

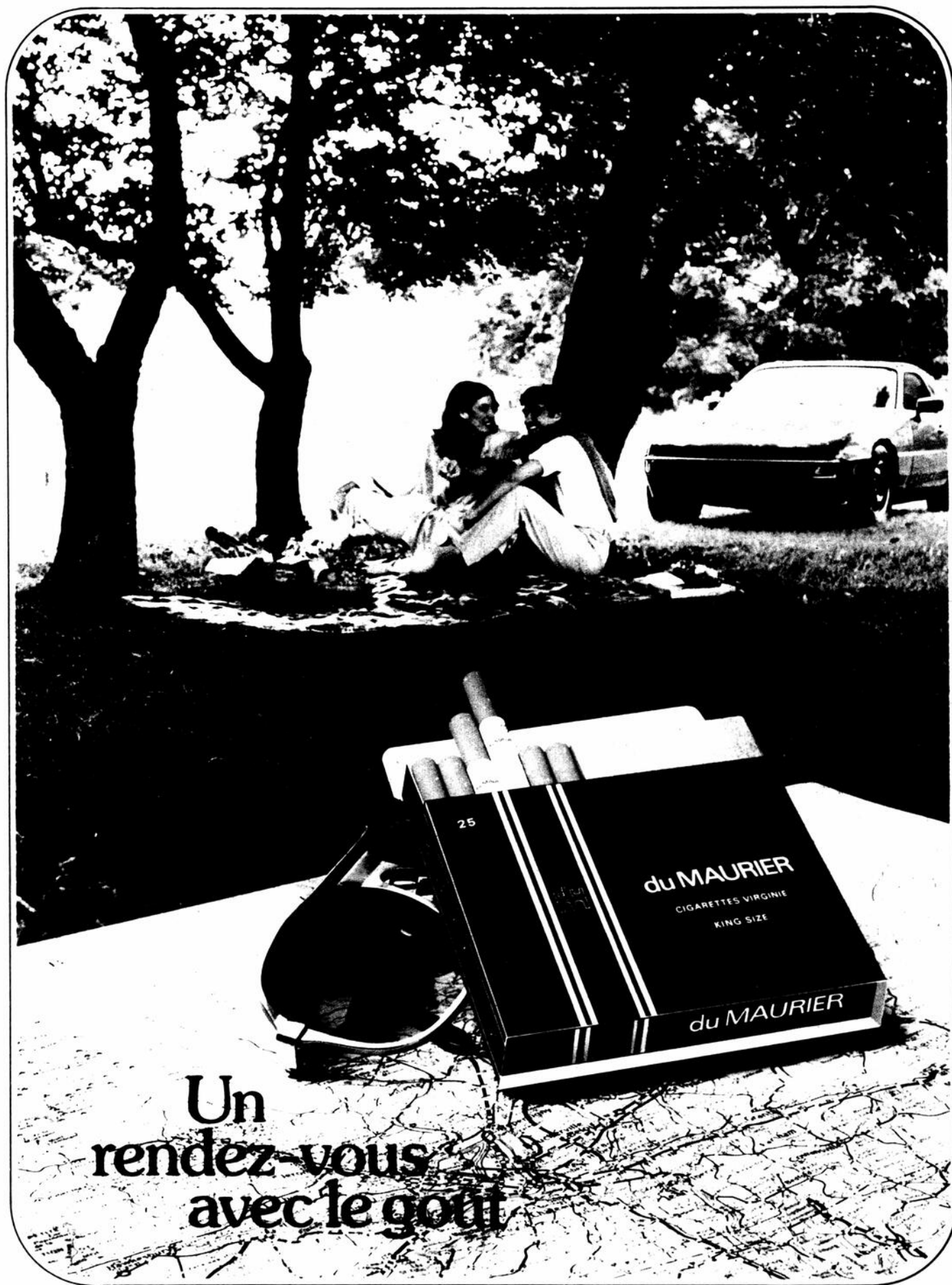
Dimanche

La Bonne Table

ÉDITION PR



SUPPLÉMENT 25 MAI Dimanche-M



Un
rendez-vous
avec le goût

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Format King Size "goudron" 17 mg, nicotine 1.1 mg. Régulier "goudron" 14 mg, nicotine 0.9 mg.

La cuisine de l'été:

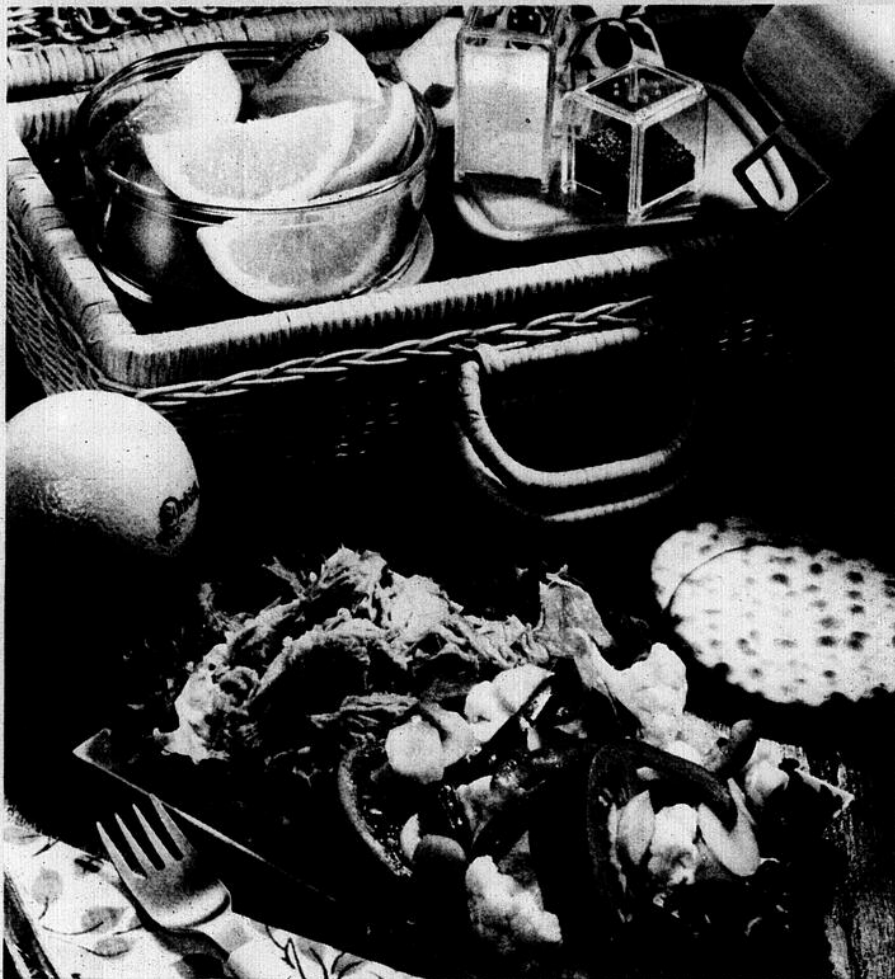
La saison estivale est à nos portes et, déjà, nous pensons vacances, soleil, détente, vie au grand air. A cette époque, les longues séances de cuisson nous enchantent moins. Nous écartons de nos menus quotidiens et même de ceux des jours de congé ou de réception, les préparations culinaires compliquées, longues à exécuter et aussi plus difficiles à digérer. Les sauces raffinées ou crémeuses, les gratinées, les viandes en casserole vont disparaître pour quelques mois et faire place à des produits frais de saison qui feront tout autant apprécier les talents et l'imagination de la bonne cuisinière, voire du cuisinier tant il est vrai que les hommes s'occupent plus volontiers de cuisine en plein air. La maîtresse de maison y gagnera du repos et les estomacs de tous seront allégés par des menus aussi appétissants.

La cuisine estivale va refléter cet air de détente, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, car il ne faut pas oublier les averses toujours possibles et prévoir, en cas de réception d'amis, un endroit plus accueillant que le jardin, même s'il est joli sous la pluie.

cette cuisine de la belle saison va comporter une grande quantité de salades: aux légumes, au poisson, aux viandes froides, au riz, au macaroni, où les couleurs se le disputeront aux saveurs pour la joie des yeux comme du palais. Le vert va prédominer et l'on va redécouvrir les joies des crudités diverses: laitues, romaines, cresson, céleri, poivrons, tomates, oignons verts, fines herbes, épinards crus, concombres. La plupart des légumes, cuits à l'avance et refroidis, vont se juxtaposer à ces plats multicolores remplis de vitamines, que l'on mélange à des aliments protéinés, poulet, jambon, veau, crustacés et que l'on arrose de vinaigrettes à varier avec des herbes finement hachées, fraîches de préférence: persil, cerfeuil, ciboulette, menthe, sauge, un peu d'épices, d'ail et le bienfaisant citron qui va servir aussi à la décoration.

Selon l'endroit choisi pour le repas, pleine campagne pour les pique-niqués, jardin de votre maison avec tables pour petites réceptions, ou même salle à manger ou patio, la présentation ne sera pas la même. En pique-nique, on peut très bien décider d'emporter de grands contenants, saladiers et plats de viandes froides, assiettes et verres de carton, et que chacun se serve soi-même ou compose ses sandwiches. On étale alors toutes les provisions sur une nappe campagnarde, on coupe le pain, l'un est chargé des boissons, un autre des ustensiles et tout le monde met la main à la pâte et choisit selon ses goûts.

TEXTES: Josette Bourbons
PHOTOS: Michel Parent



simplicité et fraîcheur

Les glacières à bière permettent d'emporter vins frais, blancs de préférence, mais aussi beaujolais légers rafraîchis, salades, sauces, viandes, beurre et fromage, desserts à l'abri du soleil et de la chaleur, qui détruisent la saveur et peut rendre les aliments indigestes, voire dangereux, sans précautions. On recommande de ne jamais ajouter de mayonnaise ou de préparations aux oeufs, mélangées à d'autres aliments, à l'avance, mais de les inclure seulement au moment de manger, le pot de mayonnaise devant rester sur la glace.

Les sandwiches, à confectionner toujours peu de temps avant la consommation, même à la maison, vont emprunter des formes variées selon les pains utilisés: petits pains individuels, pain tranché, pain français, pain brun et jusqu'aux biscottes, ou pain grillé achetés en boîte, petites toasts ou biscuits pour les canapés minuscules, Tartinés de bases de fromages crème, de beurre, de pâté, de mélanges de morceaux fine-

ment coupés de viande, d'oeufs, de céleri, d'échalotte, de cornichons, ils vont composer des repas complets, nutritifs, auxquels un dessert à base de fruits mettra un point final. La dinde, le jambon, le veau, le thon, les oeufs, sont les aliments protéinés les plus souvent employés. On varie les crudités en ajoutant pommes, olives, radis, amandes, selon l'humeur ou les disponibilités du marché.

Les aspics font le plus bel effet sur une table printanière. Préparés à l'avance, ils renferment chaque fois des éléments nouveaux: viandes cuites hachées menu, entourées de fins légumes: céleri, petits pois, haricots verts et jaunes, pris dans une gelée à la tomate, aux concombres, ou à tout autre légume. Ils sont préparés quelques heures avant ou la veille et gardés au réfrigérateur jusqu'au repas ou au départ en pique-nique et déposés dans leurs moules sur la glace.

Les soupes ne sont pas retirées du menu mais servies froides. Le fameux consommé froid amuse toujours les enfants car il ressemble au jello, les boîtes doivent passer trois heures au réfrigérateur, la gelée est brisée à la fourchette et servie avec citron et persil. A la maison, la vichyssoise, la soupe froide aux tomates et concombres relevée de sauce worcestershire, le gazpacho.

tout a tant de goût®



• OUVERT

- ALMA 1845, chemin du Port sud
- ARTHABASKA 1474, boul. Brookfield sud
- BROSSARD 6125, boul. Taschereau
- CHARLESBOURG 1102, boul. Henri-Boussie
- CHATEAUGUAY 248, boul. L'Ange
- CHICOUTIMI 114, boul. Talbot
- DORION 410, boul. Karakiv
- DORVAL 961, avenue Dorval
- DRUMMONDVILLE 120, boul. St-Joseph
- GRANBY 401, rue Principale
- HULL 205, boul. Manotouan
- JOLIETTE 111, rue Vézot
- JOLIETTE 511, rue St-Joseph
- JONQUIERE 1400, rue Principale
- LASALLE 2174, boul. Taschereau
- LAVAL 227, boul. Des Capucines
- LAVAL 1425, boul. St-Martin
- LAVAL 1111, boul. Des Capucines
- LEVIS 25, rue St-Louis
- LONGUEUIL 1115, rue St-Joseph
- LONGUEUIL 1435, rue St-Charles
- MONTREAL 6105, rue St-Kubert
- MONTREAL 814, rue Ste-Catherine est
- MONTREAL 862, rue Ste-Catherine est
- MONTREAL 2702, rue Ste-Catherine est
- MONTREAL 1105, boul. Ha-Li
- MONTREAL 4525, rue Jean-Tassin
- MONTREAL 6205, rue Sherbrooke est
- MONTREAL 4462, rue St-Denis
- PIERREFONDS 4100, boul. St-Jean
- POINTE-AUX-TREMBLES 10175, rue Sherbrooke est
- QUEBEC 151, rue Des Freres
- QUEBEC 421, boul. Hamel
- RIMOUSKI 985, boul. Beaudry
- SEPT-ILES Les Casernes, Montagnac
- SHERBROOKE 2124, rue King
- SOREL 911, boul. Front
- STE-ADELE 700, boul. Ste-Adèle
- STE-FOY 2772, chemin Ste-Foy
- ST-EUSTACHE 265, boul. Bayou
- ST-HYACINTHE 1250, rue Lacombe
- ST-JEAN SUR RICHELIEU 142, boul. Du Sacre
- ST-JEROME 270, rue de Mathigny
- ST-JOVITE 58, rue L'Amiral
- ST-LAURENT 144, boul. Ste-Elisabeth
- STE-THERESE 562, boul. Labelle
- TERREBONNE 1127, rue Monty
- TROIS RIVIERES 5275, boul. Des Forges
- VILLENEUVE 1096, boul. Des Chutes
- FORT LAUDERDALE 1431, Fourth Federal Highway

OUVERTURE FUTURE

- BOUCHERVILLE 500, rue Albanel
- LACHINE 326, Avenue
- MONTREAL 2901, rue Sherbrooke est
- OTTAWA 1750, boul. St-Laurent
- OTTAWA 1480, Richmond Road
- SHERBROOKE Rues King et Depot

Pour les enfants, pas de goûters, de repas d'été, sans un bon dessert rafraîchissant. Il existe quantités de marques de fruits congelés qui seront prêts à déguster en arrivant sur le lieu du pique-nique, il suffit de leur ajouter quelques gaufrettes, quelques biscuits. Mais ceux que la maman prépare sont encore beaucoup plus appréciés.

Coupes de fromage blanc à la confiture (15 minutes):

Si l'on déjeune sur le patio, on peut préparer les recettes qui suivent à l'avance et les garder réfrigérées. Battre au blender du fromage lisse (pas en grains) avec 5 c. à soupe de sucre, le répartir dans des coupes, remplies à moitié. Battre aussi au mixer une tasse

Les desserts vite faits

de lait concentré pour obtenir une bonne mousse. Disposer la mousse dans les coupes et garnir de confiture aux fraises, aux cerises ou à tout autre fruit. Bien entendu, c'est encore préférable de garnir de fruits frais.

Poires Belle-Hélène (10 minutes):

Ouvrir une boîte de poires en moitiés et les égoutter en conservant le jus. Faire fondre du chocolat au lait en petits morceaux dans une casserole avec un verre du sirop des poires. Laisser refroidir.



dir. Déposer assez de crème glacée à la vanille dans un plat pour le nombre d'invités ou encore dans de petites coupes, disposer les quartiers de poires autour et verser la sauce au chocolat par-dessus. Laisser réfrigérer au moins une heure.

Mousse à l'ananas (15 minutes):

Egoutter des ananas en boîte en conservant le jus. Casser du chocolat blanc en petits morceaux dans une casserole et le faire fondre avec 4 c. à soupe du jus d'ananas (5 minutes). Battre les morceaux d'ananas au mixer et la sauce au chocolat refroidie pour obtenir une crème lisse. Séparer les blancs des jaunes de 3 oeufs. Incorporer les jaunes à la préparation, bien battre et ajouter 1 c. à soupe de rhum. Battre ferme les blancs et les incorporer au reste. Séparer le tout dans des coupes individuelles. Au moment de servir, décorer avec le reste des ananas en petits quartiers, des cerises confites et des morceaux d'angélique (facultatif).

Tarte à la crème fraîche (25 minutes):

Faire un mélange de 2 c. à soupe de cornstarch, 1 verre de lait, 1 c. à café de vanille ou d'un autre parfum, au goût, 2 oeufs battus, du sucre en poudre vanillé, et verser le tout dans une croûte de tarte surgelée achetée toute faite. Passer au four pendant 10 minutes. Garnir de 5 c. à soupe de crème fraîche épaisse, saupoudrer de sucre et remettre au four chaud 5 minutes. Garnir de fruits de la saison (fraises, framboises ou cerises dénoyautées ou encore de bleuets).

Agréables en toute occasion

- 440F 375 ml
- 440E 750 ml
- 435E 375 ml
- 435D 750 ml
- 9921 magnum



Mis en bouteilles en France, naturellement!



Société Commerciale Clément Inc.
Montréal, Qué. (514) 526-0404

*Hennessy :
un grand
Cognac
V.S.O.P
Fine Champagne
présenté
dans
la bouteille
traditionnelle.*



L'histoire de l'anis

De tout temps les plantes aromatiques ont été utilisées comme épices et comme remèdes. Les deux rôles étaient parfois confondus. C'est le cas de l'anis. On en trouve la preuve écrite 7 000 ans avant notre ère dans un texte de Nippour, capitale Babylonienne, qui préconisait déjà d'associer l'anis, la réglisse et la canelle pour soigner la peste. C'était presque la recette de notre pastis d'aujourd'hui.

Il faut croire que l'anis avait certaines qualités puisque son usage fut repris par les Égyptiens, puis les Grecs et les médecins arabes, pendant qu'en Chine à la même époque, les infusions et macérations d'anis faisaient à la fois partie des recettes de base de la gastronomie et des préparations pharmaceutiques.

En Europe, jusqu'au début du 19^{ème} siècle, liquoristes et herboristes ont utilisé l'anis et il est difficile de dire si, à cette époque, c'était le goût de la plante ou ses vertus qui la rendaient si appréciée. Finalement, d'elixirs en liqueurs, il semble bien que la finesse de l'arôme d'anis ait été l'argument décisif.

Les recettes Ricard

RICARD A LA FRANÇAISE

1 oz de Ricard
4 oz d'eau glacée

Bien mélanger les ingrédients dans un verre highball et ajouter 2 ou 3 cubes de glace.

PERROQUET

1 oz Ricard
1/2 oz Crème de menthe verte

Dans un verre highball, mélanger les ingrédients, ajouter 3 cubes de glace, bien brasser et remplir d'eau glacée ou de Club Soda selon le goût.

RICARD TROPICAL

1 oz Ricard
4 oz jus de pamplemousse glacé

Bien mélanger les ingrédients dans un verre highball et ajouter 2 ou 3 cubes de glace.

RICARD FRAPPÉ

1 1/2 oz Anisette Meaghers
1/2 oz Ricard

Mettre de la glace concassée dans un shaker, ajouter les ingrédients, bien agiter et filtrer dans un verre à cocktail de 3 oz.

CHOCO-PASTIS

1 1/2 oz crème 15%
1 1/2 oz de crème de cacao Meaghers
1/2 oz Ricard

Mettre 3 cubes de glace dans un shaker ajouter les ingrédients. Bien agiter et filtrer dans un verre à cocktail de 5 oz.

SOLEIL DE MARSEILLE

1 oz Ricard
1/2 oz Triple Sec Meaghers
2 oz de Club Soda

Dans un verre old fashioned mélanger les ingrédients avec de la glace.

Des extraits végétaux

La saveur et l'arôme des spiritueux proviennent exclusivement des plantes, les deux principales étant l'anis et la racine de réglisse.

Les anis employés sont soit l'anis vert d'Europe, soit le fenouil, soit l'anis étoilé, la badiane, qui provient de Chine du Sud et du Nord-Vietnam. Les fruits de ces plantes sont distillés et donnent l'essence d'anis.

Le mode de consommation, simple adjonction d'eau pure rafraîchie par des glaçons, est très souple. Le dosage de l'eau qui va jusqu'à 10 fois le volume d'anis permet à chacun de préparer une boisson sur mesure.

L'amateur d'anis récompensé par le spectacle du trouble qui se développe dans son verre et la montée de l'arôme délicat de l'anis, fait des adeptes de plus en plus nombreux. L'eau est parfois remplacée par du jus de pamplemousse, d'orange ou de sodas, mais les qualités de base de l'anis restent.

VOLCAN

1 oz Dry Gin Beefeater
1 oz Ricard

Dans un verre old fashioned mettre les ingrédients, ajouter 2 ou 3 cubes de glace et faire flotter 1/2 oz de grenadine.

RICARD-MOITIÉ-MOITIÉ

1 oz Dubonnet Rouge
1 oz Dry Dubonnet
1/2 oz Ricard

Dans un verre à cocktail de 4 oz, mélanger les ingrédients et mettre de la glace concassée.

RICARDO

2 oz Bel Paese "Amaretto"
1 1/2 Crème 15%
1 oz Ricard

Dans un verre old fashioned, mélanger les ingrédients avec de la glace.

PUNCH COTE D'AZUR

Dans un grand bol à punch, mettre environ 15 à 20 cubes de glace et ajouter:

24 oz de jus d'ananas
48 oz de jus de pamplemousse
48 oz de jus d'orange
25 oz de Ricard (1 bouteille)
4 oz de grenadine (ou selon le goût)
12 tranches d'orange

4 tranches d'ananas

Bien mélanger ensemble tous les ingrédients, ajouter les tranches d'orange et d'ananas pour bien décorer. Selon le goût ajouter la grenadine.



Frais, différent, un
goût à découvrir...
C'est la boisson
ensoleillée qui se
mélange à l'eau
ou à tout jus de
fruit. Ricard en
accord avec l'été.

**D'accord
pour un
Ricard!**

Comment conserver les vins, quoi, combien servir?

Quoi que se soient établis depuis des siècles certains usages, certaines règles, la réponse moderne à quoi servir est toute simple: on sert ce que l'on aime, sous-entendu, bien sûr, aussi ce que nos amis ou parents aiment puisque notre premier devoir d'hôtes n'est-il pas de prendre "soin de leur bonheur" tandis qu'ils se trouvent chez nous.

L'histoire de ne servir que du vin blanc sec avec les poissons et les volailles blanches ou que du rouge avec les rôtis a perdu du terrain et, de plus en plus, les gens qui aiment le rouge le boivent avec tout, il en va de même pour les inconditionnels du blanc. Quand on ne connaît pas très bien les goûts de tous les invités, mieux vaut alors se fier aux grandes règles du savoir-recevoir.

Recapitulons, à cette fin, rapidement. Avec les hors-d'oeuvre ou les amuse-gueules, on sert des aperitifs sur glaçons, ou des vins blancs secs ou demi-secs, des rosés, certains types de sherry, des vermouths ou, encore, du champagne. Avec les entrées, pâtes, crudités, poissons fumés, foie gras, on sert un vin blanc sec ou encore un vin rose ou un vin rouge léger. Avec les poissons grillés ou meunière, un vin blanc sec. Avec les viandes, un rôti, un vin rouge léger; avec le jambon froid, un vin blanc pas trop sec ou encore un vin rouge fruité et léger; avec le rôti de boeuf, un vin rouge assez étoffé. Les volailles, poulet canard, oie et dinde, s'accommodent d'un bon vin blanc sec ou demi-sec, mais une volaille en sauce sera accompagnée du même vin qui a servi à faire la sauce.

Mais l'été, en pique-nique, en garden-party, on se contentera des pâtes fraîches, peu fermentées, et les fromages frais se marient bien aux vins blancs doux; les pâtes fondues aux roses frais; les chevres, aux blancs secs, roses ou rouges bouquetés; les pâtes demi-dures avec les vins rouges très légers. Les grands fromages, comme les grands vins, sont réservés aux dîners

grand style à la maison, l'automne ou l'hiver.

Le vin n'aime pas se faire bousculer. A sa réception à la maison, il convient de coucher les bouteilles (il se vend de petits supports pour une douzaine de bou-

teilles inclinées) et on recommande de le laisser reposer à une température fraîche quelques jours avant de le consommer. Il faut manipuler les bouteilles délicatement et déboucher le vin rouge quelques minutes avant de le verser pour lui permettre de s'oxygéner avec l'air ambiant. Pour bien se conserver, le bouchon ne doit pas se dessécher (c'est la raison pour laquelle vous voyez à la SAQ les bouteilles très chères dans de petits contenants de bois ou de carton), et pour ce faire, il doit toucher le vin.

TROUVAILLES DE

<p>CHATEAU FERRANDE Une appellation Graves contrôlée. Le Château Ferrande, de grande réputation, est situé à Castres, dans le Bordelais. Millesime: 1978 \$7.05</p>	<p>CHATEAU FRANCOIS BRUGIER Une appellation Bordeaux Supérieur contrôlée. Le Château François Brugier est situé à Baigneaux, dans la Gironde. Millesime: 1978 \$5.45</p>	<p>CHATEAU LOUSTEAUNEUF Une appellation Médoc contrôlée. Le Château Lousteauneuf est situé à Valeyrac, dans la Gironde. Millesime: 1978 \$6.70</p>	<p>CHATEAU LE TRUFFET Une appellation Bordeaux Supérieur contrôlée. Le Château Le Truffet est situé sur la commune de Castillon. Millesime: 1975 \$6.05</p>	<p>CHATEAU DES TONNELLES Une appellation Fronsac contrôlée. Le Château des Tonnelles est situé au coeur du Bordelais, à Fronsac. Millesime: 1977 \$6.90</p>	<p>CHATEAU BELLEVILLE Une appellation Bordeaux contrôlée. Le Château Belleville est situé dans la commune de Castillon. Millesime: 1975 \$5.75</p>
---	--	--	---	---	--

Les cocktails de fruits

Fraises, framboises, abricots, pêches:

Laver tous les fruits, les équeuter et dénoyauter abricots et pêches. Peler un citron à vif. Passer tous les fruits à l'extracteur de jus et mélanger dans un bol à punch le jus avec du sucre en poudre au goût. Ajouter quelques glaçons. Servir dans des verres que l'on aura fait glacer

d'été et les autres

au réfrigérateur. On peut ajouter un peu d'alcool au goût.

Cocktail aux agrumes:

Mélanger en proportions égales le jus d'oranges, de pamplemousses et d'ana-

nas, plus celui d'un demi citron. Ajouter de l'eau gazeuse au goût et quelques glaçons.

Lait aux carottes glacé:

Passer au mixer 3 ou 4 belles carottes grattées et coupées en rondelles avec le jus d'un citron épluché. Ajouter à ce jus 3 ou 4 verres de lait, un peu de sel et de poudre de céleri. Servir très frais.

Sloppy Joe:

Dans un shaker, verser 2 c. à soupe de grenadine, 2 c. à café de curaçao, 4 c. à soupe de jus de citron vert (limette), 2 petits verres de rhum blanc, ajouter des glaçons et secouer. Couper un citron vert en deux et en presser une moitié. Passer les verres dans le jus de citron puis dans le sucre. Couper l'autre moitié en fines rondelles pour décorer les verres.

A l'anisette:

Si vous aimez son goût, mélanger 1 volume de Pernod, Berger, ou Ricard, à 4 volumes de bitter lemon, ou un jet (bouchon-mesure) de ces liqueurs avec de la grenadine et de l'eau glacée.

Copacabana:

Sur une salade de fruits rafraîchis, verser un petit verre de Pernod ou de Ricard.

A l'orange ou à la mandarine:

Dans un verre tulipe, le jus d'un demi-citron, 2 cl de liqueur à la mandarine ou à l'orange et garnir d'une tranche de mandarine ou d'orange.

Gipsy:

Mélanger ¼ de liqueur de mandarine, ¼ de cognac, ¼ de gin, ¼ de cherry brandy et allonger de "tonic". Garnir d'une tranche d'orange et d'une cerise-

POUR 2 PERSONNES

Alexandra:

Fraper ensemble 2 mesures de cognac, 1 ½ mesure de crème de cacao, 1 mesure de crème fraîche à fouetter et 3 glaçons.

Bacardi:

Fraper ¼ tasse de jus de citron, 4 mesures de rhum bacardi, 3 c. à thé de sirop de grenadine et 3 glaçons.

Gin-Fizz:

Fraper 3 c. à table de jus de citron, 3 c. à table de sucre à fruits, 4 mesures de gin et 1 blanc d'oeuf. On peut y ajouter un peu de crème à fouetter. Glaçons au goût.

Egg-Nogg:

Battre ensemble 3 jaunes d'oeufs, 3 c. à table de sucre en poudre, 1 tasse de lait frais mais non glacé, 4 onces de cognac ou de rhum blanc ou noir.

LES MAISONS DES CONNAISSEURS

Les trouvailles des connaisseurs sont des achats spéciaux effectués expressément pour vous par les experts de la Société des alcools du Québec. Ce sont d'excellents vins de châteaux et de domaines offerts à des prix fort intéressants.

Ils sont en vente dans les Maisons des Vins et dans toutes les succursales de la Société des alcools du Québec.



CHATEAU BELLEVUE
Une appellation Bordeaux contrôlée. Le Château Bellevue est situé dans la commune de Cursac.
Millesime 1977
\$5.75

CHATEAU DES ESTUBIERS
Une appellation Côteaux du Tricastin contrôlée. Le Château des Estubiers est un vignoble de la vallée du Rhône, dans la commune des Granges Gontardes.
\$3.85

MAÇON-LUGNY SAINT-PIERRE
Une appellation Maçon-Lugny contrôlée. Cet excellent vin blanc provient d'une propriété située à Lugny, en Bourgogne.
Millesime: 1978
\$8.55

DOMAINE DE SAINT-BENEZET
Vin délimité de qualité supérieure de la Costière du Gard. Le Domaine de Saint-Bénézet est situé à St-Gilles, dans le Languedoc, région du Midi de la France.
\$3.30

LE MANOIR DE MONTMAY
Une appellation Beaujolais-Villages contrôlée. Le Manoir de Montmay est situé sur la commune de Quincie, au cœur de la zone des Beaujolais-Villages.
Millesime: 1978
\$6.30

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
les connaisseurs

Chauvenet! Et la table prend soudain un air de fête.



Sept façons merveilleuses de déguster Chauvenet:
Amandières Rouge. / Amandières Blanc,
Beaujolais. / Mâcon les Jumelles,
Bourgogne White Flag. / Bourgogne Red Flag,
Hautes Côtes de Nuits.

Mis en bouteilles en France et vendus dans les magasins
de la Société des Alcools du Québec.

Le barbecue et ses joies

Faire du barbecue, c'est presque une fête, qui va prendre toute l'exubérance et la couleur de votre imagination et qui, au fil des années, va devenir de plus en plus personnelle, tant est que l'on peut varier ce menu à chaque fois.

Il n'est pas que le simple poulet ou les "T-bones" que l'on peut faire cuire sur le charbon de bois incandescent, ou sur le bois, en pique-nique, mais aussi le gigot d'agneau, les côtes de porc, les shasliks (cubes de foie, de lard, petits oignons, rognons, champignons, tomates, viande), mais aussi de la dinde, des hamburgers, des saucisses, du canard, du poisson en morceaux, de grosses crevettes, des mélanges de légumes et d'agneau, des pommes de terre, du maïs et aussi des tas d'aliments en papillottes. Il suffit, par exemple, d'entailler une baguette de pain français, juste assez pour y pratiquer des ouvertures où l'on glisse du fromage fondant, du jambon, etc..., d'envelopper le tout dans un papier d'aluminium et de poser la papillote sur le gril.

Il n'est pas jusqu'aux fruits qui ne se grillent au barbecue. Marinés dans du jus de pamplemousse ou d'autres jus de fruits, auquel on a ajouté un alcool pour lui donner "de la classe", on enfle les morceaux de fruits (demi-pêches, bananes, pommes, ananas frais, etc.) sur une brochette et l'on fait griller en tournant.

Il est quantité de sauces à ajouter selon le mets choisi que l'on prépare à l'avance, sauce tomate au vin, sauce à

la menthe (pour l'agneau), sauce barbecue, Sauce Robert, Sauce Languedoc, Périgéoux, sauce au yaourt, mexicaine.

CHOIX DU BARBECUE

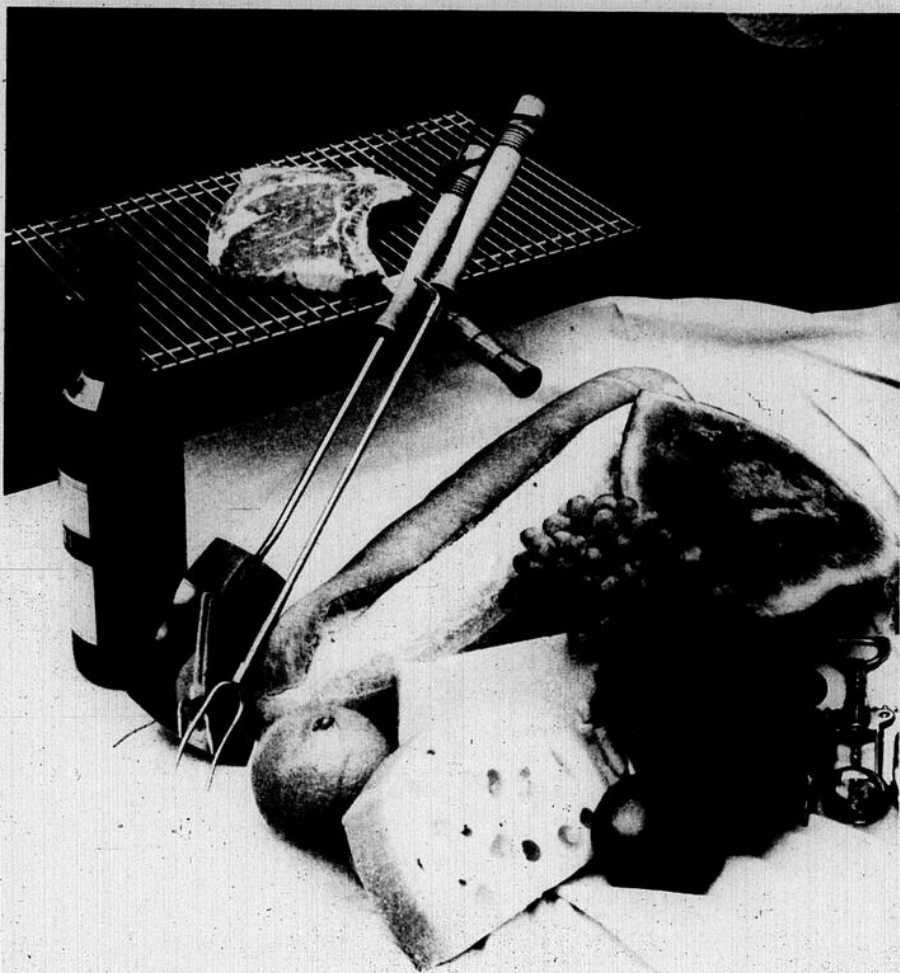
Le commerce en offre des douzaines depuis \$10, jusqu'à des objets de luxe de \$200. Une très simple grille détachable peut très bien faire l'affaire chez vous, dans le jardin, et même s'emporter en camping. Il faut l'entretenir proprement et toujours la graisser, surtout d'huile d'olive, avant de faire cuire.

Un barbecue plus luxueux possède un petit chariot avec roues pour le déplacer. Il a aussi un auvent pour protéger la cuisson et l'aliment qui, souvent, possède une porte pour garder propre le tout quand on ne s'en sert pas. Une autre catégorie possède un four et une broche tournante ainsi qu'un thermomètre et peut comporter trois étages de sorte que l'on peut faire chauffer deux mets en même temps et même réchauffer les petits pains. Enfin, les barbecues construits soi-même ne sont pas moins efficaces. Il suffit de savoir "maçonner" un peu. Si l'on n'est pas sûr de vouloir qu'il demeure, on peut simplement, sur un endroit bien plat monter les briques l'une au-dessus de l'autre, sans ciment. On constitue trois petits murs de 3 ou 4 briques de haut, qui recevront une grille et l'on allume au-dessous un feu de bois très sec. Attention, la flamme ne

doit pas toucher la viande, ce qui lui donnerait un goût de brûlé et non de fumé. Si l'on est sûr de son coup et de son talent, on élève alors un véritable four. On peut même se permettre le luxe d'y ménager, pour les grilles, des insertions en deux étages. On choisit alors de l'opposer au vent, le plus fort généralement, et si l'on préfère se servir de bûches de bois, il est préférable de ménager, sous le gril, un espace assez haut, 4 briques environ, pour donner un meilleur tirage.

LES ACCESSOIRES

Après le choix du barbecue lui-même, vous avez besoin de charbon de bois et d'un peu d'alcool, à brûler pour allumer le feu, d'un tisonnier pour étaler le feu, d'un soufflet et aussi d'une seringue d'eau pour tempérer, une longue fourchette à viande pour ne pas vous brûler, des mitaines d'amiante, des feuilles d'aluminium pour les poissons, les pommes de terre, etc... On prévoit, à côté, un bol d'huile d'olive ou d'arachides pour enduire les viandes, les poissons, pour empêcher qu'ils ne collent sur les grilles, de la sauce barbecue pour arroser la viande. Certaines viandes un peu dures pour griller seront plus tendres si l'on a pris le soin de les faire mariner une journée dans un mélange d'huile et de vin, de jus de citron et d'herbes. Il faut l'essuyer ensuite avant de la huiler pour cuire.



Les deux font la paire.



..à en faire rougir le jus de tomate!

Pour un authentique Bloody Caesar:

Utiliser un grand verre et en tourner le bord, mouillé avec du citron, dans du sel fin.

Verser une portion de vodka (une once à une once et demie) et saupoudrer légèrement de sel de céleri et de mélange au zeste de citron. Ajouter deux gouttes de Tabasco et deux de Worcestershire. Déposer 3 ou 4 cubes de glace. Remplir de "Clamato" et garnir d'une branche de céleri.



un effet boeuf

Pour un Bull Shot... à la façon Beefamato:

Utiliser un grand verre et en tourner le bord, mouillé avec du citron, dans du sel fin.

Verser une portion de vodka (une once à une once et demie) et ajouter ¼ d'once de jus de citron, 3 gouttes de Tabasco et 5 de Worcestershire. Saler et poivrer au goût. Déposer 3 ou 4 cubes de glace. Remplir de "Beefamato" et garnir d'une branche de céleri.

de **MOTT'S**



En février dernier, M. Jaime Montana, vice-président, marketing de Cosmopolitan Importers Ltd., distributeur du fameux CLAMATO, procédait au lancement du nouveau breuvage "BEEFAMATO" au Reine Elizabeth en présence des médias et de nombreux invités du milieu de l'hôtellerie et de la restauration. Le Père Gédéon, la vedette de la soirée, a fait tirer comme prix de présence un jeune boeuf de printemps.

De gauche à droite, Le Père Gédéon; Jaime Montana; l'heureux gagnant, Lucien Ledoux de Jean-Paul Beaudry Ltée; Maurice Bourdon, président d'Alimentel, le distributeur exclusif au Québec.

Rendons à César... ce qui appartient à César!

Après avoir entendu parler de "Bloody Mary" et de "Bloody Caesar", vous avez sûrement eu, un jour, la curiosité de goûter à l'un ou l'autre de ces mélanges. Puis, par goût, vous avez vite opté pour le "Bloody Caesar", pour ce petit goût à nul autre pareil, sans peut-être savoir ce qu'était ce fameux Clamato!

Eh bien oui, l'authentique "Bloody Caesar" est un agréable cocktail qui comprend de la vodka, sel de céleri, zeste de citron, tabasco, Worcestershire, et bien sûr, l'inimitable Clamato déjà si populaire au Québec.

Il y a près de 10 ans, Cosmopolitan Importers devenait distributeur pour le Canada du produit américain Mott's Clamato.

La compagnie Cosmopolitan Importers fut fondée en 1964 par M. Irving Glassner. M. Glassner, président actuel de la compagnie, a acquis son expérience et ses connaissances dans l'entreprise de distribution alimentaire dont son père était co-associé.

M. Irving Glassner est entré au service de cette compagnie, en 1951, comme préposé à l'entreposage. Après quelques années seulement, il a accédé au poste de chef du service des ventes. Lorsque son père vendit sa participation, Irving Glassner mit sur pied sa propre entreprise avec la collaboration de son épouse. Cosmopolitan Importers Ltée était née.

Après de modestes débuts à Vancouver, la compagnie élargit son champ d'activité à l'Ouest canadien. Depuis 1973, Cosmopolitan Importers occupe à Richmond un nouvel établissement de 45 000 pieds carrés. De 1973 à 1979, la compagnie a plus que décuplé son chiffre d'affaires. Elle dessert aujourd'hui l'ensemble du marché canadien. Ses produits sont en effet entreposés et distribués à Terre-Neuve, Halifax, Montréal, Toronto, Winnipeg, Vancouver et Kelowna (C.B.).

La hausse fulgurante des ventes de Clamato dans l'Ouest canadien a incité la compagnie-mère américaine à en confier la distribution ontarienne à Cosmopolitan Importers. Il a aussi été décidé que désormais Clamato serait produit au Canada. Une nouvelle usine a donc été mise sur pied. Caesar Canning, compagnie d'exportation et de fabrication canadienne, est entrée en exploitation en 1978. Bien qu'étant associées, Cosmopolitan Importers et Caesar Canning sont deux compagnies distinctes. Chacune possède son propre directeur général et directeur d'usine, mais le contrôleur et le chef de service sont les mêmes pour les deux entreprises.

Cosmopolitan Importers fait figure de chef de file dans le domaine de l'alimentation. La compagnie s'est toujours efforcée d'innover quoique la très grande variété de produits sur le marché rende la tâche difficile. Les fabricants essaient toujours d'attirer les consommateurs par la nouveauté, mais s'agit-il vraiment de nouveauté? Très souvent, les termes "modification" ou "amélioration" seraient plus justes.

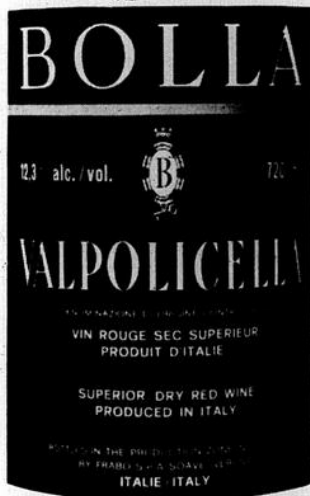
Après avoir lancé sur le marché un certain nombre de produits actuellement très populaires, la compagnie Cosmopolitan Importers vous présente aujourd'hui son "Beefamato". Ce savoureux mélange de bouillon de boeuf, de jus de tomates et d'épices se distingue des autres produits sur le marché. Pour réveiller l'appétit, par exemple, il est tout indiqué avant les repas, il est également idéal avec les collations, et allongé de vodka, il devient Bull Shot.

Le "Beefamato" est fabriqué depuis l'automne dernier à l'usine Caesar Canning.

C'est une boisson au goût tout nouveau que nous vous invitons à découvrir.



Château Timberlay:
D'appellation Bordeaux contrôlée,
ce vin rouge léger est coulant et
plein de souplesse.



Bolla Valpolicella:
Un vin gracieux qui scelle les
amitiés.



Canard Blanc:
Ce blanc de blanc est le fruit des
meilleurs cépages français: le
Sauvignon et le Sémillon.

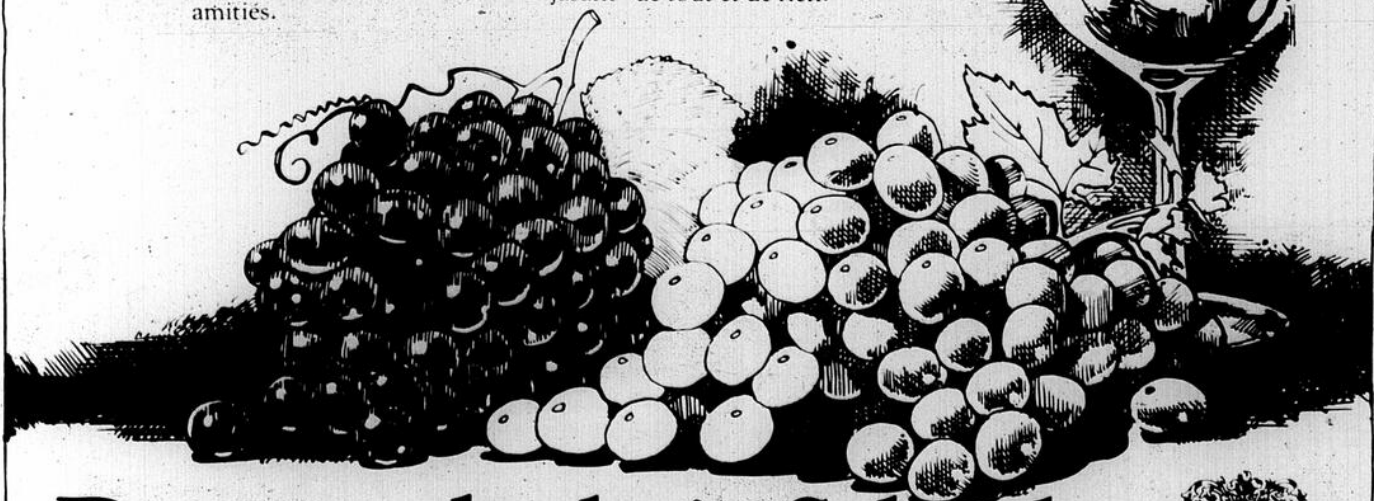


Castello della Sala:
Se sirote pendant des heures en
"jasant" de tout et de rien.



Guntrum Oppenheimer:
Un vin de qualité, de raisins
Mueller Thurgau et Silvaner,
mélangés et mûris à la perfection.
Couleur de paille pâle, bouquet
parfumé et odorant, goût à la fois
moelleux et net.

**Des vins
que l'on peut
servir à ses amis.**



Des crus de choix Schenley



Représentants Promotionnels—Schenley Canada Inc.



pour étonner vos amis

Rien de plus facile que de préparer les viandes froides ou encore de les acheter, mais ce sont les salades en été, et les desserts, qui vont faire de votre repas, une réception inoubliable, sans oublier le décor.

Il ne faut pas avoir peur de varier les crudités et surtout jouer sur les couleurs, tant dans la décoration d'un buffet dans le jardin, que dans la composition des menus.

Poireaux au jambon: Après les avoir épluchés, bien lavés entre les feuilles et fait cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les laisser égoutter complètement. Les couper en rondelles, couper le jambon en très petits dés après avoir enlevé le gras. Délayer dans un saladier 2 c. à soupe de yogourt nature, le jus d'un citron, sel et poivre. Ajouter les poireaux et le jambon. On peut décorer en râpant une pomme rouge avec sa peau.

Salade Mireille: Elle se compose de laitue bien verte, d'une orange ou deux pelées à vif, puis coupées en demi-quartiers, de noix hachées, de crème fraîche et de jus de citron. Mélanger sans briser les composantes.

Avocats aux crevettes: Ouvrir les avocats en deux et retirer le noyau, on compte un avocat pour deux personnes. Mélanger environ 3 c. à soupe de cacahuètes grillées avec ¼ de livre de crevettes décortiquées dans un plat. Mélanger une tasse mayonnaise avec 1 c. à café de ketchup, quelques gouttes de worcestershire et un peu d'alcool à votre goût (cognac). Bien amalgamer les crevettes, les cacahuètes et la sauce et en

Les salades

remplir les avocats. On peut aussi prélever un peu de la chair des avocats et la mélanger à la préparation avant de remplir les demi-avocats.

Concombres à la menthe: Peler les concombres, les couper en fines rondelles. Hacher finement des feuilles de menthe fraîche (au marché) et les mélanger avec de la crème fraîche et du yogourt, moitié moitié. Verser la sauce sur les concombres. Décorer de paprika.

Les champignons à la crème: Éplucher les champignons, couper la partie sableuse et séparer les têtes des pieds. Laver soigneusement à l'eau vinaigrée pour en faire sortir le sable mais sans les laisser tremper pour qu'ils n'absorbent pas trop d'eau. Égoutter sur un linge. Laver et hacher finement 4 ou 5 branches de persil. Mélanger 1 c. à soupe de moutarde blanche forte, 3 ou 4 oz de crème épaisse et y incorporer 2 c. à soupe d'huile, sel et poivre. Ajouter le jus d'un citron, verser sur les champignons bien égouttés et parsemer de persil haché menu par-dessus.

Salade Niçoise: Faire dégorger 4 tomates saupoudrées de sel et retournées sur une assiette. Faire cuire dur 2 oeufs. Peler un concombre et le couper en fines rondelles. Laver et essuyer un piment doux, en retirer les graines et le couper en très fines lanières. Emincer finement 4 ou 5 beaux petits oignons

blancs du printemps. Peler une gousse d'ail et en frotter le fond d'un saladier en bois. Disposer dedans les concombres, les oignons, 5 ou 6 filets d'anchois sans arêtes, ou encore une boîte de thon à l'huile. Décorer avec les oeufs coupés en huit, des olives noires et arroser d'une bonne vinaigrette bien fouettée. On peut aussi ajouter des haricots verts cuits ou des fonds d'artichauts.

Salade d'épinard crus: Couper les queues et bien laver ½ livre d'épinards frais. Les assécher dans un linge sans les briser. Couper les plus grandes feuilles en deux ou trois. Faire cuire deux pommes de terre avec la peau, les éplucher et les couper en dés. Faire cuire deux oeufs durs, les refroidir sous le robinet et les écailler. Dans un grand saladier, mélanger les épinards, les oeufs et les pommes de terre refroidies, ajouter 1 c. à soupe de câpres, 4 ou 5 c. à soupe d'huile, sel et poivre, bien mélanger. Certaines personnes ajoutent aussi du bacon bien grillé émietté.

Salade de jade: Dans un saladier en verre, disposer les feuilles d'une belle laitue Boston. Y ajouter les tranches de 4 kiwis pelés et coupés en tranches, 2 branches de céleri en petits morceaux, 1 c. à table d'amandes grillées, 2 radis coupés en rondelles, 1 tomate en tranches. Mélanger 1 c. à table d'huile et 1 c. à table de jus de citron et verser sur cette salade juste avant de servir.

Les vinaigrettes

On peut affirmer qu'il y a autant de vinaigrettes que de cuisiniers et cuisinières. Cependant, la base est toujours la même. François Coppée a réglé la question en une boutade: "Il faut être quatre pour faire une bonne vinaigrette: Un prodigue pour l'huile, un avare pour le vinaigre, un sage pour le sel et un fou pour le poivre... Vous voici donc fixés pour les ingrédients de base à fouetter énergiquement. Voyons maintenant les variantes.

Vinaigrette Dijon: Ajouter à ce qui précède 1 c. à café de moutarde de Dijon forte.

Vinaigrette aux fines herbes: Ajouter à la base 1 c. à café d'herbe diverses: persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, fraîches de préférence.

Vinaigrette mousseline: Ajouter à la vinaigrette de base ½ c. à café de moutarde blanche forte, délayer et incorporer délicatement un blanc d'oeuf battu en neige.

Vinaigrette au roquefort: Incorporer à la recette de base 2 c. à soupe de roquefort émietté ou d'un fromage bleu (Auvergne ou gorgonzola).

Sauce ravigote: Incorporer l'oignon ou l'échalotte française, finement haché, à la base et 1 c. à soupe d'herbes fines.

Vinaigrette à l'ail: Piler une grosse gousse d'ail dans un plat en bois, incorporer cette purée odorante à la vinaigrette et bien délayer. Se fait un peu à l'avance.

Sauce gribiche: Incorporer 1 c. à café de moutarde forte à la base, puis 1 oeuf dur haché, 1 dill (cornichon) finement haché et 1 c. à café de câpres et du persil.

Sauce au yogourt: Se fait dans un blender de préférence. Mélanger 1 petit pot de yogourt nature, 1 c. à table de pâte concentrée de tomate, 1 gousse d'ail écrasée au mortier, 2 c. à table d'oignons émincés, 2 c. à table de persil, 2 c. à table de céleri haché menu.

Sauce à la crème sûre: Mélanger dans le blender 1 demiard de crème sûre, 1 c. à table de jus de citron, un peu de zeste de citron râpé, poivre de cayenne, au goût.

A noter qu'on peut toujours remplacer l'huile par de la crème douce, le vinaigre par du citron.

Depuis plus de deux siècles, on garde
précieusement dans l'une de ces îles des mers du Sud,
la formule originale qui donne à Tia Maria ce goût exquis
qu'on apprécie aux quatre coins du monde.



Tia Maria. L'authentique. Depuis plus de deux siècles.



Denby La faïence véritable

Madrigal – Du four à la table, allant au lave-vaisselle.

Pour obtenir un catalogue gratuit illustrant ce motif et les autres, écrire à Denbyware Canada Limited
1780 Sismet Road, Mississauga, Ontario L4W 1Y8/624-0490/sans frais 1-800-268-2075.