

LA BONNE TABLE

Plus d'excuse!
Avenue Cartier
Service de
voiturier
(en face de la SAQ)
du mercredi au dimanche dès 17h30
1452083

GRAFFITI
1191, av. Cartier, Québec
529-4949
1452088

CAHIER I LE SAMEDI 4 DÉCEMBRE 1999

Un monde à partager

Mario Martel a lancé, cette semaine, au Concorde, le livre de cuisine sur lequel il travaille depuis maintenant



PUB PHOTO, CLAUDE MATHIEU

des mois: «Ma cuisine, un monde à partager». Un livre de cuisine qui n'est pas qu'un livre de recettes même s'il en contient plus

d'une centaine, toutes superbement illustrées. Vous y trouverez aussi plusieurs petits trucs pour réussir toutes vos sauces, quelques pages de bienséance à table, etc.

PAGE 14



LE SOLEIL, STEVE DESCHENES

Les épices fascinantes et mystérieuses

Coriandre, sésame, noix muscade... La seule évocation de leur nom fait saliver et ravive dans nos esprits le souvenir des plats qui en font la promotion. Voici le petit deuxième d'une série de quatre articles sur les épices.

PAGE 13

LE CAFÉ DE LA PAIX

Classique *tout en étant inventif*

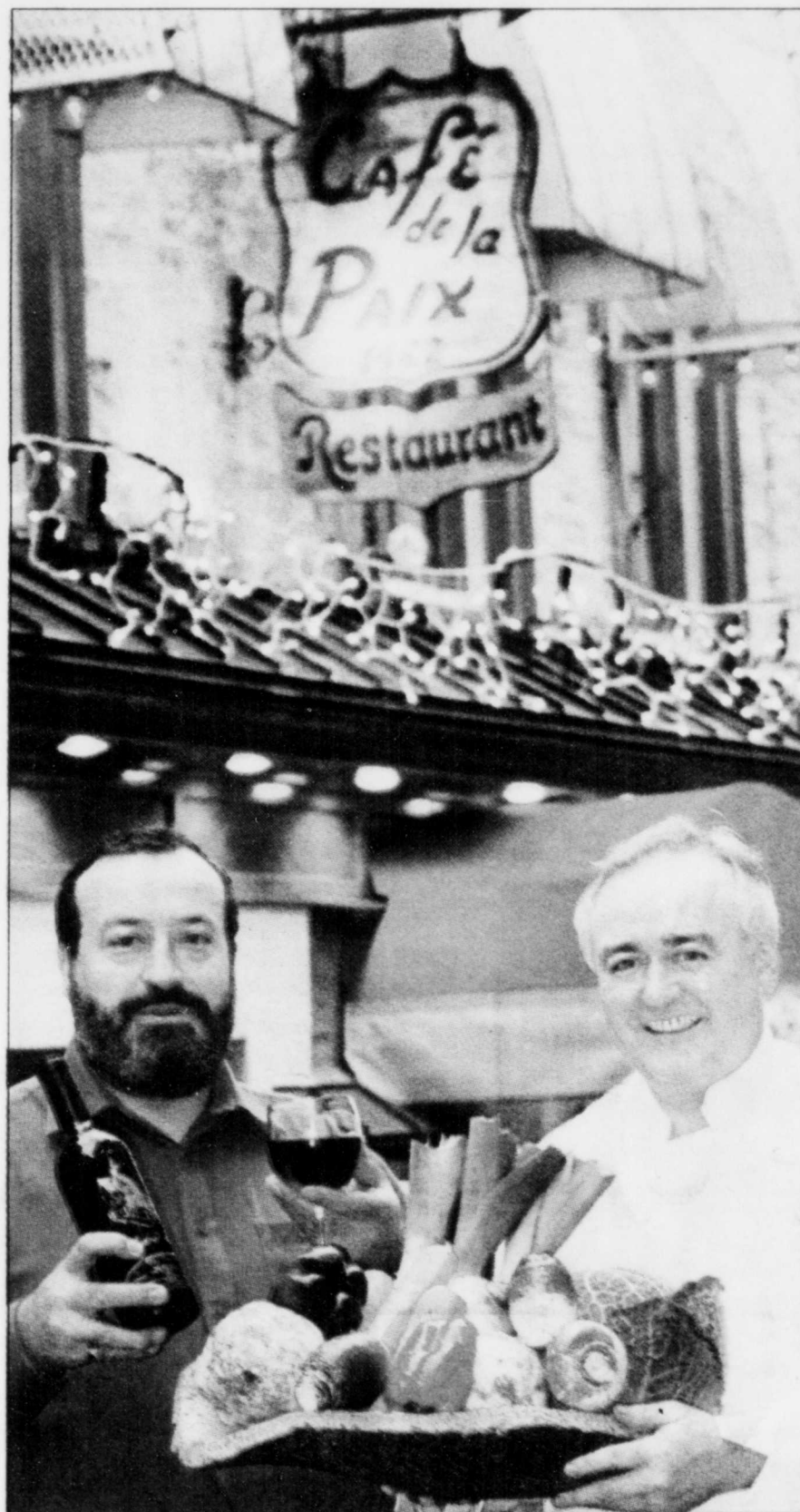


LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Suprême d'oie de la Baie-du-Fèbre aux échalotes confites et purée de céleri-rave.

Ouvert en 1952, le restaurant le Café de la Paix a su depuis lors maintenir sa réputation locale et internationale. Classique, cet établissement l'est sûrement, mais l'accumulation des années n'est pas nécessairement synonyme d'ankylose et les patrons actuels, Jean-Marc Bass et Benito Terzini, font toujours preuve d'inventivité.

PAGE 12



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Benito Terzini et le chef Jean-Marc Bass, les deux patrons du Café de la Paix.

CAFÉ DE LA PAIX

La qualité, tout simplement

QUÉBEC — Constance, sobriété, discrétion, le Café de la Paix est un établissement classique qui sert souvent de référence dans le domaine de la restauration à Québec.

Et ses deux propriétaires, Jean-Marc Bass et Benito Terzini, entendent bien que cet état de choses reste le même. Pas besoin de publicité tapageuse, de coups d'éclat, de gadgets pour attirer la clientèle. Le maintien de la qualité de la table et la réputation qui s'ensuit suffisent.

« Nous voulons que les gens viennent chez nous pour ce que nous sommes et ce que nous avons à leur offrir, pas pour quelque artifice publicitaire ou autre », lance le jovial Jean-Marc Bass, qui est aussi le chef respecté de cet endroit du Vieux-Québec.

Ce choix de ne pas se lancer dans le spectacle pour le spectacle va jusqu'à la présentation des assiettes. Pas question, donc, de faire des assiettes hyperdécorées qui ont souvent plus d'allure que de goût: « Nos assiettes sont toujours très belles, mais tout ce qu'on y trouve se mange et constitue une expérience supplémentaire pour les papilles et non pas seulement pour l'oeil », rajoute M. Bass.

Il ne faut pas croire cependant que cette réserve et cette sobriété frôlent le conservatisme parce que ce n'est pas le cas et l'esprit inventif demeure présent à tous les niveaux. Le chef Bass se montre fier d'avoir été — bien avant les grands hôtels et restaurants de Québec et Montréal — l'un des premiers à utiliser le superbe agneau pré-salé de l'Isle Verte, un délice de la gastronomie d'ici.

Précurseur, il l'est aussi quotidiennement dans l'aménagement de ces mets que le Café de la Paix offre autant à la carte qu'en table d'hôte. « Il est possible d'apprêter des plats de façon différente tout en respectant les recettes originales qui font que les gens reviennent d'année en année », dit-il.

Il souligne aussi que si les touristes recherchent les plats classiques, la clientèle locale s'attend à de nouvelles expériences gustatives qu'elle découvrira entre autres avec les spécialités de saison ou — à un degré moindre — par les accompagnements d'une viande ou d'un poisson, notamment par les légumes.

DU CHANGEMENT

Asperges blanches de Portneuf ou crabe des neiges au printemps, gibiers à l'automne, endives flamandes, céleri-rave, poireau, chou rouge, pied de brocoli, radis noir, salsifis, choux de Bruxelles, gratin de courgettes (dont la recette vient de sa mère), voilà autant de façons d'apporter ce petit changement qui fera toute la différence dans un repas.

Peut-être l'entrée de saumon au vinaigre de framboises (du verger Saint-Nicolas, plus léger pour l'estomac) ou le carré d'agneau (un mets-vedette) vous attireront-ils au Café de la Paix, mais vous avez aussi la possibilité de découvrir ou redécouvrir ce restaurant sympathique en vous y rendant prendre le menu du midi (de 10 \$ à 15 \$) dont les huit choix de mets principaux vous donneront l'occasion de

déguster une viande rouge, un poisson, un gigot, un foie de veau, une omelette, etc.

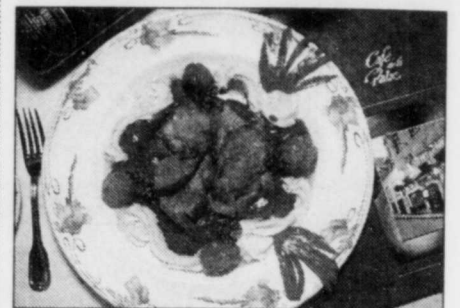
En soirée, les tables d'hôtes (de 21,95 \$ à 29,95 \$) vous permettront de choisir entre des mets classiques ou d'autres plus inventifs. Ils auront pour noms notamment: escalope de veau milanaise ou forestière, filet de saumon meunière, entrecôte béarnaise, brochette de filet mignon au poivre vert, mais aussi cailles au cerises rouges et vinaigre de framboises ou suprême d'oie de la Baie du Fèvre au Pinot noir.

À la carte, vous aurez tout autant de plaisir à goûter, parmi les spécialités de la maison, aux pâtes (10,25 \$ à 13,75 \$), aux plats de saumon frais (21,95 \$), aux gibiers (27,75 \$ à 32,75 \$), ou aux moules et huîtres (7,95 \$ à 10,95 \$).

Sur le menu à la carte (de 19,95 \$ à 23,95 \$), vous attendent aussi les crevettes gambas au safran, les noix de pétoncles à la niçoise, les cuisses de grenouilles à la provençale, le lapin de ferme à la moutarde, et ainsi de suite.

Cette énumération démontre bien comment on a su être à la fois rester classique tout en étant inventif au Café de la Paix, mais je vous ai peut-être menti. Ces gens-là sont aussi conservateurs car ils ont choisi de pratiquer pour la fête du millénaire (contrairement à plusieurs autres restaurateurs et hôteliers) les mêmes prix que ceux de cette année même si certaines denrées, comme le boeuf et les musiciens (...), ont connu une inflation surprenante. C'est peut-être là une autre façon d'être inventif...

LE CAFÉ DE LA PAIX, 44, rue Des Jardins, Vieux-Québec, 692-1666.

RECETTE
DU CHEF

LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Suprême d'oie de la Baie-du-Fèvre aux échalotes confites et purée de céleri-rave

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 poitrines d'oie (canard, faisand, pintade ou gros gibier)

Purée de céleri-rave

- céleri-rave
- 1 citron
- sel, poivre et muscade au goût
- 3/4 oz (25 g) de beurre
- 1 oz (30 g) de crème

Échalotes confites

- 12 échalottes grises entières
- 3/4 t. (175 ml) de vinaigre de framboise ou vin
- 2 oz (60 g) de sucre

Sauce brune

- 1/4 litre (4 oz) de Pinot noir
- 2 échalotes grises émincées
- 3/4 t. (175 ml) sauce brune (bouillon de boeuf)
- 2 feuilles de laurier
- 3/4 oz (25 g) de beurre

PRÉPARATION

— Incisez les poitrines et les faire revenir côté peau pour en faire retirer la graisse. Enfouissez et cuire selon votre goût (de préférence rosé).

— Réduire le vin avec le laurier et les deux échalotes émincées. À moitié de la cuisson, ajoutez la sauce brune, assaisonnez, passez et montez avec les noix de beurre.

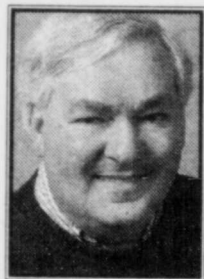
— Faire cuire le céleri-rave épluché avec un citron. Après cuisson, égouttez et mixez et liez avec la crème, noix de beurre, sel, poivre, muscade. Gardez le tout au chaud.

— Confirer les échalotes avec le sucre et le vinaigre de framboises ou vin.

— Tranchez les poitrines en escalopine, dressez avec la purée de céleri-rave et échalotes confites. Servir la sauce à part ou sur l'assiette.

Bon appétit!

Le chef Jean-Marc Bass



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

Tout ce qu'on trouve dans l'assiette se mange

Salle de groupe disponible

Réservez tôt pour le temps des fêtes

Spécialité fruits de mer

Assiette anniversaire
59,95\$ pour 2 pers.
8 sortes de fruits de mer
incluant 1/2 litre de vin

Du lundi au mercredi
Assiette vedette
crevettes papillon et crabe
12,95\$

Heures d'ouverture:
en semaine,
à compter de 11h;
samedi et dimanche,
à compter de 16h



CAPITAINE 681-4141

Crabe

324, boul. Hamel, Vanier
(coin Pierre-Bertrand)

RESTAURANT
L'OPÉRA
Déjeuner fruité - Steak AI sur le grill - Fruits de mer

Copieux déjeuners fruités...

Venez déguster notre délicieuse assiette de fruits de mer et l'excellent combiné filet mignon de l'Ouest et crevettes!

2 pour 1 sur nos brochettes

Excellent smoked meat

Midi menu pour gens d'affaires

Salon-bar Lotovideo

3265, ch. Sainte-Foy (angle Duplessis) 654-0019

À chaque épice sa famille

La coriandre, cousine de la carotte; la noix muscade, soeur du macis

Les épices fascinent, mais leur utilisation tient parfois du mystère. Voici le deuxième article d'une série de quatre sur quelques plantes aromatiques utilisées dans le monde.

DEUX DE QUATRE

BRUNO TREMBLAY

Le Soleil

Épice de la même famille que la carotte et le persil, la coriandre est utilisée comme plante aromatique et médicinale depuis la nuit des temps. Grillée ou moulue, elle dégage un arôme fruité, proche de celui de l'écorce d'orange brûlé. Entières, les graines de coriandre parfument les mets de volailles et de porc ainsi que les chutneys.

Cette épice entre dans la composition des curries et autres mélanges aromatiques. De même, la coriandre moulue aromatise magnifiquement les sauces tomates, les béchamels, les potages de légumes et toutes les recettes de chou-fleur.

Propriétés médicinales: L'huile extraite des graines de coriandre est reconnue pour ses qualités antibactériennes et pour ses bienfaits sur les troubles intestinaux, les névralgies et les rhumatismes. Réduite en pâte, la coriandre soigne les ulcères de la peau et des muqueuses. Nos ancêtres la mâchaient pour se rafraîchir l'haleine.

SÉSAME

Il existe trois variétés de graines de sésame: blanches, noires et brunes. Natures, les graines de sésame ont peu d'arômes. Ce n'est que grillées qu'elles prendront un goût de noisette. Les graines de sésame ajoutent du croquant aux plats salés et sucrés en général, mais plus particulièrement aux pâtisseries, salades et légumes.

Propriétés médicinales: L'huile de sésame est un émollient entrant, entre autres, dans la composition des laxatifs et des cataplasmes. Dès le VIII^e siècle avant Jésus-Christ, le sésame était utilisé pour soulager les piqûres d'insectes et les brûlures mineures.

NOIX MUSCADE ET MACIS

Le muscadier est une plante qui produit deux épices: le macis et la noix muscade; le premier étant un filet rouge qui enveloppe la seconde. Ces aromates ont la même odeur douce et chaude, mais celle de la noix est légèrement moins prononcée. Le macis est utilisé en abondance dans la préparation des charcuteries, des soupes, des poissons, des fruits de mer et des œufs. La noix muscade, elle, parfume délicieusement les pâtisseries, crèmes, soupes, poissons, volailles et haricots verts. Râpés, le macis et la noix muscade ont infiniment plus de saveur.

Propriétés médicinales: La noix muscade est un narcotique. En cuisine, elle ne représente toutefois aucun danger.



LE SOLEIL, STEVE DESCHÉNES

Dans le sens horaire en commençant à midi: noix muscade entière, noix muscade moulue, graines de sésame, coriandre moulue et graines de coriandre.

Le Brûlé
RESTAURANT
Cuisine Savoyennaise au parfum de chèvres

Menu du temps des fêtes

Duo de crevettes de Stane et saumon fumé à la crème de piment doux
ou
Salade d'épinards au jambon de Bayonne, vinaigrette à l'orange

Soupière des fêtes
ou
Salade d'hiver à la vinaigrette de truffes blanches

Suprême de dinde rôtie aux marrons entiers et bleuets
ou
Escalope de saumon frais de l'Atlantique grillée, sauce aux canneberges et flocons de persil
ou
Entrecôte de boeuf premier choix grillée aux cerises noires macérées au kirsch

Choix de desserts des fêtes
ou
Assiette de fromages fins

Café, thé, infusion

21,95\$ par personne

Pour réservation: **849-6678**
1021, boul. du Lac, Lac-Beauport

RESTAURANT **PARTY DES FÊTES**

DA FIORENZA
Cuisine Italienne et Française

Nous avons sûrement un menu qui répond à vos exigences!

Informez-vous!

SAINT-SYLVESTRE
Réservez maintenant!

Nous honorons les certificats-cadeaux du Restaurant L'Ancêtre

2980, 1^{re} Avenue, Québec
624-4848

Mariage du nouvel an, la St-Ambroise ou la Griffon

Avec les fromages de chèvre du Québec

Griffon blonde et le Chèvre noir
Fromagerie Tournevent

St-Ambroise et le Cabrie
Fromagerie Damafro

Griffon rousse et le Paillot de chèvre
Fromagerie Cayer

McAUSLAN
LA PASSION DES GRANDES BIÈRES

ALIMENTS QUÉBEC

Un premier livre de recettes pour Mario Martel

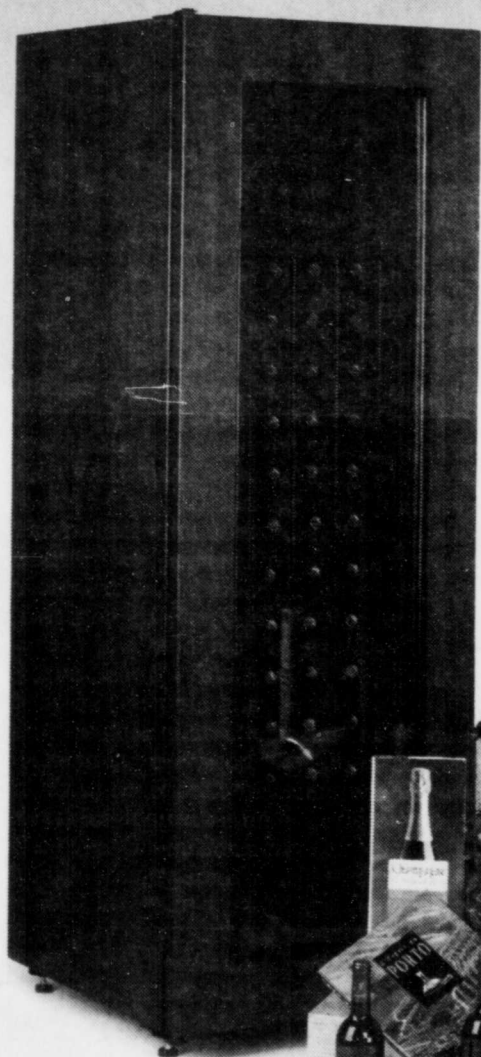
GAGNEZ

UN CELLIER

La Bibliothèque Hachette de la gastronomie et du vin vous offre la chance de gagner un luxueux cellier et 20 bouteilles. Une valeur de 1 350 \$.

Vinum

LES VIGNOBLES
ANDRÉ LURTON



H HACHETTE
Canada inc.
www.hachette.qc.ca

Pour participer au concours, remplissez ce bulletin et postez-le à :

Concours Cave à vin
9001, boul. de l'Acadie Bureau 1002
Montréal (Québec) H4N 3H5

Les participants au concours doivent avoir 18 ans ou plus. Seuls les bulletins de participation reçus avant le 8 janvier 2000 seront acceptés. Règlement complet disponible chez Hachette Canada, à l'adresse indiquée ci-dessus.

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Code postal _____
Tél. _____

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ *Ma cuisine, un monde à partager.* Tel est le titre qu'a choisi M. Mario Martel pour coiffer son premier livre de cuisine en carrière. C'est surtout un livre de recettes. Mais c'est également un livre didactique qui nous apprend, par exemple, les secrets pour préparer de bonnes sauces. C'est aussi quelques pages de bienséance pour savoir comment bien accueillir ses invités, comment servir le vin, qui s'assoit où? Etc.

Le livre a été édité par Mario Martel lui-même qui en a fait imprimer 10 000 copies. C'est son épouse, Johane, qui signe la préface. «La vie nous porte parfois sur de biens précieux chemins. L'un d'eux m'a amenée à partager la vie d'un homme rempli de rêves et d'ambitions. Vingt ans déjà. Après ce long apprentissage de la vie, un livre vient raconter les mille et un secrets qui ont fait sa réussite.»

Mais c'est d'abord et avant tout un livre de recettes. Plus précisément 113 recettes de Mario Martel et cinq recettes d'autres chefs réputés. Les 34 photographies signées Claude Mathieu sont superbes et le livre est facile à lire, le professionnel sachant faire la différence entre les ingrédients, la méthode, le dressage et les accompagnements. Dans chaque page, pour chaque recette, le chef prodigue un petit conseil de cuisine. Par exemple, pour conserver la belle couleur bleue de la pomme de terre bleue, cuisez-la avec la pelure. Où encore, si votre sauce est trop réduite, ajoutez-y un petit peu de vin rouge.

DES HONNEURS

Fort d'une expérience de plus de 20 ans dans le domaine de la restauration, Mario Martel a façonné la réputation de plusieurs grands restaurants de la région de Québec dont Le Bistango, le Faubourg St-Honoré, le Melrose et le Galopin. Jusqu'à tout récemment, il était le chef exécutif du Loew's Le Concorde.

Élu chef de l'année durant trois années consécutives pour la région de Québec et chef de l'année pour toute la province de Québec en 1992, Mario Martel a eu une carrière remplie de victoires passionnantes et il a récolté de nombreux prix et distinctions, dont une médaille d'argent aux Olympiades culinaires de Frankfurt, en Allemagne, en 1992, et une autre en tant que directeur de l'équipe culinaire du Québec lors des Olympiades culinaires de Berlin, en 1997. Il a également mérité le titre de Chef de Prestige qui lui a été décerné par les restaurateurs de Québec en 1999.

Depuis plus d'une quinzaine d'an-



Pour Mario Martel, sa plus belle réussite, c'est sa famille.

nées, Mario Martel s'implique de façon active dans la mise en marché et la promotion de la cuisine régionale du Québec.

Ma cuisine, un monde à partager se veut le témoin de tous les instants de la carrière de Mario Martel par les recettes originales et créatives qui l'ont fait connaître et les chefs qui l'ont marqué et à qui il sait rendre honneur. Il recèle un bagage d'expériences passionnées que Mario Martel livre avec plaisir et générosité.

Ce dernier livre de l'année est en vente un peu partout au prix suggéré de 34,95\$. Une édition de prestige, plus limitée, peut être achetée, en cadeau de Noël par exemple, pour 49,99\$.

Les Ameublements Tanguay en ont déjà acheté mille. Un exemplaire sera remis gratuitement aux 1000 premières personnes qui se procureront un appareil électroménager de marque Whirlpool dans l'une ou l'autre de leurs huit succursales. Mieux encore, le livre est disponible non seulement en librairie, mais dans tous les magasins Tanguay.

Par ailleurs, pour chaque livre vendu par l'entremise de Moisson Québec, M. Martel fera un don de 10\$ à cette banque alimentaire de la région de Québec.

Quatre as... de coeur!

Relever un défi en matière d'association mets et vins, est toujours stimulant! Cela permet entre autres aux idées fausses d'avoir la vie courte.

Que diriez-vous d'un beau rôti de porc à l'aigre-doux soutenu par un Merlot, premier coup de coeur d'une belle série de quatre. Ce Merlot avait tout pour être remarquable: du fruité et beaucoup de souplesse! Définitivement placé sous le signe des trois «R»: riche, rond, racé. Plus le R de rare. Il nous arrive du Pays d'Océ et porte la signature de Calvet. J'ajoute la mention «très abordable», 11,45\$! (SAQ reg 397 778, 750 ml, 11% alc/vol). Quant au rôti de porc, soyez fidèle à celui du Québec.

UN PRINCE DU BEAUJOLAIS



Don Quichotte partait en guerre contre les moulins à vent! Mais contre celui que je vous propose ici, nul besoin d'intentions guerrières! Il ne suscite qu'admiration et respect.

Un *Moulin-à-Vent* Domaine de Chenepierre dont le millésime 1997 a bénéficié, lors des vendanges, des meilleures conditions climatiques.

Les vignes, là-bas, avouent en moyenne un demi-siècle et le Gamay noir à jus blanc qui y pousse donne un vin puissant dont les meilleurs peuvent vieillir dix ans et plus. Il ne compte plus ses médailles et constitue un compagnon de grande qualité pour quelques belles viandes en sauce ou gibiers de nos régions. (SAQ spécialité 701 870, 13% alc/vol, 750 ml, 20,40\$).

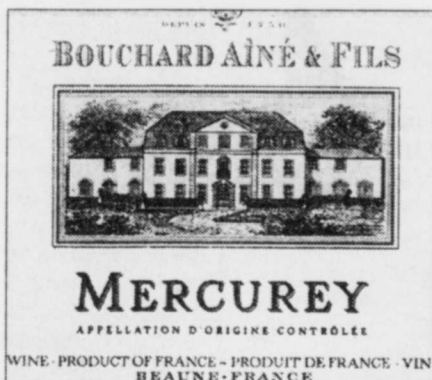
HOMMAGE

Je ne parle pas assez souvent de Robert Mondavi et j'ai tort! Il a fait beaucoup pour la viticulture américaine et mérite qu'on lui rende hommage plus souvent. Son *Cabernet Sauvignon Coastal* est l'œuvre de Ken Shyvers, maître de chai de la maison Mondavi depuis pratiquement un quart de siècle. Ce magicien des arômes connaît la *North Coast* et chacun de ses vignobles comme s'il

les avait tricotés. L'année 1996 n'en fut pas une de récolte abondante, mais les raisins de ce millésime connurent une remarquable concentration aromatique.

Il paraît que le péché gourmand de Mister Shyvers réside dans le mariage *Coastal Cabernet Sauvignon* et agneau en ratatouille de courgettes, oignons et champignons grillés servis sur un lit de riz Pilaf. Intéressant! (SAQ reg 392 225, 750 ml, 13% alc/vol, 20,05\$).

UN BON BOURGUIGNON



Si d'un point de vue gastronomique vos réveillons s'orientent vers les huîtres ou autres crustacés, regardez avec confiance vers les *Mercurey blanc*. Vins bourguignons qui offrent bien des similitudes avec les *Côte de Beaune*, secs et délicats, capables de vieillir 12 ans.

Ce *Côte Chalonnaise* de classe, 100% Chardonnay, s'inscrit à merveille dans la rubrique cadeau et fera de votre table des fêtes une des belles adresses de la région. Je l'ai dorloté avec quelques coquilles St-Jacques. À servir entre 10 et 12 degrés. (SAQ spécialité 869 693, 13% alc/vol, 750 ml, 30,75\$)

HISTOIRE D'EAUX

De l'eau dans le vin, jamais! Au grand jamais! Mais entre les repas, c'est essentiel, pour tenir le coup pendant les Fêtes! «Il faut rincer les citernes», comme disait papy.

Un bon grand verre d'eau, aux heures, entre les repas, voilà une habitude salvatrice! Seulement voilà! Que choisir entre les eaux fluorées de certaines municipalités et celles, de source, gazéifiées ou non? Personnellement, je ne dédaigne pas l'eau dite du robinet, à condition qu'elle ne me laisse pas en bouche un arrière-goût javellisé du plus mauvais effet.

Pour ce qui est de l'eau en bouteille, on peut, surtout en ces périodes de fêtes, varier le plaisir et découvrir la délicatesse et le raffinement d'une eau de source délicatement rehaussée de fleurs de sureau, de citronnelle et gin-

gembre ou de jus de limette. Je vous en propose trois.

Deux d'entre elles sont légèrement gazéifiées, (celle au sureau et celle au jus de lime) ce qui facilitera toujours une bonne digestion.

Ce trio de boissons florales rafraichissantes porte le label *Bottle Green* et se présente sous des formats 750 ml et 275 ml (dans beaucoup de bons magasins d'aliments santé).

Un petit truc! Vous pouvez congeler en cubes celle à la citronnelle et gingembre. Dans un cocktail à base de gin, vous serez heureux!

SALUT PAPY

Laissez-moi vous dire quelques mots sur Armand! Un phénomène! Tout aussi doué pour les petites recettes faites à base de trois fois rien, que dans l'art de cultiver l'amitié. Aucun lien familial, mieux que cela! Des années de bienveillance avec de sa part le rôle de papy pendant toute mon enfance! Des souvenirs en masse! Son atelier de menuisier et les arcs et épées de bois qu'il me fabri-

quait pour jouer les preux chevaliers. Et puis un jour, l'adolescence venue, le premier verre de vin! Il me l'a offert avec toute sa poésie. Il me le décrivait avec ses mains, son rire, ses yeux, mauves et jaunes, couleur du raisin. Il possédait une petite vigne près de Bruxelles. Elle lui avait été offerte par un de ses copains Tourangeaux. Il la cultivait avec amour et fierté. Elle produisait le vin le plus modeste du monde, mais quand on en buvait un verre, avec lui tout s'illuminait.

Il ne nourrissait aucune prétention mais conservait intact et secret le désir de faire un bon vin, un vrai! Techniquement, il n'y est jamais arrivé! Dans mon cœur, il s'est surpassé.

Dernièrement, il arborait un *t-shirt* que je lui avais offert. On pouvait y lire: «Mieux vaut être bourré que con, cela dure moins longtemps!»! Il en était fier.

Il y a trois jours, à 92 ans, il est parti sans dire au revoir, mais en souriant. Je suis certain qu'il pensait à son vin! Salut papy.



Jérôme-Henri
Dejardin
jhdejardin@sprint.ca

Collaboration spéciale

À VOTRE
SANTÉ

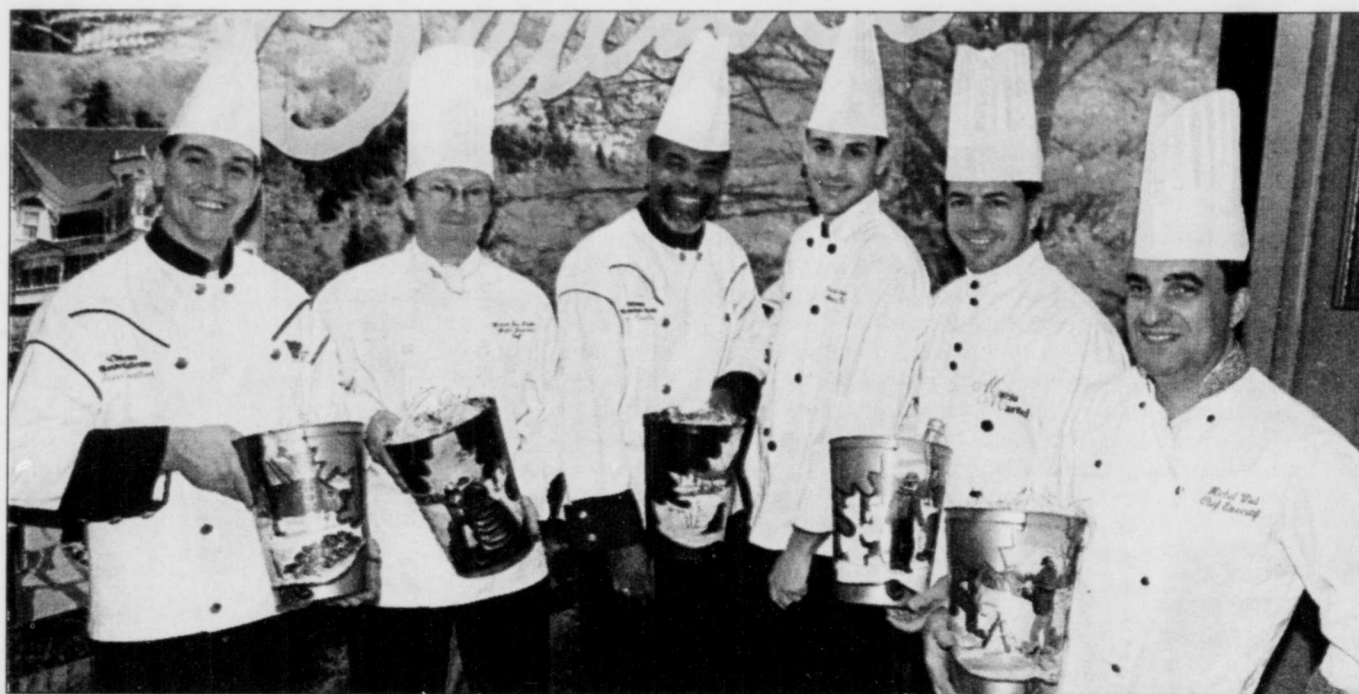
www.lesoleil.com

Salons Verrières
pour vos "partys" des Fêtes
Salons 6-8-16-20 personnes
Verrière 60 personnes
Réservez Tôt
cuisine Fines herbes et Aromates
418 525 7812
668, Grande-Allée Est, Québec
VALET DE STATIONNEMENT

BARON ROUGE
St-Sylvestre
Souper gastronomique
Réservez maintenant
350, boul. Ste-Anne, Beauport
667-1355

Moins de 3 semaines
Vivez le millénaire
au Laurie Raphaël
Souper gastronomique
10 services avec vins
Ambiance magique
• Harpe et flûte traversière durant les repas
• Danse et champagne à partir de minuit
• Cadeau-souvenir
Réservation 692-4555

LA BONNE TABLE



COLLABORATION SPÉCIALE, LUCE DALLAIRE

De gauche à droite, Gaston Couillard, Martin Boucher, José Mariello, Pascal Gagnon, Mario Martel et Michel Viel.

AGAPES À SAVEUR D'ÉRABLE

Complicité culinaire

LUCE DALLAIRE

Collaboration spéciale

SAINT-GEORGES — Réunis en Beauce, sept chefs fort appréciés de la région Québec Chaudière-Appalaches ont partagé avec enthousiasme une seule et même cuisine pour concocter, en toute complicité, la première des « Agapes à saveur d'érable ».

Selon le responsable de la brigade, M. Gaston Couillard, chef de l'Hôtel Le Château Bonne Entente de Sainte-Foy, il s'agissait bel et bien d'une première et ce, à plusieurs égards.

« En terme de distance, la majorité d'entre nous travaillons à proximité les uns des autres. Jamais nous n'aurions imaginé prendre 10 minutes pour nous déplacer à Québec afin de préparer un menu autour d'un même produit et mijoter des plats ensemble. Pourtant, en première, nous nous sommes tous déplacés. Nous avons fait plus d'une heure de route pour venir à Saint-Georges de Beauce et nous avons pris une journée pour échanger tout en papotant », a-t-il lancé au terme d'un repas gastronomique servi au Georgesville, dernièrement.

Qui plus est, pareil événement n'aurait su attirer, ailleurs, autant de mines réjouies et de ventres pleinement satisfaits. La possibilité de regrouper quelque 225 convives, un jeudi soir, a estomaqué M. Couillard. L'entrain des chefs, au matin du grand défi, n'en était que stimulé.

Il y a 10 ans, racontait M. Couillard, la cuisine régionale revêtait son importance, mais aujourd'hui, de façon irrémédiable, de la terre à la table fait partie intégrante de l'art de cuisiner au Québec. L'initiative du MAPAQ et du Festival de l'érable de mettre en valeur les produits et les saveurs de l'érable a donc séduit les chefs.

« Nous avons le goût de participer à une activité prestigieuse, en offrant, sous forme différente, l'érable à chaque service. Chaque chef avait à penser son plat et le contenu de chaque assiette était réalisé en équipe. Le but n'était pas de se surpasser l'un l'autre, mais de faire équipe et de laisser aller son imagination sans que personne ne se sente saturé de sucre », expliquait M. Couillard.

QUEL MENU!

Chef exécutif de l'Auberge Le Manoir des Érables de Montmagny, Martin Boucher, en guise de canapés, a donc présenté un petit fondant de foie de caille en gelée aromatisée à l'érable, un croustillant de truite chaud froid à l'érable et une rilette d'autruche à la fondue de poireaux confits. José Mariello, de l'Hôtel Château Mont Saint-Anne, lui, figolait en entrée froide la trilogie Les Fumets Sylvestre, émulsés d'érable alors qu'en entrée chaude, Philip Rae de l'Auberge du Canard huppé de l'île d'Orléans, retenu chez lui pour des motifs de maladie, a fait servir un velouté de citrouille et son baluchon de canard confit aux effluves d'érable.

Le granité fraise et érable à l'Armagnac de Martin Couillard précédait le plat de résistance du chef conseil, Mario Martel, avec son mille feuilles de porcelet « du Breton » au gingembre et canneberges parfumé au whisky et à la sève d'érablières beauceronnes. L'assiette de fromage, apprêtées par le chef du Manoir de Tilly, Pascal Gagnon, était constituée de roquettes de cheddar aux pommes sautées, aux avelines avec vinaigrette à l'érable et enfin, au dessert, rien de moins que l'équinoxe à l'érable et aux pommes et ses quenelles glacées chablonées préparées par Michel Viel de l'Hôtel Le Georgesville de Saint-Georges.

SPÉCIAL
25^e
ANNIVERSAIRE
TABLÉE GRECQUE
28\$ / 2 PERSONNES
HARRY Restaurant chez
1010, 80e Rue Est
Charlesbourg
(Place Bourg-Royal)
628-6187

Le Patrimoine
RESTAURANT CORDON ROUGE
Table d'hôte
à partir de
17,95\$
**COMPLÈT POUR
LE 31 DÉCEMBRE**

Réservez
pour vos
partys des fêtes

Salons privés pouvant
accommoder jusqu'à
50 personnes.

☎ **529-5533**
Angle Grande Allée et George-V

chez
BRUYÈRE
3 RESTAURANTS
**NE MANQUEZ PAS
LA SOIRÉE DU SIÈCLE!**
**Menu spécial
Saint-Sylvestre**
Orchestre de six musiciens
Danse - ambiance
Souper et soirée ou soirée seulement
Informez-vous!
1200, rue St-Jean
Québec
VP **694-0618**

AU CAFE
Suisse
Saint-Sylvestre
TABLE D'HÔTE
7 services
composée de nos spécialités
Rétrospective des événements
marquants du dernier siècle
et
Diffusion du passage du millénaire
dans les grandes capitales
**À 23h, retransmission
du BYE BYE 1999**
- Champagne
- Amuse-bouches
• Musiciens • Cadeaux-surprises
• Animateur et cadeaux-souvenirs
Nombre de places limité
Vieux-Québec 694-1320 Mont-Sainte-Anne 826-2184
Télécopieur: 694-1315 Télécopieur: 826-3852

Brunch & Buffet à volonté !
Arsène
RESTO
Samedi Soir
en vedette:
les fruits de mer
13,95\$
**Lundi
et
Mardi Soir**
3pers. **22,95\$**
**Dimanche
Super Brunch**
Adulte **12,95\$**
Crêpes, omelettes et vos oeufs...
fait sur place à votre goût !
911 Boul. Charest Ouest
Tél.: 681-3322
(ENTRE MARIE DE L'INCARNATION
ET AVE. ST-SACREMENT)

L'Italie fait toujours courir les foules

Le Concorde héberge le chef du Tuscany de Denver

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ Les festivals de la gastronomie italienne se succèdent dans la région de Québec et les Québécois en redemandent toujours et encore.

Et puisque la gastronomie italienne est si bien incrustée dans les moeurs culinaires des Québécois, la direction de l'hôtel Loew's Le Concorde a décidé de satisfaire à la demande et de présenter, jusqu'à Noël, un menu mettant en vedette les plats les plus populaires du restaurant Tuscany. Un cinq étoiles, ce Tuscany. Une réputation du tonnerre à Denver. Cinq étoiles dans le *Denver Post*; la meilleure table pour un dîner d'affaires selon le *USA Today* et «The Place for a Power Lunch» selon le *Wall Street West*.

Le Tuscany Restaurant, c'est le restaurant de l'hôtel Loews Giorgio, un établissement luxueux de 183 chambres situé à dix minutes de Denver, sur l'avenue Mississippi. Et c'est le chef exécutif de cet établissement, M. John Mertes, 29 ans, qui a été délégué à Québec pour parrainer ce festival italien. Au menu donc, le Napoléon de tomates et de mozzarella à l'huile de tapenade de tomates séchées; la minestrone à la Toscane (elle n'a pas de pâtes alimentaires); la bruschetta, le carpaccio, le piccata de veau, l'osso

bucco et un genre de ragoût ou de soupe de fruits de mer, genre livournaise, qui mérite sûrement le déplacement.

Même si le chef est originaire de l'ouest américain, dans une région où les steaks sont plus faciles à trouver que les fruits de mer, le chef Mertes ne se gêne pas pour travailler le poisson puisqu'en Italie, les richesses de l'Adriatique ou de la mer Méditerranée sont constamment mises en valeur dans les meilleurs restaurants. C'est la raison pour laquelle le chef présente aussi une recette de filet de saumon, une autre de thon, sans compter évidemment, son Tuscan Seafood Stew.

Avant de travailler au Loews de Denver, le chef Mertes a aussi oeuvré dans d'autres grands hôtels de l'Arizona comme The Brown Palace, à Denver, le Loews Ventana Canyon Resort et le

Sharaton El Conquistador de Tuckson.

Il vient tout juste d'être nommé chef exécutif du Loews Giorgio, mais il avait joint l'équipe culinaire de cet hôtel en 1993.

La direction du Concorde a profité d'un souper de presse, mardi soir, pour présenter à tous son nouveau chef exécutif, M. Jean-Claude Crouzet, que tout le petit monde culinaire de Québec connaît très bien. M. Crouzet succède à M. Mario Martel qui, le lendemain, au même hôtel, lançait son tout premier livre de recettes.

Des plats
typiquement
italiens
jusqu'à
Noël



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Dans l'ordre habituel, on reconnaît le nouveau chef exécutif du Concorde, M. Jean-Claude Crouzet, le chef invité M. John Mertes, chef exécutif du Tuscany Restaurant de Denver, au Colorado, et le sous-chef Alain Laflamme.



Sushi Chef

En collaboration avec

Maison
Jean-Alfred Moisan

Pour vos réceptions des fêtes
ou un souper entre amis,
offrez les sushis
préparés de main de maître!

NOUVEAU
Service de traiteur

Au comptoir:

au 699, rue Saint-Jean

(Maison J. A. Moisan),
notre chef vous conseillera
et préparera sur place les sushis,
du jeudi au dimanche
de 11h à 19h.

Commandes téléphoniques:

du lundi au mercredi, de 8h30 à 16h au

(418) 523-3003

ou du jeudi au dimanche de 11h à 19h au

(418) 522-0685

ETABLIE DEPUIS 4 ANS. SUSHI CHEF
N'UTILISE QUE DES PRODUITS DE
PREMIÈRE QUALITÉ.

Réservez tôt
pour les fêtes!

Salons privés
pour vos
partys des fêtes.

Réservez
maintenant!• Salle
non-fumeurs

Café de la Paix

Service de valet de stationnement
44, rue Des Jardins, Québec

692-1430

Télécopieur: 692-3949

La Ripaille

Musicienne-
chanteuse
les vendredi
et samedi soir

TABLE D'HÔTE

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

PROMOTION SPÉCIALE**47⁹⁵\$ POUR 2 PERSONNES**

* Sur présentation de ce coupon avant le repas.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Valable jusqu'au 10 décembre 1999.

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h

9, rue Buade, Québec
(à deux pas du Château Frontenac)
Réservations: 692-2450

OUVERT SAMEDI DÈS 15h ET FERMÉ LE DIMANCHE



Festins, festivités et féerie du millénaire.

Célébrez le début d'un millénaire haut en lumières
dans un Château haut en couleurs.

Du 27 au 29 décembre 1999

LA TOURNÉE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LE TEMPS

Revivez chacune des grandes époques
qui ont marqué l'histoire du Château Frontenac
à travers un menu progressif de 70 mets,
en compagnie de notre réputé
Chef Jean Soulard.

90\$*

PAR PERSONNE

FORFAIT CÉLÉBRATION DU SIÈCLE

L'hébergement pour deux nuits
ainsi que les grands et menus délices
de la Tournée gastronomique
à travers les temps.

599\$**

EN OCCUPATION
DOUBLE

Le 31 décembre 1999

LE GALA DU MILLÉNAIRE

Accueillez le Nouvel An
dans une des salles médiévales
du Château Frontenac lors du dîner Gala
du Millénaire, incluant champagne et canapés
pendant la réception, vins sélectionnés
avec soin, cadeau du millénaire, champagne
sur le coup de minuit et danse au son
d'un grand orchestre.

495\$†

PAR PERSONNE

FORFAIT DU MILLÉNAIRE

L'hébergement pour trois nuits, le Gala
du Millénaire, deux petits déjeuners buffet
au Café de la Terrasse ainsi que
le brunch du Nouvel An.

1999\$††

EN OCCUPATION
DOUBLE

QUELQUES PLACES ENCORE
DISPONIBLES... FAITES VITE!

Réservez dès maintenant en composant le
(418) 692-3861 ou sans frais le 1 800 441-1414



LE CHÂTEAU FRONTENAC

1, RUE DES CARRIÈRES, QUÉBEC (QUÉBEC) G1R 4P5

* Taxes et service en sus. ** Forfait pour deux nuits, en occupation double, chambre Canadien Pacifique. Selon les disponibilités. Service inclus. Taxes en sus.
† Taxes et service inclus. †† Forfait pour trois nuits, en occupation double, chambre Canadien Pacifique. Arrivée le 29 ou le 30 décembre. Taxes et service inclus.

Le 31 décembre...on sort

publireportage

Venez baigner dans la lumière

Parmi les grands hôtels du monde, Le Château Frontenac se distinguera encore une fois à l'arrivée de l'an 2000 en offrant un spectacle tout en lumière lors de son grand Gala du Millénaire. Les invités viendront de tous les coins du monde y célébrer cet événement : de l'Europe à l'Amérique, en passant par la Californie, le Brésil, la Nouvelle-Angleterre etc., sans passer outre Québec bien sûr.

Imaginez

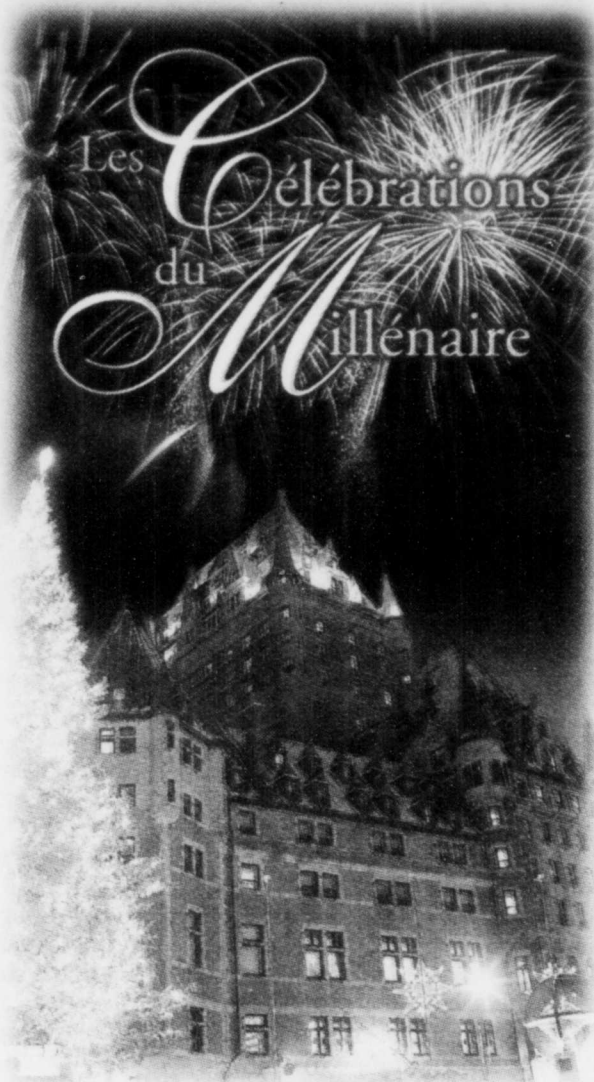
Tous seront accueillis dans le Grand Hall du Château avec champagne, chaleur et ambiance. Une ambiance feutrée recréant l'époque des châteaux médiévaux comblera vos yeux d'enfants. Ces dernières et somptueuses heures de 1999 resteront gravées dans le livre de souvenirs des invités.

« Le charme de la flamme laissera doucement place à l'extravagance sous le coup de minuit », indique Isabelle Radford, directrice adjointe des services banquets et congrès au Château Frontenac. « Du haut de ses tourelles, le Château se transformera en un immense diamant dès les premières secondes de l'an 2000. »

Sous les airs célèbres joués par les différents orchestres, vous savourerez un repas gastronomique huit services concocté par le réputé chef Jean Soulard, comprenant, entre autres, du caviar, des truffes, du foie gras de Saint-Agapit, du fromage de Saint-Basile et bien d'autres produits régionaux. Le prix comprend également le service de valet, le champagne Cuvée Trilennium, Veuve Cliquot, de grands vins sélectionnés pour accompagner le festin ainsi qu'un cadeau souvenir du millénaire.

Quelques places sont disponibles, le temps file

Vous voulez vivre une soirée au Château cette année? Voilà que vous serez heureux d'apprendre qu'il est possible d'être présent à *La tournée gastronomique à travers les temps*. Les 27, 28 et 29 décembre, vous pourrez revivre l'histoire du Château. En découvrant chacun des salons, vous serez éblouis par de merveilleux décors où souvenirs et histoire se sont donné rendez-vous. Vous découvrirez du même coup plus de 70 spécialités de Jean Soulard, des amuse-bouche du terroir aux fromages québécois, en passant par les hors-d'œuvre froids et chauds. Le tout se terminera par le Clou de la soirée à la Salle de Bal soit : service des desserts au son d'un grand orchestre invitant les gens à danser.



Le D'Orsay repense sa table d'hôte en fonction de sa clientèle

Pour répondre aux nombreuses demandes de ses fidèles clients, le propriétaire du Restaurant-Pub le D'Orsay, Marcel Veilleux, a décidé de réduire son repas gastronomique de neuf à quatre services et de l'offrir au prix plus-qu'abordable de 49,95 \$. « Les gens nous confient qu'ils ont envie de fêter le millénaire, mais qu'ils ne veulent pas commencer l'an 2000 avec une carte de crédit remplie », indique M. Veilleux, qui gère son établissement depuis 26 ans. La nouvelle table d'hôte de l'an 2000 du D'Orsay permettra toutefois aux fins gourmets de savourer les meilleurs plats de son chef Jean-Louis, tout en ayant encore assez d'énergie pour célébrer jusqu'aux petites heures du matin. Vous trouverez, en entrée, le pâté de lapin en croûte aux pistaches et sa confiture d'oignon grelot ou encore les demoiselles de la mer en effeuillage sur fenouil et sa suite, suivis de la crème de courge au gingembre. Comme plat principal, vous aurez le choix entre le dos de saumon rôti à la moutarde de meaux et au miel sur coulis de homard, et le filet de porcelet mariné aux trois poi-



vres et laqué à l'érable. En dessert, le chef vous offre une surprise intitulée *La faim du millénaire* accompagnée de café ou d'infusions. Et pour vous rappeler cette soirée unique, on vous remettra une flûte de mousseux gravée aux couleurs du D'Orsay et du nouveau millénaire. Une table d'hôte quatre services sera également offerte aux enfants de moins de 12 ans au prix de 27,50 \$.

Bien sûr, on n'a rien sacrifié des décorations de fête qui mettront en valeur le mobilier et les boiseries en acajou de ce magnifique restaurant ni des quatre téléviseurs qui vous permettront de suivre, comme si vous y étiez, le déroulement des célébrations du millénaire dans les grandes villes du monde entier. De plus, vous serez dans le Vieux-Québec à minuit pour admirer les feux d'artifice et voir le sablier du Musée de la civilisation. Pour en savoir plus sur la soirée de la Saint-Sylvestre au D'Orsay ou pour faire une réservation, composez sans plus tarder le (418) 694-1582.

Pour plus de renseignement sur les différents repas disponibles à l'occasion du réveillon de Noël, du Jour de Noël et du Jour de l'An ou encore sur les forfaits d'hébergement, communiquez avec le Château Frontenac au (418) 691-2151.

La Table de l'An 2000

(31 décembre 1999)

Flûte aux couleurs du D'Orsay et du millénaire

(que vous conservez) de mousseux

Pâté de lapin en croûte aux pistaches et sa confiture d'oignon grelot
ou
Les demoiselles de la mer en effeuillage sur fenouil et sa suite

Crème de courge au gingembre

Dos de saumon rôti à la moutarde de Meaux et au miel sur coulis de homard
ou

Filet de porcelet mariné aux trois poivres et laqué à l'érable

La faim du... millénaire (surprise du chef)

Café - Coffret d'infusions

49,95\$



D'ORSAY
RESTAURANT • PUB

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

AU GOÛT DU JOUR

Rénovations au Champlain

Le restaurant Le Champlain, la signature gastronomique du Château Frontenac, vous offrira, dans quelques semaines, la verrière la plus magique de Québec dans l'ambiance et l'atmosphère chaleureuse digne de sa réputation. Des travaux nécessitant des investissements de plus de 600 000\$ sont actuellement en cours, et la directrice des relations publiques, Nancy Murray, affirme que tout sera terminé pour le nouveau millénaire. On conservera évidemment le caractère unique de ce restaurant, ses boiseries, sa balustrade, les meubles cossus, mais on rénove tout. P.Ch.

Mode et gastronomie

La mode et la gastronomie du Québec seront au rendez-vous de l'Assemblée annuelle des leaders des États du CSG (assemblée de parlementaires américains), lundi midi, au centre des congrès du Mont Sainte-Anne. Pendant qu'un défilé mettra en vedette les créations des designers québécois, le chef du Château Mont-Sainte-Anne, José Mariello, présentera aux délégués un repas-découvertes qui, lui, mettra en valeur la cuisine régionale. P.Ch.



Stage professionnel en France

Un groupe de 13 élèves finissants en formation de cuisine professionnelle, encadrés par deux professeurs de cuisine du Centre intégré en alimentation et tourisme du collège de Limoilou, reviennent d'un stage de formation professionnelle tenu dans les meilleurs palaces et restaurants de la Provence et de la Côte d'Azur. Des cinq étoilles comme l'hôtel de l'Hermitage à Monaco, le Beach Hôtel de Monaco, le Grand Hôtel du Cap Ferrat, les Terrasses d'Eze, le Victa Palace, etc. Ce stage s'inscrit dans le bagage de formation des étu-

dians pour l'obtention de leur diplôme d'études professionnelles. On reconnaît, sur cette photographie, en haut, de gauche à droite, Danny Desroches, Jean Michel Blouin, Jonathan Carmel, Hugo Brière, Donald Ouillet et Éric d'Acier. Sur la rangée du bas, dans le même ordre: Julie Audet, Francine Rousseau, Chantale Drouin, Lorraine Langevin, France Ferland, Christian Lehoux et le responsable Jean Vachon. Vincent Hainault et Martin Lussier étaient aussi du voyage, tout comme le professeur Henri Tabone. P.Ch.

Calendrier de 12 recettes

Pour souligner le 20^e anniversaire de sa fondation, la chaîne «Les Aliments M&M» a profité du récent Salon de la gastronomie de Montréal pour lancer un coffret calendrier constitué de 12 recettes conçues spécialement par le chef invité Thierry Daraize, un ex du Ritz, du Club St-Denis et du Château Mont-Tremblant. Les profits de la vente de ce calendrier, présenté dans un coffret en plastique comme un CD, seront remis à la Fondation canadienne des maladies inflammatoires de l'intestin, cause à laquelle est associée depuis plusieurs années la plus importante chaîne en aliments surgelés au Canada. Ce partenariat a permis de recueillir, depuis dix ans, plus de quatre millions de dollars destinés à la recherche sur la maladie de Crohn et la colite ulcéreuse, deux maladies qui touchent une personne sur 100 au Canada. Le coffret est en vente dans le réseau des librairies Garneau, au coût de 9,95\$ et chez les détaillants M & M pour seulement 2,49\$ avec tout achat de 30\$ et plus en produits. Par ailleurs, l'inauguration, samedi, d'un nouveau magasin M&M au centre commercial Plaza Laval, de Sainte-Foy, s'est avérée un franc succès. C'était le quatrième dans la région en moins d'un an. La formule devient de plus en plus populaire. P.Ch.

Un cours universitaire?

Saviez-vous que la Faculté des sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Université Laval propose des cours de formation continue que vous pouvez suivre sur place, à distance ou hors campus. Des cours comme: «Le fromage: principe et technologie (2 crédits) ou un cours sur la chimie alimentaire (3 crédits) ou un autre sur la nutrition et la société (3 crédits). Il y en a aussi sur le marketing des commerces de détail agroalimentaire, sur le service à la clientèle, sur la chimie alimentaire, et sur... la gestion et l'entretien des gazons. Le fameux cours «pelouse 101». Vous devez être détenteur d'un diplôme d'études collégiales ou posséder la formation et l'expérience jugée équivalente. L'inscription coûte 61,85\$ par crédit. Pour plus de renseignements, contactez Luc Cyr, agronome, au 1-877-7ULAVALL, poste 6599. La description des cours est aussi disponible à <http://www.ulaval.ca> P.Ch.

HOTEL CLARENDON

DUFOUR

Le Charles Baillargé

TABLE D'HÔTE

Carpaccio de sanglier aux raisins et porto
Flan de crabe des neiges et moules bleues
Bar à la tapenade de tomates séchées
Salade tiède de foie et rognons de lapin

L'inspiration du moment

Linguine au pesto d'herbes tendres
aux poivrons et prosciutto
Filet de truite en portefeuille au riz sauvage
Filet de porcelet farci d'oka en crépinette
Eventail de veau aux endives acidulées
Pavé de filet de boeuf poêlé aux marrons
Millefeuille de ris de veau saisi aux pleurotes
Crevettes géantes, l'étouffée de poireaux
Magret de canard de Barbarie
au vinaigre de framboise et bleuets
Le gibier selon l'inspiration du chef

À partir de 19⁹⁵\$

DÉJEUNER GOURMAND

Dimanche: 10h30 à 13h30

ADULTES 12⁹⁵\$ ENFANTS 5⁹⁵\$ (5-12 ans)57, rue Ste-Anne, Vieux-Québec
692-2480Fêtez l'an
2000
À L'ÎLE D'ORLÉANSLe Relais
Des PinsRéservez
maintenant!
829-3455

- Buffet chaud et froid
- Disco, accordéoniste, animation ...

• Le passage à l'an 2000 à travers le monde sur plusieurs téléviseurs

• Mousseux à minuit
50\$ par pers.

3029, chemin Royal, Ste-Famille
à 8 km du pont de l'îleLE GRAND
PORTNEUF

Toujours aussi populaire

NOTRE
BRUNCH
NATURE!12⁹⁵\$Tarif réduit pour
les 6-10 ans

5 ans et moins GRATUIT

2, route 365 Nord, Pont-Rouge
(Autoroute 40, sortie 281 Nord)
873-2000

Le 31 décembre 1999

Menu Gastronomique

7 services

59,95 \$
par personne

- Parfait de foies blonds de pintade et mesclun aux aiguillettes de canard fumé
- Ravioli géant de saumon fumé au coulis de poivrons jaunes safranés
- Bisque de homard au curry
ou
Salade d'endives à la fourme d'ambert
- Sorbetine aux pommes et calvados
- Crevettes géantes grillées sur chow mein aux légumes, riz thai au gingembre
ou
Carré d'agneau persillade, sauce au thym et pomme duchesse au fromage de chèvre
- Mignardises
- Café • Thé • Infusion

Dès maintenant,
pour réserver vos places
521-5959

1455903

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Oeufs à la bénédictine avec sauce au cheddar

Donne 4 portions
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) lait
- 1 c. à table (15 ml) fécule de maïs
- 2 c. à table (30 ml) beurre ou de margarine
- sel, poivre et muscade moulue
- 1 t. (250 ml) fromage cheddar râpé enduit en vaporisateur
- 8 oeufs
- 4 muffins anglais coupés en deux et grillés
- 8 tranches minces de jambon glacé à l'orange

PRÉPARATION

— Dans une petite casserole, ajouter graduellement le lait à la fécule de maïs jusqu'à ce que lisse. Ajouter le beurre, le sel, le poivre et la muscade. À feu moyen, porter à ébullition en remuant constamment et laisser bouillir 1 minute pour épaissir.

— Ajouter le fromage et remuer jusqu'à ce que lisse. Garder chaud. Vaporiser d'enduit une grande poêle d'une profondeur de 3 pouces (8 cm). Verser 2 pouces (5 cm) d'eau dans la poêle. Porter au point d'ébullition. Baisser le feu et laisser frémir (les bulles ne doivent pas éclater à la surface).

— Casser les oeufs un par un dans une soucoupe et laisser glisser déli-



FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'OEUF DU QUÉBEC

catement dans l'eau frémissante. Cuire de 3 à 5 minutes ou au point désiré. Retirer de l'eau avec une cuillère trouée. Bien égoutter. Placer deux demi-muffins dans chaque assiette. Garnir chacun d'une tranche de jambon, d'un oeuf poché et de 2 cuillers à table (30 ml) de sauce au fromage. Garnir de fromage râpé et de persil. Servir immédiatement.

Jambon glacé à l'orange

Pour un jambon savoureux, badi-geonner le jambon durant la dernière demi-heure de cuisson au four (à découvert) de cette glace: dans un petit bol, mélanger 1/2 t. (125 ml) de sirop de maïs, 2 c. à table (30 ml) chacun de jus d'orange et de zeste d'orange tranché mince et 1/4 c. à thé (1 ml) cha-

cun de cannelle et de gingembre moulus.

Donne 3/4 t. (175 ml)

Sauce hollandaise rapide au micro-ondes

Dans un bol de 4 t. (1 litre) allant au micro-ondes, faire ramollir 1/2 t. (125 ml) de beurre à haute intensité au micro-ondes de 5 à 10 secondes. Incorporer 3 jaunes d'oeufs en remuant au fouet jusqu'à ce que lisse. Cuire au micro-ondes à haute intensité 4 intervalles de 15 secondes en remuant après chacun. Incorporer au fouet 1 c. à table (15 ml) de jus de citron et une pincée de cayenne. Servir immédiatement.

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

Sauté de dindon et de légumes rapide

INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de poitrine ou haut de cuisse de dindon désossé, sans peau, coupé en lanières
- 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 lb (500 g) de légumes mélangés surgelés ou frais (carottes, brocoli et chou-fleur)
- 1/3 t. (75 ml) de vin blanc
- 1 boîte 10 oz (284 ml) de crème de poulet condensée
- 1/3 t. (75 ml) d'eau
- 1 c. à table (15 ml) de sauce soja
- 2 oignons verts en rondelles
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan
- sel et poivre au goût

PRÉPARATION

— Dans un grand poëlon, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Faire sauter l'ail et les lanières de dindon, 3 à 4 minutes. Déposer dans une assiette et réserver.

— Réduire à feu moyen et faire sauter les légumes, non décongelés, environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Déglacer avec le vin blanc. Incorporer la crème, l'eau, la sauce soja, les oignons verts et l'origan. Saler et poivrer. Porter à ébullition et ajouter le dindon. Bien réchauffer et servir sur des nouilles.

Source: Les Producteurs de dindon du Québec

Toast au nouveau millénaire!

Souper et soirée
125\$
taxes et service inclus

31 décembre 1999
Informez-vous et réservez tôt!

418.659.2442

Beaugarte
RESTAURANT BAR DISCOTHÈQUE

RESTAURANT

OÙ L'ON RETROUVE
FRAÎCHEUR ET QUALITÉ

TANGVILLE

Buffet
du midi
du lundi au samedi
de 11h à 14h

7⁹⁵

Buffet
du soir
du lundi au jeudi
de 17h à 21h30

11⁵⁰

Buffet
du soir
vendredi, samedi et
dimanche de 17h à 21h30

16²⁵

Buffet
déjeuner
dimanche
de 9h à 11h

6⁵⁰

Buffet
brunch
le dimanche
de 11h à 14h

10⁹⁵

Réservez maintenant
pour vos partys des Fêtes
et pour l'an 2000
(N.B. Nous serons fermés le jour de Noël)

Service de livraison GRATUIT
(territoire limité)
du dimanche au mercredi
de 16h30 à 21h
du jeudi au samedi
de 16h30 à 22h

1225, Duplessis (près du boul. Hamel) Réservations: 877-0615

AU GOÛT DU JOUR

Investissement chez Salvatore

Les propriétaires du restaurant Salvatore du chemin des Quatre-Bourgeois, à Sainte-Foy, M. Serge Thérier et son épouse Manon Bizier, ont annoncé, il y a quelques jours, que les travaux de rénovations de l'ordre de 65 000 \$ qu'ils avaient entrepris dans leur commerce sont maintenant terminés. Ouvert depuis seulement quatre ans, le restaurant Salvatore, qui partage une halte-bouffe de 150 places avec les restaurants Tim Horton et Subway, est déjà le plus performant du réseau de franchises Salvatore. C'est la raison pour laquelle il fallait ajouter un deuxième four à convoyeur pouvant cuire 180 pizzas à l'heure, afin de doubler la capacité de production de cette guinguette. P.Ch.

Crème glacée pour adultes

Le jour n'est pas loin où nous pourrions commander, dans un bar ou dans un restaurant, un cornet de crème glacée aromatisé au rhum, au cognac ou à la vodka. Des crèmes glacées qui ne seront en vente que pour des adultes de 18 ans et plus. C'est du moins ce qu'une dépêche, venant de Chicago, nous apprenait cette semaine, précisant même que vous en saurez davantage sur Internet en composant dotfood.com. Il n'a jamais été très facile, du moins jusqu'à ce jour, de conjuguer adéquatement, au réfrigérateur, la crème glacée et l'alcool. Celui qui conserve sa vodka ou un mélange de margarita au congélateur en sait quelque chose. Les molécules de l'alcool ne se congèlent pas à la même température que celles de l'eau, du lait ou de la crème, d'où le problème. Il appert cependant que des scientifiques de l'Université du Minnesota auraient développé une technologie leur permettant de stabiliser les molécules de l'alcool afin de mieux pouvoir les congeler avec les cristaux de glace et les protéines du lait. Selon dotfood.com, cette crème glacée pour adulte sera bientôt disponible en neuf saveurs. Au Québec, soyez persuadés que la Société des alcools mettra la main là-dessus. P.Ch.

Shell & Select

« Nous anticipons que dans un proche avenir, pour l'ensemble de notre réseau, les revenus générés par les ventes alimentaires des services connexes d'un dépanneur exploitant également une station-service excéderont les profits réalisés par la vente de l'essence. » Cette déclaration de Paul Lapensée, vice-président des marchés du Québec et de l'Atlantique pour Shell Canada laisse clairement entendre que cette pétrolière va continuer à axer ses efforts sur le développement de son réseau de dépanneurs arborants l'enseigne Select. Ce n'est pas d'hier que Shell s'intéresse à la vente de produits alimentaires, nous apprend *Le journal de l'alimentation*, dans sa dernière édition. En 1973, Jean-Claude Merizzi, le père des dépanneurs Provi-Soir, fut l'initiateur du concept alliant le dépanneur et la vente de l'essence. M. Merizzi vendit son idée au président de Provigo, M. Antoine Turmel, qui contacta sans tarder les grandes pétrolières. Shell fut la première à se décider et à tenter l'expérience d'une association avec Provi-Soir. En novembre 1974, Provi-Soir ouvrait, à Longueuil, son premier dépanneur jumelé à un poste d'essence libre-service approvisionné par Shell. Il ne faudrait pas se surprendre que, dans la foulée de cette déclaration, Shell inaugure un Select sur le boulevard Laurier, à Sainte-Foy, à l'intersection de la route de l'Église. P.Ch.



Hommage à Guido

On vous l'avait annoncé dans cette rubrique. C'est fait. L'Association des restaurateurs du Québec a rendu hommage à M. Guido Maligni en lui décernant un « Coup de chapeau » lors d'une cérémonie qui se tenait le 15 novembre, au Delta de Montréal, en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Rémy Trudel. On reconnaît sur cette photographie M. Maligni, au centre, qui reçoit son trophée des

mains de M. Michel Carrey du restaurant Paris-Brest et, à droite, M. Bernard Fortin, vice-président directeur général de l'ARC. Guido, à Québec, c'est évidemment Chez Guido, aujourd'hui Guido le Gourmet, mais c'est aussi plusieurs souvenirs disparus comme Le Monseigneur, l'Ambassadeur, Le Négroni, Les Jardins d'Italie et la Maison Romaine. Sans compter les Délicatesses Guido-Claude et le Café d'Europe qui existent toujours. P.Ch.

Resto ambiance
LES FRÈRES DE LA CÔTE
 1190, rue St-Jean
 692-5445
 Les « soupe-tôt »
 4 choix de table d'hôte à 9,95\$
 de 16h30 à 18h30
 Brunch du dimanche de 10h30 à 15h
 Les soirées Moules & frites à volonté 12,95\$
 du dimanche au jeudi incl.
 OSSO-BUCCO • CANARD CONFIT • PAVÉ DE SAUMON • FOIE DE VEAU • PÂTES • PIZZA • GRILLADES • GIGOT D'AGNEAU
RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 38,50\$

FÊTEZ LA
ST-SYLVESTRE

31 décembre à 21h

SOUPER GASTRONOMIQUE

7 services

incluant coupe de champagne
et 1/2 litre de vin par personne**99,99\$**

p.p. taxes et service inclus

- Musique • Animation
- Ambiance de fête
- Prix de présence

Réservez vos cartes
Faites vite!Ouvert le 1er janvier 2000 dès 16h
Table d'hôte du jour de l'an**BUISTRO**
RESTAURANT • BAR3440, ch. des Quatre-Bourgeois
• Carrefour La Pérade, Sainte-Foy (Québec)

Réservations 659-1322

LES CONSEILS DE JOSIANE

Pensée de la semaine

« Sans la santé, la sagesse ne peut se révéler, l'art ne peut se manifester, la force ne peut s'exercer, la richesse devient inutile et la raison n'a plus aucun pouvoir. » — Hérophile, 300 av. J.-C.

LES FROMAGES ENDIMANCHÉS DE L'ASTRAL

Fromages et porto le dimanche, c'est chic !

**Seulement 49,95 \$
pour 2 personnes.**

L'Astral vous propose une toute nouvelle table d'hôte de cinq services, incluant fromages et porto.

**Tous les dimanches du
28 novembre au 19 décembre,
monsieur Luc Mailloux vous
fera découvrir ses fromages au
lait cru, dont le Saint-Basile
de Portneuf.**

Ils seront accompagnés d'un porto de la maison Graham's.

Vous terminerez le week-end en beauté !

BAR • RESTAURANT ROTATIF
L'ASTRAL

Réservez votre soirée du
31 décembre 1999 pour célébrer
l'arrivée du nouveau millénaire à la
salle de bal du Loews Le Concorde
pour seulement 190 \$ par personne.



HÔTEL
LOEWS LE CONCORDE
QUÉBEC

RÉSERVATIONS : (418) 647-2222 POSTE 3226
1225, cours du Général-De Montcalm, Québec

1-455-215

L'allergie à l'iode: pas une allergie...

Certaines personnes réagissent aux colorants à base d'iode utilisés pour la radiographie. On pourrait donc croire que ces mêmes personnes devraient éviter les aliments qui sont des sources importantes d'iode, comme les poissons et

les fruits de mer. Or, ce n'est pas l'iode, mais plutôt le colorant lui-même qui peut provoquer des effets secondaires semblables à une réaction allergique. Il faut donc que la personne concernée prenne des précautions, comme informer son médecin, son pharmacien, ou le radiologiste de ces réactions. On peut aussi porter un bracelet MédicAlert à titre préventif. Concernant les aliments, l'infime quantité d'iode contenue dans le sel de table semble sans danger. Les poissons et fruits de mer provoquent couramment des réactions allergiques; dans ces cas, l'iode n'est pas en cause, mais plutôt une protéine contenue dans leurs muscles. (Tiré d'un communiqué de l'AAIA, l'Association d'information pour l'asthme et l'allergie)



Josiane Cyr
nutritionniste

Collaboration spéciale



Le rôti de boeuf, un signe de richesse?

L'huile de palme: est-ce nocif?

Un lecteur me demande si l'huile de palme est nocive pour la santé. Il me mentionne qu'on en retrouve notamment dans la margarine Becel. Certes, l'huile de palme fait partie des huiles que l'on désigne sous le terme d'huiles tropicales. Ces huiles, qui incluent également les huiles de coco ou de palmiste, sont riches en gras saturés, contrairement aux autres huiles végétales. Les huiles tropicales ne se retrouvent pas sur les tablettes des supermarchés, mais sont présentes dans une foule de produits transformés. Puisque selon les normes actuelles en matière de santé il est clair que l'on doit réduire les gras saturés, il est évidemment souhaitable de diminuer la consommation de produits riches en huiles tropicales. Cependant, il est important d'évaluer les produits selon leur composition globale. Dans le cas d'un produit comme la margarine Becel, qui contient une infime part d'huiles tropicales, il faut se rappeler qu'il s'agit d'une margarine non hydrogénée et que sa teneur en gras saturés est la plus faible parmi toutes les margarines.



Le boeuf ou la douche...

À travers l'histoire, l'Homme a célébré les grands événements et les grandes victoires en consommant de grandes quantités de viandes. De nos jours, manger de la viande symbolise la richesse. Dès qu'une personne ou qu'une population améliore son niveau de vie, elle délaisse son alimentation souvent composée de grains entiers et de légumineuses, et opte pour plus de viande. Depuis 1950, la consommation de viande per capita a plus que doublé. Cependant, au cours du prochain siècle, les choses risquent de changer. La prise de conscience des coûts énormes engendrés par l'élevage d'animaux pour la consommation humaine pourrait entraîner un déclin de l'engouement pour la viande. À titre d'exemple, pour produire un kilo de boeuf, il faut fournir sept kilos de grains, ce qui nécessite 7000 litres d'eau. Ainsi, la viande contenue dans un hamburger équivaut à environ 40 douches prises avec un pommeau à faible débit. Sans compter la pollution engendrée par ce type d'élevage, la destruction des forêts, et l'augmentation des maladies de civilisation...

— Time, novembre 1999.

FIGARO

TABLE D'HÔTE cette semaine

★ Feuilleté de ris de veau
au gingembre et miel ou
Pétoncles marinés
à la scandinavie ou
Terrine de gibier
et ses confits

~~~~~  
Potage du marché

Ravioli de gibier, sauce  
périgourdine 15,95\$  
Escalope de volaille  
à l'indienne 17,95\$  
Médallions de porc glacé  
aux abricots 18,95\$  
Filet de doré au coulis  
de poivrons 20,95\$  
Magret de canard  
au madère 22,95\$  
Filet mignon et sa sauce  
à la diable 24,95\$

~~~~~  
Dessert du jour et café

PRIX
«BISTRO»
...MÊME
LE 31!

**10 services
80\$**

Taxes et service inclus

Cartes en vente aux

2 FIGARO

1019, av. Cartier, Québec 525-3535
38, rue Saint-Louis, Vieux-Québec 692-4191

1-455-942

AU GOÛT DU JOUR

L'Association
des restaurateurs
se renouvelle

L'Association des restaurateurs du Québec vient de nommer M. Gervais Brie des restaurants Normandin au titre d'administrateur sur son conseil d'administration pour l'année 1999-2000. M. Brie est le directeur de l'exploitation du Groupe Normandin, lequel exploite 28 restaurants Normandin et un hôtel dans la région de Québec. La région sera également représentée sur le conseil d'administration de l'ARQ par Christiane Germain du restaurant Le Bistango à titre de présidente ex-officio. P.Ch.



Gervais Brie

Meilleur sommelier
du monde

Au printemps de 1994, l'Association de la sommellerie internationale choisissait l'Association canadienne des sommeliers professionnelle pour devenir l'organisateur hôte du 10^e Concours du meilleur sommelier du monde du 29 septembre au 8 octobre de l'an 2000. C'est la première manifestation du genre à se tenir en Amérique du Nord et elle regroupera des délégations d'une trentaine de pays. L'épreuve théorique se déroulera au Loews Le Concorde de Québec, les épreuves pratiques de demi-finale à l'École hôtelière des Laurentides à Sainte-Adèle et la finale au Hilton Bonaventure de Montréal. P.Ch.

Les prix Sirius

L'Association des restaurateurs du Québec, en collaboration avec la revue HRI et grâce au support de Gaz Métropolitain et Visa Desjardins, lance la première édition de ses prix Sirius, créés afin de reconnaître l'excellence des fournisseurs dans l'alimentation et l'hôtellerie au Québec. Cet événement se tiendra l'an prochain, la veille de l'ouverture du prochain Salon Rest-Hôte 2000, au Hilton. P.Ch.

Noël au marché

Le Marché du Vieux-Port de Québec accueillera en fin de semaine prochaine, pour la première fois, l'événement «Noël au marché», une promotion qui débutera vendredi et qui se continuera toute la fin de semaine ainsi que du 17 au 24 décembre. Une cinquantaine de producteurs, de transformateurs et d'artisans agroalimentaires seront au marché afin de faire découvrir la richesse et la diversité de leurs produits frais et transformés. «Noël au marché» constituera la sortie par excellence dans la Vieille Capitale pour trouver l'idée-cadeau originale, pour l'élaboration des menus des Fêtes et pour faire provision de produits du terroir.

En manque
d'idées-cadeaux?

Les vins sont québécois, les bières artisanales et les hydromels sont aussi québécois, les autruches même sont québécoises tout autant que les émeus, les sangliers, les pintades, les cerfs, les

charcuteries fines, les fromages, les produits de l'éclair, ceux de la pomme, les canneberges rouges et les bleuets bleus, etc. Sans compter les fleurs coupées et séchées. De fait, le seul produit qui n'est pas québécois, au Marché du Vieux-Port, ce sont les foyers mexicains. Des dégustations seront organisées tout au long de l'événement et les exposants se feront un plaisir de conseiller la clientèle sur la façon d'apprêter les différents produits disponibles. P.Ch.

Armée du Salut

Le lundi 29 novembre au restaurant Le Portofino de la rue Couillard dans le Vieux-Québec, plus d'une centaine de personnes ont participé à un souper-bénéfice afin de recueillir des fonds pour l'Armée du Salut. James Monti et François Petit, copropriétaires du restaurant, étaient heureux de s'associer à cette activité, pour une troisième année consécutive. Les profits de 5000\$ générés par cet événement vont largement contribuer à venir en aide à l'Armée du Salut afin



Un chèque de 5000 \$ apprécié.

qu'elle puisse poursuivre son oeuvre auprès des personnes les plus défavorisées de notre société. Juste avant le temps des Fêtes, c'est un chèque qui sera apprécié. On reconnaît sur cette photographie Jacques Simard, président d'honneur, James Monti, Fernande Faucher, bénévole à l'Armée du Salut, François Petit, et le major David Ivany, commandant divisionnaire de l'Armée du Salut à Québec. Cette Armée du Salut est présente dans la région de Québec depuis 114 ans et on la retrouve dans une centaine de pays à travers le monde. P.Ch.

**HÔTEL PLAZA QUÉBEC
EN FÊTE!**

*À notre clientèle, des vœux sincères pour un Joyeux Noël
et une année remplie de bonheur et de prospérité.*

BUFFET DE LA ST-SYLVESTRE

31 déc. à partir de 18h30 à 3h
à la salle de bal
Musique continuelle
Formation Tuxedo Band
Animation, cotillons
1 verre de champagne cocktail
1 verre de champagne à minuit
1/2 bouteille de vin par personne
Prix de présence et plus encore

99\$
par personne
(taxes et service en sus)

**HÔTEL
PLAZA
Québec** 3031, boul. Laurier, Sainte-Foy
Réservations: (418) 658-2727

POUR LES FÊTES

Informez-vous sur nos menus!

Souper dansant
tous les joursCertificats-cadeaux
disponibles

Menu spécial

48\$ / 2 pers.avec 1/2 bouteille de
vin blanc ou rougeLe
Vendôme

36, côte de la Montagne, Québec

Rés.: 692-0557

NOËL DU MONDE
À LA
FAIM DE LOUPVenez déguster des mets des
4 coins du globe

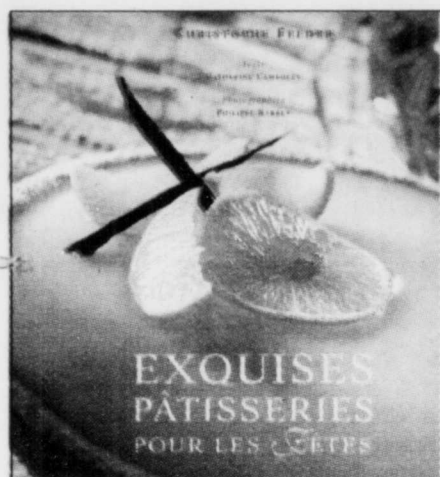
- en menu du jour 6⁹⁵ et plus
- en table d'hôte 13⁷⁵ et plus
- en 2 pour 1 du lundi au mercredi
- au déjeuner week-end

Original, recherché, abordable
653-8310

2830, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy

**Psitt! Vos partys des fêtes...
N'oubliez pas!**

NOUVELLES PARUTIONS

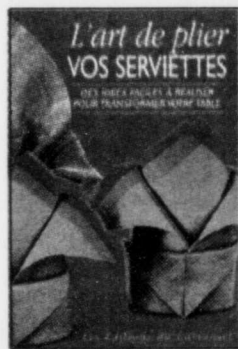
Exquises
pâtisseries

Les Éditions du Chêne viennent de publier un livre magnifique de 169 pages intitulé «Exquises pâtisseries pour les fêtes». Les textes sont de Catherine Lamboley et les photographies de Philippe Barret. Les recettes viennent de partout mais surtout de ce magnifique restaurant qu'est Le Crillon à Paris, où Christophe Felder, le principal auteur de cet ouvrage somptueux, occupe le poste de chef-pâtissier. Les fêtes, ce sont toutes les fêtes, Noël mais aussi Pâques, le baptême et la communion, la fête des Mères, le Carnaval, voire même le samedi soir. Au menu; le vacherin aux fraises, l'île flottante caramel-orange, le mirliton aux pruneaux, la tarte au potiron, le granité de pamplemousse-champagne, le chocolat chaud du Crillon, le soufflé vanille-citron, etc. Pour bien marquer l'importance de ce livre d'exquises pâtisseries,

il serait bon que vous sachiez que M. Felder a mérité, en 1995, le titre de Meilleur pâtissier de l'année, en France. Si vous trouvez ce bouquin à moins de 50\$, considérez que c'est une aubaine. P.Ch.

Serviettes
de table

Il existe mille et une façons de plier les serviettes de table. La langue japonaise a même inventé un mot «savant» pour désigner les spécialistes de cette technique. C'est «origani». L'origani, c'est d'abord l'art de plier du papier, mais c'est le même mot que l'on utilise aussi, en



français, pour désigner l'art de plier des serviettes de table. Les éditions de Carrousel viennent tout juste de reprendre, en français, un petit livre bien illustré d'une soixantaine de pages, écrit par Laneena Ishaque et publié pour la première fois en 1998 par New Holland Publishers Ltd. Imprimé en relié en Malaisie par Times Offset. Vous y découvrirez 24 façons de plier une serviette de table: fleur de lys, coquelet, papillon, queue de poisson, bonnet d'évêque, cascade, paquebot, cornette, smoking, chandelle, etc. De quoi distraire vos voisins de table durant un repas. 14,95\$. P.Ch.

Les bonnes liqueurs

Une liqueur, contrairement à ce que nous pensions lorsque nous étions enfants, ce n'est pas un coke ou un 7up, un soda ou une eau minérale aromatisée. Les liqueurs sont des préparations alcooliques complexes soumises à une réglementation très stricte qui sont, par ailleurs, très faciles à réaliser dans la plupart des cas, si vous possédez dans votre bar des résidus de cognac, de whisky, de vodka ou de grappa. Voilà! Les éditions de Vecchi viennent de mettre en marché un volume de plus de 150 pages intitulé «Les bonnes liqueurs faites à la maison». On ne connaît strictement rien de l'auteur, M. Tomalini, si ce n'est que c'est une femme



puisqu'elle s'exprime au féminin dans l'introduction. En fait, on ne connaît même pas le prénom de la dame en question mais son livre est bien fait et bien illustré. Les illustrations sont d'elle également. Vous y apprendrez plusieurs recettes de potions magiques comme celle de l'Élixir à l'ail; celle de la Grappa au miel; celle du ratafia de pêche et d'autres comme l'amer de rhubarbe, la chartreuse, la liqueur de gingembre, etc. En tout et partout, une bonne centaine de liqueurs.

Bienvenue au
RESTAURANT
RASCAL

en cette dernière soirée du Millénaire
ce 31 décembre 1999

Verre de mousseux

Entrée (au choix)

Saumon fumé - Escargots - Fondue parmesan

Consommé de boeuf

Salade du chef - Salade César

Côte de boeuf au jus - Rib steak
New York - Filet mignon

Crevettes - Cuisses de grenouilles - Pétoncles

Gâteau de l'An 2000

Café ou thé

MOUSSEUX,
MUSIQUE ET
AMBIANCE
SERONT
AU
MENU

49⁹⁵

(+ taxes et
service)

Salons privés
pouvant accommoder
jusqu'à 22 personnes

2955, boul. Laurier
Sainte-Foy

654-3644

Grillades & Fruits de mer

• CHEVAUX



SPECTACLES DE COURSES

En piste à Québec

Dimanche dès 18h - Jeudi dès 19h

INTERPISTE SUR ÉCRANS GÉANTS

Tous les jours dès 13h

• RESTO

Le Paddock

Du jeudi au dimanche

FORFAIT CAVALLLO

Huitres frites sauce miel et ail
Croustillant de gibier à l'orange et poivre vert
Saumon mariné aux herbes salées et vodka

Potage ou salade

Blanc de volaille farcie à la mousseline de brocoli sauce à l'estragon
Filet de doré au beurre d'escargots, noisettes et coriandre
Contre-filet de boeuf rôti aux cinq poivres

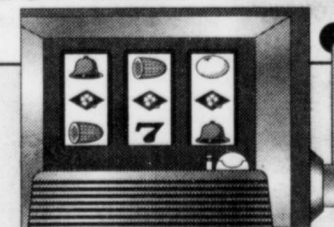
Le choix du Maître pâtissier

Thé, café ou tisane **19,95\$**

INCLUANT:

- Programme de courses (valeur 2\$)
- En prime, 2\$ d'argent de pari

• LOTERIE VIDÉO

CASINO
LOTTERIE VIDÉO

100 appareils
de 10h à 3h du matin

HIPPODROME
DE QUÉBEC

Information: 525-8268

ENTRÉE ET STATIONNEMENT GRATUITS