

LE SOLEIL

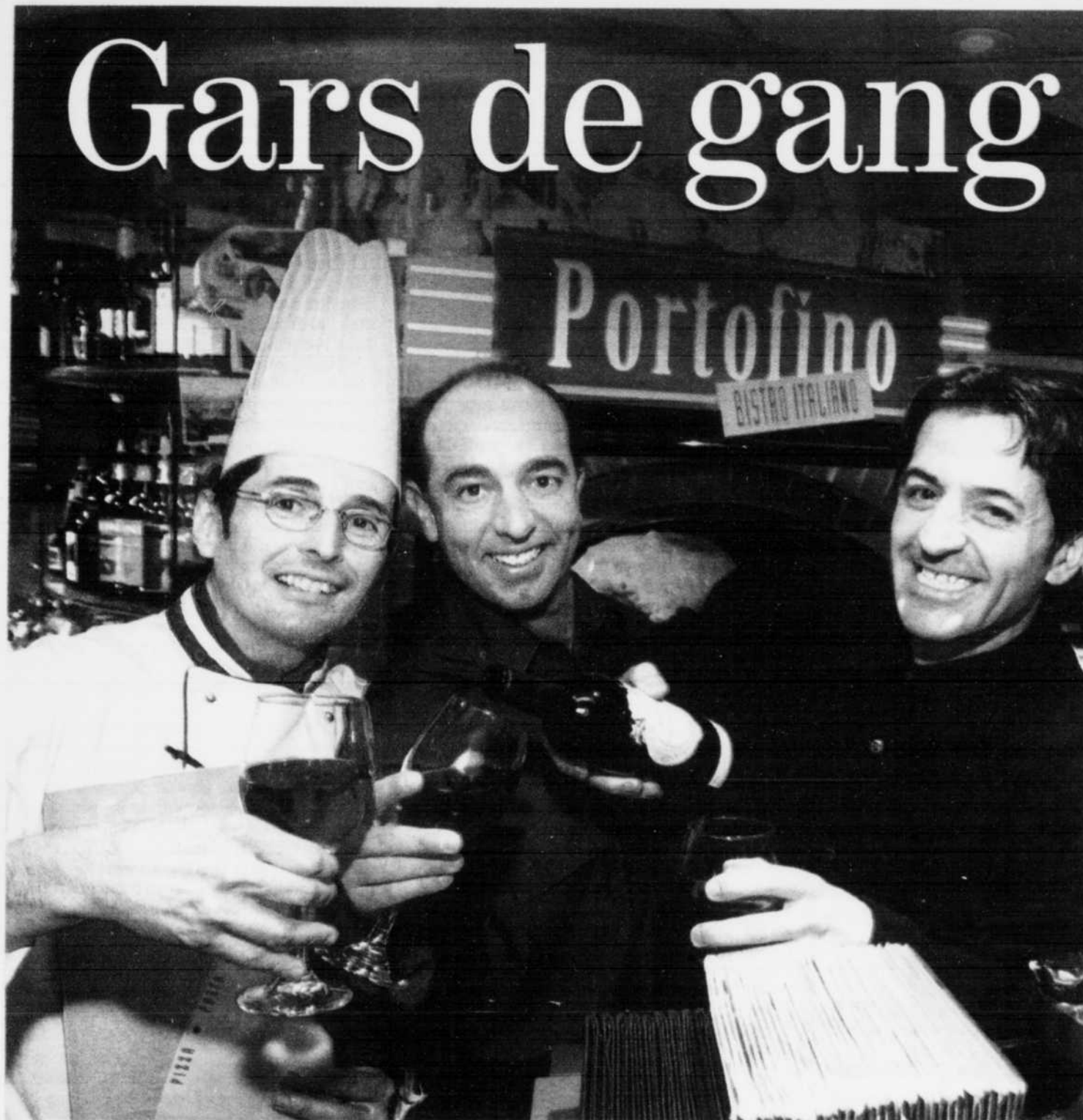
LA BONNE TABLE

Focaccia
CAFE
CUISINE VACANCES
pasta
salades
sandwichs
Nouveau comptoir
Place Laurier, Halle-Bouffe, 3e étage

Une
boucherie à découvrir!
LABRIE
523-2022
1191, avenue Cartier,
Québec
Halles du
Petit Quartier
1304504

CAHIER 1 LE SAMEDI 24 FÉVRIER 2001

Gars de gang



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

James Monti, copropriétaire du Portofino, (à droite), a participé à la naissance et à la vie de plusieurs restaurants du Vieux-Québec. Même s'il en est très fier, il n'osera jamais accaparer tout le mérite de ces réussites et reconnaît la présence essentielle des associés qu'il a côtoyés au cours du dernier quart de siècle, tout comme l'apport des employés qui ont animé ces établissements. Page 2



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Chef des sœurs

Une entrevue avec
Daniel Beaulieu: un chef heureux!
À lire en page 4

PORTOFINO

L'âme d'un bâtisseur

RICHARD CÔTÉ
RCote@lesoleil.com



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

James Monti devant le Portofino.

QUÉBEC — James Monti, du Portofino, est un gars de gang. Ce n'est pas qu'il ne supporte pas la solitude, mais plutôt parce qu'il est sûr qu'aucun succès n'est possible sans de bons associés et de bons collaborateurs.

En 25 ans de carrière dans le Vieux-Québec, c'est l'une des principales choses qu'il a apprises.

« On ne peut pas faire grand-chose tout seul dans le domaine de la restauration, dit-il et, en ce qui me concerne, je dirais même que souvent les choses arrivent en fonction des individus avec qui je travaille ».

Il faut dire qu'il ne parle pas à travers son chapeau. Au cours du dernier quart de siècle, il a été associé à la vie du motel Frontenac, le seul motel qui a existé à l'intérieur des fortifications, du Saint-Éloi, du Café de la Paix, du Café de Paris, du Primavera, de l'Amaretto, du Bellissimo, des Aliments Polymer, du traiteur Piémontais et du Portofino, pour ne nommer que ceux-là...

À son arrivée au Québec, en 1970, l'un de ses premiers emplois fut celui d'agent de bord chez Air Canada. Quelques années plus tard, quand il a songé s'établir quelque part, il rêvait aussi de San Francisco, mais Québec l'emporta dans son cœur.

Puis, après quelques années, il se lança dans la restauration pour y travailler de 12 à 16 heures par jour. Les deux premiers essais furent un peu sabordés par la maladie, puis quelques difficultés juridiques. Par la suite, à peu près tout lui a réussi jusqu'à maintenant et sa réputation de restaurateur est dorénavant très bien établie.

Il n'a que de bons mots pour la plupart de ceux qui furent ses associés. « Jamais je n'ai eu de vraie chicane avec aucun d'eux, note-t-il, nous avons parfois eu de franches discussions, mais rien de plus. » Pour lui, deux associés, c'est comme un couple, il faut qu'ils s'appuient en toutes circonstances, dans les bons comme dans les mauvais moments. Il est aussi important que leur coopération ne soit pas basée seulement sur l'argent, mais surtout sur la mise en commun des ressources humaines de chacun, autrement dit qu'il y ait complémentarité de talents entre les deux individus.

Enfin, il croit que pour que règne plus facilement la bonne entente, il est primordial que l'un traite l'autre d'égal à égal dans tous les domaines, même si chacun n'a pas apporté le même patrimoine dans l'entreprise.

Et, malgré tout, il a souvent changé d'associé... « Ce n'est pas par manque de fidélité, ni parce que ça ne marchait plus avec ces gens-là, se défend-il, c'est tout simplement parce que je n'aime pas le statu quo et que j'aime bâtir. »

Donc, une fois qu'un établissement a atteint sa vitesse de croisière et qu'il n'y a plus de choses im-

portantes à faire pour l'améliorer, il se cherche quelque chose d'autre à faire.

« C'est quand on monte une affaire et qu'on la lance que c'est le plus intéressant, parce qu'on crée et qu'on peut rêver à ce que tout ça va donner. » Et de rappeler le moment où il a acheté les deux maisons qui allaient abriter le Portofino: « Les travaux ont duré six mois, nous n'avions conservé que les murs extérieurs, c'est-à-dire que les maisons étaient complètement éventrées, dit-il. Je m'assois au milieu du chantier et je rêvais à ce que j'allais faire de ce grand espace vide, c'était merveilleux parce que j'étais en train de créer quelque chose. »

« Il y a des gens qui croient que je fais ça dans le but de faire toujours plus d'argent, commente-t-il. Non, je le fais parce que j'aime vérifier si je suis toujours vivant. Même si ce métier me fait vivre, je le fais avant tout parce que je vis pour ce métier. »

Les gens qui le connaissent savent qu'il est toujours sur les lieux et qu'il a même parfois de la difficulté à prendre des congés. « Je suis un visuel, j'ai de la difficulté à déléguer; il faut que je sente le client, c'est un désastre quand un client n'est pas content. »

Mais la restauration, c'est aussi, à son avis, du *show business* parce que les clients viennent chez lui pour se changer les idées et passer un bon moment et les employés y prennent leur importance. Les gens de la cuisine, sous la houlette du chef Alain Pettigrew, s'occupent de faire de bons mets et ceux de la salle ont la responsabilité de faire vivre le décor dans lequel ils évoluent. Pour ce qui est de James Monti et de son associé François Petit, ils s'évertuent pour que tout cela aille bien ensemble et que le client reparte satisfait.

Une côte fraîche de veau de lait, un osso-bucco, du saumon mariné, de bonnes pâtes et de bonnes pizzas, de l'animation assurée par un musicien, des patrons qui veillent à tout, voilà quelques-unes des bonnes raisons de la satisfaction du client.

Mais il y a aussi le fait qu'on ne choisit jamais les produits de base, comme les tomates et les fromages, par exemple, en fonction du prix mais plutôt de la qualité et de l'originalité. Que dire enfin de la préoccupation de James Monti de conserver les mets le plus près possible des recettes italiennes originales.

Et il ne faut pas s'inquiéter, James Monti semble être là pour un bout de temps encore: il dit qu'il a encore des projets à réaliser au Portofino.

LE PORTOFINO
54, rue Couillard, Québec
Tél.: 692-8888
Menu du jour de 7,50 \$ à 10,25 \$
Table d'hôte du soir de 18,95 \$ à 24,95 \$

RESTAURANT
Rosa

La table d'hôte

le potage du moment

Le poivron en demi à la furce de thon
La polenta grillée au gorgonzola
Les moules au poivre de Madagascar
Le panaché de laitues verdurettes

les plats principaux

Les tortelloni à l'arôme de pesto 19⁹⁵
L'escalope de veau en sautimbouco 24⁹⁵
Les ris de veau à l'effilochée de jambon 25⁹⁵
Le thon grillé au beurre de poivron 27⁹⁵
Le bisteau alla fiorentina 28⁹⁵



les mille douceurs
le café, le thé, les infusions

1276, av. Maguire, Sillery
683-2444

HÔTEL
CLARENDON

Le Charles Baillarge

Longe d'agneau mariné au vinaigre de framboise
Tartare de truite aux câpres et sésames
Salade folle aux herbes tendres et asperges
aux fruits exotiques
Endives braisées, fondant de Jarlsberg, jus d'herbes
Flan de poireaux à l'estragon et ses quenelles
de petits gibiers aux pistaches

L'inspiration du moment

Pâtes fraîches au prosciutto et pleurotes
Médallions de porclet caramélisés aux petits fruits
Escalope de saumon saisie à l'huile d'olive,
au citron et poivre mignonnette
Noisettes de veau aux olives, confit d'échalotes
Tendre pavé de bœuf aux tomates fraîches
et chanterelles
Feuilleté de ris de veau et son blanc de pintadine
Filet de doré grillé, beurre d'esturgeon fumé
Côtelettes d'agneau provençale et leur purée d'ail
Entrecôte de bison poêlée au vinaigre
balsamique et bleuets

À partir de 19⁹⁵

DÉJEUNER GOURMAND

Dimanche de 11h à 13h30

Adultes: 12⁹⁵ Enfants: 5⁹⁵ (5 à 12 ans)

57, rue Ste-Anne, Vieux-Québec
692-2480



Réponses

① Dix pelles ② 1-Automobile 2-Motoneige 3-Souffleuse 4-Planche ③ Mardi gras

Les cigales en concert

Je vous emmène cette fois encore en Languedoc, au sud de la montagne Noire sur ces routes qui, de Saint-Jean-de-Minervois à Carcassonne, ne cessent de proposer au regard des vestiges d'un passé depuis longtemps révolu et des vignobles séculaires, mais résolument tournés vers l'avenir.

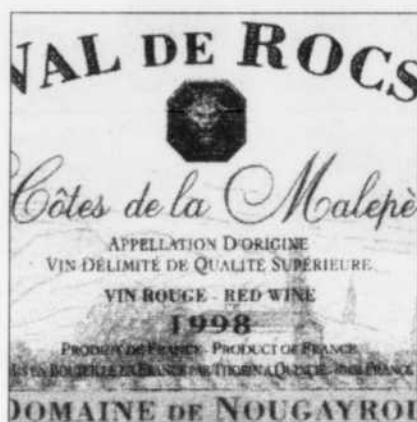
Ici, Hannibal fit passer ses éléphants lors de son glorieux périple qui le mena d'Espagne en Italie. Ses troupes et leur chef durent très certainement goûter, lors de cette historique traversée, aux délices de ces vins rouges, tantôt rugueux tantôt patriciens.

Deux mille deux cents ans plus tard, je vous propose un *Minervois la Livinière*, *Château Sainte-Eulalie* 1998. Ce vin fut très certainement conçu avec beaucoup d'amour et de complicité par un couple de jeunes œnologues, Isabelle et Roland Couston, car il illustre à merveille les termes équilibre et harmonie.

Après un passage en carafe d'une bonne heure et quelques belles et bonnes évocations aromatiques d'élégantes épices, on découvre un vin bien présent en bouche. Une bouche qui, dès l'ouverture, affiche la cerise et la framboise idéalement mûres. Doté

d'une très honnête longueur, il accueille avec bonheur, la compagnie d'un fromage savoyard, en l'occurrence un Reblochon, dont la saveur noisette fera bon ménage avec ce languedocien équilibré. *Château Sainte-Eulalie* 1998 (SAQ spécialité 488 171, 13 % alc/vol, 750 ml, 14,15 \$).

EN QUITTANT LES SENTIERS



Val de Rocs 1998.

Nous restons dans la région, juste à l'ouest de Carcassonne, tout autour du petit village de Montréal, très exactement dans le massif boisé des Côtes de la Malpère culminant à quelque 440 mètres d'altitude.

Voici un terroir ouvert aux influences méditerranéennes et atlantiques, fédérateur de cépages chers du soleil languedocien et des Cabernet sauvignon et autres Merlot typiquement océaniques.

À l'image de ce sympathique *Val de Rocs* qui fut déjà, de par le passé, un des

dada de votre dévoué chroniqueur et qui nous revient, sous un nouvel habit, à savoir une bouteille moins ventrue. Là aussi, un nez marqué par ces petits fruits rouges que l'on marade, en été, en quittant les sentiers de promenade, lorsque le soleil plombe et que les cigales sont en concert.

En bouche le fruit domine, rattrapé parfois par la réglisse.

Le Quatuor Grenache, Merlot, Cabernet sauvignon et Cot se sont réunis pour concrétiser dans la bouteille ce concert de cigales.

On aurait pu lui offrir ce même Reblochon cité plus haut, mais préférons lui une fricassée de foie et de gésiers de poulets. Y a pas de mal à se faire du bien! *Côtes de la Malpère* 1998, SAQ régulier 532 333, 750 ml, 13 % alc/vol, 9,95 \$.

L'ÂME DES POÈTES

Quitter cette région sans saluer une dernière fois l'âme des poètes. Charles Trenet est parti chanter du côté de chez saint Pierre. Là-bas, je l'espère, il continuera à fredonner les charmes de cette *Douce France* et en particulier de Narbonne, sa ville natale.

Si l'occasion se présente, son cœur fera boum en débouchant un de ces vins de Corbières, fils des vignobles qui s'étirent de chez lui jusqu'à Perpignan.

Et, bien évidemment nous leverons nos verres au poète de *La mer* avec un beau vin de sa région! Un *Les Hauts de Saint-George*, issu d'une sélection de



Les Hauts de Saint-Georges.



Jérôme-Henri Dejardin

jhdejardin@look.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE SANTÉ

vignes appartenant aux plus méritants des viticulteurs.

Dans un ordre décroissant, Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre. Des vignes comptant de 15 à 60 printemps, qui offrent un jus d'octobre qui regarde déjà vers l'Espagne mais qui reste fidèle à son terroir comme Trenet fut fidèle à ses jeunes années qui courent dans la montagne. *Les Hauts de Saint-Georges* 1999, Corbières. (SAQ régulier 574 848, 750 ml, 12,5 % alc/vol, 10,90 \$).



Château Sainte-Eulalie 1998

MENU * SKI

- Soupe à l'oignon gratinée ou Salade panachée
- Tourtière québécoise 11⁹⁵
- Spaghetti bolognaise 13⁹⁵
- Steak et frites, sauce à la moutarde et au poivre vert 17⁹⁵
- Café ou coffret d'infusions



65, rue de Buade, Québec
694-1582



21
POUR
SUR LES SPAGHETTIS

VALIDE EN TOUT TEMPS
(jusqu'au 8 avril 2001)

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).

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

LE RESTAURANT BONAPARTE

vous propose son
SPÉCIAL 29^e anniversaire

2 TABLES D'HÔTE pour 29\$
Du 11 février au 1er mai 2001

Le feuilleté de champignons de Paris à la crème et estragon
La mousseline de foie de volaille et son confit d'oignons
Les escargots de Bourgogne à l'ail

L'escalope de saumon de l'Atlantique à la moutarde de Meaux et miel sur son couscous
La ballotine de poulet à la coriandre sauce au gingembre et citron vert
La fondue chinoise de boeuf et ses accompagnements
Les fettucine aux aiguillettes de canard fumé avec emmenthal et noisettes

Gourmandise du chef pâtissier

Infusion - thé - café - lait

680, Grande Allée Est
647-4747

Beaugarte

SAMEDI ET DIMANCHE

La petite Italie

Escalope de veau, poulet ou porc

- parmigiana
- à la crème
- Marsala

incluant potage et café

pour 2 pers. **21⁹⁵\$**

Les Soupe-tôt

Du mardi au samedi
de 16h30 à 18h30

Dimanche
de 16h30 à 22h

Soupe, dessert, café à partir de **9⁹⁵\$**

659-2442

Le bonheur est dans la soupe!

Daniel Beaulieu, un chef heureux parmi les sœurs et les pauvres

LOUIS-GUY LEMIEUX
LGLemieux@lesoleil.com

■ «La pizza est le péché mignon des religieuses. Je leur en sers souvent. C'est aussi le plat préféré des habitués de la soupe populaire voisine».

Daniel Beaulieu est un chef cuisinier occupé. Occupé et heureux comme on en rencontre peu.

Il dirige les cuisines de la maison Mère-Mallet et il prépare les repas du midi de la soupe populaire des sœurs de la Charité, près de la place D'Youville. Les meilleurs jours du mois, il cuisine près de 300 repas.

La communauté des sœurs de la rue du même nom compte 89 religieuses. En semaine, avec leurs nombreux visiteurs, elles sont parfois plus d'une centaine à table.

À la soupe populaire qui jouxte la maison des sœurs, l'achalandage est prévisible comme l'est une tempête de

Depuis 25 ans, il aide les sœurs de la maison Mère-Mallet

Daniel Beaulieu ne juge personne. Il fait la cuisine pour son monde avec un sourire contagieux et un bonheur radiant. Ce chef est un homme heureux.

Il dit: «Les religieuses m'ont tout appris: la cuisine et le respect des autres.»

Le parcours professionnel de Daniel Beaulieu est celui du battant. Il est parti de rien pour atteindre le sommet dans son domaine.

À 14 ans, il lavait la vaisselle au manoir Saint-Castin à Lac-

neige annoncée. Les derniers jours de chaque mois, ils sont plus de 250 à se presser aux portes. Au milieu du mois, on en compte autour de 180. Les deux premières semaines du mois, le groupe fond de moitié.

Beauport. Deux ans plus tard, il entrait à l'emploi des sœurs de la maison Mère-Mallet. Après 25 ans, il y est toujours.

«Au début, dit-il, deux religieuses dirigeaient les cuisines. Je lavais la vaisselle le samedi et, le dimanche, on m'initiait à la pâtisserie, la partie de la cuisine que je préfère. Rapidement, je suis devenu un employé à temps plein.

Le chef déborde de reconnaissance.

«Toutes les bases de la cuisine, ce sont les religieuses qui me les ont montrées, en plus de m'encourager à me perfectionner», dit-il.

Par les soirs, il suit des cours de boucherie et de gestion spécialisée à l'école Wilbrod-Bhérier. En 1884, il obtient son diplôme en cuisine d'établissement avec spécialisation en pâtisserie à la polyvalente de Charlesbourg. Tout cela sans jamais manquer une journée de travail à la maison Mère-Mallet.

Aujourd'hui, il dirige une équipe de 12 aides-cuisiniers réguliers. Il travaille entre 39 et 45 heures selon les besoins. Et il gagne le salaire d'un chef cuisinier dans un hôpital.

Il souligne qu'en 25 ans, il n'a jamais eu le moindre accrochage avec son employeur.

«Les sœurs sont de bons boss, dit-il. L'idée d'ouvrir mon propre restaurant m'est déjà passée par la tête, mais je suis trop bien ici pour changer».

Qu'est-ce que ça mange une religieuse outre la pizza? «Je leur prépare une cuisine familiale, la moins grasse et la moins assaisonnée possible. Leur deuxième plat préféré, c'est le bouilli canadien. Elles aiment aussi beaucoup les desserts maison: les crêpes au sirop d'érable, les beignes, etc.»

La cuisine de la soupe populaire n'est pas la même que celle des religieuses, mais c'est aussi une cuisine familiale.

«Les habitués de la soupe populaire, dit-il, peuvent compter sur un repas complet et le plus équilibré possible. Le menu dépend des nombreux dons en nourriture que cette œuvre reçoit. Les sœurs de la Charité fournissent l'argent pour acheter ce qui manque».

Il est difficile de calculer le budget de cette soupe populaire, tant les dons sont divers et étant donné le roulement des bénévoles. Ce qui est certain, c'est que sans la générosité des religieuses, l'œuvre ne pourrait pas continuer, selon M. Beaulieu.

Le chef consacre autant de temps et d'énergie à la soupe populaire qu'à la table des sœurs.

Il dit: «La soupe populaire m'apporte beaucoup. J'ai pris conscience de la misère humaine et j'ai appris la tolérance. J'ai beaucoup de chance».



La cuisine de la soupe populaire, c'est aussi une cuisine familiale.

LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

100% GRAND BOURG

BROCHETTE DE FILET MIGNON

ROAST BEEF FARCI

LONGE DE SAUMON

8500, HENRI-BOURASSA, CHARLESBOURG (CARREFOUR CHARLESBOURG)
POUR NOS SALONS DE 8 PERSONNES ET PLUS RÉSERVATION 623-5757

**DU 21 FÉVRIER
AU 8 AVRIL 2001**

3 CHOIX

10,50\$

**VERRE DE VIN
INCLUS**

TAXES ET SERVICE
EN SUS

**TOUS NOS PLATS
SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ
OU DE POMME DE TERRE,
DE SALADE DE CHOU,
D'UNE SALADE VERTE
ET DE LÉGUMES VARIÉS.**

RESTO-BRASSERIE
LE GRAND BOURG

La gastronomie en fête

Ce printemps, ne ratez pas les trois rendez-vous avec les artisans de la cuisine et de la restauration

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

Dans les prochaines semaines, trois événements importants dans le milieu de la gastronomie et dans l'industrie de la restauration seront présentés à Québec; trois événements qu'il ne faut pas confondre: la Coupe des nations, le Gala de la restauration et le Salon Rest-Hôte.

Le premier Festival de la gastronomie de Québec, dans lequel on retrouvera la Coupe des nations se tiendra au Centre de Foires d'ExpoCité, du 23 au 25 mars prochain.

Cette Coupe des nations en sera cependant à sa troisième présentation et elle permettra encore une fois de voir à l'œuvre des chefs et des équipes culinaires de trois continents.

Plus d'une centaine d'exposants y présenteront leurs produits culinaires artisanaux. Pour l'occasion, la SAQ installera une petite succursale où il sera possible de se procurer les vins, les bières et les cidres inscrits à la compétition.

En fait, ce Festival de la gastronomie alternera dorénavant entre Montréal et Québec, d'une année à l'autre. Il en est à sa première édition mais l'événement se marie en quelque sorte à la Coupe des nations, réalisée par la Corporation des restaurateurs de Québec depuis déjà quelques années.

GALA DE LA RESTAURATION

Il ne faut pas confondre la Coupe des nations avec le Gala de la restauration, lui aussi réalisé par la Corporation des restaurateurs mais depuis bien plus longtemps.

Le Gala en est à sa 12^e édition et il se tiendra le 7 mai dans la salle de bal du Concorde.

Organisé chaque année en collaboration avec LE SOLEIL, ce Gala veut rendre hommage aux restaurateurs que le public désigne parmi les plus méritants dans chacune des catégories. Les restaurateurs doivent d'abord s'inscrire à ce concours populaire; différentes catégories de restaurants sont établies (prestige, populaire, français, familial, déjeuner, etc.) et des réclames promotionnelles sont publiées dans LE SOLEIL, de sorte



ARCHIVES LE SOLEIL

que le public puisse désigner le meilleur restaurant de son choix dans chacune des catégories.

On en profite aussi pour rendre hommage à un restaurateur pour l'ensemble de sa carrière et à un chef qui est désigné par ses collègues comme le plus méritant de l'année.

SALON REST-HÔTE

Il ne faut pas confondre non plus les deux événements précédents avec le Salon Rest-Hôte qui lui, se tiendra du 8

au 10 avril prochain au Centre de foires de Québec sous le patronage de l'Association des restaurateurs de Québec. Une association de professionnels qui n'a rien à voir avec la Corporation des restaurateurs de Québec. Il s'agira de la 22^e édition de ce salon regroupant sous un même toit les plus importants fournisseurs de l'industrie.

On y attend plus de 10 000 visiteurs. Un restaurant modèle à la fine pointe de la technologie et du design en sera la principale attraction.

Le Gala de la restauration de Québec et ses artisans primés, version 1999.

HIPPODROME DE QUÉBEC

tout l'monde y gagne!

• CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

Table d'hôte

Tian de tomates, fromage de chèvre et sa verdurette aux herbes en folie	3,25\$
Rillettes de saumon et son pistou de poivrons et tomates ensoleillées	3,50\$
Feuilleté de volaille à la Lindbergh	4,25\$

Fumante de nos soupieres ou Verdurette du marché	***
Tortellini aux trois fromages et infusion de basilic	18,95\$
Longe de morue et son coulis de poivrons rouges écarlate	18,95\$
Émincé de filet mignon sauté à la Stroganoff	19,95\$
Éventail de caribou à la Rouanaise	21,95\$
Entrecôte grillée Henri IV	23,95\$
(taxes et service en sus)	
Douceur du moment Thé, café ou tisane	

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

SALON LOTERIE VIDÉO
Le plus grand choix à Québec
avec 100 appareils
OUVERT 7 JOURS SUR 7
9h à 3h a.m.

Réservations: 525-8268

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

Terminez votre repas en dégustant un verre de Porto ou Calvados à prix réduit
Spécial: 3\$

Le Vendôme SPÉCIAL

POUR 2 PERSONNES

Moules à la niçoise
ou
Pâté de foie maison aux amandes grillées
ou
Fondue aux épinards

Patage du jour ou consommé
Coq au vin de Bourgogne
ou
Escalope de veau Argenteuil

Filet de saumon au vinaigre de framboise
ou
Entrecôte sur grill sauce poivre vert

Table à desserts et café ou thé

50\$ pour 2 personnes
avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec

Rés.: **692-0557**

SUPER BRUNCH

tous les dimanches

GLISSADES

TABLE D'HÔTE
Tous les vendredis et samedis soir

à partir de **8,95\$**

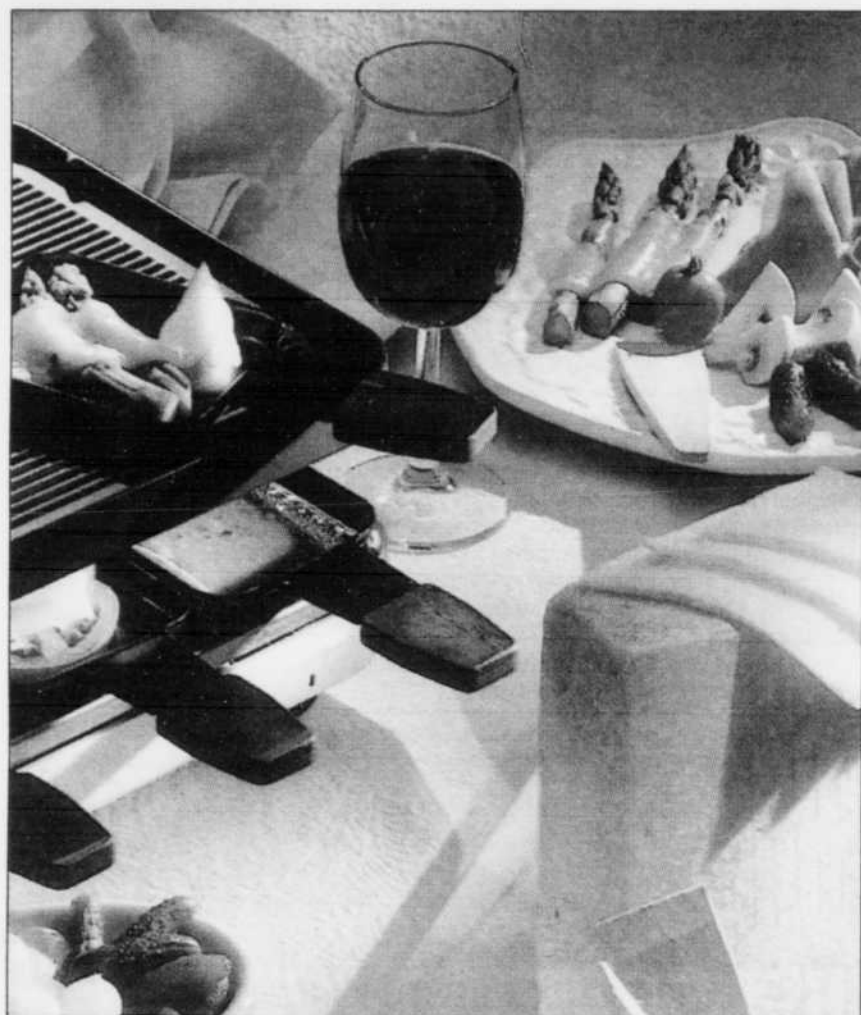
Enfant gratuit

Mont Tourbillon
849-4418

Informez-vous!

LES RECETTES DE LA SEMAINE

La petite histoire de la raclette



ARCHIVES

La raclette traditionnelle

Le mot « raclette » vient du verbe « racler ». Ses origines remontent à plusieurs siècles, au temps où les bergers suisses conduisaient leurs troupeaux de pré en pré dans les Hautes Alpes.

La tradition de la raclette prit donc naissance au cours de leurs longues soirées passées auprès du feu. On coupait en deux une meule de fromage qu'on plaçait ensuite sur une pierre chauffée par les flammes.

Sous l'effet de la chaleur, les bulles se formaient peu à peu à la surface. Et juste avant que les filets de fromage fondu s'échappent dans les flammes, on les raclait pour les déposer dans une assiette garnie de pommes de terre et de cornichons.

La raclette suscite de véritables réunions conviviales. Préparer une raclette traditionnelle est en outre un jeu d'enfant : l'hôtesse n'a qu'à trancher le fromage à raclette, faire bouillir les pommes de terre, garnir un plat de service de jambon et de cornichons aigres ou sucrés et les invités feront le reste.

Vous préférez innover ? Pourquoi alors ne pas créer vos propres combinaisons exotiques.

Un délice au coin du feu

INGRÉDIENTS

- ☐ pommes de terre
- ☐ fromage à raclette tranché
- ☐ cornichons aigres ou sucrés
- ☐ tranches épaisses de jambon
- ☐ tranches de tomates ou de poivrons doux
- ☐ poivre
- ☐ paprika

PRÉPARATION

— Faire bouillir les pommes de terre avec leur peau jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les mettre dans un bol et les déposer sur la grille supérieure du four à raclette pour les tenir au chaud.

— Déposer une tranche de fromage à raclette dans chacun des plateaux individuels de l'appareil. Recouvrir d'une tranche de tomate ou de poivron.

— Glisser les plateaux sous la grille et laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien doré sur le pourtour.

— Couper les pommes de terre et déposer les tranches dans les assiettes avec le jambon et les cornichons. Retirer les plateaux à raclette, racler le fromage et le déposer sur les tranches de pommes de terre.

— Poivrer et saupoudrer de paprika. Comme le fromage met environ 5 minutes à cuire, il est préférable d'en faire fondre une nouvelle tranche dès qu'on a raclé la précédente.



FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE PORCS DU QUÉBEC

Soupe tonkinoise aux lanières de porc

Donne quatre portions
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

- ☐ 1,5 litre (6 t.) de bouillon (légumes ou de volaille)
- ☐ 2 à 3 tiges de citronnelle, coupées en 2 sur la longueur (au goût)
- ☐ 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
- ☐ 4 de 150 g (5 oz) chacune de côtellettes de porc désossées de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, taillées en lanières
- ☐ 125 g (4 oz) de nouilles de riz, ébouillantées pendant 60 secondes et égouttées
- ☐ 500 ml (2 t.) de germes de haricots crus
- ☐ 60 ml (4 c. à soupe) de noix d'acajou rôties à sec sans sel, concassées
- ☐ 45 ml (3 c. à soupe) de chacun d'oignons frits (du commerce) et coriandre fraîche (ou persil) hachée

PRÉPARATION

— Dans une casserole, porter le bouillon et la citronnelle à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant cinq minutes. Entre-temps, faire chauffer l'huile dans un grand wok ou un poêlon à surface antiadhésive sur feu moyen-élevé. Faire revenir le porc pendant 2-5 minutes.

— Répartir les nouilles de riz, les germes de haricots, les noix, le porc, les oignons et la coriandre dans quatre grands bols. Couvrir de bouillon et servir avec une cuillère chinoise et des baguettes. Relever de sauce piquante au piment, si désiré.

Source : Fédération des producteurs de porcs du Québec

RESTAURANT LA CLOSERIE
Chef-propiétaire : Jacques Le Pluart

NOUVEAU

Désormais
LA CLOSERIE
ouvrira ses portes
le dimanche midi
de 10h à 14h
et le soir
de 17h30 à 22h

En semaine,
plusieurs tables d'hôte
sont offertes
le midi. Le soir,
un menu plus élaboré
attend les gourmets.

966, boul. René-Lévesque Ouest
687-9975

L'EXTRA NUMÉRO LE SOLEIL

La Gamelle
Un seul prix pour deux
29⁹⁵\$
Jusqu'au 24 février, après 17 heures
3188, Chemin Ste-Foy
Ste-Foy, QC
659-1336

BISTROT Le Moulin à Poivre

Cuisine du terroir de
France : Périgord, Alsace.
Cuisine lyonnaise.

2510, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy
656-9097

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Rouleaux de bœuf à la thaïlandaise

Donne 8 à 12 amuse-gueules ou 4 portions repas
Préparation: 20 à 30 minutes

INGRÉDIENTS

- ☐ 1/2 lb (250 g) bifteck cuit ou rosbif tranché fin et refroidi
- ☐ 1 t. (250 ml) sauce Renée's Gourmet thaïlandaise épicée
- ☐ 1 petite carotte râpée
- ☐ 2 poivrons rouges en dés
- ☐ 2 oignons verts en dés
- ☐ 2 c. à soupe (30 ml) coriandre hachée fin
- ☐ 1/4 t. (50 ml) basilic haché fin
- ☐ 8 tortillas blanches ou de couleur

PRÉPARATION

— Placer le bœuf cuit dans un sac de plastique que vous pouvez fermer avec 1/4 tasse (50 ml) de sauce thaïlandaise épicée et laisser mariner 10 minutes.

— Mélanger les légumes hachés, le basilic, la coriandre et le bœuf et ajouter 1/4 tasse (50 ml) de sauce thaïlandaise épicée.

— Recouvrir les tortillas du mélange bœuf et légumes. Rouler serré et plier les bouts après le premier tour pour éviter que le mélange sorte.

— Couper en tranches et servir comme amuse-gueules ou en demies.

— Servir aussitôt et utiliser le reste de la sauce thaïlandaise épicée comme trempette.

Note: Le rosbif de charcuterie doit être tranché très mince en lanières pour éviter qu'il se déchire.

Conseil: étendre du fromage à la crème sur les tortillas avant de déposer le mélange aux légumes. Rouler et trancher en rouleaux de 1 po (2,5 cm). Vous pouvez faire ceci 24 heures à l'avance. Les amuse-gueules devraient être faits 12 heures avant de les utiliser si vous n'utilisez pas de fromage à la crème pour permettre aux rouleaux de bien tenir.

Source: Centre d'information sur le bœuf



CENTRE D'INFORMATION SUR LE BŒUF


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

Alain Villeneuve,
copropriétaire
La Papillote

Les mets cuisinés de monsieur Villeneuve

Des mets cuisinés dignes des meilleures tables. Emballés sous vide pour en conserver toute la valeur nutritive, la fraîcheur et le goût. Une appétissante sélection de plus de 25 mets cuisinés, ainsi que des quiches, des pâtés et des tartes. Filet de porc sauce roquefort, suprême de volaille californien, filet de saumon grillé... Une vraie cuisine santé. Le prêt-à-emporter de la gastronomie.



1\$
Rabais de

Présenter ce bon avant de passer à la caisse. Un seul bon par client, par visite. Ce bon n'est ni pour l'appliquer à plusieurs autres promotions. Valable jusqu'au 15 mars 2001.

Ce bon donne droit à un rabais de 1,00 \$ sur tout achat de 5,00 \$ ou plus échangeable seulement à La Papillote.

— FONDÉ EN 1988 —
LA PAPILLOTE

LES CONSEILS DE JOSIANE



Josiane Cyr
nutritionniste

josianec@
mediom.qc.ca

Collaboration spéciale

Graines de lin
et coumadin

■ **Q:** Mon mari prend comme médicament du coumadin qui est un puissant anticoagulant. Y a-t-il une contre-indication à ce qu'il prenne de la graine de lin? Est-ce que ça va éclaircir davantage son sang?

■ **R:** Il est vrai que les gras oméga-3

tels qu'on en retrouve dans les huiles de canola, de lin ou de soya aident à prévenir la formation de caillots sanguins. Mais selon mes collègues spécialistes en la question, Valérie Tessier et Danielle Ruel, diététiste/nutritionniste, la concentration en gras de type oméga-3 dans la graine de lin elle-même n'est pas suffisamment élevée pour jouer un rôle anticoagulant significatif. Il n'y a donc pas de contre-indication à consommer de la graine de lin pour une personne qui prend des anticoagulants. D'ailleurs, le gras de type oméga-3 n'a pas de lien avec le mécanisme d'action du coumadin, qui agit sur le facteur 8 de la coagulation sanguine. Seule la vitamine K agit sur ce même facteur 8 et peut donc agir à l'encontre du médicament. Dans la situation bien précise où une personne prend du coumadin, elle doit s'efforcer de maintenir une consommation constante et quotidienne d'aliments sources de vitamine K, afin de prévenir des variations dans la capacité de son sang à coaguler. Pour obtenir plus de détails et un counseling adapté, je vous recommande fortement de consulter une diététiste/nutritionniste.



Les fraises, une bonne source de vitamine C.

vais cholestérol) ou des antécédents de maladies cardiaques doivent limiter la consommation d'aliments riches en cholestérol.

Stimulez votre
système
immunitaire!

■ Semaine après semaine, je vous propose de faire le tour des éléments nutritifs et substances actives retrouvées dans les aliments, en lien avec le système immunitaire. Pour mieux traverser les dernières semaines de l'hiver...

La vitamine C

La vitamine C est sans contredit le supplément vitaminique le plus populaire, et ce depuis plusieurs décennies. Depuis l'époque où elle a été isolée et popularisée par Linus Pauling, la vitamine C en a fait du chemin! Les recherches démontrent qu'une consommation optimale peut augmenter la résistance aux rhumes et aux infections, particulièrement en période de stress ou après un exercice rigoureux. Avaler chaque jour deux portions ou plus d'aliments riches en vitamine C renforce le système immunitaire en augmentant entre autres la production de lymphocytes B et T. La présence de cette vitamine accroît également la capacité des globules blancs de détruire les microbes pathogènes (causant des maladies). Les meilleures sources de vitamine C sont le jus d'orange ou les oranges, les choux de Bruxelles, les fraises, le brocoli, le collard (un légume vert à feuilles qui ressemble à l'épinard), le cantaloup, le jus de tomate, de chou, les asperges, les pois verts et les pommes de terre

Enfin à Québec!



Vous pouvez enfin savourer nos tendres poulets, nos hamburgers bien garnis et nos steaks grillés sur charbon de bois, ainsi que nos poissons frais du jour, nos salades exotiques, sans oublier les meilleures côtes levées en ville aux deux...



RESTAURANT
**BÂTON
ROUGE**

3000, boul. Laurier, Ste-Foy • (418) 651-7878
522, boul. Wilfrid Hamel, Place Fleur de Lys • (418) 522-8558
MONTRÉAL • TORONTO • QUÉBEC • OTTAWA (bientôt)

Viva Argentina!



Afin de fêter ses trois ans d'existence, La Faim de Loup vous offre pendant tout le mois de mars la thématique Viva Argentina!

Dans une atmosphère typiquement argentine, venez vous régaler d'une cuisine exotique et de vins savoureux à la réputation internationale.

Plats exotiques

Le peuple argentin forme une civilisation très multi-ethnique où se côtoient Italiens, Espagnols, Français et Portugais. L'art culinaire développé dans ce pays sud-américain est, de ce fait, assez diversifié et original. Teintés de saveurs créoles, les plats argentins marient à merveille les saveurs locales et le savoir-faire européen.

Le bœuf de « l'Ouest » élevé par les fameux *gauchos* compose bien entendu une bonne part des plats que l'on retrouve sur la table, telle la matambre, un délicieux roulé de bœuf farci aux légumes et aux œufs durs. Mais on y cuisine également d'autres spécialités comme le carbonada criolla (ragoût de veau aux potirons), le pollo borracho (poulet au jambon fumé) et les très appréciés empanadas (chaussons à la viande).

Pendant tout le mois de mars, donc, vous retrouverez tous ces plats savoureux, et bien plus encore, au menu Viva Argentina! de La Faim de Loup.



une fois à son unique torrentes. Maintes fois médaillé, ce vin blanc sec intensément aromatique possède des arômes fruités très distinctifs et des saveurs persistantes aussi délicates que subtiles.

Le malbec est le chouchou des Argentins. Avec sa très belle couleur rouge foncé aux reflets violets et ses arômes de fruits, ce vin franc et honnête sait séduire les plus fins palais.

La maison Etchart produit également deux autres cépages très appréciés: un chardonnay gorgé d'agrumes aux saveurs tropicales légèrement satinées et un merlot plein de tanins au bouquet floral intense.

L'équipe dynamique de La Faim de Loup — tout spécialement costumée pour l'occasion — se fera un plaisir de vous aider dans le choix de votre vin. Une invitation toute spéciale vous est donc lancée de faire un voyage culinaire au cœur de l'Argentine.

La thématique Viva Argentina est valide tous les jours en menu du jour (7,50 \$ et plus) et en table d'hôte (14,50 \$ et plus), ainsi qu'en 2 pour 1 tous les soirs du lundi au mercredi (22,95 \$ et plus). À chaque mois, La Faim de Loup vous invite à une nouvelle aventure. Une fois de plus, laissez-vous tenter!

Vins délectables

Plus que jamais, le client aime bien se faire conseiller quand vient le temps d'agrémenter d'un vin un bon repas. C'est pourquoi La Faim de Loup et la maison Pernod-Ricard s'associent afin de vous faire découvrir les vins tout argentins de la maison Etchart, l'une des institutions vinicoles les plus réputées d'Argentine. Depuis près d'un siècle et demi, la maison Etchart produit des vins exquis, fruités et originaux. Il faut absolument goûter au moins



2830, Chemin Sainte-Foy
Angle route de l'Église à Sainte-Foy
(418) 653-8310

LA BONNE TABLE



Pierre Champagne

PChampagne@lesoleil.com



La région de Bouctouche offre des vues magnifiques.

Un chef à Bouctouche

Bouctouche vous connaissez? Ce n'est pas nécessairement à la porte mais c'est un très beau coin de pays, sur le bord de la mer, au Nouveau-Brunswick. La nouvelle directrice générale de l'Auberge du vieux presbytère de Bouctouche, Rose-Marie Haché (c'est une ancienne du SOLEIL) est à la recherche d'un chef cuisinier capable de gérer les coûts... et de préparer les repas. L'établissement est saisonnier et n'ouvre ses portes que de la fin mai au début d'octobre mais c'est une auberge magnifique dans un village superbe. Les deux propriétaires sont très connues. L'une a pour nom Antonine Maillet et elle n'a pas besoin de présentation. L'autre s'appelle Mercedes Palomino. C'est aussi le propriétaire du Théâtre du Rideau Vert à Montréal. Vous voyez le portrait? Pour joindre Rose-Marie, il faut lui envoyer un courriel à roseh@nbnet.nb.ca.

Chefs de l'année

Alain Bolf et Jean-Luc Boulay sont les deux nouveaux chefs de l'année dans la région de Québec. Alain Bolf, chef-propiétaire de la pâtisserie Le Truffé se succède à lui-même puisqu'il avait déjà, l'an dernier, été désigné chef-pâtissier de l'année par ses pairs. Jean-Luc Boulay, chef exécutif et copropriétaire du restaurant Le St-Amour succède quant à lui à Marie-Chantale Lepage, chef exécutif du Manoir Montmorency, comme chef cuisinier de l'année pour la région de Québec. Fait intéressant, ces deux cuisiniers d'origine française ont débuté tous les deux, comme cuisinier au Concorde en 1976, du temps où le Concorde pouvait s'enorgueillir d'une table grandiose, celle du Bœuf Charolais. Quelques années plus tard, M. Bolf devenait pâtissier au Hilton, y rejoignant son frère jumeau, Pierre Bolf, chef-pâtissier tandis que M. Boulay acceptait de s'associer avec Jacques Fortier dans l'aventure du St-Amour. Prochaine étape: la reconnaissance provinciale, dans quelques semaines.



Alain Bolf et Jean-Luc Boulay.

Salon des vins de Lévis



Demain dimanche 25 février 2001, de 12 h à 17 h
au cégep Lévis-Lauzon

205, mgr. Bourget, Lévis

Au profit de la
Fondation Serge (Pat) Bourque

Coupon de dégustation : 0,50 \$ l'unité
18 ans et plus.

Cartes disponibles à l'entrée
au coût de 12,50 \$.

INCLUANT
VERRE DE DÉGUSTATION

LE SOLEIL



102,9 FM

La Piazzetta

La Société de franchises La Piazzetta propose une autre journée Generosa à la Piazzetta Cartier, le 26 février. À cette occasion, La Piazzetta de la rue Cartier remettra 10\$ pour chaque pizza generosa vendue durant la journée... même si vous ne commandez qu'une petite generosa à 6,75\$. L'argent ainsi récolté sera remis au Pignon Bleu, un organisme communautaire œuvrant auprès des familles à faible revenu de la basse-ville de Québec.

La Crémaillère

Il y a maintenant des filles qui assurent le service aux tables au restaurant La Crémaillère. Pour un restaurant européen, il s'agit là d'une politique absolument révolutionnaire. Avez-vous déjà vu des filles servir dans un restaurant italien ou français qui se respecte? Jamais. C'est à croire que les femmes pouvaient faire tourner le vin juste en le servant. Beppino Boezio est le premier à avoir compris. Après 30 ans d'exclusivité masculine dans le service, il ouvre enfin la porte aux filles. Les autres devront suivre. Et savez-vous? Le vin n'a pas tourné; les filles n'ont pas davantage cassé de vaisselle; pas plus d'erreurs dans les additions. Incroyable. *That's a miracle! Praise The Lord! Alleluia!*

LA BONNE TABLE



Le réveil du Bam-Boo

Les plus anciens lecteurs se souviennent encore, sans doute, du restaurant Bam-Boo Steaks House, inauguré au tout début des années 60, à Place Sainte-Foy par Roger Dulude, Gaston Bastien et Noël Carter, ce dernier devant par la suite être élu maire de la ville de Sainte-Foy. Le Bam-Boo devait rapidement se révéler l'un des restaurants les plus populaires de la ville avec son atmosphère hawaïenne, ses meubles de rotins, ses palmiers artificiels, ses colliers de fleurs et une multitude de cocktails de toutes sortes, de toutes les couleurs et de tous les formats dont certains étaient servis dans des ananas. Le Bam-Boo a fermé ses portes il y a trois décennies et un groupe d'an-

ciens employés a décidé de le faire revivre, ne serait-ce qu'une journée, l'été prochain. Ils sont donc à la recherche des anciens employés et des anciens clients du Bam-Boo. Une première rencontre réunissait Charlotte Vallée (836-0534), Gilda Girard (653-7675) Denis Genest (564-9738), Jacques Bilodeau, Roger Moffet, Gilles Laberge et Cha Cha. Les personnes intéressées à se remémorer les bons moments du Bam-Boo n'ont qu'à téléphoner à l'un des numéros mentionnés plus haut. Sur cette photographie prise au début des années 60 au Bam-Boo, on reconnaît, au centre, Georges Guétary et à droite, Roger Dulude, habillée en noir. À sa gauche, sa femme Gaby.

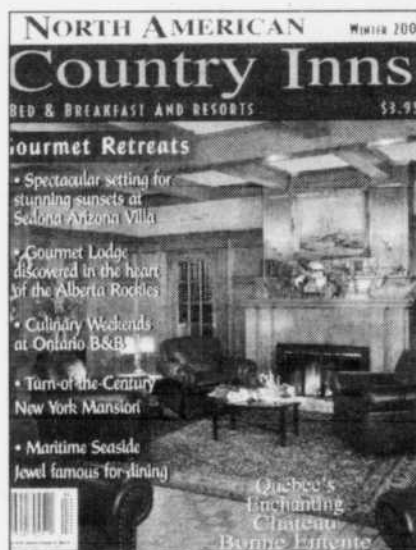
Michelangelo

Nicolas Cortina, le fier propriétaire du restaurant Michelangelo de Sainte-Foy vient de m'expédier des nouvelles du *Wine Spectator*, une des bibles américaines de la restauration mondiale qui accorde maintenant des «Verres» aux plus grands celliers des meilleurs restaurants. Un verre mérite la note *Award of excellence*. Deux verres devient *Best of Award of Excellence*. Trois verres et c'est le *Grand Award*. Pour obtenir le *Grand Award*, il faut présenter un choix d'au moins 1000 vins différents à la carte et posséder une cave, un cellier, un inventaire de 10 000 bouteilles et plus venant de plusieurs pays du monde, dont, évidemment, de grandes fioles.

Le Portugais

Les deux portugais les plus connus dans le monde de la restauration à Québec, Louis Pereira, maître d'hôtel du restaurant Le Champlain du Château Frontenac et Germano Rocha, artiste et propriétaire du restaurant Le Portugais, sur la rue de la Chevrotière, ont initié une quarantaine de Québécois à la science des portos, la semaine dernière, à l'occasion d'une soirée dégustation qui avait été organisée par M. Rocha à son restaurant. Au menu: des portos portugais, du fromage portugais, de la morue apprêtée à la potugaise, des saucisses portugaises.

Le Château Bonne Entente en vedette



Le Château Bonne Entente fait la une du magazine *North American Country Inns* pour l'édition hiver 2000-2001. *North American Country Inns Bed & Breakfast and Resorts* est en fait édité à Guelph en Ontario mais sa distribution est pan-américaine. La journaliste Ingrid Champion, qui y a séjourné, précise que le directeur général du Château Bonne Entente, Alain April, est aussi le président de l'Association des hôte-

liers de la province de Québec et qu'on vient d'investir 6 M\$ dans l'agrandissement et la rénovation de cette auberge prestigieuse qui compte maintenant 165 chambres et suites et luxe. Plusieurs journalistes canadiens spécialisés dans le tourisme, l'hébergement et la gastronomie sont d'ailleurs invités, à passer une fin de semaine du Château Bonne Entente, à la fin du mois, afin de faire connaître à leurs lecteurs la splendeur du nouveau

Une terrasse à l'année à la Pointe des Amériques

Le propriétaire de la Pointe des Amériques de Place d'Youville, François Nolin, a annoncé récemment que sa terrasse extérieure serait dorénavant ouverte toute l'année, même en hiver. Grâce à un système de chauffage à infrarouge, la terrasse est maintenant exploitable 12 mois par année à l'exception évidemment des jours de grand froid. L'expérience s'est révélée concluante durant le Carnaval de Québec. Par ailleurs, lors de la dernière fin de semaine de janvier, la terrasse a connu un achalandage presque comparable à celui d'un week-end ensoleillé de juin ou juillet. Excellente initiative. Enfin, il y en a un qui a compris.

PUBLIREPORTAGE

L'AMUSE-GUEULE

UN CAFÉ BISTROT SUPER SYMPA !

Depuis six ans déjà, le petit café bistrot CHEZ ULYSSE ET PÉNÉLOPE fait la joie des amateurs de bonne bouffe. Parmi les premiers bistrots branchés à Québec, Ulysse et Pénélope a fort bien évolué au cours des dernières années. Malgré qu'il n'y ait plus d'ordinateurs pour naviguer dans Internet, le café bistrot est resté «branché». La décoration a considérablement changé (en mieux, évidemment) et la cuisine est devenue beaucoup plus raffinée. L'endroit est maintenant si populaire que l'unique propriétaire, Josée Tremblay, a confirmé qu'elle jonglait avec la possibilité de s'adjoindre un associé. Eh oui! Josée aimerait pouvoir prendre quelques jours de congé et ne s'occuper qu'à ce qu'elle aime le plus: la restauration! Il est fort possible qu'elle annonce qui sera ce nouvel associé début mars. À suivre...

UNE «SORTIE» COMPLÈTE, PLEIN AIR ET RESTAURATION

Ah! Joindre l'utile à l'agréable ou, comme au CLUB DU MONT TOUR-BILLON, l'agréable à l'agréable! Choisissez: glisser tous les jours aux super glissades du Mont; les vendredis et samedis soir, s'offrir en plus une table d'hôte (jusqu'à la fin mars) ou encore, les dimanches matin, bruncher et glisser!!! Différents forfaits glissades sont disponibles, informez-vous. De plus, on a pensé aux parents avec l'aménagement d'une petite piste de ski de fond de 12 km. Les enfants glissent, les parents skient doucement, quelle combinaison! Vous pouvez aussi louer une motoneige. L'hiver achève... profitez-en au plus tôt (informez-vous des heures d'ouverture).

DES SOUVLAKIS À NUL AUTRE PAREIL

Vous trouverez les meilleurs souvlakis de la région au RESTAURANT CHEZ HARRY, Place Bourg-Royal, à Charlesbourg. Les sympathiques propriétaires, Harry et Monique, se sont rencontrés alors qu'ils travaillaient en restauration. Elle était serveuse et lui, chef. Cupidon a frappé, ils se sont mariés, ont ouvert leur restaurant... Harry est Grec et Monique, Québécoise, leur menu en témoigne: des spécialités grecques (moussaka, souvlakis, feuilles de vigne et autres mets typiques) sans oublier la pizza, le spaghetti et les salades. Il y en a pour tous les goûts, quoi! Découvrez et dégustez la cuisine d'Harry en essayant la tableée grecque pour deux, informez-vous, ce «forfait» vaut vraiment le coup!

L'ORIGINE DU MOT «BISTROT» CONTESTÉE!!!

Il semble que le dictionnaire Robert refuse l'origine russe du mot bistrot qui serait apparu à la fin du XIXe siècle alors que les Russes étaient à Paris en 1814-1815. Le Robert associe plutôt ce mot à «bistouille», mot familier signifiant dans le Nord, rasade d'eau-de-vie, versée dans le café.

Faites-nous parvenir vos menus potins ou nouveautés par télécopieur au 686-3260 A/S Amuse-Gueule ou par courriel à amusegueule@lesoleil.com

Les jeux de

Par:
Mira Falardeau
André-Philippe Côté
Marc Forest
© Éditions Falardeau 2001

Bali

