines de canard. Ces terrines sont tellement populaires que lors du dernier Salon de la gastronomie et de l'alimentation, qui se tenait à Montréal le mois dernier, on est venu à deux doigts d'en manquer. Il faut dire que le canard se marie à merveille avec les confits d'oignons ou de carottes qui portent l'étiquette du Domaine Steinbach. Surtout quand on y ajoute un bon verre de cidre de glace...

DES PRODUITS FINS BIOLOGIQUES

« Les bonnes années (une sur deux), nous récoltons quelque 1000 caisses de pommes, ce qui représente 10 000 livres de jus », explique Philippe Steinbach, qui a pris le relais de sa femme pour me faire les honneurs du centre d'interprétation. « Nous transformons ainsi la totalité de notre récolte en cidre ou en vinaigre, lequel, à son tour, servira de conservateur naturel pour nos moutardes, marinades et confits. » Rien ne se perd et tout prend une valeur ajoutée du fait de cette transformation. Depuis quelques années, en effet, le prix des pommes fraîches a terriblement chuté, ce qui rend la tâche difficile aux pomiculteurs.

C'est donc par souci d'obtenir une meilleure rentabilité pour leurs vergers

Voir RENOUELER en H 2 >

## DÉCOUVERTES

DOMAINE STEINBACH

Des paniers de Noël

# gourmands



Cidres fins, vinaigres, gelées, confits, moutardes et terrines de canard sont les produits que l'on retrouve chez les Steinbach.

De gourmets-gourmands qu'ils étaient, les Steinbach sont devenus pomiculteurs. Un tout petit océan de rien du tout séparant leur Belgique natale de l'île d'Orléans, ils ont choisi de s'y établir voilà quatre ans à cause d'un monumental coup de cœur pour le pays de Félix.



Philippe et Claire Steinbach à leur domaine de Saint-Pierre à l'île d'Orléans.

Aujourd'hui, cette famille de passionnés conjugue ses pommes à tous les modes et à toutes les sauces : cidres fins, vinaigres, gelées, confits, moutardes, auxquels sont venues s'ajouter récemment de savoureuses terrines de canard. De quoi se préparer un bien beau Noël...

### UN SITE AGROTOURISTIQUE SUPERBE

En ce mercredi de fin d'automne, la matinée s'annonce claire et frisquette au village de Saint-Pierre. Les oies et les canards m'accueillent bruyamment dès mon arrivée au Domaine Steinbach. Claire m'entraîne aussitôt vers la terrasse qui surplombe ses vergers, bien emmitoufflée dans son manteau rouge, le gros chat gris sur les talons. Du coup, j'en oublie le petit vent glacial. Devant nous, 4000 pommiers se déploient en pente douce jusqu'au fleuve. Juste en face se trouve Château-Richer, joliment découpé sur fond de montagnes. À notre droite, la maison ancestrale que les Steinbach ont restaurée; à gauche, le centre d'interprétation, la vinaigrerie et la cidrerie. Derrière nous, le jardin d'herbes amérindiennes, qui a revêtu ses parures d'hiver. Quinze hectares de choses tranquilles...

Claire m'explique que l'été, les oies et les canards se promènent en liberté parmi ces pommiers biologiques, se chargeant ainsi, mine de rien, de sarcler le sol et de l'engraisser. « Le problème, soupire-t-elle, c'est que notre basse-cour attire des prédateurs comme les renards. Nous devons donc confier à nos deux chiens la garde du verger afin de limiter les dégâts. » Depuis l'année dernière, Claire Steinbach travaille avec un cuisinier

4000 pommiers se déploient en pente douce jusqu'au fleuve



Anne Desjardins  
Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

professionnel, André Nadeau, qui est aussi ornithologue et propriétaire de l'élevage d'oies et de canards qu'on trouve sur ce magnifique site agrotouristique. C'est d'ailleurs cette collaboration nouvelle qui a donné à la patronne l'idée d'enrichir la liste des gourmandises déjà produites au Domaine en ajoutant des terrines de canard. Ces terrines sont tellement populaires que lors du dernier Salon de la gastronomie et de l'alimentation, qui se tenait à Montréal le mois dernier, on est venu à deux doigts d'en manquer. Il faut dire que le canard se marie à merveille avec les confits d'oignons ou de carottes qui portent l'étiquette du Domaine Steinbach. Surtout quand on y ajoute un bon verre de cidre de glace...

### DES PRODUITS FINS BIOLOGIQUES

« Les bonnes années (une sur deux), nous récoltons quelque 1000 caisses de pommes, ce qui représente 10 000 livres de jus », explique Philippe Steinbach, qui a pris le relais de sa femme pour me faire les honneurs du centre d'interprétation. « Nous transformons ainsi la totalité de notre récolte en cidre ou en vinaigre, lequel, à son tour, servira de conservateur naturel pour nos moutardes, marinades et confits. » Rien ne se perd et tout prend une valeur ajoutée du fait de cette transformation. Depuis quelques années, en effet, le prix des pommes fraîches a terriblement chuté, ce qui rend la tâche difficile aux pomiculteurs.

C'est donc par souci d'obtenir une meilleure rentabilité pour leurs vergers

Voir GOURMANDS en H 2 >

**Fruizza!**  
Passionnément délicieuses  
Goûtez nos 4 nouvelles pizzas dessert aux fruits  
FRAISES RHUBARBE - CERISES - BLEUETS - POMMES

**PIZZA ROYALE**

## RENOUVELER

Suite de la H 1

de tout un chacun, à force d'écouter les autres et pas lui, il s'est transformé en M. Spock. Pas celui qui a élevé nos enfants et qui a avoué s'être trompé sur sa méthode, mais l'autre. Vous savez... Celui qui a les portes de grange pointues. Mon Spock à moi, sans la feuille de chou vulcain, il va sans dire, ne peut plus tendre l'oreille comme il le fait tout le temps. Il doit se reposer. Et vous savez quoi? Il n'y arrive pas. Travailler? Oui, ça il sait! Se reposer? Il ne connaît pas! Je lui ai donc concocté un petit remède pour qu'il aille mieux.

### Prescription pour un patient impatient

- Posologie:** à prendre au jour le jour et au compte-gouttes de préférence.
- Lire tous les romans qui nous tombent sur la main. Ceux qui donnent des frissons dans le dos et ceux qui font frissonner le cœur.
  - Parfaire en douce son anglais. Jouer à John and Mary.
  - Se procurer un guide sur Londres et rêver au fil des pages.
  - S'acheter un cadeau même si ça n'est ni notre fête, ni Noël.
  - Regarder la télé en pyjama et pas seulement les infos.
  - Louer des tonnes de films dans un endroit où ils en ont des tonnes de copies.
  - Écouter d'une oreille distraite de la musique qui fait du bien.
  - S'emmitoufler dans une couette chaude et rêvasser.
  - Déguster des plats rassurants. Chocolat, caramel, crème anglaise, riz au lait... Ou autres bons petits plats que nous faisions notre maman quand on était juste un petit peu malade.
  - Se laisser gâter comme on le mérite.
  - Niaiser.
  - Tracer dans un cahier le jardin fleuri et le potager de l'été prochain.
  - Mettre à jour son livre des meilleurs portos et des vins les plus sublimes. Saliver de plaisir.
  - Coller toutes les photos des vacances et des amis, qui traînent dans un grand album.
  - Se réveiller... S'étirer dans son lit... Et se rendormir en soupirant d'aise.
  - Dessiner juste pour essayer ça.
  - Écrire dans un petit carnet des souvenirs heureux, des anecdotes cocasses.
  - Flâner à la fenêtre.
  - Savourer le temps qui passe.
  - S'asseoir et s'entendre penser.
  - Faire la sourde oreille au stress, au travail, à l'angoisse, aux fatigans.
  - Ne pas répondre à la porte, ni au téléphone.
  - Rêver.
  - Rire de tout et de rien. Surtout de tout et pour rien.
  - Prendre la vie comme elle vient.
  - AAAA rien faire....

### À renouveler au besoin

Si vous avez reconnu mon ami discret ou le vôtre... Il habite à deux pas de chez vous et il travaille à côté de vous. Dites-lui et dites à tous ses semblables de suivre cette prescription à la lettre sinon on va aller leur tirer les oreilles. Et que la minute de silence pour soi, on n'est pas obligé de l'observer quand il est trop tard et surtout qu'on n'est plus là...

**Restaurant Trip à trois**  
Jouez de la bouche au sourire

**DÉFONCEZ L'ANNÉE**  
avec le Trip à trois  
Lundi 31 décembre  
Réservez tôt

- Un groupe de blues
- Prix de présence
- Table d'hôte
- Et animation toute la soirée

*BELLE GUEULE*

Vendredi & Samedi  
Blues • Jazz • Improvisation

Concours Blues à Chicago  
Voyage à gagner

Réservez tôt  
pour vos parties de Noël

sur scène

1345, chemin Sainte-Foy, Québec  
(en face de l'église St-Sacrament) **688-8337**

**Que mijote?**  
Marie-Josée

**Du chocolat pour Noël**

L'occasion s'y prêtant, pourquoi ne pas faire vous-même des bouchées de chocolat pour Noël? Grâce au moule approprié, vous confectionnez de délicieuses gourmandises. Je vous rappelle donc les étapes : fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat, mouler à la cuiller, taper doucement pour libérer les bulles d'air, réfrigérer jusqu'à solidification (environ 15 minutes). Mettez à contribution votre créativité et façonnez rochers, bâtonnets, pralinés, gaufrettes, sucrons, alleluia!

Une mise en garde cependant sur la conservation de votre chocolat : rangez les surplus à l'abri de la lumière et de l'humidité, préférez à une température de 18° C. Étant un aliment de caractère, le chocolat exige ce traitement privilégié, sinon la cristallisation du sucre en surface va entraîner son blanchissement. L'industrie chocolatière vous recommande enfin de consommer votre chocolat dans les 12 mois suivant sa fabrication.

**POM POM**

Marie-Josée Roy  
propriétaire de Pom Pom

**VOUS AIMEZ L'AMBIANCE DES FÊTES?**

Entre les réunions et les dossiers, réservez votre party de bureau!

- Menu du jour à partir de 8,95\$
- Table d'hôte à partir de 17,95\$

Tous les midis du lundi au vendredi et tous les soirs de la semaine

**LE PREBEN**  
STEAK • FRUITS DE MER • AMBIANCE

670, RUE BOUVIER, QUÉBEC, SORTIE PIERRE-BERTRAND NORD  
627-7766



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

## GOURMANDS

Suite de la H 1

que les Steinbach ont eu l'idée de se tourner vers la production biologique et artisanale de produits fins issus de la pomme. D'ailleurs, les étagères de la petite boutique où nous nous trouvons regorgent de pots de verre colorés, témoins de la réussite de l'entreprise : gelée de pommes et canneberges, gelée de cidre ou de menthe fraîche, vinaigre de cidre à la fleur d'ail ou au basilic pourpre, confitures aux fruits des champs, moutarde à l'orange, à la tomate et basilic, alouette!

En tout, une trentaine de ces petits délices cuisinés et empotés au Domaine Steinbach. « Ma femme Claire est une cuisinière hors pair et nous avons un recueil de recettes familiales assez impressionnant. C'est elle qui les a créées », explique Philippe avec une pointe de fierté.

Et puis, il y a le cidre biologique, qui est excellent. J'avoue un faible pour le Cristal de glace, un nectar liqueux, produit avec le jus glacé des pommes. Exquis avec les terrines de canard ou avec les desserts!

Depuis quelques années, le cidre de glace a gagné en popularité auprès des producteurs, qui y voient un produit très rentable pour leurs vergers. Certains cueillent les pommes dans l'arbre, après les premières gelées. Philippe Steinbach, lui, préfère d'abord transformer ses pommes en jus, qu'il gèle, pour ensuite utiliser le résidu très concentré en sucres qui échappe à la congélation.

« Comme nous avons des pommes biologiques, elles sont plus fragiles. Je préfère les récolter quand elles sont au

meilleur de leur potentiel au lieu de les laisser geler sur l'arbre. L'important quand on produit du cidre de glace, c'est la qualité du produit concentré (30 %) qu'on obtient après le gel.

Car il ne faut pas oublier que 70 % du contenu d'une pomme, c'est de l'eau, ce qui explique le prix élevé du cidre de glace », rappelle ce chaleureux Bruxellois, autrefois propriétaire d'une entreprise de téléphonie.

Avec le temps des Fêtes qui approche, Philippe, Claire et l'ainé de leurs trois enfants, Nicolas, auront fort à faire avec la préparation d'une de leurs spécialités, le panier de Noël gourmand. Le principe est simple : les visiteurs choisissent un panier, le remplissent avec les cidres, les terrines, les vinaigres fins ou les marinades maison de leur choix et les Steinbach se chargent de l'emballage de fantaisie, qui transforme ces excellents produits en d'exquis cadeaux en moins de deux. Pour ma part, je ferai bonne provision de terrines, de confits et de cidre de glace, histoire de bien garnir ma table de Noël et d'impressionner un tantinet mes invités...

À compter d'aujourd'hui et jusqu'à la fin du mois de décembre, tous les produits du Domaine Steinbach sont disponibles au marché (de Noël) du Vieux-Port de Québec.

On peut aussi se les procurer directement au Domaine : 2205, chemin Royal, Saint-Pierre de l'île d'Orléans (ouvert du jeudi au dimanche, de 10 h à 19 h; du lundi au mercredi, sur rendez-vous : (418) 828-0000). On peut aussi les commander par Internet à [domainesteinbach.com](http://domainesteinbach.com).

Anne Desjardins est journaliste à la Première chaîne de Radio-Canada.

Un harre de paix où canards et oies côtoient les champs enneigés et les jardins endormis.



Gelée, vinaigre, confitures, moutarde, cidre à offrir en cadeau

### RECETTES DU DOMAINE STEINBACH

#### Filet de porc à la confiture de rhubarbe

Pour quatre personnes

##### INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde au miel du Domaine
- 1 zeste d'orange émincé
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil émincé
- 2 gousses d'ail
- 1 filet de porc maigre de 1,75 kg
- 450 ml (1 3/4 L) de vin blanc sec
- sel et poivre du moulin

##### Confiture de rhubarbe

##### INGRÉDIENTS

- 500 g (16 oz) de sucre blanc
- 500 g (16 oz) de rhubarbe en morceaux de 5 cm
- 600 ml (2 1/4 L) d'eau

##### PRÉPARATION

- Mélanger la moutarde, le zeste, le persil et l'ail. Enduire le filet de ce mélange. Saler et poivrer. Enfourner dans un four chaud à 375 °F pendant 30 minutes. Tourner la viande et cuire 30 minutes supplémentaires.
- Entre-temps, préparer la confiture. Dans une casserole, dissoudre à feu doux l'eau et le sucre. Laisser frémir

en remuant cinq minutes. Ajouter la rhubarbe et pocher trois minutes. Elle doit être tendre mais pas en compoté.

- Quand la viande est cuite, la transférer sur un plat de service chaud. Servir le jus de viande et la confiture de rhubarbe séparément.

#### Salade liégeoise

Pour quatre personnes — mets belge

##### INGRÉDIENTS

- 1 kg (2,2 lb) de haricots verts frais
- 1 kg (2,2 lb) de pommes de terre
- 750 g (3 L) de bacon coupé en dés
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de cidre du Domaine
- sel et poivre au goût

##### PRÉPARATION

- Cuire séparément les pommes de terre et les haricots dans de l'eau bouillante salée. Faire rissoler le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, en laissant un peu de gras dans la poêle pour faire la vinaigrette. Ajouter le vinaigre de cidre au bacon et bien mélanger.
- Une fois les légumes cuits, égouttés et refroidis, y ajouter le mélange de bacon. Bien mélanger. Assaisonner.
- Note:** on peut aussi ajouter une herbe fraîche comme du persil ou de la ciboulette pour rehausser la saveur de cette salade, si désiré.



Grâce à nos petits amis, vous pouvez savourer une terrine succulente au domaine.

**Le marché de Noël**

Unique au Québec!

Heures d'ouverture :  
Lundi au dimanche 10h00 à 18h00

Fermé le 25 et le 26 décembre 2001

Menus des fêtes - Idées cadeaux  
Du 7 au 30 décembre 2001

Marché du Vieux-Port 160, Quai St-André, Québec  
Téléphone : (418) 692-2517

LE SOLEIL Québec

Bureau de la Capitale Nationale Québec

CITE 107.5 FM

NOËL

CRCDQ

LE MARCHÉ

Agences, Pâtisseries et Alimentation Québec

**Super Party**  
Saint-Sylvestre

31 décembre  
dès 17 h

Repas gastronomique  
5 services, vin et mousses

2 ORCHESTRES  
Places limitées

**BRUNCH**  
À LA MONTAGNE

dimanche  
Ambiance exceptionnelle  
Musiciens sur place

GRATUIT, enfant 5 ans et moins  
Spéciaux pour groupe

Informez-vous sur les forfaits glissade et table d'hôte de janvier à mars 2002

**Mont Tourbillon**  
Lac-Beauport  
Réservations: 849-4418  
[www.monttourbillon.com](http://www.monttourbillon.com)

**Table d'hôte romantique**

Terrine de lapin à la gelée de canneberges  
Ragout de pétoncles au romarin  
Sauté de cuilles aux pommes et érablé  
Gâteau de faisan aux champignons  
Salade d'asperges et saumon fumé

Potage du grand chaudron  
Salade saisonnière

Arrivage du jour sur lit d'épinards, ceufs de poivrons  
Papillons de crevettes au beurre de cidre et curry  
Médailles de veau au roquefort  
Mayret de canard aux olives  
Entrecôte grillée au poivre vert

Chansonnier et service de valet gratuit

Dessert du maître pâtissier  
Café ou thé

Sur présentation de ce coupon, obtenez  
**2 TABLES D'HÔTE 49\$**  
pour  
Taxes et service en sus  
Valide jusqu'au 20 décembre 2001.

Offrez un certificat-cadeau pour les fêtes

**AUBERGE DU TRÉSOR**  
20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec  
694-1876 ou 1-800-566-1876

À VOTRE SANTÉ

# Artisans du bonheur

**E**ntre notre ville et Noël, la magie opère à merveille. Québec est faite pour les Fêtes, et l'on peut raisonnablement penser que le père Noël y demeure à l'année et qu'il y fait son marché au Vieux-Port! Un marché de Noël qui, cette année, jusqu'au 30 décembre, fêtera son troisième anniversaire.

Plus d'une centaine de producteurs, transformateurs et artisans québécois y seront réunis pour nous démontrer à quel point leur savoir-faire est de première qualité. Artisans excellant dans la production de viandes exotiques comme l'émeu, mais aussi de charcuteries et de foie gras, de confitures et de moutardes, et bien entendu, de vins du terroir québécois, d'hydromel, de cidre et de cidre de glace.

ET APRÈS!

Si vous faites partie de ceux et celles à qui il reste du Beaujolais nouveau, sachez que vous n'êtes pas les seuls. Un certain nombre de restaurateurs se retrouvent avec plusieurs flacons que la clientèle boudée avec ostentation. Problème, que faire avant que le beaujolais ne rende l'âme en virant au vinaigre, ce qui pour certains ne saurait tarder!

Cette semaine, une rencontre fortuite avec Daniel Vézina m'a permis de lui voler une recette qui devrait faire les belles heures d'une soirée hivernale. Un osso buco au Beaujolais nouveau, couronné d'une purée de pommes de terre aux olives. En voici la recette du maître du Laurie Raphaël.

- 3 t. (750 ml) de vin nouveau
- 6 à 8 rouelles de jarret de veau
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre

- 2 carottes
- 1 gros oignon
- 2 branches de céleri
- 3 gousses d'ail en chemise
- 2 c. à soupe (30 ml) de farine
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 t. (1/2 litre) de fond de veau
- 2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates



Jérôme-Henri De Jardin  
jhd@dejournal.com  
Collaboration spéciale

Pour la purée de pommes de terre aux olives, prévoyez:  
□ 500 g (1 lb) pommes de terre  
□ 1/3 t. (75 ml) d'huile d'olive  
□ 1/2 t. (125 ml) d'olives Calamata

PRÉPARATION

— Préparez les rouelles de veau. Ficellez-les afin de leur donner une belle forme ronde.  
— Farinez et assaisonnez. Colorez-en les deux côtés, dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et du beurre.  
— Épluchez les légumes et taillez-les en brunoise. Faites revenir avec l'ail

dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive et singez (saupoudrez) de farine.  
— Ajouter les tranches de jarret de veau et mouillez avec la bouteille de Beaujolais Ajoutez la feuille de laurier, le thym, le fond de veau et la pâte de tomates.

— Laissez cuire au four, deux à trois heures, à 325 °F. Si la sauce épaissit trop, ajoutez de l'eau. Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée, égouttez et passez au presse-purée.

— Mélangez avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive (tiède) et ajoutez les olives hachées.  
— Dressez la purée en couronne au milieu de l'assiette à l'aide d'une poche à pâtisserie et déposez une tranche de jarret de veau au milieu; nappez de sauce et décorez la purée avec les rondelles d'olive.

COUP DE CŒUR

□ Revoilà le Château de Gourgazaud, Minervois A.C. Le plaisir à l'état pur, 11,45 \$ de vrai bonheur pour ce fils de Languedoc qui restitue avec une grande générosité la magie du soleil du Minervois. Il tire sa brillance, sa profondeur et son velouté d'un mariage remarquable d'équilibre syrah (majoritaire) mourvèdre. Cette union, typiquement languedocienne, donne à une myriade de plats faits de viande de porc ou d'agneau et de canard en confit un remarquable accompagnement culinaire digne de son élégance.

□ Un 11,45 \$ au service d'un grand plaisir: Château de Gourgazaud 2000 (SAQ régulier, 750 ml, 12% alc/vol).

RÉSERVE DES FÊTES

C'est sous ce thème que la Société des alcools lance sa 8<sup>ème</sup> promotion. Une intéressante occasion de thésauriser quelques bons produits grâce à des rabais allant de 15 à 30% à l'achat d'une caisse de bouteilles identiques.

□ Parmi celles-ci, un Maçon-Chardonnay Louis Roche, qui passe de 185,40 \$ à 148,32 \$ (20%).

□ Quant au Porto Quinta do Castelinho 1996 LBV (il passe de 155,70 \$ à 108,96 \$ la caisse de six), dont nous parlions récemment, il affiche 30% de ristourne. Soulignons encore une fois la remarquable texture de ce LBV vieilli cinq ans en fûts de chêne et non filtré, ce qui lui donne l'élégance suprême d'offrir, parfois, un léger dépôt.

Un grand seigneur avec quelques mignardises chocolatées.

CRITIQUE

# Un billet ouvert sur le monde

STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale



Avec son métissage inventif de cuisines indienne, asiatique, mexicaine et européenne et ses rythmes importés du Sud des vacanciers, le Batifol a de quoi faire fondre la montagne du centre de ski Le Relais!

Chaud, chaude, l'ambiance! Impossible de ne pas se débrancher une fois bien installé dans son fauteuil. Des salsa *groovent* les conversations — baissions le volume d'un cran —, intercalées de chansons de Noël jazzy. La tendance générale s'apparente à la *fiesta* plus chic que franchement décontractée. *Ole!*

Un coup de soleil que ce beau décor aux couleurs vitaminées d'orange sanguine, de rouge brique et de jaune. Très tonique par temps gris! Le couvert bleu cobalt et des assiettes de porcelaine chinoise industrielle contrastent. C'a de la guéule!

Ce tour du monde à l'assiette s'ouvre avec une salade sichuanais. Sur un nid de romaine, le chef a déposé du vermicelle de riz transparent, bien croustillant, surmonté de languettes de porc mariné et de carottes râpées. Des tranches de concombre en demi-lunes bordent le bol généreux.

La vinaigrette à la menthe et à la citronnelle réveille les papilles, sans les incendier, avec ses piments broyés qui lui donnent du chien! Même s'il s'agit d'une salade froide qui se veut très rafraîchissante, mieux aurait valu que le porc soit servi à la température ambiante et non au sortir du frigo. Car en tiédissant, la viande s'attendrit.

Parlant de tendreté, les calmars frits à l'indienne de l'ami ne m'ont pas jetée par terre, ni déçue. Une fine panure au goût assez neutre recouvre des calmars à la texture vaguement caoutchouteuse. Hormis la résistance sous la dent, l'enrobage de la plume du mollusque en rondelles se veut sèche et pas trop huileuse.

Baptisée indienne, une mayonnaise jaunée à la poudre de curry sert de trempette. Pour plus d'authenticité, pourquoi ne pas remplacer la mayo par du yaourt nature? Reste que l'assiette est bien présentée et passe quand même la rampe.

Un *psiiitt* de grésillements précède le poëlon de fonte maintenant au chaud un mélange de poulet et de crevettes qui garnira les fajitas de l'ami. Malchanceux, il laisse la peau d'un pouce sur le manche du plat brûlant. Le serveur, gêné, rigole (moi aussi!). « On y survit, j'en suis la preuve », s'excuse-t-il.

DU GOÛT

Ça vaut le coup de se brûler! Car la volaille et les crevettes de Matane, saisies avec des lanières de poivrons verts et de l'oignon émincé, forment un sauté simple, au goût de braise de barbecue. Dans un panier en bambou, des tortillas restent au chaud avant d'accueillir les condiments.

Pour personnaliser ces sandwichs mexicains que l'on ne mange surtout pas lors d'un premier rendez-vous, une assiette à compartiments loge de la crème sure, du guacamole, des tomates concassées, du fromage et des piments forts.

Mon curry de gambas au coco, un ragout indien très parfumé, pourrait être surnommé 9-1-1. N'y voyez pas là un défaut, mais un avertissement pour ceux qui ne jurent que par le fade! Mes crevettes charnues ont pris leur coloration rosée dans une sauce à base de noix de coco hachée et de fondue de tomates. Ce plat, relevé par des graines de moutarde noire et de pavot, d'une pointe de gingembre et de la coriandre. Une fine chip de maïs au cumin figole la présentation de ce *steak* servi sur un riz au jasmin.

Le Batifol, un billet ouvert sur le monde. Sans restriction!

Malgré quelques défauts, l'assiette passe la rampe

LE BATIFOL

- Adresse: 995, boul. du Lac, Lac-Beauport
- Téléphone: 841-0414
- Type de cuisine: internationale
- Ouvert tous les jours de 8 h à minuit
- Table d'hôte du midi: de 8 \$ à 15 \$
- Table d'hôte du soir: de 22 \$ à 29 \$
- Vin: bouteille à compter de 22 \$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★★★

LE SOLEIL A DÉJÀ PARLÉ D'EUX

- L'INTIMISTE, 35, avenue Bégin, Lévis
- Téléphone: 838-2711
- Type de cuisine: gibiers
- Ouvert du lundi au vendredi de 11 h à 14 h, fermé le lundi soir; du mardi au vendredi de 17 h à 22 h, le samedi de 17 h à 23 h et le dimanche de 17 h 30 à 22 h
- Table d'hôte du midi: de 7,95 \$ à 14,95 \$
- Table d'hôte du soir: de 23,95 \$ à 29,95 \$
- Vin: bouteille à compter de 21,95 \$
- Stationnement: à proximité dans la rue
- Appréciation: ★★★ 1/2

BAGEL TRADITION'L, 1332, avenue Maguire, Sillery

- Téléphone: 527-2303
- Type de cuisine: sandwicherie, salades et pizzas
- Ouvert tous les jours de 7 h à 21 h
- Petits déjeuners
- Menu du jour (midi et soir): de 6,75 \$ à 9,75 \$
- Vin: demi-litre à 9 \$
- Stationnement: à l'hôtel de ville et dans la rue
- Appréciation: ★★★

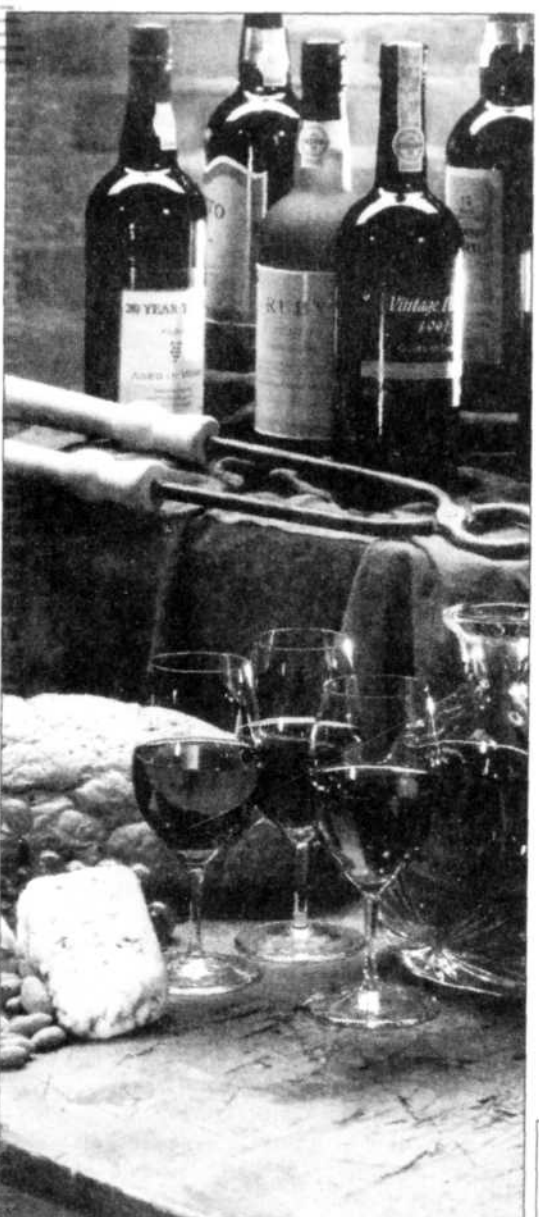
RESTAURANT LA TANIÈRE, 2115, rang Saint-Ange, Sainte-Foy

- Téléphone: 872-4386
- Type de cuisine: gibiers
- Ouvert du mercredi au dimanche de 18 h à minuit, fermé les lundi et mardi
- Table d'hôte du soir: de 33 \$ à 45 \$
- Vin: bouteille à compter de 34 \$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★★★★★

LE GÉNÉRAL (l'appréciation tient compte du rapport qualité/prix)

- ★★★★ table d'exception; ★★★★★ excellent;
- ★★★ très bon; ★★ honnête; ★ passable;
- 0 à éviter

Vous pouvez joindre l'auteur de cette chronique à l'adresse internet suivante: [plaisirs@lesoleil.com](mailto:plaisirs@lesoleil.com)



Prêts pour la fête?

Amateurs de WEB? Retrouvez au [www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca) toutes les annonces classées du Soleil. LE SOLEIL

**La Gamelle**  
Table d'hôte à partir de 11,95\$  
5 services, 2 pers 29,95\$  
3188, chemin Ste-Foy - Sainte-Foy  
659-1336  
Réservez pour vos partys des fêtes

**L'Amarelle**  
20 CHOIX D'ASSIETTES  
Nouveau! Vins de la SAQ (Prix de la SAQ + 5,00\$)  
9,99\$ pour seulement  
(418) 627-5526  
5000, boulevard Henri-Bourassa  
Charlesbourg (Québec), G1G 4C7  
Fermé les lundis et mercredis

**le Marie-Clarisse**  
vous souhaite de Joyeuses Fêtes...  
... et vous accueille en cette période de réjouissances dans une ambiance où les fumets, l'agencement des mets, le personnel courtois et chaleureux seront dignes de faire partie de vos souvenirs les plus précieux. Venez découvrir la fraîcheur et un choix inégalé de poissons et fruits de mer, de viandes fines. Et composer, vous-même, votre table d'hôte alors qu'une douce chaleur de foyer rehausse l'atmosphère empreinte de romantisme et de quiétude.  
12, PETIT CHAMPLAIN, Tél.: 692-0857  
[www.marieclarisse.qc.ca](http://www.marieclarisse.qc.ca)  
jours de FERMETURE: 24 et 25 décembre et du 31 décembre au 18 janvier inclusivement

RÉSERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES

Découvrez nos steaks grillés sur charbon de bois, nos poissons frais du jour et les meilleures côtes levées en ville!

RESTAURANT **BÂTON ROUGE**  
3000, boul. Laurier, Sainte-Foy  
Réservations 651-7878  
QUÉBEC • MONTRÉAL • TORONTO • OTTAWA (Québec)

ABONNEZ-VOUS LE SOLEIL 686-3344 1 866 686-3344

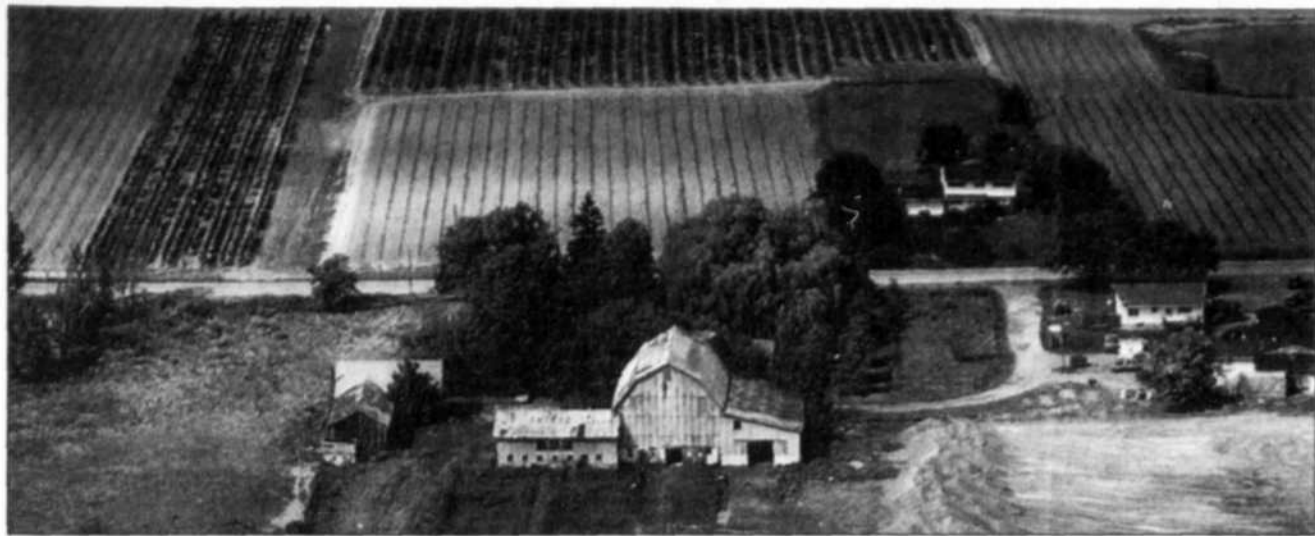
**LA MAISON SERGE BRUYÈRE**  
3 restaurants, 1 seule adresse  
POUR VOS PARTYS DES FÊTES  
13 salons privés  
Menus spéciaux  
Réservez tôt!  
1200, rue Saint-Jean Québec  
VP 694-0618

**LES ANCÊTRES**  
de la patrie canadienne  
L'ambiance chaleureuse d'une maison tricentenaire.  
L'endroit idéal durant les fêtes!  
Table d'hôte  
Forfait de groupe  
Brunch du Jour de l'an  
À l'entrée de l'Île d'Orléans  
391, chemin Royal Saint-Pierre I.O.  
Réservations: (418) 828-2718

**SALONS**  
de 8 et 40 personnes  
**MIDI D'AFFAIRES**  
À partir de 11\$

LES MIDIS-AFFAIRES CHEZ INITIALE  
« Votre bonne table de négociation »  
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11 H 30 À 14 H ET DE 18 H À 21 H • SAMEDI ET DIMANCHE DE 18 H À 21 H

**INITIALE**  
54, rue St-Pierre, Québec  
RÉSERVATION: 694-1818



Une partie du vignoble de 66 acres acquis par la Maison des Futailles et son partenaire français.

## Un vignoble québécois s'établit dans la péninsule du Niagara

La Maison des Futailles s'associe avec la société Michel Picard

PIERRE CHAMPAGNE  
PChampagne@lesoleil.com

Grande première dans le domaine vinicole : une entreprise du Québec, la Maison des Futailles, créera son propre vignoble dans la péninsule de Niagara, selon le modèle bourguignon, en partenariat avec la société française Michel Picard.

La nouvelle a été annoncée cette semaine par le président de la Maison des Futailles, Gabriel Savard.

Les deux sociétés partenaires ont acheté une propriété agricole de la péninsule de Niagara, en Ontario, afin de se lancer dans la production de vins de type nouveau monde. Cette nouvelle activité entraînera un investis-

sement de près de 2 millions \$ en terrains et en plantation de vignes au cours des trois prochaines années.

### À PELHAM

D'une superficie de 66 acres, les terres acquises par la Maison des Futailles et Michel Picard sont situées dans la municipalité de Pelham, sur la route des vins.

La propriété acquise est adjacente au vignoble Henry of Pelham, dont les produits vinicoles sont reconnus pour leur grande qualité.

C'est un tournant important dans la mission de l'entreprise. Son rôle de viticulteur sera désormais élargi à celui de viticulteur. Le président et chef de la direction de la Maison

des Futailles, Gabriel Savard, a déclaré que cette transaction représentait une deuxième étape importante dans le nouveau plan stratégique de la société.

En effet, la Maison des Futailles annonçait, il y a quelques jours, l'acquisition de Sélection Arvi Inc., une agence de représentation de vins et de spiritueux haut de gamme. L'entreprise entend accroître de façon substantielle ses efforts de commercialisation partout au Canada.

« Notre vignoble ontarien sera exploité selon des méthodes originales de viticulture éprouvées en Bourgogne par Michel Picard et nous entendons utiliser ces produits haut de gamme pour développer activement de nouveaux marchés, particulièrement au Canada et aux États-Unis », poursuit M. Savard. Il ajoute que la création d'un vignoble permettra à la Maison des Futailles de s'établir de façon dynamique en Ontario et de commercialiser ses produits à la Régie des alcools de l'Ontario.

### REVENUS DE 100 M \$

La Maison des Futailles, fondée en 1922, offre une gamme de quelque 200 vins et spiritueux et affiche des revenus annuels de plus de 100 millions \$. Elle produit annuellement plus de 2,5 millions de caisses de vins et de spiritueux. Depuis 1999, La Maison des Futailles est une compagnie autonome qui appartient à deux actionnaires à parts égales, la FTQ par le Fonds de solidarité et la SAQ.

Le groupe Michel Picard est une entreprise familiale fondée en 1951 qui exploite six domaines, et qui enregistre des revenus annuels d'environ 120 millions \$.

Parmi ses principaux produits, on compte le Château de Chassagne-Montrachet, en Bourgogne, et le domaine des Grandes Serres, à Châteauneuf du Pape.



La gérante du Palais des Arômes, Giséle Dion, est très fière de son comptoir de fromages du terroir québécois.

### CHARLEBOURG

## Le Palais des Arômes rouvre ses portes

Après une fermeture automnale de trois mois, le Palais des Arômes a rouvert ses portes il y a 15 jours, toujours à la même adresse, au 9173, boulevard Henri-Bourassa à Charlebourg, non sans que le commerce en question ait

perdu quelques feuilles durant son aventure automnale. L'ancien copropriétaire, Brian Steiness, agit maintenant comme directeur du commerce, qui appartient à une compagnie à numéros et le petit restaurant de sushis, adjacent, a changé de nom et de propriétaires.



Pierre Champagne  
PChampagne@lesoleil.com

De même, la boulangerie Médiévale qui, sur le boulevard René-Lévesque, appartenait au Palais des Arômes, a dû être abandonnée aux créanciers.

C'est à la suite d'un imbroglio entre la direction du Palais des Arômes et le propriétaire de l'édifice où logeait le commerce que cette pâtisserie-charcuterie-fromagerie renommée a dû fermer ses portes à la fin de l'été. Une fermeture qui avait renvoyé les épicuriens de Charlebourg dans les limbes de la gastronomie puisque les commerces du genre sont à peu près inexistant dans cette partie de la capitale nationale. Quelques mois de négociations ont cependant permis la réouverture du Palais des Arômes.

Une réouverture qui arrive juste à temps, juste avant Noël. Il faut maintenant distinguer deux Palais des Arômes. Le Palais des Arômes de Charlebourg, qui se spécialise dans la fine gastronomie, et qui est surtout renommé pour ses pâtisseries et la gamme éten-

due des fromages du terroir québécois, et le traiteur du Palais des Arômes, qui a déménagé ses pénates à Québec, où il continuera à desservir la population régionale.

Le traiteur du Palais des Arômes n'a pas vraiment souffert de l'aventure puisqu'il a continué tout l'automne à exploiter sous le même nom, avec le même numéro de téléphone. Un indicatif qu'il conserve toujours. Le délicatesse a cependant dû changer ses coordonnées et c'est maintenant le 634-0909 qu'il faut composer pour joindre le magasin de Charlebourg.

Ceci dit, tout continue comme avant, a affirmé au SOLEIL le directeur du Palais des Arômes. Les Charlebourgeois peuvent toujours commander, à Charlebourg, les services du traiteur. Et ils retrouveront au magasin tous les produits ce qui se trouvaient sur les tablettes avant qu'il ne ferme ses portes il y a trois mois.

La boulangerie, la fromagerie qui se distingue en offrant la gamme complète des fromages au lait cru du maître-fromager Luc Mailloux, de Saint-Basile, la pâtisserie, toujours dirigée par le chef-pâtissier Luis Bothelot, l'inventeur du fameux gâteau Prestige qu'il transforme en bûche de Noël durant le temps des Fêtes, la charcuterie, ses terrines, ses pâtés, ses saucisses diverses, ses jambons de tous les genres et ses confits de légumes maison.

Sans compter les plats préparés et la même équipe d'avant la fermeture. Et ceux que l'on appelle encore, pour quelques semaines seulement, des Charlebourgeois se disent très heureux de ce retour des choses. C'est du moins ce qu'affirme M. Steiness.

« Ils nous disent que c'est le plus beau cadeau de Noël qu'ils pouvaient avoir »

### La féerie des fêtes AU MANOIR

OFFREZ UN DE CES CERTIFICATS-CADEAUX

UNE ÉVASION SUBLIME!

ECHANGEABLES CONTRE :

- Balnéothérapie
- Coiffure
- Enveloppement mer et terre
- Épilation
- Exfoliation corporelle
- Facial
- Lifting japonais
- Massage
- Pressothérapie

Forfaits de 2 heures à une journée de soins.

LE MANOIR DU LAC DELAGE  
HOTELLERIE CHAMPAGNE  
CENTRE DE SANTÉ - CONGRÈS

COMMANDEZ-LES RAPIDEMENT!  
(418) 848-2551 / 1 866 222-3810 • www.lacdelage.com

### HIPPODROME DE QUÉBEC

tout l'monde y gagne!

CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

### Buffet gastronomique

Fumante de nos soupères

Bar à salades

- Céleris-raves et goberge
- Scoubi-doo
- Concombres et radis

Plats chauds

Côte de bœuf et jambon à l'ancienne

- Filet de porc pêchâh
- Escalopes de veau panées au parmesan
- Rouleaux de poulet à la florentine
- Côtelettes d'agneau romarin
- Ragoût de boulettes de chez-nous
- Morue grillée au beurre citronné
- Goulache de veau
- Tournedos de poulet

Plateau de fromages fins du Québec

- Tournevent
- Cheddar
- Mamirolle
- Saint-Damase
- Chèvre noir
- Jeune coeur

Gourmandises maison

1995\$ (Taxes et service en sus)

EN PRIME  
2.00\$ en argent de pari pour tenter votre chance.

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

SALON LOTERIE VIDÉO  
Le plus grand choix à Québec avec 100 appareils  
OUVERT 7 JOURS SUR 7  
9h à 3h a.m.  
Réservations: 524-5283

### LE GRAND PORTNEUF

Venez célébrer l'arrivée de l'an 2002!

Souper dansant avec le Duo Cabaret le 31 décembre 2001

Menu 5 services préparé par le chef Sébastien Turgeon

35\$ par personne (taxes et service inclus)

Plusieurs prix de présence

Réservations: 873-2000 ou 329-2238, poste 2  
2, route 365 Nord, Pont-Rouge (Autoroute 40, sortie 281 Nord)

C'est le temps des réjouissances

Venez célébrer au CAFE D'EUROPE

Fine cuisine française et italienne

Salons privés

Notre désir... vous satisfaire!

Valet stationnement GRATUIT en soirée

27, rue Ste-Angèle, Québec  
692-3835

### PARIS BREST

Entrées (au choix)

- Pétoncles marinés au citron vert et fruits exotiques
- Terrine de sanglier au foie gras et confit d'oignons
- Feuillantine aux poireaux glacée au brie, jus au porto
- Casareccia à la crème de Gorgonzola

Potage parmentier et fins croûtons ou Consommé de bœuf aux petits légumes

Plats principaux (au choix)

- Linguine aux pleurotes, canard confit et strop d'érable 23\$
- Épaule d'agneau braisée aux épices orientales et ragoût de baricots coco 26\$
- Steak de thon grillé sur basquaise et chutney d'ananas 30\$
- Mignon de bœuf poêlé, sauce béarnaise 32\$
- Rosace de cerf rôti, sauce grand veneur aux bleuets spatzles au beurre 34\$

Les délices de notre maître pâtissier ou Sorbet frais maison

Café, Thé

\* Menu santé suggéré

Pensez à réserver pour vos partys des fêtes!

Valet parking GRATUIT le soir

529-2243  
590, Grande Allée Est (coin De La Chevrotière)

### Table d'hôte

à partir de 1595\$

Salons privés Réservez tôt pour les fêtes

### Le Patrimoine

RESTAURANT BAR

529-5533

Angle Grande Allée et George-V

### RESTAURANT Le Vendôme

### Spécial pour 2 personnes

Pâté de foie gras maison  
Crêpe de frivolités gratinée sur coulis de tomate  
Panache de salade du marché  
Potage du jour consommé au jerez, jus de tomate ou V8  
Escalope de veau aux chanterelles  
Filet de saumon grenoblois  
Grillade de fruits de mer aux gousses de Provence  
Entrecôte sur grill sauce forestière  
Table à desserts et café, thé ou tisane  
Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Pour 2 personnes 50\$

VALET DE STATIONNEMENT  
36, côte de la Montagne, Québec  
Rés.: 692-0557

# DIVERTISSEMENTS

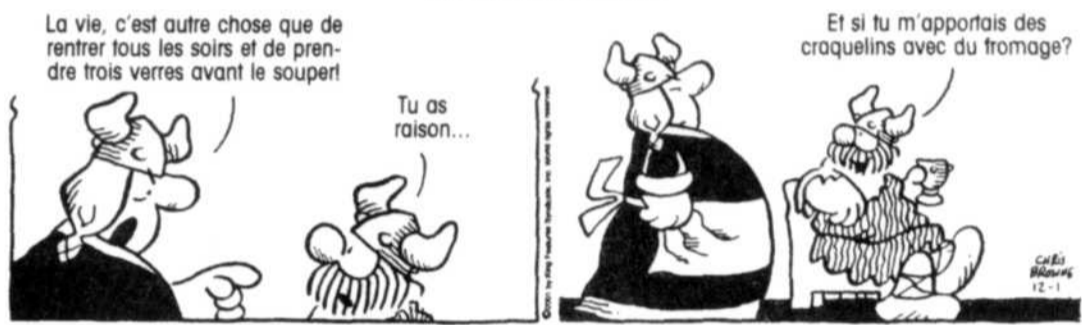
### BAPTISTE



### PEANUTS



### HAGAR L'HORRIBLE



### POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



### LES JUNGLERIES



### LES NINOU



### BEN



### LES GRIZZLIS



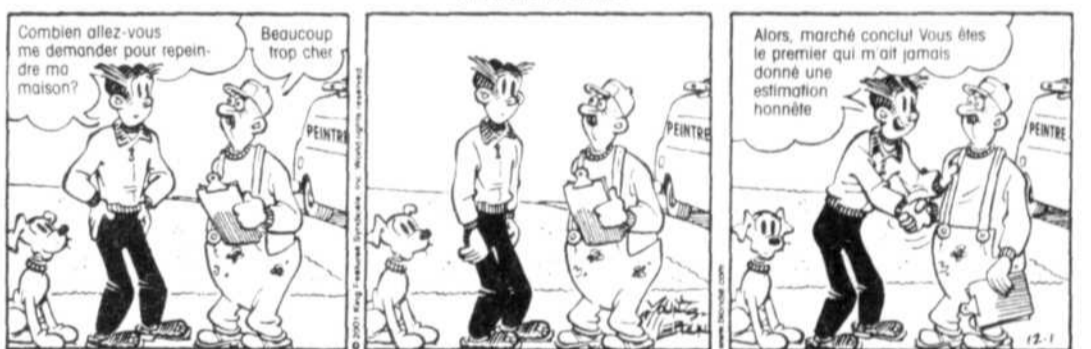
### DILBERT



### GARFIELD



### BLONDINETTE



## MOTS CROISÉS

NO 292

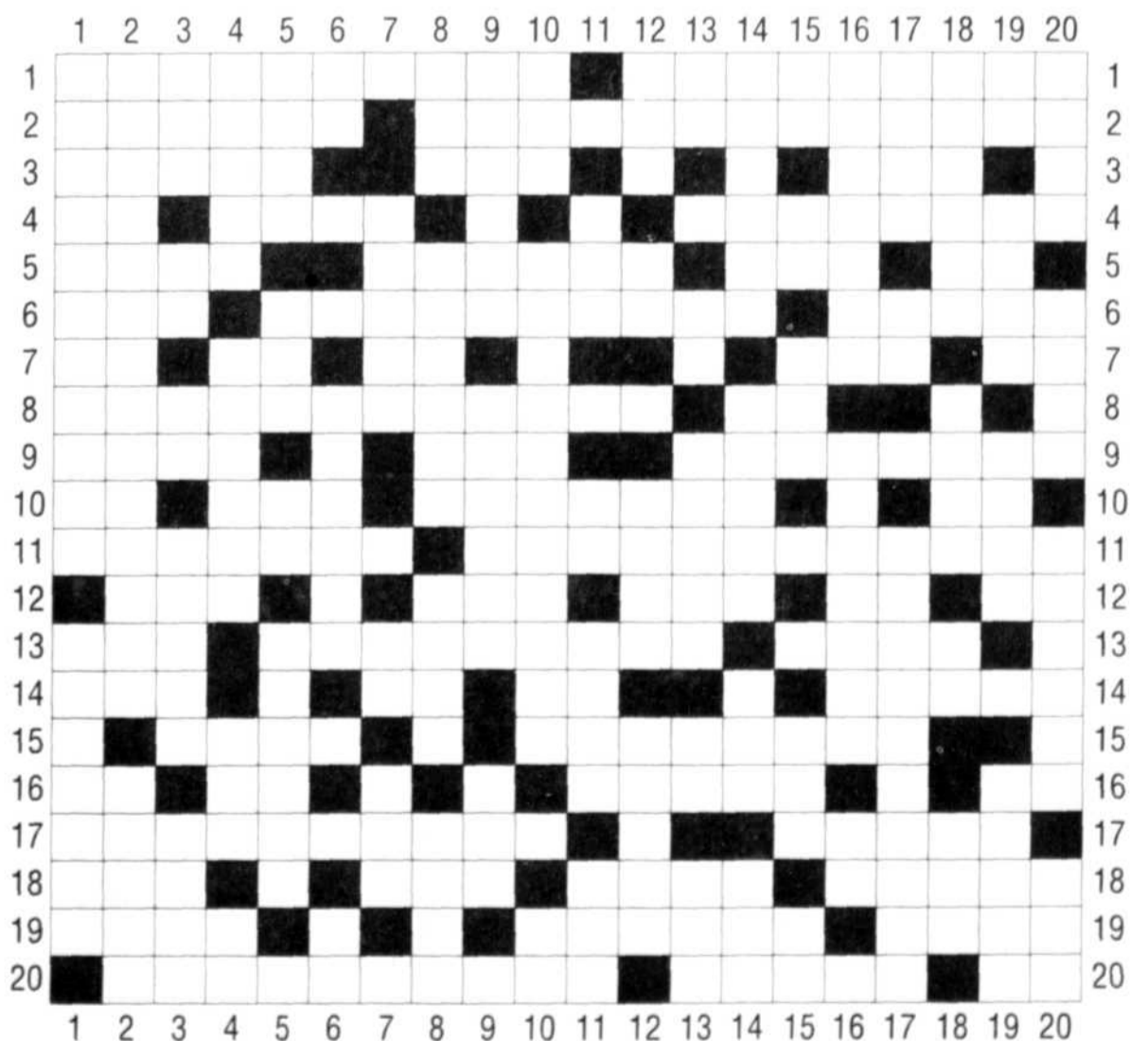
Denyse Bélist

#### HORIZONTALEMENT

- Technique de massage - Ses feuilles rappellent celles du laurier
- Crêpinette ronde - Qui manifeste une légèreté coupable
- Déclins - Classification des huiles - Flèche
- Note - Irlande - Meubles de rangement
- Ch.-l. d'arrond. du Gard - Trois-mâts de la Méditerranée - Mot latin - À la page
- Démonstratif - Conclusion d'un discours - Demeure
- Carte - Personnel - Curie inv. - Point cardinal - Sert à lier
- Se dit d'une maladie qui n'a pas de cause connue - Chrome
- Vague de la mer - Bouclier - Local d'habitation
- Lawrencium - Personnage biblique - Manque de ferveur - Dieu
- Qualité de ce qui est régulier - Fourrure d'agneau karakul mort-né
- Saison - Dans la pensée chinoise ancienne - Crie - Fl. de France - Bradype
- Recueil de bons mots - Comprimer - Villa
- Écourte une liste - Possessif - Titane - Conformément à
- V. d'Italie - Examiner les différents aspects d'une question
- Conjonction - Titane - Muse - Coup de baguette
- Qui est peu communicatif - Kyste sébacé
- Ornement - Cie américaine - Rides - Avens
- Progressif - Amiral allemand - Aff. de l'Oubangui
- Remettre d'accord - Écimé - Stère

#### VERTICALEMENT

- Pièce instrumentale apparentée à la chaconne - Bombe
- Edelweiss (m. comp.) - Fixer
- Classement - Préposition - Préfixe - Airelle canneberge - Fl. de Russie
- Hilarités - Substance molle contenue dans différents os - Abrév. religieuse - Terbium
- V. de Roumanie - Énergie - Romains - Coloration et aspect que prennent certains objets, avec le temps
- Connu - Changement dans le sort de - Plomb
- Consigné, noté - Titre - Trois
- Planchette - Chose futile qui amuse - Souverain - Tête de rocher émergeant à marée basse
- Fixer durablement dans la mémoire - Sur la terre - Objectif
- Période - Échec total - Note
- Architecte américain - Cube - Querelle violente - Au golf
- Au Japon - Césium - Irlande - Plante cryptogame
- Abrév. religieuse - Langue - Boucher - Note - Poisson rouge
- Annuaire - Qui a un goût relevé - Fraction d'un terrain - Au tennis
- Des gens - Astate - Vaste étendue couverte de dunes - Éructation - Note
- Ils utilisent un service - Oiseau - Il est lent
- Qui n'est pas turbulent - Conjonction - Ensemble des travaux d'assèchement des terres
- Plante de l'Europe - Préfixe qui multiplie - Étranger - Découverte
- Petit espagnol - Greffe - Jeune fille - Tangibles
- Étoffe d'ameublement - Manière d'être - Plante mexicaine - Napperons





# MÉGAGRILLE

de mots croisés **LE SOLEIL**

par Denyse Bélisle

La solution de la mégagrille sera donnée le mercredi suivant sa parution.

JEU N°221

## HORIZONTALEMENT

- 1 - En 1971, pour contrer une terrible famine
- 2 - A plus d'un souvenir - Lawrencium - Humaniste hollandais - Emploi du temps - Naturel - Pige - Celle de l'or
- 3 - Négation - Cymbalaire - Gendre de Mahomet - Qui manque de vivacité intellectuelle - Stère
- 4 - Deux dans une année - Vont geler bientôt - Molybdène - Aborder résolument - Callosité - Estonie - Possessif
- 5 - Le premier simple des Beatles - Physicien britannique - Lac des Pyrénées - Abrév. religieuse - Pianiste - Compositeur roumain
- 6 - Vieille cité - Carte - Cabinet de toilette - Préposition - Boisson - Argent - Cheminée
- 7 - Affl. de la Seine - Passereau africain - Convient à un tableau noir - Aimer beaucoup - Est au fond - Flèche
- 8 - Possessif - Dialecte chinois - Stokes - Est vertical - Article - Copain - Terminaison - Étend - Note
- 9 - Riv. de France - Agence - Il soigne - Sultan ottoman - A découvert les Beatles - Strontium
- 10 - Romains - Se montrer hautain et méprisant - Pour infuser - Manganèse - Absence de sécrétion de salive
- 11 - Apéro - Qui a des formes lourdes - Condiment - Chlore - Confiserie orientale - Divisions
- 12 - Lettre - Progressive - Hurler - Ruine - Personnel - Spécialiste - Crier
- 13 - Aluminium - Hésita - Beau - Elle est dure - Pester
- 14 - Représailles - Marque la joie - Comblés - Fils de Noé - Possessif
- 15 - Préposition - Pour saluer - Courant de la pop - Idem - Riv. de France
- 16 - Interj. - Brome - Classement - Largeur - Argon - Petite pluie fine
- 17 - Personnel - Poisson marin - Obtenu - Arrivée - Maître musicien indien - Démonstratif
- 18 - Attrait exercé par qq - Urfa - Fin de verbe - Possessif
- 19 - Chacun a le sien - Une victoire de Napoléon - Cuivre - Disque en métal
- 20 - Tarte aux poireaux - Soutien - Encouragement - Unité monétaire - Particulier à une entreprise
- 21 - S'amuser - Interj. - Étain - Perdu - A une mauvaise vue
- 22 - Astate - Sans suite - Période - Place - Au-delà du taux licite
- 23 - Ce n'est pas oui - Il nous est cher - Celle de Pise - Convient - Lac d'Écosse - Flaque
- 24 - Préfixe qui multiplie - Talent - Vachement - Affl. de l'Oubangui - Patron
- 25 - Ce qui donne entière satisfaction - Péninsule américaine - Interjection
- 26 - Avec George Harrison
- 27 - Démonstratif - Coutumes - Titre - Étain - Radon - Ontarien - Riv. de France - Arête - Qui joue seul - Prince
- 28 - Fait pleurer les enfants - Statue féminine - Pour la cuisine - Enveloppes - Plante vivace
- 29 - Et le reste - La crème - Un peu de liquide - Alternative - Donc pas à la vue - Abrév. religieuse
- 30 - Suite de mots - Voyelles - Rad - Six - Plutonium - Adverbe - Volcan dans l'île de Ross
- 31 - Curie inv. - Samarium - Négation - Marque qui révèle une dégradation - Planchette - Qui est dénué de valeur
- 32 - Alerte - Long métrage de 1937 - Riv. de Roumanie - Note
- 33 - Agence - Adverbe - Col routier des Alpes françaises - Au Brésil - Note - Espion - Astronome néerlandais
- 34 - Pas assez pour ramer - Distance - Règle - Titre - Qui bouillonne - Aigrie - Sur la Bresle
- 35 - De façon catégorique - Monnaie - Interj. - Sert à préparer l'essence de muguet
- 36 - Irlande - Note - Pron. indéfini - Pâtisseries - Radon - Francium
- 37 - Terre argileuse - Coup d'oeil furtif - Chinois - N'est pas voulu - Arbrisseau - Singe
- 38 - Sur la Tamise - Note - Fondu - Il utilise un service - Préposition - Bien nécessaires - Sert à lier

## VERTICALEMENT

- 1 - Pour un spectacle des Beatles - Fait penser aux Beatles
- 2 - Palmipède - Vacille - Tout le contraire de la vie - Style élégant et sobre propre aux artistes de la Grèce antique
- 3 - Négation - Fantassin grec - Pouffé - Pareil - Souverain - Réfuter - Note - Peu commun
- 4 - Lutte avide - Rubidium - Note - Ceinture - Personnel - Larves - Personnel - Conjonction
- 5 - Nommé - Hit majeur de l'année 70 - Titre - Épuration artificielle du sang - Figure symbolique accompagnée d'une devise
- 6 - Carte - Château des princes de Guise - Reçus - Au courant - Lanterne vénitienne
- 7 - Note - Projet - Chute d'eau - Habitant
- 8 - Colonie militaire grecque - Grosse mouche - Après la comparution devant Pilate - Chasse sans respect - Trou
- 9 - Difficile - Ruisseau - Fusil - Lapidier - Réponse - Curie - Actinium - Titane - Adverbe
- 10 - Dans une rose - Préposition - Titre - Fl. de France - Chemise - Juste derrière nous
- 11 - Aurait eu 100 ans le 5 décembre et trois de ses créations - Préposition - Fromage
- 12 - Araignée - Édité - Neptunium - Il ou elle ? - Titane - Équidé - On peut la suivre
- 13 - Possessif - Partie du jour - Pacotille - Eau africaine - Découverts - Protège - Vagabonde - Étranger
- 14 - Cheville - Gadolinium - Champion - Frisée - Chanceux - À la surface de l'eau - À gauche - Négation
- 15 - Terminaison - Terme informatique - Arbrisseau lianescent
- 16 - Les Beatles - Sable - Docteur - Elle a ses plis - Grecque
- 17 - Il est gagnant - Concentrer sur un point précis - Voilier - Trois - Dieu
- 18 - Calife - Relatif à l'hiver - Prénom - Compassion
- 19 - Poèmes chantés - Brioche alsacienne - Argent
- 20 - À la page - On lui doit le «Bic» - Neptunium - Personnel - Qui manque de naturel
- 21 - Renforcement - Préfixe qui multiplie - Revisé - Écorce de chêne - Resserrer dans un petit espace - Chrome
- 22 - Aven - Assemblée russe - Adverbe - Adresses - Prénom
- 23 - Personnel - Radon - Ventilé - Libre-échange - Poisson
- 24 - Jamais - Sur la Meuse - Camarades - Rapides
- 25 - Abrév. religieuse - De la plume de Harrison - Saisons - Radon
- 26 - Pour recevoir des visiteurs - Sur une pierre - Aluminium - Est sobre - Témoigner une admiration passionnée - Avare - Au Japon - Déplace
- 27 - Perturbation - Au tennis - Forme la limite avant de la carène d'un navire - Haussé - Personnel - Fabriqué à
- 28 - Un roi - Petit trait - Moitié d'une réponse - Géographe arabe - Carte - Cité légendaire - Se rend - Appel
- 29 - Nid - Douleur morale - Police - Sur la Garonne - Ombellifère aromatique - Beryllium
- 30 - Mettre au point - Plante herbacée - Exécution complète - Thallium - Norme - Filin
- 31 - Suffixe - Correct - Abrév. religieuse - Dieu - Sans perdre de temps - Agréables à voir - Dieu - Clair
- 32 - Manchon de cuir - Artère - On le fête - Certaine - Note - Gloussé
- 33 - Inflammation - Sortie - Nom de code lors du débarquement de Normandie - Réussir d'une manière éclatante
- 34 - Fixer solidement le chargement d'un navire - Loi universelle dans le bouddhisme - Côté d'un navire frappé par le vent - Limite stricte fixée à l'avance - Aluminium
- 35 - Montage - Court - Iridium - Couleur brun foncé - Au ciel - Repos
- 36 - Obtenu - Division - V. du Nigeria - Avantage - Amas - Dieu - Instrument de musique - Sédiment meuble très fin
- 37 - Issus - Métal - Naturel - Langue - Lentilles - Note - Idiot
- 38 - D'un auxiliaire - Établissements - Pas souple - École - Serrer - Terre labourée au printemps et en été pour recevoir les semences d'automne

L'auteur utilise Le Petit Larousse illustré 2001

POUR RÉUSSIR  
TOUTES VOS GRILLES

## DICTIONNAIRE DES MOTS CROISÉS

100 000 copies vendues

Lise Beaudry

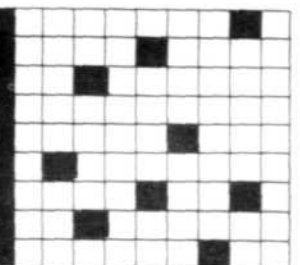
19,95 \$

200 000 mots - Noms propres et noms communs

En vente dans les librairies et les bons magasins.  
Au Canada, en France, en Belgique et en Suisse.

LES ÉDITIONS  
**Quebecor**

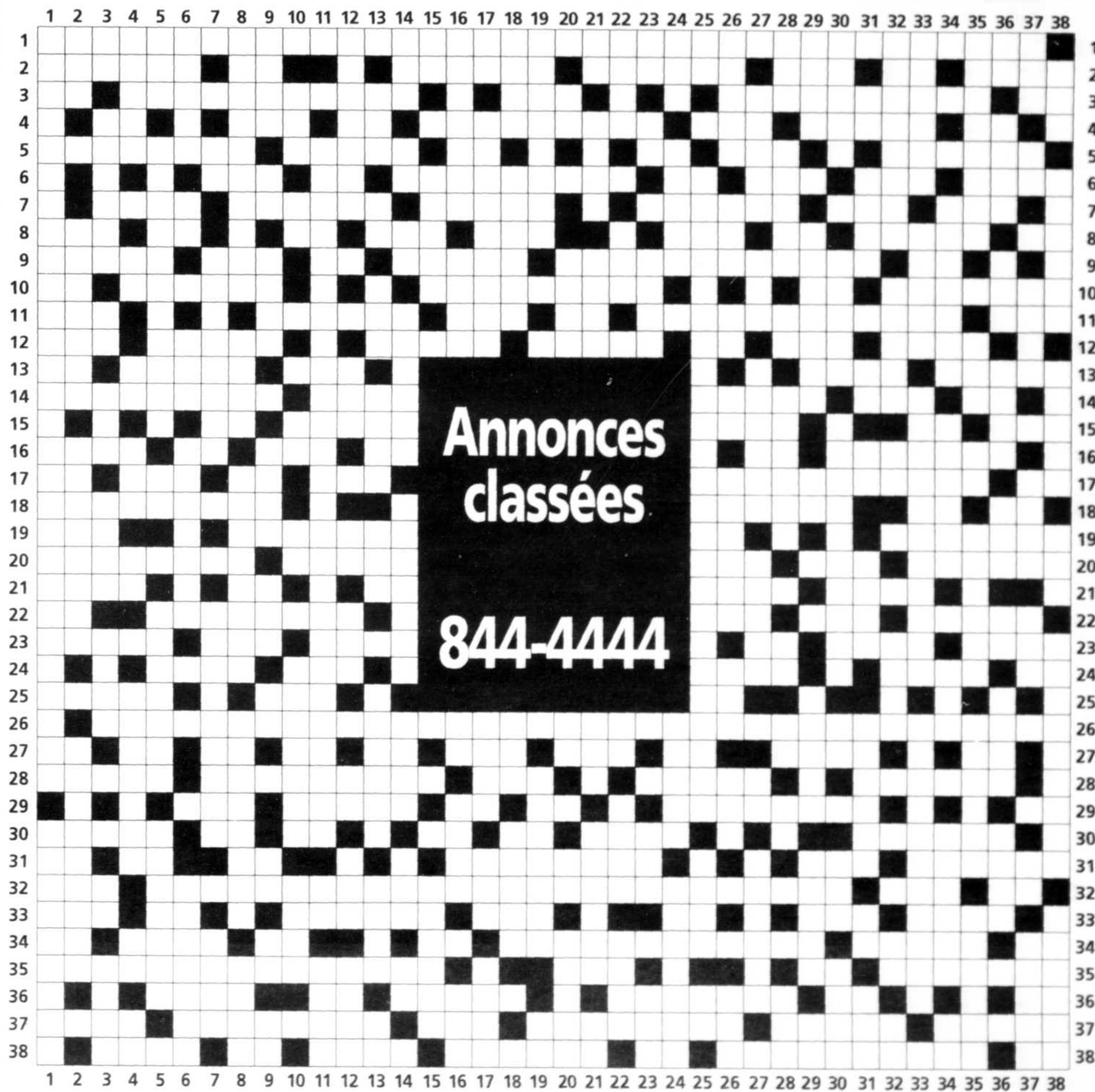
7, chemin Bates, Outremont  
(Québec) H2V 1A6  
Tel.: (514) 270-1746  
www.quebecoreditions.com



# MÉGARILLE

JEU N°221

de mots croisés LE SOLEIL



## LA MARÉE HÔTE À LÉVIS Laissez votre faim vous guider... « outremer »

On dit souvent que l'endroit idéal pour voir Québec, c'est... la Rive-Sud, et plus particulièrement Lévis. Les gens de la Rive-Nord rétorquent habituellement que c'est loin, la Rive-Sud, qu'il faut prendre les ponts ou le bateau.

Et quoi de plus romantique que de prendre le traversier pour aller souper? Surtout si vous allez au restaurant La Marée hôte: vous stationnez dans le Vieux-Port de Québec, vous prenez le bateau et, lorsque vous accostez de l'autre côté, le restaurant est là, juste en face de vous à une ou deux minutes de marche du débarcadère.

Il vaut mieux réserver car dans cet établissement situé au rez-de-chaussée d'une belle maison de 1874, il n'y a que 55 places, plus un coquet salon de huit places et, à certains moments, ce peut être très achalandé.

Les patrons, Jocelyne Rippeur et René Lévesque, ne s'en plaignent certainement pas, eux qui ont ouvert ce restaurant il y a trois ans et demi déjà, après avoir travaillé pendant environ 20 ans dans ce domaine.

C'était leur premier restaurant et ils ont vite fait de constater qu'il était beaucoup plus facile d'y rêver que de le faire fonctionner. Et ils ont eu le malheur d'arriver au moment où le plus gros employeur de la région, le chantier MIL, connaissait des difficultés insurmontables.

Mais à force d'huile de bras, de longues heures et de détermination, ils ont réussi à monter une clientèle intéressante et à faire prendre à leur commerce sa vitesse de croisière. Ils ont aussi su profiter de l'affluence due à la construction toute récente de la piste cyclable longeant la rive du fleuve.



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

« Maintenant, on peut songer à améliorer notre décor afin qu'il soit un peu plus au niveau de la qualité que nous offrons sur notre table », dit René Lévesque, en jetant un coup d'œil sur des murs qui ont sûrement un grand potentiel, mais qui manquent un peu d'éclat pour le moment encore.

Qu'importe pour l'instant, les clients viennent là pour déguster des grillades et des fruits de mer et le reste le laisse pratiquement indifférent. La marée hôte, deux fois finaliste au Gala de l'excellence Desjardins en seulement trois ans, a déjà fait ses preuves.

Les habitués savent que les patrons sont presque toujours sur les lieux, elle, dans la salle, lui, en cuisine, et qu'ils gardent un œil attentif sur tout ce qui est apporté aux clients. « Il nous est plus facile alors de personnaliser le service et de satisfaire aux petits caprices des clients, que ce soit pour le type de cuisson, les sauces, les assaisonnements ou tout autre détail qui peut faire leur bonheur », souligne M<sup>me</sup> Rippeur.

Et c'est parfois un bonheur pas cher, si l'on considère qu'un menu du midi se vend de 6,95 \$ à 14,95 \$, qu'un châteaubriand pour deux personnes ne coûte que 35,95 \$ (46,95 \$, bouteille de vin incluse, avec le *Passé-Partout Bonne chère*) et que le petit déjeuner du samedi et du dimanche (réservé) ne représente qu'un déboursé de 3,25 \$ à 7,95 \$.

« Depuis le début, nous avons toujours fait un effort pour ajuster les prix afin qu'ils soient abordables pour notre clientèle, dit M. Lévesque. Il faut que les gens soient rassasiés par leur repas et non pas étouffés par l'addition ».



Médailles de veau à l'estragon.



René Lévesque et sa conjointe Jocelyne Rippeur avec une création.

Si ce sont les viandes qui vous font saliver, les contre-filets, côtes levées, filets mignons, steaks minute, médaillons de porc, escalopes de veau, brochettes de poulet vous attendent à La marée hôte.

Si ce sont plutôt les poissons et fruits de mer qui vous intéressent, alors la sole, le saumon, la truite, le doré, les crevettes, les pétoncles, ou un mélange de tout ça dans la fameuse assiette la Marée hôte sont là pour vous.

Enfin, si vous êtes mi-chair mi-poisson, les cuisses de grenouilles, les crevettes, les pétoncles ou les scampis s'entremêlent avec le filet mignon pour former de délicieux duos terre et mer. Les autres pourront toujours se rabattre sur quelques pâtes.

Que vous ayez l'esprit grégaire ou tout simplement festif, le restaurant peut aussi déroger à son horaire habituel et vous ouvrir ses portes, à condition que vous soyez un bon groupe qui veut s'offrir un bon dîner de Noël ou un party de bureau.

Et ce sera toujours et encore une bonne bouffe, un service personnalisé et plein de petites attentions.

Duos terre et mer, grillades, pâtes, petits déjeuners

RESTAURANT LA MARÉE HÔTE  
5986, Saint-Laurent, Lévis

Tél.: 833-4778

Ouvert le lundi, mardi et mercredi, le midi seulement, les autres jours, jusqu'à 22h

Stationnement municipal gratuit en face (pas les deux premières rangées) et le soir dans la rue

Menu du jour de 6,95 \$ à 14,95 \$

Table d'hôte: 16,95 \$ à 23,95 \$

Menu diète à moins de 10 \$

LE SOLEIL  
m'amène plus loin



**LE BEFFROI STEAK HOUSE**  
Carré d'Youville

Boeuf de catégorie AAA supérieure cuit sur charbon de bois. Fruits de mer à souhait.

Table d'hôte en soirée à partir de 19.95\$.

775, Dufferin-Montmorency Québec  
(418) 380-2588

Stationnement gratuit 2 heures en journée / 4 heures en soirée



**Palace Royal**  
UN TEMPS DES FÊTES ROYAL  
25 décembre & 1er janvier au matin  
Table d'hôte à 12.50\$/personne taxes & service en sus

**Soirée de Noël**  
Buffet servi à la salle de bal à 31.95\$/personne taxes & service en sus

**Saint-Sylvestre**  
avec orchestre et soirée dansante  
Salle à manger  
Menu gastronomique 7 services à 49.95\$/personne taxes & service en sus  
Salle de bal  
Buffet de la Saint-Sylvestre avec un verre de mousses à 50.00\$/personne taxes & service inclus

Notre menu régulier demeure disponible en tout temps

**Venez festoyer avec nous!**

**JOUR DE NOËL (25 DÉCEMBRE)**

<b>BUFFET DÉJEUNER</b>	de 7h à 13h	<b>11<sup>95</sup>\$</b>
Enfants 5-9 ans	<b>5<sup>95</sup>\$</b>	et 0-4 ans gratuit
<b>BRUNCH DE NOËL</b>	à partir de 17h	<b>22<sup>95</sup>\$</b>
Enfants 5-9 ans	<b>10<sup>95</sup>\$</b>	et 0-4 ans gratuit

**LA ST-SYLVESTRE À NOTRE MAGNIFIQUE SALLE DE BAL**  
Cotillons et animation de 19h à 2h30 avec l'Orchestre de 5 musiciens  
**« DREAMS OF THE 60'S À AUJOURD'HUI »**  
Buffet chaud et froid  
Verre de champagne sur le coup de minuit

**43<sup>\$</sup>** (taxes et service en sus)

**SOIRÉE DANSANTE DU 31 DÉCEMBRE (ST-SYLVESTRE) À LA SALLE MOZART-CHOPIN**  
Soirée animée par le Duo Rice à partir de 21h  
Mousseux sur le coup de minuit  
Léger buffet froid en fin de soirée vers 1h a.m.

**25<sup>\$</sup>** (tout inclus)

**BRUNCH DU JOUR DE L'AN À NOTRE SALLE DE BAL**  
Servi de 11h à 13h  
Notre Brunch du Jour de l'an revient sous une formule simplifiée

**18<sup>95</sup>\$** tout inclus  
Enfants 5-9 ans **7<sup>95</sup>\$** et 0-4 ans gratuit

**HOTEL PLAZA Québec**  
3031, boul. Laurier, Sainte-Foy

**RÉSERVATIONS 658-2727**





**LES HALLES DE SAINTE-FOY**  
Angle du Vallon et Quatre-Bourgeois



Alain Villeneuve, propriétaire  
Boucherie Les Halles

**Le rôti de bœuf de monsieur Villeneuve**

( Bien ficelé et bien apprêté comme tout le reste. Du boeuf, mais aussi du porc et de l'agneau du Québec, du veau de Charlevoix et de la volaille. Côté gibier, des cailles, de la pintade, du canard et de l'oie. Une belle sélection de saucisses maison, préparées sur place, et, en saison, de belles brochettes marinées.  
**Le rendez-vous incontournable des amateurs de viande, de volaille et de gibier.** )



2<sup>\$</sup>

Rabais de

Préciser ce bon avant de passer à la caisse. Un bon bien par repas, par visite. Cette offre ne peut s'appliquer à d'autres offres promotionnelles. Valable jusqu'au 31 décembre 2001.

Ce bon donne droit à un rabais de 2,00 \$ sur tout achat de 10,00 \$ ou plus échangeable seulement à la Boucherie Les Halles.

**BOUCHERIE LES HALLES**