

LE SOLEIL

LA BONNE

# TABLE

La recette des  
«crevettes et pétoncles  
au Pernod»  
du Café Buade  
à lire en page 2

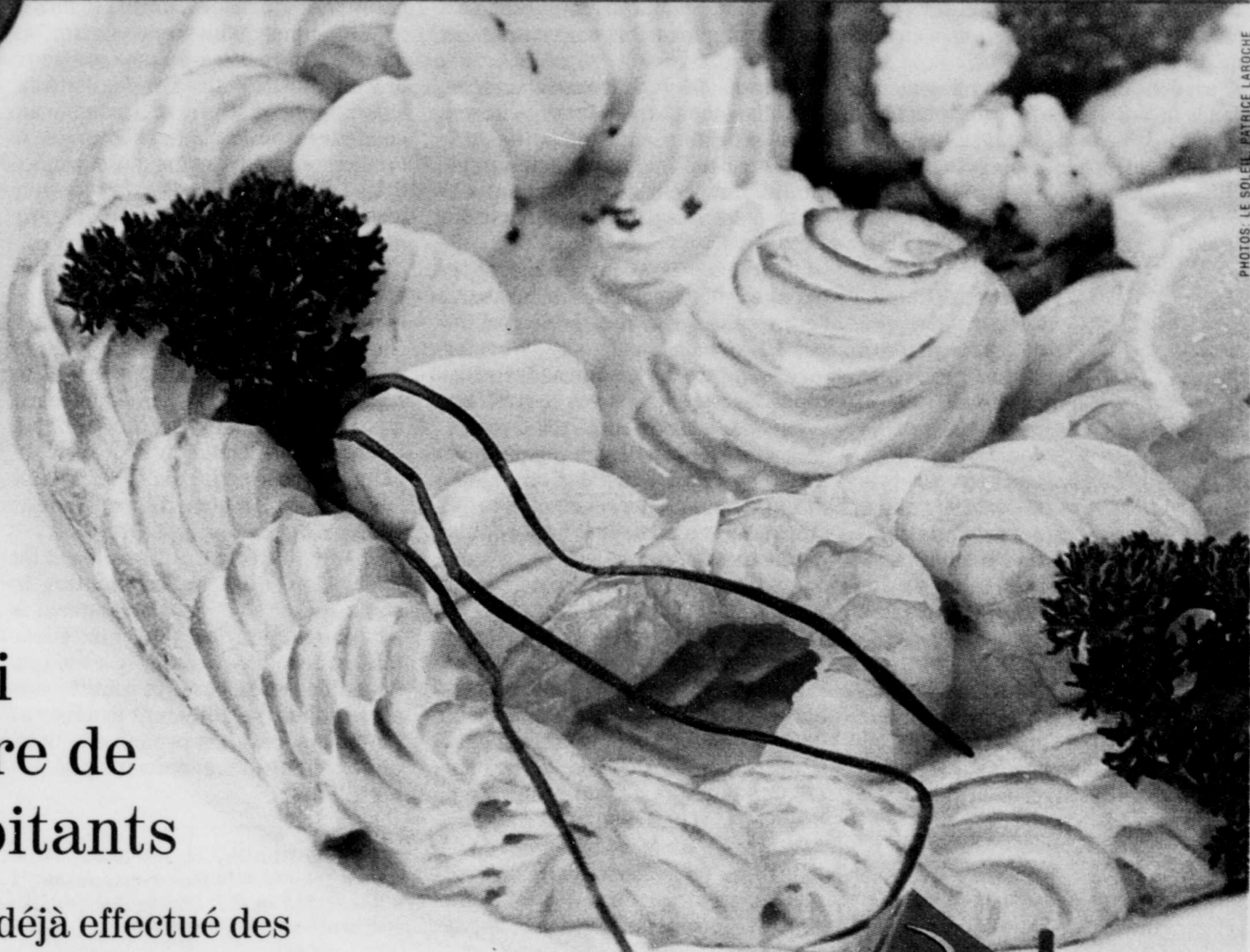
CAHIER 1 LE SAMEDI 5 FÉVRIER 2000



## La relève est déjà formée

Un établissement qui  
fait partie de l'histoire de  
Québec et de ses habitants

■ L'archéologue René Lévesque a déjà effectué des fouilles dans la cave du Café Buade à la recherche du tombeau de Champlain. Rassurez-vous, ce restaurant n'est pas si vieux que ça, mais il est là au moins depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. Claude et Louise Vachon, qui l'exploitent depuis 1974, ont su le faire prospérer au point d'y effectuer un agrandissement qui en a multiplié la superficie par trois ou quatre. Ils en ont aussi profité pour améliorer le menu grâce à la complicité du chef Alain Martineau. À lire en page 2.

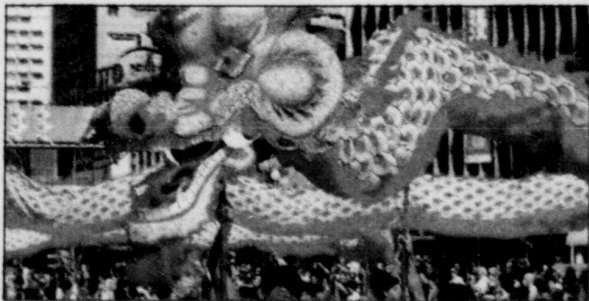


PHOTOS: LE SOLEIL - PATRICE LAROCHE



### L'année du dragon

C'est aujourd'hui que débute le nouvel an chinois, consacré cette année au dragon. Mais en quelle année en est-on au juste? Pierre Champagne vous dit tout en page 5.



### Virage chez Marie-Antoinette

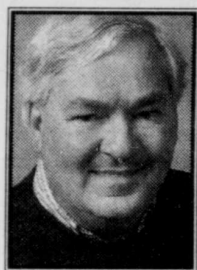
La nouvelle direction des restaurants Marie-Antoinette prépare un virage significatif qui nous dévoilera «Marie» dans ses nouveaux atours au printemps. À lire en page 7.

## « CAFÉ BUADE »

## Le resto d'un siècle

**L**e New World Restaurant, ça vous dit quelque chose? En fait, c'était le nom que portait en 1919 — et même avant — l'actuel Café Buade, établi depuis toujours sur la rue du même nom.

C'est donc dire que cet établissement, dont la façade étroite ne trahit pas l'importance, fait en quelque sorte partie de l'histoire de Québec et de ses habitants.



Richard  
Côté

RCote@lesoleil.com

Propriétaire des lieux depuis 1974, alors qu'il était dans la jeune trentaine, Claude Vachon a exploité ce café pendant 26 ans grâce à la précieuse collaboration de sa conjointe Louise. Les deux fils, Guy et Jérôme, se sont pour leur part initiés dès leur ado-

lescence à la restauration, et en ont pratiqué tous les métiers depuis quelques années.

Comme leur mère Louise a décidé de prendre sa retraite, il y a trois ou quatre mois, et que leur paternel entend faire de même d'ici quelque temps, les deux jeunes hommes se préparent sérieusement à assurer la relève. Ce

n'est pas partie facile, leur a dit leur père Claude, qui leur a décrit les hauts et les bas de la restauration et les exigences de ce travail. Qu'il suffise de rappeler que pendant ces 26 ans, maman Louise s'est rendue au restaurant à six heures chaque matin pour en préparer l'ouverture.

Pendant de nombreuses années, l'établissement est demeuré sous sa forme d'origine, soit une petite salle longue et rectangulaire achalandée quotidiennement aussi bien par des touristes et des passants que par des habitués.

Les années 1990 ont été marquées par une évolution fulgurante, alors que cette petite salle, appréciée par des générations de clients, s'est transformée en quatre ou cinq grandes salles réparties sur deux étages et ayant une capacité totale de plus de 250 places.

La table a suivi le changement et aux mets simples du début on a ajouté des plats plus recherchés et plus cuisinés, tout en demeurant abordables quant aux prix.

#### TRUITE SAUMONÉE EN SAUCE, CÔTE DE BŒUF AU JUS...

Transformations ou pas, le Café Buade a su conserver les mets-vedettes qui ont fidélisé une clientèle importante d'ici et d'ailleurs depuis longtemps: la truite saumonée sauce hollandaise (16,95\$ en table d'hôte) et la côte de bœuf au jus (19,95\$ en table d'hôte).

Ce dernier mets est tellement en demande qu'on le présente de diverses façons, en deux formats différents, avec des crevettes, avec des pétoncles

ou avec des langoustines. Pour le reste, le menu est toujours assez varié, c'est-à-dire poulet et grillades, salades, casse-croûte (club sandwich, hot chicken, etc., pour environ 8\$), pâtes (7,25\$ à 9,50\$), pizzas (6,95\$ à 19,95\$), ainsi qu'un menu végétarien qui vous permettra de manger pour une dizaine de dollars un feuilleté de légumes bouquetière, une lasagne au cheddar jardinière ou des fettucine à l'italienne au parmesan, par exemple. Si les enfants sont là, ils vous en coûtera alors 5,50\$ pour leur petit menu.

C'est au menu du jour (servi de 11 h à 19 h, 8,95\$ à 13,95\$) et sur les tables d'hôte (de 15\$ à 20\$) que le chef Alain Martineau présente évidemment les plats plus élaborés comme le feuilleté d'esturgeon fumé sauce au vin, l'escalope de veau thaïlandaise et fettucine Alfredo, la brochette de saumon rose sur riz sauce aux câpres ou l'émincé de truite saumonée à l'échalote, notamment.

Somme toute, le Café Buade est un endroit qui offre un tel éventail de choix qu'il réussira très souvent à satisfaire à peu près toutes les clientèles, que leur priorité soit le coût, le genre de nourriture, la qualité des plats ou tout simplement le décor et l'atmosphère. C'est probablement ce qui explique son succès jusqu'à aujourd'hui.

LE CAFÉ BUADE, 31, rue Buade, Vieux-Québec. Tél.: 692-3929. Ouvert sept jours, de 7 h à 22 h (à 24 h en été). Réservations possibles pour groupe de 20 à 125 personnes.

LA RECETTE  
DU CHEF

Le chef Alain Martineau avec la relève, Guy et Jérôme Vachon.

Crevettes et pétoncles  
au Pernod

Pour quatre personnes

## INGRÉDIENTS

- 20 crevettes (26 à 30 à la livre) pelées, déveinées, cuites avec queue
- 20 pétoncles canadiens blancs (26 à 30 à la livre)
- 50 ml de sauce demi-glace
- 1 c. à thé de Pernod (au goût)
- 250 ml de crème 35%
- 8 pommes de terre moyennes
- sel et poivre au goût
- 4 c. à table de beurre ou de margarine

## Décoration

- 4 tranches de citron cannellées, persil frais et queues d'échalotes vertes en fines lanières

## Ustensiles requis

- Sac à pâtisserie, une douille cannellée (#6 ou 8) et un cannelure

## PRÉPARATION

— Cuire les pommes de terre pour en faire une purée en y ajoutant beurre, sel et poivre. À l'aide du sac à pâtisserie et la douille cannellée, disposer la purée dans l'assiette (voir photo en page une). Réserver jusqu'au moment de griller légèrement au four, à 450°F.

— Faire revenir les pétoncles au beurre à feu moyen pendant environ trois minutes. Y déposer ensuite les crevettes juste pour les réchauffer. Retirer les pétoncles et crevettes et les garder au chaud. Déglacer au Pernod, ajouter la demi-glace et la crème. Laisser réduire une minute.

— Au moment de servir, déposer la sauce au fond des assiettes de pommes de terre, qui ont été préalablement grillées au four. Déposer les pétoncles d'un côté et les crevettes de l'autre. Placer la décoration et accompagner de légumes de votre choix.

Bon appétit!  
Le chef Alain Martineau

St-Valentin

Menu  
6 services 75,95\$ par couple

Incluant:  
1 bouteille de vin  
2 apéros  
2 trous normand

Rouleaux impériaux au canard confit et relish de concombre  
ou  
Feuilleté de saumon mariné, sauce au chèvre et ciboulette  
ou  
Consommé de canard au porto  
ou  
Sorbet vodka-citron

Duo de saumon frais et crevettes géantes au safran et poivrons rouges  
ou  
Surlonge d'agneau grillé au basilic et poivre rose  
ou  
Tourmedos de bœuf Boston grillé, sauce au vin rouge et cassis  
ou  
Délice framboises et chocolat

Café • Thé • Infusion

Réservez tôt  
64, René-Lévesques Ouest • 521-5106  
du vendredi 11 février au lundi 14 février 2000

# AU MÔSS

## NOS MOULES À VOLONTÉ SONT TROIS FOIS MEILLEURES

Pour seulement 19,95\$, dégustez à volonté nos  
surprenantes moules dans leurs trois cuissons,  
en casserole, gratinées ou décortiquées.

Le dimanche matin, les déjeuners originaux  
du Môss sont servis de 9h à 14h.



255, rue Saint-Paul, Vieux-Port 692-0233

Galaxie De l'exotisme pour la  
restaurant Saint-Valentin?

Venez renouveler votre amour, dans le  
charme de la fine cuisine asiatique.

Spécial St-Valentin 39,95\$  
pour 2 pers. (réservation préférable)

Le dimanche 50%  
Réduction de 50% pour la deuxième  
personne le dimanche, au choix d'une  
table d'hôte à partir de 15,95\$/pers.  
À partir de 17h (février 2000 seulement)

APPORTEZ VOTRE VIN

977, route de l'Église, Ste-Foy, (coin l'Église et Quatre-Bourgeois) 650-6636

OUVERT 7 JOURS

## LA BONNE TABLE

## Le vin noir du Brulhois

**J**e vous emmène sur la route qui va de Bordeaux à Toulouse, vers les Côtes du Brulhois, enchâssées entre les landes à l'ouest, la Gascogne au sud, le Quercy à l'est et le Périgord au nord. On y produit sur plus de 230 hectares des vins noirs, faits entre autres de Tannat, Cabernet-Franc, Fer Servadou (clone du Malbec) et Abouriou. Ces fils du pays Tolosan constituent la fierté des vigneron



Jérôme-Henri  
Dejardin  
jhdejardin@sprint.ca  
Collaboration spéciale

## À VOTRE SANTÉ

Les quelque 700 ans qui nous séparent de cette époque glorieuse furent parsemés de tourments et de conflits qui finirent par jeter ce rejeton de la famille des vins du sud-ouest dans un oubli total! Depuis 30 ans, le ciel du Brulhois s'éclaircit à nouveau.

Aujourd'hui, la cave de Donzac et la Confrérie des Vins noirs du Brulhois organisent le championnat du monde de coupeurs de raisins, au cours duquel sont mis à l'honneur les nobles et séculaires gestes d'autrefois. Nous avions eu, il y a quelques mois, la bonne surprise de découvrir un de ces vins. Vous vous souviendrez peut-être du *Carrelot des amants* 1996 (SAQ régulier 508 879, 12% alc/vol, 750 ml, 9,60\$). Ce *Côtes de Brulhois* rendait hommage à travers son étiquette à cette ruelle médiévale, appelée carrelot. Ces

carrelots reliaient deux rues plus larges et abritaient, parmi d'autres, les amours nocturnes illégitimes de la fameuse reine Margot, grande pécheresse devant l'éternel.

Nous avions découvert avec ce *Carrelot des amants* un vin au nez surprenant, plus grillé qu'épicé, tout désigné pour faire honneur à cette cuisine qui, de Auch à Agen, de Montauban à Cahors et Mont de Marsan, se détaille sur des menus de restaurants hauts en saveurs et en couleurs.

Aujourd'hui, avec un *Les Mages*, je vous propose d'accompagner, pourquoi pas, quelques belles cuisses de canards.

Un Tolosan baptisé *Les Mages* en souvenir de trois viticulteurs solidaires qui, vers 1350, auraient décidé d'unir leurs efforts et leur « science pour faire connaître, urbi et orbi, le résultat de leur labeur ». Des précurseurs admirés de tous et dont le souvenir se perpétue à travers ce vin à la robe d'abbé, au nez de cerise confite et de groseille, et qui en bouche s'exprime tout en finesse et souplesse (SAQ rég. 552 521, 750 ml, 12% alc/vol, 9\$).

## MISE AU POINT

Un lecteur méticuleux me fait judicieusement remarquer que dans ma chronique du 22 janvier intitulée « Merci Bill », je donnais à un vin *Renzo Mazi Toscana Erta e China* 1997 une avantageuse 9<sup>e</sup> place au nombre des 100 meilleurs vins de l'année désignés par le *Wine Spectator* ! Il s'agissait en fait de la 90<sup>e</sup> ! Mea culpa, il y a des zéros qui se perdent.

De plus, ce lecteur scrupuleux me signale son étonnement par rapport à ce qu'il perçoit comme une frustration de ma part vis-à-vis de cette élection du meilleur vin du monde ou vin

de l'année 1999. Si d'autres lecteurs ont eu à mon égard ce même type d'impression, qu'ils se rassurent, ils n'ont pas tort ! Cela dit, sachez que je ne nourris aucune frustration vis-à-vis de la presse américaine spécialisée en général, ni de *Wine Spectator* en particulier ! Je ne suis allergique qu'à ce type d'amalgame qui consiste à désigner un vin, un seul, qu'il soit américain, français, italien, espagnol ou bantou, comme champion, toutes catégories, des vignobles de la planète. C'est à mon avis faire un bien grand tort au vin que de lui désigner (à tout prix) ce type de champions!

## DU CÔTÉ DE CHEZ PABLO

Certains n'apprécient le vin espagnol que lorsqu'il provient de la Ribera del Duero, comme le *Vega Sicilia*, ou plus modeste (du point de vue des prix) de la Rioja ou du Penedes.

Certains autres, tout aussi inconditionnels, ne jurent que par les Tempranillo, Grenache et autres Parellada lorsqu'il s'agit des vins de Pablo Picasso ! Tout proche du Penedes nous arrive de la Conca de Barbera, un *Alenya* 1996, conçu sur base d'un duo Cabernet Sauvignon-Merlot. Ce dernier étant pressenti comme le cépage d'avenir, pour les rouges, dans cette partie de la Catalogne où, pour les blancs, le Chardonnay se veut exceptionnel.

Un vin attrayant à plus d'un titre, ne fut-ce que par le prix (13,95\$) ! Au nez, du tabac frais et du cèdre (parfois passe le chocolat) ; en bouche la vanille prédomine ; en cave il patientera de deux à quatre ans. Si

comme moi vous êtes inconditionnels de la langue de veau tricotée de tagliatelles, vous l'adorez. Voici la recette :

## Ingrédients

- 1 paquet de tagliatelles (450 g - Delverde semoule de blé dur)
- 400 g de langue de veau
- 60 g de poitrine fumée
- 1 carotte
- 1 demi-bulbe de fenouil
- 1 verre de vin blanc
- 6 tomates
- 2 échalotes
- 4 c. à soupe d'huile de tournesol
- parmesan râpé

## Préparation

— Coupez la langue en lanières après l'avoir fait bouillir dans de l'eau salée (90 minutes). Réservez-la au chaud.

— Coupez la carotte et le fenouil en petits dés et hachez les échalotes ; hachez l'oignon ; quant aux tomates, après les avoir pelées, épépinez et concassez-les.

— Découpez le morceau de poitrine en lardons et faites-les revenir, à la poêle et dans l'huile. Intégrez le fenouil, les échalotes, la carotte (jusqu'à ce qu'ils dorent). Ajoutez le vin blanc et portez à feu vif jusqu'à évaporation ; envoyez les tomates ; diminuez à feu doux et faites mitonner à feu doux (une demi-heure).

— Cuisez les tagliatelles (5 à 6 minutes) ; après les avoir égouttées ; versez-les dans la casserole, et poursuivez la cuisson le temps de déboucher le vin ; garnissez de parmesan, touillez et déposez vos languettes.

RAFFINÉ  
GÉNÉREUX  
SAVOUREUX



EN SOIRÉE  
ENCORE MIEUX!  
ENCORE PLUS!

DU MERCREDI AU SAMEDI

- PÂTES
- ENTRECÔTE
- CRÊPES CLASSIQUES
- CRÊPES BAVAROISES

A PARTIR DE  
**8.75\$**

INCLUANT BIÈRE EN FÛT OU BOISSON  
GAZEUSE OU CAFÉ THÉ, TISANE

BRUNCH SUR ASSIETTE  
SAMEDI ET DIMANCHE DE 9H À 14H

48, RUE SAINT-PAUL, VIEUX-PORT  
**694-9595**

**JARDIN DE CHINE**  
SZÉCHUANNAIS ET CANTONNAIS

**Spécial Saint-Valentin**

**49.95\$\* 2**

Table d'hôte  
9 services

incluant 1 bouteille  
de vin sélectionné

\* Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.

**Réservez maintenant !**

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

**MUNDIAL**

**SPÉCIALITÉS:**  
Pâtes, pizzas européennes,  
grillades et sandwicherie

**Les pâtes en folie**  
(dimanche - lundi - mardi)

**Créez votre trio de pâte**  
Plus de 200 combinaisons possibles.

**6 pâtes:**

- Penne
- Cannelloni
- Linguine
- Tortellini
- Farfale
- Ravioli

**12 sauces:**

- Pesto
- Churchill
- Saumon fumé
- Alfredo
- Arabiate
- Deauville
- Florentine
- Bella Casa
- Mare monte
- Carbonara
- Salsicia Rosa
- Gorgonzola

**10.95\$**

• Une seule pâte farcie par trio.

5 à 7 tous les soirs avec buffet et spéciaux  
Jeudi et vendredi: groupe d'ambiance

965, route de l'Église  
(coin Quatre-Bourgeois) Sainte-Foy  
**6 5 2 - 1 1 7 0**

**Le Brûlé**  
RESTAURANT  
Cuisine Européenne  
au parfum de chez nous

À l'occasion de notre  
**1<sup>er</sup> anniversaire**

le chef vous propose  
son menu

**"Temps des neiges"**

en vigueur tous les soirs en février  
(excepté week-end St-Valentin)

Salade panachée au jambon de canard fumé  
et parmesan italien  
ou  
Champignons cuisinés à la façon bourguignonne  
Potage du jour

Les rognons de veau de lait sautés  
sauce mère sur lit de pâtes fraîches  
Filets de truite arc-en-ciel grillée, sauce Argenteuil  
La bavette de bœuf premier choix grillée  
à l'échalote française

Notre table de desserts maison  
Café, thé, infusion

**18.95\$**  
par pers.

Menu gastronomique  
de la **St-Valentin**  
12, 13 et 14 février  
renseignez-vous  
**29.95\$**  
par pers.

**Réservez tôt!**  
**849-6678**

1021, boul. du Lac, Lac-Beauport

## LES RECETTES DE LA SEMAINE



PHOTO CLASSICO

## Poulet aux tomates séchées

Donne 6 portions

## INGRÉDIENTS

- 3 ou 4 c. à soupe (45-60 ml) de beurre
- 6 poitrines de poulet désossées, sans peau
- 3 ou 4 tomates séchées finement hachées ou coupées en fines lamelles
- 3 oignons verts finement hachés ou coupés en diagonale
- 1 bocal (470 ml) de sauce pour pâtes Alfredo à l'ail rôti de Classico

## PRÉPARATION

- Faites fondre le beurre et faites-y dorer le poulet. Ajoutez les tomates séchées et les oignons verts.
- Prolongez la cuisson de 1 minute.
- Incorporez la sauce pour pâtes.
- Laissez mijoter (sans bouillir) 4 ou 5 minutes ou jusqu'à ce que l'intérieur du poulet soit cuit.

Avec  
sauce  
Alfredo  
à l'ail  
rôti

Source: Classico

Pesto aux  
épinards  
sur  
linguini

*Cette recette est idéale lorsqu'il est impossible de se procurer du basilic frais.*  
Donne 6 portions.

## INGRÉDIENTS

- 4 t. (1 litre) de feuilles d'épinards non tassées
- 3/4 t. (175 ml) de parmesan râpé
- 1/2 t. (125 ml) de noix de Grenoble

- 1/4 t. (50 ml) d'huile d'olive
- 1 grosse gousse d'ail
- 2 c. à thé (10 ml) de basilic séché
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce au piment avec ail Tabasco
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 16 oz (480 g) de linguine, cuites

## PRÉPARATION

- Au robot culinaire ou au

mélangeur, réduire en une préparation lisse les épinards, 125 ml (1/2 tasse) de parmesan, les noix, l'huile d'olive, l'ail, le basilic, la sauce Tabasco et le sel, afin d'obtenir 250 ml (1 tasse) de pesto aux épinards.

— Bien mélanger avec les linguine cuites. Servir avec les 50 ml (1/4 tasse) de fromage qui restent.

Source: Tabasco

Pouding au pain  
pommes-cannelle

Donne 8 portions

Préparation: 15 minutes + réfrigération

Cuisson: 55 minutes

## INGRÉDIENTS

- 2 c. à table beurre ou margarine
- 2 pommes évidées, hachées
- enduit en vaporisateur
- 3 t. (750 ml) cubes de pain blanc ou de blé entier de la veille
- 1/2 t. (125 ml) raisins secs
- 4 oeufs
- 2 t. (500 ml) lait
- 1/3 t. (75 ml) cassonade tassée
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille
- 1/2 c. à thé (2 ml) cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 ml) muscade moulue

## PRÉPARATION

— Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les pommes en remuant. Couvrir et cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes ramollissent un peu, environ 5 minutes.

— Vaporiser d'enduit un plat pour le four de 1,5 litre peu profond. Dans le plat, mélanger les pommes, les cubes de pain et les raisins.

— Dans un bol moyen, battre les oeufs avec le lait, la cassonade, la vanille, la cannelle et la muscade jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser sur le mélange aux pommes. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Préchauffer le four à 350°F. Cuire le pouding au four jusqu'à ce que la lame d'un couteau inséré au centre en ressorte propre, de 45 à 55 minutes. Servir chaud, tiède ou froid.

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



## La Grande Bouffe du Carnaval

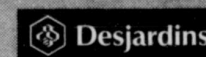
5 à 7 au Manège militaire  
Le mercredi 9 février 2000Carnaval  
de Québec  
Kellogg'sSAQ  
restauration

En collaboration avec:

Vittel

Entrée gratuite  
avec le port de l'Effigie du Carnaval.  
Réservée aux 18 ans et plus.Les Restaurateurs  
partenaires

PRÉSENTÉ PAR

VISA  
Desjardins

LE SOLEIL

# Le dragon goûtera... le poulet

## Les Chinois célèbrent leur jour de l'An 4698 du calendrier lunaire

PIERRE CHAMPAGNE  
*Le Soleil*

C'est aujourd'hui, 5 février, que débute, pour tous les Chinois de la Chine et pour toute la diaspora chinoise à travers le monde, l'année du dragon. Le dragon succède au lapin ou au lièvre... sauf au Vietnam où c'était l'année du chat.

Par contre, au Laos, au Cambodge et en Thaïlande, l'année chinoise dite du dragon ne débutera que le 13 avril, soit deux mois plus tard.

Mais de quelle année précisément s'agit-il? En ce qui concerne le calendrier chinois, c'est aujourd'hui que débute l'an 4698. Par contre, au Laos, en Thaïlande et au Cambodge, c'est l'année 2543 qui débutera dans deux mois.

Le zodiaque chinois a un cycle de 12 ans et chaque année est identifiée par un animal différent. L'année du dragon nous reviendra donc dans 12 ans et cette année-là sera l'an 4710 du calendrier lunaire chinois.

Pour tous les restaurateurs asiatiques du monde, le bestiaire zodiacal chinois peut permettre la création de mets qui sont en accord avec l'année en cours. C'était le cas, l'an dernier, pour l'année du lapin ou du lièvre. En ce qui concerne le dragon, c'est une autre paire de manches.

En fait, la moitié des animaux qui forment le zoo de l'horoscope chinois peuvent être consommés en Amérique du Nord. Ainsi, le bœuf, le lapin, le cheval, le mouton, le coq et le cochon sont des animaux recherchés

pour la rapidité de leur viande par les occidentaux. Le rat, le tigre, le serpent, le singe et le chien le sont moins mais ils demeurent populaires dans plusieurs pays du monde. Même le rat. Reste le dragon. Quel dragon? D'où sort-il ce dragon imaginaire? Comment peut-on l'apprêter dans une assiette? Aucunement.

Alors aussi bien l'oublier. On ne vous servira pas de dragon dans les restaurants chinois ni cette fin de semaine ni jamais. Il y a cependant de fortes chances que l'on mange du poulet dans toutes les familles chinoises d'Amérique et d'Asie puisque le poulet est le mets traditionnel du nouvel an pour les Chinois, comme l'est aussi la dinde pour les Québécois. Le dragon donc, goûte le poulet.

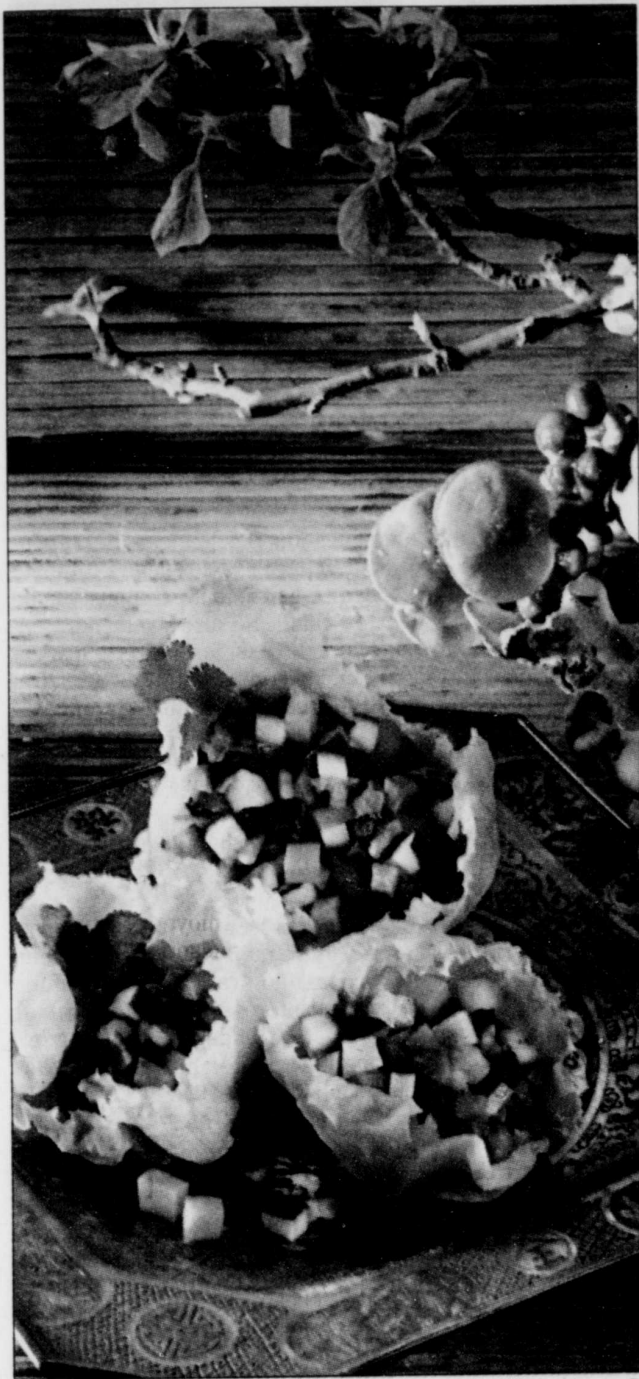
### FRIVOLE, VOLAGE, INFIDÈLE...

On compte dans la région de Québec une vingtaine de restaurants chinois, une quinzaine de restaurants thaïlandais, une trentaine de restaurants vietnamiens et deux ou trois tables japonaises. Le choix est donc assez vaste.

Quant au dragon, il symbolise le magique, le mystérieux, la puissance du ciel, le divin, l'immatériel, les sciences occultes, la foi et la spiritualité. L'homme dragon est instinctif et spontané. Il entretient d'excellentes relations avec les jeunes enfants et les personnes âgées. Il est aussi reconnu pour subjuguier littéralement tous les animaux. Côté cœur, il est volage, frivole, léger et infidèle mais intense, généreux et sincère.

C'est le serpent qui, l'an prochain, succédera au dragon.

### L'homme dragon est instinctif et spontané; volage et frivole mais intense et généreux



Joli et savoureux plat traditionnel du Jour de l'An chinois: un mélange de cubes de poulet et de noix, servis dans des feuilles de laitue.



Pour commencer le repas, une bonne soupe de crevettes avec radis rouges et épinards, assaisonnée au gingembre.

**LE SAINT-VICTOIRE**  
BISTRO • RESTAURANT

*Le bistro français de Québec*

**Week-end Saint-Valentin**  
11 au 14 février

*La table des amoureux*

Aumônière de boudin aux pommes et balsamique  
ou  
Ramequin d'escargots et épinards  
ou  
Carpaccio de bœuf aux champignons  
ou  
Petits choux farcis au Chevalier Mailloux  
ou  
Potage ou salade Sainte-Victoire

Poulet de Cornouaille et sa poêlée de foie aux bleuets 18,95\$  
Parmentier d'oie confit aux champignons sauvages et oignons perlés 19,95\$  
Rose de saumon minute, purée de pois verts et tomates confites 21,95\$  
Noix de ris de veau caramélisées, flan de courges aux noix de pin 23,95\$  
Croustillant de crevettes, julienne de poivrons au chou chinois 25,95\$  
Médaille de bison grillé, tian de légumes au chèvre 27,95\$

Reservez tôt et participez au tirage d'un forfait romantique à l'Hôtel Royal William

Dessert du moment  
Café, thé, tisane  
Musique de choix avec pianiste

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

**Aux trois nouilles**

★ ★ ★

**NOUILLERIE BAR ASIATIQUE**

Tables d'hôte **33<sup>33</sup>\$** pour 2 pers.  
avec 1 bouteille de vin sélectionnée ou  
1/2 bouteille de saké

Service de valet • 1147, Cartier, Québec • 640-3336

Nouveau! Café-Bar

**21 pour**

**LE MANDRIN**  
DU SPAGHETTI

**SUR LES SPAGHETTIS**

Ce coupon vous donne droit à un SPAGHETTI GRATUIT d'une valeur égale ou inférieure à celui que vous commandez au prix courant. (Consommation sur place). Valable pour 2 personnes jusqu'au 1<sup>er</sup> mars 2000

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

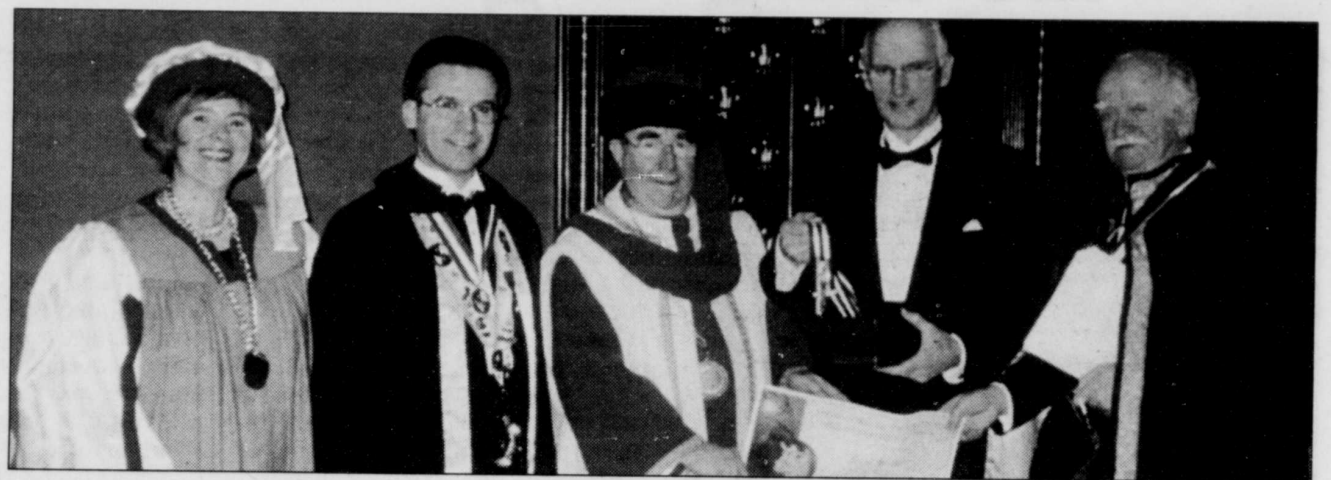
## AU GOÛT DU JOUR

Les Belges et leurs « petit gris »  
sont repartis

C'est hier que se tenait, déjà, le banquet de clôture du Festival gastronomique belge qui s'est tenu durant toute la semaine au restaurant du Café de la Terrasse, au Château Frontenac. Le plat en vedette, hier soir, s'appelait « le tatin de chicons aux petits gris de Namur à la crème d'herbes fraîche », une création du chef Charles Jeandrain, propriétaire du restaurant Biétrumé Picar, à Namur, qui était invité par le Château Frontenac depuis le 29 janvier. Traduction: les petits gris sont des escargots, et les chicons une sorte de salade. La Belgique succédait ainsi à la Suède, qui était très présente à l'occasion du dernier Carnaval de Québec. Les Suédois étaient partout, facilement reconnaissables dans leurs vêtements folkloriques, et c'est au Château Frontenac qu'un cuisinier suédois nous avait fait découvrir quelques plats tout aussi typiques que les costumes. P.Ch.

## Carnaval des fromages

Connaissez-vous le Brie matin de Paris? Le St-Paulin Ligueuil? Le Camembert Charles VII? Le Brebiou Pur Brebis? Le Roquefort Papillon Noir? Ce sont là quelques-uns des fromages importés par la compagnie Saputo, celle-là même qui vient tout juste de s'approprier la fromagerie Cayer de Saint-Raymond. Le 31 janvier, elle parrainait une dégustation d'une douzaine de fromages français au restaurant La Faim de Loup, à Sainte-Foy. Cette dégustation marquait le début du Carnaval des fromages français, qui se tiendra durant tout le mois de février à cette enseigne, sise au 2830, chemin Sainte-Foy. La particularité de ce festival, c'est qu'il est gratuit... ou presque. «Le fromage sera incorporé dans les plats du menu du jour, en sauce ou autrement», affirme le loup lui-même, M. Claude Duchesne. Tout au long du mois, les chefs Christian Thérien et Olivier Doyon cuisineront des plats dans lesquels le fromage sera à l'honneur. À découvrir! P.Ch.



## Rassemblement des confréries

Le ministre Paul Bégin n'avait pas cru bon se présenter au Parlement de Québec pour présider, il y a quelques jours, le souper du rassemblement des confréries bachiques et gastronomiques marquant l'arrivée du deuxième millénaire, ni pour recevoir les insignes et le parchemin du premier commandeur honoraire du Conseil des confréries bachiques et gastronomiques du Québec, qui avait été imprimé spécialement pour lui. Occupé à d'autres fonctions importantes, il avait désigné le président et directeur général de la Commission de la capitale nationale, M. Pierre Boucher, à le représenter. La cérémonie devait être haute en couleurs, comme en fait foi cette photographie sur

laquelle on reconnaît quelques-uns des principaux responsables de ce rassemblement, à savoir M<sup>me</sup> Hélène Lortie, de Vin-Art International, M. Jean Chouzenoux, responsable de la soirée et ex-président de l'Amicale des sommeliers, M<sup>r</sup> Ghislain K. Laflamme, grand maître de la Confrérie des costes du Rhône, M. Pierre Boucher représentant le ministre, et enfin, à l'extrême droite, M. Jean-Gilles Jutras, ambassadeur du vin. Près de 200 convives ont ainsi pu découvrir la magnificence du restaurant Le Parlementaire, l'un des plus anciens de la capitale nationale, et déguster un repas gastronomique mettant en vedette toute la saveur des produits du Québec. La brigade a d'ailleurs mérité une ovation.

## Liquor Store

**MM** Peter Sgobba et Charles Lacroix, copropriétaires du restaurant Liquor Store de Sainte-Foy, ont profité du lancement du plus récent magazine *Le Chef* pour annon-

cer, cette semaine, leur intention d'offrir des franchises de Liquor Store dans toute la province de Québec. Pour ce faire, ils ont retenu le service d'un franchiseur professionnel, M. Henry Anderson, qui a longtemps travaillé à la franchise des restaurants Sports-scène (Cages aux Sports) et d'un porte-parole officiel, M. Denis Bouchard. Ouvert depuis avril 1997, le restaurant-bar et cabaret Liquor Store, situé à Place de la Cité, est un établissement multifonctionnel où il est possible, sous un même toit, de se restaurer, de fumer un bon cigare, de jouer au billard et d'assister à des spectacles très populaires presque tous les soirs. M. Sgobba n'a cependant pas voulu dé-

voiler au représentant du SOLEIL la mise de fonds qu'il fallait investir pour décrocher une franchise de Liquor Store. Les intéressés doivent communiquer avec M. Anderson par courriel, en composant le liquorstorecabaret@sympatico.ca. P.Ch.

## Vive les bleuets

Selon une recherche du Département américain de l'agriculture, une consommation régulière de bleuets réduirait les effets reliés au vieillissement, comme les pertes d'équilibre, de coordination ou de mémoire. L'étude révèle aussi que le bleuet arrive au premier rang des légumineuses et des fruits pour ses propriétés antioxydantes. C'est du moins ce que rapporte M. Richard Roy dans un récent bulletin d'information du ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. P.Ch.

**Rôtisserie Ste-Angèle**

Dans le confort et l'intimité d'une maison bicentenaire, les douces flammes de notre foyer pétillent et symbolisent la devise de notre personnel: vous offrir chaleur et courtoisie.

**Spécial St-Valentin et Carnaval**

**À ta fête c'est gratuit!**  
(Excluant boissons; sur réservation; avec 3 pers.)

**Prix de groupe**  
(sur réservation)

**Nouveau!**

**Déjeuner:**  
lundi au vendr. de 7h à 11h  
sam. et dim. de 8h à 15h

**Bientôt, fermeture à 3h A.M.,  
jeudi au dim.**

32, rue Ste-Angèle,  
Vieux-Québec  
Réservations: (418) 694-3339  
(Facilité d'accès au stationnement,  
coin Ste-Angèle, McWilliams)

**La Ripaille**

**TABLE D'HÔTE**  
Feuilleté de moules et d'escargots  
à la crème et poivrons doux  
Fondant de foie de volaille forestière  
Terrine de caribou et ses confitures  
Soupe ou consommé de boeuf  
Médillons de veau pommes et calvados  
Ris de veau aux crevettes et coriandre  
Saumon frais aux deux moutardes  
Entrecôte au poivre vert  
Filet mignon roquefort et noisettes  
Magret de canard au vinaigre de framboises  
Carré d'agneau aux fines herbes  
Cassolette de crevettes et pétoncles au miel et gingembre  
Suprême de faisán aux pleurotes  
Dessert au choix • Café ou thé

**PROMOTION SPÉCIALE**  
**47<sup>95</sup>\$ POUR 2 PERSONNES**  
\* Sur présentation de ce coupon avant le repas.  
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.  
Valable jusqu'au 11 février 2000.

**VALET DE STATIONNEMENT dès 18h**  
9, rue Buade, Québec  
(à deux pas du Château Frontenac)  
Réservations: 692-2450

**OUVERT SAMEDI DÈS 15h ET FERMÉ LE DIMANCHE**

**C'est bon à en croquer l'assiette**

**D'ORSAY**  
RESTAURANT • PUB

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

**La Gamelle**  
1109, route de l'Église, Ste-Foy  
659-1336

*Mon p'tit coeur  
je t'emmène à  
La Gamelle*

**SPÉCIAL ST-VALENTIN**  
2 mezzé+  
1/2 litre de vin  
**44<sup>95</sup>\$**

Valable du 11 au 14 février



Le premier restaurant Marie-Antoinette sur le boulevard Laurier, en 1965.

ARCHIVES LE SOLEIL

## Place à « Marie »

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

« Marie va bientôt se dévoiler ». Tel est le titre qui coiffait une annonce qui a été publiée en fin de semaine et dans laquelle on demandait des candidatures pour des postes de directeur de succursale, de directeur adjoint et de gérant adjoint en cuisine pour la chaîne de restaurant... Marie-Antoinette.

Depuis le 5 novembre, la famille Letellier, qui avait été à l'origine de cette chaîne de restaurants, n'a plus rien à voir avec la direction des restaurants Marie-Antoinette inc., qui appartiennent maintenant à M. Gilles Pépin et à un groupe d'investisseurs. Le fils Letellier, Jean, a cependant conservé un seul chaînon de la chaîne, à savoir le Marie-Antoinette de Sainte-Anne-Beaupré. Quant à M. Pépin, il n'en est pas à ses premières armes en restauration puisqu'il fut pendant des années un des principaux actionnaires des restaurants Pacini.

Le nouveau propriétaire des restaurants Marie-Antoinette n'a pas voulu lever réellement le voile sur « Marie », mais il a confirmé au SOLEIL que, pour l'instant, tous les restaurants Marie-Antoinette conserveraient le nom de Marie-Antoinette. Mais dans l'avenir, rien n'est moins sûr puisque le prénom de « Marie », qui se veut un peu hypocristique (mot qui exprime une intention affectueuse) sera désormais utilisé pour certaines promotions et à la

longue, il pourrait bien, en effet, être appelé à succéder subtilement à celui de Marie-Antoinette. Et c'est au printemps que Marie va se dévoiler, nous a précisé M. Pépin. Elle dévoilera une nouvelle image, une nouvelle cuisine et de nouvelles couleurs qui seront plus au goût des nouveaux propriétaires. Par exemple, il n'est plus question de retrouver, sur les réclames des restaurants Marie-Antoinette, celles de partenaires comme Pizza Delight et Coq Rôti.

Les restaurants Marie-Antoinette célébreront leur 44<sup>e</sup> anniversaire l'été prochain. Le premier établissement avait ouvert ses portes sur le boulevard Laurier, à Sainte-Foy en 1956, au même endroit que celui qui s'y trouve toujours, soit presque à l'intersection de la route de l'Église. Il s'agissait alors d'un tout petit « diner » qui offrait des frites, des clubs et des hamburgers comme tous

les « diner » que l'on retrouvait alors sur les autoroutes américaines. Le nom de Marie-Antoinette vient du prénom de la copropriétaire, M<sup>me</sup> Marie-Antoinette Letellier. Dans les meilleures années, on dénombrait près d'une vingtaine de ces restaurants. Il y a un an, la direction annonçait la fermeture de cinq des 12 établissements qu'elle possédait encore, mais la compagnie avait déjà fermé cinq de ses établissements depuis 1993. Les nouveaux propriétaires ont bien l'intention de mettre un terme aux fermetures et de permettre à « Marie » de bien négocier le tournant 2000.

Des hommes  
d'affaires  
relancent la  
chaîne  
Marie-  
Antoinette

**Resto ambiance**  
**LES FRÈRES DE LA CÔTE**  
1190, rue St-Jean  
692-5445  
**Les « soupe-tôt »**  
4 choix de table d'hôte à 9,95\$  
de 16h30 à 18h30  
**Brunch du dimanche de 10h30 à 15h**  
**Les soirées Moules & frites à volonté 12,95\$**  
du dimanche au jeudi incl.  
OSSO-BUCCO • CANARD CONFIT • PAVÉ DE SAUMON • FOIE DE VEAU • PÂTES • PIZZA • GRILLADES • GIGOT D'AGNEAU

1462570

## AU GOÛT DU JOUR

### Encore les femmes

Les femmes sont partout dans l'hôtellerie et la restauration, affirmons-nous dans ces mêmes pages, au début de janvier, et l'histoire continue à faire des vagues. « Quelle bonne idée d'avoir écrit cet article sur les femmes en hôtellerie et en restauration... », nous écrit M<sup>me</sup> Lulu Turgeon, la responsable des relations publiques de l'Hôtel Loews Le Concorde, « mais... » Nous avons alors présenté M<sup>me</sup> Renée Gosselin comme la directrice des ventes de cet hôte. En vérité, M<sup>me</sup> Gosselin est la directrice générale adjointe et la directrice du marketing du Concorde. C'est M<sup>me</sup> Annie Bouchard qui est la directrice des ventes depuis quelques mois. Directrice générale adjointe, c'est important puisque, comme nous le mentionnions, c'est aussi une dame, M<sup>me</sup> Johanne Johnson, qui est la directrice du Château Frontenac. Si la tendance se confirme, les femmes dirigeront presque tous les hôtels de Québec à brève échéance. P.Ch.



Charles Lacroix, Raymond Bolduc et Bertrand Quiriaux.

### Nouvelle «Cage» à Charlesbourg

Dans le but de rajeunir, de moderniser et d'alléger le décor, la Cage aux Sports de Charlesbourg a été l'objet, au cours des dernières semaines, de rénovations majeures qui ont nécessité des investissements de près de 250 000\$. La décoration intérieure met désormais l'accent sur l'aspect local du sport, et différents thèmes seront exploités dont, entre autres, une « zone extrême » consacrée à l'alpinisme sur glace, un coin « Famille LaRoche » de Lac-Beauport, une zone de la gardienne de but Manon Rhéaume et un espace Fernand Marcotte. On y expose aussi différents objets ayant un attrait particulier pour les gens d'ici, comme des chandails de toutes les équipes professionnelles de hockey qui sont passées par Québec. Une grande murale de 35 pieds de long illustrant les montagnes de la région et mettant en valeur toutes les pentes de ski qui nous entourent fait aussi partie de la nouvelle décoration. On reconnaît sur cette photographie le propriétaire de la Cage de Charlesbourg, M. Charles Lacroix, M. Raymond Bolduc, directeur général des Remparts et des Citadelles, et M. Bertrand Quiriaux, le gérant du restaurant. P.Ch.

### Formation pour tous

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec offre des cours de formation en cuisine, en pâtisserie et sur les plaisirs de la table. Ces cours (environ 200\$) sont offerts en semaine de soir et la fin de semaine, à l'Institut, au 401, rue de Rigaud, à Montréal. Informations au 1-800-361-5111, poste 5113, ou www.ithq.qc.ca.

**HÔTEL CLARENDON**  
**DUFOUR**  
**Le Charles Baillargé**  
**TABLE D'HÔTE CARNAVALESQUE**  
Tartare de St-Jacques à la coriandre  
Saumon confit à l'écorce d'orange et basilic  
Poivrons au fromage de chèvre et aromates  
Terrine de ris de veau au curry et herbes fraîches  
Salade aux oeufs de caille et magret d'oie  
Le potage du Bonhomme Carnaval ou le consommé de gibier au caribou  
Petite salade du marché  
Ballottine de pintade aux raisins et Muscadet et ses nouilles au beurre  
Blanc de volaille et poêlée de pied de mouton  
Noisettes de porclet, crème de romarin  
Escalope de saumon, sa crème de gingembre  
Pavé de boeuf sauce Périgourdine  
Crevettes géantes, saisies à l'huile d'olive  
Côtelettes de longe d'agneau et son confit  
Tournefos de bison à l'orange  
Les desserts de notre chef pâtissier  
Café, thé ou infusion  
À partir de 19<sup>95</sup>\$  
**DÉJEUNER GOURMAND**  
Dimanche: 10h30 à 13h30  
ADULTES 12<sup>95</sup>\$ ENFANTS 5<sup>95</sup>\$ (5-12 ans)  
57, rue Ste-Anne, Vieux-Québec  
692-2480

**Beaugarte**  
**Les Soupe-tôt**  
Mardi au samedi : 16h à 18h30  
Dimanche : 16h30 à 21h  
Soupe  
dessert  
café  
à partir de 8,95\$  
6 choix de menu  
**Psitt!!!**  
La Saint-Valentin se célèbre  
les 12 et 13 février  
Promotion habituelle en vigueur  
Nombreuses surprises  
Réservez maintenant!  
**659-2442**

1462571

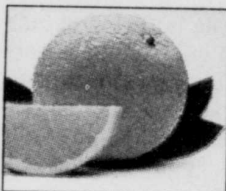
## LES CONSEILS DE JOSIANE

## Février, mois du cœur

Cette année, la Fondation des maladies du cœur du Québec se déroule sous le thème «Le cœur et l'hiver». Chaque semaine, ce mois-ci, j'aborderai un ou plusieurs thèmes qui concernent la santé cardio-vasculaire. Bon mois du cœur!

## Tabac et vitamine C

Une étude de l'Université de l'Arizona, réalisée par Johnston et ses collaborateurs concernant la vitamine C chez des étudiants non fumeurs, indique que 1 à 2% d'entre eux présentent une déficience de cette vitamine. Un taux marginal (proche de la carence) se retrouvait chez 12% des sujets en automne et chez 16% des sujets en hiver. Les participants ayant ces taux bas de vitamine C consommaient significativement moins de légumes et de fruits que ceux dont le taux sanguin de vitamine C était adéquat. On sait que des niveaux sanguins faibles de vitamine C sont associés à de la fatigue et à une



Les oranges sont riches en vitamine C.

augmentation des infections des voies respiratoires. On sait aussi que les fumeurs sont plus exposés que les non fumeurs à manquer de vitamine C. En effet, la cigarette épuise les réserves corporelles de vitamine C, et augmente par conséquent les besoins de cette vitamine chez les fumeurs. Et puisque le tabac est une source importante de radicaux libres (destructeurs des cellules), il importe de renforcer le système de défense de l'organisme par une consommation adéquate de vitamine C, qui joue aussi le rôle d'antioxydant. Les aliments qui contiennent naturellement le plus de vitamine C sont les agrumes (orange, pamplemousse, clémentine, citron), les fraises, le brocoli, le cantaloup, le chou, les asperges et les kiwis.

## Huiles de poissons et santé du cœur

Les recherches se poursuivent intensément dans le domaine des huiles de poissons et continuent à faire jaser. Et pour cause! Les gras oméga-3 qu'elles contiennent jouent un rôle très bénéfique dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Les oméga-3 diminuent la formation de caillots sanguins, ils aident à abaisser les taux anormalement élevés de triglycérides (sorte de gras présent dans le sang) et ils aident à prévenir l'arythmie et les arrêts cardiaques. Ces gras bénéfiques aident aussi à normaliser la tension artérielle chez les individus qui souffrent d'hypertension, un autre facteur de risque des maladies du cœur. De plus, les huiles de poissons contribuent à réduire les récurrences après une angioplastie ou un pontage, et elles jouent un rôle anti-inflammatoire. Certaines études ont d'ailleurs montré que la consommation de poisson deux fois par semaine réduisait d'environ 50% le risque de faire un infarctus. Conclusion: mettez du poisson à votre menu, c'est bon pour votre cœur. Et rappelez-vous: plus la chair du poisson est grasse, mieux c'est! Il vous faut donc opter pour des poissons tels que le saumon, la truite, la sardine ou le maquereau.



Plus la chair du poisson est grasse, mieux c'est!

## Produits naturels? Parlez-en à votre médecin...

Un nombre croissant de personnes font appel aux thérapies complémentaires (que certains appellent «alternatives»).



Ginseng et hypertension ne font pas bon ménage.

Il peut s'agir d'acupuncture, de supplémentation avec des produits à base de plante, ou de visites chez un chiropraticien. Une des préoccupations manifestées par le Dr Andrew Weil, dans le bulletin mensuel *Self Healing* de mars 1999, concerne le fait qu'un pourcentage important des personnes qui font appel à ces méthodes s'abstiennent d'en parler avec leur médecin. Ce peut être par crainte que leur médecin de famille désapprouve ces méthodes ou encore parce qu'ils croient ne pas pouvoir recevoir de conseils à ce sujet. Ainsi, ces patients s'exposent au risque de subir des réactions croisées s'ils prennent des médicaments, ou de voir s'aggraver un problème de santé si le produit naturel qu'ils prennent n'est pas compatible avec leur condition. Pre-

nons par exemple le cas d'une personne atteinte d'hypertension, qui consommerait du ginseng. Ce produit naturel peut être très bénéfique pour aider une personne à retrouver sa vitalité. Cependant, le ginseng est contre-indiqué pour les personnes souffrant d'hypertension. Comme vous pouvez le constater, cette situation présente un risque d'autant plus grand que le médecin ou le pharmacien ne pourra faire de recommandation à ce sujet s'il ignore quels produits vous consommez. La règle

d'or: lorsqu'un professionnel de la santé vous demande quels médicaments vous prenez, n'oubliez pas d'inclure aussi les produits naturels!



Josiane Cyr nutritionniste

Collaboration spéciale

## Restaurant Le Paddock

## FORFAIT CAVALLO

Tartelette d'escargots à l'émincé de poireau et gruyère  
Mosaïque de ris de veau au caramel épice  
Méli-mélo de fines pousses au vinaigre balsamique  
Fumante de la souprière ou  
Consommé de boeuf forestier  
Piccata de porc aux mandarines et poivre vert  
Couloubiac de saumon sauce à l'estragon  
Filet de boeuf grillé au fondant de stilton  
Le choix du maître pâtissier  
Thé, café ou tisane  
21,95\$  
(Taxes et service en sus)

EN PRIME  
2\$ d'argent de pari  
pour tenter votre chance  
ainsi que le  
programme de courses

HIPPODROME DE QUÉBEC

RÉSERVATIONS: 525-8268

ADMISSION ET STATIONNEMENT\* GRATUITS

\*Remboursable avec repas, paris ou loterie vidéo.

OFFRE SPÉCIALE  
POUR CEUX  
QUI S'AIMENT  
SEULEMENT

À la Saint-Valentin, offrez-vous une demi-bouteille de champagne Moët & Chandon pour seulement 30\$, ajoutez-y 10\$ et partez avec deux coupes à champagne signées sur un magnifique pied en étain.

Menu à partir de 29<sup>95</sup>\$  
Du 12 au 14 février... c'est ça l'amour!

L'ÉCHAUDÉ

RESTAURANT

Réervations: 692-1299

\*Quantité limitée de 6 pieds par soir. Du 12 au 14 février

Le Vendôme

Pour nos 50 ans

50% sur notre table d'hôte du midi

Le soir Spécial

48\$ pour 2 pers. avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

VALET DE STATIONNEMENT

36, côte de la Montagne, Québec

Rés.: 692-0557

AU CAFE Suisse

Table d'hôte

SAINT-VALENTIN

les 13 - 14 février

Cocktail au champagne

Trio fondue

(suisse, chinoise, chocolat)

59<sup>95</sup>\$ pour 2 pers.

Pianiste et chansons

Vieux-Québec 694-1320 Mont Sainte-Anne 826-2184