

# PLAISIRS

Critique Rusticité et modernité logent à l'enseigne de L'Auberge Baker H 3  
 À votre santé Petite liste des dernières bouteilles qui couleront en cette fin d'année H 3



## PLAISIRS PARTAGÉS

### Les petits choux



■ Ça commençait toujours de la même manière. Elle entraînait à la maison et l'on était cinq à se jeter dessus. Elle avait à peine franchi le seuil qu'on la harcelait avec nos questions et de nos baisers et de nos exigences. As-tu rapporté ce que je t'avais demandé? Je ne sais pas quoi me mettre sur le dos ce soir, je vais encore avoir l'air d'une vraie folle? J'ai faim, quand est-ce qu'on mange? Tu as eu trois appels. Au fait, on a joué à la cachette et l'on a cassé ton vase. Est-ce que je peux rentrer tard ce soir?

Je la revois, toute petite à cet instant, fragile, mais surtout tellement fatiguée. Je remarquais qu'elle n'avait pas eu le temps de faire sa couleur. Une repousse d'un bon centimètre ornait le fond de sa tête.



Francine Ruel  
 Plaisirs@lesoleil.com  
 Collaboration spéciale

Toutes les « mames » qui étaient passées entre ses mains, tout au long des jours précédents les Fêtes de fin d'années, devaient se préparer à aller se pavaner dans des parties, le cheveu éclatant, ondulé ou remonté en un savant chignon. Impeccable. Pas elle. Elle n'avait pas eu de temps pour elle. Elle en avait rarement. Mais je la trouvais très belle. Parfois, elle mettait du rouge sur ses lèvres. Je croyais qu'elle s'était mis un baiser sur sa bouche. Un baiser carmin.

Elle protestait, juste pour dire, sous l'assaut répété des cinq filles. Elle nous demandait juste un petit deux minutes. Elle enlevait ses souliers à talon haut. Trop haut pour cette petite bonne femme qui passait entre 12 et 15 heures debout, à coiffer au Château Frontenac et qui avait sauté son heure de lunch pour aller nous chercher des surprises. Et elle filait au petit coin en vitesse, se rappelant qu'elle n'avait pas eu une minute pour y aller. Après le souper, où l'on avait raconté chacun à son tour, ou toutes en même temps, sa journée, ses grands malheurs et ses petites joies, on s'installait pour faire la vaisselle. Elle, elle s'enfermait dans sa chambre pour envelopper les présents, raccommode un vêtement qui pressait pour celle qui sortait, ou juste fermer les yeux deux minutes.

Ce qu'on a pu rigoler dans ces moments. Il faut dire que pendant la période des Fêtes faire la vaisselle était une grande joie pour nous. L'une lavait. En général, c'était moi. Deux autres essayaient et l'autre rangeait.

Une autre prenait en charge l'activité la plus folle qu'on faisait pendant cette période. Assise sur un tabouret, elle feuilletait l'annuaire téléphonique à la recherche d'un numéro de téléphone. Elle signalait. Et si la personne était présente, que ça lui plaise ou non, nous lui donnions un concert de

Voir CHOUX en H 2 >

## DÉCOUVERTES

UNE REVUE DE L'ANNÉE DES LIVRES DE CUISINE

# Des incontournables à s'offrir...

■ L'année achève. En cuisine, elle a été riche en parutions d'ouvrages variés et en rééditions d'incontournables. Mais comment faire pour s'y retrouver sous l'avalanche de titres? Entre les dizaines de livres sur les cuisines

du monde, les recettes minceur, la pâtisserie nouvelle façon, le poulet à toutes les sauces et les derniers trucs infailibles du grand chef Machin, il y a de quoi y perdre son tablier! Voici quelques suggestions de lecture pour ne pas braiser idiot...

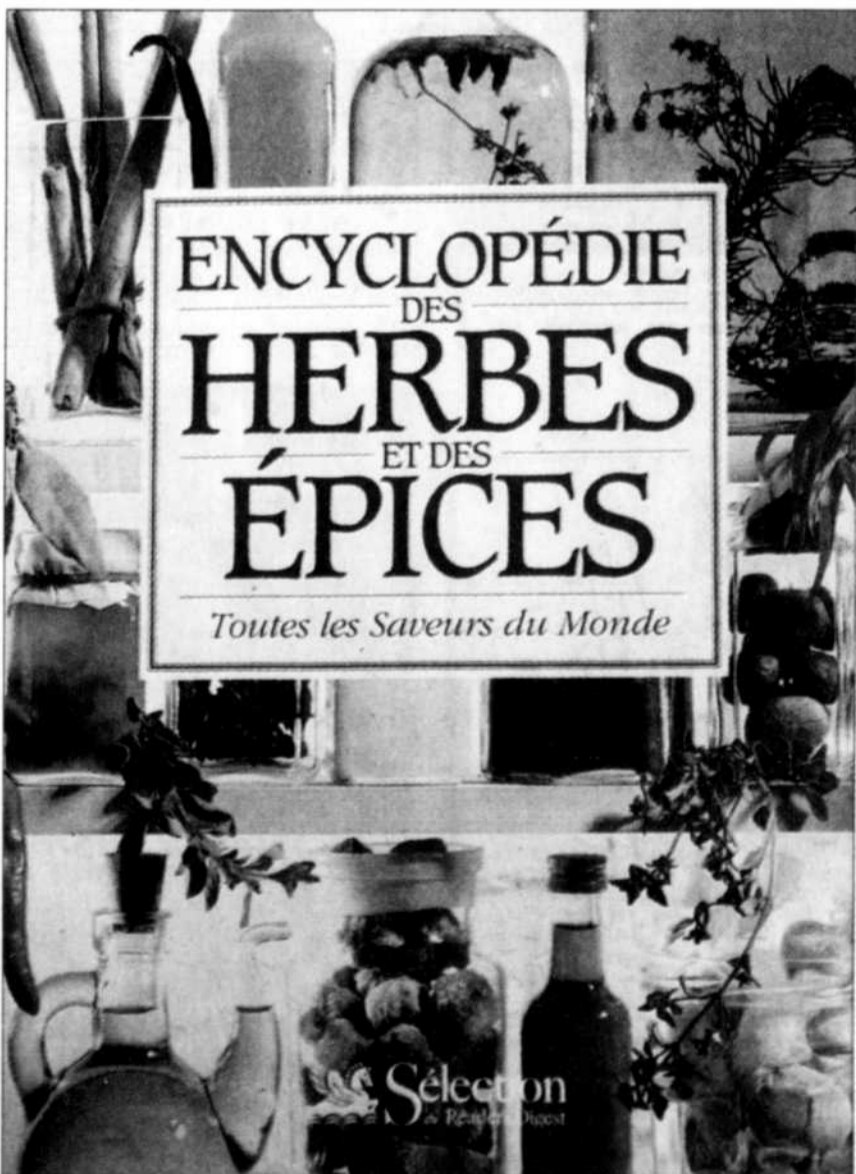


Anne Desjardins  
 Plaisirs@lesoleil.com  
 Collaboration spéciale

Je passe ma vie le nez dans les livres de cuisine. C'est mon oxygène, ma détente, mon réconfort et mon inspiration. Toute petite, je piquais à ma mère les recettes de Jeannette et le grain de sel de Jean ou *L'Encyclopédie de la cuisine de Madame Benoît* pour m'initier en catimini aux mariages de saveurs, qui relevaient pour moi de la pure magie. Remarquez, je suis incapable de suivre une recette. Ça m'ennuie. Mes recettes, je préfère les inventer en puisant à même le généreux limon que ces années de lectures gourmandes ont déposé en moi. Comme bien des mordus de cuisine, les livres de recettes sont la base de ma culture générale gastronomique. Je les aime colorés, originaux, abondamment illustrés.

*Encyclopédie des herbes et des épices*  
 Toutes les saveurs du monde  
 Sélection du Reader's Digest

□ Voilà un ouvrage que tout cuisinier devrait avoir sur les rayons de sa bibliothèque. Introuvable en français pendant quelques années, voilà que la branche montréalaise de Sélection du livre a procédé à sa réimpression. Comme tous les livres de cuisine publiés par cette compagnie américaine, celui-ci est magnifique et vraiment très facile à consulter. Mise en forme soignée, photos alléchantes, chaque double page est consacrée à une herbe ou un aromate différent : fenouil, oseille, thym, monarde, vanille, fleurs comestibles. On y explique les caractéristiques de chaque plante, sa conservation, son usage dans différents plats et la meilleure manière de la sécher, s'il y a lieu. La deuxième partie du livre (cuisines de tous les pays) se veut un tour du monde des aromates : Antilles, Vietnam, Moyen-Orient, Inde, Mexique. Tout pour vous donner envie de cuisiner plus audacieusement. Enfin, dans la troisième partie, vous découvrirez une foule de saveurs inhabituelles avec les fruits parfumés, les sauces, confitures, vinaigres et condiments qu'on peut concocter grâce à ces herbes et épices du monde entier. Un pur bijou!



Coup de cœur magistral pour *Ma route des saveurs au Québec* de Daniel Vézina  
 □ S'il y a un incontournable à s'offrir cette année, c'est bien l'extraordinaire livre de Daniel Vézina, *Ma route des saveurs au Québec*. Publié par le

restaurant Laurie Raphaël, dont il est chef propriétaire, cet ouvrage est un véritable poème sur papier glacé et une invitation au voyage! Les photos de Louis Ducharme, les textes et les recettes proposées sont magnifiques. Mais c'est aussi un formidable hom-



mage aux producteurs de chez nous, ces complices indispensables des grands cuisiniers, qu'il met en vedette. Comme Raymond Tremblay, qui élève l'émeu de Charlevoix, Omer Rail et ses oursins de la Minganie, François Brouillard et ses herbes sauvages. Avec ce deuxième livre, Daniel Vézina nous invite dans un univers fascinant et dévoile avec beaucoup de simplicité les clés de son inspiration : des aliments du terroir québécois, produits avec amour par des artisans généreux et travaillés avec passion par un chef surdoué. Qui s'avoue grand gourmand devant l'Éternel... Quel bonheur pour les amateurs de cuisine curieuse que nous sommes, n'est-ce pas? Et quelle occasion superbe de découvrir l'incroyable évolution de notre production agroalimentaire des dernières années...



*L'Encyclopédie de la cuisine végétarienne*

Éditions Minerva/Manise  
 Distribué au Québec par Sélection Champagne

□ L'édition française de cet excellent et volumineux ouvrage nous arrive enfin. Abondamment illustrée, cette encyclopédie est également un livre de recettes en bonne et due forme, puisqu'on y propose plus de 300 plats originaux, simples et appétissants. Des plats à l'européenne, aucun doute là-dessus. Les matières grasses n'y sont pas proscrites, les fromages non plus. Mais si vous désirez en faire des recettes minceur, il est très facile de réduire de façon appréciable la quantité de gras utilisé dans la plupart des préparations, sans pour autant mettre en péril votre réussite. J'aime ce livre parce que les traditions culinaires de tous les coins du monde y sont représentées et que les recettes sont à la fois faciles et gastronomiques. Pas dogmatique pour deux sous (contrairement à certains bouquins américains sur le sujet), il permettra aux néophytes de s'initier en douceur à la cuisine végétarienne. On y trouve toutes les références utiles sur les principaux produits nécessaires pour cuisiner sans viande. Des photos superbes décrivent souvent les différentes étapes de préparation des plats.

*Boulangerie et pâtisserie*

Techniques de base  
 Éditions du Trécarré

□ Je n'ai jamais été amateur de pâtisseries ni de desserts. Mais force est d'admettre que le dernier livre de Lesley Chesterman et Bertrand Bazin ravira les becs sucrés qui aiment bien s'enfariner les doigts. C'est le cadeau idéal à offrir à un adolescent qui manifeste un certain talent pour la chose. Ou à un adulte qui aimerait acquérir des bases solides, sans pour autant devoir passer par une école de cuisine. Lesley Chesterman est critique gastronomique à *The Gazette* et diplô-

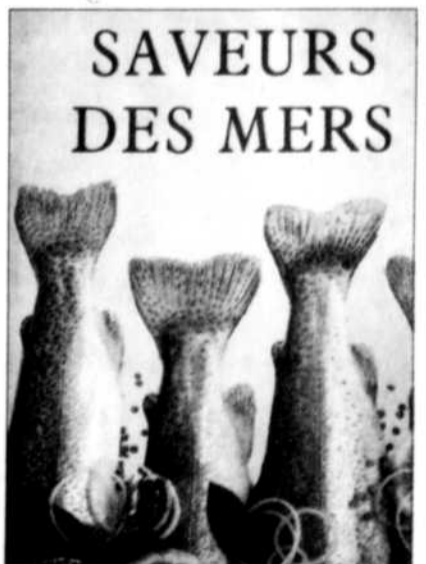


mée de l'ITHQ en pâtisserie. Son mari, Bertrand Bazin, est chef pâtissier. Chaque technique est minutieusement expliquée et décrite étape par étape à l'aide de photographies couleur. Le tout est assorti de recettes des grands classiques : pâte brisée, feuilletée, à pain ou à pizza, tarte jardinière, gâteau moka, paris-brest ou forêt-noire.

*Saveurs des mers*

Éditions Köneman

□ En version anglaise, cet ouvrage a pour titre *The Essential Seafood Cookbook*. Voilà qui le décrit à merveille. Car essentiel ce livre est bel et bien. C'est le plus complet de tous les ouvrages du genre actuellement sur le marché. Et le plus facile à consulter. Comme tous les titres publiés par l'excellente maison Köneman, les illustrations en couleur sont nombreuses et donnent envie de se ruier en cuisine sur-le-champ pour aller mitonner un des plats proposés. Au sommaire : tout sur les techniques d'achat, de conser-



vation et d'apprêt de dizaines de variétés de coquillages, crustacés et poissons; un glossaire illustré et un guide de préparation des plus détaillés. Suivent des centaines de recettes de tous les coins du globe; de quoi vous faire perdre toute inhibition face à la préparation des poissons et fruits de mer...

*Le nouveau livre des sauces*

Éditions Gründ

□ Il fut un temps où cet éditeur régnait avec beaucoup de prestance sur le marché du livre de cuisine. C'est moins le cas aujourd'hui, à ma grande

Voir INCONTOURNABLES en H 2 >

**CHOUX**

Suite de la H 1

chants de Noël, tout en faisant la vaisselle. Ça durait des heures, il me semble. La pauvre personne ne pouvait raccrocher. C'était l'époque où la ligne n'était éteinte que si les deux interlocuteurs fermaient le combiné.

Les temps ont bien changé. Les cinq filles de Mado aussi. On ne fait plus la vaisselle en chantant, mais on n'a pas oublié. En cette fin d'année, moi non plus. J'en profite d'ailleurs pour m'excuser auprès de toutes les personnes de la région de Québec que nous aurions pu incommoder avec notre chorale improvisée.

Mais celles qui s'ennuieraient de ce concert de joies n'ont qu'à laisser leur numéro de téléphone au SOLEIL. Qui sait? Peut-être que mes sœurs et moi reprendrons du service durant cette période des Fêtes.

Après cela, pendant que les filles se mettaient belles et s'enfermaient dans la salle de bain pour sentir bon, maman décidait qu'il était plus que temps de faire les choux à la crème fouettée.

Pauvre petite maman. C'était la même chose chaque année, et chaque année, elle les ratait. Elle était pourtant bonne cuisinière, mais ça... Je ne sais pas comment elle faisait son compte. Soit qu'ils étaient plats comme une galette, soit minuscules et tout mous ou encore complètement carbonisés.

Une année, trop préoccupée, elle les avait oubliés dans le four, une autre fois, elle avait omis de mettre les œufs dans la préparation ou encore les avait fouettés à la sauvette parce que le temps manquait.

On les mangeait quand même. Ils n'étaient pas mauvais, ils étaient dur, c'est tout. J'admire son obstination. Je ne me rappelle plus si elle

avait essayé d'autres recettes. C'était celle-là, elle ne voulait pas de notre aide et elle allait les réussir.

Depuis cette période, chaque réveillon de Noël ou de fin d'année, je m'installe dans la cuisine et je fais des choux en écoutant des chants de fête. Et chaque fois, je pense à elle. Et chaque fois, j'ai peur de les rater.

Heureusement pour moi, Daniel Pinaud vient à mon secours avec sa recette. Son secret? Il fait sa pâte à choux à la casserole. Je le suis à la lettre et ça fonctionne. La maison embaume déjà. Je vais les laisser reposer ce soir, ces petits choux dorés et dodus et demain, je vais les fourrer avec de la glace à la vanille. Puis, je vais les empiler en une jolie montagne, une belle pièce montée. Je vais ensuite les napper de sauce au chocolat noir aromatisée au cognac. Une merveille, ces profiteroles!

Ce soir, j'aimerais que cette petite bonne femme vienne s'asseoir avec moi, qu'elle m'appelle Franchon et qu'on déguste ces petits choux en riant bien fort.

\*\*\*\*\*

Le temps que j'écrive ces lignes, mes jolis petits choux, toujours aussi dorés, se sont complètement dégonflés. Je les ai goûtés. Ils sont délicieux, mais ils ont l'air fou. Comme quoi il ne faut pas laisser longtemps ses petits choux. Ça pourrait être notre résolution pour la nouvelle année. Aimer très fort nos petits choux. Les tout-petits, les adolescents, et les grands. Ils ont besoin de toute notre attention et de tous nos soins pour ne pas manquer de courage.

*Le bonheur, c'est si fragile  
C'est comme une île flottante,  
un gâteau des anges  
... ou des profiteroles.*

Bonne et heureuse année!

**INCONTOURNABLES**

Suite de la H 1



*Le nouveau livre des sauces*

*Sauces ou sucrées, classiques ou originales, inspirées de la cuisine asiatique, scandinave ou méditerranéenne, plus de 200 nouvelles sauces pour agrémenter tous vos plats, du hors-d'œuvre au dessert.*

déception. Mais pour les inconditionnels de cette maison dont les ouvrages très stylisés et astucieusement illustrés sont faciles d'utilisation, voici le plus récent titre disponible. Le nouveau livre des sauces est parfait pour ceux qui aiment cuisiner simplement de beaux poissons, des grillades ou des légumes vapeur. On y trouve des dizaines de préparations de sauces savoureuses et souvent faibles en matières grasses qui donneront du swing au plat de pâtes ou de viande le plus sobre. Comme le curry de tomates, la sauce au fenouil ou celle aux figues flambées. Le livre enseigne également les techniques de base pour réussir bouillons, vinaigrettes et mayonnaise.

*Larousse de la cuisine facile*  
500 recettes pour maîtriser les bases et Larousse gastronomique, édition 2001

Pour ceux qui n'auraient que de piètres connaissances culinaires et voudraient s'initier à la cuisine française, cet ouvrage est un bon outil de départ, bien conçu et facile d'utilisation. Les techniques de base y sont expliquées en tableaux et fiches illustrées. Suivent plus de 200 pages sur la cuisine, de A à Z, où on présente une centaine de pro-

duits avec photos, recettes de base, variantes et autre suggestions simples, sans oublier les préparations classiques (béchamel, Chantilly, crème pâtissière).

Si j'apprécie cette nouvelle parution de Larousse, sans pour autant déborder d'enthousiasme, c'est parce qu'à mes yeux, rien ne vaut le Larousse gastronomique, édition 2001. Pour peu qu'on soit un tantinet habile en cuisine, cette somme phénoménale de savoir disponible sur papier fin (en trois volumes ou tome unique) vaut son pesant d'or. À environ 80 \$ pièce, cette encyclopédie culinaire offre toujours un rapport qualité-prix incomparable et un raffinement inouï. Voilà LA référence pour tout amateur de fine cuisine. À mettre entre (presque) toutes les mains...

Je vous offre mes meilleurs vœux pour la nouvelle année. Bonnes lectures gourmandes!

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



**LAROUSSE de la cuisine facile**  
OO recettes pour maîtriser les bases



*Le Gourmet au jardin*  
Guy Saint-Jean éditeur

Pourquoi ne pas faire un pied de nez magistral à l'hiver qui se pointe grâce à cette ode à l'horticulture comestible qu'est le quatrième ouvrage d'Anne Gardon? D'accord, vous aurez sûrement du mal à vous approvisionner en monarde, en livèche ou en géranium odorant en plein mois de janvier. En revanche, rien ne vous empêchera de préparer l'exquis saltimbocca à la sauge, le ravissant poulet aux herbes ou les pâtes fraîches à l'estragon. Mais le bonheur de cette lecture gourmande tient surtout à ses vertus thérapeutiques: imaginez que vous feuilletiez *Le Gourmet au jardin*, rempli d'illustrations estivales inspirantes, bien emmitouflé dans une couverture devant le feu de foyer, un verre de porto à la main, pendant que la tempête fait rage. Il y a là de quoi prendre son hiver en patience, non?

**NOUVELLES PUBLICATIONS**

**Les délices de Jean Chen**

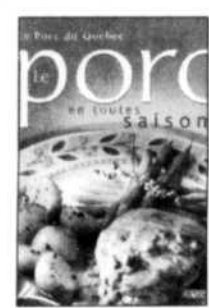
Jean Chen n'est pas très connu à Québec. Pour cause. Il enseigne la cuisine asiatique à l'Académie culinaire de Montréal. Il vient tout juste de publier un troisième livre de recettes asiatiques, *Les Délices de Jean Chen*, un bouquin de 150 pages qui se dé-



taille 24,95\$. Les recettes viennent de Canton, du Sichuan, de Thaïlande et du Vietnam. Au début du livre, un lexique d'une quinzaine de pages vous enseigne le vocabulaire de base. Les deux premiers livres de M. Chen s'intitulaient *Le Style et la manière dans la cuisine chinoise* et *La Cuisine chinoise traditionnelle*. Vous y trouverez une multitude de plats renfermant parfois de nouveaux produits. Des recettes faciles à préparer et des ingrédients peu coûteux. P.Ch.

**Le porc en toutes saisons**

Le Porc du Québec lance aux gourmets et aux gourmands une séduisante invitation... celle de redécouvrir le porc de chez nous en parcourant toutes les recettes d'un nouveau livre intitulé *Le Porc en toutes saisons*, publié aux Éditions de l'Homme. L'équipe du Porc du Québec a su s'entourer de collaborateurs de renom: Jacques Lacoursière, historien, y retrace la petite histoire du porc et Ricardo Larrivé, chroniqueur gastronomique, signe la préface du livre. Inspiré des dernières tendances culinaires, *Le Porc en toutes saisons* réunit près de 100 recettes faciles et savoureuses où se côtoient parfums d'ici et d'ailleurs. Avec plus de 60 photos couleurs pour mettre en appétit, le livre propose un steak de porc à la coriandre, une escalope de porc au romarin, un porc-burger aztèque. 24,95\$. P.Ch.



**LE GOURMET AU JARDIN**  
LEURS COMESTIBLES  
LES HERBES  
LES PETITS FRUITS

**HIPPODROME DE QUÉBEC**  
tout l'monde y gagne!  
• CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

Disponible les jours et dimanches exclusivement

**Buffet gastronomique**  
Fumante de nos soupicières

**Bar à salades**  
Plateau de crevettes  
Fruits de mer  
Betteraves, cumin, oignons rouges  
Lentilles et lardons  
Riz, poulet, melon, noix de coco  
Italiennes  
Trois fromages  
Crudités et trempelettes  
Marinades assorties

**Plats chauds**  
Côte de bœuf et dinde coupés sur place  
Saumon Nadine en croûte  
Pâté Montézuma  
Rôti de porc, patates brunes  
Roulade de bœuf Romanov  
Cigares aux choux  
Poulet à la dijonnaise  
Côtes chinoises aigres-douces  
Sauté de veau à l'orange

**Plateau de fromages fins du Québec**  
Mamrolle, Bleu Bénédicte, Brie triple crème, Baron roulé, Pot de chèvre, Capriny, Calendos, St-Damase, Mont-St-Benoît

**Gourmandises maison**  
19,95\$ (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

**L'Amarelle**  
RESTAURANT - PATISSERIE

Joyeuses fêtes à toute notre clientèle!  
Du personnel et la direction

(418) 627-5526  
8000, boulevard Henri-Bourassa, Charlesbourg (Québec), G1G 4C7

cyberpresse.ca

ÉTEND SON RÉSEAU: PLUS DE 500 JOURNALISTES ET COLLABORATEURS À TRAVERS TOUT LE QUÉBEC

LA PRESSE • LE SOLEIL • LE NOUVELLISTE • LE DROIT • LA TRIBUNE • LE QUOTIDIEN • LA VOIX DE L'EST

**PARATELE**  
RESTAURANT INTERNATIONAL

**Menu Saint-Sylvestre**  
Menu gastronomique 6 services  
Soirée du lundi 31 décembre 2001  
50\$ + taxes par personne  
Enfant 12 ans et moins 25\$  
\* Musiciens latinos

Réservation: 692-1534  
24, rue Sainte-Anne, à l'angle de la rue du Trésor face au Château Frontenac

**la Caravelle**  
Spécialité: fruits de mer

**Célébrez la St-Sylvestre**  
au restaurant La Caravelle  
Animation - Prix de présence  
Menu de la St-Sylvestre  
32,00\$ par personne

**Brunch du 1<sup>er</sup> janvier**  
de 10h à 14h  
14,95\$/pers.

Salons privés • Foyer • Valet de stationnement gratuit  
68 1/2, rue St-Louis, Québec  
Réservations: 694-9022

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

LE SOLEIL

**La Campagne**  
Spécialité: Mets vietnamiens  
Venez fêter la SAINT-SYLVESTRE avec nous le 31 décembre  
Menu spécial pour 2 personnes avec 6 services pour 20.02 chacun

2002  
Phan Dao et toute son équipe remercient sa clientèle et vous souhaitent Bonne Année 2002!

APPORTEZ VOTRE VIN  
555, rue St-Jean, Québec, 525-5247

À VOTRE SANTÉ

# La der des ders

**V**oici donc déjà arrivé le samedi de la dernière chronique de l'année! Une chronique qui vous propose une petite liste suggestive, mais non exhaustive, des dernières bouteilles qui abreuveront cette fin d'année 2001.

Les ders des ders que je vous propose dans un registre allant du plaisir de l'apéro à l'idée cadeau, en passant par quelques suggestions d'accords mets et vins.

**TRIO DE BULLES**

Le mousseux est un vin passe-partout. Son prix, nous le soulignons souvent, permet bien souvent de contourner la problématique causée par le coût souvent surestimé du champagne. D'autant plus qu'aujourd'hui, la qualité des vins mousseux est revue à la hausse.

Dans ce domaine, les Allemands proposent de fort jolis produits qui font rimer germanique avec esthétique. Exemple, ce **Deinhard Lila Brut**, non avara de sa mousse qui saura faire souffler une agréable fraîcheur sur vos apéritifs aussi bien que sur le sucré des desserts.

Le seul mousseux 100% Riesling présent sur le marché avec ce que tout cela suppose de bons fruits en bouche et d'élégance en bouche.

**Deinhard Lila Brut, 100% Riesling (SAQ régulier 159 558, 11% alc/vol, 13,95\$).**

**CHEZ LE VOISIN**

Jouxtant l'Allemagne, le Grand-Duché de Luxembourg abrite quelques productions viticoles non dénuées d'intérêt, notamment en mousseux.

Bernard Massard y fait figure de maître d'œuvre et sa **Cuvée de l'Écusson** confirme cette réputation. Fièvre de sa médaille d'or obtenue aux Sélections mondiales 1996, elle est unanimement louangée pour la finesse de ses bulles au service d'un caractère affirmé. Née du Pinot blanc, noir, Chardonnay et Riesling, elle s'impose aux apéritifs les plus chahutés, comme à ceux plus intimes qu'elle embaume alors de senteurs de petites fleurs blanches sous l'acidulé taquin de la pomme verte.

**Cuvée de l'Écusson, Bernard Massard (SAQ spécialité 095 158, 750 ml, 15,55\$).**

**LE SYNDROME D'OBÉLIX**

Je compléterai ce trio par un Français. Tourangeau de surcroît. Débouchons une **Cuvée JM, A.O.C. Touraine Monmousseau**. Sous une robe jaune pâle, la magie du chenin blanc née du plus délicat des fruités, véhiculée par de très subtils arômes et un point idéallement acidulé sous la langue. En début de semaine, tel Obélix, je suis tombé dedans dès l'apéritif, en passant par une queue de lotte à l'ananas, avant de terminer au sorbet, toujours à l'ananas.

**Cuvée JM Traditionnelle A.O.C. Touraine Monmousseau (SAQ régulier 223 255, 750 ml, 15,05\$).**

**CHEZ CROCODILE DUNDEE**

Le Shiraz est-il à l'Australie ce que la Syrah est à la France, en général, et aux Côtes du Rhône en particulier? Pas tout à fait, et pour être franc, la plupart du temps, pas du tout.

Dans la grande majorité des cas, il se présente engoncé dans une texture plus lourde, plus en chair que ses lointains cousins rhodaniens.

À chacun ses goûts et même si les miens s'inclinent plus volontiers vers les vignobles où règnent les Chapoutier, Guigal et autres Jaboulet, je ne peux que saluer la qualité d'un produit provenant de la patrie de Crocodile Dundee. Un **Rosemount Diamond Shiraz 2000, 100% Shiraz**, dont la bouche, remarquable dans la constance de sa fraîcheur tout en fruits, offre juste ce qu'il faut de rondeur pour accompagner très élégamment un plat aussi riche qu'une longe de caribou garnie d'une compote de prunes et canneberges.

Du bien bel ouvrage épargné, plus que raisonnablement, par le travail du bois. **Rosemount Diamond Shiraz 2000 (SAQ spécialité 302 349, 750 ml, 18,95\$).**

**LA VOIX DE SON MAÎTRE**

On en parlait en début de chapitre, le voici! Chapoutier, seigneur et maître des Côtes du Rhône. Il nous propose un **Belleruche rouge, Côtes-du-Rhône**, où cette fois, la Syrah partage la vedette, à 50/50, avec le Grenache. Ce Grenache joue un rôle majeur dans les vinifications d'une bonne partie de l'Europe méridionale et certains le disent originaire de Sardaigne, où il est appelé Cannonau.

Revenons à notre Belleruche; juste sous la barre des 15\$, elle tiendra magnifiquement la route avec un plat typique de l'Italie toute proche. À savoir un risotto à la milanaise, dont je vous livre la recette et que je vous conseille d'essayer, le premier ou le dernier jour de l'année prochaine afin d'éponger les éventuelles premières traces d'excès, sans vous priver d'un bon verre de vin.

**Belleruche rouge, Chapoutier, Côtes-du-Rhône (SAQ régulier 4 768 476, 750 ml, 13,5% alc/vol, 14,95\$).**

**Recette**

**INGRÉDIENTS**

- 3/4 lb de riz
- 10 c. à soupe de parmesan râpé
- 1500 ml (1,5 l) de bouillon de bœuf
- 15 cl de vin blanc sec (1 verre à Bordeaux)
- 1 pointe de couteau de safran (américain car le moins cher)
- 5 c. à soupe de beurre
- 1 bel oignon (finement haché)

**PRÉPARATION**

- Dans une poêle faites fondre le beurre et la moelle mlangée.
- Quand tout cela a bien fondu (patience), faites-y revenir l'oignon haché.
- Jetez-y le riz et touillez, sans discontinuer. Mouillez alors avec le vin et faites bouillir. Réduisez aussitôt et incorporez le safran.
- Ajoutez, à petits traits, le bouillon de viande jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz. Assaisonnez et laissez cuire à feu doux. Incorporez le beurre restant ainsi que le parmesan (quelques instants avant que le riz ne soit cuit, soit entre la 15' et 20' minute).
- Couvrez et patientez, le temps d'un premier verre de Belleruche.

Bonne année et rendez-vous le 5 avec un rince cochon.

CRITIQUE

# Entre tradition et modernité

STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

■ Rusticité et modernité logent à l'enseigne de l'Auberge Baker. Si l'époque où Alvin Baker servait des repas à 50¢ dans les années 30 est révolue, la vocation de la demeure ancestrale de plus de 150 ans en reste une de mise en valeur de notre patrimoine culinaire. Et pour vieillir en beauté, en plus des traditionnels ragouts de pattes et pâté à la viande, le menu de chez Baker propose une fine cuisine québécoise actuelle.

Les planchers de la grande maison d'antan ne craquent pas, mais ils reluisent comme un sou neuf. On imagine l'une ou l'autre des deux dames Baker - Alvin a enterré la première - se lever à l'aube pour les astiquer avant le service du petit déjeuner. Meubles anciens et souvenirs témoignent d'hier.

Une fée clochette annonce nos entrées sur le carreau. Les portes battantes de la cuisine s'ouvrent devant notre hôte qui s'avance avec un carpaccio de veau au balsamique et un fondant de Migneron en croûte dorée sur coulis d'éralbe. Sur de fines tranches de veau cru perle une émulsion très fluide au vinaigre de Modène.

Plus minces encore, presque transparentes, des rondelles de taro frites, un



légume racine au léger goût de patate sucrée, se prennent pour des chips! La viande résiste à peine sous la dent, le taro s'émiette en bouche. Du poivre du moulin, un complément essentiel, excite nos sens. Détail esthétique, une portion moins copieuse ou une assiette plus grande rendrait plus justice au raffinement de ce plat.

Un coup de fourchette bien franc et le fromage de Charlevoix de la maison Dufour, coffré dans une pâte phyllo, s'écoule en une larve onctueuse fleurant les noisettes. Nos coulis capiteux au sirop d'éralbe enrobe chaque bouchée sensuellement. Cette sucrerie aurait plus sa place à la carte des desserts. Les appétits d'oiseaux qui ne se rendent pas au plateau de fromages jubilaient et les becs sucrés se régularisent.

Une crème de légumes à la saveur dominante de carotte et de navet et un consommé au gibier où flottent des noix de pin assurent la transition avec la longe d'agneau en panade de fines herbes et la cuisson de canard sur pommes caramélisées. Très attentionné, notre hôte vient recueillir nos commentaires et nous demande si nous sommes en vacances dans la région. «Oui, pour la soirée!» répondons-nous en chœur.

L'agneau, rosé au sortir du four, a été roulé dans un hachis d'herbes fraîches, dont un grand bouquet de menthe bien odorante. Découpée en médaillons d'un pouce, la viande n'a pas l'arrière-goût laineux redouté. Sa sauce, un fond bien concentré, est crémée avec un fromage, dit-on au lait cru. Il faut faire acte de foi. Reste que c'est certainement l'agneau dégusté le mieux apprêté depuis longtemps. Une macédoine de légumes en des miniatures - courgettes, poivrons violets, verts et rouges - une carotte vaporeux un brin rabougri et un nid de nouilles frites complètent le tableau.

Soulevant le gras de ma cuisson de canard, je découvre une viande confite à souhait dont la chair se détache de l'os sans peiner. Par contre, les pommes sautées, peu ragoûtantes, souffrent de surcuisson et d'un excès de beurre et de sucre d'éralbe.

Pour ne pas offenser les fantômes des dames Baker, sacrifions-nous pour la tarte au sucre en leur honneur. Si sa pâte pourrait être plus dorée, son caramel nous soutire un bonheur égal à celui de la Marie-Charlotte à l'éralbe, une mousse aérienne en coupole de chocolat.

**AUBERGE BAKER**

- Adresse: 8790, chemin Royal, Château-Richer
- Téléphone: 824-4478
- Type de cuisine: cuisine québécoise traditionnelle et actuelle
- Ouvert tous les jours de 11h30 à 18h pour le menu midi; du lundi au vendredi de 18h à 21h30 pour le menu du soir; samedi et dimanche de 18h à 22h. Brunch sur réservation les samedi et dimanche de 8h à 10h
- Table d'hôte du midi: de 13,95\$ à 19,95\$
- Table d'hôte du soir: de 22,50\$ à 43\$
- Vin: bouteille à compter de 21,50\$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★★★

**LE SOLEIL A DÉJÀ PARLÉ D'EUX**

**LE CARAMBA**, 1155, rue de la Chevrotière, Québec

- Téléphone: 523-9191
- Type de cuisine: mexicaine
- Ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 14h et de 18h à 22h, le samedi de 18h à 22h. Fermé le dimanche
- Table d'hôte du midi: de 7,95\$ à 11,95\$
- Table d'hôte du soir: de 17,50\$ à 19,50\$
- Vin: bouteille à compter de 25,95\$
- Stationnement: dans la rue
- Appréciation: ★★★ 1/2

**LE BATIFOL**, 995, boul. du Lac, Lac-Beauport

- Téléphone: 841-0414
- Type de cuisine: internationale
- Ouvert tous les jours de 8h 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: ★★★

**L'INTIMISTE**, 35, avenue Bégin, Lévis

- Téléphone: 838-2711
- Type de cuisine: gibiers
- Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 14h; fermé le lundi soir; du mardi au vendredi de 17h à 22h; le samedi de 17h à 23h et le dimanche de 17h30 à 22h
- 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

**LÉGENDE** (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)

**La Gamelle**

Pour la St-Sylvestre  
**SOUPER SPECTACLE**

3188, chemin Ste-Foy - Sainte-Foy

Réservez tôt  
**Bonne et Heureuse Année!**

659-1336

**PUB SAINT-PATRICK SAINT-SYLVESTRE à L'IRLANDAISE**

Une soirée magique dans nos soirées!  
Musique Irlandaise et Québécoise  
Pour couronner votre repas dans l'un de nos trois restos

3 restos - 3 menus

Maison Serge Bruyère  
1200, Saint-Jean, Vieux-Québec  
694-0618

**RESTAURANT Le Vendôme**

**Spécial pour 2 personnes**

Tous les jours sauf le 31 décembre

Pâté de foie gras maison  
Crêpe de frites gratinée sur coulis de tomate  
Panche de salade du marché

Potage du jour consommé au jerez, jus de tomate ou VB

Escalope de veau aux chanterelles  
Filet de saumon grenobloise  
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\$**

**St-Sylvestre**  
31 décembre 2001

Escargots de Bourgogne en feuilleté à la fine champagne  
Terrine de faisans aux pistaches ou avocat farci aux crevettes sauce cocktail

Bisque de fruits de mer à la bretonne ou Consommé madrilène

Salade des champs au vinaigre de champagne

Mignonnettes de veau aux morilles 32\$  
Aiguillettes de canard aux clémentines 34\$  
Duc Wellington au poivre vert 36\$  
Grillade de fruits de mer aux arômes de Provence 38\$

Poires flambées au pernod  
Café, thé ou tisane

**VALET DE STATIONNEMENT**  
36, côte de la Montagne, Québec  
Rév. 692-0557

NOUVELLES PUBLICATIONS

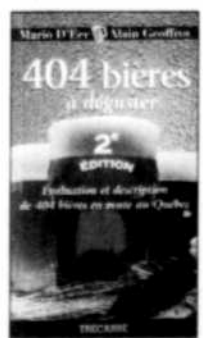


**L'heure du thé**

■ Jane Pettigrew est une spécialiste du thé et de son histoire. Elle a publié sept livres sur le sujet et a signé de nombreux articles de magazines sur le thé et sur d'autres thèmes liés à l'alimentation. Elle donne des conférences en Grande-Bretagne et à l'étranger. Cette fois, M<sup>me</sup> Pettigrew ne nous parle pas du thé mais de tous les genres de biscuits et de gâteaux dont les Britanniques sont friands lorsqu'ils boivent du thé. En tout, plus de 200 recettes. La traduction est de Johanne Villemure puisque, comme vous l'avez deviné, le livre de près de 200 pages a d'abord été écrit en anglais véritable. Prix: 24,95\$ chez Québec-Livres. (P. Ch.)

**404 bières à déguster**

■ Mario D'Eer et Alain Geoffroy viennent de lancer leur deuxième édition de l'évaluation et de la description des 404 bières qu'on trouve en vente au Québec. Le nom de ce petit livre de poche de près de 250 pages: **404 bières à déguster**. Alain Geoffroy est cofondateur de l'Ordre de Saint-Arnould et rédac-



teur en chef de **Bièremag**. Expert en dégustation de bières, il anime régulièrement des ateliers au Canada et en Europe. Mario D'Eer est de son côté reconnu comme l'un des principaux experts de la dégustation des bières dans la francophonie. Il n'en est pas à son premier ouvrage sur la bière ni sur ce qui peut l'accompagner. Aucune illustration. Coût: 9,95\$. (P. Ch.)

**Éloge du chocolat**

■ Qui est Sophie Brissaud? Elle ne se présente pas et on ne la présente pas dans le livre qu'elle vient de publier chez Hachette et qui s'intitule **Éloge du chocolat**. Un livre d'une centaine de pages qui présente une quarantaine de recettes de desserts au chocolat, croquantes, moelleuses ou fondantes. On y trouve aussi du chocolat glacé, du chocolat à boire et même du chocolat salé. Les photographies de Yves Bagros sont superbes. Le prix? 25,95\$, même s'il est parrainé par Nestlé. (P. Ch.)



**Cuisine pour changer**

■ L'auteur de ce superbe livre de près de 250 pages, Anne William, a créé une célèbre école de cuisine en Bourgogne, La Varenne, au château de Fey. Auteure et chroniqueuse gastronomique depuis plus de 25 ans, elle a rédigé de nombreux ouvrages et arti-

cles sur la cuisine française et étrangère. Le livre s'intitule **Cuisine pour changer** et pour changer, ça change. C'est dans la collection **Marabout côté cuisine** mais vous n'y trouverez aucune inspiration française à nulle part, si ce n'est dans la langue de l'écriture. Une cuisine résolument internationale: rouleaux de printemps, pâtés imprimés, canard à la chinoise, carré de porc à la mexicaine, poulet aux épices, couscous végétariens, agneau à l'indienne ou à la marocaine, etc. Des centaines de photographies pour illustrer chacune des étapes des recettes. Prix: 24,95\$. (P. Ch.)



**Comme un grand chef!**

■ Ce grand cuisinier de renommée internationale qu'est Joël Robuchon présente le deuxième tome de **Cuisinez comme un grand chef** dans la collection Livre de poche. Comme le précédent, ce livre rassemble les recettes de grands chefs que Joël Robuchon a reçus dans son émission télévisée et qui dirigent les cuisines de grands établissements français, mais aussi espagnols, israéliens, marocains ou américains. Chacun propose quatre recettes à partir du produit de son choix. Au total, 40 chefs et 40 produits. Au total, 160 recettes. Plusieurs très originales. Un petit livre assez bien illustré mais à la présentation bâclée. Sans compter que les chefs sont d'illustres inconnus en Amérique. Le prix: 7,32 euros. Autrement dit, entre 12 et 15\$. (P. Ch.)



# Petites gâteries du Bas-du-Fleuve

Du chocolat à saveur d'érable à l'esturgeon fumé



Yves Proulx, de la boutique Pêché Mignon de Rimouski, présente une bûche de Noël.

■ RIMOUSKI – Les produits du Bas-du-Fleuve ont une place de choix sur les tables du temps des Fêtes. Le gâteau aux noisettes au Val Ambré, un apéritif unique à base de saveur d'érable produit par Vallier Robert, artisan acériculteur du Témiscouata, ou l'esturgeon noir de l'Atlantique fumé à chaud à Saint-Donat de Rimouski ne sont que deux exemples de la gamme des produits fins transformés dans le Bas-Saint-Laurent.

À la pâtisserie-chocolaterie Chocolatissime de Saint-Fabien-de-Rimouski, les bûches, mais surtout les petits fours secs se vendent comme des petits pains chauds.

« Tout ce qui est bouchées et petits fours, il n'y en a jamais assez », dit Anne Bourgoïn, de Chocolatissime, qui est allée se perfectionner en Europe pendant un an après l'Institut d'hôtellerie du Québec.

Lors de notre visite, une commande téléphonique de 10 kilos de petits fours.

Mais on vibre surtout pour le chocolat. « Ce n'est pas le chocolat qui fait engraisser mais ce qu'on mange avec. Quand on ne mange que du chocolat, on est vite rassasié et c'est bon pour la santé. C'est une chocolatière qui vous le dit », d'ajouter en riant Anne Bourgoïn.

Les ventes sont bonnes, très bonnes. La petite entreprise familiale de Saint-Fabien pense à agrandir en 2002, peut-être même à doubler le nombre des emplois jusqu'à 10.

Les événements du 11 septembre ont-ils eu un effet sur la consommation de chocolat ? « Je n'ai jamais eu un aussi bon mois d'octobre. En temps de guerre, les gens cherchent, paraît-il,

à se faire davantage plaisir. » La période des Fêtes est aussi celle des fruits de mer et des poissons, loin des lourdeurs du cipaille et du ragout de pattes de cochon. C'est le cas aux Fumoirs Mouski.

« Nos ventes de Noël commencent dès le 15 novembre dans le secteur corporatif, qui offre nos produits à ses relations d'affaires à la grandeur du pays », dit Paul Beaudoin, des Fumoirs Mouski.

Ses produits sont distribués dans les marchés d'alimentation et les poissonneries de l'Est du Québec et de la région de Québec.

Les Fumoirs Mouski, de Saint-Donat de Rimouski, se spécialisent dans l'esturgeon et le saumon de l'Atlantique fumé, le turbot et la truite marinés.

L'esturgeon, lui, trouve principalement preneur sur le marché de la région de Québec.

« Les consommateurs de la région de Québec ont depuis des années l'habitude de manger de l'esturgeon fumé. Ça date du temps où il y avait les Pêcheries Gingras, de Saint-Nicolas, près de Québec, qui ont aujourd'hui cessé leurs activités ».

Les produits fumés ont la cote. Les ventes sont en hausse de 10 à 15% par année.

« Avant, les produits fumés avaient une sorte d'aura pour l'aristocratie. Aujourd'hui, il y a une plus grande partie de la clientèle qui a maintenant accès à ces délices, compte tenu que les consommateurs sont de plus en plus sensibilisés à la qualité. »

Ces gâteries du Bas-du-Fleuve se retrouveront peut-être sur vos tables au jour de l'An, des poissons fumés servis en entrée jusqu'au chocolat qui accompagnera votre porto!



Carl Thériault  
Collaboration spéciale

Aux Fêtes, vive les fruits de mer et les poissons!

## LES CONSEILS DE JOSIANE

### Plaisir au menu !

■ L'année qui commence nous fait souvent prendre conscience de nos habitudes et de certains travers que nous avons développés ou laissés s'installer dans notre quotidien. Un de ces travers, sans doute le pire de tous, a pour nom culpabilité.

### Tous les aliments permis

■ Avec la mode des régimes restrictifs (mode qui perdure depuis plusieurs décennies) est apparu le concept de *tricherie*. Pour plusieurs, manger un aliment seulement parce qu'il goûte bon et qu'on en a envie, même s'il ne fait pas partie de ce qu'il convient d'appeler les *bons aliments*, c'est *tricher*. Et qui dit tricher dit culpabilité, car c'est très vilain de tricher ! Mais il y a pire... L'effet de l'interdit, loin de vous tenir éloigné des excès alimentaires, peut au contraire vous y pousser davantage ! Une étude a démontré que les gens soi-disant au régime ont tendance à se suralimenter si on leur sert une entrée grasse, alors qu'ils se surveilleront si cette dernière est plutôt légère. Une personne qui ne se restreint pas aura au contraire tendance à s'ajuster : elle mangera plus légèrement à la suite d'une entrée grasse, mais mangera plus copieusement après une entrée lourde. Révélateur, non ? La solution à cet effet pervers du régime et de la restriction volontaire ? La liberté dans les choix et surtout, l'atteinte de la satiété!

### Mangez librement, mais consciemment

■ Partez du principe que tous les aliments sont permis (à moins d'une allergie ou d'une intolérance, mais ça, c'est une autre histoire...). Vous éliminez ainsi l'obsession des aliments devenus irrésistibles parce qu'interdits. Résultat : vous passerez à côté d'un morceau de chocolat, en mangerez quelques bouchées en les dégustant lentement, et obtiendrez satisfaction en attendant la prochaine occasion. Et ce, au lieu d'essayer de vous contenir jusqu'à ce que, n'en pouvant plus, vous attrapiez la boîte pour la dévorer en une soirée. Le *libre-mangeur* ne consomme rien en excès car il sait qu'il pourra y revenir quand il lui plaira de le faire. Il sait faire des choix éclairés qui tiennent compte de ses

goûts et envies, mais aussi de ses besoins et de l'équilibre qu'il cherche à atteindre. Et si par hasard il se laissait prendre par le goût et, en une occasion, consommait un peu trop de certains plats favoris, il s'ajusterait en allégeant les repas suivants et en bougeant davantage.

### Laissez vos papilles s'éclater

■ Ce n'est pas tout de manger librement et consciemment, il faut aussi savoir s'abandonner au plaisir ! Éclatez-vous en garnissant une assiette de touches de couleurs qui égayeront le repas. Ou encore inventez des sauces légères avec des épices, des herbes fraîches et une touche de vin ou d'une autre boisson alcoolisée. Lancez-vous à la découverte des fruits exotiques : mangues, papayes (au déjeuner avec un filet de jus de lime, hmmm !), figues fraîches, lithis, etc. Vivez le grand frisson des légumineuses, en salade, en soupe ou dans des plats cuisinés. Initiez-vous aux bons vins et accompagnez certains repas de quelques coupes (le véritable plaisir est dans la dégustation, et non dans l'enivrement). Et surtout, prenez le temps de déguster, de savourer les mets que vous préparerez avec soin (on peut le faire sans s'éterniser dans la cuisine). Le repas est une oasis de détente, qui doit s'avérer propice à une discussion joyeuse et calme, bref, un moment privilégié pour refaire le plein d'énergie. À bien y penser, plaisir et santé ne sont certainement pas des termes contradictoires ! Sur ces quelques conseils, je vous souhaite une année 2002 riche de plaisirs et de découvertes !



Josiane Cyr  
nutritionniste  
josianec@mediom.qc.ca  
Collaboration spéciale



Salade de lentilles

Le Soleil souligne le travail de ses camelots et les récompense pour leurs efforts!

En leur offrant 200\$ de chèques-cadeaux de Renaud Bray qui seront partagés parmi 10 camelots choisis au hasard à chaque semaine.

Les camelots Gagnants de cette semaine:

Sébastien Labrecque, Québec	Marie-Michèle Laflamme, L'Anceinte-Lorette	Amalia Veilleux, Saint-Georges
Francis Minguay, Québec	Mark-Antoine Joncas, Sept-Îles	Jean-Philippe Paris, Plessisville
Ashley Dollard, Sainte-Foy	David Asselin, Chandler	David Saint-Pierre, Saint-Hubert
Hugo Marzell, Sainte-Foy		

Faites comme eux! Devenez camelots au Soleil, vous aussi vous pourriez gagner!  
686-3344 • 1 866 686-3344

LE SOLEIL GROUPE Renaud-Bray

## OUVREZ UNE FENÊTRE SUR LES FÊTES

- RECETTES
- LECTURES
- IDÉES CADEAUX
- MAGASINAGE
- DÉCORATION



cyberpresse.ca  
CHAQUE MINUTE COMPTE  
www.cyberpresse.ca/fetes

# DIVERTISSEMENTS

## BAPTISTE



## LES NINOU



## BEN



## PEANUTS



## LES GRIZZLIS



## HAGAR L'HORRIBLE



## DILBERT



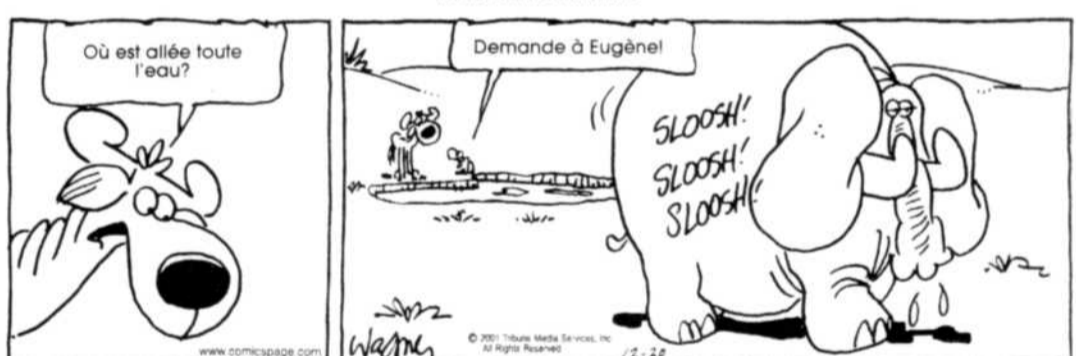
## POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



## GARFIELD



## LES JUNGLERIES



## BLONDINETTE



# MOTS CROISÉS

NO 295

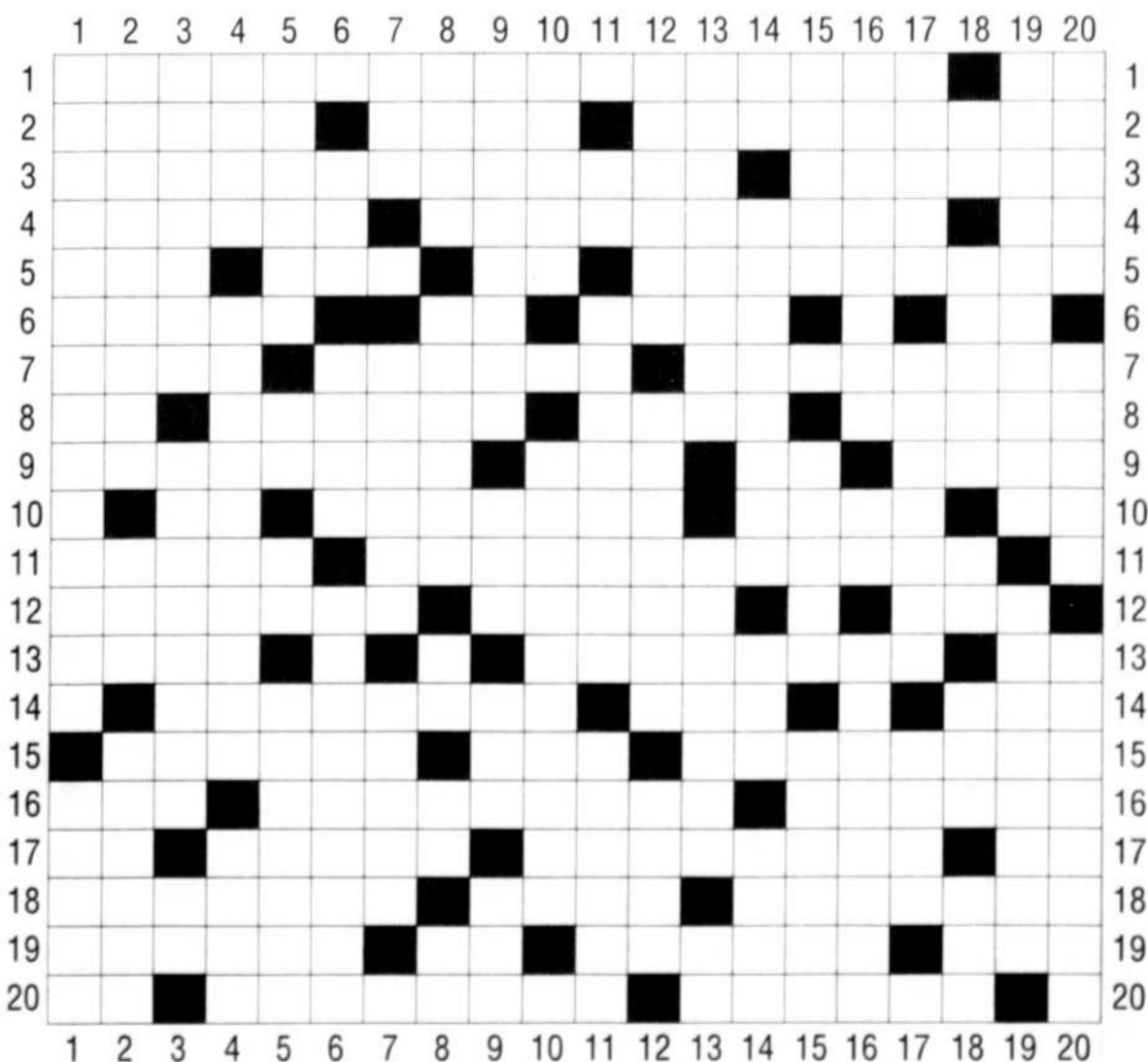
Denyse Bélistik

### HORIZONTALEMENT

- Étude du langage des peuples sans écriture - Article
- Jobard - Opération destructive - Vend des objets de défense
- Amateur de grilles - Assistera
- Premier colon - Produit à usage buccal - Métal
- Poisson - Suffixe - Note - Coudraie
- Corps gras appliqués sur des skis - Pronom - Restitue - Césium
- Cérémonie - Mettra au point - Scission
- Art. étranger - Épuisés - Lame de baleine - Déplie
- Peu soignée - Style de jazz - Do - Fl. d'Italie
- Lac des Pyrénées - Lettrée - Studio d'artiste - Métal ductile
- Tertre funéraire - Irriterais
- Petites échelles - Ch.-l. de c. des Pyrénées - Inapte
- Crêpes de riz - Rocelle - Partie du jour
- Le fait de ventiler - Cie américaine - Lettre grecque
- Roche métamorphique - Pron. indéf. - Ballon dirigeable
- Tragédie-comédie - Qui est en apprentissage - Petite ride
- Année - Terme de bridge - Manière d'appréter une viande - Participe passé
- Crêtes - Touille - Former
- Dextre - Fer - Incroyable - Résine malodorante
- Pron. personnel - Plafonds à caissons - Homme riche

### VERTICALEMENT

- Embarras dû à un rhume de cerveau - Pontes
- Très vite, comme un oiseau (à) - Enlève - Ouvrier boulanger
- Cotte de mailles - Friand - Prêtresse d'Héra
- Ch.-l. du dép. des Alpes-Maritimes - Pour une poêle - Chefs
- Père d'Horus - Mesure chinoise - Sert en couture - Riz italien
- Vélo tout terrain - Fureur - Pièce de boeuf
- Colère - Accomplis - Empereurs
- Graminée aromatique - Ignoble - Passé d'un verbe gai - Divinité grecque - Interjection
- Cartouchières - Bande magnétique servant de support d'enregistrement numérique du son - Réponse - Place
- V. d'Italie - Action de pomponner
- Abrév. religieuse - Il rabote - Alouettes
- Brillant - Stérilisa - Vétille
- Ce qu'il y a de plus secret - Pâtisserie alsacienne - Ancien oui
- Préfixe - Grotesque - Petit mot latin - Adj. possessif
- Débarcadères - Enceinte où sont les taureaux avant la corrida - Bonne coordination des mouvements
- Taux d'acide urique dans le sang - Note - Tuées
- Canard - Plante herbacée - Riv. d'Allemagne
- Voyelles jumelles - Alliage de fer et de carbone - Direction - Charmé - Circonstance
- Aborda - Parles du nez
- Utilisation - V. de Zambie - Qualifient des propositions d'importance secondaire





# MÉGAGRILLE

de mots croisés **LE SOLEIL**

par Denyse Bélisle

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

JEU N° 224

## HORIZONTALEMENT

- 1 - Avec eux, le plaisir est assuré - N'a pas nécessairement une bonne écoute
- 2 - Indignés - Troublée - Distraction - S'y retrouve plusieurs quartiers - Riv. de France - Édité
- 3 - Virage - Praséodyme - Cons. jumelles - Enthousiastes - Eau-de-vie
- 4 - Issu du lac Victoria - Règle - Personnel - Note - Paralysée - Béryllium - Ouvrage - Possessif
- 5 - Abrasif - Manganèse - Il commence - Riv. de France - Déchiffrée - De thé et de coiffure
- 6 - Partie du jour - Jamais pour trois - Sa fourrure est blanche - Le fondement - Brome - Ne dépense pas beaucoup - Sur la tête
- 7 - Fête - Très libres - Qui produit des malformations chez l'embryon - Naturels - Noeud coulant - Dieu
- 8 - Radon inv. - Étain - Titane - Étranger - Un peu de lumière - Riche, il le fait voir - Marque la privation - Ce n'est pas lui qui animera la soirée
- 9 - Blesse - Formule terminale des actes royaux - Absence de cordialité
- 10 - Fin de 2001 - Copine - Interj. - Titre - Rappelle la rose - Poème - Cubes
- 11 - Voltaire disait qu'il était le but de tous les êtres raisonnables - Hausse - Prénom - Était en Arménie - Il ne rit jamais - Saison
- 12 - Ovation - Il est moult - Cale - Langue - Employé de tramway - Coule en France - S'amuse - Col des Alpes
- 13 - Id est - Servaient à ranimer - Chose qui est en opposition avec une autre - Romains - Chamois - Négation
- 14 - Parasite - Cheville - Électronvolt - Se dit d'un vin agréable, frais, léger
- 15 - Qui fait naître un désir - Coutumes - Préposition - Idem - Obtenu - Adverbe - Crie
- 16 - Dense - Stère - Indique un ordre - Bûche - Point faible dans un raisonnement
- 17 - Conjonction - Lisière - Curie - Dévoré - Courba - Titane
- 18 - Contient du cholestérol - Instrument de musique - Entités politiques - Partie du corps - Période
- 19 - Chrome - Prénom - Lac - Il rampe - Elle circule - Parti politique - Fil
- 20 - Langue de culture - Mortier - Obtenue - Prendre l'empreinte de - Première
- 21 - Carte - Au Pérou - Hurllement - Démonstratif - Abrév. religieuse - Têtu - Poisson marin
- 22 - Couches à champignons - Personnel - En Serbie - Unique - Très forte
- 23 - Chaîne de télé européenne - Peut surprendre - Note - Stokes - Marque le dégoût - Sodium
- 24 - Sur le Tarn - Démonstratif - Italien - Titre - Samarium - Sont fermées
- 25 - Antilope - Pas importante pour certains - Peintre néerlandais - Remarquable - Riv. d'Asie - Lentilles
- 26 - Était avec un marin - Trois - Ce n'est pas à cause du froid - A travaillé sous le Louvre - Poudre
- 27 - Voyelles - Région de l'Italie - Habitant - Mille-pattes - A des fleurs jaunes - Fin de verbe - Terbium - Arrivées - Scandium
- 28 - Entailles - Elle est tendre - Inquiéter - Adverbe - Au golf - Échine - Adoré à Memphis
- 29 - Trois dodos ... - Presqu'un abri - Issue - Terminaison - Article - Écrivain italien - Possessif - Curie
- 30 - Aluminium - Espace européen - Première - On peut le donner - Préfixe - Sans ornement
- 31 - Ranger - Pour contrer le stress ? - Patron - Romains
- 32 - Dans le désert - Pour chasser - Divertie - Occultiste anglais - Technétium - Classe à part - Fin de journée
- 33 - Fl. de Géorgie - Il est dur - Note - Avivés - Chimiste français - Espagnol - Chrome
- 34 - Une fin mal ordonnée - On s'y abandonne volontiers - Fin de verbe - Titre - Article - Sur une glace
- 35 - Touche au violon - Conjonction - Progrès - V. d'Autriche
- 36 - Elle est toxique - Personnel - Os - Gouffre - Est apparu en 1980 - Démonstratif - Hilarités
- 37 - Ch.-I. de cant. de l'Hérault - Sou - Riv. de France - Du bois - Coccinelle
- 38 - Soutirée - Aigre - Fermé hermétiquement - Romains - Vêtement - Enchâssé

## VERTICALEMENT

- 1 - À vous tous et un signe - On peut se conduire comme tel
- 2 - Adverbe - Fleur coupée - Terminaison - Mettre au niveau - Un peu de liquide - Fer - Secs
- 3 - Qui rend service - Fleuve - Siège à New York - Sa réalisation est impossible - Exprimé de façon obscure
- 4 - Tour - Docteur - Crabe - Qui concerne l'élevage des volailles - Tour
- 5 - Estonie - Au-delà de - Fatigue - Bière - Ruisseau - Chef - Affl. de la Seine
- 6 - Villa - Pétillant - Des gens - V. d'Algérie - Orné - Avant Marie
- 7 - Particule élémentaire - Fleur - Grecque - Note - Pour une coupe mécanique - Clairs
- 8 - Aire sacrée d'un sanctuaire - Démonstratif - Mesure - Problème - Homme politique français - Grecque - Reçu
- 9 - Partie de Rome - Grecque - Arrière d'un navire - Félics - Monnaie - Ventilées
- 10 - Formule d'adieu - Pas ailleurs - Eau-de-vie - Teindre
- 11 - Id est - Lentilles - Vin rosé - Produit des sons aigus - Viscère - En menus morceaux - Arête
- 12 - Défaite écrasante - D'un auxiliaire - Ornement - Id est - Fournit en équipement - Un oncle - Abrév. commerciale
- 13 - Elle est munie d'un crochet - Après un docteur - Solution - Césium - Préposition - Sollicite
- 14 - Molybdène inv. - Feu - Maigre - Sentiment de satisfaction - Poissons - Héritage
- 15 - Cantonnais - Souverains - Fixée - Utilisé en cuisine
- 16 - Préposition - Note - Palpent - Unité monétaire - Période de vie
- 17 - Affl. de l'Oubangui - Caler - Hibou - Molybdène - De bonne heure
- 18 - Langage utilisé sur le Web - Bogue - Lac - Cerf - Vieille cité - Arme
- 19 - Article - Progressif - Le matin - Il vérifie des pesées - Indique l'instrument
- 20 - Radon - Actinium - Trou - Mimosa
- 21 - Élément - Il est tout petit - Personnel - Cri de douleur - Sur la Bresle - Peur
- 22 - Golda - Base importante - A exagéré - Confiance
- 23 - Fusil - Peuple du Nigeria - Platine - Personnel - Armée britannique - Il est souvent en papier
- 24 - Grecque - Tissu - Qui manque d'intérêt - Irlande
- 25 - Profil harmonieux - Planer - Arme
- 26 - Partie d'Allemagne - Dieu - Capucin - Incertaine - Personnel - Crochet
- 27 - Courte liaison - Prière - Our - Neptunium - Ajout - Lumen - V. Kirghizistan
- 28 - Unir - Bradype - Chose légère - Peine - Est capable - Sur la tête d'un cerf
- 29 - Ch.-I. d'arrond. de la Corrèze - Divisions - Mets délicat - Changement - Il sait où il y a à boire - Lawrencium
- 30 - Note - D'un plan au plan suivant - Conservation en silo - Chance - Découverts - Sert à lier
- 31 - Dignité - Genre musical algérien - Accroche-cœur - Cartes distribuées - Écrivain italien
- 32 - Arbre - Vaniteux - Idem - Article - Romains - Homme politique italien - Libre-échange - Insecte carnassier
- 33 - Planchette - Se dit d'une vente maritime - De 1918 à 1929 - Sont dans l'eau
- 34 - Satisfaction - Quartz - Se rattache à la mode - Vachement
- 35 - Direction - Ferrure - Note - Sélénium - Graminée - Ne pas dire
- 36 - Philosophe grec - Canard - On peut agir sans elle - Concorder
- 37 - Vache - Pige - Sévère - Début d'une nouvelle - Fixe - Contenant - Qualité louable de qq
- 38 - Habitation - N'est plus - Composition instrumentale - Un peu sots - Structure mentale - Singe

# MÉGARILLE

JEU N°224

de mots croisés LE SOLEIL

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			
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

Annonces  
classées

844-4444

## PETITS BONHEURS DU JOUR DE L'AN



## Roulé aux fruits

Donne 10 portions  
Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 7 minutes  
Refroidissement: 1 heure

## INGRÉDIENTS

- 1/4 t. (50 ml) d'huile d'olive divisée
- 4 œufs séparés
- 1/2 t. (125 ml) de sucre granulé
- 1/3 t. (75 ml) d'eau
- 3/4 t. (175 ml) de farine tout usage
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
- pincée de sel
- sucre à glacer

## INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

- 1/4 t. (50 ml) de sucre granulé divisé
- 4 t. (1 l) de fruits mélangés (figues, kiwis, raisins, petits fruits) coupés en deux ou tranchés pour les gros fruits
- jus de 1/2 citron
- 1 t. (250 ml) de crème 35%

## PRÉPARATION DE LA PÂTE

– Pour préparer la pâte à gâteau, roulez une feuille de 10 x 15 po (25 x 40 cm) de papier parchemin ou de papier ciré. Badigeonner généreusement d'huile d'olive et mettre de côté.  
– Batta les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle; incorporer l'eau. Mélanger la farine et la poudre

à pâte. Incorporer au mélange de jaunes d'œufs en alternant avec l'huile d'olive qui reste. Batta les blancs d'œufs avec le sel en pics fermes. Incorporer délicatement à la pâte.

– Pour cuire le gâteau, déposer la pâte dans le moule préparé, en l'étendant uniformément. Cuire au four chauffé à 400°F (200°C) sept minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Couper immédiatement les bords secs et démouler sur un linge de vaisselle saupoudré généreusement de sucre à glacer.

– Retirer le papier. Rouler le gâteau chaud et le linge en partant d'un côté étroit. Laisser refroidir sur une grille (on peut conserver le gâteau refroidi au réfrigérateur pendant 48 heures ou au congélateur jusqu'à 1 mois. Porter à température ambiante avant de dérouler et de garnir.

– Pour garnir: parsemer la moitié du sucre sur les fruits et arroser de jus de citron. Fouetter la crème avec le sucre qui reste; étendre sur le gâteau déroulé. Disposer les fruits sur la crème fouettée. Rouler, saupoudrer de sucre à glacer et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

**Truc:** Pour préparer un gâteau roulé traditionnel, fourrer le gâteau de confiture, de gelée ramollie ou de garniture au citron acidulé.

Source: Conseil oléicole international

## Avocats farcis aux noisettes

## INGRÉDIENTS

- 2 avocats mûrs
- jus d'un demi-citron
- sel et poivre
- 2 oz (60 g) de noisettes émondées et hachées
- 2 oz (60 g) de cheddar canadien râpé
- 2 oz (60 g) de parmesan canadien râpé
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais haché
- 2 tomates hachées
- chapelure
- 4 c. à thé (20 ml) de beurre fondu
- paprika

## PRÉPARATION

– Préchauffer le four à 325°C (160°F).  
– Couper les avocats en deux et retirer les noyaux. Retirer délicatement la chair de chaque demi-avocat.

– Mouiller les parois des avocats évidés avec du jus de citron. Réserver.

– Couper la chair en dés et la déposer dans un bol. Mouiller d'un peu de jus de citron et assaisonner au goût de sel et de poivre.

– Ajouter les noix, les fromages, le persil et les tomates. Mélanger délicatement et remplir les avocats évidés avec ce mélange.

– Saupoudrer chaque avocat farci d'une petite quantité de chapelure et mouiller chacun d'eux avec 1 c. à thé (5 ml) de beurre fondu. Garnir chaque avocat avec une pincée de paprika.

– Cuire 15 minutes au four. Retirer du four et servir immédiatement.

Source: Les Producteurs laitiers du Canada



## Rôti de dindon à l'orange

## INGRÉDIENTS

- 2 lb (1 kg) de rôti de dindon
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 carotte hachée
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 branche de céleri
- 1 t. (250 ml) de bouillon de volaille

## PRÉPARATION

– Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Déposer le rôti dans un bol profond et y verser la marinade. Laisser mariner une heure en retournant 1 à 2 fois. Égoutter et réserver la marinade.

– Dans une rôtissoire, saisir le rôti dans l'huile à feu élevé. Retirer la viande. Réserver. Faire dorer la carotte, l'oignon, l'ail et le céleri dans la rôtissoire.

– Ajouter ensuite la marinade et le bouillon de volaille. Amener à ébullition. Ajouter le rôti. Couvrir et cuire au four à 325°F (160°C) 1 h 15 min.

– Après la cuisson, réserver le rôti. Au mélangeur, réduire en purée les légumes avec le jus de cuisson.

– Au besoin, ajouter du bouillon de volaille. Napper de cette sauce les tranches de rôti.

## CUISI-TRUCS

Pour conserver toute la tendreté de votre rôti de dindon, laissez-le reposer après la cuisson, de 5 à 10 minutes avant de le trancher. Récupérez les surplus de dindon pour composer un riz aux légumes, une salade de laitue romaine décorée de quartiers d'orange ou un délicieux sandwich garni d'épinards.

Source: Les Producteurs de dindons du Québec



Donne 6 à 8 portions  
Préparation: 15 minutes  
Macération: 1 heure  
Cuisson: 1 h 15 minutes

## INGRÉDIENTS DE LA MARINADE

- 2/3 t. (175 ml) de jus d'orange
- 1/4 t. (60 ml) d'huile végétale
- 1 c. à table (15 ml) chacun de miel et de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé (5 ml) chacun de basilic et d'esragon

**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

1er janvier au matin  
Table d'hôte à 12.50\$/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 mousseux à 50.00/personne taxes & service inclus

Notre menu régulier demeure disponible en tout temps

PANTENE PRO-V vous proposent



Le spectacle musical de GÉRARD PRESURVIC

## UN GRAND CASTING PAN-QUÉBÉCOIS OUVERT À TOUS CEUX QUI ONT DU TALENT!

Rêvez-vous d'être l'une des vedettes d'un grandiose spectacle comme Roméo et Juliette? Avez-vous le talent pour faire partie de ce grand spectacle?

## TENTEZ VOTRE CHANCE!

Des auditions auront lieu à Montréal, Québec, Rimouski, Chicoutimi, Trois-Rivières, Sherbrooke et Gatineau.

Toute l'information sur [www.cyberpresse.ca/romeoetjuliette](http://www.cyberpresse.ca/romeoetjuliette)

Montréal: (514) 281-7978 Extérieur: 1 800 281-7978

Libretto

SODIC Québec

SPECTRA

cyberpresse.ca