

LE SOLEIL

LA BONNE TABLE

CAHIER H LE SAMEDI 23 JANVIER 1999



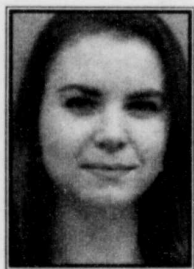
LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE
Le Deauville est devenu un Burger King.

La belle histoire du Deauville

Le Deauville n'existe plus, malheureusement, mais quel bel établissement ce fut pendant 25 ans. Pierre Champagne nous raconte la belle histoire de ce restaurant, en page H8.

On achète léger

Plus de la moitié des consommateurs canadiens, soit 55%, achètent plus de produits portant l'allégation « à faible teneur en gras » qu'il y a un an. En fait, 80% des acheteurs se sont procurés des produits « à faible teneur en gras » selon des statistiques de 1997. De ce nombre, 8% achetaient ces produits pour la première fois. On



Josiane Cyr
nutritionniste

Collaboration spéciale

sait que les femmes sont plus enclines que les hommes à acheter « léger ». Josiane Cyr livre d'autres précieux renseignements sur l'alimentation en page H4.

Marc-Antoine Muñoz, 21 ans, croyait un jour faire comme l'un de ses oncles et devenir propriétaire d'un édifice à logements. Puis, un jour ce fut le coup de foudre pour la restauration, au point que c'en devint presque une obsession. Il voulait posséder son restaurant, la trattoria La Scala, plus rien ne pouvait l'arrêter, pas même deux ou trois banquiers... Page H2



PHOTOS: LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
Le nouveau proprio de La Scala, Marc-Antoine Muñoz (au centre), a mis à contribution son frère aîné, Alexandre (à droite), qui s'occupe du valet parking, tandis que le cadet, Louis-Philippe, fait le pizzaman.

Bain de jouvence



À la trattoria La Scala, les antipasti sont costauds.

LA RECETTE DU CHEF

Saltimbocca alla romana

(Pour une personne)

INGRÉDIENTS

- 350 g de veau (3 escalopes)
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 pincée de poivre, sel, sauge moulue
- 3 dl de marsala
- 3 dl de fond de veau (brun)
- 3 belles tranches de bruchuto
- 100 g de mozzarella râpé
- 200 g de linguini (al dente)
- 3 dl de crème 35 %

PRÉPARATION

- Passer à la farine les trois petites escalopes de veau. Les assaisonner et les cuire dans du beurre, puis les déglacer avec le marsala.
- Mouiller de fond brun et laisser réduire.
- Mettre les escalopes une à côté de l'autre. Recouvrir des tranches de bruchuto et du fromage. Gratiner au four.
- Dresser sur une assiette et mettre le fond réduit tout autour.
- Servir avec des linguini Alfredo.

Bon appétit!

Ezio Beira, ancien propriétaire de La Scala
31, boul. René-Lévesque Ouest, Québec, 529-8457

« LA SCALA »

Jeune patron, second souffle

À 14 ou 15 ans, Marc-Antoine Muñoz amassait déjà son argent pour s'acheter un édifice à appartements et faire comme son oncle qui en possède quelques-uns aux États-Unis.

Puis, de travail d'été en travail d'été dans les restaurants, il est tombé en amour avec la restauration. Au diable les appartements!

Il y a quelques mois, lorsqu'il sut que le restaurant La Scala était à vendre, il s'empressa de contacter le propriétaire, M. Ezio Beira, pour obtenir une foule de renseignements et discuter de l'affaire. Après plusieurs appels, un rendez-vous fut fixé.

Dès son arrivée à La Scala, il se présenta et M. Beira eut un choc: comment un « enfant » de 21 ans pouvait-il prétendre acheter son restaurant? Il refusa de lui parler et le renvoya chez lui, croyant que la proposition d'achat manquait pour le moins de sérieux.

« Je n'ai pas lâché, rappelle Marc-Antoine, et je suis retourné le rencontrer quelques fois avant d'aller voir un banquier qui a refusé mon dossier ».

Un deuxième banquier eut une réaction à peu près semblable. Il était trop jeune et c'était trop risqué d'investir dans un restaurant alors que près de 50 % de ceux qui ouvrent ferment en moins d'un an. Le jeune homme lui proposa donc d'obtenir un endosseur et retourna voir M. Beira pour qu'il devienne cet endosseur. Devant le sérieux et la ténacité du jeune Muñoz, ce dernier acquiesça.

Retour chez le banquier qui, voyant que le vendeur avait tellement confiance en son acheteur qu'il était prêt à l'endosser, décida finalement de prêter au jeune homme sans endossement. La boucle était bouclée.

Instaurer un service de valet parking gratuit les vendredi et samedi, maintenir les soupers-opéra, organiser des soupers-jazz, faire venir des chansonniers à l'occasion, mettre des nappes de couleur verte, placer les serviettes de table sous forme de chapeaux, changer les sucriers, etc : la valse hésitation des banquiers a permis à Marc-Antoine de mijoter une foule de projets visant à donner une petite cure de rajeunissement au restaurant, tout en conservant l'air classique qu'il avait déjà à sa naissance, six ans auparavant.

Avec un diplôme d'études collégiales en sciences pures en poche et quelques mois passés à la préparation d'un baccalauréat en administration à Laval, ce fils d'immigrant espagnol se partit en affaires. Toute la famille fut mise à contribution: le frère aîné, Alexandre, s'occupe du valet parking; le cadet, Louis-Philippe, fait le pizzaman; la maman tape les menus et lave les nappes, tandis que le paternel est même allé jusqu'à jouer le père Noël sur la rue pour attirer la clientèle.

Plusieurs des employés qui étaient là auparavant restèrent en place. Quant au menu, il n'a pas subi de mutations profondes et vous aurez sans le savoir parfois la chance de découvrir l'héritage culinaire piémontais d'Ida, la « mamma » d'Ezio Beira. Il faut savoir aussi que le nouveau patron a choisi de rendre certains mets encore plus abordables afin d'élargir sa clientèle.

Les antipasti costauds sont toujours là (de 5,95\$ à 7,95\$), tout comme les quelques salades (4,95\$ à 9,90\$), la quinzaine de pizzas cuites sur feu de bois (8,50\$ à 12,50\$), les nombreuses pâtes et leurs 16 sauces au choix (8,95\$ à 13,95\$) ou les viandes et poissons (15,95\$ à 24,95\$). Il ne faut cependant pas ignorer la spécialité de la maison, le veau de lait présenté sous différentes formes: parmigiana classica, picatta al limone, Fine Champagne, Saltimbocca ou au Marsala.

Un menu du jour dont les prix ne dépassent jamais 11,50\$ et qui est disponible aussi du lundi au vendredi de 17 h à 19 h (sauf les soirs de spectacles), des pâtes à volonté le dimanche soir, des menus pour enfants à 5,95\$, une table d'hôte complète dont les prix oscillent entre 14,95\$ et 24,95\$, un souper gastronomique pour deux personnes comprenant une bouteille de vin, un antipasto, une pastapizza et un plat principal pour seulement 59,95\$, voilà autant de bonnes raisons d'aller essayer ce sympathique restaurant de 70 places au charme incomparable.

Lors de votre passage, vous n'aurez probablement pas la chance de rencontrer toute la famille Muñoz, méfiez-vous cependant de ce que vous direz devant ce serveur qui a l'air d'avoir 18 ou 19 ans, c'est peut-être le patron, Marc-Antoine.



Richard
Côté

RCote@lesoleil.com

10 CHOIX DE MENU COMPLET INCLUANT

Potage du jour

★★★

Repas principal

★★★

Dessert du jour

★★★

Brevage

★★★

À partir de

6,95\$ le midi en semaine

★★★

8,50\$ en soirée la semaine

★★★

9,95\$ vendredi soir et fin de semaine



saint-germain
RESTAURANTS

STE-FOY
2750, chemin Ste-Foy
(Plaza Laval)
658-6067

SILLERY
1525, Sheppard
(coin ch. St-Louis)
681-6035

Air climatisé - Stationnement gratuit

**TOMAS
TAM**
RESTAURANT

Buffet oriental et canadien
Variété de 150 choix

BRUNCHEZ AVEC NOUS!
SAMEDI ET DIMANCHE

DÉJEÛNER (7H À 11H) 6^{50¢}
DÉJEÛNER DÎNER (11H À 14H30) 8^{95¢}

325, du Marais, Vanier
(angle boul. Pierre-Bertrand et autoroute de la Capitale)
527-2211

5233, boul. Hamel Ouest
(à 1500 pieds de l'angle du boul.
Hamel et de l'autoroute Henri-IV)
871-8182

PAM
686-3344

**Mont
Toubillon**

NOUVEAU
Vendredi, samedi
TABLE D'HÔTE
à partir de
8^{95\$} adulte - 4^{95\$} bambinos
aussi
SUPER BRUNCH
du dimanche

Profitez-en pour venir glisser!
Glissades à partir de 7^{50\$}

• Musicien • Ambiance • Salles privées
Prix spéciaux pour groupes

STATION TOURISTIQUE
LAC-BEAUPOURT
Réservez 849-4418

Venez déguster



Le raffinement à petit prix

La Faim de Loup

À la Faim de Loup
la Saint-Valentin
c'est DIVIN!

Resto sympa
Menu découverte
2 tables d'hôte, 5 services
incluant 1 bout. de vin AOC

42^{95\$}

2830, ch. Ste-Foy
653-8310

Pour un
avant-spectacle
réussi

MOMENTO

2480, chemin Ste-Foy
Sainte-Foy
652-2480

1144, avenue Cartier
Québec
647-1313

Vin du patron... parfois un piège

Je commence, une fois n'est pas coutume, par une amère constatation! Avec la profusion des vocations subites que connaît notre société moderne, le risque de s'attabler dans une gargote qui n'a de restaurant que le nom, va grandissant. Répétons-le! Restaurateur est un métier, au surplus difficile, exigeant, requérant une foule de qualités, dont la constance et la vigilance ne sont pas les moindres en importance. À quoi juge-t-on un bon restaurant! À l'émerveillement laissé par une soirée de hasard? Pas forcément. Trop de trompe-l'œil interviennent dans ces cas-là! Disons plutôt à la qualité indéfectible avec laquelle, semaine après semaine, service après service, sourire après sourire, on nous a accueillis, servis, conseillés, écoutés... Cela prend un peu de temps! Laissons la chance au coureur, ne tirons pas trop vite sur le pianiste, ne l'encensons pas trop rapidement.



Jérôme-Henri
Dejardin
jhdejardin@sprint.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE SANTÉ

Bien évidemment, il y a les grands, les incontournables, les stars du fourneau... ceux-là, bien qu'ayant tout à défendre, bénéficient d'un préjugé hautement favorable! On y va comme on se rend à Sainte-Anne-de-Beaupré ou à Lourdes, en pèlerinage... et on y laisse aussi, souvent, quelques écus, car si leur carte demeure inoubliable, il en va de même (pas toujours cependant) de l'addition.

Tout cela pour vous dire que, même lorsqu'on exerce le métier de chroniqueur et que l'on demeure très attentif à la qualité de son assiette, il arrive que le piège se referme. Un instant d'inattention, un mauvais conseil, une petite faim subite qui nous fait pénétrer un peu n'importe où et... patatra! la catastrophe. Cela m'est arrivé lundi dernier. Un début de semaine comme on n'en invente pas. La totale! En plus d'un dégel digne du déluge, le hasard m'avait réservé une place

dans le type de restaurant où l'on ne se rend que les jours où il ne vaut mieux pas jouer au 6/49. Je ne vous dirai pas où, mon propos n'est pas de faire mal. Il n'aura pas besoin de moi pour cela, il s'en chargera bien tout seul... avec le temps.

Toujours est-il que l'arnaque était bien là et sous la forme, oh déchéance, du vin du patron!

À la réflexion, qu'y a-t-il de plus vague que cette notion de «vin du patron»? C'est aussi peu clair que le fameux «pâté du chef»! Cette fois-ci en tout cas, j'étais en face d'une tentative évidente de faire passer une ignoble bibine, pour un produit sympa du terroir, pas cher et charmeur. Méfiance donc! Dorénavant, quand vous serez en terrain inconnu, goûtez-le et n'ayez pas peur! Même s'il n'est pas cher, il le sera toujours bien trop s'il n'est pas bon. Refusez-le! Questionnez! D'où vient-il? Qui est-il? Quel est son âge? Pourquoi n'est-il pas repris sous son étiquette d'origine comme vin de la semaine ou du mois? Enfin, pour bien marquer votre réprobation, demandez au personnel d'en assaisonner votre salade, mais au prix du vinaigre (non balsamique).

C'est toujours très dommageable et frustrant de s'abîmer la bouche et l'humeur avec pareil décapant. Consolez-vous en vous disant qu'à long terme, ce le sera encore plus pour la réputation du patron!

UN PETIT PLONGEON DANS LE RHÔNE

Mis à part cette mésaventure, j'ai eu le bonheur cette semaine d'apprécier une cuisine où les vins du Rhône trônaient avec élégance. Pour les amateurs de foie, le Côtes du Rhône est un allié de qualité. Personnellement, bien que reconnaissant au foie de veau une finesse, une texture vraiment supérieure, je reconnais que son prix peut constituer une bonne raison de l'éviter. Va donc pour un foie de porc... ou de génisse, quand on en trouve. Une belle et bonne manière de l'accommoder requiert: un dé à coudre de miel dilué dans le jus d'un citron; deux cuillerées de persil, une échalote finement moulue. Dans une poêle, faite revenir l'échalote dans un 50/50 huile et beurre; avec un pinceau, badigeonnez votre tranche de foie du mélange miel/citron, en route pour une

cuisson légère. Le foie reste un peu rosé au cœur, bénissez de persil une minute avant de retirer du feu et... débouchez une *Côtes du Rhône Villages 1997*, Michel Bernard (SAQ 391 458, 750 ml, 13% alc/vol, 14,95\$); une étonnante souplesse pour ce tout jeune *Côtes du Rhône Villages* (les *Villages* vieillissant mieux que les simples *Côtes du Rhône*). À signaler, aussi, quelques *Villages* blancs qui méritent le détour, comme le *Cairanne 1995 Domaine Marcel Richaud*, qui devrait ne pas tarder à rejoindre les tablettes (SAQ spécialité 504 324, 18,25\$) Remarquable avec le ris de veau!

LES DÉLICES DU PAIN DE VIANDE

Les pains de viande, rien de meilleur, quand ils sont idéalement épicés et pétris de succulentes viandes maigres. Je les garnis généreusement de poivre noir «broyé gros». Pour cette fois, je lui ai donné comme compagnon un *Côtes du Rhône Cuvée Prestige 1996* (SAQ reg 384 875, 750 ml, 14,05\$); un 70% Grenache, 30% Syrah, issus de vignes quadragénaires et vieilli trois trimestres en fûts de chêne. Le fils le plus mondialement connu de la Drôme et du nord Vaucluse.

LA LÉGÈRETÉ DU PAPILLON

Je termine avec la légèreté gracieuse d'un vin du Gard. Ne vous attendez à une attaque en règle de vos gencives! Il fait penser au vol du papillon tant il est discret! C'est gentil, accepte volontiers une demi-heure de réfrigérateur et se marierait très bien avec, pourquoi pas... une fondue chinoise! Légèreté, jusque dans son étiquette joyeusement fleurie et son prix: 8,95\$! À boire cette année, sinon il risque de s'envoler! *Cabignon, Vin de Pays du Gard* (SAQ 526 814, 12% alc/vol, 750 ml)

TABLE D'HÔTE

- * Salade tiède de calmars à la thaïlandaise **6,95\$**
- * Ballottine de pintade aux pruneaux, céleri rémoulade **7,50\$**
- Salade de pourpier et pommes de terre aux poissons fumés **8,95\$**
- * Potage du jour
- Cuisse de canard de Barbarie confite en choucroute au genièvre **20,50\$**
- * Linguini au blé et noix de pétoncles au curry et pois mange-tout **22,50\$**
- * Émincé de volaille et crevettes chow mein aux noix d'acajou **22,50\$**
- Entrecôte grillée à l'échalote vigneronne **24,50\$**

Dessert
Café - thé
* Plat santé

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

Restaurant
Charles Baillaigé

TABLE D'HÔTE

Terrine de lapereau
Farandole de légumes frais
Feuilleté d'asperges et escargots
Petite caille rôtie
Beignets de fromage et jambon
Potage du moment ou consommé

- Linguine aux fruits de mer **19^{95\$}**
- Filet de porc aigre-douce **21^{95\$}**
- Cordon bleu de veau de Charlevoix **23^{95\$}**
- Émincé de boeuf au poivre **23^{95\$}**
- Escalope de saumon, sauce hollandaise **25^{95\$}**
- Entrecôte de boeuf au poivre **25^{95\$}**
- Magret de canard aux perles bleues **27^{95\$}**
- Crevettes du golfe, sauce californienne **29^{95\$}**

Notre table du maître pâtissier
Café, thé ou infusion

DÉJEUNER DU DIMANCHE
Buffet à volonté: 10h30 à 13h30
ADULTES **10^{95\$}** ENFANTS **5^{95\$}** (5-12 ans)

Hôtel Clarendon
(418) 692-2480
57, rue Sainte-Anne,
Vieux-Québec

JARDIN DE CHINE
SZÉCHUANNAIS ET CANTONNAIS

**FORFAIT
SAVEUR DE CHINE**

49^{95\$} pour 2

Table d'hôte 9 services
incluant
1 bouteille de vin sélectionné

PROMOTION SPÉCIALE

2 POUR 1
du dimanche au vendredi
Le soir seulement
20^{95\$}*
(ou 12^{95\$} par personne)

*Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.

321, boul. Ste-Anne, Beauport
à l'intérieur de l'hôtel Ambassadeur
666-2828, poste 112

Beaugarte

SAMEDI, DIMANCHE
DOUBLE COUP DE FILET
Filet mignon
Brochette de poulet
Brochette de filet mignon

2 pour 1 16,95\$

Soirée «LADY'S NIGHT»
dimanche soir
les 5 à 8 et plus...

Les Soupe-tôt

Samedi de 17h à 18h30
(1^{er} service)

Dimanche et lundi
de 17h à 22h

**Soupe du jour,
dessert, café** à partir de **6^{95\$}**

659-2442

LES CONSEILS DE JOSIANE

La nutrition sur le Net

Il n'est guère facile en naviguant sur l'Internet de faire la distinction entre des sites contenant de l'information juste, et d'autres perpétuant des mythes sur l'alimentation. Voici quelques bonnes adresses telles que mentionnées dans la publication Prescription nutrition, volume 6, 1998. 1) Ce site est tenu par un organisme qui lutte contre la désinformation et le charlatanisme, le National Council Against Health Fraud: www.ncahf.org/ 2) L'université Tufts a bâti un site qui révisé l'information disponible sur le l'Internet à la lumière d'un comité d'experts en nutrition canadiens et américains: navigator.tufts.edu/ 3) On retrouve un site sur le Guide alimentaire canadien: www.hc-sc.gc.ca/hppb/la-nutrition/pubf/guidalim/guide1.htm 4) Voici le site du Réseau canadien de la santé, qui a pour but d'offrir au public et aux professionnels de la santé des informations à jour sur la promotion de la santé et la prévention des maladies: www.canadian-health-network.ca/main_f.asp 5) Finalement, ce site permet aux personnes intéressées de chercher des recettes santé sur Internet: www1.sympatico.ca/healthyway/HEALTHYWAY/hrecipen.html



Josiane Cyr
nutritionniste

Collaboration spéciale

lim/guide1.htm 4) Voici le site du Réseau canadien de la santé, qui a pour but d'offrir au public et aux professionnels de la santé des informations à jour sur la promotion de la santé et la prévention des maladies: www.canadian-health-network.ca/main_f.asp 5) Finalement, ce site permet aux personnes intéressées de chercher des recettes santé sur Internet: www1.sympatico.ca/healthyway/HEALTHYWAY/hrecipen.html

Chaud lapin

Cet animal très prolifique produit une chair savoureuse et peu grasse, dont la saveur se rapproche de celle du poulet. L'élevage de lapins au Québec s'est fait tardivement. Actuellement, la moitié de la viande de lapin produite ici est consommée par des gens d'origine méditerranéenne vivant à Montréal. Cette viande offre certains



avantages. Les pertes lors de la préparation et à la cuisson sont minimes, ce qui rend son coût des plus acceptables. J'en ai acheté dernièrement en spécial à 10,99\$ le kilogramme. De plus, le lapin est facile à apprêter et se prête à un éventail de recettes fort variées. C'est également une viande très peu allergène, donc bien tolérée par la plupart des gens. Puisque sa chair maigre non protégée de peau s'assèche facilement, on cuit souvent le lapin en milieu humide. On peut aussi le badigeonner ou l'arroser pendant la cuisson. En plus d'être une excellente source de protéines, le lapin est aussi riche en vitamines du complexe B, en calcium, en fer et en potassium.

Qu'y a-t-il au menu?

Vous croyez que prendre quelques minutes pour planifier un menu, c'est du temps perdu? Détrompez-vous! Le temps investi vous rapportera des dividendes en temps et en énergie. Prenez d'abord une minute ou deux pour vous concentrer sur cette idée: qu'aimeriez-vous manger cette semaine? Au besoin, faites appel aux autres membres de la famille.

Inscrivez ensuite sur une feuille les plats principaux. Dans bien des cas, prévoir les soupers peut suffire, si les quantités préparées en laissent assez pour un autre repas. Ajoutez quelques idées d'accompagnements qui conviennent aux mets déjà prévus, tels que les légumes ou les féculents (riz, pâtes, pommes de terre, millet, couscous). Et finalement, servez-vous du menu planifié pour faire votre épicerie en conséquence. Une suggestion: conservez les menus que vous rédigez et réutilisez-les périodiquement.



ARCHIVES LE SOLEIL
Du couscous, pour faire changement

Un anticancérigène dans les tomates

La substance en question s'appelle le lycopène. On la retrouve aussi dans les pamplemousses roses et le melon d'eau. Il s'agit d'un pigment de couleur rouge de la famille des caroténoïdes (dont fait partie le bêta-carotène, entre autres). Le lycopène bloque la transformation des nitrates en produits cancérigènes. Il aide entre autres à protéger du cancer de la prostate, mais aussi des cancers du pancréas et du col de l'utérus. Le lycopène est un antioxydant capable de réduire l'oxydation du cholestérol. Il aide donc à protéger les artères des lésions qui favorisent le dépôt de plaques de cholestérol, phénomène appelé «athérosclérose» et qui contribue à augmenter le risque de maladies cardiovasculaires. L'effet antioxydant de ce composé permet aussi de prévenir la dégénérescence maculaire, une maladie de l'oeil. Notez que les produits qui ont subi une cuisson, tels que les sauces tomates, pâtes de tomates ou même le ketchup, contiennent du lycopène, dans des concentrations parfois importantes, et sont donc efficaces pour jouer ce rôle préventif.



Salade de melon

Le pamplemousse affecte certains médicaments

Le pamplemousse et son jus peuvent affecter le métabolisme de certains médicaments en augmentant leur concentration dans le sang. Les personnes qui prennent ces médicaments doivent donc s'abstenir de consommer du pamplemousse ou du jus de pamplemousse. Voici quelques noms de médicaments parmi les plus connus: Renedil, Cardizem, Xanax, Valium, Delmane, Ativan, Restoril, Rivotril, Lectopam, Adalat, Seldane, Librium, pour ne nommer que ceux-là. Informez-vous auprès de votre diététiste, de votre pharmacien ou de votre médecin pour vérifier les interactions médicaments-aliments. Source: Guide des interactions médicaments-nutriments, par Valérie Tessier, Alice Locong et Danielle Ruel, Les Presses de l'université Laval.



ARCHIVES LE SOLEIL

La TYROLIENNE

L'ambiance unique de notre chalet de montagne vous transportera en Suisse le temps d'un bon repas.

15 choix de Fondues

Table d'hôte variée de
14⁹⁵\$ à 19⁹⁵\$

RÉSERVATION 651-6905
Rue du Bois-Gomin
Via rte de l'Église

La Ripaille

TABLE D'HÔTE

*Feuilleté de moules et d'escargots à la crème de poivrons doux
Mousseline de pétoncles au coulis de safran
Terrine de caribou et ses confitures
Soupe ou consommé de boeuf
Médallions de veau au muscat
Ris de veau aux crevettes et coriandre
Saumon frais au vinaigre de framboises
Entrecôte aux deux poivres
Filet mignon roquefort et noisettes
Magret de canard au cassis et pommes caramélisées
Carré d'agneau dijonnaise et fines herbes
Cassolette de crevettes et pétoncles au miel et gingembre
Suprême de faisan aux pleurottes
Desserts au choix, café ou thé*

PROMOTION SPÉCIALE
44⁹⁵\$ POUR 2 PERSONNES

* Sur présentation de ce coupon avant le repas. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Valable jusqu'au 29 janvier 1999.

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h

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

OUVERT LE SAMEDI DÈS 17h - FERMÉ LE DIMANCHE

Le Vendôme

SPÉCIAL
POUR 2 PERSONNES À 48\$

avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

*Pâté de foie gras du chef ou
Crêpe de frivolités gratinée ou
Coeur d'artichaut vinaigrette*

~

Potage du jour

~

*Escalope de veau Argenteuil
Saumon à la vapeur au vinaigre de framboise*

*Sauté de lapin à la bourguignonne
Entrecôte sur grill sauce trois poivres*

~

Dessert - thé, café, tisane

VALET DE STATIONNEMENT
www.avantage.com

36, côte de la Montagne, Québec

Rés.: 692-0557

Délicieux voyage
au Liban

2 pour 1 sur
notre table d'hôte

jusqu'au 30 janvier

PAM

LE SOLEIL

686-3344
1 800 463-2362

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Gâteau Chantilly
aux canneberges

Pour environ 12 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson 35 minutes

INGRÉDIENTS

Gâteau

- 6 oeufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

Garniture et glaçage

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs
- 1/3 de tasse (75 ml) d'eau
- 3 tasses (750 ml) de canneberges fraîches ou surgelées (300 g), hachées
- 2 tasses (500 ml) de pommes pelées, en dés
- 1 1/2 tasse (375 ml) de crème à fouetter
- 2 c. à table (30 ml) de sucre

— Pour le gâteau : préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser deux moules à gâteaux ronds de 9 pouces (23 cm) et garnir le fond de papier ciré.

— Casser les oeufs dans un grand bol ; placer dans de l'eau chaude du robinet 5 minutes. À haute vitesse au batteur électrique, battre les oeufs avec la vanille jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer le sucre graduellement jusqu'à ce que les oeufs soient très légers, environ 3 minutes.

— À la cuillère, incorporer le mélange de farine et de poudre à pâte en trois fois. Répartir la pâte dans les moules. Cuire de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme quand on presse légèrement au centre. Laisser reposer sur des grilles 5 minutes. Démouler et retirer le papier ciré. Laisser refroidir complètement.

— Pour la garniture : mélanger le sucre et la fécule dans une casserole moyenne, incorporer l'eau, les canneberges et les pommes. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant. — Cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la garniture soit épaisse, de 3 à 4 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Couper chaque gâteau en deux pour faire 4 étages. Placer un étage dans une assiette à gâteau ; étaler 1/2 tasse (125 ml) de garniture sur le gâteau. Répéter avec deux autres étages de gâteau et de garniture. Placer le dernier étage sur le dessus. Étaler le reste de la garniture sur le dessus.

— Fouetter la crème avec le sucre. Glacer les côtés du gâteau de crème fouettée et décorer d'une bordure. Réfrigérer jusqu'au moment de servir, jusqu'à 4 heures à l'avance.

Source : Office canadien de commercialisation des oeufs



TABASCO

Un chili savoureux
... en 30 minutes

Pour huit personnes

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de bacon en dés
- 1 gros oignon haché grossièrement
- 1 poivron vert, épiné et coupé en morceaux
- 1 livre de surlonge de boeuf ou de poulet désossé coupé en lanières d'un pouce (2,5 cm)
- 1 c. à s. (15 ml) de poudre de chili
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de cumin moulu
- 1 boîte (28 onces/796 ml) de tomates concassées
- 2 boîtes (19 onces/540 ml) de haricots rouges égouttés et rincés
- 1/2 tasse d'eau
- 1 c. à s. (15 ml) de sauce au piment Tabasco
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

PRÉPARATION

— Cuire les dés de bacon à feu

moyen dans un grand faitout jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Avec une cuiller à trous, enlever les dés et les mettre dans un bol moyen.

— Au gras de bacon, ajouter l'oignon et le poivron vert et cuire en brassant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient mous.

— Enlever avec la cuiller à trous et mettre dans le bol avec le bacon. Ajouter le boeuf ou le poulet et cuire à feu moyen à fort jusqu'à ce qu'il soit brun de tous les côtés.

— Y mélanger la poudre de chili et le cumin et cuire une minute. Ajouter les tomates, les haricots, l'eau, la sauce Tabasco, le sel et le mélange bacon-légumes.

— Amener à ébullition à feu élevé et puis réduire le feu. Couvrir en laissant mijoter pendant 15 à 20 minutes en brassant à l'occasion. Servir avec du pain frais et une salade verte.

Source : Tabasco

Jolly Cacao

Donne 1 portion

INGRÉDIENTS

- 6 oz (3/4 de t./175 ml) de cocktail de tangerine et de canneberge Ocean Spray Cran-Tangerine
- 1 enveloppe (28 g) de préparation pour chocolat chaud
- guimauves pour la garniture

PRÉPARATION

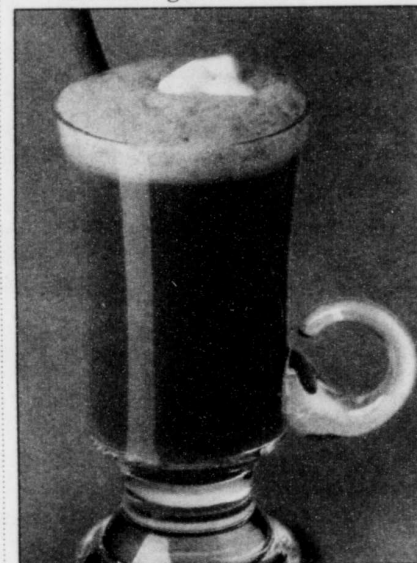
— Faire chauffer le cocktail tangerine et de canneberge Ocean Spray Cran-Tangerine dans une casserole.

— Verser la préparation de chocolat chaud dans une grande tasse.

— Ajouter le cocktail chaud.

— Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

— Garnir de guimauves.



OCEAN SPRAY

«Digestion, chère digestion!»

Souper-causerie



Une formule toute intimité, alliant la causerie à la bonne bouffe. Deux naturopathes expérimentées, Danielle Ruelens n.d. et Louise Dubé n.d., vous offrent de partager leurs connaissances sur le thème des troubles digestifs.

Quand : Jeudi 28 janvier 1999

Où : Les Aliments Rosalie «Salle de conférence»

Coût : 25\$/personne/repas, document, conférence et taxes inclus

Nous parlerons de constipation, diarrhée, allergies alimentaires, gonflements, flatulences et plus encore parce que le tube digestif nous nourrit! Soyez-y!

4 févr.: la ménopause au naturel; un sujet chaud!



Les Aliments Rosalie

1646 c. chemin St-Louis Sillery
INFORMATIONS : 683-1936Café
Bruyère
NOUVEAUDÉJEUNERS
Tous les jours dès 8hPâtes - Steak-frites
SaucissesLa Maison Serge Bruyère
3 restaurants sous un même toit
1200, rue Saint-Jean (VP)
694-0618

1416478



Resto ambiance

Brunch du dimanche

de 10h30 à 15h

Soirées

Moules et frites

à volonté

du dimanche au jeudi incl.

12⁹⁵\$

LES FRÈRES DE LA CÔTE

1190, rue Saint-Jean, Québec 692-5445

1416472

1416096

AU GOÛT DU JOUR

Directeur des ventes
à la SAQ

Jean Chouzenoux occupe de nouvelles fonctions à la Société des alcools du Québec depuis le 11 janvier. En effet, à titre de directeur des ventes, SAQ Sélection, M. Chouzenoux a maintenant la responsabilité des services et de l'implantation du plan commercial dans l'ensemble des succursales «Sélection» de la province. Le plus beau de l'affaire, comme il le dit lui-même, c'est qu'il n'a pas eu à déménager à Montréal pour exercer ses nouvelles fonctions. M. Chouzenoux était le directeur adjoint des communications à la SAQ depuis décembre 1987 ayant auparavant occupé le poste de directeur de la Maison des vins de 1980 à 1986. C'est d'ailleurs à cette même Maison des vins qu'il avait entamé sa carrière au sein de la SAQ comme conseiller en vin, en 1975. Il a aussi purgé son purgatoire, si on peut dire, puisque pendant quelques années il fut le directeur de quelques magasins de la SAQ à Fermont, à Schefferville et ailleurs. Il fut aussi directeur de secteur (Bas-Saint-Laurent), en 1986-1987. P.Ch.



Jean Chouzenoux

Roulement
de personnel

M. Michel Vaclair, le directeur de la restauration au Château Frontenac quittera Québec prochainement pour aller travailler au Château Laurier, à Ottawa. M. Vaclair était aussi le président de la Corporation des restaurateurs de Québec. Avant d'oeuvrer au Château Frontenac, il avait travaillé pendant de nombreuses années au Loew's Le Concorde. Par ailleurs, c'est M. Robert Roy du Château Mont-Tremblant qui succède à M^{me} Paule Riverin comme directeur des ventes et du marketing au Château Frontenac. M^{me} Riverin qui a décidé de remettre sa démission au début de l'automne, séjourne présentement dans la région de Vancouver où elle se serait déjà fait offrir au moins deux postes importants. P.Ch.

Club Sandwich

Michel Vaclair ne quittera pas la région de Québec sans se faire «bien cuire» par des amis. Ainsi, le 28 janvier, cinq vieilles connaissances de M. Vaclair se feront un devoir de lui lire des épîtres qui n'auront rien d'ecclésiastique lors d'un «bien cuit» dont les profits seront remis à l'Association de la sclérose en plaques. Prendront alors la parole Philippe Borel, dg du Château Frontenac et vice-président régional des hôtels et villégiatures du Canadien Pacifique; Michel A. Barsetti, représentant de ses anciens collègues du Concorde; Jean Chouzenoux, représentant des clients; Rémy d'Anjou, représentant les amis de Michel et Jacques Langevin, représentant les voisins. La fête est organisée par Sylvain Sawyer, de Microfun. Le souper et la soirée coûtent 50\$ par personne. Il faut réserver au 666-6631. P.Ch.

<p>SPÉCIAL DU DIMANCHE</p> <p>TABLE D'HÔTE</p> <p>Soupe de la Table — Escalope de poulet ou Filet de sole meunière ou Foie de veau bacon ou Tournedos sauce au poivre ou Fettucine au poulet — Tarte aux pommes ou Tarte au sucre — Thé - Café</p> <p>10⁹⁵\$</p> <p>Dimanche de 11h à 22h</p>	<p>RÉGAL DU ROI</p> <p>FONDUE CHINOISE</p> <p>Incluant une salade César ou Fondue parmesan ou Potage du jour — Pour une personne, une assiette de sauce et une assiette de viande</p> <p>11⁹⁵\$</p> <p>9⁹⁵\$</p>
<p>2360, chemin Sainte-Foy Centre Innovation 651-9222</p>	

Le cuisinier «capitaine» Hugues et le chef André vous feront découvrir tous ses délices marins...

Tout le monde à bord!

Découvrez le vrai goût des fruits de mer et poissons sans fritures...

Du lundi au vendredi,
de 11h à 14h
Spéciaux du Capitaine
à partir de
6⁹⁵\$

En soirée,
à compter de 16h
Table d'hôte du Capitaine
à partir de
16⁹⁵\$

CAPITAINE Crabe

324, boul. Hamel, Vanier
(coin Pierre-Bertrand)
Tél.: **681-4141**

Réervations requises pour groupes de 10 personnes et plus (dépôt exigé)

Heures d'ouverture:
en semaine, à compter de 11h; samedi et dimanche, à compter de 16h

PAM
686-3344

25^e ANNIVERSAIRE

TABLE D'HÔTE À LA GRECQUE
du dimanche au jeudi
Feuilleté d'épinard ou
Feuilles de vigne farcies,
sauce au citron ou
Salade crétoise ou
Potage du jour

Moussaka
Souvlaki à la grecque (1 broche)
Souvlaki de poulet (1 broche)

Incluant: café, baklava ou
dessert du chariot

25^{\$} pour deux personnes

Aussi, ce soir
Table d'hôte régulière
13⁹⁵\$

Excellent souvlaki à la grecque
à partir de **8⁹⁵\$**

Restaurant chez HARRY

1010, 80e Rue Est
Charlesbourg (Place Bourg-Royal)
628-6187

Da Vittorio RESTAURANT

Forfait Vittorio

(2 tables d'hôte 5 services
incluant 1 bouteille de vin
sélectionné) **49⁹⁵\$** + tx

Valide jusqu'au 15 février

24, rue Sault-au-Matlot, Vieux-Port
Sur réservation: **694-0660**

LA BONNE TABLE

AU GOÛT DU JOUR

Cordon Bleu

Le D^r J.-Robert Ouimet, président du conseil d'administration et chef de la direction de Ouimet-Cordon Bleu Inc., vient d'annoncer l'élection de M. Jocelyn Tremblay au c.a. de la compagnie. M. Tremblay est aussi président du c.a. de Charton-Hobbs Inc, et président de son agence affiliée, Le Marchand de vin Inc. Docteur en chimie, M. Tremblay a occupé différents postes à la Société des alcools du Québec avant d'en devenir le pdg, de 1986 à 1997. P.Ch.



Jocelyn Tremblay

Cours de cuisine

M^{me} France Boyte, diététiste, celle qui a fait maigrir l'animateur Gilles Parent, offrira tous les samedis, à compter de février, au pavillon Comtois de l'université Laval (salle 2420) des cours de cuisine actuelle en santé et des cours d'initiation à la cuisine végétarienne. Chacun de ces cours demande un investissement de 40\$ plus taxes, mais le dîner est inclus. Information au 650-3256. P.Ch.

Événements

Icewine Festival—M. J.-L. Groux de la Hillebrand Estate Winery de Niagara, sera l'hôte d'un Fes-

tival du Icwine, cette fin de semaine. Souper gastronomique, concours de sculptures sur glace, dégustation de icwine, etc. Pour renseignements : 1-800-582-8412. **Europain 99**—Le Salon mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et des traiteurs, Européain 99, se tiendra à Paris du 13 au 17 février. Si vous passez par là, informez-vous, ça vaut le détour. C'est au Parc des expositions Paris-Nord Villepinte. Renseignements: (514) 861-5668. **Restaurant 99**—Le Salon Rendez-vous hôtel Restaurant 99 se tiendra à la Place Bonaventure de Montréal du 7 au 9 février. Renseignements: (514) 334-5161. **Produits alimentaires**—Le 3^e congrès annuel conjoint de l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec et du Conseil de la boulan-

gerie du Québec se déroulera au Château Frontenac, du 19 au 21 mars. Information: (450) 349-1521. P.Ch.

Table d'hôte

Tomate à la mozzarella
Croustillant de cerf aux groseilles
Salade César

Potage du moment ou Consommé Dolorès

Bifteck de haut de surlonge grillé au poivre vert	23,50\$
Fondant de saumon aux algues et au vin blanc	25,75\$
Filet mignon, sauce chasseur	26,75\$
Spirale de mignon d'agneau au romarin et au porto	29,25\$
Suprême de faisán à la confiture d'oignon	29,95\$

Choix de dessert à la carte

Café, Coffret d'infusions



65, rue De Buade, (Place de l'Hôtel de Ville)
Vieux-Québec, 694-1582

Vivez
l'expérience

PPF

LIQUOR
STORE
CABARET

TABLE D'HÔTE

CETTE SEMAINE

Brochette yakitory
et concombres marinés
ou
Trio de rouleaux impériaux
ou
Potage du moment
Burger Bayou
Fettucine alla toscana
Salade de crevettes
Poitrine de volaille
au gingembre et sésame
Pizza aux quatre fromages
Filet de boeuf
à la sauce au poivre vert
Dessert - Thé, café
de 12⁹⁵\$ à 19⁹⁵\$

Sainte-Foy, Place de la Cité
657-1670

Les Mercredis
Cajun

Gastronomie cajun
au goût de la
Louisiane

(5 choix au menu, midi et soir)

En soirée :

Jam Session Blues dès 21 h
avec artiste invité

Spécial Jack Daniel's

Une Tequila GRATUITE pour les dames!



3,25\$

JACK DANIEL'S



575, Grande Allée est • Réservations : 640-0606

Lundi au vendredi de 11h à 14h

BUFFET du MIDI
À VOLONTÉ

6⁹⁹\$ / par pers.

Dimanche au mercredi soir

2 POUR 1

sur brochette de poulet ou de boeuf

17⁹⁹\$

NOUVEAU! NOUVEAU!

BRUNCH

tous les dimanches de 10h30 à 14h

9⁹⁹\$ / par pers.



• RESTAURANT • BAR
• DISCOTHÈQUE • RENCONTRE
Un décor unique à Québec

979, av. de Bourgogne, Sainte-Foy
(voisin Place Quatre-Bourgeois)

Réservations: 651-0089

C'était l'bon temps... au resto «Le Deauville»

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

Après 25 ans d'activité, le restaurant «Le Deauville» de Sainte-Foy a fermé ses portes cette semaine pour faire place à un... «Burger King». La boulette de boeuf congelée succédera au filet mignon.

L'histoire n'est pas nouvelle. Il y a un quart de siècle, au moment même où «Le Deauville» ouvrait ses portes à Sainte-Foy, le restaurant «Kerhulu», dans la côte de la Fabrique, capitulait pour être remplacé par un «Howard Johnson». C'était une des premières incursions d'un maillon d'une chaîne de restauration américaine dans la région de Québec. Depuis lors, maillon après maillon, la région s'est enchaînée.

«Kerhulu» était, au début des années 60, l'un des restaurants les plus réputés de la Vieille Capitale. Durant les années 70, «Le Deauville» était rapidement devenu le «steak house» le plus populaire de Sainte-Foy.

Les temps changent, comme on

dit. Les goûts changent. La restauration rapide et surgelée donne le ton.

La nouvelle de la fermeture du Deauville n'a surpris personne, même pas les employés. Cela fait 10 ans qu'on en parle. En février 1990, il était déjà question de démolir le Deauville pour le remplacer par deux tours à bureaux semblables à celles du développement Iberville, limitrophe. Plus récemment, l'actuel propriétaire du Deauville, M. Guy Fiset, avait failli compléter une transaction avec un hôtelier bien connu dans la région, M. Marcel Beaulieu, qui rêvait d'y construire... un hôtel.

Lors de son inauguration, en août 1973, «Le Deauville» comptait quelque 150 places, ce qui en faisait un des plus vastes restaurants à l'époque. Plusieurs agrandissements successifs, comme des terrasses qui devaient par la suite être recouvertes puis transformées en véritables salles fermées et chauffées, devaient doubler la capacité d'hébergement de

l'établissement qui, depuis plus d'une décennie, comptait 325 places assises.

Les inconditionnels du Deauville qui ne pourront pas vivre leur deuil devront, dorénavant, se rendre à Chicoutimi où M. Yves Cloutier avait, dans les années 70, autorisé la construction d'un restaurant similaire. Même formule, même architecture. C'est là qu'un dénommé Andy Despatie avait démarré sa carrière dans les affaires, avant d'aboutir à Sainte-Foy, avec Jean-Pierre Goulet qui avait été nommé directeur général du restaurant au début de janvier 1974. M. Goulet arrivait directement de «La Traite du Roy» qui, sur Place Royale, était alors le resto-bar à la mode. L'établissement appartenait à M. Yves Simard, qui devait le vendre pour acheter une première franchise de McDonald's à Québec. Une autre preuve que l'histoire se répète.

La fermeture du Deauville, c'est aussi une belle page qui se ferme sur l'histoire culinaire de la région de Québec.

«Le Deauville» fut, de tout temps, d'abord et avant tout, le rendez-vous des hommes d'affaires et des ploutocrates, voire de certaines hétaires de la région. On y allait pour y être vu et pour y manger un bon steak, avec ou sans homard. Les hétaires se retrouvaient davantage autour du piano-bar, dans le sous-sol.

Parce que «Le Deauville» n'a pas abrité qu'un «steak house». Pendant longtemps, on y trouvait aussi, au rez-de-chaussée, une autre salle réservée aux amateurs de fruits de mer, «La Marée haute». Une salle qui avait été déguisée en goëlette. Pendant un certain temps, M. Cloutier avait aussi fait aménager, au sous-sol du Deauville, un restaurant français haut de gamme dont la direction culinaire avait été confiée au chef Jean Abraham, l'un des plus respectés de la région, à l'époque. «Chez Bénédicte» avait été inauguré à la mi-mai 1985, et M. Cloutier avait confié la direction de la salle à un de ses anciens employés,

M. Paul Polidori, qui avait travaillé pour lui, en 1967, au restaurant «Le Vivier» de l'Auberge Nouvelle-Orléans, alors propriété de M. Cloutier. L'établissement, juste en face, appartient maintenant à M. Jacques Robitaille, qui en a fait l'Auberge Sainte-Foy.

Un autre personnage du sérail, «Monsieur Roland», avait aussi été embauché «Chez Bénédicte». C'était le roi du sabayon, le prince des flambées et sa salade César n'avait pas d'égal. Plusieurs se souviendront longtemps du style bien particulier qu'il avait pour «voler le show» en salle.

Malgré toute cette brigade respectable, «Chez Bénédicte» fit long feu. À peine un an plus tard, le sous-sol devait recouvrer sa vocation première, celle d'un piano-bar où se sont illustrés, pendant des années, Thérèse Deroy, son frère Rosaire Deroy, et d'autres pianistes pour coeurs solitaires comme Marc Drolet et Steve Hubert.

Comme les anciens savent le dire: «C'était le bon temps.»




**Cadres Historiques
pour Sauces Uniques**



7685 1^{ère} Avenue
CHARLESBOURG
Tél: 627-0161



3077 Chemin Saint-Louis
SAINTE-FOY
Tél: 659-5628

À la maison

17\$

POUR 6 PERSONNES

COMPRENANT:

- ✓ 2 POTS DE SAUCE À LA VIANDE 750ML
- ✓ 1 PAQUET DE PÂTES 900 gr
- ✓ 1 MICHE DE PAIN
- ✓ 2 LITRES DE
- ✓ 1 TARTE AU SUCRE

Non monayable. Limite d'un coupon par visite. Valide jusqu'au 12 Février 1999
3077 chemin Saint-Louis, Sainte-Foy Tél: 659-5628
7685 1^{ère} Ave Charlesbourg Tél: 627-0161

Le Soir (Lundi au Vendredi)

17\$

POUR 2 PERSONNES

COMPRENANT:

- ✓ 2 SALADE MANOIR
- ✓ 2 SPAGHETTI AU CHOIX:
 - Le Manoir
 - Le Gratin
 - Le Casa
 - Le Champignon
 - Le Végétarien
- ✓ 2 Brevages
- 2 MORCEAUX DE GÂTEAU AU CHOCOLAT

Non monayable. Limite d'un coupon par visite. Valide jusqu'au 12 Février 1999
3077 chemin Saint-Louis, Sainte-Foy Tél: 659-5628
7685 1^{ère} Ave Charlesbourg Tél: 627-0161