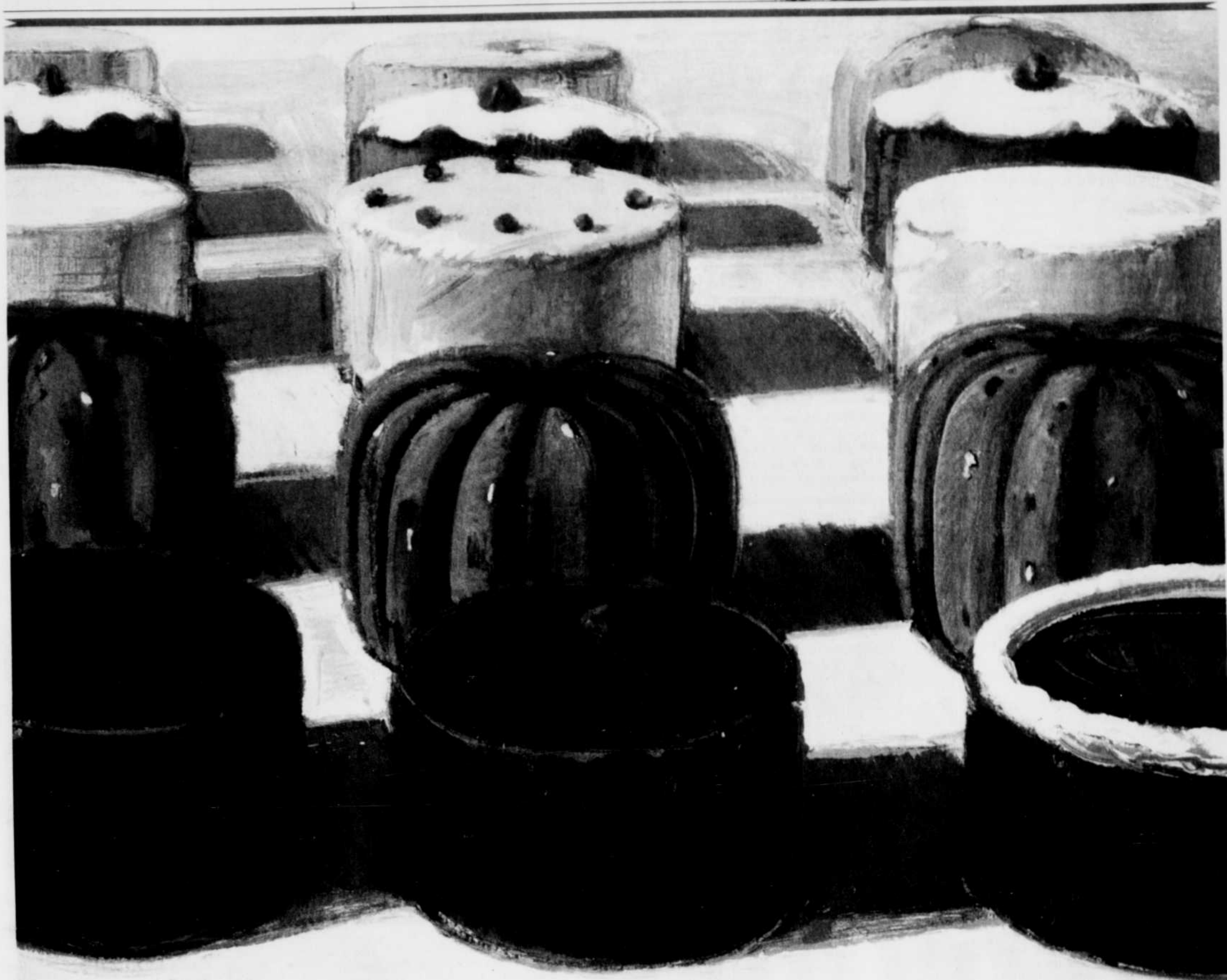


# PLAISIRS



**Recette du chef  
Robert Saunier**  
Le saumon aux  
poireaux et bacon  
H 3



## Le canelé

### Petit gâteau, grand cru

STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

■ « Quand tu veux, tu peux. C'est ma politique dans la vie ! » Sa devise, le chef pâtissier Olivier Motard, propriétaire de La Maison du canelé, l'applique à la lettre. Pousé par le désir de se dépasser continuellement, il rêve les yeux grands ouverts d'envahir le pays avec le canelé, ce petit gâteau emblématique de la région d'Aquitaine. Le secret de sa recette, Olivier Motard le garde plus jalousement que Cadbury celui de la Caramilk...

Voir CANELÉ en H 2 ►



Olivier Motard,  
propriétaire de  
La Maison du  
canelé est le seul  
à offrir cette  
pâtisserie bordelaise  
à Québec.

«VARIOUS CAKES», 1981 - UNE PEINTURE DE WAYNE THIBAUD

Voyages **VASCO**  
653-6110

*C'est bon la vie !*

Pour vous guider et vous seconder dans la préparation de votre prochain voyage, passez voir nos conseillers expérimentés. Voyages de découverte ou de détente, voyages d'affaires ou de croisière, voyages individuels ou de groupe, voyages thématiques ou linguistiques, voyages dans le Sud, en Europe ou ailleurs dans le monde...

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

**BANC D'ESSAI**

**Bouillon aux légumes**

IMAGINE NATURAL, 3,99\$

Mijoté à partir de légumes de culture certifiée biologique, ce bouillon réchauffé (faible en sodium) réconforte. À l'heure de cuisiner vos potages, c'est une solution de volaille à forte teneur en sel malgré le virage dégraissage — 25 % moins de sodium — de plusieurs étiquettes. Idéale en base de soupe, la réduction d'eau filtrée, d'oignons, de céleris, de carottes et de tomates broyées est assaisonnée de sel marin, de persil et d'ail en un concentré de saveurs du potager. Bien qu'appétissante, sa couleur orangée sera toutefois inadéquate pour la préparation de potages clairs comme la crème de poireaux. Avec bec verseur, son contenant de 946 ml s'avère des plus pratiques pour la conservation au frigo. Disponible en épicerie. S.B-H.



fruits, charnus, se distinguent par leur tonus. Sans sucre ajouté, ni agent de conservation, la qualité supérieure des baies, congelées avant qu'elles ne perdent leur valeur nutritive, incite à les servir nature après leur décongélation. Les amateurs de confitures « minute » touilleront un sac de fruits — offert en quatre variétés, soit quatre petits fruits, framboises, fraises et bleuets sauvages — avec du sucre fin, du jus de citron et de la cardamome pour stimuler les papilles. Leur sac refermable évite le gaspillage contrairement aux boîtes de fruits en carton ou en métal. En vente dans les supermarchés. S.B-H.



**Limonade jamaïcaine**

R. W. KNUDSEN FAMILY, 1,39\$

À l'eau gazéifiée naturellement, ce spritzer détrône presque l'Orangina à titre de boisson rafraîchissante aux fruits. Déclinées en 10 saveurs — pêche, mangue, cerise etc.—, ces boissons sans arômes, ni sucres artificiels contiennent 74% de jus de fruits concentrés. Pour étancher les grandes soifs, c'est le nec plus ultra! Vivement l'équilibre entre le pétillant et les essences naturelles de fruits de ces panachés en canette de 354 ml. Notre préférée: la désaltérante limonade jamaïcaine zestée de jus de citron sur glace. En vente dans les épicerie fines et les supermarchés. S.B-H.



**Création d'un Institut des hautes études du goût**

PARIS (AFP) — Un Institut des hautes études du goût, de la gastronomie et des arts de la table (IHEGGAT), déjà surnommé le « Harvard du goût », a été créé en France et lancé par le secrétaire d'Etat aux Petites et Moyennes Entreprises, au Commerce et à l'Artisanat Renaud Dutreil.

L'institut, qui accueillera ses premiers étudiants à l'automne 2004, décernera un diplôme de troisième cycle et sera accueilli à l'université de Reims (centre-est). Il aura pour partenaires les chefs Alain Ducasse et Gérard Boyer (trois étoiles Michelin), des grandes maisons de Champagne, du Bordelais ou de Cognac.

M. Dutreil a souligné au cours d'une conférence de presse « la vocation internationale » de l'Institut, qui accueillera des auditeurs du monde entier, « des décideurs, des prescripteurs à qui il faudra transmettre nos valeurs, notre savoir-faire pour assurer le rayonnement de la France à l'étranger ».

« La gastronomie, les arts de la table, les savoir-faire de l'artisanat de bouche, les produits du terroir, la science des vins, tout cela forme un art de vivre en même temps qu'une économie capable de rayonner dans le monde, de créer des emplois et de développer notre pays », a-t-il assuré.

Avec un budget de fonctionnement de 400 000 euros par an, l'IHEGGAT dispensera des cours dans un premier temps à une soixantaine d'étudiants, dont au moins 50 % d'étrangers.

Ils suivront un « cursus original » pendant quatre semaines par an (une par trimestre, coût total: 4000 euros), avec des cours de neurophysiologie du goût, de gastronomie moléculaire, d'histoire de la cuisine ou encore sur la réalité des terroirs.

**Mélange de 4 fruits**

EUROPE'S BEST (LE PLAISIR DU GOURMET), 4,99\$

Produit du Chili, ce méli-mélo de mûres, framboises, de bleuets et de fraises surgelés épate par la grosseur et la fermeté de ses fruits. En effet, une fois dégelés, les

**CANELÉS**

Suite de la H 1

Dans l'arrière-boutique de sa pâtisserie de Beauport, ouverte depuis novembre 1998, le jeune homme de 35 ans affirme tout de go: « Le canelé, il faut le mériter. Ce n'est pas un gâteau que monsieur Tout-le-Monde fabrique. Il y a une tradition à respecter. »

La recette, son sésame, Olivier la vénère autant que les religieuses du couvent de Sainte-Eulalie qui l'auraient créée il y a quelque 350 ans. Lors des déchargements des bateaux sur les quais de Bordeaux, les nonnes ramassaient, raconte-t-il, les sacs de denrées laissés pour compte. Elles cuisinaient ensuite un gâteau coupe-faim, le canelé, pour leurs consœurs qui travaillaient dur aux champs. Égarée par la suite, la recette a été retrouvée, il y a près de 80 ans. Depuis, le canelé est devenu un trésor national, deuxième fleuron de Bordeaux, après le vin.

S'il refuse — évidemment — de nous révéler les secrets de la recette exhumée, Olivier la compare à un appareil à crêpe (œufs, lait, farine, vanille) aromatisé au rhum brun. Son canelé « canadien », il le signe avec de la fleur d'oranger.

Pas plus que lui durant son apprentissage à la confrérie, ses employés ne connaissent la recette. Ils ont toutefois développé le nez pour les cuire. Seule sa douce moitié, Marilyne, a été mise dans la confidence au confessionnal de leur cuisine... Maintenant qu'il a « maîtrisé la bête », rigole-t-il, Olivier prépare sa pâte sans thermomètre. « Le canelé, ça se sent! C'est une question de feeling! » « D'alchimie! », glisse son associée, qui nous entretiendra de la congélation de tous leurs produits pour assurer une fraîcheur maximale au moment du service — un monde en soi.

Racontant que les Japonais se régalaient, eux, du fameux petit gâteau exporté de la France vers l'Asie depuis longtemps, Olivier réfléchit à voix haute à l'idée que le jumelage Québec-Bordeaux ne relèverait pas du hasard. Y voyant un signe, celui qui a choisi Québec en 1989 a maintenant pour ambition d'inonder le marché de petits gâteaux pour renforcer le lien avec sa ville natale. Ce sera son pont à lui entre les



Le canelé est une affaire sérieuse. Pas question, pour Olivier Motard (au centre) et sa douce moitié, Marilyne, d'en révéler la teneur exacte. Ce qui ne les empêche pas de s'en régaler avec l'équipe de la maison du canelé.

6000 kilomètres qui le séparent de ses parents. S'il souffre parfois de l'éloignement, Olivier, qui voulait monter en grade, n'avait d'autre choix que de s'exiler. « Si tu n'as pas de cheveux gris en France, tu n'es rien, soutient-il. J'suis maintenant un Québécois de cœur! »

Après deux ans d'apprentissage en pâtisserie (parallèlement au travail dans les affaires familiales — ses parents ont consacré 40 ans de leur vie à la boulangerie et à la restauration à Bordeaux), il s'envole, à 20 ans, pour Québec. Arrivé un soir à minuit, il prend le tablier le lendemain matin à la pâtisserie Le Charlemagne, où il rencontre Marilyne Rancourt, celle qui deviendra sa complice dans la vie

et en cuisine. Comme il a la bougeotte, il travaillera dans plusieurs pâtisseries, entre autres, Le Panetier. La Huche à pain, Les Délices de Picardie — avant de conclure: « Moi, les patrons, j'ai de la misère avec eux! »

Son ras-le-bol l'oblige à faire l'acquisition d'une route de lait et à renoncer temporairement à sa vocation afin d'économiser assez d'argent pour ouvrir un jour son commerce. Après avoir livré du lait pendant presque cinq ans, il se sent tiraillé par l'idée de revenir en cuisine. À Noël 1996, il monte avec l'aide de Marilyne 250 bûches qu'il vend à ses clients. Succès instantané! Le pâtissier-entrepreneur vient d'ouvrir sa « boîte ».

En novembre 1998, il achète l'ancien casse-croûte Le Gros Hector, sur le boulevard des Chutes, devant lequel il avait confié à Marilyne: un jour, ça sera à moi! « Le bulldozer » — c'est ainsi qu'il se décrit — revivre pour ses anciennes amours! Le canelé devient alors le plus beau des défis pour celui que « plus rien n'énerve en pâtisserie ».

L'ancien stagiaire à la Confrérie du canelé de Bordeaux, où il en cuisait jusqu'à 4000 par jour, prendra toutefois deux ans avant de stabiliser son produit et de l'introduire sur le marché. La recette, la seule et unique, il la tient de son mentor François Servant — meilleur ouvrier de France en glacierie en 1994 —, qui la lui a offerte avant son départ en Amérique. Membre de la célèbre confrérie — une secte pour Olivier — qui protège le patrimoine du petit gâteau cuit dans un moule à sillons, Servant verra un bon ambassadeur en son protégé.

Les mains gantées, Réjean Duclos démoule par dizaines des tôles entières de petits gâteaux tandis que son patron nous introduit aux trois cuis-

sons. Tendre, le canelé est blond et sa croûte extérieure offre une légère résistance. Croustillant, il est doré et son cœur n'apparaît que plus fondant. Plus populaire, le croquant dévoile un centre moelleux sous sa robe caramélisée. Seul à offrir la pâtisserie bordelaise à Québec, Olivier Motard a donc des « canelés sur la planche » afin d'approvisionner hôtels et restaurants de ce gâteau pour qui le toqué voit grand.

Bien que Marilyne et lui cuisent des gâteaux (poire-choco, Paris-Brest, pavé royal, etc.) en portions individuelles ou pour de 6 à 12 personnes, des tourtes ainsi que des viennoiseries dans leur pâtisserie où ils vendent également des charcuteries, son prochain défi consiste à développer d'ici cinq ans, estime-t-il, un canelé salé (porto, tomates séchées, chèvre). Il coifferait ainsi Bordeaux en lançant un canelé aussi québécois que le sirop d'érable...

LA MAISON DU CANELÉ  
1000, boulevard des Chutes, Beauport  
Tél.: 661-4255

**Le chef frappe encore...**  
TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ, DE SALADE DE CHOU, D'UNE SALADE VERTE ET DE CROÛTONS À L'AIL, TEL QU'ILLUSTRÉS.  
**JUSQU'AU 4 AVRIL 2004**

**4 CHOIX 11,95\$** (chacun)  
VERRE DE VIN OU DE BIÈRE INCLUS  
TAXES ET SERVICE EN SUS

Menu pour enfant à 5,75\$ (12 ans et moins)

RESTO-BRASSERIE **LE GRAND BOURG**

8500, BOUL HENRI-BOURASSA, CHARLESBOURG (CARREFOUR CHARLESBOURG)

POUR NOS SALONS DE 6 PERSONNES ET PLUS RÉSERVATION 623-5757

Brochette de Filet Mignon, Brochette de Poulet, Cuisse de Grenouilles, Brochette de Crevettes

**ARLEQUIN**  
PÂTISSIER TRAITEUR  
RESTAURANT

**Special Arlequin**  
JUSQU'AU 9 AVRIL

Menu du jour (midi)  
Lundi: escalope parmigiana  
Mardi: saumon florentine  
Mercredi: kofta à l'agneau  
Jeudi: foie de veau balsamique  
Vendredi: tartare de saumon

10 autres choix disponibles  
Prix: **11,95\$** (taxes)  
jusqu'au 9 avril

Obtenez **10%** sur tout achat à la pâtisserie européenne Arlequin

Table d'hôte du soir au choix (du mercredi au dimanche)  
**39,95\$** / 2 pers.  
JUSQU'AU 9 AVRIL

3344, chemin Sainte-Foy, Saint-J-Foy **654-9464**

DÉCOUVERTES



COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS  
L'historienne Marianna O'Gallagher lors de la remise de l'Ordre du Canada, en février 2003, au Musée canadien des civilisations de Hull. M<sup>me</sup> O'Gallagher, qui habite Sainte-Foy, a publié de nombreux ouvrages sur l'histoire de l'immigration irlandaise au Québec. On lui doit aussi la création du mémorial de Grosse-Île, dans l'archipel de l'Isle-aux-Grues. Aussi appelée « l'île de la quarantaine », on y a fait transiter des centaines de milliers d'immigrants irlandais au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

# La Saint-Patrick et ses traditions culinaires

■ La bière verte qui coule à flot dans les pubs de Québec et des environs, le trèfle à quatre feuilles en papier lamé ou les perruques couleur gazon dont plusieurs s'affublent sont considérés par certains comme de sympathiques « hérésies » de la Saint-Patrick. L'historienne Marianna O'Gallagher est du nombre... Son approche nous propose plutôt de profiter de cette fête rassembleuse et de plus en plus populaire pour revisiter certaines traditions culinaires irlandaises toujours bien vivantes.

« Vous savez, en Irlande, depuis quelques années, les instituts culinaires sont nombreux, à cause de l'importance croissante qu'occupe l'industrie touristique. Les cuisiniers remettent au goût du jour une nourriture qu'on dit primitive parce qu'elle est fondée sur des aliments frais, du terroir, et l'emploi d'herbes sauvages indigènes, comme les chardons, ou certaines algues. » M<sup>me</sup> O'Gallagher voit dans cette philosophie culinaire le reflet d'une tendance planétaire vers le retour à l'authenticité et à la simplicité. « Les goûts doivent être moins transformés, les produits moins travaillés et le résultat final, plus faible en cholestérol qu'autrefois », lance, en éclatant de rire, celle qui est responsable de la création du mémorial de Grosse-Île, cette île de la quarantaine par où des centaines de milliers d'immigrants irlandais ont dû transiter au XIX<sup>e</sup> siècle.

« L'Irlande est un pays qui ressemble au Québec par le type de ressources disponibles et la façon dont les saisons se déroulent, ajoute-t-elle. Nos produits vedettes sont le lait, la crème, le beurre, le babeurre et les œufs. L'agneau et le lapin sont aussi très populaires. Sans oublier nos pommes de terre et les légumes racines. Mais comme nous sommes aussi baignés par l'Atlantique et par la mer d'Irlande, le poisson et les fruits de mer constituent aussi des bases importantes de notre alimentation, ce que beaucoup de gens ignorent. Le saumon, par exemple, est aussi populaire que le mouton et nous le servons très souvent fumé. »

Mais qu'en est-il des traditions culinaires de la Saint-Patrick, dont les premières célébrations dans la ville de Québec remonteraient à 1765? Est-ce que les recettes d'autrefois ont toujours la cote auprès des familles qui célèbrent la fête de leur saint patron? Les chercheurs estiment d'ailleurs que 40% de la population québécoise aurait des ancêtres irlandais... « Allez faire un tour à la cathédrale Saint-Patrick, le 17 mars, et vous verrez combien précieuse est cette fête pour notre communauté, explique Marianna O'Gallagher. D'abord, tout le monde va à la messe de 17 h 30. Et après, les gens se retrouvent dans la salle paroissiale, où tous les citoyens sont invités, autour d'un repas traditionnel composé du ragoût d'agneau aux pommes de terre. Et la majorité des familles que je connais vont célébrer cette fête qui est l'équivalent de votre Saint-Jean-Baptiste de la même façon, même celles qui n'iront pas à la fête communautaire. »

La récipiendaire de l'Ordre du Canada et éditrice de Carraig Books explique que cette fête a une importance beaucoup plus grande pour les Irlandais de la diaspora nord-américaine que pour ceux de la mère patrie parce qu'elle leur permet de célébrer leur héritage et leur spiritualité tout en les maintenant bien vivants. Beaucoup de jeunes Irlandais de Dublin ou de Belfast se retrouvent d'ailleurs en Amérique pour l'occasion parce qu'ils ont envie de participer aux parades de la Saint-Patrick, une tradition propre à l'Amérique du Nord.

FIERTÉ PATRIOTIQUE

« Depuis quelques années, cette fierté face à nos origines qui trouve son

apogée à la Saint-Patrick se traduit aussi par un intérêt accru pour la cuisine irlandaise, m'assure Marianna O'Gallagher. En Irlande, les livres de recettes se multiplient, mais je n'en ai malheureusement pas trouvé ici. Mon préféré demeure le *Step by Step Irish Cooking*, qui nous en apprend beaucoup sur les plats irlandais les plus populaires. D'ailleurs, ces plats ont beaucoup de similarités avec la cuisine québécoise traditionnelle. » Ce qui tend à souligner, une fois de plus, l'apport important de l'immigration irlandaise dans la culture de chez nous.

Le boudin noir, le jambon et le bacon servis avec du chou et des pommes sont très populaires, de même que les soupes, surtout celle à base d'agneau ou de poireaux et de pommes de terre, auxquelles on ajoute parfois du gruau pour les épaissir. On trouve aussi une multitude de recettes qui mettent en vedette des morceaux de bœuf plus coriaces, mais qu'on attendrit en les laissant mariner dans de la bière Guinness ou dans du whisky. Les œufs, le beurre et le lait de beurre sont aussi présents dans tous les plats de la cuisine irlandaise. »

Le gruau a toujours sa place au déjeuner, et pas un repas irlandais ne saurait se passer de pommes de terre. On les apprête de 1000 façons différentes et on retrouve même plusieurs recettes de desserts qui les utilisent. J'en connais une qui me fait saliver rien qu'à y penser, avoue M<sup>me</sup> O'Gallagher: on réduit en purée trois grosses pommes de terre, auxquelles on ajoute un œuf, du sucre, de la cannelle et de la crème fouettée. » Mais une des traditions irlandaises les plus importantes, c'est de recevoir ses invités en leur offrant une tasse de thé. « On n'accueille jamais un visiteur sans lui demander d'abord: "Will you have a nice cup of tea?" »

Le jour de la Saint-Patrick, les Irlandais s'offrent un brunch copieux, qui va leur tenir au corps une bonne partie de la journée: porridge (gruau) avec crème et saupoudré de cassonade, qu'on accompagne de jambon ou de bacon (en Irlande, ce serait peut-être du boudin). « Tous les pubs de Québec servent ce genre de déjeuner spécial le 17 mars. C'est une autre façon pour les Québécois de célébrer nos traditions et notre foi avec nous », m'explique M<sup>me</sup> O'Gallagher. Dans toutes les communautés environnantes où la population d'origine irlandaise est importante, on se prépare depuis longtemps à cette importante fête: « En plus du repas traditionnel de la Saint-Patrick, les jeunes de Shannon, de Kinnear's Mill ou de Sainte-Malécite ont aussi organisé des spectacles de danse et de musique. C'est une grande fierté pour les aînés de voir que la nouvelle génération est si passionnée par ses racines irlandaises... Venez donc fêter avec nous! »



Anne Desjardins  
Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

## Ragoût d'agneau aux pommes de terre

Note: même s'il existe une foule de variantes, l'historienne Marianna O'Gallagher insiste sur le fait que la recette authentique ne doit pas comporter de carottes ni de petits pois.

INGRÉDIENTS

1,5 kg	d'épaule d'agneau en cubes et dégraissés
625 ml	de bouillon d'agneau ou d'eau
3	oignons hachés en gros morceaux
6 à 8	potatoes de terre
1	branche de thym frais
	sel et poivre
	persil frais pour garnir

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faire brunir la viande dans un peu de gras d'agneau à feu vif.
2. Dans une casserole à fond épais allant au four, placer en couches successives la viande, les oignons et les pommes de terre en assaisonnant chaque couche avec sel et poivre.
3. Déglacer le contenu de la poêle à feu vif en ajoutant le bouillon d'agneau ou l'eau. Verser dans la casserole sur la viande et les légumes. Ajouter la branche de thym.
4. Couvrir et cuire à 350°F. 1 h 30 à 2 h. Servir directement de la casserole, parsemé de persil.

## Soupe aux poireaux et aux pommes de terre

INGRÉDIENTS

30 ml	de beurre
3	oignons hachés finement
2	gousses d'ail hachées finement
2	blanches de poireaux hachés finement
1 kg	de pommes de terre en dés
750 ml	de bouillon de poulet
750 ml	de lait entier ou 2%
30 ml	de gruau pour épaissir (facultatif)
	persil haché frais pour garnir
	sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Faire sauter à feu doux les oignons et les poireaux dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement translucides.
2. Ajouter l'ail et les pommes de terre et cuire quelques minutes de plus. Saler et poivrer.
3. Ajouter le bouillon de poulet et cuire les légumes jusqu'à tendreté. Ajouter le lait. Chauffer sans faire bouillir.
4. Si désiré, délayer un peu du bouillon et du lait chauds dans le gruau et verser de nouveau ce mélange dans le faitout. Mijoter quelques minutes de plus pour faire épaissir. Servir avec le persil.

RECETTE DU CHEF



Après avoir étudié la gastronomie en France, Robert Saunier a fait le grand saut au Québec en 1969.

## Robert Saunier Restaurant Le Graffiti

Durant huit ans, un peu partout en France, Robert Saunier a cultivé l'art de la gastronomie. Il a d'abord étudié la cuisine, à l'Hôtel de France. Puis il a occupé différents postes — second cuisinier, cuisinier et chef cuisinier — dans huit établissements du pays. C'est en 1969 qu'il a fait le grand saut québécois pour atterrir au restaurant Le Vendôme. Un an plus tard, il se retrouvait au restaurant La Poudrière. Il a ensuite visité les cuisines du Savoy, de la brasserie La Houblonnière, du Trianon, du Rabelais, de La Réserve, du Picoton avant de s'arrêter en mai 1984 au Graffiti, où il est chef cuisinier depuis.

### Saumon aux poireaux et bacon

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4	filets de saumon de 150 gr chacun
1	poireau
4	tranches de bacon
100 gr	de beurre
4 c. à soupe	d'huile
1	citron
	sel et poivre
1 dl	de vin blanc (facultatif)

PRÉPARATION

1. Laver et émincer le poireau. Couper le bacon en petits morceaux et le faire rissoler. Égoutter le gras et réserver.
2. Chauffer le beurre et l'huile dans une poêle, y faire colorer les filets des deux côtés et les cuire au four une dizaine de minutes à 350 °F.
3. Dans une poêle, faire revenir le poireau avec une noix de beurre et une c. à soupe d'eau. Quand l'eau est évaporée, ajouter le bacon.
4. Dresser sur les assiettes en divisant en partie égale le mélange poireau-bacon. Y déposer les filets dessus déglacés avec le vin blanc et le jus d'un demi-citron.
5. Servir avec du riz, des pâtes au beurre ou des pommes de terre vapeur. Bon appétit!

Restaurant Le Graffiti  
1191, av. Cartier, Québec  
Tél. : 529-4949

## VOYAGES

tous les samedis dans Le Soleil



**Spécial**  
22<sup>e</sup> anniversaire  
**2 pour 1**  
aux tables d'hôte  
du dimanche au mercredi  
des 17 h  
jusqu'au 31 mars  
3188, chemin Ste-Foy 659-1336  
www.chez.la-granelle.com

**FESTIVAL DE LANGOUSTINES** 25 ans

2<sup>e</sup> assiette à 1/2 prix\* !!  
**6.45\$**

RESTAURANTS  
**CASA GRECQUE**  
Beauport 661-2002 ■ Varier 527-1210 ■ Sainte-Foy 656-6151  
www.casagrecque.ca

12.90\$ 1<sup>re</sup> assiette + 12.90\$ 2<sup>e</sup> assiette

LA CAVE À VINS

# Le vin en 300 questions!

**O**n a beaucoup écrit et on écrira encore beaucoup sur le vin! Un déluge de publications souvent redondantes, il faut bien l'admettre. Sous le titre *Que valez-vous en vin?* nous est proposé un ouvrage remarquable de par son originalité. Un livre proposant les réponses aux 300 questions parmi les plus essentielles en matière de jus d'octobre. Un livre-test.

Cela va de « Quel est, pour ces six dernières années, le meilleur millésime à Saint-Émilion? » à « Que servir avec une crème glacée? » en passant par « Est-il utile de carafier un vin rouge âgé de 4 à 10 ans, deux heures avant le repas? »

Ou encore « Pour ressentir la notion d'étoffe, de puissance, de velouté et de chaleur, qu'est-il conseillé de faire? » Choisissez entre ces quatre réponses: a) mâcher un morceau de tissu, b) manger un curry épicé, c) déguster un café très chaud, d) déguster un cognac dilué à moitié d'eau (réponse page 169).

Au total, 187 pages dont 84 de questions et 103 de réponses qui vous permettront en bout de lecture de donner une note à vos connaissances. Une activité ludique pour fin de repas.

« QUE VALEZ-VOUS EN VIN? », 300 questions pour se tester, seul ou entre amis, Robert Pujol, Edition Studgrama, 25,95 \$

AGENDA

Ce samedi, à la Sélection Art de vivre de Place Sainte-Foy, Jean-François Lacroix, chef exécutif de Gestion fau-

ne, vous concoctera une recette à base de poissons et vous présentera son livre de recettes consacré aux produits de la mer. Entrée libre de 13 h à 16 h en continu.

Vendredi prochain, de 17 h 30 à 20 h 30, toujours à Place Sainte-Foy, M<sup>me</sup> Julie Montreuil, sommelière professionnelle, vous parlera du « Scotch et les dames »! Une occasion de se rendre compte qu'il ne fallait pas être Calamity Jane pour apprécier les subtilités de ce vénérable écossais. Démonstration limitée à 16 personnes, 35 \$ par participante.

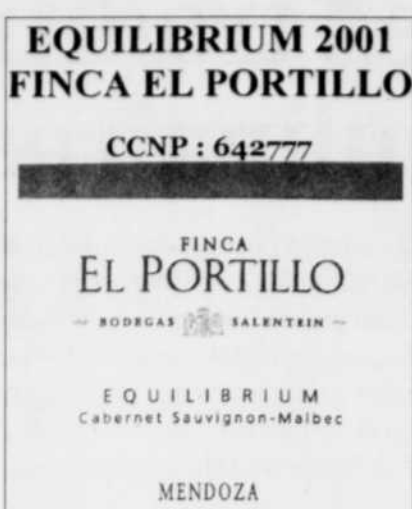
ANNIVERSAIRE

Mercredi dernier fut célébré le 3<sup>e</sup> anniversaire de la création des centres d'animation de la Société des alcools. Un palmarès comptant plus de 678 activités regroupant démonstrations culinaires et séminaires pour une audience de 57 000 aux centres de Rockland et Sainte-Foy. De plus, à compter d'avril 2004, Luc Lescarbeau, actuellement chargé de « Art de vivre » Place Sainte-Foy, sera promu coordonnateur principal entre Rockland, Sainte-Foy, ainsi que des centres satellites de Québec et Montréal parmi lesquels cours Mont-Royal et boulevard Maisonneuve et Jean-Lesage. Une promotion mille fois méritée.

COUP DE CŒUR

Il est argentin et nous vient de Mendoza. Un *Equilibrium 2001, Finca El Portillo* recelant tout le charme d'une rencontre 50-50 entre cabernet sauvignon et malbec. De la puissance et de la retenue, pareil au plus soyeux des tan-

**EQUILIBRIUM 2001  
FINCA EL PORTILLO**  
CCNP : 642777



FINCA EL PORTILLO  
RODEGAS SALENTEIN  
EQUILIBRIUM  
Cabernet Sauvignon-Malbec  
MENDOZA

gos. Cela peut mordiller par moments, à petites doses de chocolat amer, puis subitement faire claquer le cuir du fouet.

Bien qu'il n'y ait pas une grillade de bœuf au monde qui lui résiste, on pourra l'associer à un méchoui quand la belle saison le permettra. **SAQ 642 777, 14% alc.-vol., 750 ml, 13,90 \$**

BONNES AFFAIRES

Vous avez jusqu'à demain pour découvrir ce que la SAQ vous propose comme produits accompagnés d'un rabais allant jusqu'à 20%.

Je n'hésite pas une seconde à vous recommander un merlot, vin de pays d'Océ **Les Bateaux** des frères Lurton, proposé en coffret de trois bouteilles (SAQ reg. 00 721 298 819 548, 3 x 750 ml, de 35,55 \$ à 30,25 \$, soit 10,08 \$ la bouteille).

Je retrouve aussi avec plaisir la **Grande cuvée brut Hungaria**, surtout quand sonne l'heure de l'apéro dominical. Un moussoux dont le prix ra-

mené de 11,75 \$ à 10 \$ ne fait qu'au-réoler la qualité. À souligner également, l'accent mis sur les vins chiliens, notamment un **Errazuriz cabernet-sauvignon, vallée de l'Aconcagua** (SAQ reg. 00 089 046, 750 ml, de 13,95 \$ à 11,85 \$). Une attention particulière pour un **Bin 555, Shiraz South eastern Australia** qui passera, pour la circonstance, sous la barre des 15 \$. (SAQ 09 300 727 712 691, 750 ml, de 17,50 \$ à 14,70 \$).

Enfin, un coup de cœur pour une bière belge! La fameuse **Chouffe d'Ardenne** (SAQ 05 410 769 100 098, 8% alc.-vol., 750 ml, de 6,85 \$ à 6,15 \$).

Une superbe bière blonde qui s'inscrira idéalement en accompagnement d'un plat de moules.

Les moules n'ont pas de saisons! On peut les apprêter de mille manières, froides en cocktails, en salade, en soupe bœuf de safran, en cassolettes teintées des parfums de Provence ou alors, venues du Nord, à l'Ostendaise, du nom de ce port de la côte belge célèbre, entre autres, pour son casino.

Recette de moules

INGRÉDIENTS

2 kg	de moules
15 ml	de beurre
15 ml	d'huile de tournesol
4	échalotes françaises
400 ml	de Chouffe
125 ml	de crème 35%
	Poivre

PRÉPARATION

1. Lavez soigneusement les moules en les brossant.
2. Dans une grande casserole, faites



Luc Lescarbeau, directeur de l'Art de vivre de Place Sainte-Foy

fondre le beurre mélangé à l'huile de tournesol. Déposez et faites blondir 4 échalotes françaises hachées.

3. Ajoutez les 400 ml de Chouffe et laissez bouillir 2 minutes. Pendant ce temps, saisissez les 350 ml de Chouffe restants!
4. Déposez les moules et veillez à bien mélanger. Réduisez à feu moyen et couvrez tout en prenant soin de remuer de temps à autre. Laissez cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes (environ cinq minutes).
5. Ajoutez la crème 35%; poivrez et mélangez. Relancez à feu maximum et laissez bouillir 3 minutes sans arrêter de mélanger délicatement. C'est prêt!

LES VINS DE LA SEMAINE

## Il faut toujours comparer!

**D**ans le milieu du vin, absolument tout est possible. Comme en politique, comme dans le mariage, pour le meilleur et pour le pire...

Maison italienne réputée, Masi Agricola, de la Vénétie, vient ainsi de créer, dans le millésime 2001, un nouveau vin rouge, au charme certain, qui est élaboré avec trois cépages. Soit 84% de corvina, une variété bien vénitienne et utilisée entre autres dans les vins d'appellation valpolicella, plus 8% de sangiovese et 8% de merlot.

Or, comme il y a un peu plus de fruits des deux variétés étrangères à l'appellation Valpolicella que les règlements ne l'autorisent (il ne faut pas dépasser 15%), Masi présente son vin sous le nom de **Rosso del Veronese IGT 2001 Possession Rossi Serego Alghieri**.

Pour ajouter à tout cela une autre note insolite, l'élevage, d'une durée de huit mois, est fait dans des tonneaux de 2500 litres de bois de cerisier!

C'est le premier millésime, donc, de ce vin et ce ne sera sans doute pas le dernier.

La robe, bien transparente, est d'une nuance qui joue entre le grenat et le pourpre, le bouquet, aux notes d'abord de fruits noirs, ne cesse d'évoluer dans le verre, avec finalement les arômes de fruits rouges du sangiovese et du merlot qui s'imposent à leur tour.

Moyennement corsé, velouté, ses tannins sont fins, serrés. Puis, ses saveurs de fruits rouges ont de l'éclat, et il laisse dans l'après-goût comme une note de noyau.

Sachant à quel point les Italiens — comme d'ailleurs les Bordelais — peuvent gonfler leurs prix, j'ai pensé qu'il devait coûter dans les 30 \$... Erreur. À goûter sans faute, donc, pour son charme et l'éclat de son fruit.

**C, 10 202 095, 16,95 \$, \*\*\* \$ \$**  
à boire, un ou deux ans

LANCER DES DÉFIS AUX VINS

Il arrive que des viticulteurs ou leur représentant québécois s'offusquent que l'on compare leur vin à un autre vin, plus cher, de la même appellation. Faut-il s'en abstenir? Ou faut-il, hardiment, soumettre les vins à toutes les comparaisons possibles?

Chacun, bien sûr, est libre de penser ce qu'il veut à ce propos, et de faire à sa tête. À mon sens, toutefois, il ne

faut jamais hésiter... à lancer des défis aux vins! Et donc à les comparer, sans ménagement, les uns aux autres!

C'est ainsi que des dégustateurs européens, réunis dans le groupe de dégustation le Grand Jury européen, ont contribué à grandement façonner la réputation du **Haut-Médoc Château Sociando-Mallet**, en le goûtant à l'aveugle côte à côte avec des dizaines d'autres bordeaux rouges, dont des premiers grands crus classés qui coûtaient alors 5 à 10 fois plus cher!

Or, je le rappelle, dans deux millésimes, soit 1990 et 1996, ce fut ce Haut-Médoc qui rafla la première place devant tous les autres bordeaux rouges des mêmes millésimes!

Autre comparaison, beaucoup plus simple et plus modeste: dégusté côte à côte avec un bordeaux rouge vendu 29 \$ et un vin rouge de la Loire à 27 \$, c'est... le **Rosso del Veronese** à 16,95 \$ dont il est question plus haut qui me sembla le meilleur des trois. En début de semaine, il y avait 1100 caisses de ce vin disponibles.

Bref, il faut toujours comparer... Si l'on compare ainsi le **Côtes du Rhône Villages Rasteau 2000 Les Adres Domaine du Trapadis** au **Côtes du Rhône Villages Rasteau 2001 Domaine Gourt de Mautens**, très réputé et coûtant près de deux fois plus cher, on s'aperçoit, du moins à mon sens, que le vin du Domaine du Trapadis est plus réussi!

Seul ennui, qu'il faut signaler: il n'y a en ce moment qu'une centaine de caisses en tout de ces deux vins, selon le service des stocks de la SAQ. N'empêche, je les décris brièvement, afin de montrer en quoi l'un est meilleur que l'autre.

Bien coloré, débordant de fruit au nez, marqué par le grenache, le **Do-**

*Les Adres*  
1997

**DOMAINE du TRAPADIS**  
**Rasteau**  
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

Mis en bouteille à la propriété  
Gacc Domaine du Trapadis, vigneron à Rasteau 84110  
Produit de France

5%vol. 750ml

**maine du Trapadis 2002** se présente avec un superbe bouquet, auquel succède une bouche charnue, dense, corsée, aux tannins fermes genre Châteauneuf-du-Pape, et au bon goût de fruit. Savoureux.

**S, 10 220 859, 29,65 \$, \*\*\*(\*)**  
à boire, trois ou quatre ans

Belle couleur soutenue aussi pour le **Gourt de Mautens 2001**, avec un bouquet large, de fruits noirs, mais que dépare légèrement une petite nuance animale. Relativement corsé, tannique, avec une note sucrée (le grenache), il laisse dans l'après-goût des arômes épicés insistants (le bois).

Très bon, mais l'autre a plus, à prix plus doux.

**S, 862 771, 56 \$, \*\*\* \$ \$ \$ (\$)**  
à boire, trois ou quatre ans

C'est cher, naturellement, trop cher... Vin d'Argentine, le **Mendoza 2002 Cabernet Sauvignon-Malbec Finca El Portillo**, à la robe pourpre-prune soutenue, au bouquet généreux, de fruits noirs et rouges, est un vin qui a lui aussi du corps, tannique, un peu rude et astringent, mais dont les aliments arrondiront les tannins.

**C, 642 777, 13,90 \$, \*\*(\*) (\$ \$)**  
à boire, un ou deux ans

Vin d'un millésime dont la réputation n'est plus à faire, le **Saint-Émilion 2002 Château Haut-Castelot**, deuxième vin du Château Le Castelot et donc élaboré avec les fruits des jeunes vignes, un peu plus que moyennement corsé et aux tannins serrés, est pour l'instant plutôt unidimensionnel sur le plan olfactif, et même chose en bouche. Déjà, cependant, on le boit avec plaisir. Mais c'est un deuxième vin, sans donc l'ampleur ni la concentration qu'on attend de ce millésime très réputé.

**S, 00 905 232, 28,15 \$, \*\*\* \$ \$ \$**  
à boire, quatre ou cinq ans

Tout est donc possible dans le monde du vin... comme d'élever un vin blanc en fûts, sans l'ies, sans que le bois soit réellement détectable une fois le vin en bouteilles.

Cette technique (l'élevage sur l'ies) consiste, je le rappelle, à laisser pendant plusieurs mois les l'ies dans le vin, lesquelles à intervalles réguliers sont mélangées de nouveau au vin, ce

qui lui apporte un supplément de complexité et de richesse.

Tel est le **Bordeaux 2002 Château Doisy-Daëne**, élaboré avec 100% de sauvignon blanc et qui est élevé sur l'ies en fûts, mais dont seulement 20% sont des fûts neufs.

Peu coloré, son bouquet, incisif, très typé sauvignon blanc, mais sans rien d'herbacé, donne d'abord l'impression d'être très discrètement boisé... puis on se dit qu'il ne l'est pas. Peu corsé, ses saveurs sont néanmoins très affirmées et persistent un long moment, le vin ayant toute l'acidité voulue, plus un reste de gaz carbonique qui ajoute à sa vivacité. Délicieux.

**S, 145 599, 25,65 \$, \*\*\* \$ \$ \$**  
à boire, trois ou quatre ans

Viticulteur célèbre, Jean-Louis Chave exerce aussi le métier de négociant, sous la raison sociale **J.-L. Chave Sélection**.

On trouve ainsi en ce moment, mais en petite quantité (55 caisses en début de semaine), son **Saint-Joseph 2001 Oferus J.-L. Chave Sélection**, qui est un vin qui ne provient donc pas de son propre vignoble.

N'empêche, quel beau vin rouge de la vallée du Rhône!

Sans qu'il soit opaque, il s'agit d'un vin à la robe foncée, au beau bouquet de bon volume, de petits fruits noirs, de Syrah, avec la note d'olives noires caractéristique. Bien en chair et avec du corps, ses tannins sont tendres et élégants, ce qui est une des marques de commerce de ce producteur. Très beau vin.

**S, 10 230 862, 29,90 \$, \*\*(\*) (\$ \$ \$)**  
à boire, quatre ou cinq ans

LA NOTATION

- \* = vin correct
- \*\* = bon
- \*\*\* = très bon
- \*\*\*\* = excellent
- \*\*\*\*\* = exceptionnel
- (\*) = une 1/2 étoile

LA RÈGLE

- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- C indique qu'il s'agit d'un vin courant, vendu dans la plupart des succursales.
- S désigne les vins de spécialité, en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

**GRAND VIN SEC**  
1996



**CHATEAU DOISY-DAËNE**  
**BORDEAUX**



**DEVENEZ camelot**

30 000\$ de prix en argent attribués tout au long de l'année!

**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.**

**MOT FLÉCHÉ**

VEGÉTAL LIGNEUX ARME DE TRAIT	MÉPRISABLE BOULE DE VERRE	YON KIPPOUR DON	NOTORIÉTÉ	CARABOSSE ET MORGANE	GARÇON D'ECURIE PAS BEAUCOUP	PAIRE
				SIMILAIRE SA MÈRE CACARDE		
PIGEON SAUVAGE MÉDECIN SPÉCIALISTE			PEUT ÊTRE COULANT TRÈS BRONZÉE			HÉROÏNE LÉGENDAIRE
		PÂTE LÉGÈRE DIVISION DU TEMPS				TROIS FOIS TROIS MASSUES
ATOLL AVOIR LE CULOT			SIÈGE À GENÈVE MÉCRÉANT		CHEF ÉTHIOPIEN CHUTE D'ORGANE	SUBSISTER
		SIGNE MATHÉMATIQUE NON-JUIF		SE SERVIR D'UN SCALPEL FABULISTE GREC		
QUI MANQUE DE DOUCEUR	PERDENT FURONCLE				CHANGEMENT DE PEAU PARIER	
		PERSONNES NIAISES SUIVAIRE		NÉGLIGES CAPABLES		
UNI PAR TRAITE COMMENT ?			LIEU REPOSANT MANDELA A ÉTÉ SON CHEF			BOHÉMIEN
		VASTES ÉTENDUES RAILLEUR				TERRE MÈRE IMITÉE
PALLADIUM	LISSE BIJOU		PRÉCIS DONNER LA VIE	PRINCE MUSULMAN FOND DE BOUTEILLE		
		IMITE UN BRUIT SEC		CALLIGRAPHIE CABOCHE		ÉTAT D'EUROPE
PARTIE DE L'OS ILIAQUE À MOI			VILLE DU JAPON SYMBOLE CHIMIQUE		AVANT L'ÉTÉ PEUT ÊTRE FIXE	
	AVANT LA DIZAINE TABLE DE BOUCHER			ATTACHENT VITESSE D'UN NAVIRE		
DÉFINI GAZ				ON LE LANCE MONNAIE DU PÉROU		D'UN AUXILIAIRE
		PERSONNEL UN PEU AVANT VOUS	DIALECTE GAÉLIQUE PRÉPOSITION			ARTICLE ARABE ÉTAÏN
CHEF MIGNONNE			SPÉCIALITÉ SUISSE			
			GRANDE FÊTE		VENUE AU MONDE	

No 93

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**

- |          |          |         |         |         |
|----------|----------|---------|---------|---------|
| AVERROES | FALLOPE  | ITARD   | OMS     | TEMIN   |
| BEGIN    | FINSEN   | KARRER  | PARE    | TUBIANA |
| BELL     | FLOURENS | KENDALL | PASTEUR | USINGER |
| BINET    |          | KREBS   | PEAN    |         |
|          | GESELL   |         |         | VITTEL  |
| CARREL   | HANSEN   | LAENNEC | RICHTER | WIDAL   |
| CELSE    | HARVEY   | LEJEUNE | ROYAT   |         |
| DALE     | HEAD     | LISTER  | RUFFIE  |         |
| DEBRE    | HENCH    | LOEWI   | SABIN   |         |
| DOLTO    | HESS     | LWOFF   | SCARPA  |         |
|          | HEYMANS  |         | SELYE   |         |
| EBERTH   | INSERM   | MATHE   | STAHL   |         |
| EHRLICH  |          | MORGAN  |         |         |

MEDECINS - Un mot de 10 lettres

B	W	I	D	A	L	E	R	E	G	N	I	S	U	H
L	E	N	S	L	H	A	T	S	N	I	M	E	T	E
L	N	L	E	T	T	I	V	N	P	G	R	R	G	N
A	U	B	O	S	E	E	M	E	A	E	E	N	I	C
D	E	B	R	E	N	T	A	R	R	B	I	B	T	H
N	J	M	R	L	I	A	T	U	E	M	A	O	A	E
E	E	O	E	Y	B	U	H	O	E	S	S	O	R	Y
K	L	R	V	E	B	A	E	L	A	I	N	G	D	M
A	E	G	A	I	R	U	F	F	I	E	E	I	T	A
R	R	A	A	V	I	D	F	A	I	S	P	E	A	N
R	R	N	E	K	C	N	O	L	E	N	T	S	Y	S
E	A	Y	R	N	H	E	W	L	O	S	S	E	O	M
R	C	E	N	N	E	A	L	O	T	E	L	E	R	O
A	B	R	U	E	T	S	A	P	H	O	W	E	N	U
S	C	A	R	P	A	D	A	E	H	R	L	I	C	H

Solution du dernier problème : POTIER

**SUPERGRILLE**

**Solution du No 92**

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

**DEDUCTO**

Testez votre esprit de déduction  
But du jeu: à l'aide des indices et de la grille de jeu, trouvez dans quel ordre doivent être placés chaque chiffre et chaque lettre et découvrez la solution DEDUCTO

**Jeu #4334**

GRILLE DE JEU

1	1	X	X	X	X				
2	X								
3	X								
4	X								
5	X								
A									
B									
C									
D									
E									

SOLUTION

1

**Jeu #4335**

INDICES

10 - G	J - E	H - 5	F - J
6 - K	C - A	1 - A	10 - 9
9 - 6	3 - H	7 - G	5 - 4
2 - 4	7 - B	8 - E	C - B

GRILLE DE JEU

1	1	X	X	X	X	X	X	X	X
2	X								
3	X								
4	X								
5	X								
6	X								
7	X								
8	X								
9	X								
10	X								
A									
B									
C									
D									
E									

Courez la chance de gagner un des **4 chèques-cadeaux Renaud-Bray** de **25\$** si vous remplissez cette Supergrille!

Vous retrouverez les noms des gagnants de la semaine dernière en page A 20



Retournez la Supergrille dûment complétée à :  
**Concours Supergrille**  
**C.P. 15800, Québec QC G1K 8A8**  
 Ou déposez-la au quotidien Le Soleil.

Nos gagnants de l'extérieur de la région auront la possibilité de commander chez Renaud-Bray par la poste, moyennant des frais de transport

- 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 (mesurant pas 4" X 9")
- Les grilles comportant des erreurs seront rejetées.

Nom \_\_\_\_\_  
 Prénom \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 Code postal \_\_\_\_\_  
 Tél. jour \_\_\_\_\_

**LE SOLEIL**

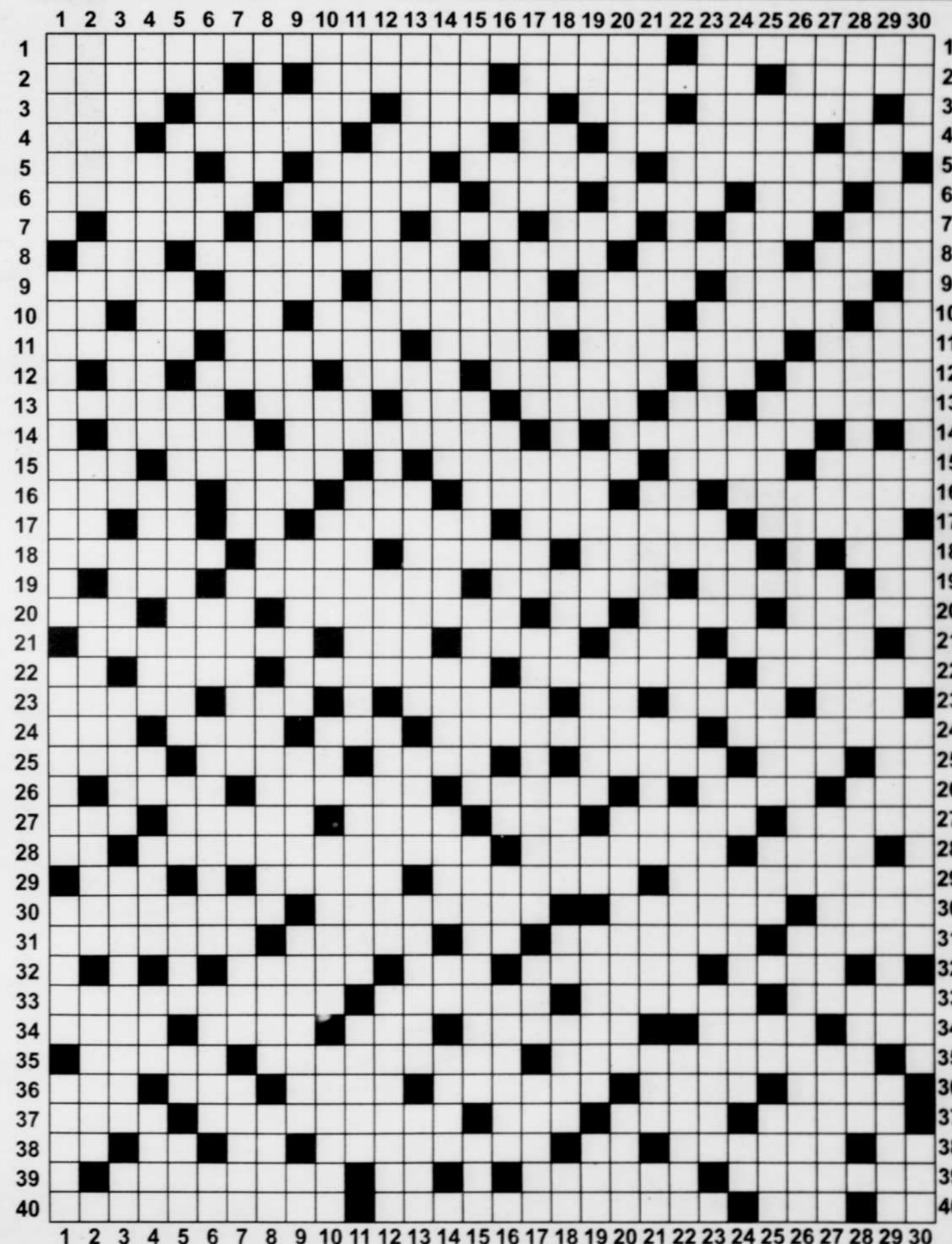
**HORIZONTALEMENT**

- Ventre à terre - Se met à plat ventre.
- Fruit - Campagnarde - Personne dénuée de réflexion ou d'initiative - Posture de yoga.
- Souverains - Entre en action - Plénitude en bouche d'un vin - On peut la gaver - Île de l'Atlantique.
- Ouvrage de poésie en vers - Laisée - Après - Tellement - Exposit pour la vente - Comme les doigts des deux mains.
- Couvert de champignons - Préfixe - Maréchal de France - Nommer oralement chaque lettre - Processions.
- Anaconda - Languissants - Elle pue - Ouverture de certaines mosquées - Rivière de Suisse - Pas à vous.
- Vulcain - Argon - Abréviation chrétienne - Pour la troisième fois - Principe de vie - Au Japon - Large cuvette.
- Région désertique - Impression en relief, sur une carte de paiement, de l'identification du titulaire - Dissimulé - Plus mauvais - Exécutés.
- Développe - Voisin du boulevard - Racontés - Ressemble à un barracuda - Verticaux.
- Se dit entre potes - Monnaies - Ils aiment le raisin - Vagabond - Soldat de l'armée américaine.
- Celui qui se marre - Son point est un indice - Capitale européenne - Palmiers - Amalgame métallique.
- Strontium - Qui est très courte, en parlant d'une robe - Montrer du sang-froid - Supprime la partie la plus haute de - Sert à indiquer une équivalence - Mesure.
- Le nandou en est un - Grosse mouche - Se fait avec le regros - Placée - Thulium - Appui donné à quelqu'un pour obtenir plus facilement un avantage.
- Reporté au pouvoir - Prénom - Champignon comestible.
- Danse - Accueillent des gens affamés - Enlève le pédoncule d'un fruit - Sans aspérités - Pâturage d'été, en haute montagne.
- Il fait des grimaces - Dans le râtelier - Du verbe naître - Qui est profitable - Dans la gamme - Très longues périodes.
- Prénom d'un célèbre gangster - Draine la Sibérie occidentale - Hypothèse - A la couleur du sang - Lanterne rouge - Gros nuages.
- Unir étroitement - Ne remportent rien - Mollusque gastropode carnassier - Certaines sont nasales - Petit singe colombien.
- Monnaie du Cambodge - Petits vaisseaux - Qu'on ne peut repousser - Récipients - Gallium.
- Ville du Nigeria - Ne s'enforce pas dans la neige - Exquise - Fémur - Oiseau échassier - Bien des ordinateurs en ont un.
- Magistrat grec - Attendri - Qui est né - Il a une idole - Usé.
- Brome - Frotté d'huile - Finesse et habileté - Entasser - Qui n'est plus neuve.
- Ce n'est pas trop tôt! - Rien à signaler - Excrément - Fut changée en génisse - Sédiment meuble très fin - Majeur, entre la Suisse et l'Italie.
- Terme de belote - Divisions - Comme du foin - Hirsutes - Que l'on se réserve exclusivement.
- Continent - Suit allegro ou lento - Réunion de 20 mains de 25 feuilles de papier - Trochée - Commence par un événement important - Habitudes.
- Reçoit le Main - Parties non consommables des animaux - Monnaie dans l'Orient ancien - Habitation rudimentaire - Précis.
- Venue au monde - Adjectif numéral - Ancienne coutume hindoue - Ont cours en Moldavie - Préfixe signifiant au plus haut degré - Idée soudaine.
- Article au pays du rioja - Prix d'un travail - Orchidée des forêts de hêtres - Pour fixer les teintures.
- Armée irlandaise - Construit - Ne sont donc pas certains - Outils tranchants.
- Qui est dans un état heureux de réussite - Poltronne - Découvert - Vit à Paris.
- Plante très toxique - Flûte - Cale - Situation catastrophique - Où l'air circule.
- Clairsemés - Histoire - Recommandé - Touché.
- Étonnant - Raconte d'une manière précise et détaillée - On le cultive pour ses fleurs odorantes - Crasseux.
- Port des États-Unis - Ville de Grande-Bretagne - Enceinte - Papillon - On y brûle du bois - Poussés.
- À l'exclusion des autres - Besoin - Capitale.
- Se dit d'un abcès près de percer - Abrège une énumération - En plein été - Mouche qui pond près des narines des chèvres - Carte - On y boit beaucoup de bière.
- Bières - Envahissement - Capucin - Se dit d'un hareng - Tirer du néant.
- Négation - Indique le moment - Choix - Se jette dans la mer de Kara - Société anonyme - Meubles - Les 4 saisons.
- Ensemble des phénomènes du rêve - Te trouves - Tromper - Valeur de gris d'un phototype.

**VERTICALEMENT**

- Ventre - Avoir le ventre plein - Gros ventre - Ventre - Se remplit le ventre.
- Culte pratiqué à Haïti - Pochette - Mesure de poids - Beaux morceaux de saumon - Placer - Martyre.
- Enclore - Partie du littoral - Affaiblir - Faire cuire dans un corps gras bouillant - Qui n'est pas noble - Ordre des Prêcheurs.
- Fait - Unité de gestion et d'exploitation de la terre à l'époque féodale - Fait des faux plis - Tranquille et silencieux - Admiration - Courte éruption cutanée - Un soupçon - Cassier.
- Article - Femelle d'un chien de chasse - Intraitable - Résine semi-liquide - Labiée à fleurs jaunes très odorantes - Ne pas sentir la rose - Largeur d'une bande de papier peint - Habitation de certains animaux.
- Arbre d'Afrique - Zigouillé - Impliqué - Se déguisait et lisait - Remontées - On y paie avec des couronnes - D'un verbe gai.
- Roi légendaire d'Athènes - Peuple polynésien de Nouvelle-Zélande - Éculés - Bides - Le derrière à l'air - Bramant - A la foi religieuse.
- Ne lâchent pas prise - Exagèrent - Boyau de bœuf - Citée en justice - Oiseau de la taille d'un faisau - Inventif.
- Mère des Titans - Écrivain politique français - Instruments de musique - Canards marins - Petite fleur - Oiseau échassier - Lettre grecque.
- Mettent un peu d'ordre - Liquide organique - Organisation armée secrète - Fleuve d'Irlande - Situé - Juriste français - Calquer.
- Le temps des amours - Atomes - D'aller - Qui a beaucoup de petits nœuds - Ceux qui prennent les transports en commun - Bande de chiens.
- Terminaison - En instance - Pas applaudis - Queue-de-rat - Auteur - Pour réparer des crevaisons.
- Petite tache rouge - Allègre - Pays basque et libéré - Un emploi qui fait des envieux - Coule en Italie - Côté d'une monnaie - Passe à Compiègne.
- Trésorier de Clotaire II - Qui concerne les excréments - S'intéresse à l'espace - De plus - On en fait une teinture - Troisième personne - Ligands.
- Expérimenté - Ruisselés - Dupés - Paris - Livre récemment publié - Société protectrice des animaux.
- Coin - Obtint - Es en eau - Surprise - Pronom - Émoussé - Peut se faire avec de l'ail.
- Très forts - Épées - Son duvet est recherché - Ne se sent plus comme une jeune - Roue - Cacher.
- Château d'Orléans - Relatif à la troisième partie de l'intestin grêle - Petite ride - Formation militaire supplétive recrutée par la France au Maroc (1908-1956) - Épaisse - Protection - Fondateur de l'Oratoire - Sujet.
- Service du travail obligatoire - Modérés - Champignon souterrain - Oeuvre théâtrale - Une ou plusieurs personnes - Fêrue - Mouilla sa chemise.
- Tissu - Défendu - Réponse - Petit flacon de verre - Consternées - Souillé.
- Jette - Fillette méchante - Vent violent, froid - Barre servant à fermer une porte - Perçois par les yeux - A été fondée par Michel Debré - Infinitif.
- D'une locution signifiant de cette sorte - Elles grognent - Elle braît - Pour l'entretien des parquets - Impartiale.
- Tige aérienne rampante - Cadran solaire primitif - A cours au Brésil - Rigolé - A l'occasion (le cas ...) - Plante toxique.
- Appeler de loin - Langue dravidienne - Fleur - Signe de chaleur - Note - Une vraie tortue! - Répété plusieurs fois - Lecture pour petits et grands.
- Réunies en grande quantité - Se fait avant un long voyage - Combats - Sous le bât - Ile de l'Atlantique - Prises de lutte.
- Outil - Eu égard à - Elle se mâche facilement - Papillon - Farouch - Appuient sur le champignon.
- Échelle utilisée en photo - Grade - Parties d'œuvre littéraire - Se dit au tennis - État d'Afrique sur l'océan Indien - Athlète - Joie collective.
- Formation végétale - Pas révélés - Éclisses - Dommage occasionné par un phénomène violent - Pourvoir - Douleuruse.
- En vogue - Manière dont une affaire se conclut - Tour cycliste italien - Détermination des masses et des poids - Qui conservent une teinte naturelle - Vaste - Muse.
- Liquide amniotique - Elles ne boivent pas - Pied de vers - Aptitude à percevoir une sensation - Risqué - Venus au monde.

**SUPERGRILLE**  
**No 93** **LE SOLEIL**  
 Par Michel Hannequart  
 www.hannequart.com



# Un voyage en couleurs

**J**e crois que c'est le pire moment de l'année, lorsqu'on se retrouve dehors ou qu'on jette un regard par la fenêtre. Tout est gris et sale. Il y a les débris laissés par le vent, des branches cassées, des débris échappés des poubelles, d'énormes flaques de boue sur les bancs de neige restants. Sans oublier les crottes de chien ou de chevreuils qui dégèlent lentement et ce qu'on a laissé à la traîne à l'automne et qui refait surface au moment où l'hiver fond au ralenti.

C'est fou comme la saison froide arrive en coups de vent mais prend une éternité à s'en aller. C'est le moment de l'année qui n'arrive pas à tirer sa révérence pour laisser place à la verte, la florissante, la saison-frisson.

N'y tenant plus, je me suis enfuie, comme tant d'autres, vers la chaleur. Pas n'importe laquelle. J'avais envie de chaleur, mais surtout de vert et de couleurs anarchiques, ayant passé une partie de l'hiver, pas trop loin du calorifère et bien emmitouffée dans une couverture, à feuilleter des livres de décoration dont un particulièrement inspirant: *Les Couleurs du Mexique*. J'avais également une petite crotte sur le cœur, n'ayant pu obtenir, pour couvrir mon plancher de cuisine, les tuiles hexagonales en provenance du Mexique. Je me suis dit: «Allons donc voir de près tout ce qui me manque en ce moment: la chaleur, la couleur et ces tuiles qui ne sont jamais arrivées chez moi.»

D'abord, une plage, bien sûr, pour de longues marches. Pas trop fréquentée de préférence pour ne pas qu'on se pile sur les pieds. Une température idéale, de la bonne bouffe, une culture

inspirante, des gens sympathiques (l'occasion rêvée de pratiquer l'espagnol) et une multitude de hamacs. J'ai tout trouvé cela sur la Riviera Maya. Plages de sable blanc, à perte de vue qui s'allongent entre Cancun et Tulum. Entre vie sociale débridée et ruines à visiter.

Déjà, à la descente de l'avion, cette chaleur bienfaisante qui s'accroche à nos vêtements, à nos cheveux, qui glisse avec bonheur sur notre peau, en fait le tour, l'enveloppe entièrement et s'y incruste pour ne plus nous quitter. Il y avait longtemps que je n'avais savouré cette sensation. Bien sûr, l'été, il fait chaud au Québec. Très chaud même. Mais jamais avec cette humidité toute sensuelle. Le vent est chaud et caressant, la mer est envoûtante par la force de ses mouvements et par ses sons envoûtants qui bercent le plus insensible. Force m'est d'avouer que les premiers jours n'ont servi qu'à habituer mon corps à ces changements climatiques. J'ai passé le plus clair de mon temps dans des hamacs. Tantôt l'un, tantôt l'autre. Un livre à la main, qui se révélait rapidement trop lourd et qui m'entraînait dans un profond sommeil malgré la pertinence ou l'amusement de son propos. Je roupillais chaque fois que j'en avais envie. Un peu de lecture, une petite collation, un peu de baignade, un peu de soleil, beaucoup de hamac.

Après cette période d'adaptation et de repos, je me suis promenée. J'ai regardé, savouré et ren-



Francine Ruel

Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

contré le Mexique. Le Mexique et ses maisons colorées comme nulle part ailleurs. Autant de citrons rafraîchissants, de pêches Melba, de bonbons roses et fushias acidulés, de crèmes vanillées, de grains de maïs délicieux, de beurre fondu, de pommes grenades, de mangues cochannes à souhait, de sanguines éclatantes, de bleuets en coulis, de bananes écrasées, de tendre chocolat au lait. Toutes ces saveurs colorées sur les murs et à l'intérieur des maisons. Je suis plutôt zen en décoration. Très peu de couleurs vi-

ves, un minimum de motifs. Mais cette orgie de coloris, qui se retrouvent sur les céramiques, les poteries, les tissus, la vannerie, me plaît beaucoup et me réjouit l'œil. C'est joyeux, c'est vivant, c'est palpitant.

La finesse des tuiles des salles de bain, des lavabos peints aux couleurs criardes, avec des poissons multicolores, des perroquets aux plumages phosphorescents où il fait bon se rincer les doigts. Les cuisines surchargées de teintes criardes où l'on retrouve tout l'artisanat du pays. Nappes, serviettes de tables, châles, tabliers tissés, cuillères de bois sculpté, marmites en terre cuite, poterie, vaisselle, cruche. Chaque fois, je me retrouve avec un bonheur gourmand dans le magnifique roman et film éponyme de Laura Esquivel: *Agua y chocolate*.

Les marchés regorgent de ces mêmes teintes affriolantes. «Un supermarché occidental est une succession d'étagères sans âme. Un mar-

ché mexicain est un spectacle.» Les couleurs se déchainent, les sons s'entrechoquent, les saveurs se mélangent. Dans les boutiques, on trouve des babioles, des représentations de squelettes, d'anges, d'icônes et de vierges. Il faut dire que la mort fait partie de la vie au Mexique. De magnifiques bracelets d'argent finement ciselés. L'emblématique Frida Khalo et son amoureux Diego Rivera y sont présents en copies de toutes sortes.

Un plaisir fabuleux mené par la curiosité consiste à quitter la rue et aller observer à la dérobée, les jardins intérieurs des hôtels, des *posadas* et des *haciendas*. Tout y est fleuri et verdoyant. Et les fontaines y coulent de belles herbes et une vie douce.

Sur la plage, j'ai un faible pour les *palapas*. Ces petits abris de paille qui vous évitent de carboniser sur place et de devenir un grand brûlé en quelques heures. J'ai été émue à fouler les pierres des ruines de Tulum. Je me suis laissée initier par un guide aux mystères des constructions mayas. J'ai été éblouie par leurs architectures impressionnantes et inspirées où l'on faisait entrer le soleil par une porte, celle de l'est, et ressortir par celle de l'ouest, le soir venu. Les fresques intrigantes où les gens s'emparent, s'enroulent aux serpents et autres divinités. J'ai eu l'occasion de m'approcher de quelques Cenotes (puits naturels souterrains). L'eau y est d'émeraude, et les poissons possèdent eux aussi des couleurs fabuleuses. Autant que ce pays.

LES COULEURS DU MEXIQUE Melba Levick, Tony Co-hann Masako Takahashi Édition: Flammarion

## CRITIQUE

### BISTRO SOUS LE FORT

# Quand les femmes s'en mêlent!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

■ Une histoire de filles que celle du Bistro Sous le Fort, un sympathique troquet ouvert il y a quatre ans par Katherine Corbeil et Johanne Lauzier, deux ex du Lapin Sauté mûres pour le grand saut! En cuisine, la jeune chef Marie-Josée Gagné mijote des plats qui sentent bon les lardons alors qu'en salle, Sarah, notre serveuse, nous accueille comme des copines qu'elle n'a pas vues depuis des lustres. Ouvrons une bouteille de Sangiovese pour trinquer à la féminité!

Bien que les sandwiches sur le pouce rassasieront une clientèle de visiteurs aux pieds gonflés d'avoir arpenté le Vieux-Port, le menu s'appuie sur des arguments plus convaincants pour les «Jocaux». Ils s'y rendront l'esprit en paix sans repartir avec l'impression d'être tombés dans une «trappe à touristes». Impossible non plus de ne pas remarquer les p'tits airs de parenté entre la carte du bistro au pied du funiculaire et celle du Lapin Sauté, leur ancien amour. Une influence somme toute positive en sachant que dans sa catégorie, «le gibier à poil» du quartier Petit-Champlain était plutôt solitaire...

Steak frites, bavette, ris de veau aux champignons attirent ainsi notre attention alors que Sarah vante sans vergogne la cuisse de canard confite maison. La bonne vendeuse verra sa cuisse «déconfite» par les plats du jour moussés à l'ardoise réinventée — un rouleau de papier brun fixé au mur —, soit un pot-au-feu de lapin au romarin et des aiguillettes de canard aux canneberges.

Précédé du pictogramme «nouveau», le filo de canard aux champignons

et romarin nous prouve que Sarah ne raconte pas de bobards. Moelleuse grâce aux bons soins d'une cuisson recouverte de gras de canard frémis-sant, la viande effilochée a été enveloppée d'une pâte phyllo dorée. La qualité (la quantité aussi!) du confit s'autosuffit au point d'en oublier la demi-glace.

À la section des croûtons, celui au chèvre à la poire supplante le croûton à la citoyenneté britannique au fromage bleu et porto. La saveur acidulée du fruit en morceaux — il vaudrait mieux servir une poire pochée qu'en conserve — adoucit celle plus forte et caprine du fromage bronché. Quelques noix rendent encore plus savoureux ce mariage qui réclame une baguette à la mie plus dense, voire un pain aux noix.

Si les aiguillettes de canard présentent un léger excès de cuisson qui nuit à l'appréciation de la texture du magret — à son meilleur saignant —, la saveur de la viande n'en subit qu'à demi les contrecoups grâce à une sauce agréablement aigrelette aux petits fruits rouges. Montées avec le fond de

veau légèrement trop salé, les saveurs des sauces — autant celle de l'entrée que des deux plats principaux — ne diffèrent que de peu. Une réserve qui ne gâchera pas notre appréciation générale ainsi que l'effet des présentations copieuses et colorées comme celle du canard dressé sur un monticule de légumes au beurre.

Petits oignons perlés et carottes en gros dés sont les ingrédients essentiels d'un plat braisé à feu doux tel que ce pot-au-feu de lapin. D'une tendreté irréprochable, la pièce du petit gibier est servie comme un osso buco sur un nid de pâtes au pesto. Savoureuses et d'une texture mieux qu'*al dente*, les pâtes ont probablement été sautées dans la poëlonne pour en extraire le surplus d'eau.

«C'est du vrai feu» remarque un gamin français en s'approchant du foyer. La remarque arrache un sourire et une réflexion à savoir que le Bistro Sous le Fort propose une cuisine d'inspiration bistro faite avec bonne humeur, un service gentil comme tout et de très bons desserts dont une mousse croquante au chocolat qui cache de la confiture aux petits fruits.

**BISTRO SOUS LE FORT**  
48, rue Sous-le-Fort, Québec  
Téléphone: 694-0852  
Type de cuisine: bistro  
Ouvert du lundi au samedi de 11 h à 22 h et le dimanche de 9 h à 22 h  
Petits déjeuners le dimanche jusqu'au 11 avril  
Table d'hôte du midi en semaine de 9,25 \$ à 14 \$  
Table d'hôte du soir de 22 \$ à 26 \$  
Plats du jour de 18,95 \$ à 21,95 \$  
Bouteille de vin à compter de 23 \$  
Stationnement: dans la rue



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

## CÉLÉBRONS LE PRINTEMPS!

INCLUANT TOUTES LES RECETTES DE L'ÉMISSION

**RICARDO**

BRUNCH DE PÂQUES

JAMBON NOUVELLE FAÇON  
ROULADE D'OMLETTE  
MOUSSE À L'ÉRABLE INCROYABLE

ILS ARRIVENT DANS UNE HEURE!  
**6 PLATS EXPRESS**

MAGASINER UN ROBOT CULINAIRE  
LES ASPERGES FONT LE PRINTEMPS  
PUREES POUR BÉBÉS



INCLUANT TOUTES LES RECETTES DE L'ÉMISSION

Savourez le magazine Ricardo

En kiosque maintenant

Les Éditions  
**gesta**



Luc Martineau, Olivier Robichon, Paolo Putignano, Gino Ste-Marie, Marie-Andrée Thériault et Robert Dedieu

## La Méditerranée servie sur jazz

Un nouveau resto vient de faire son entrée sur la très branchée rue Saint-Joseph Est: le Largo. Ces cinq lettres, prononcées en roulant la langue au milieu, réfèrent à un mouvement lent de musique et en navigation, à prendre le large, deux passions des propriétaires. En témoignent l'imposant piano voisin d'une dizaine de tables

haut perchées sur un palier et cette immense toile représentant un grand bateau, peinte par un artiste de Méduse. Derrière ce décor, conçu au goût de la maison, se profile la volonté de servir la Méditerranée sur fond de jazz. Aux rythmes feutrés de différents petits bands québécois, les plats, aux saveurs de soleil, circulent. Amuse-gueule à base de tomates, d'olives, de poissons. Crottin de Chavignol sur croûtons, chicorée et petits lardons. Bouillabaisse à la marseillaise. Côte

de veau sautée aux épices sauce Porto. Filet d'agneau en croûte d'agrumes et tournedos de thon sur coulis de pomodoro et olives kalamata. Et pour grimacer de bonheur, une tarte sablée au citron, ornée d'une tranche de lime confite. A.P.

**LARGO RESTO-CLUB**  
643, rue Saint-Joseph Est  
(418) 529-8111  
Menu du jour à partir de 11 \$  
Table d'hôte: 35 \$