

LE SOLEIL

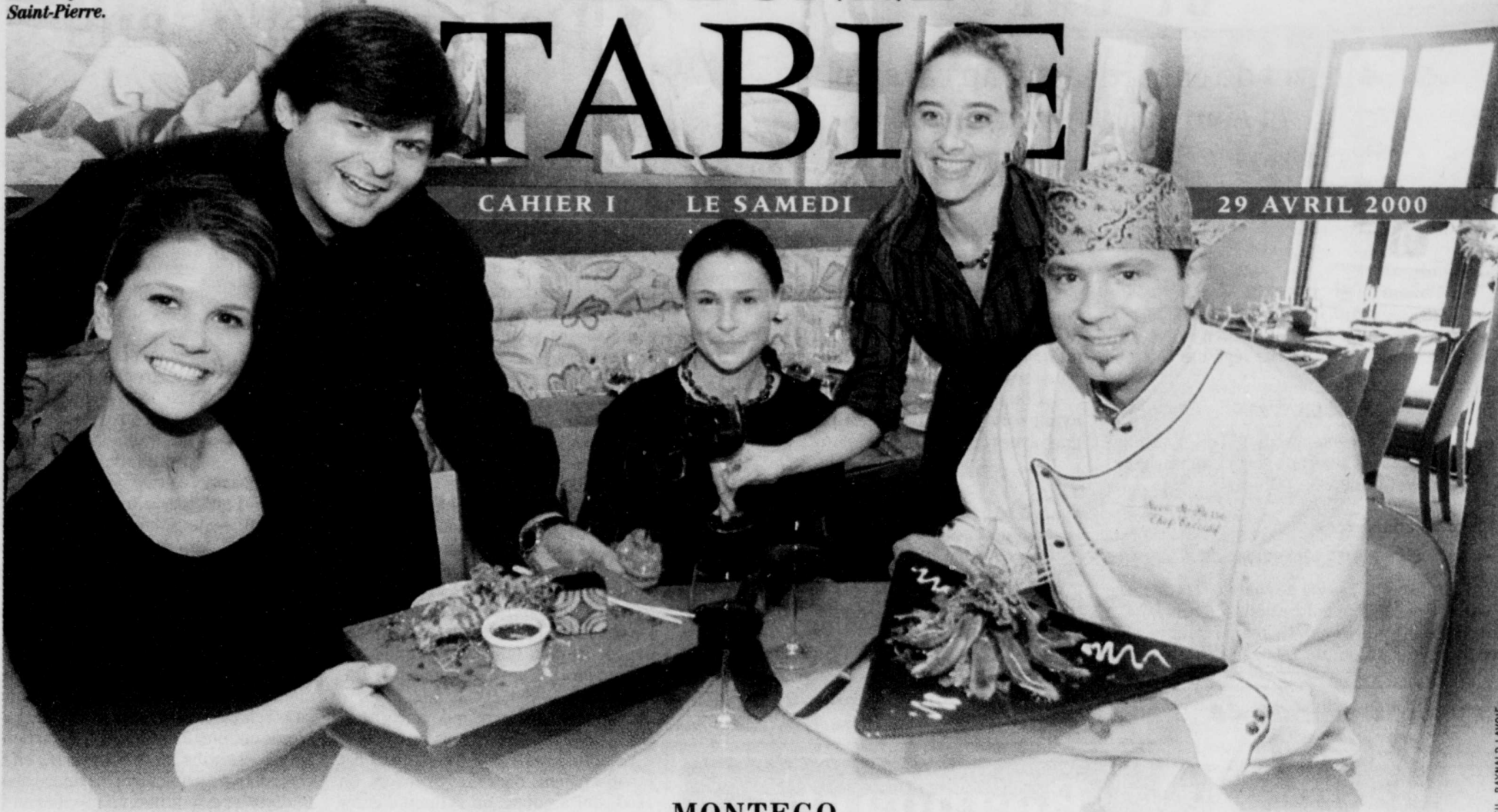
Dans l'ordre habituel: Johanne,
Mario Bernardo, Sophie, Angie
et le chef Steve
Saint-Pierre.

LA BONNE

TABIE

CAHIER I LE SAMEDI

29 AVRIL 2000



MONTEGO

Cuisine ensoleillée

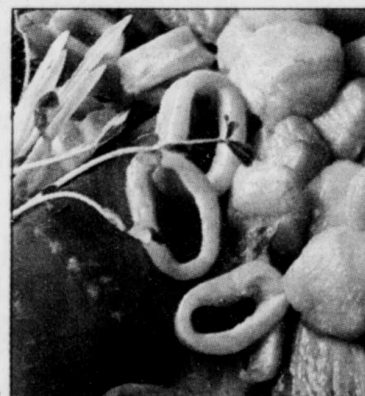
Le Montego, cuisine ensoleillée, dit la publicité de ce restaurant de la rue Maguire, à Sillery. Qui dit soleil, dit lumière; qui dit lumière, dit couleurs. Le Montego déborde de couleurs autant sur les murs que dans les assiettes où rien n'est répétitif encore moins les goûts. Mélange de cuisines adaptées, affirment les patrons, Mario et Adolfo Bernardo. Et presque tout change continuellement.

Il n'y a pas de quoi s'ennuyer. À lire en page 2



Livres gourmands au menu

Deux livres gourmands ont été lancés cette semaine. Mardi soir, Jacques Tardif lançait «La route gourmande d'un Français au Québec» et mercredi soir, Jacques Orhon lançait «Mieux connaître les vins du monde». Deux bons livres. Pierre Champagne nous parle de ces deux lancements. Page 3.



Tendances gaspésiennes

Un second souffle pour la Gaspésie qui se lance vers les nouvelles tendances culinaires. Ainsi, elle marie les produits de la mer tels le maquereau, les moules, les crevettes et le saumon avec les rillettes de truite, la salade Océan, l'huile d'émeu et pourquoi pas le yogourt de chèvre et la gelée de sapin. Page 10.

LA RECETTE DU CHEF

Magret de canard laqué au caramel et cinq épices asiatiques

INGRÉDIENTS

- 2 magrets de canard (légèrement dégraissés)

Marinade

- 1 c. à soupe (15 ml) ail haché
- 2 c. à soupe (30 ml) vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe (30 ml) soya kikomen
- 12 c. à soupe (180 ml) huile végétale

PRÉPARATION

— Mélanger tous les ingrédients de la marinade et y déposer les magrets, garder au réfrigérateur pendant une heure.

Caramel cinq épices

PRÉPARATION

— Faire bouillir 1 tasse de sucre et 1/4 de tasse d'eau jusqu'à faible coloration. Ajouter 1/2 c. à soupe de cinq épices asiatiques. Arrêter la cuisson du sucre en ajoutant 1/4 de tasse de balsami-

que et 1/4 de tasse d'eau (verser en petite quantité pour éviter les éclaboussures). Cuire légèrement jusqu'à ce que le caramel soit dilué et réserver.

CUISSON DU MAGRET

— Faire saisir les magrets des deux côtés quelques minutes, enlever l'excédent de gras. Ensuite déglacer avec le caramel de cinq épices, terminer la cuisson au four à 350° F entre 5 à 10 minutes selon la cuisson désirée.

— Couper en aiguillettes, verser le caramel ayant servi à la cuisson du magret. Accompagner avec riz sauvage ou risotto.

Bon appétit!

Le chef Steve Saint-Pierre



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

MONTEGO

De la couleur dans votre assiette



Richard
Côté

RCote@lesoleil.com

mique, mais ça permet de goûter à différentes choses en plus petites quantités et d'échantillonner le menu, raconte Mario avec un certain amusement, de toute façon, ce qui importe c'est que les gens soient satisfaits.»

Autre façon de découvrir sans grand risque ce qu'on vous prépare au Montego, c'est de profiter du menu du mi-

di dont les prix s'étalent entre 8,95\$ et 14,95\$ et qui vous offre toujours huit choix de mets principaux allant de l'émincé de veau au poivre et citron au mignon de bœuf à la széchouanaise en passant — entre autres — par le tartare de bœuf et le pavé de merlu à la vanille et au safran.

Vous serez ensuite prêt à essayer la table d'hôte du soir (de 19\$ à 26\$), mais déjà il faudrait vous dire, pour vous rendre service, que les clients habitués ont porté une attention particulière à certains mets comme les cheveux d'ange au homard, le canard aromatique et croustillant à la széchouanaise ou le saumon et sa croûte de moutarde de Meaux au miel (avec poireaux frits, couscous de légumes et relish d'ananas).

Et tant qu'à être dans les favoris, pourquoi ne pas mentionner qu'au brunch du dimanche (servi de 9h30 à 15h) la star ce ne sont pas les quatre sortes d'œufs bénédicte, mais bien l'œuf canon qui consiste en des œufs brouillés avec fromage à la crème et pesto, canard confit, oignons rouges, pâte filo et sauce hollandaise à l'orange. Imaginez...

Adolfo et Mario sont fiers de ce qu'ils font et veulent le faire de leur mieux. Et dire que Papa Bernardo — lui-même restaurateur — a tout fait pour les dissuader d'embrasser ce difficile métier alors qu'ils étaient adolescents. Ils les a plutôt convaincus de se rendre à l'université où l'un a obtenu un diplôme en administration et l'autre, en relations de travail.

Mais la passion de la restauration a finalement été plus forte et les a détournés de leurs carrières, tant mieux pour la clientèle...

SILLERY — Au Montego, Mario et Adolfo Bernardo ont inventé le mouvement perpétuel, celui du renouvellement continu. Les vins, les plats principaux, les desserts, la thématique et même les peintures sur les murs, tout évolue sans cesse.

«C'est un restaurant dynamique et notre clientèle aime ça quand ça bouge», note Mario avec son éternel sourire.

Ça ne veut pas nécessairement dire que les mets qui connaissent un succès important n'ont pas une meilleure chance de survivre plus longtemps, mais le chef Steve Saint-Pierre a toute la latitude pour inventer de nouvelles choses spectaculaires sous divers aspects et pour fabriquer ce qu'ils appellent ce «mélange de cuisines adaptées».

Mélange aussi en ce qui concerne la clientèle puisque des gens de tous les âges et tous les styles fréquentent cet établissement de Sillery, ouvert en 1993, qui a connu un rythme d'enfer pendant ses deux ou trois premières années et a su maintenir une vitesse de croisière plus que confortable depuis lors. «Ce qui nous a permis de nous maintenir ainsi, c'est justement cet esprit d'innovation que nous avons cultivé sans arrêt, dit Mario Bernardo, les gens qui sont déjà venus chez nous y trouvent toujours quelque chose de nouveau à chacune de leurs visites, ils ne peuvent donc pas se lasser.»

«Par ailleurs, il y a une chose qui ne change pas ce sont les normes de qualité que nous nous étions fixées à l'origine», ajoute Adolfo, qui gère principalement leur autre restaurant, le Graffiti de l'avenue Cartier.

Trois principes de base guident tout le service: le client doit se sentir en milieu connu, il doit recevoir toute l'attention nécessaire et il doit bien manger. En dehors de ces principes, on s'organise pour que l'atmosphère soit décontractée et vivante ce qui n'a rien de contradictoire, vous en conviendrez, avec la musique sud-américaine qu'on y écoute le jeudi et vendredi soirs, ni même avec le tempo plus relax du samedi soir.

Parce que la clientèle est formée en bonne partie de femmes, on a pensé mettre beaucoup d'entrées au menu. «Il y a des dames qui s'aménagent un repas avec des entrées seulement, ce n'est pas obligatoirement plus écono-

Spécial en soirée

2 POUR 1
sur tables d'hôte

La Gamelle

Spécialités libanaises, brochettes, fruits de mer
1109, route de l'Église, Ste-Foy 659-1336

LE RESTAURANT BONAPARTE

vous propose son

SPÉCIAL 28^e anniversaire

En vigueur jusqu'au 1er mai

**2 TABLES
D'HÔTE pour 28\$**

La mousse de foie de volaille et
ses confits d'oignons

Le feuilleté de champignons
de Paris à la crème d'estragon

La salade César aux lardons et petits croûtons

L'escalope de saumon de l'Atlantique à la
moutarde de Meaux et miel sur son couscous

Le suprême de volaille grillée à la coriandre
sauce au gingembre et citron vert et
sa mousseline de pommes de terre

La fondue chinoise de bœuf et sa pomme au
four, ses trois sauces et petite salade mixte

Les pâtes Bonaparte: crème, vin blanc,
prosciutto, champignons, parmesan

Gourmandise du chef pâtissier

Infusion - thé -
café - lait



680, Grande Allée Est
647-4747

Beaugarte

SAMEDI, DIMANCHE

DOUBLE COUP DE FILET

Filet mignon
Brochette de poulet
Brochette de filet mignon

2 pour 19,95\$

Soirée

« LADY'S NIGHT »

dimanche soir

4 à 8 et plus...

Les Soupe-tôt

Samedi de 16h30 à 18h30
(1^{er} service)

Dimanche
de 16h30 à 22h

Soupe du jour,
dessert, café

à partir de
8,95\$

659-2442

NOUVELLES PARUTIONS



Jacques Orhon en plein lancement.

Les vins du monde

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

Les Éditions de l'homme et la Société des alcools avaient invité bon nombre de journalistes, de restaurateurs et de spécialistes en vins, mercredi soir dernier, au lancement du sixième livre de Jacques Orhon, *Mieux connaître les vins du monde*.

Auteur aux Éditions de l'Homme depuis 1988, Jacques Orhon a déjà publié cinq autres livres sur les vins, à savoir : *Le petit guide des grands vins*; *Harmonisez vins et mets*; *Le guide pratique des vins d'Italie*; *Le nouveau guide des vins de France* et *Le guide des accords vins et mets*.

Installé au Québec depuis 1976, Jacques Orhon est sommelier de métier et il a travaillé notamment à l'hôtel La Sapinière, au prestigieux Four Seasons d'Edmonton et au réputé restaurant Le Saint-Trop, à Sainte-Adèle.

Professeur à l'École hôtelière des Laurentides depuis 1981, Jacques Orhon a fondé l'Association canadienne des sommeliers professionnels et en est depuis le président. Collaborateurs à plusieurs magazines, il est aussi le président de la Corporation mondiale du sommelier 2000 et il recevait, en 1997, en Argentine le titre de Personnalité internationale des vins du monde.

Il était récemment reçu, à Paris, Chevalier de l'Ordre du mérite agricole par le gouvernement français. Il est aussi responsable du prochain concours du meilleur sommelier du monde qui aura lieu en octobre tant à Québec qu'à Montréal et à Sainte-Adèle. Il est membre d'une vingtaine de chevaleries et de confréries bachiques dont les moins connues sont le Pilier chablisien, le Grand ordre de Rocamadour, du diamant Noir et du Vieux vin de Cahors, la Compagnie de Sarto et la Confrérie des compagnons du terroir creusois.

Son plus récent livre est une véritable petite encyclopédie des vins du monde. Vous y apprendrez que c'est l'Espagne qui possède la plus grande surface viticole cultivée au monde; qu'on produit du vin dans 27 états américains; que le vin de glace canadien est un des vins les plus recherchés au monde; que la plus forte consommation de vin au monde, par habitant, est au Luxembourg et qu'en Nouvelle-Zélande, le commerce du vin et des boissons alcooliques dans les magasins n'est autorisé que depuis 1989.

Évidemment, M. Orhon ne répond pas à toutes les questions. Il reste muet, par exemple, sur l'Angleterre où on produit plus de vin qu'au Québec. Mais qui s'en soucie?

Route gourmande

Jacques Tardif est un québécois pure laine, né à Québec en 1959. Il lançait cette semaine, aux Éditions Anne Sigier, un livre intitulé *La route gourmande d'un Français au Québec* où l'histoire d'un Français qui débarque à Québec en plein mois de janvier et qui découvre, au fil des grands espaces, l'histoire culturelle de la gastronomie québécoise en commençant, comme il se doit, par notre illustre poutine.

Dès le début, le Français doit faire la différence entre le fromage en crottes et les crottes de fromage. Nuance! Comme tous les Québécois le savent, on ne fait pas de poutine avec des crottes de fromage, qui ne sont que de vulgaires bâtonnets de maïs soufflé aromatisés au fromage, mais avec du fromage en crottes.

Thierry devra aussi apprendre la différence entre une poutine, une guedille, un dulton et une galvaude. De toutes nouvelles références alimentaires. Mais il nous apprend de son côté qu'il existe un poutin en Auvergne et une poutina à Nice. Le poutin est un genre de tourtière et la poutina une friture de petits poissons. Il nous révèle aussi les secrets de la truffade et de l'aligot de l'Aubrac, deux spécialités culinaires françaises dans lesquelles la patate et le fromage jouent un rôle aussi essentiel que dans notre poutine. Alors, pourquoi rire de la poutine?

Notre Français découvrirra aussi le sous-marin au baloney, le hot-chicken, le pâté chinois et le pouding-chômeur et la surprise de savoir que le baloney est préparé avec de « la scrap de cochon ». Lors d'une petite réception, donnée à Québec, Thierry fera connaissance avec les fromages du Québec dont le Saint-Basile, le Lechevalier-Mailloux, le Oka et le Victor-Berthold. Quelques heures plus tard, sur la Terrasse Dufferin, il goûtera sa première queue-de-castor chez Hooker's. À Montréal, Thierry visitera le Montreal Pool Room où il se



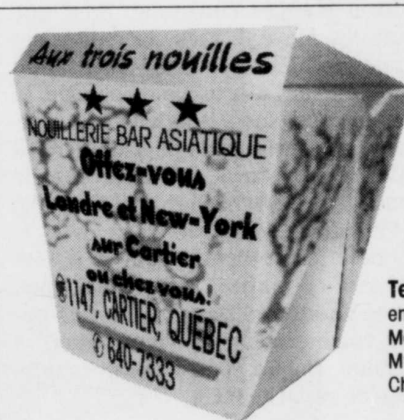
Jacques Tardif et son nouveau-né.

gavera de hot-dogs *all dressed* avant d'aller chez Schwartz, découvrir la valeur culinaire du smoked-meat authentique.

Au printemps, le même Thierry découvrira la gastronomie de la cabane à sucre, la soupe d'habitants, les bines, les oreilles de crisse, le jambon fumé et les crêpes au sirop d'érable. Quelques semaines plus tard, dans l'estuaire du Saint-Laurent et en Gaspésie, il se réglera de crabes et de homards, de mollusques et de poissons divers.

Avec sa trilogie bonne chère/tourisme/grands espaces, *La Route gourmande* a le mérite de colliger d'innombrables références aux produits du terroir, à l'identité du Québec ainsi qu'à son patrimoine touristique et culturel.

L'auteur propose un pèlerinage inédit au cœur de la mosaïque québécoise en un style direct et plein d'humour. Ingénieur civil de profession, Jacques Tardif habite aujourd'hui Sainte-Foy. Il a apporté sa contribution dans *Le Feuilleton de l'an 2000*, publié dans LE SOLEIL.



UN PETIT
COIN MIGNON,
VENEZ
DÉCOUVRIR
NOTRE TOUTE
NOUVELLE TERRASSE.

Territoire de livraison
entre les rues côte de la
Montagne, chemin St-Louis,
Myrand et la rivière St-
Charles.

MÔSS

- Bouilli ou grillé
- Navarin de homard
- Terre et mer
- Ragoût de homard

à partir de
18⁹⁵\$

255, rue Saint-Paul, 692-0233

L'LOBSTORE
Le homard est de retour au

RESTAURANT
CABARET
**LIQUOR
STORE**

Du 1er mai au 17 mai
lundis • mardis • mercredis
HOMARD À VOLONTÉ

29⁹⁵\$

Quand on en veut plus!
Tous le mois de mai, TOUS LES JOURS nombreux spéciaux sur le homard

Mercredis
HOMMAGE BUD

À venir en MAI
Hommage aux BEATLES
Hommage à BOB MARLEY
Hommage à JANIS JOPLIN

Réservation ☎ 657.1670
Place de la Cité, Sainte-Foy www.liquorstorecabaret.com

AU GOÛT DU JOUR

Qui dit vins... divin

Gilles Dupuch, de la maison D. Hébrard, a profité de son passage dans la région pour lancer, mardi midi, à l'Astral le nouveau-né de son vignoble, le *Château Sainte-Marie*. Ce lancement coïncidait bien avec l'annonce d'une nouvelle promotion qui aura lieu dorénavant, tous les mercredis soir, à l'Astral du Concorde, avec la participation de notre ambassadeur du vin, Jean-Gilles Jutras. Chaque mercredi soir donc, l'Astral proposera, à 95\$ pour deux personnes, une table d'hôte de cinq services, chacun de ces services étant accompagné d'un verre de vin différent. Ce sont ces vins que M. Jutras commentera aux tables, avec tout le verve, les oripeaux et le professionnalisme qu'on lui connaît. M. Jutras qui a longtemps été le titulaire d'une chronique œnologique dans le cahier *Bonne Chère* du SOLEIL, est membre de plusieurs confréries gastronomiques et bachiques et il fut consacré «Ambassadeur du vin» il y a déjà plusieurs années par la Société des alcools du Québec. On le reconnaît, sur cette photographie, présentant une bouteille de *Château Sainte-Marie* à Andrée Brassard, la directrice de l'Astral et directrice de la restauration au Concorde. D'autres vigneron ou commerçants en vins seront invités par la maison Charton Hobbs, principal commanditaire de cette promotion, à profiter de ce festival pour y présenter leurs produits d'ici la mi-juin. P.Ch.



ARCHIVES LE SOLEIL
Andrée Brassard et Jean-Gilles Jutras.

20 ans déjà

Robert BOB Chamberland, qui vient tout juste de se porter acquéreur de l'ancienne taverne Royale, sur le boulevard Dorchester à Québec, célèbre récemment le 20^e anniversaire de ses premiers pas en restauration. C'est en effet le 16 avril 1980 que M. Chamberland achetait une pizzeria «Western» que l'on connaît aujourd'hui comme le restaurant Le Maizeret. C'est toujours une pizzeria mais on peut écri-

re sans se tromper que c'est M. Chamberland qui fut le premier à faire connaître les pizza à pâtes minces; les pizzas plus diététiques et plus collées à l'histoire de la gastronomie régionale. Les pizza *all-dress* à l'américaine furent mises de côté pour être remplacées par des pizza Canardière, des pizza Limoilou et des pizza Maizeret et surtout la Cartier-Brébeuf. Se sont ajoutées récemment les pizzas des découvreurs; la Champlain, la Frontenac, la Montcalm, etc. Pendant quelques années, M. Chamberland fut également copropriétaire de restaurant L'Entrecôte Saint-Jean, sur la rue Saint-Jean, mais il a vendu ses actions dans ce commerce il y a quelques mois. P.Ch.

Move & Pick

Les entreprises Cochon Dingue ouvriront un autre restaurant du même nom dans le Marché du Vieux-Port d'ici à quelques semaines, mais pour la première fois, la formule sera différente. Ce nouveau Cochon Dingue privilégiera une mise en marché qui s'apparente à celle qu'ont développée les restaurants Move & Pick à travers le monde. Une formule qui ressemble à celle des *lunch areas* des centres commerciaux. Plusieurs restaurants différents autour d'une salle à manger commune. Sauf que dans les Move & Pick, la caisse est aussi commune. Vous allez d'un comptoir à l'autre, pour choisir la soupe à une place, la salade à une autre, le poisson chez le poissonnier, les pâtes à la trattoria, la viande chez le boucher, le dessert chez le pâtissier et le vin au bar. À chaque place, on tamponne le billet d'entrée qui vous sert de sauf-conduit. En sortant, vous payez l'addition. Dans un marché public comme celui du Vieux-Port, la formule risque d'être intéressante. On s'en reparle. P.Ch.



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Alain Villeneuve présente une pièce grillée.

Le grill est pour vous

Alain Villeneuve, qui est depuis toujours le propriétaire de «Pâtes-à-Tout» au Halles de Sainte-Foy, s'est récemment porté acquéreur de la Boucherie des Halles, laquelle est maintenant dotée d'un super-grill vertical comme on n'en trouve pas beaucoup en Amérique du Nord. Un grill semblable à celui qui fait honneur au restaurant l'Initiale dans la basse-ville de Québec. M. Villeneuve en profitera pour y faire griller ses plus belles pièces de viande, ce qui permettra désormais à sa clientèle de ne plus avoir à accomplir cette corvée. La viande sera cuite d'avance, si vous le désirez. Si vous n'êtes pas allés visiter les Halles de Sainte-Foy depuis quelques mois, vous devriez y retourner. Les changements sont nombreux. M. Villeneuve a acheté la boucherie; Les Jardins Mobiles ont remplacé le Potager Côté, etc. P.Ch.

La Ripaille

Flan de moules au coulis d'aneth
Fondant de foie de volaille forestière
Terrine de caribou et ses confitures

Soupe ou consommé de boeuf

Médailles de veau aux pêches

Ris de veau jardinière

Saumon frais et son beurre blanc

de gingembre et d'érable

Entrecôte aux échalotes et vin rouge

Filet mignon à l'émincé de morilles

Magret de canard au cassis et

pommes caramélisées

Carré d'agneau dijonnaise et fines herbes

Cassolette de crevettes et pétoncles

au parfum de curry

Suprême de faisans aux cerises

Dessert au choix • Café ou thé

PROMOTION
PRINTEMPS

Une
chambre
(1 nuit)

pour deux

et

une table

d'hôte

pour deux

115\$

PROMOTION SPÉCIALE

49,95\$ pour 2 PERSONNES

* Sur présentation de ce coupon avant le repas.

Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.

Valable jusqu'au 5 mai 2000.

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h

9, rue Buade, Québec

(à deux pas du Château Frontenac)

Réervations: 692-2450

OUVERT LE SAMEDI DÈS 12h ET DIMANCHE DÈS 17h

À LA FAIM DE LOUP,
C'EST LE FESTIVAL DU LAPIN D'AVRIL!

TABLE D'HÔTE

Lapin d'avril: Rouleau printanier au lapin confit,
sauce prunes et sésames
Blinj aux asperges gratiné et guacamole
Moules à la bière de Bruges
Proscuitto, melon et sa verdurette

POTAGE

Ravioli d'autruche à l'arôme des sous-bois	13,25\$
Pizza Européenne au choix (16 variétés)	14,25\$
Suprême de volaille fraisé	
et sa tombée de salsa à la rhubarbe	15,95\$
Escalope de cheval à l'échalote confite	16,95\$
Lapin d'avril: Sauté de lapin en volcan	
à la crème de miel et basilic	17,95\$
Baluchon aux deux saumons, sauce veloutine	
et sa tombée de canneberges	19,95\$
Filet mignon et son gratin en grotte,	
sauce charamba	19,95\$

MENU DÉCOUVERTE 47,95\$

incluant 2 tables d'hôte et 1 bouteille de vin a.o.c
(vin à la carte aussi disponible, informez-vous!)

Dessert au choix ou digestif choisi, thé, café
à partir de 16h30



Toujours international
et de bon goût
2830, chemin Ste-Foy
(angle route de l'église)
653-8310

La
Caravelle
30^e anniversaire

Table d'hôte
4 services 30\$/2 pers.

- Salons privés avec foyer
- Service de valet gratuit

68 1/2, rue St-Louis, Québec
Réservations: 694-9022

Nouveau!
Café-Bar

2 pour

LE MANOIR
DU SPAGHETTI

SUR LES SPAGHETTIS

Ce coupon vous donne droit à un SPAGHETTI GRATUIT
d'une valeur égale ou inférieure à celui que vous
commandez au prix courant. (Consommation sur place).

Valable pour 2 personnes jusqu'au 31 mai 2000

- Charlesbourg 7685, 1re Avenue 627-0161
- Sainte-Foy 3077, ch. Saint-Louis 659-5628

RESTAURATION

Un gala sous le signe des records

Une participation unique, des prix inédits

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ C'est ce lundi, 1^{er} mai, que se tiendra, dans la salle de bal de l'hôtel Loew's le Concorde, le 11^e Gala de la restauration de Québec, parrainé par la Corporation des restaurateurs de Québec. Plus de 500 personnes assisteront à l'événement. Un nombre record.

Un nombre record de prix également puisque jamais autant de catégories, 27, avaient été définies durant les années précédentes.

Outre ces 27 catégories, la direction du Gala décernera également le prix du public au restaurant le plus populaire, toutes catégories confondues; le prix de la personnalité de l'année; le prix du restaurant ou du restaurateur de carrière; le prix du meilleur directeur de la restauration et le prix du chef de prestige.

Il s'agit là d'une fête à laquelle sont intimement liés les lecteurs de ces pages. Ce sont eux, en effet, qui ont choisi, en participant à un sondage publié pendant six semaines dans ce cahier *Bonne Chère*, les établissements

qu'ils préféraient dans chacune des 27 catégories.

La meilleure table de Prestige; le meilleur restaurant italien, le meilleur resto-bar, le meilleur restaurant familial, et même, cette année, pour la première fois, la meilleure cabane à sucre.

Non pas le meilleur mais, surtout, le plus populaire. La nuance est importante même s'il arrive souvent que le meilleur soit aussi le plus populaire.

Ce sont eux aussi, les lecteurs du SOLEIL qui votaient pour leur restaurant favori, toutes catégories confondues, que ce restaurant soit ou non inscrit au concours.

Le prix du chef de prestige a cependant été choisi par les chefs des restaurants qui étaient inscrits dans la caté-

gorie Prestige. Le meilleur maître d'hôtel, la personnalité de l'année et le restaurateur ou le restaurant de carrière ont été désignés par l'équipe du Gala, en collaboration avec la Corporation des restaurateurs.

Si de plus en plus de restaurants ou de restaurateurs s'inscrivent à ce concours c'est que le Gala de la restauration gagne chaque année en crédibilité, note le directeur général de la Corporation des restaurateurs, Denys Paul-Hus.

Par corollaire, de moins en moins de restaurateurs boudent l'événement, mais il en existe encore quelques-uns qui ne participent pas, de peur surtout de ne pas se retrouver premier dans leur catégorie.

Ces restaurants peuvent toujours, cependant, mériter le prix du restaurant le plus populaire, toutes catégories confondues, s'ils obtiennent suffisamment de votes des lecteurs du SOLEIL.

L'affiche officielle du Gala de la restauration.

LE SAINT-ICTOIRE
Le bistro français de Québec

Salade de lentilles du Puy, aux asperges vertes à l'oie fumée, vinaigrette aux canneberges

Carpaccio de boeuf aux champignons et tuile de parmesan

Jarret de porc braisé aux olives

Pissaladière aux artichauts confits et lardons, pesto de tomates séchées et balsamique

Mâche au pain brioché grillé et brie aux pommes caramélisées à l'anis

Potage fraîcheur

Saucisse de bison à la bordelaise en croûte ... 18^{95¢}

Méli-mélo de crevettes et moules au cresson ... 20^{95¢}

Cuisse de lapin farcie, sauce aux bleuets ... 22^{95¢}

Filet d'omble chevalier croustillant ... 23^{95¢}

Magret de canard et sa poêlée de foie aux framboises ... 25^{95¢}

Pavé de thon grillé au maïs et poivrons ... 26^{95¢}

Noix de ris de veau, sauce rossini ... 27^{95¢}

Brunch fête des Mères
(service à l'assiette) 16^{95¢}

380, boul. Charest Est, Québec.
Adjacent à l'Hôtel Royal William,
(418) 525-5656

DELI
Universel

Importation de produits alimentaires
Asie • Europe • Moyen-Orient • Afrique

Super rabais d'avril

Huile d'olive 3 litres 17^{95¢} extra vierge, pressée à froid

Huile d'olive 750 ml 5^{99¢} extra vierge, première pression à froid

Viandes fraîches du jour: agneau et veau, produits du Québec

Côtelette d'agneau 14^{95¢} le kilo

Couscous 5^{99¢} Sac de 5 kilos

Hall Place de la Cité 1^{er} étage
656-0790

APSARA

Avril marque le début du Nouvel An cambodgien. Dans l'esprit des célébrations de cette année du dragon, le restaurant APSARA vous invite à goûter son menu exclusif: le menu du «NOUVEL AN 00», de plus, nous vous offrirons un rafraîchissant thaïlandais. Vous en garderez un souvenir inoubliable.

Puisse le bonheur vous habiter tout au long de cette nouvelle année du dragon.

L'ANNÉE DU DRAGON

1964 • 1976 • 1988 • 2000 • 2012 • 2024 • 2036 • 2048

1951 • 1961 • 1971 • 1981 • 1991 • 2001 • 2011 • 2021 • 2031 • 2041

Une délicieuse gourmandise
71, RUE D'AUTEUIL - 694-0232

Cuisines cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne

LES RECETTES DE LA SEMAINE



FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC

Sandwich à la Russe

Donne 4 portions
Préparation: 5 minutes
Cuisson: 2 minutes

INGRÉDIENTS

- 8 œufs crus durs hachés
- 1/4 t. (50 ml) mayonnaise légère
- 1 c. à table (15 ml) oignon vert haché
- 1/2 c. à thé (2 ml) poudre de cari
- sel et poivre au goût
- sauce au piment fort au goût
- 8 tranches de pain pumpemickel (seigle noir)
- 8 tranches de fromage fondu régulier ou léger
- 2 c. à table (30 ml) poivron vert et rouge et/ou de champignons coupés en dés fins
- 1 c. à thé (5 ml) herbes fraîches hachées

PRÉPARATION

— Préchauffer le four à 350° F (180° C)

— Dans un bol, mélanger les œufs, la mayonnaise, l'oignon vert, la poudre de cari, le sel, le poivre et la sauce au piment fort. Réserver. Griller légèrement le pain et couvrir d'une demi-tranche de fromage.

— Étaler la garniture aux œufs sur le fromage. Parsemer de poivrons et de champignons (si désiré) et d'herbes. Couvrir de la demi-tranche de fromage restante. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Cuisi-truc

— Du pain frais transforme le sandwich le plus banal en délice. Chaque pain apporte à un sandwich sa touche originale. Le pain de seigle noir est devenu un favori aujourd'hui, surtout accompagné de préparation aux œufs sur laquelle on fait fondre du fromage.

Source: Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec

Sandwich aux crevettes, au prosciutto et aux pêches

Donne 4 portions

INGRÉDIENTS

Sandwich

- 1 pain rond à levain fermenté
- 8 tranches de prosciutto
- 8 oz (250 g) crevettes fraîches
- 1 boîte (28 oz) de pêches à noyau adhérent

Sauce au fromage

- 2 c. à soupe (30 ml) beurre
- 2 c. à soupe (30 ml) farine
- 1 t. (250 ml) lait
- 3/4 t. (175 ml) fromage cheddar râpé
- 1/2 C à thé (2 ml) moutarde de Dijon

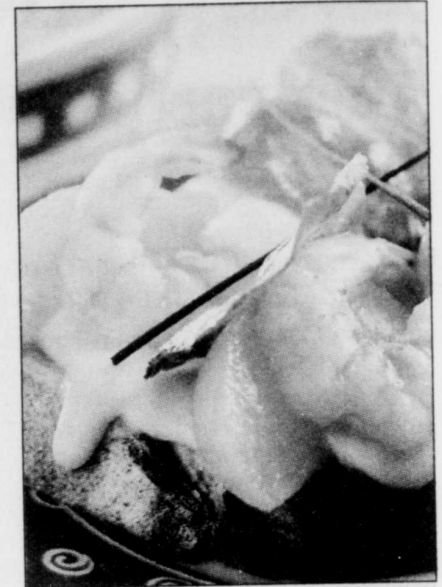
PRÉPARATION

Sauce au fromage

— Dans un petit poêlon, faire chauffer le beurre à feu relativement doux jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter la farine en brassant. Cuire cette pâte pendant 2 minutes en brassant constamment. Ajouter en brassant le lait et cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le fromage et la moutarde et brasser jusqu'à ce que le fromage fonde. Garder au chaud et couvert à feu très doux.

Faire le sandwich

— Couper 4 tranches (3/4 po. d'é-



PRODUCTEURS DE PÊCHES CALIFORNIENNES

paisseur) de pain à levain fermenté et rôtir sur une tôle à biscuits au four. Faire frire légèrement le prosciutto jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 1 minute.

— Répartir sur les 4 tranches le prosciutto, puis les crevettes et la sauce au fromage.

— Disposer des tranches de pêches sur le dessus.

Source: Conseil consultatif des producteurs de pêches californiennes

Poulet au gingembre et au sirop d'érable

- 2 c. à thé (10 ml) gingembre frais, râpé
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/2 c. à thé (2 ml) poivre
- 2 oignons verts, émincés

PRÉPARATION

— Préchauffer le four à 325° F (160° C). Enfariner les morceaux de poulet. Dans une poêle allant au four, chauffer l'huile à feu moyen et y cuire le poulet environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Mélanger le sirop, le vinaigre, la sauce soya, le sherry, le gingembre, l'ail et le poivre.

— Verser ce mélange sur les morceaux de poulet. Cuire au four 10 à 30 minutes, selon la grosseur des morceaux ou jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule de la viande soit clair. Au moment de servir, garnir d'oignons verts émincés.

Source: Les producteurs de volailles du Québec

Donne 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 lb (600 g) lanières de haut de cuisse
- 1/3 t. (80 ml) farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) huile
- 1/2 t. (125 ml) sirop d'érable
- 2 c. à table (30 ml) vinaigre de cidre et sauce soya (chacun)
- 2 c. à table (30 ml) sherry sec (facultatif)



LES RECETTES DE LA SEMAINE



FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC

Sandwich à la Russe

Donne 4 portions
Préparation: 5 minutes
Cuisson: 2 minutes

INGRÉDIENTS

- 8 œufs crus durs hachés
- 1/4 t. (50 ml) mayonnaise légère
- 1 c. à table (15 ml) oignon vert haché
- 1/2 c. à thé (2 ml) poudre de cari
- sel et poivre au goût
- sauce au piment fort au goût
- 8 tranches de pain pumpemickel (seigle noir)
- 8 tranches de fromage fondu régulier ou léger
- 2 c. à table (30 ml) poivron vert et rouge et/ou de champignons coupés en dés fins
- 1 c. à thé (5 ml) herbes fraîches hachées

PRÉPARATION

— Préchauffer le four à 350° F (180° C)

— Dans un bol, mélanger les œufs, la mayonnaise, l'oignon vert, la poudre de cari, le sel, le poivre et la sauce au piment fort. Réserver. Griller légèrement le pain et couvrir d'une demi-tranche de fromage.

— Étaler la garniture aux œufs sur le fromage. Parsemer de poivrons et de champignons (si désiré) et d'herbes. Couvrir de la demi-tranche de fromage restante. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Cuisi-truc

— Du pain frais transforme le sandwich le plus banal en délice. Chaque pain apporte à un sandwich sa touche originale. Le pain de seigle noir est devenu un favori aujourd'hui, surtout accompagné de préparation aux œufs sur laquelle on fait fondre du fromage.

Source: Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec

Sandwich aux crevettes, au prosciutto et aux pêches

Donne 4 portions

INGRÉDIENTS

Sandwich

- 1 pain rond à levain fermenté
- 8 tranches de prosciutto
- 8 oz (250 g) crevettes fraîches
- 1 boîte (28 oz) de pêches à noyau adhérent

Sauce au fromage

- 2 c. à soupe (30 ml) beurre
- 2 c. à soupe (30 ml) farine
- 1 t. (250 ml) lait
- 3/4 t. (175 ml) fromage cheddar râpé
- 1/2 C à thé (2 ml) moutarde de Dijon

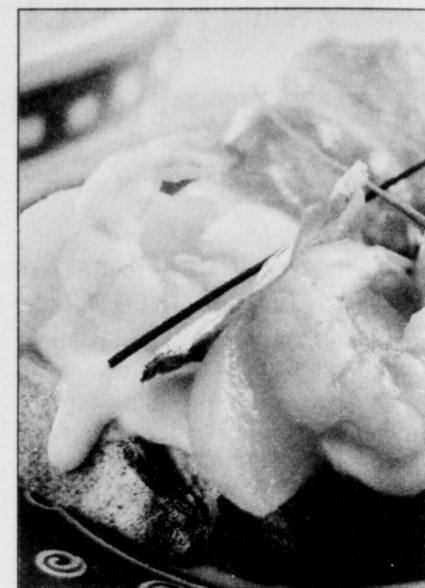
PRÉPARATION

Sauce au fromage

— Dans un petit poêlon, faire chauffer le beurre à feu relativement doux jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter la farine en brassant. Cuire cette pâte pendant 2 minutes en brassant constamment. Ajouter en brassant le lait et cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le fromage et la moutarde et brasser jusqu'à ce que le fromage fonde. Garder au chaud et couvert à feu très doux.

Faire le sandwich

— Couper 4 tranches (3/4 po. d'é-



PRODUCTEURS DE PÊCHES CALIFORNIENNES

paisseur) de pain à levain fermenté et rôtir sur une tôle à biscuits au four. Faire frire légèrement le prosciutto jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 1 minute.

— Répartir sur les 4 tranches le prosciutto, puis les crevettes et la sauce au fromage.

— Disposer des tranches de pêches sur le dessus.

Source: Conseil consultatif des producteurs de pêches californiennes

Poulet au gingembre et au sirop d'érable

- 2 c. à thé (10 ml) gingembre frais, râpé
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/2 c. à thé (2 ml) poivre
- 2 oignons verts, émincés

PRÉPARATION

— Préchauffer le four à 325° F (160° C). Enfariner les morceaux de poulet. Dans une poêle allant au four, chauffer l'huile à feu moyen et y cuire le poulet environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Mélanger le sirop, le vinaigre, la sauce soya, le sherry, le gingembre, l'ail et le poivre.

— Verser ce mélange sur les morceaux de poulet. Cuire au four 10 à 30 minutes, selon la grosseur des morceaux ou jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule de la viande soit clair. Au moment de servir, garnir d'oignons verts émincés.

Source: Les producteurs de volailles du Québec

Donne 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 lb (600 g) lanières de haut de cuisse
- 1/3 t. (80 ml) farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) huile
- 1/2 t. (125 ml) sirop d'érable
- 2 c. à table (30 ml) vinaigre de cidre et sauce soya (chacun)
- 2 c. à table (30 ml) sherry sec (facultatif)





PIZZA ROYALE

Brunch
du
dimanche
servi de 10h à 14h

Choix de:

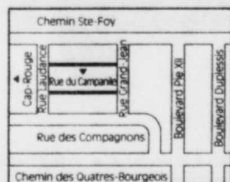
- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Soupe | <input type="checkbox"/> Pâté à la viande |
| <input type="checkbox"/> Jus, lait | <input type="checkbox"/> Saucisse |
| <input type="checkbox"/> Céréales | <input type="checkbox"/> Bacon |
| <input type="checkbox"/> Salades | <input type="checkbox"/> Jambon |
| <input type="checkbox"/> Fruits | <input type="checkbox"/> Oeufs brouillés |
| <input type="checkbox"/> Creton | <input type="checkbox"/> Patates rissolées |
| <input type="checkbox"/> Pâté de foie | <input type="checkbox"/> Quiche |
| <input type="checkbox"/> Fromages | <input type="checkbox"/> Pizzas |
| <input type="checkbox"/> Muffin | <input type="checkbox"/> Confitures |
| <input type="checkbox"/> Spaghetti | <input type="checkbox"/> Rôtie française |
| <input type="checkbox"/> Fettucini | <input type="checkbox"/> Crêpe |
| <input type="checkbox"/> Saucisse en pâte | <input type="checkbox"/> Pouding chômeur |
| <input type="checkbox"/> Fèves au lard | <input type="checkbox"/> Thé - café |

À volonté

Moins de 5 ans	GRATUIT
De 6 à 11 ans	5,49\$
Adulte	7,99\$

Rôties

sur la braise
et
Confectionnez-vous
une omelette de
votre choix!



3730, rue du Campanile
Pour réservation
657-6672

Fraîches découvertes

Petite visite dans les serres des producteurs

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

En fin de semaine prochaine, les 6 et 7 mai, beau temps mauvais temps, les producteurs de serre du Québec ont décidé de tenir deux journées portes ouvertes afin que tous les consommateurs de la province puissent profiter des produits que ont passé l'hiver en serre chaude de sorte que nous puissions tourner la page du mauvais temps et commencer enfin le chapitre de l'été.

C'est la deuxième année consécutive que les producteurs de serre du Québec ouvrent leurs portes. L'an dernier, un public nombreux et enthousiaste avait répondu à cette invitation. Le temps était radieux, la température douce et les serres avaient revêtu leurs plus beaux atours pour accueillir en grand les consommateurs.

Il faut cependant préciser que la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean fait bande à part et que, dans le Royaume, c'est quelques semaines plus tard, du 27 et 28 mai, que se tiendront ces deux jours portes ouvertes. Uniquement dans le Saguenay-Lac-Saint-Jean. Partout ailleurs dans la province, c'est en fin de semaine prochaine.

Ainsi, dans la région de Québec, une quinzaine de serres seront accessibles au public, en comptant celles de la Rive-Sud. On y cultive des fleurs, des fines herbes, des tomates, des laitues et des concombres. À vous de choisir.

Seront donc ouvertes au public le serres suivantes: Cultiva Fleur Pageau, de Saint-Lambert de Lauzon; Éco-Fleurs PG, de Saint-Raphael de Bellechasse; ferme Bédard & Blouin, de Beauport (fleurs); ferme Benoît et Denis Caudreau, de Neuville (tomates); ferme horticole Lajoie, de Saint-Vallier de Bellechasse (fleurs et légumes); les serres Blondeau, de Saint-Étienne-de-Lauzon (fleurs); les serres Chemin des Îles de Lévis (fleurs); les serres du Saint-Laurent, à Portneuf (tomates); les serres Fortier, de Saint-Nicolas (fleurs); les serres Lacostes, des Éboulements (tomates); les serres Lizotte, de Saint-Jean-Chrysostome (fleurs, fruits et légumes); les serres R. Bergeron, de Saint-Apollinaire (fleurs, tomates, fruits et légumes); Les Production Horticoles Demers de Saint-Nicolas (tomates et

concombres); les serres du Canton, de Montmagny (fleurs, fines herbes, légumes); les serres Caron, de L'Islet-sur-Mer (tout) et les serres Fleuri-Cap, du Cap-Saint-Ignace (fleurs et tomates).

Cette incursion sous les fenêtres de la fraîcheur vous réserve bien des surprises et d'heureuses découvertes. Les producteurs seront sur place pour vous servir de guide. Ils vous expliqueront, entre autres, qu'ils récoltent des fraises en hiver et que les bourdons sont leurs alliés. Vous apprendrez, en parcourant leurs parterres vivement colorés, que toutes les plantes vivaces et annuelles sur notre marché croissent ici et que plusieurs plantes tropicales sont, en fait, québécoises pure laine.

Pour avoir plus d'informations sur les serres qui font portes ouvertes, vous devez composer le 1-800-561-6311.

Vous apprendrez tout sur les produits cultivés à l'année



Variétés de fleurs cultivées en serre.

SPÉCIAL DU DIMANCHE

TABLE D'HÔTE

Soupe de la Table
Escalope de poulet
ou
Filet de sole meunière
ou
Foie de veau bacon
ou
Tournedos sauce au poivre
ou
Spaghetti césar
sauce napolitaine ou à la viande
Tarte aux pommes
ou
Tarte au sucre
Thé - Café

10⁹⁵\$

Fêtez avec nous!

SPÉCIAL SAMEDI et DIMANCHE

Potage du jour

Tournedos de porc à la tériyaki
ou
Poulet grillé à l'italienne
servi avec pâtes ou
salade César
ou
Steak frites pétillant
ou
Filet de sole et crevettes (3)
Tarte aux pommes
ou au sucre

Thé - café

25⁹⁵\$

pour 2 personnes
(Rez-de-chaussée seulement)



2360, chemin Sainte-Foy Centre Innovation

651-9222

NOUVEAU CHEF



Chez Ulysse et Pénélope café-bistro à Sainte-Foy, vient de confier les commandes de sa cuisine à monsieur Patrice Messenger. Chef depuis plus de 15 ans, Patrice Messenger jouit d'une excellente réputation, tant pour ses talents culinaires que pour son sens du professionnalisme.

D'origine française, monsieur Patrice Messenger a travaillé à divers endroits en Amérique du Nord et en France, notamment en Floride, à Vancouver, dans les Alpes françaises et à Paris. Dans la région de Québec, il a été chef pendant 7 ans au restaurant Le Bistango et pendant 5 ans, il a été chef-propriétaire au Croque-M sur la rue St-Jean.

CHEZ
ULYSSE ET PENELOPE
Café-Bistro

2520, chemin Ste-Foy, Ste-Foy
653-9344

LES CONSEILS DE JOSIANE



Josiane Cyr
nutritionniste
josianec@
mediom.qc.ca

Collaboration spéciale

Des jus santé

Dans la vague des nouveaux produits à valeur ajoutée, soulignons l'intérêt des jus Oasis Pause Santé. Ces jus purs sans additifs ni agents de conservation renferment des ingrédients naturels qui peuvent avoir des effets bénéfiques pour la santé, et pourraient même contribuer à la prévention de certaines maladies. Ainsi, parmi les éléments nutritifs présents, on peut retrouver du calcium de source naturelle, provenant soit d'ingrédients lai-

tiers modifiés, soit de lait écrémé ou encore de lactate de calcium. Le bêta carotène vient des jus de plusieurs fruits, notamment les pêches, les fruits de la passion, également de légumes (carotte, tomate, poivron, cresson, persil), ainsi que des purées de citrouille, de courge et de mangue. Le lycopène est présent dans la pâte de tomates cuites. La vitamine C se retrouve naturellement dans plusieurs jus de fruits, comme l'orange, le citron, les fruits de la passion et la purée de mangue, ainsi que dans des légumes comme la tomate, le poivron, le persil, le cresson et l'épinard. On trouve également de l'acide folique dans le jus d'orange, mais aussi dans les jus d'épinards et de betterave. Ces jus sont nouvellement offerts dans un format individuel de 236 ml, dans une boîte Tetra Pak octogonale fort originale. Les produits actuellement sur le marché sont: jus d'orange avec calcium, excellente source de calcium et de vitamine D, bonne source de vitamines B; cocktail de jus et lait (orange, fruit de la passion et pêche), excellente source de calcium, bonne source de vitamine C; cocktail de jus (orange, carotte et mangue), excellente source naturelle d'antioxydants, source de magnésium; cocktail de dix légumes, source naturelle d'antioxydants, bonne source de vita-

mine C, source de bêta-carotène, de pyridoxine, de folacine, de magnésium et de fer, riche en lycopène (12,7 mg par portion de 236 ml)

Un cocktail de jus (orange, framboise, tangerine) et soya sera proposé prochainement.

Des substituts aux produits laitiers

Les personnes qui sont intolérantes ou encore allergiques aux produits laitiers se sentent souvent dépourvues quand vient le temps de trouver une alternative à cette catégorie d'aliments. Voici quelques options. En premier, les boissons végétales de soya ou de riz enrichies (calcium, vitamine D, etc.) ont un excellent goût et peuvent se consommer au verre ou dans les céréales ou encore se glisser en douce dans plusieurs recettes telles crêpes, muffins, sauces, potages. Les puddings au soya à saveur de vanille, de noisette ou autre peuvent offrir cette petite douceur crémeuse qui complète si bien un repas ou un goûter. On peut aussi en préparer soi-même à la maison avec du tofu de style soyeux, en ajoutant des fruits, du miel, des essences de vanille ou d'amande, le



Muffins aux céréales.

tout passé au mélangeur jusqu'à consistance lisse. Le fromage demeure certes le produit laitier le plus difficile à remplacer. En effet, les substituts à base de soya ou de riz sont loin d'avoir la saveur et la consistance du vrai fromage, mais peuvent être convenables dans certaines recettes (leurs ingrédients sont à surveiller, on y retrouve parfois de la caséine, une protéine laitière). Par ailleurs, beaucoup de gens l'ignorent, mais on peut préparer à la maison du yogourt de soya, selon les mêmes principes que la fabrication du yogourt fait au lait de vache. Ce yogourt de soya, frais et crémeux, peut servir d'élément de base à des desserts, mais aussi des trempettes, des vinaigrettes, des sauces.



Voici les nouveaux jus santé Oasis.

47^e PARALLÈLE

Resto international

Brunch fête des Mères

Entrée, soupe, plat principal, dessert, café
Enfant moins de 5 ans... GRATUIT
Enfant de 5 à 12 ans 8,95\$

Terrine de caribou au porto et figues et son duo de confits
Gravlax de saumon mariné à l'aneth et crème sure au schnapps
Coupe de fruits et pamplemousse, sirop de menthe poivrée

Bisque glacée aux fruits de la passion, mangue et yaourt vanillé

- Omelette au jambon, champignons et chèvre des neiges12,75\$
- L'assiette brunch traditionnelle13,95\$
- Le duo bédictine à la truite fumée, sauce hollandaise14,95\$
- Crêpe aux fruits sauvages et coulis de chocolat vanillé15,25\$
- Poêlée de poulet aux légumes, sauce ananas et gingembre16,25\$
- Escalope de saumon grillé sur riz calypso, sauce crème de lentilles et bacon fumé17,25\$

24, rue Ste-Anne Vieux-Québec
692-1534

Les tables d'hôtes qualité

le martinet plaza

Le Martinet a 50 ans!

- 210 places
- Réservation de groupes
- Banquet
- Salle de réception
- Buffet canadien (gratuit enfants - 4 ans)

OUVERT 24 HEURES

Sortie 444, route 20
La Pocatière (Québec)
Tél.: (418) 856-2610

Le Truffé

Arrivez-nous truffé de bonnes idées!
Imaginez le gâteau ou le menu de vos rêves. Venez confier votre idée à l'un de nos artisans. Et voilà! Votre rêve devenu réalité...

Centre commercial Duberger
2300, boul. Père-Lelièvre
681-3384
Centre commercial Jardin Mobile Bernières
585, route 116
836-4145

LA BARBERIE Microbrasserie

De la blanche à la noire.. de la bière pour vous à votre goût!

Venez parcourir la route des bières de la Barberie

Bières exclusives à chaque établissement

Information:
(418) 52-Bière (522-4373)
www.labarberie.com
310, rue St-Roch, Québec

Au Bonnet Rouge

En toute saison, venez apprécier nos tables d'hôte composées des produits du terroir et de nos spécialités:

- crevettes
- homards
- pétoncles

76, av. de Gaspé Est, St-Jean-Port-Joli
Réservations:
(418) 598-3088

Café d'Orient RESTAURANT

Fine cuisine japonaise, vietnamienne et cambodgienne

Sur semaine
Ouvert de 11h à 14h
Le soir dès 17h
Samedi et dimanche dès 17h

833-6769
78, côte du Passage, Lévis G6V 5S7
Terrasse en été

À table!

Chansonnier les vendredis soir
Déjeuner sam.-dim.

Les Frères Toc Différent...

Le veau, les pâtes et les pizzas européennes avec un brin de folie
Pour mieux nous connaître, consultez le passe-partout Bonne-chère p. 137

Réservation: 849-6211
815, av. Notre-Dame, Charlesbourg

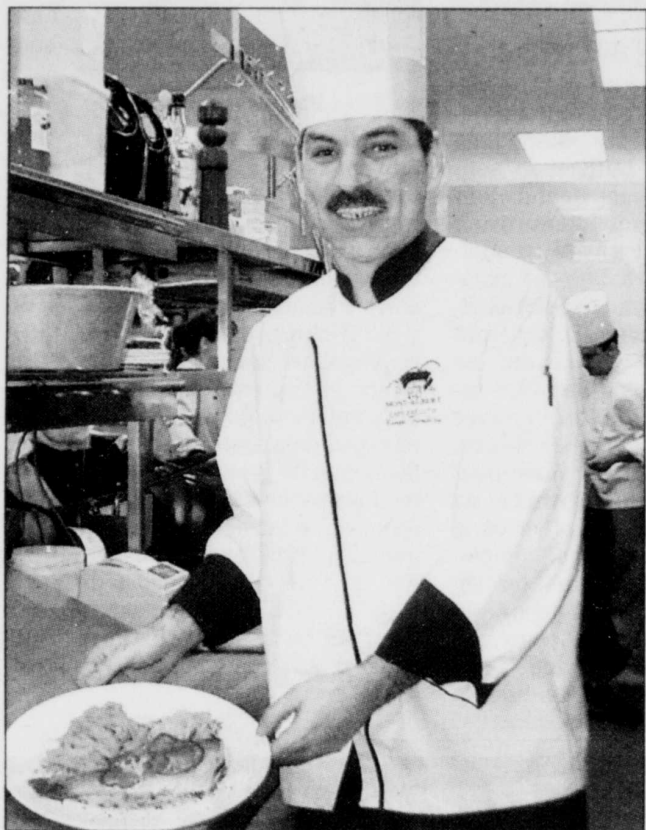
Restaurant Ly-Hai CUISINE VIETNAMIENNE ET THAÏLANDAISE

En soirée, table d'hôte (15 choix)

APPORTEZ VOTRE VIN
815, AV. CARTIER, 522-2031



La Gaspésie à l'heure des nouvelles tendances culinaires



COLLABORATION SPÉCIALE, HENRI MICHAUD

Le chef du Gîte du Mont-Albert, Ivanhoe Tremblay, présente une assiette de truite d'élevage avec choucroute biologique, pâtes maison et légumes à l'air salin.



COLL. SPÉCIALE, HENRI MICHAUD

En plus d'être offert en terrines, l'émeu peut être servi en smoked-meat dans les restaurants ou les 5 à 7.



Se SUCRER le BEC au QUÉBEC

ÉRABLIÈRE MAROIS
Repas et tire sur la neige
Nouvel accès à la cabane via chemin Notre-Dame
220, chemin du Domaine Saint-Augustin (Québec)
G3A 1W8
Tél.: (418) 878-4107

Des produits thermo-scillés pour les institutions

Saucisses aux fruits de mer, sirop de pétales de roses, smoked-meat d'émeu

HENRI MICHAUD
Collaboration spéciale

■ GÎTE DU MONT-ALBERT — Connue pour ses paysages et son hospitalité, la Gaspésie se tourne vers de nouveaux créneaux. Et, cette fois, ce sont vos papilles gustatives qui risquent d'être séduites.

La mer, qui occupe une large part de l'horizon gaspésien, apporte une contribution surprenante à cet élan culinaire. «L'amour de la bouffe et des plaisirs de la table nous incitent à développer des aliments haut de gamme, raconte James Atkins, des Fumoirs Atkins et Frères, une petite entreprise de Mont-Louis. Nous commercialiserons, sous peu, un confit de calmar fumé, principalement destiné à la restauration. Il s'agit d'un produit unique mais il est parfois difficile de s'approvisionner en région. Cette nouveauté accompagnera nos autres produits fumés tels la poitrine de poulet marinée, le maquereau des Îles, les moules, crevettes, saumon et aiguillet commun : tous des produits régionaux.»

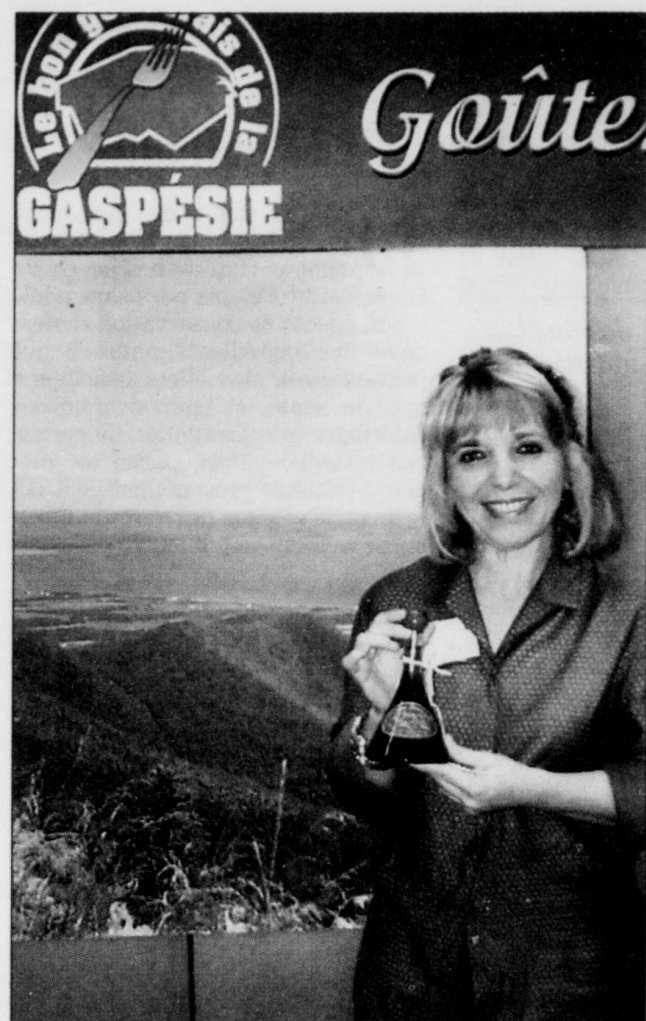
Le golfe Saint-Laurent inspire aussi Bertrand Bourget, de la Charcuterie à l'orange et vin blanc, à Percé. «Mes saucisses aux fruits de mer sont offertes par des restaurateurs et des poissonneries du sud et de l'extrémité de la Gaspésie. J'utilise des fruits de mer, du crabe, du homard et du pétoncle que je marie avec des poissons à chair blanche. En fait, je confectionne plus de 50 produits sur une base artisanale mais je concentre mes efforts sur le marché gaspésien, pour le moment.»

Consultante en produits marins, Henryette Michaud exploite sa propre entreprise. «Nos produits, thermo-scillés, s'adressent à une clientèle diversifiée, du consommateur aux institutions. Bientôt, la rillettes de truite accompagnera les pâtes alimentaires maison, la salade «Océan» de fruits de mer et la bisque de homard»: un produit déjà exporté aux Philippines et en Espagne.

ET SUR TERRE

Une véritable passion guide Joëlle Sandt, de «La Jolie Gaspésie». Son «sirop de pétales de roses» fait saliver les consommateurs. «La région et mon environnement sont une source intarissable d'inspiration. Ils me guident vers une aventure culinaire destinée aux fins gourmets résolument tournés vers l'avenir, mais qui ne renient pas le passé.» Des vinaigres de cidre aromatisés aux herbes de Percé, diverses gelées (au cèdre et sapin, entre autres), des coulis et confits comptent parmi les produits confectionnés sur la petite ferme familiale.

D'une douceur exquise, le yogourt de chèvre produit par la



COLLABORATION SPÉCIALE HENRI MICHAUD

Joëlle Sandt, de La jolie Gaspésie, utilise une recette très ancienne pour fabriquer un sirop de pétales de roses.



COLLABORATION SPÉCIALE, HENRI MICHAUD

Directement de la Gaspésie: rillettes de truite, salade de fruits de mer et bisque de homard.

ferme Chimo, de Douglstown, compte parmi les nouveautés de l'entreprise. «Avec 1,8% de matières grasses, le «Velours de chèvre», nature ou aromatisé aux fruits biologiques, peut être savouré tel quel ou entrer dans la fabrication de mets délectables, indique Hélène Morin. Il accompagne à merveille nos quatre fromages et tous vos plats favoris.»

À la «Seigneurie de l'émeu», Évariste Bourdages mise aussi sur les nouvelles tendances. «Nos terrines (porto et amandes, brandy et poivre noir, épices et orange) cretons ou smoked-meat d'émeu ne contiennent que 1,7% de gras. Nous offrons également de l'huile d'émeu qui possède plusieurs vertus thérapeutiques», dit-il. Les consommateurs trouveront des légumes et fruits biologiques, des viandes, des poissons et crustacés plus ou moins connus, des produits de l'érable ou de la ruche, voire du caviar de lompe. Plusieurs de ces produits sont offerts dans la région de Québec. La Gaspésie compte de nombreux producteurs et restaurateurs. Les deux groupes développent maintenant une complicité qui pourrait, à moyen terme, rehausser la cuisine régionale.

AU GOÛT DU JOUR

Toute une promotion!

Le directeur des relations publiques de la Société des alcools du Québec, Ghyslain-K. Laflamme, vient d'être nommé secrétaire général de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux, dont le siège social est à Montréal mais c'est de Québec que M. Laflamme exercera l'essentiel de ses fonctions. Cet organisme, qui existe depuis 1994, regroupe des professionnels de France, d'Italie, de Belgique, de Suisse, de Hongrie, d'Argentine, du Québec, de Slovénie et de l'Union internationale des œnologues et de l'Office international de la vigne et du vin. Sa mission, attirer plus de pays dans cette Fédération comme les États Unis, le Chili, l'Afrique du Sud, l'Australie, la Grèce, le Maroc et... le Canada évidemment afin de faire en sorte qu'un jour, les normes de ces concours internationaux soient les mêmes partout ou, qu'à tout le moins, elles soient approuvées par une Fédération mondiale. P.Ch.



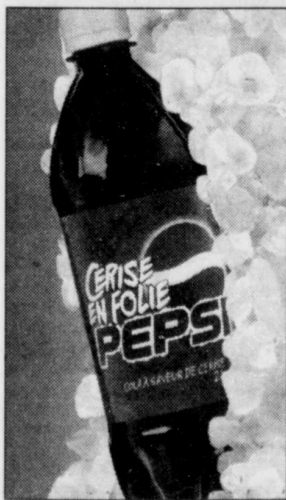
Ghyslain-K. Laflamme

Les homardises

Heureux du succès obtenu par l'événement au cours des deux dernières années, le comité organisateur «Les Amis de la Fondation Cité Joie» annonce la troisième édition de sa promotion «Les Homardises», sous la présidence d'honneur de Jean-Robert Leclerc, p.d.g. de Biscuits Leclerc Ltée. L'activité se tiendra le 7 juin sur la scène du Grand Théâtre de Québec à partir de 18h. Vous pouvez vous procurer une carte de souscription au coût de 150\$ par personne ou de 1200\$ pour une table prestige de huit personnes. Vous dégusterez alors un souper de sept services de homard, uniquement du homard. Vin à volonté. Renseignements: Josée Viens, 849-7183. P.Ch.

Pepsi-cerises

Après le Cherry Coke voici le Pepsi aux cerises où, pour être plus précis, le Pepsi Cerise en folie. La direction d'Alex Coulombe de Sainte-Foy a lancé ce nouveau produit au tout début d'avril. Depuis son lancement aux États Unis, la consommation de Cerise en folie Pepsi continue sans cesse d'augmenter, surtout grâce aux familles et aux adolescents. Cerise en folie veut évidemment concurrencer le Cherry Coke qui est au goût des consommateurs américains depuis la dernière guerre mondiale mais qui n'a jamais réellement percé en terre québécoise. C'est depuis 1935 qu'Alex Coulombe est associé à Pepsi Cola en tant qu'embouteilleur et distributeur exclusif de ce produit dans la région de Québec, mais il distribue également les produits 7Up, Mountain Dew, Crush, Canada Dry, Aquafina et Montellier. D'autres breuvages au goût du XXI^e siècle seront bientôt distribués par la même entreprise. P.Ch.



Oxfam-Québec et l'Assemblée nationale partenaires dans la promotion du café Équitable

L'Assemblée nationale et Oxfam-Québec sont dorénavant partenaires dans la promotion d'un café «Équitable» d'Oxfam-Québec, qui sera dorénavant servi au restaurant Le Parlementaire et à la cafétéria Mini-Débats. Sollicitée l'automne dernier pour emboîter le pas à d'autres parlements, l'Assemblée nationale a choisi d'adopter le café mis en marché par «Commerce équitable Oxfam-Québec» en raison de la mission humanitaire de cet organisme. En adoptant le café «Équitable», l'Assemblée nationale du Québec se joint au mouvement des parlementaires néerlandais, belges, allemands, italiens et européens pour contribuer à l'établissements de rapports nord-sud mieux équilibrés. Plus près de nous, les parlementaires de la Colombie-britannique ont fait de même. P.Ch.

Souper-cigares

Une grande première se tiendra le 2 mai sur Grande Allée puisque La Société Cigare et le restaurant Le Voodoo s'associent afin d'offrir à leur clientèle une soirée enfumée. Sous la forme d'un souper dégustation de cinq services, les cigares Davidoff, Macunado et Léon Jemines seront à l'honneur toute la soirée accompagnant de vins et de spiritueux de grande renommée. Pour as-

surer l'animation, un rouleur professionnel de la prestigieuse maison de cigares Davidoff sera sur place pour vendre les cigares qu'il aura spécialement roulés à ceux qui en auront fait la demande. Une attraction qui demande un investissement de 95\$ par personne, boissons, cigares et taxes incluses. Une centaine de places sont disponibles et l'organisateur de cette soirée. Un défilé spécial de la maison Holt Renfrew présentera les grandes tendances de l'été en guise dessert. P.Ch.



Vive le dynamisme!

Lors d'un souper à la Trattoria La Scala, l'ordre des Gens d'Affaires de Québec rendait hommage au jeune et dynamique propriétaire de l'établissement, Marc-Antoine Munoz, sûrement le plus jeune propriétaire de restau-

rant dans la grande région de Québec. Sur la photographie, dans l'ordre habituel, son père, Xavier Munoz, Renée Simard, présidente de l'Ordre des gens d'affaires, Marc-Antoine Munoz et Jean-Pierre Garneau, président de Ameublement de Bureau de La Capitale. P.Ch.

Restaurant chez
HARRY
Fête des Mères
réservez tôt!
Venez déguster notre excellent
Souvlaki
1010, 80^e Rue Est, Charlesbourg (Place Bourg-Royal)
628-6187

Vue sur le fleuve
LE CARCY
SPÉCIAL
OUVERTURE
5 à 7
TABLE D'HÔTE
29^{95\$} pour 2
jusqu'au 15 mai 00
Informez-vous,
prix spéciaux
Réservez maintenant pour la fête des Mères!
84, Dalhousie, Vieux-Port
692-4612
STATIONNEMENT 2\$

HOTEL CLARENDON
DUFOUR
Le Charles Baillargé
TABLE D'HÔTE
Roulé de truite à l'esturgeon fumé et asperges
Terrine de gibier, sa marmelade et coulis de tomates
Crevettes saisies à l'huile d'olive, au vinaigre de framboise et jus de melon
Feuilleté au pavot et sa poêlée de champignons
Salade tiède de foie de lapereau, vinaigrette au porto
L'inspiration du moment
Coquilles à la fourme d'Ambert et ricotta
Cuisse de pintade farcie de raisins
Escalope de saumon au fenouil, jus safrané
Médallions de veau et ses ris saisis aux morilles, crème de cognac
Coeur de filet de bœuf au vieux cheddar et poivre de szechuan
Jarret de caribou aux écorces d'agrumes
Longe d'agneau en croûte feuilletée, crème de madère
Crevettes et pétoncles géants et sa langouste au jus de carotte, ail et romarin
A partir de **19^{95\$}**
Déjeuner gourmand
Dimanche de 11h à 13h30
Adultes: 12^{95\$} Enfants: 5^{95\$} (5 à 12 ans)
57, rue Ste-Anne, Vieux-Québec
692-2480

Mont Tourbillon
SUPER BRUNCH
À LA MONTAGNE
BUFFET
Fête des Mères
Magicien sur place
Réservez maintenant!
Informez-vous
• Musicien • Ambiance • Salles privées
Prix spéciaux pour groupes
STATION TOURISTIQUE LAC-BEAUPORT
Réservez **849-4418**

La honte m'étreint

Lors d'un article paru il y a trois semaines et portant sur la noble famille des whiskys, en général, et des scotchs, en particulier, je posais la question: Quel est le préféré du capitaine Haddock? Celui qui accompagne ses joies ou ses descentes en enfer. Je m'étais avancé en suggérant un *Glen Ord 12 ans Single Malt (SAQ spécialité 407 833, 750 ml, 36,75 \$)*. Ce qui me poussait à émettre pareille hypothèse tenait dans la provenance de ce spiritueux, à savoir la fameuse île Noire, immortalisée par un album des aventures du reporter belge.



Le capitaine Haddock fait ses provisions

Et voilà que patatra, un courrier émanant d'un lecteur, attentif et *Tintinologue* averti, me prouve à quel point j'étais dans l'erreur. Preuves illustrées à l'appui, il me fait constater que 40 ans de lecture assidue ne m'ont pas fait remarquer que Haddock boit du *John Haig*. La honte m'étreint! Comment un compatriote de Tintin, chroniqueur en vin, bière et spiritueux, a-t-il pu être aussi longtemps ignorant de ce détail majeur de la vie du vieux briscard. J'en demande pardon à toute la famille de Moulinsart et m'adresse directement au

capitaine. Capitaine, lorsque vous viendrez au Québec, faites quelque provisions de *John Haig*, car la SAQ ne l'a pas sur ses tablettes! Mille milliards de mille sabords.

QUESTION D'ÉTIQUETTES

Dans le langage de la mode, féminine et masculine, le mot élégance prend toute son importance. C'est également le cas dans le vocabulaire qui touche au langage du vin. On dira d'un vin qu'il est élégant, lorsqu'il présente, en même temps, originalité, classe et finesse. Ces deux mondes passionnant utilisent un autre terme avec une fréquence toute particulière, l'étiquette. Les unes comme les autres peuvent être prestigieuses et lorsqu'on les réunit, le mariage se veut grandiose. Ce fut le cas, la semaine dernière à la Boutique François Côté, spécialiste éminent en étiquettes de couturiers, mondialement reconnus, et grand amateur d'étiquettes de Châteaux occitans et autres. L'occasion pour quelques bouteilles de faire admirer leur étiquette des grands soirs. Elles étaient signées, *Château d'Yquem, Château Mouton-Rotschild 1975, Château Lafitte-Rotschild 1981, Caymus, Gaja Sperss* 1995, *Tignanello*.

On peut également apprécier l'élégance de leur bouche et la finesse de leur nez dans les verres Riedel, en apprendre un peu plus sur leur vie de stars grâce aux commentaires de Luc Lescarbeau, de Vinum Grappa et de Michel Toussaint, de la Société des alcools. On les avait, pour la circonstance, associées à de grandes étiquettes du monde de la couture, Guy Laroche, Cerruti, Redaelli, Gucci, Tombolini.

Un bien bel événement, où le mot élégance n'aurait pas trouvé meilleure occasion de briller.

AMOURS PORTUGAIS

J'ai deux bonnes raisons d'aimer le Portugal. L'une d'ordre privé, l'un de mes enfants y vit. L'autre, professionnel, parce que la viticulture portugaise propose de plus en plus de produits conviviaux dans le sens le plus large du terme. J'étais dernièrement attablé devant un ragoût de bœuf qui fit honneur à la qualité de la gastronomie de ce pays de grands découvreurs. Nous piaffions d'impatience devant les exhalaisons de céleri, de poivron vert haché, d'artichauts rehaussés par le piment et le clou de girofle et nous nous jetâmes corps et âmes sur nos verres de vin pour étancher une soif exacerbée par les riches épices de ce plat. Bacchus fut célébré par un *Particular Palmela 1995*.

Originaire de Sangalhos dans la région Bairrada, ce fils du cépage Periquita vous arrive en bouche tout en puissance corsée, sculptée de fruits mûrs. Il fut suivi par un *Alianca Particular Dao*, résidant comme son nom l'indique du Dao, jouxtant le Bairrada. Ce vin, issu des cépages Touriga Nacional et Jaen, propose des tanins plus doux que le *Particular Palmela* et nous aurions dû le boire en premier. Qu'à cela ne tienne, le ragoût de bœuf lui adressa même de multiples « Revient ».

Alianca Particular Palmela 1995 (SAQ spécialité 865 386, 750 ml, 19,95 \$). *Alianca Particular Dao 1996 (SAQ spécialité 527 473, 750 ml, 18,75 \$)*.



Jérôme-Henri
Dejardin
jhdejardin@sprint.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE
SANTÉ

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

Ching Shen,
propriétaire
Général TAO

Rabais de

Les rouleaux de printemps de Mme Shen

À déguster en toutes saisons... Raffinée, parfumée, relevée, voilà une cuisine toujours authentiquement chinoise, préparée au goût du jour à la széchuannaise ou à la cantonaise. *Won Ton* à la sauce d'arachides, épinards croustillants, *Dim Sum*, raviolis chinois... Pour consommer sur place ou pour emporter. Coin épicerie spécialisée et service de traiteur. **La cuisine asiatique à son meilleur.**

Présenter ce bon avant de passer à la caisse. Un seul bon par client, par visite. Cette offre ne peut s'appliquer à aucune autre promotion. Valable jusqu'au 21 mai 2000.

Ce bon donne droit à un rabais de 1,00 \$ sur tout achat de 10,00 \$ ou plus échangeable seulement au Général tao.

Général TAO