

Dimanche-Matin

8 DECEMBRE 1974



bonne table

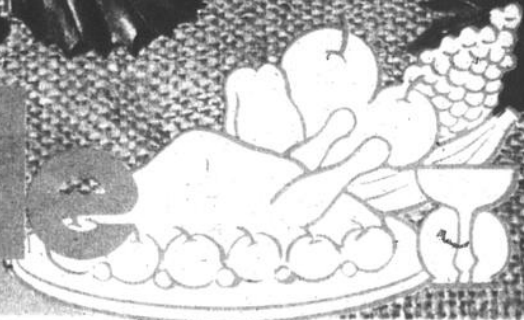


PHOTO
CANADA WIRE



bonne table



COMMENT FAIRE UNE CAVE À VINS?

Une cave à vins évoque le tableau d'une époque ancienne où l'on entreposait pour de longues années ses vieux portos et ses vieux vins de Bordeaux rouges. Quoiqu'une maison de campagne avec des caves spacieuses soit indéniablement un atout, le propriétaire d'un appartement moderne de deux pièces et demie peut aussi faire une "cave" à vins ou un placard à vins.

Une cave à vins peut exister ailleurs qu'en sous-sol. Avec un peu d'ingéniosité, il est souvent possible de transformer un coin quelconque pour le rangement des bouteilles de vin qui seront consommées assez vite. Un placard d'entrée par exemple ou le bas d'un placard de cuisine peuvent aussi faire l'affaire. La plupart des quincailleries vendent à des prix raisonnables

des casiers en métal ou en bois qui font d'excellents portes-bouteilles.

On peut aussi utiliser un emballage vide de bouteilles ou un emballage familial de boissons non-alcoolisées, posé sur le côté. On obtient ainsi un rangement simple et efficace. On peut aussi utiliser des tuyaux d'argile ou de plastique d'environ 4 pouces de diamètre: ces tubes offrent une protection efficace pour les bouteilles de vin et les préservent des brusques changements de température. Il y a quelques règles simples à suivre: le meilleur endroit pour entreposer du vin est un lieu sans lumière — par exemple, le placard d'entrée — avec une température de 55 à 65 degrés. Les bouteilles de vin doivent être couchées de telle sorte que le vin humidifie le bouchon. Si le bouchon sèche, l'air pénètre dans la bouteille et dénature le vin.



Les suggestions-cadeaux de la Boutique du Gourmet

Panier de fruits frais

10⁰⁰ et plus

Panier de mets fins

12⁰⁰ et plus

Assiette de fromages

12⁵⁰ et plus

Que diriez-vous d'offrir à vos amis, parents ou relations d'affaires, un panier de fruits ou de mets fins ou encore une assiette de fromages. Ce sont des idées-cadeaux originales pour Noël et la nouvelle année. Composés de produits de haute qualité, ces paniers et assiettes sont présentés de façon vraiment appétissante! Eaton se chargera d'envoyer vos cadeaux quel qu'en soit le nombre.

Eaton la Boutique du Gourmet Centre-ville (rez-de-chaussée) Anjou, Pointe-Claire, Carrefour Laval, Sherbrooke au Carrefour de l'Estrie et Ottawa au Centre commercial Bayshore. Rayon 379. Téléphonez à 842-9331, poste 361 pour renseignements et commandes.

Livraison sans frais des commandes dans le circuit de livraison Eaton

EATON

Bien goûter le vin avant de le boire

Avant de boire le vin, le faut savoir le goûter. Cela implique un minimum d'attention, de gravité, de recueillement. Pas d'eau, pas de cigarettes, pas de sucreries.

Remettez votre bouche à zéro avec un peu de pain pour décaper votre palais.

Ne remplissez pas les verres complètement pour éviter que les parfums se dispersent.

Mirez le vin pour juger de sa limpidité, de son brillant, de sa robe.

Humez-le en "dodinant" doucement le verre pour percevoir l'arôme, le bouquet.

Goûtez-le en le buvant à petites gorgées, en le "mâchant" pour en apprécier la douceur ou la sécheresse, le corps ou la légèreté, le fruité, la fraîcheur, la puissance, la vinosité ou la délicatesse.

La présentation DES VINS

Vous disposez de fines bouteilles? Veillez à mettre vos vins lentement à la température convenable. Les vins blancs secs et rosés doivent être servis frais, mais jamais glacés ni frappés, c'est-à-dire 6 à 12°C. Les vins blancs demi-doux ou liquoreux, le champagne et les mousseux peuvent être servis plus frais encore, soit entre 6 et 8°C. N'employez le réfrigérateur qu'avec circonspection, pas plus de 2 heures. Proscrivez les

glacés à même le vin. Servez les vins rouges "chambres", c'est-à-dire amenez-les à la température d'une pièce modérément chauffée:

- les Bordeaux à 18°.
- les Bourgognes à 15 ou 16°.
- les vins rouges légers, fruités (Beaujolais, Chi-

non Bourgueil, etc.) à la température de la cave, soit 10°.

Servez douillettement les "grandes bouteilles": ne les retournez pas sur elles-mêmes si elles sont couchées; attention au dépôt; utilisez les paniers d'osier; décantez avec précaution les vins vieux.



Un bel arrangement de table fera un succès de votre soirée

Quand vous recevez, vous sortez la vaisselle, l'argenterie et la verrerie des grands jours. Un bel arrangement de table aide à faire un succès de votre soirée, transformant les mets les plus simples en un festin de roi.

Vous étalez une de vos plus jolies nappes que vous n'avez pas la chance d'utiliser tous les jours. Celles qui n'aiment pas repasser peuvent utiliser les napperons individuels qui protègent la table et ajou-

tent de la couleur. De quelque genre que soit la table, l'argenterie doit être disposée selon l'ordre d'utilisation, de l'extérieur vers l'assiette. Dans les cas des dîners de cérémonie, on ne met pas plus que trois couteaux et fourchettes. Les assiettes et les couverts à dessert sont présentés ensemble en temps et lieu.

La disposition des verres est aussi réglée: verre à vin à droite des verres à eau. On dispose le verre à vin rouge, puis le verre à vin blanc.

La table se met de trois façons, soit pour le petit

déjeuner ou lunch; un déjeuner ou un dîner simple; un dîner de cérémonie.

Petit déjeuner

On peut le servir sur la terrasse ou à la salle à manger, sur une nappe de couleur gaie avec napperons assortis. Placez sous le bol à céréales une assiette de 8 1/2"; la cuillère à café dans la soucoupe ou à droite de la cuillère à céréales; l'assiette à pain, tout comme la salière ou la poivrière au-delà de l'assiette; le verre à jus au-delà du couteau.

Déjeuner ou dîner intime

La nappe n'est pas exigée; utilisez des serviettes blanches ou de couleur (papier si désiré) pliées à votre fantaisie. Placez une assiette de 8 1/2" avec la fourchette à viande à l'extrême gauche suivie de la fourchette à salade. À droite de l'assiette, la cuillère pour les cocktails de fruits, la cuillère à soupe et le couteau.

La cuillère et la fourchette à dessert peuvent se placer devant l'assiette, ou être présentées plus tard sur l'assiette à dessert. Mettez le verre à eau devant le couteau, l'assiette à pain et beurre et le couteau à beurre au-dessus des fourchettes, et si vous servez du café, la cuillère sur la soucoupe pour demi-tasse.

Dîner de cérémonie

Grande assiette de 10" ou 10 1/2". Placez la grande fourchette et la fourchette à salade à gauche, la fourchette à huître ou à cocktail, la cuillère à soupe et le couteau à droite (si on sert un plat de poisson, la fourchette se place à l'extrême gauche, le couteau à poisson entre le couteau et la cuillère à soupe à droite) le verre à eau ou le verre à vin devant le couteau. Une serviette pliée, carrée ou rectangulaire, en tissu (jamais en papier), est mise à gauche de la fourchette ou, si vous utilisez une assiette de service, sur celle-ci. Bon dîner!

LE SERVICE À TABLE

Le buffet est populaire parce qu'on n'a pas à se préoccuper de servir sans pour autant manquer à l'étiquette. Pourtant, servir à table peut être simple et efficace, sans complication. Commençons par la solution la plus simple, pour un service intime, qui présente deux possibilités.

Dans le premier cas, on place les plats et les assiettes devant l'hôte et l'hôtesse qui les remplit et les passe à chaque convive. Le légumier passe de main en main. La salade, brassée par le serveur (de préférence quelques minutes avant le dîner) se sert après l'entrée selon le menu. Quand un service est terminé, l'hôtesse enlève rapidement plats et assiettes, les remplaçant par les plats du service suivant.

Si vous avez un buffet ou une dessert, servez-vous-en pour garder les garnitures, l'entrée et les assiettes au chaud durant le premier service. Les assiettes à soupe enlevées, invitez vos amis à se servir eux-mêmes, en

commençant par l'invitée d'honneur suivie des autres dames. Il va de soi qu'il revient à l'hôtesse de débarrasser la table avec discrétion.

Quel que soit le genre de réception, les femmes sont toujours servies les premières, suivies des hommes, de l'hôtesse, puis de l'hôte.

Traisons maintenant du genre de réception qui doit être impeccable.

- La table devant chaque convive ne doit jamais être vide; on débarrasse du côté droit de l'assiette utilisée et on pose l'assiette pour le plat suivant du côté gauche.

- Le plat de service est présenté à gauche de chaque convive parce que la plupart des gens sont droitiers.

- On sert en premier lieu la dame assise à la droite de l'hôte.

- Ensuite, le service se déroule dans le sens inverse de l'horloge, jusqu'à ce que l'hôte soit servi.

- On ne pose jamais sur la table les plats de service.

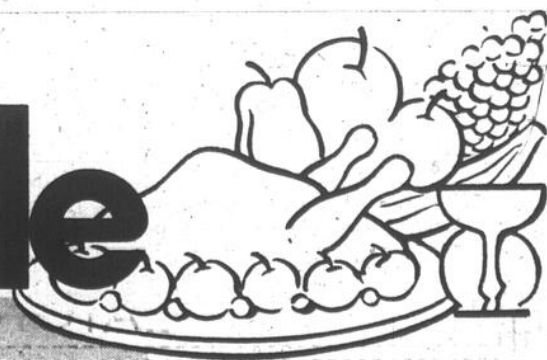
- On dessert entièrement avant de présenter le dessert.

Moment délicat: le dépeçage. Tout comme pour l'art de flamber, on

s'exerce au dépeçage. Les accessoires: couteau à dépecer, fusil pour aiguiser, fourchette à deux dents avec garde... et beaucoup de confiance en soi. Le secret: connaître sa viande. Sachez éviter les os. Connaissiez le sens des muscles et coupez à contrefils car la viande est ainsi plus tendre.

Toutes les viandes sont plus faciles à dépecer quand elles sont tièdes; laissez donc reposer pendant environ dix minutes avant de dépecer votre volaille ou rôti. Servez sur des assiettes chaudes avec de la sauce ou du jus bouillant et personne n'en sera déçu.

bonne table



Le champagne, ce vin de France, symbole de la perfection et du bon goût, conserve un renom justifié grâce à l'application permanente et contrôlée d'un ensemble de règles qui, donnant toujours le pas à la qualité, garantissent le bien-fondé de son appellation en même temps qu'elles le protègent des contrefaçons.

N'est en effet reconnu légalement "champagne" que le vin provenant de vignes plantées en cépages autorisés, situées dans les limites de la Champagne viticole, taillées court selon des systèmes de tailles réglementaires, d'un rendement limité en raisins à l'hectare. Le vin doit être obtenu à partir d'un moût dont le rendement est limité au pressurage et doit présenter un degré minimum. Il est préparé selon les procédés naturels connus sous le nom de "méthode champenoise", dans les locaux situés en Champagne, séparés de tous autres et où l'on ne peut entreposer que des vins de Champagne. Ce vin est conservé en bouteilles avant expédition pendant une année minimum (trois années

depuis la vendange pour les vins millésimés).

En outre le bouchon doit porter la mention "champagne", les étiquettes ayant un libellé réglementaire. A l'exportation, chaque envoi est accompagné d'un certificat d'origine.

Située au nord-est de la France, la Champagne est un vaste bassin d'une ancienne mer intérieure. Cette mer a laissé, au cours de milliers d'an-

bonne table

L'ART DE BOIRE DU CHAMPAGNE



nées, un épais sédiment crayeux qui constitue le sol. C'est dans cet épais banc de craie imperméable, à 90 ou 100 pieds de profondeur, qu'on a creusé des salles et des galeries sur une distance couvrant plus de 150 milles de long. Là, dans une fraîcheur égale et saine, le vin de Champagne développe toutes ses qualités qui font de lui une réussite unique.

La loi du 22 juillet 1927 a défini une zone viticole susceptible, en raison de ses caractéristiques naturelles, de porter des vignobles dont les produits ont droit à l'appellation "champagne".

Incluse dans les limites de l'ancienne province de Champagne, cette zone ne se présente pas d'un seul tenant, mais se répartit par taches d'inégale importance. Elle couvre une superficie de 30.000 hectares qui, au XIXe siècle, portait des vignes.

On distingue quatre zones: la vallée de la Marne, dont les raisins donnent au vin le "corps"; au Nord d'Epernay, la Montagne de Reims qui lui apporte la fraîcheur; au Sud, la Côte des Blancs qui lui confère la finesse et, à une centaine de milles au Sud-Est, le Vignoble de l'Aube.

La vendange est en Champagne l'objet de soins minutieux qui n'ont leur équivalent nulle part ailleurs grâce auxquels sont préservées les remarquables qualités des raisins de ses coteaux. Et encore toute la récolte ne servira-t-elle pas à l'élaboration du champagne, la Loi instituant chaque année un rendement maximum à l'hectare car la recherche de l'abondance pourrait être contrainte à la qualité.

Le début des vendanges a lieu environ cent jours après la sortie de la fleur, soit généralement dans la deuxième quinzaine de septembre, parfois plus tôt ou plus tard. Ce sont toutefois les résultats des essais en laboratoire sur la richesse en sucre et la teneur en acide qui en déterminent chaque année la date légale, fixée par arrêté préfectoral.

Les vignerons reçoivent de toutes les régions de France un renfort en main-d'oeuvre, dont traditionnellement des mineurs du Nord et de Lorraine. Les vendangeurs se groupent en "hor-dons". On distingue les "cueilleurs", hommes, femmes et enfants qui coupent à l'aide de sécateurs le raisin sur pied de vigne et, après triage

quand le besoin s'en fait sentir, le déposent dans des petits paniers individuels dont s'emparent les "porteurs".

La vendange amenée rapidement dans les caves de vinification sera pressurée sans attendre.

On y dépose 8.800 livres de raisin que l'on presse en trois fois: la première presse donne 586 gallons; la deuxième, 146 gallons; la dernière, 146 gallons, soit au total 878 gallons. Le reste s'appelle de la "rebeche" et est impropre à la vente.

Le vin subira ensuite une longue série d'opérations que l'on retrouvera dans le chapitre des vinifications. Il y a une gamme variée de vins de Champagne. On distingue du point de vue commercial cinq types de vin, selon la teneur en sucre.

- brut, dosé entre 0 et 1.5 p. 100;
- extra-sec ou extra-dry, de 1.5 à 2.5 p. 100;
- sec ou dry, 2.5 à 5 p. 100;
- demi-sec, 5 à 8 p. 100;
- doux, 8 à 15 p. 100.

Les "demi-sec" et doux tendent de plus en plus à disparaître au profit des "extra-dry" ou "brut". La teneur en sucre pouvant masquer les défauts des cuvées, en particulier l'excès d'acidité des années pluvieuses ou de mauvaise maturité des raisins.

La dernière journée des vendanges est encore généralement marquée par des réjouissances, désignées dans le vignoble champenois sous le nom de "cocholet" dont l'essentiel est un plantureux repas, arrosé de champagne, parfois suivi de bals et farandoles.

Le vin de Champagne est le fruit des activités conjuguées de professions ayant des fonctions différentes, mais dont les fonctions sont complémentaires: indissolublement liées aux destinées d'un même produit, elles constituent une interprofession.

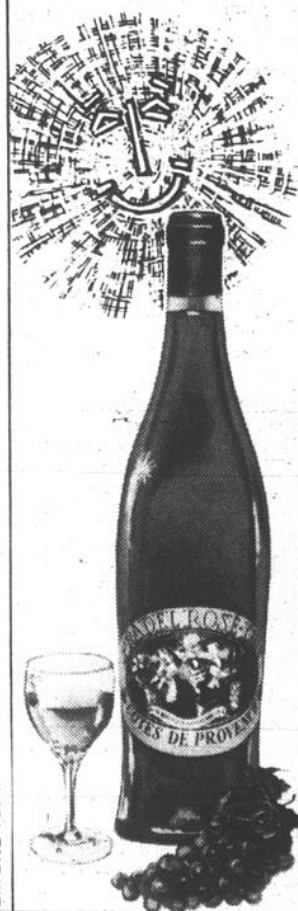
L'interprofession champenoise groupe donc les deux professions — vignerons d'une part, négociants d'autre part — qui concourent à la production du vin de Champagne. Autour de ceux-ci gravitent les courtiers, les agents et diverses industries annexes dont le rôle est essentiel à la vie de l'interprofession.

Le champagne peut être bu dès qu'il sort des caves des producteurs où il a séjourné le temps nécessaire à sa complète évolution. Il n'est donc ni

utile ni souhaitable de le laisser vieillir chez soi. Il se conservera pendant plusieurs années en cave fraîche et de température constante, d'humidité moyenne, à l'abri des courants d'air, des trépidations et de la lumière, et si l'on prend soin de couvrir les bouteilles de manière à ce que, baignant complètement dans le vin, le bouchon ne se dessèche pas.

Le champagne se boit frais, à une température de 48° F. Trop froid, il perd sa saveur. A une température supérieure, il s'alourdit et sa mousse s'évanouit. Il faut le rafraîchir aussi progressivement que possible. En cas de nécessité, le réfrigérateur peut être utilisé dans les parties les moins froides, mais jamais le congélateur. La meilleure méthode consiste à placer la bouteille dans un seau à champagne contenant un mélange d'eau et de glace. Il doit enfin être versé lentement dans des verres peu évasés, flûtes ou verres tulipes de préférence, qui préserveront son bouquet et mettront en valeur sa mousse effervescente.

PRADEL
ROSÉ-DRY
CÔTES DE
PROVENCE



Vibrant comme le chant
des cigales,
Chaud comme le soleil
du midi,
Cru des meilleurs
cépages,
Rosé, sec, bien frais
est servi

IMPORTÉ DE FRANCE
S.A.Q. : no 534

dégustez
le VIN FOU
glacé

Vin Fou

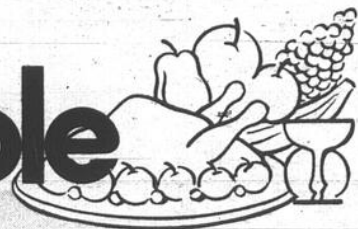
BLANC BRUT

le grand mousseux de France
qui triomphe au Québec.

HENRI MAIRE AU CHATEAU MONTFORT NEGOCIANT A ARBOIS - JURA - FRANCE

S.A.Q. 590-C

bonne table



Les vins doivent s'harmoniser aux mets

La science des "épousailles" entre vins et mets est délicate, mais accessible. Elle réserve des voluptés de choix. En voici les fondements.

- Avec les entrées: offrez un vin blanc ou rosé, fin et léger.

- Avec les huîtres, les coquillages, les poissons et les crustacés: les vins blancs secs ou mousseux, le champagne "brut".

- Avec les poissons fins (turbot sauce mousseline, saumon, filets de sole, quenelles de brochet): les vins blancs secs ou liquoreux.

- * Avec les rôtis de viande blanche et les volailles: un vin rouge géné-

reux, mais pas trop corsé, un champagne "brut".

- Avec les rôtis de viande rouge, le gibier et les fromages: un vin rouge puissant, de "grande sève". C'est le moment de présenter la plus grande bouteille millésimée.

- Avec le foie gras: les

grands vins rouges, les grands vins blancs liquoreux.

- Avec les plats sucrés: le champagne demi-sec, les vins mousseux et les vins doux naturels.

- Avec les fruits: le champagne sec, les vins liquoreux et moelleux.



C'est pas mêlant, il n'y a qu'un seul brandy blanc!

Vous buvez votre brandy blanc Mont Blanc "comme ça", "avec rien"...? Parfait! Il est si pur et vieilli avec tant de soin qu'il est bien à votre goût! Vous buvez votre brandy blanc Mont Blanc avec un jus, une autre boisson alcoolique, une eau gazeuse...? Parfait! Il est le seul brandy qui se mélange, le seul qui se marie si bien aux saveurs que vous aimez. C'est pas mêlant, le brandy blanc Mont Blanc... "avec rien" ou "avec quelque chose"! Parfait!



Et tout le monde le mélange!

Connaissez-vous le Blancolà? C'est nouveau, délicieux et rafraîchissant. Découvrez un autre excellent mélange, le Mont Blanc Stinger.

Blancola
1 1/4 oz de brandy blanc Mont Blanc
1 tranche de limette
3 à 5 oz de 7up (au goût)

Mont Blanc Stinger
1 1/4 oz de brandy blanc Mont Blanc
3/4 oz de crème de menthe blanche Leroux
glaçons, zeste de citron.

Un produit Thomas Adams Distillers Ltd. ... Notre premier souci, c'est la qualité.



Cent mille beaux cadeaux

Le Salon des Métiers d'Art du Québec

du 7 au 22, décembre

Place Bonaventure

de 12h00 à 22h00



35¢ de rabais à l'achat de la Margarine Parkay Molle

Rehausser le goût de vos aliments est chose facile avec la Margarine Parkay. Elle possède une saveur naturelle, une saveur fraîche de la campagne.

Pas étonnant qu'elle soit la plus vendue au Canada. Profitez dès maintenant de notre offre pour essayer la Margarine Parkay Molle.

Vous voyez bien...tout n'est pas dur chez Kraft!



35¢

**35¢ de rabais
à l'achat de la Margarine Parkay Molle**

35¢

La Margarine Parkay Molle à saveur fraîche de la campagne!

Au Marchand: Vous êtes autorisé à agir en tant que notre agent pour le remboursement du présent coupon. Kraft Foods Limited vous versera 35 cents plus 3 cents par coupon pour frais de manutention, à la seule condition que vous l'avez reçu dans votre magasin d'un client ayant acheté tout produit de Margarine Parkay Molle. Toute demande de remboursement basée sur des conditions autres que celles spécifiées constitue une fraude. Sur demande, vous devrez fournir la preuve d'achat d'une provision suffisante de la marchandise spécifiée pour correspondre au nombre de coupons présentés. Le coupon ne sera pas honoré et sera annulé si présenté par l'intermédiaire d'agences extérieures, courtiers, ou autres, excepté sur autorisation expresse de Kraft Foods Limited. Les taxes de vente et taxes similaires sont à la charge du client. Le coupon est nul si son usage est interdit, restreint ou taxé. Valeur réelle en argent: 1/20¢. Pour obtenir le remboursement, postez à: Kraft Foods Limited, Boîte Postale 6118, Montréal 101, Québec. ECHANGEZ CE COUPON PROMPTEMENT. CETTE OFFRE EST VALABLE AU CANADA SEULEMENT ET SE TERMINE LE 31 MARS 1975.

Découpez ce coupon et apportez-le chez votre marchand.



bonne table

Bifteck Stroganoff à la bière

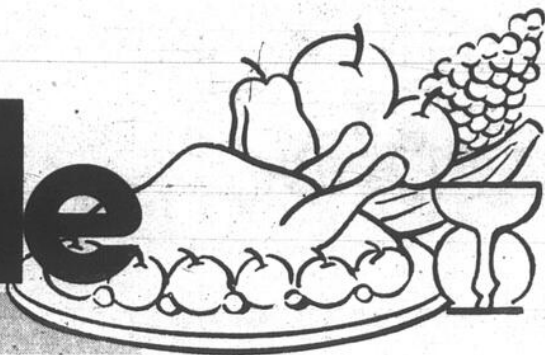
Voici maintenant une recette qui a un arrière-goût provenant du continent européen mais qui est simple à préparer. Prendre environ 2 livres de bifteck dans la ronde, d'environ 1 pouce d'épaisseur. Couper la viande en 6 ou 8 portions égales. La faire dorer des deux côtés dans du beurre ou du shortening, dans un poêlon épais et profond. Ajouter 3 oignons de grosseur moyenne, tranchés, 1 et demi c. à thé de sel et un quart de c. à thé de poivre noir. Faire cuire pendant 10 minutes. Ajouter alors 1 et demi tasse de bière et 1 c. à thé de sauce Worcestershire.

Couvrir et faire lentement cuire pendant 1 heure et demie environ, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Disposer la viande sur un plat et la garder au chaud. Mélanger 2 c. à table de farine avec de l'eau de façon à obtenir une pâte lisse que l'on ajoute à la sauce dans le poêlon. Remuer constamment jusqu'à ce que la sauce soit épaissie. Ajouter enfin une demi-tasse de crème sure et une petite boîte de champignons (égouttés).

Pour servir, verser la sauce sur la viande et couronner celle-ci d'une purée de pommes de terre et de petites carottes entières...



bonne table



Et pourquoi
pas du
CRABE

La période des Fêtes est le temps traditionnel par excellence. Alors pourquoi ne pas la "libéraliser" un peu cette année grâce à de nouvelles recettes. De toute façon, comme on finit toujours par manger de la tourtière et de la dinde, partout où l'on est invité, il serait peut-être préférable de servir autre chose dans votre foyer afin de

ne pas retourner "tourtière" à la fin de la période.

Une entrée au crabe chaud fera divinement l'affaire. Servi en sortant du four, cet alléchant met aura certainement la place d'honneur à l'heure du buffet.

Le fromage à la crème donne une saveur de frais délice à la chair de crabe bien assaisonnée et

rehaussée de délicieuses amandes.

Toutefois, il vaudrait mieux doubler la recette car elle se mange en un clin d'oeil. Le temps de le dire, et il ne restera même pas de miettes pour votre chat préféré. Et puis, c'est si bon avec un craquelin.

La recette est facile à faire. Un paquet de fromage à la crème; une boîte de chair de crabe; deux cuillerées à thé d'oignon haché; une

cuillerée à table de lait; une demi c. à thé de raifort; un quart c. à thé de sel; une pincée de poivre et un tiers de tasse d'amandes tranchées, grillées.

Bien mêler tous les ingrédients excepté les amandes. Mettre le mélange dans une assiette à tarte de huit pouces. Parsemer d'amandes. Faire cuire au four à 375 degrés une quinzaine de minutes. Servir avec des craquelins.



Le cidre devient de plus en plus populaire au Québec.

AMBER GOLD ROULLET ET FILS CONNAISSEZ-VOUS?

ALORS GOÛTEZ-LE
C'EST UN COGNAC UNIQUE.

C'EST EN LE GOÛTANT, EN LE DÉGUSTANT
QUE VOUS DÉCOUVRIREZ POURQUOI IL EST
UNIQUE. ET VOUS DIREZ COMME TOUS LES
HEUREUX PRIVILÉGIÉS QUI LE CONNAISSENT

AMBER GOLD, ROULLET ET FILS
C'EST VRAIMENT UN COGNAC UNIQUE!



A déguster entre gens de bien!

Ce grand vin rosé pétillant est élaboré selon l'authentique méthode champenoise. Elle fut découverte vers la fin du XVIIe siècle par Dom Pérignon et fait la renommée mondiale des crus de Champagne : aucun produit chimique, aucun artifice.

En vérité, il faut beaucoup de temps, de savoir-faire et d'amour pour élever ce grand vin, pétillant de mille bulles minuscules, reflets de la douceur d'Anjou.

SAQ No 542 G
ROYAL DE NEUVILLE
Appellation Rosé d'Anjou contrôlée

Représenté par Gabriel Boussion Inc.



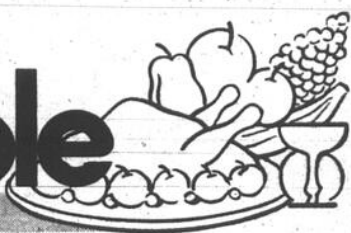
SA PRODUCTION
ÉTANT LIMITÉE,
CHAQUE BOUTEILLE
EST NUMÉROTÉE.

SOYEZ D'HEUREUX
PRIVILÉGIÉS
POUR SEULEMENT
\$13.25

Disponible
dans les magasins
de la Société des Alcools.
Son numéro: 129A

Importé par Robert Peides
Agent exclusif au Canada
des vins de Bourgogne
de Roger de Jouennes d'Herville
fournisseur du Palais de l'Élysée

bonne table



Conseils utiles en vue de la tenue d'un diner

La réception la plus simple exige de la planification ou, à tout le moins, un peu de pré-

voyance. Il vous faut être prêt à l'imprévu. Les lignes qui suivent parlent de la préparation, dans

tous ses détails, des réceptions les plus élaborées. Mais vous verrez, à la lecture, que les règles

de préparation et de planification demeurent les mêmes quels que soient le nombre des invités ou le genre de réception.

Un mois avant la réception

Pour une grande réception ou un diner de moindre importance, votre échéancier devra se lire comme suit. Vous devrez déterminer le genre de réception; arrêter l'endroit où elle aura lieu et faire les arrangements nécessaires si c'est hors du foyer. Si c'est à la maison, vous devez faire dès maintenant toutes les réparations qui s'imposent ou les travaux de peinture qui devaient

être entrepris sous peu. Il faudra penser à embaucher des aides si nécessaire.

Trois semaines avant

Les invitations sont transmises trois semaines à l'avance. Pour les grandes réceptions, le détail du menu doit accompagner le carton. Pensez aux fleurs et à la décoration; vérifiez la lingerie et louez meubles, équipements, accessoires.

Une semaine avant

En vue de la réception, vous devrez dresser votre liste d'épicerie et acheter les articles essentiels. Vérifiez les boissons et mixers, lavez la vaisselle et la verrerie non utilisées récemment.

Quatre jours avant

L'argenterie et les cuivres doivent être polis, puis recouverts de plastique. Un appel vous permettra de connaître la réponse de ceux qui n'ont pas encore donné signe de vie.

Deux jours avant

Il est préférable de décorer les pièces de réception deux jours avant l'événement. On

consacrera également cette journée pour l'achat de la viande et des aliments frais; pour la préparation des plats et hors-d'oeuvre pouvant être congelés.

Une journée avant

Tous les accessoires doivent être rassemblés et placés là où ils seront utilisés. La décoration est complétée et la maison époussetée. Il faut préparer un endroit qui recevra les vêtements des convives. Après la préparation de la table, l'hôte peut travailler à l'élaboration des aliments périssables. Détail important: faire une bonne réserve de glace si vous avez un grand congélateur ou si la température extérieure le permet.

Le jour J

Les aliments congelés doivent être sortis tôt le matin. Tous les aliments seront préparés au cours de l'avant-midi. Reste encore le bar: boissons, mixers et bière sont remis au froid. Disposez des cendriers, sous-verres, cigarettes et allumettes. Enfin, faites un bon somme avant de vous habiller pour accueillir vos invités.

Les rhums Bacardi sont produits par autorisation spéciale et sous la surveillance de Bacardi & Company Limited. "Bacardi" et le signe de la chauve-souris sont des marques déposées de Bacardi & Company Limited. Embouteillés au Canada par F&M Distillerie Cie. Ltée. "7UP" et "Un" sont les marques déposées qui identifient les produits de The Seven-Up Company. Demandez notre livret de recettes gratuit à: F&M Distillerie Cie. Ltée, 306-750 Boul. Laurentien, Ville St-Laurent, Québec.



BACARDI et 7UP. Les INcomparables.

Par quelle magie l'arôme velouté et subtil du rhum BACARDI blanc-sec ou léger-ambé parvient-il à dégager la vivacité du 7UP sans jamais en souffrir?

rhum BACARDI



Le rotini gourmet, un mets de choix.

BARROS ROSÉ

UN VIN POUR TOUS LES PLATS

PRODUIT
DU
PORTUGAL

PORTO DOURO
DISTRICT



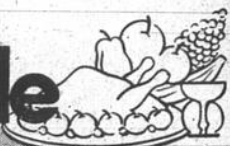
BARROS VIN ROSÉ

\$2.90

Aux magasins
de la S.A.Q.
CODE 640F

Expédié par: BARROS, ALMEIDA & C^o - PORTUGAL

Représenté au Québec par: SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPORTATION INC.

bonne table 

LE MENU DU DINER

La nourriture peut être le facteur le plus important d'une réception. Un dîner délicieux peut faire la différence entre une "soirée agréable" et un "vif succès". Mais nul besoin de devenir sur-le-champ un grand chef pour ce faire. Il suffit de quelques mets bien choisis, bien préparés et servis avec goût, qu'il s'agisse d'un dîner pour huit personnes ou d'un buffet pour quatre-vingts.

Le seul vrai problème en est un de minutage. Cela aussi peut être simplifié en ne faisant qu'une seule chose à la fois, vous rappelant de ne rien compliquer, planifier longtemps d'avance, prendre votre temps et ne pas vous énerver.

Ce que vous servirez dépend en grande partie de vos installations culinaires. Les plats chauds doivent être gardés au chaud et les mets froids, servis vraiment froids. Si vos équipements laissent à désirer, suppléez-y par l'initiative.

En préparant le menu, pensez aussi à passer le plus de temps possible avec vos invités et non à la cuisine. Si vous préparez un dîner pour huit personnes, rappelez-vous...

Vos propres limites

Nul besoin de trois services, deux suffisent amplement en y ajoutant, il va de soi, le café au vivoir après le repas:

- soupe ou hors-d'œuvre;
- plat de résistance: viande ou poisson;
- dessert.

Si votre cuisine est exiguë, servez des apéritifs avec les boissons offertes avant le repas et intégrez l'heure du cocktail au dîner.

Ne compliquez rien

A moins que vous ne soyez un cordon-bleu, ce n'est pas le temps de faire des essais. Ne préparez que ce que vous réussissez le mieux.

S'il vous faut inclure au menu quelque chose de nouveau, travaillez jusqu'à ce que vous ayez maîtrisé la préparation du plat en question et que vous puissiez le servir en toute confiance.

Équilibrez la saveur de chaque plat comme de l'ensemble. Certains aliments sont délicieux par eux-mêmes, mais goûtent franchement mauvais lorsque combinés à d'autres.



Une p'tite veuve dépareillée...

Pour les vrais connaisseurs de gros gin, la Veuve Sévery ça veut tout dire.

Depuis près d'un demi-siècle, elle n'a pas changé. Toujours la même qualité suivie qui a su plaire à notre clientèle.

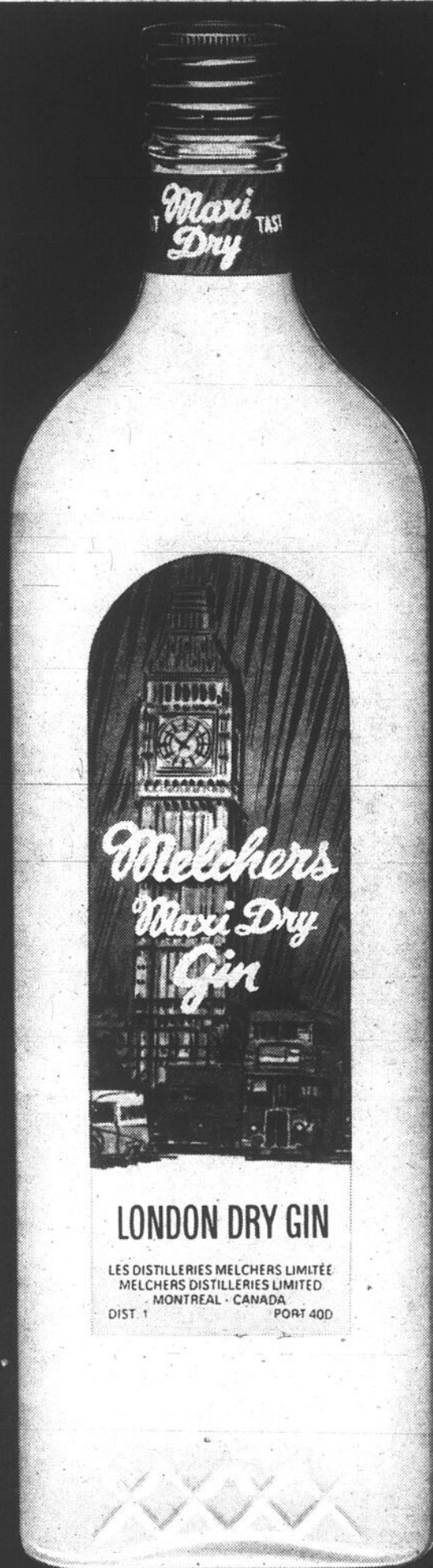
La prochaine fois, demandez une "Veuve", vous m'en donnerez des nouvelles.

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot

le choix des connaisseurs
depuis 1772

La Maison Veuve Clicquot-Ponsardin,
Reims, France

Distillé et embouteillé au Canada, suivant la vieille formule de Madame Veuve H. Sévery, Hasselt.



\$14.80, 66 2/3 oz., No.181-f
\$8.95 le 40 oz., No.182
\$5.85 le 25 oz., No.181-i
Maxi-Dry Gin
de Melchers

LES DISTILLERIES MELCHERS LTÉE, BERTHIERVILLE, QUÉ.



Bière et cuisine... hic!

Saviez-vous que la bière était l'un des plus vieux breuvages connus de l'homme. Gageons même que l'habitué des tavernes ne sait pas que ce mot vient de l'hébreu et qu'il désigne les céréales par la racine "bre". Car en saxon, orge se dit "bere". Il semble naturel qu'à partir de là, les Allemands en soient venus à bier, puis les Français à bière...

Parmi les premiers consommateurs de bière, on trouve les Egyptiens qui l'appréciaient plus que le vin. A la fois

comme breuvage et aussi comme ingrédient culinaire. Aussi bien des musées modernes exhibent avec fierté des bols de verre filé et des goblets d'argent ou de bronze que les Egyptiens n'avaient fabriqué que pour boire de la bière.

Les paysans belges ont peut-être été les premiers Européens à utiliser vraiment la bière comme ingrédient culinaire. D'abord par besoin ils ont inventé un des plats de viande classique du monde. La carbonnade de boeuf se composait à l'origine de morceaux moins tendres que le boeuf à bouillir dont nous nous servons actuellement, mais les inventifs cuisiniers belges ont le mérite et nous devons le reconnaître d'avoir dé-

couvert que la bière attendrit les viandes...

Au juste, quelle action la bière exerce-t-elle sur les aliments pour relever le goût des viandes et des fruits de mer? Parce qu'elle les attendrit, la bière fait une excellente marinade pour les coupes bon marché. Ainsi les morceaux de boeuf à l'étuvée prennent une nouvelle saveur pénétrante après avoir mariné dans la bière et les épices pendant deux ou trois jours. Et pourtant, le goût de la bière ne supplante jamais celui du mets en cause. La bière relève un goût aussi délicat et subtil que celui du homard, voire de galettes et des gateaux.

Employée pour l'arrosage, la bière fait un glaçage attrayant pour le

jambon, le poulet et le canard cuit au four. Employée comme assaisonnement, elle communique un doux parfum d'orge et de houblon dont le temps a consacré la qualité.

Et n'oubliez pas, la température de la cuisson fait évaporer l'alcool. Il ne reste finalement qu'un léger levain pour assurer la légèreté et la fraîcheur durable du gâteau ou du pain.

En art culinaire, on pourrait presque qualifier la bière de "mystique". Sa douce présence presque mystérieuse est là, sans jamais s'imposer, ni dominer. Aucune ménagère ne devrait se passer de sa saveur essentielle...

**VINS DES
GRANDS
GOUSIERS
ET AUTRES
FINS BECS**



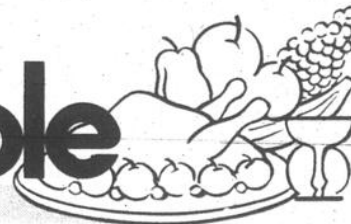
Moncontour

Les Vouvray Château Moncontour, mousseux ou pétillant, conviennent aux grands festoiments et ripailles des grands jours (fiançailles, mariages). Comme tous les Vouvray, ils sont moelleux; ils s'évanouissent dans gosier comme oison de première couvée!

Château Moncontour pétillant (544-B)
Château Moncontour mousseux (590)
(méthode champenoise)

Importés de France

bonne table



un BORDEAUX BLANC
"FRINGANT"

Extra sec, fruité
bouqueté.

A boire jeune
et très frais.

Pour vos repas :
idéal avec crustacés,
poissons, charcuteries
volailles.

Pour la fine cuisine
au vin blanc.



SAQ 409 C 26 oz \$ 2.10

SAQ 409 D Gal \$ 11.00

bonne table



LE FROMAGE A UNE GRANDE VALEUR ALIMENTAIRE

Le fromage, tout comme le lait dont il est fait, fournit un grand nombre des éléments nutritifs essentiels dont le corps a besoin: protéines, minéraux, vitamines et matières grasses.

Le fromage est un aliment riche en protéines, et les siennes sont classées comme protéines complètes, car elles sont une source d'acides aminés essentiels qui contribuent à la croissance des enfants et sont nécessaires au renouvellement et à l'entretien des tissus. La teneur en protéines d'une portion d'une once de fromage canadien cheddar cracker barrel équivaut à celle contenue dans un verre de lait de sept onces.

Des aliments complets riches en protéines devraient donc figurer en particulier dans le régime des enfants et des adolescents en croissance. Le fromage

est un de ces aliments, car il contient à la fois des acides aminés essentiels et non essentiels.

Le fromage est également riche en calcium et en phosphore. La teneur en calcium d'une portion de une once de fromage canadien cheddar cracker barrel équivaut à celle contenue dans un verre de lait de six onces. Bien que le contenu varie selon les types, le fromage constitue une bonne source de vitamine A et une source de riboflavine — vitamine B.

Le fromage est un aliment très facile à assimiler. Des études ont démontré que l'on peut assimiler de 90 à 99% des substances nutritives qu'il contient. Le Guide alimentaire canadien recommande de consommer du fromage au moins trois fois par semaine et indique que le fromage peut remplacer la viande.



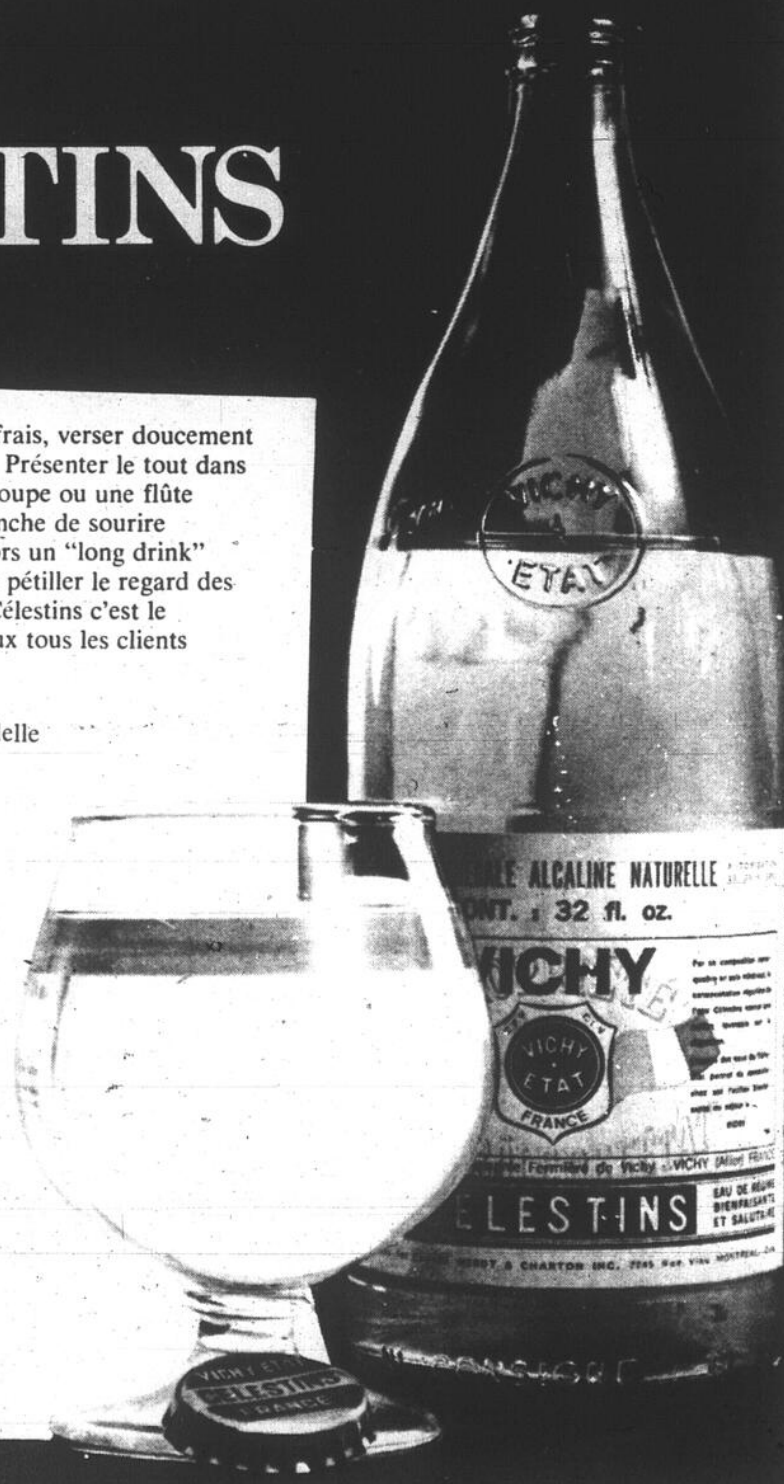
quand un "Floater" se fait bien c'est toujours avec VICHY CÉLESTINS

Sur 4 onces de Vichy Célestins bien frais, verser doucement une once de Cognac ou d'Armagnac. Présenter le tout dans un verre blanc, un verre teinté, une coupe ou une flûte à champagne. Ajouter une bonne tranche de sourire et un zeste de gaieté. Vous offrirez alors un "long drink" léger qu'aiment les hommes et qui fait pétiller le regard des femmes. Car un "floater" au Vichy Célestins c'est le "floater authentique" qui rend heureux tous les clients et fier tout bon barman.

VICHY CELESTINS, avec une rondelle de citron, c'est aussi un apéritif agréable pour ceux ou celles qui veulent "garder la ligne".

VICHY CELESTINS, c'est encore une eau de table digestive digne des plus fins gourmets. Placez-en une bouteille près d'un grand cru... vos clients en seront ravis.

VICHY CELESTINS, c'est toujours l'eau minérale d'aujourd'hui pour les lendemains de la veille. Et vous direz vous-même, les consommations... ça descend bien avec VICHY CELESTINS!



Goûtez-moi ça!

Cocktail à l'izarra
Un nouveau mélange
qui mérite d'être essayé.

1/3 d'IZARRA
1/3 de CÎN TANQUERAY
1/3 de JUS D'ANANAS

IZARRA
Un p'tit remontrant de gout d'armagnac.

Vendu dans tous les magasins de la S.A.G. sous le code 213A
Pour renseignements: Société Générale d'Importation - 932-7249



Vins de qualité

Bernkastel
GREEN LABEL
Vin Moselle

LIEBFRAUMILCH
Hanns Christof
Vin du Rhin

NIERSTEIN
Vin du Rhin

MOSELLE-SEKT
Mousseux

Représentés par les
Importations Durand
Limitée.



bonne table

LE FROMAGE:

Le fromage est le plus ancien des aliments fabriqués par l'homme. L'Amérindien ignorait les procédés de fabrication du fromage; ce furent donc les premiers colons blancs qui introduisirent le fromage dans notre pays. Grâce à cet aliment nourrissant, ils pouvaient mieux supporter les hivers rigoureux.

Sa fabrication s'étendit avec la colonisation. La première fromagerie du Canada fut fondée à Norwich, en Ontario, en 1864. Trois ans plus tard, lors de la Confédération, il en existait déjà plus de 200 en Ontario seulement.

le plus ancien aliment fabriqué par l'homme

Depuis sa découverte, le fromage a pris un nombre incalculable de formes et de saveurs, du plus doux au plus fort, du plus moelleux au plus ferme, se prêtant bien à

de multiples préparations culinaires.

De nos jours, les techniques très modernes de l'industrie fromagère permettent de contrôler la qualité avec précision et de fabriquer des fromages très variés, appréciés dans le monde entier. La saveur et la texture de chacun de ces types de fromage restent constantes.

Il existe des milliers de variétés de fromages; bien souvent, ils portent le nom du lieu d'origine ou de celui où ils sont devenus célèbres. On estime que le nombre de fromages différents existant à l'heure actuelle se situe entre 700 et 2.000. La France, à elle seule, en produit 500. Le Canada en produit une quarantaine de types différents.

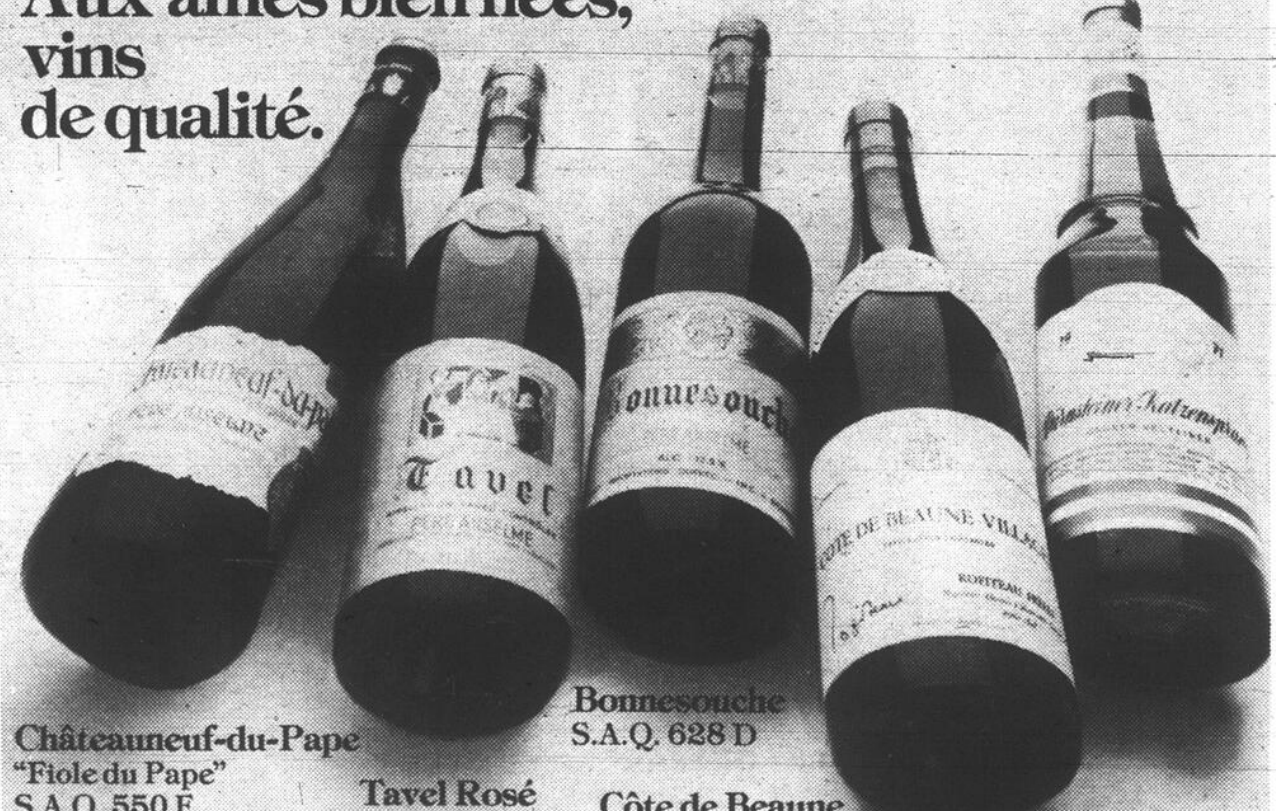
Au Canada, durant les 25 dernières années, la consommation de fromage par personne est passée de 4.8 livres en 1948 à 13 livres en 1972, ce qui représente une augmentation de 200 millions de livres.

La plupart des fromages sont à base de lait de vache, mais on peut également utiliser le lait des autres animaux. De la nature du lait utilisé dépendent le goût et les caractéristiques du produit fini. Les différentes préparations du caillé, le moulage et la maturation sont autant de facteurs qui différencient les fromages. Le degré d'humidité, qui demeure dans le caillé lors de sa préparation déterminera la consistance du fromage, soit pâte molle, demi-ferme ou ferme.

J.L. Kraft découvrit comment mélanger des fromages naturels pour obtenir un fromage de qualité, de texture uniforme et qui soit facile à utiliser dans la cuisson.

Le fromage fondu est le produit du mélange d'une ou de plusieurs variétés de fromages du même ou différents types. Ceux-ci sont mélangés et pasteurisés. La pasteurisation arrête la maturation des fromages naturels. Au cours de la fabrication du fromage fondu, on procède à des vérifications de la qualité pour s'assurer que le produit sera de saveur et de texture uniformes, qu'il fondra aisément et qu'il aura une excellente valeur alimentaire.

Aux âmes bien nées, vins de qualité.



Châteauneuf-du-Pape
"Fiole du Pape"
S.A.Q. 550 F

Tavel Rosé
S.A.Q. 529 E

Bonnesouche
S.A.Q. 628 D

Côte de Beaune
"Villages" (Ropiteau)
S.A.Q. 431 E

Katzensprung
"Reisling" blanc sec
S.A.Q. 531 C

Importations Québec Inc. 731-3919

Goûtez à la vie de château.



Rosé mousseux-Blanc mousseux
SAQ 532-E SAQ 532-D

Château Cartier. Pour la vie de château.



UN HÔTE DE MARQUE: LE VIN

L'on dit qu'il a la propriété de délier les langues, qu'il a le don de faire parler... Soit! Mais lorsqu'il s'agit de parler de "Lui" c'est autre chose.

Il est bien malaisé d'aborder un sujet si prestigieux. On ne sait comment traiter cet invité exceptionnel qui a accès à la table des rois et que l'on retrouve aussi dans les chaumières les plus modestes.

Partout il est chez lui. Il sait en tout temps être le convive parfait. Ses vertus lui ont gagné des amis à travers la terre entière et quand on a fait sa connaissance il n'est plus possible de s'en passer.

Il a des milliers d'anecdotes à son crédit. Il sait être à la fois léger, charmant, délicat, noble, suave, serein, futile, courtois, rieur, captivant, disert, parfois prétentieux mais avec raisons, gras, même lourd, toujours gai, attentionné, enjôleur, stimulant, distingué, égrillard, discret. Il a de l'humour, de l'entrain, de la joie de vivre, mais si on le "pousse" un peu trop il peut devenir vindicatif voire violent. Jamais au grand jamais il ne laisse indifférent. On le veut, c'est bien naturel, de tous les festins et sa présence rehausse immédiatement le repas le plus banal. On lui propose d'autorité les meilleurs plats.

Il inspire les poètes, il fait chanter les troubadours. On lui a consacré des milliers d'ouvrages. Il a ses humeurs, ses bonnes années et ses meilleures. Il conjugue admirablement le masculin avec le féminin. Il sait être musclé, avoir de la jambe et pourtant l'on parle de sa robe, de son parfum. Il est volupté, frisson, force et audace. Il est de haute lignée et ses titres de noblesse ne se comptent plus. Il possède ses terres, ses domaines, ses châteaux, mais il a libre accès dans les cuisines. Il a de l'étiquette. Si ses lettres de créance sont reconnues dans tous les pays, c'est en France qu'il a son terroir de prédilection. Des milliers de gens lui consacrent toute leur vie. Il a d'innombrables confréries. Chaque année il est l'objet de fêtes grandioses. On le vénère comme un dieu et d'ailleurs il a le sien propre, Dionysos que les Romains ont aussi appelé Bacchus.

Avec un personnage de cette importance qui sait se conduire en ami précieux, il faut composer.

Depuis sa naissance jusqu'à son trépas, qu'on souligne toujours d'un bon repas, on prend un soin constant de sa santé, de son bien-être. Il est élevé selon les meilleures règles dans les plus beaux endroits puis il vit sa vie, mûrit et prend de l'âge.

Jamais on ne le bouscule mais au contraire on le drolote. On lui ménage des chambres de repos discrètes, paisibles, fraîches. Comme il craint la lumière violente, pour lui on recourt à la chandelle.

Mais quel est cet être mirobolant et universel? Il est fait de terre, de soleil, d'amour et de travail, c'est le VIN.

QU'EST-CE QUE LE VIN?

Le vin est le jus fermenté du raisin. La fermentation transforme le sucre du raisin en alcool et en gaz carbonique. Les réactions chimiques de la fermentation sont provoquées par des levures. Seul le jus de raisin a le droit de s'appeler vin. Pauvres "vins" de cerise, de pissenlit et autres fruits ou fleurs des champs, il va vous falloir changer de nom...

C'est l'équilibre parfait de plusieurs substances qui le composent qui confère au vin son caractère distinctif. Pas étonnant, dès lors, que par ses propriétés, le vin se targue d'avoir des vertus bienfaisantes.

C'est l'excès du vin et non l'habitude du vin qui peut faire mal. C'est un tonique. Il stimule l'énergie et soutient le moral. Le vin est recommandé dans les régimes pauvres en sodium. Il diminue les risques de calculs de la vessie. C'est un sédatif reconnu. Les vins riches en fer agissent sur l'anémie provoquée par la carence de ce métal. D'ici à ce qu'on l'assimile à un médicament, à ce qu'on le prescrive sur ordonnance il n'y a qu'un pas... Je vois d'ici, avec frayeur, augmenter le nombre des malades!...

Il est bien de savoir tout cela et c'est certes une... bonne excuse.

Rendons au vin ses vrais mérites: il engendre le sourire, l'amitié, il procure un bien-être qu'on savoure et qu'on partage entre gens civilisés. Et puis surtout un bon plat a besoin du vin pour le révéler. La gamme est si vaste qu'il y a des vins pour tous les goûts. On peut le boire en toutes occasions et personnellement, j'abandonne les cocktails les plus savants pour un simple verre de bon vin. Sur le plan social et sur le plan culinaire, je décrète (mais de quel droit?) le vin "utilité publique".

L'ÉTIQUETTE: CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

La France ne plaisante pas avec le vin, son ambassadeur mondial numéro 1. Des lois sévères régissent les secteurs de la production, de la commercialisation et de la publicité du vin. La loi exige une teneur en alcool d'un minimum de 9°5 pour les vins de marque.

Sur l'étiquette, le vin peut se proclamer vieux et même supérieur à condition que dans ce dernier cas: "Supérieur" ne soit pas suivi du mot qualité.

C'est, penserez-vous peut-être, couper les cheveux en quatre. Non pas, c'est au contraire un souci de protection du consommateur.

Comment les vins sont-ils classés? Je ne parlerai pas de leur classification en fonction de leur couleur: vins blancs, rouges, rosés, gris et jaunes, ou de leur nature: vins tranquilles, vins de liqueur, vins effervescents, mousseux et pétillants, mais bien de celle répondant aux prescriptions de la C.E.E. (Communauté Economique Européenne) et à leurs applications définies par la réglementation nationale française. Depuis peu, comme vous le savez, l'organisation française du marché des vins a fait place à une organisation communautaire. Il convient donc d'employer la terminologie européenne. Suivant la nouvelle classification adoptée à Bruxelles, on distingue désormais deux grandes catégories de vins: les vins de table et les VQPRD. Certains d'entre vous se demandent peut-être ce qui se cache sous ce sigle et s'ils n'auraient pas déjà consommé des VQPRD sans le savoir. Nous en reparlerons dans quelques instants.

LES VINS DE TABLE

Ce sont ceux que l'on boit tous les jours pour se désaltérer. La production française de ces vins est de l'ordre de 40 millions d'hectolitres en moyenne, ce qui représente près de 70% de la production globale. Ils englobent l'ensemble des vins courants. Ils résultent souvent, mais non pas toujours, de l'assemblage ou du coupage de vins de provenances différentes. Ils ont de ce fait perdu leur individualité originelle. Parmi eux, les "vins de marque" — c'est une terminologie non officielle — sont généralement plus nobles et ne sont déjà plus des vins de consommation courante. Mais aux vins de table, se rattachent également les vins de pays qui, pour le coup, comportent dans leur désignation une indication géographique et possèdent un certain type. L'indication géographique peut se situer au niveau du département, (vin de pays du Gard), être plus large (vin de pays de Franche-Comté) ou plus restreinte (vin de pays de Haute-Loire, en pays d'Aude). Ces vins doivent répondre à des conditions d'ordre réglementaire concernant notamment l'encépagement et le degré alcoolique et provenir des 24 zones de production actuellement définies. Ils ne peuvent être ni coupés ni enrichis.

Il s'agit en l'occurrence, d'une expérience nouvelle qui témoigne d'une volonté de conquête des marchés, dans la voie des solutions techniques qui ont fait le succès des AOC et des VDQS. C'est parmi ces vins de pays, qui tendent à devenir la seule modalité de personnalisation des vins de table, que l'on pourra trouver des vins répondant aux attentes des marchés d'exportation, c'est-à-dire présentant un bon niveau gustatif, pouvant faire

SUITE A LA PAGE 16

180 Vins de France

vendus de \$1.70 à \$4.00 par la Société des Alcools du Québec



LE CHOIX DES CONNAISSEURS

Les Vins Fins du MARQUIS ROGER DE JOUENNES

"Va, Mange ton Pain avec Joie Et Bois gaiement ton Vin"

ROUGE GRANDE RÉSERVE
"CLAIRE GOUTTE"
440-I \$2.35

Vin rouge d'excellente qualité au bouquet particulier

BOURGOGNE BLANC ALIGOTÉ
449-G \$3.45

Délicieux vin blanc sec au parfum caractéristique

Robert Peides, Agent exclusif au Canada
69, avenue Hudson, Montréal H3R 1S7, Tél.: 342-4423

La Société des Alcools du Québec, dans son souci de toujours satisfaire les consommateurs, propose un vaste choix de bons vins de France qu'elle vend à des prix à la portée de toutes les bourses.

Saviez-vous que 180 d'entre eux, en dépit de l'inflation, sont offerts de \$1.70 à \$4.00?

Ils vous réserveront d'agréables surprises. Consultez notre liste et faites votre choix.



POURPREUIL CALVET
(Vin Rouge Maison agréablement fruité)
Référence 434-H \$2.25

VIN DE L'ABBAYE
(Vin Blanc d'Alsace plutôt sec)
Référence 551-A \$2.95

CHATEAU DU GRAND PUCH CALVET
(Vin Rouge Supérieur du Bordelais)
Référence 393 \$3.75

DOMAINE DE MONTCALM CALVET
(Nouveau V.D.Q.S. Rouge du Roussillon)
Référence 628-H \$2.50

Pour tout renseignement s'adresser à la:

Compagnie Albert Robinson
1110 ouest, rue Sherbrooke, Montréal H3A 1G8, Tél.: 849-3675

PAS DE JOIE SANS VIN

Un grand vin des Côtes de Provence:

BATISTIN CARACOUS
rosé, V.D.Q.S.
S.A.Q. 527-D \$2.40

Un vin de prestige des Côtes du Roussillon:

VIGNERONS CATALANS
rouge, V.D.Q.S.
S.A.Q. 628-B \$2.15

On ne se trompe jamais avec un vin d'Alsace:

CRYSTAL D'ALSACE
blanc, A.O.C.
S.A.Q. 551-B \$2.70

Représentés au Québec par:
Société Générale d'Importation Inc.
1745, avenue Cedar, 932-7249



DES BONNS VINS POUR CONNAISSEURS

CHATEAU BELLEGARDE
(Bordeaux de Choix)
391-D \$3.95

DOMAINE DE L'ILE MARGAUX
(Favori)
393-F \$3.45

BELVAL
(Nouveau Bordeaux recommandable)
398-B \$2.45

CANARD BLANC
(Blanc de Blancs, sec)
414-G \$2.15

GAGE D'AMOUR
(rosé, sec; favori)
533-G \$2.45

Spiritex Inc.
68, boul. St-Joseph ouest, Montréal H2T 2P4 288-1233



Directement des prestigieuses régions vinicoles de France, Cruse & Fils Frères vous offre un choix de connaisseur En vente dans les magasins de la S.A.Q.:

MÉDOC LA DAME ROUGE
390-I Ble \$3.80
391 1/2 Ble \$2.10

CHATEAU CHAGNION
1970 BORDEAUX, A.C.
390 Ble \$3.25

CHATEAU DE RIEUX
V.D.Q.S. MINERVOIS
1973
628-F Ble \$2.30

Herd & Charton
(1971) Inc.





DOURTHE FRÈRES
Un grand nom dans les vins de Bordeaux
CHÂTEAU LA TERRASSE
Un Bordeaux Supérieur, vin velouté recommandé avec toutes les viandes.
S.A.Q. 394-A \$3.25
DOURTHE RÉSERVE
Vin rouge léger, surprenant par sa qualité et son prix abordable.
S.A.Q. 394-C \$2.10
Représentés par:
Gabriel Boussion Inc.

Une recommandation particulière aux vins suivants



VIN BLANC
Hors-d'œuvre, huîtres, coquillages, poissons, crustacés et viandes froides.
VINS ROUGES
Rôtis de viandes rouges et blanches, volailles, gibiers et fromages.
VERSEJOIE blanc B.A.F.
446-E \$2.40
CHÂTEAU DE DOUZENS, CORBIÈRES
rouge V.D.Q.S.
625-D \$2.20
CÔTES-DU-RHÔNE, PAUL ETIENNE
rouge A.C.
549-I \$2.85

Livico Inc. & Gilbert Gagnon Vins et Spiritueux

IL FAUT LES BOIRE POUR Y CROIRE



MACON VIEUX
(blanc)
450-F \$3.35
Pommier Frères
LAFLEUR CHEVALIER
(blanc) Bordeaux supérieur
412-G \$2.75
Dubos Frères
CHANSON DE FRANCE
Bordeaux rouge
398-F \$2.70
Dubos Frères
Canadian Industries Limited
C.P. 10
Montréal, Québec
Tél.: 636-9230

ALEXIS LICHINE
présente
D'EXCELLENTS VINS DE FRANCE

PINOT CHARDONNAY
447-H \$3.55
CHÂTEAU TIMBERLAY
395-G \$4.00
CHÂTEAU DE CADILLAC
396-G \$4.00
Schenley Wines and Spirits Ltd.



TOUJOURS POPULAIRES

Un bourgogne blanc d'une grande Maison, Joseph Drouhin.

LAFORET MACON-VILLAGES
449-E \$3.55

Le Beaujolais à l'accent du vigneron.
PISSE-DRU
435-D \$3.65

Un vin mousseux pour les grandes et les petites occasions.
GREYMAN BRUT
590-A \$3.50

Également conseillés:
RÉSERVE D'ANTAN
398-B \$1.95

LICHETTE
440-E \$2.45

Les Distributions Clément Inc., Tél.: 272-1144



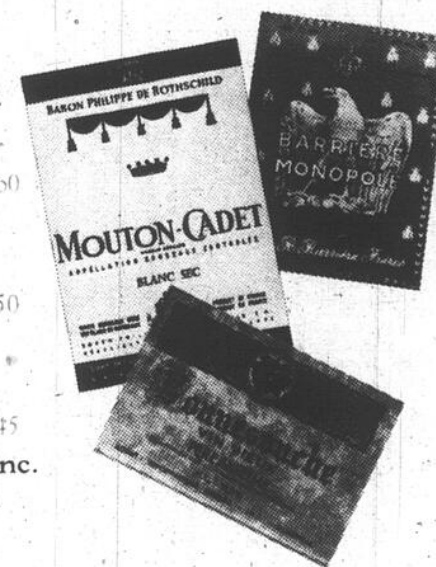
IMPERIAL BARRIÈRE MONOPOLE

Bordeaux rouge sec
397 26 oz \$2.60

MOUTON CADET (Rothschild)
Bordeaux blanc sec
400-A 26 oz \$2.50

BONNESOUCHE (Père Anselme)
Côte du Rhône rouge sec
628-D 26 oz \$2.45

Importations Québec Inc.
5450 Côte-des-Neiges
Suite 520
Montréal H3T 1Y6
Tél.: 731-3919



Plaisir de France
CORDIER
S.A.Q. 397-H \$2.30

Cartouche
THORIN
S.A.Q. 440-C \$2.40

Rosé de Provence
PRADEL
S.A.Q. 534 \$2.30

Vin Rouge de Loire
VERDIER
S.A.Q. 544-F \$2.15

Choix du Roy
VIGNA
S.A.Q. 628 \$2.15

Savina
1280, rue St-Marc
Suite 1505
Montréal 108, Québec



Pour vous aider à choisir un vrai vin de France à prix populaire, nous offrons gratuitement aux intéressés une liste de 180 vins de France vendus de \$1.70 à \$4.00 par la Société des Alcools du Québec. Adressez-nous le coupon ci-joint, dûment rempli.

COMITÉ CANADIEN DES VINS DE FRANCE

Case postale 177
Place Bonaventure, Montréal H5A 1A7

Messieurs, veuillez m'envoyer gratuitement votre liste des 180 vins de France vendus de \$1.70 à \$4.00 par la S.A.Q.

NOM _____

ADRESSE _____

BONS VINS - BONNE TABLE

CHÂTEAU DE LANDURE
Vin généreux, V.D.Q.S.
624-A \$2.50

RÉSERVE DES MOINES
Un rouge capiteux
427-C \$2.30

CHANTELYS
Un rouge sec et bouqueté
397-D \$2.30

BEAUJOLAIS ST-JOSEPH
Authentique Beaujolais à un prix raisonnable
429 \$3.55

CUVÉE MADAME
Un blanc fruité
451-A \$2.30

La Distillerie Meagher Limitée



état d'une provenance précise et être concurrentiels quant aux prix!

Nous en arrivons maintenant aux VQPRD. Ce sont les "vins de qualité produits dans des régions déterminées". Les appellations d'origines françaises, à savoir: "les appellations contrôlées" (AOC) et les "vins délimités de qualité supérieure" (VDQS) entrent dans cette catégorie. Elles vous sont bien connues. Si le volume de production de ces vins n'atteint pas 15% du total, leur valeur, dans le revenu viticole national, est de l'ordre de 45%. Au niveau de la commercialisation, leur poids économique est encore beaucoup plus important et ils représentent une des chances de l'expansion française en matière d'exportation. Nos AOC proviennent de diverses régions: Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côtes-du-Rhône et Val de Loire, pour ne citer que les principales.

Quant aux VDQS, on en distingue trois groupes: le groupe Languedoc — Roussillon (avec les Corbières, Minervois, Costières du Gard et Côteaux du Languedoc), le groupe provençal (avec les Côtes de Provence, Côteaux du Ventoux, Côteaux du Lubéron et Côteaux d'Aix) et le groupe des autres VDQS, fort nombreux, auquel leur caractère régionaliste ou local confère une image de marque aimable et souriante. Le capital de sympathie qu'on accumulé les VDQS me paraît être le meilleur garant de leur avenir et ils ont trouvé ici un accueil chaleureux.

181 VINS FRANÇAIS À PRIX D'AUBAINE

Les gens, voyageant de plus en plus, acquièrent le goût du bon vin et l'usage civilisé de poser une bouteille sur la table.

Présentement, malgré les hausses successives pratiquées par la S.A.Q. ce vorace qui possède le monopole des vins, il se consomme approximativement six millions de gallons de vin par année au Québec. Ces chiffres révélateurs se passent de commentaires. Ils sont la preuve que le vin fait désormais partie de nos habitudes de vie.

Les nouveaux prix pratiqués on eu un double effet: ils ont éloigné de notre table, c'est certain, quelques divines bouteilles devenues inaccessibles mais, par contre, ils ont obligé les importateurs à faire des efforts d'imagination dans l'achat de leurs vins.

La France, premier pays producteur mondial, a ajouté ou intensifié de nouvelles zones vinicoles, où l'on récolte d'autres vins que ceux d'appellation d'origine contrôlée ce sont les V.D.Q.S., les vins de marque, les vins de pays bref les vins de table.

Dans le souci de répondre à une demande qui se faisait de plus en plus pressante, la Société des alcools du Québec a placé sur ses tablettes 181 vins de France qui se vendent de \$1.70 à \$4.00 (la liste en est disponible auprès du Comité canadien des Vins de France, C.P. 177 Place Bonaventure, Montréal).

Trinquons ensemble à la bonne nouvelle.

Qui sont ces nouveaux venus ?

Ils sont rouges, rosés ou blancs, secs ou doux, légers ou corsés. Dans le bas de la gamme.

Ce sont des vins élevés pour la consommation courante. Ils appartiennent généralement à un type régional. S'ils sont dénués de grande prétention, ils sont cependant toujours sains et d'un goût agréable. Dans le haut de la gamme on trouve les VDQS et AOC.

Vu leur prix avantageux ils permettent aux cordons-bleus de l'utiliser dans la cuisine. Avouons-le, sans en mettre dans tout et à propos de tout, un verre de vin dans une sauce peut faire toute la différence. Et en rappel, retrouver à table le même vin que celui qui est dans le plat, c'est du raffinement...

Mais ne nous trompons pas, ces nouveaux vins ne sont pas des produits de remplacement négligeables. Ils méritent notre attention et notre respect. Il faut les traiter comme les grands, leurs aînés, avec égard et sympathie. Ils nous arrivent de tous les coins de France et le principal hommage qu'on puisse leur adresser est de porter en eux le goût de leur terroir.

A titre d'exemples je vous en livre quelques-uns avec leurs références. Ne voyez aucune intention ni préférence de ma part dans les vins qui vont être cités. Il ne s'a-

git là que d'indications, car il y en a d'autres, beaucoup d'autres...

DE BORDEAUX où le vin a le caractère secret que lui

confèrent les effluves de la mer...

Rouge: CHATEAU LA TERRASSE—Dourthe 394-A \$3.25

Blanc sec: A.O.C.—GINESTET 415-F \$2.20

DE BOURGOGNE et de ses régions limitrophes le Maconais et le Beaujolais, où le vignoble puise dans ses terres généreuses des sucres robustes qui donnent un vin lourd, qui a de la charpente...

Rouge: MONOPOLE ROUGE—R. De Jouennes—440-1 \$2.35

BEAUJOLAIS Puits d'Amour—A.O.C. Redet-431-B \$3.55

Blanc: ALIGOTE—A.O.C.—R. De Jouennes—449-G \$3.45

MACON SUPERIEUR—A.O.C.—Pommier—450-A \$3.35

D'ALSACE qui s'illustre par la finesse de ses vins blancs si particuliers, si légers et parfumés aux odeurs de violette.

VIN DE L'ABBAYE—A.O.C.—Traber—551-A \$2.95

RIESLING—A.O.C.—Doff—553-C \$3.80

DE CÔTES DU RHÔNE où la chaleur sèche et enveloppante de l'été et la douceur des automnes permettent de produire des vins onctueux au corps développé et au bouquet unique, on y retrouve, les Côte Rotie, Hermitage, Cornas, Châteauneuf du Pape, Tavel et Lirac.

Rouge: Côtes du Rhône—A.O.C.—Redet—549-F \$2.25

Côtes du Rhône—A.O.C.—P. Étienne 549-1 \$2.85

DE PROVENCE des vins qui chantent le soleil et les vacances.

Rosé: ROSE DES CIGALES—Augier—531-G \$2.30

PRADEL ROSE—V.D.Q.S.—Tehlier—534 \$2.30

DU LANGUEDOC et du ROUSSILLON des vins de Corbières et du Minervois, terre parfumée de thym et de lavande sauvage.

Rouge: CHATEAU DE DOUZENS—V.D.Q.A.—Corbières—625-D \$2.20

Rosé: CORBIÈRES—Bigorre—V.D.Q.S. 529-H \$2.10

D'ANJOU pays de la douceur de vivre.

Rosé: ROSE D'ANJOU. A.O.C.—Rémy Panier 543-E \$2.45

ROSE D'ANJOU NATUR—A.O.C.—Caves de Loire—543-G \$2.50

DE CORSE où le vignoble est, comme les habitants de ce pays, obligé de se défendre contre une nature difficile.

Rouge: DOMAINE DE TORRACCIA—A.O.C. 626- \$3.10

PATRIMONIO—A.O.C.—Nicolas—536-1 \$2.65

Le CHAMPAGNE est Roi! Pour lui il faut mettre le prix. Pour des raisons évidentes sans vouloir lui substituer aucun produit on peut proposer cependant les vins mousseux ses cousins germains, et toujours à titre d'exemple le

GREYMAN—Brut—Berger 590-A \$3.50

LA CAVE

C'est là que le vin nous attend. Il médite. Il nous prépare des surprises merveilleuses, alors ne le troublons pas. Il n'est pas toujours possible d'avoir, avec nos appartements modernes, le cellier de nos rêves. Soit. Tâchons de pallier à la chose. Un endroit tranquille, loin du bruit — une armoire ou un placard fera l'affaire — frais de préférence, mais surtout de température constante. Le vin a besoin d'aération, mais il aime la nuit. Pour mieux le laisser reposer, couchons-le (le bouchon de la bouteille ne se desséchera pas et le dépôt se collera sur le verre de la bouteille).

LE SERVICE

Pour mieux apprécier un vin il convient de lui donner le verre qui lui sied. Pour les puristes, il existe certains types de verres spécialement conçus pour certains vins.

Bravo! Si le cristal pur est préférable, il est bien évident qu'on peut servir le vin dans des verres ordinaires — sans toutefois tomber dans l'excès opposé et utiliser des verres à moutarde. Un point est essentiel: il faut que ce soit du verre blanc, sans fioritures qui empêcheraient d'admirer la couleur du vin, sa robe, ce qui fait partie du plaisir.

Si l'on change de vin, changeons de verre.

La température du vin est un élément important, car trop chaud ou trop froid il perd ses qualités. Le rouge doit être bu chambré, à la température de la pièce 68° F les vins rosés et les blancs se boivent frais 40° F à 50° F. Les pétillants, les mousseux de 32° F à 36° F.

Ne JAMAIS utiliser le congélateur (il "casse" le vin).

Employer le réfrigérateur avec beaucoup de prudence.

Pour un grand vin de Bordeaux ou Bourgogne, il est préférable de l'acheter quelques jours d'avance afin de le laisser reposer.

LA DÉGUSTATION

C'est le "happy end". C'est là que tout finit ou, non mieux, que tout commence...

Le vin a quatre grandes propriétés. Il satisfait au goût par sa saveur, à l'odorat par son bouquet, à la vue par sa couleur et à l'ouïe par sa bonne renommée.

Il y a un art de la dégustation dont il faut suivre les règles. Un bon vin ne se boit pas d'un trait, comme cela, mais il mérite qu'on lui accorde un minimum d'attention, voire de gravité.

— Ne servir les verres qu'au tiers pleins.

— Mirer le vin en le regardant dans la lumière, pas trop crue, pour juger de sa robe.

— Humer le vin en dodelinant le verre. Cela permet au vin de dégager son arôme.

— Le chauffer dans la bouche en le "mâchant" pour apprécier son fruité, sa puissance, son corps, sa légèreté, son côté sec ou doux.

— Puis apprendre à en parler...

Il est à noter qu'un bon vin s'accommode difficilement de la fumée de cigarette et pourtant c'est au fond des cendriers que l'on retrouve gravés quantités de dictons, de facture plus ou moins douteuse:

"Celui qui boit s'ennivre
Celui qui s'ennivre dort
Celui qui dort ne pêche pas
Celui qui ne pêche pas va au ciel
Bévois pour aller au ciel"

Le vin fera couler encore beaucoup d'encre!...

LE VIN: UN CADEAU PERSONNALISÉ

Quelques jours encore et ce sera Noël. Combien de fois dans notre vie nous sommes-nous cassé la tête pour trouver un cadeau original?

Et le vin, y aviez-vous songé? N'est-ce pas le cadeau idéal? On peut, à coup sûr, offrir une bouteille, ou deux, ou trois selon ses moyens.

Il y a des bouteilles originales par leur présentation, des vins vieux pour les collectionneurs (La Maison des Vins à Québec), des vins... au fait la S.A.Q. a sûrement celui qui vous convient.

Je terminerai par cette citation d'Hemingway: "Le vin est une des matières les plus civilisées du monde, une des choses matérielles qui ont été poussées au plus haut degré de perfection, qui offre le plus large choix de jouissance et de satisfaction qu'aucune autre chose que l'on peut acheter à des fins purement sensorielles."

Sur ce, à votre bonne santé!

In vino veritas...

LE GOURMET GOURMAND
JEAN-PIERRE DREAN





**...et vos invités
deviennent des amis!**

Cognac Rémy Martin Fine Champagne

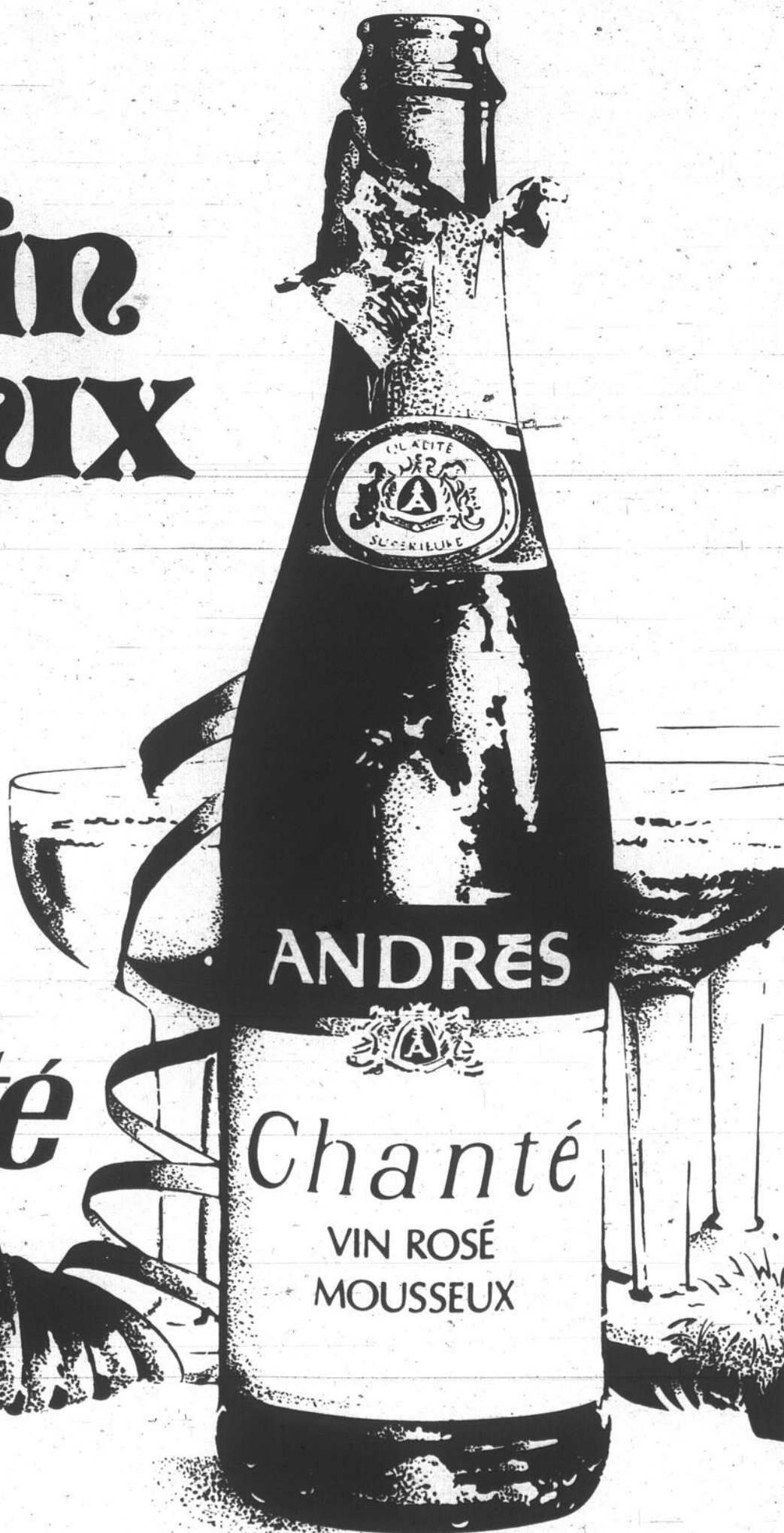
Le vin joyeux

Un vin qui s'amuse à faire des bulles... à rafraîchir agréablement car on le sert bien froid... un vin différent mais drôlement bon. C'est le vin joyeux des réunions d'amis, parties, fêtes, anniversaires et même des mariages. Finalement, toutes les occasions sont bonnes, tellement on aime son goût fruité qui fait chanter.

Chanté

Rouge: 26 oz \$1.80 (701-A)
Rouge: 40 oz \$2.65 (701-B)
Blanc: 26 oz \$1.80 (701-C)
Blanc: 40 oz \$2.65 (701-D)
Rosé: 26 oz \$1.80 (701-E)
Rosé: 40 oz \$2.65 (701-F)

ANDRÉS
Vins supérieurs



bonne table

Jambon à la Ritz Carlton

Voici comment Pierre Demers, chef de l'hôtel Ritz Carlton à Montréal, prépare son glaçage de jambon:

1 tasse de cassonade, 1 c. à table de moutarde anglaise, 1 tasse de bière.

Mélanger à fond le sucre, la moutarde et la bière, puis enlever l'excédent de gras du jambon cuit, recouvrir du glaçage. Faire cuire dans un fourneau à 300 degrés jusqu'à ce que le glaçage commence à craqueler. Garnir d'ananas.

Et qu'est-ce qui va le mieux avec tout cela? "De la bière sûrement", de répliquer le chef Demers...

Choix du Roy... Choix du Québécois.



Importé de France
(S.A.Q. 628)

LÉGUMES EN CONSERVES:

Les légumes en conserve représentent un élément essentiel d'une bonne table. Sans négliger leur valeur nutritive, ils offrent également à la maîtresse de maison soucieuse de la présentation de son repas de grandes possibilités décoratives. Parmi les légumes en conserve, les plus populaires sont sans contredit les haricots verts, les haricots jaunes, les pois verts et le maïs.

Pour faciliter l'achat de ces légumes, il est important de connaître les termes qui peuvent être présents sur les étiquettes.

L'expression "en gousses" signifie simplement que les haricots en conserve ont été emboîtés en gousses et placés sans ordre particulier dans le contenant.

Quand vous verrez sur l'étiquette les mots "haricots en gousses bottelés" ou "genre asperges", vous comprendrez que les haricots sont de longueur à peu près égale et ont été emboîtés parallèlement aux parois du contenant.

Si les haricots sont "genre français" ou "coupés à la française", cela veut dire que les gousses ont été tranchées longitudinalement.

un élément essentiel de toutes les bonnes tables

Les "haricots coupés" sont des haricots en conserve dont les gousses ont été coupées transversalement en morceaux mesurant au plus 2 pouces, mais au moins 3/4 de pouce de longueur. Ils peuvent contenir des morceaux plus courts provenant des extrémités des gousses coupées. Les "haricots coupés courts" comprennent des gousses coupées en morceaux de 1/2 pouce de longueur. Il est à noter que pas plus de 24 p. 100 des haricots doivent varier de 1/4 de pouce comparativement à la grosseur fondamentale de 1/2 pouce. La plus grande partie des haricots mis en conserve sont jaunes et appartiennent aux catégories Canada de fantaisie et Canada de choix.

Les pois en conserve portent parfois sur leur étiquette les mots "pois hâtifs", "pois sucrés", "grosseur assortie" et "non calibré".

Voici la signification de ces différents termes.

Les "pois hâtifs" sont des pois à maturation hâtive ou autres variétés à peau lisse; tandis que les "pois sucrés" ou "pois tardifs" appartiennent à des variétés à maturation tardive, sucrés et ridés.

Les mots "grosseurs assorties" ou "grosseurs mixtes" signifient que le produit est un mélange d'au moins deux grosseurs. Si le contenant porte la mention "non calibré", c'est qu'on n'a pas déterminé la grosseur des pois.

La grosseur varie du No 1 (petits) au no 5 (gros). La plus grande partie des pois mis en conserve sont vendus dans des contenants de 14 et 19 onces. Une boîte de 14 onces contient 10 onces de pois et donne quatre portions; une boîte de 19 onces contient 13 onces de pois et permet de servir cinq portions. On peut se procurer des pois des catégories Canada de fantaisie, Canada de choix et Canada régulière.

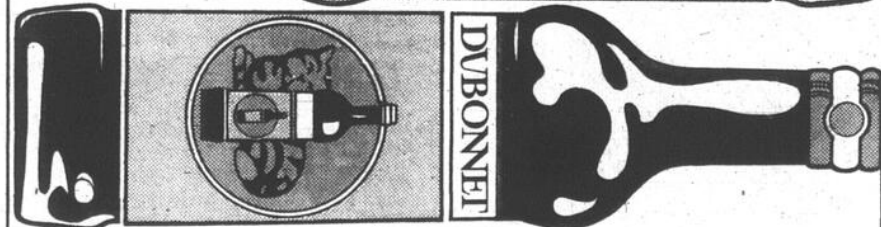
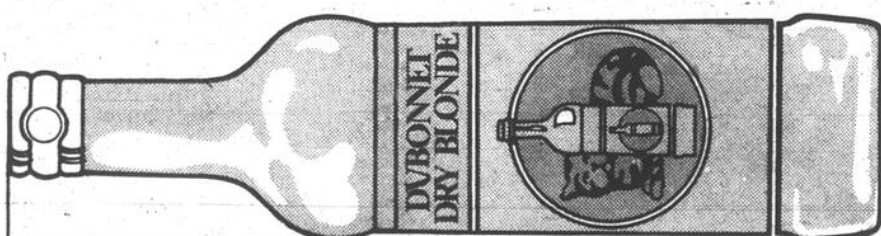
Le maïs doré rehausse de sa saveur les menus d'hiver. Le maïs à "grains entiers" ou "grains coupés" est conservé dans la "saumure" ou

un "liquide" ou encore est "conservé sous vide". Le maïs en conserve, scellé sous vide est ordinairement vendu dans des boîtes étiquetées 7 et 12 onces; le maïs en grains conservé dans la saumure ou dans un liquide est vendu dans les boîtes de 10, 14 et 19 onces liquides. Le maïs à "grains entiers" ou à "grains coupés" peut ou non être assaisonné de piment vert ou rouge ou d'un mélange des deux. Le maïs en crème sert à la confection de mets au gratin ou chaudrées; il est vendu dans des boîtes de 10, 14 et 19 onces de catégories Canada de fantaisie et Canada de choix.



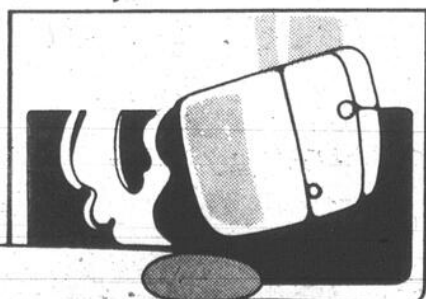
N'oubliez pas le fameux cidre québécois! Il se marie bien avec tous les mets.

bonne table



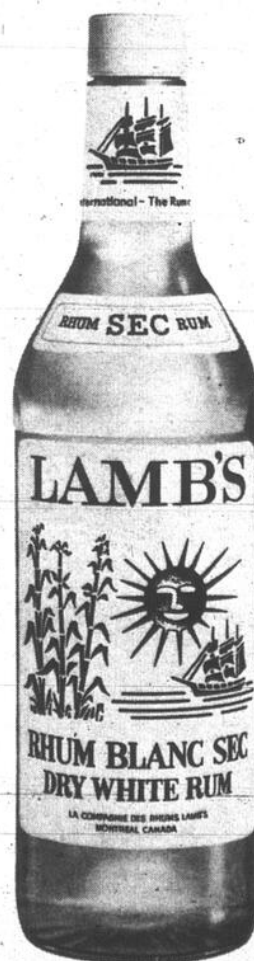
DUBONNET

Si vous plaît



Le nouveau Dubonnet Dry Blonde et le fameux Dubonnet rouge, les apéritifs français de renommée internationale.

Commandez directement vos assortiments-cadeaux ou vos approvisionnements des Fêtes: 935-2523 à Montréal, 878-2424 à Québec.



“That Québec navy has to be the weirdest navy in the world

c'est peut-être étrange, mais on s'amuse en pas pour rire

but you don't even have officers

who cares... on n'a pas besoin d'officiers, on a du bon rhum Lamb's

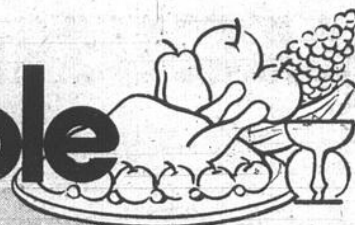
Enrôlez-vous! ”



LAMB'S
le rhum officiel de la marine québécoise

144-F 10 OZ \$2.65
144-G 25 OZ \$6.15
144-H 40 OZ \$9.60

bonne table



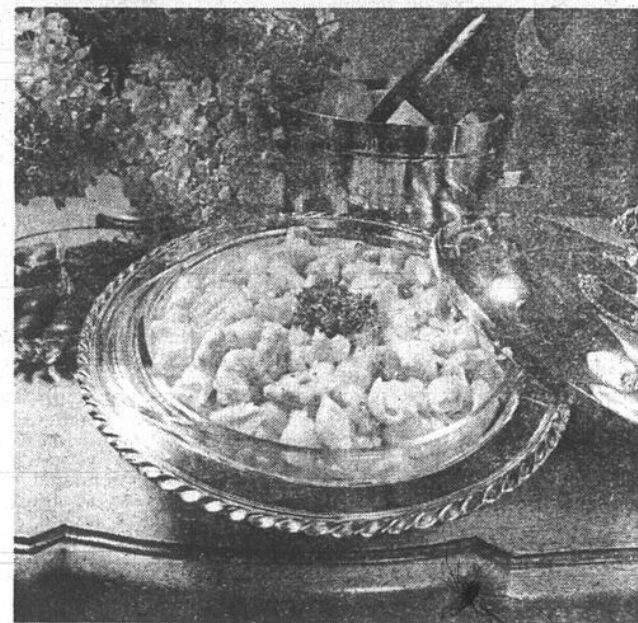
"RENDEZ-VOUS '75" PLACE BONAVENTURE MONTRÉAL ATTENTION EXPOSANTS! DU NOUVEAU POUR "RENDEZ-VOUS '75" NOUVELLES HEURES NOUVELLES DATES



DIMANCHE	9 MARS 1975	2 h 00 p.m.	8 h 00 p.m.
LUNDI	10 MARS 1975	12 h 00 a.m.	10 h 00 p.m.
MARDI	11 MARS 1975	12 h 00 a.m.	10 h 00 p.m.
MERCREDI	12 MARS 1975	10 h 00 a.m.	4 h 00 p.m.

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS D'HÔTELS ET RESTAURANTS INC.

Casserole au macaroni et crevettes.



ON A LA SAVEUR POPULAIRE

Frais comme la rosée, doux comme le matin, c'est le cidre mousseux que l'on boit et apprécie toujours, c'est la Rosée Laurentienne, celui auquel les experts du 5e concours de qualité des produits alimentaires ont décerné la médaille d'or dans la catégorie des mousseux semi-doux. Le cidre Rosée Laurentienne de Cidrobec.



c'est le
mousseux
le plus vendu
au Québec



**MEDAILLE D'OR
DE LA QUALITE
EN 1974**

Ministère de l'Industrie
et du Commerce, catégorie
mousseux semi-doux.

La salade de chou a aussi sa part du gâteau

La salade! S'il existe un mets favori de tous, c'est bien celui-là. La salade de chou a aussi sa part du gâteau! Du chou relevé de vinaigrette piquante... c'est ce qu'il faut pour éveiller la saveur de nombreux mets qui étaient sans attrait.

La recette type de salade de chou se compose de chou râpé ou haché et d'une vinaigrette épicée. Mais ces fantaisies sont nombreuses. Piments vert, rouge, oignon, concombre, tranches de radis et carottes sont parmi les légumes les plus populaires pouvant être ajoutés à la recette type.

Les fruits, frais, en conserve ou congelés, sont aussi un complément de cette salade, sans oublier les bouchées de viande, de volaille ou poisson déjà cuits.

La salade de chou aux fruits "festive": mélange trois fruits (banane, ananas et pomme) à du chou croustillant, arrosé de vinaigrette préparée spécialement pour lier la salade de chou. Mais puisque le temps consacré à la préparation des repas a considérablement diminué, grâce aux vinaigrettes commerciales, vous n'avez qu'à vous en prévaloir...

Les ingrédients pour une telle salade sont deux tasses de chou râpé; une banane tranchée, une tasse de morceaux d'ananas; une tasse de pommes coupées en dés et une vinaigrette. Mélanger le tout délicatement et servez avec des croquettes de viande grillée et des petits pains.

HENRI MAIRE
IMPORTÉ DE FRANCE
(S.A.Q. 536-B)

De haute gastronomie



bonne table 

LE CIDRE SUR NOS TABLES

Le cidre est sans doute aussi vieux que le vin. Il a dû naître dans les pays où la vigne ne poussait pas et où les pommiers foisonnaient. Il a eu ici une longue vice clandestine et n'a d'existence officielle que depuis quelques années. On a maintenant l'embarras du choix devant le nombre de marques et de catégories de cidres qu'offre le marché.

Au moment de l'achat. Comment reconnaître un cidre d'un autre, comment choisir autrement qu'en se fiant au prix? Le choix de la marque est une question de goût personnel et l'on découvre celle qui plaît à son propre palais en faisant des essais personnels.

Le cidre par définition, est un jus de pomme fermenté qui doit contenir de 2 1/2% à 13% d'alcool. L'étiquette porte toujours l'indication du volume d'alcool. Il est en général de 11% pour les cidres "forts" et de 6% pour les cidres "légers".

Si les cidres se distinguent les uns des autres par la teneur en alcool, il se différencie également par leur effervescence. A degré alcoolique égal, on distingue les "pétillants" et les "mousseux". La pression en gaz carbonique contenu dans le liquide détermine ces catégories. Un pétillant a moins de deux atmosphères, un mousseux a plus de deux atmosphères. L'atmosphère est une unité de pression qui correspond à 14.7 livres par pouce carré. Le cidre "plat" est, évidemment, un cidre dépourvu d'effervescence.

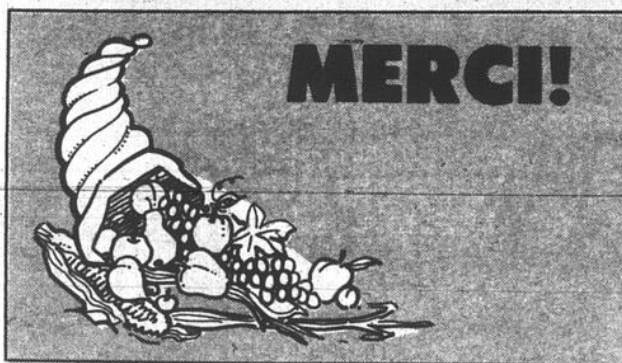
Ces deux types de cidre correspondent à des modes de fabrication différents. Le choix des pommes qui donnent le jus est beaucoup plus varié pour les mousseux que pour les autres catégories. Le vieillissement est également plus long. Certaines maisons préparent les cidres destinés à devenir des "mousseux" en les laissant vieillir lentement et de façon à ce que le gaz carbonique puisse se diffuser à l'intérieur du liquide en formant une "mousse" qui tient bien.

La concentration en sucre découpe les cidres en secs, semi-doux et doux. Comme pour les vins ou les champagnes, chacun choisit selon son goût ou selon l'usage qu'il veut en faire, entre ces trois catégories. Les pétillants, les mousseux et les tranquilles se retrouvent dans ces trois concentrations de sucre.

Lorsqu'on veut faire un choix entre plusieurs marques, il est important de comparer des cidres de même catégorie. A moins de n'aimer que les "secs", on devrait en général choisir des cidres doux pour les desserts et préférer les mousseux. Les mousseux secs tiennent bien leur place au moment de l'apéritif et, pendant les repas, les pétillants secs peuvent être servis. Les cidres plats ou tranquilles sont également bien à leur place, à table.

Il est préférable de servir le cidre froid et le seau à glace est recommandé pour servir les mousseux. Contrairement aux vins, il n'est pas nécessaire de couvrir les bouteilles de cidre pour les conserver; elles sont munies d'une capsule ou d'un bouchon de plastique qu'il n'est pas nécessaire de tenir humidifié comme dans le cas du liège. Les bouteilles de cidre doivent être maintenues au froid.

Etant donné que le bouchon de plastique n'offre pas l'élasticité du bouchon de liège, il faut déboucher une bouteille de cidre mousseux en prenant quelques précautions. Le muselet, une fois retiré, le bouchon quitte le goulot de la bouteille, poussé brusquement par la pression du gaz contenu dans le liquide.



L'incola®



c'est clair
et net



MIS EN BOUTEILLE EN FRANCE

Chantovent
Des vins
qu'on a envie
de boire



CORBIÈRES

626-B

\$2.00

DOMAINE
LE TERRAL

626-D

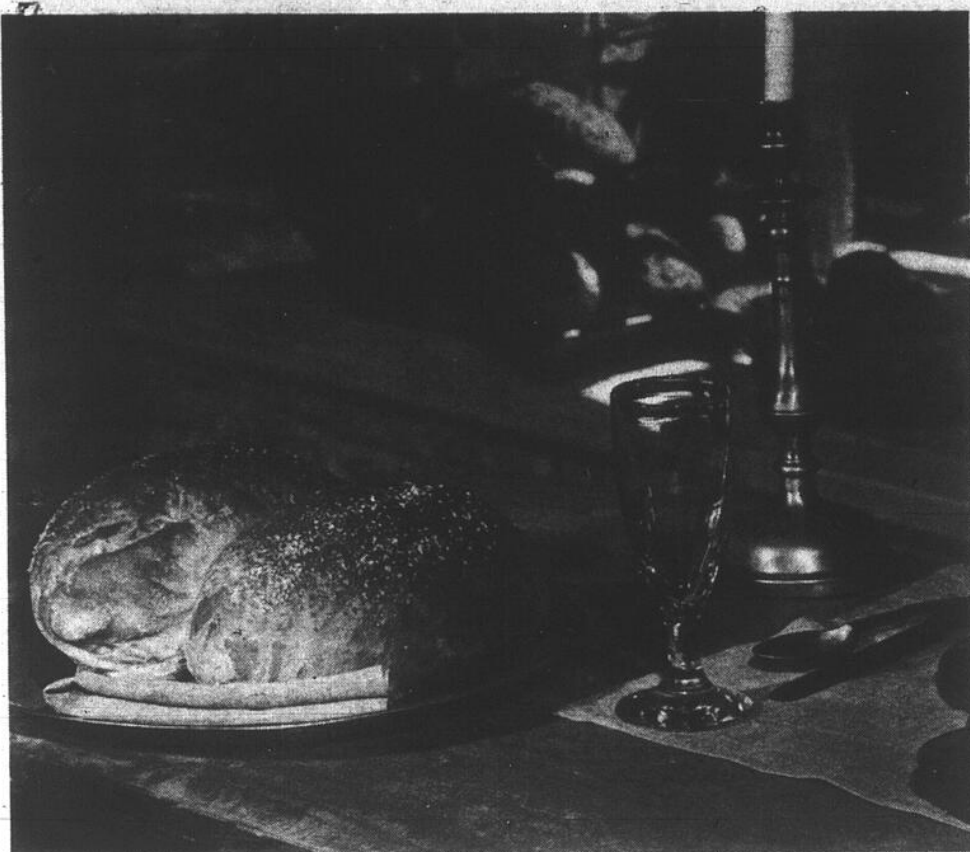
\$1.85

CHÂTEAU DE
GOURGAUD

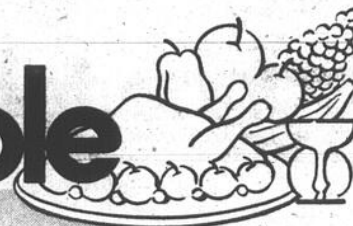
626-F

\$2.00

Représenté au Canada par les Distilleries Melchers, Limitée



bonne table



Soucieux de votre ligne?

Pot-au-feu mariné...

Les bouquins traitant de cuisine ont, depuis peu, la bonne habitude de s'inquiéter de la ligne des fines gueules! Par ailleurs, les gens qui ne veulent pas trop applatir leur "balance" devraient s'intéresser au pot-au-feu maigre... Comme bien des aliments pauvres en calories, il peut être fade, peu propre à susciter l'enthousiasme de votre famille et de vos amis. Toutefois, cette remarque négative n'est certes plus valable à condition d'y ajouter ce "quelque chose" de spécial qui lui donne un goût superbe...

Comme le pot-au-feu se découpe dans une partie de l'animal soumis à beaucoup d'exercices, il est plus fibreux et coriace. Soit! Mais à force de mijoter, les fibres s'atten-

drissent. En passant trois jours dans une marinade, cette viande acquiert une saveur exceptionnelle qui fera les délices des palais les plus exigeants.

On peut utiliser bien des liquides pour faire la marinade. Les Français utilisent, c'est bien connu, la bière pour attendrir bien des viandes. Comme marinade, la bière pénètre et attendrit les coupes moins chères. En employant une solide casserole d'aluminium enduite de teflon, on réduit encore le nombre des calories, car la viande marinée n'a pas be-

soin de graisse pour se dorer...

Voici donc la recette française pour le pot-au-feu:

Marinade: 1 tasse d'eau, 2 tasses de bière légère, 4 c. à table d'huile d'olive, 1 oignon d'Espagne émincé, 6 carottes tranchées, 2 feuilles de laurier, 6 grains de poivre, 2 clous de girofle, 1 c. à thé de toutes-épices. Et puis, sel et poivre au goût.

Combiner ces ingrédients. Faire mariner le boeuf pendant trois jours au réfrigérateur. Sans oublier de retourner la viande deux ou trois fois par jour.

4 livres de boeuf dans la croupe, 4 c. à table d'huile d'olive (facultatif), 2 c. à table de farine, 2 c. à table de crème de table et enfin 2 c. à table de cassonade.

Histoire d'une bouteille



AUTHENTIQUE MÉTHODE CHAMPENOISE



GRAN CODORNIU
brut 987-A
(Aux maisons des Vins)

DE LA VIGNE

GRAN CREMANT
591-D '3.15

VINS de TABLE
TORRES

526-I Sangre de Toro '2.15
527 (1/2 bout.) '1.15
528-F Coronas rouge '2.15
645-A Vina Sol - blanc '2.15
648-H Don Miguel Torres '3.15

671-4960

RESTAURANT
LANNI INC.

3132 est, rue SHERBROOKE
(Côté Préfontaine)
527-8313

Tous les dimanches soirs

RÔTI de BOEUF

au jus
avec un carafon de vin **\$5.95**

Livraison GRATUITE locale
DINERS D'AFFAIRES **SALLE DE RÉCEPTION**



EATON

Un cadeau qui se répète
toute l'année...
un abonnement au
Club des Fromages
du Mois

Cette année, à Noël, offrez un abonnement au Club des Fromages du Mois Eaton. Offrez-le à vos parents, amis ou relations d'affaires qui recevront 3 différents fromages, emballés

séparément, aux environs du premier de chaque mois. Nous joindrons à chacun des envois, une description des fromages et des recommandations concernant le vin le plus apte à les accompagner. La première livraison se fera avant Noël dans la région de Montréal. À cet envoi, nous joindrons un certificat de membre portant votre message personnel.

5 mois **20.00**

10 mois **35.00**

Téléphonez à 842-9331, poste 361 pour renseignements et commandes. Livraison sans frais dans le circuit de livraison Eaton. (Frais postaux pour le reste du Canada et les États-Unis).

Pas d'envoi aux mois de chaleur: juillet et août.

Eaton La Boutique du Gourmet, rayon 379
677 ouest, rue Sainte-Catherine, Montréal 110, H3B 3Y6, Québec

Nom

Adresse Numéro de téléphone

Cadeau à Numéro de téléphone

Adresse Numéro de téléphone

Numéro de compte Eaton

Message carte-cadeau

Pas de commandes payables sur livraison. Livraison sans frais dans le circuit de livraison Eaton.

cognac
de la
plus haute
tradition



DELAMAIN

Reflets
mordorés
Bouquet
d'intimité
Goût
d'amitié
Hommage
de l'hôte
à l'invité

5 ÉTOILES
(131-C)

bonne table



Quand la marmite prend un verre de bière

"Prendre un verre de bière mon minou... Prendre un verre de bière 'right through'..."

Une "tousse" célèbre pour amateurs seulement! Meunon! La bière étant, en effet, aussi bonne dans une marmite que dans un verre.

Surtout lorsque l'on ajoute des légumes aussi recherchés que l'aubergine, le zucchini, les champignons, les oignons et le piment vert. Un mélange digne de tous les gourmets ou gourmands, selon le cas.

Il ne reste donc plus qu'à préparer une bonne recette à base de bière. On dispose des couches de fromages assortis, tels le cheddar doré, l'Edam et un fromage à la crème. Lorsqu'on les fait fondre, ils se répandront sur les couches de légumes. "Menuum" ça vous met déjà l'eau à la bouche. Mais ce n'est pas fini puisqu'une délicieuse sauce aux tomates ajoutera une saveur à ce plat et un assaisonnement requis.

Le secret du succès de cette sauce consiste en bière pétillante qui ajoute une saveur piquante et agréable au goût.

De toute façon, on peut utiliser ce mélange de toutes sortes de façons, soit le servir comme plat principal accompagné d'une salade, de pain français très chaud et des chopes de bières mousseuses ou encore comme supplément à votre plat principal. D'une façon ou de l'autre, c'est exquis.

Pour la sauce aux tomates, vous n'avez qu'à mélanger une boîte de soupe aux tomates, une autre de champignons tranchés et une autre de tomates étuvées. Ajoutez à cela un demi-piment vert, un oignon en cubes et une demi-tasse de bière. Un peu d'origano, de basilic et de sel apporteront une touche raffinée. Il ne vous reste plus qu'à mélanger le tout, porter à ébullition et laisser mijoter cinq minutes.

Tremper l'aubergine et le zucchini dans deux oeufs et faire sauter dans le margarine environ cinq minutes chaque côté.

Chauffer le four à 350 degrés. Déposer une couche d'aubergine dans la

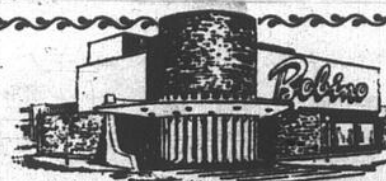
casserole, recouvrir de fromage à la crème, de zucchini et de sauce. Continuer à ajouter des couches de fromage Edam et recouvrir le tout de la sauce aux tomates. Placer, sans recouvrir dans le four, et laisser cuire pendant environ 45 à 50 minutes. Donne six portions.

IMPORTÉ DE FRANCE
(S.A.Q. 430-B)

DE
TRÈS
HAUTE
LIGNÉE



De la bière, du fromage et des légumes produisent ce mélange savoureux.



2375,
boul. Laurentien
336-2824

Le RESTAURANT BOBINO
VOUS OFFRE MAINTENANT UNE
DÉLICIEUSE CUISINE CHINOISE

En spécial tous les dimanches
de 5h p.m. à 10h p.m.

BUFFET CHINOIS

avec roastbeef
tout ce que vous
pouvez manger

5.50

par personne

pour les hommes d'affaires

BUFFET DU LUNCH

du lundi
au vendredi
de midi à 3h p.m.

4.50

par personne

Pour faire son porto et son sherry, Normandie importe ce qui importe...



...pas
le prix.



40 oz



40 oz

Vinifié et mis en bouteilles par Les Vins Normandie Limitée, Moncton, Canada.

Quatre fois exquis à bon prix...



\$5.75

25 oz.

Three Star Whisky Canadien:

Un whisky de qualité, léger,
à saveur riche et veloutée,
vieilli en fût de chêne
blond. Nouveaux prix très
alléchants.

\$5.75
25 oz.

\$2.55
10 oz.

\$9.15
40 oz.



\$5.60

25 oz.

Vickers London Dry Gin:

Le bon goût naturel du vrai
London Dry Gin. Sec et
moelleux. Nouveaux prix
très alléchants.

\$5.60
25 oz.

\$8.60
40 oz.



\$5.90

25 oz.

Tropicana Rhum Blanc:

Doux et rafraichissant comme la
brise des îles. C'est clair... son
arôme est des plus délicats.
Nouveaux prix très alléchants.

\$5.90
25 oz.

\$2.95
12 oz.

\$9.10
40 oz.



\$6.05

25 oz.

Nikolai Vodka:

Le caviar des vodkas.
Agréablement douce
et si romantique.
Maintenant disponible
à un nouveau prix
très alléchant.

\$6.05
25 oz.

\$9.35
40 oz.

Pourquoi payer plus cher?

LA DISTILLERIE MONTMORENCY LTÉE.

En vue de la préparation d'un repas, les spiritueux seront mis à contribution au même titre que les diverses épices. Il ne s'agit pas de se tenir à la cuisine un verre dans une main et une cuillère de bois dans l'autre, mais bien d'ajouter à certains plats une quantité mesurée de spiritueux ou de vin pour en relever la saveur et l'arôme. Mettons deux choses au clair. Le vin de votre coq-au-vin a disparu, du moins sous sa forme originelle, au moment où vous le servez. Il n'en reste plus que la saveur et le délicieux arôme. Evidemment cela ne s'applique pas lorsque vous versez une boisson directement sur de la crème glacée ou du xérès de cuisine sur une charlotte russe.

Soyez toujours circonspect. L'addition de vin ou de boisson est supposée relever un mets et non le noyer. Mieux vaut ajouter trop peu que trop. Les boissons fortes sont indiquées pour les mets très assaisonnés, les plus légères pour les plus délicats.

Le vin blanc va bien avec les plats de poisson, poulet, veau, fromage; le vin rouge avec les viandes rouges. N'employez que des vins secs, à moins que la recette n'e-

Spiritueux et cuisine

xige un demi-sec ou un sucré.

• le brandy possède une affinité naturelle pour le café, le chocolat, les fruits et un peu tout ce qui est sucré;

• les principes botaniques et aromatiques du gin se marient bien aux fruits de mer et à la crème;

• employez le rhum avec le chocolat, le café, la

limette, l'ananas, le citron, les garnitures et glaces de gâteaux;

• le scotch se marie avantageusement aux sauces de poisson, au rôti de porc, aux foies sautés;

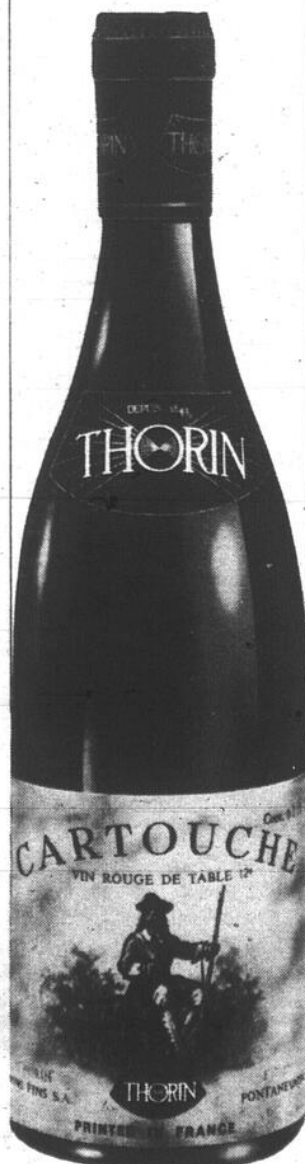
• parce qu'elle est, par nature, sans goût, on ne devrait employer la vodka qu'avec des aliments où l'accent de l'alcool peut relever la saveur: escalopes, fruits de mer froids, etc.

bonne table



IMPORTÉ DE FRANCE
(S.A.Q. 440C)

V'là le bon vin!



BONNE TABLE

- températures de cuisson
- succédanés
- les mesures en cuisine
- mini-dictionnaire
- le boeuf
- trucs culinaires
- les réceptions
- l'entretien des poêles et casseroles

L'abc
de l'art
culinaire

COLLECTION 750

NOUVEAU

BON VIN



• LE PROCESSUS
A SUIVRE
• PLUS DE
60 RECETTES

VIN DE BANANES

- 1 lb de bananes (chair seulement)
 - 1 lb de pelures de bananes
 - 1 lb de raisins secs
 - 1 citron
 - 1 orange
 - 1 lb de sucre blanc granulé
 - 1 gallon d'eau
 - 1 once de levure sèche
- a) Mettre la chair et les pelures de bananes dans un sac de toile; le fermer solidement; le placer dans une casserolle et faire bouillir pendant 30 minutes.
- b) Verser ensuite cette eau chaude sur le sucre et le jus du citron et de l'orange.
- c) Quand le tout est refroidi, presser le sac pour en extraire tout le jus.
- d) Saupoudrer la levure sur le mélange.
- e) Placer dans un endroit chaud et laisser fermenter pendant une semaine en brassant tous les jours.
- f) Filtrer et filtrer.
- g) Laisser reposer pendant deux mois car le vin se clarifiera un peu.
- h) Filtrer et siphonner dans des bouteilles stérilisées.
- i) Il est probable que vous aurez encore à filtrer au bout de deux ou trois mois avant l'embouteillage définitif.
- j) Attendre un autre six mois avant de boire: le vin n'en sera que meilleur.

BONNE BOUCHE

- plus de 190 recettes
- boeuf
- divers
- oeufs
- poisson
- soupes
- cocktails
- gibier
- pain
- porc
- veau
- agneau
- desserts
- légumes
- pâte
- poulet

GERMAINE GLOUTNEZ



OFFRE SPECIALE

- cochez ☐ L'ABC DE L'ART CULINAIRE
☐ LA CUISINE QUEBECOISE
☐ LA FABRICATION DU VIN A LA MAISON

Prix: 75¢ l'exemplaire
3 pour \$1.50
Ci-inclus: \$

Postez votre chèque ou mandat-poste à:
LES PUBLICATIONS ECLAIR LTÉE,
Case postale 210, Station K,
Montréal Qué. H1N 3L1

NOM _____ APP. _____
ADRESSE _____
VILLE _____ COMTE _____
PROVINCE _____ CODE POSTAL _____

Le vin et le fromage vont de pair depuis toujours. Tous deux doivent vieillir. Ils font partie des traditions familiales et se classent parmi les aliments les plus anciens connus et appréciés par l'homme.

Beaucoup de fromages, tout comme les vins, ont vu le jour dans de petits villages; certains ont grandi au rythme de leur ville, et d'autres ont progressé plus rapidement que leur lieu d'origine. Pensez au champagne et au Roquefort de France par exemple. Ce vin blanc mousseux, apprécié de tous, est de nos jours fabriqué partout dans le monde. Le Roquefort, ce fromage dur et persillé, fabriqué avec du lait de brebis, a été le précurseur du célèbre fromage bleu que l'on fabrique maintenant au Canada, en Europe et même en Argentine.

On peut apprécier le vin et le fromage à leur état naturel ou les incorporer à des centaines de mets délicieux.

Voici, pour votre gouverne, différentes combinaisons de vins et fromages:

• **Fromage canadien:** vins rouges et rosés; un vin moelleux avec un fromage canadien doux; un vin plus corsé pour un fromage canadien plus fort; servir par exemple des clarets ou des rosés avec le fromage canadien doux, des bourgognes ou du Chianti avec le fromage canadien plus fort.

• **Fromage bleu:** vins rouges; le beaujolais convient très bien, de même que le Chianti.

• **Brick:** vins rouges ou rosés, au choix.



Les vins et fromages

LES PLUS APPRÉCIÉS DU MONDE

• **Brie:** vins rouges, vins mousseux.

• **Camembert:** vins rouges ou blancs, ou encore un vin mousseux ou un vin doux.

• **Cheddar:** Vins rouges, comme pour le fromage canadien.

• **Edam-Gouda:** Vins rouges; vins doux lorsque le fromage figure au plateau de dessert.

• **Gruyère:** vins blancs, surtout les vins suisses et allemands.

• **Gorgonzola:** vins rouges; un bourgogne, un Chianti ou même un sherry sec.

• **Monterey Jack:** vins rouges, vins mousseux aussi.

• **Mozzarella:** vins rouges; les vins rouges les plus légers et les rosés sont les plus indiqués dans ce cas.

• **Port Salut:** vins rouges ou blancs, vins mousseux.

• **Provolone:** vins rouges et rosés. A essayer aussi avec un vin blanc sec.

• **Roquefort:** vins rouges et sherry sec.

• **Stilton:** vins rouges, vins doux aussi.

• **Fromage suisse:** vins blancs et vins blancs mousseux.



LA CUISINE RAISONNÉE C.N.D.

Un livre de cuisine absolument nécessaire dans la famille!

Tirage total des éditions de
LA CUISINE RAISONNÉE faite par Fides:
97,000 EX.

* Nouvelle édition revue et augmentée

* 664 pages — Nombreuses illustrations en couleurs — Index analytique.

* 4 pages additionnelles sur "l'art d'harmoniser les vins et les mets".

* Des renseignements précieux concernant la valeur nutritive des aliments, leur valeur calorifique, l'organisation pratique de la cuisine, etc.

* Un nombre impressionnant de recettes!

* Un beau livre relié — \$12.95

EN VENTE PARTOUT

FIDES

245 est, boul. Dorchester, Montréal • 861-9621

Maxime's

CUISINE CANADIENNE
SOUS LA DIRECTION
DU CHEF HENRI
SPÉCIALITÉ:

- RÔTI DE BOEUF
- BROCHETTE DE FILET MIGNON
- FRUITS DE MER

PIANO-BAR
TOUS LES SOIRS
SAUF LE DIMANCHE
SUPER DISCOTHEQUE
TOUS LES SOIRS

- Salle de réception
- Mariages

10151, rue LAJEUNESSE

RÉS.: 387-6211

RESTAURANT

Le Bovin Inc.

SPÉCIALITÉS

- Fruits de mer
- Steaks sur charbon de bois

- Cocktail lounge.
- Salle de réception
- Facilités de stationnement

CHEF PIERRE MAUPIN

ROSAIRE ST-JULES votre hôte

10520, boul. PIE-IX — 322-2422

(Face au centre d'achats Forest)



Depuis plus de 35 ans

HOTEL
La Savinière

VAL-DAVID, QUÉ., CANADA

OFFRE À SA CLIENTÈLE GASTRONOME

- une cave unique dans les Laurentides, de style Normand
- Des vins introuvables parmi un choix de plus de 250 sortes
- Une réserve d'environ 15,000 bouteilles

RÉSERVATIONS:

Montréal: 866-8262

Val David: 322-2020



SOUPER DANSER
CHANTER EN COEUR
AVEC NOS MOINES
DANS

**LA CAVE
DES MOINES**

AVEC
JOSE & NORBERT

RENOMMÉE
POUR SES STEAKS
SUR CHARBON DE BOIS

HÔTEL JACQUES VIGER

1250, est ST-DENIS

861-6331



LE Château Madrid

LE PARADIS DU

FLAMENCO

SANGRIA
CAVE À VIN
RENOMMÉE
POUR SES
FAMEUX
VINS
ESPAGNOLS
ET
FRANÇAIS



PAELLA
ZARZUELA
HOMARD
CREVETTES
SCAMPIS
ET VIANDES

RÉSERVEZ TÔT POUR

**RÉVEILLON
DE
NOËL**

**RÉVEILLON
DU
JOUR de l'AN**

SPECTACLE À 8 h 30 ET 11 h 30 P.M.
DIMANCHE — JOURNÉE FAMILIALE
SPECTACLE 7 h 30 ET 10 h 30 P.M.
ENFANTS MOINS DE 12 ANS — MOITIÉ PRIX
ET POUR VOUS INVITER À LA DANSE
AMANDO ET SON ORCHESTRE
RÉSERVATIONS 861-3710
CENTRE-VILLE — 1177, RUE DE LA MONTAGNE
LA CAVE DU CHÂTEAU AU SOUS-SOL

LES FINES HERBES DANS LA CUISINE

Si l'on n'a pas la bonne fortune de cultiver les herbes fraîches soi-même, il faut définitivement recourir au marché local afin d'en avoir une bonne variété. Ces herbes toutes fraîches communément appelées fines herbes sont, à leur meilleur, d'août à septembre, alors qu'elles sont bien vertes et qu'elles possèdent une saveur délicate. Mais les herbes séchées sont grandement appréciées dans la préparation de la cuisine.

Pour vous permettre d'en tirer le meilleur parti, voici quelques utilisations de certaines herbes aromatiques:

- ciboulette: omelettes, pommes de terre, salades, sauce;
- laurier: bouillon, consommé, soupes, poissons, boeuf braisé, ragoût, abats, pâté de foie gras, gibier, conserves au vinaigre, aspics, jus de tomates (employés avec discrétion);
- marjolaine: boeuf braisé, porc, agneau, ragoûts, gibier, farces à volaille, à gibier, tomates;
- menthe: agneau, salades et compotes de fruits, fruits glacés, breuvages chauds ou glacés, sorbets, glaces, gelées;
- persil: garniture et assaisonnement, soupes, chowders, sauces au beurre, béchamel, salades vertes, viandes, farces, légumes, omelettes;
- sarriette: soupes et mets aux légumineuses, farces, veau, porc, ragoûts, pains de viande, boeuf haché, chowders de poisson, choucroute, sauces;
- thym: soupes aux huîtres, farces, porc et boeuf haché, pâté de foie, poissons, mollusques, mets au fromage (employez avec discrétion);
- bouquet garni: (laurier, persil et thym): soupes, ragoûts et viandes.



bonne table



Petits secrets

- Une cuillerée à thé d'herbe séchée écrasée équivaut environ à une cuillère à table d'herbe fraîche;
- la saveur d'une herbe pulvérisée est deux fois plus forte que la même quantité d'herbe écrasée;
- les herbes congelées s'ajoutent telles quelles aux soupes, sauces et ragoûts;
- parsemer d'herbes, bifteck et côtelettes à griller durant la cuisson;
- ne pas utiliser différentes herbes dans plusieurs mets d'un même repas; les utiliser pour varier et accentuer la saveur.

TOUS LES DIMANCHES venez déguster à la nouvelle terrasse du

CUISINE

- Française
- Chinoise
- Polynésienne

Café Rockcliff

LE ROAST BEEF

A SON MEILLEUR A VOLONTÉ

Salle à manger
ouverte tous
les jours

REPAS
D'AFFAIRES

Enfants on
bas de 8 ans \$300

RÉSERVATIONS
387-6726 ou 387-5455
Après 5 h p.m.

Adultes \$550

10516, rue Lajeunesse

Mesdames, Messieurs,

REGALEZ VOS HÔTES A UN FESTIN DIGNE D'UN ROI

Recevez vos invités à un festin exclusif dans l'enceinte de nos murs de pierres au Vieux Fort de l'Île Ste-Hélène.



Festoyez allègrement à la manière des festins traditionnels du 17^e siècle et divertissez-vous grâce à notre troupe de chanteurs et musiciens.

Amenez vos invités au Festin du Gouverneur pour une expérience unique.



Information : 866-1834

LE FESTIN DU GOUVERNEUR

Le Vieux Fort, Île Ste-Hélène

«LES CHENÊTS»



Restaurant français
OUVERT LE DIMANCHE
DE 5h30 À MINUIT

CADRE LUXUEUX ET AGREABLE
ATMOSPHÈRE REPOSANTE

UNE BONNE CUISINE RECONNUE
PAR DE GRANDS MAGAZINES

SPECIALITÉ
MÉDAILLON DE YEUX
À L'ANGÉVINE

2075, BISHOP

RÉSER.: 844-1842

NOUVELLE SÉRIE DE COURS SUR LES VINS



Sous la direction de M. Daniel Farèse, expert en vins et gastronomie, l'Institut National des Viandes offre des cours sur les vins. En plus de faciliter le choix des vins à boire, ces cours permettent de déguster plus de 40 vins rouges, blancs et rosés et une dizaine d'apéritifs. Le cours est couronné par un examen suivi d'une dégustation de vins et fromages. Un diplôme est remis à ceux qui ont conservé suffisamment de points. Prochains cours: fin janvier 1975. Pour tous renseignements: 389-8241.

bonne table



Multiple usages du fromage

Le fromage, aliment riche en protéines, ne doit pas être considéré comme une fantaisie culinaire ou un simple "à-côté". Il peut rendre un plat de tous les jours plus appétissant et plus nourrissant. De plus, les nombreuses variétés de fromages et leurs multiples usages permettent aux maîtres de maison d'exercer leurs talents culinaires.

Le fromage peut entrer dans la préparation de sandwiches, de sauces, de plats au gratin et de desserts. Il est à la fois délicieux et nourrissant, deux bonnes raisons de le mettre fréquemment au menu.

Voici d'ailleurs quelques suggestions savoureuses:

- Mettre des tranches de fromage fondu ou naturel ou émietté du fromage bleu sur des hamburgers. Griller jusqu'à ce que le fromage fonde.

- Le mozzarella est excellent aussi dans les plats italiens traditionnels, tels que la lasagne, cannelloni, veau au parmesan, etc.

- Ajouter des cubes de Velveeta, de Cracker barrel ou de fromage à la crème dans vos salades de fruits ou de légumes.

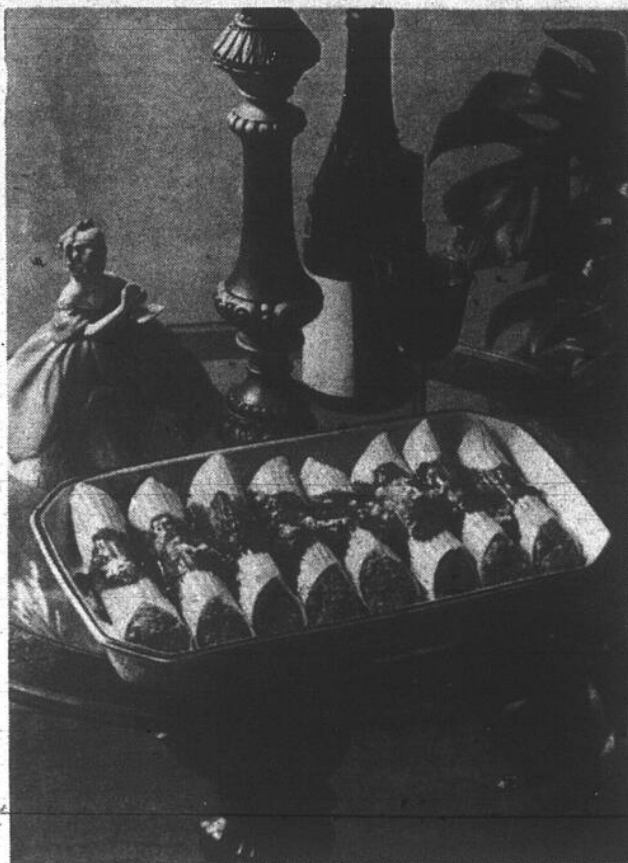
- Pour les visites impromptues, ayez en réserve des diptis prêts à servir, des Party snacks et des Squeeze-a-snacks.

- Agrémenter les plateaux de fromages d'une sélection de fruits frais.

- Parmeser du fromage râpé Parmesan sur les salades, comme un deuxième assaisonnement.

- Ajouter du fromage aux omelettes dans les dernières minutes de la cuisson.

- Mettre des cuillerées de fromage à tartiner dans les pommes de terre au four.



ON ROCK GARDEN

CUISINE CHINOISE RENOMMÉE

LE BON ENDROIT POUR MANGER
VOUS AIMEREZ SON ATMOSPHERE AMICALE
ET SES PRIX RAISONNABLES

741 EST. FLEURY (coin St-Hubert)

BUFFET: LUN. au VEND. de 11h A.M. à 2h P.M. STATIONNEMENT GRATUIT
LIVRAISON GRATUITE plus PONT-VIAU-DUVERNAY
LAVAL-DES-RAPIDES **381-8529**



la grenouille et le boeuf

SPECIALITÉS:
STEAKS ET CUISSES DE GRENOUILLE
En vedette
au piano

Jacques Antonin et ses chansons
3459, RUE SAINT-DENIS 288-0652
STATIONNEMENT GRATUIT

NOUS ACCEPTONS LA PLUPART DES CARTES DE CRÉDIT



HANCHOW INC.

10236 LAJEUNESSE Angle FLEURY Mont.

Pour les connaisseurs en cuisines orientales
BAR SALON — BOISSONS TROPICALES — RÉCEPTIONS
GRAND CHOIX DE VINS-CAADIENS ET IMPORTÉS

RÉSERVATIONS **388-9291**

TOUS les VENDREDIS et SAMEDIS SOIR

Les voix d'or du KLONDIKE
accompagnés au piano par Suzette Pratte

Jacques Pratte Vilma Trifiletti Ferruccio Pedri Thérèse Guérard

DU LUNDI AU VENDREDI
MARCO
et sa guitare chante tous les soirs

KLONDIKE STEAK HOUSE
SORTIE 39 AUTOROUTE TRANSCANADIENNE ET CÔTE-DE-LIENNE 744-5841
RÉSERVATIONS DE WEEK-END CONSEILLÉES

FAITES VOTRE VIN avec PLAISIR...et ÉCONOMIE...!



Votre coût:
moins de 50¢
la bouteille

Vaste choix de notre atelier spécialisé
Vins: Blanc - Rouge - Rosé - type Bordeaux
Bourgogne, etc...

Produits en provenance des grandes régions
vinicoles du monde

SUGGESTION - CADEAU

Les Vignes du Seigneur

Spécialistes au service
du vigneron amateur

544 des Laurentides - Pont-Viau - Laval
(fermé les lundis) Tél.: 388-9207

LA MAISON DU BIFTECK



GEORGES STEAK HOUSE

SITUÉ AU CAFÉ DU NORD
DÉLICIEUX SCAMPI

DINERS
D'HOMMES D'AFFAIRES

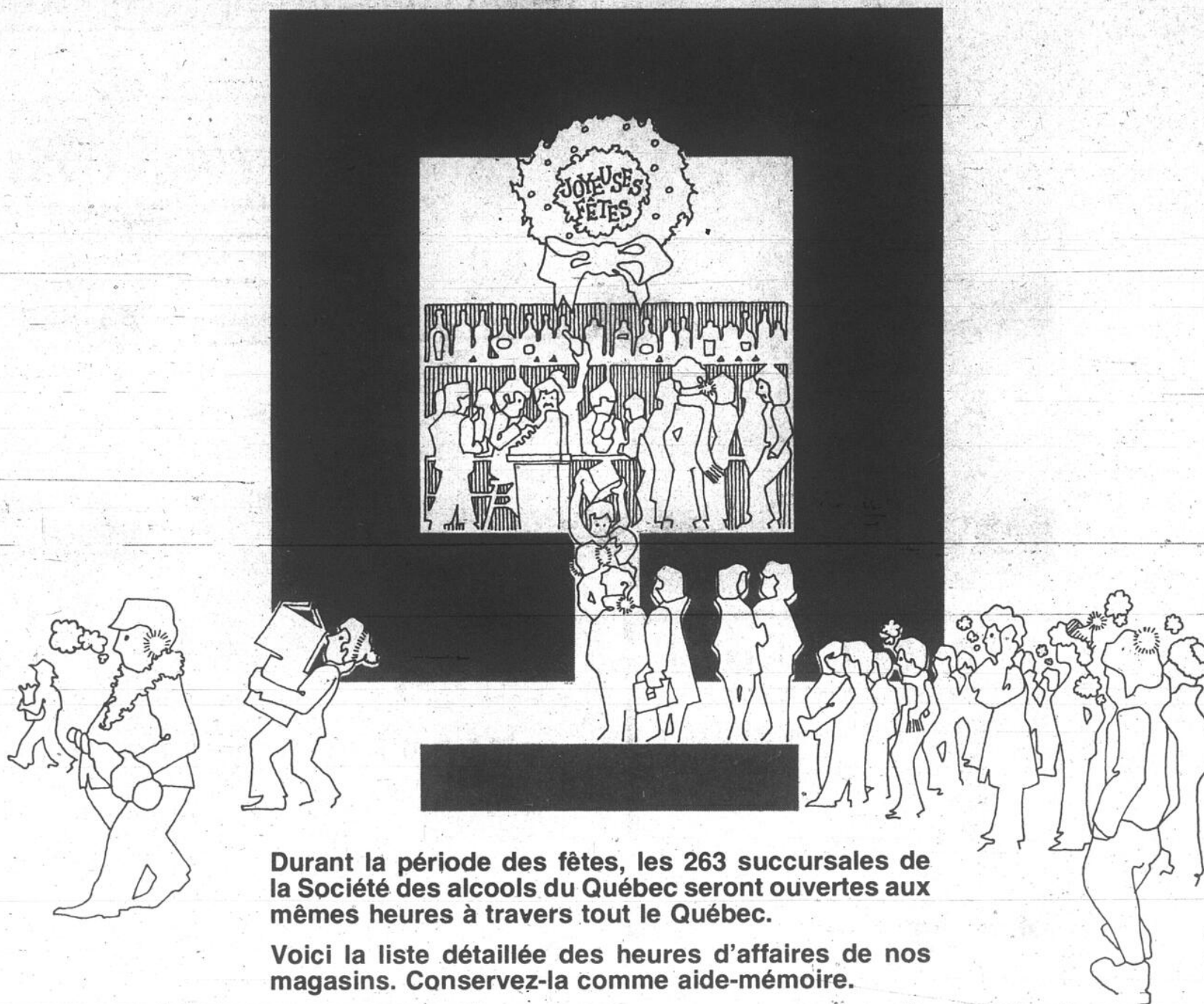
STATIONNEMENT GRATUIT

10715, boul. PIE-IX

322-2020

MONTREAL-NORD

POUR MIEUX VOUS SERVIR

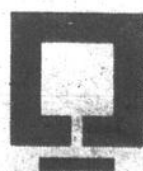


Durant la période des fêtes, les 263 succursales de la Société des alcools du Québec seront ouvertes aux mêmes heures à travers tout le Québec.

Voici la liste détaillée des heures d'affaires de nos magasins. Conservez-la comme aide-mémoire.

le jeudi	12 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le vendredi	13 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le samedi	14 décembre	de 9h00 a.m.	à 5h00 p.m.
le lundi	16 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le mardi	17 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le mercredi	18 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le jeudi	19 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le vendredi	20 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le samedi	21 décembre	de 9h00 a.m.	à 5h00 p.m.
le lundi	23 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le mardi / veille de Noël	24 décembre	de 9h00 a.m.	à 6h00 p.m.
le mercredi	25 décembre		FERMÉ
le jeudi	26 décembre		FERMÉ
le vendredi	27 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le samedi	28 décembre	de 9h00 a.m.	à 5h00 p.m.
le lundi	30 décembre	de 10h00 a.m.	à 9h00 p.m.
le mardi / veille du Jour de l'An	31 décembre	de 9h00 a.m.	à 6h00 p.m.
le mercredi	1er janvier		FERMÉ
le jeudi	2 janvier		FERMÉ

ÉVITEZ LES FILES D'ATTENTE, MAGASINEZ TÔT!



SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC