

PLAISIRS



Francine Ruel
Touchée par la
grâce H 3



Critique
V'la le bon
vent! H 8



Entrevue
Le Star Café en
toute liberté H 3

DÉCOUVERTES

DANS LES CAVES DE RIDEAU HALL



Dans les caves à vins de Rideau Hall, son Excellence John Ralston Saul ne conserve que des vins canadiens de grande tenue.

À la découverte des vins canadiens

Depuis des années, John Ralston Saul, ce passionné d'œnologie, s'est fait le champion de la cause des vins d'ici

■ Depuis que leurs Excellences Adrienne Clarkson et John Ralston Saul se sont installés à Rideau Hall, on n'y sert que des vins et des alcools canadiens. Une sélection de 4000 bouteilles provenant d'une quarantaine de vignobles vieillit dans les caves, ce qui en fait la collection de vins du terroir la plus complète au pays. Un choix d'intendance qui dénote une grande fierté pour des produits enfin parvenus à maturité.



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

de cette période de purgatoire pour les vins d'ici. Le Baby Duck n'avait alors d'égal dans la médiocrité que le Grand Sec d'Orléans, dont l'horrible réputation a longtemps hanté les cidriculteurs québécois qui ont tenté, 20 ans plus tard, de relancer l'intérêt du public pour un cidre de qualité. « À l'époque, nous rivalisions avec les Néo-Zélandais, qui produisaient le Black Duck, rappelle son Excellence. Pourtant, aujourd'hui, eux produisent d'excellents blancs, tandis que nous réussissons à créer des blancs et des rouges remarquables. C'est intéressant, non ? »

« **J**e vous assure, il y a 25 ou 30 ans, le Canada aurait gagné haut la main n'importe quel prix pour le pire vin au monde », lance John Ralston Saul avec conviction. Et pour appuyer ses dires, il cite l'aventure du Baby Duck, ce vin mousseux ontarien imbuvable avec lequel les adolescents arrosaient copieusement leurs bals de finissants dans les années 70. Installés dans son grand bureau de Rideau Hall, nous éclatons de rire au souvenir

Très intéressant, en effet. Et s'il y a quelqu'un qui peut nous en apprendre un peu plus sur le chemin parcouru depuis 20 ans par les vins canadiens d'appellation contrôlée (qui portent la mention VQA — pour Vintners Quality Alliance —), c'est bien le conjoint de la gouverneure générale Adrienne Clarkson. Car, bien avant qu'il n'entre à Rideau Hall, on

avait surnommé John Ralston Saul « l'ambassadeur des vins canadiens ». Depuis des années, en effet, ce passionné d'œnologie s'est fait le champion de la cause des vins d'ici parce que la qualité de notre production récente mérite qu'on travaille à modifier cette image négative héritée de l'époque du Baby Duck...

AU PAYS DE LA DÉCOUVERTE

Plusieurs fois par année, M. Saul dirige des délégations de gens d'affaires, de hauts fonctionnaires et de visiteurs étrangers chez les viticulteurs du Niagara et de l'Okanagan afin de leur faire découvrir l'étonnante diversité de notre jeune industrie vinicole. Une activité qu'il a décidé de poursuivre avec la même assiduité une fois installée à Rideau Hall. En outre, à chacune de leurs visites d'État à l'étranger, M. Ralston Saul et M^{me} Clarkson invitent des vigneron canadiens à accompagner leurs vins et à les faire connaître aux hôtes des pays visités. Ce qui donne lieu à des échanges intéressants et fait naître une foule de complications insoupçonnées, comme un partenariat entre l'Allemagne et le Canada pour la commercialisation du Riesling de chez nous. Un autre résultat concret de ce type d'initiative, c'est qu'aujourd'hui, la très grande majorité



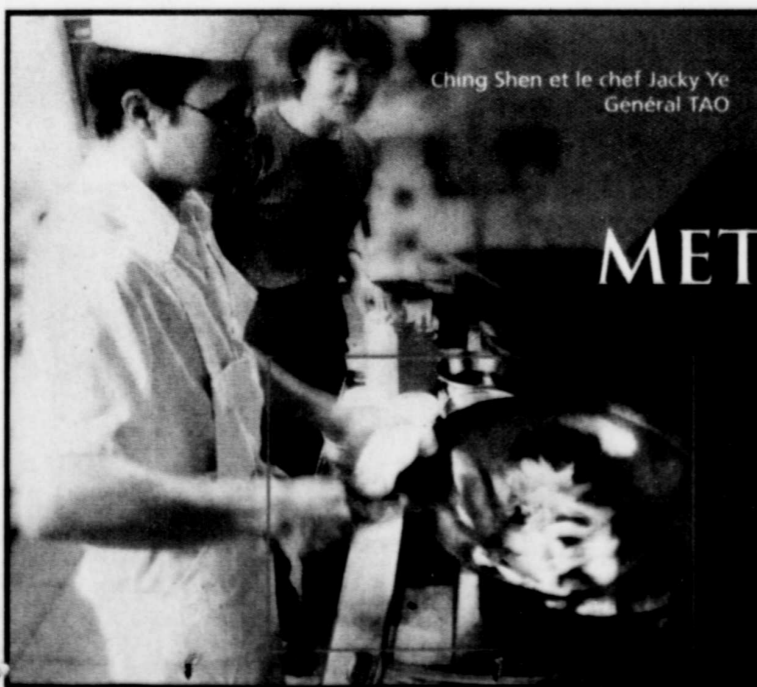
Notre collaboratrice, Anne Desjardins, et son Excellence, John Ralston Saul, dans son magnifique bureau de Rideau Hall, où il continue d'écrire et de recevoir des visiteurs du monde entier.

des ambassades situées à Ottawa servent surtout des vins canadiens à leurs invités.

« Vous savez, nous avons beaucoup de chance de pouvoir compter sur

deux grandes régions de la même taille que la Bourgogne ou le Bordelais et qui ont des microclimats comparables : la

Voir DÉCOUVERTE en H 2 >



Ching Shen et le chef Jacky Ye
Général TAO

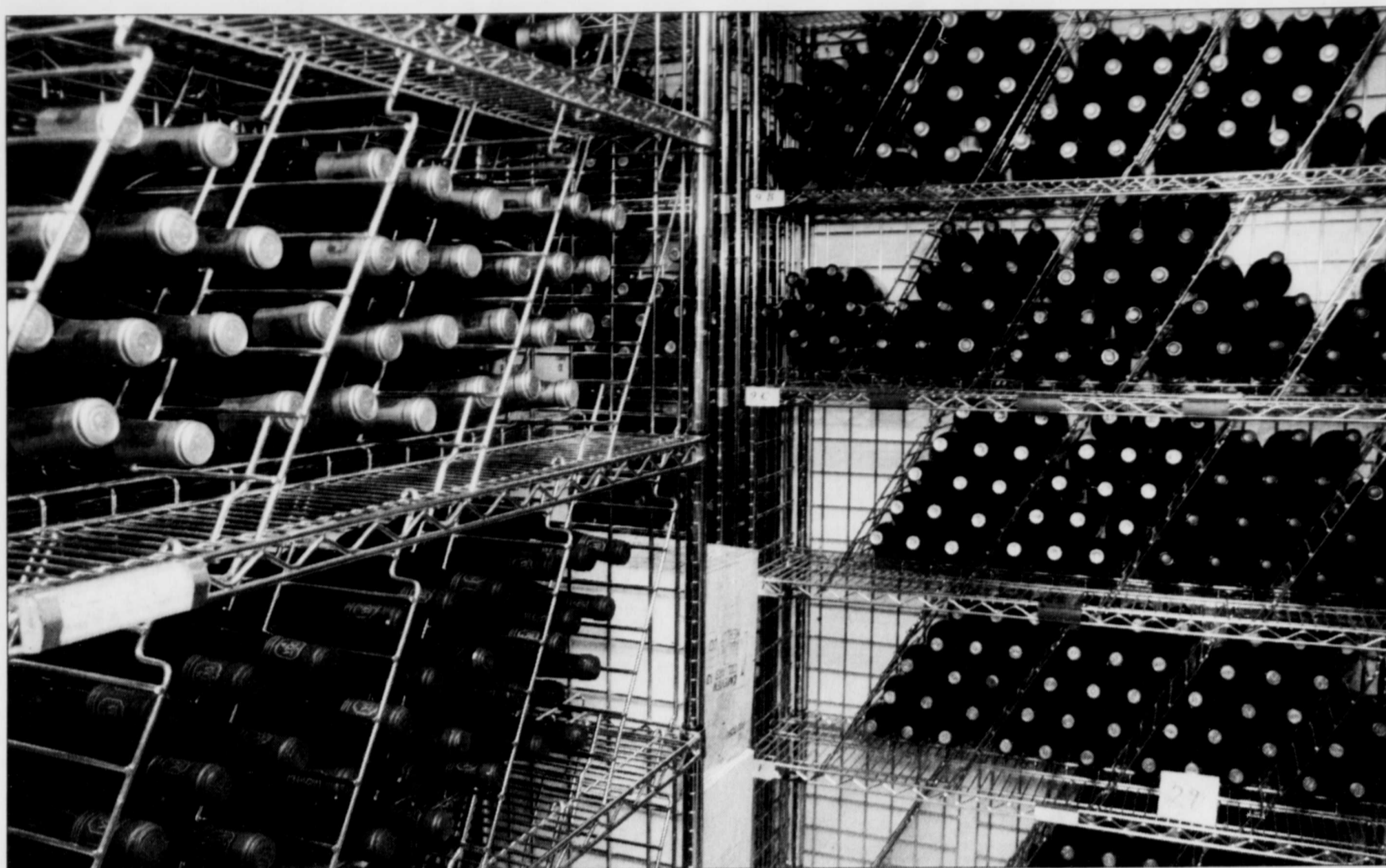
METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

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 cantonaises 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

Général TAO

658-8588



La cave à vins de Rideau Hall s'est refait une réputation, abritant des produits des vallées du Niagara et de l'Okanagan.

DÉCOUVERTE

Suite de la H 1

péninsule du Niagara et la vallée de l'Okanagan. Bien sûr, plusieurs autres régions produisent du vin au Canada, dont certaines au Québec, mais elles sont beaucoup plus petites.

Et, jusqu'ici, il n'y a que les vins d'Ontario et de Colombie-Britannique qui soient régis par l'appellation contrôlée VQA, une situation qui pourrait cependant changer avant longtemps et inclure des vins du Québec et des Maritimes. J'apprends ainsi qu'en Ontario, la saison est plus longue qu'en Bourgogne, beaucoup plus chaude l'été, un peu plus froide l'hiver, ce qui rend les vignes moins sensibles aux maladies.

«On a donc moins besoin de recourir à du soufre ou d'ajouter du sucre aux raisins pour aider la fermentation, comme ça se fait presque partout en Europe.» Dans l'Okanagan, le climat encore plus sec qu'en Ontario contribue à la longévité des vignes et permet d'expérimenter avec des variétés de raisins différentes.

UNE ÉVOLUTION RAPIDE

Mais qu'est-ce qui fait que nous sommes passés en 25 ans de l'état de producteurs de piquette à celui d'industrie vinicole digne de ce nom? Pour John Ralston Saul, cela tient au professionnalisme dont les viticulteurs d'ici font désormais preuve, sans oublier une surproduction à l'échelle mondiale qui pousse inévitablement les fabricants vers la qualité.

«Il y a 25 ans, on a replanté un peu partout, mais avec des raisins sérieux, qui avaient de l'avenir. Et on a commencé par réussir les vins de glace, les vins de dessert. Aujourd'hui, il ne fait aucun doute que nous produisons les meilleurs, m'assure son Excellence. Sauf qu'on les boit beaucoup trop jeunes.»

Pendant que nous arpentons les allées de la cave à vin de Rideau Hall, qui est divisée en trois sections distinctes selon le type de vins que l'on sert aux invités, il me raconte l'évolution de l'industrie canadienne vers la qualité.

«Ce qui est intéressant, c'est qu'en

suite, on s'est mis à produire des vins blancs, des Riesling secs, qui sont des vins raffinés, complexes, difficiles à réussir. Et nous comptons aujourd'hui parmi les deux ou trois grands producteurs mondiaux de ce type de vins, avec les Allemands.»

John Ralston Saul saisit une bouteille dans la section de garde de sa cave, où reposent celles qu'on boira dans 10 ou 15 ans lors des grands dîners d'État: «La grande surprise, c'est qu'on a par la suite découvert qu'on avait la capacité de produire de bons vins rouges. Des Merlot, tout le monde peut en faire. Mais les mélanges, c'est déjà plus difficile. Et quand on arrive au Pinot noir, comme ce vin de Cedar Creek, en Colombie-Britannique, alors le degré de difficulté est considérable. Pourtant, nous avons réussi à nous hisser parmi les quatre ou cinq meilleurs endroits au monde pour la production de Pinot noir et nous remportons des prix internationaux.» J'apprends qu'en Colombie-Britannique, le climat trop chaud de certains secteurs pousse les viticulteurs à expérimenter plutôt avec du Merlot ou du Cabernet Sauvignon. «Lors de ma dernière visite, j'ai même eu la grande surprise de voir des essais tentés avec du Shiraz. Ça, c'est vraiment très excitant!»

Derrière chaque bouteille qu'il garde dans sa cave, John Ralston Saul peut vous raconter l'histoire du producteur, son cheminement, ses déboires: il les connaît tous. Il parle des familles, où souvent la troisième génération a poussé les aînés vers une vision plus scientifique de la culture de la vigne. Il me décrit ces trois philosophes qui sont propriétaires de Cave Spring, dans le Niagara, ou ce jeune homme sérieux, Daniel Lenko, issu d'une lignée de bons vignerons, et qui a une passion folle de son métier.

Il me raconte que chez Lailey, en Ontario, on s'est lancé dans la fabrication expérimentale de barils de chêne canadiens. Il s'emballe pour ce producteur de Chablis, Peninsula Ridge, qui a tout plaqué en France pour venir recommencer à zéro au Canada. «À côté, à Thirty Bench, le patron est un professeur à la retraite qui a une grande connaissance des Grecs. Et, en Colombie-Britannique, des gens comme

Harry McWatters, de Sumac Ridge, font un travail de recherche remarquable depuis 1979.» Et, forcément, tout ce beau monde a une approche plus intellectuelle, plus raisonnée qu'autrefois. «Comme l'industrie canadienne du vin est très jeune, ces gens-là se parlent encore beaucoup, ils débattent de toutes sortes de choses autour de la culture de la vigne et ça contribue certainement à l'évolution rapide à laquelle nous assistons présentement.»

Mais il y a plus. «Au Canada, les pre-

Le Canada est réputé pour la production de Riesling secs raffinés

mières plantations sérieuses datent de 25 ou 30 ans. Sauf qu'un vignoble ne commence à donner des raisins intéressants que vers l'âge de 15 ans. À 20 ou 25 ans, vous êtes en pleine période de maturité. Ensuite, vers 30 ans, la quantité est là, mais la qualité commence à décliner. Donc, nous sommes présentement dans la première grande période de maturité des vignobles canadiens et, chaque année, il y a de plus en plus de résultats, qui viennent avec le savoir-faire que les vignerons acquièrent par leurs expérimentations constantes.»

MOMENTS DE RÉALITÉ...

La passion du vin, John Ralston Saul la cultive depuis l'adolescence. À 18 ans, il écrivait déjà sur le sujet. «J'ai été formé à la vieille école, celle du style français, en Bourgogne.» Aujourd'hui écrivain et philosophe, M. Ralston Saul fait souvent référence au monde des vignerons dans ses ouvrages.

«C'est parce que c'est une des rares professions qui symbolise la totalité de la vie. D'un côté, vous avez la nature, les conditions géographiques, le climat et tous les risques qui y sont associés. De l'autre, vous avez l'aspect scientifique, la capacité de vendre et aussi de savoir faire preuve de beaucoup d'intuition, toutes qualités qui caractérisent un bon producteur.»

Et puis, il y a la notion d'illusion souvent associée à l'univers du vin qui ajoute un intérêt supplémentaire à l'aventure. Ces amateurs qui paient une fortune pour une bouteille en se basant sur un seul nom prestigieux fascinent l'auteur des *Bâtards de Vol-*

taire et de *Vers l'équilibre*. «J'ai déjà vu des gens en état de choc parce qu'ils venaient de payer 250\$ pour une bouteille de Bordeaux Grand cru classé, mais qu'ils lui avaient pourtant préféré par la suite un vin canadien à 25\$ lors d'une séance de dégustation verticale.»

Dans sa croisade pour faire reconnaître les vins canadiens à leur juste valeur, John Ralston Saul est un chaud partisan des dégustations à l'aveugle, qui permettent de classer les vins d'après leurs qualités objectives, sans influence d'une marque ou d'une réputation.

«Il y a deux ans et demi, lors d'un festival de vins canadiens, nous avons organisé pour la première fois ce genre de dégustation avec des vins mousseux. En plus des produits d'ici, nous avions des vins français de grande réputation, des Italiens et des Américains très cotés.»

Bien sûr, comme son nom l'indique, une dégustation à l'aveugle se fait sans que l'on sache quel vin on boit. «Sur 18 vins présentés, c'est le Summer Hill de Colombie-Britannique qui s'est valu la première place, suivi par le Veuve Clicquot français, puis par un autre vin de Summer Hill. En cinquième place, c'était un vin ontarien, le Hillebrand, tandis que des bouteilles aussi réputées que les Moët et Chandon, qui coûtent beaucoup plus cher, sont arrivées en 12^e ou 14^e position.»

John Ralston Saul appelle ces dégustations à l'aveugle «des petits moments de réalité». Et, bien sûr, les 4000 bouteilles qui reposent dans la cave à vin de Rideau Hall ont toutes été choisies par le biais de cette méthode où l'arbitraire n'a pas sa place...

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

Ce texte d'aujourd'hui met fin à la série d'articles préparée par M^{me} Anne Desjardins dans les cuisines de Rideau Hall. Samedi, dimanche et lundi, M^{me} Desjardins a raconté comment les choses se passent dans les cuisines de la résidence de la gouverneure générale, à Ottawa. Dans ce dernier volet, le conjoint de M^{me} Adrienne Clarkson, John Ralston Saul a guidé M^{me} Desjardins dans la cave à vins. Cette série rendue possible grâce à la collaboration de M^{me} Clarkson et M. Saul a suscité de nombreux commentaires élogieux. À une prochaine.

La bière flirte avec les produits de la mer

PARIS (AP) — Quelques crevettes sous un jus de citron, un bar majestueux sur la braise, et plusieurs bières fraîches et dorées pour goûter l'instant présent...

Bière et mer? Une idée fraîcheur à retenir, une complicité de longue date comme en témoigne l'histoire des Vikings qui embarquaient sur leurs fiers drakkars de quoi brasser la bière, eau douce, orge, levure et épices. L'essentiel de leur alimentation, le temps de leurs périples, était alors constitué du produit de leur pêche: le duo bière et mer assurait à ces vaillants marins vitamines, sels minéraux et protéines.

Aujourd'hui, les nutritionnistes recommandent les produits de la mer dans l'alimentation (au moins deux fois par semaine) et reconnaissent les atouts de la bière, riche en vitamine B, potassium et magnésium.

Garants d'une cuisine fraîche et légère, les produits de la mer sont les vedettes: accompagnés d'une bière blonde, blanche ou brune, ils livrent des saveurs inédites.

Brassée avec des céréales — de l'orge malté le plus souvent —, la bière, boisson faiblement calorique (35 à 45 Kcal/100ml seulement), est favorable à un bon équilibre alimentaire... dans la mesure d'une consommation modérée (pas plus de deux à trois verres par jour).

Au même titre que le vin, la bière exerce une protection contre les maladies cardio-vasculaires. Selon plusieurs études, sa consommation régulière réduit en effet les risques de maladies coronariennes.

Les bières offrent une gamme de couleurs qui va de l'or pâle au noir, en passant par toutes les nuances d'ambre, de cuivre et d'acajou:

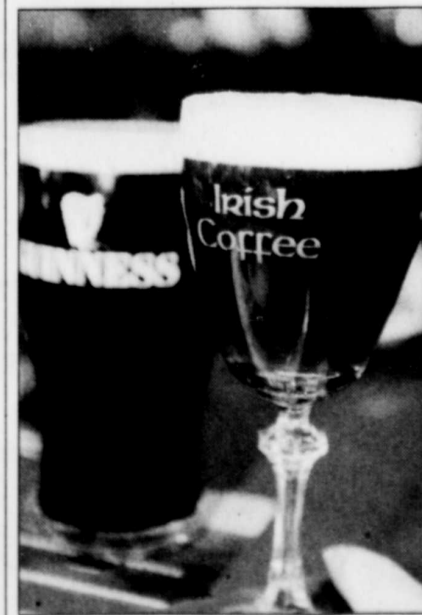
— bière blonde (4,4 à 7 degrés d'alcool): d'un blond pâle voilé, elle est brassée avec des malts pâles et des malts de froment et dégage un goût acidulé. C'est une bière qui convient à l'apéritif. Elle se marie avec un merlan juste pané et poêlé avec de la mie de pain, servi nature avec du beurre, ou avec un merlu au four et une fleur de thym.

— bière blonde, type Pils (4,4 à 5,5 degrés d'alcool): brassée avec des malts blond pâle, sa mousse est très blanche et aérienne. Elle dégage une fine amertume houblonnée, des arômes de miel et de pommes. Elle s'allie aux fruits de mer, crevettes grises, huîtres plates et bigorneaux ou bulots, servis avec du pain de campagne et du beurre salé.

— bière blonde spéciale (plus de 5,5 degrés d'alcool): brassée avec des malts blonds légèrement grillés et des malts dits spéciaux, aromatisée de différentes variétés de houblons, c'est une bière très parfumée qui est bonne partenaire pour le haddock, une nage de coquillages un peu safranée, un homard grillé sel et poivre, un saumon poêlé au romarin.

— bière ambrée (4,5 à 8 degrés d'alcool): brassée avec des mélanges de malts grillés et torréfiés, elle arbore une couleur or ambrée, cuivrée, et une mousse blanc ivoire. Ses saveurs d'étable et de miel s'harmonisent avec du thon grillé ou un filet de sole. Son côté fleur de sel appelle des sardines grillées et un beurre d'anchois. Elle complète bien des langoustines rôties et relevées ou un gaspacho de tourteau.

— bière brune (4,4 à 8 degrés d'alcool): de couleur brun acajou à noir ébène, elle est brassée avec des malts bruns fortement torréfiés et sa mousse café au lait est crémeuse. Sa spécificité réclame des plats de caractère, avec des sauces soutenues et épicées: un thon rouge cru servi avec une sauce soja, des poissons puissants comme l'anguille ou des sushis, ou tout simplement — comme l'apprécient les Irlandais — avec des huîtres.



Bière et mer: une idée à retenir

LE PRÉBEN
STEAK • FRUITS DE MER • AMBIANCE

MENU DU JOUR
LUNDI AU VENDREDI à partir de 9,95\$

TABLE D'HÔTE
SEPT SOIRS à partir de 18,95\$

670, RUE BOUVIER, QUÉBEC
SORTIE PIERRE-BERTRAND NORD
POUR RÉSERVATION : 627-7766

La Gabelle
La Gabelle fête ses 21 ans
Bienvenue
2 tables d'hôtes 37,95\$
Merci à notre clientèle
3188, chemin Ste-Foy 659-1336
3^e arrondissement

restaurant Le Vendôme
Spécial pour 2 personnes
Crêpe de frivolités gratinée sur coulis de tomate
Pâte de foie du chef
Coeur d'artichauts vinaigrette maison
Potage du jour, consommé, jus de tomate ou V.B.
Escalope de veau argentovil
Lapin sauté à la moutarde
Grillage de fruits de mer aux gousses de Provence
Entrecôte sur grill sauce bordelaise
Table à desserts et café, thé ou tisane
Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge
Pour 2 personnes 50\$
VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557

LE MANDORLINI
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.

Valide jusqu'au:
17 AVRIL 2003

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

3077, ch. St-Louis, Ste-Foy 659-5628
7685, 1^{re} Av., Charlesbourg 627-0161
1147, rue Hart, Trois-Rivières 819 373-0204

LE BOULANGER
BISTRO-BAR

Pâtes, Salades & Grillades

STEAK, FRITES ET SALADE

2-1 12,95\$

Spécial DÉJEUNER 2,50\$
en semaine à partir de

Service de traiteur
647-0000 296, St Joseph Est

Touchée par la grâce

La veille, il avait encore neigé. Du blanc à la tonne et du froid à glacer les os. Rien de plus normal, on est en plein hiver. Qu'à cela ne tienne, ce matin je m'en vais à la chasse aux papillons. J'ai décidé de troquer mon blues d'hiver contre une mer de bleu morpho. À l'arrivée, j'ai secoué mes bottes chargées de neige et j'ai laissé mon gros manteau au vestiaire. L'envie soudaine de me sentir légère, aérienne. Une fois la porte franchie, une vague de chaleur humide m'a envahie.

Adieu hiver, froidure, neige et grelottements ! J'ai tout de suite senti que j'étais ailleurs. De fortes odeurs de fleurs m'ont encerclée, la chaleur est venue se coller à ma peau, et j'ai avancé, le pas léger, dans un jardin aux couleurs mirifiques. Depuis trop de mois maintenant, j'avais oublié que ces merveilles existaient.

J'ai d'abord traversé trois continents avant de me rendre au lieu de prédilection. Le continent Asiatique avec ses bonsaïs ; miniatures étonnantes et pleines de charme, l'africain avec ses plantes grasses et l'américain avec ses cactus. Je me suis assise sur un banc dans l'hacienda mexicaine pour laisser la chaleur me pénétrer puisque mon corps est engourdi par la saison froide. Au dehors, la neige croulait sur la structure de la serre. Et en dedans je sentais la vie reprendre. La chaleur est douce au cœur de la Canadienne!

Je suis finalement arrivée devant des portes ouvrant sur le sanctuaire des papillons. Quelques avertissements me demandaient d'embrasser du regard ce qui m'attendait. On me prévenait également de la fragilité du bonheur à venir. Et puis, une fois les portes franchies, c'est arrivé. Un tendre coup de poing au cœur. J'avais devant les yeux « l'insoutenable légèreté de la vie ». J'ai retenu mon souffle de peur de les faire fuir. Ils étaient là, légers, fragiles et éblouissants dans leur costume de lumière.

Un enchantement. Tous les visiteurs ont cette même réaction. À l'arrivée, on ne bouge plus, on ne respire plus, on n'en revient tout simplement pas du spectacle aérien et l'on se sent touché par la grâce. J'ai encore devant les yeux l'image de cette petite fille entrant dans la serre. Au même instant, un morpho s'est posé sur sa tuque bleue. Estomaquée, les yeux tirés vers son front, elle ne bougeait pas un muscle, de peur que le papillon ne s'envole. Et puis, tranquillement, on s'habitue à ce que ces merveilles se posent sur une fleur près de nous, sur une feuille ou sur notre épaule. C'est la même réaction d'émerveillement tant chez les petits que chez les grands.

Un papillon s'est posé délicatement sur ma manche. Il semblait bien. Je l'étais autant que lui. La chaleur de la serre maintenue à une température tropicale, la musique douce qui émane des haut-parleurs, et ces 1500 papillons en liberté quotidiennement en provenance d'une cinquantaine d'espèces différentes, tout cela collabore à faire de cette visite, un temps d'arrêt dans la ouate, une étrange sensation de quiétude, un soulèvement d'âme. Je ne voulais plus quitter les lieux tant ce spectacle ravissaient mes yeux.

Ils étaient là, toutes couleurs confondues, dans leur robe de satin ou de soie, à papillonner autour de moi. Les morphos, les plus spectaculaires, lorsqu'ils se posent, ailes fermées semblent, à première vue, assez banals. Ailes brunes, tachetées de noir. On m'apprend que cette chemise leur sert de camouflage face aux yeux des reptiles et oiseaux prédateurs des forêts tropicales

d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. Et puis, la magie opère. Le morpho déploie ses appendices de vol et ce qui s'étale devant nos yeux est à peine croyable. La partie supérieure de ses ailes est poudrée d'un bleu métallique, unique. Le papillon a revêtu son habit de lumière qui scintille au soleil. Il voltige çà et là et nous en met plein la vue. Et puis, ils s'y mettent tous. Paul Claudel écrivait : *Même pour le simple envol d'un papillon, tout le ciel est nécessaire*. C'est ce qui se passe dans ce

déploiement de bleu sur fond bleu. Les morphos nous font sentir le cœur léger. Adieu froidure, adieu soucis, je suis au paradis des chrysalides. Les Indiens du Brésil appellent avec raison, ce papillon : fragment du ciel.

Il n'y a pas que les morphos. Ils y sont tous. Comme chante si joliment Thomas Fersen : « Les papillons, les papillons. Dans nos manteaux d'hiver, papillons verts... Au grand bal des fantômes, papillons jaunes... Angéliques et mouillants, papillons blancs... Un coquelicot qui bouge, papillons rouges... dans la rue vers minuit, papillon gris... Une ombre qui fait parler ses yeux, papillons bleus... Quand ses lèvres causent, papillons roses. Et c'est le désespoir, papillons noirs. »

Je prends racine devant une mangeoire de papillons. Ils sont une dizaine, à se goinfrer dans des rondelles d'agrumes. Ils ne bougent pas. Ils sont enivrés de l'alcool des fruits. Ils vont rester là des heures, ailes fermées, à se souler. Des images d'été m'envahissent. Ces papillons me rappellent la chaleur qui va bientôt revenir et les paresseuses au soleil, un verre de rosé frais à nos pieds. Allongés sur un transat, nos ailes

déployées pour mieux s'envoler... dans l'engourdissement.

Ce spectacle inusité et ravissant me fait du bien. Tandis, que dehors les arbres croulent sous la neige, moi je plane. Et j'écoute le guide me raconter le fabuleux voyage de la chrysalide qui est partie de l'autre bout du monde (certains parcourent plus de 12 000 km) qu'on a accroché selon une technique spécifique à son espèce lors d'une manipulation fort minutieuse, et qui est venu éclore et développer ses ailes de papillon tropical en captivité protégée, dans une température chaude et humide alors qu'à l'extérieur il fait -25 ° Celsius.

On me parle de la vie d'hôtel dans la grande serre du Jardin botanique qu'on a transformée pour satisfaire les besoins de ces *rock stars* volants. Les conditions environnementales requises : températures, humidité, luminosité pour ainsi créer un cadre végétal adapté, fait de plantes tropicales, pour combler tous les caprices de ces insectes lépidoptères. Je suis sous le charme.

Il me revient en mémoire cette jolie phrase de Jules Renard qui définit le papillon comme : ce billet doux plié cherche une adresse de fleur.

Eh bien ! Les papillons ont trouvé l'adresse de mon âme et y ont laissé un fort joli message de tranquillité. Je suis en état de grâce et j'ai de nouveau des ailes.

PAPILLONS EN LIBERTÉ
Grande serre d'exposition
Jardin botanique de Montréal
Jusqu'au 27 avril

PAPILLONS EN FÊTE
Centre Jardin Hamel
6029, boulevard Hamel
L'Ancienne-Lorette
Jusqu'au 31 mars



Francine Ruel

Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

ENTREVUE

LE STAR CAFÉ

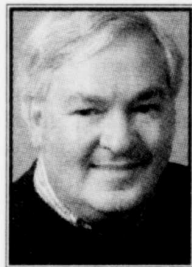
Un café en toute liberté

Les cafétiers de la région de Québec et d'ailleurs n'ont qu'à bien se tenir. Les Blanchette ont décidé de se faire une place dans ce domaine de la restauration en plein développement et ont ouvert leur Star Café!

Non pas que ces trois frères et leur cousin issus de la région de Sept-Îles aient l'intention de leur faire des misères, bien au contraire. Mais ils ont choisi d'explorer à fond de train ce secteur qui prend de la vogue depuis quelques années avec l'apparition des Presse-Café, Second Cup et autres.

Agés de 23 à 28 ans, ces quatre jeunes hommes exploitent déjà la brasserie Québec broue, sur le boulevard Hamel, ainsi que les deux dépanneurs qui livrent, à Sainte-Foy. Ils ont été aussi les instigateurs du fameux étui à paquet de cigarettes qui permet de camoufler les images hideuses qu'on y trouve pour dissuader les gens de fumer.

André-François, Vincent, Simon et David, se sont donc rejoints à Québec au fur et à mesure de leurs débuts à l'Université Laval en droit, en administration ou autres. Les opportunités et le sens des affaires les ont rapidement entraînés dans le commerce, au point que parfois c'est le diplôme de fin d'études qui en a subi les conséquences.



Richard Côté

Rcote@lesoleil.com

C'est ainsi qu'en novembre 2002, après huit mois de préparatifs, ils ont lancé leur dernier-né, le Star Café, situé sur le chemin Sainte-Foy, tout juste à l'ouest de l'autoroute Du Vallon. Ce n'est évidemment pas l'autoroute qui les attirait, mais plutôt le fait que le local d'une ancienne banque qu'ils avaient déniché se trouvait stratégiquement placé à deux minutes de marche de l'université, du cégep Sainte-Foy, du Saint Lawrence College, et pas si loin que ça du cégep François-Xavier-Garneau, de même que tout près des résidences d'une foule d'étudiants de ces institutions.

Dans leur établissement de 150 places, au décor moderne qu'ils ont su rendre chaleureux en agaçant le bois de l'ameublement avec l'acier brossé et le beige et le brun des fauteuils, un grand foyer trône au milieu de la salle pour réchauffer les frileux en hiver. Une fois la belle saison venue, les murs très fenestrés s'ouvrent comme des portes de garages pour laisser entrer l'été, apparaissent aussi les boissons comme on les fait dans les îles ainsi que les crèmes glacées.



Après les dépanneurs et la brasserie, les Blanchette, André-François, Vincent, Simon et David, brassent maintenant des affaires dans le secteur des restos-café.

« Nous avons voulu créer un endroit où les gens viendraient passer un excellent moment seul ou avec des amis à discuter, lire ou étudier tout en grignotant quelque chose et en buvant une bonne bière ou un bon café, explique André-François.

Il ajoute qu'au Star Café, il n'y a pas de pression à la consommation puisque l'endroit fonctionne avec un service au comptoir — un peu comme une cafétéria — et qu'il n'y a donc pas de serveur qui vient régulièrement s'enquérir de vos besoins et vous incite alors en quelque sorte à commander ou à quitter la place. Vous ne serez pas abandonné à vous-mêmes pour autant et on s'occupera de vous apporter à

voire table certains mets qui demandent plus de temps de préparation. Quant au menu, on l'a élaboré en fonction de la clientèle visée, c'est-à-dire les jeunes et ceux qui le sont restés de cœur et d'esprit. Donc, quelques salades, des soupes, des amuse-gueules (ailes de poulet, croque-monsieur, nachos, croûtons, bagels, rondelles d'oignons et grilled cheese), des sous-marins grillés (steak, poulet, saucisse, mexicain, italien, végétarien), paninis et frites. Bref, ce qu'il faut pour faire un goûter ou même pour se monter un repas le midi, l'après-midi, au souper, en soirée ou tard, tard, tôt, tôt les petits matins... et en offrant une vingtaine de desserts.

« Nous avons voulu faire quelque chose de simple, d'international qui donne toute liberté aux gens autant par l'horaire, par le type de service, que par le menu », dit l'un des sympathiques frères Blanchette. Et ce n'est pas fini. Ils envisagent d'en construire un autre (peut-être deux...) Star Café dans la région de Québec, puis, dans quelques années, peut-être même plus tôt, d'ouvrir des franchises ou des succursales ailleurs au Québec.

LE STAR CAFÉ
2480, chemin Sainte-Foy, Québec (Sainte-Foy)
Ouvert 24 h par jour
Petit déjeuner de 1,95 \$ à 6,95 \$
Desserts de 1,95 \$ à 4,95 \$
Vaste stationnement intérieur et extérieur

www.cyberpresse.ca

LE RESTAURANT **BONAPARTE** vous propose son **SPÉCIAL 31^e anniversaire**

2 TABLES D'HÔTE pour 31 \$
Jusqu'au 1^{er} mai 2003

Les escargots de Bourgogne au beurre à l'ail
La mousse de foie de volaille et ses confits
La salade César aux lardons
La crème de légumes
La ballantine de poulet à la coriandre et citron vert
L'escalope de saumon à la moutarde de Meaux et son couscous
Le suprême de canard poêlé au porto
La fondue chinoise de banan et ses accompagnements
Les penne alla arabiato et pignons de pin grillés
L'escalope de veau à la crème et champignons de Paris
Gourmandises du pâtissier
Infusion - Thé - Café - Lait

680, Grande Allée Est
Réservations
647-4747

LE BONAPARTE

30 000⁺
de part en part
distribués tout
au long de l'année

DEVENEZ camelot

LE SOLEIL

POUR FAIRE PARTIE DE L'ÉQUIPE DE CAMELOTS, LE SOLEIL

contactez-nous au **686-3344**
ou sans frais pour les gens de l'extérieur au **1 866 686-3344**.

"T-BONE" en patin !

LE BEFFROI STEAK HOUSE
Carré d'Youville
À deux coups de patins...

418-380-BOEUF(2638)
Période de stationnement gratuite

LES VINS DE LA SEMAINE

Des vins qui se démarquent

A l'époque où l'intérêt pour le vin est né, il y a environ 20 ans, les dégustations mises sur pied, annuellement, à l'intention de la presse et de la restauration québécoises se comptaient sur les doigts d'une seule main... Seuls de petits groupes d'amateurs - des pionniers, pour ainsi dire - se réunissaient à l'occasion pour déguster ensemble quelques vins.

Depuis, le marché du vin s'est considérablement développé, et les dégustations se suivent à la queue leu leu, quand elles ne se chevauchent pas! Alors, forcément, des vins goûtés à ces occasions se détachent du lot. Soit pour leur qualité intrinsèque, et sans égard à leur prix, soit à l'inverse pour l'attrayant rapport qualité prix qu'ils offrent.

DEUX BOURGOGNES BLANC

Exemple, le **Bourgogne Aligoté 2001 Jaffelin** - d'une maison dont les vins semblent aujourd'hui meilleurs que jamais, plutôt délicat, léger, doté d'un beau fruit et de saveurs nettes, et non sans finesse, qui est un de ces bourgognes blancs élaborés avec de l'aligoté qui donne beaucoup de plaisir.

À la fois simple et savoureux, on le servira à l'apéritif ou encore avec un poisson ou des fruits de mer, mais en évitant les mets trop goûteux qui en masqueraient les saveurs.

C, 053 868, 15,50\$, **\$(\\$), à boire.

Goûté à la même occasion, lors du passage à Montréal la semaine dernière d'une importante délégation de viticulteurs de Bourgogne, le nouveau millésime (2001) du **Bourgogne Chartron et Trébuchet** est encore une fois fidèle à lui-même. Assez peu coloré, son joli bouquet de Chardonnay est boisé sans excès, et il est un peu plus que moyennement corsé en bouche, avec un boisé tout aussi savant au plan gustatif, discret. Lequel, tout en le complexifiant, ne masque pas le fruit. Impeccable.

Enfin, il a plus de corps que l'Aligoté et pourra donc s'accommoder de mets aux saveurs plus marquées.

C, 346 130, 18,55\$, ***\\$(\\$), à boire, 1 an environ.

DES BOURGOGNES ROUGES

Il y avait ce jour-là, à cette même dégustation de bourgognes, quelque 130 vins à goûter. Debout, en devant parfois jouer du coude pour se frayer un chemin. Impossible dans de telles circonstances de tout déguster! Et surtout, sans risque de se tromper.

Autre belle surprise de cette dégustation, à mon sens, et pour en revenir à des vins qui se détachent du lot: en rouge, le **Bourgogne 2000 Domaine des Perdrix**. Dégusté une première fois il y a déjà un bon moment, ce vin avait quelque chose de carré, et même d'un peu rugueux.

Or, le temps a arrondi les angles, c'est le cas de le dire, puisque'il s'est transformé, pour le mieux. Regoûté ce jour-là après plusieurs superbes bourgognes rouges, et très chers, il n'avait pas du tout l'air ridicule.

Bien coloré pour un bourgogne, un peu plus que moyennement corsé, il se présente avec un beau bouquet de fruits rouges bien typé, et distingué, avec tout autant de classe en bouche, grâce à la finesse de ses tannins. Ce n'est plus le même vin.

S, 917 674, 25,25\$, ***\\$(\\$), à boire, 1-2 ans environ.

UN BORDEAUX ROUGE

Comptant parmi les médaillés d'or du concours Sélections mondiales 2002, que tient à tous les deux ans la SAQ, le **1^{er} Côte de Blaye 2000 Château Cailleteau Bergeron** est, pour sa part, un bordeaux rouge d'une étonnante qualité pour le prix.

D'une couleur soutenue sans qu'elle soit opaque, invitante, il commence par séduire grâce au charme de son bouquet, nuancé et relevé par un boisé élégant (il a de belles notes de pain



Jacques Benoit
plaisirs@lesoleil.com
La Presse

grillé), avec une bouche tout aussi satisfaisante, qui a de la chair et du corps sans que ce soit un vin très concentré, et au surplus des tannins de qualité et donc une texture raffinée. Délicieux... et aussi bon que d'autres bordeaux vendus deux fois plus cher!

C, 919 373, 18,75\$, ***\\$(\\$), à boire, 2-3 ans.

UN VIN DE ZINFANDEL

Le Zinfandel, de Californie, peut facilement donner des vins qui ont quelque chose, à mon sens, d'un peu vulgaire, comme on le dit de certains parfums de qualité douteuse. On retrouve alors les mêmes arômes au nez et en bouche.

Et (faut-il le dire?) très rares sont les vins de Zinfandel qui, pour cette raison, me semblent dignes d'intérêt.

Toutefois, certains amateurs les aiment ainsi, avec leurs «gros» parfums!

«J'aime le Zinfandel quand il est caricatural», disait par exemple, la semaine dernière, un collègue journaliste et très bon dégustateur, lors d'une dégustation des vins du Californien Bill Easton, du Domaine de la Terre Rouge.

Résultat, il n'aime donc pas son **Amador County Zinfandel 2001 Easton**, qui n'a absolument rien de caricatural, et qui, à cause de cela, me plut au contraire beaucoup. Ainsi va la dégustation!

Pourpre-prune, sa couleur rappelle les vins du sud de la vallée du Rhône, genre Gigondas et Châteauneuf-du-Pape, et son bouquet, encore retenu, est net, bien Zinfandel, quoiqu'à l'aveugle on pourrait tout aussi bien penser que c'est un vin qui a été élaboré avec du Mourvèdre.

Relativement corsé, ses saveurs ont de l'éclat, et ses tannins sont fermes, quoique sans dureté. Bref, un **Zinfandel** au très beau style, dont le degré alcoolique élevé (14,5%) ne dérange pas du tout et qui plaira à ceux qui aiment plus ou moins ce cépage.

S, 897 132, 25,55\$, ***\\$(\\$), 2-3 ans au moins.

D'ESPAGNE

Inévitablement, il fera parler de lui, ne serait-ce qu'à cause de sa splendide couleur! Le vin en question, d'Espagne, à savoir le **Jumilla 2000 Crianza Casa de la Ermita**, est en effet d'une couleur violacée à ce point soutenue qu'on pourrait penser un grand Médoc. S'ajoute à cela un bouquet profond, généreux, de petits fruits noirs, très épicé-boisé, au point qu'on a l'impression de humer de la sciure de bois agrémentée... de notes chocolatées.

Concentré, corsé, très charnu, velouté, c'est un vin très travaillé, comme on dit, et ses saveurs sont également très - très - marquées par le bois. Trop à mon avis, mais il ne fait pas de doute que c'est un vin qui aura ses admirateurs.

C, 638 486, 19,20\$, **\\$(\\$), à boire, 2-3 ans au moins sans doute.

UN VIN ROUGE DE GRÈCE

Également médaillé des Sélections mondiales 2002, le **Rapsani 1999 Tsantali**, de Grèce, est un vin qui se situe à l'autre extrême.

Rouge clair, il s'agit d'un vin tout en fruit, aux arômes de fruits rouges et même un peu bonbon, plutôt léger, souple et tendre, à servir bien frais, à environ 14 degrés Celsius.

Rien de complexe, mais les saveurs sont franches, et il a une rondeur - car il n'a à peu près pas de tannins - qui permet de le boire sans façon. Bref, il n'est pas du tout travaillé, contrairement au précédent.

C, 590 836, 12,25\$, **\\$(\\$), à boire.

Trois cépages typiquement grecs peuvent entrer dans les vins rouges d'appellation Rapsani, soit le xinomavro, le krassato et le stavroto... connus seulement de rarissimes amateurs hors de Grèce.



Le bordeaux Cailleteau Bergeron



Bourgogne Aligoté Jaffelin

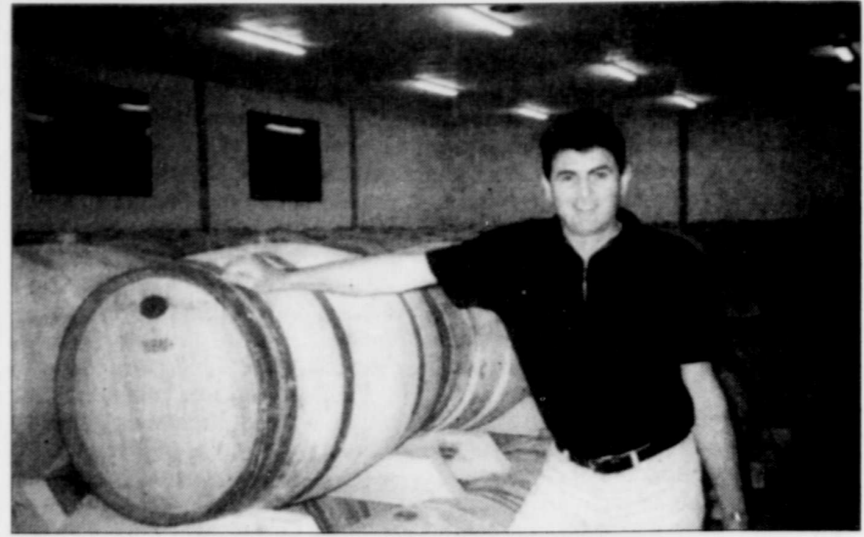
LA NOTATION

- * = vin correct
- ** = bon
- *** = très bon
- **** = excellent
- ***** = exceptionnel
- (*) = une demi-étoile

LA RÈGLE

- Plus d'étoiles que de \\$, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de \\$, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de \\$, il est cher ou même très cher.
- C indique qu'il s'agit d'un vin courant, vendu dans la plupart des succursales.
- S désigne les vins de spécialité, en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

LA CAVE À VINS



Henri Ramonteu, a bâti le domaine Cauhapé.

Rencontre au sommet

En juin, un jury constitué de 80 experts a eu la mission délicate, mais enviable, de déguster quelque 2000 vins afin d'en sélectionner 36, dignes de figurer au palmarès des Sélections mondiales 2002. Ces 36 étiquettes lauréates sont proposées, depuis le 8 mars sur les tablettes de la Société des alcools.

Cette semaine, à l'invitation de Ghislain K. Laflamme, j'eus le bonheur de découvrir, en avant-première, ces flacons présentés comme de véritables



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@sympatico.ca
Collaboration spéciale

petits trésors. Une dégustation des 36 produits médaillés aurait été au-delà de mes forces, surtout celles de mes papilles. Aussi, me suis-je limité à une dizaine de récipiendaires.

J'évoquerais d'abord un **Domaine Cauzès 2000 Muscat de Rivesaltes** (SAQ 961 805, 750 ml, 23,40\$).

Le pur plaisir inhérent aux grands muscats et à leur immense aptitude à décupler les plaisirs d'un dessert constitué de fines pâtisseries aux fruits, comme la tarte tatin.

Un **La Baume 2001**, sauvignon du pays d'Oc, dont le prix (14,25\$) autorise l'achat d'une caisse ou deux en prévision d'une belle saison où apéritifs improvisés et canapés de saumon marinés à l'aneth constitueront l'ordinaire de nos fins de semaine. (SAQ 477 778). Même origine, même place à table et presque même prix (14,95\$), pour ce **Robert Skalli chardonnay 2000**, qui confirme le trajet sans faute de ce diable d'homme qu'est Skalli, dans sa lutte contre la mondialisation du vin (SAQ 592 519).

À tout seigneur tout honneur, un **Mas la Plana, cabernet sauvignon 1998** (SAQ 741 397, 750 ml); un grand d'Espagne qui, en accompagnement d'une grillade de bœuf épicé macho, fera de l'ombre à n'importe quel concurrent de sa catégorie. Mais attention, là le prix vient de changer (41,75\$). Je termine pour aujourd'hui avec un porto. En l'occurrence un **Quinta do Noval, L.B.V** (SAQ 587 261, 750 ml, 25,55\$). Dès ce soir, au coin du feu, avec, par exemple un peu de fromage du type cheddar ou edam, quelques fruits secs et de la gelée de coing.

Comme dirait un de mes amis: *Je préfère le paradis pour son climat, mais l'enfer pour ses fréquentations!*

L'OR DES PYRÉNÉES

Je le répète, cette semaine fut en tout point exceptionnelle. Après les Césars et autres Jutra décernés par le jury des Sélections mondiales 2002, j'eus le plaisir de rencontrer un faiseur d'or. Le ci-devant Henri Ramonteu, digne concitoyen de Henri IV, Roi de France et de Navarre, baptisé le 12 décembre 1553 par son père Henri II qui lui humecta les lèvres de Jurançon, l'or liquide des Pyrénées.

Henri Ramonteu, vigneron autodidacte, a bâti le domaine Cauhapé à force d'application, sans concession aucune à la facilité.

La presse spécialisée internationale est unanime à son endroit, de Parker au Guide Hachette; elle le considère comme la star incontestée du Jurançon, classe ses vins parmi les 100 produits les plus prestigieux au monde, notamment pour **La quintessence du Petit-Mansen**, élevé au rang des plus grands vins de la planète.

Parlons-en de cette quintessence éblouissante de reflets ambrés jouant avec la lumière comme la plus précieuse des pierres.

Envahissant le nez dans un jaillissement d'arômes rares, évoqués avec le doigté des grands orfèvres de la vigne: un pralin tissé d'amandes et de vanille, des nêfles cuites par le plus patient des confiseurs. En bouche,

tout commence et rien ne s'éteint, c'est aérien et ne retombe pas. Comme le dit le sieur Ramonteu: «Un vin d'éternité, à chacun sa définition du temps.»

Un vin pour qui le temps ne compte pas... ni l'argent d'ailleurs, puisqu'à son arrivée, prochaine, à la seule Signature de Québec (référence 851 691), il affichera un... 340\$ les 750 ml! À ne pas renverser!

REDESCENDONS SUR TERRE...

Avec ce **Noblesse du temps 1999**, autre Jurançon issu de la passion de H. Ramonteu. Un 100% petit manseng vendangé manuellement, qui annonce d'emblée par la noblesse du nez (thé, fruits confits et pain d'épices), une bouche extraordinaire de concentration où écorces d'orange et coing se mêlent dans la plus délicate des onctuosités.

Un grand moment lorsque bu en solo, pour le plaisir ou avec un foie gras mi-cuit rehaussé de gelée de raisin. Dans 25 ans, il répondra encore présent: (SAQ spécialité 912 274, 750 ml, 14% alc-vol, 60,75\$). Sur les tablettes dès mardi.

Avec la Symphonie de novembre, on ne quitte pas les sommets, sauf pour les prix! On passe à 35,50\$ pour un 100% petit-manseng, toujours vendangé manuellement, où l'on retrouve cette fois, de façon plus marquée, un nez fait de fruits exotiques et d'agrumes et une bouche dont la suavité plus franche et directe ne laisse cependant pas oublier la noblesse du produit.

Ce vin sera vendu dans trois mois en spécialité et pourra alors s'installer pour 15 ans dans votre cave. (SAQ spécialité 865 691, 13% alc-vol).

AU SEC

Je conclus cette énumération de chefs-d'œuvre avec deux Jurançons secs. Un **Chant des vignes 2001** (SAQ spécialité 912 758, 750 ml, 13% alc-vol, 23,85\$), vendu dès maintenant. Un hommage et une invitation au printemps à venir. Fleurs de mai et agrumes sont au rendez-vous dans un récital qui, de l'attaque en bouche jusqu'au bout de la finale, ne se veut que délicate fraîcheur.

Le second, que l'on trouvera sur les tablettes dès la semaine prochaine, se présente sous l'étiquette Sève d'automne.

Un Jurançon 2000 où intervient, outre les caractéristiques du précédent, une touche minérale du meilleur effet. Avec quelque trois années de plus, ce Jurançon sec deviendra un incontournable de tous bons plats de poissons en crème.

(SAQ 919 266 spécialité 919 266, 750 ml, 13% alc-vol, 29,10\$).

AFFAIRES À FAIRE

Parmi les rabais consentis par la Société des alcools jusqu'au 23 mars, je vous signale un intéressant 20% sur le **Mercurey, Domaine Michel Juillot** (SAQ 573 402, 750 ml, de 27,95\$ à 22,35\$).

Un clin d'œil aussi à ce grand classique, remarquable de régularité, qu'est le **Nippozano Riserva, Chianti Rufina** (SAQ 107 276, 750 ml, de 19,95\$ à 16,95\$) soit 15% de rabais.

Pour le petit coup de tous les jours, je pointerai le **Domaine Bousquet**, vin de pays de l'Aude (SAQ 573 410, 750 ml, qui passe de 13,60\$ à 10,60\$).

Côté blanc, revoilà le maître d'Estournel qui permet, avec quelques rares autres bordeaux, de prendre une place dans la catégorie plaisirs quotidiens à prix modique: (SAQ 238 196, 750 ml, de 14,10\$ à 11,30\$).

Si pour vous l'apéritif et le Kir ne font qu'un, vous déboucherez un **Bourgogne aligoté, Bouchard Père & Fils**, proposé avec un rabais de 2,40\$ (SAQ 464 594, 750 ml, de 15,95\$ à 13,55\$).

Enfin, pour rester en symbiose avec la météo, parlons cidre de glace du Québec avec ce remarquable **Neige** (SAQ 733 188, 200 ml, de 15\$ à 11,25\$) ainsi que ce **Vendanges tardives Inniskillin Select, Vidal, Niagara Peninsula** (SAQ 398 040) 375 ml, de 20,95\$ à 16,95\$).

DU 19 FÉVRIER AU 6 AVRIL 2003

BOEUF • POULET • FRUITS DE MER
4 CHOIX
10,95\$ CHACUN
TAXES ET SERVICE EN PLUS
VERRE DE VIN OU DE BIÈRE INCLUS

- 1 FEUILLETÉ DE FRUITS DE MER
- 2 BROCHETTE DE CREVETTES
- 3 BROCHETTE DE FILET MIGNON
- 4 BROCHETTE DE POULET

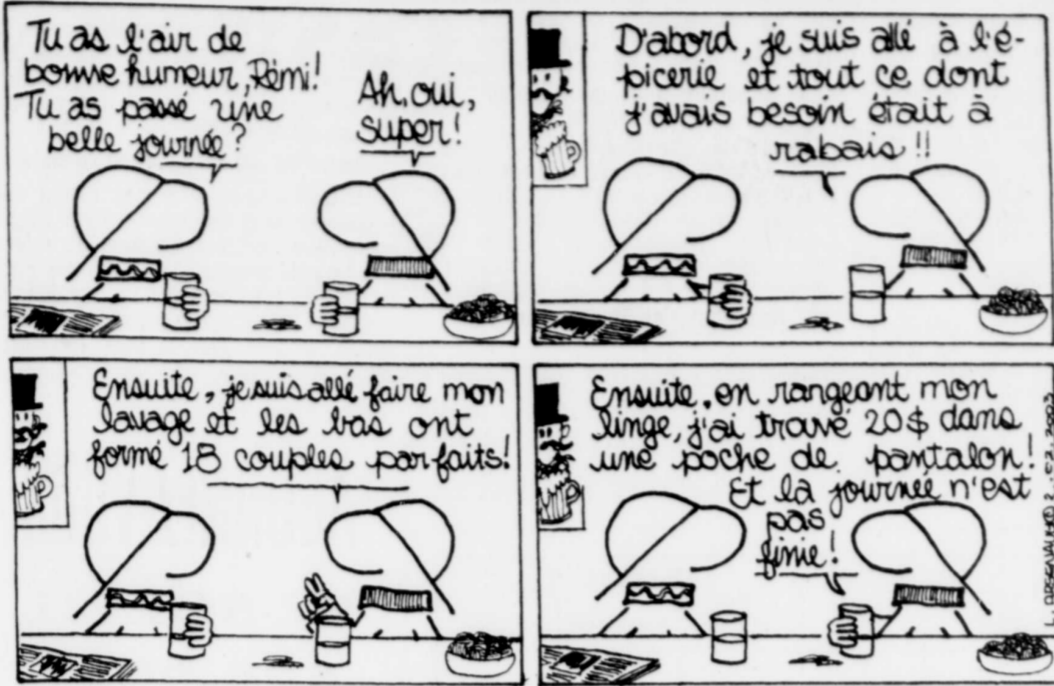
TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ, DE SALADE DE CHOU, D'UNE SALADE VERTE ET DE LÉGUMES VARIÉS, TEL QU'ILLUSTRÉS.

RESTO-BRASSERIE LE GRAND BOURG

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

DIVERTISSEMENTS

LA VIE QU'ON MÈNE lavie_quon_mene@hotmail.com



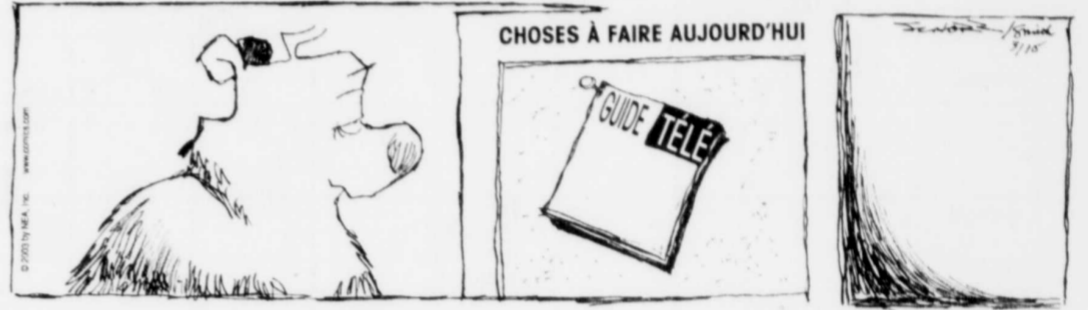
LES NINOU



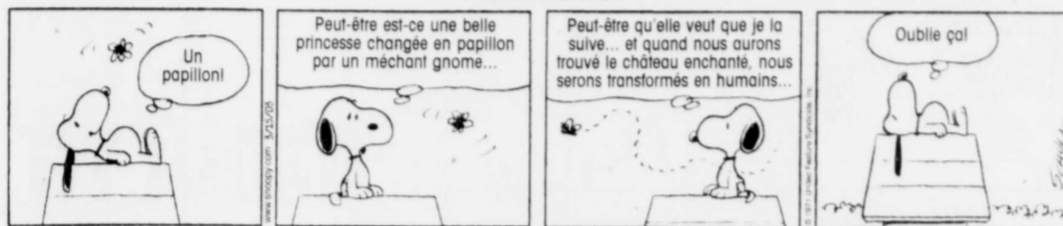
BEN



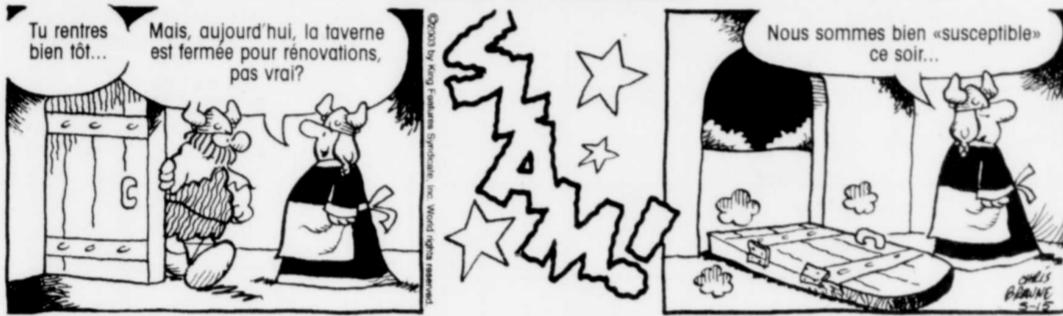
LES GRIZZLIS



PEANUTS



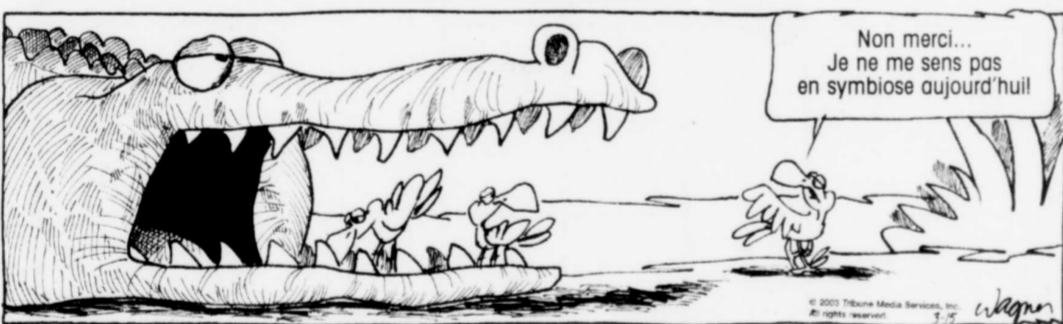
HAGAR L'HORRIBLE



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



LES JUNGLERIES



DILBERT



GARFIELD



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- 1 Personne maigre - Elles ont 4 paires d'yeux.
- 2 Le grand écran - Partie du corps - Partie d'une chaussure.
- 3 Autochtone - Ventilée.
- 4 Dieu - Bout de cigare - Progrès - Griffonné.
- 5 Pincer - Oublier - Irlande.
- 6 Ancienne armée - Diviser - Héros suisse - Légumineuses.
- 7 Ronge la pierre - Épuisette - Ville du Brésil - Itou.
- 8 Inflammation de l'intestin grêle - Est dans un état d'effervescence - Tantalé.
- 9 Virus responsable du SIDA - Apaiser - Aïeux.
- 10 Remarquable en son genre - Vent léger - Pilier - Asséché.
- 11 Bières - Existes - Apprécier - Brusque.
- 12 Utile en dessin - Recharge d'encre - Très étonné.
- 13 Glandouiller - Aptitude à reconnaître les sons musicaux - Gloussé - En les.
- 14 Vif - Entaille - Possessif.
- 15 Indique un choix - Ebrlant - Noir éclatant, brillant - Cloportes d'eau douce.
- 16 Arrose Grenoble - Désavoué - Masses de pierre dure - Symbole chimique.
- 17 Pousse en Inde - Hommage rendu à une divinité (pl.) -

- 18 Banals - Grecque.
- 18 Quantité de liquide qu'on peut avaler - Pénible - Bander.
- 19 Etendue très aride - Bloc de glace - Poissons plats - Panneau d'étoffe.
- 20 Stérilisé - Gonflement - Être culotté.

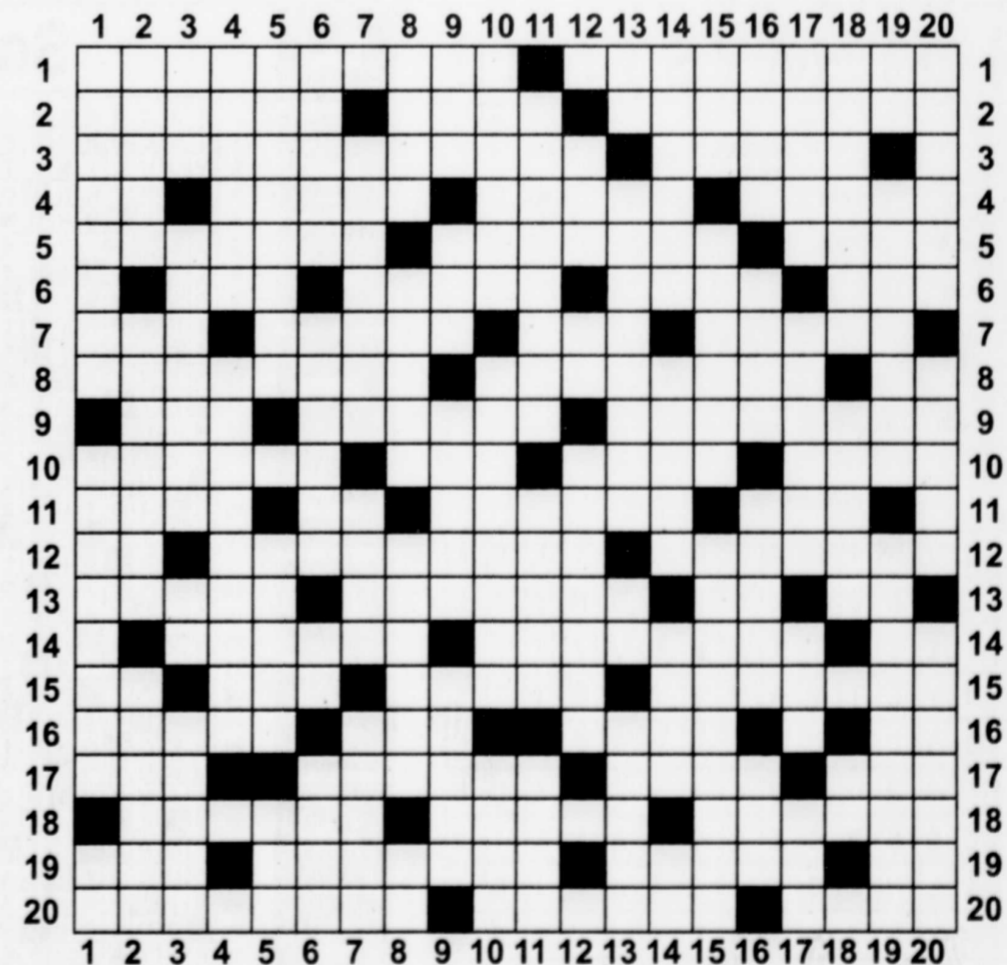
VERTICALEMENT

- 1 Insecte coléoptère - Papillon nocturne - Roulement bref.
- 2 Chérir - Respirer péniblement - Coutumes.
- 3 La date s'y trouve - Train-train - Titre religieux - Louange.
- 4 Limites fixées dans le temps - Enlever les entrailles de.
- 5 Éparpiller - Parfum - Est couché.
- 6 Ordonne - Définir précisément l'objectif - Actionné - Cette chose-ci.
- 7 Traite délicatement - Panneau routier - Gros nuages épais.
- 8 Sort du pis - Oeuvre dramatique mise en musique - Partie du pied - Béryllium.
- 9 Au fond d'une bouteille - Efface - Poison - Poirée.
- 10 Adversaire - Sauvagerie - A cours en Italie.
- 11 Enfermer - Lancier allemand - Tranquille.
- 12 Orient - Infinitif - Groupe de travail.

- 13 Île de France - Canapé de plan ovale - Se dit à Madrid - Scandalisé.
- 14 Fixé par des noeuds - Indique un intervalle - Etendues d'eau - Avant de prendre le dîner.
- 15 Son bois sert en sculpture - Mince et de haute taille - On y mange et on y boit.
- 16 Dirige - Bouché - Homme d'un dévouement fanatique - Classification pour l'huile.
- 17 Fille du frère - Chien d'arrêt - Pas rejeté - Echelle de photo.
- 18 Inspiratrice - Frotte rudement - Palladium.
- 19 Marque la façon - Agacer - Louche.
- 20 Groupements religieux - Sanctuaire - Pomper.

Solution du dernier numéro

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
 1 D E G U E R T I T A B A N D O N N E R
 2 E N T A I L L E T A V A N T I E A T T E R
 3 N O N A B S O R B A N T S O U F L E Y
 4 O U E I L L E T A I L L E U R A C R E Y
 5 N O N P R E N H E R A L L E S S E R E N
 6 G R E G E R M A R S I N T E T A T I V O
 7 I B I S I N A U G U S T E N T R E
 8 A F E D E R A L C I A P T E F I N T Y
 9 S O U T G A R A M E N T E R I T A
 10 I D E E S T I D E S I T E P E N E S
 11 O R E E V J O E R E R R A N D O U S
 12 N E P A R O I T E N N E A D E G I S
 13 S U C R A N T I A B R O A R E
 14 P O U C I O M O A R E N D O
 15 S E R E M E P U R S U F F E G O I T
 16 M U S E L L E R T A R T I N E R
 17 T O U R N O I T R I M O T H O N T E R
 18 T R I P T I C H O M M E T E R O
 19 F E L D E R T A G E U N I T H O A L
 20 N I S E L T O M A T E P E T I S E



Retrouvez vos
petites annonces
 du Soleil dans le cahier

HABITAT

petites annonces
844-4444

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

Le Samedi 15 mars 2003

Bélier: du 21 mars au 20 avril
Vous devrez agir avec prudence dans toute ratification de contrat et auprès de vos relations d'affaires.

Taureau: du 21 avril au 20 mai
Il est possible pour vous d'élargir sûrement le cercle de vos relations et de maintenir de très bons rapports, francs et solides, avec vos amis, vos frères et vos sœurs.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

Vous vous sentez plein d'énergie et de dynamisme. Si vous savez agir avec prudence, tolérance et calme, vous pourrez aisément régler les problèmes rencontrés dans votre travail.

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Vous pouvez commettre des erreurs à cause de votre empressement trop zélé ou d'actes impulsifs et intempestifs de votre part.

Lion: du 23 juillet au 23 août

Il y a moins d'action qu'à l'accoutumée. Ne vous en faites pas, cela vous permettra de vous attarder à des détails que vous avez négligés par manque de temps.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

Ce jour s'annonce particulièrement propice aux bonnes relations avec de nouvelles connaissances, relations qui peuvent même vous avantager du côté du travail.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

L'entourage se révèle à vos yeux plus important qu'à l'accoutumée. Vous tenterez d'élargir le cercle de vos relations.

des rapports francs, directs avec autrui. Vous vous sentirez plus sensible, plus romantique.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Il vous est recommandé de ne pas vous exposer inutilement au danger et de surveiller votre santé. Vos amis, votre famille et la personne partageant votre vie auront pour vous de délicates attentions.

Sagittaire: du 23 novembre au 21 décembre

Apprenez à vous défendre et tâchez de ne pas être trop "dans la lune". On vous aime beaucoup et on sera en mesure de vous le prouver, tant par des présents que par des invitations ou tout simplement par de tendres paroles.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Vous retrouverez votre bonne humeur et votre

confiance en vous-même. Vous avez travaillé dur et prendre un peu de repos serait une excellente idée.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

Vous vous sentirez bien comme jamais, tant sur le plan moral que psychologique ou physique.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Physiquement, vous continuerez à bien vous porter. Vous serez bien entouré et vos proches vous traiteront avec empressement.

MOT FLÉCHÉ

Grid for the word search game with clues and arrows. Clues include: TÉNACITÉ DÉMOTIVANTES, ATTITUDE ROMPU, SAUVAGE COMMUN, MER INFLAMMATION, MARCHÉ INFINITIF, ALLONGÉS CAP ESPAGNOL, RESTES FOURRAGE, etc.

EXPLICATION DU JEU: Rappelons que les définitions sont inscrites dans des cases. Il suffit de suivre les flèches pour placer les mots correspondant à ces définitions dans les bonnes rangées et les bonnes colonnes.

MOT MYSTÈRE

- AIX AJACCIO ALLES APOGEE ARMEE BRUNE CAMP CHEF CODE CONQUETE CORSE COUR DUC ECHMUHL ELYSEE EPOPEE ERFURT ETAT EUROPE EYLAU FESCH GENDARME GROGNARD HOLLANDE HOUDON JOSEPH JOLUX JUNOT LANNES LOI LUCIEN MADRID MALET MURAT NAPOLEON NEY NIEMEN OFFICIER OUDINOT PAPE REILLE REPRESSION ROYCK SINTRA TALMA TITRE TRONE TUILERIES ULM VILNA

Grid for the mystery word search. Solution: ECURIE

Solution du dernier problème: ECURIE

Solution du No 40

Grid for the crossword puzzle solution. Vertical word: SUPERGRILLE. Horizontal words: INCOHERENT, DERRIERE, PLUS TARD, etc.

ABONNEZ-VOUS

LE SOLEIL

686-3344 1 866 686-3344

DEDUCTO

Testez votre esprit de déduction. But du jeu: à l'aide des indices et de la grille de jeu, trouvez dans quel ordre doivent être placés chaque chiffre et chaque lettre et découvrez la solution DEDUCTO.

Jeu #4126. Grille de jeu and indices: 1-X-X-X-X, 2-X, 3-X, 4-X, 5-X, A, B, C, D, E. Indices: C-4, C-3, 2-B, 5-B, E-4, D-2, C-D, D-E.

Jeu #4127. Indices: G-7, K-E, A-3, 5-6, 6-J, 9-A, 6-K, E-H, 4-D, 3-C, 2-B, F-7, 9-2, F-10, 8-4, 1-5.

Grille de jeu and indices for Jeu #4127. Indices: 1-X-X-X-X-X-X-X-X-X, 2-X, 3-X, 4-X, 5-X, 6-X, 7-X, 8-X, 9-X, 10-X, A, B, C, D, E, F, G, H, J, K.

SOLUTIONS

Solution du mot fléché No 40. Grid with numbers 1-30 and letters forming words like ABOMINABLE, INUTISANCE, etc.

Solutions for Jeu #4126 and Jeu #4127. Jeu #4126: 14235. Jeu #4127: 85648297310.

HORIZONTALEMENT

1. Passer derrière - Passer - Passer.
2. Régulière - Elle proteste à tout propos - Passage - Noix.
3. Maréchal de France - Très fatigués - Goujat - Homme riche qui fait étalage de son opulence - Lieu protecteur et agréable.
4. Pas relaxant - Il a un cadre - Carte - Seulement (deux mots).
5. Convenable - Bœuf - Visible - Pirouette - Astate.
6. Technique de gravure - Morne - Qui connaît plus de choses que certains - Échelonne.
7. Possessif - Ébranlée - Empêche - Trompe - Libres - Célèbre verger.
8. Contraction involontaire - Le plus grand nombre de voix - Aluminium - Décroché - Préhension - Il ne grignote pas.
9. Palmier - Monnaie - Récipiente - Qui est considéré comme - Qui se fait pendant le jour - Pronom interrogatif.
10. Grand dieu - Changement dans le sort de quelqu'un - Harassé - Romains - Dissimulée - Pronom.
11. Commence dans le froid - Célicé - Appelé - Elle n'est pas toujours respectée - Grand oiseau palmipède.
12. Arbre - Te trouves - Garde le silence (Se) - Ne descend pas en ligne droite - Lieux.
13. Passer tout près - Action d'expérimenter - Mettent fin à - Genre musical - Gaz intestinal.
14. Pas un mot - Algue verte marine - Regimbent - Réel - Pronom personnel.
15. Individu - Parfait - Violent - Troyen - On ne peut s'en passer.
16. Port et capitale - Repas - Pause - Roche argileuse, blanche et friable - Permet de mieux juger.
17. Qui a l'aspect de l'ivoire - Exceptionnellement - Fantôme - Basse vallée d'un cours d'eau envahie par la mer.
18. Locaux servant d'abris - Violence - Note - Manufacture.
19. Exhale une odeur résineuse - Erreurs - Liberté excessive qui tend au dérèglement moral - Notez bien - Personne qui a perdu toute dignité.
20. Qui mène une vie régulière - Mesure agraire - Partie d'un vélo - Ramené à une norme.
21. Oeil simple des larves d'insectes supérieurs - Frangines - Abréviation religieuse - Prêtresse d'Héra - Lawrencium.
22. Île voisine d'Oléron - Qui donne faim - Encerclé - Catégorie de poids à la boxe - C'était un

- jeune noble.
23. Animal domestique - Peintre italien - Ancienne réponse - Constituer - Formation - Ornement.
24. Dans la gamme - Gamin de Paris - Supplicier quelqu'un en lui arrachant la peau - Pond sur les moutons - Coquilles.
25. Ronds - Notre-Dame - Il a un drapeau noir - Fut roi et cocu - Appartement dans un hôtel de luxe - Se dit d'une langue qui se parlait en France - Glousse.
26. Poème - Remédier (à) - Coup violent résultant d'un choc brutal - Paré - Part du pharynx.
27. Inexacte - Chose ennuyeuse - Aime le lichen - Exister - C'est-à-dire - Rivière des Alpes françaises.
28. Crie, en parlant du cerf - Jeune fille - Leçon donnée par l'expérience - On le dit solide et insensible - Câblé.
29. Mains larges et puissantes - Crie - Mamelles - Exprime.
30. Charitable - D'un auxiliaire - Pièce massive qui forme la limite avant de la carène d'un navire - Placé plus haut - Partie importante d'un journal - Qui certes.
31. Gaie - Pas signalé - On peut y manger - Organisation politique d'Afrique du Sud - Divinité de l'Amour.
32. Avant l'après-midi - Lettre grecque - À la mode - Met des poissons salés dans des barils - Interurbain - Conjugaison - Succombé.
33. Ville de France, près de l'Italie - C'était une jeune employée chargée de faire les courses - Ville de France - Empistent - Usages.
34. Tendu - Sert à soutenir provisoirement un mur - N'aiment pas les aliments trop croustillants - Examinée attentivement - Marque le doute.
35. Avant l'été - Hegel y enseigna - Partie d'un pichet - Pousse sur les vieux troncs - Prénom féminin - Retourné.
36. Superposée - Surprise - Décollage - Indique une succession - Muscles.
37. Île grecque des Cyclades - Manteau des Gaulois - Passionnées - Guerrier brutal - Faisait des collections.
38. Avant le moment normal - Claire - D'un point à un autre - Zeus la fit beugler.
39. Radon - Récent - Colère littéraire - Pas mort - Adversaires.
40. Ouïes - Reconnaissance - Elle braie - Plus à l'est qu'au sud - Dont on se sert souvent - Baie au pays des sushis.

VERTICALEMENT

1. En passant - Y passer - Passer - Passer.
2. Courant - Région anatomique - Blafards - Élargi - Pingres - Copies.
3. Col français - Démonstratif - Planche - Peu rigoureux - Se tenir les côtes - Bonne action - Qui s'impose à l'esprit.
4. Parole basse - Signe de l'été - Ceinture de soie - Très grande - Qui ne peut contenir plus de personnes - Se joue à deux - Pronom.
5. Rad - Virage, en ski - L'un des cinq grands lacs américains - On les remarque en voyageant - Contrariante - Méridiennes.
6. Trompées - Cours supérieur du Congo - À un très haut degré - Content - Prophète hébreu - On n'y voit pas de gros poissons.
7. Mouvement d'haltérophilie - Flatte avec excès - Argon - Imagine à des fins déterminées - Indique le moyen - Peut être contaminé.
8. Article - Elliptiques - Trois mois - Souffrir - Chiffres romains - Sa piqûre donne envie de se gratter - Peiner.
9. Manier en tordant dans tous les sens - Champignon - Agrafee - Entre docteur et sciences - Note - Utile en reliure.
10. Chef éthiopien - Reprend des forces - Incapacité à supporter quelqu'un - Emprisonné - Ce qui est très petit - Mèche de cheveu.
11. Collégien - Faites plusieurs fois - Partie du corps d'un cheval - Il vole - Cliché photographique.
12. Appuie fortement - Découronne - Commencements - Réduits en poudre - Ne convient pas au rafting - Il se construit un nid suspendu très élaboré.
13. Ruthénium - Nage dans l'eau douce - Exprime le contentement - Nattes - Couleur brun-jaune - En place - Escompte.
14. Influence réciproque - Pincer - Ville d'Allemagne - Cinéaste britannique - Opération postale - Nervure très saillante de certaines feuilles - Enluminés.
15. Colin-maillard - Ses fleurs donnent une infusion sudorifique - Filés - Patrie des frères Anguier - Roi de Wessex - Tuyau.
16. Son bois est souple et résistant - Partie d'un violon - Tourmentée par le désir - Conforme à la morale - Embarrassés - Vigueur.
17. Pas nul - Nonchalant - Manie dans le langage - Elle devient vite lassante - Berge.
18. Son fruit fournit l'huile de palme -

- D'un rouge vif éclatant - Plaque des Romains - Héraclès y tua un lion qui désolait le pays - Qui met en oeuvre des moyens importants.
19. Rejeter comme faux - Coule en Roumanie - (Se) marient - Plante grimpanche - Louées - Monceau.
20. On n'y voit rien! - Comité international olympique - Beaucoup - Habitation des pays tropicaux - Pas révélé - Accords - Mouille la couche.
21. Partie d'une poule - Feuilleté - Poème destiné à être chanté - Cri - Cerise acidulée à queue courte - Pour désigner - Mettent ensemble.
22. Marmonne - Pas ailleurs - Décider avec autorité - Pronom - Compassion.
23. Incontestable - Sortie - Impératif - Mot d'enfant - Lac français - Substance organique très toxique - Convaincus.
24. Plante potagère - Rengaine - Catégorie d'articles sur un sujet déterminé - Qui occasionne de grosses dépenses - Femme d'un raja.
25. Titre religieux - Réponse anglaise ou spectacle japonais - On le sépare souvent de la farine - Ancien peuple - Va sur une portée - Opportun - Bord d'un bois - Décrit.
26. Renvoyé - Ville d'Italie - Il est mort en Virginie - Rivière d'Asie - Permet de sauter plus haut - Au secours! - De naissance - Rait.
27. Tronquer - Arc brisé gothique - Jeu de cartes - Platine - Essentiel pour naviguer sur Internet.
28. Subdivision d'une espèce animale - Appropriée - Se dit d'un cheval dont la robe est composée d'un mélange de poils blancs et alezans - Femme de mauvaise vie - Fleuve de la Chine centrale - Deux.
29. Lac - Anglaise qui mousse - Une louche, par exemple - Chien très rapide - De même - Voie urbaine - Poils du porc.
30. Un des sept sacrements - Se présenter devant un juge - A tendance à voir la vie du bon côté - Le soleil s'y lève - Dictature qui prétend s'appuyer sur le peuple - Fleur.

SUPERGRILLE

No 41

LE SOLEIL

Par Michel Hannequart
www.hannequart.com

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1																														
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														
36																														
37																														
38																														
39																														
40																														

Courez la chance de gagner le livre

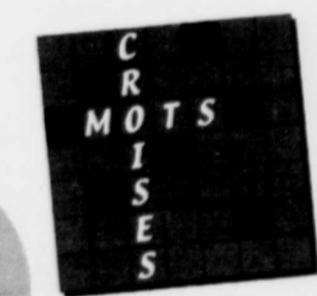
DICTIONNAIRE ANALOGIQUE

si vous complétez cette Supergrille!

Vous retrouverez les noms des gagnants de la semaine dernière en page A 18

DICTIONNAIRE ANALOGIQUE

Un trésor pour les cruciverbistes



LOUISETTE LAMBERT POITRAS

Édition 2001

5 gagnants à toutes les semaines!

Retournez la Supergrille dûment complétée à :

Concours Supergrille
C.P. 15800, Québec QC G1K 8A8
Ou déposez-la au quotidien Le Soleil.

Pour des informations sur le «Dictionnaire analogique», communiquez avec le : (418) 681-6211 ou au : pubaction@videotron.ca

- Les réponses de la grille d'aujourd'hui seront publiées samedi prochain.
- Coupons non cumulatifs.
- Tirage les vendredis à 10 h.
- Enveloppe obligatoire de dimension standard (précédant pas 4" X 9").
- Les grilles comportant des erreurs seront rejetées.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____

Tél. jour _____

LE SOLEIL

CRITIQUE



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

LE MISTRAL GAGNANT

Vlà le bon vent!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Les froids sibériens des dernières semaines exigent que nous nous exposions à la chaleur humaine et que nous nous retrouvions entre amis autour d'un carré d'agneau à la mode provençale. Sortons de nos tanières et, que les marmottes l'aient annoncé ou non, dites-vous que l'hiver ne sera bientôt qu'un glacial souvenir. Au Mistral gagnant, c'est avec l'accent que vous chanterez *Heureux d'un printemps qui me chauffe la couenne...*

S'il a le souffle trop court pour dégivrer Québec, ce vent de la région méditerranéenne à qui ce coquet resto de la rue Saint-Paul doit son nom, traîne dans son sillage les parfums de brûlé des champs de blé, le propre de la lavande...

Vous n'avez qu'à fermer à demi l'œil et vous êtes quelque part dans un resto au centre d'une place publique d'un village en France, un énième Lion d'or ou bien un de ces bistrotis qui firent les délices de l'auteur Peter Mayle...

Coloré par ses tissus fleuris qui recouvrent les tables, le lieu conserve une simplicité qui nous plaît beaucoup. C'est authentique sans qu'on s'y sente comme dans la vitrine d'une boutique. Ceux qui ont un faible pour les beaux objets de table craqueront pour les ensembles de salière et poivrière en forme de cigale, un porte-bonheur qui nous incite à chanter tout l'été!

La carte courte et simple tente avec l'incantable bouillabaisse et sa rouille, mais c'est le carré d'agneau – précédé de sa réputation – en table d'hôte ainsi que la friandise de crevettes et pétoncles provençales qui nous feront fortement envie.

Au volet des spécialités, nous n'aurions pas d'excuses de nous priver du feuilleté d'escargots au pastis. Juste chauffés pour qu'ils ne deviennent rabougris, les mollusques forment un cercle autour d'un carré d'un feuilletage au beurre qui a bien levé.

Entre la béchamel et un beurre blanc, leur sauce fluide a ce goût léger de réglisse du pastis allongé à l'eau pour éteindre les soifs des jours de

canicule. Une brunoise de poivron rouge rougit ce plat réussi grâce au dosage sûr de la boisson apéritive. De bonne qualité sans se distinguer particulièrement, la terrine de gibier se tartine mollement et ses confits dont l'un à la carotte – râpée grossièrement – sont bonnement caramélisés.

Il y a longtemps qu'un potage ne m'avait impressionné autant. Le potage crécy ou crème de carotte se démarque d'abord par sa chaleur, son onctuosité de purée, mais surtout par ses arômes sucrés des premières carottes de saison et d'oignon fondu lentement.

Après un tel potage, les attentes s'élèvent forcément pour l'agneau et le plat de fruits de mer! Oui, il faut y mettre du sien pour prélever la chair d'agneau superbement juteuse et rosée entre l'os des fines côtes et leur gras, mais nous sommes récompensés par une viande d'une saveur d'une délicatesse inouïe, mise en valeur par son jus aromatisé au basilic et au thym.

En sauce tomate à l'ail – à la densité d'une sauce pour bruschetta – les crevettes et les pétoncles, fort moelleux, ont cuit en deux temps pour que l'un et l'autre ne durcissent.

Dans les deux cas, une purée gourmande de pommes de terre à la tapenade – liée à la minute à l'huile d'olive – et des parts copieuses de carottes et de pois mange-tout au beurre coloré et garnissent ces plats.

Nous nous en voudrions de ne pas glisser un mot sur l'amabilité du service et sur l'absence de pression à racler en vitesse le fond de la crème brûlée au pastis – bien lisse et encore une fois anisée avec doigté – alors que l'heure appelle à fermer boutique...

Au lieu de nous inviter au départ, on nous verse un réchaud de café doublé d'un sourire de rendez-vous hospitalier.

Il y a longtemps qu'un potage ne m'avait tant impressionné

LE MISTRAL GAGNANT

160, rue Saint-Paul, Québec

Téléphone : 692-4260

Type de cuisine : provençale

Ouvert du mardi au samedi de 11 h 30 à 14 h 30 et de 17 h 30 à 21 h 30.

Table d'hôte du midi de 10,95 \$ à 13,95 \$

Table d'hôte du soir de 19,95 \$ à 26,95 \$

Bouteille de vin à compter de : 25 \$

Stationnement dans la rue

Tous les matins, ils mettent l'épaule à la rue



50\$

remis à
5 camelots
à tous les jours
du lundi au vendredi

Voici les noms de nos premiers
« camelots chanceux » :

Kevin Bouchard, Lévis
Pierre-A. Breton, L'Ancienne-Lorette
Odile Bernard, Charlesbourg
André Champagne, St-Luc
Maude Lévasseur, Cap-Rouge
Élisabeth Rodriguez, Québec
Jean-Guy Nadeau, Lévis
Samuel Grendy, Rimouski
Alain Gasse, Ste-Foy
Sabrina Dick, Val-Bélair
Jerry Boulay, La Malbaie
André Bélanger, Neuville
Maxime Labrecque, St-Jean-Christophe
Pierre-Louis Bonneau, St-Augustin
Andréanne Poirier, Forestville
Steeven Bergeron, Plessisville
Michel Bernier, Beauport
Pierre-Luc Cliche, St-Joseph
Jessika Audet, Vallée-Jonction
J.-Philippe Roy, Bonaventure
Estelle Quirion, St-Georges
Cyntia Bérubé, Price
P.-Olivier Brouard, Thetford Mines
André Roy, Rivière-du-Loup
René Lajoie, Lévis
Jean-Paul Robitaille, Donnacona
Hugo Lafrenière, St-Augustin
Félix Leclerc, L'Ancienne-Lorette
Damien Lizotte, Rivière-du-Loup

Yvon Blanchet, Lac-Beauport
Simon Pelletier, Beauport
Tommy Couture, St-Gilles
Alexandre Boivin, St-Nicolas
Vincent Plamondon, Québec
Gabrielle Borgia, Sillery
Sylvie Bernier, St-Aubert
Agnès Lavallée, Québec
Léonard Gagné, Baie-Comeau
Laurence Paradis, Ste-Foy
Guillaume Bourgelas, La Pocatière
David Laflamme, Lévis
Antoine Daignault, Charlesbourg
J.-François Lessard, Ste-Foy
Tommy Couillard, L'Islet-sur-Mer
Odette Genest, St-Léon-de-Standon
Alexandre Beaulieu, Lévis
Samuel Ogbamichael, L'Ancienne-Lorette
Nicolas Émond, Charlesbourg
Julien Deschênes, Ste-Foy
Sébastien Fradette, Québec
Ghislain Leblond, Thetford Mines
André-P. Pouliot, Charlesbourg
François-Yves Lafleur, St-Georges
Pierre-Luc Corriveau, Ste-Foy
Anne Gauthier, Baie-Comeau
Maxime Dupont, Québec
Jean-Michel Hinse, Loretteville

Et ce n'est pas tout...

Lors de la Journée internationale des camelots, LE SOLEIL remettra

1000\$ à 5 camelots

LE SOLEIL

Nouveau!
Saveurs de l'Indeouverture **lundi**
17 mars

Savourez l'exotisme de l'Inde
Authentique cuisine indienne traditionnelle, cuite au tandoor
(tout en terre cuite chauffée au charbon de bois)
Un dépaysement gastronomique total...

5 tables d'hôte à compter de 19,50\$

À la carte... Choix de 50 plats!

1980, rue Saint-Michel (coin Maguire), Sillery 683-0006

LE SOLEIL m'amène plus loin