

PLAISIRS



La Mère Jo,
un resto dans
un bungalow H 5

Jérôme-Henri
Dejardin Coup d'œil
au « Frigo » H 4



Francine Ruel
Une maison
« pour de vrai » H 3



DÉCOUVERTES

LA FERME CHIMO EN GASPÉSIE

Pionnier de l'affinage du chèvre

■ Au Québec seulement, on compte 25 fabricants de fromage de chèvre : à pâte molle, à pâte ferme, plus ou moins affiné, plus ou moins vieilli, de lait cru, pasteurisé, mêlé à du lait de vache, etc. Mais c'est à Douglastown, en Gaspésie, qu'on trouve un des pionniers de l'affinage du chèvre, la Ferme Chimo. Portrait d'une entreprise pionnière.



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Quand je suis arrivée à la Ferme Chimo, à Douglastown, il tombait des cordes. Je venais de traverser la baie des Chaleurs d'un bout à l'autre sans la voir, cachée qu'elle était dans le brouillard. Trois jours de pluie non stop, avec des vents à décoiffer un skipper. C'est bien ma chance : pour ma première tournée de Gaspésie en carrière, je n'en verrai rien. Rien de rien. C'est donc un brin découragée que j'ai atterri chez Bernard Major et Hélène Morin, de la Ferme Chimo. Heureusement, leur accueil chaleureux et enjoué m'a rapidement fait oublier mes mésaventures météorologiques. Avec eux, j'ai découvert un univers fascinant, celui de la création des fromages de chèvre fin. Au fait, Chimo signifie « ami » en algonquien, la langue maternelle de Bernard Major.



COLLABORATION SPÉCIALE
NAOMIE BRIAND
La propriétaire de la Ferme Chimo de Douglastown, Hélène Morin, avec un chevreau.



Bernard Major et Hélène Morin, propriétaires de la Ferme Chimo, à Douglastown, en Gaspésie, qui se spécialise dans la fabrication de fromages de chèvre.

«GENTLEMEN FARMERS» UN JOUR...

Ces partenaires en affaires et dans la vie que sont les Morin-Major comptent vraiment parmi les maîtres affineurs les plus expérimentés dans le domaine du chèvre. Un honneur qu'ils partagent avec la fromagerie Tournevent et aussi avec les moniales de l'Abbaye de Mont-Laurier, dans les Laurentides. L'aventure a débuté pour eux en 1980, alors qu'ils constatent que la vie « en ville », ce n'est décidément pas leur bol de lait. « Nous cherchions vraiment à nous établir à la campagne, raconte Hélène, qui est originaire de Montmagny. Un jour, la chance a fini par nous sourire quand l'employeur de Bernard (qui était fonctionnaire provincial) lui a proposé un poste à Gaspé. Nous avons donc déménagé de Québec à Douglastown et nous n'avons jamais regretté notre choix. Aujourd'hui, nous sommes des Gaspésiens d'adoption, mais surtout de cœur. » Douglastown est un petit patelin situé sur la route 132 entre deux vallées, du côté de la pointe de Gaspé. Entre Gaspé et Percé. Mais plus près de Gaspé que de Percé, n'en déplaise aux guides touristiques qui le situent à mi-chemin. Je crois que c'est fort joli. Mais, très franchement, je n'en sais rien. Il me faudra repasser par là un

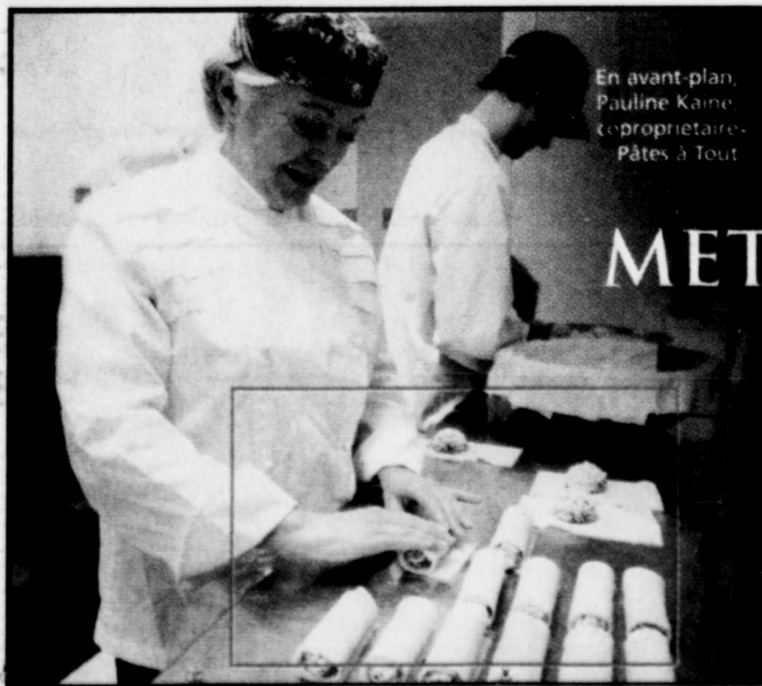
de ces jours pour l'apprécier à sa pleine mesure. Ce que je sais, par contre, c'est que, malgré la pluie, ils étaient fort nombreux, les clients qui s'arrêtaient au kiosque de la Ferme Chimo pour acheter les fromages de chèvre fin que Bernard et Hélène affinent dans leur grande laiterie toute d'acier inoxydable revêtue. La famille des fromages de la Ferme Chimo s'est d'ailleurs agrandie tout récemment, avec l'arrivée sur le marché du Val d'Espoir, un fromage à pâte ferme disponible soit en version jeune (il a un petit goût de noisette qui le rend parfait pour les gratins), soit en version vieillie 14 mois (exquis en dégustation, avec un doigt de Sauternes). Autrement, le Corsaire (un fromage fermier à pâte molle pur chèvre de type camembert) demeure un des gros vendeurs, avec le Feta. Crémeux à souhait ce Feta, et pas trop salé. Quant aux deux fromages fermiers frais à pâte molle de la Ferme Chimo, ils ont la faveur des restaurateurs et des traiteurs, qui y retrouvent le petit arôme salin typique de la Gaspésie. À



COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS
Le Corsaire, un fromage à pâte molle de type camembert, un des produits les plus populaires de la Ferme Chimo.

leur kiosque, Bernard et Hélène vendent aussi différents produits de leur ferme, comme des framboises biologiques, du yogourt au lait de chèvre, et aussi des produits d'étable ou du pain de ménage fabriqués dans la région. Mais pourquoi avoir choisi de se lancer dans un domaine qui, il y a 20 ans, était encore pour ainsi dire inconnu ? « Encore là, c'est un peu le hasard qui nous a guidés, affirme Hélène, en me

Voir CHÈVRE en H 2 ▶



En avant-plan, Pauline Kaine, copropriétaire, Pâtes à tout

METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

Jour après jour, nous mettons la main à la pâte pour vous offrir les meilleures pâtes fraîches et sauces qui soient. Depuis nos débuts en 1982, nous n'utilisons que des produits de qualité supérieure, à faible teneur en gras, ainsi que de la semoule de blé dur. Le résultat : un rendez-vous incontournable pour tous les amateurs qui ont l'embarras du choix parmi plus d'une vingtaine de sauces et une dizaine de pâtes fraîches. [Vert Provence, rouge Sicile.]

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

PÂTES À TOUT

651-8284

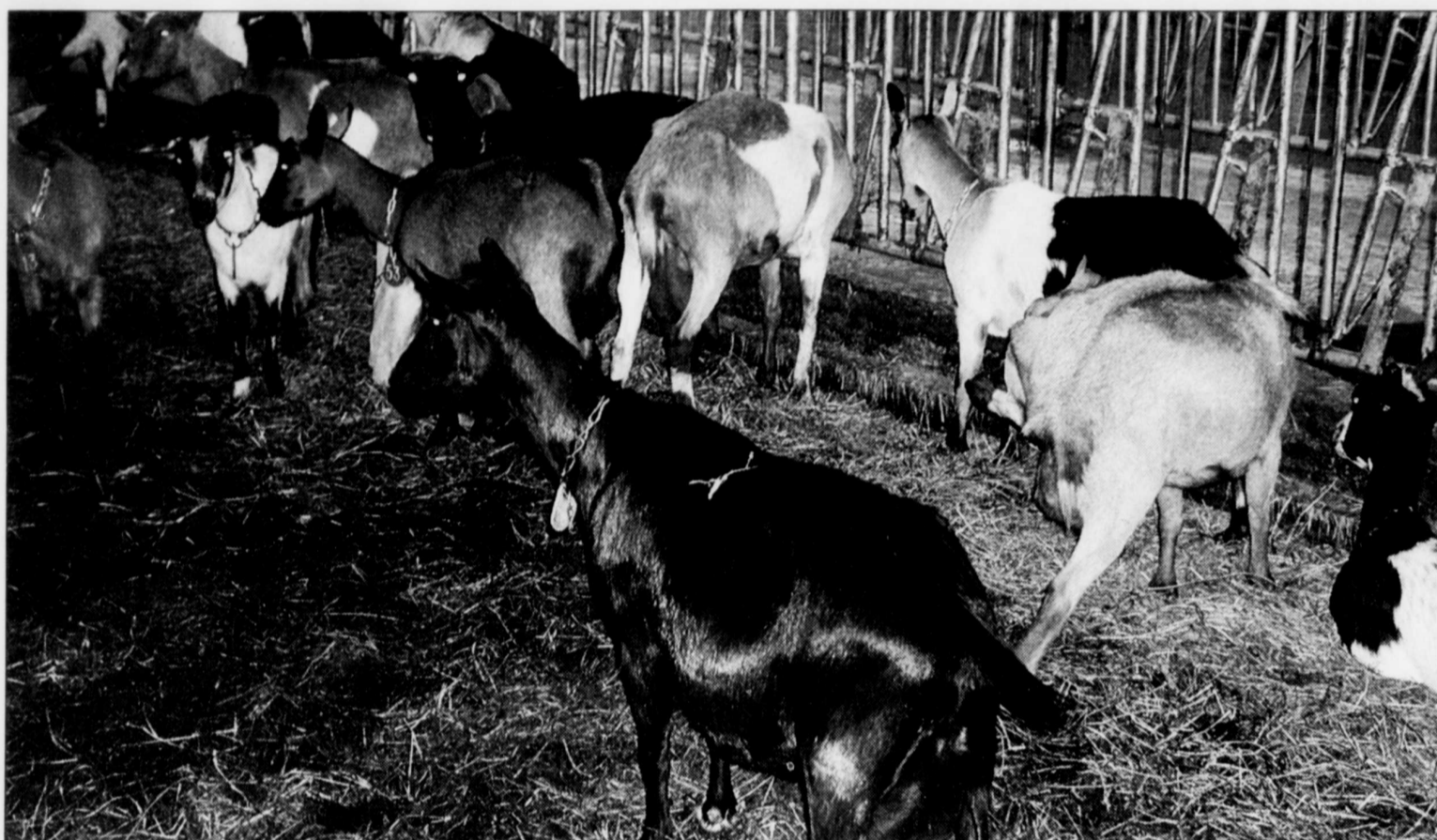
LA ROUTE DES ÉPICES

Le kumquat

Le kumquat est le fruit d'un arbre originaire de Chine, qui mesure de cinq à huit mètres de haut et qu'on surnomme aussi citronnier du Japon. Le mot *kumquat* lui-même vient du cantonais et signifie « orange dorée ». Ce petit fruit de la famille des agrumes a la forme et la grosseur des olives. S'il se mange aussi bien cru en quartiers que cuit, il a souvent une écorce amère qui parfumerait très bien une foule de plats mijotés, en particulier ceux à base de porc et de canard. On l'utilise aussi souvent confit dans un sirop de sucre comme une friandise. Étant désormais cultivés aussi bien en Californie qu'en Floride ou en Asie, les kumquats sont de plus en plus populaires en cuisine. Comme tous les fruits de la fa-



mille des agrumes, ils contiennent beaucoup de vitamine C, du potassium et du cuivre. Très utilisé à des fins décoratives dans le temps des Fêtes, le kumquat est aussi excellent incorporé à des farces; il relève de façon originale n'importe quelle sauce aigre-douce, de même que les chutneys de canneberges. Il se marie aussi très bien avec le poisson et le poulet, dont il aide à préserver la tendreté. Enfin, on peut le blanchir 20 secondes à l'eau bouillante, afin d'attendrir le zeste, pour ensuite l'incorporer en quartiers avec la pelure à une salade de légumes ou de fruits frais. À l'achat, choisir des kumquats fermes, à la peau lisse et brillante. Les conserver au réfrigérateur pour préserver leur vitamine C. A.D.



La chèvrerie de la ferme Chimo compte aujourd'hui près d'une centaine de laitières triées sur le volet.

CHÈVRE

Suite de la H 1

faisant faire le tour du propriétaire. Comme Bernard occupait un emploi à l'extérieur de la ferme, il fallait trouver une activité agricole dont je puisse m'occuper seule à l'occasion. À cet égard, les chèvres sont un élevage facile à lancer.

Née en 1982, la chèvrerie de la ferme Chimo compte aujourd'hui près d'une centaine de laitières, dont plus de la moitié sont des alpines pure race. Ces chèvres, elles ont même des noms: Caro, Chevrolet ou Bovi, et elles appartiennent à des lignées clairement identifiées. « Une bonne laitière va donner 1000 litres de lait par année au cours d'une lactation qui dure entre 275 et 280 jours », précise M^{me} Morin.

Les chèvres me ressemblent: elles ont la pluie en horreur et si on les laisse dehors par mauvais temps, leurs capacités de production s'en trouvent fort diminuées. C'est donc bien à l'abri dans la belle étable toute neuve de la ferme Chimo que j'ai pu faire connaissance avec Caro, laquelle prend un malin plaisir à mâchouiller le fil de mon appareil d'enregistrement ou les obligatoires bottes de plastique qu'il faut enfiler pour visiter les lieux.

D'ailleurs, malgré un temps à ne pas mettre un chevreau dehors, les visiteurs sont très nombreux à s'offrir un tour guidé des installations en compagnie d'Olivier, un jeune étudiant. La saison touristique a beau être de courte durée en Gaspésie, la production de fromage, elle, se fait à l'année, ce qui permet au couple Morin-Major d'embaucher quatre employés de la région à temps plein.

DE BONNES AFFAIRES

« Les affaires vont bien, me confie Hélène. En plus d'un solide réseau dans le domaine de la restauration, nous avons maintenant la chance d'avoir un excellent service de distribution grâce à la compagnie Plaisirs gourmets, qui s'occupe d'offrir nos fromages dans la majorité des boutiques de spécialités gastronomiques un peu partout au Québec. »

L'an dernier, la Ferme Chimo a produit 4000 kg de fromage, toutes caté-

gories confondues. Une production qui devrait augmenter cette année, avec l'accroissement du troupeau. Tout à coup, pendant notre tournée, c'est le branle-bas de combat dans la chèvrerie.

Un pschitt retentissant se fait entendre, qui fait se précipiter le troupeau vers une grande auge reliée à un tuyau duquel un liquide bleuâtre commence à jaillir. Les biquettes et leurs chevreaux se bousculent pour laper le lactosérum, ce produit résiduel riche en

**Une production en hausse,
des chèvres de lignées
identifiées, de nouveaux
produits en gestation**

vitamines et minéraux qui s'écoule des fromages pendant la période d'égouttage.

« Les chèvres en raffolent, explique Hélène. Alors, après la fabrication d'un fromage, le lactosérum est redistribué au troupeau par un système de tuyauterie que nous avons mis au point. » C'est une façon écologique d'en disposer, car autrement, le rejet en grandes quantités dans l'environnement pourrait se révéler nuisible.

Pendant qu'Hélène me fait visiter les lieux, Bernard s'occupe de la clientèle fort nombreuse en ce jour de pluie. Il a peine à suffire à la demande. Ce qui ne l'empêche pas de blaguer avec les visiteurs qui s'amuse de sa très chic veste en poils de bouc.

« C'est un cadeau que je lui ai fait à partir de la peau d'un de nos boucs avec la complicité d'une amie couturière », me confie Hélène, qui va vite prendre la relève de son mari au comptoir. Car c'est avec Bernard que je visiterai la fromagerie, puisque c'est son champ d'expertise dans l'entreprise familiale: pendant qu'Hélène s'occupe de la laiterie et de la mise en marché, Bernard, lui, est responsable de la fabrication des fromages et des contacts avec la clientèle.

Mais il demeure jaloux de ses secrets de fabrication: pas question pour moi de tout apprendre de l'art de l'affinage du Corsaire, ce « camembert » pur chèvre que Nathalie, la fromagère,

est justement en train de retourner avant l'étape de l'égouttage. « Après l'égouttage, ce sera le démoulage, suivi du salage, du ressuyage, avant de terminer par un autre égouttage dans la salle de hâloir. Je ne peux pas vous dire combien de temps le fromage va vieillir, soutient Bernard. Tout dépend de l'état de la croûte. C'est très variable. »

UN MÉTIER EXIGEANT

Faire du fromage, c'est un métier exigeant, au dire de Bernard, parce que l'artisan fromager doit passer constamment d'une salle d'affinage à l'autre, où les températures et les niveaux d'humidité changent radicalement.

Ainsi, le moulage et le premier égouttage se passent dans un local dont la température est maintenue entre 30 et 32 degrés Celsius, tandis que la salle de hâloir doit plutôt maintenir des conditions froides et sèches pour permettre à la croûte de se former.

« C'est peut-être à cause de cela que Nathalie attrape souvent le rhume », blague Bernard, pour qui la fabrication du fromage est vraiment un travail artisanal qui le passionne. Ses fromages, il les bichonne, littéralement. C'est beau à voir. C'est tout juste s'il ne leur parle pas...

Expert en bactéries, il peut vous entretenir pendant des heures des meilleures conditions de fabrication d'un bon chèvre et des diverses expériences qui le conduisent à créer un nouveau fromage. Il avoue d'ailleurs se passionner pour un nouveau « bébé » au lait cru à pâte ferme et pur chèvre, en gestation depuis presque quatre ans.

« Mais je suis bien fier du Corsaire, une de nos vedettes. Et attendez de goûter notre nouveau Val d'Espoir. C'est le résultat direct d'une collaboration vieille de 20 ans avec le monde de la restauration. Ils nous ont demandé un chèvre à pâte ferme facile à faire gratiner. Il est prêt. Venez, je vais vous le faire essayer. »

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

BANC D'ESSAI

Quatuor saumon, bison, truite, agneau fumés
CIE LES FUMETS SYLVESTRE

J'ai eu la chance de déguster ces nouveaux produits de l'entreprise artisanale Les Fumets Sylvestre lors d'un événement gastronomique et j'ai été conquise sur-le-champ. Ce nouveau venu dans le monde des gibiers et des poissons fumés risque fort de se tailler une belle place dans ce marché de niche de plus en plus populaire des produits du terroir québécois. Fondée en 1998, l'entreprise située à Sainte-Marguerite de Beauce se spécialise dans la transformation de viandes haut de gamme tels le bison, l'autruche, le caribou ou l'agneau fumé. Elle offre aussi du canard et des poissons fumés qui sont délicieux, mais je préfère ce sont ses viandes originales et fumées au bois d'ébène qui feront un malheur sur le marché des produits régionaux, en raison de leur rareté. Distribués par la Maison du gibier, ces produits sont faciles à trouver dans les bonnes boucheries et charcuteries, ainsi que dans certaines épicerie fines. Ils méritent vraiment notre attention. J'ai particulièrement apprécié le bison, l'agneau et le caribou, trois viandes taillées en fines tranches, à la texture et au goût irréprochables. Ils sont offerts en pratiques paquets de 50 grammes, ce qui est suffisant pour deux personnes. A.D.

Préparation pour muffin

CIE MOULIN ABÉNAKIS



J'ai toujours détesté les préparations pour muffin du commerce. Jusqu'à ce que je découvre ceux du Moulin Abénakis, le doyen des produits naturels au Québec. L'entreprise de Sainte-Claire a créé une gamme infinie de ces préparations qui ont l'immense mérite d'être très peu sucrées. J'avoue avoir un faible pour la version multigrains et celle à l'épeautre, pour sa texture intéressante et sa belle couleur de miel. Et bien sûr, toutes sont certifiées biologiques. On pourrait évidemment faire ses propres muffins à partir de farine, tout simplement. Mais puisque c'est à peu de choses près ce que le Moulin Abénakis vous propose, pourquoi s'en priver? On simplifie la préparation de ces célèbres petits gâteaux en ajoutant du sucre doré biologique, un peu de sel de mer et de la poudre à pâte à des farines moulues sur pierre au moulin et qui sont de la plus haute qualité. Il suffit d'ajouter du liquide, un œuf, et le tour est joué. En vente dans certaines épicerie et dans les magasins d'aliments santé. A.D.

Bouillon aux champignons

CIE HARVEST SUN



Décidément, le mois de janvier me porte à vous proposer des produits destinés à se simplifier la vie! Ce bouillon de champignons en est un autre bon exemple. Étonnant comment la compagnie Harvest Sun (d'Ontario) arrive à proposer des petits cubes qui ont du goût! Quand je n'ai pas de miso sous la main ou pas le temps de faire un bouillon maison, j'opte sans réserve pour ces aides domestiques pratiques. Ils font une base de soupe ou de sauce tout à fait acceptable. Et comme tous les produits de cette compagnie spécialisée dans le bio, ils ne contiennent pas une liste interminable d'horreurs, tels les additifs et les colorants alimentaires. Le bouillon aux champignons est très savoureux, mais les versions aux légumes ont aussi un franc succès dans ma famille. Plus cher que du Bovril, on en convient, mais autrement meilleur! A.D.

NOUVELLES PUBLICATIONS

Guide des fromageries...

Pour écrire son guide complet des fromages du Québec, région par région, Jules Roisieux, ce coloré chroniqueur d'origine Belge qui s'est établi au Québec il y a une cinquantaine d'années, a visité près de 80 fromageries aux quatre coins de la province. Il vient donc de publier, aux éditions Publistar, *Les fromageries par quatre chemins*, un livre de 336 pages dans lequel il nous fait découvrir près de 280 fromages différents. C'est d'ailleurs un guide des fromageries qu'un guide des fromages. Qu'il s'agisse de grandes entreprises bien établies qui exploitent plusieurs grandes usines, d'un petit fromager ou d'un affineur artisanal qui



travaille dans sa ferme, l'auteur les présente avec autant de respect et de passion. Il décrit les particularités de chacun de leurs fromages. On retrouve ainsi 11 pages sur la Fromagerie Cayer de Saint-Raymond, deux pages sur la Fromagerie de la Capitale; sept pages sur la Fromagerie Bergeron de St-Antoine-de-Tilly; trois pages sur la Fromagerie de la Côte de Beaulieu. Aucune illustration dans ce beau livre d'histoire contemporaine. 21,95\$. P.Ch.

Guide très commercial...

Robert Beauchemin et Alix Renaud, deux journalistes qui œuvrent surtout comme critiques culinaires pour l'hebdomadaire *Voir*, viennent de s'unir pour publier le *Guide Restos Voir 2003*. Il s'agit en fait d'une collection d'articles publiés par ces deux critiques sur 700 restaurants de la province. Des critiques bien peu critiques pour tout vous dire et que l'on a réduites à un ou deux paragraphes par établissement. La surprise, c'est de retrouver des réclames d'annonces dans ce guide de 400 pages. Même des pubs de restaurants. La crédibilité en prend un peu son rhume. Avec autant d'an-

nonces, on devrait le donner ce guide mais on le vend quand même 13,95\$. Vous pourriez au moins vous faire une petite idée sur 400 restos de la région de Montréal, 125 de la région de Québec et 75 dans la région de Hull Ottawa. Il y a même des prix à gagner. Très très commercial. Trop! P.Ch.



Une maison « pour de vrai »

Lorsque le 6 janvier est passé, il est temps de ranger dans la penderie ou au grenier, la période des Fêtes et tous ses accessoires. Les couronnes, les guirlandes et autres décorations qui n'ont plus leur place, le temps des festivités est terminé. Les grelots, les clochettes et les Ho! Ho! Ho! sonnent un peu faux. Il est temps de sortir le sapin qui garde encore une certaine fraîcheur, si on a pris soin de l'abreuver sur le plancher du salon si on touche une seule branche. Les papiers, les boîtes de cadeaux et les rubans qui jonchaient le sol autour du sapin ont pris le chemin de la récupération.

Je souris encore à l'image amusante, de cette publicité suédoise d'Ikea pour ne pas le nommer, où l'on voyait des sapins tomber du ciel et atterrir dans la rue. En fait, c'était pour illustrer cette coutume qui veut qu'on les jette par les fenêtres des maisons afin qu'ils soient ramassés. Une autre tradition – quelque peu dangereuse si on se trouve dans la rue, ce jour-là – me ravit également. Il s'agit de vieux objets – vaisselle ébréchée, verres et objets que les Italiens de Naples je crois – lancent par la fenêtre de leur maison pour se débarrasser de la vieille année et accueillir la nouvelle avec du neuf.

C'est ce que je m'apprete à faire moi aussi. Et au lieu de jeter mon argent par les fenêtres comme on a trop souvent l'habitude de faire avec les cadeaux de Noël inutiles, je n'ai pas attendu qu'on me le donne. Je me suis offert « the » cadeau! Je vais enfin passer du rêve à la réalité. J'en frissonne et ça n'a rien à voir avec les froids de l'hiver.

Ce présent me ramène dans mes souvenirs où un certain Noël où j'étais une toute petite fille,

ma marraine Tucette – ma marraine-fée – m'avait offert un présent inestimable. Une maison de poupée. Une magnifique maison de deux étages avec une toiture en pente dessinée de tuiles vertes, de lucarnes et une grande porte noire.

Si je me rappelle bien, la maison était peinte en blanc, la porte d'entrée et les volets étaient noirs. En fait, c'était une demeure en tôle; les murs extérieurs et intérieurs étaient dessinés. Lorsqu'on la retournait côté cours, le mur était absent pour permettre de jouer à l'intérieur. Une maison dans laquelle je pouvais installer des petits meubles, ainsi que des objets minuscules, mais surtout faire vivre ma famille de poupées.

Les heures que j'ai passées à tout changer, déplacer, décorer, bricoler sur les deux étages de cette maison! Je confectionnais des coussins et des oreillers minuscules, je tricotaï des étretons, je fabriquais des abat-jour et des nappes. La petite tom-boy que j'étais devenue femme de maison. Une vraie petite fée du logis. Eh bien non! Je me transformais tout simplement en décoratrice d'intérieur. Martha Stewart et Dodo-déco sont des amateurs à côté de ce que j'ai accompli avec cette maison, et ce, avec les moyens du bord.

Les maisons m'ont toujours attirée. Lorsque je me promène, je lève souvent le nez vers les fenêtres pour voir. Je me sens captivée par l'intérieur des lieux des gens. J'aime voir comment ils ont aménagé leur intérieur, de quelles couleurs ils ont habillé les murs, avec quels accessoires ils



Francine Ruel
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

garnissent les lieux. Remarquez lorsque vous vous promenez, vous verrez que le soir, il déborde des maisons un éclairage qui fait penser à un jaune d'œuf qui s'écoule lentement par les fenêtres. C'est chaud, c'est réconfortant, c'est attirant.

Avant toujours vécu en appartement, n'ayant jamais eu les moyens de vivre dans une maison, elles m'ont toujours tenté. Cette maison de poupées arrivait à point. J'avais ma maison. Pas une maison pour de vrai, mais une maison à moi.

Plus tard, j'ai failli renier ma mère et mes origines à cause de mon goût effréné pour les demeures. Il doit couler dans mes veines un peu de Scarlett O'Hara et de sa passion effrénée pour Tara. Entre 12 et 14 ans, j'étais pensionnaire dans un établissement de bonnes sœurs et de filles fortunées. Nous ne l'étions absolument pas, mais ma mère travaillait jour et nuit pour nous procurer ce type d'éducation qu'elle jugeait primordial.

Je l'en remercie encore aujourd'hui. Toujours est-il que nous pouvions passer les fins de semaine, à la maison. Nous demeurions à quelques rues du couvent. Le trajet en autobus devenait ridicule, à pied il était difficile à cause de la valise, de la poche de linge sale et du sac d'école, alors nos copines mieux nanties nous offraient souvent de nous raccompagner avec leurs parents dans leurs voitures rutilantes. Je déclinais toujours l'offre.

Durant la semaine, toutes vêtues de nos unifor-

mes, la différence de classe ne se faisait pas sentir, mais lorsque la fin de semaine arrivait, cet écart m'apparaissait énorme. Un jour, je n'ai pas réussi à contourner la demande pressante d'une compagne et de sa maman. Et, à ma grande honte, encore aujourd'hui, je me suis fait déposer devant une maison qui n'était pas la nôtre. Une vraie maison, pas un édifice à logements. J'espère encore aujourd'hui que ma mère n'en a jamais rien su. C'est dire comment les maisons ont une attirance pour moi.

Noël vient de se terminer et ma maison ne se trouve pas, comme dans le passé, sous le sapin de Noël, mais elle m'attend quelque part à la campagne sous des arbres gigantesques et très beaux. Il y a un petit étang où pataugent poissons et rainettes. Il y a également un emplacement pour un potager et des framboisiers et des fleurs à profusion.

Il y a surtout le calme d'une maison douce à venir. Je devrai attendre jusqu'à l'été pour en devenir propriétaire. En attendant, je rêve. Je fais des plans. Je décore déjà. Je cherche des couleurs, des textures. Toutes les nuits, je me promène soit dans le jardin, soit dans la maison. C'est dire comment j'ai hâte.

Et à la manière des Italiens de Naples je me débarrasse des vieilleries. Je jette le trop défraîchi, je donne l'utile et je mets dans des cartons ce que je veux apporter avec moi dans cette nouvelle maison, dans cette nouvelle vie.

Je ne sais pas ce que j'aurais donné pour installer ma mère sur la terrasse, à l'ombre, pour surveiller les chevreuils qui viennent en quête de pommes à l'heure de la brunante ou au lever du jour. Mais elle sera avec moi, en pensée du moins. J'aurai fait la paix avec les maisons pour de vrai.

CRITIQUE

LE FAXS

Frites alors!

Stéphanie Bois-Houde
Collaboration spéciale

Janvier, c'est le mois des fauchés! Les comptes de carte de crédit rentrent au poste – c'est le cas de le dire – et notre cochon est à sec! L'argenterie frottée pour l'an prochain et les restes de pâtés à la viande congelés, on se surprend à rêver d'une petite boustifaille en toute simplicité. Après tout, il faut bien se nourrir, non? Une de nos adresses chouchoutes dans le genre beau-bon-pas-cher et, en prime, très sympa, Le Faxe.

Après avoir festoyé au veau gras pendant les deux dernières semaines, la perspective d'une pâte ou d'une pizza à la croûte plus mince que notre tour de taille nous apparaît un festin au je-ne-sais-quoi d'exotique. D'accord, la cuisine du Faxe ne fait pas dans la diète, surtout pas ses frites croustillantes enrobées de panure et trempées dans une mayo à l'ail. Hum...

Bon, assez de zigonage santé: leurs frites sont extra et les galettes de bœuf haché ainsi que les suprêmes de poulet qui garnissent leurs burgers sont striés par les flammes du grill comme sur le barbecue. Nous les aimons bien ces sandwiches, hormis que la portion de viande pourrait être plus copieuse. Mais à pareil prix d'ami, impossible de chipoter sur le rapport qualité-prix.

« Abonnés » au Faxe pour ses burgers mozza-bacon, la carte voit plus grand que nous! Plusieurs entrées dont les tomates-boconcini et le pro-

sciutto-melon donnent des airs de grands restos à ce rendez-vous prisé des avocats cravatés, des journalistes en congé de cafétéria et des filles de Jésus-Marie qui remontent l'avenue Maguire en faisant les boutiques... C'est grouillant de vie, un peu bruyant, décontracté. À la bonne heure!

Ce dimanche, Philippe, le serveur de nos midis pressés, n'y est pas pour nous glisser, après le potage, sa célèbre réplique « un bon ptit début? », ni Jean-Robert, le proprio, toujours un « comment ça va? » au bout des lèvres pour ses clients... Faut dire que la faim nous a tenaillés tôt. Dès 16 h, nous voilà attablés. C'est appréciable de pouvoir ainsi débarquer comme de la visite et suivre sa faim!

En guise de grignotines, nous commandons des croûtons au chèvre chaud et une salade napolitaine. Causons d'abord croûtons. Sur une feuille de laitue, cinq tranches de baguette voient fondre sur elles du fromage de



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

chèvre. Des lardons grésillants salent ces tartines qui auraient pu être plus dorées, mais qui n'en demeurent pas moins fort soutenantes.

Sur un mode plus léger, la salade napolitaine, composée d'un mélange de feuilles de frisée et d'épinard, nous cure le foie. En plus d'une julienne de carotte et de chou rouge, la verdure s'italianise avec des noix de pin et du parmesan. Très frais avec sa vinaigrette au vinaigre de vin.

Parlons maintenant pizza. Parfois inégale quant à la cuisson, nous avons noté à quelques reprises que la pizza du Faxe mériterait un séjour prolongé au four. Veiller à une meilleure cuisson

des pizzas était-elle une résolution pour la nouvelle année? Chose certaine, notre pizza au saumon fumé s'avère parfaite. La croûte, nappée de crème sure, est craquelante sans être sèche et le fromage, fondu à point, ne surcuit pas le poisson. De la ciboulette ciselée, des câpres et de l'oignon rouge finement émincé lui donnent du punch en bouche.

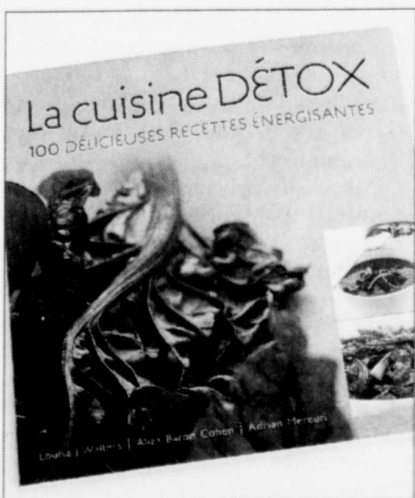
Quant aux spaghetti Faxe, nous les roulons à la cuillère avidement. En sauce tomate légèrement crémée, les pâtes à denté – tièdes – se personnalisent d'une bonne poignée de tomates séchées et de tendres morceaux de poulet mariné.

Des artichauts leur apportent une touche vinaigrée. Vraiment délicieux. De quoi délaïsser le sacro-saint burger, mais les frites, JAMAIS!

LE FAXS
1308, avenue Maguire, Sillery
Téléphone : 686-0808
Type de cuisine : pâtes, pizzas, burgers, grillades
Ouvert du dimanche au mardi de 11 h à 21 h, les mercredis, jeudis et samedis, de 11 h à 22 h. Le vendredi de 11 h à 22 h 30.
Table d'hôte du midi à : 7,95 \$ à 9,95 \$
Le soir à la carte
Vin : bouteille à compter de 23 \$
Stationnement dans la rue

NOUVELLES PUBLICATIONS

La cuisine détox



Il faut d'abord que vous sachiez si vous êtes une personne de type corporel froid, neutre ou chaud. Quand vous saurez ça, il vous sera ensuite facile de mettre à profit les principes simples et efficaces qui sont énoncés dans ce livre de 144 pages, très bien illustré. Ils se sont mis trois pour l'écrire: Louisa J Walkers, Aliza Baron Cohen et Adrian Mercuri. La première a travaillé dans plusieurs restaurants végétariens où elle a conçu des recettes énergisantes; la seconde est acupunctrice et fondatrice de Bliss, un centre de santé qui est aussi une boutique et un café, à Londres; le troisième est

nutritionniste, naturopathe et massothérapeute à Bliss. Une centaine de recettes dans ce livre, dont le pain d'avoine aux graines de tournesol, la terrine de fenouil et noix du Brésil à la sauge et les champignons farcis aux noix et aux olives. Ne cherchez pas de magrets de canard sauce aux cerises ou des rillettes de lapin à la graisse de canard, vous ne trouverez pas. Mais si vous aimez le pouding au millet et à l'abricot, alors c'est votre chance. 24,95 \$. P.Ch.

Desserts légers

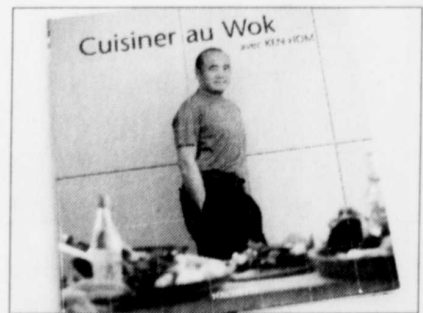
Manon Robitaille est nutritionniste au centre pour diabétiques de l'hôpital du Sacré-Cœur de Montréal. Daniel Lavoie travaille comme nutritionniste au département de radio-oncologie du Centre hospitalier de l'Université de Montréal. Ensemble ils viennent de colliger, en collaboration avec Diabète Québec, 106 recettes de desserts qui demeurent délicieux, même s'ils sont faibles en calories, en sucre et en gras. Les auteures ont veillé à réduire les gras saturés et le cholestérol dans leurs recettes: gâteau au fromage, des grands-pères

aux bleuets, une mousse-moka, un clafoutis aux bananes et aux ananas, des fraises aux poivres, une croustade aux pommes et aux framboises, etc. 21,95 \$. P.Ch.

Cuisiner au Wok

Rapide, facile d'entretien, le wok est l'outil idéal pour réussir des recettes

simples et saines. Son auteur, Ken Hom, est inconnu dans notre région. Mais c'est un des grands maîtres de la cuisine au wok à travers le monde. Cet ouvrage a été écrit pour nos contemporains pressés, des plus jeunes aux plus âgés. L'auteur y met en valeur des ingrédients frais qui ne nécessitent qu'un minimum de préparation. Un très-très beau livre, des photographies magnifiques. Hachette, 30 \$. P.Ch.



Le Marché d'hiver
Une première à Québec!
du 4 janvier au 9 mars 2003
Saveurs et savoir-faire de chez nous
les samedis et dimanches de 10h00 à 16h00
LE MARCHÉ
160, quai Saint-André Tél. : (418) 692-2517

Merci à tous!

Suite à la vente du restaurant, Le Patrimoine fermera ses portes après vingt-deux années de présence dans le monde de la gastronomie québécoise. À tous nos fidèles clients qui, au cours des ans, n'ont pas ménagé leurs encouragements, merci! Nous sommes assurés que Le Patrimoine vivra encore longtemps dans la mémoire de la belle ville de Québec!

La direction et le personnel

Le Patrimoine

Angle Grande Allée et George-V 529-5533

LES VINS DE LA SEMAINE

Une leçon de sagesse

Le vin nous donne une grande leçon de sagesse, estime Jacques Perrin, de Suisse. Marchand de vin et dégustateur réputé, voici ce qu'il déclarait à ce propos dans une entrevue qu'il accordait, fin décembre, au quotidien *Le Temps*, de Suisse: «Le vin est quasiment le seul produit de l'activité humaine qui soit aux antipodes de tout notre système de valeurs; là, le vieillissement est positif, il est synonyme de complexification, la lenteur devient une vertu positive, alors que nous vivons dans l'instantanéité et la vitesse.»



Jacques Benoit
plaisirs@lesoleil.com
La Presse

Autrement dit, en plus... de faire parler plus que tout autre aliment solide ou liquide, le vin a la propriété de faire réfléchir.

Membre d'un groupe de dégustateurs très connu outre-Atlantique (le Grand Jury européen), Jacques Perrin met toutefois en garde, dans la même entrevue, contre l'idée qu'il faut obligatoirement faire vieillir ses meilleurs vins, et donc les attendre pendant plusieurs années.

«Il y a une illusion au départ chez l'amateur de vin qui monte sa cave, de penser qu'il faut mettre en cave religieusement et ne plus y toucher. Ils sacralisent le vieillissement du vin en nous demandant: «Quand pourrai-je les ouvrir?» Nous leur répondons: «N'achetez pas une ou deux bouteilles si le vin vous plaît, achetez une caisse et goûtez régulièrement, ne soyez pas timoré.» C'est la seule manière de procéder, les vins doivent être goûtés régulièrement. Il a bien sûr raison.

Encore aujourd'hui, en effet, on trouve au Québec des amateurs qui hésitent à goûter les vins qu'ils achè-

tent pour mettre en cave. Le bon usage du vin demande, au contraire, d'en ouvrir une bouteille dès l'achat. On prend de la sorte la mesure du vin, on se donne un point de repère qui permettra, par la suite, d'en suivre l'évolution. Mais, naturellement, on peut se contenter d'acheter trois, quatre, six bouteilles, etc., plutôt qu'une caisse.

Bref, et on ne le répètera jamais assez, même s'il s'agit d'une évidence, le vin est fait pour être bu!

DE LA VALLÉE DU RHÔNE

On n'a pas ainsi à attendre ce très beau vin de la vallée du Rhône qu'est le **Châteauneuf-du-Pape 1999 La Bernardine Chapoutier**, déjà très nuancé et complexe bien qu'il n'ait que quelques années.

Sa robe, bien transparente, comporte déjà en effet des reflets orangés (un signe d'évolution), et le bouquet déploie une large et séduisante palette d'arômes: fruits rouges et cuits, avec aussi des notes rappelant les figues séchées, le cuir, les feuilles de thé, etc. Peu tannique, et assez peu corsé comme vin de cette appellation, il a un goût de grenache très mûr et des saveurs tout aussi nuancées que l'annonce le bouquet. Délectable.

S, 323 170, 35\$, ***(*)\$\$\$(\$), à boire, 1 an.

C'est un vin élaboré avec 100% de grenache, contrairement au **Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine Saint Benoit**, dans lequel entrent à la fois du grenache (75%), du mourvèdre (20%) et une toute petite quantité d'un cépage à peu près inconnu, la clairette rose (5%).

Le prix est identique, mais le style complètement différent!

Beaucoup plus coloré, on a droit dans ce cas à un bouquet très dense, profond, mais pour l'instant tout d'une pièce, dominé par des notes de petits fruits rouges très mûrs. La bouche est à l'avenant, compacte, corsée, avec une note comme légèrement sucrée (c'est le grenache), sur des tannins

carrés, assez astringents, très Châteauneuf-du-Pape. Costaud. Et super-é dans son genre.

S, 965 970, 34\$, ***(*)\$\$\$(\$), 2-3 ans aisément.

DE CALIFORNIE

Certains vins rouges de Zinfandel, de Californie, se rapprochent passablement des vins de Châteauneuf-du-Pape, à cause notamment du pourcentage élevé d'alcool qu'ils renferment, mais aussi de leurs tannins substantiels.

Vendu dans de nombreuses succursales, le **California Zinfandel 2000 Vintners Blend Ravenswood** - d'un producteur qui se spécialise avant tout dans les vins de ce cépage - est, lui, un vin d'approche facile. Le bouquet est de bonne ampleur, typé Zinfandel, de fruits rouges et relevé par une nuance épicée caractéristique, avec une bouche un peu plus que moyennement corsée, souple, facile, donc.

C, 427 021, 19,85\$, **(*)\$\$, à boire, 1 an.

DEUX VINS BLANCS

Les vins blancs de Californie, règle générale très boisés précédemment, le sont moins à l'heure actuelle.

N'empêche, ils le restent beaucoup selon certains standards, comme le montre à l'évidence le **California Chardonnay 2001 Stone Cellars Beringer**, quoique très bien fait.

De bonne amplitude, son bouquet, très présent, a ces notes fumées caractéristiques des vins fortement boisés, auxquelles s'ajoutent des nuances qu'on peut percevoir soit comme des odeurs de citrons confits, soit comme des odeurs de fines herbes, genre tilleul. Beaucoup de bois aussi en bouche naturellement, avec du corps, des saveurs insistantes, mais aussi un peu gaz carbonique (on le sent au picotement sur la langue) qui

lui donne de la fraîcheur. Pour amateurs de vins de Chardonnay bien boisés, par conséquent.

C, 606 806, 15,30\$, **\$(\$), à boire.

De Colombie-Britannique, et d'un producteur qui compte parmi les meilleurs de cette région viticole, le **Okanagan Valley 2000 Chenin Blanc Quails Gate** est pour sa part un vin blanc curieux, dénotant même, non boisé. À sa couleur, peu prononcée et légèrement verdâtre, on pourrait penser à un vin de sauvignon blanc de la Loire, par exemple un Sancerre, en raison aussi de son bouquet, qui rappelle également le sauvignon blanc, mais avec une nuance musquée particulière. Ses saveurs sont nettes, affirmées, avec aussi un reste de gaz carbonique et une acidité rafraîchissante. Particulier.

S, 391 854, 18,25\$, **(*)\$\$, à boire, 1 an.

IMPORTATION PRIVÉE

Très grand porto millésimé, et même exceptionnel par son ampleur, sa pureté et son équilibre, le **Niepoort 1997** figurait de toute évidence parmi les meilleurs vintages de ce magnifique millésime.

Dans le cas du millésime 2000, Niepoort a produit, pour la première fois, deux vintages: **Niepoort** et **Niepoort Secundum**, lequel a été élaboré avec des fruits d'autres vignes, vieilles de 70 ans selon son producteur, que celles qui donnent la cuvée traditionnelle **Niepoort**.

D'après Dirk Van der Niepoort, le **Secundum** peut se comparer à du Mozart et le **Niepoort**, à du Bach, mais on pourrait aussi bien dire à du Beethoven pour ce qui est de ce dernier!

Vin puissant, très riche, très concentré, le **Niepoort 2000** a en effet quelque chose, à mon sens, qui évoque le côté parfois... tumultueux et même un peu débridé de ce compositeur. Grand vin,

mais sans qu'il atteigne le niveau du 1997 et à attendre sans doute au moins cinq ou six ans, le temps que tous ses composants aient formé un tout harmonieux.

88\$ (hélas!), ****\$\$\$\$\$, 12-16 ans environ. Aussi en demi-bouteilles, 45\$.

Le **Niepoort Secundum 2000** se présente, lui, sous un jour plus équilibré. Également très coloré, très jeune, quoique sans autant de matière que l'autre, ses tannins sont tendres, charmeurs, et on le boit déjà avec beaucoup de plaisir.

70\$, ***(*) et même ****\$\$\$\$\$, 10-12 ans.

Les deux vins sont vendus uniquement en importation privée, par l'agence Réserve et Sélection, (514) 524-3993, à Montréal.

LA NOTATION

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

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

INCLUANT TOUTES LES RECETTES DE SON ÉMISSION

RICARDO

Des plats réconfortants

Recevoir à la mexicaine

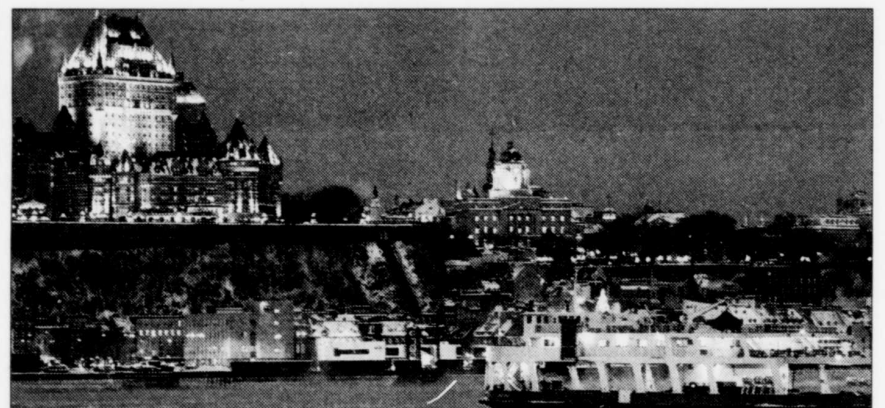
Macaroni «full cool»

Au lit pour la Saint-Valentin

8 façons de faire des économies dans votre panier d'épicerie

Découvrez le magazine Ricardo
En vente dès maintenant

Les Éditions
gesta



La Capitale n'a rien à envier aux grandes métropoles.

Québec brille

Huit restos Quatre Diamants dans notre région, sept à Montréal

PIERRE CHAMPAGNE
PChampagne@lesoleil.com

■ Les Associations canadienne (CAA) et américaine (AAA) des automobilistes, regroupant plus de 45 millions de membres en Amérique du Nord, ont attribué le prix Quatre Diamants à 24 hôtels et à 29 restaurants du Québec pour 2003. Pour la première fois, la région de Québec compte plus de restaurants Quatre Diamants que la région de Montréal, soit huit contre sept.

La métropole dénombre cependant trois fois plus d'hôtels Quatre Diamants que la capitale nationale, à neuf contre trois.

«Le prix Quatre Diamants de la CAA-AAA est l'une des plus prestigieuses distinctions de l'industrie», a expliqué Paul-A. Pelletier, président-directeur général de CAA-Québec. «L'attribution de cet honneur, qui fait suite à une évaluation effectuée selon des critères extrêmement rigoureux, confirme que les établissements ainsi sélectionnés sont parmi les meilleurs en Amérique du Nord.»

Les hôtels Quatre Diamants se distinguent brillamment sur tous les plans, que ce soit sur le plan des commodités, de l'accueil, du service et des détails. Les restaurants Quatre Diamants, eux, font vivre une expérience luxueuse et raffinée. Les menus reflètent un haut niveau de créativité et de complexité, et la présentation des plats est élaborée.

Qu'il s'agisse des hôtels ou des restaurants, tout est mis en œuvre afin de répondre aux attentes d'une clientèle désireuse de vivre une expérience exceptionnelle. Moins de 3% des quelque 25 000 hôtels et moins de 4% des 11 000 restaurants évalués et cotés par la CAA-AAA ont reçu la cote Quatre Diamants pour 2003.

Les noms des lauréats québécois du prix Quatre Diamants sont réper-

torés dans *Le Guide de la route du Québec*, qui est distribué sans frais et sur demande aux membres de la CAA-AAA.

Les trois hôtels de Québec qui ont mérité le prix Quatre Diamants sont le Château Frontenac, le Loews Le Concorde et le Hilton. Quant aux huit restaurants également cotés Quatre Diamants, ce sont Guido Le Gourmet, Le Champlain, le Laurier-Raphaël, la Grande Table de Serge Bruyère, l'Initiale, La Camarine, La Fenouillière et le Michelangelo.

À MONTRÉAL

À Montréal, les hôtels Quatre Diamants sont l'Omni Mont-Royal, le Reine Elizabeth, le Hilton Bonaventure, l'hôtel Vogue de Loews, l'InterContinental, le Centre Sheraton, le Ritz-Carlton, le St-James et le Saint-Sulpice.

Quant aux restaurants, ce sont Le Lutetia, le Toqué!, le restaurant Les continents, La Chronique, le Beaver Club, le Piment Rouge et Les Halles.

Dans Charlevoix, l'auberge La Pinsonnière et le Manoir Richelieu reçoivent Quatre Diamants, tant pour l'hébergement que pour la restauration. Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, aucun hôtel n'a mérité le prix Quatre Diamants, mais deux restaurants y sont parvenus. Le Doyen à La Baie et Le Privilege à Chicoutimi.

DIVERTISSEMENTS

LA VIE QU'ON MÈNE lavie_quon_mene@hotmail.com



LES NINOU



BEN



PEANUTS



LES GRIZZLIS



HAGAR L'HORRIBLE



DILBERT



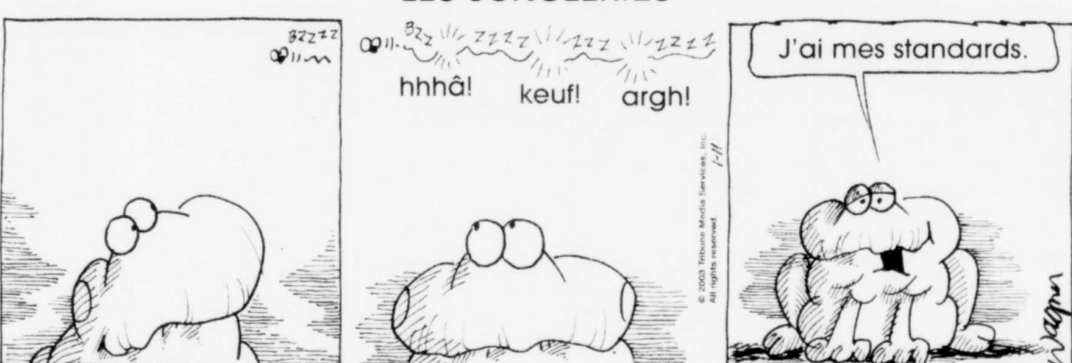
POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



GARFIELD



LES JUNGLES



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- Mensonges - Moqueries.
- La partie la plus secrète de quelque chose - Trop grosse quantité.
- Oiseau palmipède - On y a pied - Est à l'affût - Importante cité romaine.
- Pratique au labo - Espèces d'arbres - Qui est en feu.
- Zéro - Cathéter - Meurtre - La Castafiore en est une.
- Pas permise - Symbole chimique - Pronom - Affables.
- Bouquiné - Ne pas rester les bras croisés - Difficulté.
- Lutte armée - On en fait une teinture - Stocke.
- Coutumes - Conjonction - Louis Ferdinand Destouches - Peut être scolaire - Larve d'insecte.
- Vaste - Chef - Surveillant.
- Faire cesser de brûler - Glousse - Sincérité.
- Bête de somme - Sous la croûte - Déterminer la place - Palmier.
- Allonge l'épître - Personnel - Un des deux côtés d'une feuille - Chef religieux.
- Pointes de montagnes - Expérimenté - Extrémité d'un lit - Cela.
- Donner l'alarme - Dieu - Ronchonne - Agitation.
- Rendre financièrement avantageux - Passion pour

VERTICALEMENT

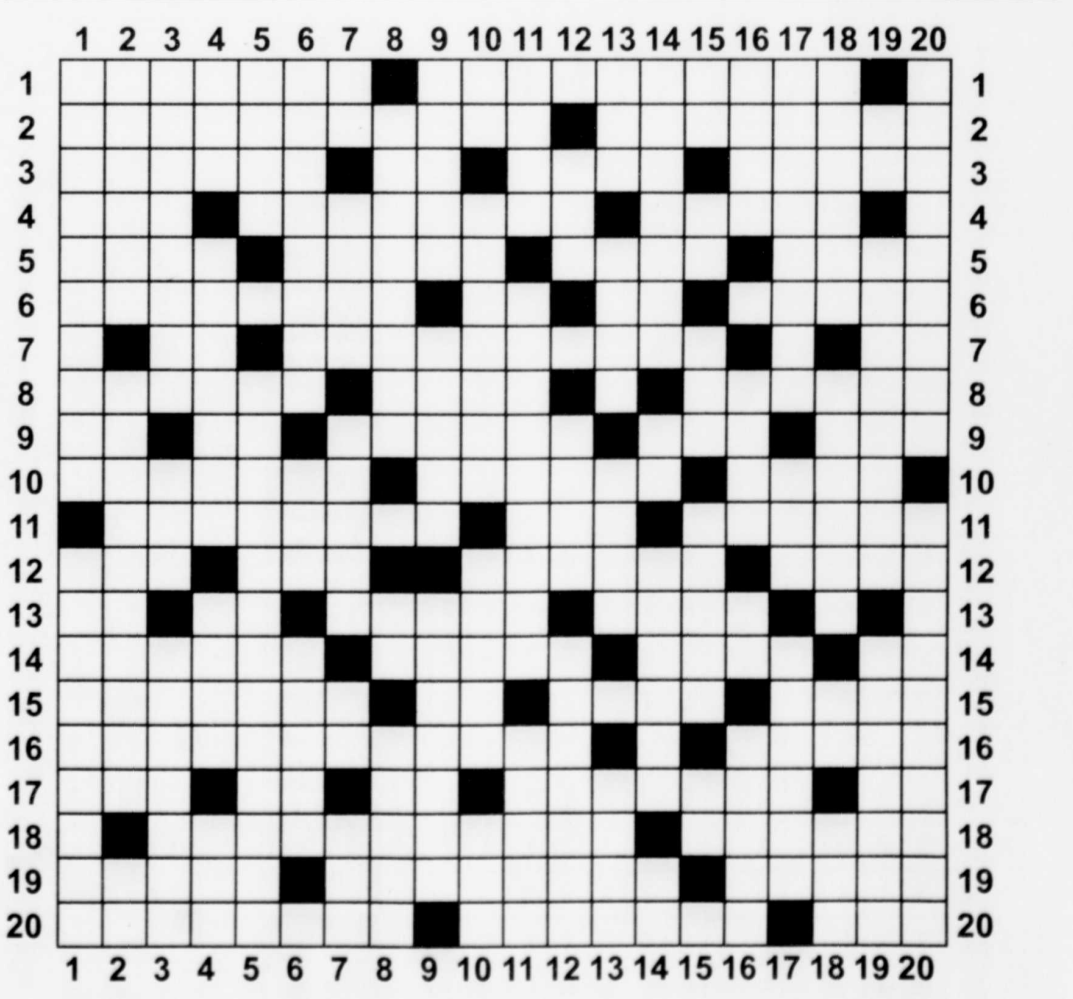
- Ensemble d'objets hétéroclites - Aspect de quelque chose.
- Partie du pied - Louches - Vient de commencer.
- Courroie pour porter un objet pesant - Saison - Qui fait naître un désir.
- Atmosphère - Cellule nerveuse - Hors d'usage - Rouleau de plumes.
- Courroie - Peu développés.
- Discipline équestre - Sans variété - Fleuve du Maroc.
- Sélénium - Fond d'un bateau plat - Capituler - Ricané - Pâturage.
- Enthousiasme - Unité d'énergie - Diviser.
- Reprise, dans un combat de boxe - Vive protestation collective - Guignes.
- Espace de temps - Galle des végétaux - Brille d'un faux éclat - On y pêche.
- Opinion - S'écrivent avant de tourner - Ecime.

12 Sert à appeler - Émanait du roi - Qui n'ont pas de domicile fixe.

- Règle obligatoire - Morceau de dinde - Gaine - Retirée.
- Dégourdi - Prince - Fonction - Strontium.
- Note - Épouse d'Ouranos - Il y fait chaud - Authentique - Possessif.
- Touche au Pakistan - Scorpion d'eau - Pronom personnel - Large.
- Ils sont remplis de duvet - Se portera - Débrouille.
- Étoile - Partie dure des dents - Molybdène - Salut romain.
- Personnel - Brutale - Pleurnicher.
- Répéter sans cesse - Changements favorables.

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



Retrouvez vos
petites annonces
 du Soleil dans le cahier

HABITAT

petites annonces
844-4444

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

Le Samedi 11 janvier 2003
Bélier: du 21 mars au 20 avril

La journée sera caractérisée par plusieurs mouvements d'humeurs pour les natifs de ce signe. De la joie de vivre certainement mais aussi de l'impatience et un peu de colère. Beaucoup de sentiments contradictoires vous habiteront. Les astres prédisent un climat affectif instable mais cela n'aura pas de répercussions importantes sur vos relations sociales et amoureuses. Ne vous surprenez pas si les gens ne savent pas sur quel pied danser avec vous.

Taureau: du 21 avril au 20 mai

Votre environnement physique ne vous satisfait pas et cela affecte depuis quelque temps votre moral. Prenez le temps de décontracter en prenant des marches dans un lieu calme et en admirant la nature. Vous n'aurez pas l'impression de perdre votre temps mais au contraire de vous ressourcer. Sur le plan sentimental, ne vous laissez pas

impressionner par des sarcasmes; répondez du tac au tac, cela fera réfléchir.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

Votre grande résistance à la fatigue vous permettra de travailler avec une grande régularité cette semaine. Aucun événement marquant ne troublera les plans que vous avez déjà établis et tout marchera comme sur des roulettes. Sur le plan social, les astres accentueront votre côté cérébral et vous donneront beaucoup de facilité à communiquer avec votre entourage.

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Sur le plan romantique, vous vous sentirez généreux et vous n'hésitez pas à dépenser des sommes folles pour manifester votre amour. Au travail, votre minutie ne doit vous pousser à passer trop de temps sur un certain projet. Vous aurez tendance à vous casser la tête inutilement, ce qui risque de vous retarder et de vous obliger à faire des heures supplémentaires.

Lion: du 23 juillet au 23 août

Vous devrez faire très attention aux illusions. Vous devez aller loin dans tout et ne vous contenter de rien qui soit trop facile ou ambigu. Sur le plan social, ne laissez pas votre agressivité vous pousser à dire des choses blessantes sur le compte d'une personne de votre entourage, car cela pourrait avoir des répercussions négatives dans le prochain avenir.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

Sur le plan social, tout se passera d'une façon très subtile et intelligente. Vous serez appelé à connaître des gens très bien ou à faire partie d'un groupe qui vous apprendra beaucoup de choses. Au travail, les astres prédisent des discussions ayant un impact très profond sur votre avenir professionnel.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

Les sentiments de culpabilité que vous ressentiez face à l'être cher se dissiperont au courant de la semaine, car vous prendrez le temps de vous rapprocher mutuellement en dialoguant afin de faire le point. Vous vous excuserez pour votre

manque d'attention et votre partenaire fera preuve de beaucoup de compréhension.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Le téléphone ne cessera de sonner et on vous invitera dans plusieurs réunions sociales. Toutefois, réfléchissez bien avant d'accepter car il se pourrait que certaines connaissances que vous n'avez pas vraiment envie de revoir provoquent une situation embarrassante. Côté santé, vous êtes en pleine forme et cela paraît.

Sagittaire: du 23 novembre au 21 décembre

Des changements très positifs s'annoncent et amélioreront vos conditions de vie. Au niveau du travail, votre intuition vous servira bien et vous permettra de réaliser des gains monétaires dans des circonstances étranges. Attention à votre alimentation et n'abusez pas des féculents si vous voulez conserver votre ligne.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Côté sentimental, le natif de ce signe sera indifférent et négligera d'exprimer sa tendresse à son partenaire. Il accordera plus volontiers son

attention à son travail qui prendra beaucoup plus d'importance à ses yeux. Il devra faire un effort pour apprendre à rétablir ses priorités dans la vie sinon il risque de se retrouver seul. Il serait grand temps de faire un examen de conscience dans un endroit calme.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

Les personnes nées sous ce signe se sentiront très hospitalières. Vous ressentirez le besoin de faire le grand ménage et d'inviter des gens de votre connaissance. Un besoin de partage se fera même sentir en vous. Par contre, au niveau sentimental, vous serez très exigeant envers l'être aimé. Vous exigerez une franchise exemplaire.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Assurez-vous que l'amitié d'un nouvel ami est vraiment sincère, car vous pourriez être déçu. Vous avez cette tendance à voir les choses beaucoup plus belles qu'elles ne le sont en réalité. Sentimentalement, vous craignez que l'on s'éloigne de vous, que l'on se détourne de vos sentiments. Vous manifesterez d'autant plus votre attachement, mais d'une manière excessive.

MOT FLÉCHÉ

TRES AFFLIGÉ	SPORT CONTRE-VENTS	VIEUX SERVICE STÉRILISER	REtenir L'ATTENTION TERME DE MUSIQUE	POSSI-BLEMENT TROIS FOIS	EXPRIME LE DEDAIN	ASIATIQUE POUR MESURER LE TEMPS
CAPTIVANT					MARQUE L'ÉGALITÉ LE TEMPS DES AMOURS	
MARCHAND AMBULANT PARTIE DE MER						ARGON LÉSINER
NÉGATION ASSÈCHE LES TISSUS	FAIRE L'ÂNE STYLE MUSICAL	DÉSorientÉ		FOURRURE DÉSAMORCÉ		
GRIVOIS PRONOM		SUBSTANCE TOXIQUE CHIEN			EAU-DE-VIE	
	ARRÊT INSULAIRE		EST EN EAU CHEF SUDISTE		MANQUE D'EAU TERRAIN DE JEU	
SURET CITÉ DE SYRIE				STRONTIUM COUCHÉ		LE MATIN
		COCHON PETITES CAVITÉS			DOUZE MOIS PATIENCE	
IL VAGIT PETIT SOCLE			SIGNAL SIÈGES			
	EDENTÉ BLESSÉ		SUPPRIME UNE VOYELLE HUME			SÉRIES
BÊTE DE SELLE	PAS RICHE FORME UN COUCHE					
			PERSONNEL COULE AU ZAÏRE		ECRIVAIN FRANÇAIS CRIN	
MAUVAISE NOTE EUT DES PIS		À POIL ARMÉE		LETRE GRECQUE SYMBOLE		DIRECTION
	ESCLAVE TITRE			COUVERTURES COUTUMES		
SCORPIONS D'EAU DIVISIONS DE TEMPS			LÉSIONS CUTANÉES			
				ATTEINT		

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. Les mots doivent toujours être lus de gauche à droite et de haut en bas.

MOT MYSTÈRE

- AILE ECAILLES LEVRE NIVEOLE ROSE TUBE
- ANIS ECLORE LIN TUSSELAGES
- APÉTALE EGLANTINE LOTIER ONGLET SABOT
- ARUM ÉPERON LUPIN OPHRY'S SEPALA VANDA
- ETAMINE LYS ORTIE SIMPLE SPATHE
- CALICE GERBE MALE PENSEE SPIREE
- CATALPA GLUME MELISSE PHLOX
- CHATON IBERIS NARCISSE POT TEPALE
- CISTE IMPATIENTE NENUPHAR TIARE TROENE
- CYTISE INULE NEPETA ROSACEE

FLEURS - Un mot de 9 lettres

N	O	R	E	P	E	A	T	E	P	E	N	S	E	E
E	T	S	I	C	T	I	A	R	E	E	M	U	L	G
C	E	U	Y	O	T	E	C	I	L	A	C	Y	A	E
E	L	C	B	R	E	G	A	L	I	S	S	U	T	S
E	N	A	A	E	H	L	O	S	U	S	I	N	E	O
E	S	E	X	S	C	P	I	C	P	P	E	N	P	R
N	L	S	R	O	O	A	O	A	H	I	I	E	A	T
I	E	A	I	A	L	R	T	N	T	A	R	N	L	I
T	L	T	M	L	C	H	A	A	G	O	T	E	E	E
N	A	O	A	Y	E	R	P	E	L	L	P	O	E	L
A	P	A	T	M	C	M	R	C	E	P	E	R	N	P
L	E	I	D	I	I	B	E	R	I	S	A	T	M	M
G	S	A	S	N	E	N	U	P	H	A	R	U	M	I
E	T	S	I	A	R	E	C	A	I	L	L	E	S	
T	E	L	U	N	I	V	E	O	L	E	V	R	E	E

Solution du dernier problème : SILENCIEUX

Solution du No 31

1	E	T	R	E	F	O	R	T	R	I	C	H	E	V	O	Y	A	G	E	R	B	E	A	U	C	O	U	P	
2	N	O	U	B	A	B	O	U	G	E	O	T	T	E	T	E	R	R	I	E	R	C	R	O	S	S	E		
3	V	U	E	L	T	A	P	I	N	S	R	A	T	E	A	U	E	R	M	I	T	E	I	E	N	A			
4	E	L	E	R	R	E	N	A	T	T	E	S	M	I	S	E	E	P	O	U	S	E	R	E	U				
5	L	A	S	A	R	R	I	E	R	E	E	S	A	I	E	R	G	L	I	C	T	E	R	E					
6	O	D	Y	S	S	E	E	S	E	N	A	I	T	R	E	R	E	N	A	C	L	E	R	H	R				
7	P	I	S	E	T	I	F	S	T	A	B	L	E	T	E	S	C	H	E	N	O	P	O	D	E				
8	P	T	R	A	I	N	E	R	E	C	A	I	L	L	E	S	T	U	E	E	T	I	E	D	E	S			
9	E	G	E	R	S	T	R	I	C	T	E	S	I	M	I	T	E	S	P	I	E	T	R	E					
10	R	A	M	E	T	T	E	P	O	U	R	E	N	U	S	E	T	C	E	S	S	O	R						
11	T	E	T	E	E	N	L	G	U	E	R	I	T	E	S	P	R	E	T	E	I	R	B						
12	N	E	E	N	C	O	P	I	E	U	R	S	N	E	R	E	I	S	L	U	P	U	L	I	N	E			
13	E	T	I	E	R	I	C	I	D	E	N	T	A	B	R	I	S	S	A	L	V	E	R						
14	R	E	V	E	R	B	E	R	E	T	I	R	E	E	B	E	R	T	H	E	U	N	I	E					
15	I	S	E	E	C	U	D	R	A	V	E	N	A	L	E	T	O	U	F	F	A	N	T	A					
16	E	N	A	I	N	E	L	I	V	R	E	E	S	T	E	M	S	R	D	R	I	T	A	S					
17	N	E	T	P	E	R	C	U	T	E	E	E	M	E	T	A	O	R	T	E	U	R	G	E	N	T			
18	F	O	R	C	E	R	E	L	O	S	E	E	P	I	L	E	S	U	R	E	S	A	R						
19	A	N	E	C	U	L	O	T	T	E	S	T	I	R	L	U	G	E	S	V	E	T	A	R					
20	I	E	T	A	L	I	T	E	L	I	T	T	O	R	A	L	A	C	T	E	S	A	C	I					
21	R	A	S	E	D	E	R	T	E	E	R	R	E	R	E	R	U	E	P	L	O	R	E	S	A	H	A	N	
22	E	U	N	E	S	R	E	C	R	E	E	R	I	S	O	E	T	E	A	R	D	E	N	T					
23	T	R	A	N	S	P	A	R	E	N	T	X	T	O	N	I	R	M	O	R	E	V	I	E					
24	T	E	I	N	T	U	N	E	T	R	I	P	L	E	T	T	E	S	T	E	T	I	E	R	E				
25	R	U	C	A	D	E	T	V	E	I	L	L	E	R	S	O	U	L	E	S	A	E	T						
26	O	R	A	I	S	O	N	G	I	C	I	C	A	U	R	O	D	E	L	E	A	N	S	A					
27	M	C	E	S	T	A	R	A	B	I	S	C	O	T	E	S	N	E	R	E	E	R	G	O	T	S			
28	P	I	T	R	E	S	N	E	R	E	T	I	N	E	J	O	S	I	E	N	T	E	T	E	S				
29	E	R	E	M	U	S	G	R	E	N	A	T	L	I	O	N	R	E	B	U	S	R	I	X	E				
30	R	E	N	E	U	S	E	S	D	E	C	L	E	N	C	H	E	A	S	E	S	E	T	E					
31	T	U	E	N	T	R	E	I	S	L	E	V	A	N	L	U	N	C	H	I	D	E	S						
32	O	P	H	I	T	E	G	E	N	O	U	A	N	A	V	E	T	T	E	A	G	R	E	E	S				
33	U	T	G	T	A	U	E	N	E	R	G	I	E	T	R	P	I	N	E	T	L								
34	T	I	G	S	V	I	E	T	S	U	I	S	S	E	I	R	E	P	I	C	E	A							
35	V	O	L	A	M	I	A	N	T	E	I	L	S	R	I	A	B	U	I	S	S	O	N	T	C				
36	A	N	O	U	R	E	S	R	E	V	I	S	E	U	R	T	I	N	A	M	O	U	N	O	I	R	E		
37	B	A	S	T	E	N	O	A	R	S	E	U	E	M	I	S	R	A	I	D	M	I	R						
38	I	S	A	R	P	U	I	S	E	S	S	O	S	I	E	P	I	N	T	E	R	L							
39	E	P	L	O	R	E	L	I	E	A	U	T	E	L	R	E	M	I	T	O	U	I	L	L	E				
40	N	I	E	C	E	S	L	E	I	R	U	D	E	S	T	I	S	A	N	E	U	R	M	E	S				

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 #4090
 GRILLE DE JEU
 1 2 3 4 5
 1 X X X X
 2 X
 3 X
 4 X
 5 X
 A B C D E
 SOLUTION
 1
 INDICES
 2 - C
 A - B
 5 - A
 C - E
 2 - B
 C - A
 E - 5
 3 - B
 A - 4

Jeu #4091
 INDICES
 2 - A 7 - 6 J - 2 3 - 7 E - 7
 K - J K - F 4 - B C - G B - 5
 D - G C - H A - B K - 4
 E - A 3 - 9 G - 7 10 - 9

GRILLE DE JEU
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
 1 X 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 I J K
 SOLUTION
 1

SOLUTIONS

SOLUTION DU MOT FLÉCHÉ NO 31
 O U B A B O U G E O T T E T E R R I E R C R O S S E
 V U E L T A P I N S R A T E A U E R M I T E I E N A
 E L E R R E N A T T E S M I S E E P O U S E R E U
 L A S A R R I E R E E S A I E R G L I C T E R E
 O D Y S S E E S E N A I T R E R E N A C L E R H R
 P I S E T I F S T A B L E T E E S C H E N O P O D E
 P T R A I N E R E C A I L L E S T U E E T I E D E S
 E G E R S T R I C T E S I M I T E E S P I E T R E O

HORIZONTALEMENT

- Tirer sur la corde - Usé jusqu'à la corde - Il tombe des cordes.
- Rapetissé et déformé - Pluie de courte durée - Abri - Lui emprunter de l'argent coûte cher.
- Sépare la mer Noire de la mer d'Azov - Plaques de neige - Parfait - Collé au corps - Mamelle de la brebis.
- Zone circulaire diffuse autour d'une source lumineuse - Tissu de paille - Il est très puissant - Ses crampons l'aident à grimper - Attrait.
- Commune du Morbihan - Ne boit pas à grandes gorgées - Fantômes - Célèbre bataille - Désobéissance d'un cheval qui s'arrête devant un obstacle.
- Vers - Qui plaît par son charme - Partie du visage - Tourteau - Indique l'origine.
- Arrivé au monde - Défaire une grappe - Déshydraté - Volume de cent litres - Peine - Lame d'un outil.
- Nourriture dont on s'empolit l'estomac - Crochet double - Elle a des lei - Élan.
- Transfuges - Il y fait chaud - Se servir d'un pistolet - Oiseaux grimpeurs.
- Réponse de troubadour - Huilée - Reste vert - Rait - Cale - Plante ou grand lézard - On la tourne à la porte.
- Saint normand - Se dit d'une cuisson des pâtes - Réduite de volume par pression - Os - On y parle irlandais et anglais.
- Rivière d'Afrique du Nord - Prénom - Image donnée d'une personne par la peinture, le dessin - Concentré de certaines substances aromatiques.
- Engin de terrassement - Aigu - Astate - Avant de se faire attendre - Pas nées d'hier.
- Cette chose-là - Ancienne pièce - En pleine gloire... - Chasse avec un appeau - Chemin de fer - Platine.
- Scie alternative - Emboîtées - Lutter contre (Se).
- Abeilles - Effleurer - Levée pour combattre - Carcasse - Gloussé - Chimiste né à Hsinchu.
- Attristées - Ancienne note - Allongé - En France, magasin d'alimentation - Symbole.
- Mouille les vêtements - Dépôt salin laissé par le vin - Mesure agraire - Tombe de haut - Qui manifeste de la constance.
- Pratiques - Appel de détresse - Espace économique européen - Escarpement rocheux

VERTICALEMENT

- Nommé - Peuple de l'île de Hainan - Grisons.
- Cacherait un monstre - Ville de Hongrie - Il étouffe sa proie avant de l'avaler - Tour complet d'une hélice - Polisson.
- Fête vietnamienne - Prénom de Capone - Qui vit en dehors de la réalité - Tête de linotte - Article - Personnel.
- Poisson - Se moquer - Fenouil bâtard - Terme de psychanalyse - Disculpé.
- Singe - Bluffe - Qui fait entendre un bruit aigu - Prénom d'un homme politique cubain.
- Bruit sec - Rivière d'Alsace - Exprime la joie dans certaines chansons - Sans mélange - Retranché - Tour d'un château fort - Non pollué.
- Machin - Construite - Myriapodes - Ricané - Obstacle de jumping - Dans la famille des halogènes.
- Se manifeste brusquement - Longues pièces de bois - Est chiche - Voies d'accès.
- Mis à l'épreuve - Vigueur - S'occupe d'un diocèse - Ils ont fait des abus - Moutarde des champs.
- Dans le vent - Aspect que présente quelque chose - Inutile - C'est-à-dire - Cocoricó!
- Invertébré marin - Champ de lin - Héraclès y tua un lion - Frôla.
- Série d'allers et retours - Peurs - Sert à tirer la soie - Ingurgité - Explosif.
- Facile à assimiler - Retirent la matière grasse - Au milieu du jambon - Mesquin - Équerre.
- Porté au pouvoir - Passe à Chartres - Interjection - Fatigués - Sert à lier - Altesse royale - Se marre.
- En matière de - Orné de raies - Eau d'un lac - Au bout de la ligne - Ses jours achèvent.
- Sur la terre - Subjugué - Brandy - Mouvement basque - Qui a une rudesse désagréable.
- Tissu de coton - Celui de la guerre est l'argent - Sentiment de profond malaise - État actuel des choses.
- Le matin - Ricanements - Marque le lieu - Jeter violemment - Désavouées - Ruisseau - Habitudes.
- Imbécile - Désaccord - Avertissement - Sans fixer de jour.
- Hégire - Revient dans un lieu - Cloportes d'eau douce - Qui ne contiennent rien - Lumen.
- Explique - Pilastre cornier - Cinéaste soviétique - Méprisables - Bière anglaise.
- Entre deux roues - Formulée - Sainte - Arbuste des régions tropicales - Oiseaux.

VERTICALEMENT

- Tire sur la corde - Fait partie des cordes - Sur la corde raide.
- Raconte des boniments - Évoque le geste consistant à tordre le cou à un animal - Interruption - Octroi de la vie sauve à un ennemi vaincu, en pays musulman - Indique la manière - C'était une affirmation - Qui ont le nez plat et comme écrasé.
- De façon pratique - Vague - Sévères - Sentiment exagéré de sa propre valeur - Dignitaire.
- Plante herbacée - Troie s'y trouvait - On l'inscrit dans un carnet - Anomalie de position d'un organe - Homme de main - Titane.
- Avant l'automne - Palais - Vantée - Son jus est le vin - Femelle du lièvre - Peut être inoxydable.
- Futilités - Ouvrier boulanger qui pétrit le pain - Mouche - ... spumante - Étoffe de soie légère - Mode de cuisson.
- Grand héron blanc - Affaibli par les excès - Possessif - Plante à très petites fleurs jaunes ou blanches - Que l'on peut remplir - Prix Nobel de médecine 1975.
- Recouvrement de fonds - Dans les mains du cavalier - Patrie d'Abraham - Visible - Fait lever la pâte - Précambrien - Lieu de promenade.
- Surprise - Être surpris - Sport de glisse - Impératrice d'Orient - Affluent du Danube - Terme de ski.
- Morceau de bœuf - Qui lui appartient - Pond sur les moutons - Il parle espagnol - Hirsute.
- Prière à la Vierge - État de l'Europe occidentale - Ancienne arme défensive - Fermée à la circulation - Celui qui professe des opinions extrêmes - Elles sont souvent pressées.
- Coquille - Sud-est - Ville du Japon - Époque - Tient tête - Qui, par sa longue pratique, est d'une remarquable habileté - Soulagement - Classe.
- Tour - Ce qui rend plus clair - Hors-d'œuvre - Établissement (de quelque chose d'important) - Personnages imaginaires.
- Dont on se sert souvent - Trompées - Tueur à gages - Après - Baie des côtes d'Honshu - Satan - Te trouves dans un lieu.
- Fromage - Scooter - Décisions juridiques - Langue - À poil - Adverbe.
- Dénombrer - Travestisme -

VERTICALEMENT

- Oiseau marin qui se nourrit de plancton à la surface de l'eau - Surmulots - Vit somptueusement.
- Attache - Pourvu d'un élément protecteur - A deux branches - Gymnastique chinoise - Ont des devoirs - Essayer de découvrir quelque chose - Conjonction.
- Fine poudre - Déchiré - À deux pas - Prairie permanente - Portion - Sérieux - Pareilles.
- Déchiffré - Langue de terre entre deux mers - Véritable - Sonne sur le ring - Robustes - Grand véhicule - Prophète hébreu.
- Anneau de cordage - Vague, en espagnol - Réfugié abandonnant son pays sur une embarcation de fortune - Herbe-aux-chats - Pour interpellé quelqu'un - Résine aromatique.
- Matrilinéaire - Aéroport d'Osaka - Délaisée - Câblé - Agacée - Homère y serait mort.
- Entre Vénus et Mars - Liqueur - Cépage blanc - Infinitif - D'avoir - Monnaie - Marche.
- Faire plus qu'un autre - Produit - Incliné - Cri de douleur - Chose qu'on ne trouve pas facilement - Valpolicella.
- Plante vivace malodorante - Il est coloré - Un article au pays du flamenco - Petit - Garrot - Navire rejeté sur le rivage - On peut l'ajuster - Plateau de grès, au Sahara.
- Entre docteur et sciences - Sottises - Aluminium - Tache permanente de la corne - Huitième degré de l'échelle diatonique - Cuisinier à bord d'un navire - Rend la partie nulle, aux échecs - Aperçu.
- D'une beauté éclatante - Outils - Détruit par un mauvais emploi - Dimension du tour du cou - Boîtes à bulletins.
- Bouclée - Société anonyme - Résolue - À laquelle on a rendu hommage - Manque d'énergie - Fête chrétienne.
- Qui dispose de beaucoup de loisirs - Fou furieux - Au bout du biberon - Menthe velue à saveur très piquante - Rassa-sié - Mammifère arboricole très lent.
- Le voisin d'Oléron - Qui pousse dans les décombres - Champignon - Poisson rouge - Pâtisserie viennoise - L'abominable homme des neiges - Aioli relevé de piments rouges.
- Faire comme une hirondelle - Qui s'enroule vers la gauche - Lichen - On le cultive pour ses fleurs odorantes - Exister - Distancés.

SUPERGRILLE

No 32

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 **Ma grammaire** si vous complétez cette Supergrille!

Vous retrouverez les noms des gagnants de la semaine dernière en page A 10



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.



- 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

ENTREVUE



Jocelyne Bouchard et René Webster ont conçu un nouveau menu soupe-tôt pour la clientèle du secteur.

Un resto dans un bungalow

La Mère Jo vous reçoit chez elle

■ Jocelyne Bouchard dit qu'elle voulait 12 enfants quand elle a marié René Webster. Lorsque ce fut possible, ils ont donc acheté une grande maison sur la rue Notre-Dame, à L'Ancienne-Lorette. Une très grande maison.

Après la naissance de leur premier enfant, ils ont réalisé que ce serait le dernier et qu'ils ne seraient que trois dans leur très grand bungalow.

Elle était secrétaire médicale, lui travaillait dans les restaurants depuis un bon bout de temps déjà. Ils ont alors transformé une partie de leur maison en restaurant et l'autre, en boutique d'artisanat et de vêtements.

« C'était un grand saut à faire, se rappelle René Webster. Beaucoup de gens autour de nous prédisaient un échec; le restaurant n'avait qu'une quarantaine de places dans un bungalow qui était situé en dehors des circuits touristiques, sur une rue de transit. »

Qu'à cela ne tienne, ils se sont lancés. Cela fera 20 ans le 7 février. Il avait l'expérience des grands établissements de la région de Québec. Qu'il suffise de mentionner le Fiacre, Chez Kerhulu ou le Continental, un apprentissage qui lui avait apporté la discipline nécessaire à la bonne gestion d'un restaurant.

Le départ fut assez fulgurant: en peu de temps, les clients affluaient, tant des environs immédiats que des plus éloignés, d'autres, de l'aéroport de Québec situé à proximité. « Il fut même un temps où nous étions mieux connus à Montréal qu'à Québec », raconte Jocelyne Bouchard, qui explique qu'ils étaient les seuls dans le secteur à servir des mets aussi élaborés à des prix aussi abordables.

FORTE CONCURRENCE

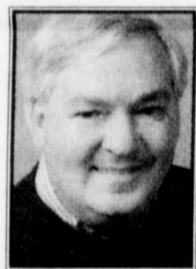
« Une table classique comme celle que nous connaissons tous, sans poudre aux yeux, de bonnes portions qui ne laissent personne sur sa faim », note le chef propriétaire, qui a maintenant près de 40 ans d'expérience dans les cuisines. « La restauration, c'est un défi de tous les jours; il faut vrai-

ment aimer cela pour passer à travers les coups durs, et il n'y a pas de petites semaines de 40 heures », poursuit-il avec des étincelles dans les yeux.

« Et nous devons travailler encore plus fort maintenant », ajoute M^{me} Bouchard. Elle avoue que la concurrence se fait plus forte, que le 11 septembre a amené une diminution des voyages en avion, donc moins de clients qui viennent de l'aéroport voisin, que les fusions municipales ont chassé plus loin les employés de l'ancienne ville qui venaient manger chez eux. Mais ils ont su s'adapter, tout en gardant le même type de restauration. Afin d'attirer particulièrement les gens du secteur, ils ont instauré la soupe-tôt, ces repas du soir qu'ils servent de 16 h à 18 h 30 pour le prix imbattable de 9,95 \$. Malgré tout, leurs tables d'hôte représentent toujours près de 90 % de leur chiffre d'affaires.

Certains mets ont gagné des galons et exercent une attraction sur une clientèle fidèle, comme c'est le cas pour la bouillabaisse, l'assiette du pêcheur, l'osso bucco ou la côte de veau, par exemple.

Dans leur restaurant dont les murs sont couverts de fleurs et de plantes peintes et qui peut accueillir maintenant 140 personnes, Jocelyne Bouchard et René Webster gardent le moral; ils ont une bonne réputation. Ce quartier situé tout près de l'intersection du boulevard Duplessis et du boulevard Hamel est en pleine expansion et ils fabriquent toujours une excellente cuisine maison toute faite sur place à la commande. Et ils exploitent peut-être le seul bungalow transformé en restaurant dans la région, sinon au Québec.



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

RESTAURANT CHEZ LA MÈRE JO
1431, rue Notre-Dame, Québec (L'Ancienne-Lorette)
Tél.: 871-5021
Ouvert de 11 h 30 à 14 h et de 16 h 30 à 22 h sur semaine; de 16 h 30 à 22 h la fin de semaine.
Menu d'affaires de 8,50 \$ à 14,95 \$
Soupe-tôt (tous les jours de 16 h à 18 h 30): 9,95 \$
Tables d'hôte de 17,95 \$ à 21,95 \$
Plein de stationnement autour
Il est préférable de réserver

LA CAVE À VINS

Un petit coup d'œil au frigo

J'adore tout particulièrement cette période de l'année où subsistent encore quelques beaux restes de nos dernières agapes. Merveilleux moments où l'on peut, la tête et le cou plongés dans le réfrigérateur, dénicher les reliquats de terrine, de rôti ou de volaille qui feront le bonheur de petites soirées improvisées et cela sans trop avoir à se casser la tête pour décider quoi manger... et quoi boire bien évidemment. Alors, aux plus vaillants des gourmands, je suggère aujourd'hui, en plus du plat, quelques bouteilles qui n'attendaient que cela pour se débarrasser de leur bouchon.



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@sympatico.ca
Collaboration spéciale

Cette semaine, en farfouillant dans mes Tupperware d'après-Fêtes, je suis tombé en arrêt, et en amour, sur un délicieux vestige de magret de canard! Pas de quoi faire une indigestion, mais suffisamment pour déboucher un Merlot signé Christian Moueix (SAQ 369 405, 12,5 % alc-vol, 750 ml, 15,95 \$).

Cela fait plus de 20 ans que les Entreprises J.P. Moueix ont lancé sur le marché une gamme de vins d'appellations régionales. La signature Moueix fait référence et permet bien des raccourcis dans le choix d'un bon vin, c'est-à-dire raisonnable dans le prix et irréprochable dans la qualité.

Pour cette fois, elle nous propose un 100 % merlot au nez de prune et de cerise noire, coiffé d'un délicat boisé comme on aimerait en découvrir plus souvent. Vient ensuite une bouche ronde à souhait, dominée, elle aussi, par le fruit et remarquable de fraîcheur.

UN ÉTAGE PLUS BAS

Autre trouvaille! Sur la tablette inférieure patientait une tranche de terrine de saumon et truites fumées, faite maison par votre serveur. Après en avoir vérifié la fraîcheur, j'en garnis généreusement quelques croûtons de pain aux algues. Ensuite, impatient, je m'empressai de déboucher un Côtes du Rhône 2000, Parallèle «45» blanc. On connaissait le rouge, mais croyez-moi, le blanc va faire parler de lui.

C'est signé Paul Jaboulet! Grand manitou vigneron de la vallée du Rhône. Il signe là assurément une des belles découvertes 2003. Le grenache blanc reçoit ici son bâton de maréchal. Au nez, toute la finesse aromatique des fleurs les plus délicates, avec juste ce qu'il faut de retenue pour souhaiter connaître la suite en bouche. Là, de la pointe de la langue jusqu'au fond du palais, une succession de perceptions onduoyantes, tout en rondeur, charnues, pleines, lentes à s'effacer.

Une légère mise en glace est souhaitable, mais attention légère! Pas plus de 25 minutes dans unseau adéquat.

Parallèle «45» 2000, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aîné (SAQ 633 503, 13 % alc/vol, 750 ml, 16,95 \$).

Mon enthousiasme fut tel que je manquai de terrine. Depuis, j'en ai refait une.

Saumon

INGRÉDIENTS

- 200 g de saumon fumé
- 1 blanc d'œuf
- 300 ml de crème 35 %
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Hachez le saumon au robot; ajoutez le blanc d'œuf, la crème (en petit filet mais assez rapidement)
2. Réservez au frais.

Truite

INGRÉDIENTS

- 200 g de truite fumée
- 1 blanc d'œuf
- 300 ml de crème 35 %
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Effectuez la même opération que pour le saumon. Moulez en étages dans un moule préalablement beurré.
2. Faites cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 375°F, pendant 60 minutes.
3. Si le cœur vous en dit, ajoutez des œufs de lump et servez avec un coulis de tomate.

À PROPOS DE SUSHI

À la vieille du Nouvel An, je vous proposais un Les Meysonniers signé Chapoutier, remarquable Crozes-Hermitage blanc, que je vous recommandais, entre autres, avec des sushi.

Il existe de bons livres traitant de l'art de cuisiner les sushi. S'il me fallait en choisir un seul, j'opterais pour celui paru sous le titre *Sushi* et sous la signature de Ryuichi Yoshii, chef japonais dont le restaurant est installé sur le port de Sydney en Australie. Un superbe album! Une centaine de pages illustrées, avec goût, de photos à la fois techniques et artistiques, au service de recettes énoncées clairement; *Sushi*, Éditions soline, 22,95 \$.

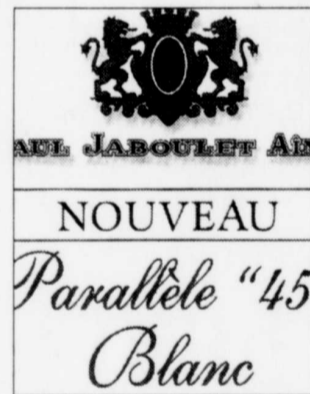
MAGIQUE

Revenons à ces Meysonniers, Crozes-Hermitage de Chapoutier. La version rouge 1999 n'a rien à envier à la blanche 2001.

Voilà un 100 % syrah, digne en tout point de ses vignes porteuses, solidement ancrées dans 1200 hectares d'un sol pétri d'argile, de galets et de graviers, bordant la rive gauche du Rhône. Encore une fois un vin à l'image des Chapoutier, caractérisé par un mot: intensité. Intensité dans le violacé de la robe, mais aussi dans la myriade de fruits rouges qui en façonnent le nez, et dans la bouche qui, d'emblée, emporte le goûteur dans de délicieux dédales de fruits cuits.

Que vous dire de plus! Que j'avais aussi au fond de mon frigo quelques tranches de foie de veau. Mangées froides avec un légume vert cuit *al dente* et deux verres de ce Crozes-Hermitage, ce fut... magique!

Les Meysonniers 1999 (SAQ spécialité 746 891, 12,5 % alc-vol, 750 ml, 22,40 \$).



Cadres Historiques pour Sauces Uniques



3077 Chemin Saint-Louis
SAINTE-FOY
Tél: (418) 659-5628



7685 1^{re} Avenue
CHARLESBOURG
Tél: (418) 627-0161



1147 rue Hart
TROIS-RIVIÈRES
Tél: (819) 373-0204

À la maison

18\$

POUR 6 PERSONNES

COMPRENANT:

- ✓ 2 POTS DE SAUCE À LA VIANDE 750 ML
- ✓ 1 PAQUET DE PÂTES 900 gr
- ✓ 1 MICHE DE PAIN
- ✓ 2 LITRES DE PEPSI
- ✓ 1 TARTE AU SUCRE

Non monnayable. Limite d'un coupon par visite. Valable jusqu'au 12 Février 2003.
3077 chemin Saint-Louis, Sainte-Foy Tél: (418) 659-5628
7685 1^{re} Avenue Charlesbourg Tél: (418) 627-0161
1147 rue Hart Trois-Rivières Tél: (819) 373-0204

Le Soir (Lundi au Vendredi)

18\$

POUR 2 PERSONNES

COMPRENANT:

- ✓ 2 SALADES MANOIR
- ✓ 2 SPAGHETTIS AU CHOIX:
 - Le Manoir
 - Le Gratin
 - Le Casa
 - Le Champignon
 - Le Végétarien
- ✓ 2 BREUVAGES
- ✓ 2 MORCEAUX DE GÂTEAU AU CHOCOLAT

Non monnayable. Limite d'un coupon par visite. Valable jusqu'au 12 Février 2003.
3077 chemin Saint-Louis, Sainte-Foy Tél: (418) 659-5628
7685 1^{re} Avenue Charlesbourg Tél: (418) 627-0161
1147 rue Hart Trois-Rivières Tél: (819) 373-0204