

LE SOLEIL
LA BONNE
TABLE



CAHIER 1 LE SAMEDI 2 OCTOBRE 1999



Manoir Richelieu

Aujourd'hui, c'est l'ouverture officielle du Manoir Richelieu. On attend plus de 600 invités, ce soir, à un bal masqué durant lequel on lèvera le masque sur les rénovations apportées à ce vieux manoir ressuscité. Un reportage complet en page I 9

Des effluves de vendanges

Si vous passez cette semaine par la rue Commerciale, à Saint-Jean-Chrysostome, vous remarquerez un attroupement inhabituel devant le 715. Et si vous respirez l'air des environs, vous humerez les effluves de vendanges; ces odeurs que l'on ne retrouve habituellement que dans les caves européennes et les « wineries » américaines. Vous en saurez davantage en page I 6

Sainte-Victoire

Beau succès d'un bistro français dans le quartier Saint-Roch



LE SOLEIL, PASCAL RATHE

Le chef Jean-François Girard, à gauche, le gérant Stéphane Rajotte et le directeur du bistro Sainte-Victoire, Michel Turbide.

Le Sainte-Victoire est une montagne de Provence qui a été une source d'inspiration pour le peintre Cézanne, mais c'est aussi maintenant un bistro français qui a ouvert ses portes en mai dans Saint-Roch et qui est en train de devenir l'un des symboles de la revitalisation de ce quartier sympathique de la capitale. À lire en I 2.

Festival des
COULEURS
SUPER
BRUNCH

Mont Tourbillon

Promo-anniversaire: brunch GRATUIT. Informez-vous!

STATION TOURISTIQUE
LAC-BEAUPORT

Réservations: 849-4418



« LE SAINTE-VICTOIRE »

Un bistro dans le vent

Quand ils ont décidé de gérer eux-mêmes le restaurant le Sainte-Victoire, les patrons de l'hôtel Royal William faisaient face à deux préjugés tenaces.

Le premier, c'est que l'établissement se trouvait dans Saint-Roch, un quartier dénigré pendant longtemps par plusieurs et abandonné durant de longues années à sa décrépitude par deux administrations municipales successives.

Le deuxième, c'est que le restaurant en question se trouvait dans l'hôtel qu'ils possédaient et que les restaurants d'hôtels ont souvent la réputation de manquer de caractère et d'atmosphère et aussi d'offrir une cuisine qui est faite pour tout le monde et ne réussit jamais à satisfaire pleinement personne.

« Heureusement, les efforts de l'administration L'Allier pour refaire l'image de Saint-Roch ont commencé depuis quelque temps à porter fruit et les résidents tout comme les commerces, les institutions et les lieux de divertissement s'y réinstallent, voilà ce qui règle le cas du premier handicap », affirme le directeur du Royal William et du Sainte-Victoire, Michel Turbide, qui se dit très fier de son nouveau-né.

« Pour ce qui est du deuxième préjugé, le Sainte-Victoire est vraiment une entité à part: entrée séparée donnant sur le boulevard Charest, décor totalement



Un bistro élégant, accueillant, dans le vent quoi!

différent de celui de l'hôtel et une table originale préparée par un chef plein de talent, Jean-François Girard, qui a réussi à en faire le « seul vrai bistro français de qualité » de la capitale, lance-t-il avec une fierté certaine.

« Un décor contemporain aux lignes épurées et d'un raffinement discret, l'effet théâtral des grandes tentures, une ambiance chaleureuse baignée de musique française », voilà un peu comment le communiqué de l'ouverture officielle décrivait les lieux au début de mai.

Il faut dire aussi que les murs ac-

cueillent des œuvres d'artistes de la région de Québec, que les hauts plafonds et le costume des serveurs et serveuses (en noir et blanc avec tablier) viennent renforcer le caractère européen de l'établissement, que les vitrines donnant sur le boulevard Charest ajoutent un soupçon de fébrilité à l'atmosphère.

Côté cuisine, Jean-François Girard, qui a fait ses armes notamment chez Serge Bruyère et au Laurie-Raphaël, a été l'un des 30 chefs à présenter un c.v. pour relever ce défi. Il parle d'une cuisine à la fois française pour ce qui est de l'influence principale, et régionale en ce qui a trait aux produits utilisés.

C'est ainsi qu'on verra parmi les viandes (de 12,50\$ à 15\$) la côte de porc

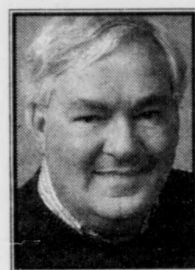
marinée purée d'aubergines et pommes allumettes, les cuisses de canard confites et polenta crémeuse au parmesan, la bavette de bœuf avec le risotto aux champignons sauce moelle et vin rouge, le foie de veau de Charlevoix au vinaigre de framboises, le médaillon de filet de veau, le steak frites grillé ou le pot-au-feu d'agneau du Québec.

Chez les produits de la mer (de 9,95\$ à 18\$), la bouillabaisse fera sûrement des heureux, tout comme la tresse de truite au beurre rouge, le pavé de flétan, la brandade de morue croustillante, le tartare de saumon aux herbes ou la longe de thon grillée aux asperges vertes. À partir de tous ces mets, on peut se fabriquer une table d'hôte en ajoutant 9,95\$ au prix du mets principal.

Le midi, la table d'hôte est offerte à des prix assez abordables, soit entre 8\$ et 14\$, et donne un éventail de choix qui vont de la focaccia de bœuf braisé aux épices à l'escalope de saumon grillée, le tout accompagné d'un potage ou d'une salade et d'un dessert comme il se doit.

Pour ce qui est de la table d'hôte du soir, il faut compter déboursier de 20\$ à 26\$ par personne, en plus de la bouteille de vin. « Ce qui nous importe, c'est que les gens prennent leurs habitudes chez nous et reviennent souvent, dit le gérant Stéphane Rajotte. La réponse que nous avons reçue jusqu'à maintenant nous indique que nous avons pratiquement visé dans le mille. »

LE SAINTE-VICTOIRE
380, boulevard Charest Est, Québec
525-5656



Richard
Côté

RCote@lesoleil.com

À l'occasion du **22e anniversaire** du restaurant

APSARA

Pour l'occasion
Menu spécial

59⁹⁵\$ pour 2 personnes
incluant 1 bouteille de vin sélectionné

Le personnel et la direction vous remercient de leur avoir accordé le **GRAND PRIX TABLE D'OR** CATÉGORIE PRESTIGE INTERNATIONAL lors du Gala de la restauration du Québec 1999.

Une délicieuse gourmandise
71, RUE D'AUTEUIL - 694-0232

Cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne



Festival de la Plume
DU MANOIR DU LAC DELAGE

Du 25 septembre au 25 octobre

Le Manoir du Lac Delage vous convie à son **Évènement Gastronomique de gibier à plumes**

Au menu:
Caille, faisan, autruche, dinde, pintade, volaille

40, avenue du Lac Delage (Québec) G0A 4P0
LE MANOIR DU LAC DELAGE
(418) 848-2551 ou 1-800-463-2841

Le **Vendôme**
SPÉCIAL
pour 2 personnes **48\$**

Blanc de poireaux vinaigrette provençale
Moules à la niçoise
Terrine maison aux amandes grillées
Potage du jour ou consommé
Rognons de veau au porto
Filet de saumon grenobloise
Escalope de veau sauce chasseur
Entrecôte sur grill sauce échalotes grises
Table à desserts et café ou thé avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

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

LA RECETTE DU CHEF

Pavé de flétan grillé au beurre rouge

Avec carpaccio de betteraves jaunes et épinards

Pour quatre personnes

Pavé de flétan et saumon

- 400 g de flétan frais
- 200 g de saumon de l'Atlantique

— Couper le flétan en huit morceaux identiques de 50 g chacun. Couper le saumon en quatre morceaux identiques de 50 g chacun.

— Monter le pavé en commençant par une tranche de flétan, déposer une tranche de saumon et terminer par une tranche de flétan.

Carpaccio

- 1 sac d'épinards
- 2 betteraves jaunes cuites à l'eau
- 1 pincée d'ail frais

— Peler les betteraves cuites et les trancher aussi finement que possible.

— Nettoyer et équeuter les feuilles d'épinards et les faire revenir dans la poêle avec un peu de beurre et une pincée de sel et de poivre.

— Tapisser le fond d'une assiette avec les tranches de betteraves.

— Déposer au centre de l'assiette les épinards cuits et les recouvrir avec des tranches de betteraves. Saler et poivrer.

Beurre rouge

- 250 ml de vin rouge
- 50 ml de fumet de poisson
- 100 ml de beurre coupé en cubes

— Faire réduire de moitié le vin et le fumet

— Incorporer le beurre petit à petit en fouettant sur un feu doux.

Dressage

— Faire griller le pavé des deux côtés et terminer la cuisson au four à 400° F de 5 à 7 minutes.

— Déposer au centre de votre assiette et verser le beurre rouge autour.

Bon appétit

Le chef Jean-François Girard



Le pavé de flétan au beurre rouge: un délice pour célébrer l'automne.

LE SOLEIL, PASCAL RATTHE

SAUVEZ 0,50\$

À l'achat d'une jarre de
Bruschetta italienne ou
épicée PASTENE

Au détaillant: Sur présentation de ce coupon à l'achat de Bruschetta italienne ou épicée (265ml), Pastene vous remboursera ce coupon à sa pleine valeur, plus les frais de manutention. Toute autre application pourra être considérée comme frauduleuse et rendra nul le coupon présenté. La TPS et la TVQ sont comprises dans la valeur nominale de ce coupon. Nous ne rembourserons que le détaillant qui a remboursé le coupon.

Postez à: Statopex
C.P. 240
Station Youville
Montréal (Québec) H2P 2V4



Date d'expiration: 4 mars 2000
Limite: un coupon par achat.

BRUSCHETTA ALLA BELLA SICILIA

Donne 6 à 10 bruschettas

1 265 ml jarre Bruschetta italienne PASTENE
Huile d'olive extra vierge PASTENE
6-10 tranches de pain baguette, épaisseur 1/2
1/4 livre mozzarella râpé

Faire brunir le pain légèrement jusqu'à ce que la surface soit dorée. Étendre un peu d'huile d'olive. Répandre le fromage râpé sur les tranches de pain. Rôtir les tranches de pain au four pour quelques secondes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Étendre la bruschetta sur le fromage fondu et servez.

Pastene

125^e anniversaire
Le goût par-dessus tout depuis 1874



RESTAURANT



Bienvenue
au mariage
des saveurs
franco-italiennes

Nous honorons les certificats-cadeaux du Restaurant L'Ancêtre

2980, 1^{re} Avenue, Québec
624-4848

1446976

Dégustation avec un DDTP

D'abord, sachez qu'un DDTP est l'abréviation de Drogué du téléphone portable! Cette catégorie d'inconditionnels qui arborent un téléphone à leur ceinture, comme *Billy the Kid* ou *Calamity Jane* arboraient leur colt. Il y a quelques jours, je débouchais une bouteille d'un très vénérable bourgogne avec un de ces desperados! Nous venions à peine de porter nos lèvres sur ce pur nectar, que son portable vibra au son... de la cucaracha! Il dégaina comme l'éclair. Manque de pot, la salle où nous nous trouvions, recevait faiblement les signaux nécessaires à une bonne communication. Il approcha donc une chai-

se près d'une fenêtre, y grimpa et tendit le bras comme le porteur de la flamme olympique en me déclarant, satisfait: «Ça va mieux comme ça!»! Après quelques minutes figé dans cette position, il conclut son appel, redescendit de sa chaise et faillit porter son téléphone à ses lèvres en s'apprêtant à écouter son verre!

Dans les bons vieux westerns d'antan, il y avait toujours une pancarte pendue au-dessus du bar du saloon, qui demandait aux clients de laisser leur revolver à la réception. Il y a de bonnes habitudes qui se sont perdues!

À PROPOS DU CHIANTI

Un petit mot sur les deux semaines de rabais 15 à 20% qui prendront fin demain dans les succursales de la SAQ.

Parmi les 29 produits proposés, on remarquera le *Maître d'Estournel* (171\$ à 136,80\$), le *Perrin réserve, Côtes du Rhône* qui passe de 166,20\$ les 12 bouteilles à 141,24\$; le *Riesling Hugel* (203,40\$ à 172,92\$) et le *Chianti Rufina Nipozzano Riserva* (227,40\$ à 193,32\$). Ce dernier, composé de 90% de Sangiovese et 10% de Cabernet Sauvignon fait partie du type de *Chianti Rufina*, considéré comme le plus apte au vieillissement.

Les autres Chianti que vous seriez susceptibles de rencontrer sont les *Colline Pisane*, les *Colli Fiorentini*, les *Colli Aretini*, les *Colli Senesi*, les *Montalbano* et les *Classico*, reconnus pour la constance de leur qualité.

Revenons à notre *Nipozzano*! Il doit son nom au lieu dit Nipozzano, dans la commune de Pelagio et est considéré comme un des Chianti les plus complets, à la fois pour son goût, son nez et... sa couleur. (SAQ reg 107 276).

RENCONTRE...

Avec Eduardo Chadwick, dont la grand-mère a eu la bonne idée de s'appeler Errazuriz. Depuis quelques décennies, cette maison symbolise, au Chili, tout ce qui traite sérieusement du vin. M. Chadwick conduit d'une main de maître les destinées d'Errazuriz depuis une quinzaine d'années.

Au programme de cette rencontre, entre autres, un chardonnay de la vallée de Casablanca qui redonne à ce cépage, quelquefois traité par-dessus la jambe, toute une noblesse avec ce que cela implique d'élégance auréolée d'arômes de vanille et pommes.

Malgré sa jeunesse, le millésime 98 ne doit pas faire peur! Ceci dit, dans trois ou quatre ans, il en dira encore plus. *Chardonnay Wild Ferment 1998* (SAQ

spec 860 213, 750 ml, 13,5% alc/vol, 22\$).

Même enthousiasme pour un *Fumé Blanc*, toujours de la vallée de Casablanca où, belle surprise, on retrouve des arômes de thé vert et de poires. Un 100% Sauvignon Blanc, juste sous les 12\$, très agréable, surtout en apéritif. *Errazuriz Fumé Blanc Domaine la Escultura*, (SAQ 541 250, 13% alc/vol, 11,90\$).

On quitte ses vallées de l'hémisphère sud avec un *Syrah Réserve 1998*. Nous parlions de ce cépage magique la semaine dernière. Voilà encore du bel ouvrage, 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon. *Syrah Réserve 1998, Domaine Don Maximiano* (SAQ spec 864 678, 13,5% alc/vol, 750 ml, 24,95\$).

... ET RETROUVAILLES

Mon ami Pierre Maurais, de la maison Clément Internationale, aime la bière et s'y connaît remarquablement bien. Je lui dois dernièrement d'avoir redécouvert les joies du *Fitou*. En voilà un qui chante, avec délices, les mille et un plaisirs gourmands de ce sud des Corbières où l'on sait tiré du Carignan, Grenache et Syrah toute la quintessence de ces sols de schistes et de marne calcaire.

Pays sauvage dans lequel, les lapins passent leur temps à déjouer les chasseurs. Quand ils n'y arrivent pas, ils se retrouvent grillant sous des sarments de vigne. C'est à ce moment-là que le *Fitou* est génial.

Château de Montmal 1997, Fitou, Cave plate de Villeneuve (SAQ reg 541 383, 750 ml, 12,5% alc/vol, 14,70\$).



Jérôme-Henri
Dejardin
jhdejardin@sprint.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE
SANTÉ



Le Château de
Montmal,
gagé d'un bon
repas.

BAL COSTUMÉ DE L'HALLOWEEN au Château Mont Sainte-Anne

Le samedi 30 octobre 1999

Transformez-vous en Dracula, en Fantôme ou en Freddie et offrez-vous la destination « Halloweenedienne » la plus endiablée au Québec. Vous serez envoûté par une ambiance digne des châteaux de Transylvanie, tout au pied d'une montagne ténébreuse et ensorcelée.

C'est sur le coup de 21 h que l'Halloween hantera les murs du Chalet Central du Château : décors théâtraux, orchestre déchainé, dégustation de grillons, concours de costumes, prix de présence...

CHATEAU
MONT
SAINTE-ANNE

HÔTEL DE VILLEGATURE
CENTRE DE CONGRÈS

SPA

★★★★

Un hôtel animé!

Option 1

Entrée au bal
de l'Halloween
au Chalet Central
21 h

12\$ par personne
taxes en sus

Option 2

La nuit au Château
et l'entrée au bal de
l'Halloween

45,50\$ par personne
en occ. double
taxes en sus

Option 3

Fest des vampires
au BeauRegard
19 h

Un buffet de plus de 30 plats
au choix et l'entrée au
bal de l'Halloween.

38\$ par personne
services inclus
taxes en sus

RÉSERVATIONS

1 800 463-4467 ou 1-418-827-5211

En soirée, notre
Table d'hôte...
EXTRA!

D'ORSAY
RESTAURANT • PUB

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

PROMOTION
TÊTE-À-TÊTE!
59,95 \$ POUR 2 PERSONNES

L'OLIVE
noire
FINES GRILLADES

5 SERVICES INCLUANT 1 BOUTEILLE DE VIN

Salade de canard confit ou Bruschetta au fromage de chèvre et tomates séchées

Potage du moment

Filet de saumon grillé, sauce cressonnaire ou Tournedos de Boston grillé, sauce au poivre

Longe d'agneau grillée parfumée au basilic

Dessert

Salons privés pour GROUPE
Réservez-tôt pour vos
partys des Fêtes

Café, thé

SERVICE DE VALET DU MERCREDI AU DIMANCHE (DEVANT SAQ CARTIER)

Angle Cartier & René-Lévesque 521-5106

À la bonne école

Un stage en restauration en France: toute une expérience pour Étienne et Nancy...

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

Étienne Langlois et Nancy Fortier reviennent de France où, durant toute la saison estivale, ils ont effectué un stage en milieu de travail dans deux pizzerias du groupe Pizza del Arte. Lui était à Brest, en Bretagne, elle à Massy, en banlieue de Paris. Très heureux d'être de retour, merci!

Étienne et Nancy travaillent tous les deux au restaurant Saint-Hubert de Saint-Nicolas, juste de l'autre côté des ponts. Lui comme serveur; elle comme barmaid. Ce qu'ils étaient contents de revenir au Saint-Hubert.

«J'ai appris à me démerder dans un système de désorganisation totale et chronique», raconte Étienne Langlois ajoutant du même souffle: «Non, professionnellement, je n'ai rien appris.»

Nancy Fortier est du même avis. «Je croyais apprendre mais je me suis rapidement rendu compte qu'ils sont moins professionnels que nous. Nous ne sommes, là-bas, que des porteurs d'assiettes. Ici, nous sommes davantage au service des clients. Là-bas, il n'y a ni formation, ni encadrement.»

Au début de l'année, la direction de Saint-Hubert s'était entendue avec celle des Pizza del Arte afin que les deux compagnies puissent échanger, sur une base volontaire, quelques membres de leur personnel, pour que, de part et d'autre de l'Atlantique, les jeunes vivent la même expérience. C'est ainsi que deux jeunes Françaises devaient venir faire leur stage à Saint-Nicolas.

Mais Étienne et Nancy n'ont pas aimé l'expérience. Ils n'ont

pas aimé la condescendance des Français, ils n'ont pas aimé leurs techniques de travail «garrochées»; ils n'ont pas aimé le genre de relations entre les patrons et les employés («Ils engueulent les employés devant les clients. Ça ne se fait pas!»). «Je commence tout juste à m'en remettre», avoue Nancy, trois semaines après son retour au Québec.

Mais ledit stage avait quand même de bons côtés. «Je n'ai jamais calculé mes affaires, comme je l'ai fait durant mon séjour à Paris», précise Nancy. Nous étions deux, des fois trois, dans un deux et demi qui nous coûtait 800\$ par mois et nous couchions par terre. C'était au cinquième étage. Il n'y avait pas d'ascenseur. Je devais monter 101 marches pour me rendre à mon "appart" et il me fallait plus d'une heure pour me rendre à mon travail, par métro et par train. Sans compter que là-bas, le pourboire est obligatoire mais ce n'est pas vous qui en profitez. C'est le patron. Je gagnais deux fois moins d'argent qu'ici et tout était deux fois plus cher.»

Pour Étienne, la vie était plus facile à Brest que celle de Nancy à Paris. L'appartement était super et les paysages à couper le souffle. Les côtes bretonnes sont magnifiques. Mais décidément, les cousins sont dépassés. «Nous sommes d'abord des Américains et, en ce sens, nos méthodes de travail diffèrent totalement, tout comme nos systèmes de gestion de personnel.»

Quant à Dany Gosselin, la gérante du Saint-Hubert de Saint-Nicolas, elle referait peut-être l'expérience, à condition d'avoir plus d'informations sur les stagiaires. «Dans l'immédiat, je vais laisser la chance aux autres succursales de vivre cette expérience enrichissante», conclut-elle.



LE SOLEIL, STEVE DESCHÈNES
Nancy et Étienne apprécient les méthodes de travail de notre coin de pays.

CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

NOUVEAU! FORFAIT Le Cavallo

Table d'hôte

Pâté de foie et sa garniture
Feuilleté de crevettes au pernod
Huîtres frites sauce à l'ail et citron

Potage ou salade

Escalope de poulet parmigiana et
linguine au pesto
Pavé de saumon aux petits légumes
Filet de boeuf grillé sauce forestière

Pâtisserie au choix

Thé, café ou tisane

19⁹⁵\$
Taxes en sus
(incluant:
un programme
de course)

En prime
2\$ en argent
de pari
pour tenter
votre chance.

Brunch du dimanche
de 11h à 14h
9⁹⁵\$ adulte 4⁹⁵\$ moins de 10 ans

Courses en piste
Jeudi 19h - Dimanche 18h

Le Paddock
ADMISSION et STATIONNEMENT GRATUITS

Hippodrome de Québec Réservations: 525-8288

L'OPÉRA

Déjeuner fruité - Steak Al sur le grill - Fruits de mer

2 pour 1

VENEZ DÉGUSTER notre délicieuse assiette de fruits de mer et l'excellent combiné

filet mignon de l'Ouest et crevettes

Goutez à notre excellent smoked meat

MIDI Menu gens d'affaires

Salon-Bar Loto vidéo

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

SPÉCIAL

25^e ANNIVERSAIRE

***TABLE D'HÔTE À LA GRECQUE**

Feuilleté d'épinard ou Feuilles de vigne farcies au citron ou Salade crétoise (santé) ou Potage du jour

Souvlaki à la grecque (1 br.) 9,95\$
Moussaka servie avec salade et légumes 9,95\$
Souvlaki de poulet (1 br.) 11,95\$
Souvlaki à la grecque (2 br.) 11,95\$
Combiné grec: souvlaki et moussaka 12,95\$
Combiné souvlaki à la grecque et souvlaki de poulet 12,95\$

Incluant dessert, thé ou café
(*Ne peut être jumelée avec d'autres promotions)

HARRY Restaurant chez

1010, 80e Rue Est
Charlesbourg (Place Bourg-Royal)
628-6187

La Corne de Boeuf
grillades & fruits de mer

Table d'hôte
Oeufs farcis au crabe des neiges ou Rouleau printanier ou Potage du jour

Plats principaux

Fetuccini patanessa 16,95\$
Salade minestrone? 16,95\$
Poitrine de volaille à la toscane 17,95\$
Filet mignon (6 oz) sauce marchand de vin 17,95\$
Feuilleté de saumon au romarin, sauce aux fruits de mer 18,95\$
Ris de veau, façon Corne de boeuf 20,95\$
Côte de boeuf (10 oz) et son jus 22,95\$
Médailles de filet de porc grillés à l'érable et gingembre 23,95\$

Dessert et café ou thé

Festival des huîtres
Vaste choix

3196, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy
Réservations: 652-1221

Apportez vos raisins!

C'est le temps d'aller faire fouler et presser vos raisins chez André Labonté

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ Si, dans certains restaurants, le mot d'ordre est «apportez votre vin» il est un commerçant de Saint-Jean-Chrysostome qui, lui, préfère dire: «apportez vos raisins».

Ce commerçant, c'est André Labonté, de Sommeliers & Brasseurs Artisans. M. Labonté est aussi le propriétaire de l'Artisan du Vin, de Sainte-Foy.

C'est chez lui, sur la rue Commerciale à Saint-Jean Chrysostome, que tous ceux et celles qui possèdent quelques pieds de vigne viennent faire fouler, égrapper et presser leurs raisins en ces temps bénis des vendanges. Et on vendange de plus en plus dans la région de Québec. On vendange au vignoble communautaire de Charlesbourg, mais on vendange aussi à Lotbinière où M. Romain Boudreault est propriétaire, en plein milieu du village, d'un vignoble de 2000 plants de vigne; on vendange à Saint-Jean-Chrysostome où Raymond Lambert fait pousser 1400 pieds de vigne; on vendange à Pintendre où Carl Bourget possède 4000 plants de vigne depuis 1997; on vendange à Neuville où Jacques Chabot agrandira bientôt son vignoble de 800 pieds de vigne; on ven-

dange à Saint-Pierre où Donald Bouchard, du vignoble de l'île de Bacchus (5000 pieds de vigne) vient tout juste de recevoir son permis de producteur; ça vendange à Valcartier, où Marie-Josée Beauchemin fera égrapper chez M. Labonté les fruits de ses 500 pieds de vigne, etc.

MÉFIEZ-VOUS

M. Labonté ne fait pas que presser le raisin des autres. Il vend aussi des raisins. Des raisins qu'il achète en Californie, à Montréal ou ailleurs. Et c'est à ce titre qu'il a communiqué avec LE SOLEIL pour bien faire comprendre aux amateurs de vin qu'il faut se méfier des appellations et des étiquettes.

«J'ai déjà reçu, sur la même palette, des boîtes de raisins qui étaient étiquetées *Pinot noir*, *Cabernet*, *Merlot* et *Valdepinas* mais ce n'était que des cépages *Valdepinas*. On trafique facilement les étiquettes dans certains milieux».

«C'est la raison pour laquelle mieux vaut vous méfier si on vous offre du *Ca-*

bernet Sauvignon à 35\$ la caisse. Un caisse de *Cabernet Sauvignon*, si elle est véritablement remplie de *Cabernet Sauvignon*, vaudra davantage près de 50\$ la caisse. Je peux toujours vendre des caisses de *Cabernet Sauvignon* à 35\$ la caisse mais, dans ce cas-là, je ne peux pas en garantir l'authenticité.»

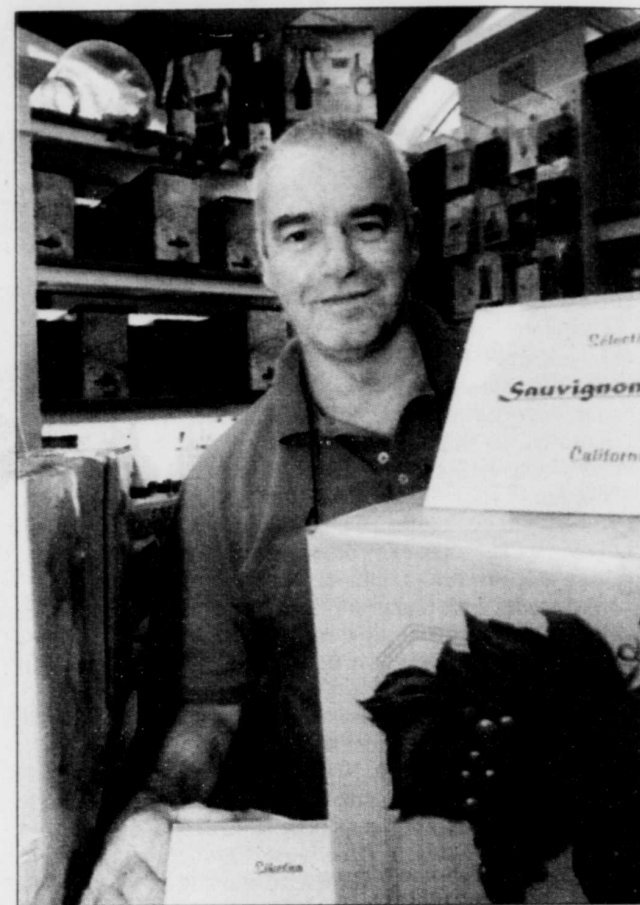
Selon M. Labonté, une caisse de raisins peut donner de 12 à 15 bouteilles de vin et non trois ou quatre comme on le rapportait récemment. «Une personne qui commence devrait débiter par une cinquantaine de bouteilles, la première année. Je lui recommande donc d'acheter quatre caisses pour que ça vaille la peine. Selon les cépages choisis, ces caisses se détailleront de 25\$ à 50\$.»

À ce chapitre, les goûts diffèrent d'une personne à l'autre. Les Italiens, par exemple, préféreront les cépages *Alicante* et *Muscat*. Les Québécois choisiront des cépages plus français, comme le *Cabernet Sauvignon*, le *Syrah* et le *Merlot*. C'est une question de goût et de tradition.

UNE AUTRE FAÇON

Mais quelqu'un qui veut faire son vin à la maison n'est pas obligé de le faire uniquement durant la saison des vendanges. Il y a bien d'autres façons de faire du vin. On peut aussi y arriver en achetant du jus de raisin.

Un jus conservé aux alentours du point de congélation pour ne pas qu'il se mette à fermenter. Vous pouvez l'acheter en février ou en mars si ça vous chante.



LE SOLEIL, STEVE DESCHÈNES

André Labonté, un artisan du bon vin et qui vend aussi des raisins.

M. Labonté possède d'immenses congélateurs pour en stocker durant toute l'année. Vous pouvez aussi y arriver avec des concentrés. «Ces concentrés se sont beaucoup améliorés ces dernières années et, avec les instructions sur vidéo que nous donnons au débutant, bien rares sont les chances que l'on manque son vin et que celui-ci tourne au vinaigre.

Mais rien ne vaut le plaisir de participer à l'élaboration de son vin à partir du foulage, de l'égrappage et du pressage des raisins. Ils sont des centaines à le faire, tous les jours de la semaine, au 715, rue Commerciale, à Saint-Jean-Chrysostome.

«J'ouvre la boutique à 8 h. C'est une superbe activité sociale. Tout le monde s'entraide. Tout le monde se prodigue des conseils. Tout le monde déguste le vin de l'an dernier de l'un et de l'autre. C'est la fête des vendanges.»

Des étiquettes de raisins facilement trafiquées

HÔTEL CLARENDON

Le Charles Baillargé

Escalopine de saumon
Carpaccio de dinde aux herbes
Terrine de gibier avec noisettes
Paillet de chèvre frit avec fruits secs
Corolle de saumon fumé

L'inspiration du moment

Ravioli de gibier aux champignons
Caille farcie, sauce thym et ail
Noisettes de porcelet, fondant d'oka
Filet de truite, sauce crème basilic
Bavette de cerf
Pavé de boeuf poêlé au poivre
Baluchon de ris de veau et gambas
Blanc de pintade
Filet de bar et langoustine

Dessert - café, thé ou infusion
À partir de 19⁹⁵

DÉJEUNER GOURMAND
Dimanche 10h30 à 13h30
ADULTES 12⁹⁵ ENFANTS 5⁹⁵ (5-12 ans)

57, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
692-2480

La TYROLIENNE

«Depuis 27 ans»
Une ambiance unique
Des prix modérés
Un personnel chaleureux

«Tous les soirs»
Quinze choix de fondues
Une table d'hôte variée de

14⁹⁵\$ à 19⁹⁵\$

RÉSERVATION 651-6905
Rue du Bois-Gomin
via rte de l'Église

LE GRAND PORTNEUF

Toujours aussi populaire

BRUNCH
12⁹⁵\$

Tarif réduit pour
les 6-10 ans
5 ans et moins GRATUIT

SPÉCIAL GOLF
20^{\$}

Lundi au jeudi
à partir de 12 h

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

2 pour 1

Nouveau! Café-Bar

LE MANGIABILI
DU SPAGHETTI

SUR LES SPAGHETTIS

Ce coupon vous donne droit à un SPAGHETTI GRATUIT d'une valeur égale ou inférieure à celui que vous commandez au prix courant. (Consommation sur place). Valable pour 2 personnes jusqu'au 13 novembre 1999

• Charlesbourg 7685, 1re Avenue 627-0161
• Sainte-Foy 3077, ch. Saint-Louis 659-5628

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Ratatouille

Donne 6 portions

INGRÉDIENTS

- 3/4 t. (75 ml) d'huile d'olive
- 1/2 c. à thé (2 ml) sauce au piment
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 oignons de taille moyenne émincés
- 3 petites courgettes tranchées
- 1 aubergine de taille moyenne parée et en cubes
- 3 tomates mûres hachées grossièrement
- 1 gros poivron vert coupé en lanières
- 1 c. à thé (5 ml) sel
- 1 c. à table (15 ml) origan séché

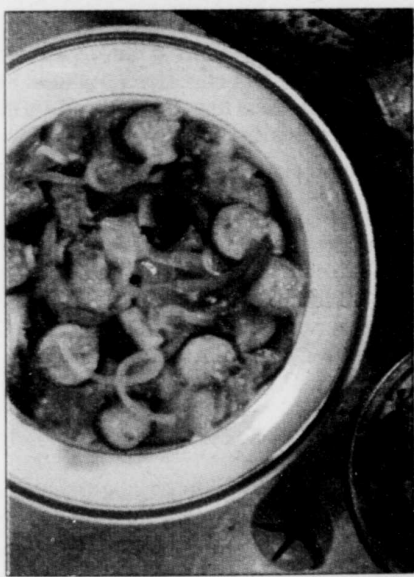
PRÉPARATION

— Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Y faire cuire la sauce Tabasco, l'ail et les oignons jusqu'à ce que ces derniers soient tendres, mais pas brunis.

— Ajouter le reste des ingrédients, un à un, et saupoudrer de sel et d'origan après chaque addition.

— Couvrir et faire cuire à feu doux de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en remuant de temps à autre. Servir immédiatement ou réfrigérer et servir froid.

Source: Tabasco



TABASCO



LES PRODUCTEURS DE DINDONS DU QUÉBEC

Tacos au dindon

Donne 4 portions

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 lb (750 g) de dindon haché
- 1 petit oignon finement haché
- 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'origan
- 1 c. à table (15 ml) de poudre de chili
- 1 c. à thé (5 ml) chacun de sel et paprika
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
- 8 coquilles à tacos
- 1 tomate coupée en dés
- laitue déchiquetée
- fromage cheddar râpé
- salsa douce ou piquante

PRÉPARATION

— Dans un poêlon, faire sauter le dindon et l'oignon dans l'huile, 3 à 4 minutes.

— Ajouter l'origan, la poudre de chili, le sel, le paprika et la poudre d'ail. Cuire à feu doux sans couvrir, en brassant à l'occasion, jusqu'à évaporation complète du liquide.

— Réchauffer les coquilles à tacos au four, à 350° F (180° C), 5 minutes. Verser le mélange de dindon dans les coquilles et recouvrir, si désiré, de tomates, de laitue déchiquetée, de fromage cheddar et de salsa.

— Servir 2 tacos par personne.

Source: Les Producteurs de dindon du Québec

Tartelettes à la citrouille

Donne 24 tartelettes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 18 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 boîte (300 ml) Eagle Brand (régulier ou faible en gras)
- 1 1/2 t. (375 ml) citrouille en boîte
- 2 c. à table (30 ml) cassonade
- 1 œuf
- 1/4 c. à thé (1 ml) de chaque: cannelle et muscade moulues
- 24 (3 po./7,5 cm) croûtes à tartelettes, prêtes à cuire

PRÉPARATION

— Fouetter ensemble l'Eagle Brand, la citrouille, la cassonade, l'œuf, la cannelle et la muscade. Verser également dans les croûtes de tartelettes.

— Cuire au four préchauffé à 375° F (190° C) pendant 18 minutes ou jusqu'à ce que le centre de la garniture soit ferme et la pâte dorée.



EAGLE BRAND

— Refroidir et décorer au goût.

Source: Eagle Brand

5 jours 5\$
pour
Annonces classées 686-3311

Pour des articles de 100\$ et moins pour un temps limité

épicerie
EUROPÉENNEDéjà 40 ans,
grâce à vous!Merci à notre fidèle clientèle
et à tous nos fournisseurs!

Merci à nos collaborateurs:

Ashley-Koffman ♦ Aurora Importations ♦ Citterio-Distribution Macchi ♦ Délégation Commerciale Italienne ♦ Eric Borderon artisan pâtissier boulanger ♦ Euro-Excellence ♦ JCB de Tilly ♦ Fromagerie du champ à la meule ♦ La cie des fromages Nationale ♦ La maison d'affinage Maurice Dufour ♦ La maison du gibier ♦ Labogalau-les raviolis du Royans ♦ Le Copiste du Faubourg ♦ Le Fou-Bar ♦ Le Pied-de-Vent ♦ Les aliments Santa Maria ♦ Les aliments I.D. ♦ Les fromages Saputo ♦ Les importations Aroma-Café Terra ♦ Les importations OLEA Inc. ♦ National Importers ♦ Pastissimo ♦ Paris Province enr. ♦ Sacco Canada Itée ♦ SAQ-Société des Alcools du Québec

560, rue St-Jean, Québec 529-4847

LA MAISON
SERGE BRUYÈRE
RESTAURANTSInvitation à fêter
l'OKTOBERFEST
dans nos voûtes ancestrales
jusqu'à la fin octobre

- choucroute
- saucisses
- bières

1200, rue St-Jean
Québec

VP 694-0618

BARON ROUGE

Salons privés
pour votre groupe
Informez-vous!

Nouvelle administration

350, boul. Ste-Anne, Beauport
667-1355

La Gamelle

Restaurant-Café-Terrasse
Gastronomie libanaise
et méditerranéenneTABLE D'HÔTE
2 pour 29.95\$1109, route de l'Église, Ste-Foy
659-1336

LES CONSEILS DE JOSIANE

Que penser du Splenda?



Josiane Cyr
nutritionniste

Collaboration spéciale

Une lectrice me demande mon avis sur le sucralose (Splenda). Selon la diététiste Claire Robillard, le sucralose est ni plus ni moins un substitut de sucre comme les autres. Il doit donc être consommé avec modération, de façon occasionnelle et il n'est surtout pas essentiel pour la personne diabétique. Actuellement, les études à grande échelle sur le diabète ne nous permettent pas de garantir l'innocuité totale du produit si la consommation se prolonge. De plus, plusieurs personnes diabétiques qui cuisinent avec le sucralose oublient de tenir compte des gras, des farines ou des fruits présents dans leur portion de dessert. Pourtant, ces ingrédients doivent être balancés avec le reste du repas, comme le veut le régime adapté aux diabétiques. Le sucralose peut servir à confectionner des desserts, mais à l'occasion et sans exagération. Le même conseil s'applique à tous les substituts de sucre. Pour informations, contactez l'Association diabète Québec (1-800-361-3504).

Les desserts Soyo et Provamel

Le produit de la semaine: les desserts Soyo et Provamel, distribués par la Maison Orphée de Québec. J'ai littéralement craqué pour ce dessert 100% biologique à base de soya et sucré en douceur avec un sirop de blé. Avis aux personnes allergiques ou intolérantes au lait, ce dessert vous convient tout à fait. Il a une texture veloutée et crémeuse comme un pouding. Il se prend bien seul, mais peut aussi servir à napper gâteaux, salades de fruits, etc. À la vanille, moka, chocolat, caramel et noisette. Dans les boutiques d'aliments naturels.



Le lin, une plante à fleur bleue dont la tige fournit des fibres.

La graine de lin

Peu d'aliments peuvent se vanter de renfermer autant de qualités nutritionnelles. La graine de lin est la meilleure source végétale d'un type de gras poly-insaturé qu'on appelle oméga-3. Ces gras, comme vous le savez sans doute, jouent un rôle protecteur au niveau cardiovasculaire, en prévenant notamment la formation de caillots sanguins. Or, les graines de lin contiennent aussi beaucoup de fibres solubles, qui réduisent le taux de cholestérol sanguin, en plus de favoriser la régularité du transit intestinal. Ces merveilleuses petites graines contiennent aussi beaucoup de phytoestrogènes qui aident à contrer les fameuses bouffées de chaleur liées à la ménopause. Ces hormones, inactives dans l'aliment, se transforment en hormones actives grâce à la flore intestinale. Les phytoestrogènes aideraient à prévenir le cancer du sein. En ce qui concerne leur conservation, puisque les gras de type Oméga-3 sont très fragiles et résistent mal à l'oxydation, il vaut mieux acheter de petites quantités à la fois, conserver les graines de lin au réfrigérateur, et ne les mouliner qu'à la dernière minute. Les graines de lin (qu'on peut mouliner facilement dans le moulin à café) peuvent être ajoutées dans vos salades, vos céréales (chaudes ou froides), votre crème Budwig, dans une compote de fruits ou un yogourt. Voici une recette de tartina de santé:

TARTINA DE SANTÉ AU BEURRE D'ARACHIDE

500 ml (2 t.) de beurre d'arachide naturel; 125 ml (1/2 t.) de graines de lin moulues; 125 ml (1/2 t.) de graines de sésame moulues. Préparation: mélanger tous ces ingrédients et conserver au réfrigérateur dans des pots de verre de préférence. Merci à M^{me} Danièle B. pour cette recette!

La médecine et la naturopathie

Première au Québec: un médecin, le Dr Paul Lépine et Danielle Ruelens, naturopathe donneront une conférence sur la ménopause. Ils aborderont tous les aspects de la ménopause afin de vivre cette période de leur vie le plus sereinement possible. Selon eux, la question ne se résume pas à choisir entre pilules naturelles ou chimiques. Il est possible de s'aider de plusieurs façons. Ils souligneront aussi la nature exacte d'un véritable produit naturel ainsi que les différences entre une approche naturelle globale et une approche médicale spécialisée. Vous en saurez plus sur les bouffées de chaleur, la sécheresse vaginale, l'ostéoporose, les maladies cardiovasculaires. Cette conférence intitulée *La ménopause: au chimique ou au naturel?* aura lieu le 4 octobre, à 19 h, au centre Brulart, 1229, avenue Chanoine-Morel à Sillery. Coût d'entrée: 10\$. Pour réservations, appelez au (418) 683-1936.

PARIS BREST Table d'hôte

Entrées (au choix)

- Salade de ris de veau et raisins poêlés, vinaigrette tiède de Verjus
- Croustade de moules à la ciboulette, jus crémeux au roquefort
- Tartare de cerf aux herbes potagères
- Farfalle aux pleurotes de saumon fumé
- Velouté de poireaux au cerfeuil ou
- Consommé de bœuf aux légumes

- Tagliatelle aux aromates et aux artichauts gratinés 17,50\$
- Gigot de volaille farcie aux chanterelles, sauce pistou 22,00\$
- Ombre Chevalier à la crème de whisky et confit de chou rouge 23,00\$
- Filet de bœuf mariné aux épices d'Asie 25,50\$
- Suprême de faisán aux pommes caramélisées et céleri sauce blanche 28,50\$
- Côte de veau au citron confit et pruneaux 35,00\$

Les délices du maître pâtissier

Café, thé

590, Grande Allée Est
(coin De La Chevrotière)

☎ 529-2243

Valet de stationnement gratuit tous les soirs



À gauche: le pouding Provamel format 125 g et à droite, le format 525 g.

Table d'Hôte du chef

Au menu ce soir...

- Le duo de foies en baluchon au porto et ses câpres capucines ou
- Notre saumon fumé au bois d'érable et ses aromates
- Le potage d'inspiration ou
- La salade verte ou salade César
- Les pâtes fraîches de «Chez Nicola» 18,95\$
- L'escalope de veau à la façon du chef..... 21,95\$
- Les caillies rôties aux pommes et aux noix..... 22,95\$
- L'escalope de saumon frais, poêlé, au coulis d'épinards 23,95\$
- Le navarin de pétoncles au parfum d'astragon 24,95\$
- Le filet mignon, grillé, au bleu d'Italie 25,95\$
- La suggestion du chef..... 26,95\$

Le dessert de choix - thé - café - infusion

Tous les soirs du lundi au jeudi profitez d'un rabais de 20% sur la carte

La perle des mers est arrivée Festival des huîtres - vaste choix

CHEZ
nicola
L'ITALIEN
AVEC UN ACCENT
FRANÇAIS

Pour les fêtes réservez tôt Nouvelle salle pouvant accommoder jusqu'à 60 personnes

1276, avenue Maguire à Sillery
Réservations: 687-0834

Forfait souper spectacle

**CHARLES
AZNAVOUR**

les jeudi 4 et
samedi 6 novembre

2 tables d'hôte,
1 bouteille de vin,
2 billets de loge au
Grand Théâtre

240\$ pour 2 personnes
toutes taxes incluses

RIVOLI
RESTAURANT
TRATTORIA

601, Grande Allée Est, Québec
529-3071

Vie de château

Six cents invités célèbrent l'ouverture officielle du Manoir Richelieu

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

Des centaines d'invités du Canadien Pacifique, de la FTQ et de Loto-Québec sont réunis, depuis hier pour participer aux manifestations qui, durant tout le week-end, souligneront l'ouverture officielle du Manoir Richelieu. Ils étaient 250 hier soir, ils seront 600 ce soir.

C'est surtout aujourd'hui que ça se passe. Ce matin, après le petit déjeuner, ces invités ont pu profiter de la journée pour découvrir les charmes de la région de Charlevoix. Certains parcourent le golf du Manoir Richelieu, un des plus magnifiques de tout l'Est du Canada. Accroché à flanc de montagne dans les caps qui tombent dans la mer, il présente aux golfeurs des points de vue exceptionnels.

D'autres ont choisi une excursion aux baleines à l'estuaire du Saguenay ou une autre, en bateau-mouche ou en canot, dans le parc des Hautes-Gorges. Les organisateurs offrent aussi un tour de l'Île-aux-Coudres ou une tournée Art et Saveurs entre Baie-Saint-Paul et La Malbaie. Que le soleil soit présent ou pas, les invités peuvent aussi profiter de la journée pour visiter les installations de l'hôtel, comme son centre de massothérapie, ou passer leur après-midi au casino de Charlevoix, agrandi et rénové.

À 19h, c'est le champagne. Le champagne masqué puisque l'invitation



ARCHIVES LE SOLEIL

Vue aérienne du Manoir revampé et de ses dépendances.

précise que les invités doivent porter un masque pour cette soirée enchantée. Des prix seront offerts à ceux et celles qui porteront les plus beaux costumes. À 20h, le Manoir Richelieu lève son masque et dévoile son nouveau visage, d'où l'idée d'organiser un bal masqué durant la soirée.

Avant et après le repas préparé par le chef exécutif de l'hôtel, Alex Arbeault, un ancien du château Frontenac et du Hilton de Québec. En fait, M. Arbeault a toujours été le bras droit de Jean Soulard à Québec. Au Manoir Richelieu, il fait équipe avec le directeur général de l'hôtel, Alex Cassatly, qui fut, il n'y a pas si longtemps, le directeur du Château Frontenac.

Demain matin, la distinguée clientèle sera transportée par la musique du

Domaine Forget lors d'un brunch musical qui se terminera à 14h.

L'hôtel centenaire a rouvert ses portes le 24 juin, après une cure de rajeunissement importante. Le vice-président des hôtels du Canadien Pacifique pour l'Est du Pays, Philippe Borel, qui est aussi le directeur général du Château Frontenac, était particulièrement fier de la résurrection du Manoir

Richelieu, un hôtel qui, selon lui, a été fermé, abandonné, pillé, spolié et déclassé pendant des générations.

« Il faudra encore des mois, voire des années pour remettre le Manoir Richelieu sur la carte mondiale des plus élégantes destinations touristiques d'Amérique. C'est un hôtel qui a été oublié depuis des décennies. Nos employés y travaillent fort et leur persévérance permettra à la région de Charlevoix de retrouver la réputation qu'elle avait, au début de ce siècle, lorsque le fin gratin d'Amérique venaient passer l'été dans cette magnifique région. »

Cent ans plus tard, le Manoir Richelieu offre non pas cinq ou six mois de villégiature mais une ambiance toute l'année, ajoutant, durant l'hiver, des excursions en motoneige, en traîneau à chiens et en carriole; des pistes de ski de fond, des montagnes de ski alpin et une garantie de passer un « White Christmas » enneigé à souhait. Sans compter, évidemment, une gastronomie de première classe mettant en vedette les produits régionaux... même l'hiver.

L'hôtel a retrouvé son lustre d'antan et reste ouvert à l'année

SPÉCIAUX DU DIMANCHE

TABLE D'HÔTE

Soupe de la table
Escalope de poulet
ou
Filet de sole meunière
ou
Foie de veau bacon
ou
Tournedos sauce au poivre
ou
Fettuccine au poulet
Tarte aux pommes
ou
Tarte au sucre
Thé - Café

10,95\$

SPAGHETTI GRATUIT
pour les enfants
de moins de 12 ans

Dimanche de 11h à 22h

RÉGAL DU ROI

VOTRE CHOIX

Escalope de poulet
ou
Brochette de poulet
ou
Filet de sole meunière
ou
Tournedos sauce au poivre

Valide 7 jours
(rez-de-chaussée seulement)

2 pour 13,95\$



Musique avec le
DUO MÉLODIE



2360, chemin Sainte-Foy Centre Innovation

651-9222

Découvrez la plus belle vue
sur Grande-Allée

Table d'hôte

Petit nid de cailles
et son trio de mayonnaise maison
Huîtres sur gelée aux herbes et ses algues
Feuilles de vigne à la façon du chef
Filo d'escargots à la bière Belle Gueule et ail

Potage

Ravioli de cerf sauce à la saveur
de cèdre **19,95\$**
L'auumônière de lièvre dans son
velouté de champignons **21,95\$**
L'omble chevalier à l'hydromel
de Beaupré **23,95\$**
Le carré d'agneau à l'infusion
de menthe fraîche **25,95\$**
Le contre-filet de boeuf
sauce périgourdine **27,95\$**
Le magret de canard de Barbarie
laqué et ses vermicelles de riz **29,95\$**
Suprême de faisan aux pommes et
cassis de l'Île d'Orléans **31,95\$**

Dessert

Thé - Café

Le Patrimoine
GRANDE TABLE
coin Grande Allée - George-V
529-5533

Beaugarte

SAMEDI, DIMANCHE

DOUBLE COUP DE FILET

Filet mignon
Brochette de poulet
Brochette de filet mignon

2 pour 19,95\$

Soirée

« **LADY'S NIGHT** »

dimanche soir
dès 5 à 8 et plus...

Les Soupe-tôt

Samedi de 17h à 18h30
(1^{er} service)

Dimanche
de 17h à 22h

**Soupe du jour,
dessert, café**

à partir de
7,95\$

659-2442

Concours

BRANCHEZ-VOUS
avec Loto-Québec et Le Soleil

ÊTES-VOUS L'UN DE NOS 500 ABONNÉS CHANCEUX?

Voici les noms d'une partie des 500 abonnés finalistes de cette semaine qui courent maintenant la chance de gagner un ordinateur et une participation à la loterie Méga Million\$ 2000.

JKL

PIERRE JEAN, ST-PHILIPPE-DE-NERI · CHANTALE JEANRIE, QUEBEC · RENE JOBIN, CHARLESBOURG · DENIS JOBIN, SHANNON · STEPHAN JOBIN, LAC-ST-CHARLES · THERESE JOBIN, QUEBEC · JEANNE-D'ARC JOHNSON, CAP-ROUGE · NORMAND JOLY, L'ANCIENNE-LORETTE · RAYMOND JONCAS, RIMOUSKI · JEAN-PAUL JOUBERT, PINTENDRE · RENE JULIEN, STE-FOY · ISABELLE JULIEN, ST-EMILE · JOSEF KERN, SILLERY · J-LARKIN KERWIN, SILLERY · CLAUDETTE KIROUAC, VAL-BELAIR · MICHEL L'HEBREUX, ST-ROMUALD · PATRICE LABBE, L'ANCIENNE-LORETTE · DENIS LABONTE, LAC-BEAUPORT · HENRY LABRANCHE, BEAUPRE · NORMAND LABRECOUE, STE-MARIE · DENIS LABRIE, PONT-ROUGE · JOSEPH-HENRI LABRIE, PINTENDRE · MICHELINE LABRIE, MONTMAGNY · CLAUDE LACHANCE, ST-LAMBERT · HERMAN LACHANCE, QUEBEC · ALFRED LACROIX, ST-MARTIN · JOACHIM LACROIX, ST-FRANCOIS · SUZANNE-LARO LACROIX, SILLERY · ANGE-HECTOR LAFLAMME, RIVIERE-AU-RENAUD · ALAIN LAFLEUR, LEVIS · JEAN-RENE LAFOREST, QUEBEC · YVETTE LAFORME, QUEBEC · JOHANNE LAFRANCE, ST-NICOLAS · BLANCHE LALIBERTE, CHARLESBOURG · SYLVAIN LAMBERT, ST-ROMUALD · CLEMENT LAMBERT, STE-AGATHE · MADELEINE LAMONTAGNE, CHARLESBOURG · GILLES LAMONTAGNE, LAC-ST-CHARLES · SUANNE LAMY, QUEBEC · MICHEL LANDRY, ST-AUGUSTIN · PIERRE LANGELIER, ST-PASCAL · DOMINIQUE LANGLOIS, BEAUPORT · PIERRE-E LANGLOIS, STE-CROIX · GERARD LANTIER, LORETTEVILLE · LOUIS LAPERRIERE, STE-PETRONILLE 10 · ALICE LAPIERRE, CHARNY · JEAN LAPOINTE, ST-AUGUSTIN · SERGE LAPOINTE, JONQUIERE · DENIS LAPRISE, STE-FOY · FRANCOIS LAROCHELLE, CHARLESBOURG · LISE LAROCHE, STE-FOY · BLAISE LAROCHE, GRANDES-BERGERONNES · LYNE LATOUCHE, STE-FOY · SIMON LAVERDIERE, QUEBEC · P LAVOIE, BEAUPORT · JACQUES LAVOIE, LA POCAITIERE · WALTER LEBEL, RIMOUSKI · DONALD LEBLANC, QUEBEC · JEAN LEBLOND, LES EBOULEMENTS · FRANCOIS LEBLOND, STE-FOY · CAMILLE LECLERC, N-D-DE-PORTRNEUF · JEAN-HUGUES LECLERC, ST-EMILE · LUCIE LECOURS, LEVIS · SERGE LEE, QUEBEC · DANIELLE LEFEBVRE, STE-FOY · ANDRE LEFEBVRE, LORETTEVILLE · GISELE LEFRANCOIS, QUEBEC · ANDRE LEGENDRE, STE-FOY · ELIANE LEGER, QUEBEC · LORENZO LEMAY, QUEBEC · MADELEINE LEMAY, QUEBEC · FLORIAN LEMAY, ST-RAYMOND · HELENE LEMAY, L'ANCIENNE-LORETTE · JOHANNE LEMELIN, ST-ROMUALD · RICHARD LEMIEUX, SILLERY · JULIEN LEMIEUX, STE-FOY · MARCO LEMIEUX, QUEBEC · MICHEL LESIEUR, CHARLESBOURG · GERALD LESSARD, LEVIS · MYLENE LESSARD, ST-GEORGES · BLANCHE LESSARD, EAST BROUGHTON · FERNAND LETELLIER, CHARLESBOURG · CHARLOTTE LEVER, STE-FOY · LUCIEN LEVESQUE, QUEBEC · CLAUDE LOISELLE, BEAUPORT · SUZIE LYONNAIS, SILLERY

MNO

PAUL-EMILE MAHEUX, QUEBEC · MOEMI MAHEUX, CHARNY · GUY MAILHOT, STE-FOY · MARC-ANDRE MARANDA, SILLERY · GISELE MARCEAU, STE-FOY · JEAN-NOEL MARCIL, BAIE-COMEAU · GERARD MARCOTTE, STE-FOY · M-A MARCOTTE, CAP-ROUGE · EMILE MARIER, LEVIS · RAYMONDE MARINEAU, BEAUPORT · JEAN MARMET, ST-MICHEL · MARIE MARQUIS, STE-FOY · CLEMENT MARRIER, BAIE-COMEAU · LOUISE MARTEL, CHARNY · LOUIS-P MARTEL, LORETTEVILLE · DENYSE MARTINEAU, DISRAELI · RAYMOND MASSICOTTE, BEAUPORT · MARIE-ANDRE MATHIEU, QUEBEC · ARMAND MAURICE, BEAUPORT · NORMAND MCNEIL, ST-ETIENNE-DE-LAUZON · JEAN-LUC MENARD, BEAUPORT · MICHELE MERCIER, CHARLESBOURG · JEAN-YVES MERCIER, ST-PAMPHILE · PIERRE MERCIER, ST-AUGUSTIN · PAUL MERCURE, STE-FOY · AMMAR MERIOUMA, STE-FOY · GUY MERIZZI, BEAUPORT · DENISE METHOT, QUEBEC · THERESE MICHAUD, QUEBEC · LOUIS MOISAN, ST-RAYMOND · MICHEL MONTMINY, CHARLESBOURG · FERNAND MONTMINY, ST-PATRICE-DE-BEAURIVAGE · PHILIPPE MOREAU, LAC-BEAUPORT · MARIE-ANGE MORIN, QUEBEC · MAURICE MORIN, ST-ROMUALD · MARC MORIN, ST-ANTONIN · JEAN MORISSETTE, STE-FOY · DENISE MORISSETTE, CHARLESBOURG · JOCELYN NADEAU, BEAUPORT · MAGGIE NAUD, NEUVILLE · LORENZO NERON, QUEBEC · LINA NERON, JONQUIERE · JEAN-CLAUDE NICAISE, L'ANCIENNE-LORETTE · ARTHUR NICOLE, MONTMAGNY · LOUIS NOLET, BEAUPORT · ANDREE NOLET, ST-AUGUSTIN · ROBERT NOLIN, QUEBEC · MARCELLIN NORMAND, MONTMAGNY · CECILE OUELLET, LAC-ETCHEMIN · MAURICE OUELLET, CHARNY · JEAN-CLAUDE OUELLET, CHARLESBOURG · LOUISE OUELLET, STE-FOY · GERMAIN OUELLET, ST-PROSPER · GABRIEL OUELLET, STE-FOY · JACQUES OUELLET, L'ISLET · VINCENT OUELLET, QUEBEC · JACQUELINE OUELLET, QUEBEC

RECHERCHEZ VOTRE NOM PARMIL CEUX
DES 500 ABONNÉS FINALISTES PUBLIÉS DANS
DIFFÉRENTES PAGES DU SOLEIL D'AUJOURD'HUI...

Vous êtes peut-être l'un des 2000 abonnés finalistes pour
le tirage du 1 octobre 1999.

Tous les détails dans notre annonce concours d'aujourd'hui.

LES BONS NUMÉROS

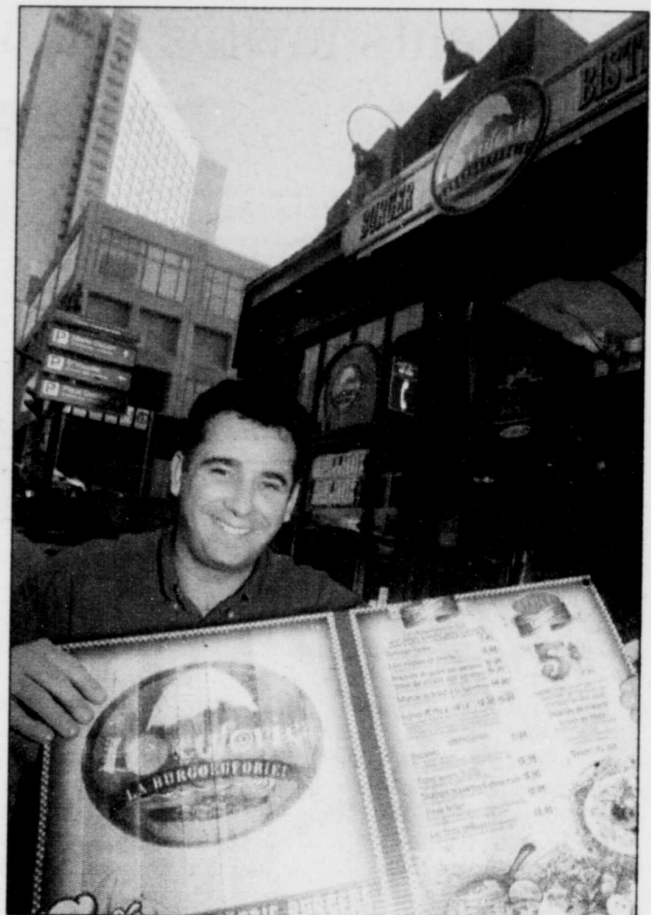
tous les **samedis** dans
les annonces classées



AU GOÛT DU JOUR

Festival automnal

Le 15^e Festival des couleurs se poursuit jusqu'au 11 octobre au mont Sainte-Anne. Un festival des couleurs qui est aussi dans votre assiette puisque le Château Mont-Sainte-Anne et son chef exécutif, José Mariello, profitent de ce festival pour préparer un menu spécial dans lequel on sait faire honneur à l'oie des neiges. (Foie d'oie en entrée, consommé d'oie fumée, suprême d'oie grillée, confit de cuisse d'oie et même, en dessert, l'oie du Cap Tourmente, sauce anglaise et coulis de fruits.) Cette année, outre la gastronomie, vous y trouvez des jongleurs, une petite ferme, des jeux gonflables, des randonnées en télécabine, un symposium de sculptures. P.Ch.



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER
Arthur Joncas devant son nouveau resto, le 3^e Euforie.

Noël avant le temps

C'est ce soir que le temps des Fêtes débute à l'hostellerie La Baie Bleue de Carleton qui célèbre son Noël d'Antan Acadien. Deux soirées de Noël sont prévues, ce soir et le 6 octobre. L'Épiphanie aussi est célébrée avant le temps. Déjà, depuis le 30 septembre, tout comme hier, le 1^{er} octobre. Mardi et mercredi, c'est la soirée des rois. Enfin, demain et le 8 octobre, des petits déjeuners en pyjama sont prévus. Buffet à volonté et compétitions. P.Ch.

Nouveau restaurant

Arthur Joncas, qui était déjà le propriétaire de deux restaurants qui portent le nom de l'Euforie, vient d'en inaugurer un troisième, au 810, Dufferin, à l'intersection de la rue Saint-Jean. Un beau petit restaurant d'une centaine de places, connu autrefois sous le nom de Chicken Station et de Trattoria. Les deux autres restaurants « euphoriques » de M. Joncas ont pignon sur rue Pierre-Bertrand (le boulevard bien sûr) et sur la rue Cartier. Tous se spécialisent dans les petits déjeuners mais la table offre bien davantage le midi et le soir. P.Ch.

Attention! Voilà Blackjack

C'est mardi le 5 octobre, que l'éditeur du magazine *Le Chef* lancera officiellement sa toute nouvelle publication, *Blackjack* au restaurant «L'International» de Sainte-Foy. Pourquoi à l'International? Tout simplement parce que cet établissement peut se comparer à un véritable minicasino avec sa quinzaine de machines video-poker auxquelles se pressent des clients dès l'ouverture, aux petites heures du matin. C'est un des seuls restaurants de la région, à l'exception de celui de la piste de courses, où l'on puisse trouver autant de machines à poker sur le même plancher. Il faut dire que l'hippodrome est favorisé par une réglementation provinciale lui permettant d'offrir une centaine de machines à poker dans le même salon. C'est dix fois plus qu'à l'International. À Montréal, le lancement du magazine se déroulera dans le restaurant du casino de Montréal, le jeudi 7, pour favoriser la chance. P.Ch.

nouveau
Au Carrefour La Pérade

**Forfait
DUO BUISTRO
en soirée**

2 tables d'hôte au choix
incluant une bouteille de vin sélectionné

52,95\$
par couple

Baluchon aux deux fromages
ou
Jeune mesclun et ses perles de Matane

Potage du moment

Tortellini Alfredo et linguine au saumon fumé	14,95\$
Filet de saumon au vinaigre de framboise	16,95\$
Scalopines de veau au fondant d'Oka	19,95\$
Filet de boeuf à la bordelaise	20,95\$
Poêlée de crevettes au sambuca	21,95\$

Dessert
Thé, café ou tisane

BUISTRO
RESTAURANT • BAR

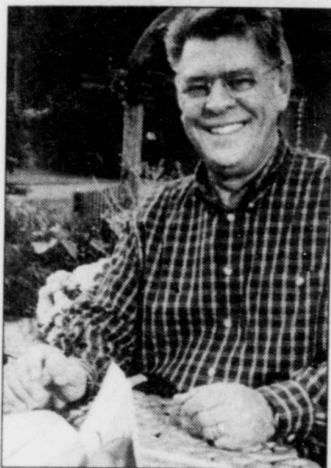
3440, ch. des Quatre-Bourgeois
• Carrefour La Pérade, Sainte-Foy (Québec)

Réservations 659-1322

AU GOÛT DU JOUR

Chicoutimi en bouffe

C'est sous la présidence d'honneur du populaire Gaston L'Heureux que gravelax de saumon, sushis et autres mets exotiques vous feront saliver lors de la 11^e édition de «Chicoutimi en bouffe» qui se tiendra du 14 au 24 octobre, dans une douzaine de restaurants de Chicoutimi. Cet événement propose un tour du monde gastronomique dans 11 restaurants de la ville offrant des mets des quatre coins de la terre. Le Victorien, de l'hôtel Chicoutimi, présente de beaux exemples de la cuisine française classique; La Verrière, de l'Hôtel des Gouverneurs, est l'hôte de la gastronomie scandinave; l'International Café-Bar vous invite en Espagne; le restaurant AFDente, du nouvel hôtel La Saguenéenne, vous présente les grands classiques de l'Italie; La Bougresse vous



Gaston L'Heureux

offre les charmes de la Grèce et La Sauvagine vous amène à cheval sur l'Asie et l'Europe en vous préparant les curiosités culinaires de la Russie. Vous préférez la cuisine de l'Afrique du Nord? Vous la retrouverez à la Fleur de Jasmin. L'Orient vous plaît! Les grandes saveurs de la Thaïlande vous attendent au Café Rest-O et le raffinement du Japon au complexe hôtelier Le Montagnais. Reste l'Océanie. Le Deauville conserve ses steaks mais vous réserve des agneaux et des fruits de

mer de la Nouvelle-Zélande tandis que Le Titanic a décidé de faire naufrage à Hawaii. Table d'hôte à 19,95\$ tous les soirs durant toute la durée de l'événement. Deux services, le premier à 17h30, le second à 20h30. P.Ch.

Le baromètre

L'Association des restaurateurs du Québec vient de publier un tout nouveau bulletin d'information économique, *Le baromètre de la restauration*, lequel nous livre quelques chiffres intéressants. Par exemple, on comptait au Québec, en mai, 12 968 restaurants, selon Statistique Canada, mais 20 882, selon le MAPAQ, la différence provenant du fait que Statistique Canada ne tient pas compte de certaines catégories d'entreprises où la restauration ne constitue pas l'activité principale comme les hôtels, les parcs d'attraction et les salles de spectacles par exemple. C'est une baisse de 4,3% sur l'an dernier à pareille date. Au Québec seulement, ces restaurants ont généré des ventes de plus de 2 MM\$ entre janvier et mai 1999. P.Ch.

Simulateur Player's

Le 4 octobre, de 21h à 1h et le 6 octobre, de 20h à 1h, le public est invité à s'asseoir dans le Simulateur de l'équipe Player's qui sera installé au cabaret Liquor Store de Sainte-Foy. Ce simulateur vous donne les mêmes sensations que celles que vous auriez si vous pilotiez une formule Un. Ceux qui en feront l'expérience courront la chance de gagner une semaine pour deux à Las Vegas et de piloter, là-bas, une vraie voiture de courses. P.Ch.

Le vent dans les voiles

C'est la compagnie Capital Traiteur qui a obtenu le contrat de restauration du club Trois Étoiles au Colisée de Québec. Capital Traiteur gère déjà les cuisines du Palais des congrès de Montréal, du Centre des congrès de Québec et du Centre de foires d'ExpoCité. Le directeur de la restauration pour cette compagnie, au Centre de foires, Athanase Zubérakis, pourrait bien se voir confier également la gérance du restaurant du Colisée qui ne sera ouvert que durant les parties de hockey.



Athanase Zubérakis.

Athanase, qui a longtemps travaillé au restaurant Le Parmesan, dans le Vieux-Québec, est un des seuls professionnels de la restauration de la région à détenir une maîtrise universitaire. À Québec, Capital Traiteur est sous la direction d'un vice-président, Ted Lennon, ex-directeur de l'Auberge des Gouverneurs du centre-ville. P.Ch.

Tout un appareil

Claude Perron et Nathalie Miller, de Beauport, se spécialisent dans les importations de la compagnie Nobel Haus. Cette firme européenne œuvre dans la mise en marché d'appareils ménagers dont le Thermomix, qui est à la fois un mélangeur, une cafetière, une sorbetière, une souprière, un atomiseur ou vaporisateur. Une machine qui peut en remplacer une vingtaine. Pour faire plus simple, c'est un mélangeur qui peut bouillir les aliments en même temps. Elle fait tout, même de la pâte à pizza, du capucino et de la crème glacée. En criant ciseaux. Dans le temps de le dire. Ce robot culinaire qui sort de l'ordinaire n'est cependant pas disponible dans les grands magasins. Pour vous le procurer, il vous faudra assister d'abord à une démonstration à domicile. Chez vous, avec des amis par exemple. Parce que pour bien comprendre un appareil qui peut faire à la fois une soupe aux légumes, une pâte à pizza et un sorbet aux fraises, ça prend quelques explications. Il se vend un peu moins de 2000\$, toutes taxes incluses. Malgré ce prix élevé, l'appareil se vend assez bien, paraît-il, sur le marché européen. Claude Perron et Nathalie Miller viennent d'en obtenir les droits pour tout le Canada. P.Ch.



DU 8 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 1999

Qu'est-ce qu'on mange?

1 Les mordus seront bien servis!

2

3

Longe de saumon

Rouleaux de boeuf farci

Brochette de poulet

TROIS CHOIX

9,95\$

VERRE DE VIN INCLUS

Tous nos plats sont accompagnés de riz ou de pommes de terre, de salade de chou et de légumes variés.

RESTO-BRASSERIE LE GRAND BOURG

8500, Boul. Henri-Bourassa
Charlesbourg
Réservation 623-5757

Chez Cora, une belle réussite québécoise



Mme Cora Mussely Tsouflidou ; cette gaspésienne qui en 1987 démarra son premier restaurant pour être aujourd'hui à la tête d'une chaîne de 35 établissements.

Chez Cora Déjeuners, c'est d'abord l'histoire d'une belle réussite québécoise : la création d'un concept de déjeuner inventé de toute pièce par une bonne gaspésienne, mère de trois enfants.

Reconnue pour sa bonne nourriture, Chez Cora Déjeuners offre aux consommateurs des déjeuners originaux où les assiettes « bien bedonnantes » de fruits, d'omelettes et de crêpes sont à l'honneur. Le réseau de franchises, spécialisé dans les repas du matin et du midi, est reconnu comme le leader dans l'industrie du petit-déjeuner au Québec. D'ailleurs, Chez Cora Déjeuners a été récipiendaire de plusieurs prix dont le Prix du Choix des Consommateurs et le Prix Table d'Or en 1997, 1998 et 1999.

Lauréate dans la catégorie entrepreneuriat en 1997 au prestigieux concours des Mercuriades, Chez Cora Déjeuners fut également finaliste dans les catégories service et marketing pour l'année 1998.

En 1999, le réseau de Chez Cora Déjeuners comprend 35 restaurants et réalise un chiffre d'affaires d'environ 26 millions de dollars. Plus de 800 personnes travaillent sous la bannière et plus de 70 000 clients par semaine expérimentent ce ravissement des papilles gustatives. Où que vous soyez, aux quatre coins de la province, la chaleureuse atmosphère familiale des restaurants Chez Cora Déjeuners réchauffera votre cœur. Et quel que soit le plat que vous y commanderez, vous serez éblouis par les généreux sourires qui vous l'apporteront. Tout ceci grâce à l'initiative de la patronne : Cora.

Mais qui est Cora ?

De l'initiative, de la persévérance, de la confiance en soi et une montagne d'énergie : voilà les principaux ingrédients qui composent la personnalité de la présidente-directrice générale de la chaîne de restaurants Chez Cora Déjeuners.

À la fin d'un mariage qui a laissé à cette Gaspésienne trois enfants et un nom grec, Cora Mussely Tsouflidou décide, en 1987, de vendre sa maison et de se porter acquéreur d'un casse-croûte de 29 places à ville Saint-Laurent. Elle recommence à zéro une aventure qui la mènera beaucoup plus loin qu'elle ne l'aurait jamais imaginé. Alliant fruits, fromages, céréales, omelettes, crêpes et pains dorés, la magicienne Cora donne naissance à une nouvelle gastronomie matinale au Québec.

Aujourd'hui, après 12 années à brasser des omelettes, Madame Cora est à la tête d'un réseau et rêve maintenant de voir le Soleil Cora jalonner les autoroutes de l'Amérique.

Une fierté à Québec

C'est en juillet 1995 que Québec vivra ses premiers déjeuners fruités. Sur la rue Bouvier, Diane et Conrad Chabot les nouveaux propriétaires franchisés vivent leurs premières expériences. Diane Chabot nous raconte :

« J'étais découragée ! Je voulais tout vendre après trois jours !

- Ça allait donc si mal ?
- Non, ça allait trop bien ! Il y avait une file de monde dès l'ouverture. Nous étions débordés et quelque peu dépassés par les événements. »

Aujourd'hui pourtant, Diane et Conrad s'occupent de deux restaurants : Québec et Ste-Foy en plus d'être en charge du développement pour l'est de Québec et les Maritimes avec Robert Consigny. Ils ont donc participé à l'ouverture de Granby, Chicoutimi, Drummondville, Sherbrooke et tout récemment Jonquière.



Photo : Louis Arthur

Thérèse Morissette (propriétaire de Beauport), Conrad et Diane Chabot (propriétaires de Québec et Ste-Foy), Ginette Tremblay (propriétaire de L'Ancienne-Lorette), Luc Dalla Colletta (propriétaire de Lévis), Mme Cora, Richard Larue de la maison Cavendish et Robert Consigny (propriétaire de Ste-Foy) lors du Gala de la restauration de Québec.

Dans la région de Québec, on peut compter maintenant cinq Chez Cora Déjeuners dont: L'Ancienne-Lorette, Beauport, Lévis, Québec et Ste-Foy. Nous remarquons que de plus en plus de gens optent pour un déjeuner en famille, entre amis ou d'affaires; la formule est plus économique que le traditionnel souper au restaurant.

D'ailleurs, lors du dixième Gala de la restauration de Québec au mois d'avril, Chez Cora Déjeuners s'est vu remettre le prix de la Table d'or dans la catégorie Classique Déjeuner. Rien de nouveau puisque c'est la troisième année que les restaurants de Québec remportent ce prix. Sans compter que ce prix est décerné par les consommateurs.

Une nourriture originale, une vision audacieuse, de l'innovation plein la tête, un enthousiasme fou et une culture d'entreprise axée directement sur le ravissement de la clientèle : voilà bien ce qui distingue la chaîne Chez Cora déjeuners des autres. Un bel exemple qui démontre encore une fois l'extraordinaire qualité du talent québécois.

Vous pouvez découvrir la magie de Chez Cora Déjeuners aux adresses suivantes : **L'Ancienne-Lorette** (1333, rte de l'Aéroport), **Beauport** (333, boul. Ste-Anne), **Lévis** (4970, boul. de la Rive-Sud), **Québec** (710, Bouvier) et **Ste-Foy** (1020, route de l'Église).



Le restaurant Chez Cora Déjeuners de L'Ancienne-Lorette situé au 1333, route de l'Aéroport.



C'est aussi des dîners !

Du lundi au vendredi
11h à 15h



Ancienne-Lorette Beauport Lévis Québec Ste-Foy



Le midi Dolorès et le fameux déjeuner Magie présentés par deux rayons de Soleil : Véronique et Anne.