

PLAISIRS



Les douze travaux de Carmella H 3



Cuisine de la Méditerranée au Casanova H 5

RECETTE DU CHEF

Simon Renaud

Diplômé de l'école de Fierbourg, Simon Renaud entreprend sa carrière au Château Frontenac à l'âge de 18 ans. C'est au Manoir Montmorency, au contact de la chef exécutif Marie-Chantale Lepage, que s'allume la flamme culinaire. Depuis cinq ans, il déploie ses talents à l'hôtel Gouverneur Québec, à Sainte-Foy, d'abord comme sous-chef et, depuis un an, à titre de chef exécutif. Créatif, il a participé à plusieurs concours et a mérité, entre autres, la médaille de bronze pour la relève culinaire à Québec en 1993 et la médaille d'argent du Salon d'art culinaire de Montréal en 1994. Depuis peu, l'hôtel Gouverneur a mis sur pied un service de « Chef à la maison » et le chef Renaud propose ses talents pour la préparation d'un menu gastronomique au goût des hôtes de la maison, pour le plus grand plaisir des convives.



LE SOLEIL, ERICK LABBE
Simon Renaud est chef exécutif à l'hôtel Gouverneur Québec.

Carpaccio de truite

à l'infusion de curry et citron confit

Le carpaccio est une autre manière d'apprêter le poisson cru. Il est primordial que le poisson soit très frais pour les besoins de cette recette.

Pour deux personnes

INGRÉDIENTS

100 g de truite fraîche

Pour l'huile aromatique :

50 ml d'huile végétale
100 ml d'huile d'olive extra-vierge
jus et zeste de 1 1/2 citron frais
1/2 c. à thé de gros sel de mer
poivre du moulin
1/4 c. à thé de moutarde de Dijon
1 pincée de muscade moulue
1 pincée de gingembre moulu
1 pincée de poudre de curry
1 c. à thé de graines de sésame noir

PRÉPARATION

1. Lavez les filets de truite et coupez de fines tranches dans le sens de la chair, à raison d'environ 45 g par personne. Réservez au réfrigérateur.
2. Mélangez tous les ingrédients de l'huile aromatique dans un bol et réservez au froid environ 30 minutes.
3. Dressez les tranches de truite dans une assiette froide et décorez d'un petit bouquet de laitue multicolore, quelques herbes et fleurs comestibles.
4. Juste avant de servir, versez un filet d'huile sur vos tranches de truite fraîche. La chair du poisson s'imbibera des parfums de cette huile et sera prête à être dégustée dans quelques instants.

Vin d'accompagnement suggéré : Chardonnay Wyndham Bin 222, Australie 2002. Bon appétit !

Hôtel Gouverneur Québec, 3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy.
Tél. : 651-3030.



Pour rendre ces cadeaux encore plus attrayants, il suffit de faire de l'emballage un des aspects essentiels du cadeau.

DÉCOUVERTES

Place aux cadeaux gourmands faciles à cuisiner

Depuis quelques années, une nette tendance de fond se dessine à l'approche des Fêtes. Les séances frénétiques de magasinage pour trouver les étrennes parfaites font place au désir de partager des moments significatifs avec les proches. Alors, pourquoi ne pas commencer le mois de décembre en cuisinant en groupe des cadeaux de Noël gourmands tout simples? Belle manière de faire un pied de nez à la surconsommation tout en s'amusant...

Quand mon ami Régis est arrivé chez moi les bras chargés de petits pots remplis de ses délicieuses terrines, confitures et gelées maison en guise de cadeau, j'ai été submergée par l'émotion. Au lieu de la traditionnelle bouteille de vin, il avait pris le temps de cuisiner pour son amie Anne, sachant que je n'avais pas une minute à moi pour m'offrir ce luxe. C'est là que j'ai compris que, s'il y a un cadeau inestimable à faire à ceux qu'on aime à Noël, c'est bien celui-là : leur offrir du temps. Du temps volé à nos vies à 100 à l'heure ; du temps pour échanger, partager, s'amuser...

Voici quelques recettes de cadeaux de Noël comestibles et très faciles à faire à offrir à vos proches pour la période des Fêtes. Et rien ne vous empêche de faire de ces après-midi de cuisine un événement communautaire qui deviendra le prélude à une soirée fort réussie...

EMBALLAGES ATTRAYANTS

Pour rendre ces cadeaux de Noël gourmands encore plus attrayants, il suffit de faire de l'emballage un des aspects essentiels du cadeau : on met un paquet de noix épicées dans un joli plat de porcelaine avec une recette de pain aux fruits (c'est le moment de sortir vos trésors de famille !), un casse-noix et quelques friandises.



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

La recette de soupe aux lentilles à l'indienne est placée dans un bocal de verre, puis dans un panier dans lequel on a ajouté deux bols à soupe, des craquelins gourmet et des petits sachets d'épices supplémentaires. On enroule sa bouteille d'huile de champignons sauvages dans une nappe ou un joli linget à vaisselle garni d'une boucle.

Où si on n'a pas le temps de cuisiner, on peut carrément créer des paniers de Noël gourmands en plaçant dans un contenant de cuisine (bol, passoire, assiette inusitée, refroidisseur à vin, jarre à biscuits, plat allant au four) les éléments du cadeau : pâtes d'olives ou d'anchois, pesto, tartinades, thés, confitures, mélange à biscuits fait maison, sauce à l'italienne, pâtes gourmet, huiles ou vinaigres fins, éléments magnétiques rigolos pour le frigo, petits ustensiles de cuisine, serviettes de table, bougies, chocolats à l'érable, terrines faites par nos artisans, bouteille de cidre de glace ou de liqueur d'érable du Domaine Acer, etc.

L'effet visuel sera frappant, et votre cadeau, tout à fait unique... Et avec l'ouverture du Marché de Noël, dans le Vieux-Port de Québec, vous ne serez pas en peine pour trouver de quoi garnir vos paniers gourmands !

À LIRE AUSSI :

■ Les recettes d'Anne Desjardins Page H 2



METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

Faire le métier de la boulangerie, c'est avoir les mains dans la farine dès les premières heures du matin. C'est humer le bon pain frais à la sortie du four. C'est la manipulation quotidienne et délicate de cet aliment à la croûte savoureuse et à la mie tendre. Baguette, flûte, ficelle, bâtard, rond, miche... Pain à la farine de blé intégrale, pain santé, pain au levain ou à la levure. **Brun blé entier, mie blanche, croissant doré.**

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

LA MÈRE MICHELLE

651-7645

BANC D'ESSAI



Croustilles de maïs biologique

QUE PASA

Avec les Fêtes qui approchent, on commence à s'approvisionner en grignotines de toutes sortes. Bien que riches en matières grasses, ces croustilles de maïs sont beaucoup moins nocives pour la santé que celles des marques les plus populaires parce qu'elles ne contiennent pas de gras hydrogénés. Cuites dans l'huile de canola de première qualité, elles sont composées de grains entiers de maïs de culture biologique certifiés exempts d'OGM. Leur contenu en sodium est beaucoup plus faible. Elles sont minces, très craquantes et leur teneur réduite en sel est vraiment un sérieux atout au plan du goût. Enfin, parce qu'elles contiennent tout le grain du maïs, elles ont une saveur beaucoup plus affirmée. Un produit très intéressant créé par une jeune entreprise familiale de Colombie-Britannique. Disponible chez Costco et dans certains magasins d'alimentation naturelle. A.D.

Câpres non pareilles

CIE RENOIR



Les câpres sont le bouton floral pas encore éclo du câprier et on les utilise comme condiment. Ces dernières années, elles ont acquis une renommée croissante

avec la mise en valeur de la cuisine méditerranéenne, dans laquelle elles sont omniprésentes. Toujours conservées dans la saumure et le vinaigre pour préserver leur goût, elles sont excellentes dans les salades, avec le poisson, les plats mijotés, les pâtes ou le riz. Originaires d'Espagne, elles donnent beaucoup de personnalité aux plats qu'elles agrémentent. On en distingue sept variétés, selon leur grosseur : surfines, capucines, capotes, fines, grosses Gruesas, hors calibre. Mais ce sont les non-pareilles qui sont les plus petites et les plus délicates, celles que les amateurs sérieux préfèrent. Celles de la compagnie montréalaise Renoir sont de la meilleure qualité. Un autre incontournable pour la période des Fêtes. Disponible dans toutes les épiceries. A.D.

Huile de noisette

ORPHÉE



L'huilerie québécoise Orphée offre sur le marché une gamme d'huiles biologiques de première qualité, dont certaines sont fabriquées à partir d'oléagineuses cultivées au Québec, comme le chanvre, le tournesol ou les pépins de courge. Si ses huiles d'olives extra-vierges ont fait la réputation de la maison, d'autres moins connues méritent vraiment qu'on les découvre. C'est le cas de cette huile de noisette, qui est une des plus goûteuses que j'aie eu l'occasion de déguster. Quelques gouttes dans une salade de roquette ou d'endives transformeront celle-ci en festin. Les noix sont achetées en France directement auprès d'un producteur artisan ami de la famille Bélanger, propriétaire d'Orphée. L'arôme des noisettes est intégralement préservé et a une grande subtilité. À redécouvrir d'urgence, surtout si vous en avez assez de l'huile de truffe blanche... Exceptionnel ! Disponible dans plusieurs épiceries et magasins d'alimentation naturelle. A.D.

RECETTES

Petite pensée pour les Fêtes

ANNE DESJARDINS
Collaboration spéciale

Noix grillées épicées des soirs de fête

Pour six tasses de noix. Se conservent de deux à trois semaines dans un contenant hermétique

INGRÉDIENTS

500 ml (2 t)	d'amandes entières nature
500 ml (2 t)	de pacanes nature
250 ml (1 t)	de noix de Grenoble nature
250 ml (1 t)	de noix du Brésil (ou autres, au goût)
20 ml (4 c. à thé)	de sauce Worcestershire
45 ml (3 c. à s.)	d'huile d'arachide ou de tournesol
20 ml (4 c. à thé)	de sucre
15 ml (1 c. à s.)	de tamari
5 ml (1 c. à thé)	de poudre de chili
5 ml (1 c. à thé)	de moutarde en poudre
5 ml (1 c. à thé)	de cannelle moulue
5 ml (1 c. à thé)	de graines de céleri
5 ml (1 c. à thé)	de cumin en poudre
1	pinçée de clou de girofle moulu

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Dans un grand bol, mélanger les noix, le tamari, l'huile, le sucre et les épices. Bien enrober le tout. Laisser reposer au moins 20 minutes en remuant de temps en temps. Étaler les noix (sans les faire se chevaucher) sur une plaque à revêtement antiadhésif. Cuire au four 25 à 30 minutes, en remuant toutes les cinq minutes. Attention de ne pas les laisser brûler !
2. Refroidir complètement (deux heures) sur leur plaque avant de les mettre dans des bocaux de verre.

Granola maison

Pour 12 tasses de granola environ

INGRÉDIENTS

8 tasses	de gruau à cuisson rapide
250 ml (1 t)	de sirop d'érable
60 ml (1/4 t)	d'huile de tournesol
10 ml (2 c. à thé)	de cannelle en poudre
une	pinçée de muscade râpée
une	pinçée de clou de girofle en poudre
250 ml (1 t)	de noix d'acajou nature
250 ml (1 t)	de graines de tournesol nature
250 ml (1 t)	de canneberges séchées sucrées
250 ml (1 t)	d'abricots séchés hachés

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Mettre le gruau dans un grand bol de verre qui supporte la chaleur. Dans une tasse à mesurer, verser le sirop d'érable, les épices et l'huile de tournesol. Fouetter à l'aide d'un fouet métallique ou d'une fourchette pour bien mélanger. Verser ce mélange sur le gruau et bien remuer pour enrober parfaitement. Laisser reposer une dizaine de minutes.
2. Mélanger de nouveau, puis répartir sur des tôles à biscuits antiadhésives. Mettre au four une vingtaine de minutes en remuant une fois en cours de cuisson. Sortir du four, remettre le granola dans le bol de verre. Ajouter les noix d'acajou et les graines de tournesol. Mélanger pour enrober parfaitement.
3. Répartir de nouveau le granola sur les tôles antiadhésives et remettre au four une quinzaine de minutes en remuant une fois en cours de cuisson. Sortir le granola du four. Incorporer les canneberges et les abricots. Brasser délicatement. Laisser refroidir sur la tôle à biscuits avant de mettre dans des bocaux de verre. Se conserve un mois.

Mélange à soupe aux lentilles et cari

Pour quatre cadeaux gourmands

INGRÉDIENTS

1 kg (4 t)	de lentilles vertes séchées puis triées
1 kg (4 t)	de lentilles brunes séchées puis triées
500 ml (2 t)	de riz basmati indien blanc
120 ml (8 c. à s.)	de curcuma
60 ml (4 c. à s.)	de cumin en poudre
60 ml (4 c. à s.)	de graines de coriandre
60 ml (4 c. à s.)	de graines de moutarde
60 ml (4 c. à s.)	de graines de céleri
30 ml (2 c. à s.)	de graines de cardamome



Un mets bien emballé sous le sapin

30 ml (2 c. à s.)	de graines de fenouil
120 ml (8 c. à s.)	de persil séché
60 ml (4 c. à s.)	de sel de mer
250 ml (1 t)	de légumes séchés en flocons cubes de bouillon de légumes biologiques enveloppés séparément

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger les lentilles, après avoir pris soin de bien les trier.
2. Dans un autre récipient, mélanger le sel, toutes les épices (sauf les légumes séchés), avec le persil. Mettre les épices dans quatre petits sachets de plastique noués avec une jolie boucle. Faire la même chose avec le riz basmati. Répartir de la même façon les légumes déshydratés.
3. Placer ensuite dans quatre jolis bocaux de verre le quart des lentilles, un sachet d'épices, un autre de riz basmati et un troisième de légumes déshydratés. Ajouter assez de cubes de bouillon de légumes biologiques pour que le mélange, une fois reconstitué, donne 12 tasses de bouillon. Fermer hermétiquement les bocaux. Ajouter sur un joli carton la recette de soupe aux lentilles, que voici.

Soupe aux lentilles

12 à 14 portions

PRÉPARATION

1. Faire revenir à feu moyen dans 45 ml (3 c. à s.) d'huile végétale un oignon, une carotte et une branche de céleri hachés pendant cinq minutes. Ajouter les lentilles et les épices à feu moyen en remuant constamment et cuire pendant cinq minutes supplémentaires. Ajouter les légumes déshydratés, le bouillon en cubes, 10 à 12 tasses d'eau. Amener à ébullition à feu vif.
2. Baisser le feu et laisser mijoter à découvert pendant 20 minutes. Ajouter le riz basmati et laisser cuire environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles et le riz soient tendres. Avant de servir, on peut ajouter deux tasses d'épinards frais hachés à la soupe, si désiré.

Huile aux champignons sauvages

INGRÉDIENTS

1 litre	d'huile de pépins de raisins
45 g	de champignons sauvages séchés en sachets
5	branches de thym séchées
une trentaine	de grains de poivre
250 ml	d'huile d'olive extravierge

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'huile de pépins de raisins mais sans l'amener au point d'ébullition. Ajouter les champignons sauvages, le thym et les grains de poivre. Verser dans un grand bol de verre, couvrir et laisser refroidir à la température de la pièce. Transférer ensuite cette huile parfumée dans de jolies bouteilles de verre dans lesquelles vous mettrez une branche de thym séchée, puis quelques grains de poivre. Remplir les bouteilles aux trois quarts. Terminer avec l'huile d'olive extravierge. Sceller et laisser infuser dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.

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

Le Truffé PÂTISSERIE - TRAITEUR

2300, boulevard Père-Lelièvre Duberger
Téléphone : 418 681-3384

- PAIN CUIT SUR PLACE
- PÂTISSERIE NOUVELLE, CHOCOLAT MAISON, FROMAGE, CHARCUTERIE, SALADE MAISON
- TRAITEUR

www.lettruffe.com



ABONNEZ-VOUS LE SOLEIL 686-3344 1 866 686-3344

Que mijote? Marie-Josée

L'art des beignes!

Vous savez sans doute déjà qu'il existe plusieurs façons de faire de bons beignes maison, à commencer par la recette de pâte mais aussi par le mode de cuisson. Je vous propose donc le résumé suivant.

Selon la recette retenue, soit la pâte liquide ou la pâte roulée (la quantité de farine requise vous aidera à le déterminer), vous verserez dans l'huile

chaude le beigne au moyen d'un distributeur ou bien vous découperez la préparation à l'emporte-pièce. Mieux encore, vous pourriez cuire la recette au four dans un moule à beignes (fort simple, elle vous est fournie gracieusement sur l'emballage). Cette recette n'a que peu de variantes avec celle de nos aînés, mais vous permettra de réaliser de délicieux beignes en toute sécurité et en toute santé!

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

Marie-Josée Roy propriétaire de Pom Pom

Estouffade d'endives
Tourte au canard
Tourte suisse
Tourtière au porc
Pâtés bœuf et rognons
Aspics variés
Remoulade de crevettes au saumon fumé
Boudin blanc
Médailon de foie
Lucullus d'oie au porto
Koulibiac
Foie gras de canard au torchon
Confit de canard
Gâteaux de canard confits
Cassoulet de canard confits
Cachon de lait
Faisan farci/Pintade farcie
Ballottine de volaille
Verritable foie gras de canard
Verritable foie gras d'oie

158 variétés de fromages

Pains cuits sur place : pain savoyard, pain champêtre, pain au levain, pain intégral, pain de seigle.

Pour un meilleur service, veuillez s'il vous plaît donner vos commandes à l'avance.

Service de livraison (10 personnes et plus)

Les Délices de Picardie vous souhaitent de Joyeuses Fêtes!

AUX DÉLICES DE PICARDIE

Nous sommes ouverts 7 jours / semaine.

Traiteur - Pâtisserie - Fromages - Charcuterie
Mme Annette Boufford, présidente
1292, rue Maguire, Sillery
Tél. : (418) 687-9420
Télex : (418) 687-3305

METROPOLITAIN
EDDIE SUSHI BAR

vous propose en décembre un Souper Dégustation pour 2

Vous courez la chance de gagner un Souper pour 2!

Le souper inclut:

- 2 soupes
- Saumon Tempura
- Salade Kampachi
- 6 mxx de Maki de thon épicé et avocat
- 4 mxx de Maki du chef
- 2 mxx de Sushi de thon
- 2 mxx de Sushi de saumon
- 1 portion de "blue fin", thon flambé accompagné d'une sauce spéciale
- 1 gâteau royal pour 2 personnes
- thé ou café
- 85\$ + taxes et service

649-1096
1188, av. Cartier

*Le tirage aura lieu le 31 décembre 2003. Fermé les 25 décembre et 1er janvier. Ouvert le 24 décembre jusqu'à 20 heures.

Pour les commandes à apporter, prière de commander d'avance! Merci à notre clientèle!

www.cyberpresse.ca

2 POUR 1

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

Valide jusqu'à: 12 JANVIER 2004

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

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

Les 12 travaux de Carmella

Cette fine cuisinière nous livre ses trucs pour réussir la pâte à pizza, à beigne ou à gnocchis

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Vendredi matin, les patates bouillent déjà à grande eau quand j'arrive chez Carmella vers les 10 h. C'est que le vendredi, jour de boulangerie, elle pétrit son pain ainsi que sa pâte à pizza pour la semaine. Depuis près de 30 ans que je la connais, ce petit bout de femme énergique enfourne également lors du jour « saint » deux ou trois tôles de ses fameux biscuits à l'orange fraîchement pressée. Un biscuit que gamine j'adorais tremper dans un thé brûlant ou un lait chaud sucré au miel.



Pétrir, la pâte à gnocchis sera façonnée en fins cylindres.

Dès le début de l'Avent, notre mamma italienne met la machine en mode accéléré pour arriver à Noël en même temps que tout le monde. Nappée en blanc, sa table de cuisine sert alors de séchoir aux pâtes fraîches qui reposent à côté des gâteaux démolés qui refroidissent lentement. Un coin de la table reste toutefois libre au cas où de la visite imprévue viendrait boire un espresso bien serré. Et ça sonne toujours à sa porte ! D'où un plat en argenterie garni en permanence de biscotti et de gaufrettes à mouiller dans le café. Café à ne jamais refuser au risque d'offenser notre hôtesse qui vous accueille comme le p'tit Jésus.

Originaire de Conenza, dans le sud de l'Italie, Carmella est arrivée à Québec en 1959 avec sa famille gardée unie par sa mère, une veuve courageuse. Devenue femme de restaurateur, mère de cinq enfants et de leurs amis, notre amie s'est donné depuis pour mission de replumer le monde entier toujours trop maigre à son goût. Ainsi, celle que vous ne verrez jamais assise à table mitonne une cuisine familiale la plus respectueuse possible d'une tradition transmise de mère en fille. Si elle a dû adapter sa cuisine quotidienne à la mode d'ici pour satisfaire sa maraîche de « Québécois », elle respecte religieusement les recettes des gnocchis et des beignets.

Ideales pour nourrir une grande famille, ces spécialités italiennes ne coûtent rien à préparer, m'explique-t-elle, sinon quelques heures de votre temps. Outre la farine et la purée de pommes de terre, l'ingrédient primordial est l'instinct, car les quantités sont aléatoires. Vous devez donc mettre — c'est le cas de le dire — les mains à la pâte pour le sentir changer sous vos doigts jusqu'à la consistance désirée.

Carmella ne tarde d'ailleurs pas à pester contre la dureté des gnocchis ensachés sous vide qui sont vendus dans les épiceries. S'ils sont de qualité « acceptable », il n'en reste pas moins que leur pâte est montée à base de poudre de pommes de terre qui

ne remplacera jamais les propriétés « magiques » d'une purée maison.

Le presto ne chante plus ! Pendant que j'écrase au pilon les pommes de terre blanches, cultivées biologiquement par son mari Franco, Carmella renchérit sur l'importance de les cuire avec leur peau et de ne pas les rincer pour éviter qu'elles n'absorbent l'eau de cuisson. A la purée, qui sera la base de nos deux recettes, elle n'ajoute que du sel. Aucun liquide ou alors un trait de lait tiède, si vous insistez. « N'ayez pas peur de saler », rajoute l'experte. Pendant que la purée refroidit, elle préchauffe son four à 150 degrés pour l'éteindre une fois la température atteinte. La pâte à beignes y reposera deux heures.

La purée enfin froide — une consigne à respecter sinon la pâte sera molle et difficile à manipuler —, préparons nos beignes. Tandis que je mouille une cuillère à table de levure d'un double volume d'eau tiède, Carmella incorpore dans un bol à mélanger la moitié de la purée — l'autre part est réservée pour les gnocchis, les œufs battus préalablement et de la farine. Dans l'intervalle, la levure gonflée sera ajoutée à cette pâte que vous salez de nouveau. Puis, nous incorporons encore de la farine jusqu'à ce que la pâte soit sèche, mais conserve son élasticité. L'huile de bras entre alors en jeu.

Sur sa planche à pain (que Carmella ne trouve pas très photogénique pour la visite du SOLEIL !), nous pétrirons une bonne dizaine de minutes la boule de pâte en cinq pains qu'elle dépose dans un saladier en les « bénissant » d'une croix de pâte et d'un linge humide. Un rituel, dit-elle humblement, pour remercier Dieu de mettre du pain sur sa table.

Pendant que la pâte à beignes repose au four, nous prenons l'autre part de purée que nous apprêtons pareillement sans toutefois ajouter de levure. Pétrie, la pâte à gnocchis sera façonnée en fins cylindres que nous couperons en petits morceaux. Carmella les roule alors sur le dos d'une fourchette pour les strier en guise de finition. C'est prêt. Ne reste qu'à les pocher à

l'eau en ébullition. Une fois flottants à la surface de la marmite, ils sont cuits. Servez-les sans plus tarder nappés de sauce tomate. Évidemment, le parmesan râpé est de mise.

« Mangia, mangia », m'ordonne Carmella pendant qu'elle sculpte la pâte à beignes, levée depuis, en rond et autres formes cubistes avant de les plonger dans une huile végétale bouillante. Se gonflant sous la chaleur comme la grenouille de la fable de La Fontaine, les beignets sont cuits une fois dorés des deux côtés.

Chauds, vous les dégustez en les trempant dans du sirop d'érable. Tièdes, vous les saupoudrez de sucre glace. N'écoutez que son grand cœur, notre cuisinière glisse sur son ton de *mamma-poule* que la pâte sans sucre de ses beignets convient aux personnes diabétiques. « Écris-le, c'est important ! » Ah, Carmella ! Tout ce que j'ai le goût d'écrire, c'est que tes beignes sont bons pour le monde entier !



Sur sa planche à pain, Carmella prépare sa pâte.



Sculpter la pâte demande beaucoup de dextérité.



Les beignets sont cuits des deux côtés.

RECETTES

INGRÉDIENTS DES BEIGNES

(2 douzaines)

8	pommes de terre blanches moyennes
	farine blanche tamisée
1	gros œuf ou 2 œufs
1 cuillère à table	de levure
	sel
	huile végétale pour la cuisson

INGRÉDIENTS DES GNOCCHIS

(4 personnes)

8	pommes de terre blanches moyennes
	farine blanche tamisée
1	gros œuf ou 2 œufs
	sel

La Granella
cadeau Noël
2/1 sur table d'hôte
(Du dim. au jeudi, après 17h)
Jusqu'au 30 décembre
Chick taouk • Fruits de mer
Couscous • Mezze

WASABI • SUSHI • BAR
WASABI
SUSHI-BAR
20\$ + tx POUR 20 MCX
4 nigiris, 5 futomakis, 5 uramakis, 6 hosomakis
40\$ + tx POUR 40 MCX
8 nigiris, 10 futomakis, 10 uramakis, 12 hosomakis
80\$ + tx POUR 80 MCX
17 nigiris, 25 futomakis, 20 uramakis, 18 hosomakis
3663, du CAMPANILE
650-4660

Le Postino vous propose
Une promenade gourmande en 6 escalas
Incluant apéro, vin et digestif
29.95\$ à 39.95\$
Heures d'ouverture des fêtes :
Mercredi 24 déc. 7 h - 14 h
jeudi et vendredi 25 et 26 déc. 16 h - 22 h
Samedi 27 déc. au mardi 30 déc. 10 h - 22 h
Mercredi 31 déc. au dimanche 4 janv. FERMÉ
Service de traiteur
647 0000 296, St Joseph Est

VOISIN DU GRAND THÉÂTRE
le mercredi DÉJEUNERS À LA CARTE
le dimanche de 10 h à 15 h
Plus de 15 choix de plats
RÉSERVEZ POUR LA SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE
MENU GASTRONOMIQUE
7 services Musiciens latinos
333 Saint-Amable
Complexe Saint-Amable
Valet-stationnement gratuit en soirée
RÉSERVATIONS : 418-692-4747

Faites bonne chère...
Gâtez parents et amis!
5^e édition cadeaux artisanaux
Le Marché de Noël
OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 À 18 HEURES
du 4 au 31 décembre 2003 (fermé les 25 et 26 déc.)
2 heures de stationnement gratuit
Servez les produits fins du terroir québécois à vos invités
Alcools, vins, cidres et autres liqueurs exquises
Fromages affinés d'ici, charcuteries fines régionales et produits de la mer
Gourmandises sucrées: pâtisseries, confitures, chocolats, produits à base de miel, d'érable, de pommes, de canneberges, etc.
Et autres délices pour gourmets et gourmands: condiments, conserves, moutardes, légumes frais, huiles parfumées, etc.
Les beaux objets cadeaux faits main
Vous serez fiers d'offrir céramiques, huiles essentielles, fleurs coupées séchées, articles tricotés ou tissés avec goût, bijoux et quantité d'autres cadeaux originaux!
Pour le plaisir des petits et grands...
Ambiance des fêtes, spécialités en dégustation, musiciens de rue et amuseurs publics
Site officiel: parcours-gourmand.com
LE MARCHÉ DE NOËL
160, Quai St-André, Québec
Téléphone: (418) 692-2517
CITE 107.5 FM LE SOLEIL Québec

CRITIQUE



LE PASTEL

Concerto majeur d'éloges

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ C'est connu, l'histoire se répète! Un de nos coups de cœur parmi toutes les « palpitations » ressenties en 2003 va à un restaurant qui célèbre la chaleur de la cuisine du sud de la France comme c'était le cas l'an dernier. Au Mesclun succède Le Pastel, qui soufflera sa première chandelle le 10 décembre à Limoilou.

Écrivaine s'adonnant aux plaisirs sensuels, Colette affirmait que « cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large ». Concluons qu'il a la tête bien faite Victor De Lima, ce jeune chef qui, à mi-service, vient saluer ses clients en salle et écouter bien humblement leur concert d'éloges comme si nous l'entretentions à propos d'un confrère étoilé Michelin. Quant au cœur, il lui en faut un grand pour boulanter quotidiennement son pain de ses blanches mains — nous avions attribué d'ailleurs le mérite de son pain complet à l'excellente Fourcée Bio.

La mère de Claudine ne citait pas la patience parmi les vertus gastronomiques. Notre hôte en déploie beaucoup en réduisant bouillons et jus d'os pour préparer les fonds qui lui serviront à monter ses sauces. Les mots poudre, sachet et instantané sont rayés de son vocabulaire. Ainsi, Le Pastel — du nom d'une plante à la fleur jaune — régalé d'une cuisine de l'artisan qui sent bon l'anis, le basilic et le pistou.

À la proposition du pays de Coagne — un menu cinq services —, nous adhérons donc en nous accrochant à la définition du savant Robert à propos de ce pays imaginaire « où l'on a tout en abondance ». Sauf que bien réel, Le Pastel offre tellement que nous supplions notre serveur de diviser par deux les portions!

Buvant de l'eau embouteillée en savourant un genre de mouclade apéritive froide (moules en sauce crème) en guise de mise en bouche, nous consultons la courte carte des vins — qui sera bientôt bonifiée. Le pinard choisi, no-

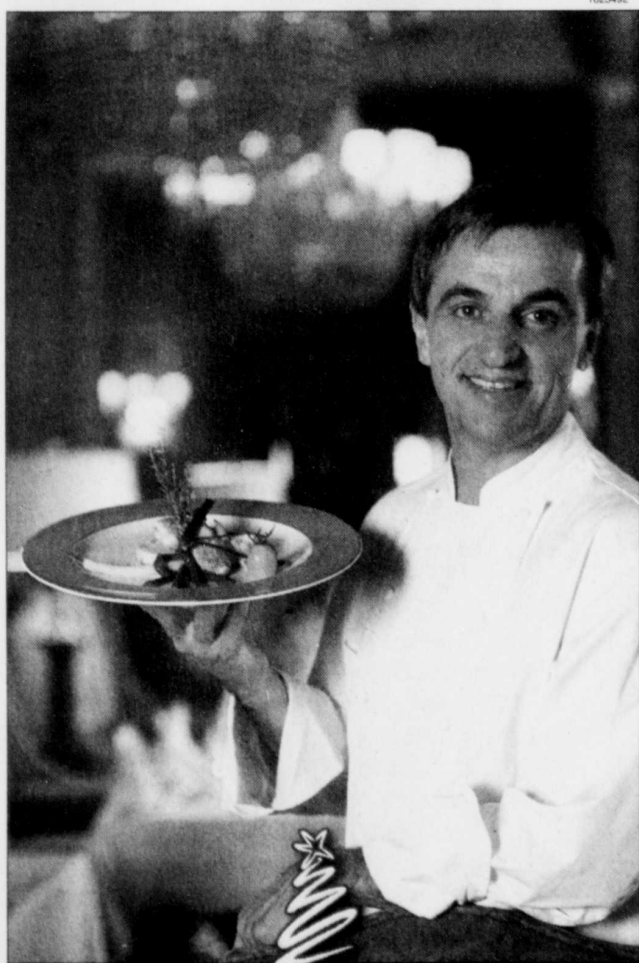
tre hôte ne tarde pas à nous apporter le feuilleté aux fruits de mer et la terrine d'aubergine aux pleurotes. En sauce homardine onctueuse, les poissons blancs et crustacés sont exceptionnellement tendres et la pâte au beurre du feuilleté est craquelante, dorée. Quant à la terrine — un caviar d'aubergine dressé en dôme —, des pleurotes sautées la chapeautent, lui apportant un contraste moelleux-croustillant très agréable. D'autant que la douceur de la purée d'aubergine se rehausse d'un coulis de tomates qui a la richesse d'une ratatouille passée au mélangeur. Fameux!

Sur cette lancée euphorisante, nous poursuivons avec une seconde entrée de médaillons de lotte au vin rouge et d'un millefeuille de poissons. Bien charnus, les morceaux de lotte en forme de pétoncle géant sont cuits sans excès et leur mariage avec une sauce vineuse bien délicate s'avère un franc succès. Étagé de chips de pâte phyllo frite et d'escalopes de thon rouge et de saumon, le millefeuille attire les mêmes compliments quant à la cuisson des poissons. Des gambas découpées en demi-lune couronnent l'édifice mouillé de gouttes d'une huile persillée.

À la suite d'une pause digestive sous le signe d'un granité rafraîchissant au muscat et curaçao, nous croisons de nouveau la fourchette avec un râble de lapin. Farci de petits légumes, la viande délicate a été bardée avec soin pour qu'elle ne sèche pas. Sa sauce, un jus d'olive crémé, a presque un parfum d'artichaut. Nappé d'une sauce veloutée d'une noix de foie gras, le mignon de porc aux morilles éblouit autant que l'élégance du napoléon de courgettes et tomates (un tian à la verticale) présenté en accompagnement végétarien.

Allumons donc un lampion à la prospérité de ce chef talentueux et de son associé Réal Mercier, qui assure le service avec bagout.

RESTAURANT LE PASTEL
1990, 18e Rue, Québec
Téléphone : 663-9090
Type de cuisine : sud de la France
Table d'hôte du midi à 9,95\$ ou 13,95\$ comprenant café et dessert
Table d'hôte du soir de 21,95\$ à 42,95\$
Ouvert du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h et de 17 h à 21 h. Le samedi de 17 h 30 à 21 h. Fermé les dimanches et lundis.
Bouteille de vin à compter de 24,95\$
Stationnement : dans la rue



Les Fêtes chez vous...
comme au Château!

Nous préparons la dinde, vous faites les invitations. Profitez pleinement des festivités du Temps des Fêtes en offrant à vos invités la tradition de Noël à la manière du Château. Un festin complet pour 4 personnes, comprenant la dinde et les accompagnements, couronné de la traditionnelle et délicieuse bûche de Noël, le tout sortant des cuisines de notre chef exécutif, Jean Soulard.

129\$ pour emporter, plus taxes
149\$ livraison incluse, plus taxes

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

Pour renseignements : (418) 692-3861

Restaurant **Ex-Orient**
APPORTEZ VOTRE VIN

Fine cuisine vietnamienne japonaise cambodgienne

MENU DU JOUR à partir de **5,95\$**

TABLE D'HÔTE 18 choix un seul prix **14,95\$**

MENU GASTRONOMIQUE à partir de **38,95\$**
5 services (pour 2 personnes)

Réservez tôt pour la période des Fêtes
Prix spécial pour les groupes. Informez-vous!

411, Saint-Vallier Ouest, Québec 523-0909

Tous les mardis, mercredis et jeudis soir, **9,99\$**
CHOIX DE 3 COMBINAISONS

Portofino
BISTRO ITALIANO
Pizza, pasta et frutti di mare

FÊTER AU PORTOFINO... UNE TENDANCE À LA MODE!

De gauche à droite : Christiane Vaugeois de Holt Rentrev, James Monti du Portofino, Lily Duchesne, gagnante du mois d'octobre

Madame Lily Duchesne, apparaissant sur cette photo en compagnie de Madame Christiane Vaugeois de Holt Rentrev et de James Monti propriétaire du Portofino, est l'heureuse gagnante pour le mois d'octobre de cette promotion qui s'adresse à tous ceux qui soulignent une fête ou un événement au Portofino. Madame Duchesne a mérité une carte à puces de 200\$ offerte par Holt Rentrev; en plus de devenir éligible (1 personne sur 12) au tirage de fin d'année d'un voyage pour deux en Italie. Promotion réalisée en collaboration avec CTF-FM 107.5. Impressionnez vos invités en les conviant au Portofino, 692-8888

54, rue Couillard, Vieux-Québec, Vallet de stationnement **692-8888**

CHAMPAGNE POUR
TOUT LE MONDE

Le Château Frontenac deuxième meilleur employeur du Québec

Noël avec les enfants au Manoir Richelieu

■ L'hôtel Fairmont Le Château Frontenac se classe au deuxième rang des meilleurs employeurs du Québec, selon le palmarès 2003 du numéro d'octobre du magazine Affaires Plus, dans la catégorie 200 à 499 employés (l'hôtel était l'unique entreprise de la région de Québec dans cette catégorie). L'enquête, menée en collaboration avec la firme de ressources humaines Watson Wyatt, vise à reconnaître les meilleures pratiques de gestion des ressources humaines au sein des entreprises à partir de l'opinion et du témoignage des employés eux-mêmes.



Pierre Champagne
PChampagne@lesoleil.com

■ Pour les tout-petits, le Club des Amis du Fairmont Le Manoir Richelieu a préparé pour le temps des Fêtes des activités en tous genres : bricolage, chasse aux trésors, baignade, jeux aquatiques, rallye, patinage, cinéma, etc. Le Forfait de Noël est offert à partir de 399\$ et Le Forfait du Nouvel An à partir de 529\$ par nuit, pour deux personnes. Gratuit pour les enfants de 5 ans et moins. Le dîner du soir au restaurant 4 diamants Le Charlevoix est également offert avec un supplément de 40\$. Pour plus d'information ou réservations, (418) 665-3703, sans frais le 1 800 441-1414 ou www.fairmont.com.

Hervé Labarre quitte la barre

■ L'un des chefs cuisiniers les plus renommés de la région de Québec durant les années 70-80, Hervé Labarre, a décidé de prendre sa retraite et de ranger ses couteaux. « Avec une émotion profonde, je me dois de vous informer que je quitte ma vie de cuisinier-restauteur. La fatigue et les divers malaises physiques que je ressens depuis quelques années ont pris le dessus sur mon entêtement à vouloir continuer... » a écrit le chef Labarre dans un communiqué remis à la presse il y a quelques jours. Hervé Labarre s'était d'abord fait connaître comme chef-proprétaire du restaurant L'Ancêtre, dans le Vieux-Québec. Après diverses péripéties, il avait déménagé son Ancêtre sur la 1re Avenue puis, au début de ce nouveau millénaire, il l'avait converti en restaurant italien et rebaptisé Da Firenze en l'honneur de sa petite-fille Florence. Mais le Da Firenze ne fermera pas puisqu'il a été acquis par le chef Denis Gaudreault.

Première en Belgique

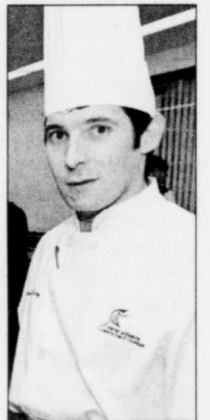
■ Après avoir complété avec succès, l'an dernier, une formation en sommellerie au Centre intégré en alimentation et tourisme, Odette Harvey, originaire de Baie-Comeau, s'est rendue en France avec son conjoint afin de visiter quelques vignobles et de découvrir certains aspects de la fabrication du vin. Lors de son séjour, Mme Harvey, véritable passionnée du vin, en a profité pour mesurer ses connaissances en participant à un concours qui réunissait de nombreux connaisseurs de France et de Belgique. Grand bien lui en fit. Elle s'est classée première et a ainsi mérité une croisière gastronomique de quatre jours sur le Rhin en octobre 2004.

Les recettes de la Maison Michel-Sarrazin

■ Les neuf succursales RBC Banque Royale de la région de Québec ont lancé le Livre de recettes de la Maison qui comprend, entre autres, des recettes concoctées par le grand Chef Jean Soulard. Une partie des « recettes » est remise à La Maison Michel-Sarrazin qui offre gratuitement des soins palliatifs aux gens atteints de cancer en phase terminale (Maison elle-même) ou avancée (le Centre de Jour) tout en assurant un soutien aux familles éprouvées.

Nomination aux Gémeaux

■ Le Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT) est fier d'annoncer la nomination d'un de ses enseignants en cuisine, Christophe Alary, au dernier gala des prix Gémeaux. Le chef Alary a animé les 26 émissions de cuisine *Les Marmitons* destinées aux enfants, diffusées sur TFO (télévision française de l'Ontario), Star Choice et Express Vu. Cette populaire émission de télévision est produite par Tout Écran qui est une maison de production de la ville de Québec. L'émission *Les Marmitons* a été l'une des cinq émissions retenues dans la catégorie jeunesse. En attendant la diffusion des épisodes sur nos écrans québécois, vous êtes invités à visiter le site Internet de l'émission: www.tfo.org/lesmarmitons



Le chef Christophe Alary

Le Collège Mérici honore ses meilleures élèves lors de la collation des grades

■ Lors de sa récente cérémonie de collation des grades des finissantes, le Collège Mérici a souligné l'excellence de ces finissantes, que des filles, en remettant la Médaille de la Gouverneure générale à Aurélie Chevanelle-Couture, et le Prix du Lieutenant-Gouverneur à Andrée-Anne Lavallée. Des entreprises de la région ont également souligné l'excellence des finissantes en remettant chacune des bourses de 500\$. L'Association des hôteliers de la région de Québec a remis une bourse à Andrée-Anne Cyr, finissante en gestion hôtelière. L'hôtel Loews Le

Concorde a souligné l'excellence de Marie-Claude Borja, finissante en gestion hôtelière. La fondation Bienvenue Québec a remis une bourse à Fannie Bernier, finissante en tourisme. L'Office du tourisme et des congrès a remis une bourse à Marika Perron, finissante en tourisme. Le Collège Mérici a remis une bourse à Annie Nolet, finissante en tourisme. Incursion Voyages a remis une bourse à Valérie Cossette, finissante en sciences humaines, profil international. Oui il y a aussi des garçons qui étudient à Mérici... mais ils se distinguent moins.



Les filles de Mérici se distinguent ces années-ci.

Un bonheur n'arrive jamais seul

Il y a de ces matins comme ça, où tout arrive en même temps. Parfois, ce sont les tuiles qui vous tombent dessus l'une derrière l'autre. À la première, on se dit que c'est le hasard. À la deuxième, on commence à se poser de sérieuses questions. À la troisième, on demande tout haut ce qu'on a bien pu faire ici-bas pour mériter tout ça. Et si ça se poursuit jusqu'à tard dans la nuit, on se dit que notre vie est finie et on supplie, à genoux et les mains jointes, tous les saints du ciel, tous les dieux existants, de trouver une autre victime, que l'on a déjà donné à la maison et au bureau et que trop c'est trop. Mais parfois aussi – assez rarement il faut le dire – les petits miracles s'empilent l'un après l'autre pour faire de votre journée un jour d'exception. Une première surprise, c'est agréable, une deuxième, c'est franchement étonnant. À la troisième, on n'en croit pas ses yeux, mais quand le quatrième cadeau fait son apparition, on se demande ce qu'on a bien pu faire pour mériter autant de bonnes choses d'un même coup et on tombe à genoux, excité, reconnaissant de tant de bonheur.

Je ne suis pas tombée à genoux parce qu'il y a encore trop de poussière au sol et encore quelques petits clous à la traîne et que je n'en peux plus de me salir ou de me torturer les « guiboles », mais je suis restée estomaquée une grande partie de la journée. Ça n'est pas vrai! Je rêve! Un cadeau du ciel. Ça n'est pourtant pas Noël! Ils sont tous venus. L'un après l'autre et parfois tous en même temps. Comme si tous les ouvriers qui œuvrent chez moi s'étaient donnés rendez-vous sans que je le sache. Comme s'ils avaient décidé de me faire la fête. D'abord Serge est arrivé tôt, comme à l'accoutumée. Il est en train de refaire l'isolation, le placoplâtre de la salle de lavage et bientôt, il va tirer les joints comme il le

fait si bien. C'est le régulier ces jours-ci. Il est calme, trouve les solutions et ne dit jamais que c'est impossible. J'aime le regarder travailler. Ses gestes relèvent du grand art.

Et puis, une heure plus tard, Donald, un ami aéroscopier qui est également ferblantier a débarqué alors que je ne l'attendais pas, avec ses morceaux de *stainless*. Il était là pour terminer le travail d'installation de la hotte. Travail qu'aurait dû compléter l'entrepreneur s'il ne s'était pas sauvé comme un voleur avec son dernier chèque en poche. Deux ouvriers en même temps, c'est presque un pléonasma.

Et puis, sur l'heure du dîner, alors que je savourais ma joie au lieu de m'alimenter des nourritures terrestres, Daniel et son père Léonard sont arrivés pour planter quelques clous, accrocher quelques cadres, monter un meuble avec instructions en japonais et en suédois. Je ne savais plus où me mettre, je ne m'entendais plus penser, mais ça m'était égal, la maison bourdonnait d'activités. Ils étaient partout à la fois, sciant, martelant, cognant, vissant. Et moi, j'étais au bord des larmes et j'admirais le tableau. Blanche Neige et ses quatre nains bricoleurs. Hi ho! Hi ho! Siffler en travaillant. Je savourais chaque seconde de ce brouhaha. Plus ils sont nombreux, plus ils travaillent, et plus vite cette maison retrouvera un semblant de calme et ressemblera à une vraie maison.

On dit bien qu'un bonheur n'arrive jamais seul. Eh bien c'est vrai. Et ce jour-là, ce jour béni des



Francine Ruel

Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

dieux, le bonheur a sonné à ma porte, accompagné d'une porte. C'était un livreur haut comme trois pommes. Et il avait besoin d'aide. Dans son camion, la fameuse porte française qui va remplacer sous peu la porte-patio, plus que désuète, attendait qu'on la tire du camion de chez Bolduc et Grégoire.

Le livreur, pas particulièrement costaud, mais fort quand même, avait besoin de bras pour descendre ce monument vitré. Ça adonnait bien puisque la maison était remplie d'hommes forts et qui connaissent la chanson. Hi ho! Hi ho! Siffler en travaillant. Ils ont surtout peiné, transpiré et sacré. Ces portes pèsent deux tonnes. Mais ils l'ont descendue du camion, et placée bien à l'abri du vent, en attendant.

Bien sûr que c'est en attendant! Vous imaginez-vous que parce qu'une maison est remplie à rabord d'ouvriers – très qualifiés – que les choses se font en criant lapin? Eh bien non! Ils terminent ce qu'ils ont à faire et après, après seulement, ils s'adonnent à l'urgence suivante. La porte attend dehors. Pourvu que la brise ne me la brise pas! On dit: Il faut qu'une porte soit ouverte ou fermée. Il faut d'abord qu'elle soit installée. Comment ils disent déjà? Patience et longueur de temps font plus que... En tout cas, je constate qu'une deuxième expression dit vrai. Après, un bonheur ne vient jamais seul, voilà que l'expression populaire a bien raison: Ma porte vaut son pesant d'or. À cause de son poids, mais surtout de son prix exorbitant.

Le jour déclinait lentement, le chat n'arrivait plus à s'installer pénard. Toujours déplacé, tout le temps dérangé. Un jour, il y a de cela, des millions d'années, quelqu'un a dit: Que la lumière soit! Et la lumière fut. Eh bien pas chez nous. Gros problème d'électricité dans la future salle de lavage. L'ouvrier avait beau jouer avec tous les pitons, vérifier le filage, pas une parcelle de lumière au bout du tunnel. C'est là, que les électriciens sont arrivés, sans crier gare, juste sur une *peanut*, comme par magie. Un peu comme lorsqu'on appuie sur un bouton. Petit geste magique qui nous sort de la pénombre. En fait, je les avais appelés la veille, mais ce n'est pas parce que tu appelles un électricien qu'il se pointe quand tu en as besoin. Et là, tout le monde s'est mis. C'est là aussi que j'ai failli éclater en sanglots d'un bonheur longtemps attendu. Tous les ouvriers se sont mis à chercher ensemble, le bobo. Chacun donnant son avis de spécialiste, proposant une solution, appliquant son expérience passée. Ils l'ont finalement trouvé le problème. Le gradateur, bien que neuf, était tout simplement défectueux.

On a pris un café, on a savouré le coucher du soleil – il décline très vite à ce moment de l'année – et l'on a tous convenu que cette demeure était formidable, en fin de compte. Malgré ses caprices et ses mystères. Ils sont tous repartis vers d'autres tâches et moi, j'ai passé, encore une fois, le balai et la vadrouille mouillée. La poussière était retombée. J'étais épuisée de bonheur.

Tous ceux qui m'ont dit, pour « m'étriver », que ma maison ne serait pas vraiment prête avant Noël, avaient bien raison. J'avais d'abord cru que ça serait pour l'Action de grâce, cette fête tant attendue. J'ai dû attendre celle des Américains pour pouvoir célébrer. Elle vient de passer. Ce sera pour Noël. Ho! Ho! Ho!

ENTREVUE

Une foi inébranlable

Le propriétaire du Casanova ne ménage pas ses efforts pour offrir une cuisine colorée

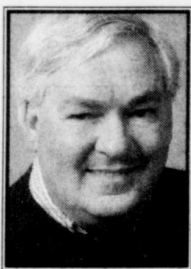
On dit généralement que pour se lancer dans la restauration, il faut notamment de la ténacité, le sens des affaires, le goût du travail et du courage. C'est encore plus vrai, semble-t-il, en ce qui concerne le propriétaire du restaurant Casanova, ouvert depuis le milieu de septembre à Sainte-Foy.

Michael Patterson est un immigrant syrien qui est arrivé au pays il y a plus de deux décennies alors qu'il travaillait sur un navire de la marine marchande. Au bout de quelques semaines au Canada, il réalise que son nom syrien est difficile à prononcer pour les gens d'ici et il croit que celui-ci constitue un handicap dans la recherche d'un emploi. Un changement de nom s'impose, conclut-il. C'est comme ça que Mohamed Alsayed devient Michael Patterson.

Il ouvre le Déli libanais à Place Laurier. Certaines personnes d'origine libanaise voient dans le choix du nom du comptoir alimentaire un outrage et reprochent vertement au propriétaire syrien d'avoir usurpé leur nationalité dans le but de faire de l'argent.

« La nourriture libanaise et la nourriture syrienne sont presque en tous points pareilles, explique aujourd'hui Michael Patterson. La seule façon de faire comprendre au client potentiel ce qu'il allait trouver chez nous, c'était de lui indiquer par le nom du comptoir qu'on servait une cuisine libanaise qu'il connaissait déjà, ce qui était aussi la vérité. » La tempête a duré quelques mois puis le Déli libanais a pris sa vitesse de croisière, conservée depuis.

Fort de cette expérience dans la restauration, Michael Patterson et sa conjointe, Martine Roux, dénichent sur le chemin Sainte-Foy, au début de mai dernier, un restaurant fermé depuis quelques mois, mais qui semble quand même avoir du potentiel. Après quelques négociations, ils l'achètent et commencent à élaborer des plans



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

pour le retaper. Malheureusement, en raison du boom de la construction, la main-d'œuvre fiable est rare et ils doivent se retrousser les manches et, tout en administrant leur comptoir de Place Laurier, entreprendre les travaux avec l'aide d'amis et de membres de la famille. On refait la peinture et la décoration, on perce des fenêtres, on sable les planchers ou on les recouvre de tuiles. Martine, qui a un talent pour la décoration, s'occupe de cette facette du chantier, et le frère de Michael, Abdul, qui possède quelques dons artistiques, cisèle des miroirs et peint des toiles pour décorer les murs.

Les travaux durent cinq mois. « Nous avions l'impression que ça ne finirait jamais », se rappelle le restaurateur qui souvent dormait sur les lieux afin de gagner du temps. Les journées de 17 ou 18 heures se multiplient et quelques actes de vandalisme perpétrés contre le futur restaurant viennent alourdir l'épreuve que Martine et Michael ont dû subir avant d'ouvrir leur établissement, il y a quelques semaines. Mais, pour Michael Patterson, qui en a vu d'autres, l'optimisme prend rapidement le dessus et les affaires se portent à merveille.

Avec sa cuisine multiethnique des pays du pourtour de la Méditerranée, le Casanova n'est en concurrence avec personne et avec tout le monde à la fois. On y trouve en effet les pâtes, les pizzas et les escalopes de veau de tout

bon restaurant italien. On apporte son vin comme dans un restaurant grec, ou on y déguste des brochettes et du shish taouk comme chez les Libanais (...et les Syriens). Quelques poissons et fruits de mer complètent cette carte internationale en compagnie des steaks au poivre et des filets mignons, notamment.

Le chef Laurent Michel, un Français qui est passé par Salzbourg, la Martinique et le restaurant Montego, avant d'arriver au Casanova pour l'ouverture, entend même ajouter du gibier au menu pour le temps des fêtes. « Nous souhaitons relever graduellement la carte d'un cran tout en gardant les prix au niveau actuel afin qu'ils demeurent abordables », explique-t-il.

Dans ce vaste restaurant d'environ 280 places, n'ayant plus rien à voir avec le Métaxa, qui occupait ce local précédemment, on réserve l'étage aux fumeurs et le rez-de-chaussée aux non-fumeurs – lorsqu'il y a affluence.

À chaque étage, la salle est divisée en de multiples sections avec des niveaux de planchers différents, ce qui rend l'endroit beaucoup plus chaleureux. Ici, le thème de la décoration sera italien, là il sera grec, ailleurs, libanais (ou syrien). Dans une pièce, une chute d'eau coule sur le mur, dans une autre, une fontaine égale le fond sonore, dans un troisième un foyer, bien qu'électronique, réchauffe l'atmosphère. Partout les murs, couleur moisson, et les boiseries rouges font le lien entre les différentes pièces et créent un décor apaisant.

Martine et Michael Patterson sont fiers de leur restaurant et de la table qu'on y présente. Jusqu'à maintenant,



Michael Patterson et son équipe ont créé un menu international.

ils n'ont eu pratiquement que de bons commentaires de la part des clients qui sont venus les découvrir et ils espèrent que la tendance se poursuivra. « Nous ferons tout ce qu'il faut pour que les gens prennent l'habitude de venir nous visiter et pour qu'ils repartent très satisfaits chaque fois », affirme Michael.

RESTAURANT CASANOVA
3196, chemin Sainte-Foy, Québec (Sainte-Foy)
659-4949
Ouvert de 11 h à 21 h du lundi au jeudi, de 11 h à 23 h le vendredi, et le soir seulement le samedi et le dimanche
APPORTEZ VOTRE VIN ou votre bière
Menu du midi : 5,95 \$ à 10,95 \$
Table d'hôte du soir : de 16,95 \$ à 26,95 \$
Vaste stationnement derrière le restaurant

Dans les semaines qui viennent nous aurons tous besoin d'un Tire-bouchon

Pour le pur plaisir de se faire plaisir, sans tralala. Le Tire-bouchon de Sillery aborde la période des fêtes avec gourmandise. Dan Lucian Athanasu et son équipe dressent la meilleure des tables champêtres où viandes, poissons et gibiers de chez nous rivalisent en fine cuisson dans des recettes glanées au cœur des meilleurs terroirs européens. Laissez-vous tenter par un cassoulet, emblème de la gastronomie toulousaine, une choucroute où jambonneau et lard fumé rivalisent de saveurs typiquement alsaciennes, un pavé de morue aux « Parfums de Saint-Pierre et Miquelon », un jarret de veau mijoté aux agrumes et béni de basilic, un canard confit dignement accompagné d'une salade fraîche garnie de croûtons au fromage de chèvre chaud, une bouillabaisse comme on les apprête dans les sympathiques bistrottes de la Cannebière. Ou alors venez tout simplement prendre une assiette de fromages et une bouteille de vin suggérée par Jérôme-Henri Dejardin, chroniqueur au Soleil.

Table d'hôte du midi à partir de 12\$ et du soir à partir de 26\$. Renseignez-vous sur nos menus de partys des fêtes.

1648, chemin Saint-Louis, Sillery (Québec)
FERMÉ LE DIMANCHE

527-8778

Bistro-Restaurant
Le Tire-bouchon

restaurant **Le Vendôme Spécial**
pour 2 personnes
Pâte de foie du chef
Charlotte de moules au coulis de safran
Blanc de poireaux vinaigrette maison
Potage du jour, consommé ou jus de tomate, V.B.
Filet de saumon à l'estragon
Lapin chasseur
Osso buco à la milanaise
Entrecôte sur grill, sauce trois poivres
Table à desserts et café, thé ou tisane
Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge
Pour 2 personnes **55\$**
Réservez tôt pour vos « party » des fêtes
Certificats-cadeaux disponibles
VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés. : 692-0557

vous souhaitez
Joyeuses Fêtes
À 15 minutes du centre-ville
Un lieu unique pour festoyer en famille ou entre amis dans le décor champêtre de l'île d'Orléans
Souper de la Saint-Sylvestre
Avec pianiste
Brunch du jour de l'an
391, chemin Royal, Saint-Pierre, Île d'Orléans
Réservation : 828-2718

DIVERTISSEMENTS

HOROSCOPE

Le Samedi 6 décembre 2003

Bélier: du 21 mars au 20 avril

Les astres ne seront guère favorables pour effectuer des emprunts ou des transactions auprès des institutions bancaires.

Taureau: du 21 avril au 20 mai

Dans le domaine de votre travail, votre motivation sera très grande et vous poussera à effectuer vos tâches très rapidement avec beaucoup d'efficacité.

mystérieuse sous une apparence sévère. Une surprise très agréable vous attend.

Gémeaux: du 21 mai au 21 juin

Votre vie sociale sera très mouvementée et vous apportera beaucoup de satisfaction, mais au fond de vous-même vous ne ressentirez pas de joies profondes.

Cancer: du 22 juin au 22 juillet

Votre grande résistance à la fatigue vous permettra de travailler avec une grande régularité cette semaine.

Lion: du 23 juillet au 23 août

Le natif de ce signe sera tendre et affectueux et à force d'attention et de délicatesse il fera disparaître toutes les inquiétudes de sa partenaire.

Vierge: du 24 août au 22 septembre

Vous devrez faire un effort pour sortir et rencontrer d'autres gens afin d'élargir votre milieu social et de ne pas vous enliser dans un cercle fermé d'idées inchangées.

Balance: du 23 septembre au 23 octobre

Un événement viendra confirmer les doutes que vous éprouviez sur le compte d'une personne de votre entourage.

vous aurez tendance à négliger votre travail et les retards sont à craindre.

Scorpion: du 24 octobre au 22 novembre

Si on vous accorde une entrevue, vous vous présenterez avec beaucoup d'assurance et vous saurez impressionner les employeurs par votre personnalité franche et joviale.

Sagittaire du 23 novembre au 21 décembre

Sur le plan sentimental, la personne chère semblera avoir des doutes sur votre relation et aura tendance à se sous-estimer.

Capricorne: du 22 décembre au 20 janvier

Il semble que ces derniers temps, vous avez eu tendance à vous replier sur vous-même et à moins communiquer avec votre entourage.

ceux qui ne vous connaissent pas très bien, ne parviennent pas à vous comprendre et, de ce fait, commettent à votre égard des erreurs qui vous sont préjudiciables.

Verseau: du 21 janvier au 19 février

Les buts que vous vous fixez sont réalistes et vous mettez l'énergie nécessaire pour les réaliser.

Poissons: du 20 février au 20 mars

Sur le plan romantique, vous vous sentirez généreux et vous n'hésitez pas à dépenser des sommes folles pour manifester votre amour.

MOT FLÉCHÉ

Grid for the word search puzzle with clues in French and arrows indicating directions.

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

MOT MYSTÈRE

- List of words for the mystery puzzle: ABRICOT, DESSERT, HILE, OLIVE, SEMILLON, SIROP, SURE, etc.

FRUITS - Un mot de 8 lettres

Grid for the mystery word puzzle.

Solution du dernier problème: TACHETE

Solution du No 78

Solution grid for puzzle No 78 with the word SUPERGRILLE written vertically.

DEDUCTO

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

Jeu #4278: DEDUCTO grid and indices.

Jeu #4279: DEDUCTO grid and indices.

SOLUTIONS

SOLUTION DU MOT FLÉCHÉ NO 78: Grid with solutions for puzzle No 78.

Solutions for DEDUCTO games #4278 and #4279.

DECO & style advertisement with image of a gift box.

LA CAVE À VINS

Et vogue la galère

La semaine dernière nous inaugurons, avec un sangiovese des Marches, un récapitulatif des quelques vins qui égayeront nos tables en 2003.

Passons les Alpes pour nous retrouver sous les cieux accueillants de Provence avec un Roseline Prestige, Côtes de Provence, mis en bouteille au Château Roseline aux Ares sur Argens, merveilleux petit village du Var, voisin de Draguignan et Fréjus, donnant sur les Maures et le rocher de Roquebrune, fier de sa chapelle Ste Roseline; une maison de Dieu bâtie à l'écart du village au pied



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@hotmail.com
Collaboration spéciale

d'une colline au milieu des vignes du domaine viticole de Sainte-Roseline.

Un superbe édifice des XI^e et XVI^e siècles abritant le reliquaire de Sainte-Roseline ainsi que des œuvres modernes

de Chagall et de Giacometti. Le vin, lui, ne démerite pas face à d'aussi illustres signatures! Construit sur un trio syrah, cabernet-sauvignon et carignan, jaillissant en bouche sous de grands ressacs gonflés de réglisse, il porte en lui tout ce que l'on peut attendre de la fête lorsque celle-ci passe à table. Il illumina mes repas à chaque fois que je le sollicitai et particulièrement la fois où l'on me proposa des tagliatelles... au chocolat. Oui, vous avez bien lu... au chocolat!

Mon premier réflexe fut le rejet. Quelle ineptie! Mais à la réflexion, pourquoi pas! Qui étais-je pour refuser sans avoir goûté? Tel un enfant sage, j'acceptai l'invitation à reculer mais avec détermination.

Recette

INGRÉDIENTS

100 g	de chocolat (privilégiez le plus amer avec la teneur la plus élevée en cacao)
450 g	de pâtes spaghetti ou tagliatelles
1 dl	de crème fraîche (33)

1 on	de cognac
	parmesan râpé
1	pincée de noix de muscade

PRÉPARATION

- Réduisez le chocolat en petites brisures que vous fondrez au bain-marie en y ajoutant la crème. Bênissez de noix de muscade et de cognac; travaillez le tout à la cuillère de bois pendant quelques minutes à feu très doux. Poivrez et salez.
- Faites cuire vos pâtes al dente; égouttez-les convenablement et déposez-les dans un plat très chaud; nappez avec la sauce au chocolat et tapissez de parmesan. Une fois encore, j'insiste sur la qualité du chocolat, primordial pour la réussite de ce plat relativement hors norme.

N'oubliez pas le **Roseline rouge, Château Sainte-Roseline (SAQ 642 595, 750 ml, 12,5% alc-vol, 14,95 \$).**

EXPRESSO EN FÊTE!

Je ne suis pas très porté sur les liqueurs. Qu'elles soient alcoolisées ou non. Dans le premier des cas, je ne les apprécie que mélangées à une glace à

la vanille, à un café espresso ou mieux encore à un cappuccino amélioré.

Avec l'Amarula, nous tenons un des meilleurs produits du marché. Originale d'Afrique du Sud, elle est élaborée sur base de marula, un fruit contenant quatre fois plus de vitamine C que l'orange et qui fait le bonheur gourmand des éléphants. Raison pour laquelle les étiquettes de bouteilles d'Amarula arborent une magnifique tête de pachyderme.

Remarquable d'équilibre dans le dosage sucre-saveur, elle résulte d'une fermentation et d'une distillation du fruit dans des marmites de cuivre suivies d'une période de maturation en fûts de chêne de trois années et d'un mélange de l'alcool obtenu avec de la crème fraîche.

Si vous la préférez nature, consommez-la très fraîche, dans de petits verres style porto déposés sur des coussins de glace pillée.

☐ **Crème d'Amarula (SAQ régulier, trois formats : ref 410 829-375 ml, 13 \$; ref 342 246-750 ml, 23,95 \$; ref 574 582-1140 ml, 33,75 \$).**

Quant aux vins de Bordeaux, en

trouver un bon sous 15 \$ n'est pas forcément facile. Le **marquis de Chasse** fait partie de ces bordelais, bon chic bon genre, aptes à satisfaire au quotidien une petite soif de début de soirée.

Ce sympathique et gouleyant fils du merlot et du cabernet-sauvignon peut se prévaloir de belles fréquentations puisqu'il est assemblé et embouteillé selon les mêmes méthodes que le **château Chasse-Spleen**.

Là s'arrête la comparaison, surtout quant au prix!

Avec 14,20 \$, vogue la galère comme disait un vieux patron de bistrot du temps de ma vie de potache.

Encore une fois, c'est agréable, sans chichi, et réconcilie avec les produits de la cité girondine lorsqu'il s'agit de préparer les Fêtes sans se couper les bras. Beau nez puissant, plein et constellé de fruits bien mûrs.

Une bouche nantie d'un bel équilibre, généreuse en tanins souples. Un vin tout désigné pour constituer l'ordinaire des petites retrouvailles de fin d'année.

☐ **Marquis de Chasse, rouge Ginetet 2000 (SAQ régulier 431 338, 12% alc-vol, 750 ml).**

LES VINS DE LA SEMAINE

Des bulles pour fêter..

Tous les ans, vers la mi-novembre, la presse spécialisée a l'occasion de goûter plusieurs dizaines de mousses et de champagnes - en une seule dégustation-marathon- en prévision des Fêtes.

Cette année, 42 de ces vins étaient à l'affiche, si l'on peut dire, dont quelques-uns étaient hélas! bouchonnés. Impossible, toutefois, de parler de tous dans une seule et même chronique...



Jacques Benoît
plaisirs@lesoleil.com
La Presse

Pour les champagnes, j'ai donc retenu uniquement ceux qui m'ont semblé être les meilleurs et que j'ai notés, sur l'échelle habituelle de une à cinq étoiles, trois étoiles et demie, ou davantage.

Dans le cas des mousses, je fais état de ceux qui offrent, à mon sens, les meilleurs rapports qualité-prix.

Cette dégustation annuelle, il faut le rappeler, est mise sur pied par l'organisme qui représente les agents québécois des fournisseurs étrangers.

Enfin, je précise que j'ai goûté tous ces vins à bouteilles découvertes - en sachant donc lesquels je dégustais - et que, comme toujours en pareilles circonstances, j'ai noté bas plutôt que haut.

Par ailleurs, je n'ai pas tenté d'évaluer le potentiel de garde (ce qui de toute façon est fort difficile dans de telles dégustations), en prenant pour acquis que les vins effervescents achetés en fin d'année sont bus aussitôt.

Voici donc de courtes descriptions de 17 de ces vins, soit neuf champagnes et huit mousses, qui sont présentés dans l'ordre où ils furent goûtés.

À une exception près, car, à tout seigneur, tout honneur...

Simple mousseux de Californie, mais élaboré par la célèbre maison de champagne Roederer, le **Anderson Valley Brut Roederer**, au beau bouquet distingué et délicatement rancio (des notes fréquentes dans les champagnes et rappelant les notes de noix rances des xérès), fin et tout aussi distingué en bouche, est du niveau de bien des champagnes. Mais à prix nettement moindre.

C, 294 181, 31 \$, *(*)\$\$\$(\$).**

Autrement dit, il s'agissait là, à mon sens, du meilleur rapport qualité-prix de tous les vins goûtés. Seul ennui: il n'y en avait que 91 caisses en tout en début de semaine, dont 79 dans les succursales.

LES CHAMPAGNES

Les champagnes sont chers, très chers, comme on sait... Mais quel plaisir ils peuvent donner!

Moët & Chandon Brut Impérial 1996. Grande année pour la champagne. Bouquet net, raffiné, mais rien de rancio. Du corps, des saveurs marquées. Très beau champagne, dans un style tout en fraîcheur, si l'on peut dire.

C, 461 152, 76 \$, *(*)\$\$\$\$\$**

Femme de Champagne 1996 Duval-Leroy. Bulles très fines, bouquet volumineux, profond, au rancio très présent. Du corps, beaucoup de complexité. Grand champagne.

S, 611 814, 60,25 \$ les 500 millilitres, **\$\$\$\$\$**

Femme de Champagne 1990 Duval-Leroy. Même style que le précédent, mais en un peu moins corsé. Excellent.

S, 733 238, 120,25 \$ (!), **\$\$\$\$\$**

Laurent-Perrier Brut. Champagne peu corsé, aux très petites bulles, tout en finesse et en fraîcheur.

C, 340 679, 53 \$, *(*)\$\$\$\$(\$)**

Charles Heidsieck Brut Réserve. Un classique du répertoire général, comme le précédent. Bouquet complexe (rancio, notes de biscuit, etc.) que suit une bouche bien goûteuse, avec un après-goût qui dure un long moment. Superbe.

C, 031 286, 53 \$, **\$\$\$\$(\$)**

Roederer Brut Premier. Bulles très fines, beaucoup de nuances au nez et en bouche. Moins corsé que le précédent. Élégant. Très... champagne.

C, 268 771, 58 \$, *(*) et même ****, \$\$\$\$\$(\$)**

R de Ruinart Brut. Bouquet subtil, aux notes bien présentes de biscuit (ou de brioche, dit-on). Flatteur, du charme. En importation privée seulement. (514) 522-9339.

769 174, 59,50 \$, *(*)\$\$\$\$(\$)**

Laurent Perrier Cuvée Brut. Champagne rosé aux nuances orangées. Délicat au nez, avec, en bouche, une acidité qui le rend un peu austère, m'a-t-il semblé. Très bon champagne rosé.

S, 158 550, 73 \$, *(*)\$\$\$\$\$**

Taittinger Cuvée Prestige Brut Rosé. Bouquet discret, net, de bonne ampleur. Passablement de corps comme rosé. Impeccable.

S, 372 367, 66 \$, *(*)\$\$\$\$(\$)**

LES MOUSSEUX

Le terme mousseux «étant teinté de mépris et la vague de politiquement

correct sévissant toujours», selon l'Association québécoise des agences, celle-ci présentait cette année ces vins sous le nom de vins effervescents...

Voici donc de courtes descriptions de ceux qui offrent, à mon sens, les meilleurs rapports qualité-prix.

Segura Viudas Brut Reserva. Bouquet aux notes rancio et... comme de jute (le tissu). Saveurs marquées, un reste de sucre. Rien de raffiné, mais le prix est très doux.

C, 158 493, 11,50 \$, ** \$, mais sans doute ai-je été trop généreux et mérite-t-il plutôt (*)

Codorniu Classico Brut. D'Espagne, comme le précédent. Le bouquet est franc et, soulignait quelqu'un avec raison, il rappelle un peu le riesling. Bien goûteux, avec une acidité qui lui donne de la fermeté.

C, 503 490, 13,45 \$, **(\$)

Vouvray Château Moncontour. Des odeurs et un goût marqué de pommes. Une acidité tout aussi marquée, sans qu'elle soit excessive.

C, 430 751, 19,95 \$, ** \$

Blanquette de Limoux 1999 Sieur d'Arques. Bouquet tout d'une pièce, particulier et... bien difficile à décrire. Plutôt léger, un brin sucré.

C, 094 953, 18,80 \$, ** \$

Touraine Cuvée J.M. Monmousseau. Des saveurs bien présentes, légèrement sucrées, avec l'acidité voulue. Bon mousseux.

C, 223 255, 17,25 \$, ** \$

Saumur Cuvée Flamme Brut. Bouquet plutôt simple, mais bien franc. Moyennement corsé, avec lui aussi l'acidité voulue. Mieux que le précédent.

C, 165 100, 21 \$, **(*)\$\$(\$)

Prosecco di Valdobbiadene Nino Franco. Mousseux d'Italie, peu aromatique, plutôt léger. Bien fait. **S, 743 856, 10,55 \$ la demi-bouteille, **(\$(\$))**

Avec quoi boire les mousseux et les champagnes? Ils font, comme on sait, de merveilleux apéritifs. Mais on peut également les boire à table, pour accompagner des poissons et des fruits de mer, des viandes blanches telles que le veau et le porc.

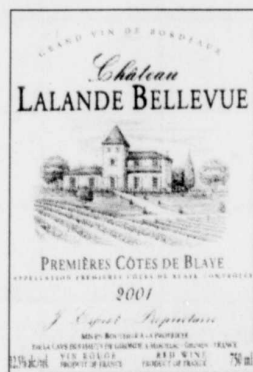
D'AUTRES VINS

Vendu à un prix bien raisonnable, le **Valle de Curico 2003 Sauvignon blanc Errazuriz**, au bouquet intense, très typé Sauvignon blanc, un brin herbacé, mais sans rien de ces notes désagréables de certains de ces vins et rappelant... l'odeur de l'urine de chat (oui!), est un vin plutôt léger, un brin sucré, commercial, donc. Mais, dans ce genre, tout à fait correct.

C, 263 574, 11,95 \$, ** \$, à boire.

Même sagesse côté prix de la part du bordelais rouge **1^{er} Côte de Blaye 2001 Château Lalande Bellevue**, au joli bouquet de petits fruits rouges et qui, bien qu'il ne soit pas boisé à ce que dit son propriétaire, semble l'être au nez... Moyennement corsé, assez charnu, ses tanins sont passablement fermes. Fort bon.

S, 624 304, 13,70 \$, **(*) \$, à boire, 2-3 ans environ.



Chateau Lalande Bellevue



CONCOURS

Les vins du Nouveau Monde dans votre cellier!

TIRAGE DE 3 CELLIERS*

Découvrez les vins du Nouveau Monde et vous pourriez gagner un des trois celliers à vin d'une valeur totale de 6 000 \$.

LE GRAND PRIX

Cellier d'une capacité de 173 bouteilles VALEUR DE 3 500 \$.

Pour participer, rendez-vous dans une succursale SAQ participante et remplissez le coupon apparaissant à l'intérieur des collerettes, et ce, avant le 10 janvier 2004.

*Règlements disponibles dans les succursales SAQ participantes.

