

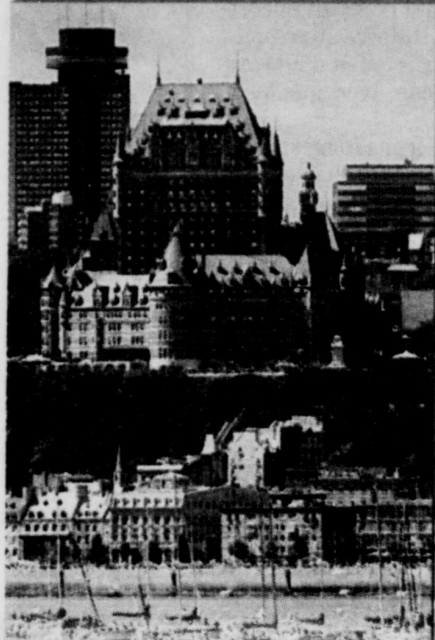
LE SOLEIL

LA BONNE TABLE

POTAGER
1474628

Nouvelle adresse:
1011, route de
l'Église, Ste-Foy
659-6666

CAHIER 1 LE SAMEDI 6 MAI 2000



Le Gala de la restauration

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Rémy Trudel, a proclamé Québec « capitale nationale de la gastronomie » à l'occasion du Gala de la restauration, tenu lundi. La liste de tous les gagnants est publiée en pages 8 et 9.



Les amies de Curnonsky

Une seule et unique confrérie gastronomique ne regroupe que des femmes dans la région de Québec: Les Amies de Curnonsky.

PAGES 6 ET 7

Le propriétaire a changé toute l'équipe. En voici quelques membres: Luis Reyes, à gauche, est le nouveau directeur du restaurant. À côté de « lui », le nouveau chef exécutif, Bruno Picard, de même que Christian Xaviere, Caroline Sevigny, Marie-Ève Turgeon, Fred Nadeau, Renée Pouliot, Jean-Simon Pouliot et Véronique Daigle.

Da Cortina à l'heure de la relance

Un reportage
à lire en
page 3



Place au tango!

Si la semaine dernière fut portugaise, celle-ci s'écoula sous le signe de l'Argentine et la délicatesse d'un Torrontes. J'adore le fruit de ce cépage. Il me parle comme le fait le *Muscat*, et certains même lui reconnaissent des allures de *Gewurztraminer*, en plus léger. Toujours est-il que la température qui prévaut, au moment où je vous écris, lui donne toute les chances de plaire.

Le Torrontes est à la version vins blancs de l'Argentine vinicole ce que le *Malbec* est à sa version vins rouges. Une véritable institution, au même titre que Carlos Gardel pour le tango ou Antonio Zorro Banderas pour le cinéma. J'étais cette semaine à Montréal pour découvrir les produits de la famille Etchart qui élabore, entre autres, ce *Cafayate Torrontes 1998*. (SAQ reg 283 754, 750 ml, 11,65 \$). Issu de vignobles plantés en altitude, à quelque 1700 mètres dans la luxuriante vallée de Calchaquies, il jouit d'un microclimat sec très caractéristique. Peu de pluie

entre septembre et mai et des écarts de températures diurnes et nocturnes très importants. À la question de savoir avec quel plat accompagner ce vin au nez de pêche et de rose, je vous orienterais vers quelques beaux filets de poissons sauce hollandaise, ou, et ce fut mon cas, de succulents émincés de poulet qu'accompagnèrent une belle botte d'asperges.

TOUT EST DANS LA SAUCE

En réponse à un courrier qui me fait remarquer judicieusement qu'en matière de plaisirs gourmands, tout le secret se situe bien souvent dans la sauce, je vous propose ici celle de la classique Hollandaise. Quoi de plus délicat pour porter, aux nues des plaisirs de la bonne chère, les quelques filets de poissons qui feront bel accompagnement à ce séduisant *Torrontes* évoqué plus haut.

RECETTE BATAVE

Il vous faut une demi lb de beurre coupé en morceaux, 3 œufs, le jus d'un citron, sel et poivre (blanc).

— Séparez les blancs de jaunes. Dans une casserole adéquate, baptisez les jaunes d'un peu d'eau (une bonne cuillère à soupe); salez, poivrez et mélangez délicatement.

— Remplissez d'eau une autre casserole, plus grande, et dès que l'eau bout, réduisez à feu doux et placez-y votre premier récipient contenant votre mélange.

— Commencez votre cuisson au bain-marie en ne cessant de fouetter.

— Ajoutez un à un vos morceaux de beurre. Il faut impérativement que chaque morceau ait fondu avant de passer au suivant. Une fois le dernier dilué, dès que cela prend, ôtez du feu et continuez à remuer. Vient le moment d'ajouter votre jus de citron tout en mélangeant.

— Assaisonnez à votre goût. En principe, vous devriez être fier de vous et moi aussi. Mais si par hasard, et cela arrive plus souvent qu'on ne le voudrait, le mélange devait ne pas être homogène, placez votre récipient dans l'eau froide et remuez vigoureusement.

des Parfaits et de la terrible répression que connurent les Cathares. Aujourd'hui, Laure-Minervois compte parmi ses ressortissants, Roland Augustin, propriétaire du Château Fabas-Payroulière. Avec son millésime 1997, il nous propose un remarquable languedocien, prêt à boire mais qui pourrait encore patienter deux ans. Il offrira un complément idéal à des côtelettes d'agneau passées au barbecue avec quelques branches de thym.

Tout en arômes de fruits rouges, il dispense, avec harmonie, la douceur de ses tanins résultant, pour une bonne part, du bel équilibre entre Carignan (28%), Cinsault (19%), Syrah (31%), Grenache (22%). *Château Fabas-Payroulière 1997*, (SAQ reg 517 680, 12,5% alc/vol, 750 ml, 11,90 \$). Un de ces vins qui, avec ses voisins, *Gourgaud*, *Villerambert-Julien* et bien d'autres, ont redoré le blason vinicole de cette région de rêves. Au plaisir!



Jérôme-Henri
Dejardin
jhdejardin@sprint.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE
SANTÉ



Le Château Fabas-Payroulière.

Un vin qui
complète
bien les
côtelettes
d'agneau



Célébrez la fête des Mères

réservez tôt

Assiette brunch 9,95\$

Menu enfants 6,95\$



De plus, le
homard
est arrivé au



Grillades & Fruits de mer

Spécialité
de la maison
«Côte de boeuf
au jus»

2955, boul. Laurier, Sainte-Foy **654-3644**

LE VIN DES PARFAITS

Le village de Laure-Minervois coule des jours paisibles dans ce Languedoc intérieur qui fut traversé jadis par les éléphants d'Hannibal, homme d'État Carthaginois, vainqueur des Romains en 217 avant Jésus Christ. Au XIII^e siècle, il fut au cœur de la spiritualité



Jardin de Chine

Cuisine Szechuanaise
Cantonaise

* Menu gens d'affaires 6,95\$ - 8,95\$

* Menu à la carte 6,95\$ - 14,95\$

* Brunch du dimanche

* FORFAIT SAVEUR DE CHINE

Table d'hôte 9 services
pour 2 pers. incluant
1 bouteille de vin sélectionné
49,95\$

✓ Grand stationnement gratuit
✓ À 5 minutes du centre-ville de Québec
✓ Endroit idéal pour groupes allant jusqu'à 80 personnes

321, boul. Ste-Anne, Beauport
à l'intérieur du Ramada : hôtel Ambassadeur
666-9314

BRUNCH FÊTE DES MÈRES

Mimosa
ou
Ballotine de canard aux abricots séchés
et poivre vert

ou
Asperges vertes fraîches grillées
au beurre de homard et estragon
Yogourt aux fruits frais

ou
Crème d'épinards
Assiette brunch
(œufs brouillés, crêpe, saucisse, bacon,
patates rissolées, fruits frais)

ou
Bagel de brouillade d'œufs et saumon fumé
ou
Assiette du bec sucré
(crêpes, gaufre, pain doré et fruits frais)

ou
Suprême de poulet de grain grillé, émincé de
broccoli et pleurotes, coulis de poivrons rouges

ou
Panaché de flétan et saumon, aux deux sauces
et méli-mélo de légumes

ou
Filet de boeuf en croûte Wellington et sauce
au porto

Dessert et café ou thé

17⁹⁵\$

Table d'hôte
en soirée
28\$*
par personne

1/2 prix pour les
moins de 12 ans



LOUIS HÉBERT

668, Grande Allée 525-7812
(valet de stationnement)

(Salons privés disponibles et valet de stationnement)

DA CORTINA

Nouveau départ

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

CHARLESBOURG — L'exception confirme la règle. Il y a des filles qui sont assignées au service dans le restaurant Da Cortina de Charlesbourg. Tant pour les Français que pour les Italiens, c'est une hérésie que d'assigner des filles aux tables d'un restaurant de prestige. Au Da Cortina, c'est nouveau et ça marche très bien. Un exemple que devraient d'ailleurs suivre les autres restaurateurs italiens de Québec.

Mais si des filles assurent le service au Da Cortina, c'est surtout à cause de l'ouverture d'esprit du nouveau directeur et maître d'hôtel du Da Cortina, Luis Reyes. Ce Chilien d'origine fut maître d'hôtel pendant 13 ans au Michelangelo, l'autre restaurant de Nicolas Cortina, avant de prendre récemment la direction du Da Cortina.

Mécontent du rendement du restaurant dont il s'était porté acquéreur en 1986, M. Cortina devait, il y a quelques mois, faire le grand ménage. C'est là que monsieur Luis fut désigné gérant et que le chef adjoint du Michelangelo, Bruno Picard, un Français d'origine bordelaise, fut promu chef exécutif des cuisines du Da Cortina. C'est une constante chez M. Cortina. Ses chefs ne sont pas italiens. Il est secondé par Gilles Hamel. Il faut que vous goûtiez les calmars frits du chef Picard. Ils valent le détour.

L'agrandissement récent de la maison, en incorporant à l'intérieur la belle galerie qui faisait tout le charme de cette demeure ancestrale, a permis l'addition d'une soixantaine de places offrant toutes une vue imprenable sur la ville de Québec. Au rez-de-chaussée, les boiseries sont magnifiques, les teintes pastel des murs sont bien choisies, la moquette est moelleuse, les fauteuils sont solides et confortables même pour les extra larges, la vaisselle, blanche comme neige couronnée d'or, ajoute du prestige à la table, etc.

Si les salières et les poivrières étaient de même qualité; si la coutellerie était en argenterie plutôt qu'en stainless et si les verres avaient la qualité de la carte des vins et du cellier de la maison, le Da Cortina mériterait certainement une quatrième étoile.

Malheureusement, c'est à l'extérieur que ça ne va pas. Que ça va moins. La disparition de la superbe véranda de la Maison Rochette et son rem-

placement par un agrandissement de béton armé a transformé cette gracieuse résidence bourgeoise des Rochette en bunker de style victorien. C'est rare. Sans compter que la démolition de la véranda a également fait disparaître les équipements qui permettaient aux handicapés d'entrer au Da Cortina, par la porte avant, comme tout le monde.

Quant à la gastronomie typiquement italienne du Da Cortina, elle vous est offerte à peu de frais, un menu aventure étant proposé pour 25,25\$ tous les soirs. Quelques suggestions pour le menu régulier? L'assiette *Varietà Da Cortina* (9,75\$) en entrée, les penneaux aux trois fromages (13,95\$), l'entrecôte de bœuf au cognac et au poivre (21,50\$), le filet de veau aux trois moutardes (25,75\$) le tartare de bœuf (23,95\$)... et les desserts. Tous les desserts. Le stationnement est facile; le personnel est impeccable; la maison est agréable et la bouffe est superbe.

PETITE HISTOIRE

Qui se souvient de la Maison Rochette, le premier grand restaurant de Charlesbourg, qui avait ouvert ses portes en 1978 dans la maison familiale de Émilien Rochette, député unioniste du comté de Québec de 1956 à 1960 et homme d'affaires influent jusqu'à sa mort en 1972? C'est Guy Parent, aujourd'hui aubergiste, qui lança La Maison Rochette. Il avait fait ses classes Chez Lorenzo et il s'était associé, à l'époque à Michel Boivin et Claude Beaudoin, deux entrepreneurs qui faisaient fortune dans l'asphalte et l'excavation.

En mai 1981, Michel Bush du Hilton, achetait La Maison Rochette de Charlesbourg avec son ami Jean-Louis Halde, un autre professionnel de l'hôtellerie, pour la transformer en Charlesville. M. Bush quittera ensuite Québec pour Montréal (il est aujourd'hui le directeur de la restauration au Reine-Élisabeth) et M. Halde s'associera à Guy Saint-Onge jusqu'en septembre 1986.

C'est alors qu'un restaurateur bien connu de Québec, Nicolas Cortina, propriétaire du Michelangelo de Sainte-Foy, se porte acquéreur du Charlesville qui changera une fois de plus de nom et de vocation.

RESTAURANT DA CORTINA
615, 80^e Rue ouest
Charlesbourg
Tél.: 622-3833

LA RECETTE DU CHEF

Râble de lapin au bocconcini

INGRÉDIENTS

- 1 râble de lapin désossé
- 1 fromage bocconcini
- 2 figues tranchées en quartier
- 50 gr de raisins bleus
- 1 pomme tranchée en quartier
- 1 dl de porto
- sel et poivre
- 1 branche de thym

PRÉPARATION

— Farcir le râble avec le fromage bocconcini tranché, sel, poivre noir et feuilles de thym. Roulez-le et ficénez-le. Saisir dans une poêle très chaude avec un peu d'huile d'olive. Une fois le râble bien doré, mettre au four cinq à dix minutes à 450° F.

— Dix minutes après, ajouter les figues en quartier, les raisins et les pommes. Déglacer au porto et remettre au four cinq minutes.

— Une fois cuit, déficeler le râble, le trancher et le dresser sur l'assiette selon votre goût avec le jus et les fruits.



La Maison Rochette, le Charlesville et enfin le Da Cortina.

LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Luis Reyes, directeur et maître d'hôtel et le chef Bruno Picard.

PARIS BREST

TABLE D'HÔTE DE LA FÊTE DES MÈRES ENTRÉES (AU CHOIX)

ASPERGES VERTES ET FOIE DE LAPIN, VINAIGRETTE
AU BALSAMIQUE ET HUILE DE TRUFFES

BOUQUET DE CREVETTES DE SEPT-ÎLES ET
SA RÉMOULADE DE CÉLÉRI À L'ANCIENNE

CARPACCIO DE BOEUF AU SOYA ET SA TUILLE
D'ÉPICES AU SÉSAME GRILLÉ

PENNE À LA SICILIENNE

POTAGES (au choix)
CRÈME SOUBISE AUX LARDONS
OU
CONSOMMÉ DE BOEUF AUX PETITS LÉGUMES

PLATS PRINCIPAUX

LASAGNE VÉGÉTARIENNE AU FROMAGE
DE CHÈVRE ET BASILIC 19⁵⁰\$

SUPRÊME DE POULET DE GRAIN FARCÉ À LA
CORIANDRE, AU CARAMEL DE MIEL ET BADIANE 20⁵⁰\$

ESCALOPE DE SAUMON CUIT À LA VAPEUR
D'ALGUES, VINAIGRETTE DE POIVRONS DOUX 23⁵⁰\$

FILET DE BOEUF EN CROÛTE ET SA DUXELLE
DE CHAMPIGNONS AUX TOMATES SÉCHÉES 28⁰⁰\$

HOMARD RÔTI À LA CITRONNELLE ET
SALSA DE MANGUES 30⁰⁰\$

LES DÉLICES DE NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER
OU
SORBET FRAIS MAISON
CAFÉ, THÉ

529-2243

LE PARIS-BREST • 590, GRANDE ALLÉE EST
VALET DE STATIONNEMENT GRATUIT

1475236

Terrasse
Vue sur le fleuve

LE CARCY

BRUNCH
FÊTE DES MÈRES
2 services: 10h et 12h30
13⁹⁵\$
adultes
1/2 prix enfants

TABLE
D'HÔTE
29⁹⁵\$
pour 2
jusqu'au 15 mai 00

4 à 7 Informez-vous,
prix spéciaux
Menu gens d'affaires

84, Dalhousie, Vieux-Port
692-4612
STATIONNEMENT 2\$

CHARADE

Mon 1er J'ai une terrasse sous
les arbres

Mon 2e Je fais des déjeuners
week-end de 9h à 14h

Mon 3e En mai, je vous offre
à déguster
«Les trésors d'Orient»

Mon 4e Je suis un Bistro
international à Ste-Foy

Mon tout

La Faim de Loup

Toujours original et de bon goût
2830, chemin Sainte-Foy
653-8310

Le bonheur est dans les affaires

L'homme d'affaires Jacques Gauthier parraine le nouveau Groupe Restos Plaisirs

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

Au cours des prochaines semaines, Les Entreprises Cochon Dingue seront repaptisés sous le nom de Le groupe Restos Plaisirs inc. et, pour ainsi dire, Jacques Gauthier reviendra à ses premières amours puisqu'il fut pendant de nombreuses années, durant les décennies 70 et 80, le président et copropriétaire du Groupe Resto, qui possédait alors les restaurants A et W, les restaurants Pacini, (La boîte à Spaghetti), les Croissants Plus et quelques autres.

Pour y arriver, Les Entreprises Cochon Dingue, propriété de Jacques Gauthier, de France Gauthier et de Josée Hallé, se portent acquéreurs des Restaurants du Monde qui gèrent Le Café du Monde. Est-ce que c'est clair?

Autrement dit, M^{me} Hallé qui n'était copropriétaire que du restaurant Le Café du Monde, devient copropriétaire des Entreprises Cochon Dingue. Elle vend ou échange ses parts dans le Café pour des actions dans les Cochons.

Précisons. Depuis le 1^{er} mai, Josée Hallé a joint les Entreprises Cochon Dingue à titre d'associée et de directrice de la gestion pour l'ensemble des sept restaurants de la com-

pagnie, à savoir: Le Cochon Dingue (3), le Lapin Sauté, Jaune Tomate, Le Café du Monde et Le Restaurant du Marché du Vieux-Port. C'est Mario Audet, l'adjoint de Josée Hallé depuis près de 10 ans qui assumera dorénavant la fonction de gérant du Café du Monde. Il sera secondé par Henri Coindé et Bruno Perrone. Roger Pringent demeure chef et associé du restaurant Le Café du Monde.

DES SOMMETS

Cette réorganisation survient à une période où les six restaurants ont tous atteint des sommets d'achalandage et de rentabilité et permettra de mieux répondre aux nombreuses opportunités offertes. Décodez bien les cinq derniers mots de cette phrase.

Ça veut tout simplement dire que Jacques Gauthier se libère pour développer encore davantage. Pour acheter d'autres entreprises. Vous verrez, dans quelques années, la compagnie aura doublé le nombre de ses restaurants. Jac-



Au centre, Jacques Gauthier; à l'extrême droite, son épouse et associée dans Groupe Restos Plaisirs, France Gauthier. À l'extrême gauche, l'autre associée dans Restos Plaisirs, Josée Hallée. Entre elles, la patronne, Johanne Potvin, à droite et à gauche la chef Lise Mailhot, du Lapin Sauté, un des sept restaurants du nouveau groupe.

ques Gauthier est un développeur exceptionnel. Le principal intéressé s'en défend bien et affirme vouloir développer d'abord la notion de plaisir dans la restauration « C'est la raison pour laquelle la compagnie s'appelle maintenant Restos Plaisirs ».

Le groupe Restos Plaisirs affiche un chiffre d'affaires annuel de 11 M \$ de vente et compte 300 employés. À brève échéance, c'est au marché du Vieux-Port que Restos Plaisirs s'engagera davantage.

Dans les prochains jours, on y ouvrira une sandwicherie pour dépanner les clients, les maraîchers et les utilisateurs de la piste cyclable qui passe à proximité. L'hiver prochain, la sandwicherie sera transformée en quatrième Cochon Dingue, à laquelle sera juxtaposée une pâtisserie au détail.

Rien à voir donc avec la formule du Movenpick, dont il était question dans ces mêmes pages la semaine dernière. Nous avons été mal informés.

Dans le magnifique décor de notre salle de bal...

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

service continu dès 11 heures

Au menu,
excellence et opulence avec, entre autres...

Poulet à l'orientale,
casserole de fruits de mer au Pernod,
rôti de boeuf au jus, tranché sur
place, et autres desserts affriolants
21⁹⁵\$

Enfants moins de 4 ans gratuit
De 5 à 10 ans: 9,⁹⁵\$

 Duo à cordes 

Au restaurant L'Excellence

- Petit buffet déjeuner **8,95\$** le dimanche matin
- Table d'hôte en soirée dès 17h
3031, boul. Laurier, Sainte-Foy
658-2727

HÔTEL PLAZA Québec

Café
RESTAURANT

DU MUSÉE
DU QUÉBEC

Fête des Mères

17,95 \$ Adultes
9,95 \$ Enfants (6 à 12 ans)

1^{er} service: 10h15
2^e service: 13h15

1h30 de stationnement gratuit
sur présentation du billet
de stationnement

PARC DES
CHAMPS-DE-BATAILLE

**Pour réservation,
tél.: 644-6780**

Enfin la chaleur du Vieux-Québec à Sainte-Foy

CHIFFRE
ULYSSE et PÉNÉLOPE
Café-Bistro

FÊTE DES MÈRES

Finaliste
Gala de la restauration
catégorie Café-Bistro

Brunch sur assiette

Trois services: 9h - 11h - 13h
de 9⁹⁵\$ à 11⁹⁵\$

2520, Chemin Ste-Foy
Ste-Foy

Le Café-Bistro de Ste-Foy

653-9344

BAKER
AUBERGE • INN

Brunch	Soirée
Fête des mamans	5 services
18,95\$	À partir de 21,50\$

depuis 65 ans
8790, chemin Royal,
Château-Richer - 824-4478

AU GOÛT DU JOUR

Le Four ouvre bientôt

Une nouvelle bannière de trattorias italiennes flottera sur la région, à compter du 18 mai, quand un premier restaurant, Le Four, ouvrira ses portes au 10460, boulevard de l'Ornière à Loretteville. Ce Four sera le huitième d'une chaîne qui a vu le jour il y a 13 ans à Montréal. Récemment, le magicien Alain Choquette se permettait d'ailleurs d'acheter la septième franchise de cette chaîne au franchiseur Christian Campeau. Ce dernier devait nous confirmer que M. Choquette sera présent, à Québec, lors de l'ouverture du Four de Loretteville. Le nom l'indique bien, la spécialité de la maison est un immense four à bois dans lequel on peut faire cuire n'importe laquelle des 28 pizzas au menu. Outre les pizzas, Le Four présente aussi des pâtes et des escalopes de veau ou de poulet. C'est un informaticien de carrière, Fernand Linteau, qui est le franchisé de Québec. La trattoria de M. Linteau comptera 140 places à l'intérieur et 80 sur la terrasse durant l'été. L'investissement de 800 000\$ créera une trentaine de nouveaux emplois. Un deuxième Four pourrait bien ouvrir ses portes à Charlesbourg, à brève échéance, selon M. Campeau. P.Ch.

Le dernier des Mohicans

Des cinq actionnaires qui avaient fait cause commune, il y a 11 ans, pour ouvrir l'Aviatic Club dans la gare du Palais il n'en reste plus qu'un seul: Vallier Dufour. L'avant dernier des Mohicans, Gilbert Tourville, vient de vendre ses parts dans l'entreprise à M. Richard Demers dont la famille fut, il y a une quarantaine d'années, l'instigatrice de l'arrivée de la chaîne du Poulet frit Kentue-

ky du Colonel Sanders dans la région de Québec. Le premier, Le Colonel avait ouvert ses portes sur la route 2, (boulevard Hamel), dans l'ancien restaurant Au Faisan d'Or, le 1^{er} novembre 1962. Le père, Adrien Demers, était alors le propriétaire, depuis 1940, du Baril d'Huitres sur la rue Saint-Joseph. Après la vente des PFK à Pepsico, en 1992, on devait retrouver la famille Demers dans les East Sides Mario's, les Arby's et les Harvey's entre autres. Bref, une famille qui connaît bien la région et la restauration. M. Demers aura pour mission, selon Dame Rumeur, de faire du Charbon, un restaurant plus connu et plus fréquenté qu'il ne l'est depuis son ouverture, l'an dernier. P.Ch.

La Bella Rosa

L'ancien restaurant «Chez Nicolas» de la rue Maguire rouvrira ses portes dans quelques jours sous un nouveau nom, avec une nouvelle administration et un nouveau chef propriétaire. La Bella Rosa. C'est à Jean Larosa que l'on a confié le défi de la continuité gastronomique de l'établissement. M. Larosa est le fils de Renato Larosa, du Café d'Europe et c'est dans ce charmant petit restaurant du Vieux Québec qu'il a fait tout son apprentissage avec son père, cuisinier de formation et amphitryon par déformation. Le père comptait évidemment sur le fils pour prendre la relève, tant en cuisine qu'en salle, mais la vie étant ce qu'elle est, le fils a plutôt décidé de voler de ses propres ailes. *Mes chers parents je pars. Je vous aime mais je pars...* comme dans la chanson de Sardou La vocation gastronomique italienne de ce restaurant, l'un des premiers à s'établir sur la rue Maguire il y a près de 50 ans, est donc assuré par un cuisinier d'origine québécoise mais d'ascendance italienne qui connaît son affaire puisque le paternel a su bien lui montrer les véritables règles de la gastronomie italienne. P.Ch.

Le Grand McDon

Le Grand Mc Don revêt une importance spéciale chez McDonald car il vient, chaque année, couronner de grands efforts de collecte de fonds au profit des enfants dans le besoin. Cette année, cette journée particulière se tiendra le 16 mai dans les 1100 restaurants du Canada. Toutes les personnalités politiques, artistiques et d'affaires de la région sont alors conscrites par les propriétaires des restaurants McDonald de la région pour participer à cette collecte. Cette année, on retiendra un dollar sur les ventes de chaque bagel-matin et de chaque Big Mac pour remettre l'argent ainsi récupéré aux œuvres pour enfants Ronald McDonald du Canada, au Manoir Ronald McDonald de Québec et à différents organismes de la région. P.Ch.

Le Royal-William

L'hôtel Royal-William qui a mérité le Grand Prix du Tourisme 2000, dans la catégorie «Hébergement 9 à 49 chambres» lors du gala régional des Grands Prix du tourisme qui se tenait récemment à la Salle Albert Rousseau, célèbre le premier anniversaire de l'inauguration de son restaurant le Sainte-Victoire. Cette distinction reconnaît deux années d'efforts qui ont contribué à faire de ce commerce «un grand petit-hôtel» au centre-ville de Québec. Il avait été inauguré le 4 juillet 1998. M^{me} Julie Gagnon, responsable de la réception, figurait également parmi les finalistes dans la catégorie «Employé touristique de l'année». Le Royal-William tient son nom du premier bateau à avoir complété une traversée de l'océan Atlantique en étant propulsé uniquement par la vapeur. P.Ch.

PENDANT TOUT
le MOIS de MAI

le chef Jean-François
Girard vous propose
«Les Spécialités
les plus appréciées
pendant l'année»

LE SAINTE-
VICTOIRE

Le bistro français de Québec

La suggestion du chef

La table d'hôte 1^{er} anniversaire
Pied de porc en crépine, petite mâche balsamique
Truite en tartare à l'huile de homard à l'aneth
Panier de trévisse aux pommes et canard fumé
Terrine de légumes au fromage de chèvre,

Potage fraîcheur

Jarret d'agneau confit du Québec	18 ⁹⁵ \$
Baluchon de porc au brie crémeux	20 ⁹⁵ \$
Médailles de lotte au bacon, carpaccio de chou et betterave	22 ⁹⁵ \$
Tournedos de saumon grillé et escargots à la bourguignonne	24 ⁹⁵ \$
Roulade de boeuf aux asperges vertes, farfalle aux poireaux et mignonon au thym citronné	26 ⁹⁵ \$
Magret de canard laqué à la mûse et aux quatre épices	27 ⁹⁵ \$
Noix de ris de veau caramélisés à l'hydromel	28 ⁹⁵ \$

Dessert du moment

PIANISTE les vendredis et samedis en soirée

Brunch de la fête des Mères

le dimanche 14 mai 2000
de 10h à 14h

Entrées

Soupe de cantaloup au lait de noix de coco
ou
Pamplemousse rose au sabayon à l'éralbe

Plats principaux

Crêpes au fromage citronné, rillettes de canard
aux herbes et salade roquette, pommes de terre
rissoléesRouelle de saumon aux épinards, crème infusée
au poivre rose et gingembre

ou

Trilogie d'oeufs printaniers aux herbes
ou
Baluchon de volaille grillée au brie crémeux

Accompagnement

Gratin de légumes au mignonon
Brochette de fruits frais marinés à la cannelle

Desserts

Gaufre aux noisettes et mini-poires au vin rouge
16⁹⁵\$

(service à l'assiette)

Animation musicale, pianiste

Restaurant
CHEZ
RABELAISL'arrivée du printemps
nous inspire

AU RESTO

Table d'hôte
POUR DEUX
79⁹⁵\$*avec une bouteille
de vin

AU BISTRO

Table d'hôte
POUR DEUX
69⁹⁵\$*avec une bouteille
de vin

*Ne peut être jumelée à aucune autre promotion.

Valet de
stationnement
GRATUIT
(côte de la Montagne)694-9460 694-4419
2, Petit-Champlain, Québec
(escalier casse-cou)

EN MAI

AU SAINTE-VICTOIRE, participez au tirage d'un forfait romantique
à l'HOTEL ROYAL WILLIAM «Au cœur de la ville! Au cœur de la vie!»

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

FÊTE DES MÈRES

LE DÉJEUNER
de 8h30 à 14hBRUNCH SUR ASSIETTE
14⁵⁰\$ adulte 7²⁵\$ enfantLE SOUPER EN FAMILLE
dès 17h
à partir de 17⁹⁵\$

Menu spécial pour enfants

LE HOMARD
est arrivé!

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

à partir de
18⁹⁵\$

MOSS

255, rue St-Paul
692-0233

Pour l'amour de la cuisine

Les Amies de Curnonsky, une confrérie gastronomique exclusive aux dames

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

■ La Fête des Mères est à nos portes. Pour souligner plus particulièrement cet événement annuel, LE SOLEIL se fait un devoir, cette année, de vous présenter la seule et unique confrérie gastronomique qui ne regroupe que des mères. En effet, Les Amies de Curnonsky est une amicale exclusive aux dames... donc aux mères. Mais qui était Curnonsky?

Curnonsky. Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky. Journaliste gastronome, culinographe et écrivain français, né à Angers en 1872 et décédé en 1956. Il fut élu Prince des gastronomes en 1927, à l'âge de 55 ans, pour avoir consacré sa vie à la défense de la cuisine du terroir. Il devait continuer à la faire encore pendant trois décennies.

C'est en son honneur qu'un groupe de femmes de la région de Québec, sous l'instigation de Carole Audet devait créer, il y a 10 ans cette année, une amicale gastronomique qui se donna le nom des Amies de Curnonsky. Et puisque le dénommé Curnonsky était reconnu comme le prince des gastronomes français, c'est au prince des gastronomes

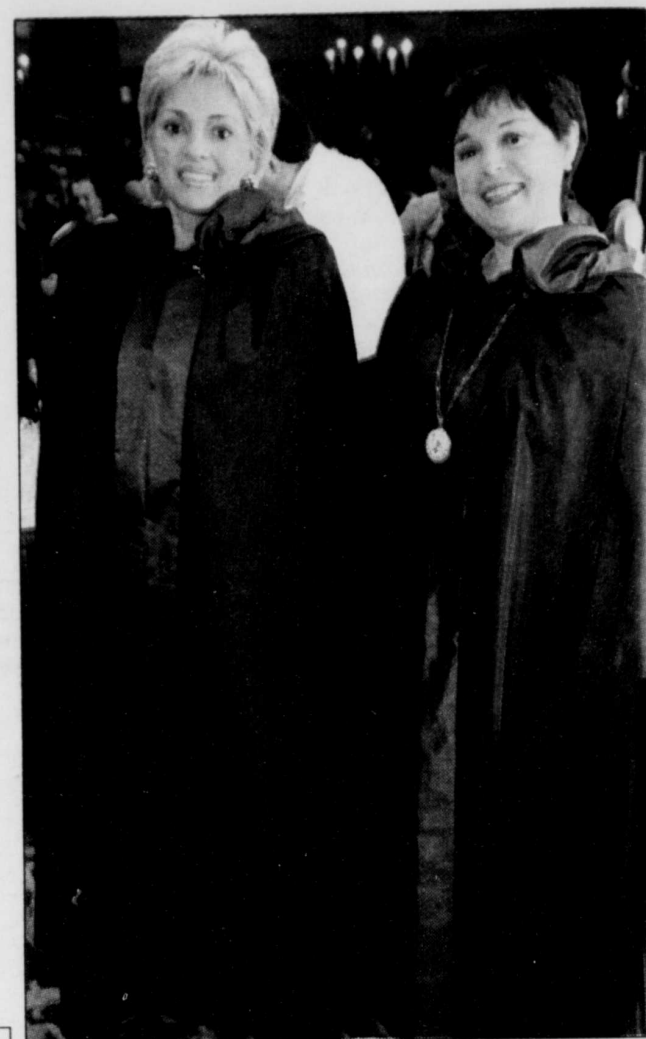
québécois, Gérard Delage, qu'ils en confièrent la présidence honoraire. Celui-ci devait d'ailleurs se faire un devoir de présider tous les soupers de cette amicale jusqu'à ce qu'il décède, trois années plus tard.

Ceux qui connaissent bien M. Gérard Delage comprendront l'empressement de celui-ci à présider honorablement une confrérie gastronomique ne comprenant que des femmes. Comme Curnonsky, il appréciait autant la galanterie que la galantine.

L'idée avait d'abord germée en France où M^{me} Audet avait séjourné pendant plusieurs années durant la décennie 80. Durant ses loisirs, elle visitait les vignobles, assistait à des séminaires sur les vins et suivait à peu près tous les cours de cuisine que l'on offrait dans la région. Elle fréquentait aussi les meilleurs restaurant du pays et c'est justement dans un de ces réputés établissements, Chez Taillevent, où elle dînait en compagnie de son mari et d'un bon ami de celui-ci, Gérard Delage que, pour la première fois, on aborda le sujet.

À son retour à Québec, M^{me} Audet s'empressa de réaliser son rêve. « Nous étions un groupe d'amies qui fréquentions souvent les cercles bachiques et gastronomiques avec nos maris. Je leur ai parlé de mon idée et, ensemble, nous avons

VOIR QUÉBÉCOISE PURE LAINE en I 7



LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

La fondatrice, Carole Audet, et la présidente de Québec, Diane Lestage-Giguère.

INVESTIR
à lire le lundi dans
LE SOLEIL
686-3344



Manoir des Erables
Auberge-restaurant
Brunch de la fête des Mères
Services à 10h30 et 12h30
Certificats-cadeaux disponibles
220, boul. Taché Est, Montmagny
réservation et information
1-800-563-0200
(418) 248-0100

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 neiges 12,75\$

L'assiette brunch traditionnelle 13,95\$

Le duo bénelictine à la truite fumée,
sauce hollandaise 14,95\$

Crêpe aux fruits sauvages
et coulis de chocolat vanillé 15,25\$

Poêlée de poulet aux légumes,
sauce ananas et gingembre 16,25\$

Escalope de saumon grillé sur riz calypso,
sauce crème de lentilles et bacon fumé 17,25\$

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

Spécial en soirée

Dimanche 14 mai
fête des Mères
Réservez tôt
sur tables d'hôte
2 POUR 1
La Gamelle
Spécialités libanaises, bruchettes, fruits de mer
1109, route de l'Église, Ste-Foy 659-1336

Le Vendôme

SPÉCIAL pour 2 personnes

Pâté de foie maison et sa gélatine au porto

Fondue aux épinards

Panache de salade du marché

Soupe du jour ou consommé

Lapin sauté sauce à l'érable

Gigot d'agneau rôti au jus

Filet de saumon sauce hollandaise

Escalope de veau niçoise

Entrecôte sur grill bordelaise

Table à desserts - Café, thé ou tisane

Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

50\$ pour 2 pers.

Réservez pour la fête des Mères

VALET DE STATIONNEMENT

36, côte de la Montagne, Québec

Rés.: 692-0557

Table d'hôte

Fête des Mères
Réservez
maintenant

Mille-feuille de crevettes au blanc
de poireaux, sauce sherry
Salade César ou Salade panachée
Flanc de légumes et sa crème de cresson

Potage du moment

En table d'hôte À l'assiette

Jambonnette de volaille farcie, cuite dans son jus et confettis de légume	20,25\$	9,95\$
Paupiette de surlonge au bleu, sauce crème	22,95\$	11,95\$
Filet de truite à la façon bretonne	23,50\$	12,75\$
Bifteck de haut de surlonge grillé au poivre vert	28,50\$	17,25\$
Filet mignon, sauce chasseur	28,95\$	21,75\$

Palais royal ou Prestige au caramel ou Gâteau aux framboises
et au chocolat

Café - Coffret d'infusions



Loterie-vidéo

D'ORSAY
RESTAURANT • PUB

65, rue de Buade, (Place de l'Hôtel de ville)
Vieux-Québec 694-1582

QUÉBÉCOISE PURE LAINE

Une centaine d'amies

Suite de la I 6

décidé d'en former une qui serait le pendant féminin, à Québec, du Club Prosper-Montagné. » se souvient Carole Audet, en précisant que les premières agapes des Amies de Curnonsky avaient regroupées une dizaine de filles chez Serge Bruyère le 4 octobre 1989. Mais c'était d'abord et avant tout une activité intéressante pour une gang de chums de filles, précise M^{me} Audet qui, il y a deux ans, a pas-



Les Amies de Curnonsky célébraient en octobre dernier, le 10^e anniversaire de leur fondation. On reconnaît sur cette photographie, dans l'ordre habituel, Mimi St-Laurent, présidente des Amies de Montréal; la fondatrice Carole Audet, de Québec; Diane Lestage-Giguère, présidente des Amies de Québec et Marlène Paquin, la présidente d'Ottawa.

sé le flambeau de la présidence à Diane Lestage-Giguère. L'idée de M^{me} Audet devait rapidement faire boucle de neige. Non seulement les Amies de Curnonsky devaient-elles se multiplier dans la région de Québec, mais il fallu rapidement fonder un deuxième chapitre à Ottawa et un troisième à Montréal. Tant et si bien que le dénommé Curnonsky compte aujourd'hui une centaine d'amies dans son harem canadien, dont 35 à Québec 25 à Ottawa et 35 à Montréal.

Cette amicale gastronomique est exceptionnelle à plus d'un titre. C'est la première et la seule amicale gastronomique féminine au Québec, mais c'est aussi une des seules qui soit québécoise pure laine ayant été fondée dans la Vieille Capitale et ne relevant d'aucune maison-mère européenne, comme c'est le cas pour la majorité des grandes confréries bachiques et gastronomiques qui ont feu et lieu dans la région comme les Échansons de France, les Compagnons du Beaujolais ou La Chaîne des Rôtisseurs.

Les Amies de Curnonsky se réunissent deux fois par année autour d'une table gastronomique. Chaque repas peut demander un investissement variant de 125 \$ à 135 \$ par personne, selon le menu et les vins choisis. Pour faire partie de la confrérie, les amies doivent également payer une cotisation annuelle



LE SOLEIL, PASCAL RATTHE

La médaille des Amies de Curnonsky.

de 45 \$, somme à laquelle il faut ajouter 25 \$ lors de l'introduction pour défrayer le coût de la médaille.

Ah oui! Pourquoi Curnonsky? Pourquoi pas? C'est exactement le raisonnement que s'était fait Maurice Edmond Saillant à la recherche d'un nom de plume afin de ne pas être en conflit avec son employeur. Les amitiés franco-russes étaient à l'époque au beau fixe et les Français les plus salonards vivaient alors une véritable vague de snobisme russe. Ils se parlaient en «sky». Curnonsky, c'est la traduction, en russe de cuisine, de pourquoi pas.

BRUNCH

FÊTE DES MÈRES

en buffet

22⁹⁵\$ - 11⁹⁵\$

enfants moins de 12 ans

Moins de cinq ans gratuit



LA MAISON
SERGE BRUYÈRE

1200, rue St-Jean, Québec
694-0618
SERVICE DE VALET

1475077

Café des Artistes

avec **MARC DROLET** au piano

BRUNCH
FÊTE DES MÈRES

Dimanche 23 avril de 10h à 15h

14⁹⁵\$ 1/2 prix
10 ans et moins

Reserver s.v.p.

RÉGAL DES ARTISTES pour 2 pers.
52⁹⁵\$

avec 1 bouteille de vin

333, SAINT-AMABLE
(voisin du Grand Théâtre)
522-4011

Brunch
Fête des Mères

MON MANÈGE À TOI Faites-lui tourner la tête...

102, René-Lévesque Ouest
(coin Cartier)
649-0478

Pincez-y!

Festival du homard

au **Casey's**

GRILLADERIE RESTO-BAR

Tous les jours, à déguster de succulents homards bien cuits.

Le mercredi soir Jacques Grimard, saxophoniste, pour vous animer

Dimanche 14 mai fête des Mères Réservez tôt

Grilladerie resto-bar CASEY'S Place Ste-Foy 652-0306

Restaurant chez HARRY

Fête des Mères

réservez tôt!

Venez déguster notre excellent Souvlaki

1010, 80^e Rue Est, Charlesbourg (Place Bourg-Royal)
628-6187

La Caravelle

Depuis 30 ans, les fruits de mer à leur meilleur voiturier

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

collège **MÉRICI**

LE COLLÈGE MÉRICI EST UN ÉTABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL PRIVÉ, MIXTE ET BILINGUE.

LE COLLÈGE MÉRICI SOULIGNE

L'excellence de **Martin Gosselin et Yvon Godbout**, propriétaires de La Fenouillère et professeurs en Techniques de gestion hôtelière ainsi qu'en Techniques de services alimentaires et restauration au Collège Mérici. **BRAVO** pour les deux premiers prix reçus lors du **Gala de la restauration** le 1er mai.

755, chemin Saint-Louis, Québec (Québec) G1S 1C1

3W.college-merici.qc.ca

GALA DE LA RESTAURATION

Les maîtres de la gastronomie

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ « Québec est la capitale nationale de la gastronomie », a déclaré lundi, à 21 h 12, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Rémy Trudel, emporté par son enthousiasme.

M. Trudel, qui agissait comme président d'honneur de ce concours, devra sûrement répondre de cette affirmation lors de sa prochaine visite à... Montréal. On sait que les Montréalais revendiquent cette distinction depuis longtemps. Le cri du cœur du ministre vient leur couper l'herbe sous le pied.

La tension était tangible dans la salle de bal du Loews Le Concorde lundi soir, alors que près de 500 personnes du milieu de la restauration attendaient le dévoilement des récipiendaires des Grands Prix du Public, décernés par la Corporation des restaurateurs de Québec, en collaboration avec le lecteur du SOLEIL.

C'est le restaurant La Fenouillère qui a mérité le Grand prix du public, toutes catégories confondues alors que Hélène Simard, propriétaire du Café Jonction, était honorée pour la contribution significative de la famille au développement de la restauration dans la région de Québec depuis 50 ans.

À cet effet, il faut noter que la famille Simard est propriétaire du Café Jonction depuis 50 ans et que ce restaurant est situé à l'intersection de René Lévesque et de la rue des Érables depuis 50 ans. Mardi matin, nous écrivions par erreur que la Jonction était au coin de la rue Belvédère. C'est faux, La Jonction n'a pas déménagé. Et c'est toujours la famille Simard qui en est propriétaire.



PHOTO LOUIS ARTHUR

Andrew Stegen, de l'hôtel Loews Le Concorde, choisi directeur de restauration de l'année. Il a reçu son prix de Denys Paul-Hus, à droite, grand patron de la Corporation des restaurateurs de Québec.



PHOTO LOUIS ARTHUR

C'est le restaurant La Fenouillère de Sainte-Foy qui a décroché le grand prix du Gala, étant considéré comme la meilleure table de Québec, toutes catégories confondues, par les lecteurs du SOLEIL. Le ministre Rémy Trudel a remis la plaque tant convoitée aux propriétaires et à leurs épouses, Martin Gosselin, Andrée Hamel, Suzanne Leclerc et Yvon Godbout.

Le grand public avait aussi droit de vote à ce concours



PHOTO LOUIS ARTHUR

Le Prix du SOLEIL. Hélène Simard pose fièrement, en compagnie de toute l'équipe du Café Jonction, qui célèbre cette année le 50^e anniversaire de son ouverture. Le « Sillery Junction » comme il s'est appelé pendant des années est depuis toujours la propriété de la même famille Simard.

LA SUITE en I 9

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



PHOTO LOUIS ARTHUR

Serge Viau remet le prix de la Table de prestige à Suzanne Gagnon, du restaurant Laurie-Raphaël puisque deux établissements ont terminé ex-aequo dans cette catégorie. Entre les deux, derrière, Daniel Vézina, du Laurie-Raphaël.



PHOTO LOUIS ARTHUR

Daniel Vézina, du Laurie-Raphaël a été désigné Chef de Prestige par ses pairs. Son prix lui a été remis par le directeur général du magazine Prestige, Pierre Paul-Hus, à gauche.

Les champions de la bonne atmosphère

Suite de la I 8

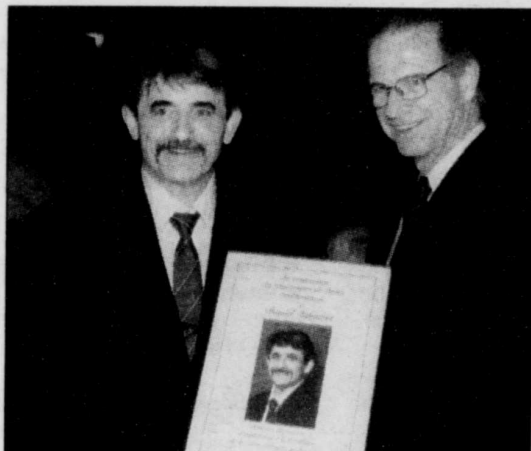
Le magazine *Prestige* décernait le prix Chef de Prestige 2000 à Daniel Vézina, du Laurie-Raphaël, alors que Andrew Stegen, qui était encore récemment le directeur de la restauration du Loews de Québec, se voyait décerner le titre de Directeur de la restauration 2000.

Par ailleurs, un hommage particulier a été rendu à Daniel Tabouret, du Centre intégré en alimentation et tourisme qui œuvre depuis 1963 à la formation de la plupart des cuisiniers qui font honneur à notre région aujourd'hui.

LISTE DES GAGNANTS

- ◆ Classique café-bistro: Cochon Dingue
- ◆ Classique international: Lapin Sauté
- ◆ Familial, six restaurants et plus: Rôtisserie St-Hubert
- ◆ Familial, moins de cinq restaurants: St-Germain
- ◆ Classique pâtisserie-traiteur: Délicatesses Nourcy
- ◆ Classique déjeuner: Cora Déjeuner
- ◆ Restauration rapide, cinq restaurants et moins: Délices de Bangkok
- ◆ Cuisine d'antan: Auberge Baker
- ◆ Cabane à sucre: Mechoui International
- ◆ Classique Pizzeria spécialisée: Pointe des Amériques
- ◆ Classique resto-bar: Montego Resto Club
- ◆ Auberge: Le Canard Huppé
- ◆ Spectacles et divertissements: Folies de Paris
- ◆ Nouveaux Restaurants: La Fougasse
- ◆ Restaurants d'hôtels: L'Astral du Concorde

- ◆ Restaurants rive-sud: Rôtisserie St-Hubert
- ◆ Fruits de mer, poissons et crustacés: Marie-Clarisse
- ◆ Classique pub: Pub St-Alexandre
- ◆ Café de quartier: La Clé des Champs et Sous le Fort (ex-æquo)
- ◆ Grillades: Entrecôte St-Jean
- ◆ Classique asiatique: Épices de Szechwan
- ◆ Prestige brunch: L'Astral du Concorde
- ◆ Prestige italien: Au Parmesan
- ◆ Prestige international: Apsara
- ◆ Prestige distinctive: Café de la Paix
- ◆ Table de Prestige: Laurie-Raphaël et La Fenouillère (ex-æquo)
- ◆ Grand Prix toutes catégories: La Fenouillère



Le « ministre de la restauration », Remy Trudel, avec Daniel Tabouret, l'homme de l'année en restauration.



Le directeur général de la ville de Québec, Serge Viau, remet à Yvon Godbout et à Martin Gosselin du restaurant Le Fenouillère de Sainte-Foy, le prix de Table de Prestige.

RESTAURANT

La Tyrolienne
depuis 27 ans pour vous plaire
651-6905
(Voisin de Place Laurier)

POUR LA FÊTE DES MÈRES

samedi ou dimanche soir

OFFREZ À CELLE-CI UN EXCELLENT SOUPER À NOTRE TABLE D'HÔTE.

MENU DE CINQ SERVICES AVEC SIX CHOIX AU PLAT DE RÉSISTANCE DE

15,95\$ À 20,95\$

1475238



À *Côte* de chez vous



Folie de laitue mâche aux pignons grillés et à l'orange sanguine

1 litre (4 tasses) de feuilles de mâche
4 ml (1 c. à thé) de ciboulette fraîche hachée
2 ml (1/2 c. à thé) de persil italien haché
3 oranges sanguines en quartiers pelées à vif
30 ml (2 c. à soupe) de croûtons de pain brun grillé
60 ml (4 c. à soupe) de noix de pin grillées au four

Vinaigrette

40 ml (8 c. à thé) d'huile de tournesol
5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
5 ml (1 c. à thé) de jus d'orange
1 pincée de sucre
Sel, poivre au goût
2 ml (1/3 c. à thé) d'herbes La Jardinière

Bientôt plusieurs autres fiches-recettes disponibles en magasin.

Préparation

- Mélangez les ingrédients de la vinaigrette et la réserver.
- Déposez la fine laitue, les herbes, les croûtons et les noix de pin dans une assiette de service.
- Décorez les rebords de l'assiette avec les suprêmes d'oranges sanguines.
- Nappez de la vinaigrette au moment de servir.

Frances Boyte
650-3256

Variété:

mot clé en nutrition

Variés les laitues, ajoutez des oranges sanguines à votre menu.

Combinaison gagnante: gastronomie et santé

Utilisez l'huile de tournesol pour s'harmoniser à la mâche.

Santé:

Utilisez les huiles polyinsaturées (tournesol) moins souvent que les monoinsaturées (olives, canola, noix et noisettes).

Comptoir bar à salade

Choix de 60 délicieux produits prêts à emporter



1011, route de l'Église, Sainte-Foy
659-6666

LES RECETTES DE LA SEMAINE



COMMISSION DE LA PISTACHE CALIFORNIENNE

Gâteaux sablés
aux pistaches

INGRÉDIENTS

- 1/2 t. (125 ml) beurre ou margarine, fondu
- 1/2 t. (125 ml) sucre
- 1 t. (250 ml) lait
- 2 1/2 t. (625 ml) farine tout usage
- 1/2 t. (125 ml) pistaches naturelles, hachées finement
- 4 c. à thé (20 ml) poudre à pâte
- 4 t. (1 l) petits fruits, frais*
- 1 t. (250 ml) crème à 35%, fouettée
- pistaches hachées

PRÉPARATION

— Préchauffer le four à 375°F (190°C). Dans un grand bol, mélanger à la main le beurre, le sucre, le lait, la farine, les pistaches et la poudre à pâte jusqu'à consistance homogène: la pâte devrait être légèrement collante.

— Disposer 6 à 8 portions égales sur une plaque à biscuits non graissée et saupoudrer de sucre.

— Mettre sur la grille la plus haute du four et cuire 16 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés. Laisser refroidir.

— Laver les petits fruits et les mélanger avec du sucre au goût (pour des petits fruits plus juteux, laisser macérer une heure à température ambiante).

— Pour servir, couper les gâteaux en deux étages.

— Garnir de petits fruits et de crème fouettée. Parsemer les gâteaux de pistaches hachées.

— Utiliser des petits fruits surgelés individuellement. Décongeler jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres et sucrer au goût.

Remarque: on peut congeler les gâteaux sablés pour usage ultérieur. Réchauffer dans un four à 350°F (180°C) 5 à 10 minutes.

Source: Commission de la pistache californienne.

Pain doré
classique

Donne 4 tranches
Préparation: 8 minutes
Temps de cuisson: 17 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 1/2 t. (125 ml) de lait
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) de beurre ou de margarine
- 4 tranches de pain

PRÉPARATION

— Dans un plat peu profond, mélanger les œufs, le lait et le sel. Faire fondre le beurre dans une grande poêle, à feu modéré.

— Tremper une tranche de pain à la fois dans le mélange aux œufs, 10 secondes de chaque côté. Ajouter du beurre au besoin pour empêcher le pain de coller à la poêle.

— Placer le pain doré sur une plaque à pâtisserie et garder chaud au four pendant la préparation du reste du pain. Servir avec du sirop d'érable et décorer de fraises et de framboises.

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

Le
ContinentalMenu de la
fête des Mères

Midi

Assiette californienne
Filo d'épinards et fromage
au coulis de tomates
Bisque de homard

Oeufs bénédicines ou suédois	13,50\$
Linguine au saumon fumé et fromage brie	14,50\$
Filet de saumon et asperges fraîches	14,95\$
Suprême de volaille de grain au coulis de framboises	15,25\$
Filet mignon Rossini	17,50\$
Homard Thermidor	24,00\$

Assortiment de desserts
Café, thé ou infusion

26, rue Saint-Louis, Québec
694-9995

Valet de stationnement gratuit



• Menus gens d'affaires
à partir de 7,95\$

• **Homard** est arrivé,
succulents homards, dès ce soir.

• Table d'hôte
5 services à partir de 17,95\$

Fête des Mères
réservez tôt

Découvrez
nos déjeuners
week-end
dès 7h
jusqu'à 14h

Le Patrimoine
RESTAURANT - BAR

Angle Grande Allée et George-V 529-5533

Restaurant
Charles Baillargé

BRUNCH
Fête des Mères

2 services 10h30 et 13h00

21,95\$
adultes
10,95\$
enfants (5-12 ans)

Table d'hôte
de 19,95\$ à 32,95\$



Hôtel Clarendon
(418) 692-2480
57, rue Sainte-Anne,
Vieux-Québec

LES RECETTES DE LA SEMAINE

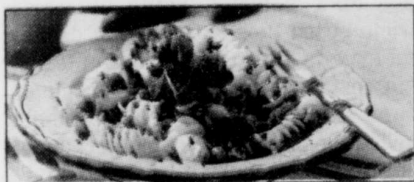
Rotini aux champignons et aux petits pois

Donne 4 portions

INGRÉDIENTS

- 3/4 lb (375 g) de rotini
- 2 ou 3 c. à soupe (30/45 ml) de beurre
- 1 lb (500 g) de champignons mélangés émincés
- 1 t. (250 ml) de petits pois congelés, dégelés et blanchis
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais finement haché
- 1 bocal (470 ml) de sauce pour pâtes Alfredo à l'ail rôti de Classico

PRÉPARATION



— Plongez les rotini dans l'eau bouillante et laissez-les cuire 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Faites fondre le beurre et mettez-y à revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Ajoutez les petits pois, le persil et la sauce pour pâtes; laissez mijoter 3 ou 4 minutes (sans bouillir). Mélangez les rotini avec la sauce.

Source: Classico.

Flûtes à la mexicaine

Donne 6 flûtes (de 3 à 6 portions)
Préparation: 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 3/4 t. (175 ml) de maïs en grains surgelé ou en conserve
- 1/4 t. (50 ml) d'oignon coupé en dés
- 1/4 t. (50 ml) de poivron vert ou rouge, coupé en dés
- 1/4 t. (50 ml) de salsa aux tomates
- 1/4 c. à thé (1 ml) chacun de basilic et d'origan séchés
- sel et poivre au goût
- 1 c. à table (15 ml) de beurre
- 6 tortillas de farine de blé entier de 6 pouces (15 cm)
- 6 c. à table (90 ml) de salsa aux tomates

PRÉPARATION

— Batta légèrement les œufs dans un bol moyen. Ajouter le maïs, l'oignon, le poivron, 1/4 t. (50 ml) de salsa aux tomates, le basilic, l'origan, le sel et le poivre. À feu mi-vif, faire chauffer une poêle antiadhésive de 6 pouces (15 cm). Faire fondre 1/2 c. à thé (2 ml) de beurre.

— Verser 1/3 t. (75 ml) de mélange aux œufs dans la poêle. Quand les œufs commencent à prendre, soulever les bords de la crêpe pour faire glisser les œufs liquides en dessous. Quand l'omelette est cuite, la glisser sur une tortilla. Étaler 1 c. à table (15 ml) de salsa sur l'omelette et rouler. Préparer les autres flûtes de la même manière. Trancher en deux ou en bouchées. Servir chaud ou à la température de la pièce.

Cuisi-truc: pour un lunch à emporter, laisser les flûtes refroidir complètement. Envelopper séparément dans une pellicule plastique et réfrigérer.

Source: Fédération des producteurs d'œufs du Québec.



FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC

Un week-end réservé aux mamans!



Les 13 et 14 mai ne seront pas des samedi et dimanche comme les autres... La direction du Café de la Paix a décidé de rendre hommage aux mamans en multipliant les attentions spéciales. C'est votre tour, mesdames, de vous laisser gâter par une invitation à célébrer la fête des Mères au Café de la Paix.

Gagnant «Table d'or» catégorie «Prestige distinctif» au Gala de la Restauration 2000
Merci à notre distinguée clientèle!

Café de la Paix

à deux pas du Château Frontenac
44, rue des Jardins, Vieux-Québec

RÉSERVATIONS: (418) 692-1430

Télécopieur: (418) 692-3949

www.RestoQuebec.com/CafedelaPaix

VALET DE STATIONNEMENT MIDI ET SOIR

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\$**

Reservez pour la fête des Mères

PROMOTION SPÉCIALE
49\$ pour 2 PERSONNES

* Sur présentation de ce coupon avant le repas. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Valable jusqu'au 12 mai 2000.

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h

9, rue Buade, Québec
(à deux pas du Château Frontenac)
Réservations: 692-2450

OUVERT LE SAMEDI DÈS 12h ET DIMANCHE DÈS 17h

L'Éminence
FINE CUISINE CONTINENTALE

FÊTE DES MÈRES

PETIT DÉJEUNER À VOLONTÉ
BUFFET ALLONGÉ

Entre autres choix:

Oeufs bénédicte
Rôti de boeuf tranché en salle
Crêpes au beurre d'érable

Garderie gratuite

Holiday Inn

SELECT QUÉBEC

11⁹⁵ adulte

6⁹⁵ enfant 5 à 12 ans

4 ans et moins, gratuit

395, rue de la Couronne, Québec
Réservations: **647-2611**

1475245

1475081

AU GOÛT DU JOUR

Hamburgers italiens

Le propriétaire du restaurant Da Cortina, Nicolas Cortina, ouvrira bientôt une grande terrasse qui sera aménagée autour d'une tente italienne piquée dans l'immense parterre contigu de cet établissement renommé de Charlesbourg. Et dans cette tente italienne, un italien sera assigné à la préparation de hamburgers et de hot dog italiens durant toute la période estivale. Qu'est ce que c'est qu'un hamburger italien? Il faudra s'y rendre pour le savoir.



Le restaurateur Nicolas Cortina.

sandwich de 6 onces est de 3,40\$ par portion et que son prix de vente est de 9,50\$, ce qui laisse une marge de 6,10\$. Par contre, une poitrine de poulet de 6 onces coûte moins chère, 2,27\$ par portion, mais elle se vend moins chère également, soit 7,50\$, ce pour une marge de contribution de 5,23\$. Autrement dit, la vente de 50 sandwichs de bifteck en spécial au dîner rapporte un profit brut de 305\$ et celle de 50 sandwichs de poulet 261,50\$. Conclusion: le bifteck coûte plus cher mais il est plus profitable à la fin, rapportant 43,40\$ de plus que le poulet sandwich. Reste à savoir s'il est plus facile de vendre un sandwich au poulet, laitue, tomates et mayo ou un sandwich au steak, oignons, ketchup et cornichons. P.Ch.

« Enwèyà maison »

Une étude américaine qui vient tout juste d'être publiée à New York avance que les Américains mangent de moins en moins à la maison. Cette enquête sociologique intitulée *Eating Patterns in America* précise que l'Américain moyen consomme 917 repas préparés à la maison contre 139 qu'il prend au restaurant. Si on considère que, normalement, il faut consommer trois repas par jour pendant 365 jours pour un total de 1095 repas, cette étude prouve en outre que, chaque année, l'Américain moyen saute... 39 repas. Toujours selon le *Eating Patterns in America*, les comptoirs spécialisés dans la restauration rapide auraient augmenté leur achalandage de 80% durant les cinq dernières années et les mets préparés en portions individuelles (« heat & eat ») deviennent de plus en plus populaires. Tout cela pour en arriver à la conclusion que nos voisins du Sud, qui nous ressemblent un peu sont davantage préoccupés à sauver du temps et à gagner de l'argent qu'à surveiller leur diète.

Le steak ou le poulet?

Qu'est ce qui est le plus rentable en restauration? Le steak ou le poulet? Selon un bulletin préparé par le Centre d'information sur le bœuf... c'est le bœuf. On écrit dans ce bulletin que le coût d'un bifteck



Le Claire-Fontaine s'illustre

Le Restaurant-motel Claire-Fontaine de Plessisville, vous connaissez? En 1989, cette entreprise méritait la médaille d'or du Mérite de la restauration. L'année suivante, elle était nommée Petite entreprise Brador pour la Mauricie et les Bois-Francs. L'an dernier, elle recevait un Grand Prix du Tourisme dans la catégorie « Développement de la restauration » et, plus récemment cette année, elle méritait le Grand Prix de la Gastronomie, pour le Centre du Québec. Ce restaurant est ouvert depuis 47 ans et il appartient depuis toujours à la même famille Vallée. Hélène et Michel Vallée, que l'on reconnaît, à droite sur la photographie qui accompagne ce texte, y œuvrent depuis 25 ans. Le plus grand, au centre, Giovanni Périard, est sommelier et maître d'hôtel au Claire Fontaine et, à l'extrême gauche, on reconnaît le chef cuisinier Pierre Normand, qui a longtemps été reconnu dans la région de Québec, particulièrement à son restaurant Le Rochard, de Saint-Antoine de Tilly, et qui marque la réputation culinaire du Claire-Fontaine depuis quatre ans. P.Ch.

DIMANCHE 14 mai journée de la fête des Mères

BRUNCH À L'ASSIETTE

Oeufs brouillés
Jambon
Saucisse
Bacon
Pâté à la viande
Fèves au lard
Patates rissolées
Salade de fruits
Rôties
Café
Jus

Adultes 7,95\$
Enfants 4,95\$
12 ans et -

DÎNER

Soupe du jour
Poitrine de poulet aux
fines herbes sauce crème
ou
Filet de sole meunière
ou
Foie de veau bacon
ou
Tournedos sauce poivre
ou
Spaghetti César sauce à la
viande ou sauce tomates
Tarte aux pommes ou sucre
Thé, café
10,95\$ par pers.

SOUPER

Potage
Tournedos de porc
à la Teriyaki
ou
Poulet grillé
à l'italienne avec pâte
ou salade César
ou
Steak frites pétillant
ou
Filet de sole et
crevettes
Tarte pomme ou sucre
Thé, café
25,95\$ pour 2 pers.



Fêtez avec nous!

2360, chemin Sainte-Foy

Centre Innovation

651-9222

Réservez TÔT

Nouveau! Café-Bar

2 pour 1

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 7 juin 2000

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

Aux trois nouilles

NOUILLERIE BAR ASIATIQUE

Offrez-vous

Londres et New-York

sur Cartier

ou chez vous!

1147, CARTIER, QUÉBEC

640-7333

ÉPATEZ VOTRE MÈRE!
OFFREZ-LUI
LONDRES ET
NEW YORK
SUR CARTIER...

Finaliste au Gala de
la restauration catégorie
nouveaux restaurants

RÉSERVATIONS: 640-7333

Entre Québec et Namur

Des chefs cuisiniers de Québec visitent leurs confrères de Belgique

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

Une importante délégation réunissant une soixantaine de personnes de la ville de Québec s'envolera à la fin du mois pour Namur, en Belgique, où elle séjournera du 28 mai au 4 juin, faisant suite au Festival des arts forains qui se tient dans cette même ville du 25 au 28 mai.

Parmi les membres de cette délégation, trois chefs cuisiniers de la région feront découvrir aux Namurois les secrets du terroir québécois : Jean-Luc Boulay, du restaurant le St-Amour qui vient tout juste d'arriver du Japon, Joseph Sarrazin, du 47° Parallèle et Cristina La Cruz, du Poisson d'Avril. Ils ont été désignés par la Corporation des restaurateurs de Québec.

L'affaire a débuté l'automne dernier lorsqu'une délégation de Namur est venue nous visiter du 24 au 31 octobre.

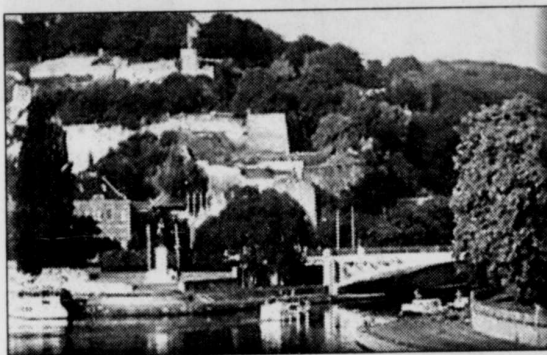
Au programme cette fois là : festival de la bière, jumelage de chefs cuisiniers, expositions, pièces de théâtre, projection de films, conférences, lectures publiques, spectacles culturels, etc.

À cette occasion, les chefs Benoît Gersdorff, du restaurant l'Essentiel de Temploux, Alain Delfosse, du restaurant Les Embruns et Charles Jean-drain, du Biétrumé Picar, avaient exercé leur profession au Château Frontenac, au Saint-Amour, au Cochon Dingue, au Marie-Clarisse et au Poisson d'Avril. De plus, les restaurateurs Le Laurie-Raphaël et la Maison Serge Bruyère participaient à cette démonstration de l'art culinaire namurois en offrant des repas belges à leur clientèle.

Trois bistrot de la ville s'étaient aussi associés pour présenter un festival de la bière belge à cette occasion : le pub Saint-Alexandre, l'Aviatic et le Moss Bistro Belge. En vedette un

peu partout, le cafetier namurois Jean Courtoy renommé comme le plus habile tireur de bière de Belgique.

Quelques semaines plus tard, les Namurois devaient revenir à Québec, cette fois durant le Carnaval, et la fête devait recommencer. C'est donc aux Québécois de rendre maintenant la politesse.



La ville de Namur et ses musées.



PIZZA ROYALE

Brunch
du
dimanche
servi de 10h à 14h

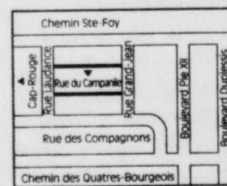
Choix de:

- | | |
|---|--|
| <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

Beaugarte

DÈS CE SOIR **FESTIVAL DU HOMARD**

TABLE D'HÔTE

Fondue croustillante au homard

ou

Buisson de salade et homard

Bisque de homard

Poitrine de poulet grillée et demi-homard

ou

Gratin de homard aux champignons

ou

Assiette de 1 homard

&

Dessert

&

Thé - Café

23,95\$

Soirée

« **LADY'S NIGHT** »

dimanche soir
4 à 8 et plus...

659-2442

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Venez déguster notre réputé brunch de la fête des Mères et vous amuser en famille! Participez à nos nombreuses activités spécialement conçues pour l'occasion : sculpture de ballons, maquillage pour enfants, petite ferme, activités sportives gratuites et plus encore!

Réservez dès maintenant!

Adultes **21\$** Enfants (6-11 ans) **11,50\$**

par personne Taxes et service en sus par personne Taxes et service en sus

* Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans accompagnés de leurs parents.



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



GRATUIT!

Ce coupon vous donne droit à un Mimosa gratuit à l'achat d'un brunch de la fête des Mères

Valable pour deux personnes le dimanche 14 mai 2000 seulement. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.

40, avenue du Lac, Lac Delage (Québec) G0A 4P0
(418) 848-2551 ou 1 800 463-2841
www.lacdelage.com

ad1475079

AU GOÛT DU JOUR



Vinum Grappa

Luc Lescarbeau, qui fut échevin de la ville de Cap Rouge pendant quelques années, son épouse Michelle et Marc Gaudry, le président-directeur général de Vinum Désign de Montréal, (sur la photo) se sont associés récemment pour ouvrir, rue du Campanile à Sainte-Foy, une boutique spécialisée dans tous les produits périphériques du vin. Des celliers réfrigérés, des verres de toutes les sortes, des carafes, des tire-bouchons, des limonadiers et des décapulateurs de qualité professionnelle, des cases ou des tablettes de rangement et des conseils. M. Lescarbeau, qui fut pendant de nombreuses années au service à la clientèle de la Maison des vins est aujourd'hui représentant pour une importante compagnie de négociants en vins et en spiritueux, Charton Hobbs. La boutique serait plus intéressante si on pouvait y trouver davantage de littérature sur les vins; des livres, des guides, des atlas consacrés aux vins et aux vignobles. Il

semble que M. Lescarbeau ne puisse le faire à cause d'une clause de non-concurrence entre les commerces du Campanile. P.Ch.

Pour la Croix Rouge

Six chefs de la région se sont donnés la main pour réaliser le prochain souper gastronomique au profit de la Croix-Rouge qui sera offert le 12 mai au Collège de Charlesbourg, sous la coprésidence du maire Ralph Mercier et du président de la Maison Chrysler de Charlesbourg, Paul Daigle. Ces chefs sont Yvan Fillion, de l'Amarelle; Robin Jean, du Holiday Inn, Roger Pelletier, de l'Azalée, Jimmy O' Brien, du Trait-Carré et Marie-Chantale Lepage, du Manoir Montmorency. Le coût de ce repas de six services est de 60\$ par personne et les billets sont en vente au bureau de la Croix-Rouge, sur la rue de la Croix Rouge à Québec ou au restaurant L'Amarelle, sur le boulevard Henri-Bourassa, à Charlesbourg. P.Ch.

Déjeuner
fête des Mères

- ❁ Assiette santé 5,25\$
(oeuf poché, avalanche de fruits, fromage à la crème, rôties de blé et jus)
- ❁ Assiette américaine 5,75\$
(2 oeufs au goût, choix de viande, pommes de terre rissolées, fèves au lard, fruits frais, rôties, confiture et café)
- ❁ Assiette béne dictine 6,95\$
(un oeuf poché garni de jambon forêt noir, servi sur un muffin anglais nappé de sauce hollandaise, pommes de terre rissolées, rôties, fruits frais, confiture et café)
- ❁ Omelette western 7,95\$
(servie avec pommes de terre rissolées, fèves au lard, fruits frais, rôties, confiture et café)
- ❁ Crêpes farcies aux fruits frais et crème anglaise 7,95\$
(servies avec café)
- Mimosa
Verre 2,50\$ Bouteille 10,95\$

Table d'hôte
fête des Mères

Frivolite de crevettes fraîches vinaigrette soleil ou feuillantine de pleurotes au madère
potage du moment

- ❁ Accord de pâtes maison 16,95\$
(ravioli trois couleurs sauce rosée et tagliatelle aux crevettes et curry)
- ❁ Darne de saumon frais grillée et son beurre citronné 17,95\$
- ❁ Brochette de filet mignon gourmet et son escorte 19,95\$
- ❁ Médaille de veau de lait aux olives noires et basilic 20,95\$
Dessert, thé, café ou infusion
(Servi à partir de 16h)

BUÏSTRO
RESTAURANT • BAR

3440, ch. des Quatre-Bourgeois
• Carrefour La Pêrade, Sainte-Foy

Réservations 659-1322

AUX GRAINS

D'
Sel

1^{er} anniversaire
petit bistro de quartier
qui a de la gueule!

FÊTE DES
MÈRES

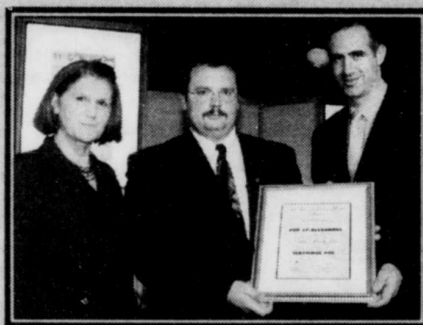
Déjeuner samedi
et dimanche
dès 9h

Table d'hôte tout en saveur

49,95\$ pour deux (5 services)
(pour 2) avec 1 bouteille
de vin sélectionné

DU MARDI AU DIMANCHE SOIR
973, Myrand, Sainte-Foy
RÉSERVATIONS 681-0188


**SAINT
ALEXANDRE.
PUB**



**Grand prix du public
catégorie classique pub
Gala de la restauration 2000**

Merci à vous tous, clients et amis,
d'avoir fait du Saint Alexandre
votre lieu de rencontre privilégié!

1087, rue St-Jean, Québec
694-0015

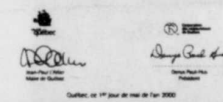
Gala de la Restauration de Québec
2000

La population québécoise de Québec reconnaît
à titre honorifique et en reconnaissance de leur savoir-faire
et de leur professionnalisme

DÉLICATESSE NOURCY

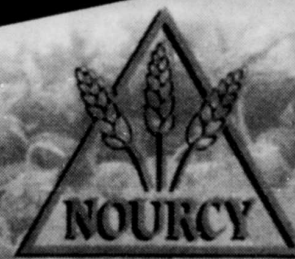
à travers le
Grand Prix du public

dans la catégorie
**CLASSIQUE
PÂTISSERIE / TRAITEUR**



Une fois de plus, merci à notre fidèle clientèle
pour sa confiance et à nos employés
pour leur travail professionnel.

Danielle Dussault
Danielle Dussault


**NOURCY
PÂTISSIER
TRAITEUR**

2061, boul. du Versant Nord, Ste-Foy

L'AUTO
à lire le
lundi dans



686-3344

SAINT-CYPRIEN

Le centre Avibier en plein essor

MARC LAROUCHE

Collaboration spéciale

■ RIVIÈRE-DU-LOUP — Le centre Avibier de Saint-Cyprien, au Bas-Saint-Laurent, est en plein essor. Moins d'un an après son ouverture, la demande sans cesse croissante lui a permis de faire connaître sa cuisine du terroir et de fine charcuterie. Les produits de cette usine de transformation de petits gibiers et de volaille sont maintenant présents partout au Québec et même en Ontario.

Le propriétaire, Marc Laperrière, un fin gourmet, a passé sa jeunesse à travailler dans les cuisines. Après avoir étudié en agriculture, il a développé le côté des oiseaux gibiers et des gibiers. Lors de l'ouverture du centre, en mai 1999, il était convaincu que la demande pour ce genre de produits était importante. L'avenir lui a donné raison.

Le carnet de commande est bien rempli et trois personnes y travaillent maintenant à temps plein. «La conclusion d'accords de distribution avec les Viandes Drolet de Beauport et les Pêcheries Norref de Montréal m'a ouvert les portes des commerces de la restauration, de l'hôtellerie, des institutions et du commerce de détail à travers le Québec», dit M. Laperrière.

La mise en marché dans les épicerie et magasins spécialisés est assurée par C.M.C. Courtage, la même firme qui agit

comme courtier pour les producteurs membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

Le Centre Avibier décroche de plus en plus de contrats spécifiques d'approvisionnement, notamment avec les Croisières A.M.L. «Le marché des États-Unis présente un excellent potentiel et fait partie de notre démarche de développement.»

Aujourd'hui, de nombreux restaurants du Québec proposent les charcuteries du terroir élaborées par le Cen-



COLL. SPÉCIALE, MARC LAROUCHE
Suprême de canard mariné fumé.

tre Avibier. «La pénétration des produits dans le marché du détail se fait graduellement. Nous répondons ainsi à la croissance de la demande de produits transformés par des entreprises de petite taille qui respectent les valeurs de qualité et d'originalités recherchées par le consommateur.»

Les frais élevés et les délais de l'abatage des oiseaux et petits gibiers ne posent plus de problème, depuis la mise sur pied de l'abattoir Gallina de Lac-au-



COLLABORATION SPÉCIALE, MARC LAROUCHE
Brochette de faisan, de pintade et de sanglier marinés.

Saumon. «Cela permettra d'augmenter l'approvisionnement en matières premières et assurera que tout l'élevage de gibiers et de volailles fait au Bas-Saint-Laurent passera par cet abattoir régional.» Mais quels sont-ils, ces produits? J'y arrivais justement.

Les suprêmes de faisan et de pintade ou de canard mariné fumé, le magret de canard de Barbarie, la mousseline de foie de faisan au porto d'érable, la terrine aux trois gibiers à l'hydromel, les cretons de sanglier.

Voulez-vous que je continue? Il y en a d'autres!

Tous ces produits sont exclusifs et préparés selon des recettes dont seul Marc Laperrière connaît le contenu puisque c'est lui qui les a élaborées.

Ils sont entiers, découpés, marinés, fumés, cuisinés ou en charcuterie. De l'autruche, du cerf roux, du sanglier entier découpé et autres produits sont aussi disponibles sur demande.

Les Québécois sont de plus en plus friands de gibier

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



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



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



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



présente son

**Brunch
Fête des Mères**

19^{ans} enfants: 10^{ans}

Amenez votre mère à la mer!

Ouvert les jeudi et vendredi midi

115, quai Saint-André, Vieux-Port, Québec
692-1010

www.poissondavril.net

Café
A'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!

Chansonner
les
vendredis
soir



Les Frères Tac
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



AU GOÛT DU JOUR



ARCHIVES LE SOLEIL

Deux ans déjà

Il y aura bientôt deux ans que Claude Thomas inaugurerait, sur la rue Saint-Joseph, son cabaret «Les Folie's de Paris». Pour souligner l'événement, l'Ordre des gens d'affaires de Québec lui rendra hommage le 16 mai, durant un dîner-spectacle particulier auquel les amis et les connaissances de M. Thomas sont invités à participer, moyennant une contribution de 85 \$ par personne. Depuis l'ouverture de ce cabaret, plus de 430 représentations ont été offertes et le nouveau directeur général de l'établissement, Michel Vaclair, estime que plus de 85 000 repas y ont été servis. Un tout nouveau spectacle sera offert, en première, ce soir-là et un don sera remis à la Fondation Cardinal Villeneuve. P.Ch.

Festival de l'érable

Depuis hier jusqu'à demain, c'est le Festival de l'érable qui bat la marche à Plessisville. La journée d'hier a surtout été marquée par le dévoilement des gagnants des concours provincial, national et international des produits de l'érable et par la reconnaissance du Grand maître sucrier international, dont vous retrouverez sûrement le nom, quelque part ailleurs, dans le journal d'aujourd'hui ou dans celui de demain. Aujourd'hui, à 11 h, débute le concours de sculpture sur pains de sucre mais c'est demain, à 13 h que s'ébranlera le défilé de ce 42^e Festival de l'érable au moment même ou débutera une grande partie de sucre à la Coopérative de producteurs de sirop d'érable Citadelle, de 13 h à 16 h. Vous pourrez profiter de votre séjour pour visiter le Salon de l'érable, le Musée de l'érable et la boutique de l'Institut québécois de l'érable ou vous découvrirez une centaine de produits dont un savon à l'érable, des chandeliers à l'érable, des crayons en bois d'érable, des objets de décoration.

Mont Toubillon

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

LE SOLEIL

la vie, mot à mot




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



Jocelyne Dumas,
copropriétaire
Boulangerie
La Mère Michèle

1\$
Rabais de

Le pain de madame Dumas

(Au levain et à la levure, mais aussi au levain intégral. Des pains de toutes les formes, de toutes les saveurs. Pain de campagne, bâtard, parisien, petite et grosse miche, carré, baguette, de ménage...Blanc, de blé, de son, de seigle, aux grains naturels et aux raisins. Muffins, croissants, viennoiseries, tartes, biscuits, galettes... Vol-au-vent et pâtés. Les milles et une variétés du pain quotidien.)



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 28 mai 2000.

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


BOULANGERIE
LA MÈRE
MICHELE