

# PLAISIRS



Le Cambodgien Jacky Khao possède le restaurant thaïlandais l'Exothai, à Sainte-Foy H 3  
Frédéric Lévesque, cuisinier sourd et muet, au restaurant L'Amarelle H 8

## PLAISIRS PARTAGÉS

### Vue imprenable

■ D'habitude on dit: «chambre avec vue» et «vue imprenable». La chambre —tant que j'habite chez moi— je n'y tiens pas qu'elle soit avec vue. Si je suis dans un autre pays, c'est tout à fait différent. Je la veux avec vue et avec vue imprenable, si possible. Dans ma chambre, l'extérieur n'existe pas. C'est un lieu fermé sur lui-même, secret, douillet. La vue imprenable c'est sur l'écran noir de mes nuits blanches qu'elle prend tout son sens.



Vue sur le Vieux-Port de Montréal.

Pour mon bureau, c'est différent. J'ai la chance d'avoir un bureau avec vue. Il donne sur l'extérieur. C'est important cette vue sur l'extérieur. Ça me distrait du travail quand je n'arrive plus à rien de bon, ça me permet de respirer, à défaut de prendre l'air à l'extérieur, et ça me dit que la vie se poursuit dehors. J'ai toujours eu un bureau avec vue. Parfois même avec une vue imprenable. Ça m'a toujours fait sourire ce terme de vue imprenable. C'est faux. Elle est tout à fait prenable, la vue. Les yeux s'en emparent et la mémoire la conserve. J'ai eu un bureau qui donnait sur le parc Lafontaine, un autre sur le Carré St-Louis et maintenant, il donne sur le Vieux-Port. Une place et des bateaux. Mes bateaux. Je sais, c'est très prétentieux de faire sienne la propriété de ces cargos amarrés pour l'hiver devant mes fenêtres. Quand j'ai emménagé dans cet appartement, il y avait là, dans ma cour, deux énormes cargos aux flancs rouillés; leur cheminée se dressait haut dans le paysage. Je suis partie deux jours à la campagne me reposer du déménagement et à mon retour il me manquait un bateau. Je la prenais personnelle cette disparition de bateau. Personne ne m'avait prévenue. On m'avait volé une partie de ma vue imprenable.



Francine Ruel

Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

UNE FEMME À LA FENÊTRE  
Il s'en passe des choses sous les fenêtres de mon bureau. Des touristes qui viennent lire les renseignements sur l'histoire des vieux murs, des adolescents qui descendent de leur autobus jaune bruyamment, en liberté surveillée, mais excités d'avoir délaissé leurs classes. Des personnes qui promènent leur chien. Des gens à bicyclette, à roulettes ou en trottinette. D'autres qui s'assoient pour lire ou pour attendre quelqu'un. Mais ce qui me plaît le plus à part les gros bateaux dans l'eau qui vont bientôt se figer dans la glace, c'est ce qui s'y passe à

Voir VUE en H 2 ▶

## DÉCOUVERTES

### LA PAPILOTTE

# Gastronomie à domicile

■ Depuis 15 ans que leur petite entreprise de traiteur La Papillote a pignon sur rue aux Halles de Sainte-Foy et sur le boulevard René-Lévesque, Pauline Kaine et Alain Vaillancourt ont su s'attirer une clientèle fidèle. Tellement fidèle que certains consommateurs se font même livrer à Montréal leurs plats favoris par autocar dans des glacières de styromousse!

blanc; filet de porc sauce roquefort, émincé de veau aux trois poivres; sans oublier les grands favoris traditionnels que sont les pâtés, quiches et tartes salées aux tomates, poireaux ou à la provençale. Tout est frais, exquis, finement préparé. Et je ne vous ai enco-

re rien dit de Pâtes à tout, ce comptoir de pâtes fraîches logé à même enseigne, qui s'est acquis une belle notoriété dans la Vieille Capitale.

« Nous avons débuté en 1984 avec un minuscule comptoir de pâtes fraîches et une seule machine pour les fabriquer », raconte Pauline, qui a planté là son travail au service à la clientèle chez Bell Canada pour devenir cuisinière à plein temps, voilà déjà plus de 15 ans. Passionnée de cuisine, elle a élaboré toutes les recettes qui font aujourd'hui la renommée de Pâtes à tout et de La Papillote, pendant que son conjoint Alain lui donnait un sérieux coup de main, tout en s'occupant d'administration et de mise en marche.

Aujourd'hui, en plus du comptoir de pâtes fraîches et de plats cuisinés, leur petite entreprise florissante d'une cinquantaine d'employés compte aussi la boucherie des Halles et le

Voir GASTRONOMIE en H 2 ▶



Anne Desjardins  
Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

Cette approche du métier est originale. Car plus souvent qu'autrement, les services de traiteurs sont associés aux moments solennels de la vie: baptêmes, mariages, funérailles. Sans parler des événements à caractère protocolaire ou du temps des Fêtes, période frénétique par excellence. D'ailleurs, entre le cocktail du 10 décembre offert par votre patron, le 5 à 7 du 12 où vous accompagnerez votre douce moitié et le vernissage de votre meilleure amie prévu pour le 13, il y a fort à parier que vous trouverez sur votre route un ou deux de ces experts des petites bouchées, comme Nourcy ou Agnus Dei.

### UN SERVICE DE TRAITEUR À L'EUROPÉENNE

À La Papillote, par contre, c'est tous les jours fête, puisqu'on vous libère de l'obligation quotidienne de cuisiner en offrant de savoureux plats maison à emporter, cuits et emballés sous vide. Un service de traiteur à l'européenne, en fait. Vous faites votre choix parmi les entrées, plats principaux et garnitures, le tout digne d'un restaurant gastronomique. Vous croyez que j'exagère? Jugez-en plutôt par ces quelques exemples tirés du menu de base de La Papillote: mousse de crabe avec mayonnaise au cresson, rillettes de canard et confit d'oignons; crevettes au citron, pétoncles au safran, truite au beurre

LE SOLEIL  
RAYNALD LAVOIE  
De La Papillote,  
Pauline Kaine,  
copropriétaire  
avec son conjoint  
Alain Villeneuve,  
offre une vaste  
sélection de plats  
gastronomiques  
sous vide.



**Nouveau au buffet**

## Fruizza!

Passionnément délicieuses

Goûtez nos 4 nouvelles pizzas dessert aux fruits

FRAISES RHUBARBE - CERISES - BLEUETS - POMMES

**PIZZA ROYALE**

GASTRONOMIE

Suite de la H 1

Café Pâtes à tout. Pendant qu'Alain file en vitesse remplacer au pied levé son livreur malade, Pauline me fait visiter les vastes cuisines qui approvisionnent leurs quatre commerces.

Situées au sous-sol des Halles de Sainte-Foy, elles sont divisées en plusieurs salles où règne une propreté digne d'un laboratoire.

Dans l'une de ces cuisines, Marc s'affaire à préparer un filet de porc aux pruneaux pour la boucherie, tandis que dans l'autre, Denise Tremblay m'explique le fonctionnement des cinq machines à linguine, ravioli et autres délices faits à base de semoule de blé dur et d'œufs frais. C'est nickel, comme disent les Français: toutes d'innox et de téflon revêtues et importées d'Italie, ces machines sophistiquées produisent une centaine de kilos de pâtes fraîches par jour.

CUISINE TOUT EN FINESSE

Après un bref regard à la chambre de refroidissement rapide, Pauline m'entraîne dans la cuisine de transformation des légumes et de mise en pot, où ses employés travaillent à des températures de 10° Celsius pour préserver au maximum la fraîcheur des aliments.

Chez Pâtes à tout et La Papillote, on travaille selon les mêmes normes très strictes d'hygiène que dans les grands hôtels. Ce qui n'empêche pas les parfums suaves de la ratatouille et des to-

Aucun agent de conservation dans la préparation des plats

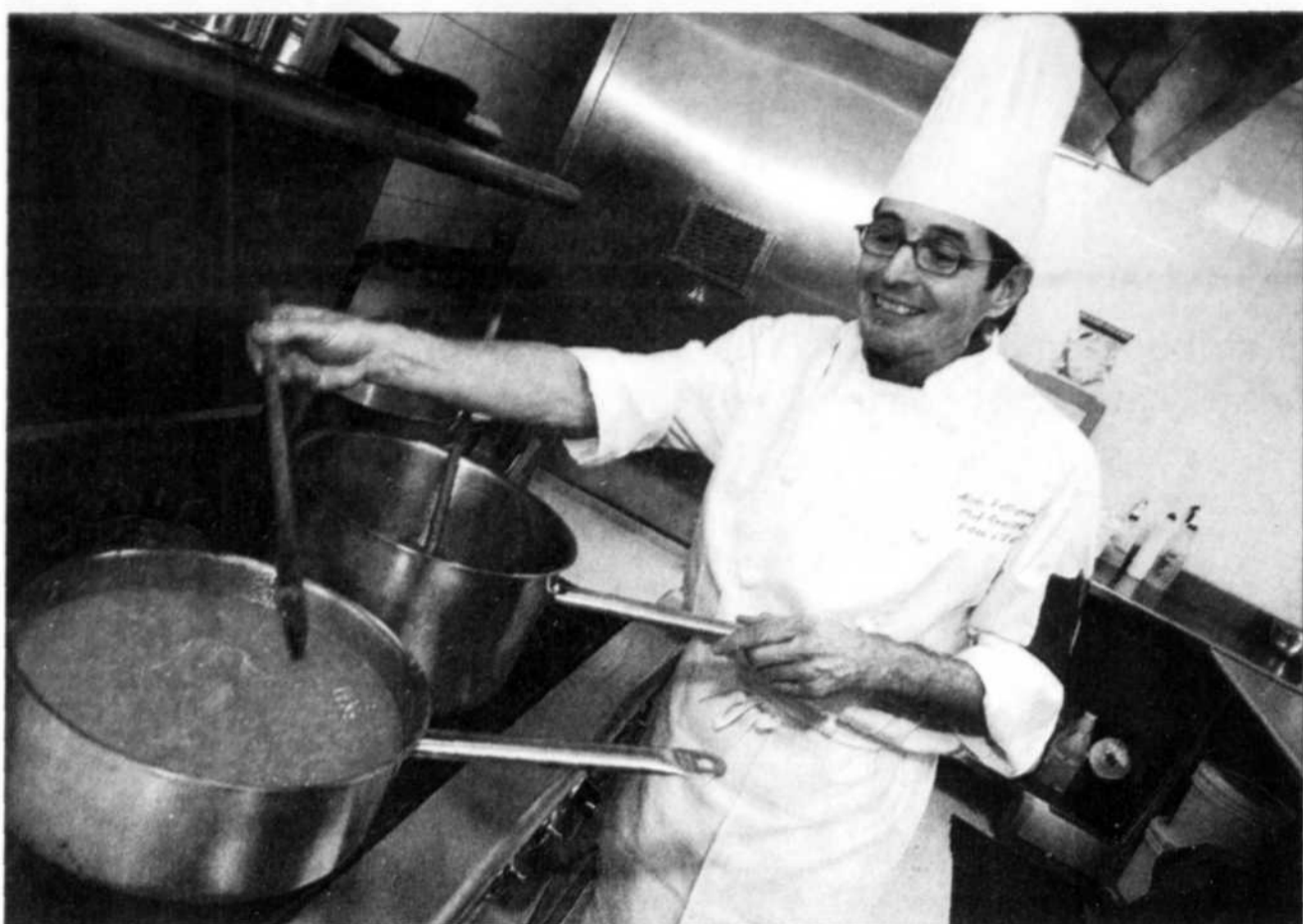
mates mijotées de se mêler allègrement. Surtout quand on entre dans la cuisine de préparation des sauces, où Diane Clermont et ses collègues produisent quotidiennement différentes variétés: tomate et orange à la sicilienne, bolognaise, aux palourdes, saumon fumé, rosée aux champignons, béchamel tomate.

«Aucun agent de conservation n'entre dans la préparation de nos plats, assure Pauline Kaine, et nous n'utilisons que de l'huile d'olive de la meilleure qualité.»

UNE RÉVOLUTION CULINAIRE

Tout à côté, c'est le royaume du sous vide, une technique de cuisson et d'emballage révolutionnaire, que Pauline a découverte il y a une dizaine d'années grâce à un séminaire donné par l'inventeur de cette méthode, le chef français Georges Paulus.

«La cuisson sous vide se fait lentement, à très basse température avec des fours spéciaux, explique Pauline avec enthousiasme. Elle permet de



Le chef Alain Pettigrew dirige désormais la brigade de La Papillote et de Pâtes à tout.

préserver le goût, la texture et la valeur nutritive des aliments, de prolonger leur durée de vie, tout en minimisant les risques de contamination bactérienne.»

Dans la petite cuisine, Hélène, Danielle et Manon travaillent à la confection de ces plats sous vide sous la supervision du chef Alain Pettigrew.

«Je suis la nouvelle acquisition de La Papillote», rigole ce dernier en jetant un œil expert au confit de carottes au gingembre qui mijote sur le feu. En poste depuis le début novembre, le chef Pettigrew a quitté le restaurant Portofino, dont il dirigeait la brigade depuis quatre ans, pour s'associer avec ses amis Alain et Pauline.

«Mon mari et moi avions atteint un stade dans nos connaissances culinaires où il nous aurait été impossible de poursuivre le développement de nouvelles recettes tout en faisant évoluer notre entreprise, résume Pauline. Avec l'expertise du chef Pettigrew, nous pourrions organiser des dégustations, donner une formation continue à notre personnel et créer des tables d'hôte nouvelles chaque semaine tout en continuant d'offrir nos plats classiques.»

POUR GENS PRESSÉS

D'ailleurs, sitôt arrivé à La Papillote, Alain Pettigrew s'est lancé dans la conception du menu des Fêtes, que vous offre en primeur: en entrée, vous pourrez choisir entre le feuille-

té d'escargots au Fra Angelico ou la terrine de ris de veau aux abricots et sa compote de poireaux confits. Suivra un choix de quatre plats de résistance: pavé de saumon farci à la mousseline de pétoncles sauce fine champagne et huile de truffes blanches; médaillon de veau de lait poêlé aux chanterelles, sauce porto; filet mignon de bœuf de l'Alberta au poivre vert, sauce cognac; crevettes géantes grillées sur ratatouille à la mangue.

À moins de 20\$ par convive, je prédis à ce menu des Fêtes un succès

bœuf! «Notre clientèle a de moins en moins de temps pour cuisiner mais elle est de plus en plus raffinée, à l'affût des nouveautés et soucieuse de sa santé. C'est pour ça que nous allons vers les légumes et les viandes biologiques, tout en continuant de développer le formidable potentiel gastronomique de la cuisson sous vide, de conclure le chef Pettigrew. Pour un cuisinier professionnel, c'est un défi qui ne se refuse pas!»

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

RECETTE DU CHEF

Suprême de volaille forestière

Donne 2 portions

INGRÉDIENTS

- suprême de poulet de grain
- 1 sachet de champignons sauvages séchés (20 g)
- 1 échalote française
- 1/4 t. (60 ml) de vin blanc
- 2 c. à soupe (30 ml) de porto
- un peu d'huile
- noisette de beurre

PRÉPARATION

- Faire sauter dans un peu d'huile un beau suprême de poulet de grain (4 à 5 minutes par côté, à feu moyen-vif).
- Mettre le poulet dans une assiette à tarte et recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer à four tiède (175-200 °F).
- Entre-temps, réhydrater un sachet de champignons sauvages séchés de

20 g dans de l'eau chaude, selon les instructions sur l'emballage. Bien égoutter.

- Dans la poêle ayant servi à griller le poulet, faire revenir une échalote française dans un peu d'huile.

- Déglacer avec 60 ml de vin blanc et 30 ml de porto à feu vif en raclant bien le fond de la poêle.

- Ajouter 3/4 tasse (180 ml) de fond de volaille et les champignons hydratés. Laisser réduire pendant une quinzaine de minutes.

- Sortir le suprême de poulet du four, le trancher en deux portions. Récupérer les jus de la viande et ajouter à la sauce. Juste avant de servir, monter au beurre en ajoutant hors du feu une noisette de beurre en remuant bien pour lier la sauce.

Le chef Alain Pettigrew  
Restaurant La Papillote

VUE

Suite de la H 1

l'heure du dîner. Je n'ai pas besoin de regarder l'horloge pour savoir l'heure qu'il est. Ils me l'apprennent. Qui ça? De grands garçons qui, tous les midis de la semaine - beau temps, mauvais temps -, s'installent en cercle et jouent au aki. Vous savez, cette toute petite balle remplie de grains de riz ou de billes de plastique et qu'on doit se lancer sans utiliser les mains. Les pieds, les genoux, la tête, tout est mis à contribution. Ils virevoltent, font des sauts périlleux, sautent, retombent sur leurs pieds, font des acrobaties pour qu'à aucun moment, la petite balle ne morde la poussière. Immanquablement, je sais qu'ils sont sur la place lorsque j'entends un éclat de joie. Je sais qu'ils ont commencé à jouer et que l'un d'entre eux vient de faire un bon coup.

Ils me plaisent, ces grands garçons qui passent l'heure du lunch à s'envoyer une toute petite balle et à y prendre tant de plaisir. Et moi, je me surprends à les regarder. Parfois même, je reste assise à mon bureau, dos à la fenêtre, et je les entends manifester leur plaisir. À d'autres moments, je ne résiste pas à ce petit bonheur tout simple et je tourne mon fauteuil à roulettes vers la fenêtre et je les observe un instant. De grands enfants qui s'amuse simplement. Je n'ai qu'un regret. Tandis que le froid m'apporte dans ma vue imprenable de grands cargos au repos pour l'hiver, j'ai peur que ce même froid fasse fuir mes amis rieurs sur la place et que ces grands garçons fous d'une petite balle ne viennent plus danser sous ma fenêtre. Ils font partie de mon paysage maintenant. Il est plus agréable d'entendre rire «midi» que de l'entendre sonner!

Dans un autre appartement que j'ai habité, je m'étais entichée d'un vieux couple de Chinois, fascinant. Je n'arrivais pas à me passer de cette vision. Si une journée, ils ne venaient pas dans le parc face à ma fenêtre, il me manquait ce calme décrit plus haut. Ils étaient fantastiques de tranquillité. Le cérémonial était toujours le même. Ils arrivaient ensemble au bout du parc. Ils avançaient à petits pas sans se parler, sans se regarder. Puis, ils se séparaient. Lui poursuivait le chemin à l'intérieur d'une petite barrière de fer forgé.

La femme prenait, en parallèle, celui qui mène à un banc. Elle lui faisait dos, elle me faisait face, assise sur le banc, les deux mains sur ses genoux, le regard dans le vide. Et puis, le rituel commençait. L'homme, dans de grands gestes lents à l'infini, presque au ralenti, exécutait un ballet dans l'air avec ses bras et ses jambes. Ses mains et ses pieds virevoltaient dans l'air dans une suite de mouvements continus. Un tableau magnifique. Mais le plus beau de cette vue imprenable, c'est que lorsque son enchaînement se terminait, la femme, qui n'avait pas bronché, se levait. Je me suis toujours demandée comment elle savait qu'il avait terminé son tachi. Elle ne le voyait pas, elle ne consultait pas sa montre, il ne prononçait aucun mot pour l'avertir. Elle savait. Et moi, ça me plaisait. Tout comme l'éclat de joie des garçons sous ma fenêtre.

Le bonheur, c'est souvent dans de tout petits gestes, dans de toutes petites choses. Et dans les vues imprenables.

Que mijote Marie-Josée?

**La garantie d'un moulin à poivre**

Je me questionne fréquemment sur les motifs d'achat d'un moulin à poivre. Obtenir le meilleur rapport qualité-prix, voilà bien sûr le but premier, mais trop souvent la décision se prend en fonction des promesses de garantie. Plus le chiffre impressionne sur l'emballage, plus le moulin est populaire, surtout s'il est bon marché. C'est à croire, ma foi, que pour un instant, l'acheteur a perdu sa raison... Imaginez un produit garanti contre tout problème, à vie, et pour moins de dix dollars!

Demandez-vous plutôt ce que vaut votre intention d'achat, la matière de fabrication et la qualité du mouvement étant les enjeux principaux. Dites-vous que les bons fabricants de moulins sont souvent exclusifs à cette spécialité (Peugeot, Cole and Mason, Old Thomson, etc.) et offrent des produits durables et techniquement supérieurs. Les maisons réputées vont même parfois honorer leur garantie bien au-delà de leur terme: alors considérez les vrais critères!

Marie-Josée Roy  
propriétaire de Pom Pom

**VOUS AIMEZ L'AMBIANCE DES FÊTES?**

Entre les réunions et les dossiers, réservez votre party de bureau!

- Menu du jour à partir de 8,95\$
- Table d'hôte à partir de 17,95\$

Tous les midis du lundi au vendredi et tous les soirs de la semaine

**LE PREBEN**  
STEAK • FRUITS DE MER • AMBIANCE

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

**Vignoble Angile - St-Michel**

Grande vente de **30 à 50%** de rabais sur tous les produits

Aperitifs de framboise, de fraise, digestif de fraise, vin blanc.

- 70\$ pour 12 bouteilles
- 15 ans d'expérience dans le domaine vinicole
- Produits de qualité, dégustation gratuite
- Ouvert samedi, dimanche de 9h à 18h ou sur appel.

Vignoble Angile  
267, route 218  
Ouest (sortie 348 Sud)  
St-Michel (Québec)  
GOR 350  
(418) 884-2327  
Venez nous voir!

\*L'ENTREPRISE CHANGE DE PROPRIÉTAIRE. FIN DE PRODUCTION, TOUT DOIT ÊTRE VENDU. QUANTITÉS LIMITÉES, FAITES VITE!!

**Doyon & Fils Inc.**

Le plus grand choix d'équipement de RESTAURATION

Petits et gros équipements

**VOLLRATH**

- ✓ Service professionnel
- ✓ Livraison rapide
- ✓ Également ouvert au public

**TRKE**

735, avenue Pruneau, Vanier  
681-6366 • 1-800-974-4449  
www.gdoyon.com

**Pour le temps des fêtes**

Menus des fêtes à partir de 13<sup>75</sup>\$

Pour vos parties de bureau, fêtes familiales et d'amis Salons privés disponibles. Réservez tôt!

**Petit Coin Breton**  
Crêperie Restaurant

Pour réservations:  
2600, boul. Laurier  
Place de la Cité  
653-6051

**SALONS**  
de 8 et 40 personnes

**MIDI D'AFFAIRES**  
À partir de 11\$

LES MIDIS-AFFAIRES CHEZ INITIALE

«Votre bonne table de négociation»

**INITIALE**

54, rue St-Pierre, Québec  
RÉSERVATION : 694-1818

NOUVELLE PUBLICATION



Le Guide Debeur 2002

Le Guide Debeur se définit comme une revue gourmande. Et c'est encore plus vrai de son édition 2002! Au long des 225 pages du livre, l'amatour, tout comme le professionnel, y trouvent leur compte lorsqu'ils feuilletent les chroniques gourmandes, la liste commentée des 500 meilleures tables étoilées du Québec et les quelques coups de griffes des critiques de la restauration. Cette parution comporte aussi son lot de nouveautés, dont un article sur les huiles d'olive, avec les coups de cœur de Philippe Mollé ainsi qu'un miniguide des fromages d'ici et d'ailleurs. Dans la région, les restaurants quatre étoiles ne causent guère de surprises. Il s'agit des classiques: La Fenouillère, Le Continental, La Closerie, Le Laurie-Raphaël, Le Michelangelo et La Camarine. Mais il y a aussi des écroulés dans le répertoire, dont le restaurant amérindien La Sagamité du village Huron-Wendake. Thierry Debeur écrit qu'« hormis un peu de viande de caribou et une soupe dite Sagamité, il n'y a rien d'amérindien sur la carte. (...) Voici, dit-il, une cuisine qui n'a rien de culturel, un piège à touristes, tout bonnement scandaleux! » Guide Debeur 2002, éditions Debeur, prix 14,95 \$, L.F.

# Une cuisine qui fait son chemin

## La gastronomie thaïlandaise, fine fleur de l'Asie, séduit avec ses mets croquants, parfumés et hypervitaminés

Il est certain que pour la plupart d'entre nous, il serait difficile de nommer une ville de Thaïlande autre que Bangkok. Essayez!

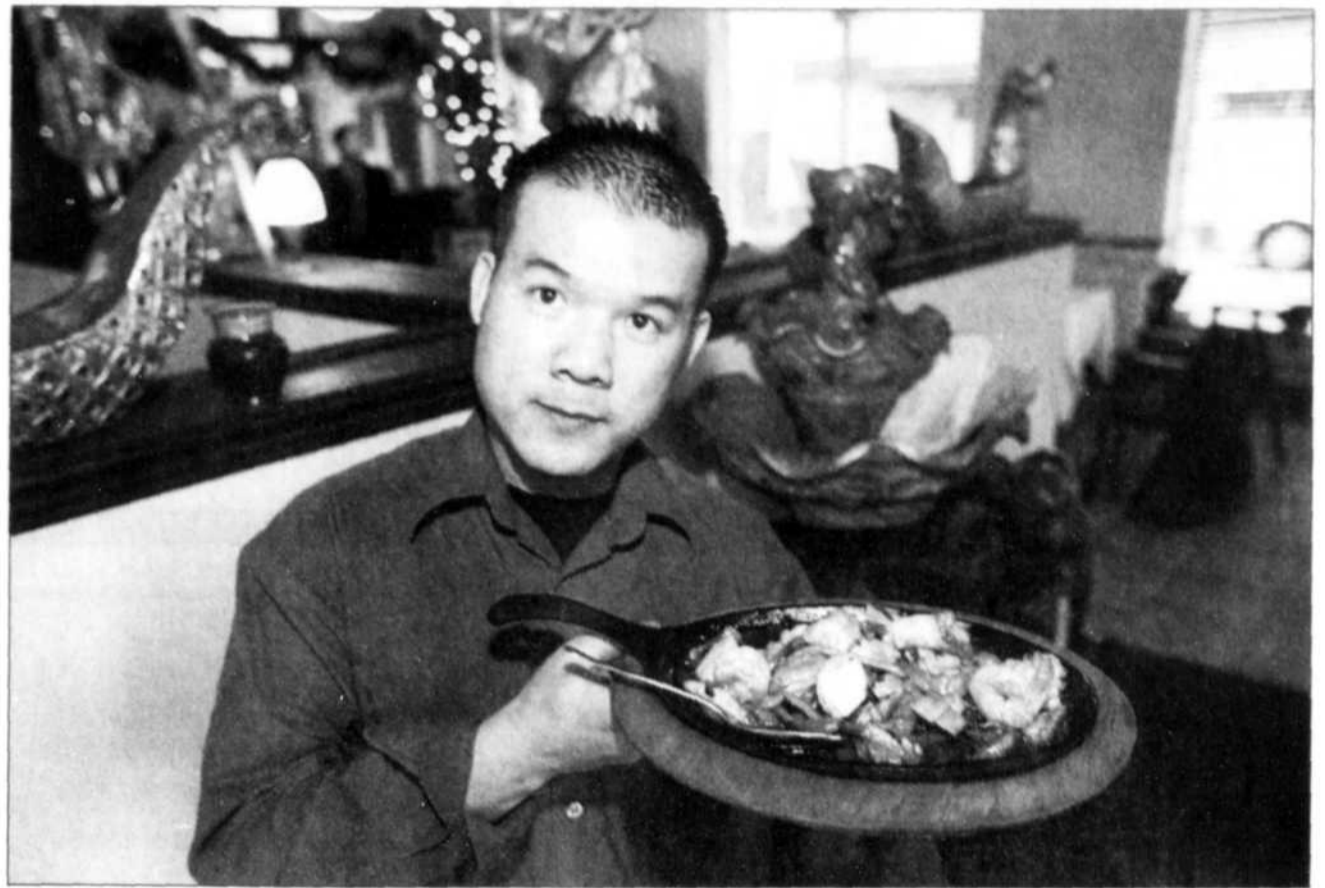
Ce pays est donc un peu une abstraction et, jusqu'à il n'y a pas longtemps, sa cuisine était elle aussi une grande inconnue, cédant le pas, et de très loin, à celle du Vietnam, pays dont de nombreux citoyens ont choisi d'immigrer chez nous depuis deux ou trois décennies.

Parfois épicée, parfois sucrée, mais toujours très goûteuse, la gastronomie thaïlandaise a tout de même réussi à se tailler une petite place sur les menus des restaurants vietnamiens au cours des dernières années. Mais ce n'était généralement pas vraiment au goût de Jacky Khao.

Même s'il est Cambodgien d'origine, M. Khao a eu maintes fois l'occasion de déguster des mets thaïlandais durant son enfance et son adolescence. C'est le fait que ce soit là la plus fine et la plus originale des cuisines asiatiques qui l'a convaincu d'ouvrir à Sainte-Foy, il y a deux ans, un restaurant thaïlandais plutôt que cambodgien, l'Exothai. Il avait évidemment aussi pris en considération l'intérêt grandissant des Québécois (notamment dans la région de Montréal) pour cette cuisine.

Et il ne fait pas de nuance: chez lui, on respecte la tradition thaïlandaise à la lettre et il est hors de question d'altérer les recettes pour s'adapter au goût d'une partie de la clientèle. « Si nous le faisons, tout le monde y perdrait: nous, parce que nous aurions moins de satisfaction à faire ce que nous faisons, les clients, parce qu'ils auraient des mets moins intéressants à se mettre sous la dent, et ceux qui sont plus difficiles, parce qu'ils rateraient une belle occasion de découvrir une cuisine excellente », dit le jeune restaurateur.

Coriandre, citronnelle, piments, soja de poisson, lait de coco, ail, gingembre, échalotes, la cuisine thaïlandaise est un jeu savant de combinaisons d'herbes, d'épices, de piments et de condiments qui en fait une cuisine unique par la variété de ses saveurs où s'entremêlent



Le propriétaire Jacky Khao s'est bâti une clientèle intéressante.

l'acidulé, le sucré, l'amer et le pimenté.

Très peu grasse et assez croquante, elle conserve grâce à un mode de cuisson rapide au wok toutes les propriétés vitaminiques et tous les parfums des aliments, ce qui lui donne une qualité gustative et même curative élevée.

Dans son restaurant de 68 places, spacieux et bien aéré, mais au décor plutôt sobre, Jacky - comme il aime bien se faire appeler - remplit tous les emplois selon le besoin. Ce pourrait bien être lui qui, un bon soir, vous expliquera toutes les qualités de quelques-uns des 92 mets qui sont sur le menu ou les différences entre les bières chinoises, vietnamiennes et autres qu'il vous propose. Si vous prenez une bouteille (de 22 \$ à 35 \$) sur une carte de vins limitée, il sera tout aussi d'accord, naturellement.

« Nous sommes là pour faire plaisir aux gens et ce sont eux qui décident. Nous les conseillons », dit le restaurateur de 32 ans. Depuis l'ouverture, il y a deux ans, il n'a jamais fait de publicité et il a quand même réussi à se bâtir une clientèle intéressante dans la région, mais provenant aussi du Saguenay-Lac-Saint-Jean et du Bas-Saint-Laurent, des gens qui ont connu cette cuisine en Asie et qui veulent se

rappeler des souvenirs de voyage. « De toute façon, j'ai déterminé mes prix de manière à ce que le plus de monde puisse manger chez nous et apprécier notre table, note-t-il. Je ne voulais pas qu'il n'y ait que les gens à l'aise qui puissent venir manger ici. »

Avec des mets frôlant 10 \$ ou des tables d'hôte pour deux dont les prix débutent à 29,95 \$, on peut parler de repas aux prix abordables et on comprendra aussi pourquoi 60 % des clients choisissent la table d'hôte.

Mais comme c'est là une cuisine si différente, il vaudra la peine de se payer

un petit luxe la prochaine fois et de commander un mets comme le Pad Phed Talay, pour les amateurs de fruits de mer, ou tout autre délice que Jacky saura vous recommander.

**RESTAURANT EXOTHAI**  
2690, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy  
Tel. 652-8188  
Stationnement gratuit tout autour  
Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi et le soir seulement, les samedi et dimanche  
Menu du jour à 8,95 \$ (six choix)  
Plat à la carte: entre 8 \$ et 12 \$  
Table d'hôte pour deux: de 29,95 \$ à 49,95 \$

RECETTE DU CHEF

### Pad Phed Talay

Il s'agit de fruits de mer sautés au carri et servis sur une plaque chauffante pour une personne

INGRÉDIENTS

- 4 pétoncles
- 4 crevettes
- 4 moules
- 6 calmars
- 4 crabes (simili)
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- des haricots verts

PRÉPARATION

- Sauter rapidement les fruits de mer jusqu'à ce qu'ils soient mi-cuits
- Ajouter les poivrons puis les autres ingrédients. Sauter quelques instants.
- Mettre sur la plaque chauffante et servir.

Jacky Khao, chef et propriétaire

## 5 jours pour 5 \$

Pour des articles de 100 \$ et moins pour un temps limité. Annonce de 2 lignes.

Annonces classées **844-4444**

LE SOLEIL

PARIS  
BREST

Entrées (au choix)

- \* Pétoncles marinés au citron vert et fruits exotiques
- Terrine de sanglier au foie gras et confit d'oignons
- Feuillantine aux poireaux glacée au brie, jus au porto
- Casareccia à la crème de Gorgonzola

- Potage parmentier et fins croûtons
- ou
- Consommé de boeuf aux petits légumes

Plats principaux (au choix)

- Linguine aux pleurotes, canard confit et sirop d'érable 23 \$
- Épaule d'agneau braisée aux épices orientales et ragoût de baricots coco 26 \$
- \* Steak de thon grillé sur basquaise et chutney d'ananas 30 \$
- Mignon de boeuf poêlé, sauce béarnaise 32 \$
- Rosace de cerf rôti, sauce grand veneur aux bleuets spatziels au beurre 34 \$

Les délices de notre maître pâtissier ou Sorbet frais maison

Café, Thé

\* Menu santé suggéré

Pensez à réserver pour vos partys des fêtes!

Valet parking GRATUIT le soir

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

**Table d'hôte**  
à partir de **15,95 \$**  
Salons privés  
Réservez tôt pour les fêtes

**Le Patrimoine**  
RESTAURANT-BAR  
529-5533  
Angle Grande Allée et George-V

**Table d'hôte romantique**  
Saumon mariné à la vodka  
Terrine de volaille aux ris de veau  
Salade de canard aux croûtons de chèvres chauds  
Caillette de gibier au jus d'herbes fraîches  
Fricassée d'escargots à la crème d'ail  
Potage du grand chaudron  
Salade saisonnière  
Arrivage du jour grillé, vinaigrette chaude  
Rosace de pétoncles à la mandarine  
Suprême de volaille farci à la provençale  
Tournedos de cerf aux bleuets et citron confits  
Filet de boeuf façon Rossini, sauce madère  
Dessert du maître pâtissier  
Café ou thé 39 \$

Sur présentation de ce coupon, obtenez  
**2 TABLES D'HÔTE 49 \$**  
pour  
\* Taxes et service en sus.  
Valable jusqu'au 20 décembre 2001.  
**Offrez un certificat-cadeau pour les fêtes**  
**AUBERGE DU TRÉSOR**  
20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec  
694-1876 ou 1-800-566-1876

**La Gamelle**  
Table d'hôte à partir de **11,95 \$**  
5 services, 2 pers. **29,95 \$**  
3188, chemin Ste-Foy - Sainte-Foy  
Réservez pour vos partys des fêtes  
659-1336

**Belle Saison DU GIBIER & DES HUITRES**  
DU 15 SEPTEMBRE AU 30 NOVEMBRE  
**LOUIS HÉBERT**  
Salons privés et verrière ensoleillée  
525 7812 668, Grande-Allée Est

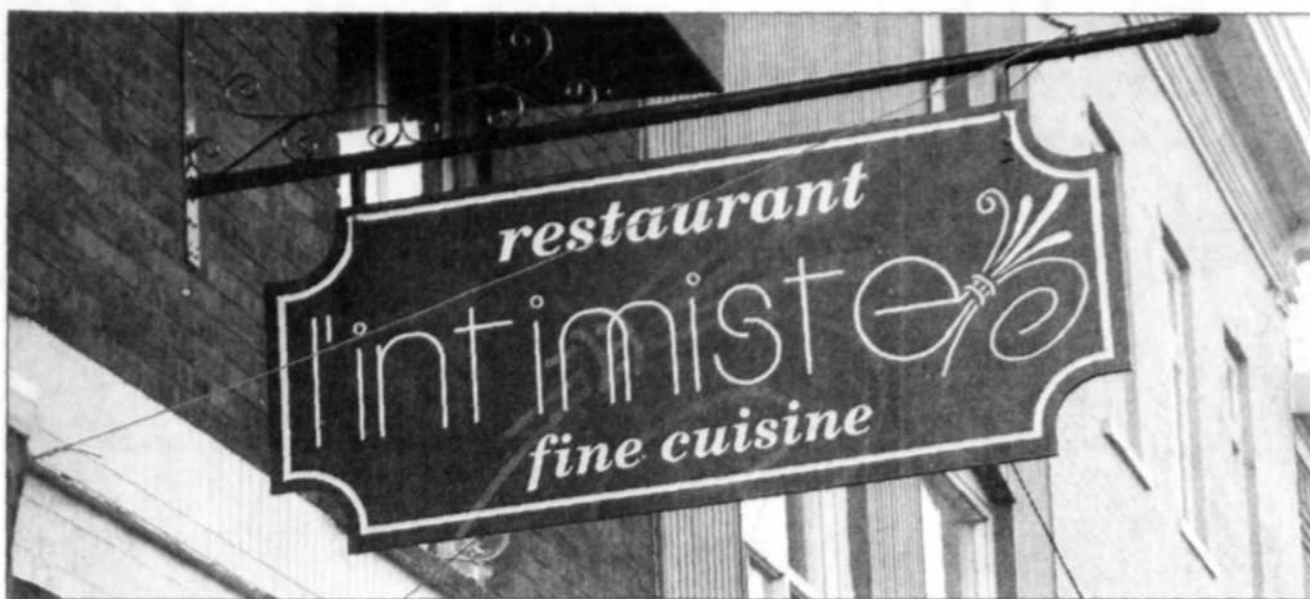
**RESTAURANT Le Vendôme Spécial pour 2 personnes**  
Pâté de foie du chef  
Moules à la Marinière  
Blanc de poireaux en vinaigrette  
Potage du jour consommé ou jus de tomates V.B.  
Filet de saumon frais à la vapeur sauce muscadet  
Rognons de veau sautés aux champignons  
Osso Buco à la provençale  
Entrecôte sur grill, sauce bordelaise  
Table à desserts - Thé, café  
**50 \$** pour 2 personnes avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge  
**VALET DE STATIONNEMENT**  
36, côte de la Montagne, Québec  
Rés.: 692-0557

**ALLEGRO DOMINICO**  
LE GRAND BRUNCH TRADITIONNEL TOUS LES DIMANCHES 21,50 \$  
**allegro!**  
RESTAURANT-BAR  
(418) 647-6521  
HILTON SUR VIEUX-QUÉBEC

**LA MAISON SERGE BRUYERE**  
3 restaurants, 1 seule adresse  
POUR VOS PARTYS DES FÊTES  
**13 salons privés**  
**Menus spéciaux**  
Réservez tôt!  
1200, rue Saint-Jean Québec  
VP 694-0618

**RÉSERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES**  
Découvrez nos steaks grillés sur charbon de bois, nos poissons frais du jour et les meilleures côtes levées en ville!  
**RESTAURANT BÂTON ROUGE**  
3000, boul. Laurier, Sainte-Foy  
Réservations 651-7878  
QUÉBEC • MONTRÉAL • TORONTO • OTTAWA (banlieue)

CRITIQUE



À L'Intimiste, l'accent est mis sur la cuisine, non sur le décor.

# Amadouez ce gibier si bien apprêté

STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

Les irréductibles urbains ont mille excuses pour ne pas faire le grand saut vers l'autre rive! Voici deux bonnes raisons qui valent une traversée à Lévis: L'Intimiste, un resto honorant les gibiers à prix doux, et la vue imprenable sur Québec illuminée. Entendons-nous, on n'accourt pas à ce resto pour son ambiance trop sage et sa décoration qui manque de *swing* avec ses murs mais et verts et ses arrangements de fleurs séchées. Efficace, peu bavard, notre hôte, prévenant, s'active de haut en bas en accordant les mêmes égards à tous. Une attention appréciée, il a installé un groupe bruyant à l'étage pour préserver la quiétude de la salle principale.

En entrée, l'ami nous amène une terrine d'autruche et des rillettes de lapin dressées coquettement sur un nid de mesclun et de pousses mélangées de tournesol et de moutarde. Des craquelins, avec et sans graines de pavot, se portent volontaires pour remplacer le pain - à la mie tendre - ne serait-ce que pour une ou deux tartines de ces pâtés onctueux qui ne sont pas préparés sur place, me dira-t-on, mais sont l'œuvre d'un charcutier bienheureux.

Les rillettes à la chair pâle confite religieusement sont d'un fondant irrésistible tandis que la terrine d'autruche, à la viande rouge pigmentée de raisins de Corinthe, se démarque par son parfum de rhum caramélisé. Une réserve pour la coloration artificielle des confits qui complètent ces cochonnailles. Particulièrement, celui à la pomme McIntosh qui, vert lime, rebute visuellement, malgré ses arômes de compote mijotée à feu doux. Plus naturel en brun rosé, celui à l'oignon aurait gagné à être caramélisé avec plus d'insistance.

Une alliance inusitée, le navet et le bleuet: liés ensemble, le piquant du légume de la famille des choux et le fruité de la baie charnue s'harmonisent en un potage velouté. Un granité au citron vert sert de pause rafraîchissante avant le service d'un magret de canard au coulis de betteraves et canneberges et la bavette de cerf rouge à l'érable et au porto.

Les présentations réjouissent l'œil grâce à l'utilisation de bouquets de thym et de romarin bien odorants. Les accompagnements, des classiques de plus en plus réintroduits aux menus, comme la mousseline de pommes de terre aux petits légumes et la poêlée de champignons des bois sautés à l'ail, font chaud au cœur.

Courtes, voire infusées, les sauces n'alourdissent pas les viandes, mais réveillent leur caractère. Certainement macéré dans une fine sève alcoolisée, le cerf paraît fumé à l'érable. Quant au canard, il conserve un goût plus franc, les jus de fruits rouges et de bettes plus diffus. Un mot à propos de la cuisson. Nonobstant un souci de perfection, il serait plus prévenant de s'enquérir de la cuisson désirée auprès des convives, surtout dans le cas de la bavette, sans tenir pour acquis que tous s'en remettent aux règles d'apprêt idéal des gibiers.

Les desserts ont la réputation d'être sublimes. Tout vrai. On éprouve presque des remords à défaire ces pièces montées de fruits givrés, dont des mûres bien violettes, des tranches de carambole et de dentelle de sucre filé. Une glace chocolatée dégage et se répand en mer mi-sucrée, la sauce au caramel au beurre du gâteau du chef s'impose comme une troisième raison de s'embarquer vers l'autre rive...

On s'y noierait volontiers!

À VOTRE SANTÉ

# Signé Signature

Deux boutiques Signature qui ont, jusqu'à aujourd'hui, vu le jour au Québec, celle de notre ville est la plus belle. Et pour cause: ses concepteurs ont eu la bonne idée de l'enchâsser, tel un diamant rare, dans les murs du Château Frontenac. Tout ce qui la compose parle admirablement du vin et des accessoires qui l'accompagnent tout au long de sa vie.

La pierre, le bois, le verre, la lumière sont de la partie, merveilleusement bien à leur place, comme le sont également Michel Morad, le directeur, ainsi qu'Yvan Lachance et Jean Morissette, conseillers.

Le grand souhait de ces derniers est que le public prenne, massivement, conscience que cette boutique n'est pas réservée à une élite fortunée et intronisée. Ils l'invitent à venir vérifier de visu, que ce sanctuaire n'en est pas un et que l'on y retrouve aussi de belles occasions abordables ainsi qu'un dialogue convivial.

LA PART DU RÊVE

J'y ai déambulé dernièrement, allant des flacons de rêve signés Pessac-Leognan aux magnum bourguignons Clos de Tart. J'y ai aussi repéré quelques

belles étiquettes, beaucoup plus accessibles et toutes désignées pour les tablées des Fêtes.

Par exemple, pour les inconditionnels du Côtes du Rhône blanc, un **Fleurs d'automne vendanges tardives 2000**, Pierre Gaillard (SAQ 901 744, 750 ml, 59\$).

En rouge, toujours en Côtes du Rhône, un **Domaine de Montvac variation 1999** (SAQ 725 119, 750 ml, 31,50\$).

Retour au blanc, en Monbazillac, avec une **Grande Cuvée du Château 1998**, Després & Fils (SAQ 724 963, 750 ml, 29\$).

Avis aux amateurs! Quelques beaux portos, dont certains Taylor, Graham's, font actuellement l'objet de rabais Signature.

Même chose pour les inconditionnels de Madiran **Bouscassé Vieilles vignes**, format Jéroboam (trois litres).

AGENDA

Le centre d'animation Art de vivre de Place Sainte-Foy redouble d'énergie et offre quelques belles occasions de se familiariser avec le vin et les mets qui le magnifient.

Si un steak au bleu vous tente et que la recette pour le réussir vous fait défaut, rendez-vous le 1<sup>er</sup> décembre, de 13 h à 16 h (activité en continu).

Hubert Lauzon, de la SAQ, livre les secrets de sa recette préférée de tournedos de bœuf au bleu. Le tout accompagné d'une dégustation de vins, proposée en collaboration avec Pierre La Boissonnière, de Divin Paradis. Entrée libre.

DES BULLES

Le 4 décembre, de 17 h à 22 h, place aux bulles! Pour cette occasion, le centre d'animation Art de Vivre se transporte à la bibliothèque Roger Lemelin de Cap-Rouge. S'y tiendra un très intéressant séminaire sur le thème *La Champagne*. Une sympathique collaboration de la Ville de Cap-Rouge et de Rodrigue Label, de la maison Mumm. Il faut réserver auprès de Lucie Dion, (418) 650-7501; maximum: 40 personnes.

ALSACE ET FOIE GRAS

Le mercredi 5 décembre, de 18 h à 21 h, le pays des cigognes et des grands blancs sera à l'honneur.

Jean Vachon, chef du centre d'animation Art de vivre, vous convie à une démonstration de préparation du foie gras, accompagnée d'une dégustation de vins prestigieux: Gewürztraminer vendanges tardives, Gewürztraminer grains nobles et Riesling vendanges tardives. Vingt-quatre personnes y seront admises, sur réservation et au coût de 60\$.

L'HEURE DU CHOIX

Enfin, le vendredi 7 décembre, de 11 h à 14 h, Christian Martel, conseiller en vin à la SAQ et chroniqueur radio, récapitulera tout ce qu'il faut savoir pour choisir judicieusement son vin en ce temps des Fêtes; entrée libre.

JUSQU'À DEMAIN

Vous avez jusqu'à demain pour profiter de substantiels rabais proposés par votre succursale SAQ. Ceux-ci s'appliquent sur une cinquantaine de produits et peuvent aller jusqu'à 30%. Pointons particulièrement un Côte du Rhône Valréas Cuvée prestige (de 16,90\$ à 11,80\$).

L'INTIMISTE

- Adresse: 35, avenue Bégin, Lévis
- Téléphone: 838-2711
- Type de cuisine: gibiers
- Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 14h; fermé le lundi soir, du mardi au vendredi de 17h à 22h; le samedi de 17h à 23h et le dimanche de 17h30 à 22h
- Table d'hôte du midi: de 7,95\$ à 14,95\$
- Table d'hôte du soir: de 23,95\$ à 29,95\$
- Vin: bouteille à compter de 21,95\$
- Stationnement: à proximité dans la rue
- Appréciation: ★★★ 1/2

LE SOLEIL A DÉJÀ PARLÉ D'EUX

- BAGEL TRADITION'L, 1332, avenue Maguire, Sillery
- Téléphone: 527-2303
- Type de cuisine: sandwicherie, salades et pizzas
- Ouvert tous les jours de 7h à 21h
- Petits déjeuners
- Menu du jour (midi et soir): de 6,75\$ à 9,75\$
- Vin: demi-litre à 9\$
- Stationnement: à l'hôtel de ville et dans la rue
- Appréciation: ★★★

RESTAURANT LA TANIÈRE, 2115, rang St-Ange, Sainte-Foy

- Téléphone: 872-4386
- Type de cuisine: gibiers
- Ouvert du mercredi au dimanche de 18h à minuit, fermé les lundi et mardi
- Table d'hôte du soir: de 33\$ à 45\$
- Vin: bouteille à compter de 34\$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★★★★★

LA TRATTORIA SANT-ANGELO, 10, rue du Cul-de-Sac, Québec

- Téléphone: 692-4862
- Type de cuisine: italienne
- Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 23h et les samedi et dimanche de 11h30 à 23h
- Table d'hôte du midi: de 6,95\$ à 11,95\$
- Table d'hôte du soir: de 14,95\$ à 22,95\$
- Vin: bouteille à compter de 25\$
- Stationnement: service de valet et à proximité dans la rue
- Appréciation: ★

LÉGENDE (l'appréciation tient compte du rapport qualité/prix):  
★★★★ table d'exception; ★★★ excellent; ★★ très bon; ★ honnête; ☆ passable; 0: à éviter

Vous pouvez joindre l'auteur de cette chronique à l'adresse internet suivante: [plaisirs@lesoleil.com](mailto:plaisirs@lesoleil.com)



SAQ Signature, dans les murs du Château.

**CHEZ ULYSSE et PÉNELOPE**  
Café bistrot

Pour votre **party de Noël**

Tables d'hôte à partir de 13<sup>95</sup>\$  
Ambiance très animée!

Réservation 653-9344

2520, ch. Sainte-Foy (près de du Vallon)  
Grand stationnement à l'arrière

**L'Amarelle**  
RESTAURANT - PATISserie

20 CHOIX D'ASSIETTES pour seulement 9,99\$

Nouveau! Vins de la SAQ (prix de la SAQ + 1,00\$)

(418) 627-5526

3000, boulevard Henri-Bourassa  
Charlesbourg (Québec), G1G 4C7

Fermez les lundis et mardis

**HIPPODROME DE QUÉBEC**  
tout l'monde y gagne!

CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

Disponible les jeudis et dimanches exclusivement

**Buffet gastronomique**  
Fumante de nos soupicières

Bar à salades: Plateau de crevettes, Pommes de terre grand-mère, Gobeberge et poulet, Couscous et crevettes

Plats chauds: Boeuf en sauce à l'ananas, Côtelettes de porc crème de champignons, Aiglefin aux petits légumes, Pâté au saumon sauce aux oeufs, Sauté de porc aigre-doux, Poulet chow-mein, Coq-au-vin

Coupé devant vous: Côte de bœuf, Jambon à l'ancienne

Plateau de fromages fins du Québec: Tournevent Cheddar, Saint-Damase Mamirolle

Gourmandises maison

EN PRIME 2,00\$ en argent de pari pour tenter votre chance

19,95\$ (Taxes et service en sus)

SPECTACLES DE COURSES  
En piste à Québec  
dimanche 18h30 et jeudi 19h  
Interpistes sur écrans géants, par satellite tous les jours dès 13h

SALON LOTERIE VIDÉO  
Le plus grand choix à Québec avec 100 appareils

OUVERT 7 JOURS SUR 7  
9h à 3h a.m.

Réservations: 524-5283

**La féerie des fêtes AU MANOIR**

Pourquoi se fatiguer à cuisiner tout le temps des fêtes?  
Venez festoyer en famille au Manoir du Lac Delage dans un décor féerique!

Chapeaux • Cotillons • Orchestre • Disco • Mousseux et Gastronomie • Animation

25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier: Brunch de Noël et jour de l'An  
Adulte / 24,95 \$  
6-11 ans / 14,95 \$  
2-5 ans / 4,50 \$

31 décembre (3 options): Buffet de la Saint-Sylvestre  
Adulte / 32,95 \$  
6-11 ans / 19,95 \$  
2-5 ans / 9,95 \$

Soirée dansante avec orchestre, flûte de mousses et table de desserts  
Adulte / 40 \$  
6-11 ans / 20 \$  
2-5 ans / GRATUIT

Souper de Noël et jour de l'An  
Adulte / 35,95 \$  
6-11 ans / 19,95 \$  
2-5 ans / 9,95 \$

Buffet et soirée dansante  
Adulte / 62,95 \$  
6-11 ans / 29,95 \$  
2-5 ans / 9,95 \$

Forfaits hébergement disponibles!

LE MANOIR DU LAC DELAGE  
HÔTELLERIE CHAMPÊTRE  
CENTRE DE SANTÉ - COINGRÈS

(418) 848-2551  
www.lacdelage.com

Réservez-tôt

**Super Party Saint-Sylvestre**

31 décembre des 17 h

Repas gastronomique  
5 services, vin et mousseux  
2 ORCHESTRES  
Places limitées

**BRUNCH À LA MONTAGNE**  
dimanche  
Ambiance exceptionnelle  
Musiciens sur place  
GRATUIT, enfant 5 ans et moins  
Spéciaux pour groupe

Informez-vous sur les forfaits glissade et table d'hôte de janvier à mars 2002

**Mont Tourbillon**  
Lac-Beauport  
Réservations: 849-4418  
www.monttourbillon.com

# DIVERTISSEMENTS

## BAPTISTE



## LES NINOU



## BEN



## PEANUTS



## LES GRIZZLIS



## HAGAR L'HORRIBLE



## DILBERT



## POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



## GARFIELD



## LES JUNGLERIES



## BLONDINETTE



# MOTS CROISÉS

NO 291

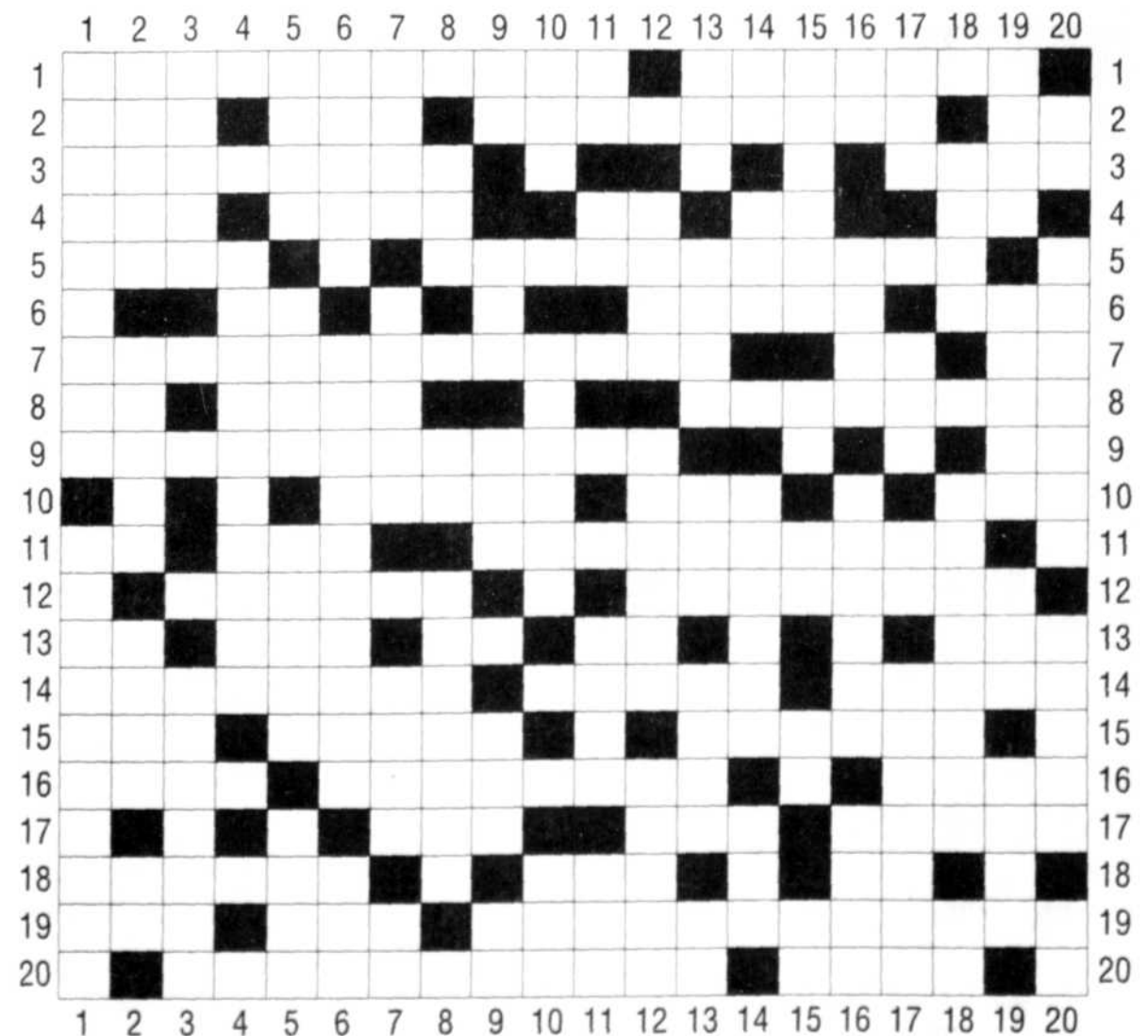
Denyse Béliste

### HORIZONTALEMENT

- Rendre particulièrement joyeux - Jusqu'à la lassitude
- Il est intérieur - Au Japon - Largement - Rubidium
- Il fabrique des meubles de luxe - Rude au goût
- À moitié gonflé... - Équipe - Négation - Terminaison - Id est
- Élément - État d'esprit d'une personne qui refuse son adhésion à des croyances généralement admises
- Langue - Tissu à armure croisée la plus simple - Contenant
- En ferronnerie, tige tordue en vrille - Possessif - Strontium
- Coutumes - Formation sociale écossaise - Caractère de ce qui est sans ornement
- Ce qui suscite un plaisir extrême - Titre
- Appétence - Érucation - Prairie
- Règle - Un peu de lumière - Blessé par de petites attaques personnelles
- Préfère la soupe - Bagatelles
- Possessif - Période - Abrév. religieuse - Ferrure - Trois
- Broche - Cuisinière - Coupé
- Monnaie - Du bois - Col des Alpes françaises
- Affl. de l'Oubangui - Oreille - Grande élévation naturelle
- Sous un navire - Ne recule pas - Limitée
- Il est végétarien - Ego - Carte
- Général américain - Point d'union - Qui manque de courtoisie (f.)
- Sous la Convention, révolutionnaire parisien très engagé - Corde avec laquelle on pendait les condamnés

### VERTICALEMENT

- Qui écrit des élégies - Cuisine médiocre
- Personne de très petite taille - Lichen - Riv. de Suisse - Id est
- Querelle violente - Réunion
- Dénoncer qq
- Breuvage - Pron. démonstratif - Ventilés - Excrément
- Crochets - Façon de pêcher - Lentilles
- Possessif - Action d'échanger une marchandise contre de l'argent - Epreuve - Scandium
- Fl. allemand - Préposition - Force morale
- Note - Navigateur portugais - Elle est tendre - Espion - Un peu de liquide
- Près de Coblenz - On a raison de l'allumer - Homme politique chinois
- Abrév. religieuse - Neptunium - Action de tourner un objet sur lui-même - Riv. de Roumanie
- Préfixe qui multiplie - Rangée de bancs - Extrémité
- Au tennis - Atomes - Déplace - Unis - Note
- Partie du jour - Pas ailleurs - Plusieurs à la une - Grecque
- Entassement de stériles au voisinage d'une mine - Six - Il est armé - Terminaison - Cheval
- Indium - Distance - Disposer des briques - Grand crabe comestible
- Grecque - Mesure - Étranger - Laisser passer la lumière en diminuant l'intensité
- Passereaux - Agit pour le compte d'un autre - Note
- N'a pas de but - Plante herbacée - Napperons - Arrivées
- Béryllium - S'emparer de ce qu'il y a de meilleur dans un ensemble - Demeure - Conjonction



DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

**Le Samedi 1er décembre 2001**

**Bélier: du 21 mars au 20 avril**  
 Enfin, le doute se retire dans ses quartiers! Vous retrouvez avec bonheur une saine confiance en l'être aimé. Vous ressentirez avec intensité le besoin de plaire à ceux qui ont de l'autorité sur vous. Vos rapports avec vos amis seront cordiaux. Votre désir de réussir stimulera votre capacité de travail.

**Taureau: du 21 avril au 20 mai**  
 Vous aurez l'occasion de conclure de fructueuses affaires cet après-midi. Toutes les chances sont de votre côté, n'hésitez pas! Prenez plaisir à vous jeter dans la mêlée: la vie est faite de ces contacts multipliés. On vous confiera une nouvelle fort embarrassante en fin de soirée. Gardez le secret! Liaisons amoureuses en vue pour les célibataires.

**Gémeaux: du 21 mai au 21 juin**

Votre candeur naturelle est charmante. Cependant, veillez à ce que votre naïveté ne vous fasse pas le jouet de quelque immonde fraudeur. Soyez un peu plus méfiant dans le domaine sentimental. Recherchez plutôt les gens que vous connaissez depuis longtemps. Eux, du moins, ne seront pas tentés de vous tromper. Une sortie en soirée vous ferait le plus grand bien.

**Cancer: du 22 juin au 22 juillet**

Vous vous faites rapidement des amis et vos relations sociales connaissent un sommet d'éclat. On vous recherche pour votre grâce et votre intelligence. On remarquera votre fine ironie en société. Un travail très exigeant vous sera commandé et vous saurez l'exécuter avec brio. Soirée exaltante au plan sentimental.

**Lion: du 23 juillet au 23 août**

En tout, les natifs de ce signe chercheront

aujourd'hui la sécurité. Les valeurs sûres en affaires et la famille au plan sentimental seront vos plus grandes ressources. Votre pouvoir de séduction est pourtant à son meilleur, mais vous vivrez d'abord pour votre tranquillité. Vous pourriez être chanceux lors d'un tirage mais vous ne songerez même pas à vous prévaloir de cet avantage.

**Vierge: du 24 août au 22 septembre**

Un mensonge énorme, proféré il y a quelque temps, vous rebondira en plein visage. Vous ne saurez plus où donner de la tête pour vous sortir d'un tel imbroglio. Respectez la prochaine fois un certain sens de la mesure. Les personnes qui œuvrent dans le milieu des communications connaîtront de grands succès. Une bonne tisane sera nécessaire pour vous faire dormir.

**Balance: du 23 septembre au 23 octobre**

Le délire des grandeurs vous possède entièrement. Vous cédez à cette passion des excès et une telle attitude nuit évidemment à la bonne marche de vos affaires. Vous vous découvrirez de nombreuses affinités avec une nouvelle connaissance et cette entente évoluera

vers des liens plus profonds. Surveillez votre alimentation.

**Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre**

Votre vie intellectuelle connaît un essor puissant et vous réjouissez vos amis par l'originalité de vos trouvailles. Le mouvement des planètes favorise une vie amoureuse épanouissante et une vie familiale sereine. Les natifs du deuxième décan devront faire preuve d'une grande prudence sur les routes.

**Sagittaire: du 23 novembre au 21 décembre**

Une légère dépression vous guette si vous ne revenez pas illico à un raisonnement plus juste. Cessez de croire qu'on ne vous aime pas assez. Et, au travail, il vaut mieux être digne de la considération de vos collègues que de leur affection. La vie familiale vous apportera le repos souhaité. Votre forte émotivité vous dominera toute la journée.

**Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier**

Déployez un plus fin sens de l'analyse si vous désirez connaître véritablement le fond des

choses. On vous trouve trop intransigeant et cet aspect de votre caractère éloigne de vous même vos amis. Vous aurez de l'énergie à revendre! Vous mettrez une grande application à l'exécution de vos tâches professionnelles. Chance au jeu.

**Verseau: du 21 janvier au 19 février**

La lecture des grands classiques vous renseignerait fort sur le danger énorme couru par ceux qui se laissent dominer par leurs passions. Allons! montrez plus de flegme! Vous serez brillamment valorisé votre point de vue au travail. Malgré cela, il vous prendra du temps avant d'arriver à vos fins. Problèmes de dos à prévoir.

**Poissons: du 20 février au 20 mars**

Prompts à la colère aujourd'hui, les natifs du signe décevront amèrement leur entourage par leurs éclats agressifs. Ne laissez pas l'égoïsme détruire vos plus importants liens d'amitié. Vos projets ambitieux, bien qu'ils vous conduisent à un avancement social indéniable, vous rendent insensible à la réalité d'autrui.

MOT FLÉCHÉ

No 172

© Edimédia Inc.

Grid for the word search puzzle with clues and arrows. Clues include: Distrat, Habileté, Obtempéré; Qui sert d'arbitre, Lisère d'un bois; Iridium, Stylet, Bananier; Écorce moulue, Père d'huile; Perroquet, Une labiée, Coutures; Accueilli, Pastel; Osé, Feu, Une fête; Ville d'Italie, Condurau; Teuton, Cippes, Édié; Bouleverse, Lourdaud, Flaire; Oiseaux, Trois fois de Janeiro; Esturgeon, Radium, Décibel; Agrippé, Il était aveugle; Salto, Mois, Inventé; Invétérées, Gavroche; Estourbit, Un ragoût; Nenni, Interj. esp; Attention, Éclos; Une tente, Cntère; Une île, Trainassa, Rivelaine; Adj. poss, Stériliser, Deux; Perche, Tobago.

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

NO 4281

© Edimédia Inc.

8 LETTRES — CONTRÔLE DOUANIER

- aller douane inspecter papier route
- arrive drogue interdire pays saisie
- avion droit interdit perçu signe
- bagage emporte legal plante taxe
- clois fin loin plainte temps
- corps fouillé mention prévu total
- coût frais mesure prime vaste
- déclarer hâte rapide vide
- demande ordre reçu visa
- détecter identifié risque voyage

Solution du problème précédent: religion

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

© United Feature Syndicate, Inc.

Ne devrais-tu pas être sorti acheter mon cadeau de Noël?

24 jours avant Noël

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 #3858  
 GRILLE DE JEU  
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 1 X X X X X X X X X X X X X X X  
 2 X X X X X X X X X X X X X X X  
 3 X X X X X X X X X X X X X X X  
 4 X X X X X X X X X X X X X X X  
 5 X X X X X X X X X X X X X X X  
 A B C D E  
 SOLUTION

Jeu #3859  
 INDICES  
 J-3 8-B 4-B 5-G 10-F  
 G-D 8-2 3-K 10-A  
 E-7 8-D H-5 7-K  
 7-B 1-H F-G 9-D

GRILLE DE JEU  
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
 1 X X X X X X X X X X X X X X X  
 2 X X X X X X X X X X X X X X X  
 3 X X X X X X X X X X X X X X X  
 4 X X X X X X X X X X X X X X X  
 5 X X X X X X X X X X X X X X X  
 6 X X X X X X X X X X X X X X X  
 7 X X X X X X X X X X X X X X X  
 8 X X X X X X X X X X X X X X X  
 9 X X X X X X X X X X X X X X X  
 10 X X X X X X X X X X X X X X X  
 A B C D E F G H I J K  
 SOLUTION

SOLUTIONS

SOLUTION DU MOT FLÉCHÉ NO 171  
 1 P L A I S A N T A I A R C  
 2 L I G N E O U R D I R A I  
 3 A G I T P U E R E N T T  
 4 N U E P I E R A V I R E  
 5 T E R R I E R C R I M E  
 6 A R I D E A C H E V O N S  
 7 P I G E A A A N N E  
 8 C R A T E R E S T B E R  
 9 E U T S I T T E L L E I  
 10 S P O T N E R E E R I N  
 11 S I N O N T E V S M  
 12 E N T O C A R D E S P T  
 13 R E L A T A I I N O U I E  
 14 A S I L E S A T T I R E E

SOLUTION DU PROBLÈME NO 290  
 1 P P P P H A D I O U R E A R I S T O  
 2 A M I D O N M N U O M C H A I S E  
 3 L U I T O M O D O M O M O M O M  
 4 G E T T E R A M O R O U R N E S A T  
 5 P I E R R E S I M O N T E R I E S  
 6 A T O O D I O T A M A N N O N  
 7 P R I N C I P A L I T É S A T T A C H E  
 8 I M P E N S E B R I L L A N T E R  
 9 T E R R E A R T S P O T E R I O N  
 10 T A L E N T S I M O N T E R I E S  
 11 C A T A L O G U E S I M O N T E R I E S  
 12 C A T A L O G U E S I M O N T E R I E S  
 13 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 14 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 15 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 16 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 17 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 18 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 19 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S  
 20 O P A S S I O N N E R S I M O N T E R I E S

SOLUTION NO 3858  
 SOLUTION NO 3859  
 Informations/commentaires: (418) 650-4966  
 © 1977, DEDUCTO Edimédia International. Tous droits réservés 112011930

# MÉGAGRILLE

de mots croisés **LE SOLEIL**

par Denyse Bélisle

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

JEU N° 220

## HORIZONTELEMENT

- 1 - Il y a 15 ans, remportait un vif succès - Y a été présenté - Régnait
- 2 - Raconte un fait piquant - Partie de plaisir - Alternative - Lumen - Adverbe - Cantonnais
- 3 - Démonstratif - Mince - S'amuser - Radon - Période d'épreuve transitoire - Des gens
- 4 - Romains - Général américain - Préposition - Échine - Navire - Était en Ontario - Comporte des risques - Autour de la taille
- 5 - Général portugais - Période - Note - Point d'union - Vieux artistes - Négation - Appareil (Archit.)
- 6 - Manganèse - Faire des complications - Germanium - Consonnes - Sur la Marne - Dans une devise
- 7 - Platine - Nuancé - Possessif - Extrémité - Personne avide - Vieille cité - Poisson
- 8 - On le dit pleureur - Se dit d'un sujet qui vibre en harmonie avec son milieu - Conformer - Pouffé - Ferromanganèse - Arête
- 9 - Avare - Diminutif - Gouverné - Sur une scène - Gloussé - Unir - Donner qqch dont on veut se débarrasser - Poisson
- 10 - Électronvolt - Canot - Colère - Négation - Stère - Cherche à obtenir - Chlore
- 11 - Place - Lawrencium - On le dit solitaire - Ouverture - Imbécile - Trois ans après celui qui a quinze ans
- 12 - Équidé - Irlande - Récit plaisant - Cabosser - Siffler - Explorer - Prénom
- 13 - Maître à penser - Connu - Concept - Aime les feux - Un temps
- 14 - Voyelles - Écorce de chêne - Confiné à un usage - Encadré - Strontium - Monotone
- 15 - Aime la neige - Semi-consonne constrictive - Vêtues - Unir
- 16 - Ch.-I. de cant. de l'Hérault - Titre - Tissu végétal - Exécution brillante
- 17 - Talent - Reconnus - Cube - Quote-part - Ventilés
- 18 - Étranger - Elle ricane - Stokes - Mesure - Graminée - Étoffe
- 19 - Clair - Chrome - Vent frais - Pour combler un creux - Étain - Concerne un roi
- 20 - Ancienne unité de longueur - Règle - Parfaits pour une glace - Pron. indéf. - Écimé
- 21 - Être là - Pillage - Aperçu - Grecque - Ne pas comprendre dans un ensemble
- 22 - Un curé - Mot latin - Morceau de veau - Pénible - Douleur - Poète français
- 23 - Rendre en moins de mots - Pour deux - Personnel - Déchiffrée
- 24 - Titre - Amertume - Cobalt - Conjonction - On peut le mettre - Frousse
- 25 - Empêcher d'agir - Conformément à - Bénéfice - Personnel - Partie du jour
- 26 - Négation - Issu - Musique - Plante ornementale - Terminaison - Personnel - Classement - Organisation de la conférence islamique
- 27 - Casting - S'entend sur un plateau - Endroit - Préposition
- 28 - Italienne - Personnel - Astate - Doute - Utilisé en cuisine - Genre dramatique médiéval
- 29 - Idem - Ferrure - Pour une terre - Vagues - Graveur espagnol
- 30 - Négation - Palmier - Peu commun - Pas encore utilisé - Ruisseau - Permet de récupérer un peu - Flèche - Frugal
- 31 - Romains - Lawrencium - Diminutif - Article - Peintre suisse - Outil agricole - Écrivain américain
- 32 - Petite bêche - Blessure d'amour-propre - Muscle - Abrév. religieuse - Est entre deux blancs
- 33 - Libre-échange - Liquide - Premier - Fin de verbe - Môle - Terminaison - Argile
- 34 - Article - Possessif - Praséodyme - Article - Divertir - Petit invertébré marin - Contrariée
- 35 - Lawrencium - Incroyant - Ballon - Soldat retourné - Habile - V. du Pérou
- 36 - Sous la voiture - Ego - Grecque - Conjonction - La vie y est supposément très agréable - Limon - Pour mesurer
- 37 - Copine - Personnel - Conception politique fondée sur le refus des extrêmes - Il est né au Liban - Vieille - Troublé
- 38 - Corps de remplissage en aggloméré posé entre des solives - Guillaume - Attaches - Négation - Dieu - Balles

## VERTICALEMENT

- 1 - Lieu de tournage - Le réalisateur - Locution arabe
- 2 - Faute commise par un joueur - Voie - Se dit d'un muscle de la face postérieure de la jambe - Ornement - Molybdène
- 3 - Cube - Patron - Trois - Monnaie - Confectionner en entrelaçant - Note - Partie postérieure - En musique
- 4 - À Athènes, votait la paix ou la guerre - Note - Consonnes - Têtu - Économiser avec excès
- 5 - Il tourne - Préposition - Les dames y recevaient - Primate - Reçoit des petits - Conscience
- 6 - Poisson - Fil conducteur - Article - Navire de guerre - À la page - Peintre russe - Peut-être dans le coin
- 7 - Pour une fin - Cause - Félin - Tour - Consacré - À sec - Hic
- 8 - Sein - Id est - Réclamer - Personnel - Plutonium - Fémur - Obtenu - Troublé
- 9 - Utiliser - Personnel - Pascal - Romains - Au Japon - Armée
- 10 - Lentilles - Filmés comme intellos
- 11 - Mesure - Avoir - Vache - Volume de minerai - Affl. de l'Oubangui - Élément chimique gazeux - Chlore
- 12 - Espagnol - Se battait - Grecque - Au Nigeria - Opposé - Ténèbres - Convocation
- 13 - Toujours douze - Des gens - V. d'Argentine - Fruit - Démonstratif - Se dit d'un visage rebondi et coloré
- 14 - Sans mélange - Axiome de modération - Ténus - Riv. de France - Un peu de lumière - Préfixe - Xénon - Thallium
- 15 - Sont dans l'eau - Volcan - Diminuée - Perroquet
- 16 - Rad - Adverbe - Ajout - Note - Dieu - Pour le bétail
- 17 - Irlande - Fruits - Après la signature - Obtenu - Manganèse - Étain
- 18 - Pour pas plus d'un an - V. de Belgique - Disparition progressive d'une image - Fl. allemand
- 19 - Magnésium - Piste d'un cirque - Personnel - Métis canadien - Poisson
- 20 - Riv. de France - Pour des voyageurs - Oeuvre
- 21 - Note - Se montrer soumis - Presqu'un mec - Fruit - Vin espagnol
- 22 - Crier - Interj. - Eau africaine - Corpulent
- 23 - Avenue servant de promenade - Note - Régulière - Article
- 24 - Halo - Sur le Caroni - Personnel - Plutonium - Mis en valeur par un filet
- 25 - Femmes d'une distribution
- 26 - Réfuta - Mets délicat - Article - Faisait danser - Fl. de France - Portique japonais - Conjonction - Aluminium
- 27 - Peuvent être de nuit - Connu - Terminaison - Dernières gouttes d'une bouteille de vin - Dure - Courtoise
- 28 - Roi des Francs - Rapidité - Terbium - Causer du chagrin - Petite aigle sans bec ni pattes
- 29 - Femmes - Est au fond - Renforcement - On ne la voit pas - Pour chaque jour - Déplace
- 30 - Radon - Pas pour tous les films, mais pour tous les films - Au tennis
- 31 - Un non - Il sait se détendre - Unité de longueur - Os - Cinéaste britannique - Arbre
- 32 - Diminutif - Premier - Site archéologique d'Inde - Thulium - Petit siège de bois - Fatiguée - Jeu chinois
- 33 - Grande plante à fleurs pourpres - Antimoine - Arête - Matrice - Sert à lier
- 34 - Métal précieux - Rongeur - Grenouille - Peut être violent - Pour se distraire
- 35 - Adverbe - Tringle disposée le long d'un établi pour y placer les outils - Ferrure - Pascal - Conjonction - Iridium - Distance
- 36 - Parties d'une réalisation
- 37 - Article - Éclusé - Acide aminé - Astate - Sur la Garonne - Lumen
- 38 - Responsable de l'organisation matérielle d'un spectacle - Largeur - Dieu - Pour un temps limité - Ratites

L'auteur utilise Le Petit Larousse illustré 2001

POUR RÉUSSIR  
TOUTES VOS GRILLES

## DICTIONNAIRE DES MOTS CROISÉS

100 000 copies vendues

Lise Beaudry

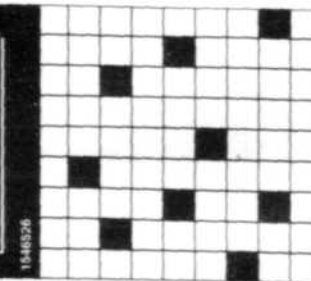
19,95\$

200 000 mots - Noms propres et noms communs

En vente dans les librairies et les bons magasins.  
Au Canada, en France, en Belgique et en Suisse.

LES ÉDITIONS  
Quebecor

7, chemin Bates, Outremont  
Québec, H2V 1A6  
Tél. : (514) 270-1746  
www.quebecoreditions.com



# MÉGALLE

JEU N°220

de mots croisés LE SOLEIL

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

**Announces  
classées**

**844-4444**

# Un cuisinier sourd-muet tenace

## Au restaurant L'Amarelle, les gestes comptent plus que les mots

Depuis plus de deux ans, le chef-proprétaire du restaurant L'Amarelle de Charlesbourg, Yvan Fillion, travaille en cuisine avec Frédéric Lévesque, un cuisinier qui a la particularité d'être sourd-muet. Et ils se comprennent très bien tous les deux.

« En fait, Frédéric est un générateur d'ambiance en cuisine et si je ne l'avais plus, il me manquerait grandement », avoue M. Fillion.

La complicité qui s'est installée entre les deux, au fil des mois et des ans, n'était pas au rendez-vous lorsque M. Lévesque a été présenté à M. Fillion, il y a une trentaine de mois.

« J'avais besoin d'un cuisinier responsable des petits déjeuners et j'avais fait une demande en ce



Pierre Champagne  
P.Champagne@lesoleil.com

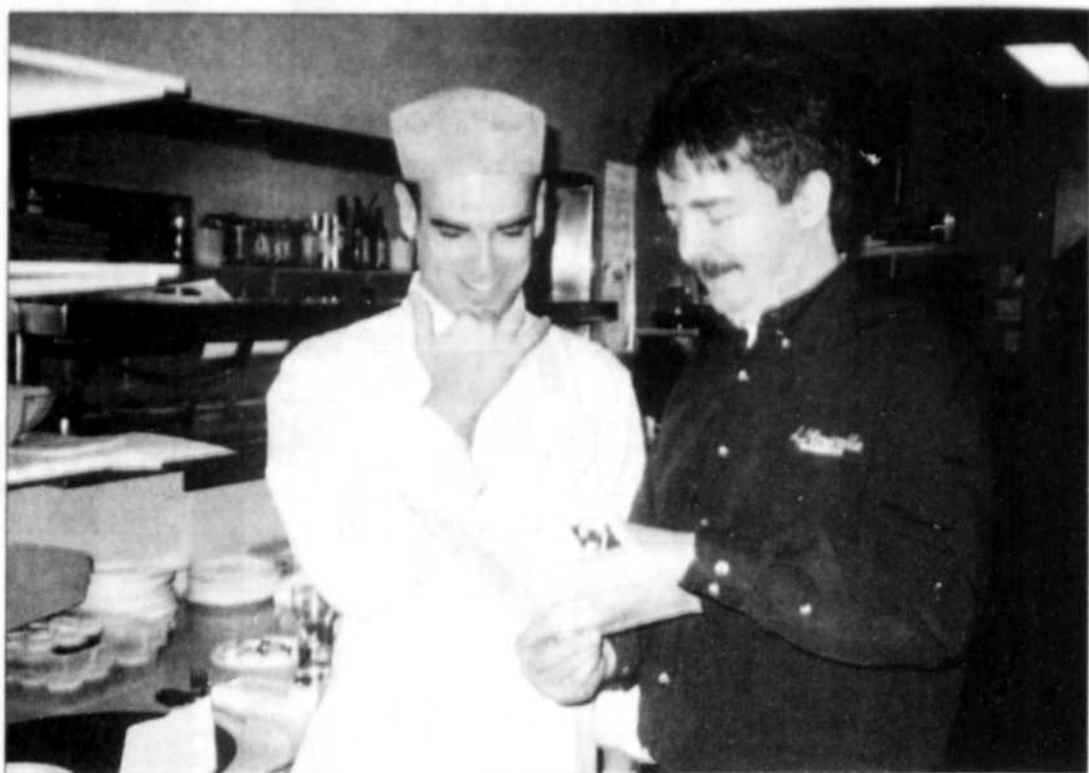
sens. La réponse devait me venir de l'Office des personnes handicapées du Québec. La première entrevue fut assez pénible pour que je refuse leur candidat puisque, évidemment, nous ne parvenions pas à nous comprendre. L'Office me proposa alors d'accepter Frédéric comme stagiaire en cuisine pendant six mois pendant qu'il s'occuperait de la rémunération », explique M. Fillion.

« Les six mois de stage étant terminés, il ne m'apparaissait pas encore raisonnable d'engager Frédéric comme cuisinier responsable des petits déjeuners. Ce n'était pas d'un préposé au grille-pain dont j'avais besoin, mais d'un homme capable de prendre en charge une cuisine. Pour cela, l'individu devait être en mesure de communiquer avec les serveurs et même les fournisseurs. L'Office est alors revenu à la charge pour proposer un autre essai de six mois, au cours duquel il s'engageait à payer 50% du salaire de Frédéric. Ces six autres mois devaient me permettre de mieux le connaître et de nous apprivoiser mutuellement. À la fin du stage, j'ai décidé de le garder à mon emploi. Frédéric est maintenant le cuisinier responsable des petits déjeuners à l'Amarelle. »

« Frédéric, c'est une soie, confirme Lise Maltais, une serveuse d'expérience qui travaille avec lui tous les matins pour préparer les petits déjeuners. On est comme un vieux couple. Les ouvertures sont très silencieuses le matin. »

« Frédéric est un professionnel de la cuisine sur lequel un patron peut se reposer, confie de son côté M. Fillion. Il est fidèle, il est ponctuel, il est vaillant et il se permet même de faire des jokes à l'occasion pour déridier l'atmosphère.

« Un des problèmes que nous avons rencontrés tenait du fait que Frédéric n'entendait pas sonner les avertisseurs de fin de cuisson à cause de son handicap. Il lui arrivait alors de trop faire cuire le bacon et de laisser brûler les toasts puisque rien ne lui disait que le temps était venu de sortir les plats. Nous lui avons donc acheté un genre de minuterie-vibrateur



Frédéric Lévesque et son patron, le chef Yvan Fillion, communiquent aussi par signes.

qu'il conserve sur lui et qui lui indique le temps écoulé », explique M. Fillion.

« Quant au reste, nous nous entendons très bien. Au départ, il faut bien dire que toutes les commandes arrivent en cuisine par ordinateur. Elles sont donc écrites et le cuisinier sait lire. Par contre, j'ai dû apprendre, du moins en partie, le langage des signes et lui peut maintenant lire correctement sur les lèvres de ses collègues. S'il a bien compris, il est capable de dire O.K. S'il ne dit pas O.K., c'est qu'il n'a pas compris. Dans ces cas-là, il faut parfois, mais de moins en moins souvent, recourir à l'écriture. Nous finissons toujours par nous comprendre », ajoute M. Fillion.

Frédéric Lévesque a obtenu son diplôme d'études professionnelles à la polyvalente de Charlesbourg en 1997. Il vit avec une conjointe, enceinte de sept mois, qui est malentendante comme lui.

Il aurait bien pu vivre de sa pension de handicapé toute sa vie, au crochet de la société, mais il a

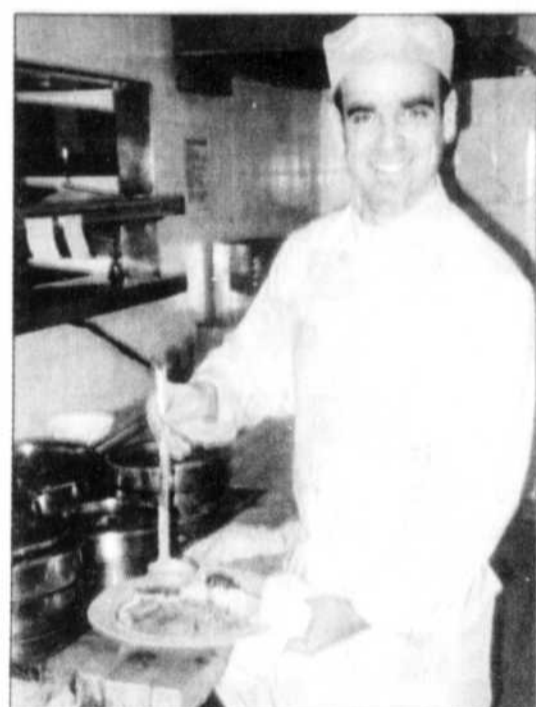
préféré terminer ses études et persévérer dans la recherche d'un emploi.

### UN MODÈLE

Si vous voulez le rencontrer, sachez qu'on ne sert pas les petits déjeuners à l'Amarelle les lundis et mardis matin. Le patron a décidé que le restaurant serait fermé ces deux jours-là pour permettre à ses employés de vivre une vie de famille plus normale, même s'ils travaillent dans un domaine qui exige une présence constante. Parce que le restaurant était fermé en début de semaine, plusieurs ont cru que l'Amarelle avait fermé ses portes. Il n'en est rien.

L'Amarelle a été inauguré le 23 juin 1994 par Claude Blais, sa fille Nathalie et son gendre Alain Lapointe. Il devait être racheté le 21 décembre 1995 par le chef Yvan Fillion. Depuis, la maison va très bien merci. Mieux vaut réserver. Vous n'apportez pas votre vin car le patron n'ajoute que 5\$ par bouteille sur le prix de la SAQ. Une aubaine!

Un modèle de réinsertion sociale à suivre



Le cuisinier à ses fourneaux.

**LE BEFFROI STEAK HOUSE**  
Carré d'Youville

Boeuf de catégorie AAA supérieure cuit sur charbon de bois. Fruits de mer à souhait.

Table d'hôte en soirée à partir de 19.95\$.

775, Dufferin-Montmorency Québec  
**(418) 380-2588**

Stationnement gratuit 2 heures en journée / 4 heures en soirée

**Palace Royal**  
UN TEMPS DES FÊTES ROYAL  
25 décembre & 1er janvier au matin  
Table d'hôte à 12.50\$/personne taxes & service en sus

**Soirée de Noël**  
Buffet servi à la salle de bal à 31.95\$/personne taxes & service en sus

**Saint-Sylvestre**  
avec orchestre et soirée dansante  
Soirée à manger  
Menu gastronomique 7 services à 49.95\$/personne taxes & service en sus  
Soirée de festin  
Buffet de la Saint-Sylvestre avec un verre de moussoux à 50.00\$/personne taxes & service inclus

Notre menu régulier demeure disponible en tout temps

*Venez festoyer avec nous!*

**JOUR DE NOËL (25 DÉCEMBRE)**

<b>BUFFET DÉJEUNER</b>	de 7h à 13h	<b>11<sup>95</sup>\$</b>
Enfants 5-9 ans	<b>5<sup>95</sup>\$</b>	et 0-4 ans gratuit
<b>BRUNCH DE NOËL</b>	à partir de 17h	<b>22<sup>95</sup>\$</b>
Enfants 5-9 ans	<b>10<sup>95</sup>\$</b>	et 0-4 ans gratuit

**LA ST-SYLVESTRE À NOTRE MAGNIFIQUE SALLE DE BAL**  
Cotillons et animation de 19h à 2h30 avec l'Orchestre de 5 musiciens  
**43<sup>\$</sup>** (taxes et service en sus) «DREAMS OF THE 60'S À AUJOURD'HUI» Buffet chaud et froid Verre de champagne sur le coup de minuit

**SOIRÉE DANSANTE DU 31 DÉCEMBRE (ST-SYLVESTRE) À LA SALLE MOZART-CHOPIN**  
Soirée animée par le Duo Rice à partir de 21h Mousseux sur le coup de minuit Léger buffet froid en fin de soirée vers 1h a.m.

**25<sup>\$</sup>** (tout inclus)

**BRUNCH DU JOUR DE L'AN À NOTRE SALLE DE BAL**  
Servi de 11h à 13h Notre Brunch du Jour de l'an revient sous une formule simplifiée

**18<sup>95</sup>\$** tout inclus  
Enfants 5-9 ans **7<sup>95</sup>\$**  
et 0-4 ans gratuit

**HÔTEL PLAZA Québec**  
3031, boul. Laurier, Sainte-Foy  
**RÉSERVATIONS 658-2727**

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

Carol Jeffrey  
propriétaire  
Bijouterie Pélika

**20%**  
Spécial

d'escompte sur les piles et les bracelets de montre

**Les bijoux de madame Jeffrey**

« La parole est d'argent, mais le silence est d'or. Les diamants sont éternels. Comme une perle dans son écrin. » Bagues, bracelets, colliers, montres et... boucles d'or. Des créations originales, de beaux objets décoratifs et un excellent service de réparation de bijoux et de montres. Plus de 20 ans d'expérience!  
La bijouterie de l'heure... à (re)découvrir.

Réalisez une économie de 20% sur le tarif régulier des piles et des bracelets de montre. Échangeable seulement à la Bijouterie Pélika.

**Bijouterie Pélika**