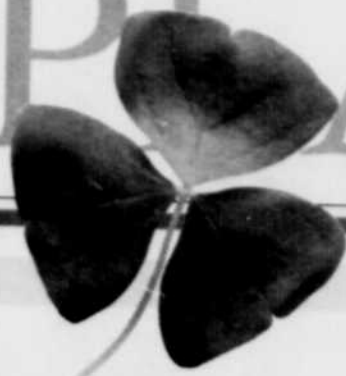


PLAISIRS



Recettes irlandaises: de la soupe aux pommes de terre au gâteau Guinness H 4
Le Dazibo Café: le respect de l'esprit irlandais, assaisonné d'une agréable sociabilité H 8

PLAISIRS PARTAGÉS

Monologues...
j'y étais!



Francine Ruel
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Nous sommes toutes là, 29 au total, énervées comme des puces. On nous a donné rendez-vous dans une salle de répétition du TNM (Théâtre du Nouveau Monde). On parle toutes en même temps, bien sûr. Des rires fusent. Des retrouvailles ont lieu. « Ça fait longtemps que je ne t'ai pas vue, tu as l'air bien. » « Tu étais tellement bonne dans le Shakespeare, tu m'as fait pleurer! » « Tu es enceinte? C'est génial. C'est pour quand? » Il y avait là, les discrètes, les célèbres, les exceptionnelles, les débutantes, les timides, les nerveuses, la metteuse en scène et la productrice. Moi aussi j'y

L'excitation pouvait se lire dans les yeux de chacune

étais. Il n'y avait que des femmes. Blanches, noires, autochtones. L'excitation pouvait se lire dans les yeux de chacune. Le trac aussi. Il en va de même chez les actrices. Même les plus célèbres. Nous étions toutes là pour la même chose. La générale et en fait le premier enchaînement de tous les textes d'un spectacle-bénéfice, à l'occasion du V DAY (Journée mondiale contre la violence faite aux jeunes filles et aux femmes), pour interpréter: *The Vagina Monologues* (les Monologues du Vagin) basés sur des entrevues que l'auteure new-yorkaise Eve Ensler a menées auprès de 200 femmes, de race, d'âge et de religions confondues.

Eh oui! Je sais. C'est particulier. Mais, ces monologues ont été interprétés, à ce jour, par les plus grandes actrices américaines et françaises. Glen Close, Jane Fonda, Calista Flockhart, Brooke Shields, Oprah, Susan Sarendon, Cate Blanchett, Ali McGraw pour ne nommer que celles-là.

Alors quand on a demandé à Monique Mercure, Marina Orsini, Louise Portal, Pierrette Robitaille, Lorraine Pintal, Sylvie Léonard, Céline Bonnier, Sylvie Legault, Markita Boies, Angèle Couto, et bien d'autres, elles ont toutes accepté, sans hésitation. Moi la première. On a jumelé ces actrices à des présentatrices: la juge Andrée Ruffo, la journaliste Madeleine Poulin, la prolifique Janette Bertrand, l'animatrice Marie-France Bazzo, Michèle Audette, présidente des femmes autochtones du Québec, Aoua Bocarly, présidente de femmes africaines.

Nous sommes toutes là, assises sur nos petites chaises attendant que l'enchaînement commence. On a eu

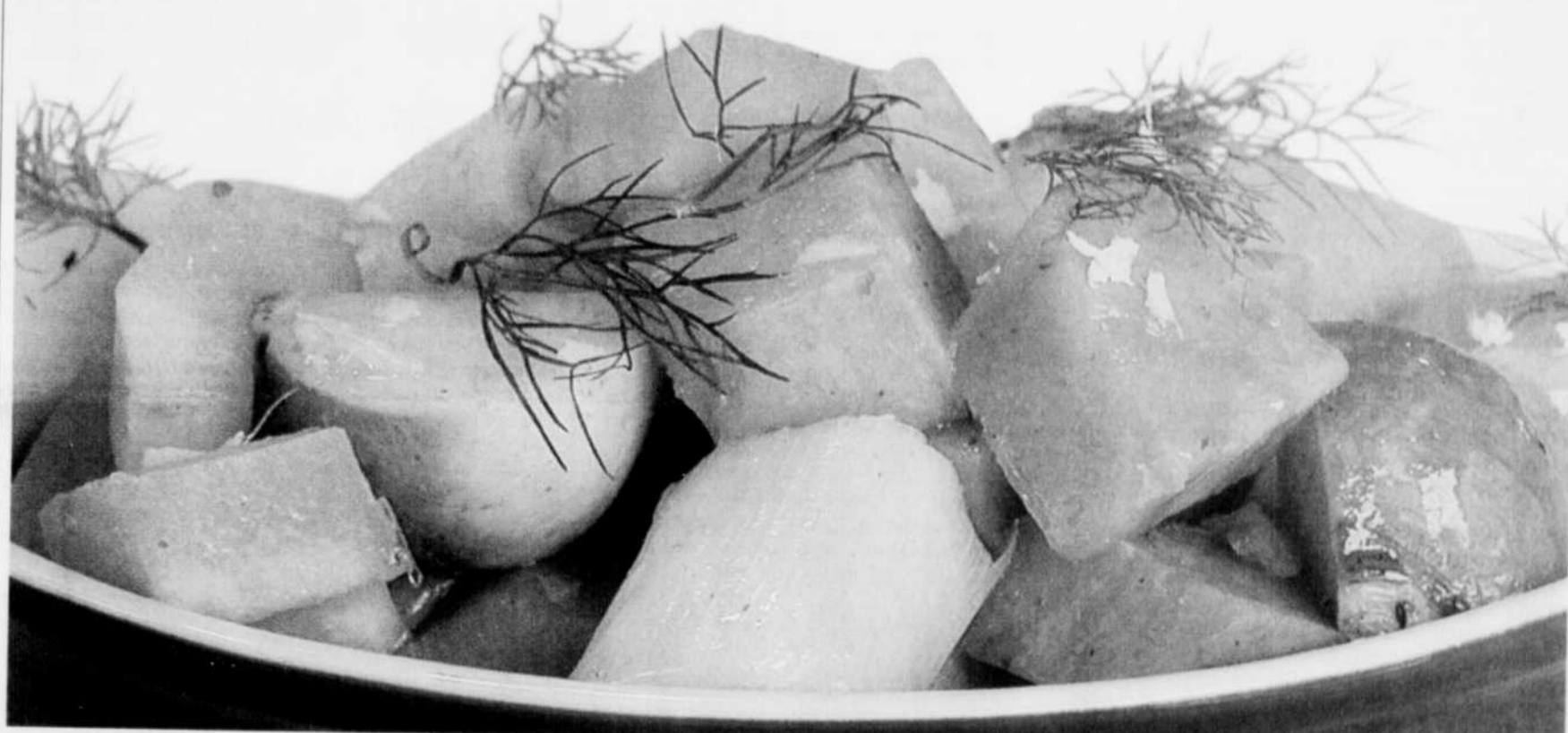
Voir MONOLOGUES en H 2 >

DÉCOUVERTES

Braiser et mijoter

pour tourner le dos à un drôle d'hiver...

L'hiver tire à sa fin sur une note tristounette où domine le gris. Mais quoi de mieux comme antidote à cette déprime annuelle d'avant-printemps que de s'armer de ses plus belles cocottes de grès et marmites de fonte pour faire entrer dans la maison des effluves magiques: fines herbes, bon vin, arômes de légumes d'hiver. Voyage au pays des réconfortants braisages et



Le ragoût de légumes d'hiver glacés au miel et gingembre, voir la recette en page 2

COLLABORATION SPÉCIALE: ANNE DESJARDINS

Ce n'est pas un hasard si toutes les cultures du monde ont pour emblèmes nationaux des plats braisés et mijotés: coq au vin français, carbonade flamande, goulache hongroise, choucroute alsacienne, osso buco milanais, ragoût de pattes et poule au pot québécois. Sans parler des 2000 versions du poulet rôti et des légumes braisés! Toutes ces spécialités culinaires sentent bon le réconfort de la cuisine familiale et sont associées aux meilleurs moments de l'hiver. Les parfums de l'enfance s'y cachent, les souvenirs heureux aussi.

Et ce n'est pas non plus un hasard si depuis le 11 septembre, aux États-Unis et au Canada anglais, les ventes de mijoteuses électriques (les fa-

meux slow cookers) ont littéralement explosé. Au Québec et en Europe, ce sont plutôt les marmites de fonte émaillée (elles aussi destinées au braisage et au mijotage) qui font un retour en force. Pas un magasin d'articles de cuisine ou une grande surface qui n'en propose tout un assortiment à des prix enfin abordables. Pourtant, il y a cinq ans seulement, vous auriez lu dans le regard condescendant des vendeurs de ces mêmes magasins que vous n'étiez qu'un pauvre plouc rétrograde si vous aviez eu le mauvais goût de chercher une marmite Le Creuset sur les rayons. C'est qu'à l'époque, on jugeait cet article de cuisine dépassé. Les accros de tendances nouvelles et du bon chic bon genre venaient de découvrir le minimalisme asiatique et ses exquis sushis.

Mais voilà: il y a des vérités sans lesquelles on ne peut pas vivre. La cuisine familiale est de celles-là. Même les branchés à tout crin ont fini par l'admettre et ont repris le chemin des restaurants spécialisés dans la nouvelle cuisine familiale goûteuse et braisée à souhait. Car, instinctivement, quand ça va mal, on a envie de se tourner vers des plats réconfortants, qui embaument toute la maison et nous donnent une impression de sécurité et de réconfort. Le cocooning a maintenant rejoint nos cuisines et il fait très bon ménage avec les sashimis, le foie gras au torchon et la cuisine feng sui.

Voici quelques plats tout simples et réconfortants, que j'aime bien préparer le dimanche après-midi en famille pour avoir des restes toute la semaine. Ils ne demandent pas trop de temps à cuisiner, ne requièrent pas d'outillage compliqué et sont moins riches que les recettes traditionnelles. Ils embaument quand même votre cuisine. Pour le

plaisir d'oublier l'hiver en cuisinant pour ceux qu'on aime...

Le poulet au citron de Laurent et sa croûte de fines herbes

Si je vous disais que mon mari a jadis gagné mon cœur avec cette recette simplissime...

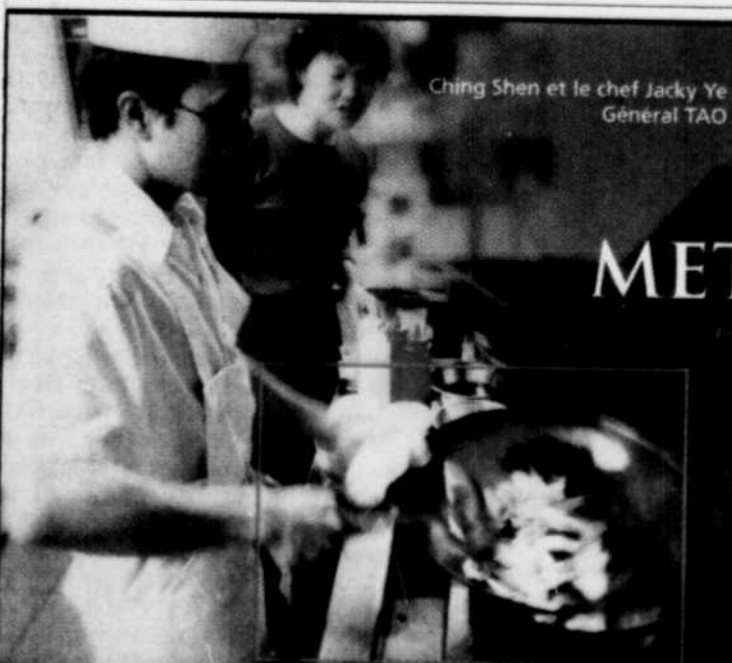
INGRÉDIENTS

- ☐ 1 beau chapon d'au moins 3 kg (6-7 lb)
- ☐ 2 gros citrons piqués à la fourchette en plusieurs endroits
- ☐ 1 branche de céleri en gros morceaux
- ☐ 1 oignon en quartiers
- ☐ 4 gousses d'ail pelées et écrasées
- ☐ 2 c. à soupe (30 ml) chacune de thym, romarin et estragon frais
- ☐ 1 c. à thé (5 ml) de gros sel
- ☐ branches de thym et d'estrageon

Voir BRAISER en H 2 >



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale



Ching Shen et le chef Jacky Ye
Général TAO

METTEZ DE LA COULEUR
DANS VOTRE QUOTIDIEN...

Un mets santé que ne dédaignerait aucune dynastie. Dans un wok, des ingrédients de première qualité, comme ce sauté de légumes, colorés et variés à souhait. Une cuisine que plusieurs qualifient de diététique et d'énergétique. Un attrayant menu de spécialités cantonnaises et szechuannaises: rouleaux de printemps, poulet du Général Tao, bœuf à l'orange, crevettes aux noix d'acajou, raviolis chinois, épinards croustillants... Vert brocoli, jaune gingembre, rouge poivron.

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

Général TAO

658-8588

MONOLOGUES

Suite de la H 1

l'occasion de parcourir tous les monologues. Ils parlent tous de la même chose : le vagin. C'est à la fois poétique, parfois très drôle, souvent touchant, mais jamais larmoyant. Mais là, nous allons l'entendre pour la première fois interpréter par nos consœurs.

« C'est pire que de passer une audition dira l'une d'entre nous ».

Et Catherine, celle qui commence le spectacle se lève. Elle nous dit son inquiétude de parler de « ça ». Pierrette enchaîne sur les poils et nous fait découvrir qu'il faut les aimer pour aimer le sexe des femmes. Certaines ont six ans, d'autres 12 et nous parlent de la fameuse première fois.

Il y a la honte de parler de « ça, en bas », mais surtout la découverte du plaisir. Monique personnifie celle qui a fermé « la boutique pour toujours ». Sylvie et moi, nous nous éveillons à l'unisson à « l'émerveillement vaginal » lors d'un atelier sur le vagin. Louise nous fait rire aux larmes en nous parlant de Paul, qui aimait contempler le sexe féminin. Une femme bosniaque nous parle du plaisir d'avant et de l'horreur de maintenant. L'une nous fait la nomenclature des petits noms qu'on donne au sexe des femmes.

Ça va du plus gracieux au plus horrible, Marina nous fait l'éloge de « son petit minou », Céline nous fait l'énoncé des gémissements qu'occasionne le plaisir. C'est quelque chose ! On rit, on est émus, on se sent solidaires. Et là, tout à coup dans cette pièce surchauffée par les réflecteurs, nous réalisons que nous avons la chance de participer à un événement unique et magistral à la fois.

Nous ne sommes plus à Montréal dans une salle de répétition. Nous allons faire le tour du monde, le tour des femmes. Parfois, je me voyais assise à même le sol, en terre battue, dans une cuisine berbère, à rire en émettant le couscous avec mes mains dessinées au henné. Ou alors, je me transformais, pour un court instant, en Africaine dans son village, brûlant sous le soleil à piller des grains en scandant le rythme avec mes pieds tandis que nos voix racontaient en jolies mélodies l'histoire des femmes noires. Elles m'apprenaient leur rire qui a quelque chose d'enfantin. Une Indienne m'a offert une parure d'oreille, une Amérindienne, un attrape-rêves.

TOUTES FEMMES

Femmes. Un instant, Italienne sur un marché, l'instant d'après, lavandière au Portugal. Tantôt musulmane à cacher ses secrets sous un long voile, tantôt orientale et mystérieuse, tantôt blonde et nordique. Mais toujours femme. Douces, tendres, rieuses, ouvertes, aimantes, fortes, mais aussi parfois tristes de blessures infligées. L'une d'entre elles a lavé mes cheveux, une deuxième a enduit ma peau d'huile odorante. Une autre m'a bercé dans son sari pour endormir ma peine.

Une femme m'a donné à boire alors que le désert nous encerclait, une autre m'a fait rire en se moquant de mes craintes. J'ai bercé le bébé d'une Esquimaude, j'ai parlé le russe, j'ai dansé en latin, j'ai pleuré en afghan, j'ai chanté slovaque. Comme une fillette, j'ai chuchoté mes secrets. En femme d'expérience, j'ai concocté des philtres d'amour et je me suis mise au parfum des contes des mille et une nuit.

La salle de spectacle est surchauffée. Ils sont nombreux à être venus s'entasser au Lion D'Or. Pas une chaise de libre. Depuis quand le vagin fait-il courir les foules ? J'avais peur, dans les circonstances que le féminin ne s'accorde qu'au pluriel. Eh ! bien non ! Pour une fois, les deux genres sont confondus. Le masculin côtoie le féminin. Et le rire est présent et la joie aussi. Il y a une fête autour de la féminité.

Un réel plaisir partagé. Merci mesdames d'être femmes. Merci messieurs d'aimer ces mêmes femmes.



Le poulet au citron et sa croûte de fines herbes dans une casserole de terre cuite, l'idéal pour la cuisson lente au four.

BRAISER

Suite de la H 1

PRÉPARATION

— Chauffer le four à 450°F. Après avoir rincé et asséché le poulet, dégraisser délicatement la peau et insérer le mélange de fines herbes entre la peau et la chair. Frotter la peau du poulet avec du gros sel. Saler la cavité. Y placer les citrons piqués, l'ail écrasé, le céleri en morceaux et les quartiers d'oignon.

— Ajouter une branche de thym et une d'estragon dans la cavité. Placer le poulet dans une lèchefrite avec couvercle allant au four.

Mon mari utilise un pot de grès préalablement trempé 30 minutes dans l'eau tiède et spécialement conçu pour le braisage. Mais vous obtiendrez d'excellents résultats avec une lèchefrite conventionnelle.

— Griller le poulet à four très chaud (450°F) à découvert pendant 15 minu-

tes. Baisser ensuite le four à 350°F et cuire à couvert 45 minutes par kg (ou 20 minutes par livre). À mi-cuisson, ajouter deux tasses d'eau dans la lèchefrite et bien remuer.

— Arroser le poulet avec ce mélange à quelques reprises en cours de cuisson. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, retirer de nouveau le couvercle pour faire griller la peau et prélever 2 tasses des jus de cuisson pour servir en saucière. Placer ces jus au réfrigérateur pour permettre au gras de remonter à la surface en figeant. Jeter le gras ainsi formé. Au moment de servir, réchauffer le bouillon préalablement dégraissé et servir avec le poulet.

Ragoût de légumes d'hiver glacés au miel et gingembre

Cette recette va très bien avec le poulet au citron de Laurent. Et les propor-

tions ont peu d'importance. Vous pouvez mettre plus ou moins de légumes sans nuire au succès de cette recette.

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 3 blancs de poireaux en tronçons de deux pouces
- 1 gros oignon en quartiers
- 1 courge musquée (butternut) (env. 4 t.) épluchée et coupée en morceaux
- 2 grosses patates sucrées (env. 5 t.) épluchées et coupées en morceaux
- 2 rabioles (petits navets blancs) coupés en quartiers
- 2 carottes coupées en quartiers
- 8 gousses d'ail épluchées et écrasées
- 3 branches de thym frais
- 1/4 t. (70 ml) de vin blanc sec
- 1/4 t. (70 ml) de bouillon de légumes ou de poulet
- 4 c. à soupe (60 ml) de miel liquide
- 3 c. à soupe (45 ml) de gingembre frais haché finement

□ feuilles de fenouil ou de persil plat pour garnir

PRÉPARATION

— Dans un grand faitout muni d'un couvercle, sauter les poireaux et les oignons dans l'huile d'olive 3 minutes. Ajouter les courges, les patates sucrées, le vin blanc, le bouillon et le thym frais. Couvrir et mijoter à feu doux environ 20 minutes. Ajouter les rabioles et les carottes et poursuivre la cuisson jusqu'à tendreté (environ 20 minutes).

— Ne pas trop cuire. Les légumes doivent demeurer al dente. Juste avant de servir, diluer le miel avec un peu de liquide de cuisson chaud. Verser dans la casserole et ajouter le gingembre. Mélanger délicatement. Servir garni de feuilles de fenouil ou de persil plat.

ANNE DESJARDINS EST JOURNALISTE À LA PREMIÈRE CHAÎNE DE RADIO-CANADA.

Les lentilles paysannes d'Anne-Marie

Voici une version végétarienne et très simplifiée des traditionnels choux farcis. Elle m'a été inspirée par ma copine Anne-Marie, elle-même cuisinière experte des plats sans viande.

□ 4 t. (900 ml) d'une très bonne sauce tomate du commerce (ma favorite est la Classico)

PRÉPARATION

— Chauffer le four à 350°F. Dans un grand faitout, fondre l'oignon dans l'huile à feu moyen pendant trois minutes, ajouter l'ail, puis le chou et sauter pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le chou devienne transparent. Saler, poivrer et ajouter les graines de carvi. Dans un plat rectangulaire allant au four (9x13 po. en pyrex ou inox), mettre la moitié du mélange de chou. Ajouter la moitié de la sauce tomate sur le chou.

— Poursuivre l'étagement en répartissant les lentilles, puis le bulghur. Ajouter le reste de la sauce tomate, puis le mélange de chou. Recouvrir de papier d'aluminium et mettre au four 45 minutes ou jusqu'à ce que le chou soit tendre. Se congèle très bien en portions individuelles.

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 8 t. (1,8 litre) de chou vert haché finement
- 1 gros oignon haché
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. (2 ml) à thé de sel
- 1/2 c. (2 ml) à thé de graines de carvi (ou de romarin)
- 4 t. (900 ml) de lentilles vertes cuites
- 2 t. (500 ml) de bulghur cuit, égoutté et assaisonné d'un peu de sel et de thym (on peut aussi remplacer par du riz brun, de l'orge, du quinoa, etc.)



Casserole de lentilles à la paysanne, une version végétarienne des traditionnels choux farcis.



COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS

Lecture inspirante

Recettes de famille

■ Pour ceux qui aimeraient retrouver les parfums des plats braisés de leur enfance, ce livre d'Anne Willan, « Marabout côté cuisine » sera un véritable plaisir à feuilleter et un guide très utile, entièrement illustré, pour cuisiner ces recettes classiques que sont la blanquette de veau, la poule au pot, le coq au vin ou le bœuf braisé aux légumes. Une cinquantaine de plats mijotés et leurs variantes comme autrefois sont proposés par cette cuisinière française mondialement connue. À noter que tous les plats proposés sont à base de viande, de poulet ou de poisson. Rien pour tenter les végétariens... Mais une référence intéressante pour tous les autres ! A.D.

Café RESTAURANT
DU MUSÉE DU QUÉBEC

Brunch de Pâques
Le dimanche 31 mars

19,95\$ Adultes
9,95\$ Enfants (6 à 10 ans)

1^{er} service : 10h30
2^e service : 13h30

1 heure de stationnement gratuit
Pour réservation,
Tél.: 644-6780

LE MOULIN
BISTRO-BAR

Pâtes, Salades & Grillades

De retour

2 pour 1 Steak, frites et salade **12,95\$**

Aussi **Déjeuners**
7h en semaine
9h samedi et dimanche

Service de traiteur
647-0000 296, St-Joseph Est

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

LA SCALA
TRATTORIA
FINE CUISINE ITALIENNE

Concert d'éloges pour la Scala
...pour son pianiste,
pour l'ambiance réchauffée par un feu de bois
et pour son menu orchestré de main de maître.

Dégustation porto-chocolat
ou fromage-porto

31, René-Lévesque Ouest • 529-8457
Valet de stationnement gratuit tous les soirs.

Trop de pression pour la Guinness?

■ LONDRES — Les amateurs de brune irlandaise ne seront peut-être bientôt plus obligés d'attendre deux interminables minutes pour tremper leurs lèvres dans leur pinte de Guinness : face à la baisse de ses ventes à la pression, la brasserie expérimente un nouveau procédé pour pomper la bière plus vite. « Nous devons avancer avec notre époque et la marque doit évoluer », a déclaré un porte-parole de Guinness. Le remplissage rapide des pintes (verres d'environ un demi-litre) serait une véritable rupture avec la stratégie de communication de la marque irlandaise. Ses publicités se sont longtemps inspirées en effet du proverbe « Tout vient à point à qui sait attendre ». Mais Guinness, qui espère reconquérir les impatients, a promis que ce changement technique n'affecterait rien la saveur profonde de la brune charbonneuse. Les ventes ont baissé de 1 % dans le monde l'an passé et de 4 % en Irlande. Elles sont restées stables en Grande-Bretagne, selon les chiffres publiés récemment par Diageo, propriétaire de la marque. (AP)

À VOTRE SANTÉ



Lettres d'or

Le Collège des ambassadeurs du vin au Québec, créé en 1999 à l'initiative de la SAQ, réunit en son sein des signatures aussi reconnues que celles de Jean-Gilles Jutras, Nicole Barrette Ryan, Pierre Cazalis, Champlain Charrest, Daniel Farese, Martin Gosselin, Gaston L'Heureux, Don-Jean Léandri, Yves Michaud, Guy Racine et Jules-F. Roiseux. On lui doit l'heureuse initiative d'avoir créé le concours « Les prix Carte d'or ».

Ces prix permettront de mettre en valeur la contribution des restaurateurs du Québec en matière de promotion et de commercialisation du vin. Mesdames et messieurs les restaurateurs et restauratrices, voilà assurément l'occasion de faire reconnaître vos mérites. Inscrivez-vous! Le concours est ouvert à tous les titulaires de permis au Québec et il est gratuit. Pour notre région, renseignez-vous auprès de Ghislain K. Laflamme, secrétaire du collège. (643-4360).

Cette Carte d'or, j'espère de tout cœur que mon ami, Adolfo Bernardo, du Graffiti, se la verra remettre. Il la mérite mille fois. Un hommage incontournable à la diversité d'une cave, qui compte près de 400 variétés d'étiquettes et à la pertinence du travail effectué par une équipe quant au choix des accords proposés. Parler de vin avec Adolfo est tout une aventure, pleine de surprise, car au-delà du connaisseur, il y a le joueur, intarissable et inattendu. Je vous en reparlerai.

LECTURE

Passons d'un passionné à une passionnée! M^{me} Vaugois possède une qualité d'autant plus grande qu'elle se fait rare! Elle a l'enthousiasme communicatif, et l'agencement de sa librairie en est l'expression la plus concrète. Sous des dehors teintés de bohème, tendance quartier latin, elle fait preuve d'une rigueur de pensée que seule la générosité de son rire vient tempérer. Sa seule vraie passion, la seule que je lui connaisse, est celle des livres. Elle en parle avec la même passion que celle des vigneronniers artisans lorsqu'ils évoquent leur cave où dorment de précieux flacons.

Au hasard d'une de ces conversations, où les plaisirs de la bouche rivalisent avec ceux des yeux et des oreilles, elle attira mon attention sur deux ouvrages, d'une complicité totale quant au fond, la gourmandise.

DEUX DOIGTS DE PORTO

Commençons par ce remarquable, *L'esprit du porto*. Quelque 150 pages de poésie mêlée d'histoire, grande et petite, générale et anecdotique. L'histoire servie par un texte et des photos qui font supposer que leurs auteurs,

Alain Leygnier et Jacques Guillard, sont assurément des enfants du XX^e siècle ayant vécu, par la pensée au XIX^e tant leur sensibilité semble être issue d'une époque surannée. Édition Hachette, 49,95\$.

CES PLAISIRS DE LA VIE!

Plongeons un peu plus dans le monde révolu des plaisirs aujourd'hui contestés. Ceux qui mêlent alcools forts et purs havanes, avec, en prime un frisson chocolaté! Ouvrons avec délectations ce *Cigares, alcools & chocolat*: un transport immédiat au pays des mille tentations. Tentations que notre société moderne exige que nous réfrénions.

Domage, mais c'est comme ça! Constantin Parvulesco nous entraîne dans un dédale d'émotions fortes et parfois sucrées, où se croisent des personnages pittoresques, de Groucho Marx à Winston Churchill et Mark Twain, qui déclara un jour: « Si on ne peut pas fumer au paradis, je n'irai pas. » Ici encore, une ode à la gourmandise, à la fois délicate et outrancière. Édition Proxima, 159 pages, 54,95\$.

SOUS LE SIGNE DU POISSON

En farfouillant un peu plus aux rayons des ouvrages « petit format », je découvris ce même jour un intéressant recueil portant sur 100 recettes consacrées aux poissons. Bien évident la cuisson du poisson! Bien des professionnels déplorent, avec raison, une tendance à le cuire trop longtemps. Si vous voulez rectifier le tir, procurez-vous ces 125 pages, publiées aux Éditions Ouest-France: *Le poisson, 100 recettes*, 9,95\$.

À propos de poissons, que diriez-vous, pour l'accompagner, d'un *Château le Prieur, Entre-Deux-Mers*. Ce fils de Gironde regorge à merveille de 40% sauvignon, 40% sémillon, 20% muscadelle. Propriété de la famille Garzaro, qui éveille ses vins à la vie sur 70 hectares dans l'Entre-Deux-Mers et six autres dans le Libournais.

Un Entre-Deux-Mers produit en quantité volontairement limitée et qui réconcilie ceux et celles qui, parfois, et à juste raison, furent déçus par l'appellation. Un vin de grande lumière, plein, tout en agrumes et auxquels il a su subtiliser la plus intéressante des acidités. *Château le Prieur (SAQ spécialité 913 079, 750 ml, 14,65\$)*.

ON PASSE AU SALON

Prochain rendez-vous: après le Salon des vins et spiritueux de Montréal, qui a ouvert ses portes jeudi au Palais des congrès et qui les refermera demain, à 18 h (aujourd'hui, fermeture à 21 h). Un événement ayant acquis une réputation internationale. J'y serai, pour vous. Je vous en évoque les points marquants la semaine prochaine.

CRITIQUE
LA GIROLLE

Le secret est dans la sauce

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ En 2000, le chef Guy Théberge empruntait en sens inverse l'auto-route 20 pour importer à Québec la formule du resto français apportez votre vin, si populaire à Montréal. Depuis, la flamme du gaz de la cuisinière de ce saucier surdoué ne s'est jamais éteinte...

Flanqué de trois filles, Éric n'a qu'à bien se tenir. Il a quand même droit à une place sur la banquette dans la salle aux murs blancs, trop blancs pour les uns. Survol du menu du soir à l'ardoise — il n'y a pas de menu à la carte —, nous notons une entrée de pâtes aux truffes.

Au prix d'or que vaut un kilo de ces champignons « magiques », je demande en riant s'ils viennent du Périgord! « Non, de l'Himalaya », me répond-t-on du tac au tac. Ah bon!

Des calmars à l'andalouse pour Nathalie et l'homme de la table et le feuilleté d'escargots au bleu pour Tania et moi. Classique de la maison, le feuilleté découpé en deux sert de nid à une bonne demi-douzaine de ces bestioles dodues. Une noix de bleu danois (une pâte persillée) donne son caractère salin et du corps à la sauce. Les assiettes sont préchauffées à feu ardent. Les bavards comme Éric ne mangent jamais froid.

En parlant du loup, lui et sa vis-à-vis roulent des yeux pour leurs calmars qui sont hispanisés grâce à une tombee de poivrons multicolores, des oignons et du poireau. Mais la fin du fin, c'est ce fumet de poisson, ce trait de vin blanc et la noisette de beurre citronné qui font la différence.

Une crème de légumes racines — carottes et navets — bien fibreuse, riche et fumante délie nos langues. Plus sage, Nathalie a opté pour l'hoummos, une purée de pois chiches et de pâte de sésame zestée de citron.

En matière d'accompagnement, égalité pour tous: un dôme de ratatouille, une mousseline de pommes de terre, elle aussi légèrement citronnée, des haricots et des carottes vapeur séchées sur les bords. Si les ris de veau au porto de Tania brillent par leur texture fondante et mœlleuse, leur présentation mériterait cependant d'être raffinée, les morceaux un peu grossiers. Le râble de lapin — la partie charnue — de Nathalie, présenté en ballotine farcie à la viande de porc, lui arrache des soupirs de satisfaction. Pour ma part, je trouve que la saveur de la farce l'emporte sur celle plus délicate du gibier à poils.

Côté gibier à plumes, mon canard me ravirait s'il n'était aussi cuit, les aiguillettes préférablement rosées, voire saignantes. Faut-il attribuer la faute à l'assiette brûlante qui aurait prolongé la cuisson de la viande?

Par contre, j'applaudis la qualité de la sauce aux bleuets, concentrée en baies, presque chocolatée. Le médaillon de veau de l'homme, plutôt deux escalopes, à la sauce « pommée » au Madère, promettait aussi du foie gras. Où est-il, si infime soit-il? Le serveur, un peu condescendant, nous dira qu'une noisette du précieux foie gavé a velouté la sauce. Sans vilain jeu de mots, faisons acte de foi!

Sans remettre en cause son rythme, le service ne sera mémorable ce soir-là que par sa cordialité. Toute l'attention de notre serveur est reportée à la table voisine. Une maladresse pardon-

nable si nous n'avions pas dû mettre nos manteaux pour lui rappeler notre intention de régler.

Ces réserves m'affligent d'autant que je considère toujours La Girolle comme une belle table. Voyons-y une erreur de parcours que le Tiramisu au mascarpone fouetté de Tania nous fera oublier à la petite cuillère...

LA GIROLLE

- Adresse: 1384, chemin Ste-Foy, Québec
- Téléphone: 527-4141
- Type de cuisine: française
- Ouvert du mardi au vendredi, de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 10h, les samedis et dimanches, de 17h30 à 22h, fermé le lundi
- Table d'hôte du midi: de 10,50\$ à 13\$
- Table d'hôte du soir: de 30,50\$ à 40\$
- Vin: apportez votre bouteille
- Stationnement: dans la rue
- Appréciation: ★ ★ ★

LE SOLEIL A DÉJÀ PARLÉ D'EUX

- LE SHACK, 1091, route de l'Église, Sainte-Foy
- Téléphone: 659-4304
- Type de cuisine: burgers, pâtes, pizzas, paninis
- Ouvert du lundi au vendredi, de 11h30 à minuit, et les samedis et dimanches, de 15h à minuit
- Plats: de 8,95\$ à 15,95\$
- Vin: bouteille à compter de 21,95\$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★ ★

- LE GRAFFITI, 1191, avenue Cartier, Québec
- Téléphone: 529-4949
- Type de cuisine: française et italienne
- Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 23h, le samedi 17h à 23h et le dimanche de 17h30 à 22h, brunch le dimanche de 10h à 15h
- Table d'hôte du midi: de 10,50\$ à 15,75\$
- Table d'hôte du soir: de 21,50\$ à 31,75\$
- Vin: bouteille à compter de 24\$
- Stationnement: au Petit Quartier et dans la rue
- Appréciation: ★ ★ ★ ★

- THANG LONG, 869, Côte d'Abraham, Québec
- Téléphone: 524-0572
- Type de cuisine: thaïlandaise, vietnamienne, chinoise et japonaise
- Ouvert du lundi au vendredi, de 11h à 14h et de 17h à 23h, les samedis et dimanches, de 17h à 23h
- Table d'hôte du midi: de 6,75\$ à 8,50\$
- Table d'hôte du soir: de 13,75\$ à 15,95\$
- Vin: apportez votre bouteille
- Stationnement: dans la rue
- Appréciation: ★ ★ ★ 1/2

- LE GÉNÉRAL (l'appréciation tient compte du rapport qualité/prix)
- ★★★★ table d'exception; ★★★★★ excellent;
- ★★★ très bon; ★ honnête; ★ passable;
- à éviter

Vous pouvez joindre l'auteur de cette chronique à l'adresse Internet suivante: plaisirs@lesoleil.com



LE SOLEIL: RAYNALD LAVOIE

PRÉCISION

Critique du resto-bar Le Shack

NDLR — La conclusion de la critique signée par Stéphanie Bois-Houde dans nos pages PLAISIRS du samedi 9 mars a été amputée en raison d'un problème technique. Voici intégralement le dernier paragraphe du texte soumis au journal. Nos excuses à l'auteure et au restaurant concerné.

Si je suis rassasiée, Nella a de quoi se plaindre. Reine du

barbecue, sacrée experte en cuisson, son verdict est sans appel: la galette de bœuf de son sandwich Miguasha, trop mince, est surcuite et par conséquent sèche. Même le pain, noirci par endroits, s'effrite, sec lui aussi. Le bacon qui le garni est tellement déshydraté que haché, il ferait la joie des amateurs de simili-bacon. En comptant sur une bonne rasade de ketchup, la « pilule » passe mieux! Domage pour une boîte à burgers capable de beaucoup mieux!

Beaugarte

MARDI
et MERCREDI

5 choix de moules
et frites
À VOLONTÉ

15⁹⁵\$

SAMEDI
et DIMANCHE

2 POUR 1
3 choix de brochettes
2 choix d'escalopes

15⁹⁵\$

659-2442

L'Amarelle
RESTAURANT - TRAITEUR

Spécialiste des ris de veau

Nouveau!
Vins de la SAQ
(Prix de la SAQ + \$0,05)

(418) 627-5526

8000, boulevard Henri-Bourassa
Charlesbourg (Québec) G1G 4C7

Fermé les lundis et mardis

Voici une nouvelle façon de décanter vos

VINS FINS & PORTOS

• Le Versatile s'accommode de différents formats de bouteilles (magnum, bouteille ou demi-bouteille).

• Sa lampe réglable permet le repérage du sédiment beaucoup plus facilement.

• La lampe évite l'odeur désagréable de cire suite à la mise en carafe du vin.

• Sa finition de qualité en fait un élément décoratif.

• Fabriqué d'acacia, on le retrouve selon les essences naturelles du bois ou bourgogne.

• Il concurrence avantageusement les appareils du même genre.

Disponible chez:

Vinum Grappa: 3654, du Campanile (Sainte-Foy) Tél.: 650-1919

Maison de Josée: 1646A, chemin St-Louis (Québec) Tél.: 681-5928

Fabriqués par: P.S.B. Gesma Inc., Lac-Beauport (Québec) Brevet en instance

LE MANGIATORI
DU SPAGHETTI

2 POUR 1

Ce coupon vous donne droit à un SPAGHETTI GRATUIT lorsque vous en achetez un de même valeur au prix régulier.

Valable jusqu'au:
30 AVRIL 2002

Limite d'un coupon par 2 personnes. Valable en salle à manger seulement.

3077, ch. St-Louis, Ste-Foy
659-5628

7685, 1^{re} Av., Charlesbourg
627-0161

1147, rue Hart, Trois-Rivières
819 373-0204

LE RESTAURANT
BONAPARTE
vous propose son
SPÉCIAL 30^e anniversaire

2 TABLES D'HÔTE pour 30\$
Jusqu'au 1^{er} mai 2002

Les escargots de Bourgogne à l'ail
La mousse de foie de volaille et son confit
La petite salade César avec lardons et croûtons
La crème de légumes du marché

L'escalope de saumon de l'Atlantique
aux blancs de poireaux sur son coulis
La paine de poulet grillée
à la crème de basilic

La fondue chinoise de bœuf avec salade,
pomme de terre au four et 3 sauces

Les fêlucines aux petits légumes
sautés alla primavera

L'escalope de veau aux champignons de Paris
et ses pâtes au pesto

Les gourmandises du pâtisseries
Infusion - Thé - Café - Lait

680,
Grande Allée Est
647-4747

LE BONAPARTE



Le maire Jean-Paul L'Allier, entouré du chroniqueur culinaire André Montmorency et de Gaston L'Heureux, a organisé une petite tournée dans SA ville pour les deux visiteurs.

Goûter Québec

La capitale, LA ville pour la gastronomie, croit mordicus André Montmorency

DAPHNÉ BÉDARD
DBedard@lesoleil.com

■ On les imagine attablés à un grand restaurant autour d'un verre de rouge et riant aux éclats. Gaston L'Heureux et André Montmorency ont certainement décroché un emploi à faire saliver. Pour le numéro spécial Québec de décembre du magazine de la gastronomie, *Flaveurs*, les deux gourmets ont fait le tour des grandes tables de la capitale cette semaine.

Lancé il y a un an et publié chaque saison, *Flaveurs* nous fait découvrir les charmes culinaires des différentes régions du Québec et les secrets des plus grands chefs. « *Flaveurs* deviendra le pendant québécois de la revue *Gourmet* aux États-Unis, croit Gaston L'Heureux. « La revue est un hommage aux chefs québécois. Ils prennent une identité. Parce que c'est fini le temps des *cooks* qu'on ne connaissait pas. »

Le magazine consacra entièrement son numéro de décembre à la ville de Québec. Un endroit qu'André Montmorency et Gaston L'Heureux connaissent bien, le premier pour y avoir habité un temps à la fin des années 80 et le second pour y être né. « Québec est LA ville pour la gastronomie, assure André Montmorency, qui signe une chronique

régulière dans *Flaveurs*. Montréal n'est pas mal aussi, mais à Québec, les restaurants sont plus concentrés. On connaît plus vite les bons endroits. »

« Il faut reconnaître qu'il n'y a pas la même variété à Québec qu'à Montréal, fait toutefois remarquer Gaston L'Heureux, « escorte » de Montmorency le temps de la tournée à Québec. Cependant, il y a des tables qui sont classiques comme la Fenouillère où il y a une des plus belles caves à vin du Québec. »

La Fenouillère et le Canard Huppé étaient parmi les restaurants au menu de leur escapade. Sans compter qu'ils ont partagé un repas au Marie-Clarisse avec le maire de Québec, Jean-Paul L'Allier.

Pour alimenter sa chronique, André Montmorency parcourt les régions du Québec pour découvrir les bonnes tables, les produits frais et les producteurs locaux. « C'est la première fois que je visite le Québec en profondeur, affirme-t-il. Il y a quelques années, il fallait absolument que je traverse une frontière quand je partais en vacances. C'était psychologique ! Aujourd'hui, je suis en train de découvrir le Québec, puis, je me dis que j'ai failli rater un pays exceptionnel. »



Il s'est récemment rendu à Sainte-Anne-de-la-Pérade avec la comédienne Pauline Lapointe et s'apprête à s'envoler pour les Îles-de-la-Madeleine et Kuujuaq. « La nourriture est la façon idéale de découvrir un pays, ajoute-t-il. Emmenez-moi n'importe où au monde, si je mange mal, je ne serai pas heureux. C'était le cas au Québec, il y a 20 ans. Quand on faisait de la tournée, il y a certaines régions où on était obligé d'aller à la pizzeria du coin parce qu'il n'y avait rien d'autres. Ça a évolué très rapidement. »

Tellement que les enfants sont maintenant initiés très tôt à la gastronomie. Le comédien a été touché récemment de voir deux petits de 9 et 11 ans manger à la Fenouillère. « La petite fille mangeait des ris de veau et son père lui apprenait à bien les manger, raconte-t-il. C'était incroyable ! »

LES TEMPS CHANGENT !

Désormais l'un des chroniqueurs culinaires les plus connus du Québec, André Montmorency n'a pas toujours été un fin palais.

« Si j'avais su, quand j'avais 7 ans, que je m'occuperais de gastronomie un jour, j'aurais été le premier à ne pas le croire. J'étais difficile. Je mangeais du petit steak mince avec de la sauce au thé et du spaghetti avec du jus de tomate. À 18 ans, j'ai eu la chance de commencer à jouer au théâtre avec des gens cultivés qui m'emmenaient au restaurant. J'étais trop gêné pour ne pas les suivre. Alors, j'ai mangé mes premières huîtres en étant sûr que ce serait l'horreur et j'ai aimé ça ! » Pas de doute, les temps changent... et les goûts aussi.

Pour célébrer la Saint-Patrick

■ Voici quelques recettes irlandaises pour assaisonner vos menus cette fin de semaine.

— Dégraissez le bouillon et versez-le dans la cocotte. Couvrez de papier d'aluminium, puis placez le couvercle sur la cocotte. Mettez au four et laissez cuire pendant 1 heure 30.

Galettes aux pommes de terre

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre
- 1 œuf
- 1/2 t. (125 ml) farine
- 1/2 c. (2 ml) à thé de sel
- 1/2 t. (125 ml) de chapelure
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu

PRÉPARATION

— Faire bouillir les pommes de terre et les réduire en purée. Ajoutez l'œuf légèrement battu, la farine et le sel à la purée. Renversez sur une surface enfarinée. Pétrir en une belle pâte.

— Former des galettes avec les mains et les rouler dans la chapelure. Faites cuire dans un poêlon chaud 3 à 5 minutes de chaque côté pour que les galettes soient bien dorées.

Café irlandais



Café irlandais

INGRÉDIENTS

- 2/3 t. (150 ml) de café noir fort
- 1 à 2 c. à thé de sucre, au goût
- 2 à 4 c. à soupe (30 ml) de whisky irlandais
- 1 grosse c. à table de crème fouettée

PRÉPARATION

— Réchauffez un verre en le plaçant dans l'eau chaude. Le remplir au deux tiers avec le café noir et le sucre.

— Mélangez et ajoutez le whisky. Ajoutez la crème sans brasser.

Soupe aux pommes de terre

INGRÉDIENTS

- 2 oz de beurre
- 1/2 oignon
- 3 pommes de terre pelées
- 1 t. (250 ml) de lait
- 1 t. (250 ml) de bouillon de poulet
- 2 t. (500 ml) d'eau
- sel et poivre
- thym
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé (5 ml) de persil séché
- 1 échalote hachée pour garnir

PRÉPARATION

— Dans une casserole faire fondre le beurre. Ajoutez l'oignon émincé et les pommes de terre tranchées en cubes.

— Bien mélanger dans le beurre. Couvrir et laisser cuire à feu très doux 10 minutes. Ajouter l'eau, le lait, le bouillon et les herbes et laisser cuire 30 minutes. Réduire en purée au mélangeur. Garnir d'échalote tranchée pour servir.

Ragoût irlandais



Ragoût traditionnel irlandais

INGRÉDIENTS

- 3 livres de côtes ou d'épaule d'agneau
- 6 pommes de terre
- 2 oignons
- 1 c. à table (15 ml) de persil haché
- 1 c. à thé (5 ml) de thym
- sel, poivre

PRÉPARATION

— Mettez la viande dans une grande casserole. Couvrez d'eau, salez et poivrez. Portez à ébullition et laissez frémir doucement 30 minutes.

— Pendant ce temps épluchez les pommes de terre et lavez-les. Pelez les oignons, coupez-les en tranches très fines ainsi que les pommes de terre. Égouttez la viande et conservez le bouillon. Coupez la viande en morceaux.

— Faites chauffer le four à 350°F. Couvrez le fond d'une cocotte d'une couche de pommes de terre tranchées. Parsemez de persil et de thym, ajoutez une couche de viande, puis une couche d'oignons.

— Salez et poivrez. Recommencez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés en terminant par une couche de pomme de terre.

Tarte au whisky

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de lait
- 1/2 t. (125 ml) de chapelure
- 2 jaunes d'œufs battus
- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre fondu
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 3 c. à soupe (45 ml) de whisky irlandais
- 1 pâte pour fond de tarte
- 3 c. à soupe (45 ml) de confiture de cassis
- 3 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre

PRÉPARATION

— Faire tiédir le lait. Verser la chapelure dans un bol et y ajouter le lait chaud. Ajouter les jaunes d'œufs battus, le beurre fondu, les deux cuillerées de sucre et le whisky. Bien mélanger. Étaler la confiture de cassis sur le fond de tarte et verser le mélange que l'on vient de préparer dessus. Cuire au four à 350°F pendant 35 minutes.

— Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous et ajouter les deux dernières cuillerées de sucre. Battre en une meringue ferme. Si désiré ajouter quelques gouttes de colorant vert pour fêter la Saint-Patrick. Disposer joliment sur la tarte et remettre au four 5 minutes pour faire dorer la meringue. Réfrigérer 2 heures avant de servir.

Gâteau Guinness

INGRÉDIENTS

- 3 t. (750 ml) de farine
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 t. (250 ml) de beurre
- 1 1/2 t. (375 ml) de sucre
- 3 œufs
- 1 t. (250 ml) de raisins secs bruns
- 1 t. (250 ml) de raisins secs blancs
- 1/2 t. (125 ml) de zeste mixte haché
- 1 c. à thé (5 ml) d'épices mélangées
- 1/2 t. (125 ml) de Guinness

PRÉPARATION

— Mélangez la farine tamisée, la poudre à pâte et le sel. Incorporez le beurre, le sucre et les œufs en battant jusqu'à consistance lisse.

— Ajoutez raisins et épices et bière. Doublez de papier ciré et graissez un moule rond de 9 pouces et faites cuire au four à 325°F. Cuire environ 2 heures et laissez refroidir dans le moule.



PARIS BREST

Entrées (au choix)
Terrine de ris de veau, vinaigrette aux lentilles vertes Du Puy
Filo de canard confit aux épices, caramel au balsamique
Millefeuille au chèvre et saumon fumé
pommes croustillantes et gelée de cidre
Zita alla putanesca

Potages (au choix)
Consommé de boeuf aux petits légumes
Crème de champignons

Plats principaux
Raviolis au parmesan, sauce rosée, gratin au mozzarella 23\$
Suprême de volaille de grains aux épinards, jus de pesto 28\$
Fricassée de pétoncles sur étuvée de potreaux, bisque légère relevée au cognac 30\$
Mignon de boeuf poêlé, sauce forestière aux cèpes 32\$
Médailles de bison, sauce sirop d'érable et canneberges 35\$

Les délices de notre maître pâtissier ou Sorbet frais maison

Café, thé

* Menu santé suggéré

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

Valet parking GRATUIT le soir

La Gamelle
à partir de 11^{95\$} par pers.
jusqu'à 33^{95\$} pour 2 personnes
Bon appétit!
3188, chemin Ste-Foy
3e arrondissement 659-1336

Restaurant chez HARRY
8 choix en table d'hôte à partir de 9^{95\$}
du dimanche au jeudi en soirée
Venez déguster notre excellente assiette de souvlakis 8^{95\$} en tout temps
628-6187
1010, 80^e Rue Est, Charlesbourg

• Petit déjeuner dès 7h
• Menu gens d'affaires du lundi au vendredi
• Table d'hôte en soirée 15^{95\$}
à partir de
Brunch de Pâques 18^{95\$} Réservez tôt!
Le Patrimoine
Angle Grande Allée et George-V 529-5533

Il est Arrivé
Unique à Québec
LÉONIDAS
chocolat belge
Le vrai plaisir au chocolat
« Ô DOUCEUR DE LA PRALINE »
319, rue Saint-Paul (418) 692-1818
face à la gare du Palais

DIVERTISSEMENTS

LA VIE QU'ON MÈNE



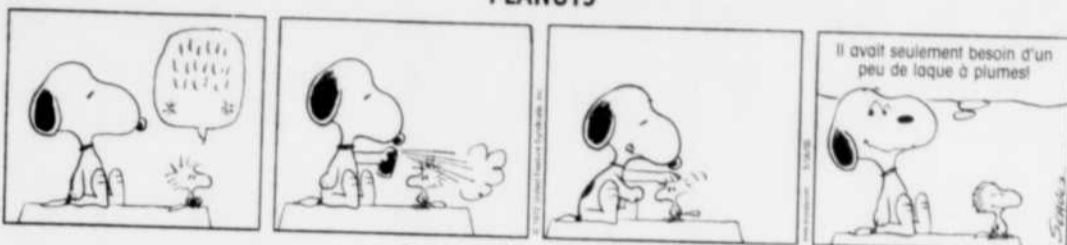
LES NINOU



BEN



PEANUTS



LES GRIZZLIS



HAGAR L'HORRIBLE



DILBERT



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



GARFIELD



LES JUNGLES



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

NO 306

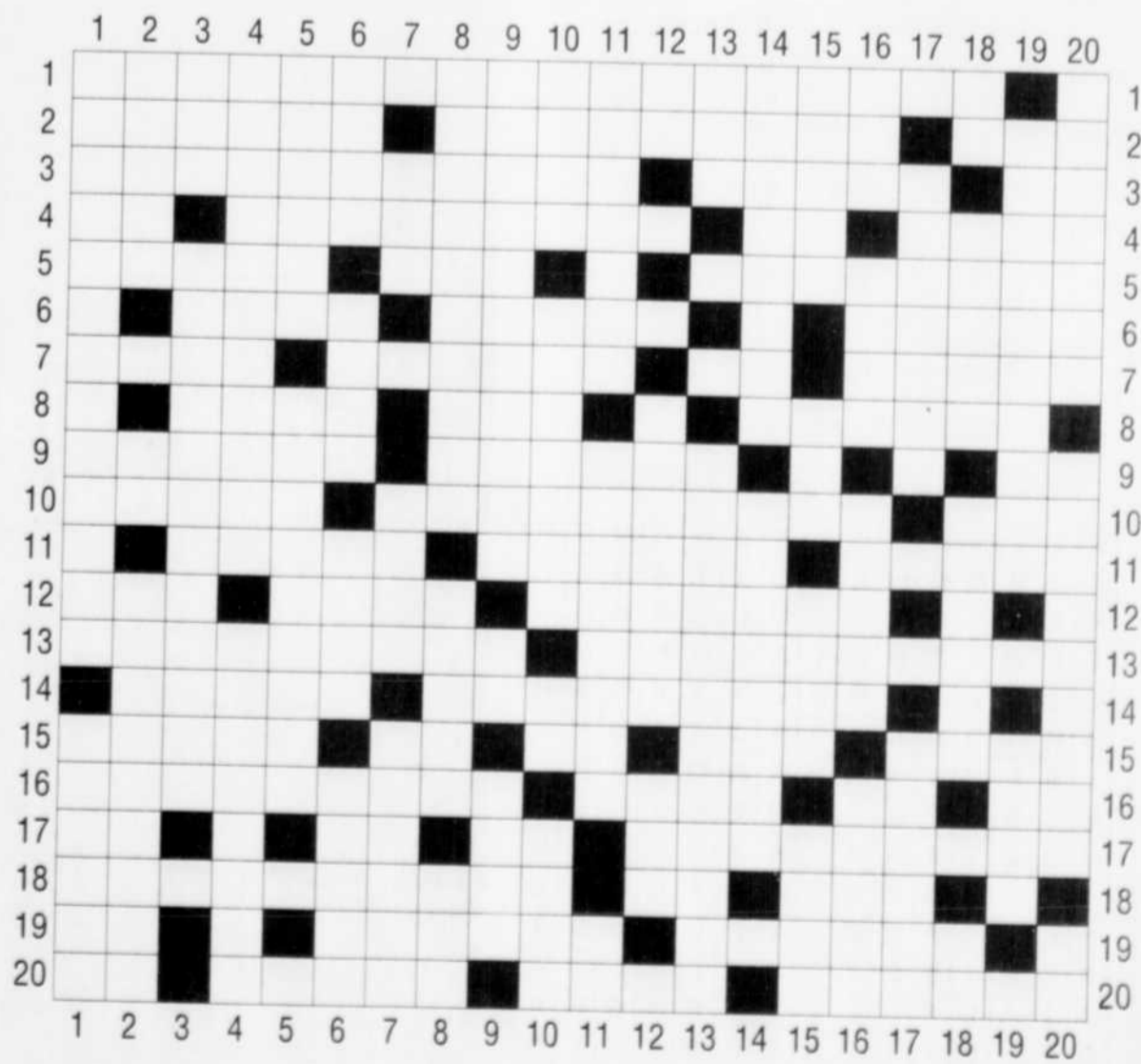
Denyse Bélish

HORIZONTALEMENT

VERTICALEMENT

- 1- Qui résultent des décisions des tribunaux
- 2- Effronté - Se dit de sédiments marins - Adj. poss.
- 3- Qui produisent une ulcération - Mille-pattes - Police nazie
- 4- Sodium - Expulsion d'étrangers indésirables - Id est - Matière textile fournie par l'agave
- 5- Mention portée sur un titre à ordre - Durillon - Donner un aspect laiteux
- 6- Anneau de cordage - Os - Favori de Catherine II
- 7- Instrument de musique - Pièces de tissu - Pron. pers. - Résisté
- 8- Oiseau échassier - Étendue désertique - Qui occupe un rang indéterminé
- 9- Fromage - Hirondelle - Notre-Dame
- 10- Calme - Arbre cultivé à Madagascar (m. comp.) - Interj. exprimant l'inquiétude
- 11- Souverains - Insecte - Doigt
- 12- Saison - Faute de liaison - Déboussolé
- 13- Enchâssés - Qui n'est pas sédentaire (f.)
- 14- Déformée - Buffets de salle à manger
- 15- Fl. de Thaïlande - Mesure chinoise - Initiales d'une vedette dont le procès a été télévisé - Poutre - Vin mousseux
- 16- Immoralité - Véhicule - Tour - Note
- 17- Négation - Astate - Adj. poss. - Poussée dans un coin
- 18- À votre santé! (2 m.) - Château des princes de Guise - Un chez nos voisins
- 19- Interj. - Étourdir - Rit d'une manière méprisante
- 20- Note - Dispose des pierres - Prép. - Personnes qui professent des opinions extrêmes

- 1- Personnes qui, dans une organisation, sont favorables à une action rapide (m. comp.) - Grimper
- 2- Lancier - Conjonction - Se dit d'une position de deux objets (m. comp.)
- 3- Masse de pierre - Affaiblirons physiquement
- 4- Implacables - Qui exerce une traction
- 5- Qui résulte d'une agression - Emploi fréquent du son "i" dans une langue
- 6- Hymne guerrier en l'honneur d'Apollon - La moitié d'une ville de Grande-Bretagne - Procédé déloyal - Où l'on est né
- 7- Symbole de tonne d'équivalent charbon - Déesse égyptienne - Arbre d'Ext. - Orient
- 8- Qui ne concerne qu'un seul côté - Troisième clavier de l'orgue - Consue
- 9- Déroberas - Strontium - Prince
- 10- Périodes - Plante ornementale - Voy. - Badiane
- 11- V. de la Perse ancienne - Île des Comores - Dieu solaire
- 12- Cons. jum. - Charge des magistrats - Aurochs
- 13- Trois - Qui font disparaître
- 14- Carrés d'émaux (sing.) - Cap. du Paraguay
- 15- Port de Suède - Réponse - Chevilles - Trompé
- 16- Général américain - Perroquet - Diplomate russe - Relatif à un ton
- 17- Plantes de la famille des rosacées - Blé
- 18- Étain - Religion des musulmans - Papillon d'un bleu éclatant - Erbium
- 19- Formation des os et du tissu osseux - Estourbir
- 20- Assujetti - Adresse - Champion



MÉGARILLE

de mots croisés **LE SOLEIL**

par Denyse Bélisle

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

JEU N°235

HORIZONTALLEMENT

- 1 - À l'époque - Riv. de France
- 2 - Finit dans le pré - Qui manifestent de la prétention - Amoindrissement des forces - Vieille cité - Grosses cloches de vaches
- 3 - Méprisé - Cons. jumelles - Dieu - Personnel - Habille - Est bien considéré - Moitié d'une danse
- 4 - Inflorescence - Préfixe qui multiplie - Prairie - Courbaturée - Article - Ce qui conduit à un but
- 5 - Résultat - Dans une rose - Règle - Possessif - Il n'a aucune capacité
- 6 - Être éphémère - Rhéus - Transportés - Habitants
- 7 - Saison - Pioche - Radon - Âpreté de la voix - Atome - Sont dans l'eau - Contribution
- 8 - Décorés de scènes à un ou plusieurs personnages - Félix - Il plonge - Pomme - Praséodyme
- 9 - Unis - De là - Durillon - Article - Préfixe - Coutumes - Par intervalles
- 10 - Préposition - Conjonction - Articles de fantaisie - Exagère - Fruit - V. de Roumanie - Esclave
- 11 - Des points - Alternative - Grecque inv. - Terminaison - Canards - Riv. d'Europe - Vagabonde - À la fin
- 12 - Cicatrice - Blanc, c'est poison - Parole grossière - Palmier - Comm. des Alpes-Maritimes - Samarium
- 13 - Mot latin - Outil - Personnel - Grecque - Romains - Nombre - V. d'Algérie
- 14 - Possessif - Peintre suisse - Mets délicat - Honorées - Issus
- 15 - Pour une facture - Bornées - Copain - Prénom - Ample cape
- 16 - Voit le temps passer - Au Japon - Canne de rotin - Sans précédent
- 17 - Conifère - Sommet des Andes de Bolivie - Pouffé - Bière - Des gens - Dame
- 18 - Destination naturelle de qqn - Marmotte - Canal
- 19 - Hormis - Allemande - Arme - Auteur de «Où es-tu?»
- 20 - Personnel - Différence - Géniteurs - Période - Il rampe
- 21 - Poing - Ne supporte pas les indésirables - Ensemble de cartes - Avare
- 22 - Estonie - Prince - Altesse - Pour deux - Vache
- 23 - Police - Dieu - Espace européen - Manganèse - Ruisseau - Id est - Circulait à la Renaissance
- 24 - Lettre - Baryum - Où il ne se passe rien - Sou
- 25 - Préfixe qui multiplie - V. de Nigeria - Adverbe - Dommage - Au Madagascar
- 26 - Monnaie - Farniente ? - Au Japon - Talent
- 27 - Comm. de Belgique - Amiral allemand - Astate - Lac - Graves offenses - Huile essentielle
- 28 - Oui - Au Japon - Jonction entre deux os - Irlande - Note - Hameaux
- 29 - Étranger - Anc. mesure de capacité - Drame - Cube - Poème - Première - Métal précieux
- 30 - Propre - Pour attacher - Cale - Conjonction - Lourd cylindre en pierre - Divisions - Met en forme - Rude au goût
- 31 - Fait bouger - Rapidement
- 32 - V. de Belgique - Fruits - Arme - Dieu - Manganèse - Réponse - Un père - Il est vert
- 33 - Urus - Équidé - Chrome - Sans élégance - Plutôt élégant - Note
- 34 - Récipient - Près du Tech - Sainte - Grecque - Souverain - Deux de rire - Attacher
- 35 - Curie - Il commande - Carte - Genre - Entre deux volées d'escalier - Possessif - Le moi
- 36 - Morbide - Personnel - Répondre vivement à - On la souhaite solide - Obtenu
- 37 - Avance - Extrémité - Souverains - Tresses - Platine - Gros crapaud - Scandium
- 38 - Plus longues que larges - Période - Cinéraires - Charge de recteur - Aujourd'hui - Personnel

VERTICALEMENT

- 1 - Reviendront à l'écran - Chance
- 2 - Mesure - Fl. italien - Qui encourage à faire qqch - Vin blanc - Pétale et sépale - Soucis
- 3 - Son bois est violacé - Encouragement - Césium - Actinium - Arête - Volcan - Ne pas savoir
- 4 - Riv. de France - Romains - Passe à côté - Samarium - Police
- 5 - Moments de plaisir - Ferrure - Lawrencium - Échec - Friandise - Praséodyme - Paresseux - Établissement scolaire
- 6 - Fl. irlandais - À la fin - Partie du corps - Personnel - Demande une ouverture - Aluminium
- 7 - Être de son temps...ue
- 8 - Voy. jumelles - On le dit têtu - Comme un renard - Molybdène - Stressé - Aff. de l'Oubangui - Aven
- 9 - Trois - Géographe arabe - Lynx - Fourreau - Abrév. religieuse - Canal
- 10 - Irlande - Première - Blanc et rouge - Voyelles - Amenée à soi - Cons. jumelles - De la Valachie
- 11 - Liquide - Radioscopie - Titane - Règle - Existence - Île du Pacifique
- 12 - Faire sien - Aluminium - Il chasse - Écriture intermédiaire entre la ronde et l'anglaise - Querelle
- 13 - Deviendra - N'est plus adversaire - Il y en avait une impossible - Idée fixe - Note
- 14 - Grecque - Partie du corps - Ouvertures - Carbonate de sodium hydraté - Article - Jamais - Atome
- 15 - Partie du monde - Comm. de Belgique - Sans goût - En Europe
- 16 - Blocage - Problèmes - Petite pièce - Général portugais - Scandium
- 17 - Héritage - Revenus - Plutonium - Fantôme
- 18 - Trois - Mélodie - Réfuta - Renvoi
- 19 - Repasse - Définit la clientèle de - Plus d'un dans un sac - En musique
- 20 - Fromage - Changement - On le dit rebelle - Poutre du tablier d'un pont
- 21 - Fibre textile - Moitié d'un piano - Patronne - Reçu - Ne règne plus
- 22 - Carte - Petits insectes - Pour franchir un obstacle - A bu un peu
- 23 - Tromper - Découverts - Connu - Chef - Note - Et le reste
- 24 - Colère - Conjonction - Poil - Colorer - À terme
- 25 - Deux vieux couples - Direction
- 26 - Certain - Médecin français - Molybdène - Arbre - Celle de l'or - Utilisé en cuisine - Il visait bien
- 27 - Soulèvement populaire - Qui produit du vin - Liquide - Arbrisseau - Soldat - Baryum
- 28 - Arbre d'Amérique tropicale - Abrév. religieuse Crochet - Dans un conte - Soldat indien - Mât de misaine
- 29 - Régimba - Gloussé - Prince - Déesse marine - Gangster - Stère - Pour suspendre (pl.) - Personnel - Strontium
- 30 - Dans le désert - A des fleurs jaunes - Exprime la surprise - Argon - À moitié fermé - En Belgique
- 31 - Crier - Cela suffit ! - Note - Mathématicien suisse - Personnel - Négation - Activités
- 32 - Déplaça - Négation - Architecte américain - Contient une forte proportion de corindon - État d'une peau sèche présentant une desquamation poudreuse - On peut y mettre le pied - Voile
- 33 - Grecque - Équilibré - Sélénium - Sur une scène - Dégradé - Fixée - Romains
- 34 - D'une douceur agréable - Proverbe anglais - Au tennis - Sur la Garonne - Adresse - Dévidoir
- 35 - Convoqué - Article - Petit perroquet - Largeur - Action d'inviter à venir - Liquide
- 36 - Surveillant - Membre d'un mouvement religieux - Paralyser la volonté de qqn - Ce que l'on tait - Fl. italien - Id est
- 37 - Rendre sans effet - Platine - Conjonction - Id est - Un peu de lumière - Cap d'Espagne - Actions qui semblent magiques
- 38 - Fatiguée - Arrêt d'une circulation - Psaume - ...boyaux - Nickel - Dieu - Trèfle incarnat de fourrage

L'auteur utilise Le Petit Larousse illustré 2001

MÉGARILLE

de mots croisés **LE SOLEIL**

JEU N° 235

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38				
1																																									1	
2																																										2
3																																										3
4																																										4
5																																										5
6																																										6
7																																										7
8																																										8
9																																										9
10																																										10
11																																										11
12																																										12
13																																										13
14																																										14
15																																										15
16																																										16
17																																										17
18																																										18
19																																										19
20																																										20
21																																										21
22																																										22
23																																										23
24																																										24
25																																										25
26																																										26
27																																										27
28																																										28
29																																										29
30																																										30
31																																										31
32																																										32
33																																										33
34																																										34
35																																										35
36																																										36
37																																										37
38																																										38
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38				

**URGENT
URGENT
URGENT**

**BESOIN
DE
MAISONS À VENDRE**

ROYAL LEPAGE
Inter-Québec

COURTESY MARCELLE ROY

622-7537 / 653-0488 / 843-1151

Un court séjour dans notre patrimoine... irlandais

Demain, Le Dazibo Café met le cap sur «le vert»; découvrez tous les trésors de ce petit resto pour la Saint-Patrick

■ Si vous êtes en Irlande le jour de la Saint-Patrick, fête nationale, n' imaginez pas que dans tous les bars, on va vous servir de la bière verte. Au Dazibo Café, sur la rue Saint-Jeann, on estime que c'est là un truc de marketing nord-américain.

Catherine Cairns est Dublinoise, son conjoint et associé, Gilles Mascaro, est Français d'origine. À eux deux, ils tiennent à respecter un certain héritage irlandais dans leur tout petit café situé sur la rue Saint-Jean, à Québec, même si celui-ci porte un nom d'origine chinoise...

Richard Côté

RCote@lesoleil.com

Tout petit peut-être, mais combien chaleureux que ce petit café où, dès l'entrée, vous vous sentirez aspiré dans ce vert pays qui fait partie du patrimoine de la plupart des Québécois.

Des souvenirs de voyage, des coupures de journaux, des banderoles, de la bière Guinness (la vraie, importée, pas la version affadie brassée au Québec), des photos, tout est là, sur les murs, sur des tablettes, un peu partout.

« Il y a tant de choses à regarder et à découvrir pour celui qui arrive ici pour la première fois qu'il n'aura pas le temps de s'ennuyer, précise Catherine Cairns. Nous ne voulions pas faire un restaurant, mais un café où le contact humain est facile et où personne n'aura même la tentation de s'enfermer dans sa petite bulle. »

De toute façon, si vous êtes du genre renfermé, la volubile patronne ne vous donnera donc aucune chance.

En deux temps trois mouvements, elle vous aura gentiment entraîné dans la conversation.

« De toute façon, fait-elle remarquer, la forme même du comptoir du bar,

tout en ondulations, porte aux échanges avec les voisins. » Les découvertes se font aussi dans votre assiette puisqu'en plus des mets d'influence irlandaise, Gilles Mascaro a mis tout son talent à inventer des choses.

Donc, même les recettes dont le nom pourrait vous laisser croire à du déjà-vu seront généralement très différentes de ce qu'on trouve ailleurs.

DES CRÉATIONS

En ce qui concerne les mets irlandais, le chef Mascaro s'est permis quelques adaptations, mais l'esprit de base reste intact.

C'est ainsi qu'il façonne des briks, ces rouleaux de pâte de farine de blé qu'on a fourré d'agneau aux pommes, de feta au pesto, de jambon, de tofu, de chili con carne, de porc au sirop d'érable, de canard ou de saumon fumé, à l'italienne, ou à la mexicaine. Il y en a une vingtaine comme ça, tous très différents les uns des autres !

S'il fabrique des pommes de terre au four, elles seront farcies d'agneau, de jambon, de fêta et de taboulé, de saucisses merguez, de poulet, de caribou aux canneberges, et ainsi de suite, puis gratinées. Par ailleurs, il ne faut pas oublier le *soda bread*, un pain brun assez costaud à trois farines, sans levure, mais avec un tout petit peu de mélasse.

Pour accompagner tout ça ou pour boire seul, il y a tout un choix de cafés (alcoolisés ou pas) et de chocolats, des bières importées ou québécoises et des whiskies évidemment. On ne vous laissera sûrement pas sur votre soif.

Dans leur Dazibo, Catherine et Gilles ne se targuent pas de faire de la haute gastronomie, mais bien d'offrir depuis 1996 quelque chose de typique, dans

une atmosphère douillette, à la portée de tout le monde — des Irlandais comme les autres — et pour toutes les bourses. La culture irlandaise transparaît partout et chaque mets porte le nom d'un héros de la mythologie ou de l'histoire de ce pays. Sur le menu, le ragoût irlandais sera toujours présent; et parfois, le saumon fumé — l'équivalent, du foie gras pour les Français — y apparaîtra.

« En général, la cuisine irlandaise est très simple puisqu'elle appartient à un pays qui fut longtemps la contrée la plus pauvre d'Europe. Il y a sept ou huit ans, la reprise économique a corrigé bien des choses, mentionne Catherine Cairns.

Malgré tout, les Irlandais ont toujours eu une chose en commun avec les Québécois: ils aiment fêter et leur fête nationale.

La Saint-Patrick (demain le 17 mars) est probablement celle qui est la plus célébrée dans le monde, étant donné l'importante émigration des gens de ce pays depuis une centaine d'années.

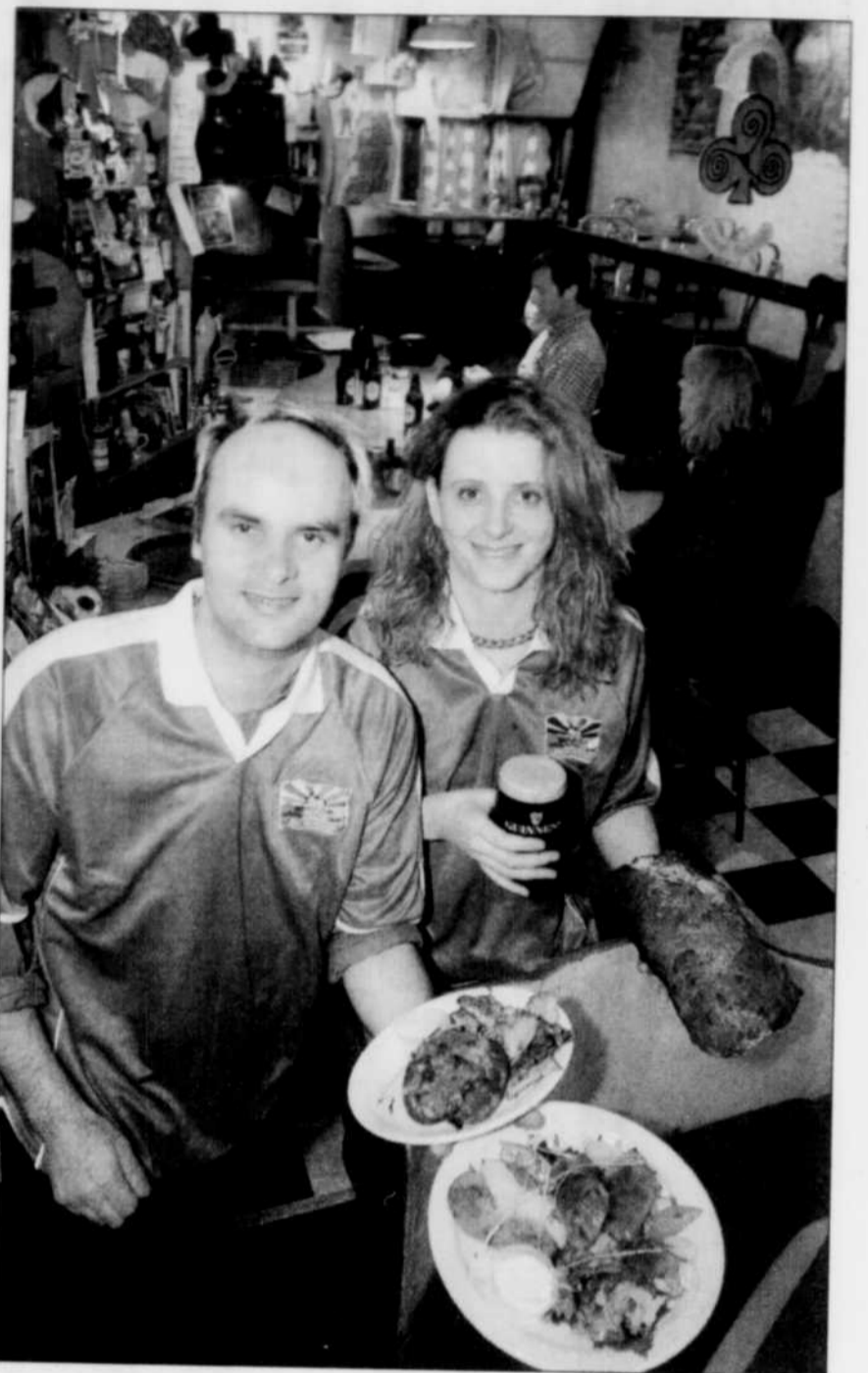
Au Dazibo, on n'y échappe pas et demain, exceptionnellement, le café sera ouvert. Mais il faudra porter du vert pour y festoyer.

De plus, aujourd'hui, on fera tirer des laissez-passer pour deux pour des ateliers sur la musique irlandaise, un cd du *Cork Folk Festival* (introuvable ici en magasin) et une casquette fraîchement arrivée d'Irlande.

On peut participer en se rendant sur les lieux ou en téléphonant (525-2405).

Il faudra aussi répondre à une question comme: « Quelle est la capitale de l'Irlande? » Demain, on verra à l'enchère deux chandails de *foot* irlandais et les profits iront à une fondation pour supporter des enfants de République dominicaine.

Cependant, que vous y alliez aujourd'hui, demain ou tout autre jour, Le Dazibo vous attendra toujours avec la même atmosphère chaleureuse, des patrons sympathiques, une table



À droite, la Dublinoise Catherine Cairns et son associé français, Gilles Mascaro.

étonnante et abordable, avec la même musique irlandaise, qui a quelque chose de familial. Bref, ce sera toujours un havre exceptionnel pour sortir du stress incessant ou de la grisaille de tous les jours.

Beannachtaí na Feile Naomh Phadraig!, en d'autres mots, Bonne Saint-Patrick!

LE DAZIBO CAFÉ
526, rue Saint-Jean, Québec
Tél: 525-2405
Brunch et petit déjeuner de 6,55 \$ à 10,99 \$ (jusqu'à 15h)
Menu du jour: de 7,99 \$ à 13,99 \$
Table d'hôte: 13,90 \$ à 17,95 \$
Stationnement sur Saint-Jean
Ouvert du mardi au samedi, de 11h à minuit



Une vraie Guinness, servie avec une spécialité irlandaise: les galettes de pomme de terre.

Tête-à-tête



Petit souper intime en vue ? Essayez avec une vue imprenable sur la Place d'Youville. Vous découvrirez un charmant Steak House où le bœuf de catégorie AAA supérieur se cuit comme il se doit — sur charbon de bois. Et les fruits de mer sont tout aussi à l'honneur. De quoi en perdre la tête.

Table d'hôte en soirée à partir de 19,95 \$.
Période de stationnement intérieur gratuite.

Réservations: 380-BOEUF

LE BEFFROI STEAK HOUSE



Craquez pour nos plats de Pâques !



Magazine **GRATUIT**
MERCREDI dans
LE SOLEIL