

## chefs... au défi!

8 PAGES

TOUS NOS DOSSIERS  
À LE SOLEIL.COM

# Dinde et champagne!

- Huit chefs de Québec. Quatre duos et autant de combats amicaux animés par Jean Soulard aux Halles de Sainte-Foy. Chefs... au défi!, c'est un match d'impro culinaire où le thème imposé des quatre événements est le plaisir. Le dernier coup de feu a réuni les chefs Christian Lemelin (Toast!, SSS, Pur Sang Bistro Grill) et Annie Veillette (Bistango), les moins dissipés de nos candidats. Puisque les enfants sages sont récompensés à Noël, champagne pour tous!



PHOTO: LE SOLEIL, YAN DOUBLET

3351726



LES HALLES DE STE-FOY  
**DESTINATION GOURMANDE  
DES FÊTES**

[www.leshallesdesainte-foy.ca](http://www.leshallesdesainte-foy.ca) | 2500, ch. des Quatre-Bourgeois (angle Robert-Bourassa), Québec



## LE PRODUIT DE LA SEMAINE

## La dinde

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

sbhoude@lesoleil.com  
Collaboration spécialeLE CV DU PRODUIT VEDETTE  
DE LA SEMAINE

«Le plus beau cadeau que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien.» Parole de Brillat-Savarin à propos du gros volatile que Rabelais et les conquistadors espagnols appelaient «poulet d'Inde». D'Inde «occidentale», il va sans dire, car ces grands explorateurs se trouvaient au Mexique. Plus près de nous, la dinde, par l'abondance de sa chair, a sauvé les colons morts de faim du *Mayflower* en 1620. Et s'il fallait lui nommer le plus grand honneur qu'on lui ait accordé, citons Louis XIV qui décréta que les dindes de Versailles méritaient ni plus ni moins qu'un Capitaine des Dindons du Roy. Au Québec, le gallinacé trône sur les tablées de Noël. L'avantage

de son poids tout sauf plume? Les restes! Entre Noël et le jour de l'An, on la transforme en pâté en croûte, parmentier et vol-au-vent. Gardez la carcasse pour vos bouillons.

## LA DINDE

- › Christian Lemelin l'imagine... farcie entre chair et peau.
- › Annie Veillette l'imagine... en duo médaillon et petites boulettes «à la provençale».

## LE DÉFI SUPPLÉMENTAIRE

LA CRÉATION  
D'UN FROMAGE CUISINÉ

Chef Soulard a jeté son dévolu sur le Sir Laurier d'Arthabaska, une pâte molle à croûte lavée, de la Fromagerie 1860 DuVillage de Warwick. Selon sa maturation, sa croûte adopte une teinte orangée. En bouche, ce fromage de lait de vache pasteurisé s'illustre par son fondant et sa nature coulante.

## NOS CHEFS AU DÉFI

## Qui sont-ils?

Christian Lemelin,  
Toast!, SSS, Pur Sang Bistro Grill

A-t-il le don d'ubiquité, Christian Lemelin? Plusieurs gourmands l'ont «connu» au Momento Cartier où il a fait ses armes à titre de chef en compagnie de Stéphane D'Anjou, son futur associé, en salle. Déjà la graine de Toast!, leur table signature, était plantée. En 2003, ils l'ouvrent et instantanément Toast! se positionne en autel du foie gras et des produits du terroir québécois que le chef nomme haut et fort rendant hommage au savoir-faire des artisans. Puis arrive, en 2009, un petit frère, le SSS, leur adresse axée sur les *snacks* simples et sympathiques. Qui dit simples ne dit pas sans style, ne serait-ce que pour leur tartare de bœuf, objet de désir carné. Parlant bœuf, les Lemelin-D'Anjou ont agrandi la famille au printemps 2013 avec Pur Sang Bistro Grill, une grilladerie où le foie gras poêlé s'invite partout... partout! Assez? Depuis peu, une boutique en ligne (le point de vente au Pur Sang à Lac-Beauport) avec du prêt-à-manger, des desserts et tout ce qui saute sur le gril occupe Christian Lemelin dans ses temps libres. À quand un quatrième projet?

Annie Veillette,  
Bistango

En 2013, la gastronomie reste encore un milieu occupé par une grande majorité d'hommes. Peu de femmes parviennent à faire leur marque. À Québec, il y a Marie-Chantal Lepage qui agit comme pionnière. Plus discrète et moins médiatique même si elle a participé à l'émission *Les chefs!* en 2011, Annie Veillette partage le piano du Bistango depuis 10 ans avec le chef Sylvain Lambert. Une femme-chef, c'est rare, deux chefs à égalité de parts dans une cuisine, c'est soit la fête ou le chaos. Sauf qu'entre eux, le courant passe de sorte à créer une émulation constante. Vous l'avez déjà lu dans *Le Soleil*, les parcours de femmes-chefs à l'étranger comme Anne-Sophie Pic la motivent au plus haut point comme les chefs étoiles du Québec, dont Normand Laprise (Toqué!) chez qui elle a fait un stage. Ce qui nourrit encore plus Annie Veillette, nomade dans l'âme, ce sont les voyages où elle attrape au vol des idées, des impressions qu'elle applique à ses créations, dont l'une à immortaliser à jamais, son divin tian de crabe et avocat.

## LE PANIER



Pour ce quatrième round, Jean Soulard a sélectionné des marrons — un ingrédient de Noël s'il en est —, du porc haché (pour les farces), du jambon, du bacon, de l'oignon, de l'ail, des champignons, des olives Kalamata, des tomates, des graines de sésame, des tomates séchées, des herbes, des petites pousses Vertigo, de l'endive ainsi que du citron et du miel.

LE PANIER VU PAR  
CHRISTIAN LEMELIN

«C'est un vrai panier de Noël avec de la dinde et du porc haché. J'imagine bien un beau plat classique. J'ai déjà un plan, mais il risque de changer en cours de route.»

LE PANIER VU PAR  
ANNIE VEILLETTE

«Au début, j'ai été déstabilisée, car il n'y a pas beaucoup de légumes. Mon défi est là.» Il en faut plus pour la décourager.

3357402

JUSQU'À **70%**SUR NOS PORCELAINES  
D'HÔTELLERIE

Renaud &amp; cie

LE PLUS GRAND CHOIX  
de vaisselle et articles de cuisine



# Une finale pétillante!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

sbhoude@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

«Il manque de champagne à ma farce», plaisante la chef Annie Veillette. Christian Lemelin, lui, a déglacé sa poêle avec une rasade de Louis Roederer Brut Premier. Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'aujourd'hui, on se gâte!

Grande finale de Chefs... au défi! oblige. Vincent Lafortune, notre sommelier en résidence, frappe fort avec ses flacons champenois. Le public, fidèle, applaudit. C'est connu, les bulles rendent toujours les gens heureux. Lors de cet ultime rendez-vous, nos deux chefs cuisinent un produit «de saison», la dinde. Pas l'oiseau entier, mais la poitrine — de 700 à 800 g pour quatre personnes. Celle-ci a été choisie à des fins de cuisson en temps réel.

D'une générosité digne du père Noël, notre animateur, Jean Soulard accorde la réalisation d'un souhait à chacun des chefs. Christian Lemelin rêve d'amandes et Annie Veillette, de poudre à pâte. En plus d'être disciplinés, ils sont faciles à combler! Pendant que nos deux chefs «raisonnables» s'appliquent à leur mise en place et à la préparation de leurs condiments — un pesto de champignons pour Annie Veillette et une réduction de porto pour Christian Lemelin —, Vincent Lafortune chatouille les palais du public avec le nec plus ultra des vins, le champagne.

Le sommelier revient sur les règles de sécurité élémentaires entourant l'ouverture de la bouteille. «Ne jamais retirer le muselet [l'armature métallique qui retient le bouchon] et abandonner la bouteille sans surveillance, encore moins la braquer face à vos invités», résume l'expert. S'il y a un écart de prix important avec les mousseux, indique-t-il, c'est que le

vin d'appellation contrôlée du terroir de Champagne — une marque en soi — présente ce crémeux en bouche inégalable.

Quelle est la coupe appropriée pour le déguster? Certainement pas le verre tulipe d'autrefois. Vincent Lafortune privilégie le verre INAO, dit verre universel de dégustation, pour apprécier visuellement la qualité des bulles et la complexité olfactive du produit. Chef Soulard en profite pour lui lancer un défi : sabrerait-il une bouteille devant 150 personnes? Bon joueur, Vincent Lafortune accepte à condition d'en refroidir une sur la glace 20 minutes — la bouteille doit être très froide.

«Il vous reste 15 minutes avant de dresser», annonce Jean Soulard aux chefs. Que de souvenirs pour Annie Veillette, ce décompte accéléré. L'aspirante-chef a vu pire. D'ailleurs, elle devance son collègue Christian Lemelin pendant qu'il explique au micro de toujours rechercher

Lors de cet ultime rendez-vous, nos deux chefs cuisinent un produit «de saison», la dinde. Pas l'oiseau entier, mais la poitrine — de 700 à 800 g pour quatre personnes.

— PHOTOS LE SOLEIL, YAN DOUBLET

l'équilibre entre le sucre et l'acide. Au fil d'arrivée, la jeune femme s'amuse de sa générosité. Christian Lemelin réplique qu'il a été «à l'école de Jean-Luc» [Jean-Luc Boulay du St-Amour]. Les deux se serrent la main.

Entre-temps, Jean Soulard se coiffe d'un dessus de poubelle transformé en casque protecteur à la Dark Vador. Le public retient son souffle : Vincent Lafortune empoigne un couteau du chef et, de l'envers de la lame, suit le fil de la bouteille dépouillée jusqu'à la jonction avec la bague. Un pop feutré se fait entendre. Mission accomplie.

3352890

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

FOUR ENCASTRÉ

TIROIR RÉCHAUD

RÉFRIGÉRATEUR À PORTES FRANÇAISES

LAVE-VAISSELLE À TIROIR DOUBLE

APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS DE

## GRANDES MARQUES

DES MARQUES RÉPUTÉES TELLES QUE THERMADOR, BOSCH, BRIGADE, GAGGENAU, FISHER PAYKEL, BERTAZZONI ET PLUSIEURS AUTRES...  
... POUR CUISINER COMME UN VRAI CHEF!

AMEUBLEMENTS

# TANGUAY

[www.tanguay.ca](http://www.tanguay.ca) 100% transactionnel

LES RECETTES DE  
CHRISTIAN LEMELINCHEF TOAST!, SSS, PUR  
SANG BISTRO GRILL

Poitrine de dinde farcie de porc entre chair et peau, rôtie, pancake au jambon, salade tiède de pomme-bacon-endive

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

## Dinde

- Poitrine de dinde (800 g)
- 150 g de porc haché
- 1 citron
- 2 branches de thym
- 1 gousse d'ail
- 60 g de crème
- Sel et poivre
- 70 g de beurre

## Pancake

- ½ oignon rouge
- 80 g de jambon fumé
- 100 ml de champagne
- 80 g de farine
- ½ œuf
- 50 g de crème
- Une pincée de poudre à pâte

## Salade tiède

- 4 tranches de bacon
- 100 g de champignons
- 1 pomme
- 1 endive
- 10 amandes
- 50 ml d'huile d'olive
- 25 ml de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

## Sauce

- 100 ml de champagne
- 200 ml de fond de veau
- 1 branche de thym
- 20 g de beurre

## MÉTHODE

## Pour la dinde

- 1 Préchauffer le four à 410 °F.
- 2 Dans un robot, déposer le porc haché, le zeste d'un demi citron, une demi-gousse d'ail hachée, les feuilles d'une branche de thym, sel et poivre.
- 3 Mixer 30 secondes, ajouter la crème et mixer 10 secondes. Décoller légèrement la peau de la dinde en insérant votre doigt entre la chair et la peau délicatement.
- 4 Insérer ensuite la farce de porc sous la peau en l'étendant et en pressant sur la peau avec votre main de façon à la répartir uniformément.
- 5 Étendre ensuite uniformément sur la peau de la dinde du beurre mélangé avec le zeste d'un demi-citron, du sel et du poivre.
- 6 Dans une poêle, saisir la poitrine avec du beurre, de l'huile d'olive avec une demi-gousse d'ail et une branche de thym.
- 7 Piquer le thermomètre à cœur et régler à 65 °C. Enfournier et cuire jusqu'à l'obtention de cette température (prévoir environ 30 à 40 minutes). Sortir du four et laisser reposer. Réserver.

## Pour le pancake

- 1 Émincer l'oignon rouge et mettre à suer dans une cuillère à soupe de beurre et d'huile d'olive. Ajouter le jambon coupé en petits dés.
- 2 Quand l'oignon est cuit, déglacer avec le champagne et réduire à sec.
- 3 Verser au robot et mixer avec l'œuf et la crème. Ajouter ensuite la farine et la poudre à pâte.

- 4 Mixer quelques secondes. Réserver le mélange.

## Pour la salade tiède

- 1 Cuire les tranches de bacon et les couper une fois cuites.
  - 2 Émincer en tranches les champignons et les saisir.
  - 3 Couper les pommes en fines tranches, les endives en trois et les amandes en concassé fin.
  - 4 Mélanger le tout. Au moment de servir, on ajoutera les assaisonnements.
- Pour la sauce**
- 1 Dégraisser la poêle ayant servi à cuire la dinde et déglacer avec le champagne.
  - 2 Réduire de moitié et ajouter le fond de veau.
  - 3 Réduire et infuser avec le thym.
  - 4 Lorsque vous aurez atteint la consistance, retirer la poêle du feu et monter la sauce avec le beurre. Réserver.

## DRESSAGE

- 1 Saisir 4 petits *pancakes* dans une poêle avec du beurre clarifié. Retourner et finir de cuire à feu doux.
- 2 Dresser dans des assiettes chaudes. Émincer la poitrine de dinde en fines tranches et déposer à cheval sur le pancake.
- 3 Assaisonner la salade avec le balsamique, l'huile d'olive, sel et poivre.
- 4 Disposer à côté de la dinde. Verser la sauce sur la volaille. Déguster.



Sir Laurier tiède et tartine d'oignon confit aux marrons, réduction de porto à la cardamome

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

## Tartine

- ½ oignon rouge
- 50 g de marrons cuits
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sirop d'érable

- 4 tranches de pain aux noix

## 1 Sir Laurier

## Réduction de porto

- 200 ml de porto
- 80 g de laurier
- 2 capsules de cardamome

## MÉTHODE

## Pour la tartine

- 1 Émincer le demi-oignon et cuire dans une poêle avec une noix de beurre.
- 2 Couper les marrons en dés et cuire à feu doux avec les oignons.
- 3 Lorsque les oignons seront cuits, ajouter le sirop d'érable et le vinaigre. Saler et poivrer.

Débarasser.

## Pour la réduction de porto

- 1 Dans une poêle, réduire le porto avec la cardamome fendue jusqu'à l'obtention d'un sirop. Réserver.

## DRESSAGE

- 1 Couper le fromage en quatre et déposer un quart par assiette.
- 2 Ajouter un trait de sirop de porto.
- 3 Déposer la fondue d'oignon et marron sur le pain grillé et disposer à côté du fromage.
- 4 Déguster.

3351804

BOUCHERIE  
les Halles

La rencontre de deux cultures

Wilfried Maufay, maître boucher, Boucherie Les Halles, Toulouse, France

Louis Philippon, propriétaire-éleveur, Les viandes Highland, Lotbinière, Québec

les Halles de Ste-Foy | 2500, chemin des Quatre-Bourgeois | 418 659-4248

LES RECETTES  
D'ANNIE VEILLETTECHEF  
BISTANGODinde en deux façons,  
pesto de champignons et amandes

## INGRÉDIENTS

## Médaille

- Poitrine de dinde (700-800 g)
- Sel et poivre
- Herbes au goût
- Boulettes
- 140 g de blanc de dinde hachée
- 50 g de porc haché
- 4 tomates sèches dans l'huile ciselées

- 1 échalote grise hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 bonne tranche de pain aux noix coupée en morceaux
- Quelques branches de thym ou basilic, persil, romarin.
- Champagne (ou vin blanc)
- Sel, poivre

## Pesto de champignons et amandes

- 8 champignons de Paris coupés grossièrement
- 2 cuillères à soupe d'amandes
- 3-4 branches de thym
- 1/2 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

## Sauce

## Fond de veau

- Carcasse de dinde ou poitrine que vous n'aurez pas utilisée
- Champignons
- Ail
- Oignons
- Thym
- Laurier

## MÉTHODE

## Pour les médaillons

- 1 Prendre une poitrine de dinde, la couper en deux bonnes lanières dans le plus épais de la poitrine. Garder le reste pour les boulettes.
- 2 Assaisonner les lanières, avec sel, poivre et herbes et les rouler dans de la pellicule plastique pour leur donner la forme d'un boudin bien rond.
- 3 Les pocher dans un bouillon de volaille de 15 à 20 minutes et terminer la cuisson dans une poêle pour leur donner une belle coloration dorée.

## Pour les boulettes

- 1 Mélanger les ingrédients et façonner des boulettes.

- 2 Les faire cuire dans une poêle avec beurre et huile.

## Pour le pesto de champignons et amandes

- 1 Poêler les champignons et mettre dans un robot avec les autres aliments.

## Pour la sauce

- 1 Suer les ingrédients et mouiller avec le fond veau.
- 2 Laisser réduire et assaisonner.

## DRESSAGE

- 1 Répartir les médaillons, les boulettes et le pesto dans chacune des assiettes et napper avec la sauce. Compléter la présentation avec des endives poêlées.

Fondue de Sir Laurier sur blinis  
de marron, poêlée de pommes  
et bacon

## INGRÉDIENTS

- 1 pomme coupée en tranches
- 2 tranches de bacon coupées en lanières
- Sir Laurier
- Beurre

## Pâte pour blinis

- 1/2 tasse de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de poudre à pâte
- 150 ml de lait
- 2 cuillères à soupe de purée de marrons

## MÉTHODE

## Pour la pâte

- 1 Mélanger tous les ingrédients de la pâte, elle doit avoir une consistance assez épaisse.

## Pour la garniture

- 2 Dans une poêle, faire revenir le bacon, une fois presque cuit, ajouter les pommes et les retirer de la poêle.

## DRESSAGE

- 1 Dans un peu de beurre fondu, cuire les blinis, ajouter la garniture de pommes ainsi que le bacon, mettre une belle tranche de fromage et laisser fondre.
- 2 Servir et mettre quelques gouttes de balsamique.

3361857

La cuisine d'ici  
à son meilleur.

Confiez le design de votre cuisine à l'équipe de Cabico **Boutique**.

Notre approche misant sur la **connivence**, le **savoir-faire** et l'**unicité** permet à nos artisans de se concentrer sur un projet à la fois, le vôtre. Ainsi, nous vous garantissons le meilleur de nous-mêmes : **des armoires sur mesure, à votre mesure**.

**CABICO**  
BOUTIQUE

## ASTUCES

Les astuces  
de Christian Lemelin**POUR LA POITRINE DE DINDE**

La badigeonner généreusement de beurre pour une viande juteuse.

Ajouter de l'ail et du thym dans le mélange de beurre et d'huile dans lequel on dore la poitrine avant de l'enfourner.

Utiliser un thermomètre — «le meilleur ami du chef» — et monter la pièce à 65 °C à cœur, puis terminer la cuisson hors chaleur, durant le temps de repos. La viande atteindra 70 °C.

**POUR PARFUMER UNE SAUCE**

La remuer avec deux ou trois branches de thym (ou de romarin). L'herbe infuse dans le liquide. On cesse l'opération une fois le degré d'assaisonnement recherché obtenu.

## Les astuces d'Annie Veillette

**POUR PRÉPARER UN MÉDAILLON DE DINDE**

Prélever une partie de la poitrine, le rouler serré dans un papier film (Saran Wrap) et cuire dans de l'eau bouillante ou du bouillon.

**POUR LA FARCE DE LA DINDE**

Ajouter du pain, dans ce cas-ci aux noix, à la farce pour la rendre plus moelleuse.

Pour valider l'assaisonnement, cuire un petit morceau de farce. Goûter et rectifier si nécessaire.

**POUR CORSER UN FOND DE VEAU**

Ajouter des os ou des parures (dans ce cas-ci de dinde) et des légumes et faire mijoter.

## Qu'est-ce qu'on



1



2



3



3350823

**EN CONSTRUCTION**

**LIVRAISON JUILLET 2014**

**AZIMUT**  
CONDOS > VIE ACTIVE

**42**  
CONDOS

**575**  
À  
**2225**  
PI<sup>2</sup>

**TOUT PRÈS DES HALLES DE SAINTE-FOY**

UNE ARCHITECTURE AUDACIEUSE, UN ESPACE DE VIE UNIQUE SITUÉ ENTRE UN SITE HISTORIQUE ET UN PARC MULTI SPORTIF.

CONDOS MODÈLE / BUREAU DES VENTES  
Coin Ch. Sainte-Foy et rue Jacques-Berthiaume

RUE JACQUES-BERTHIAUME

**418 261.1298**  
**AZIMUTCONDOS.COM**

UN PROJET SIGNÉ **LYS CONSTRUCTION**

CONDOS MODÈLE

**AZIMUT CONDOS**

2830, CH. STE-FOY  
ROUTE DE L'ÉGLISE

**STÉPHANIE BOIS-HOUE**

sbhoude@lesoleil.com  
Collaboration spéciale

Pour Chefs... au défi!, le sommelier Vincent Lafortune, président et organisateur du Salon international des vins et spiritueux de Québec et éditeur du magazine *Exquis*, sélectionne sur le vif les accords avec les mets créés «en direct» par les chefs réunis lors de nos combats amicaux.

Avec le fromage  
de Christian Lemelin

**TARTINE DE PAIN AUX NOIX, COMPOTE D'OIGNONS CARAMÉLISÉS ET MARRONS, BALSAMIQUE ET RÉDUCTION DE PORTO**

- 1** Porto Tawny 10 ans, Otima, Warre's (500 ml)  
Pays : Portugal  
Région : Porto  
Désignation : Denominação Origem Controlada Portugal  
Code SAQ : 11869457

3351696

**SAVOUREZ LA FRAÎCHEUR**

Poissonnerie-Sushi  
**unimer**

Commandez en ligne » [sushiunimer.com](http://sushiunimer.com)

Halles du Petit Quartier, 1191, avenue Cartier, Québec **418 648-6212**  
Halles de Sainte-Foy, 2500, chemin des Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy **418 654-1880**  
Unimer Lebourgneuf, 625, boulevard Lebourgneuf, Québec **418 622-7445**  
Unimer Cap-Rouge, 811, route Jean-Gauvin, Québec **418 871-6555**

# boit?



**NOTRE VIDÉO** [videos.lesoleil.com](http://videos.lesoleil.com)  
Voyez les chefs en plein coup de feu!

PHOTOS LE SOLEIL, YAN DOUBLET

Prix : 25,75 \$

Notes de dégustation de Vincent Lafortune : «En servant ce plat à la place du traditionnel plateau de fromages qui suit le plat principal, nous pouvons envisager de servir un porto. La combinaison des noix, du côté caramélisé et celui fruité du marron indique qu'un porto de type Tawny 10 ans serait un partenaire de choix. La cuvée Otima offre un style classique et équilibré qui exprime avec brio cette catégorie d'arômes et de saveurs. Servir à 17 °C.»

### Avec le fromage d'Annie Veillette

**BLINIS AVEC PURÉE DE MARRONS ET POMMES POÊLÉES AUX LARDONS, FILET DE VINAIGRE BALSAMIQUE**

**2** Crémant du Jura 2008, Domaine Rolet

Pays : France

3352183

Région : Jura

Cépage : chardonnay, pinotage, poulsard

Désignation : appellation d'origine contrôlée (AOC)

Code SAQ : 10653380

Prix : 21,25 \$

Notes de dégustation de Vincent Lafortune : «Avec ce plat, en guise de mise en bouche ou à l'étape de l'entrée, les vins effervescents sont tout indiqués. Ce crémant du Jura possède une structure suffisamment généreuse capable de soutenir la texture de la purée et des lardons et convenir également à l'acidité apportée par la pomme et le vinaigre balsamique. Son prix très honnête et la finesse de ses bulles font de cette cuvée un must à essayer. Servir à 8 °C à l'apéritif ou 10-12 °C sur un plat.»

### Le vin de la semaine avec la dinde

**3** Champagne, Brut Premier, Louis Roederer

Pays : France

Région : Champagne

Désignation : appellation d'origine contrôlée (AOC)

Code SAQ : 00268771

Prix : 66,50 \$

Notes de dégustation de Vincent Lafortune : «Cette maison présente des cuvées de qualité indéniable. La cuvée Brut premier est une valeur sûre et un passe-partout qui conviendra autant pour le début de soirée que pour le repas, notamment sur la dinde. Évitez cependant des préparations trop sucrées qui viendraient casser la texture du champagne et favoriser plutôt des éléments originaux comme le proposent les chefs, par exemple une salade tiède avec des champignons et des pommes. Servir à 8 °C à l'apéritif ou 10-12 °C sur un plat.»

3362795

**FRANC SUCCÈS!**

# Chefs... au défi!

## leSoleil

**MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES !**

AMÉUBLEMENTS **TANGUAY** *Renaud & cie* **CABICO BOUTIQUE** LE MARCHAND DE VIN

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE



À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE  
[www.louis-roederer.com](http://www.louis-roederer.com)



FROMAGERIE  
 CHARCUTERIE  
 FRUITS ET LÉGUMES  
 BOULANGERIE  
 BOUCHERIE  
 POISSONNERIE  
 PÂTES FRAÎCHES  
 METS PRÉPARÉS  
 PÂTISSERIE  
 RESTAURATION  
 IDÉES CADEAUX  
 SAQ

#### HORAIRE DES FÊTES

Dimanche 22 décembre : 8h30 à 19h

Lundi 23 décembre : 8h30 à 19h

Mardi 24 décembre : 8h à 17h

Noël : FERMÉ

Jeudi 26 décembre : 11h à 21h

Dimanche 29 décembre : 8h30 à 19h

Lundi 30 décembre : 8h30 à 19h

Mardi 31 décembre : 8h à 17h

Jour de l'An : FERMÉ

Jeudi 2 janvier : 11h à 21h



**LES HALLES DE STE-FOY**  
**DESTINATION GOURMANDE**  
**DES FÊTES**