

# PLAISIRS

restaurant  
**l'intimiste**  
fine cuisine



**Francine Ruel**  
Des souris et des hommes H 3



**Cave à vins**  
Par les vents qui courent H 4

**Entrevue**  
La quête de la perfection H 8

## RECETTE DU CHEF

### Steve St-Pierre

Les établissements Georges et Alphonse, le Bistango, le Graffiti, le Rivoli, l'Hôtel des Gouverneurs Sainte-Foy et l'Hôtel Québec ont tous bénéficié de ses services. Aujourd'hui chef au Montego Club, Steve St-Pierre compte plus de 15 ans d'expérience. Accro du métier, il fante de ravir les yeux autant que le palais. Il rafiole du dépassement et de la créativité que commande une cuisine nouvelle.

#### Tataki de cerf aux épices et sésame et son chutney californien

#### INGRÉDIENTS

6 oz de longe de cerf  
50 g d'épices à steak  
50 g de sésame  
3 oz de soya Kikoman  
2 oz d'huile de sésame

#### Chutney californien

1/2 mangue coupée en petits dés  
1 tomate coupée en petits dés  
1 poivron coupé en petits dés  
basilic frais  
quelques feuilles de coriandre  
5 tomates séchées émincées  
1 filet d'huile d'olive

#### PRÉPARATION

- Couper la longe de cerf en deux dans le sens des fibres pour en faire un petit rectangle. Dans un bol, mettre la sauce soya Kikoman, ajouter le cerf et le faire mariner 20 minutes. Ensuite, égoutter et réserver. Mélanger les épices à steak et les graines de sésame. Enrober le cerf dans les épices mélangées et réserver au frigo 10 minutes.
- Chauffer une poêle à feu vif avec l'huile de sésame pour saisir les tataki de tous les côtés et rapidement pour que le cerf soit bien rouge au centre. Mettre au frigo une demi-heure pour bien le refroidir, couper le tataki et faire de fines tranches dans le sens contraire des fibres. Mélanger tous les ingrédients du chutney.

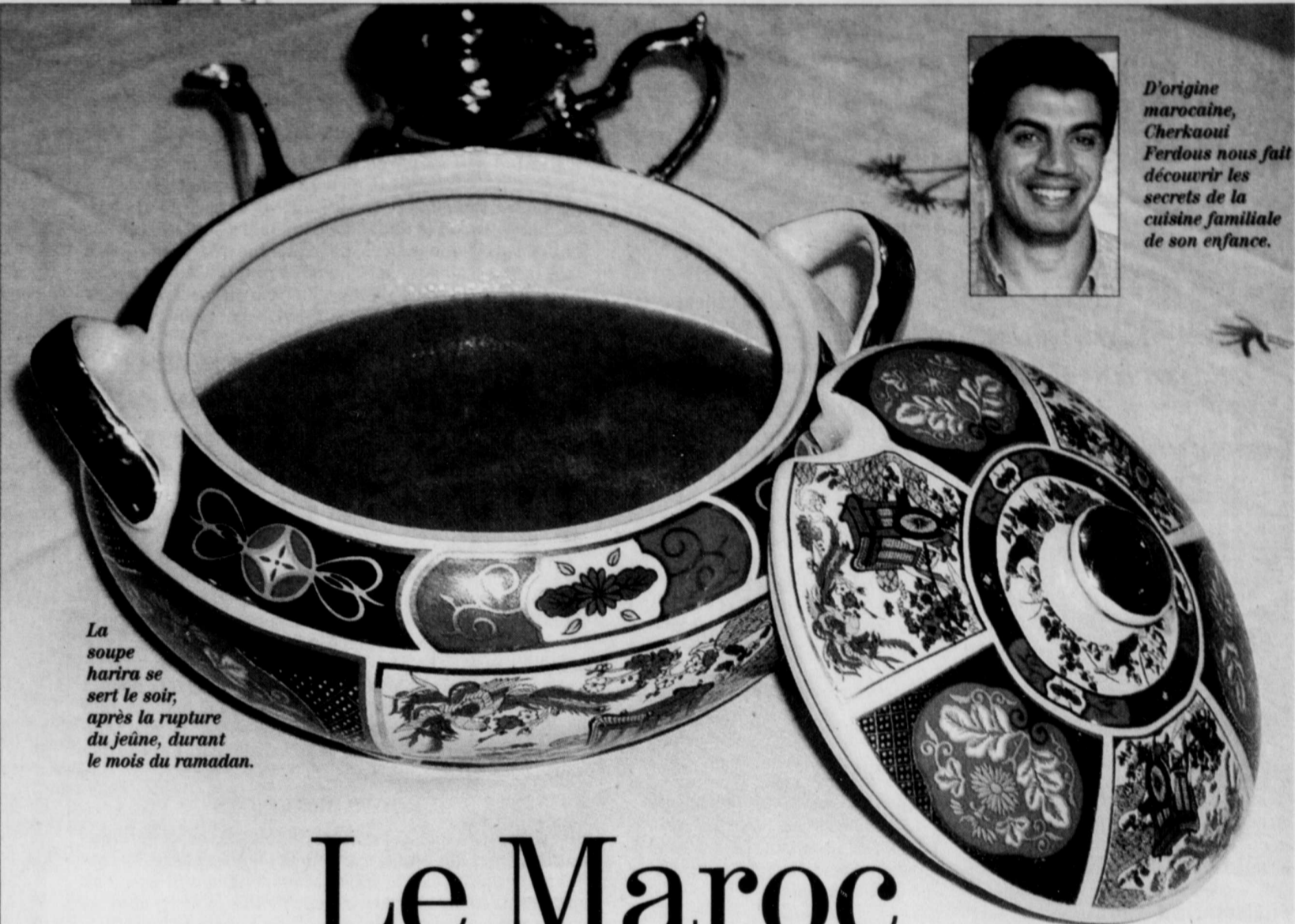
#### MONTAGE

Déposer une bonne cuillère de chutney au centre de l'assiette. Mettre la tranche de tataki dessus et servir avec une petite salade mesclun à la vinaigrette de votre choix.

Montego Club  
1460, avenue Maguire  
Sillery  
Tél.: 688-7991

Steve St-Pierre

LE SOLEIL  
JOCELYN BERNIER



La soupe harira se sert le soir, après la rupture du jeûne, durant le mois du ramadan.

D'origine marocaine, Cherkaoui Ferdous nous fait découvrir les secrets de la cuisine familiale de son enfance.

## Le Maroc à Limoilou

Incursion chez Cherkaoui Ferdous



Anne Desjardins  
Plaisirs@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

■ La culture marocaine est fondée sur l'hospitalité. Bien accueillir amis, voisins et famille autour d'un plantureux repas composé de viandes de choix et de légumes de saison, c'est une règle essentielle de la vie en communauté. Presque un rituel sacré auquel il faut mettre les formes...

Ça fait deux ans que je talonne mon ami Cherkaoui Ferdous, agroéconomiste et directeur du CAADRQ (Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec), pour qu'il m'initie aux rudiments de la cuisine marocaine. Son organisme est responsable du développement agroalimentaire pour la grande région de Québec et a mis sur pied le Parcours gourmand, ce fort sympathique circuit qui permet de prendre la route pour rencontrer les petits producteurs et mieux connaître leur savoir-faire.

C'est dire si Cherkaoui prend l'alimentation au sérieux. C'est une des grandes passions de sa vie; une des causes pour lesquelles il bagarre ferme: faire reconnaître le rôle du terroir et le travail artisanal, lutter sur tous les fronts contre l'uniformisation imposée par les multinationales nord-américaines.

Mais l'alimentation, c'est aussi dans sa culture, puisqu'il est d'origine marocaine. Et au Maroc, l'art de bien manger est pris très au sérieux. On achète son agneau directement auprès des éleveurs, on porte son pain à cuire chez le boulanger et on fait des kilomètres pour trouver la meilleure menthe au pays, qui vient du nord de Casablanca.

« Chez nous, la notion de terroir est très importante, m'explique Cherkaoui; le plus petit village a ses spécia-

Au Maroc, l'art de bien manger est pris très au sérieux



lités et cultive ses légumes et ses fruits, dont la variété est inouïe. Bien manger ne coûte rien au Maroc. Chaque famille a ses traditions culinaires, avec ses savoir-faire spécifiques, qui sont transmis d'une génération à l'autre par les femmes.

« Dans la famille de ma mère, par exemple, on est d'origine berbère. Sa cuisine et celle de sa sœur sont donc imprégnées par cette culture qui privilégie des plats simples, saisonniers, qui se satisfont de ce qu'il y a autour. Par contre, si tu vas à Fez, tu goûteras une cuisine très recherchée, influencée par l'Andalousie et la culture juive-arabe, et où les desserts occupent une grande place. »

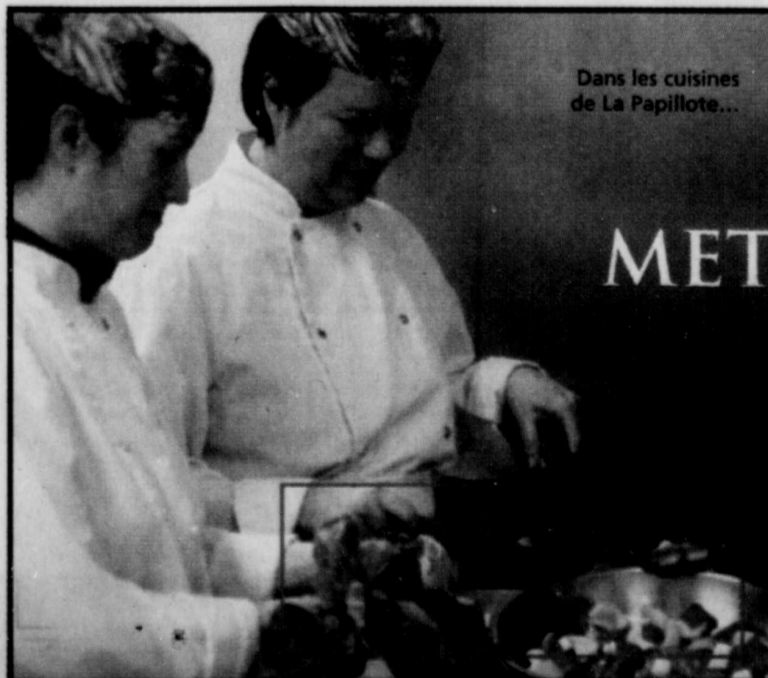
PHOTOS COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS

Kébir Manni prépare le zaalouk, un ragoût tiède d'aubergines et de poivrons rouges parfumé à la coriandre et au persil frais.

Voir MAROC en H 2 ►

À LIRE AUSSI :

■ Les recettes familiales de Kébir Manni Page H 2



Dans les cuisines de La Papillote...

METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

Une carte de mets raffinés et savoureux, préparés de main de maître dans nos cuisines. Des produits frais de toute première qualité: viandes, volailles, poissons et fruits de mer, pâtes, riz et légumes d'accompagnement. Une composition colorée et appétissante. Tout le plaisir de déguster des plats cuisinés sous vide dignes des grandes tables. Tout ce qu'il faut pour satisfaire les papilles gustatives les plus exigeantes.

Blanc champignon, jaune poivron, vert brocoli.

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

LA PAPILLOTE

651-2470

RECETTES

Recettes familiales marocaines de Kébira Manni



Tajine d'agneau aux pruneaux

ANNE DESJARDINS

Collaboration spéciale

Tajine d'agneau aux pruneaux

(pour 8 personnes)

INGRÉDIENTS

- 2 kg d'agneau en cubes
- 5 ml huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu, de curcuma et de poivre noir
- 1 bonne pincée de safran en filaments
- 5 ml de sel de mer
- 125 ml (1/2 l.) d'eau
- 5 oignons rouges hachés fin
- 3 gousses d'ail hachées fin
- 60 ml (5 c. à s.) persil plat frais, haché
- 750 ml (3 l.) de pruneaux séchés dénoyautés
- 375 ml (1 1/2 l.) d'eau
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre semoule
- 30 ml (2 c. à s.) de cannelle moule
- une petite écorce de cannelle
- 60 ml (5 c. à s.) de graines de sésame

PRÉPARATION

1. Dans un grand faitout, verser l'huile et y faire revenir les cubes d'agneau à feu assez vif pour bien dorer.
2. Répartir également les filaments de safran sur la viande. Faire la même chose avec le mélange d'épices. Bien remuer. Ajouter les oignons, l'ail, le persil, l'eau.
3. Cuire jusqu'à parfaite tendreté (de 1 h 30 à 3 h 30, selon la coupe de viande) à couvert, à feu moyen-doux en remuant occasionnellement.
4. 45 minutes avant de servir, placer les pruneaux, l'eau, l'huile d'olive, le sucre et la cannelle dans une petite casserole. Amener doucement à ébullition et laisser pocher une trentaine de minutes, à découvert, en brassant à l'occasion. Mettre le tajine dans un joli plat de service. Garnir avec les pruneaux et parsemer de graines de sésame.

Zaalouk

(SALADE TIÈDE D'AUBERGINES)

(pour 8 à 10 personnes)

INGRÉDIENTS

- Env. 8 t. d'aubergines en dés
- 3 à 4 gousses d'ail hachées
- 3 tomates fraîches hachées
- 3 poivrons rouges hachés
- 4 c. à s. de persil
- 10 ml (2 c. à thé) de cumin moulu
- 10 ml (2 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
- 7 à 10 ml (1,5 à 2 c. à thé) sel de mer
- 60 ml (4 c. à s.) d'huile d'olive
- 60 ml pâte de tomate délayée dans un verre d'eau

MAROC

Suite de la H 1

Dans ce contexte, inutile de dire que je n'ai jamais pu obtenir de Cherkaoui une recette d'authentique couscous marocain qu'il aurait griffonné sur un coin de table, entre une conférence sur le marketing alimentaire et une visite à un éleveur de cerfs.

« Tu veux rire ? » me répondait-il invariablement, de l'incrédulité et une pointe de terreur dans la voix.

« On n'improvise pas un couscous comme cela ; il va falloir que tu attendes la visite de ma mère ; c'est elle et ma tante qui détiennent le secret de la semoule et des épices ; moi, à la rigueur, je peux t'expliquer comment je prépare le tajine de tous les jours ou le poulet au citron et aux olives ; pas le couscous ! ».

Chez Cherkaoui, le couscous est un plat auquel tout un rituel culinaire est associé, qui se prépare le vendredi, et dont la recette varie en fonction de ce que l'on a sous la main.

DE KHÉMISSET À LIMOLOU

Le grand jour arrive enfin. Kébira Manni, la maman de Cherkaoui, est à Limoilou pour sa visite annuelle, ses grandes valises remplies de trésors en provenance de Khémisset, une petite ville située à 80 kilomètres de Rabat : des plats en grès, une théière, de la menthe, un vin marocain rare, de la « vraie » semoule qu'elle a roulée elle-même pour le couscous, des pois chiches, du pain plat maison que le boulanger du village a cuit sur la sole pour elle, sans oublier les feggass, le chebbakya ou le zemmita, ces biscuits et friandises à la semoule et au miel, qui sont une spécialité familiale.

Chaque automne, Kébira passe pas mal de temps à l'aéroport pour décrire le contenu de ses valises aux gens de Douanes Canada

Chaque automne, Kébira passe pas mal de temps à l'aéroport pour décrire le contenu de ses valises à ces messieurs-dames de Douanes Canada, qui finissent toujours par l'autoriser à « importer » ses gâteries chez son fils aîné. « Tu devrais voir la négociation serrée que je dois subir des mois d'avance », me lance le principal intéressé, en rigolant.

« Je passe des heures au téléphone avec ma mère pour la convaincre de laisser certaines denrées à la maison. L'an dernier, elle tenait mordicus à m'apporter des bouquets de menthe fraîche parce qu'elle ne se satisfait pas de celle que nous avons ici. »

LA ROUTE DES ÉPICES

Kébira sourit en haussant les épaules. Avec sa détermination tranquille, elle arrive toujours à faire passer ses cadeaux culinaires à l'aéroport. Puis, elle m'entraîne à sa suite dans la grande cuisine ensoleillée. « Viens voir les épices marocaines que j'ai apportées de chez moi. » De magnifiques pots de verre aux formes arrondies sont rangés sur le comptoir. Kébira les ouvre un à un avec un sourire complaisant.

« Ça, c'est le cumin que j'ai moulu moi-même avant de venir. Ici, tu as le curcuma. On en ajoute dans presque tout. Et puis, le poivre noir, bien frais. La poudre rouge, c'est du piment doux ; on en met dans la soupe harira. Tu connais la soupe harira ? Je vais te montrer la recette. C'est très facile. On la fait avec des pois chiches et des tomates fraîches et on la sert le soir au coucher du soleil, pour rompre le jeûne du ramadan. Avec des dattes, des ceufs durs, des figues séchées, du pain et des beignets au miel. »

Il y a aussi le gingembre, les filaments de safran pur qui parfument le tajine d'agneau. Et puis, bien sûr, la coriandre fraîche et le persil, qui sont des incontournables de la cuisine marocaine.

Pendant que Cherkaoui s'affaire à dresser la table, je m'installe avec Kébira près du poêle. La mise en place du repas est terminée. Au menu : soupe harira, zaalouk (une salade tiède d'aubergines et de poivrons rouges), tajine d'agneau aux pruneaux, haricots verts, pommes de terre, beignets marocains au miel et thé à la menthe. Tout est fait maison. Même le pain.

La viande d'agneau du tajine a commencé à rissoler dans le grand faitout. Kébira me montre le plat de grès traditionnel en forme de cône dans lequel on cuit le tajine au Maroc. « Aujourd'hui, nous sommes nombreux ; j'ai besoin de plus grand. Cette cocotte fera aussi bien l'affaire. » Sur le rond arrière de la cuisinière, la soupe mijote doucement.

Kébira a coupé ses aubergines en cubes, ses poivrons rouges en lanières, elle a râpé les oignons. Avec précision, elle ajoute les épices au tajine.

« Combien tu mets de gingembre moulu ? » que je fais. Elle me regarde avec indulgence. « On y va à l'œil, je ne mesure jamais. Attends, pour tes lecteurs, on va prendre le temps de le faire comme il faut. Disons, comme ça ; 30 ml, ça te va ? »

Et l'après-midi passe à toute vitesse dans un enchantement total, entre le parfum du safran et celui de la coriandre. Puis, en fin d'après-midi, les amis s'amènent et nous nous installons pour prendre ensemble le repas de l'Action de grâce à la santé de Kébira et de ses merveilleux secrets culinaires...

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

BANC D'ESSAI



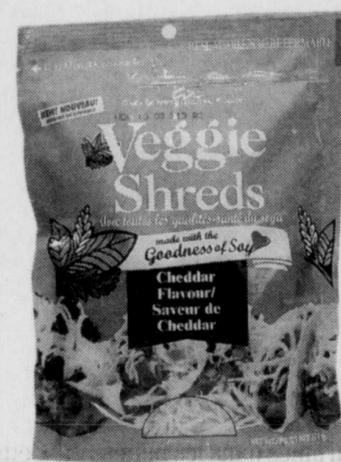
Ragoût de porc aux légumes

VIANDES DU BRETON

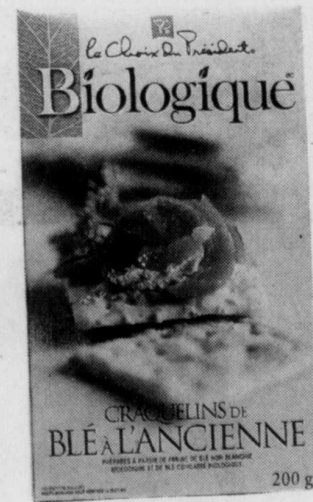
L'entreprise Viandes du Breton, de Rivière-du-loup, est le leader québécois de la viande de porc dite « naturelle ». Elle s'est lancée dernièrement dans la commercialisation du porc biologique. La compagnie s'est aussi tournée récemment vers la mise en marché de plats cuisinés à base de cette viande afin de suivre la courbe ascendante qui mène les consommateurs à consacrer plus de 30% de leur panier d'épicerie à ce type de dépense. Ce repas enveloppé sous vide se cuit au micro-ondes ou sur la cuisinière en quelques minutes. Mais, parce qu'il contient des carottes et des pommes de terre, les résultats sont vraiment supérieurs lorsqu'on plonge le sac dans l'eau bouillante. La viande est tendre, très maigre, et la sauce qui l'accompagne tout à fait honnête. Une ombre au tableau de pointage : l'utilisation (même parcimonieuse) de glutamate monosodique et de shortening d'huile végétale hydrogénée... Offert dans la plupart des épicereries. A.D.

Veggie Shreds

GALAXY NUTRITIONAL FOODS



« Ça, c'est le fromage » de soja râpé au goût de cheddar (ou de mozzarella) m'a longtemps laissée sceptique, voire un peu perplexe. Jusqu'au jour où j'ai dû réduire ma consommation de vrai fromage pour cause de gras saturés trop généreusement présents dans mon alimentation. Depuis, je suis vendue à la cause du soja caméléon. Cette chose fondante a bon goût, elle fond très bien et fait un excellent boulot de remplacement lorsque nécessaire. Une portion de 28g ne contient que 60 calories, aucun gras saturé, 6g de protéines et seulement 3g de matières grasses. Une véritable aubaine pour les amoureux de gratins... Vendu dans certaines épicereries et dans les magasins d'alimentation naturelle. A.D.



Craquelins de blé biologiques à l'ancienne

LE CHOIX DU PRÉSIDENT

Chouette alors ! Des biscuits soda de blé entier sans gras trans, biologiques et qui ont du goût. Voilà une autre initiative intéressante de ce géant de l'alimentation canadien qu'est Loblaw par l'entremise de sa marque maison. Premier fabricant canadien de produits biologiques, ce gigantesque réseau de supermarchés aurait un effet très positif sur l'agriculture biologique, au dire de certains acteurs du milieu. Quoi qu'il en soit, ces biscuits croustillants, à peine salés, sont excellents parce que faits à partir de blé concassé plutôt que de farine blanchie. En vente chez Loblaw, Provigo et Maxi. A.D.

Moules et frites à volonté tous les soirs  
Personne ne réussit à percer le secret de nos moules !

**Le Diable à Arger**

28, Boul. Champlain, Québec  
692-0077

mezzé couscous  
Menu du jour  
Pour 2 personnes Table d'hôte  
33\$  
à partir de 17 h  
Jusqu'à la fin octobre 2003

Crevettes Plus  
APPORTEZ VOTRE VIN  
Crevettes à volonté (mardi et mercredi)  
Spécial 2 pour 1 (dimanche au vendredi)  
Fruits de mer et grillades  
848, Commerciale St-Jean-Chrysostome  
834-2309

Que mijote? Marie-Josée

Rien de mieux par temps froid qu'un copieux repas de raclette et un bon vin. Mais voilà : il faut posséder un four à raclette.

Pour bien le choisir, un point déterminant est à évaluer, un seul : le gradateur de réglage thermique. Il est impératif de vérifier l'échelle des températures offertes sur l'appareil (les modèles varient de marche/arrêt à marche/min-max/arrêt. Ainsi, selon le nombre de convives autour du four à raclette, le réglage de la température sera ajustable d'un usage à l'autre. Et, bien sûr, selon le prix, il vous incombera de choisir! Bon appétit.

Pom Pom inc.  
2700, boul. Laurier  
Sainte-Foy, G1V 2J4  
Tel. (418) 653-5878. Téléc. (418) 653-6028

Marie-Josée Roy  
propriétaire de Pom Pom

## Des souris et des hommes

**J**e reviens du jardin, les bras chargés des dernières fleurs encore en vie. Elles se font de plus en plus rares. J'ai coupé les quelques roses qui ont fièrement bravé les intempéries en se prenant sûrement pour celle du Petit Prince. Je vais les mettre dans un vase avant de les mettre sous globe pour les protéger. Si l'hiver est assez clément, elles renaîtront toutes décoiffées au printemps et seront toujours aussi belles.

Je dois avouer qu'au début de cette aventure de campagne, je n'étais pas particulièrement enthousiaste pour les roses. Jeannine, l'ancienne propriétaire, en me faisant visiter ses plates-bandes de fleurs avait beaucoup plus de tendresse pour ses roses que pour tous les autres boutons. Nous étions devant les médallions, *All American Beauty*, *Folklore*, *Queen Elizabeth*, *Floribunda* qui étaient sur le point d'éclorer. C'est une question de jours, m'a-t-elle dit. J'écoutais religieusement la longue liste des soins à apporter à ses pupilles avant de prendre le relais. Dans les yeux de Jeannine, je sentais que demain serait jour de fête. Elle les a tant bichonnées, ses roses, leur a aménagé un coin à l'abri, juste pour ses demoiselles, en a pris soin comme la prunelle de ses yeux. Le rouge lui est d'ailleurs venu aux joues lorsqu'elle m'a montré un bouton tendrement pêche du nom de Jeannine. Elle n'était pas peu fière. Vingt et un ans à se lever à l'aube pour mettre ses mains dans la terre et ses yeux sur la nature toujours en mouvement. Yeux drôlement pétillants pour son âge. Petite dame gracieuse, aux gestes doux, à la démarche solide et au pouce exceptionnellement vert. De quoi en rendre jaloux le fameux géant verdoyant. J'ai un long chemin à parcourir pour arriver à devenir digne horticultrice de ce beau jardin.

Tandis que nous nous enthousiasmons sur les splendeurs à venir, elle m'a avoué que ces 20 années passées dans la nature l'avaient empêché de vieillir. Ce régime jeunesse me tente. Avant de me quitter, elle m'a suggéré de me lever tôt pour assister à l'écllosion de ses « principessa ». Ce que je me suis empressée de faire, le lendemain. Quelle ne fut pas ma surprise de constater que toutes les têtes des fleurs avaient été coupées. Voyons donc ! Quel affreux plaisantin peut s'amuser à ce jeu cruel ? J'ai croisé Jeannine qui s'attristait, elle aussi, de ce massacre et me mettait au parfum. Dans sa préparation au déménagement tout proche, elle avait omis de protéger ses fleurs contre l'invasion animale. Résultat : les chevreuils n'en ont fait qu'une bouchée à l'aube. C'est qu'ils ont la dent sécateur ces grosses bêtes ! Les gens du coin ont tous une méthode qui a fait ses preuves. On m'a parlé bien sûr de toutes ces poudres chimiques, mais ça reste nocif pour l'environnement. Les autres trouvaient comprennent le recours aux cheveux humains éparpillés dans les plates-bandes. Si vous avez un ami barbier ou coiffeur demandez-lui sa collection. Autrement on peut suggérer à l'espèce humaine mâle qui nous entou-

re, de tracer leur territoire dans votre jardin. Les soirs de party, en général, les hommes ne se font pas prier pour se soulager dans la nature. La dernière trouvaille des Cantons, consiste à étendre des copeaux de savon « Irish Spring » en barre.

Vous avez bien lu. Le gars qui sent la « fraîcheur printanière irlandaise » après la douche fait fuir le chevreuil. Ça doit être pour cela que les mâles de notre race préfèrent aller à la chasse au petit ou au gros gibier, entre hommes seulement. Toujours est-il que c'est une méthode éprouvée.

Le jardinier qui m'aide sur le terrain a aspergé, pour sa part, sur toutes les plates-bandes, de petites quantités d'œufs battus dans de l'eau. Je peux vous garantir l'efficacité du produit qui n'a pas d'odeur désagréable pour l'humain, mais qui éloigne les bêtes

trop gourmandes. J'ai eu plein de fleurs qui n'ont pas perdu la tête de l'été.

Je suis à la campagne et je fais la connaissance de toutes sortes de bibittes. Les fourmis, les araignées, ça va. Je m'y fais. Les oiseaux qui viennent dévorer le contenu des mangeoires, j'adore. Même les gros geais bleus qui poussent les petites mésanges pour être en première ligne dans le garde-manger suspendu. Il y a même un petit passereau qui s'est introduit dans la maison lorsque les ouvriers étendaient la couche de vernis sur le plancher. Affolé, il est resté accroché sur un cadre de porte et n'osait plus bouger. On a bien tenté de le faire sortir, mais il est reparti sur ses pattes plusieurs heures plus tard, complètement givré par l'odeur trop forte. On était deux. Sauf que moi, à l'opposé de l'oiseau, je planais et j'avais un méchant mal de tête.

Le temps froid qui vient, incite les petites bêtes à se réfugier au chaud. La semaine dernière j'ai cru voir une souris traverser l'entrée. Je devais partir rapidement, mais je ne me suis pas inquiétée outre mesure. Il y a peut-être une souris dans cette maison, mais il y a un chat également. Qu'ils se débrouillent ! Après mon rendez-vous, j'ai amené mes copines, filles de campagne et habituées à cette ménagerie coutumière. Elles se sont moquées abondamment de moi. Finalement nous avons découvert, dans la penderie, un petit tamia qui s'est aussitôt faulxé vers l'autre extrémité de la maison en demandant presque la porte. Miss Brownies — comme l'appelle mon petit ami Jordan, 11 ans —, n'a pas bronché d'un poil de moustache. Par la suite j'ai appris que ces deux petits tamias — puisque chez moi aussi ils vont et viennent par paire comme dans l'animation de Walt Disney, et qui portaient les prénoms de Cheap and Dale —, eh bien ces deux petits suisses étaient des habituées de ma maison lorsque les portes étaient ouvertes et se rendaient directement, sans demander la permission vers la penderie où se trouvent les graines de tournesol pour les oiseaux.

Cette nuit j'ai d'ailleurs entendu quelques grattements dans les cloisons. Pas des souris ! À moins que ce soit des chauve-souris. Beurk ! Qui a dit que je m'ennuierais à la campagne !

### CRITIQUE



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

#### L'ACADÉMIE

## Pantagrueul au centre commercial !

STÉPHANIE BOIS-HOUDE  
Collaboration spéciale

Le vendredi symbolise le jour J du prélude à la relaxation de la fin de semaine. Si vous êtes aussi fatigué que vous le prétendez dès le mercredi, dites-nous pourquoi vous attendez docilement en file, bouteille sous le bras, dans l'escalier menant à L'Académie, le nouveau restaurant « apportez votre vin » de Place Sainte-Foy ?

D'emblée, convenons qu'il n'a rien de particulièrement *sexy* à manger au-dessus d'une boutique de prêt-à-porter pour hommes et d'un magasin de matériel d'artiste ! Remercions pourtant le ciel d'avoir eu la présence d'esprit de réserver l'avant-veille de notre visite pour s'assurer d'une place à une heure presque indécente pour souper — lire architôt.

Force est de reconnaître qu'au premier coup d'œil, ce resto de 300 places épaté par son aspect moderne influencé par l'abstraction géométrique du peintre Piet Mondrian. Son design urbain-branché se prolonge jusque sur la terrasse où la fresque de l'artiste Jordi Bonet — autrefois façade du cinéma Sainte-Foy — sert d'écran de fond émaillé.

L'action — il y en a ! — tourne autour de la cuisine centrale ouverte, où un essaim d'aides-cuisiniers, accordés au tempo du jazz du groupe Saint Germain, dressent les plats sans perdre une minute. Si le lieu est vaste, sa contrepartie inévitable s'avère l'écho des conversations que la musique ne parvient pas à atténuer. L'Académie attirant les groupes plus que les couples, dès 19h, c'est la cacophonie !

Quand les foules courent ainsi, c'est que la cuisine servie offre un bon rapport qualité-prix. En ce sens, aucune déception, même si la cuisine italo-française de L'Académie s'illustre par sa générosité et non son raffinement. Très copieux, les plats sont présentés avec une volonté évidente d'en donner au client pour son argent.

Au chapitre des entrées, le tartare de saumon est à recommander sans réserve. Sa chair (qui

n'est pas préparée au couteau) s'en trouve davantage broyée et charme par sa fraîcheur et l'équilibre de son assaisonnement composé de quelques brins d'aneth et d'échalote française émincée.

Vraiment maison, les fondues parmigiana (rectangles frites en multiples de trois) ont une croûte dorée et cassante qui enferme une préparation fromagée légèrement farineuse qui plaira assurément. Dans les deux cas, les présentations sont enjolivées de mesclun, de feuilles d'endive et de quartiers de tomate.

Comprenant un potage ou une salade (entrée en sus), la table d'hôte propose une crème de légumes à la coriandre. D'une texture de purée de légumes allongée à la crème, le potage, quelque peu salé, exhale finement le parfum de cette plante citronnée qui ne plaît pas à tous.

Quant aux scallopini di vitelo, les minces tranches de veau très tendres sont nappées d'une sauce veloutée au camembert mais trop subtilement aromatisées de calvados et de poires. Au lieu des fettuccini tomates, une pâte au beurre plus *al dente* permettrait par ailleurs de mieux saisir les nuances fruitées de la sauce. Par souci d'exactitude, le millefeuille de flétan et saumon devrait être rebaptisé tresse. Cela dit, l'accord de poisson grillé à point serait davantage mis en valeur par un beurre blanc que mouillé d'une sauce crémeuse aux fines herbes.

Un bon conseil, au lieu de prendre un dessert après un repas aussi plantureux, faites donc une marche.... Et n'oubliez pas qu'il est impératif de réserver.

L'ACADÉMIE, Place Sainte-Foy, espace nord, Sainte-Foy  
Téléphone : 658-4141  
□ Type de cuisine : italienne et française  
□ Ouvert tous les jours de 11 h à 22 h  
□ Table d'hôte du midi de 9,95 \$ à 16,95 \$  
□ Table d'hôte du soir de 10,95 \$ à 16,95 \$  
□ Dimanche et mercredi moules et pâtes à 9,95 \$  
□ Apportez votre vin  
□ Stationnement : réservé

NOUS SOMMES FIER D'AVOIR 20 ANS



## LE PETIT GUIDE DES PLAISIRS DES HALLES

Pour plusieurs, l'automne est une saison de prédilection. Parmi les choses qu'ils apprécient particulièrement, il y a les odeurs typiques de la saison.

L'odeur du feu dans le poêle à bois, la senteur des feuilles dans les sous-bois, ainsi que le fumet des plats mitonnés qui embaument la maison.

Arôme réconfortant des plats chauds, des plats cuisinés et des plats en sauce.

Des petits plaisirs de saison pour la vie qui bat. Belle Halloween et bon automne !

### L'HALLOWEEN DANS SES PLUS BEAUX ATOURS !

Si vous désirez décorer à l'occasion de l'Halloween, mais que vous en avez assez de ces sorcières hideuses, de ces fantômes menaçants et de ces citrouilles grimaçantes, venez faire un tour au CENTRE JARDIN HAMEL qui propose une riche sélection de personnages typiques... mais de bon goût ! Comme des épouvantails faits de paille et de raphia dans de beaux costumes ou encore des sorcières arborant des vêtements chics ! Également : de magnifiques couronnes de vigne, avec ou sans personnages, ainsi que différents produits pour vous permettre de réaliser vous-mêmes vos décorations.



### METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE ASSIETTE !

Côté gastronomie, l'Halloween peut également prendre une coloration de circonstance. Voyez plutôt les propositions culinaires que LA PAPILOTE a concoctées pour vous et vos invités. Vous devrez cependant choisir entre les raviolis à la citrouille, les pâtes noires à l'encre et le tajine d'agneau, miel et potiron. À moins que vous ne succombiez aux charmes de la casserole de volaille au parfum des sous-bois, à la terrine de légumes d'automne, au confit de citrouille ou à la crème de courge. Quel que soit votre choix, vous serez assurés de mettre de la couleur (et du goût !) dans votre assiette. Parole de sorcière à la citrouille !



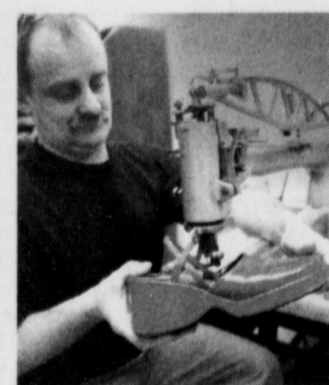
### PETITES DOUCEURS POUR LE PALAIS

Ce sont parfois les petits détails qui font toute la différence. LE MARCHÉ EN VRAC DES HALLES cache quelques-uns de ces petits trésors. Comme les irrésistibles Délices de l'île d'Orléans (confitures, vinaigres, moutardes, confits et gelées) ou l'exclusif cidre de glace de Lac-Échemin au nom évocateur : *Le Glacière des portes de l'enfer*. Parmi les nouveautés : les produits Les légumes oubliés, un choix de gelées inoubliables ! Également : du piment d'Espelette (piment séché moulu) du Pays basque et plusieurs petits contenants de fleur de sel, provenant de l'île de Ré, d'Angleterre ou du Portugal. La fleur de sel est aussi offerte en vrac.



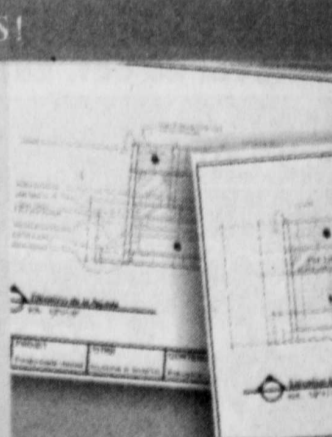
### EN PRÉVISION DE LA FROIDE SAISON !

Il n'y a qu'un cordonnier coloré comme Chantal Ouellet, propriétaire de la CORDONNERIE L'ESCARPIN, pour être à l'origine d'une telle maxime : « L'automne est à nos portes et l'hiver est à nos pieds ! » Une manière comme une autre de vous inviter à profiter des prochaines semaines pour faire faire une remise en état de vos bottes d'hiver. Imperméabilisation, cirage professionnel, pose de nouvelles semelles antidérapantes : tout pour prolonger la vie de vos bottes. Bien chaussés, vous vous riez des rigueurs de l'hiver. Également offerts : teinture de vêtements en cuir, gamme de produits d'entretien de qualité et service de nettoyeur.



### BIENTÔT DU NOUVEAU AUX HALLES !

La Poissonnerie UNIMER s'agrandit, côté sushis ! Vous avez probablement remarqué les travaux entrepris cette semaine dans le mail central, en face du local de la poissonnerie. Devant la popularité de son petit comptoir de sushis, ouvert il y a quelques années à peine, la poissonnerie procède actuellement à l'aménagement d'un tout nouveau local consacré exclusivement à la préparation et à la vente de sushis. L'ouverture de ce nouveau point de vente est prévue pour la fin du mois d'octobre. La division sushis de la poissonnerie fournit du travail à près de 20 personnes, dont plusieurs à temps plein.



LES HALLES  
DE SAINTE FOY

Angle du Vallon et Quatre-Bourgeois

Alimentation • Restos • Services • Soins et santé

LA CAVE À VINS

Par les vents qui courent

Par ces grands vents qui hantent nos nuits et nos journées, l'évocation d'un grand Beaujolais Moulin-à-vent ne pouvait qu'être heureuse. Mardi dernier, au centre d'une nappe de lin gris trônaient deux bouteilles de Réserve du Domaine Champ de Cour, Moulin-à-vent 2001. Elles allaient bénir tout un repas, depuis des filets d'oe fumés, des cuisses de faisau au chou farci d'épices douces, une ratatouille de légumes verts et frais, en passant par une soupe de fruits rouges et quelques boutons de culottes, délicieux petits fromages ronds bourguignons à pâte molle lorsque consommés jeunes. Un grand moment ou plutôt de grands moments lorsque, à chaque bouchée complétée d'une généreuse gorgée, nous profitions avec recueillement de ce nez puissant enrubanné de fleurs et de fruits, violette et mûre, cassis et iris. Un vin signé Mommessin, qui honore les Princes du Beaujolais dont il est membre à part entière. Un vin gorgé de gamay noir à jus blanc, vieilli six mois en fûts de chêne et qui gardera la dragée haute jusqu'au rivage de 2007 et même plus, qui sait? À boire entre 14 et 16 degrés pour en tirer tout l'onctueux.

Moulin-à-vent, Réserve du Domaine Champ de Cour (SAQ spécialité 557 421, 750 ml, 13% alc-vol, 22\$).

CELA VAUT LE DÉTOUR!

Que diriez-vous d'un détour entre Gironde et Dordogne, aux portes du Périgord? Nous sommes dans les Côtes-de-Castillon, une appellation qui date de 1989. Approximativement 3000 hectares de vignes parmi lesquelles se retrouvent les mères porteuses du Château de Brousse 2000. Un vin encore une fois dominé par le merlot auquel vient se fondre 20% de cabernet franc. Un léger boisé élégamment ceinturé par la prestance de beaux tanins. Un vin honnêtement corsé qui, à ce stade de sa vie, accompagne avec talent le petit gibier à poils et notamment la Forestière de lapin où champignons et lardons rivalisent en saveurs. Du côté de la mer, le thon, saumon ou autres poissons en matelote ne s'en plaindront pas. Château de Brousse 2000, Côtes-de-Castillon (SAQ 642 850, 12,5% alc-vol, 750 ml, 19,90\$).



Jérôme-Henri Dejardin, collaboration spéciale

À LIRE

Avec l'automne et ses récoltes vient aussi le temps de la parution de quelques livres consacrés aux fruits de la vigne et à leurs jus. Marc Chapleau nous propose le tome II de A nous deux le vin, avec en sous-titre Le Goût d'aller plus loin. Un deuxième livre est toujours plus délicat à écrire surtout lorsqu'il se veut la continuité du premier. C'est un peu comme au cinéma avec Tarzan suivi du Fils de Tarzan. Pétilleux exercice! Chapleau y réussit brillamment. Il développe et va plus loin sans s'égarer dans les méandres des questions redondantes et inutiles. Il aborde le vin et Internet, le vin et le mensonge des étiquettes, le vin que l'on dit «naturel». Plus de 200 nouvelles questions opportunes dans 256 pages intelligentes. De la suite dans les idées, chapeau bas, M. Chapleau!

MARC CHAPLEAU, A nous deux, le vin - Tome II, XYZ éditeur, 25\$.

RHUM OU PAS RHUM?

Beaucoup se souviendront de la célèbre chanson reprise, entre autres, par Georges Moustaki Donne du rhum et tu verras comme il t'aimera. La plupart des amateurs de cet alcool de canne à sucre s'accordent à dire que les meilleurs d'entre tous les rhums sont pour la plupart martiniquais. Cette semaine, une bouteille de Martinik était à l'honneur. Surprise, sur l'étiquette n'apparaissait aucune mention «Rhum» mais seulement «Eau-de-vie de canne à sucre»! Explication: Chez nous la législation exige que l'appellation «Rhum» ne soit accordée qu'à de l'eau-de-vie de canne à sucre ayant séjourné au moins 18 mois en fût de chêne de 650 litres. Passé ces 18 mois, le rhum n'est plus blanc mais ambré. Pour remédier à cela, les producteurs le filtrent au charbon de bois, ce qui rend au rhum sa couleur blanche initiale mais lui fait perdre également une grande part de ses saveurs. En Martinique, aucun rhum blanc agricole ne vieillit en fût. Issu de pur jus de canne fraîchement coupé, il passe en cuve inox avant d'être embouteillé. C'est le cas du Martinik, dont la venue constitue une exclusivité sur les tablettes de la Société des alcools. À découvrir pour la luxuriance de ses arômes authentiques.

Martinik (SAQ spécialité 744 193, 700 ml, 40% alc-vol, 29,95\$).

«MEA-CULPA»

La semaine dernière, je vous ai bien involontairement induits en erreur en vous conviant à un rendez-vous au centre d'animation Art de vivre, Place Sainte-Foy. Je vous y signalais un exposé sur la conservation du vin donné par M. Daniel Roch. En fait, cet exposé se tenait au centre d'animation «Rockland» à Montréal. Chez nous, c'est mon ami Louis Letellier qui présentait un très intéressant exposé sur les différents types de porto. Mille excuses à vous tous et à Louis. Louis que nous retrouverons, Place Sainte-Foy toujours, le samedi 1er novembre en compagnie de Marie Bonneau, distributrice des saumons Atkins. Ils nous présenteront une opportune démonstration des différentes façons d'apprêter le saumon, accompagnée d'une dégustation de vins adéquats. Entrée libre, en continu de 13h à 16h. Ce samedi, l'Italie et le restaurant la Scala seront à l'honneur. Marc-Antoine Munoz, propriétaire de la Scala, nous proposera, en compagnie de son chef, quelques recettes gourmandes italiennes ainsi qu'une dégustation de quelques grands vins de la péninsule italique. Entrée libre de 13h à 16h.

LES VINS DE LA SEMAINE

Le gardien des appellations

Pour un vigneron, rien n'est plus facile... et tentant de trop produire. Il lui suffit entre autres de peu tailler sa vigne en hiver et, par la suite, de laisser sur chaque pied de vigne plus de grappes qu'il n'en faudrait. Mais, par la suite, la qualité du vin en souffre. Car il n'a alors ni le fruit, ni la concentration voulus. Le vin est mince, dit-on en pareil cas, parfois même dilué, et son potentiel de garde s'en trouve forcément réduit. Ce problème de surproduction — ou de rendements élevés — est l'un des pires et des plus courants à affecter la viticulture mondiale. «Le marché a été très aspirant, et on a relâché les règles. Et ça a donné des résultats insatisfaisants. Les rendements ont été à certains endroits bien supérieurs aux décrets», expliquait le président du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine (ou INAO) de France, René Renou, dans une entrevue récente. Fondé en 1935, l'INAO eut pour mission de réglementer la viticulture française. C'est cet organisme représentant l'État qui mit sur pied tout le système des appellations d'origine contrôlées (AOC). Système dont se

sont inspirés, plus tard, les autres pays d'Europe.

«Dans les années 20 et 30, il y a eu des constats de fraude, des dérapages, raconte René Renou. Par exemple, on mettait Gevrey-Chambertin sur un vin de table qui venait de 150 kilomètres de là. Le consommateur était volé et le producteur aussi, parce qu'un autre profitait de son travail.»

Organisme de tutelle, comme le dit son président, l'INAO ne propose pas de règles. Ce sont les vignerons et les viticulteurs eux-mêmes, réunis dans les syndicats d'appellation, qui les proposent. En ce qui regarde les cépages permis, les méthodes de culture, les rendements autorisés, la délimitation de l'appellation, etc. Tout cela est soumis à l'INAO. Ou plutôt à son comité national de 80 membres, qui accepte, refuse ou demande des modifications à ces propositions.

«Toutes les grandes administrations sont là, explique René Renou au sujet de la composition du comité. Le ministère de l'Économie, le ministère des Finances, etc. On passe une trentaine de dossiers par session.»

«On a deux missions. D'abord, d'être une tutelle sur les syndicats d'appellation, puis de s'assurer que leurs propositions soient cohérentes avec les

exigences de rigueur pour protéger un terroir. Et l'INAO dispose.»

Autrement dit, l'INAO — qui a même créé un verre à dégustation qui porte son nom! — est en quelque sorte le gendarme de la viticulture française.

Un gendarme, juge-t-on, trop permissif, qui a laissé beaucoup de viticulteurs s'adonner, pendant longtemps, aux pires excès... Ainsi, le contrôle des rendements confinait presque à la farce. «Avant, si j'avais trois hectares de vignes, je faisais zéro production sur un, zéro sur l'autre, et 150 hectolitres sur le troisième, et c'était la moyenne de 50 qui s'appliquait», explique-t-il. L'objectif est désormais «de resserrer les boulons», dit-il.

Diverses mesures ont été prises dans ce but, dont «la plus importante» est un arrêté en date du 5 novembre 2002. «C'est la clé de voûte que j'ai mise en place: que tous les syndicats d'appellations doivent mettre sur pied des commissions de contrôle à la parcelle. Pour aller dans les vignes, et s'assurer que toutes les parcelles réclament l'appellation sont dans un état satisfaisant et que le rendement corresponde au décret.»

Que se passe-t-il en cas d'obstruction de contrôle? «Il n'y a pas de contrôle, répond-il, mais il n'y aura pas d'appellation sur l'ensemble de l'exploitation. Chaque fois qu'on met AOC sur une bouteille, c'est une garantie de l'État français.»

Il arrive fréquemment que, dans un vignoble donné, il y ait des pieds de vigne manquants — des déplants, selon le terme de René Renou. «S'il y a 50% de déplants, dit-il, vous ne pouvez déclarer que 50% du rendement autorisé. C'est toléré jusqu'à 20%.»

Toute cette nouvelle machine de

contrôle sera «parfaitement efficiente dans deux ans environ», ajoute-t-il.

Jusqu'ici, rappelons-le, le principal contrôle exercé par l'INAO l'est par le moyen des dégustations dites d'agrément. Les vins réclamant une appellation sont obligatoirement dégustés par des commissions des syndicats, lesquelles leur accordent ou refusent le droit de revendiquer l'appellation.

Or, dit-on, à peine 2% des vins environ se voient refuser ce droit... Et encore, les vignerons qui ont essayé un refus peuvent, plus tard, soumettre leur vin pour une nouvelle dégustation d'agrément.

«Ce n'est pas en dégustant le vin 10 fois qu'on va l'améliorer, note René Renou. Et si vous refusez l'agrément, c'est la totalité de l'exploitation qui est menacée de faillite. Il faut un contrôle en amont.» Autrement dit, l'INAO est à remettre les boeufs devant la charrue!

Il y avait quelque 250 appellations d'origine contrôlée il y a une vingtaine d'années. Il y en a aujourd'hui très exactement 466, lesquelles produisent environ 26 millions d'hectolitres de vin, soit l'équivalent de 3,5 milliards de bouteilles. Et le chiffre d'affaires des appellations, conclut-il, c'est près de 19 milliards\$...

«La terre, la vigne et le vin appartiennent au vigneron. En ce qui concerne l'appellation d'origine contrôlée, il en est le gardien au nom de la nation. L'appellation, c'est du patrimoine national», conclut René Renou, lui-même viticulteur dans l'appellation Bonnezeaux, dans la Loire.

QUELQUES VINS

Vin rouge de cépage d'Argentine, et donc sans appellation, le Syrah 2002 Pascal Toso, au bouquet de volume moyen et dominé par des nuances de fruits noirs, acquiert, avec l'aéra-

tion, ces nuances d'olives noires si fréquentes dans ce cépage. Un peu plus que moyennement corsé, assez tannique, quoique sans dureté, il laisse dans l'après-goût des arômes d'aliments fumés et comme... de sciure de bois. Fort bon pour le prix.

\$, 557 496, 12,10\$, ★★(★)\$, à boire, 1-2 ans environ.

Vin toujours fiable, le Coteaux du Languedoc 2001 Château Mire L'Étang reste égal à lui-même dans ce millésime. Bien coloré, avec un beau fruité typé Languedoc au plan olfactif, il s'agit d'un vin relativement corsé, aux saveurs bien mûres et comme un peu sucrées, et des tannins fermes, mais dénués de rugosité. Très bon.

\$, 859 132, 18,90\$, ★★★\$, à boire, 3-4 ans.

Servez à l'aveugle le Late Bottled Vintage 1998 Quinta do Infatado à un amateur de porto, et il est fort possible qu'il prenne ce vin pour un vintage (ou porto millésimé)! Très retenu à l'ouverture de la bouteille, semblant d'abord un peu terne, le bouquet s'ouvre graduellement, et on a alors droit à des arômes splendides, très purs, aux nuances de fleurs rouges. Même plaisir en bouche, même franchise et même éclat au plan des saveurs, quoique ce ne soit pas un porto extrêmement concentré. Mais, en un mot, il surpasse des vintages 2000 beaucoup plus coûteux... Superbe.

\$, 884 361, 33,25\$, ★★(★)\$\$\$(\$), à boire, 5-6 ans aisément.

À goûter enfin si on aime les bordeaux blancs, l'Entre-Deux-Mers 2001 Château Sainte Marie, au bouquet d'amplitude moyenne, relevé par des nuances délicates comme de miel, est un vin plutôt léger, à l'acidité bien dosée, avec ce charme discret des bons vins de cette appellation. Délicieux.

\$, 912 113, 14,95\$, ★★(★)\$((\$), à boire, 1 an.

LA NOTATION

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

LA RÈGLE

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

Paparazzi Fine cuisine italienne & Sushi bar. Samedi 25 oct. 18h. Nouveau Souper spectacle avec Patrick Nicol. Magicien. Jeudi 30 oct. Soirée d'Halloween. Une occasion unique de vous amuser en dégustant un excellent repas. AU MENU: Meurtre et mystère année 30, Table de Black Jack, Roulette française, Musique d'ambiance. www.restaurantpaparazzi.com 1363, avenue Maguire 683-8111

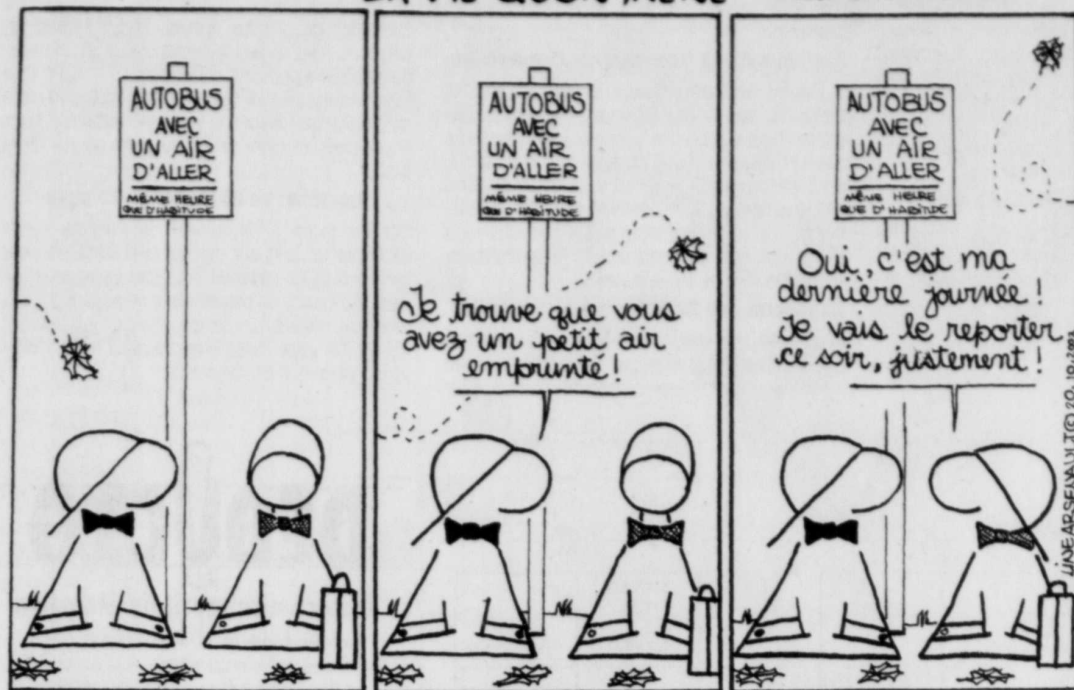
La Place Spaghetti. NOUS PAYONS LES 2 TAXES POUR VOUS. Table d'hôte: Escalope de veau cordon-bleu 19,95\$, Emincé de bœuf Stroganoff 17,50\$, Spaghetti au gratin • Spécial maison 16,95\$, Pizza pâte mince au choix 15,50\$, Suggestion du chef 17,95\$, Choix du pêcheur 17,95\$, Trio de pâtes de la maison 17,50\$, Casso Tocco de veau à la milanaise 19,95\$, Fleuron de Saumon et son velouté de limette 17,95\$, Filet mignon au chèvre chaud 21,95\$. Menu tentation Pour deux personnes 2 tables d'hôte au choix et 1 bouteille de vin de 750 ml 51,95\$. 40, MARCHÉ CHAMPLAIN 694-9144

LE POSTINO BISTRO-BAR. Pâtes, Salades & Grillades. En tout temps 2 TABLES D'HÔTES 1 DEMI-LITRE DE VIN 49,95\$ tx incluses. À partir de 17h jusqu'au 30 octobre. STEAK, FRITES ET SALADE 2-1 13,95\$. Service de traiteur 647 0000 296, St Joseph Est

# DIVERTISSEMENTS

## LA VIE QU'ON MÈNE

lavie.quon.mene@hotmail.com



## LES NINOU



## BEN



## PEANUTS



## LES GRIZZLIS



## HAGAR L'HORRIBLE



## DILBERT



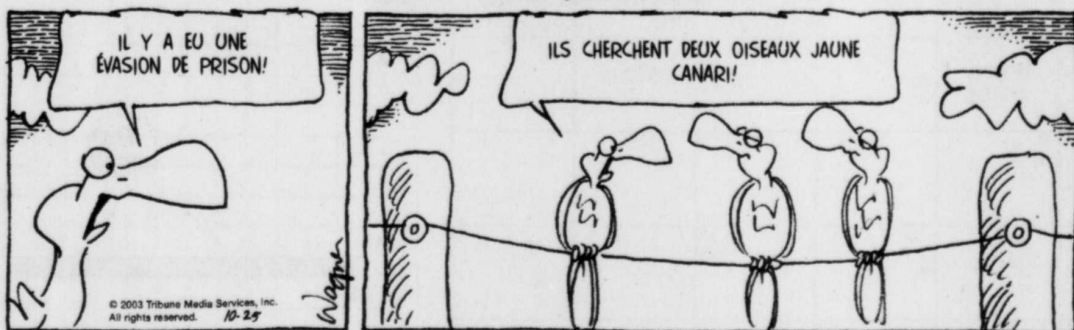
## POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



## GARFIELD



## LES JUNGLERIES



## BLONDINETTE



## MOTS CROISÉS

### HORIZONTALLEMENT

- Bêtise - Frivolité.
- Grippe-sou - Galère du général - Ils parlent arabe.
- Temps libres - Malchance - Cheveux.
- Point difficile - Sans ardeur - Terme de tennis.
- Préposition - Qui a un gros derrière - Se dit d'un jour de congé.
- Coulee en Afrique - Sillon creusé par une roue - Petit cri étranglé.
- Acide sulfurique - Aussi - Vérité banale.
- Pancartes - Ville du Japon - Crêpe asiatique.
- Liquide organique - Ouvre la boîte crânienne - Dernière le gardien - Indique le lieu.
- Situé - Élaboré - Machines.
- Existes - Père de l'aviation - Il y en a plus d'une dans une grosse - Général américain.
- Auteur italien - Plaque de neige - Très exactement - Homme politique chinois.
- Voiture - Maison russe - Individualiste.
- Mollusques - Olé olé - Périodes - Unité de mesure.
- Impayés - Petite colline - Trouve prise - Puits naturel.
- Colères - Grade - Vicié - Tunique de l'œil.
- Mère des Titans - Reptile

### VERTICALEMENT

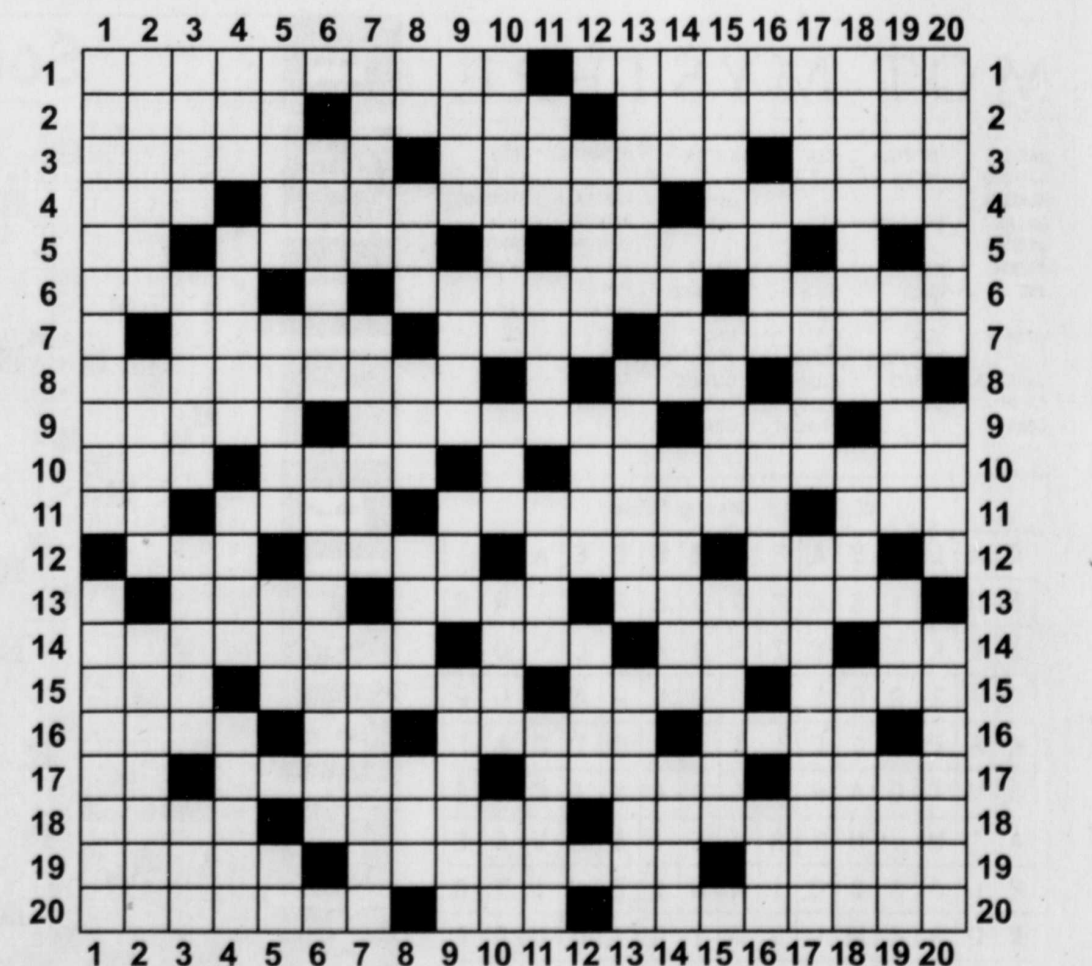
- Piteuse - Misérable.
- Céréale - Grave pénurie - Méduse.
- Qui n'appartient pas au clergé - Primate de l'Inde - Affaire qui se plaide - Article.
- Point d'union équin - Qui tient du chat - Dans le calendrier - Ses parents.
- Divinité - Déploie - Drôle d'habitude - Équerre.
- Hasardeux - Connaisseur en vin.
- Écossais - Se dit du poisson prêt à frayer - Insolite.
- Sélénium - Deux voix - Au-rochs - Cherche à atteindre - Père de Sem.
- Célèbre Marquis - Bagarre - Sont parfois pipés - Grand-mère.
- Ingrédient - Il a de l'expérience - Bruit de ce qui tombe - Elle clapote.
- Première femme - Lettre grecque - Arbre de Malaisie -

### Ouverture.

- Niche funéraire - Du parti d'Hitler - Affectés.
- Forcer à rester couché - Pièce d'une fleur - Reflets d'une perle.
- Eau-de-vie - Pour prendre des oiseaux - Attraper - Oiseau ratite.
- Abruti - Autour d'un cadeau - Personne vile.
- À toi - Encaissé - Insuffisance rénale grave - Répartition.
- Greffé - Frottée d'huile - Soucoupes.
- Couverte de duvet - Groupe de maisons - Administrant.
- Terme de tennis - Sacrifié - Bouclier - Un sens.
- Liquide pétrolier - Éroder - Modérés.

### Solution du dernier numéro

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20  
 1 ERICARDINI ESPARTILLIERE  
 2 NIOLOI NORMAN AILLOLI  
 3 GENITEUR IMAGINE LAS  
 4 ORG TRIOU TRISTANINI  
 5 PIRENITE GIANI GILIE  
 6 LAIVE R TIANIS RPELE  
 7 E TIRENE RAME DECIRE  
 8 VICEPRES RE DONT FALSO  
 9 EDITE RIGOLEAU MENIER  
 10 NIE CROU A MACEDONIE  
 11 TORCHON IMMATURE SERO  
 12 M AGRÉS OAR NUL A  
 13 OELI R DEGU DENTIER  
 14 U PESSINE REP FETI DU  
 15 TOI TRONIS RUCI HUREL  
 16 ARSÉNIC IVRES VIELE G  
 17 RI PAKETTE PAPACOURA  
 18 DÉBITE RHEU GARE HIE  
 19 ENIE BAI UNTEL REINI  
 20 STIRE ROIRE REGENTRI



Retrouvez vos petites annonces du Soleil dans le cahier

# HABITAT

petites annonces  
844-4444

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

Le Samedi 25 octobre 2003

Bélier: du 21 mars au 20 avril

En amour de la sensibilité très artificielle de votre part face à l'être cher. Ne vous surprenez pas si on vous fait sentir que vous manquez de profondeur et de maturité.

Taureau: du 21 avril au 20 mai

La plupart des choses que vous attendez ne semblent pas vouloir se manifester, arriver à terme. Des surprises agréables vous attendent cependant en ce qui concerne l'argent et vos relations sociales.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

Vous réglerez facilement les problèmes quotidiens, à

la maison et au travail. L'équilibre du budget sera plus difficile à réaliser. Tentez de vous organiser en prévision d'un éventuel coup dur.

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Malgré votre amour-propre, vous accepterez de tenir compte des critiques constructives. Intéressez-vous aux projets susceptibles de vous offrir des avantages durables.

Lion: du 23 juillet au 23 août

La journée devrait vous apporter de bonnes surprises, des propositions de travail, des idées et des projets. Mais, car il y a un mais, vos amours

seront contrariés. Par votre faute, peut-être. Vos problèmes d'argent, assez mineurs, risquent de gâcher tout votre plaisir en société.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

Aujourd'hui, vous ferez preuve de nervosité, d'instabilité et de brusquerie. Ne vous fiez pas trop à vos réflexes. Conduisez très prudemment ou mieux, ne conduisez pas.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

N'écoutez pas trop vos collaborateurs au travail ou dans une activité sociale. Ils risquent de vous donner des informations erronées. Vérifiez vous-même la véracité de leurs affirmations.

commettre une grosse bêtise.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Si vous avez l'espoir de passer une journée tranquille, vous pourriez bien être un peu déçu. Mais cette déception sera de courte durée.

Sagittaire: du 23 novembre au 21 décembre

La journée éveillera en vous le désir d'élargir le champ de vos connaissances. Profitez-en. Des lectures fructueuses, très enrichissantes, dans une foule de domaines.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Nouvel élan dans votre travail. Mais vous risquez de bâtir des châteaux en Espagne. Évitez d'élaborer des projets utopiques. Soyez ambitieux mais plus

réaliste. Vous avez l'art d'attirer les sympathies. Ce serait le moment, justement, de faire du charme à quelqu'un qui peut vous aider sur le plan professionnel.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

"Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt". Voilà un adage à retenir. Aujourd'hui, vous pourrez accomplir de grandes choses. Et sans l'aide de personne.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Sur les plans professionnel ou financier, vous bénéficiez de la faveur des astres. Profitez-en pour venir à bout de certaines situations complexes qui vous tracassent.

MOT FLÉCHÉ

Grid for the word search puzzle with clues and arrows. Clues include: PAS CLAIR, INSOLENT, ABSORBENT, LESTES, MUNIES DE, OUTIL, SUR LA TÊTE, etc.

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.

MOT MYSTÈRE

- List of words for the mystery puzzle: AIOLI, CHYPRE, FLOT, KOTOR, OTRANTE, SICIE, etc.

Grid for the mystery word puzzle with the word MASSIF at the bottom.

SUPERGRILLE Solution du No 72. Large crossword puzzle grid with the word SUPERGRILLE written vertically on the left.

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.

Two DEDUCTO puzzles: Jeu #4254 and Jeu #4255. Each includes a grid, indices, and a solution box.

SOLUTIONS

SOLUTION DU MOT FLÉCHÉ NO 72. Grid showing the solution for the word search puzzle.

Source information for DEDUCTO puzzles: Sources no 4254, 4255, 4256, 4257, 4258, 4259, 4260.

DECO & style logo and text: Tous les samedis dans Le Soleil.



ENTREVUE

L'INTIMISTE

# La quête de la perfection

■ Lorsque les gens du Club automobile lui ont appris qu'à sa première inscription dans le Guide du CAA, son restaurant, L'Intimiste, avait récolté trois diamants, Martin Patry était très déçu. Il était tellement fier de ce qu'il avait réussi à accomplir avec son établissement en quelques années, qu'il croyait qu'il obtiendrait au moins quatre diamants.

Ce n'est que lorsque les clients et d'autres restaurateurs se sont mis à le féliciter qu'il a vraiment réalisé ce que ces trois diamants voulaient dire. « On m'a expliqué que c'était assez exceptionnel de parvenir à ce niveau-là au cours des premières années et aussi que certains restaurants établis depuis des décennies avaient pris des années à passer de la troisième à la quatrième étoile », raconte-t-il avec un sourire amusé.

« C'est un métier tellement exigeant et qui demande tellement de temps et d'énergie qu'on vise toujours plus haut et l'on se met à croire que ça y est, alors qu'il y a encore plein d'éléments à améliorer », explique celui qui, à 21 ans, a ouvert l'Intimiste avec sa conjointe, Michèle, il y a maintenant six ans. L'appui financier de sa famille a été le bienvenu et, en peu de temps, le nouveau restaurant commençait à se tailler une solide réputation.

Le jeune proprio, qui avait auparavant travaillé dans la restauration et l'hôtellerie, ne s'en cache pas, les débuts ont parfois été difficiles. Avec les revenus limités que peuvent rapporter

32 places de restaurant (plus une trentaine d'autres à l'étage), il faut savoir calculer serré et ne pas faire de dépenses inutiles.

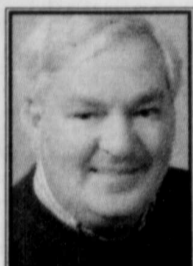
Il y a un an et demi, lorsque sa conjointe a quitté son poste de chef parce qu'elle était enceinte, il a embauché Shirley Plourde, qui a notamment étudié la gestion hôtelière à Méridien puis la cuisine à Wilbrod-Bhéret.

Les conditions gagnantes étant réunies de nouveau, ils ont monté un menu qu'ils voulaient de qualité supérieure tout en demeurant abordable. « Le menu est restreint parce que nous disposons d'un espace limité pour tout préparer et nous devons respecter un plan logistique strict, souligne Shirley Plourde. Nous réussissons à servir à nos clients une cuisine de très bonne qualité, tel que nous l'avions décidé au départ. »

Sur une table d'hôte où les gibiers tiennent le haut du pavé, on remarquera, entre autres, la rosace de saumon nappée de moutarde et sésame, le médaillon de porc crème porto et gelée de betteraves et canneberges, la bavette de cerf rouge à l'érable et ses



La chef, Shirley Plourde, et Martin Patry, le proprio de L'Intimiste, un restaurant où le gibier figure en bonne place au menu.



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

figues au sirop de gingembre, la ronde de cuisse d'émeu au thé chai et ses noix épicées ou la roulade de wapiti aux graines de citrouille et ail rôti sauce pommes et tomates.

Au menu du jour, les mets possèdent des caractéristiques singulières pour un repas du midi. On y propose, par exemple, le sauté de porc aux tomates caramélisées, la roulade de bœuf forestière, la quiche à la feta et au pesto, le filet de sole à la crème d'ail, etc.

« Selon la viande, ce sont toujours les mêmes coupes et les mêmes sauces et garnitures pour chacune d'en-

tre elles. Les variations se font au niveau des légumes », précise la chef, qui explique que les clients ont leurs petites habitudes et que la maison souhaite les respecter.

Ce conservatisme de bon aloi se reflète aussi dans le décor aux couleurs bleu et beige, où musique classique et atmosphère feutrée sont privilégiées. Après tout, on est en plein cœur du Vieux-Lévis, là où une partie de l'histoire du Québec s'est écrite, de la colonie française à aujourd'hui en passant bien sûr par l'épopée d'Alphonse Desjardins.

Il faut profiter d'un saut dans ce cadre historique pour apprécier les rues environnantes bordées de superbes maisons et d'une vue époustouflante sur le Saint-Laurent et sur Québec.

RESTAURANT L'INTIMISTE 35, avenue Bégin, Lévis, Tél.: 838-2711

□ Ouvert les midis de semaine, et les soirs du mardi au dimanche (pas de petits déjeuners)  
□ Menu du jour de 7,95 \$ à 15,95 \$; Tables d'hôte: la Petite table (potage ou salade, mets principal, dessert, thé ou café), de 19 \$ à 22 \$; la Grande table (cinq services plus le thé ou le café), de 28 \$ à 37 \$  
□ Stationnement dans les rues avoisinantes

## CHAMPAGNE POUR TOUT LE MONDE

### CHÂTEAU BONNE ENTENTE

#### Nouvelle signature

■ Qui ne se souvient pas de cette fameuse signature « L'autre château » identifiant le Château Bonne Entente dans les années 1980? Certains l'appellent d'ailleurs encore ainsi justement parce que cette signature a été si longtemps associée à ce petit château de Sainte-Foy. Aujourd'hui, le Château Bonne Entente adopte une nouvelle signature. « L'autre château » devient « hôtel de villégiature urbain ». Maintenant reconnu comme l'un des plus



Pierre Champagne

PChampagne@lesoleil.com

beaux hôtels de la province de Québec, le Château Bonne Entente — qui s'est récemment vu décerner la note 4 diamants par le CAA/AAA et 5 étoiles par la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ) — raffine son image corporative. La direction procédait récemment à l'ouverture officielle de son nouveau restaurant, le Monte Cristo, qui avait démarré ses activités au début de l'été sans tambour ni trompette. Et si c'est un mardi que l'on procédait à cet événement, c'est que dorénavant, tous les mardis, de 17 h à 20 h, le DJ du Monte Cristo vous transportera dans un « univers de style lounge urbain où la sensualité se percevra dans la musique, dans les arômes et dans les délices de la table », dixit Pascale Banville, la directrice des relations publiques de l'hôtel.

#### Ouverture du Delta

■ Alain Crevier, le directeur général du Delta Québec, et son équipe ont déroulé le tapis rouge, il y a 10 jours, pour accueillir des clients locaux, ainsi que des planificateurs de réunions et des collègues de l'industrie du tourisme des régions de Montréal, Ottawa et Toronto qui étaient de passage à Québec pour célébrer l'inauguration du Delta Québec, cet hôtel de 377 chambres qui représente le 5<sup>e</sup> établissement Delta dans la province de Québec. Ce n'était cependant pas la première fois que l'on inaugurerait cet hôtel, d'abord connu sous le nom d'auberge des Gouverneurs centre-ville pour celui de Radisson des Gouverneurs, puis de Radisson tout court. La réception se tenait d'ailleurs dans la suite présidentielle au 12<sup>e</sup> étage, endroit qui avait impressionné la galerie il y a un quart de siècle... et qui en jette aujourd'hui encore. Delta est une compagnie sœur de Fairmont, qui est déjà propriétaire à Québec du fabuleux Château Frontenac.

### Pour vaincre le cancer



LE SOLEIL PIERRE CHAMPAGNE

C'est sous la présidence d'honneur de Pierre Jobin, chef d'antenne au réseau TVA à Québec, que se déroule la 10<sup>e</sup> campagne annuelle de financement de Fruits & Noix séchés de la Fondation québécoise du cancer, de la mi-octobre à la fin décembre. Cette campagne se traduit par la vente de sacs de fruits séchés et de noix offerts à 2 \$ dans les 250 pharmacies Familiprix, et auprès des bénévoles de la Fondation qui effectuent une sollicitation « grand public » dans plusieurs établissements publics et centres commerciaux du Québec. Pour plus de détails, composez le 1 800 363-0063 ou visitez le site Web de la fondation au [www.fqc.qc.ca](http://www.fqc.qc.ca). L'année dernière, la campagne avait permis de recueillir un montant record de 80 000 \$.

### Le meilleur livre de cuisine au Canada

■ L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est fier d'annoncer la réussite d'un de ses professeurs au concours du meilleur livre culinaire (Culinary Book Awards). Il s'agit du chef cuisinier Jean-Paul Grappe, qui vient de remporter l'or dans la catégorie « Culture culinaire canadienne » (Canadian Food Culture) avec son *Gibier à poil et à plume*, son second livre. Il a déjà fait paraître *Poissons, mollusques et crustacés* en 1997, et s'appête à lancer *Basilic, thym, coriandre et autres herbes*. Tous sont publiés aux Éditions de l'Homme en collaboration avec l'ITHQ. Organisé par Cuisine Canada, une association qui regroupe des professionnels culinaires de partout au pays, le concours du meilleur livre culinaire vise à promouvoir l'excellence et la créativité des auteurs et éditeurs d'ouvrages cu-

linaires ainsi que la culture culinaire canadienne. Le Canadian Food Culture Award, remis pour la première fois cette année, récompense le livre ayant le mieux illustré la spécificité de la culture culinaire canadienne et qui fait la promotion de l'emploi de produits canadiens de qualité, régionaux ou pancanadiens. Le livre doit avoir été écrit ou publié par un Canadien.

### Salon Rendez-vous

■ Cora Tsoufidou, la fondatrice de la chaîne de restaurants Cora Déjeuners, a accepté la présidence du prochain Salon rendez-vous, qui se tiendra du 8 au 10 février. Le nom véritable de M<sup>me</sup> Tsoufidou est Musseley. Ses parents étaient d'origine belge, mais elle a vu le jour à Caplan, en Gaspésie. Elle a aussi complété une partie de ses études secondaires à Sainte-Foy. La chaîne Cora Déjeuners compte aujourd'hui 60 établissements dans le pays.

**3,00\$**  
de réduction sur le prix régulier

Non-fumeur

## LE Steak frites

### Un classique Cochon

Les grands jours comme tous les autres, le steak frites du Cochon fait de votre assiette un réchauffe-cœur.

Offrez-vous un steak frites Cochon cet automne.  
3 choix de sauce : à La Dingue, à la poivrade ou aux champignons.  
Ajoutez-lui les frites allumettes maison. Et payez moins.

**Le steak frites Cochon: 10,95 \$ au lieu de 13,95 \$**  
**La formule Dingue: 19,95 \$ au lieu de 22,95 \$**

46, boul. René-Lévesque Ouest Québec (coin Cartier) 523-2013      46, boul. Champlain Quartier Petit-Champlain 692-2013      1326, avenue Maguire Sillery 684-2013

[www.cochondingue.com](http://www.cochondingue.com)

## VOISIN DU GRAND THÉÂTRE

[www.47eparallele.com](http://www.47eparallele.com)

Dès le 29 octobre

### SOIRÉES DU MERCREDI GIPSY TAPAS!

Selection de TAPAS aux saveurs du monde et les LOS GARLOS (musiciens)

BRUNCH DOMINICAL DÈS LE 2 NOVEMBRE

333 Saint-Amable  
Complexe Saint-Amable  
Valet stationnement gratuit en soirée

**RESERVATIONS : 418-692-4747**

REALISATION COMMERCIALE COMPLEXE ST AMABLE