

PLAISIRS

Recettes
coquines dans les
restaurants H 3



Francine Ruel
Sensualité 101
H 8

Une Saint-Valentin au Café de
la Terrasse du Château
Frontenac H 4

DÉCOUVERTES

SAINT-VALENTIN
ET CHOCOLAT

MARIAGE D'AMOUR

Au Choco-musée Érico,
le chocolat se conjugue
en mode passion

■ Éric Normand a choisi le métier de chocolatier parce qu'il avait la dent sucrée et un goût inné pour l'entrepreneuriat. De micro-confiserie qu'elle était à ses débuts, en 1988, sa petite compagnie est rapidement devenue une référence incontournable à Québec pour les amoureux de chocolats artisanaux.



Anne
Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Vous mets au défi de passer devant la vitrine du Choco-musée Érico, rue Saint-Jean, à Québec, sans avoir une irrésistible envie de vous arrêter et d'y entrer. Surtout ces jours-ci, où un tableau représentant une scène d'amour torride d, *Autant en emporte le vent* la décore. Cette œuvre d'une ressemblance saisissante avec l'affiche originale du film est entièrement faite de chocolat trois tons: blanc, au lait et amer. C'est une création d'une des jeunes artistes qui travaillent à la confection des chocolats frais de la boutique. La palette et les pinceaux du peintre qui les accompagnent sont aussi en chocolat. C'est magnifique ! Le ton est donné : au Choco-musée Érico, on travaille le chocolat de couche avec tout le respect qui est dû aux matériaux nobles d'où naissent les œuvres d'art. Lorsqu'on entre dans la boutique, on est saisi par cet immense « tableau » que le propriétaire, Éric Normand, a créé à partir de cœurs en chocolat, histoire de souligner la Saint-Valentin qui approche. « Le chocolat permet vraiment de laisser aller sa créativité, note ce jeune entrepreneur sympathique, qui a été parmi les premiers artisans chocolatiers à Québec. Il considère que trois ingrédients clés sont nécessaires pour réussir dans ce métier exigeant : de la persévérance, de la créativité, mais surtout une bonne dose de gourmandise. « La gourmandise stimule la créativité et elle donne envie d'essayer de nouvelles recettes ; elle rend plus audacieux. D'ailleurs, ce n'est pas un hasard si plusieurs de la quinzaine d'employés qui travaillent ici sont eux-mêmes des artistes qui s'intéressent aussi au théâtre, à la musique ou aux arts visuels. C'est un métier qui attire les passionnés », conclut Éric Normand.

DES DÉBUTS À PETITES DOSES

Lui-même très porté sur les friandises, Éric Normand a débuté avec une toute petite confiserie, avant d'opter définitivement pour le chocolat. Sa formation de base d'artisan chocolatier, il est allé la chercher à l'école profession-



Le chocolatier Éric Normand devant une œuvre faite en chocolat par Shandra Labossière, qui travaille à sa boutique.

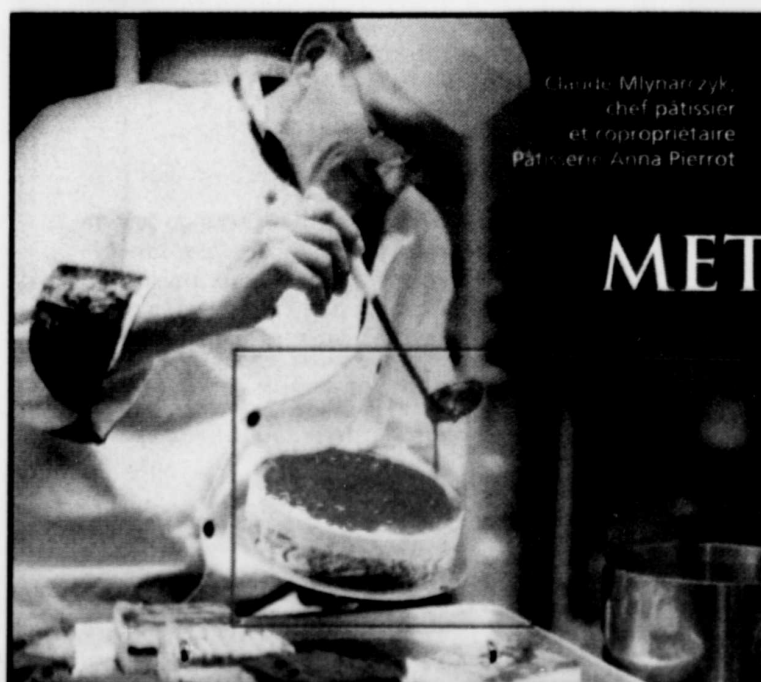


Shandra prépare des chocolats fourrés à la crème de framboises.

nelle Wilbrod-Behrer. Le reste, il l'a appris auprès de spécialistes européens lors de salons destinés aux gens de la profession et aussi beaucoup par l'expérimentation. La fabrication du chocolat artisanal implique une bonne dose de recherche et développement. « Le jeu des essais et erreurs est au cœur de notre démarche de création. Sauf pour les chocolats les plus classiques, j'ai mis au point toutes les recettes que nous offrons au Choco-musée Érico, explique Éric Normand. Jusqu'au gâteau au chocolat classique qui me vient de ma grand-mère. » Quand il a débuté dans le métier, en 1988, ce jeune père de famille avait la conviction que le marché serait bientôt prêt pour accueillir des produits maison faits avec le meilleur chocolat de couche au monde : celui à 55% ou 70% de cacao, importé de France et de Belgique. « Je voyais la tendance s'ancrer en Europe, à Montréal et même aux États-Unis et, avec l'aide de mon banquier, j'ai décidé de plonger. » L'avenir lui a donné raison. Si les premières années ont été plus difficiles, aujourd'hui l'entreprise a le vent dans les voiles. Son chiffre d'affaires, en progression constante, ne connaît plus de creux saisonniers comme autrefois. « Au début, je faisais des affaires d'or à Noël, à la Saint-Valentin et à Pâques, se souvient M. Normand. Le reste de l'année, les profits chutaient de façon dramatique. Aujourd'hui, les gens ont pris l'habitude de s'offrir du chocolat de qualité toute l'année. C'est entré dans les mœurs. » Avec la confection de décadentes glaces maison, de desserts chocolatés et de fabuleux chocolats chauds confectionnés selon les méthodes traditionnelles mexicaines, le Choco-musée Érico a fini par s'imposer comme une des institutions gourmandes de la capitale. Même si, parfois, c'est un peu lourd d'être seul maître à bord après Dieu, Éric Normand s'estime heureux du chemin parcouru depuis 15 ans. « Bien sûr, il faut voir à tout, être bricoleur et débrouillard, mais j'ai la chance de travailler avec des amoureux du chocolat qui prennent leur « mission » très au sérieux. Ils s'impliquent beaucoup dans l'entreprise et contribuent à créer une ambiance agréable et chaleureuse pour notre clientèle. »

Feuille, fèves et cosse de cacaoier

Voir AMOUR en H 2 ►



Claude Mlynarczyk,
chef pâtissier
et propriétaire
Pâtisseries Anna Pierrot

METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

La beauté du geste maîtrisé du pâtissier mettant la touche finale à sa dernière création. Dévorer des yeux avant d'en prendre une bouchée. Se donner la permission de profiter pleinement de la vie. Laisser les saveurs envahir notre palais. Goûter la chaleur du chocolat et la fraîcheur de la framboise. Goûts subtils ou raffinés, délicats ou exquis. Lorsque succomber à la tentation n'est plus un péché, aussi bien le faire avec goût. **En brun chocolat ou rouge framboise ?**

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



659-4876

LA ROUTE DES ÉPICES

Le carvi

En tant qu'épice, le carvi est connu depuis plus de 5000 ans. On en a retrouvé des traces sur des sites préhistoriques d'Iran et de Turquie. La plante de carvi produit des petites fleurs blanchâtres, elle mesure une soixantaine de centimètres et ressemble beaucoup au fenouil, avec lequel on la confond souvent. Autrefois très populaires en Angleterre, les graines de carvi sont aujourd'hui omniprésentes dans la cuisine allemande, hongroise et autrichienne, où elles parfument le pain et les pâtisseries. Elles ont aussi un certain succès dans les pays arabes et en Inde, où elles assaisonnent les currys, les lentilles et le riz. Elles méritent pourtant qu'on les découvre aussi en Amérique du Nord, car elles donnent un goût

vraiment unique aux plats de légumes (notamment le chou, les racines et les pommes de terre). De couleur brunâtre et mesurant de 5 à 6 mm de long, elles sont striées et leur goût à la fois âcre et piquant se situe à mi-chemin entre celui du cumin et de l'aneth. À l'achat, il est préférable d'acheter des graines entières, car elles ont beaucoup plus de saveur. On les moult au moulin à café, au besoin. Rôties à la poêle chaude, ces graines dégagent encore plus leur parfum et leur saveur. Le carvi est jugé carminatif, stimulant et excellent contre les maux d'estomac. C'est pourquoi, dans les pays nordiques, on a tendance à assaisonner les plats lourds et gras avec ses graines, pour en faciliter la digestion. A.D.



Le petit musée attenant à la boutique de la rue Saint-Jean retrace les grandes lignes de l'histoire du chocolat.

AMOUR

Suite de la H 1

DANS LES CUISINES

Dans les cuisines, Shandra, Christiane et Julien préparent une recette de chocolats fourrés à la ganache au chocolat blanc et une autre à la crème aux framboises. Chaque recette permet de produire environ 150 chocolats.

« Nous préférons faire de plus petits volumes pour conserver aux chocolats que nous offrons une fraîcheur optimale », explique Eric Normand. La cuisine étant petite, la pâtisserie se fait plutôt en fin de soirée. Le jour, on se consacre aux chocolats.

Des chocolats de toutes sortes : les audacieux épicés faits de chocolat extra-amer, une nouveauté inspirée des Mexicains et qui fait fureur à la boutique, les bouchées doubles, comme le Secret au caramel chocolaté ou l'Afriolant, un praliné de noisettes avec biscuit feuilleté. En tout, une bonne quarantaine de variétés différentes, dont un grand nombre de créations originales, sans ou-

blier les écorces de fruits au chocolat ou les croquants aux noix. Des sucettes, des biscuits, des brownies, une excellente poudre de cacao et du chocolat de couche pour cuisiner chez soi.

La vie en chocolat, quoi ! Christiane fait s'écouler le chocolat dans la tempèreuse, une sorte de chaudron qui tourne en maintenant le chocolat fondu à une température idéale de 32 degrés Celsius.

De son côté, Karina Lucia est au comptoir de la boutique. C'est aussi elle qui a eu l'idée des chocolats au porto, un des gros vendeurs du Choco-musée Erico. Les clients commencent d'ailleurs à affluer en cette fin d'avant-midi glaciale. La production des derniers jours a, bien sûr, été entièrement (ou presque) consacrée à la confection de friandises pour la Saint-Valentin.

En plus du charmant petit coin café, où l'on peut déguster un exquis chocolat chaud préparé avec doigté par Karina Lucia tout en feuilletant des ouvrages de référence sur le chocolat, on peut aussi visiter un petit musée attenant à la boutique de la rue Saint-Jean. Gratuit et ouvert depuis un peu plus de deux ans, il retrace les grandes lignes de l'histoire du chocolat.

Eric Normand y a installé des pièces de collection, tels des outils primitifs mexicains, des moules des débuts de l'ère industrielle ou des « casses tremblantes » de l'époque victorienne, lesquels permettent de suivre toute l'évolution du cacao et de sa transformation en chocolat, depuis l'époque maya jusqu'à aujourd'hui. Je vous assure qu'après cette initiation passionnante, on regarde les créations chocolatées offertes dans les vitrines de la boutique d'un œil tout à fait nouveau et avec un respect accru...

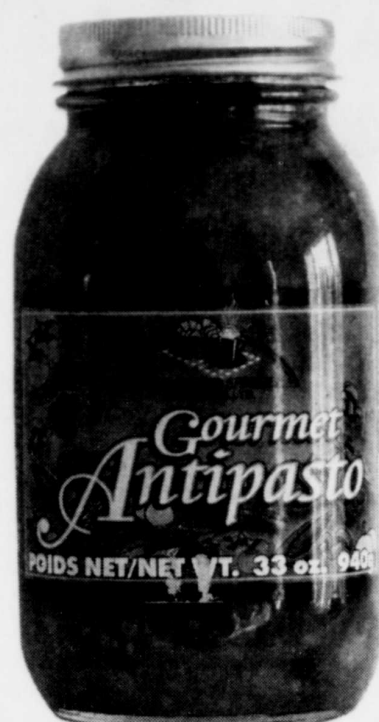
Anne Desjardins est journaliste à la Première Chaîne de Radio-Canada.

BANC D'ESSAI

Antipasto gourmet

SOMETHING SPECIAL

La petite compagnie Something Special Deli Foods est située en Alberta et produit des préparations pour hors-d'œuvre depuis 1986. Des quatre produits offerts par cette entreprise familiale, l'antipasto gourmet est le plus facile à trouver ici au Québec et il mérite vraiment qu'on s'y attarde. En fait, on pourrait dire qu'il s'agit d'une sorte de relish de légumes qui se sert très bien en hors-d'œuvre sur des craquelins, tel quel ou avec un peu de fromage. La liste des ingrédients est simple : des légumes, tels carottes, champignons, tomates, choux-fleurs et haricots verts, des olives, des cornichons, une infime quantité d'huile de canola et d'olive et une quantité encore plus infime de thon (qu'on ne perçoit pour ainsi dire pas). Le goût est très légèrement sucré, la texture tendre permet quand même d'identifier clairement tous les légumes présents dans cet antipasto très faible en gras et riche en saveur. Un beau produit. Disponible chez Cotsco et dans certaines épiceries A.D.



Bouillon de poulet, de bœuf

CYRCHES



tir en manque du goût de la viande. Personnellement, je choisis les bouillons végétariens, tout simplement. À vous de juger. En vente dans les magasins d'aliments naturels. A.D.

Cuisine Minceur, poulet sauce aux arachides

STOUFFER'S

Avec ce nouveau diner minceur, la filiale de la multinationale Nestlé nous promet un « goût supérieur garanti » dans une sauce aux arachides à « délicate saveur d'arachides ». C'est cette affirmation de « goût supérieur garanti » qui m'a donné envie de l'essayer, parce que c'est un peu comme avouer que ce qui était produit avant avait grand besoin d'être amélioré, non ? Le goût d'arachides est bien présent, c'est vrai ; on croque deux morceaux de haricots verts ou trois si on est chanceux ; les nouilles un peu molles sont quand même bonnes ; les quelques morceaux de blanc de volaille ont perdu un peu de cette désagréable texture spongieuse qui caractérise habituellement ces insipides diners minceur parce que le poulet utilisé est gonflé à l'eau après abattage pour augmenter son volume et diminuer son prix. À première vue, on respecte aussi les exigences du Guide alimentaire canadien : 30% ou moins de calories provenant des matières grasses, 10% ou moins de gras saturés, moins de sodium, 8,4 g de gras et 292 calories par portion. Le hic, c'est que vous ne pourrez jamais tenir jusqu'au repas du soir avec les portions liliputiennes proposées ! Dès 15h, j'étais morte de faim, ce qui ne m'arrive jamais avec un lunch maison mieux équilibré en protéines, bons gras, légumes et hydrates de carbone... Ça n'a donc de minceur que le nom ! A.D.



PUB IRLANDAIS
ST-PATRICK
IRISH PUB
Venez vivre les
soirées irlandaises
du Carnaval
8, 15 et 16 février
45, rue Couillard, Québec 694-0618
(1200, rue St-Jean, Québec)

Papazzzi
Italasia
Di Amore
Sushi Papazzzi
Surprise de ris de veau au sirop de porto et balsamico
Granita Limoncello
Fritto Di Salmone Teriyaki
(Délite de saumon frit teriyaki)
ou
Cuisson de Lapereau Farci et Rissotto d'Orge
(Cuisse de lapereau farci aux épinards ricotta et morcelle)
Dolce De l'Amoroso
(Double délice au chocolat)
Noubliez pas nos
branches du week-end
65\$ pour deux personnes
Aussi disponibles : table d'hôte et menu à la carte
1363, Maguire, Sillery 683-8111

Manoir Montmorency
RESTAURANT • RÉCEPTION • ÉVÉNEMENTS
Laissez-vous transporter
par le charme et le romantisme
du Manoir Montmorency
Souper et soirée
de la Saint-Valentin
Dégustez notre repas gastronomique sept services
ou notre table d'hôte quatre services
L'enchantement sera complet avec
Hélène Guillemette trio (opéra-opérette)
Réservez tôt pour une merveilleuse soirée
14 et 15 février
Renseignements (418) 663-3330
sepaq.com/chutemontmorency

Le Concert
RESTAURANT
Table d'hôte spéciale de la St-Valentin
Du 10 au 16 février
Un apéritif par personne
Crevettes thaï au gingembre
Caprice fondant aux cinq fromages
Crème d'asperges
Granité aux deux limes et Soho
Filet de truite et son beurre fondant
à l'orange et coriande fraîche
Caille royale flambée aux abricots
Filet de porc en croûte de sésame,
sauce pommes et érable
Cœur chocolaté et sabayon aux poires
Un verre de porto par personne
Tirage d'une
suite à l'hôtel
Café et thé 59.99\$ par couple
*Taxes et service en sus
PLAZA
HÔTEL QUÉBEC
CONGRÈS • DÉTENTE
3031, boul. Laurier, Sainte-Foy
Réservations
658-5665
Poste: 6205

Les chefs s'en donnent à cœur joie

Plusieurs restaurants et hôtels célèbrent la Saint-Valentin avec de douces frivolités

■ Les maîtres-queux profitent souvent de la Saint-Valentin pour concocter de nouvelles recettes aux noms coquins... Pour le vendredi 14, ils se sont amusés à trouver des noms originaux à leurs réalisations culinaires.

James Monti, du restaurant Le Portofino, a su faire un bel effort de vocabulaire dans son menu de la Saint-Valentin. Il proposera donc la Tendre divinité angélique, l'Idylle de légumes en soupère, les Frivolités en coquille aux frissons de tomate, la Belle Scandinave et son escorte, les Cheveux d'ange en folie amoureuse, le Cupidon de la mer et ses petites sirènes, la Passion de veau et ses complices, le Don Juan et sa Dame en bleu et enfin, comme dessert, le Doux Pêché des amoureux et sa boisson réchauffante.

Juste en face, Chez Serge Bruyère, on vous présente des amuse-bouches en entrée, ce qui n'est pas si mal dans le contexte. Vous pourrez ensuite choisir entre un entrelacé de bar et saumon ou un cœur de filet de bœuf au doux mariage d'épices. Le dessert ? Un cœur au chocolat.

Au Café d'Europe, ce n'est pas tant sur le vocabulaire que l'effort à été mis que sur le choix des aliments, tous re-



Pierre Champagne
PChampagne
@lesoleil.com

connus pour être de puissants aphrodisiaques. Des huîtres glacées offertes en entrée, juste avant un velouté de céleri au gingembre.

Comme plat principal, le chef propriétaire, Renato Larosa, a choisi un suprême de faisan, volatile reconnu pour sa vaillance amoureuse, précise-t-il. Et pour dessert, un gâteau au chocolat et quelques friandises dignes des mille et une nuits.

À Sillery, le menu du restaurant Le Tire Bouchon s'inspire de la fête : les fiançailles de filet de sébaste et de crevettes boucanées, le Cupidon de Carpaccio de bœuf, l'Amour en consommé, le Granité Roméo à la Champenoise, le Magret de canard aux fruits défendus, l'assiette Coup de foudre et les tisanes d'Aphrodite. Le Saint-Amour, avec un nom pareil, a pour sa part laissé tomber les appellations d'usage. Le copropriétaire du Groupe Resto-Plaisirs, Jacques Gauthier, ne joue plus le jeu lui non plus.

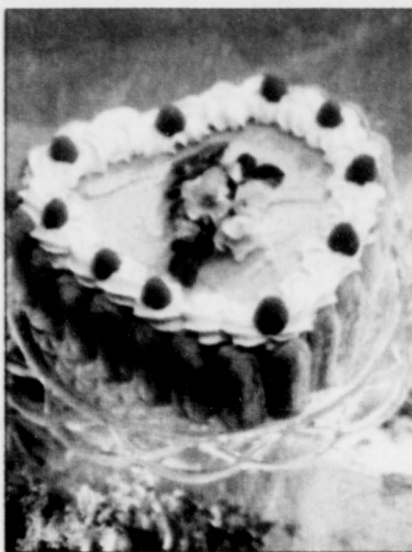
« Nous nous sommes aperçus que notre clientèle préférerait s'en tenir à notre menu régulier et pour tout dire, nous sommes déjà complets un peu partout » a-t-il dit au SOLEIL.

Le nouveau restaurant Rabelais Resto-Club, qui vient tout juste d'ouvrir ses portes dans l'ancien Nupur, sur la rue Myrand à Sainte-Foy, propose sa table aux amoureux des plaisirs de la bonne chère, mais la seule inspiration un tant soit peu coquine qu'il suggère est la devise même de François Rabelais : *Beuvez toujours et ne meurez jamais*.

LES HÔTELS

Au Château Frontenac, le chef Jean Soulard n'a pas manqué d'imagination.

Il proposera à ceux qui réserveront le repas des amoureux, un bœuf Wellington baptisé « Je craque pour toi tendre filet »; le plat de crevettes au



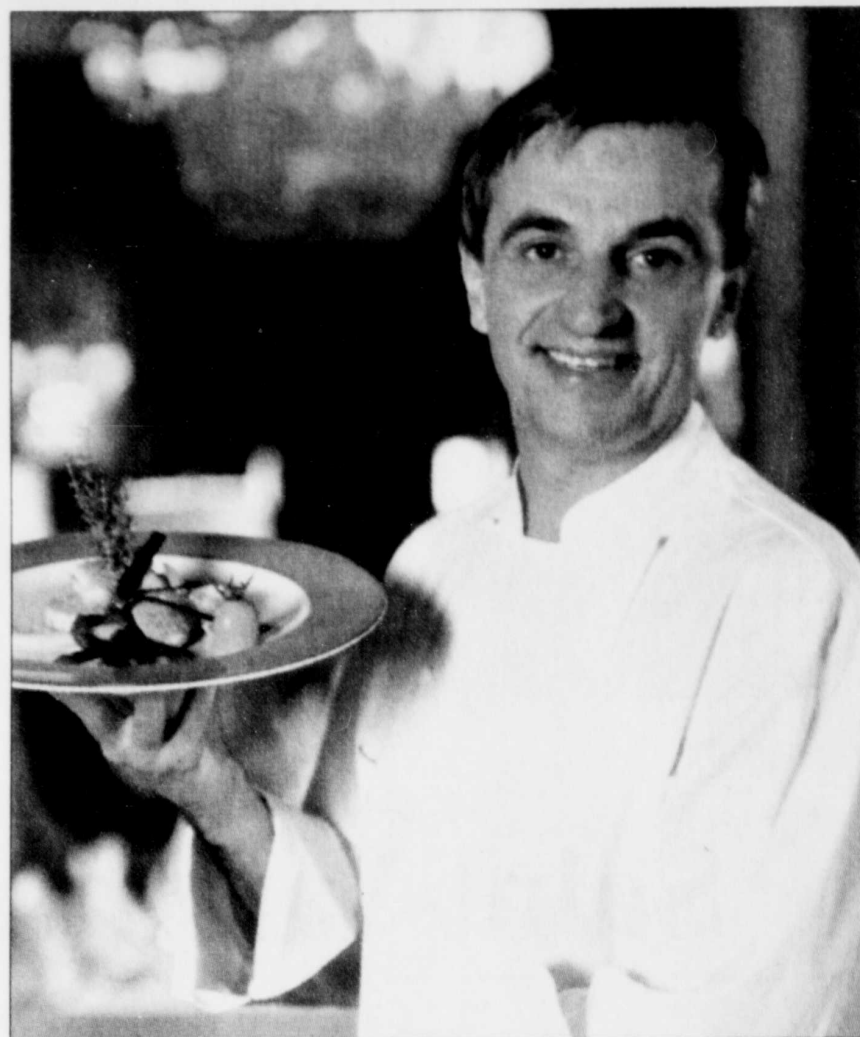
Tendre gâteau

fumet de moules et petits légumes a pour nom « Amoureuses, nous nageons ensemble dans les jardins ». Dans le même ordre d'idées, vous commanderez la roulade de truite au crabe des neiges en demandant « Sur nos rivières et nos mers, nous devenons inséparables ». Enfin, l'émincé de volaille homardière devient « Notre mariage est fin et sublime. Oh que je t'aime ! »

Au Château Mont-Sainte-Anne, on vous attend avec une terrine Belle-alliance, une crème nuptiale aux pétales de capucine, un duo des trésors de la mer aux amandes amoureuses et la surprise de Cupidon aux fruits aphrodisiaques.

À l'Astral du Concorde, deux buffets se livrent une chaude concurrence de belles lettres. Au buffet froid : le roi des rivières et ses demoiselles en ballet amoureux, la Farandole de salade Aphrodite, le Bras de crabe entrelacé, la Cabriole de fines charcuteries entremêlées et la Douceur de fromage et ses compagnons croustillants.

Au buffet chaud : la Douce cuisine de canard aux fruits du jardin d'Éden, le Tendre filet de bœuf blotti dans sa croûte, la Suave mousse de pétoncles en accord amoureux de saumon, puis le Veau de lait en médaillons de passion, sauce aux pommes d'amour et parmesan.



Au Château, le chef Jean Soulard rivalisera d'imagination.

SOUPER PARTICULIER

Au Capitole, on vous offre cette année un souper-spectacle tout à fait particulier pour la Saint-Valentin, mettant en vedette la troupe V'là L'Bon Vent.

Au programme : chansons et poésie en compagnie de musiciens *live*. Plus de 50 choristes interpréteront les plus belles chansons d'amour de tous les temps. Sous la direction artistique de Diane Lapière, « Mes tendres amours » se veut un spectacle intime. Violon et accordéon accompagneront tous ceux et celles qui auront réservé le forfait souper précédant le spectacle du 14 février. Une soirée mémorable.

LE CARNAVAL

Le 14 février, c'est aussi le Carnaval. Deux événements gastronomiques sont au programme, ce vendredi-là. Ces deux événements commandent toutefois un carton de 150 \$ par personne.

Sur l'heure du midi, c'est le déjeuner des chefs d'entreprises au Centre municipal des congrès. Conférencier invité : Alain Juppé, ancien Premier ministre de France et aujourd'hui maire de Bordeaux. Un ami du Québec.

Rien de très coquin là-dedans direz-vous ? Certains chefs d'entreprises choisissent cette sortie pour y inviter une personne de leur choix, dont leur secrétaire...

En soirée, c'est le Bal de Bonhomme au Château Frontenac. Un beau grand bal en robe longue. Cette fois, les chefs d'entreprises invitent habituellement la personne qui partage leur vie. Romantique à souhait.

Un grand souper gastronomique, un grand orchestre, une grande valse... et une grande suite pour terminer la nuit. Inutile de vous y présenter, c'est complet depuis longtemps.



Huîtres glacées



Le grand bal du Carnaval au Château, en 2001. La présidente, Hélène Lefrançois, accueillait alors ses invités.

Pour la Saint-Valentin, mon p'tit je t'amène à La Granette

Spécial table d'hôte pour les amoureux

3188, chemin Ste-Foy 659-1336
3^e arrondissement

St-Valentin

En vigueur les 13, 14, 15 et 16 février

Poire farcie aux crevettes ou
Salade de foie de volaille

Brochette d'agneau aux fines herbes
15^{95\$}

Filet de truite amandine
15^{95\$}

Emincé de filet mignon sauce aux 3 poivres
16^{50\$}

Dessert, café ou infusion
Bon appétit !

HARRY

1010, 80e Rue Est, Charlesbourg
628-6187

PARIS

BREST

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES (au choix)
Pressé de bœuf à l'estragon,
vinaigrette aux fines herbes et cornichons

* Bouquet de crevettes et céleri rémoulade à l'ancienne

Piperade basquaise au jambon de Bayonne et chorizo

Médaillons aux fruits de mer gratinés, bisque de homard

POTAGES (au choix)
Potage minestrone

Consommé de bœuf à la citronnelle

PLATS PRINCIPAUX
Linguine au saumon fumé, crème de citron à la vodka
23\$

Cuisse de canard confit, sauce au sirop d'érable, zeste d'oranges et pommes de terre à la landaise
24\$

* Filet de Mahi-Mahi grillé sur fondue de tomates, sauce vierge
28\$

Mignon de bœuf poêlé, sauce bourguignonne
32\$

Croustillant d'agneau au chèvre et basilic, ail confit et jus au cumin
34\$

Les délices de notre maître pâtissier ou
* Sorbet fait maison

* Menu santé suggéré
Café, thé

Valet parking **GRATUIT** le soir

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

LE PRÉBEN

STEAK • FRUITS DE MER • AMBIANCE

14-15 FÉVRIER

À VOS AMOURS!

Fondue parmesan et ses cœurs de palmier en vinaigrette

Céviché de pétoncles et saumon à la limette et aux amandes

Feuilleté des sous-bois au parfum d'ail

Salade fine de crevettes fumées et sa couverture de truite fumée

Potage du jour ou jus

Pâtes fraîches (linguines) aux crevettes et aux langoustes 24,95\$

Suprême de poulet et côtes levées 25,95\$

Médaillon de saumon et sa noix de St-Jacques 27,95\$

Brochette de filet mignon et pinces de crabe 27,95\$

Filet mignon et crevettes grillées 28,95\$

Côte de bœuf au jus (8 oz) et gratin de homard 29,95\$

Choix de desserts
Thé, café, lait.

Menu à la carte aussi disponible.

OUVERT 7 SOIRS
et les MIDIS du lundi au vendredi

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

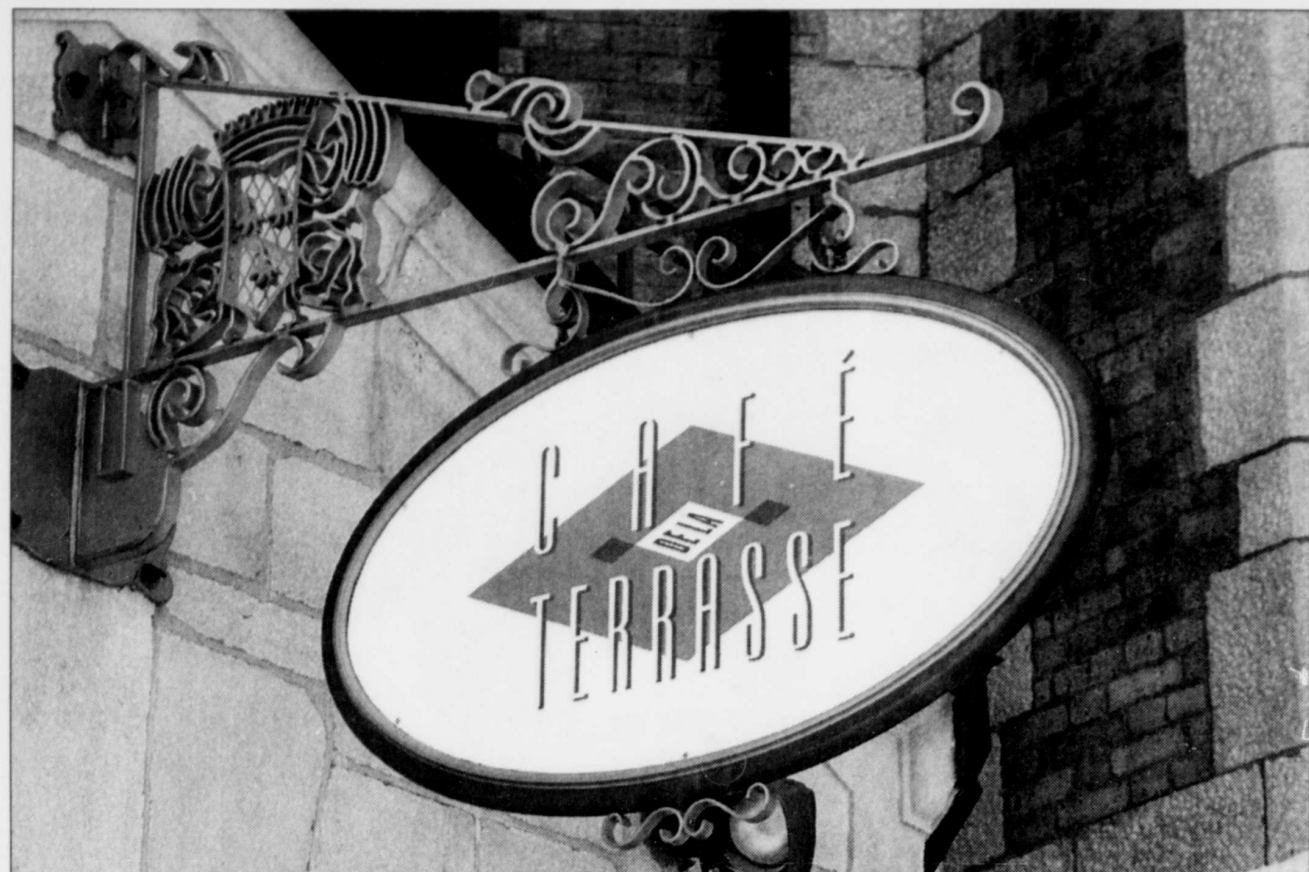
"T-BONE" en patin !

LE BEFFROI STEAK HOUSE

Carré d'Youville
À deux coups de patins...

418-380-BOEUF(2638)
Période de stationnement gratuite

CRITIQUE



LE SOLEIL, STEVE DESCHÊNES

LE CAFÉ DE LA TERRASSE

Saint-Valentin chic!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ J'ignore si, en voyage, plusieurs d'entre vous éprouvent comme moi une indicible volupté à prendre un verre dans les bars des beaux hôtels. Quand vous logez dans une pension ou deux étoiles, vous savez apprécier un Perrier qui coûte les yeux de la tête, bien calé dans un fauteuil plus rembourré que votre portefeuille... Ce luxe, pourquoi ne pas vous l'offrir chez vous, à Québec? La Saint-Valentin, s'il vous faut une raison à tout prix (!), en est une à propos. Une soirée au Château Frontenac, symbole du romantisme par excellence, comblera vos désirs.

Après l'incontournable apéro au bar Saint-Laurent, un cocon feutré imitant le chic prestigieux des clubs privés britanniques, descendez au Café de la Terrasse, dont la section arrière donne également sur la promenade Dufferin, et sa vue idyllique de carte postale.

Nous précédant vers notre table, l'hôtesse nous invite à logner côté buffet. Sous les cloches argentées, viandes, poissons, pâtes et produits de terroirs québécois patientent bien au chaud.

En plats froids, un assortiment varié de salades et de condiments composerait à eux seuls un repas de roi.

Paresseusement, nous opterons pour le menu à la carte pour ne pas avoir à se lever. La carte est courte et classique, mais d'une simplicité alléchante: suprême de volaille au miel de Beaupré, mignon de bœuf et sa glace au merlot du Niagara, saumon de Gaspé au riesling de Dunham.

Avant le service des entrées, nous nous accordons pour dire que le service, bien dosé, est courtois sans être cérémonieux. Une attention aimable — les serveurs insistent pour redresser une table plus près d'une fenêtre —, un

ballet de synchronisme pour disposer prestement l'argenterie sur la nappe blanche.

MARIAGE AGRÉABLE

À table! Au sortir du four, le manche brûlant de la poêlée d'escargots s'emmailote d'une serviette blanche. Percée par une fourchette impatiente d'y pincer un escargot, sa croûte de pâte au beurre, bien dorée, fume. Sous ce chapeau feuilleté, des escargots — un peu sablonneux — paissent dans un fond crémeux aux pleurotes de Verchères.

Un mariage agréable de textures que le duo de saumon fumé à chaud et à froid. En bouchée à l'épaisseur de pavé, la chair du saumon fumé à chaud, volontairement plus sèche, coudine celle du poisson poché.

Tranché suffisamment épais, le saumon fumé à froid séduit par sa densité gélatineuse et la discrétion de sa saveur «boucanée». L'acidité du jus de citron et des câpres de l'assiette classique du fumoir, nous la retrouverons dans une mayonnaise à l'estragon, légèrement trop vinaigrée.

Hormis une soupe aux tomates et vermicelle un peu rustique pour le menu du soir, les plats de résistance se-

ront à la hauteur de la réputation de l'établissement et de son chef, Jean Soulard. C'est dans une assiette creuse, mouillée d'un bouillon tomate parfumé à l'ail et aux herbes fraîches, que reposent des côtelettes d'agneau de Charlevoix. Les mignonnes s'avèrent rosées et tendres à souhait.

Un tian de courgettes et tomates — une ratatouille au four — fleurant le Sud de la France et un gratin dauphinois — pommes de terre finement escalopées et étagées en gâteau — somptueusement crémeux mettent divinement en valeur une viande somptueuse en bouche.

Une belle pêche que le blanc de doré à la cuisson parfaite, croustillant en surface. Déposé sur une salade d'artichauts vinaigrée à la ciboulette ciselée, le généreux filet de poisson se dore de dés de tomate et, contraste très fin avec l'acide des artichauts, il a été strié d'un filet de vinaigre balsamique réduit en un caramel brûlé. En guise de féculent, de simples pommes de terre à la vapeur. Très bon.

Pour clore en beauté ce dîner, un gâteau jougouffu aux pommes caramélisées dont la pâte tiède et vanillée surpasse n'importe quel délice chocolaté de circonstance!

LE CAFÉ DE LA TERRASSE, CHÂTEAU FRONTENAC
1, rue des Carrières, Québec
Téléphone : 691-3763
Type de cuisine : française et buffets thématiques
Ouvert tous les jours de 7 h à 23 h
Table d'hôte de 36 \$ à 46 \$
Buffet du midi : 25 \$
Buffet du soir : 44 \$ et 49 \$ (vendredi et samedi)
Plat à la carte à partir de 22 \$
Petit déjeuner tous les jours
Vin : bouteille à compter de 32 \$
Stationnement : valet et stationnement intérieur

LA CAVE À VINS

Pas d'excès pour une nuit d'amour

C'est bien connu, en amour comme sur la route, la modération conduit à bon port. Le seuil de tolérance est tout aussi restreint. Un verre, voire deux, ça va! Au-delà, bonjour les dégâts, il y a risque de ne pas arriver à destination.

Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@sympatico.ca
Collaboration spéciale

Ce 14 février, ne l'oubliez pas! L'excès nuit en tout et le plus grand ennemi d'une nuit d'amour est l'excès de table.

Pour cette Saint-Valentin, je ne saurais vous conseiller que la tempérance en matière de gourmandises, et ce, afin de pouvoir profiter pleinement de vos projets d'alcôve.

Un conseil! Si vous prévoyez un somptueux repas, genre sept services, dessert non compris, oubliez cela. Réservez-le plutôt pour le lendemain soir, à l'heure des bilans.

Pour la soirée du 14, contentez-vous, d'un souper léger, aérien! Il n'en sera que plus romantique et vous permettra de sortir de table avec des idées précises, et tout ce qu'il faut pour les mettre en pratique.

Ceci dit, il n'est quand même pas question de faire carême! Gâtez-vous, mais ne privilégiez qu'un plat et un dessert.

Pour les amateurs de poissons et de fruits de mer, optez pour les huîtres ou des médaillons de lotte aux ananas. Pour les carnassiers, allez-y avec un carpaccio ou un émincé de volaille à l'estragon. Seule concession, mais de taille, le dessert! Il est à l'image de l'amour et se doit d'être de la fête. Et qui dit dessert, dit chocolat! Qui dit chocolat, dit porto.

UN AMOUR MI-CUIT

Le 14 février sera une date idéale pour se remémorer que porto et chocolat forment un duo de classe pour amplifier le choc amoureux.

Lorsque, sur la nappe ou sous la table, vos doigts chercheront ceux de votre partenaire, que vos pieds (discrètement déchaussés) se taquineront et que vos regards se frôleront par-dessus la bougie, ayez en bouche le goût d'un mi-cuit au chocolat, bœuf d'une gorgée de porto. Le mi-cuit au chocolat! Moments inoubliables lorsque, sous la dent, se fend ce tendre gâteau pour livrer son onctueux coulis de chocolat noir.

Un mi-cuit à cuisiner à deux, loin des regards indiscrets! La recette est toute simple.

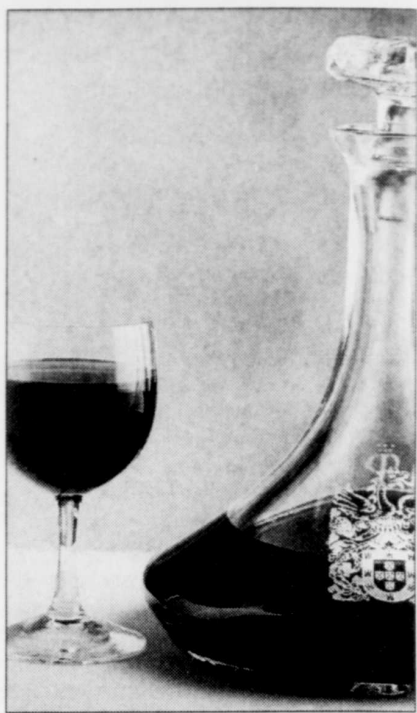
Mi-cuit au chocolat

INGRÉDIENTS

5	œufs
250 g	de sucre
155 g	de farine
250 g	de chocolat noir à 70 %
150 g	de beurre doux
2 cuillères à s.	de cacao

PRÉPARATION

1. Blanchissez les œufs avec le sucre. Faites fondre le chocolat et le beurre et mélangez avec les œufs blanchis.
2. Incorporez la farine. Moulez dans des ramequins dont vous aurez beurré le fond et les côtés. Laissez reposer au réfrigérateur.
3. Faites cuire au four préchauffé à 400°. Prévoyez une cuisson d'environ 7 minutes; testez la cuisson en tâtant le bord (il doit rester souple).
4. Ces proportions vous permettront



ARCHIVES LE SOLEIL

Porto et chocolat, un duo de classe

de préparer une dizaine de petits ramequins de plus ou moins 120 ml chacun. De quoi tenir toute la fin de semaine et plus. Quoi boire, mais aussi où le boire?

INNOVEZ

Autre ennemi de l'amour, la routine. Un peu d'imagination ne fait jamais de mal. Si vous avez la chance de posséder une cave où dorment quelques bonnes bouteilles, pourquoi ne dressez-vous pas, pour une nuit, un lit de fortune près de vos précieux flacons?

Dès la fin du repas, direction le sous-sol. Vous ne possédez pas de cave, pas de problème!

Occupez la cuisine. Installez le matelas près de votre réfrigérateur, dont vous aurez fait le grand ménage, en remplaçant l'ampoule traditionnelle par une petite lumière bleue, et au milieu duquel ne trônera qu'une bouteille de champagne ou de Sauternes emballée de papiers de couleur.

LE LENDEMAIN...

Au réveil, vous penserez à cette phrase de Victor Hugo : «J'ai connu des matins qui étaient de purs triomphes». Alors, frais et dispos, vous passerez cette journée de samedi dans votre cuisine réinventée en songeant, entre autres, au repas du soir.

Je vous suggère, pour reprendre des forces, un osso-buco et un de ses fidèles Chianti Classico.

Parmi eux, les produits de la famille Mazzei, propriétaires en Toscane de 450 hectares de vignobles, considérés comme des plus extraordinaires.

Commençons avec le **Fonterutoli 2000, 100 % sangiovese**. Il mérite à lui seul les louanges les plus élogieuses. Une constance dans l'intensité des arômes, où fruits rouges idéalement mûris et évocations subtiles de vanille et d'épices passent et repassent avec une élégance faite de rigueur et de discrétion, qui se confirme, avec plus d'intensité encore, dans la rondeur, l'équilibre et le gras de la bouche. Un vin qui pourra envoûter encore les cinq Saint-Valentin à venir.

Mazzei Fonterutoli 2000 (SAQ 856 484, 13,5 % alc-vol, 750 ml, 26,90 \$).

Quant à son frère aîné, le **Mazzei Castello di Fonterutoli**, il constitue un point d'orgue dans la prestigieuse famille des Classico.

Un millésime 1999... Grandissimo! Un cadeau pour passionné. (SAQ 927 624, 13,5 % alc-vol, 750 ml, 49,75 \$).

Voilà, bonne Saint-Valentin aux cœurs déjà pris ou à prendre.

Et n'oubliez pas ce que Sacha Guitry disait à propos de l'amour: «Ne faites jamais l'amour le samedi soir, car s'il pleut le dimanche, vous ne saurez plus quoi faire».

— Les 14, 15 et 16 février —
La Saint-Valentin à
LA MAISON
SERGE BRUYÈRE

La Grande Table Forfait passion 8 services 65\$
Bistrot chez Livernois Table d'hôte 5 services 45\$

1200, rue Saint-Jean
694-0618
valet de stationnement

Le Marché d'hiver
Une première à Québec!
du 4 janvier au 9 mars 2003
Saveurs et savoir-faire de chez nous

les samedis et dimanches de 10h00 à 16h00

LE MARCHÉ
160, quai Saint-André Tél. : (418) 692-2517

Memo d'Amor 29,95\$ p.p. réservé d'avance

CARAMBA!
BISTRO MEXICAIN
une cuisine originale et authentique

Soirée romantique tropicale
14 & 15 février musique - ambiance - cadeaux

1155, de la Chevrotière (à l'angle de la Grande Allée) • (418) 523-9191

La Caravelle
Cupidon vous propose...

Nos préliminaires
Bûche de saumon sur un lit d'huile vierge et capucine
OU
Parfait mariage de foie à la finesse d'Alsace et ses confits

Nectar de homard en velouté

Nos grandes tentations
Cuisse de canard confit au parfum d'agrumes
OU
Lapereau farci aux cépes sur un nuage de porto
OU
Rosace de saumon au poivre
OU
Frigolité de veau à la richesse des sous-bois
OU
Mijoté de rennes et ses prunelles

Notre pêche véniale et ses accompagnements
Dessert - Café, thé, infusion

À gagner: une nuit romantique à notre auberge
Réservation: **694-9022**
68 1/2 rue Saint-Louis, Québec

32\$ par personne

UNIQUE À QUÉBEC
cuisine de Malaisie et Cantonaise

SPÉCIAL ST-VALENTIN
Table d'hôte 6 services 44,95\$ pour 2 personnes

Menu-midi à partir de 7,50\$
Ex. : Poulet général Tao, incl. : soupe, café et dessert

Forfait 2 tables d'hôte + 1 bouteille de vin sélectionnée 51,95\$

La Rizière
3604, chemin Royal, Beaufort
663-8118

restaurant **Vendôme**
Spécial pour 2 personnes

Crêpe de frivolités gratinée sur coulis de tomate
Pâte de foie du chef
Cœur d'artichauts vinaigrée maison

Potage du jour, consommé, jus de tomate ou V.8

Escalope de veau argentovill
Lapin sauté à la moutarde
Grillade de fruits de mer aux gousses de Provence
Entrecôte sur grill sauce bordelaise

Table à desserts et café, thé ou tisane

Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Pour 2 personnes 50\$

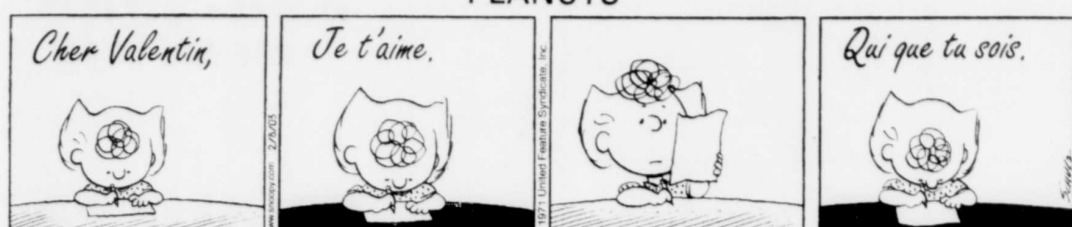
VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés. : 692-0557

DIVERTISSEMENTS

LA VIE QU'ON MÈNE lavie_quon_mene@hotmail.com



PEANUTS



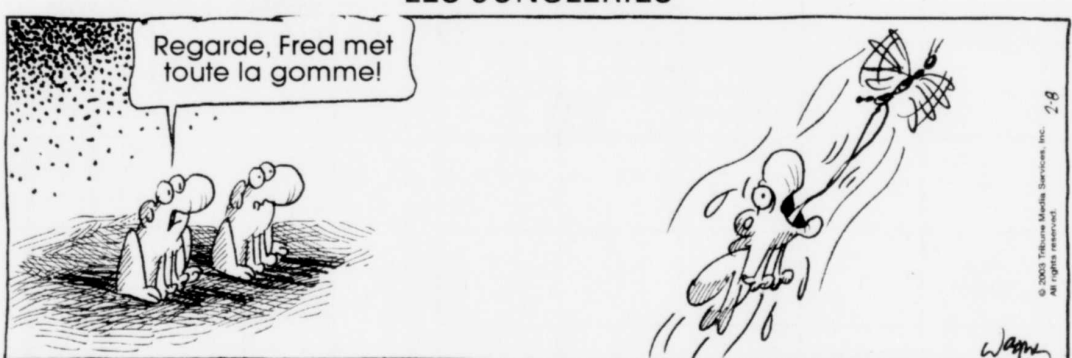
HAGAR L'HORRIBLE



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



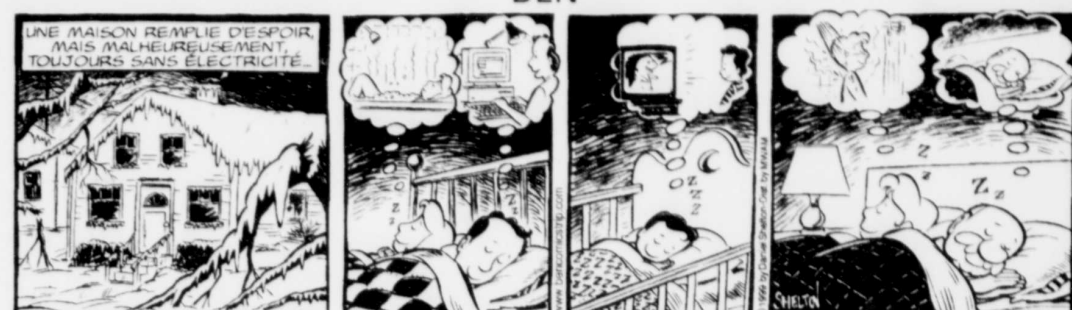
LES JUNGLES



LES NINOU



BEN



LES GRIZZLIS



DILBERT



GARFIELD



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- Aveu de la faute commise - Fautes de langage.
- Épingler - Insecte parasite - Hors d'ici!
- Abrutir - Bohémiens.
- Hélium - Faire se succéder régulièrement - Île de Suède - Marque la surprise.
- Alliage - Avoir la bonté de - Est à l'affût.
- Pistolets - Révoltes - Fourreau de métal - Affecté.
- Un sens - Progrès - Indivisible - Converser.
- À bout de force - Plante voisine de la perce-neige - École d'administration.
- Plumards - Ligne de conduite - Briller - Paresseux didactyle.
- Mettre fin à - Pronom personnel - Frimousses.
- Poisson des mers froides - Décidés - Nickel - Grand dieu.
- Prénom de Capone - Méprise - Devenue aigre - Charte.
- Blocage - Étoffe de couleurs vives - Baba - Titre abrégé.
- Enlève le haut de - Voguait au Moyen Âge - Pilastre cornier - Déesse marine.
- Calendrier accompagné d'observations de tout genre - Épice indienne - Équivalent.
- Lettre grecque - Anecdote - Autrement dit.
- Selon un tempo très rapide - Pour ceux qui ont la mémoire

VERTICALEMENT

- Homme d'État sans scrupules - Personnalité très importante du monde des affaires - Celui qui règne dans un domaine.
- Déambule - Coq de roche - Boire comme un chat.
- 100 mètres carrés - Alerter - Mammifère primate.
- Le dauphin en est un - Échappatoire - Possessif - De là.
- Employés - Promesses solennelles - Indique un choix.
- Oeuf de pou - Ce qui donne la force - Mauvais ragoût - Coquille de mollusque.
- Demandes instantes - Répercussion, le plus souvent fâcheuse.
- Strontium - Écran d'ordinateur - Évoque le rire - Fait avancer le cheval.
- Placard - Sang-froid - Petit projecteur.
- Lieu de travail - Conjugaison - Groupements religieux.
- 52 semaines - Habituelles et précises - Petit du cerf - Dans la gamme.
- Jeune élève de danse - Partie

- de la jambe - Zigouille - Hasardeux.
- Grands bovidés - Anarchiste - Médaille.
- Refuge - Moquerie méprisante - Noir éclatant, brillant.
- Scrute - Marque la façon - Greffe - Préposition.
- Son début s'arrose! - Mère d'Abel - Marque la manière - Qui marque le refus.
- Plonge, en parlant d'un béluga - Superflu - Très jeune poisson.
- Change de voix - Lourde - Coule en Chine - Éruption.
- Se disperse - Éthéré - Victime de la jalousie.
- Saint - Portée à l'optimisme - Blessures.

Solution du dernier numéro

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.

Retrouvez vos
petites annonces
du Soleil dans le cahier

HABITAT

petites annonces
844-4444

HOROSCOPE

Le Samedi 8 février 2003

Bélier: du 21 mars au 20 avril

Excellente journée pour vous détendre. Vous n'avez pas de tâches nouvelles à accomplir. Simplement le travail de routine. Dans la soirée, protégez votre intimité. Des amis trop curieux essaieront de s'immiscer dans votre vie privée. Si vous avez l'intention de faire un placement, pensez aux biens immobiliers. C'est dans ce domaine que vous aurez le plus de chance de réaliser une bonne affaire.

Taureau: du 21 avril au 20 mai

Votre travail exigera beaucoup d'application, qu'importe! Vous êtes capable d'autodiscipline. Vous serez en mesure de réaliser des projets de grande envergure grâce à votre calme et à votre lucidité. Vous ferez preuve d'une extraordinaire intuition. Ainsi, vous pourrez deviner les mobiles des personnes qui vous entourent et renforcer votre influence auprès de quelques supérieurs capables de faire avancer grandement vos projets.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

La personne chère à votre cœur pourrait soudain vous accorder les faveurs qu'elle vous a si longtemps refusées. Au travail, les circonstances vous contraindront à agir contre votre gré. Mais votre mauvaise humeur s'atténuera bien vite. Vous reconnaîtrez que, finalement, le hasard a bien fait les choses. Pensez à mettre un peu d'ordre dans vos comptes. Liquidez les affaires "en souffrance".

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Cette journée ne vous réserve pas grand-chose de bon. Mais vous saurez, au moins, qui sont vos vrais amis. La vérité est parfois cruelle, mais elle évite bien des désillusions. La solitude est souvent bonne conseillère. Vous seriez bien inspiré de consacrer cette journée à la réflexion. Il y a au moins un domaine qui devrait continuer de vous satisfaire: vos finances.

Lion: du 23 juillet au 23 août

Des problèmes d'argent incontournables. Ne comptez pas trop sur vos proches parents pour vous venir en aide. Vous serez sans doute obligé de vous tirer tout seul de ce mauvais pas. Sur le plan amoureux, vous avez perdu votre pouvoir de persuasion. Vous attendez maintenant que la personne aimée prenne les décisions à votre place. Vous êtes plus sujet à des insomnies présentement.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

"Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt". Voilà un adage à retenir. Aujourd'hui, vous pourrez accomplir de grandes choses. Et sans l'aide de personne. Avec un peu de jugeote, vous vous jouerez de problèmes pratiques concernant votre foyer. Cela vous laissera plus de temps pour mettre en marche un projet créatif étonnant, tout à fait inattendu. Vous entrez dans un cycle positif au point de vue de la santé.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

Évitez d'afficher trop de hâte face aux autres, qu'il s'agisse d'une affaire ou d'un emploi. Malgré les bénéfices qu'on fait miroiter, assurez-vous que les clauses sont bien claires et complètes dans le contrat

éventuel que l'on vous soumettra. Ne restez pas impassible, de glace, surtout envers vos proches. Vous avez tendance à manifester plus de chaleur vis-à-vis des étrangers et cela vos proches le remarquent.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Vous êtes nerveux et ne parvenez pas à vous dominer. Votre état provient de surmenage. Accordez-vous sans tarder des loisirs et du calme, et tant mieux s'il vous est loisible de prendre vos vacances maintenant. Abandonnez-vous à votre penchant pour la collection. Cette passion de rassembler, de classer, vous permettra de vous régénérer en douceur.

Sagittaire du 23 novembre au 21 décembre

La situation s'améliore considérablement et vous avez envie de ruer dans les brancards aujourd'hui. Allez-y, vous savez vous exprimer à merveille. Pour certains, il est grand temps d'éclaircir un quiproquo avec une personne du sexe opposé. Ayez une conversation à cœur ouvert, assurez-vous seulement d'être totalement sincère.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Ne vous attendez pas à une journée extraordinaire

aujourd'hui, mais plutôt à ce que ce soit productif. Patience et courage seront nécessaires pour surmonter quelques petits obstacles. Dites-vous que vous reconstruisez maintenant et que tout sera beaucoup plus solide après, en particulier dans votre vie intime.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

Cela ne vous ressemble pas de prendre les choses trop au sérieux. Vous devez absolument garder votre sens des proportions aujourd'hui. Tout analyser encore et encore, en particulier une relation, ne vous rapportera rien maintenant. Essayez de faire équipe avec une personne détendue et retrouvez votre équilibre.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Vous avez en général pas mal d'intuitions mais aujourd'hui, vous pouvez leur faire confiance. Les sentiments sont plus importants et plus faciles à exprimer à l'être aimé. Une personne plus âgée vous complimentera et vous vous en sentirez mieux. Bonne journée pour pratiquer un sport de groupe mais ne dépassez pas vos limites en cherchant à suivre le rythme de gens plus vigoureux et plus jeunes.

MOT FLÉCHÉ

| | | | | | | | |
|-------------|-------------|------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|
| POIVROT | GITANE | MONNAIES | | SOUILLÉ | MISE EN | GENTIL | PETIT |
| RINCETTE | IL EST | ROUMAINE | | CÉPAGE | TERRE | | CUBE |
| | LENT | ELLE ÉCRIT | | | PROPRE À | | VIOLON |
| | | VITE | | | LA FÊTE | | |
| | | | | | | LESTE | |
| | | | | | | OSSELET | |
| AU DÉBUT | | | | | | | JEUNES |
| RÊVE DE | | | | | | | POISSONS |
| S'ENFUIR | | | | PIGEON | | | |
| | | | | SAIGNER | | DIEU | |
| ENNUYEUSE | | | | | FIBRE | ORDRE | |
| MARCHE | | | | | HABITUEL | ANGLAIS | |
| | ALLAITÉ | | | | ET PRÉCIS | | |
| | LOURDE | | | | | HALOGÈNE | |
| SORTIE | | | SAOUL | | | ROMAINS | |
| ARMÉE | | | EXTIRPER | | | RAMES | |
| | | LE NEZ | | | ENCHANTÉ | | |
| | | EN A UNE | | | RÉVÉRENT | | |
| | | INFINITIF | | | PÈRE | | |
| ENTRE CHIEN | | | PRONOM | | | FOURGON | |
| ET LOUP | | | ON L'A | | FILS | AFFLUENT | |
| PEU | | | À L'OEIL | | DE NOÉ | DU CONGO | |
| AIMABLE | | | | CONVIC- | | | |
| | | | | TIONS | | | |
| | | | | VAISSEAU | | | |
| ILE | | GOBE | | | | EN SUISSE | |
| ENLEVER | | ILS | | | | N'ABHORRE | SIGNES |
| | | JOUEMENT | | | | POINT | GRAPHIQUES |
| | | | | FOU | | | |
| | | | | LIAISON | | | |
| | | | | | RONDE | | |
| OBSÉDÉ | OBTENU AVEC | | | | GROUPE | | |
| | EFFORT | | | | | | |
| | REFUGE | | | DÉCHETS | | | |
| | | | | FIRMAN | | | CHAUVE |
| Mesurer | | | | | DÉSERT | PLATINE | |
| du bois | | | | | JEU | PRÉNOM | |
| Apollon | | | | | | | |
| | | RENDRE | | | | | |
| | | D'AVOIR | | | | | |
| EPAISSEUR | RAYON | | SUJET | | FILS | | |
| | | | | | D'ENÉE | | |
| | | | | IDEM | | DÉMONS- | |
| | | | | | | TRATIF | |

EXPLICATION DU JEU: Rappelons que les définitions sont inscrites dans des cases. Il suffit de suivre les flèches pour placer les mots correspondant à ces définitions dans les bonnes rangées et les bonnes colonnes. Les mots doivent toujours être lus de gauche à droite et de haut en bas.

MOT MYSTÈRE

| | | | | | |
|--------|----------|---------|---------|----------|---------|
| ART | CRUMB | FRED | LEGENDE | RAMIRO | TAAR |
| | CUBITUS | | LOU | RECIT | TEXTE |
| BATMAN | | GERI | | RINGO | THIRIET |
| BILAL | DERIB | GOMME | MCCAY | RIRE | |
| BILL | | | MEZZO | ROBIN | UDERZO |
| BUSH | ECOLE | HERGE | | | ULYSSE |
| | ÉCRITURE | HEROS | NIMBUS | SCENARIO | |
| CABU | ÉDITEUR | HOCHET | OLIVIE | SCENE | VELTER |
| CAZA | | | | | |
| CEPPI | EISNER | IDEFIX | POIVET | SNOOPY | WEN |
| CODE | ENCRE | IMAGE | PUCE | SOPHIE | |
| CORIA | ERIC | IMPRIME | | SPIRIT | ZEP |
| CREER | | | | | |

BANDE DESSINÉE - Un mot de 10 lettres

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | S | O | P | H | I | E | W | S | T | E | X | T | E | A |
| S | I | I | O | Z | Z | E | M | I | P | T | A | A | R | T |
| S | O | R | E | H | E | P | C | M | E | I | S | N | E | R |
| E | E | A | O | O | G | E | R | I | O | Z | R | E | D | U |
| R | D | N | A | C | R | Z | R | I | N | G | O | I | E | |
| U | N | E | Z | H | E | I | R | A | M | I | R | O | T | T |
| T | E | C | A | E | H | E | B | I | R | E | D | T | E | I |
| I | G | S | C | T | T | H | S | U | B | M | I | N | R | D |
| R | E | O | S | S | N | O | O | P | Y | I | C | O | D | E |
| C | L | O | U | Y | B | E | L | O | E | R | L | C | G | R |
| E | R | H | L | A | L | S | W | I | E | P | O | A | A | A |
| P | S | U | T | I | B | U | C | V | V | M | M | B | L | Y |
| P | U | M | M | I | X | I | F | E | D | I | E | R | I | C |
| I | A | C | U | B | A | C | L | T | N | D | E | R | F | N |
| N | C | R | E | E | R | V | E | L | T | E | R | I | R | N |

Solution du dernier problème: YAMASKA

Solution du No 35

| | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | 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 | |
| 1 | S | A | N | S | R | E | C | U | L | E | R | P | R | E | T | A | A | G | I | R | R | A | L | E | N | T | I | R | | | |
| 2 | E | C | O | E | U | R | E | E | P | I | C | I | E | R | V | R | E | N | E | L | I | I | V | O | I | R | E | | | | |
| 3 | D | A | T | T | I | E | R | S | T | O | U | T | O | R | I | E | N | T | E | | V | O | L | E | R | A | T | | | | |
| 4 | E | D | E | N | I | A | I | S | E | B | R | O | D | E | R | T | I | L | L | E | U | L | I | E | N | A | | | | | |
| 5 | M | E | T | E | N | T | E | P | I | E | E | M | O | T | I | F | E | T | R | E | N | N | E | | P | | | | | | |
| 6 | E | M | U | E | T | G | R | A | I | S | S | E | A | N | G | L | A | I | S | S | O | R | | B | E | | | | | | |
| 7 | N | I | T | I | E | D | E | M | E | N | T | S | E | C | V | D | A | I | M | C | U | I | V | R | E | | | | | | |
| 8 | E | Q | U | I | P | E | E | R | N | E | S | T | H | A | F | A | R | O | U | C | H | E | | A | I | S | | | | | |
| 9 | R | U | S | E | S | M | A | N | I | E | P | A | R | E | S | S | E | O | N | E | R | E | | U | S | E | | | | | |
| 10 | E | R | O | B | U | S | T | E | L | I | M | E | O | I | N | T | S | T | A | R | S | | T | E | T | | | | | | |
| 11 | E | R | E | F | U | S | E | N | A | O | P | S | I | C | O | U | L | E | P | I | E | | U | V | R | E | | | | | |
| 12 | N | E | O | A | V | E | A | S | S | U | J | E | T | T | I | U | A | G | E | E | S | | R | I | N | | | | | | |
| 13 | M | U | S | I | C | A | L | E | S | S | P | A | I | P | I | C | V | E | R | T | | A | G | E | N | T | | | | | |
| 14 | A | C | E | T | R | E | V | I | S | E | P | R | U | N | E | L | L | E | E | | T | E | | E | N | E | E | | | | |
| 15 | R | A | G | O | D | R | O | N | Z | I | P | R | E | V | E | P | A | N | S | E | | M | E | N | T | | | | | | |
| 16 | C | R | U | E | S | L | I | E | P | E | L | E | R | I | N | E | I | S | E | B | | U | T | | T | E | | | | | |
| 17 | H | I | L | E | G | U | E | P | I | E | R | E | A | S | I | L | E | S | C | L | E | | S | T | O | P | | | | | |
| 18 | A | D | O | S | I | R | E | N | E | C | E | I | C | T | E | R | E | S | E | T | E | | E | R | E | | | | | | |
| 19 | N | E | T | T | E | T | E | S | R | E | A | L | P | R | E | U | V | E | A | M | P | E | R | E | S | | | | | | |
| 20 | T | A | I | R | E | S | D | O | N | E | M | M | E | R | D | E | T | I | I | R | R | I | T | E | R | | | | | | |
| 21 | A | N | T | I | I | D | E | N | T | I | Q | U | E | A | E | S | C | H | N | E | S | | A | R | E | N | | | | | |
| 22 | D | U | I | N | U | L | E | N | E | U | R | A | T | R | E | M | O | R | N | E | | T | | | | | | | | | |
| 23 | E | G | A | L | E | S | L | I | E | R | R | E | A | L | I | E | N | E | B | I | S | E | T | | A | R | E | | | | |
| 24 | B | E | L | L | E | P | I | S | R | E | L | A | T | I | O | N | | S | U | R | E | T | T | E | S | | | | | | |
| 25 | O | S | E | S | E | S | E | C | A | L | E | S | P | L | A | N | T | E | S | O | T | E | S | | O | N | C | E | | | |
| 26 | U | A | R | A | T | O | I | R | E | T | A | P | A | S | E | G | O | I | S | T | E | | D | I | E | T | E | | | | |
| 27 | T | E | T | R | E | N | E | G | U | E | P | A | S | F | L | A | N | S | E | S | B | A | N | I | E | | | | | | |
| 28 | C | O | L | I | N | U | V | A | L | I | L | H | A | L | L | F | E | R | I | N | | G | E | | | | | | | | |
| 29 | C | R | I | E | D | E | S | O | L | E | S | E | C | U | E | I | D | E | R | | O | A | S | I | E | N | S | | | | |
| 30 | O | U | R | S | E | T | E | L | M | A | R | R | A | N | T | S | E | I | A | S | | I | D | | U | S | | | | | |
| 31 | M | E | T | U | D | E | I | C | A | R | E | S | E | R | R | E | D | E | S | E | S | | P | E | R | E | E | | | | |
| 32 | P | O | S | E | T | R | E | S | C | U | I | A | O | R | T | E | S | A | M | I | E | S | | | | | | | | | |
| 33 | L | U | M | O | T | E | U | R | T | E | N | T | A | N | T | S | A | M | A | S | | B | I | E | S | | | | | | |
| 34 | E | R | R | E | U | R | P | E | D | A | L | I | E | R | T | E | N | C | A | S | | E | L | E | I | S | | | | | |
| 35 | T | E | I | N | T | U | R | E | S | P | L | M | O | N | O | L | O | G | U | E | S | | E | O | L | L | E | | | | |
| 36 | E | B | A | T | I | O | S | L | I | E | E | L | I | R | E | R | V | A | N | | T | I | E | N | | | | | | | |
| 37 | M | I | N | C | R | I | T | I | A | S | | N | U | L | L | I | T | E | | R | E | | I | N | T | A | N | T | E | | |
| 38 | E | T | A | I | E | R | R | U | S | S | E | | V | E | L | A | R | A | S | L | | I | O | | G | A | G | | | | |
| 39 | N | I | E | N | T | S | E | L | E | M | P | E | S | E | N | O | M | | E | T | | I | E | R | S | | L | A | | | |
| 40 | T | I | S | S | E | N | T | E | S | S | I | E | | S | U | B | S | I | S | T | | O | | S | I | T | E | | | | |
| | 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 | |

HORIZONTALEMENT

- Couper le souffle - Second souffle.
- Lieu où règnent la confusion et le désordre - Rongeur - Lime.
- Canal - Trouve à force de chercher - Vêtement - Curie - Symbole graphique.
- Conjugaison - Lichen - Où l'air circule - Obstruction du lit d'un cours d'eau par amoncellement de glaçons - En face de La Pallice.
- Demi-cercle qui maintient la chevelure en place - École - Très médiocre - Lumen - Filin de retenue d'une mine sous-marine.
- Prince troyen - Plante potagère aromatique - Arme de Robin - Chagrin - Festin.
- Indique le moment - Vit dans la mer - L'agneau en a plus d'une - Palmier à huile - Affirmation de troubadour.
- Monnaie - Défenseur - Quatre saisons - Qui accable.
- Ils volent - Bourrique - Stupéfié - La radio.
- Stabilise le navire - Sentiment de dégoût - Obstinate - Interjection - En matière de.
- Doux, fin et brillant - Cache une partie du visage - Semblable - En forme de soie de porc.
- Coule à Munich - Symbole - On y entropose du vin - Hameaux des Antilles - Portion définie d'une courbe - Jeu d'argent.
- Réponse - Objet abandonné à la mer - Lettre grecque - Peut être fixe - Caricaturer.
- Fréquente des gens douteux (S') - Débarrasser (un oeuf dur) de sa coquille - Il dirigeait une maison de couture - Zigzag.
- Précis - Limpidité d'un diamant - Petit crustacé d'eau douce - Celles des bovidés sont creuses - Qui manque de zèle.
- Personnel - D'avoir - Réfutés - Crie (S') - Répugnants - Poème lyrique.
- Langue - Produit un bruit aigu - ...disant - Gros outil - Charabia.
- Saint - Accrochée à la selle - Souvent assez bruyante - Pas données - Arranger.
- Fleuve côtier des Pyrénées-Orientales - Grandes divisions - Qui manifeste le pessimisme - Objet - Élongée.
- Dieu - Entre docteur et sciences - Baudets - Intégral - Explosion de passions - Infinitif.
- Découragé - Une serre doit l'être - Chevalier mort à Londres - Servait à ranimer - Sait se battre.
- Détectives - Chef - Qui existe vraiment - Grande plaine

VERTICALEMENT

- À bout de souffle - Souffle - Il souffle - Ne pas souffler mot - Souffle.
- Chien - Pour avertir - Plaît au petit - Coulée de lave - Plaine de vie - Conjonction.
- Supprime - Nouvel essor - Prépare secrètement - Concis - Elle est fine et froide.
- Consommé sans assaisonnement - Partie tournante d'une machine - Primate - Canal qui amène l'eau de la mer dans les marais salants - Quantité d'or fin contenu dans un alliage - Nommer - Veine.
- Gardiennage d'enfants - Porteur de l'information génétique - Après - Pour la troisième fois - Dans la gamme - Qui tend à la perfection - Porte avec violence.
- Aiment mieux manger du flan que du nougat - Guide - Grande frayeur - Éculée - Parties d'une table - Sert à désigner.
- D'un verbe gai - On y paie avec des couronnes - Lieu planté de vergnes - Démentis - Enlève les mauvaises herbes - Habillé - Volume occupé par quelque chose.
- Sentinelles chargées de la sécurité d'un champ de tir - Article contracté - Exprime un bruit soudain - Opposition - Dans la vie future - Agacé - Graminée à feuilles dures et raides.
- Courroux - Vagabond - Démonstratif - Éprouve de la tendresse - Peut être électronique - Impitoyable.
- Il souffle - Fruit - Démolir - Il a les deux pieds sur terre - Filet de pêche.
- Au nord-est de Budapest - Dieu qui souffle - Ancien émirat - Prénom masculin - Ensemble des facultés mentales - Ont besoin d'électricité - Pronom.
- Il effectue des réparations - En désordre - Judicieuse - Classement - Fausses teignes - Ancienne capitale d'Arménie.
- Marque la fin d'un délai - Morphiques - Île de la mer Égée - Cri de certains animaux - Fin de verbe.
- Disposer des couleurs selon les nuances - Escourgeon - État d'Afrique - Lorgne avec convoitise - La belle saison - Instituée.
- Tour - Élargi à la base - Peintre français, fils de S. Valadon - On y glisse son bulletin - Article - Ville du Japon - Fait du bruit - Trempe.
- Elle a quatre paires de pattes - Unité de mesure de surface - Athènes en est une - Grosse moulure - Le soleil s'y lève - Altération de la vision dans une zone limitée du champ

HERBEUSE

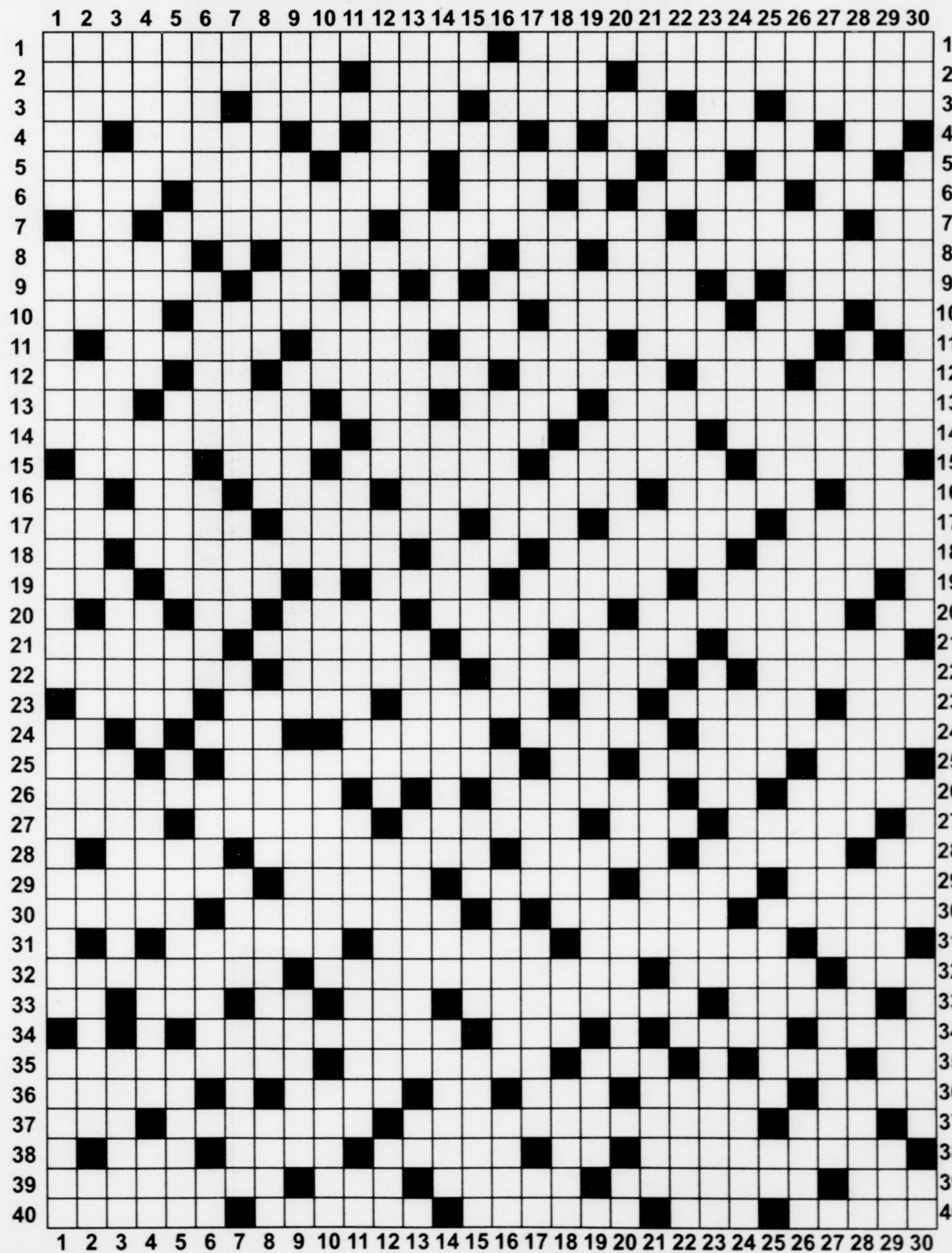
- Artère - Lueur vive - Enchaîner moralement - Rumina - Divertissement - Montagne de Grèce - État d'un individu caractérisé par une taille très petite - A la forme d'une lettre.
- Port d'Israël - C'est un animal sacré en Inde - Lieu commun - Rendement polis - Rivière d'Austriche - Piliers.
- Elle est extraite de l'écorce du houx - S'esclaffe - Joua un rôle important durant la guerre de Troie - Tromperie - Bandit - Luxure - Courte indication que l'on écrit pour se rappeler quelque chose.
- Brame - Dommage - Voguaient - Prophète hébreu - Appartient - Hécatombe - Note.
- De plus - État pathologique marqué par une tristesse avec douleur morale et perte de l'estime de soi - Entoure un point inflammatoire - Jeunes filles vertueuses - Travaille avec effort, à une besogne pénible.
- Négation - Céréale - Cassé - Mis droit - Coutumes - Révoltes - Qui ne concerne ni les chèvres ni les loups.
- S'enfuir - Pièce de charpente - Tamiser - Mammifère d'Amérique tropicale portant une courte trompe - Maladie chronique de l'intestin - Donne des noms d'oiseaux.
- Roi de Suède - Canaries - Station de sports d'hiver de la Savoie - Largeur d'une bande de papier peint - Accumulation - Bâtiments - Glisse sur la neige - Tronches.
- Notre-Seigneur - Poissons d'eau douce - Mystérieux - Amusante - Sujet - Entoure le cerveau - Terminaison.
- Guetter - Séparé des autres - Négligence dans les manières - Se parle à Moscou - Troisième personne - Défalquer.
- Masse de pierre - Déraillement - Raclée - Emploi du temps - Tumultueuse - Couché.
- Éclairage comparable à la lumière du jour (a...) - Abréviation chrétienne - Danse d'origine espagnole - Dont l'auteur est inconnu - Petite plante lacustre - Récitaient des vers.
- Congénital - Estimée - Pallié - Renversée - Extirpant - Abat fourni par le veau - Période.
- Débute en juin - Indispensable - Battre le pavé - Transpire - Certaines - Habitation - Personnel.

SUPERGRILLE

No 36

LE SOLEIL

Par Michel Hannequart
www.hannequart.com

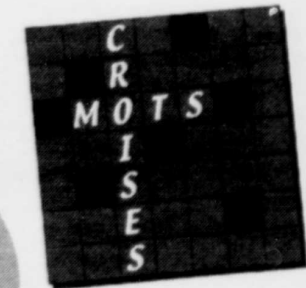


Courez la chance
de gagner le livre
**DICTIONNAIRE
ANALOGIQUE**
si vous complétez
cette Supergrille!

Vous retrouverez les noms des gagnants
de la semaine dernière en page A 13

DICTIONNAIRE ANALOGIQUE

Un trésor pour les cruciverbistes



LOUISETTE LAMBERT POITRAS

Édition 2001

5
gagnants
à toutes les
semaines!

Retournez la Supergrille dûment complétée à :

Concours Supergrille
C.P. 15800, Québec QC G1K 8A8
Ou déposez-la au quotidien Le Soleil.

Pour des informations sur le «Dictionnaire analogique»,
communiquez avec le : (418) 681-6211
ou au : pubaction@videotron.ca

- Les réponses de la grille d'aujourd'hui seront publiées samedi prochain.
- Coupons non cumulatifs.
- Tirage les vendredis à 10 h.
- Enveloppe obligatoire de dimension standard (inscrivant par 4" x 9").
- Les grilles comportant des erreurs seront rejetées.

Nom _____
Prénom _____
Adresse _____
Code postal _____
Tél. jour _____

LE SOLEIL

Sensualité 101

D'abord un regard. Furtif, agité, ravi. L'œil se trouve enchanté, par enchantement. L'œil sourit, il est ravi de ce qu'il vient de rencontrer. Si l'œil parlait avec des mots, il murmurerait un Hum! Hum! de satisfaction. Il n'en continue pas moins son langage muet d'approbation. Tout ce qu'il voit, à l'instant présent, le charme. Il y a ce bouleversement du visage. Tout bouge vers le haut, vers le plaisir annoncé et annonceur. C'est simple. Un seul regard et tout change. La pupille se dilate, l'iris s'intensifie, une brillance apparaît. L'œil cherche à tout prendre d'un coup, n'y arrive pas. Alors, il se met à détailler. Cela varie.

Certains restent accrochés aux yeux. D'autres regards glissent vers la bouche, s'étendent sur les lèvres. Une à la fois. Comme dit le dicton: *il ne faut pas courir deux lèvres à la fois*. Si un sourire se profile sur la bouche qui fait face, l'œil l'encourage et si la chose est bien faite, on peut facilement se rendre jusqu'à un éclat de rire. C'est joli des bouches et des yeux qui rient. Les plus hardis poursuivent, à la dérobée si possible, leur chemin sur la route de la découverte.

L'œil – juste un ça fait plus discret – tandis que l'autre essaie de garder un semblant de dignité – l'œil, dis-je, glisse vers les mains. Sont-elles fines, longues ou alors fortes et enveloppantes? Une petite remontée du côté de la poitrine. Forte, bombée, velue si elle est masculine? Rebondie, invitante et chaude si elle est de type féminin? Ferait-il bon de s'y blottir? Y aura-t-il place pour le repos du guerrier ou de l'amazone? Petit détour par la taille ou alors carrément

vers le popotin. Belles dunes à franchir, petit ravin délicat, savoureuse chute de reins? Est-ce que la cuisse est solide, fine, agitée? Et le mollet? Et le pied? Qu'en est-il du pied? Petits petons délicats ou pieds d'athlète chaussant bottes d'aventurier? On a fait le tour. Du moins pour ce qui est de l'ensemble.

Premières impressions favorables, on a envie de s'approcher et c'est là que les subtilités entrent en jeu. L'envie de faire intervenir tous les sens. Pour certains – dont je fais partie – il est impératif d'entendre le son de la voix. Pour mon oreille, elle doit être chaude, enveloppante et de préférence, à bas décibels. Il faut humer aussi.

Le «propre de sa personne» devient capital. La partie animale en nous – enfin le peu qui nous reste – refait surface et nous permet, olfactivement parlant, de décider si ça sent bon pour nous, ou pas du tout. L'envie de toucher se fait sentir aussi. On s'approche le plus près possible pour deviner l'autre. Est-ce qu'il y a de la place pour moi, dans cette aura? Est-ce que nos peaux – puisque éventuellement on en arrivera là – seront compatibles?

Ça semble si simple le désir. Les cinq sens en éveil et le sixième – celui qui nous empêche de tomber dans les mêmes pièges à répétition ou qui nous guide vers ce qui sera bon pour nous – allument leurs phares et balaisent les alentours à la recherche de l'autre. Mais (car il y a un mais)



Francine Ruel

Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

je trouve que depuis un moment, tout est basé sur la mécanique du «plaisir-à-tout-prix».

On nous bombarde *ad nauseum* de courrier du cœur où il fait bon se plaindre que «ça ne marche pas avec elle ou lui»; de magazines féminins qui sont inondés de jeux-questionnaires, de suggestions dites coquines, de pense-bête pour LE rendre heureux au lit, de documentaires forts explicites du fonctionnement des organes du plaisir et surtout de «comment y arriver».

La télé regorge de *talk-show* affriolants et ringards qui nous montrent tous les gadgets, les *bébélles*, les machins, les *gugusses*, les déguisements qui nous feront atteindre l'extase, seuls ou avec d'autres. Les ondes sont brouillées de films «bleu nuit» ridicules où la bande sonore est tellement fausse qu'elle en devient burlesque.

Et le désir, le simple désir dans tout ça? Le petit détail qui attire? L'étincelle qui fait frémir? Je ne suis pas prude, mais je n'en peux plus de tout cet étalage de chair qui ressemble plus à de la viande rouge à bouffer crue que de corps qui s'allongent et se dégustent par plaisir. Sensualité *versus* sexualité. Je succombe volontiers à des moments de grâce comme le petit trou dans le bas noir de Holly Hunter qui laissait voir un bout de chair dans *La leçon de piano* et qui troublait au plus haut point son partenaire. J'ai un faible pour cette magnifique scène d'érotisme dans *Un thé au Sahara*, où un jeune berbère du désert

prenait un soin infini et fort délicat à laver le corps du personnage féminin. La belle Juliette Binoche qui arrive essouffée de désir, les joues en feu, pour rejoindre son futur amant dans *L'insoutenable légèreté de l'être*. Je tressaille toujours lorsque je revois la séquence dans *Out of Africa* et que le personnage de Robert Redford lave les cheveux de Meril Streep et qu'elle en est bouleversée. Les amants du film *Le facteur sonne toujours deux fois*, tellement épris l'un de l'autre qu'ils se prennent sur la table encore pleine de farine.

J'adore tous ces instants suggérés que je trouve tellement plus excitants que tous les pornos ridicules que l'on nous sert comme étant LA bible de la sexualité.

J'ai encore envie de me servir de mon instinct pour séduire et pour jouir et non pas qu'on me dise comment ça devrait être. J'ai envie que ça se passe entre mon partenaire et moi.

On a cinq sens. Servons-nous-en! Glisser un doigt sur la nuque d'un homme pour attirer ses yeux fait plus d'effet que toutes les techniques dites efficaces. Les chuchotements, les rires, les regards timides (à tous âges), les soupirs vrais, les gestes alanguis et paresseux, les joues en feu, les yeux qui brillent, les maladrances sont tellement plus voluptueux que tout ce qu'on nous propose. Le désir peut être si simple et si bon.

Je n'ai aucune recette à vous donner à la veille de cette fête des amoureux. Il n'y a pas que la Saint-Valentin pour nous rendre allumés.

Le désir, c'est pour tous les jours de la vie. Essayez et au matin, vous aurez l'œil bordé de reconnaissance!

ENTREVUE

LE PARIS-BREST

Un succès bien mérité

Comme pour plusieurs restaurants, le jour de la Saint-Valentin est le jour le plus achalandé au Paris-Brest, à peu près comme la veille du jour de l'An.

«Ce soir-là, si j'avais 300 places, je suffirais à peine à accommoder tout le monde», dit Michel Cairety, l'un des trois propriétaires du restaurant, avec Giovanni Maur et Gilles Laberge. Un menu spécial, une atmosphère particulière, un peu de musique ou de petites attentions dans le service, c'est ce qui fait la différence avec un repas ordinaire.

En cette occasion, on offre un menu spécial à 32\$ où l'on trouve comme choix de mets principal saumon et crevettes enlacés sauce aigre-douce aux agrumes et fruits exotiques, le suprême de poulet de grains farci aux épinards ou le mignon de bœuf sauce Diane la chasseresse. C'est aussi un bon soir bien sûr pour partager. Pourquoi ne pas le faire en dégustant un Châteaubriand pour deux, avec potage, café et une bouteille de vin pour 65\$?

Au Paris-Brest cette année, on a choisi de fêter la Saint-Valentin vendredi, samedi et dimanche prochains, ce qui permettra à tous les amoureux de profiter de cet établissement de 130 places pour marquer ce 14 février. Ceux qui choisiront le samedi devront cependant prévoir les barrages de police en ce soir de défilé du Carnaval.

Que ce soit fête ou non, le restaurant, a été ouvert tous les soirs depuis 20 ans, a su maintenir une réputation de qualité qui a dépassé les frontières. Respect des traditions culinaires, respect du client, la nécessité du travail bien fait, Michel Cairety, en toute humilité, n'ose pas qualifier précisément ce qui a fait cette renommée, mais il note qu'au cours de ces deux décennies la maison n'a jamais connu de période noire.

«Il faut admettre que la proximité du Parlement nous assure une excellente clientèle tous les midis de semaine. Certains soirs peuvent être plus tranquilles, comme à ce moment-ci de l'an-



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

née (exception faite de la période du Carnaval), mais nous nous tirons toujours très bien d'affaire», affirme ce restaurateur jovial, qui a quitté le sud de sa France natale il y a près d'une quarantaine d'années pour venir nous tenir compagnie.

Et il s'empresse d'ajouter que toute réussite dans le domaine de la restauration est le résultat d'un travail d'équipe et il n'hésite pas à mentionner le talent remarquable de son maître d'hôtel, Albano Massucci, qui sait mettre les gens à l'aise dès leur arrivée et s'assurer que leur séjour se déroulera sans anicroches.

Il spécifie aussi les qualités impressionnantes du chef Gilles Dupouy, qui saura vous concocter aussi bien une poêlée de rognons de veau au porto et échalotes grises qu'une blanquette de lotte aux moules et palourdes, un suprême de faisan poêlé aux poires épicées caramélisées au miel et pont neuf de patates douces, par exemple. Entrées, viandes, poissons et même pâtes n'ont plus de secret pour lui.

M. Cairety croit que, comme les autres qui les ont précédés durant 20 ans, ces deux professionnels et leur équipe sont responsables de la constance du succès que connaît toujours le Paris-Brest.

Mais même si tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes, le Paris-Brest cherche inévitablement à fidéliser ses nouveaux clients. C'est pourquoi on a inscrit au menu des mets thématiques comme la choucroute ou le couscous, qui apparaissent habituellement le vendredi midi, après avoir été préalablement annoncés sur le menu du midi de la veille.

Qu'à cela ne tienne, il y aura toujours un magret de canard au miel, sauce aux fruits rouges relevée au vinaigre de framboises, un carré d'agneau rôti aux fines herbes orientales et son jus à la coriandre fraîche ou tout autre tartare de bœuf aux aromates délicats des dieux pour ramener au bercail du Paris-Brest les infidèles qui auront reluqué ailleurs.



Le maître d'hôtel Albano Massucci et l'un des trois co-propriétaires du restaurant, Michel Cairety

LE PARIS-BREST
590, Grande Allée Est, Québec
Tél.: 529-2243
Menu du midi: 10,50 \$ à 15,25 \$
Menu midi express à 12 \$
Tables d'hôte: 23 \$ à 34 \$
Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi, et le soir seulement le samedi et le dimanche

LE SOLEIL
BISTRO-BAR

Menu raffiné de Saint-Valentin
toutes saveurs
pour deux cœurs...

6 services
39,95 \$
2 personnes

Reservez tôt!

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

DEVEZ-VOUS camelot

POUR FAIRE PARTIE DE L'ÉQUIPE DE CAMELOTS, LE SOLEIL

contactez-nous au
686-3344
ou sans frais pour les gens de l'extérieur au
1 866 686-3344.

Menu St-Valentin

Table d'hôte romantique
Terrine de poisson à l'aneth
Tourtière de faisan et lapin au porto
Salade de moules et crevettes à la mangue
Fricassée de caille à la cardamome
Blinis au saumon fumé et sa crème aigrelette

Potage du grand chaudron
Salade saisonnière

Trilogie de la mer à l'infusion de citronnelle
Médallions de porc rôti au jus de betterave
Poêlée de pétoncles aux lardons et balsamique
Croustillant de phyllo d'agneau aux figues séchées
Roulade de bœuf aux asperges vertes

Dessert du maître pâtissier
Café ou thé
39 \$/pers.

Service valet gratuit

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

Carnaval de Québec
M. Christie



Sautez dans la parade!
Du 31 janvier au 16 février 2003

carnaval.qc.ca

Le Souper familial Québon

Le mercredi 12 février 2003, de 17 h à 20 h 30

Plus de 200 restaurants de la région de Québec offriront, avec le port de l'Effigie et à l'achat d'un repas adulte, un menu carnavalesque gratuit et des laissez-passer de 10 points pour les manèges des Galeries de la Capitale, aux enfants âgés de moins de 12 ans. Pour connaître la liste des restaurants participants, surveillez le journal Le Soleil, du 12 février.



Tirage
d'une peluche sac à dos
de Bonhomme par
restaurant

MEGA PARC

LE SOLEIL