

PLAISIRS



PLAISIRS PARTAGÉS



Francine Ruel

Collaboration spéciale

Si «trouille» m'était contée

Je fais tout ce que je peux pour retenir l'automne. Je marche dans ses feuilles mortes, je hume ses parfums d'été brûlé, je reçois sa lumière de fin de journée sur mon visage. Je lui susurre des mots d'amour, des mots toujours: « Ne me quitte pas, Ne me quitte pas, Ne me quitte pas. Je t'offrirai des perles de pluie venue de pays où il ne pleut pas... Ne me quitte pas. Je t'inventerai des mots insensés. Je me cacherais là, à te regarder danser et sourire, à t'écouter chanter et puis rire... Ne me quitte pas... »

Malgré mes supplices, l'automne s'en va, à petits pas, cahin-caha. Comme s'il avait pris un coup de froid, il frissonne, il toussote. Il se déguise (c'est de bon ton) en Marguerite Gauthier, à l'automne de sa vie. Il devient Dame aux Camélias, et dans un dernier soubresaut, il laisse échapper ses dernières couleurs dans un mouchoir blanc neige. J'ai beau vouloir le retenir, l'automne s'éteint à petit feu dans ses feuilles mortes qui se ramassent à la pelle.

Ma saison préférée est à l'article de la mort puisque c'est le temps de l'Halloween

Et quand je vois les citrouilles, le sourire fendu jusqu'aux oreilles, et les squelettes qui sortent leurs vieux os au grand jour, je sais que ce n'est qu'une question de temps. Ma saison préférée est à l'article de la mort puisque c'est le temps de l'Halloween.

Le péril jaune orange envahit nos villes et nos campagnes. Les énormes cucurbitacées de toutes configurations, tantôt rieurs, tantôt pleurnicheurs, souvent menaçants se fendent la gueule aux fenêtres des maisons et ils éclairent les dernières nuits de l'automne de leurs sourires édentés. Par la suite, viendront sonner aux portes les petits monstres sortis des boules à mites, les extraterrestres venus de chez Wal-Mart, les fées pas toujours féminines, les sorcières bien-aimées et les autres, les superman cloués au sol, les fantômes en drap de

Voir TROUILLE en H 2 >

Critique: À l'Apsara, nirvana de contentement pour l'équilibre du service et du goût H 3
À La brioche alsacienne, de la charcuterie sans produits chimiques au pain santé H 8

Une fine cuisine canadienne aux accents français...

■ La fine cuisine de l'Ouest canadien existe; je l'ai rencontrée. Mais, comme au Québec il y a 25 ans, ce sont les chefs français qui la créent et lui font prendre racine.



PHOTOS: COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS

D'Edmonton à Victoria, en passant par Calgary et Winnipeg, ils sont là, passionnés et exigeants comme tous les jours, bardés de diplômes et d'expérience, à vouloir lancer une gastronomie régionale menacée de toutes parts par les franchises américanisées qui abondent au Canada anglais. Ces chefs, pour la plupart, voient leur travail comme une mission. Ils veulent offrir une cuisine faite selon les règles de l'art (Escoffier, Bocuse ou Ducasse ne sont jamais bien loin), savoureuse, inspirée et qui mette en vedette ces produits si typiquement canadiens que sont le bison, le riz sauvage, les baies d'amélan-chier, l'omble chevalier ou le caribou. Et ils sont souvent jeunes.

Prenez Rémi Cousyn, par exemple. Niçois d'origine, à peine 32 ans, il s'est établi à Saskatoon avec sa femme Janis il y a quelques années. Ils ont racheté Calories, un café boulangerie qui était une institution, pour en faire

une des meilleures tables de l'Ouest. Abordable aussi. Sa clientèle se compose autant d'étudiants friands de son gâteau au fromage et « toffy » et de ses cafés latte que de chercheurs universitaires. Des fidèles qui viennent d'aussi loin que Prince-Albert (à deux heures de route) pour goûter son saumon glacé à la mélasse sur riz au jasmin ou ses cuisses de canard (du Québec!) confites dans une sauce crème aux herbes du jardin et à l'ail grillé. Dans sa vaste cuisine immaculée où un chef pâtis-sier-boulangier officie à temps plein, une jeune brigade s'affaire à préparer les menus du midi et du soir, en plus des pains et des desserts absolument décadents qui contribuent à la réputation de l'établissement. Comme tous ses confrères, Rémi Cousyn est passé par une grande école hôtelière, à Nice, avant de s'envoler vers Montréal, où il a parfait son métier dans des établissements réputés comme Les Mignardises et Le Mitoyen. S'il s'ennuie parfois de l'effervescence de la métropole, il apprécie le fait de se sentir vraiment



Anne Desjardins

Collaboration spéciale



Le chef Thierry Méret du restaurant La p'tite table en compagnie de son collègue, M. Connors.

utile. « Je suis un des seuls restaurateurs à offrir une véritable cuisine de bistrot à Saskatoon. Alors, bien sûr, Calories est très populaire. »

Car la demande pour des tables de haut calibre comme celle de Rémi Cousyn est si forte qu'il faut réserver longtemps d'avance pour avoir la chance de savourer son flétan rôti à la réduction de vinaigre balsamique ou son ra-

goût d'agneau aux tomates et cari, qui s'inspire à la fois de l'Orient que de l'Occident. « J'aimerais bien, parfois, avoir un peu de compétition, précisément. Elle favorise la créativité. J'ai souvent l'impression de travailler en vase clos, ce qui n'était pas le cas à Montréal, où j'avais souvent la chance d'échanger des idées avec d'autres cuisiniers. »

UNE PERSISTANTE SENSATION D'ISOLEMENT

Cette sensation d'isolement, son collègue Thierry Méret la ressent également. Après des études à l'école hôtelière de Villebon, près de Paris, il s'est retrouvé à Toronto, puis à Québec, où il a travaillé deux ans au restaurant La Crémaillère. Mais l'appel des grands espaces étant le plus fort, c'est à Okotoc (en banlieue de Calgary), qu'avec sa femme il a ouvert, il y a cinq ans, La p'tite table, un adorable bistrot situé dans un ancien bureau de poste, où il sert de la « grande cuisine » à petit prix. « Depuis que j'ai quitté le Québec, mes relations dans la profession se comptent sur les doigts d'une main. Les chefs de l'Ouest font du business.

Voir FRANÇAIS en H 2 >

L'origine de l'Halloween

CHRISTINA MINOR
Cox News Service

■ La fête de l'Halloween tire son origine du festival celtique de Samhain, célébré à une période de l'année où les Celtes étaient convaincus que les esprits des morts retournaient à la terre.

Pour souligner l'événement, les druides, ou prêtres celtiques, allumaient de grands feux, où les gens venaient brûler des récoltes et des animaux en guise de sacrifices aux dieux celtiques. Pendant la cérémonie, les gens revêtaient des costumes et se faisaient dire la bonne aventure. Ce festival avait lieu la veille du nouvel an celtique, le 1^{er} novembre. Cette journée marquait la fin de l'été et des récoltes ainsi que le début de l'hiver froid et sombre. Lorsque les Celtes ont été convertis au christianisme, le pape Boniface IV a désigné le 1^{er} novembre comme la

Toussaint, fête de tous les saints et les martyrs. La nuit précédente, que l'on appelait « All Hallow Eve » (la veille de tous les saints), les gens portaient des costumes et se réunissaient autour de feux comme pour le Samhain celtique.

COMMENT DÉCOUPER UNE CITROUILLE

À l'aide d'un couteau dentelé, taillez la base de la citrouille pour la mettre au niveau, ce qui est très important si vous y placez une chandelle. Dans ce cas, vous devez pratiquer une ouverture sur le dessus de la ci-

trouille et découper un couvercle hexagonal et non circulaire. Le couvercle à angles risque moins de tomber à l'intérieur.

L'éclairage électrique est un choix plus sécuritaire que la chandelle. Si vous optez pour une chandelle, choisissez un modèle votif dans un support de verre. Il risquera moins de brûler le couvercle.

Retirez les graines en grattant l'intérieur à l'aide d'une cuillère en métal. Gardez les graines comme goûter.

Si vous taillez un motif élaboré, dessinez-le d'abord sur une feuille de papier. Collez votre dessin sur la citrouille à l'aide de ruban gommé. Utilisez une aiguille pour percer des trous dans la feuille et dans l'écorce afin de tracer le motif sur la surface de la citrouille.

Il y a plusieurs outils de découpage, mais un couteau à éplucher bien affûté



Pour le découpage, un couteau à éplucher bien affûté ou un petit couteau, font très bien l'affaire.

ou un petit couteau dentelé font très bien l'affaire. La technique de coupe la plus sécuritaire et qui risque le moins d'endommager les parties fines du motif consiste à scier doucement.

Pour préserver la citrouille le plus longtemps possible et retarder l'apparition des ridules, frottez la surface découpée avec de la gelée de pétrole (vaseline).

FRANÇAIS

Suite de la H 1

Il faut que ça marche. À la manière américaine, soupire-t-il.

Pourtant, les affaires vont bien au pays de Stockwell Day. Nombreux sont les industriels ou les riches fermiers albertains qui sont des habitués de La p'tite table. On s'arrache les filets d'omble de l'Arctique au beurre blanc et gingembre ou les médaillons de caribou aux chanterelles et baies de genièvre du chef Méret, qui fait ses courses quotidiennement et offre à sa clientèle une carte saisonnière. « Ce qui m'intéresse, c'est de présenter une cuisine de tendance française, mais faite avec des produits locaux », précise ce passionné au style absolument novateur. « J'utilise le savoir-faire français pour amener mes clients à découvrir des saveurs inhabituelles en m'amusant à trafiquer les appellations culinaires habituelles ». En effet, la cuisine de Thierry Méret est célèbre pour des créations comme le « millefeuille » de bar de mer au pistou, la « tarte tatin » aux ris de veau ou les « cannelloni » au chocolat. Si ce jeune surdoué de 37 ans est heureux du chemin parcouru depuis dix ans dans le coin de pays qu'il a adopté, il rêve de voir d'autres toqués québécois ou français débarquer dans l'Ouest. « La demande est très forte pour des petits restaurants de qualité. Ici comme ailleurs, les gens voyagent beaucoup et découvrent les cuisines du monde. Ils en ont assez des restaurants franchisés où tout est insipide. »

INSPIRATION FRANÇAISE

Mais il faut bien avouer que le Québec occupe toujours une large part de l'inspiration des chefs français établis dans l'Ouest. Bernard Mirlycourtois, chef exécutif du très sélect Manitoba Club, à Winnipeg, fait venir son canard, son foie gras et certains fromages du Québec. À l'instar de ses collègues, il considère que la fine cuisine canadienne, c'est d'abord celle qui met à l'honneur les produits régionaux. « Ici, nous avons des aliments superbes, comme le bison, les Saska-

toon berries, les morilles, les chanterelles. Les poissons comme la truite, le brochet ou le gold eye sont des délices qu'il faut offrir à notre clientèle.

Et nous produisons un des meilleurs safrans qui soit avec nos pistils de crocus », ajoute avec fierté ce sympathique Bourguignon, que l'amour a conduit, voilà dix ans, à devenir Canadien.

Cet ancien chef de cuisine de plusieurs restaurants étoilés au Guide Michelin prend son rôle de mentor très au sérieux. Il forme ses cuisiniers à la française, histoire de leur donner des bases solides. Il les envoie d'ailleurs souvent parfaire leurs connaissances en France, auprès des meilleurs chefs. Et quand ils le quittent pour voler de leurs propres ailes vers des auberges et des restaurants réputés ailleurs au pays, Bernard Mirlycourtois est heureux. « C'est notre rôle, à nous, cuisiniers professionnels, de partager notre savoir pour que la fine cuisine d'ici puisse se développer et s'épanouir. Comme c'est aussi notre rôle d'aller dans les bois cueillir les crocus ou les champignons sauvages. J'ai l'impression de pouvoir ainsi laisser quelque chose aux générations futures. »

En dix ans, la clientèle (entièrement anglophone) du chef Mirlycourtois est donc passée du « kidney pie » aux huîtres Malpèque avec truffes noires gratinées au champagne, du Stilton au tian de homard garni de tomates confites ou à l'entrecôte de bison bien juteuse. « Quand je suis arrivé au Manitoba, se souvient-il, on ne trouvait ni herbes fraîches ni foie gras et le seul poisson disponible était le doré. Aujourd'hui, je sers à mes clients de la betterave à carde, des herbes de mon jardin et du céleri-rave. » Tout comme ses jeunes compatriotes Thierry Méret et Rémi Cousyn, il rêve du jour où d'autres chefs viendront s'établir dans l'Ouest, car le potentiel y est immense et la clientèle enfin prête à vivre des expériences gastronomiques dignes de ce nom.

NDLR - Une erreur s'est glissée dans la chronique Découvertes du samedi 13 octobre. Pour joindre Les distributions de l'escalier, il faut composer le 514-529-5974.



Le chef Rémi Cousyn, Niçois d'origine.

LA RECETTE DU CHEF

Daube de bison à la provençale

Pour 8 personnes
Préparation : une heure
Cuisson : 5 heures

INGRÉDIENTS

- 1500 g de bison à ragoût (pas trop maigre) (plusieurs épiceries en vendent sous vide, notamment IGA et La maison du gibier)
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table d'eau de vie
- 15 gousses d'ail
- 2 bouquets de persil
- 3 carottes moyennes
- 2 oignons
- 250 g de champignons blancs
- 150 g de lardons salés
- 250 g d'olives noires salées à sec
- 1 bouquet garni
- l'écorce d'une orange séchée
- sel, poivre,
- 2 tasses de bouillon de bœuf

PRÉPARATION

- Découper la viande en morceaux de 4 à 5 cm de côté. Hacher le persil et l'ail et rouler les cubes de viande dans ce mélange
- Couper les carottes en rondelles, les oignons en cubes et les champignons en tranches
- Combiner la viande, les légumes, les olives, les lardons, l'huile d'olive, l'eau de vie et les herbes dans une casserole munie d'un couvercle et allant au four
- Couvrir avec le vin blanc. Mariner au réfrigérateur pendant 24 heures. Au moment de mettre au four, ajouter le bouillon de bœuf. Porter à ébullition.
- Cuire au four à 350 degrés F durant environ quatre heures. Servir sur un lit de pâtes fraîches.

Le chef Rémi Cousyn, du restaurant Calories, Saskatoon



Pour une Halloween réussie

CHRISTINA MINOR
Cox News Service

WACO, Texas - L'Halloween approche à grands pas, ce qui veut dire que les fantômes, les lutins et les bonbons seront bientôt partout. Si vos enfants sont trop âgés pour faire la tournée du voisinage en quête de friandises ou s'ils ne veulent simplement pas se prêter à ce genre d'exercice, organisez une fête à la maison et servez quelques amuse-gueule vraiment effrayants.

Et n'oubliez pas que les adultes aiment fêter autant que les enfants.

Herbert Becher, magicien et auteur de *All the Secrets of Magic Revealed*, propose les trucs suivants pour une fête d'Halloween réussie :

Transformez votre salon en une petite maison hantée. Fermez les lumières et utilisez des chandelles et la statique d'un écran de télévision pour seul éclairage.

Faites jouer une cassette de sons d'horreur. Puis, cachez-vous derrière le divan et faites peur à vos invités en lâchant des ballons phosphorescents gonflés à l'hélium.

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Nectar de fardade

- 2 tasses d'eau bouillante
- 1 paquet (8 portions) ou 2 paquets (4 portions) de gélatine à l'orange ou au raisin
- 2 tasses d'eau froide
- 1 litre de boissons à l'orange ou au raisin

- Faire fondre la gélatine dans un grand bol d'eau bouillante pendant au moins 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Verser l'eau froide.

- Réfrigérer pendant 4 heures jusqu'à ce que le mélange prenne. Défaire ensuite la gélatine en petits flocons à l'aide d'une fourchette. Mettre environ 1/2 tasse de gélatine dans chacun des 8 grands verres à l'aide d'une cuillère.

- Verser 1/2 tasse de boisson froide sur la gélatine dans chaque verre. Servir immédiatement avec des pailles. Pour 8 convives. Remarque : pour ajouter un peu de piquant, préparer les boissons au fruit en remplaçant l'eau par de l'eau de Seltz.

Le Concerto
RESTAURANT

Faites votre réservation du temps des Fêtes!

Party de bureau - Célébrations
Table d'hôte 5 services à partir de 22,50\$
Menu à la carte également disponible

En soirée au
Bar L'Excellence

MUSIQUE LIVE
NOVEMBRE
Duo Renaissance
DÉCEMBRE ET JANVIER
Duo Rice

3031, boul. Laurier, Sainte-Foy
PLAZA Québec
658-2727

Venez vous amuser!

Tous les vendredis à 19h.

MURDRES MYSTÈRES

39,95\$

SUPPLÉMENTAIRES

Tous les soirs du 1er au 22 décembre.
Idéal pour vos parties des fêtes.
Réservez tôt!

680, Grande Allée Est
LE BONAPARTE
647-4747

PARIS BREST

Table d'hôte
Entrées (au choix)

* Calmars marinés à la provençale et taboulé aux petits légumes
Terrine de gibier au foie gras et confit d'oignons
Penne aux épinards et à la ricotta
Foie de volaille déglacé au vinaigre de framboises et asperges vertes

Crème DuBarry ou
Consommé de bœuf au porto

Plats principaux (au choix)
* Rigatoni au thon, tomates séchées et crème de pesto 23\$
Ris de veau braisés au cognac, pleurotes et sauce crème 26\$
Blanquette de lotte à l'ancienne aux moules et crevettes de Matane 29\$
Mignon de bœuf poêlé à la réduction d'échalotes grises à la moutarde violette 32\$
Suprême de faisan flambé au calvados, sauce normande et pommes caramélisées 34\$

Les délices de notre maître pâtissier
Café, Thé

* Menu santé suggéré

Valet parking GRATUIT le soir

529-2243
590, Grande Allée Est (coin De La Chevrotière)

Que mijote Marie-Josée?

Une bonne mitaine à four

Mais qu'est-ce au juste? La réponse est dans la doublure, et non, ce n'est pas du cinéma! L'ultime but étant l'épreuve à la chaleur, la doublure doit être en silicone. Ce n'est surtout pas le matelassé blanc qu'on retrouve à l'intérieur de la plupart des modèles. La doublure de silicone se reconnaît à sa couleur grise et à sa texture un peu rigide. Méfiez-vous des copies, elles n'ont que l'apparence et une piètre performance. Pendant que j'y suis, oubliez aussi l'amiante, c'est d'un autre temps.

Je souligne également l'avantage d'une bonne longueur de mitaine, un plus pour les amateurs de BBQ et un risque moindre de brûlure aux avant-bras. Un dernier point, méconnu celui-là: l'option pyrexie, qui rend l'extérieur de la mitaine à l'épreuve du feu. Et oui, toutes ces options réunies sur un même modèle, ça existe!

Marie-Josée Roy
propriétaire de Pom Pom

Fella Rosa

Dans la marmite du magicien...

POUR L'HALLOWEEN

Potage potiron

Duo de fusilli alla crème de basilic

Salade d'endives et de radicchio aromatisée de sauce au miel

Filet de saumon et crevettes à l'estragon en croûte sur coulis de persil
ou
La pintade mijotée au vin et aux dattes

Dessert Tiramisu

Café, thé, tisane
Buon appetito!

28,95\$
personne

Salons disponibles pour vos réunions des fêtes

127^e rue Maguire, Sillery 683-2444

ADAGIO
L'ITALIE AU MAXIMUM

Table d'hôte 14,95\$
à partir de

Vin au prix coûtant tous les soirs sur réservation

Des places disponibles pour les fêtes: salle pour 40 pers.
Réservations au 683-3939
1394, chemin Ste-Foy, Québec

À chaque jour sa...

Lundi...
Mardi...
Mercredi...
Jeudi...
Vendredi...
Samedi...
Dimanche...

(Stationnement juste en face
voisin du Musée de la civilisation)
www.lcacadumonde.com

CRITIQUE



Du service et du goût

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

J'en ai toujours pincé pour les fleurs de Pailin de l'Apsara. Dès la bouchée initiatique que je ravis à ce divin rouleau de printemps, il y a une bonne décadence, j'ai compris la signification du principe d'équilibre du yin et du yang. En attendant en rangs d'oignons que notre table soit prête en ce samedi soir de forte affluence, je m'inquiétais à savoir si ce fragile équilibre serait maintenu en dépit d'un premier service pour les « dînes-tôt » achalandés... À n'en pas douter, le personnel de l'Apsara est doté d'une patience d'ange ou a ses chakras bien alignés, car malgré un restaurant bondé, le service se distinguera par son raffinement et sa courtoisie discrète. Par la faute de l'amoureux, un fumeur sans conviction, sinon celle d'avoir le choix d'en griller une avant ou après (le repas!), nous serons installés dans la vaste section arrière réservée à ceux qui osent toujours s'allumer!

Divisé en paliers, l'espace permet de distancer suffisamment les tables pour que les oreilles indiscretes ne puissent saisir des bribes de conversations d'esprits échauffés au Brouilly. La carte des vins à prix doux permettant d'arroser le repas de crus dignes d'intérêt... Hormis son élégance sobre, j'avoue mon faible pour la section avant avec ses airs de cabinet chinois d'hôtel particulier.

En attendant que l'amoureux écrase définitivement, nous voilà donc assis aux pieds de déesses siamoises dorées. À la blague, nous craignons d'être sacrifiés en offrande. Pendant que notre serveuse mémorise le plus naturellement du monde notre commande, un garçon de table veille à remplir de nouveau nos verres d'eau, une attention qui se perd dans bien des restaurants.

Une soupe Tom Yam à la saveur très typée de lait de coco-citron-coriandre est présentée à l'ami. Y nagent des feuilles de menthe, des mini-mais et de fines lamelles de champignons crus. Quant à moi, on m'apporte un bouillon de volaille plus sage appelé soupe Khemara. Si sa base est à la limite fade, le mélange de textures de vermicelle de riz - qui pourrait être plus *al dente* -, de champignons séchés s'amollissant et de chair filandreuse de blanc de poulet débanalise ce bouillon cambodgien.

Ma prière exaucée, la fleur de Pailin est à la hauteur de mes souvenirs.

Dans une pâte de riz translucide s'enroulent artistiquement autour d'une échalote du riz collant, des crevettes d'un rose saumoné, du poulet, des fèves germées et de la menthe fraîche. Je refuserais de partager, si ce n'était du Mou Sati de l'amoureux, des brochettes de porc grillées saupoudrées d'arachides pilées.

Je me pourlèche encore de sa riche sauce au lait de coco parfumée au curry. En accompagnement, une salade de concombres au vinaigre de riz - non pelés pour préserver leur cro-

quant - permet un mariage heureux entre le gras et l'acide.

Le Phad thai, un plat aigre-doux qui combine nouilles, crevettes papillons sautées, porc mariné et œuf battu, se veut une gibelotte thaïlandaise des plus savoureuses.

Une mention spéciale pour les nouilles qui se tiennent parfaitement après avoir été ébouillantées et poêlées.

La médaille d'or revient cependant au bœuf Khemara, une viande roulée en paupiette et aromatisée à la citronnelle et à l'ail. Un riz aux petits légumes - grains de blé d'Inde, pois verts et carottes congelés - n'impressionne guère, mais il nous en faudrait bien davantage pour redescendre de notre nirvana de contentement.

Des nouilles parfaites, des viandes bien parfumées

APSARA

- Adresse: 71, rue d'Auteuil, Québec
- Téléphone: 694-0232
- Type de cuisine: vietnamienne et thaïlandaise
- Ouvert du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h et de 17 h 30 à 23 h et les samedis et dimanches de 17 h 30 à 23 h
- Plats pour emporter
- Table d'hôte du midi: de 10 \$ à 14 \$
- Table d'hôte du soir: de 19,95 \$ à 23,95 \$
- Vin: bouteille à compter de 24 \$
- Stationnement: réservé et à proximité dans la rue
- Appréciation: ★★★1/2

LE SOLEIL A DÉJÀ PARLÉ D'EUX

LA GROLLE, 815, côte d'Abraham, Québec

- Téléphone: 529-8107
- Type de cuisine: fondues, raclettes et spécialités suisses
- Ouvert les mardis et mercredis de 17 h 30 à minuit, les jeudis et vendredis de 11 h à 14 h et de 17 h à minuit et les samedis et dimanches de 17 h 30 à 1 h; fermé le lundi
- Table d'hôte du midi: de 11 \$ à 12,50 \$
- Table d'hôte du soir: de 23 \$ à 29 \$
- Vin: bouteille à compter de 27 \$
- Stationnement: réservé et à proximité dans la rue
- Appréciation: ★★★

LE DAZIBO CAFÉ, 526, rue Saint-Jean, Québec

- Téléphone: 525-2405
- Type de cuisine: briks, pommes de terre fourrées, quiches et salades
- Ouvert du mardi au vendredi de 11 h à minuit
- Plats pour emporter
- Table d'hôte du midi: de 6,99 \$ à 11,50 \$
- Table d'hôte du soir: de 13,95 \$ à 16,95 \$
- Vin: bouteille à compter de 19 \$
- Stationnement: dans la rue
- Appréciation: ★★★

LE MARIE-CLARISSE, 12, rue du Petit-Champlain, Québec

- Téléphone: 692-0857
- Type de cuisine: poissons et gibiers
- Ouvert midi et soir du lundi au vendredi, les samedis et dimanches soir
- Table d'hôte du midi: de 12 \$ à 16 \$
- Table d'hôte du soir: de 43 \$ à 47 \$
- Vin: bouteille à compter de 29 \$
- Stationnement: dans la rue
- Appréciation: ★★★★

LÉGENDE (l'appréciation tient compte du rapport qualité/prix)
 ★★★★★: table d'exception; ★★★★★: excellent;
 ★★★★★: très bon; ★★★★★: honnête; ★: passable;
 0: à éviter

Vous pouvez joindre l'auteur de cette chronique à l'adresse internet suivante: plaisirs@lesoleil.com

À VOTRE SANTÉ

Premières idées pour les Fêtes!

«L'ivrogne est comme le buvard, il absorbe sans goûter». C'est avec cette maxime en tête que j'observais, la semaine dernière, deux pochards, cravatés et attablés devant quelques flacons. Ils ne biberonnaient pas n'importe quoi. En l'occurrence, un Château Montaignon 1998, montagne Saint-Émilion, 1998. Sans aucun doute, et de loin, le meilleur de cette appellation, parmi ceux présents sur les tablettes.

Les fées se sont penchées sur son berceau avec une générosité exceptionnelle.

Entre autres, elles lui ont offert comme parrain Michel Rolland, un des œnologues les plus unanimement reconnus. Ce Mozart de la vinification lui a façonné un nez d'une élégance sans faille, où la maturité du fruit rouge s'accommode parfaitement de quelques traits aux arômes de grillé. La bouche, quant à elle, suit parfaitement cette première impression olfactive en offrant une richesse en matière qui roule en courbes élégantes tout au long d'une finale généreuse.

Bref, tout ce fla-fla pour vous dire que d'ici à 2008, ce Montaignon, servi avec du gibier ou un poisson en matelote (sauce au vin rouge), fera de votre table un relais de roi, et ce pour 20 \$. (SAQ spécialité 864 249, 750 ml, 13 % alc/vol ou SAQ spécialité 896 498, 375 ml, 11,20 \$).

SUR LES TABLETTES

Le Liban ne s'inscrit pas souvent sur la liste des pays producteurs de vin. Et pourtant, ce pays magique du bassin méditerranéen possède des vignobles qui, bien avant l'ère chrétienne, faisaient déjà le bonheur des civilisations grecque et romaine.

Saluons donc la présence sur les tablettes d'un chatoyant rouge, Château Fakra vallée de Kfardebian 2000 (SAQ spécialité 927 921, 750 ml, 27,70 \$) ou le millésime 1998 (SAQ spécialité 927 913, 750 ml, 24,60 \$).

Toujours dans le rouge, mais du côté de la Napa Valley, les amateurs casseront peut-être leur tirelire pour ce Holbrook Mitchell trio Napa Valley 1998, Rosenblum Cellars (SAQ spécialité 903 120, 69,75 \$). À signaler aussi, un Zinfandel Pesenti Paso Robles 1998, toujours californien, et remarquable avec un ragoût de bœuf ou d'agneau (SAQ spécialité 927 665, 750 ml, 31,50 \$).

On ne quittera pas l'État du Golden Gate sans signaler un cabernet sauvignon Beringer Knights Valley 1997 (SAQ 352 583, 750 ml, 45,25 \$). Remarquons aussi un Viognier, cépage véritablement remis au goût du jour par les Américains. À leur goût certes, mais c'est bien fait. Voici donc un Fetzer Barrel Select California 1999 (SAQ spécialité 868 778, 750 ml, 20 \$).

Restons sur le continent américain, mais plongeons au sud jusqu'en Argentine, d'où nous arrive un Mabec-Sangiovese Mendoza Don Luis 1997. Plus macho mais moins cher que les vins *yankee* cités plus haut. Le mariage de la virilité gaucha et de l'élégance toscane (SAQ spécialité 903 146, 750 ml, 13,30 \$).

On quitte les *pampa* et le tango pour traverser vers le Vieux Continent. On débarque en Italie avec une star, comme on n'en côtoie qu'exceptionnellement. Un Amarone



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@look.ca
Collaboration spéciale

della Valpolicella d.o.c 1995, Masi Agricola (SAQ spécialité 545 129, 750 ml, 84,50 \$). La Vénétie dans ce qu'elle fait de mieux! Un des plus vigoureux vins qui soient. C'est très cher, mais inoubliable, surtout avec un grand fromage du style époisses.

Passons au blanc, plus sage et très élégant! Un Toscana I.g.t farnito chardonnay 1999 Casa Vinicola Carpineto (SAQ Spécialité 366 054, 750 ml, 24,25 \$).

Traversons les Alpes pour nous retrouver en Val de Loire avec, notamment, un des grands copains du foie gras: un Coteau du Layon a.c. Moulin Touchais 1988 (SAQ Spécialité 854 497, 750 ml, 24,55 \$).

Toujours dans cette région, chère à Balzac, découvrons un Château Moncontour, Vouvray 1999, 100 % chenin blanc que les vigneron de la région gardent précieusement dans des caves de tuffeau. (SAQ spécialité 713 974, 750 ml, 13,85 \$).

On passe au rouge avec un Chinon a.c. Clos de la cure 1999, un miracle avec un tartare de bœuf ou de canard (SAQ spécialité 710 681, 750 ml, 20,85 \$).

Direction sud-est, nous voilà en Bourgogne! L'occasion de quelques gâteries, un peu folles, comme ce Corton a.c. grand cru Bouchard père & fils 1999 (SAQ 918 300, 750 ml, 79,25 \$) ou de son voisin des Côtes de nuits, un Chambolle-Musigny 1^{er} cru a.c. 1999, Pierre André (SAQ spécialité 918 250, 750 ml, 49,50 \$). Parlez-en au père Noël.

Toujours au pays du chanoine Kir et en rouge, je vous signale un intéressant Mercurey a.c. Château de Chamirey 1999, format 375 ml (SAQ spécialité 962 571, 13,75 \$).

SORBET POUR VAMPIRE

On s'arrête là pour les vins afin de souligner la présence d'une bière de circonstance. Une ale à la citrouille brassée par McAuslan et qui, en cette période de déguisement, me fut proposée sous la forme d'un délicieux sorbet. En voici la recette.

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 litre d'eau
- 1 once de vinaigre blanc
- un quart de litre de McAuslan
- 200 g de sucre

PRÉPARATION

- Confectionnez un sirop auquel vous incorporez le vinaigre. Placez dans une sorbetière. Dès que le mélange prend, ajoutez un quart de vos 250 ml de bière.
- Lorsque le sorbet est constitué, disposez une boule dans un verre ou une coupe.
- Versez-y le reste de McAuslan et remuez pour que cela mousse. La bière doit être très froide.

Ale à la citrouille, Brasserie McAuslan (SAQ spécialité 685 826, 341 ml, 5 % alc/vol, 2,25 \$).

Recette pour l'Halloween



POTION DE SORCIÈRES

Mélangez dans une grande marmite huit bouteilles de racinette (*root beer*), un litre de crème glacée à la vanille ainsi que des jubes en forme de vers et d'araignées. Mélangez le tout pour former une épaisse mousse. Donne 16 tasses.

Mettez de la vie dans les boissons. Faites congeler des raisins secs dans des cubes de glace la veille de l'Halloween. Servez ces cubes dans les boissons et observez les réactions des convives qui auront l'impression qu'il s'agit d'insectes.

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

ALLEGRO DOMINICO
LE GRAND BRUNCH TRADITIONNEL
TOUS LES DIMANCHES 21,50\$

RESTAURANT-BAR
allegro!
(418) 647-6521
HILTON SUR VILLES-QUÉBEC

LA MAISON
SERGE BRUYÈRE
3 restaurants, 1 seule adresse
POUR VOS
PARTYS DES FÊTES
13 salons privés
Menus spéciaux
Réservez tôt!
1200, rue Saint-Jean, Québec
VP 694-0618

spécialité!
Un tour du monde hebdomadaire dans votre assiette!

choucroute alsacienne
pot-au-feu à la française
osso buco à l'italienne
bouillabaisse du Sud
gigot d'agneau et flageolets
coq-au-vin traditionnel
cassoulet maison

15,95\$

LE CAFÉ DU MONDE
57, Dalhousie, Québec
Réservation : 692-4455

RESTAURANT Le
Vendôme
Spécial pour 2 personnes

Pâté de foie du chef
Moules à la Marinière
Blanc de poireaux en vinaigrette

Potage du jour consommé ou jus de tomates V.B.
Filet de saumon frais à la vapeur sauce muscadet
Rognons de veau sautés aux champignons
Osso Buco à la provençale
Entrecôte sur grill, sauce bordelaise

Table à desserts - Thé, café

50\$ pour 2 personnes
avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557

Chef Jean Soulard
vous propose des démonstrations culinaires

Démonstrations culinaires par des chefs de renommée internationale. Dégustation de vins haut de gamme et vins exclusifs

Au programme:

- Argentine**
3 novembre 2001
Chef Rodrigo Ezequiel Sierio
Producteur de vin Trapiche
- États-Unis**
10 novembre 2001
Chef Rachel Levine
Producteur de vin R.H. Phillips
- Canada**
24 novembre 2001
Chef Izabella Kallabus
Producteur de vin Inniskillin

Billets en vente maintenant 99\$/personne
Taxes et service en sus

Offre spéciale 199\$/personne*
Comprenant la chambre de catégorie Fairmont, le souper et le petit déjeuner.
*Service inclus. Taxes en sus. Prix par personne en occupation double.

Pour réservations : 418.691.3763

VINCOR
Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC
1, rue des Carrères, Québec • Service de valet gratuit

Parfum des grands chefs

En novembre, le Château Frontenac accueille les Saveurs des Amériques

PIERRE CHAMPAGNE
PChampagne@lesoleil.com

Pour agrémenter un mois de novembre toujours morose, la direction du Château Frontenac a décidé de faire découvrir aux Québécois les parfums, les arômes, les saveurs des Amériques. Ainsi, des chefs invités par Jean Soulard, le chef exécutif du Château Frontenac, viendront présenter des créations culinaires de l'Argentine, de la Californie et de la péninsule du Niagara. Dans tous les cas, il s'agit de chefs triés sur le volet qui sont intimement liés à des producteurs de vins. Ainsi, Rodrigo Ezequiel Siero, de Buenos Aires (Argentine), qui sera des nôtres le 3 novembre, est également producteur des vins Trapiche.



La chef Izabela Kalakis

Suivra Rachael Levine, chef exécutif de R.-H. Phillips Winery, en Californie, qui sera à Québec le 10 novembre. Enfin, Izabela Kalibis, qui clôturera ce festival culinaire le 24 novembre, est la chef résidente chez Inniskillin Winery à Niagara-on-the-Lake.

DEUX PLANS

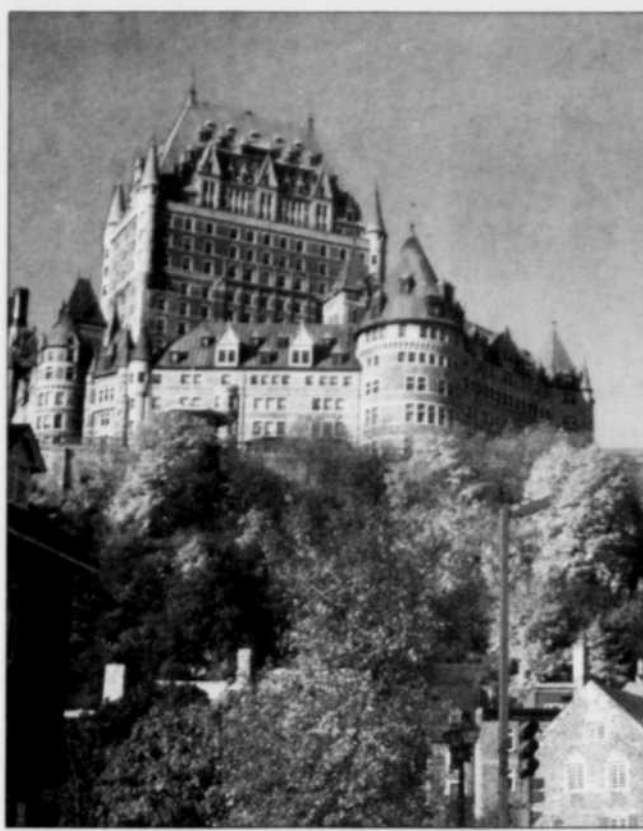
Ces dégustations culinaires se présenteront sous deux formes. Les privilégiés, ceux qui peuvent investir 149\$ par personne pour un souper, passeront trois soirées inoubliables, les 3, 10 et 24 novembre lorsque Jean Soulard et le chef invité du moment offriront des

spectacles gastronomiques de quatre services dans le magnifique salon Petit Frontenac où les places sont limitées. Les billets doivent donc être achetés à l'avance. Évidemment, le repas gastronomique sera bien arrosé des vins provenant des vignobles où travaillent les chefs invités. Si vous ne pouvez vous permettre pareille aventure culinaire à 300\$ par couple, alors vous devez savoir que vous pourrez découvrir la même gastronomie à moindres frais, sans le spectacle, au Café de la Terrasse, dans les jours qui précéderont, avec table d'hôte interactive et échanges sympathiques avec les chefs invités et les producteurs de vins. Les Argentins seront donc au Café de la Terrasse les trois premiers jours de novembre; les Américains les 8, 9 et 10 et

les Ontariens les 22, 23 et 24. Rodrigo Ezequiel Siero, le chef argentin, s'exprime facilement en espagnol, en anglais et en français. Il a travaillé dans les meilleures maisons de France et de Monaco entre 1994 (il avait 20 ans) et en 1998.

À son palmarès européen: Alain Ducasse, à Paris et à Monte-Carlo, Alain Pic à Balance, Marc Veyrait à Annecy et Alain Passard de L'Ambroisie, à Paris. En 1998, il quitte la France pour les États-Unis où il perfectionne sa carrière au Patina de Los Angeles et avec Charlie Trotters, à Chicago, ce dernier étant renommé comme le meilleur restaurateur du monde en l'an 2000.

C'est lui qui inaugurerait l'événement culinaire de novembre. Izabela Kalakis, la chef de Innis-



Le Château, emblème de la capitale.

killin, parle aussi le français puisqu'elle a poursuivi ses études en France, principalement à l'école de cuisine La Varenne de Paris, sous la supervision de chefs réputés de l'Hexagone. Elle recevait son grand diplôme d'études culinaires en juin 1987 avant de poursuivre ses études à l'Académie du vin et à l'École de gastronomie Ritz-Escoffier. Durant ses études, elle a poursuivi sa formation dans plusieurs établissements réputés de la Ville lumière. C'est elle qui clôturera le mois.

Finalement, la seule qui ne parle pas le français, c'est Rachael Levine, chef exécutif de R.-H. Phillips Winery en Californie. Un cheminement professionnel fort différent pour M^{me} Levine qui a amorcé sa carrière au Dead Cat Alley Brewery, à Woodland, en Californie. Mais, il ne faut jamais se fier parfaitement à un curriculum vitae. Charlie Trotters, celui qui est reconnu comme le meilleur chef restaurateur du monde, n'a jamais fréquenté aucune école culinaire. C'est un ingénieur.

Surprises de l'Halloween

Pour un buffet macabre, voici de petites recettes pour les joyeux costumés.

Doigts de dame

□ Séparer le contenu d'une boîte de pâte pour bâtonnets de pain réfrigérée et placer les morceaux sur une tôle à biscuit graissée. Tailler l'extrémité d'un bâton de pepperoni en forme d'ongle. Insérer le pepperoni dans le bâtonnet de pain pour que le tout ressemble à un doigt. Tailler des marques de jointures sur chaque bâtonnet. Saupoudrer de romarin pour faire des poils. Faire cuire les bâtonnets en suivant le mode d'emploi sur la boîte de pâte.



Trempe de la mort

□ Faire fondre complètement une brique de fromage dans une poêle. Mélanger une tasse de pepperoni tranché. Faire chauffer le tout et placer le mélange dans un bol. Garnir avec un morceau de poivron vert découpé en forme de chauve-souris à l'aide d'un emporte-pièce. Servez avec des croustilles de maïs.

Pizz'araignée

□ Sur une tôle à biscuit graissée, rouler de la pâte à pizza prête à cuire. Garnir la pâte avec de la sauce à pizza et du fromage mozzarella râpé. Créer une araignée en utilisant des tranches de pepperoni pour le corps et les pattes. Découper un cercle dans une tranche de fromage pour faire le dos de l'araignée. Utiliser des olives noires pour les yeux et de la ciboulette pour les antennes. Faire cuire la pizza en suivant le mode d'emploi sur l'emballage de la pâte.

Hachis de l'Halloween

- 1 livre de bœuf haché
- 1 gros oignon émincé
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1/4 de cuillerée à thé de poivre
- 1 tasse de tomates broyées
- 1 boîte (2 1/2 tasses) de maïs en grain
- 1/4 de livre de fromage cheddar en cubes

– Placer le bœuf haché, l'oignon, le sel et le poivre dans un poëlon. Cuire et brasser à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit légèrement brunie et l'oignon, tendre. Faire égoutter la graisse avant d'ajouter les autres ingrédients. Incorporer les tomates et le maïs. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes. Ajouter les cubes de fromage. Éteindre le feu et laisser reposer à couvert pendant une minute ou deux pour que le fromage fonde. Servir avec des croustilles de maïs de type nacho.

Source : www.recipesource.co

Petits gâteaux à la citrouille

- 1 paquet (pour gâteau 2 étages) de préparation à gâteau
- 1 sachet de poudre pour boisson à l'orange sucrée
- 1 contenant (16 onces) de glaçage à la vanille prêt à étendre

– Préparer le mélange à gâteau en suivant le mode d'emploi sur l'emballage. Ajouter 1/4 de tasse de poudre à l'orange avant de battre le mélange. Cuire en suivant les indications sur l'emballage de la préparation à gâteau. Mélanger le glaçage avec une cuillerée à table de la poudre à l'orange. Faire congeler les petits gâteaux préalablement refroidis. Saupoudrez de poudre à l'orange et décorer de chandelles.

Source : www.kraftfood.co

Table d'hôte romantique

Terrine de foie de caillies au brandy
Salade d'épinards au saumon grillé
Rillettes de canard aux pommes
Ragoût de calmars et de crevettes à la Basquaise
Tournière de fasan au caramel de Porto

Potage du grand chaudron
Salade saisonnière

L'arrivage du jour grillé à la niçoise
Duo de crevettes et pétoncles au beurre de crustacés
Jarret d'agneau confit, sauce aigre-douce
Ris de veau braisés aux pleurettes
Filet de bœuf gratiné au fromage de chèvre

Dessert du maître pâtissier
Café ou thé
39\$

Chansonnier et service de valet gratuit

Sur présentation de ce coupon, obtenez
2 TABLES D'HÔTE 49\$*
pour
* Taxes et service en sus.
Valable jusqu'au 20 décembre 2001.

Réservez dès maintenant pour vos parties des fêtes! Différents menus sont disponibles. Informez-vous.

AUBERGE DU TRÉSOR
20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
674-1876 ou 1-800-566-1876

Mont Tourbillon

Brunch à la montagne dimanche à Lac-Beauport

Brunch Festival des couleurs

en pleine nature, dans une ambiance exceptionnelle

musicien sur place

Réservez dès maintenant pour le party du 31 déc.

Réervations 9h30 et 12h30
849-4418
Gratuit enfants 5 ans et moins

LES HUITRES VOUS FONT SALIVER?

• Soupe aux huîtres • Huîtres sur écaille
• Huîtres frites en entrée • Pâte aux huîtres • Huîtres frites

Tous les midis du lundi au vendredi et tous les soirs de la semaine

LE PRÉBEN
STEAK • FRUITS DE MER • AMBIANCE

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

Félicitations à nos gagnants
qui ont mérité chacun 1000\$ en plaisirs gastronomiques

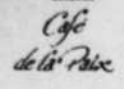
avec **L'EXTRA NUMÉRO LE SOLEIL**



Hélène Haerincq



Nicole Richard



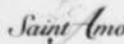
Judith Lessard



Serge Bilodeau



Jean-Philippe Lemieux



Jean-Louis Desrochers



Thérèse Verreault



Suzanne Migneron



Louise Roberge



LE SOLEIL
m'amène plus loin

DIVERTISSEMENTS

BAPTISTE



LES NINOU



BEN



PEANUTS



LES GRIZZLIS



HAGAR L'HORRIBLE



DILBERT



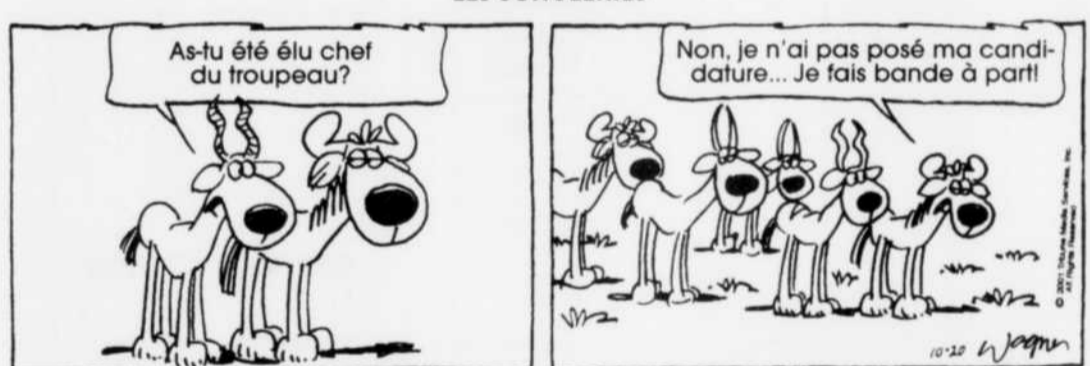
POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



GARFIELD



LES JUNGLERIES



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

NO 286

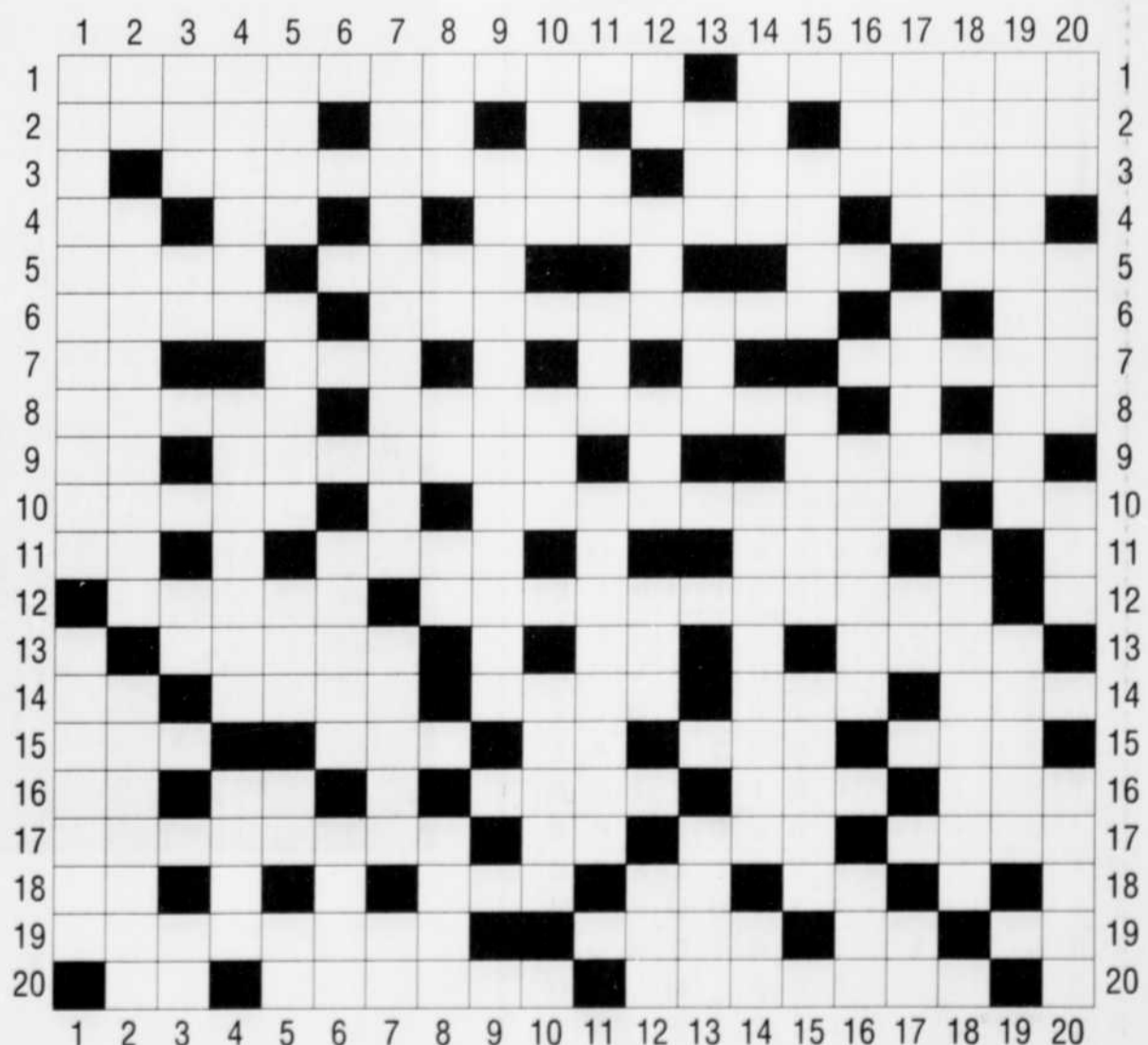
Denyse Bétière

HORIZONTELEMENT

- Science des écritures anciennes - Être favorable à qqn
- Est accompagné d'éclairs - Aluminium - Est vertical - Faire avancer un bateau
- Se produire en même temps - Poisson téléostéen
- Cité légendaire - Personnel - Trou - Mot latin
- Inutile - Exprime le mépris - Drame japonais - Fl. d'Allemagne
- Piliers - Faïence italienne - Grecque
- Peuple de Chine - Dans une adresse - État de l'organisme
- Établissement scolaire - Protestant de l'Irlande du Nord - Idem
- Grecque - Sans danger - Poste récepteur
- Gorge transversale dans un anticlinal - Confiance, certitude - Neptunium
- Fin de journée - Mesures - Prénom
- Canne flexible - Spéciaux, ce sont des accessoires automobiles
- Liées - Romains - V. de Roumanie
- Ytterbium - Épouse la forme de la main - Habitant - Clair - Avance
- Réponse - Espion - Dieu - Poème - Ruisseaux
- Année - Possessif - Café - Au Japon - Un sens
- Personne qui vit dans l'oisiveté, aux dépens des autres - Id est - D'un auxiliaire - Néant
- Police - Écorce de chêne - Titane - Préfixe
- Grande ferme en Amérique latine - Qui agit avec calme - Année - Cuivre
- Titre - Skieur autrichien - Ver marin carnassier

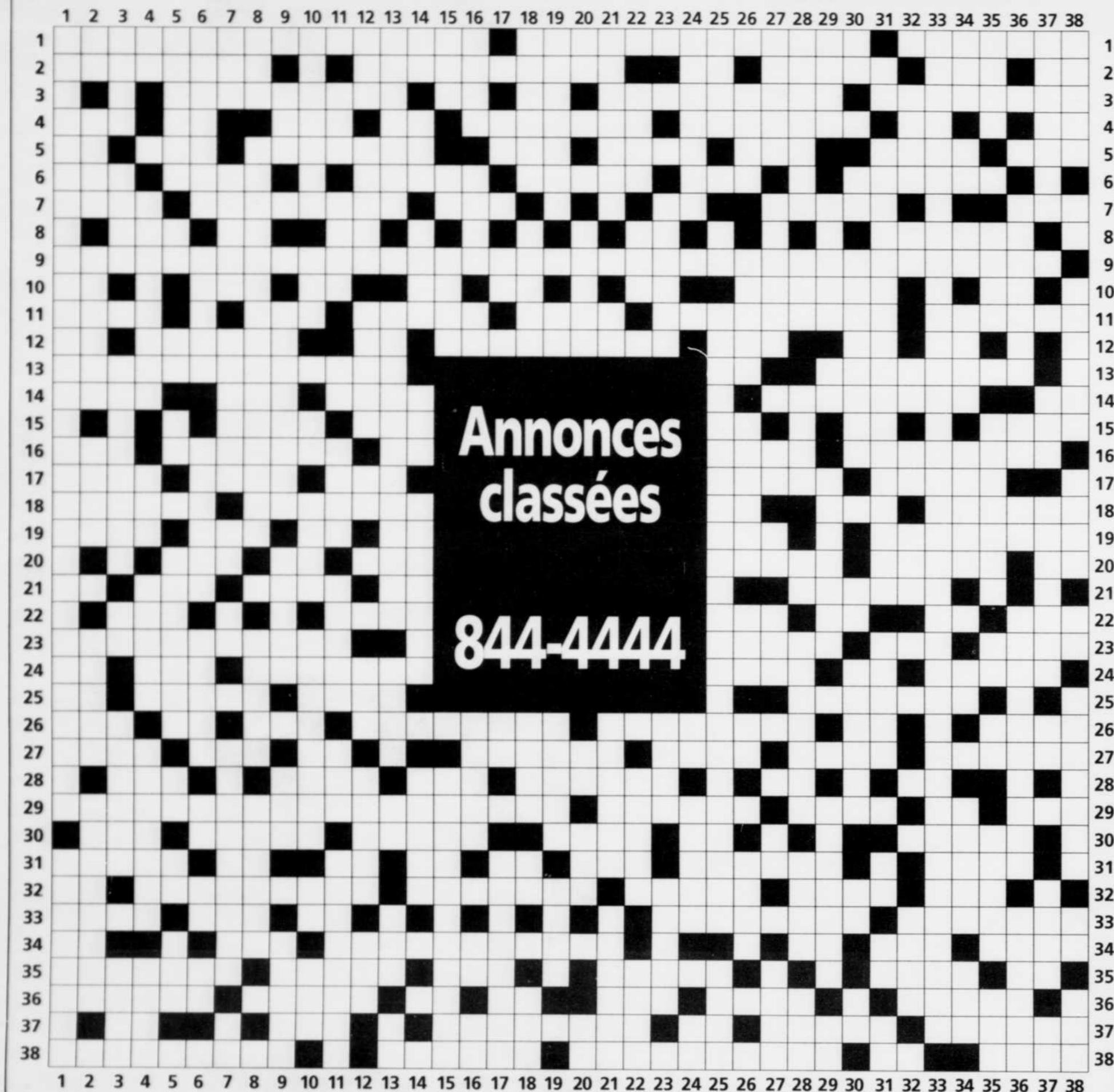
VERTICALEMENT

- Qualité de qqn qui a plusieurs compétences - Région de rapprochement entre deux neurones
- Argon - Plantes vivaces - Qui manifeste une bonté excessive par faiblesse
- Érié - Pron. anglais - Personnel - Thulium
- Scie à lame rigide - Étoffe de laine rase - Épopée familiale
- Trou du pain - Spectacle - Agence - Carte - Abrév. religieuse
- Fruit sec - Os
- Remettre en bon état - Bière anglaise brune - Romains
- Se battait - Bradype sur le dos... - Pouffé - Voy. jumelles - Table de boucher
- Digne d'un séducteur
- Passé récent - Arrivés - Convoi ferroviaire
- Gloussé - Début de logique - Sauce chaude accompagnant le gibier
- Titre - Religion - Poisson - Passereau - Possessif
- Copain - Quartier de haute sécurité - Aff. de la Seine
- Enduit imitant le marbre - Grenat alumino-ferreux, recherché comme gemme - Terminaison
- Courroie fixée au mors du cheval - Ch. l. de cant. de la Mayenne - Estonie
- Urus - Plante vénéneuse - Mois
- Femme d'un raja - Langue romane - Possessif - Abrév. religieuse
- Copie - Apaiser un besoin
- Action de ramener qqn au bien - Moyen de sortir d'une difficulté
- Période - Convient - Conifère - Désagrément fâcheux



MÉGAGRILLE de mots croisés LE SOLEIL

JEU N°215



MÉGAGRILLE de mots croisés LE SOLEIL

par Denyse Bélisle

La solution de la mégagrille sera donnée le mercredi suivant sa parution.

JEU N°215

HORIZONTALEMENT

- 1 - La guerre ! C'est une chose trop grave pour la confier à des militaires. - Publié par le précédent - Occasionner
- 2 - Drapeau - Partout - Négation - Fabuliste - Ancien parti politique - Molybdène
- 3 - Profane - Partie du corps raccourcie - Note - Pâte - Il rugira
- 4 - Trois - Romains - Au Nigeria - Il soigne - Pose des questions - Dépouillé de tout ornement - Stokes - Démonstratif
- 5 - Pouffé - Il peut monter - Reste d'un martyr - Éclusés - Utiliser - Capucin - Coutume brillante - Feu
- 6 - Période - Homme politique angolais - Docteur - Travail de l'esprit - Arrivée à terme - Une qualité
- 7 - Héritage - Qui a la forme d'un fer de flèche (f.) - Résine - Règle - Boisson fermentée - Vent
- 8 - Obtenus - Note - Sert à lier - Vache - Nasse pour la pêche des gros crustacés
- 9 - Pour une chose impossible à trouver !
- 10 - Interj. - Point cardinal - Arête - Docteur - Personnel - Langue - Voisin de la fouine - Largeur
- 11 - V. du Québec - Planchette - Grecque - N'a pas de coin - Plante ornementale - Sort de l'eau
- 12 - Note - Commis sans violence - Id est - Exposé belge - Était boxeur - Radon - Personnel
- 13 - Accepter un défi - Béryllium - Bientôt portées
- 14 - Vieille - Personnel - Préfixe qui multiplie - Pour couper sans couteau - Romains
- 15 - Appelle - Lentille - Coutures - Id est - Disponible
- 16 - Conquérant de l'Égypte - Homme d'État français - Conjonction - Édits - Très discrètes
- 17 - Inutile - Crier - Était en Ontario - Sera là sûrement - Devise
- 18 - Dispose selon un ordre - Endroit d'un tableau - Infinitif - Pomme - Vivent en aquarium
- 19 - Arbre - Est vertical - Carte - Personnel - Rait - Agitée
- 20 - Est au sol - Titane - Silencieux - Ventilés - Salé - Strontium
- 21 - Lumen - Boisson - Porcelaine - Premier - Livre
- 22 - Rabiote - Talé - Homme - Négation - Mesure - Méprisable
- 23 - Opprimé militairement - Vraiment pas loin - Arrivée - Bloc épais d'un matériau dur
- 24 - Avalé - Il est vert - Moins éclatantes - Qui présente des bandes concentriques - Possessif - Remisa
- 25 - Conjonction - Estonie - Trou - Insatisfactions
- 26 - Nommé - Note - Grecque - Fl. d'Asie - Entremets - Père - Récipients
- 27 - Affl. de l'Oubangui - Abrév. religieuse - Convient - Exclusivement fabriqué en grès - Filin - Lac - Sans préparation
- 28 - Patronne - Conduit des messages - Au Nigeria - Crevasse profonde - Praséodyme - Idem
- 29 - Se méfier - Ému - Irlandais - Préposition - Poème
- 30 - Cubes - Dispose - Femelle reproductrice - Comm. du Morbihan - Dieu - Voisin du blaireau
- 31 - Mourir - Personnel - Sélénium - Terminaison - Se rend - Dans une rose - Os - Héroïne grecque
- 32 - Des gens - Provoque des pertes de conscience - Clou - Punir - Sur une arme - Pour traverser à sec
- 33 - Récipient - Riv. de Roumanie - Aluminium - Moins ardent - Dénués de valeur
- 34 - Dans une piqûre - Libre-échange - Très nécessaire - Note - Ego - Porcherie
- 35 - Il fait étalage d'un savoir mal assimilé - Déclivité - Vaniteux - Trou - Pantoufle - Patrie d'Abraham
- 36 - Appareil de propulsion - Réprimande - Chlore - Romains - Fleur - Souverains - Navire
- 37 - Étranger - Au Japon - Pièce servant de couvercle - Cobalt - Général portugais - À un rang indéterminé
- 38 - Monnaies antiques - Vol - Mollusque - Possessif - Irlande

VERTICALEMENT

- 1 - Drôle de façon d'entreprendre une action - N'ont pas de pouvoir réel
- 2 - Pron. indéf. - Irlande - Bronzées - Un roi - Fait un repli - Qui procure un bonheur
- 3 - Ne règne plus - Roi d'Athènes - Ils sont très rapides - Ruisseau - Région du nord de l'Irlande - Sont dans l'eau
- 4 - Personnel - Se dit d'une ancre dont la chaîne fait un tour sur le jas - Direction - Roche sédimentaire - Vient du nord - Sédiment
- 5 - Gallinacé - Scandium - Avance à reculons - Actinium - Abandonner - De là - Abrév. religieuse - Écoute une liste
- 6 - Scies - Arbre - Prière - Baies - Id est - Prêtresse d'Héra - Dieu
- 7 - Chaîne américaine - Imbéciles - Perce de nombreux trous - Astate - Antimoine - Tordue - Actinium
- 8 - Monnaies - A des projets pour un toit ! - Mal d'oreille - Parole obscène
- 9 - Conteste - Inattendu - Parente - Qui reste sans résultat - Dense
- 10 - Il a deux têtes - Possessif - Terminaison - Pour quand ? - Connaissait la langue d'oïl - Possessif - École
- 11 - Un temps - Chevilles - Fl. de France - Vachement - Bois - Point d'union - Absences
- 12 - Lésé - Demanda - Consacrée - Bradype - Romains - Célébrée - Comme Marie
- 13 - Naïf - Viser - Anc. v. d'Italie - Strontium - Avance - Tour
- 14 - Béryllium inv. - Crie - Sur l'Hérault - Armée - Nuances - Avens
- 15 - Utilisé dans les opérations de reliure - Possessif - N'attend pas - Subir un échec
- 16 - Eau africaine - Vin blanc - Aluminium - Du bois - Possessif - Grecque
- 17 - En marge - Lumen - Direction - Pour un blond tirant sur le roux
- 18 - Bateau à fond plat - Lettré - Riv. de France - Pige - Colère
- 19 - Végétal ligneux - Adverbe - Coloré - Démonstratif
- 20 - Citizen band - Entaille - Préfixe - Pour un départ - Note
- 21 - Tortue d'eau douce - Romains - Paisibles - Tangible
- 22 - Mesure - Déesse marine - Vont sur l'eau - Existences
- 23 - Base de l'italien moderne - Désir - Vitesses résiduelles
- 24 - En position de combat - Argon - Oiseau à pattes rouges - Démonstratif
- 25 - Animal imaginaire - Premier - Des cibles - Échange
- 26 - Crochet - Bien détaché - On peut y danser - Écrivain italien - Il est indéfini - N'a pas de but
- 27 - Préfixe qui multiplie - Genre théâtral japonais - Romains - Terminaison - Inapte - Platine - Il est sucré
- 28 - Inflammation des os - Déplace - Pour suspendre - Titre - Jeton d'ivoire - Prince - Grand arbre
- 29 - Rongeur - Matelas - Manganèse - Sang - Demeurer - Négation
- 30 - Pascal inv. - Grecque - Plante mexicaine - Personnel - Jeune pousse de l'asperge - Passé rieur - Largeur
- 31 - Petit espagnol - À ce moment-là - Récolte des miettes - Démonstratif - Romains - Saint
- 32 - Passe à Munich - Préfixe - Voyelles - Fer - Offre - Ont perdu la tête
- 33 - Tiennent le temps
- 34 - Sous un navire - Pron. anglais - Conifère - Accompagne - Évoque une fin - Champion - Bière - Espion
- 35 - Os - Dieu - Occuper - Praséodyme - Platine - Palmier - Palmipède
- 36 - Demandes - Note - Un peu de pluie - Promenade sans but défini - Rater
- 37 - Amaigrie - Article - Établissement consacré à l'étude du Talmud - Tour - Frousse - Note
- 38 - Frapper - Règle - Distingué - Fils de Jacob - Article - Alcaloïde végétal toxique - Personnel - Monnaie

L'auteur utilise Le Petit Larousse illustré 2001

POUR RÉUSSIR
TOUTES VOS GRILLES

DICTIONNAIRE DES MOTS CROISÉS

100 000 copies vendues

Lise Beaudry **19,95\$**

200 000 mots - Noms propres et noms communs

En vente dans les librairies et les bons magasins.
Au Canada, en France, en Belgique et en Suisse.

LES ÉDITIONS Québecor
7, chemin Bates, Outremont
Québec H2V 1A6
Tél. : (514) 270-1746
www.quebecoreditions.com

LA RECETTE DU CHEF



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

La choucroute du chef

Pour six personnes

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de choucroute
- 2 jambonneaux salés
- 1 kg de longe de porc fumé
- 300 g de lard salé
- 300 g de lard fumé
- 6 viennoises
- 3 montbéliards
- 3 bratwurst
- 5 clous de girofle
- 6 à 8 baies de genièvre
- 1 oignon, 3 gousses d'ail, sel, poivre, muscade
- un demi-litre de riesling
- un quart de litre d'eau
- gras de canard ou saindoux

PRÉPARATION

- Faire revenir l'oignon émincé dans un peu de gras.
- Ajouter la choucroute, les clous de girofle, les baies de genièvre, l'ail, le sel, le poivre et la muscade.
- Arroser de vin et mélanger.
- Ensuite, déposer les viandes (jambonneau, lard salé, lard fumé, longe fumée) dans la choucroute et couvrir avec du chou.
- Laisser mijoter pendant 1 heure puis déposer les saucisses montbéliard dans le chou environ 10 minutes.
- Ajouter enfin la viennoise et la bratwurst cinq minutes pour la chauffer.

Le chef Jean-Claude Hammann

RICHARD CÔTÉ
RCote@lesoleil.com

L'Alsace a quelques points en commun avec le Québec, notamment la température peut y être assez fraîche en hiver (selon les normes européennes), la bouffe y est par conséquent particulièrement costaute, et les gens savent généralement bien s'amuser.

Il suffit de connaître Geneviève et Jean-Claude Hammann pour se convaincre de cette dernière caractéristique.
Dans leur restaurant-pâtisserie La brioche alsacienne, située au 1325, route de l'Église, à Sainte-Foy, ils semblent heureux comme des poissons dans l'eau, tout occupés qu'ils sont à présenter leurs charcuteries, leurs pâtisseries, leurs fromages ou autres délicatesses autant dans leur magasin que dans le petit restaurant attenant.

« Nous voulons que les gens soient à l'aise et n'aient pas peur de demander quelque question que ce soit sur nos produits, sur la façon de les préparer, de les manger, de les apprêter et de les faire cuire, dit le patron; et si les gens viennent au restaurant, c'est pour les mettre à l'aise que nous les servirons un peu à la bonne franquette. »

La rigueur, il la garde cependant pour la pratique de son art de pâtissier ou de boucher et pour le respect du client. Jean-Claude Hammann ne s'en vante pas, mais il n'osera jamais trahir pour quelques dollars de plus ce métier qu'il pratique depuis l'âge de 14 ans, encore moins ses principes. Il serait plus malheureux que le client qu'il aurait floué.

Et la fidélité va plus loin. « Nous préférons rester dans le traditionnel et l'artisanal; c'est ce qui fait que nous devons nous limiter à un débit pas trop important de nos produits, qui perdraient certainement beaucoup sur le plan du goût et de la qualité s'ils étaient fabriqués en quantités plus grandes », ajoute avec une fierté bien marquée M^{me} Hammann, qui exploite cet établissement avec son conjoint depuis deux ans.

« La plupart de nos recettes nous viennent de nos mères, de nos grands-mères ainsi que du père de Jean-Claude qui était boulanger et maraîcher, et

Vive la tradition!

Des recettes de grands-mères, des charcuteries sans produits chimiques, du pain santé, voilà ce que vous offre La brioche alsacienne



Geneviève et Jean-Claude Hammann présentent quelques-unes de leurs spécialités alsaciennes.

nous y sommes restés fidèles depuis que nous les avons apportées au Québec il y a 14 ans, poursuit-elle. Ce sont donc des recettes traditionnelles qui sont toutes fabriquées ici, qui n'ont pas été congelées et qui ne contiennent aucun produit chimique ni aucun agent de conservation.

L'Alsace d'où ils viennent, c'est LA région des charcuteries fumées en France. Vivant près de la frontière allemande, les Alsaciens semblent avoir su tirer le meilleur des connaissances des deux peuples en ce domaine. À noter, leur choucroute n'est pas vinaigrée comme celle des Allemands.

Dans leur petite salle à manger toute simple, Geneviève et Jean-Claude Hammann vous serviront au choix leur tourte alsacienne, la tarte flambée du Kochersberg, le jambon à l'os braisé, le coq de l'île au riesling, la longe de porc à la bière, la fameuse choucroute, la saumon poêlé aux raisins, le mignon de bœuf au Pineot noir ou la terrine du boulanger, le baeckeofe, qui est une sorte de pizza ovale aux oignons et bacon, avec fromage blanc et ciboulettes.

C'est une table différente de ce qu'on trouve dans la plupart des autres restaurants de la région, c'est une cuisine consistante où l'on trouve beaucoup de charcuteries et qui fait appel entre autres choses à la muscade, au clou de girofle, au cumin et au gingembre.

Et tout ce que vous mangerez à la table des Hammann, vous pourrez vous le procurer par la suite à la pâtisserie-charcuterie tout à côté afin de répéter le festin dans la tranquillité de votre foyer, si le cœur vous en dit.

Il n'y a de service aux tables que le soir; le midi, on passe au comptoir de la pâtisserie pour se servir. Et que ce soit le midi ou le soir, chaque client a toute liberté d'adapter son repas à ses goûts, à son appétit et au prix qu'il veut payer.

« J'aime autant un client qui ne mange que pour 3\$ et qui revient que celui qui mange pour 10\$ et qui ne revient pas », affirme le patron, qui confie que sa plus grande satisfaction, c'est de fai-

re plaisir à chacun de ses clients. Qu'importe que ses chapons de grains de l'île d'Orléans lui coûtent plus cher ou que ses viandes perdent de 20 à 25% de leur poids au moment de la fumaison, si c'est le prix qu'il faut payer pour que le produit final soit de meilleure qualité!

LA BRIOCHE ALSACIENNE
Pâtisserie-restaurant-traiteur
1325, route de l'Église, Sainte-Foy (près du chemin Saint-Louis)
Tél.: 659-3932
Ouvert de 8h à 20h du dimanche au mercredi et jusqu'à 21 h le jeudi et le vendredi
Stationnement tout autour
Menu du midi à 8,48 \$
Table d'hôte du soir de 10 \$ à 16 \$

Dans notre édition de samedi de la semaine dernière, une erreur s'est glissée laissant croire que le RESTAURANT BELLA ROSA était fermé le samedi soir. Il aurait plutôt fallu lire que le BELLA ROSA est ouvert midi et soir du lundi au vendredi ainsi que le samedi soir et fermé le dimanche. Nos excuses. R.C.

LE BEFFROI Prenez le boeuf par les cornes!

Les grillades et les fruits de mer sont notre spécialité!

Cuisson sur charbon de bois
De catégorie AAA supérieure, notre boeuf est savoureux et tendre à souhait...

Table d'hôte en soirée
à partir de 19,95\$

775, Dufferin Montmorency
(418) 380-2588 **Palace Royal**
Stationnement gratuit:
2 heures en journée / 4 heures en soirée

HIPPODROME DE QUÉBEC
tout l'monde y gagne!

CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

À VOLONTÉ
Disponible les jeudis et dimanches exclusivement

BUFFET GASTRONOMIQUE
Fumante de nos soupères

Bar à salades
Plateau de crevettes
Coeurs d'artichauts
Choux-fleurs et brocolis
Pommes et crevettes
Légumineuses et saucisses
Jambon Vert
Crudités et trempettes
Marinades assorties

Plats chauds
Pennés de fruits de mer
Longe de porc aux pruneaux
Papillotes de volaille aux pétoncles
Chaussons au jambon
Rognons de veau à la moutarde de Meaux
Poitrine de poulet aux légumes gratinés
Émincé de boeuf chasseur
Curry d'agneau
Gourmandises maison
19,95\$
(Taxes et service en sus)

Coupé devant vous Côte de boeuf Jambon à l'ancienne

EN PRIME
2,00\$ en argent de pari pour tenter votre chance

SPECTACLES DE COURSES
En piste à Québec
dimanche 18h30 et jeudi 19h
Interpistes sur écrans géants, par satellite tous les jours dès 13h

SALON LOTERIE VIDÉO
Le plus grand choix à Québec avec 100 appareils
OUVERT 7 JOURS SUR 7
9h à 3h a.m.
Réservations: 524-5283

La Gamelle
Table d'hôte à partir de 11,95\$
5 services, 2 pers. 29,95\$
3188, chemin Ste-Foy - Sainte-Foy
Réservation pour l'Halloween
659-1336

L'Amarelle
20 CHOIX D'ASSIETTES pour seulement 9,99\$
Nouveau! Vins de la SAQ (Prix de la SAQ + 5,00\$)
(418) 627-5526
9000, boulevard Henri-Bourassa, Charlesbourg (Québec), G1G 4C7
Fermé les lundis et mardis

UN CHASSEUR SACHANT CHASSER...
Terrine de gibier et sa compotée d'oignons poivrés ou Feuilleté de lièvre aux canneberges et noix de Grenoble
Potage du jour
Bavette de cerf rouge grillée aux champignons et porto ou Osso-buco de caribou à la milanaise ou Cailles farcies braisées aux pommes et calvados
Dessert au choix
Café, thé, infusion
24,95\$
Bistro italien/français
1363, avenue Mcguire, Sillery
Pour réservation: 683-8111

1 chance sur 181 de gagner

Tirage de 11 caves de vins rares et prestigieuses

seulement 2000 billets en circulation

Valeur de 104 000 dollars

Que diriez-vous de gagner une cave de vins de plus de 400 bouteilles choisies à la SAQ Signature par un sommelier réputé et conservés en cellier? Quel beau cadeau à s'offrir!

1 prix: 30 000\$ (400 bouteilles) avec cellier
Choisi par: Jacques Orhon, professeur de sommellerie à l'École hôtelière des Laurentides
Prix de présence: 10 livres
«Les Sélections du Sommelier», Édition Stanké, 2002

1 prix: 20 000\$ (260 bouteilles) avec cellier
Choisi par: Don Jean Léandri, professeur de sommellerie à l'École hôtelière de Laval

5 prix: 10 000\$ (170 bouteilles) avec cellier
Choisis par: Nicole Barrette-Ryan, Revue Vins & Vignobles / Alain Bélanger, sommelier, 3^{ème} au Mondial des sommeliers 2000 / François Chartier, auteur, Meilleur sommelier au monde en vins spiritueux de France, Paris 1994 (Grand Prix Sopexa) / Jean-Luc Jault, professeur de sommellerie à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec / Stéphane Lortie, sommelier 4^{ème} au Mondial des sommeliers 1992

4 prix: 1 000\$ (25 bouteilles)
Choisis par: 4 étudiants en sommellerie de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et de l'École hôtelière des Laurentides

Ce tirage est organisé par la Fondation Gérard-Delage qui remet des bourses d'études supérieures et de perfectionnement aux diplômés et jeunes professionnels pour soutenir l'excellence de la relève de l'industrie hospitalière et touristique. Information: Lison Hovington (514) 388-2002

Tirage Jeudi 29 novembre 2001 à 18h00 à l'ITHQ
En collaboration avec la Société des alcools du Québec et Aux plaisirs de Bacchus
Coût: 111 \$

FONDATION Gérard-Delage
388-2002