

PLAISIRS

Petites douceurs
À la découverte de bijoux de cafés H 3



Francine Ruel
Des feuilles et des tomettes H 8



La ville d'Helsinki sous la pluie



DÉCOUVERTES

Jour de marché à HELSINKI



PHOTOS: COLLABORATION SPÉCIALE ANNE DESJARDINS

Le poisson constitue un des aliments vedettes de la gastronomie finlandaise, que les gens d'Helsinki se procurent au marché central de la ville.

Markus Maulavirta, chef de cuisine du restaurant **Nokka**, à Helsinki. ▼

■ La saison du hareng bat son plein à Helsinki. Le marché public de la capitale finlandaise est envahi ces jours-ci par une joyeuse horde de pêcheurs venus des quatre coins du pays pour proposer leurs recettes spéciales, souvent issues d'une tradition familiale plus que centenaire. Des centaines de plats de hareng sont proposés aux visiteurs au cours de cette grande fête populaire. Mais, bien que fière de ses coutumes culinaires ancestrales, Helsinki est aussi un haut lieu gastronomique, qui présente d'étonnantes parentés avec notre propre fine cuisine.



Helsinki est une ville magnifique, vibrante, riche en histoire, très moderne et tout à fait européenne. Son climat, influencé par les courants chauds du Gulf Stream et de la mer Baltique, est plus tempéré que celui de la ville de Québec, avec des hivers où la température moyenne oscille entre 0 degré centigrade et -10. C'est, bien sûr, une toute autre histoire en Laponie et près du cercle polaire, où la longue nuit arctique rend les hivers longs et difficiles. Tout comme chez nous.

Ma tournée récente des épicerie, marchés publics et de quelques-unes des meilleures tables d'Helsinki m'a permis



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

de constater combien nos traditions culinaires respectives sont influencées par notre appartenance à la grande confrérie des pays nordiques. Les produits vedettes de nos deux cultures gastronomiques empruntent beaucoup à cet héritage et contribuent à nous donner une identité distincte, dont nous avons raison d'être fiers. La cuisine finlandaise moderne, tout comme la cuisine canadienne d'aujourd'hui, sont à l'image de leurs territoires : les quatre saisons y sont mises en valeur et l'on puise dans les vastes étendues d'eau salée et d'eau douce pour apprêter une impressionnante variété de poissons et de fruits de mer ; une forêt mixte et des conifères en abondance nous donnent accès à de nombreux gibiers à poils et à plumes, sauvages ou d'élevage ; notre capacité réduite à cultiver les fruits et les légumes de saison nous amène à faire preuve d'une grande créativité dans leur utilisation ;

Voir **HELSINKI** en H 2 ►



RECETTE DU CHEF

Marie-Chantal Lepage

■ Rare femme chef au Québec et la seule dans notre région, Marie-Chantal Lepage a remporté plusieurs prix dont l'or dans le cadre du concours international de cuisine chaude qui se tenait en mars 1998. Originnaire de Québec et œuvrant dans le domaine de la haute cuisine depuis l'âge de 16 ans, madame Lepage est autodidacte. Elle a perfectionné son art en travaillant dans de grands restaurants tels la Maison Serge Bruyère, la Bastille, Chez Bahuaud et le Melrose. Depuis 1994, elle propose à la clientèle du Manoir Montmorency une fine cuisine québécoise combinée aux produits du terroir. De plus, elle enseigne à des futurs chefs à l'école Wilbrod-Bhérec de Québec.

Tartare d'huîtres parfumé au cerfeuil et piment d'Espelette, pain campagnard grillé

INGRÉDIENTS

24	huîtres
2	échalotes grises hachées finement
2 c. à s.	cerfeuil frais haché
4 c. à s.	huile d'olive
1 c. à table	vinaigre de vin blanc
1 pincée	piment d'Espelette
	poivre du moulin
	sel au besoin
4	tranches de pain de campagne grillés

PRÉPARATION

- Ouvrir les huîtres et les hacher grossièrement. Récupérer 4 coquilles creuses dont vous allez vous servir pour mettre le tartare dans l'assiette.
- Dans un bol en inox, assaisonner les huîtres en commençant par les échalotes, le cerfeuil, le piment, le vinaigre et le poivre. Incorporer l'huile par la suite, rectifier l'assaisonnement au besoin.
- Remplir chaque coquille du tartare et disposer la coquille sur un nid de gros sel pour que l'huître soit stable dans l'assiette. Servir avec du pain de campagne grillé.

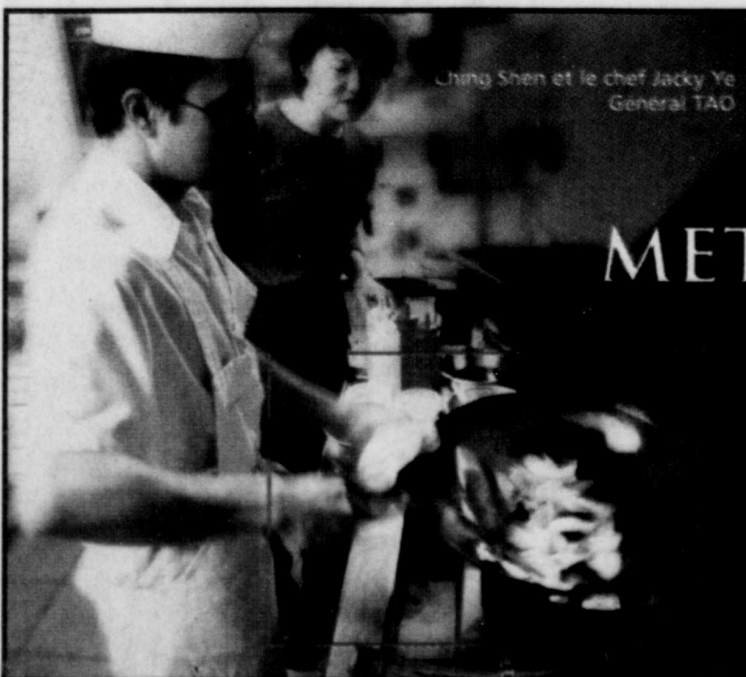
Vin suggéré : **Léon Beyer Riesling 2001**, code de bouteille 81 471

Manoir Montmorency
2490, avenue Royale
Beauport
Tél. : 663-3330



Le tartare d'huîtres de Marie-Chantal Lepage.

PHOTOS: LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE



Ching Shen et le chef Jacky Ye General TAO

METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

Un mets santé que ne dédaignerait aucune dynastie. Dans un wok, des ingrédients de première qualité, comme ce sauté de légumes, colorés et variés à souhait. Une cuisine que plusieurs qualifient de diététique et d'énergétique. Un attrayant menu de spécialités cantonnaises et széchuannaises: rouleaux de printemps, poulet du Général Tao, bœuf à l'orange, crevettes aux noix d'acajou, raviolis chinois, épinards croustillants... **Vert brocoli, jaune gingembre, rouge poivron.**

LES HALLES DE SAINTE FOY
Angle du Vallon et Quatre Bourgeois

General TAO

658-8588

RECETTES

ANNE DESJARDINS
Collaboration spéciale

Poitrines de poulet farcies aux champignons

(pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

4	poitrines de poulet désossées, sans la peau
400 g	de champignons tranchés
1	blanc de poireau haché
50 g (3 c. à s. + 1 c. à t.)	de beurre
200 ml (env. 3/4 L.)	de crème à 15 %
	sel et poivre blanc au goût

PRÉPARATION

1. Faire fondre à feu doux dans le beurre les champignons et le blanc de poireau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la crème et laisser réduire à feu moyen pour épaissir. Saler et poivrer au goût. Mettre de côté.
2. Tailler une pochette dans la poitrine de poulet à mi-épaisseur. Aplatir les filets légèrement.
3. Remplir la cavité avec le mélange de champignons et poireau. Bien refermer.
4. Faire sauter les poitrines à feu moyen-vif dans un peu de beurre environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Assaisonner de sel et poivre au goût.
5. Servir avec un riz à la tomate.

Saumon mariné au fenouil et à l'aneth

(pour 8 à 10 personnes)

INGRÉDIENTS

1 kg (2,2 lb)	de filets de saumon (partie du milieu)
45 ml (3 c. à s.)	de sel de mer
15 ml (1 c. à s.)	de sel fin
45 ml (3 c. à s.)	de sucre
100 ml (1/3 L.)	graines de fenouil séchées
100 ml (1/3 L.)	graines d'aneth séchées
10	grains de poivre blanc entiers

Pour la sauce à la moutarde:

30 ml (2 c. à s.)	de moutarde de Dijon
30 ml (2 c. à s.)	de moutarde ordinaire
30 ml (2 c. à s.)	de vinaigre de vin blanc
200 ml (3/4 L.)	d'huile
	sel et poivre blanc au goût

PRÉPARATION

1. Retirer toutes les arêtes du saumon.
2. Mélanger les deux sels et le sucre, puis le fenouil et l'aneth dans deux bols différents.
3. Placer le poisson dans un grand plat, la peau en bas. Bien frotter le poisson avec le mélange de sucre et de sel.
4. Ajouter les grains de poivre grossièrement concassés et recouvrir tout le filet avec le mélange de fenouil et d'aneth.
5. Laisser mariner au réfrigérateur 24 heures.
6. Bien mélanger la moutarde et le sucre dans un bol. Ajouter le vinaigre de vin blanc, puis l'huile, quelques gouttes à la fois, en fouettant bien. Ajouter le sel et le poivre blanc au goût.
7. Retirer les filets de saumon du réfrigérateur juste avant de servir. Couper les filets en fines lanières en prenant soin de ne pas retirer le mélange d'herbes séchées. Servir avec la sauce à la moutarde, du pain de seigle noir et de la bière, si désiré.

Ces recettes sont tirées de « New Flavours from Finland », éd. Otava



Les petits fruits sauvages sont très populaires en Finlande pour rehausser la saveur des plats et cuisiner des desserts. On les vend en vrac au marché central d'Helsinki.

HELSINKI

Suite de la H 1

les petits fruits et les champignons sauvages gagnent en popularité; nos deux pays produisent aussi d'excellents fromages très typés parce qu'issus de ces terroirs spécifiques. Et puis, il y a le Nord. Avec ses troupeaux d'élan et de rennes (chez nous c'est plutôt le caribou), son ombre chevalier et ses plantes sauvages comestibles, que l'on redécouvre grâce à l'influence de ces peuples autochtones.

CUISINE SAISONNIÈRE

Parce que nous partageons un climat et une géographie similaires à bien des égards, nos cuisines respectives ont donc beaucoup en commun. Mais la philosophie qui les sous-tend est aussi étonnamment semblable...

Par exemple, à Helsinki comme chez nous, les meilleurs chefs cuisinent en suivant le rythme des saisons, utilisant surtout des produits locaux, qu'ils contribuent à faire émerger par la création de liens durables avec les petits producteurs. Non seulement ils les soutiennent en achetant leur production, mais ils agissent aussi comme conseillers dans la phase de recherche et de développement de ces produits.

Parce que nous partageons un climat et une géographie similaires, les cuisines canadienne et finnoise ont beaucoup en commun

Le chef Markus Maulavirta, du réputé restaurant Nokka dans le port d'Helsinki, appartient à cette génération de chefs créatifs qui contribuent à définir les paramètres de la nouvelle gastronomie finnoise. De sa cuisine ultramoderne, où il travaille uniquement avec la convection et les plaques à induction, il est en contact quotidien avec une trentaine d'éleveurs et de producteurs maraîchers qui habitent, pour la plupart, dans un rayon de 100 km de la capitale.

Pour mieux l'expliquer son aire d'approvisionnement, il tire une grande carte de la Finlande de derrière un comptoir. Dans un anglais expressif mêlé de finnois, il me montre les villes et villages où sont situés ses principaux fournisseurs. « La farine que nous utilisons pour produire notre pain vient d'un petit moulin situé à Kemio, où le meunier prépare le grain en petite quantité selon mes spécifications. Nous achetons notre canard d'un fermier qui habite à 100 km d'ici et qui vient me le livrer plusieurs fois par semaine. Ici c'est Inkoo, où nous achetons notre agneau, nos champignons sauvages et notre beurre. Goûte ce beurre. Il est fait de façon artisanale; c'est le meilleur que j'ai jamais goûté. Et notre renne provient de Salla, dans le Nord, où les troupeaux sont laissés en quasi-liberté. C'est en Laponie. Tu connais la Laponie? C'est très beau. Il faut y aller! »

Le chef Maulavirta travaille depuis 20 ans en cuisine. Au fil des ans, tous ces petits fermiers sont devenus ses amis. Il me montre ses microlaitues,

d'une fraîcheur inégalée. « Elles sont cueillies tous les matins à 10 h et le maraîcher me les livre lui-même aussitôt. Y a pas plus frais. » Il me demande comment les chefs canadiens travaillent leurs produits. Je lui parle de Jean Leblond et de ses mescluns magnifiques. De l'agneau des prés salés, des fromages québécois. Il sourit, satisfait. Nous appartenons vraiment à la même confrérie des Nordiques gourmands et nous parlons le même langage culinaire...

SAVOUREUSES DIFFÉRENCES

Les différences entre les cuisines finnoise et canadienne sont aussi très éloquentes. D'abord, il y a l'influence des pays voisins, notamment la Russie, qui se fait sentir avec constance. Les betteraves, le chou, le poisson et les légumes marinés, les eaux-de-vie sont très utilisés en cuisine, de même que certaines variétés de charcuteries qu'on retrouve aussi ailleurs, notamment en Europe de l'Est. Certaines épices, comme le carvi, l'aneth ou les grains de fenouil, reflètent aussi cet héritage balte, sans oublier le hareng, qu'on apprête de mille manières, à la fois traditionnelles et modernes.

À cause de sa position géographique qui la place entre le 60° et le 70° parallèle, la Finlande est aussi influencée par ses très longues journées d'été, même dans la capitale, Helsinki. Avec une température moyenne de 28° C, en juillet et de 16 à 19 heures quotidiennes d'ensoleillement, on arrive

à produire une très grande quantité d'herbes fraîches et aussi de petits fruits (autant sauvages que cultivés) qui développent une forte concentration en sucre grâce à cette exceptionnelle exposition aux rayons solaires.

Ainsi, bien que la Finlande ne produise pas de vin, ce pays est un des principaux fabricants d'alcools de petits fruits dans le monde: baies d'argousier, groseilles rouges, chicoutai, framboises, fraises, etc.

Le pain a aussi été élevé au rang de grand art dans ce magnifique pays du soleil de minuit. Celui à base de seigle entier est un des symboles de la culture culinaire finnoise et chaque région en propose différentes variétés: noir, pâle, à la mélasse, sous forme de pains plats ou de croûtons.

Oubliez la baguette et le pain blanc; à Helsinki comme ailleurs, on consomme un pain artisanal fabriqué à partir des meilleures farines et de levains naturels, et l'on ignore aussi la tendance mondiale vers les farines de blé. L'orge, l'avoine, le blé concassé font partie du quotidien.

Enfin, le concept d'une saine alimentation, mêlé à la pratique constante d'activités de plein air, semble être partie intégrante du mode de vie finlandais. Contrairement à nous, ces alliés du Nord semblent avoir réussi à éviter (en bonne partie, du moins) la méga-influence nord-américaine des repas-minute de piètre qualité.

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

BANC D'ESSAI

Sauce arrabiata Splendido

LE CHOIX DU PRÉSIDENT

Cette marque maison de la chaîne d'alimentation Loblaw a contribué à la renommée de ce supermarché dans l'Ouest et en Ontario. La qualité est en général constante et supérieure à ce qui se fait dans ce secteur. Un des secrets de la marque, c'est l'importance accordée aux ingrédients frais. Les nouvelles sauces tomate Splendido sont de bons exemples de cette réussite. Faites uniquement de tomates fraîches et d'épices, sans ajout de sucre ou d'agent de conservation, elles sont aussi près que possible d'une sauce maison. L'arrabiata est digne de sa réputation gentiment incendiaire, sans pour autant poser de problème aux palais sensibles. Excellente sur des pâtes, elle fera aussi une intéressante base pour une sauce rosée, des moules marinara ou une crème de tomates. Chez Loblaw, Provigo et Maxi. A.D.



Vinaigrette balsamique et fromage Asiago

CLASSICO

La compagnie Classico est désormais bien connue pour sa gamme de sauces tomate de grande qualité préparées sans additifs et déclinées sur tous les modes (arrabiata, épinards, olives et basilic, Alfredo, etc.). Mais quand on connaît un tel succès, on ne s'arrête pas en si bon chemin. Après avoir lancé deux nouveaux pestos, Classico se lance maintenant dans les vinaigrettes à l'italienne avec succès. Celle-ci est d'un genre différent; elle retient d'abord le goût prédominant du vinaigre balsamique, dont on se laisserait vite si ce n'était du fromage Asiago, qui vient lui donner une pointe de piquant et de personnalité supplémentaire. Pas besoin de forcer la dose pour obtenir un résultat convaincant. Disponible dans la plupart des épiceries. A.D.



Moutarde à l'ancienne et aux noisettes et sirop de pommes

CIDRERIE VERGER BILODEAU

Quelle belle découverte! Cette moutarde est un pur bijou! Excellente en cuisine, elle donne cependant la pleine mesure de sa subtilité et de sa finesse sur des viandes froides. Particulièrement celle à la noisette et au sirop de pommes. Mes invités ont tendance à vouloir se rendre jusqu'au fond du pot chaque fois que je sors cet excellent condiment. On goûte autant la moutarde que la pomme et les noisettes. Tellement bon que ça peut remplacer le beurre sur une tartine! Un vrai mariage d'amour entre ces trois composantes. En vente au Marché du Vieux-Port de Québec, au Marché Sainte-Foy et chez les Bilodeau, 2200, chemin Royal, Saint-Pierre, île d'Orléans, tél.: (418) 828-9316 A.D.

MON MARIAGE À TOI
LA MOULE ACADÉMIE
SEPT SOIRS SUR SEPT
102, BOUL RENÉ-LÉVESQUE OUEST
649.0478

Que **mijote?**
Marie-Josée

Le beurrier breton

Utilisé en Europe depuis des lustres, le beurrier breton a fait récemment une entrée remarquée chez nous, une entrée d'ailleurs bien justifiée. De fait, son emploi permet une conservation prolongée du beurre tout en lui configurant une texture parfaitement tartinable. Il suffit de verser une demi-tasse d'eau dans le bassin, de remplir de beurre le dessus et de le refermer sur le bassin. De cette façon, le beurre se conserve mou pendant plusieurs jours sans se gâter. Une vraie merveille!

Pom Pom inc.
2700, boul. Laurier
Sainte-Foy G1V 2L4
Tél.: (418) 653-5878. Téléc.: (418) 653-6028

Marie-Josée Roy
propriétaire de Pom Pom

NOUVEAU!
Les Grillades

Steak
Frites
Salade

2 pour 1
13.95\$

De plus, spécialités:
Pizzas - Pâtes - Grillades - Salades

Notre-Dame
Café Bistrot
640, rue Saint-Jean, Québec
522-1211

EMANORBI
DU SPAGHETTI

2 POUR 1

Ce coupon vous donne droit à un **SPAGHETTI GRATUIT** lorsque vous en achetez un de même valeur au prix régulier.

Valable jusqu'au:
24 NOVEMBRE 2003

Limite d'un coupon par 2 personnes. Valable en salle à manger seulement.

3077, ch. St-Louis, Ste-Foy
659-5628

7685, 1re Av., Charlesbourg
627-0161

1147, rue Hart, Trois-Rivières
819 373-0204

TAPEZ
www.844-4444.com
et surfez sur le site des petites annonces du Soleil

- Outil de recherches de petites annonces selon vos critères
- Courriel-alerte: soyez avisé par courriel des nouvelles annonces qui répondent à vos critères
- Inscrivez vous-même vos petites annonces pour le journal et Internet
- Regroupe les petites annonces de la province*

Les petites annonces
LE SOLEIL

www.844-4444.com

Gâteries d'enfer!

Les meilleures adresses pour satisfaire les becs sucrés et les caféinomanes

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Si les adorateurs du cacao fantasmeront à vie sur les gâteaux pur chocolat dégustés autrefois au salon de thé La Garonelle, les becs sucrés de Québec ont encore de quoi se rassasier! Pour satisfaire une rage de sucre ou répondre à l'appel de la caféine, voici un carnet d'adresses sans aucune prétention d'exhaustivité. Dans l'ordre et le désordre, nous vous invitons à (re)découvrir des bijoux de cafés.

Café Krieghoff

□ Le café historique du quartier Montcalm où l'allongé a la cote depuis 25 ans. Une faune d'intellos urbains, de granos et d'anonymes y a ses habitudes quotidiennes. Odeurs de pain rôti et de café grillé, journaux à la traîne, Brel et Reggiani qui cultivent notre nostalgie du Paris d'hier, c'est un vrai de vrai café à l'européenne. Un des seuls endroits à Québec, sinon le seul, où les serveurs en noir amènent toujours avec l'espresso, court ou long, le rituel verre d'eau. Son classique: la fameuse tarte au fromage au fond de biscuits Graham et petits bleuets « quatre saisons »! Un conseil: avant de commander, informez-vous sur le dessert du jour pour ne pas louper la tarte aux pacanes.
1089, avenue Cartier, Québec
522-3711

La Brûlerie Rousseau

□ Dans les Halles du Petit Quartier, ce café ouvert sur les gens qui font leurs courses est extrêmement sympa. Le café torréfié sur place embau-me l'air et vous incite à jeter un œil sur les ardoises décrivant les grains de café « grands crus ». Un incontournable pour leur pouding chômeur servi dans un bol — exigez-le réchauffé avec un verre de lait. Si vous préférez le thé de 17 h, essayez les scones, ces petits pains farineux anglais déclinés, entre autres, au fromage et aux raisins.
1191, avenue Cartier, Québec
522-7786

Salon de thé Le Sultan

□ Caverne d'Ali Baba pour tous ceux qui raffolent des baklavas mielleux à souhait, ce salon de thé sert un bel assortiment de ces petites bouchées orientales fourrées aux pistaches, aux amandes et aux noisettes. Pour un voyage éclair au Moyen-Orient, buvez un thé à la menthe versé selon la méthode traditionnelle ou un café turc, de la dynamite infusée dans une ibrik (cafetière turque). Les plus audacieux fumeront une chicha — pipe à eau — en se prenant pour l'écrivain Pierre Loti assis à la terrasse du Pera Palace d'Istanbul...
467, rue Saint-Jean, Québec
525-9449



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Notre coup de cœur: Le Fin gourmet

□ Il porte bien son qualificatif de « resto sympathique », Le Fin gourmet! Au cœur du quartier Saint-Sauveur, ce café-resto aux allures grano-branqué du Plateau vous peppe un moral avec ses murs citron-lime. Faut voir les clients rôder comme des mouches autour de la vitrine à desserts. La proprio, Marina, cuisinière de ses blanches mains des gourmandises aussi sublimes

qu'un gâteau pommes-noix, un pralin à l'érable et une tarte aux poires, pardonnez-moi l'expression, à se taper le cul par terre! C'est avec ce sourire de dent sucrée que la gentille Louise, la serveuse, nous récite la recette comme à une amie. « Beurre, fruit, crème, vanille... » À quel bon se priver de leur rendre visite!
774, rue Sainte-Thérèse, Québec 682-5849



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Le Petit Cochon dingue

□ Fini le trio de petits cochons (René-Lévesque, Sillery, Petit Champlain)! Un quatrième joint les rangs, Le Petit Cochon dingue. Pâtisserie-boulangerie, ce comptoir pour emporter, doublé d'un chouette café, se cache au 6, rue Cul-de-Sac. On craque pour sa poignée de porte en forme de rouleau à pâte, ses minitartes aux fraises et sa sélection de desserts offerts à la carte des restos, de la tarte fraises-sucre au gâteau Reine-Élisabeth à l'irrésistible glace à la noix de coco. Notre dernière découverte: le gâteau étagé des ancêtres à la pâte vanillée, glace au beurre et crème fraîche. Une bouchée équivalente à une pensée pour sa grand-maman! Un plus, leur café filtre a beaucoup d'arôme!
6, rue Cul-de-Sac, Québec, 694-0303



LE SOLEIL, STEVE DESCHÊNES

Café Le Temps perdu

□ Fréquenté autant par les étudiants que par les profs, le temps semble retrouvé dans ce populaire café ouvert depuis 1986! La carte des douceurs n'offre peut-être pas de madeïnes, ces petits gâteaux en forme de coquille qu'affectionnait tant Marcel Proust, mais son millefeuille maison à la crème fouettée et costarde vous carresse suavement le palais! Fraichement rénové sans perdre au change

son caractère vieillot, c'est une adresse également très appréciée à l'heure de l'apéro.
867, avenue Mgrand, Sainte-Foy, 681-5601

Chez Temporel

□ Chez Temporel est au Vieux-Québec ce que le café Krieghoff est au quartier Montcalm: une institution. Anedocte éculée ou pas, l'écrivaine Chrystine Brouillet y coula des cafés pour une clientèle de poètes, d'originaux et de routards érchant dans les auberges de jeunesse du coin. Deux étages de quiétude où il fait bon étirer un bol de soupe-purée et conclure par une sucrerie maison. Quoi choisir entre une part de gâteau à l'orange pour la conscience ou un moka pour entretenir notre petit bedon? Le meilleur des deux mondes: un carré aux dattes.
25, rue Couillard, Québec
694-1813

Café Loft

□ Le Loft a grandi depuis ses premiers cheesecakes cuits à son ancienne et minuscule adresse de la rue Dalhousie. Maintenant au cœur de Saint-Roch, le Loft voit grand et ses fameux gâteaux au fromage sont toujours des repas en soi! Notre cœur appartient au pommes-caramel (et pomme d'api...), mais nous pourrions le tromper pour une part de gâteau au choco moussoux. Un must au Loft: jouer une partie d'échecs ou lire un « magazine de filles » en savourant son dessert choucho. Si la chance est de votre côté, vous mettrez la main sur un Paris Match pour une mise à jour des derniers scandales à Monaco. Pour son ambiance urbaine décontractée...
291, rue Saint-Vallier
692-4864

Le Jane B. Anglaise café

□ La petite histoire de ce café de Limoilou ne dit pas (ni la serveuse!) si la muse de Gainsbourg, après son dernier concert à Québec, y a bu un espresso court en dégustant une part de « péché de Jane », un gâteau truffé aux deux chocolats! Sur les rythmes arabisants de Brigitte Fontaine, la simplicité de la belle Anglaise marque l'ambiance sans prétention de ce café de quartier où l'on « petit-déjeune » aussi fort bien! Un indice qui ne ment pas sur sa popularité, le plancher est usé. C'est bon signe!
1039, 3e Avenue, Limoilou
529-4944

Bagel Tradition'l

□ Au petit matin, c'est l'odeur de feu de bois qui nous y attire, mais en après-midi, surtout les jours de grand froid, c'est la chaleur — humaine — de la sandwicherie où le personnel hyper gentil distribue les sourires sans compter. Hormis ses beignets salés, la fabrique de bagel de Sillery propose de beaux desserts comme son gâteau aux carottes à la pâte amandine épicée. Un plus, la bagel-galerie, amicalement débaptisée, prête ses murs à des expos itinérantes d'artistes de la relève et d'autres plus reconnus.
1332, avenue Maguire, Sillery, 527-2303

www.cyberpresse.ca

LA GARONELLE
2188, chemin Ste-Foy 694-1336
www.lagaronelle.ca

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

RESTO
FEU ROUGE

Menu festival d'huîtres
Entrées: Huîtres frites (6) 5,95\$
Soupe aux huîtres (6) 4,95\$

Plat principal
Vol-au-vent aux huîtres (8) 8,95\$
servi avec salade maison et légumes
Assiette huîtres frites (9) 10,95\$
servie avec salade maison,
riz et légumes

Table d'hôte
(Jeudi - Vendredi - Samedi -
Dimanche) Dès 17h

Spéciaux
du dimanche
2 pour 9,99\$

Tirage tous les vendredis d'un certificat-cadeau
équivalent au montant de votre facture!
Pour réservations:
2800, boul. Laurier, Sainte-Foy
Tél.: (418) 653-5234

3,00\$
de réduction sur le prix régulier

Ron-fumeur

LE
Steak frites
Un classique Cochon

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

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

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

Cochon depuis 1979
Le Cochon Dingue

46, boul. René-Lévesque Ouest
Québec (coin Cartier)
523-2013

46, boul. Champlain
Quartier Petit-Champlain
692-2013

1326, avenue Maguire
Sillery
684-2013

www.cochondingue.com

Petits déjeuners week-end
JauneTomate

Tous les samedis, dimanches et jours fériés dès 9 h.

Table d'hôte du matin
Jus « Mousseline »
Jus d'orange frais et fraise
Salade de fruits maison
Mini pain au chocolat
Benedicto Jaune Tomate (1 oeuf)
ou
Frittata du jardin
ou
Crêpes (3) aux fruits frais
ou
Rostini aux asperges et parmesan
Pain de campagne grillé et confitures maison
Cappuccino (1) ou Café « moka » ou « latté » à volonté

11,95\$

JauneTomate
DEUX RESTOS:
• 120, boul. René-Lévesque Ouest, Québec • Tél.: 523-8777
• 3121, boul. Hochelaga, Sainte-Foy • Tél.: 658-4415

LA CAVE À VINS

Xérès, Pessac-Léognan et daurada grillée

La fin de semaine dernière a été bénie dans tous les sens du terme. Une dernière belle occasion de rallumer le barbecue en t-shirt et en bermudas pour faire griller une superbe daurada rose de l'Atlantique accommodée au céleri glacé et arrosée, surprise, de mon cadeau d'anniversaire, un Pessac-Léognan 1998 « L'Abelle de Fleuzal » (SAQ spécialité 913 020, 750 ml, 40,25 \$).



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@hotmail.com
Collaboration spéciale

Inattendu et remarquable mariage entre le rouge et la mer! Un bordelais racé, habillé de cuir, où l'épice pointe avec grande délicatesse dans un nez riche en fruits mûrs, cassis et framboise, traversé en finale d'une timide évocation de vanille. Tout cela revient admirablement dans une bouche tissée de tanins délicats et soyeux tirés de 60% de merlot et 40% de cabernet sauvignon. Cette fois, ni cabernet franc, pas plus que de petit verdot ou de carmenère.

Un vin de fête natif des Graves septentrionaux qui, avec le Château La Louvière 1996 de André Lurton (SAQ spécialité 133 835, 750 ml, 60 \$) et le Clémentin du Château Pape Clément 1997 (SAQ spécialité 913 152, 750 ml, 58,50 \$), constituent quelques-uns des fleurons de l'appellation contrôlée Pessac-Léognan présents à la SAQ. Quant aux seigneurs arborant « Grand cru classé » sur leur étiquette, ils ont pour nom « Château Carbonnieux » grand cru classé 1999 (SAQ spécialité 888 867, 750 ml, 65 \$) ou « Château Smith Haut Lafitte » grand cru classé (SAQ spécialité 913 640, 750 ml, 91 \$). Des vins de longue garde, 20 ans et plus.

LE REVOILÀ

Le Château de Gourgazaud nous revient dans sa version « Réserve » millésime 2000. Un Minervois originaire de la Livinière, petit village de l'Aude situé à mi-chemin entre Saint-Jean de Minervois et Carcassonne. On le doit à la famille Piquet, qui gère le vignoble depuis 1973. Sous la robe profonde se devine toute l'intensité d'un vin bien charpenté, riche en matière. Un mariage de passion entre mourvèdre et syrah où jouent, pour le plus grand plaisir du nez, la subtilité du sous-bois en général et de noisette en particulier, mais aussi de truffe.

Un vin fait pour le canard en confit ou le cassoulet (SAQ 750 ml, 13 % alc/vol, 18,10 \$).

XÉRÈS, TOURTE AU COMTÉ ET NOIX DE GRENOBLE

Deux mots d'abord sur le Comté. Un fromage à pâte pressée cuite, originaire de Franche-Comté, qui, sous une croûte sèche, offre une belle saveur de noisettes. Des arômes que l'on retrouve amplifiés lorsqu'on le cuisine, notamment en tourte. Il offre alors au nez des senteurs se confondant avec celles du croustillant de la pâte feuilletée.

Et pour arroser cette petite merveille de la cuisine automnale, je vous propose, hormis un vin jaune d'Arbois ou un Gaillac, le plaisir d'un xérès! Ce vin d'Andalousie incarne le feu, la braise, l'amour passion, l'amour tragique, les corps à corps tantôt sensuels ou vio-

lents, la danse et la corrida, bref tout ce qui fait la légende de cette fière province de l'extrême sud de l'Espagne. Le xérès naît de la rencontre de l'Albariza, une terre d'une blancheur intense et pétrifiée de soleil, avec le palomino, un cépage typique créé par la nature pour faire parfaitement corps avec un sol oublié des dieux, aride et desséché. Sans le palomino, le xérès n'existerait tout simplement pas.

FINO OU OROSO

La vendange de ces raisins, ivres de soleil, donnera un vin blanc, totalement sec et titrant naturellement 11,5 degrés. Après une première fermentation, on l'enfûtera en barriques de chêne avec une première addition d'eau-de-vie de vin jusqu'à 15,5 degrés. À ce stade, le vin devra faire son choix, devenir fino ou oloroso, sec ou doux. Tout dépendra de la flor, une pellicule de levures naturelles se développant en surface.

Intervient alors le *capataz*, le maître de chai andalou, qui déterminera la vocation naissante du vin et accompagnera, trois années durant, son épauvement.

Si le xérès se veut oloroso, on fera disparaître la flor par une deuxième addition d'eau-de-vie de vin jusqu'à 19 degrés. S'il opte pour fino, il recevra de la flor, ce qui lui octroiera son caractère très sec et toute sa fougue aromatique, en éliminant toute trace de sucre résiduel. Il deviendra alors, consommé entre 5 degrés et 8 degrés, le complément intéressant, entre autres, des fameuses tapas.

LA SOLERA

Commencera ensuite le temps de savants assemblages effectués grâce à la *solera*, véritable pyramide de barriques contenant, de haut en bas, des vins dont l'âge va en croissant. Une véritable œuvre d'art élevée dans un décor de cathédrale où les fûts font office de reliques. Nous l'évoquerons un jour.

En accompagnement de notre tourte au comté et noix de Grenoble, je vous propose un Xérès Dry Sack - Sherry de la maison Williams & Humbert résultant de l'assemblage de deux xérès: l'amontillado de la famille des fino (palomino avec flor), l'oloroso (palomino sans flor) avec des vins issus du cépage Pedro Ximenez.

Sous l'ombre de la robe, de très caractéristiques arômes de noix que l'on retrouve avec subtilité dans une bouche généreuse et gourmande. SAQ 013 565, 750 ml, 19,5 % alc-vol, 13 \$.

AGENDA

La conservation de votre vin vous pose problème? Il entre, peut-être, dans vos intentions de vous équiper d'une armoire, voire d'une cave? Vous fourmillez de questions, mais à qui les adresser? Aujourd'hui, à 13 h, 14 h et 15 h, au centre d'animation Art de vivre de Place Sainte-Foy, M. Daniel Roch, propriétaire de l'ébénisterie vinicole 18 Degrés, présente une intéressante réflexion sur la conservation du vin. Comme toujours, une dégustation suivra l'exposé. Entrée libre.

LES VINS DE LA SEMAINE

Des rouges très colorés

Depuis un certain nombre d'années, la mode est aux vins rouges très colorés, denses, corsés, compacts en bouche. Avec, bien souvent, des notes boisées très présentes et un degré alcoolique de 14% et plus...

Comment expliquer ce phénomène? Le principal facteur est de toute évidence l'influence énorme de dégustateurs américains tels, surtout, Robert Parker, l'auteur du bulletin de dégustation *The Wine Advocate*. Car l'Américain et ses collègues du bimensuel *Wine Spectator*, pour ne nommer que ceux-là, se délectent de vins du genre! Et leur accordent des notes élevées, de 90 et plus sur 100...

Autre facteur: dans les concours, ce sont presque inmanquablement les vins les plus colorés, les plus corsés, qui arrivent en tête. Cela aussi, bien sûr, contribue à l'engouement pour ce style de vins. L'intérêt toujours croissant pour le vin et la multiplication du nombre d'amateurs y sont également pour quelque chose.

Car presque tous les amateurs sont très portés, au départ, à avoir un fort penchant pour les vins rouges concentrés et corsés. De toute évidence, parce qu'il est plus aisé d'apprécier de tels vins qu'un bourgogne rouge au plus moyennement corsé, subtil et tout en dentelles.

Il ne faut pas pour autant condamner ce style de vins rouges. Car il y en a de très bons, dont se régaler même les meilleurs dégustateurs.

Il y a toutefois une limite à ne pas dépasser. Trop de matière, trop de chair, et le vin peut en devenir imbuvable, parfois même lourdaud comme une sauce trop riche. On en boit un verre, et on en est lassé aussitôt.

Tel n'est pas le cas en ce qui concerne ce très beau vin qu'est le **Minervois 2001 Cuvée Marie-Claude Château Tour Boisée**, trop boisé, de mémoire, dans le précédent millésime (2000), alors que celui-ci l'est juste à point.

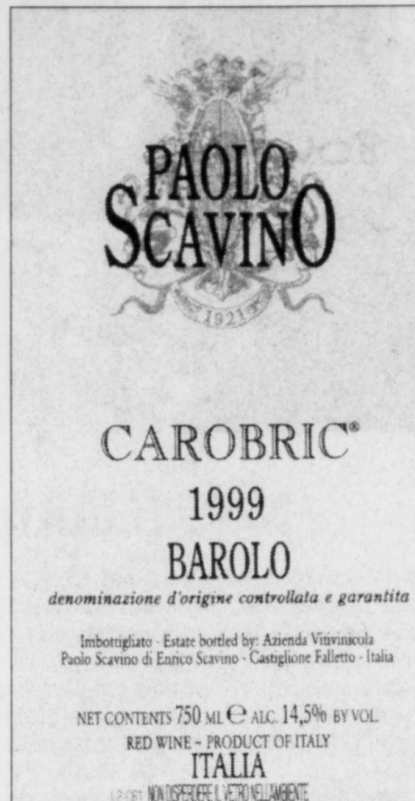
Grenat foncé, son bouquet est ample, généreux, avec les arômes de fruits noirs de la Syrah qui tendent à dominer. La bouche suit, charnue, avec du corps, de belles saveurs franches, et des tannins gras, bien enrobés. Et sans que ses quelque 13,8% d'alcool soient dérangeants.

\$, 395 012, 23,45 \$, ★★★(★)\$\$\$, à boire, 3-4 ans au moins.

Autre caractéristique (hélas!) de tels vins: sauf exception, la plupart sont chers.

Quoi qu'il en soit, toujours est-il que le **Vinho Regional Alentejano 2000 Cortes de Cima** (14% d'alcool) offre beaucoup pour le prix. D'un beau pourpre soutenu, il se présente avec un bouquet intrigant, passablement épicé-boisé, aux notes insistantes de framboises bien mûres. Mêmes arômes au plan gustatif, ses saveurs étant très relevées, avec beaucoup de corps, et puis des tannins veloutés, un petit quelque chose de sucré et, enfin, un après-goût qui n'en finit plus. Excellent.

\$, 739 565, 32 \$, ★★★★★ \$\$\$(\$), à boire, 4-5 ans.



Sangiovese de Toscane. Et même chose en bouche, à cause de ses saveurs de fruits rouges, de ses tannins un peu rugueux, très Sangiovese.

Mais, en fait, il est élaboré avec de la syrah et du mourvèdre, ce dernier cépage étant en fait très proche du Sangiovese par ses arômes et la nature de ses tannins. Très bon, donc.

845 651, 16 \$, ★★★(\$), à boire, 3-4 ans.

Revenons-en aux vins très colorés, très denses...

Les choses, donc, et les prix, peuvent aller beaucoup plus loin, comme le montre le **Napa Valley Stags Leap District Cabernet Sauvignon 1999 Hillside Select Shafer**, encore plus riche en alcool que les autres (14,9%), et encore beaucoup plus cher.

En matière de concentration, on arrive avec ce vin de Californie à la limite. Violacé et presque opaque, son bouquet de très grande amplitude, profond, mais encore peu expressif, se présente avec des arômes de fruits noirs et d'épices chaudes (comme si le soleil les avait réchauffés). La bouche, elle, est puissante, très concentrée, les tannins éminemment gras et ronds, avec des notes de noix de coco (le bois) dans l'après-goût. Magnifique dans son genre. Et... cela reste buvable. À la boutique Signature Les Ailes de la Mode, à Montréal.

721 324, 271 \$ (vous avez bien lu!), **★★★★ \$\$\$\$\$, 8-10 ans.**

DE RETOUR SUR TERRE

Vendu d'habitude au prix de 18,45 \$, le **Lirac 2001 Château Saint-Roch**, des mêmes producteurs que le Château-neuf-du-Pape Château de la Gardine, est en promotion à 14,95 \$ jusqu'au 26 octobre. À 18,45 \$, il est cher, mais à prix correct en promotion.

D'un pourpre assez soutenu, son bouquet est tout en fruits rouges, rappelant ces vins tout juste sortis de la cuve de fermentation. Moyennement corsé, tout en fruit aussi en bouche, il a un petit quelque chose de sucré (à cause sans doute du grenache), et il est peu tannique. Fort bon, et à boire assez frais (14°C environ).

C, 574 137, 14,95 \$, ★★(\$), à boire.

DES VINS BLANCS

Vin d'une région viticole peu connue, le **Côtes du Jura Chardonnay 2000 Domaine Rolet** est un vin parfaitement original, jaune paille, au bouquet aux notes de rancio (comme de noix rances) très proche de celui des xérès du type *fino*. Beaucoup de goût, du corps, un après-goût qui dure un bon moment — c'est un vin qui accompagnera très bien, par exemple, un poulet rôti.

\$, 858 357, 20,90 \$, ★★★(\$(\$), à boire, 2-3 ans?

Quel beau vin, enfin, que le **Chablis 1^{er} cru Vaillons William Fèvre!** Mais un chablis un peu particulier, plus ample que la plupart, au bouquet distingué, tout aussi élégant en bouche, aux saveurs franches, et si intelligemment boisé (ce qui lui donne du volume en bouche) qu'on cherche le bois. Lequel, pour ainsi dire, se dissimule dans le fruit. Impeccable.

\$, 518 480, 34 \$, ★★★(★)\$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans au moins.

LA NOTATION

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

restaurant **Harry**
Spécialités grecques et italiennes Depuis 30 ans
Pizzas - pâtes - salades poissons et grillades
Venez déguster nos spécialités

	Table d'hôte	À la carte
Trio de la mer	24 ⁹⁵	19 ⁹⁵
Souvlaki grecque	14 ⁵⁰	10 ⁹⁵
Sole meunière	14 ⁹⁵	11 ⁹⁵
Table à la grecque (pour 2 personnes)	32 ⁰⁰	

Dessert et café
PROMENADE DE LA 80^e
1010, 80^e RUE EST,
CHARLESBOURG
628-6187

COURS SUR LES VINS
L'Amicale des Sommeliers du Québec (Section de Québec)
Prochaines sessions:
Niveau débutant : 4 nov. ou intermédiaire : 6 nov.
Prochaines activités:
Gastronomie : 25 oct. La Grande Ourse (Aquarium)
Dégustation : 7 nov. Vins de Californie & Oregon
CERTIFICATS CADEAUX DISPONIBLES
RENSEIGNEMENTS : JOCELYN LABERGE, directeur des cours
Tél.: (418) 683-6484 ou www.asq.qc.ca/quebec

Unicef
Encourageons nos enfants à aider les enfants d'ailleurs

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

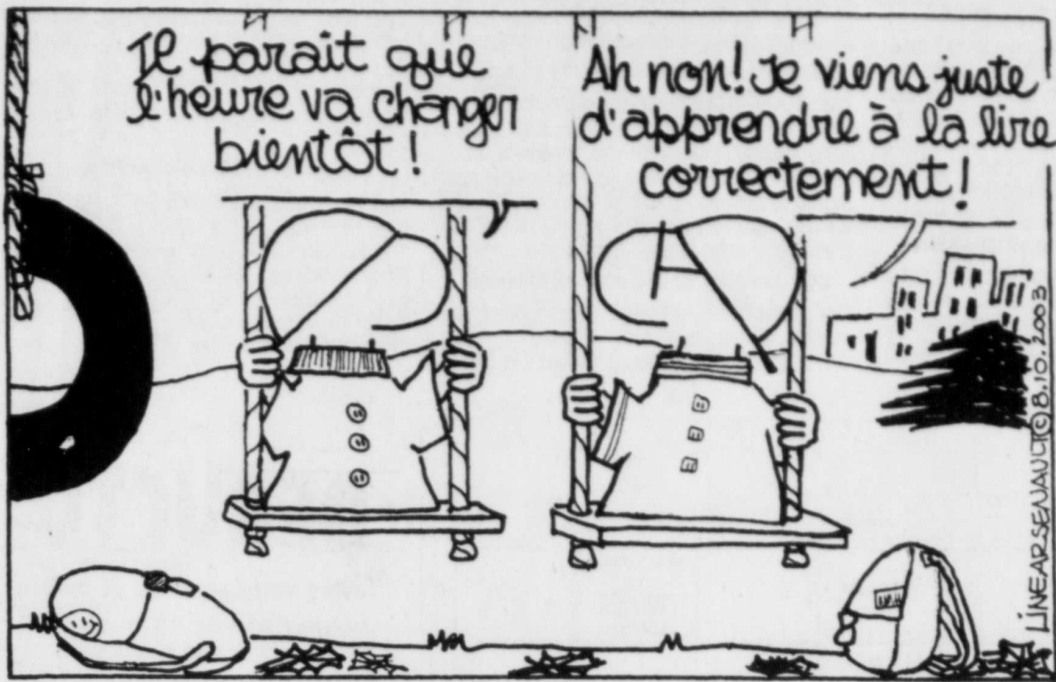
restaurant **Le Vendôme**
Spécial pour 2 personnes
Blanc de poireaux vinaigrette maison
Fondue au saumon fumé
Pâté de foie maison
Potage du jour, consommé ou jus de tomate
Cailles grillées aux raisins
Filet de saumon grenobloise
Escalope de veau sauce provençale
Entrecôte sur grill sauce forestière
Table à desserts et café ou thé
Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge
Pour 2 personnes **55\$**
VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557

40, MARCHÉ CHAMPLAIN
694-9144
SAMEDI 18 OCTOBRE
Facture # 0000
Table # 68
MENU TENTATION (2 PERSONNES)
2 FONDUES PARMESAN
1 OSSO BUCO
1 ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU
2 DESSERTS
2 CAFÉ
1 BOUTEILLE DE ROUGE
SOUS-TOTAL 51,95\$
TPS 0,00\$
TVO 0,00\$
TOTAL 51,95\$
À L'OCCASION DE NOTRE 19^e ANNIVERSAIRE, NOUS PAYONS LES 2 TAXES POUR VOUS
MAINTENANT OUVERT À L'ANNÉE
VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI PAR : JOSÉE

Pâtes, Salades & Grillades
En tout temps
2 TABLES D'HÔTES
1 DEMI-LITRE DE VIN
49⁹⁵ \$ incluses
À partir de 17 h jusqu'au 30 octobre
STEAK, FRITES ET SALADE
2-13⁹⁵ \$
Service de traiteur
647-0000 296, St-Joseph Est

DIVERTISSEMENTS

LA VIE QU'ON MÈNE lavie_quon_mene@hotmail.com



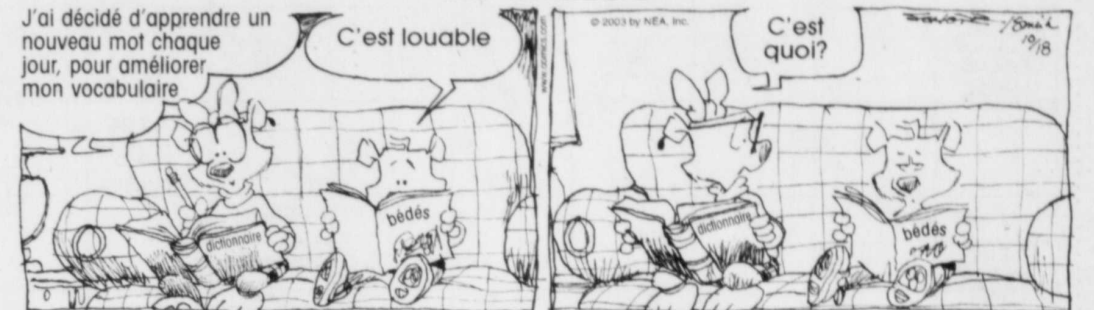
LES NINOU



BEN



LES GRIZZLIS



PEANUTS



HAGAR L'HORRIBLE



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



LES JUNGLERIES



DILBERT



GARFIELD



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

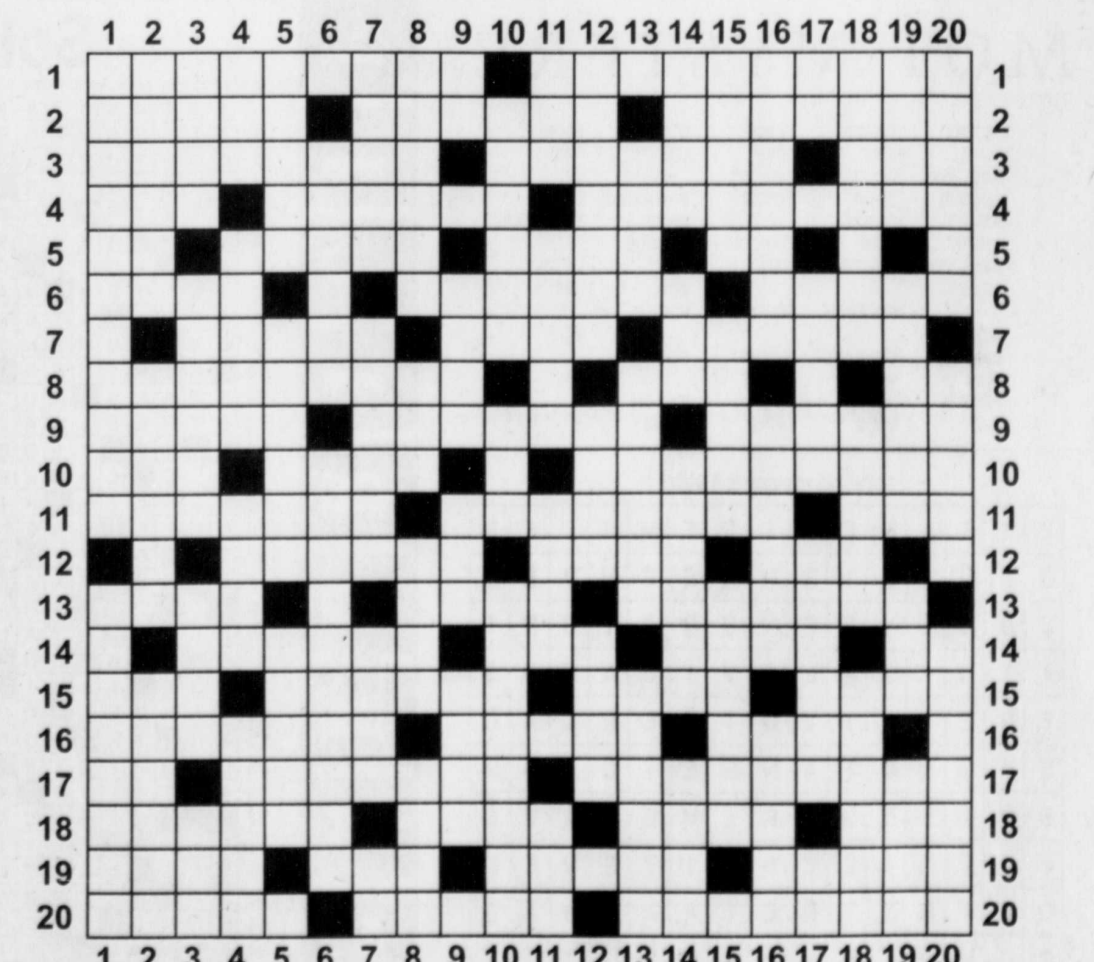
HORIZONTALEMENT

- Souliers fins - Sandales à lanières croisées.
- Fromage corse - Habituel - Sauce provençale.
- Père - Invente - Dégoûté.
- Monnaie norvégienne - Au même endroit d'un texte - Dernières volontés.
- Près d'Éridou - Personne grossière - S'oppose à l'écrit - Article étranger.
- Prouve l'innocence de - Infusions - Lu lettre par lettre.
- Impératrice d'Orient - Ensemble de 500 feuilles de papier - Convité.
- Réciproquement - Possèdent - Scandium.
- Publié - Poème lyrique - Crier comme un cheval.
- N'avoue pas - Petit mot tendre - Mélange de légumes coupés.
- Journal méprisable - N'est pas précocé - A cours à Bucarest.
- Ventilées - Montrer du courage - Totalement ignorant.
- Trou du pain - Désenchanté - Revenir chez soi.
- Elle est insoluble dans l'eau - Sert à appeler - Dans un sac de golf - Ultraviolet.
- Pronom personnel - Elle boit beaucoup - Regimber - Engrais azoté.
- Poison - Exaltés - Met bas.

VERTICALEMENT

- Il vole le bec ouvert - Elles volent en formation.
- Chaîne de montagnes - Dialecte - Levant.
- Fruit du pin - Corrompre - Partie de l'œil - Est grand ouvert.
- Boxeur célèbre - Différent du melon - Savant - Surveiller.
- Griller - Diocèse - Assemblée politique.
- Qui a l'aspect de l'ivoire - Exaspérer.
- Habitant du nord - Pas vrai - Suit le mariage - Argon.
- Vent - Ancienne monnaie - Jardin de délices - Formation musicale.
- Strontium - On y parle le persan - Nagoya s'y trouve - Le lièvre s'y retire.
- Plante à fleurs jaunes - Châtiment - Qui ont une longue tigrasse.
- Oncle des U.S.A. - Borde un

- escalier - Grimace de mécontentement - La date s'y trouve.
 - Arbre commun en France - Monceau - Devra être remboursé.
 - Claque des dents - Doubler un vêtement - Titulaire d'un droit.
 - Chef d'État égyptien - A précédé l'ONU - Gratté - Livide.
 - Produit des sons aigus - Liquide inflammable - Écrivain français.
 - D'une partie de l'intestin grêle - Le fourmilier en est un - Perdu.
 - Prénom de Capone - Instrument de musique - Martyre - Marque la façon.
 - Supporter avec patience - Partie d'une manivelle - Groupe.
 - Permet de sauter plus loin - Est chiche - Impasse - Son fruit contient un principe purgatif.
 - Instrument de musique - Concave - Vitre médiocre.
- Solution du dernier numéro**
- 1 CITR OUILLE BORDICOMBIRE
2 ANTON SEUSSIER ACHIER
3 MALICIEUX BRIGOTER EU
4 ON REVADE BADIILLARD
5 MI TROIS TIEN MOUSLI
6 IMAMIE CADRES ET FET
7 NEVIER VIERE OUSTINE
8 EDRERON AITRE O E
9 ERRE RUELLES LINGOT
10 ES ABUS O USTENTILLE
11 PISTRE UNIRAITIEN PEIR
12 PU RAUSSE REIN PLEIR
13 ISRA ET TETE STATUEE
14 RE RAIVE TIEE GRENIE
15 IRA EALIT ABU OUI
16 TETANIE OUIE ARPENT
17 UN JARDINIE INFLUENCE
18 ETTOIE REHIE TIEE GRIET
19 URUS RAI RICTO EGARE
20 XERIS USE ELECTRIER



Retrouvez vos **petites annonces** du Soleil dans le cahier **HABITAT** petites annonces **844-4444**

Des feuilles, des tuiles et du soleil mexicain

C'est passé durant la nuit. Je ne pourrais pas dire que je n'ai rien vu venir. C'était dans l'air. Un air particulièrement chaud pour la saison. Cette chaleur des beaux jours, pas si lointain, où il faisait bon flâner au soleil pour faire le plein de plaisirs chauds. Un temps exceptionnel. Un petit vent doux, une lumière hors du commun, une espèce de langueur dans l'air où flotte un rien de piquant et de frais. Le bonheur, quoi!

Je dormais donc du repos du juste — qui a travaillé à nettoyer, astiquer planchers et fenêtres, qui a gratté les coulisses de peinture dans les vitres, qui a déplacé les meubles pour avoir un semblant de maison — donc, dis-je, je dormais assommée par une grosse journée de labeur. Le petit bruit m'a réveillée. Un chouia à peine perceptible, mais suffisant pour attirer mon attention. Plus je tendais l'oreille, plus il me semblait percevoir des sonorités de papiers froissés. Un petit papier n'attendait pas l'air. Et puis, je me suis rendormie bercée par des vagues de feuilles.

Au petit matin, le manège a continué. Ma curiosité l'a emporté sur l'aube naissante. Le sol devant la maison était jonché de feuilles rouges. Une mer d'ocre, d'orangé et de rouge. L'écrasable géant avait fait son grand strip-tease durant la nuit — « Show time, Show time »! — et s'est dévêtu de presque la totalité de son habit de feuilles. Mon grand érable si magnifique s'est amusé à jouer les effeuilleuses. Pourquoi être si pressé de se retrouver tout nu?

— T'as l'air fin comme ça, grand niaisement, avec seulement ta pelure d'écorce sur ton grand tronc! Tu ne peux même pas te servir de tes branches pour couvrir ta nudité. Te voilà coupable. Ça t'apprendra à jouer les « Lili Saint-Cyr »

en une seule nuit! T'as jamais entendu parler des mille et une nuits? Même la danse des sept voiles n'en finit plus de finir! Et toi, un petit coup de vent et hop! À poil... J'aurais aimé que tu fasses durer le plaisir. Tu ne sais pas que ce genre de danse lascive peut s'étirer jusqu'au nu intégral. Ce n'est pas que je sois prude, mais je te préfère, toi et tes amis, vêtus de pied en cap, d'ocre, de rouge, de jaune, et d'or. Et puis, un rien vous habille. De grâce, les arbres, allez-y une feuille à la fois.

J'aime imaginer que toutes ces feuilles qui nous tombent dessus sont autant de billets doux qui réchauffent le cœur frissonnant en cette saison. À voir le tapis qui repose à mes pieds, ça me ferait un tas de jolis messages à lire. Ça me console des tuiles qui me tombent sur la tête. La dernière en lice s'appelle tomette. Et c'est vraiment d'une tuile dont il s'agit. Elle est de terre cuite, celle-là. L'histoire de la tomette dure depuis des mois. L'invention de la tomette elle, depuis la nuit des temps. Je vous mets au parfum. Il faut réunir trois éléments de la nature pour obtenir ces tuiles de forme hexagonale: la terre, l'argile pure et fine et l'eau en abondance.

La première fois que j'ai découvert les planchers de tomettes au grain fin, doux et chaud c'est d'abord dans les revues de décoration. Bien sûr, elles proviennent de France. On en fabrique à Salernes, en Provence. Juste à les voir, on a envie de les toucher ou du moins d'y glisser le pied. C'est ce que j'ai fait, un jour, au pays de Giono. C'est effectivement doux, c'est frais l'été. Et puis, je crois que chaque mas, chaque ferme, chaque bastide, chaque pavillon possède son plan-



Francine Ruel

Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

cher en tomettes quand ce n'est pas tous les sols de la maison.

J'en rêvais depuis que je désirais follement posséder une maison dans les arbres. Ça me prenait donc un plancher en tomettes. J'avais d'abord pensé en mettre dans l'entrée, la cuisine et la salle à manger. Une fois les renseignements obtenus sur les prix, je me suis contentée d'en acheter pour la cuisine seulement. Mais commençons par le commencement. Encore fallait-il en trouver, de ces fameuses tomettes. Peu de magasins de tuiles en font l'important. Celles qu'on peut faire venir de France sont très coûteuses et supportent difficilement le transport. C'est fragile, de la terre cuite. Celles en provenance des États-Unis sont tout aussi onéreuses et, comme me l'a précisé la vendeuse, elles prennent un temps fou à nous parvenir. Je me suis donc tournée vers la terre cuite de forme hexagonale aux couleurs d'ocre, de terre de Sienna, de jaune en provenance du Mexique.

Elles ont été commandées à la mi-juin. Délai plus que raisonnable pour que les ouvriers puissent les poser au début septembre. Eh bien! Elles ne sont pas encore arrivées. Pas chez moi, en tout cas. Tous mes amis se sont moqués de moi: « Au fait, tes tuiles, c'est pour quand? » « On as-tu hâte de voir ça, ces tomettes-là? » Moi aussi, je me languissais de les voir, de les sentir sous le pied nu. Je me contentais de flatter l'unique tomette que l'on m'avait donnée à titre d'échantillon.

La fameuse date de livraison arrivant, on m'avertit qu'il y aurait un petit délai. Ah bon! En rénovation et en construction, il n'y a que cela des délais. Pas de quoi s'affoler. À la deuxième semai-

ne de retard, je commençai à m'inquiéter. Qu'est-ce qui se passe? On me donna comme réponse que... Euh! Eh bien... Ça s'en venait bientôt. À la troisième semaine qu'il avait beaucoup plu au Mexique et que les tuiles n'étaient pas sèches. Ah! Bon! Il les font sécher à l'extérieur. Un mois plus tard qu'on n'arrivait pas à joindre le fabricant. Ensuite est venu comme excuse que l'ouragan Juan avait empêché la fin de la production.

Il semblerait que Jimmy Connors, Gerald Ford et Petula Clark possèdent leurs tomettes de Salernes. Pourquoi pas moi?

Je rêvais toujours de mes tomettes en lorgnant le plancher en *plywood*, qui lui aussi les attendait. Je commençais à me demander s'il n'aurait pas été plus rapide d'aller les chercher moi-même. Les vendeurs se confondaient en excuses. Les raisons données étaient de l'ordre de: elles sont rendues à la frontière. Ah oui! Mais laquelle? Je les soupçonnais d'avoir fait le tour de la Terre. Est venu ensuite celle-là: elles sont bloquées aux douanes et on ne sait pas quand elles sortiront des États-Unis. Chez-moi aussi, tout était bloqué. Mes ouvriers ne pouvaient installer le réfrigérateur, le lave-vaisselle, le poêle, l'ilot sans avoir d'abord posé le plancher de tuiles. Ne voyant aucune tomette apparaître à l'horizon, j'ai finalement annulé ma commande et je me suis tournée vers un autre magasin, vers d'autres tuiles de formes régulières, celles-là, mettant fin, *dret-là*, à mon beau rêve de tomettes. Quatre mois de retard, je trouve ça un peu fort.

Quand je m'ennuie trop de ces biscuits cuits au soleil, je regarde par la fenêtre de ma cuisine, le tapis de feuilles d'or, d'orange, de rouge. Pareil à l'astre solaire mexicain.

P.S. Au fait, il y a quelques jours, le vendeur m'a rappelée pour me dire que mes tomettes étaient rendues à Toronto. J'en ri encore.

CHAMPAGNE POUR TOUT LE MONDE

Le Conseil Souverain

■ C'est le samedi 15 novembre que se tiendra dans la salle de bal du Hilton les 27^e agapes du Conseil Souverain de la Nouvelle-France. Cette année, il faut compter 215 \$ par convive pour assister à ce grand souper annuel qui avait été lancé par la direction de l'hôtel l'année suivant son ouverture. Un seul de ces soupers a dû être annulé durant ce quart de siècle, lorsque, il y a quelques années, un impressionnant tremblement de terre avait secoué toute la ville, privant le Hilton et tous les autres hôtels de la ville d'électricité.

En stage au Parlementaire

■ Un groupe de cinq étudiants du Collège Mérici qui fréquente le programme techniques de gestion des services alimentaires et de restauration assurera l'élaboration de plats et la présentation d'un menu au restaurant de l'Assemblée nationale, Le Parlementaire, les 3 et 4 novembre. Lors de ce stage réparti sur deux



Pierre Champagne

P.Champagne@lesoleil.com

jours, qui vise la promotion et la mise en valeur de la cuisine des régions du Québec, les étudiants de Mérici verront à la préparation de leurs recettes le lundi. Le lendemain, ils en feront la présentation dans la salle à manger. Le menu fera partie de la table d'hôte durant deux semaines. Ce stage permet à la relève de bénéficier de l'expertise de l'équipe du Parlementaire dans le domaine de la cuisine des régions. En retour, cette dernière profite de l'imagination de jeunes cuisiniers issus de cinq écoles de la ville de Québec et ce, pour une deuxième année consécutive.

Le Moulin à Poivre

■ Le bistro Le Moulin à Poivre célébrera le 5^e anniversaire de son ouverture les 7 et 8 novembre. Didier Fasola, chef de cuisine, et sa conjointe, Nathalie Stoltz, vous convient à y découvrir une bonne cuisine de quelques terroirs de France, particulièrement celle de l'Alsace, du Périgord et de la région lyonnaise. Un menu bien spécial a été concocté pour la circonstance mettant en vedette le foie gras au torchon, une des grandes réussites du chef, et un médaillé de cerf, entre autres. Nathalie, qui est originaire de l'Alsace, se fait aussi un devoir de décorer son bistro de souvenirs qu'elle rapporte de chez elle et qu'elle peut revendre ensuite si l'objet vous intéresse. Le Moulin à Poivre est situé au 2510 chemin Sainte-Foy, tout près du cégep. Informations au 656-0097.

PIZZA MAG

Sphère de démocratie!



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Plaisirs partagés



LE SOLEIL, ÉRIK LABBE

« D'autres plaisirs partagés. » Voilà le titre du deuxième recueil lancé jeudi soir à Québec par l'auteure et comédienne Francine Ruel et par Libre Expression. Les textes réunis dans ce livre sont extraits de la chronique que signe M^{me} Ruel dans le cahier Plaisirs du SOLEIL. Abondamment illustré, ce recueil nous entraîne vers la découverte de plusieurs petits bonheurs de la vie quotidienne comme seule M^{me} Ruel a su les décrire depuis plus de deux ans dans ses chroniques du samedi dans LE SOLEIL.

CRITIQUE

STÉPHANIE BOIS-HOUE
Collaboration spéciale

Au moment de la visite de la reine Marguerite de Savoie à Naples, en 1885, la pizza est devenue affaire d'État! D'après le *Larousse gastronomique*, c'est pour plaire à leur souveraine que ses sujets ont garni pour la première fois une pâte de tomates fraîches, de basilic et de mozzarella. Aux couleurs du drapeau de l'Italie, Marguerite verra dans cette création en son honneur un geste patriotique. La pizza Margherita était née! Aujourd'hui, « fast food » pour les uns, terrains de jeux pour les autres, la pizza est appréciée de tous.

Par un jeudi soir pluvieux, on sait que les 5 à 7 ne s'étireront pas en longueur. À 18 h, plusieurs tables du Pizza Mag de la rue Saint-Paul affichent déjà réservé. Le téléphone ne dérouge pas. Des clients entrent, un livreur repart au pas de course sur *Si tu t'appelles mélancolie* de Joe Dassin. « Je passe mon tour pour la pizza au foie de morue », m'avertit la copine invitée en jetant un œil à la carte des nouvelles créations. Je rétorque: « Moi, j'l'aime bien Joe! »

Une gorgée de rouge et je sors de ma bulle pour lui vanter la pizza bruschetta goûtée lors d'une visite précédente. Garnie de tomate fraîche et de basilic, elle étonnait agréablement par ses rondelles de bocconcini déposées en fin de cuisson, alors que le fromage était resté tiède. Le proprio, un « ex-Parisien » parfois bourru, mais sympa à ses heures, m'avait expliqué son souci d'authenticité. Grand bien lui fasse! La preuve, sa grecque au feta et origan, notre choucou, n'a d'égalé qu'en Grèce ou... à Paris!

Au lieu de nous confiner à nos valeurs sûres dont la suisse coulante de fromage et de vin blanc, variions avec une pizza aux moules fumées, une prétentieuse, une louloute escargots ainsi qu'une p'tite dernière au pesto. Un quatuor improvisé. Dommage, la formule si sympa d'un choix de quatre pizzas (8 pouces de tour de taille) pour 26 \$ n'est offerte que sur livraison.

La maison affiche les prix avec taxes et services inclus

Côté pâte, entre l'américaine gonflée de levure et la fine et craquelante européenne, il y a l'autre « vraie » européenne! Levée à point grâce à sa mie sucrée, la pâte de chez Mag appartient à cette catégorie. D'une épaisseur idéale, elle ne durcit ni ne sèche à la cuisson. Badi-geonnée d'huile d'olive, elle accueille des ingrédients frais comme du parmesan de qualité, des olives kalamata et une sauce tomate assez réduite pour que son jus et sa pulpe ne se séparent pas.

À notre palmarès, la pesto pour sa simplicité — parmesan, oignons, basilic — fera notre conquête avec ses larmes de basilic broyé luisant sur le fromage gratiné. Aillée à faire fuir le diable en personne, la louloute aux escargots (chauffés ici sans atteindre une consistance caoutchouteuse) reproduit l'entrée classique de mollusques à l'ail. Un peu d'origan les rehausse autant que la saveur des tomates beurrées d'un concassé d'ail.

Moins heureuse est la texture des moules fumées et plutôt pâteuses qui garnissent un fond tomate. Elle récoltera un « bof ». Quant à la prétentieuse, elle porte bien son nom! Deux noix dorées de chèvre s'étendent sur le saumon fumé et des perles rouges de caviar crépitants en bouche la rendent admirable.

Un détail, histoire d'être démocratique et de ne pas diviser les employés pour des questions de pourboire, la maison affiche les prix avec taxes et services inclus. Ceux qui préfèrent calculer au mérite grogneront. Quant à nous, avec nos ceintures déserrées, nous pensons davantage aux restes qui feront un malheur réchauffés...

PIZZA MAG, 363, rue Saint-Paul, Québec, Téléphone: 692-1910

- Type de cuisine: pizzeria
- Salle à manger et comptoir ouvert du lundi au vendredi de 11 h à minuit et les samedis et dimanches de 16 h à minuit. Livraison gratuite tous les jours de 17 h à minuit.
- Pizza de 10 \$ à 50 \$ selon le format
- Quatuor en livraison à 26 \$
- Bouteille de vin à compter de 26 \$
- Stationnement: dans la rue



DISPONIBLE EN LIBRAIRIE

De tous les...
CÔTÉ
2003

André-Philippe Côté

LE SOLEIL