

LE SOLEIL



LA BONNE TABLE

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

CAHIER H LE SAMEDI 18 DÉCEMBRE 1999

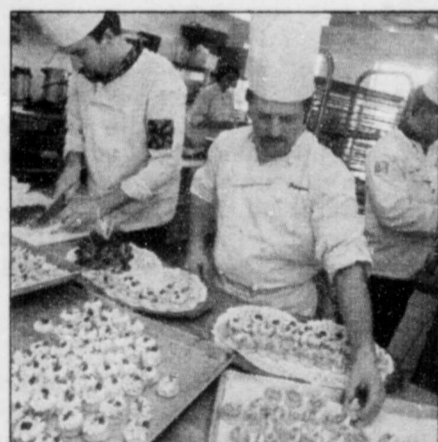
Des cocktails qui ont du panache

Durant le temps des Fêtes, il n'est pas nécessaire d'être un



professionnel des cocktails pour épater la galerie. Avec un minimum d'équipement et quelques judicieux conseils, il est possible de concocter plusieurs drinks dignes des plus grands bars.

Pages H 6 et H 7



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Les traiteurs sont débordés

Si vous n'avez pas encore réservé votre repas du jour de l'An chez votre traiteur préféré, il est peut-être trop tard. Plusieurs refusent de prendre d'autres commandes pour le 31 décembre... mais il y a toujours de la place pour Noël.

Page H 2

L'établissement de la 1^{re} Avenue est passé de 160 places à 220 tandis que celui du chemin Saint-Louis (ci-contre), qui avait 190 places, en a maintenant 330.



PHOTOS: LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

MANOIR DU SPAGHETTI

Popularité *grandissante*



Ouverts depuis 1987, les restaurants du Manoir du spaghetti ont réussi à conquérir le cœur et surtout l'estomac d'une multitude de Québécois et de visiteurs. Leur popularité est telle qu'il y a quelques mois, ils ont dû agrandir aussi bien à Sainte-Foy qu'à Charlesbourg. Ils ont toutefois su rester les mêmes.

Page H 3

Pâtes aux olives noires
alla puttanesca.

Débordés!

Cette année, le 31 décembre ressemble presque à la fin du monde pour les traiteurs de la région



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Ça bourdonne dans les cuisines des traiteurs et ça bourdonnera comme cela jusqu'aux premiers jours de l'an 2000, comme en fait foi cette photographie prise au Palais des Arômes à Charlesbourg. Au premier plan, le chef exécutif Claude Godbout.

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

■ Les traiteurs de la région de Québec sont débordés. Ils le sont ces jours-ci à cause des « parties » de bureaux mais ils le seront jusqu'à la fin décembre à cause du passage à l'an 2000.

« Nous devons refuser une bonne dizaine de commandes par jour en ce qui concerne la soirée du 31 décembre », affirmait le propriétaire du Palais des Arômes, Bryan Steiness, lundi matin, lorsqu'il fut interrogé par LE SOLEIL.

« Et il en est ainsi depuis déjà une bonne semaine. Dès le début de décembre, nous avons commencé à refuser des commandes parce que déjà, nous ne pouvions pas suffire. En fait, le bogue de l'an 2000, je pense que c'est parce que tout le monde a décidé de demeurer à la maison. Non seulement a-t-on décidé de passer le temps des Fêtes en famille mais on a aussi décidé de ne rien négliger pour que la fête soit encore plus belle cette année. Les gens commandent ce qu'il y a de mieux sur le menu. Ce n'est pas l'argent qui manque. »

M. Steiness, qui a dû tripler son personnel pour satisfaire à la demande, ne peut pas faire davantage. C'est maintenant l'espace qui manque pour faire travailler tout le monde.

Chez Nourcy, l'enfer est en décembre. Il en est ainsi chaque année depuis que la maison existe ou presque. M^{me} Marlène Nourcy précise que les choses sont différentes cette année parce que la clientèle réserve davantage pour le 31 décembre que pour le 24 ou le 25. Elles ont déplacé la fête et plusieurs demandent ce qu'il y a de mieux. Au menu de Nourcy : homard, caviar, foie gras et langouste. Évidemment, la maison offre aussi des buffets plus modestes pour satisfaire ceux et celles qui, justement, n'aiment pas le caviar, le homard et le foie gras.

**Pour saluer l'an 2000,
les gens commandent
ce qu'il y a de mieux**

TOUT LE MONDE EN VEUT

Même son de cloche chez Guido Claude, un des plus anciens traiteurs de la région puisque la maison a vu le jour en 1973.

Guido Claude n'appartient plus à M. Claude Cœuret depuis 1992 mais celui-ci est toujours au poste et c'est lui qui a répondu aux interrogations du SOLEIL.

« Oui, les gens sont plus nombreux à commander pour le 31 décembre et oui, ils n'hésitent pas à commander des plats plus dispendieux comme des cailles ou des magrets de canard. Lorsqu'on leur proposait ces spécialités culinaires ils étaient bien peu nombreux à les accepter par les années passées, mais cette année, tout le monde en veut. On dirait que le 31, c'est la fin du monde », confie M. Cœuret au SOLEIL.

On a commencé à refuser des commandes pour le 31 décembre. On ne prend plus que des petits groupes et à la condition qu'ils viennent chercher leur commande. On ne peut pas livrer à tout le monde en même temps. Sans compter que, le 31 décembre, les gens ne veulent pas travailler, ils veulent faire comme tout le monde et célébrer l'arrivée de l'an 2000.

« Nous devons faire face à une grave pénurie de personnel. »

PLUS RAFFINÉS

Un autre traiteur bien connu de Québec, Pomerleau, est aussi du même avis. « Cette année, la soirée sera bien plus forte le 31 que le 24 et les gens qui, autrefois, commandaient du poulet, exigent aujourd'hui du filet de porc ou du veau. Ils disposent cette année d'un bien meilleur budget. Ils recherchent des mets plus raffinés », précise Yves Pomerleau.

« Nous prenons encore des commandes ; nous acceptons toujours de faire la livraison mais nous ne pouvons plus assurer le service à domicile comme nous le faisons les années précédentes », précise M. Pomerleau. Autrement dit, si vous cherchez un serveur ou une serveuse pour assurer la suite, mieux vaut oublier cela. Vous ferez le service vous-même, le 31 décembre, si vous n'avez pas pris vos précautions.

TROP TARD...

Nous pourrions encore ajouter d'autres exemples du même genre pour vous convaincre que les traiteurs sont et seront débordés jusqu'au 2 janvier ou à peu près.


Ce qu'il faut comprendre, c'est que déjà, il est très tard pour les réservations; que plusieurs ne prennent plus aucune commande; que d'autres n'assurent plus la livraison et que d'autres encore ne peuvent pas vous garantir les services d'un professionnel à domicile.

Ce qu'il faut aussi comprendre, c'est que l'on compte une bonne centaine de traiteurs dans la région de Québec (voir la liste dans les pages jaunes (de la page 857 à la page 861) et que, comme le dit la publicité, c'est en laissant vos doigts faire le travail que vous trouverez peut-être, encore aujourd'hui, quelqu'un, quelque part, qui saura satisfaire vos exigences culinaires.

Mais il est tard. Très tard. Peut-être trop tard.


Célébrations au palais

Soirées gala gastronomique du millénaire.



Aviate's
Cuisine sans frontières

Souper gastronomique 9 services
Bar ouvert, vins sélectionnés et champagne
Musiciens de style «crooner»
Plus que 28 places disponibles



charbon
Cuisine sans frontières

Festin gastronomique 6 services
Bar ouvert, vins sélectionnés et champagne
Musiciens de style «Motown»
Écran géant en direct du monde
Plus que 46 places disponibles
Encore quelques places pour le forfait soirée seulement.

Manquez pas le train! Information: 522-3555

LA BONNE TABLE

« MANOIR DU SPAGHETTI »

Coup d'éclat

SAINTE-FOY — Non seulement les deux restaurants du Manoir du spaghetti — à Sainte-Foy et à Charlesbourg — se sont-ils fait une beauté, mais ils ont donné plus d'espace pour accueillir leur clientèle, toujours plus nombreuse.

Que les amants du patrimoine se rassurent! Les propriétaires et leur architecte ont mis le paquet pour préserver le cachet et la valeur de la belle maison victorienne de Charlesbourg, comme de la belle maison historique de Sainte-Foy au point que lorsque vous vous promenez à l'intérieur, vous aurez de la difficulté à déceler une différence entre l'ancienne et la nouvelle partie.

Par ces travaux terminés cet été, l'établissement de la 1^{re} Avenue est passé de 160 places à 220, tandis que celui du chemin Saint-Louis, qui avait 190 places, en a maintenant 330.

« Nous souhaitons que nos restaurants changent en prenant de l'ampleur, mais restent pareils en ce qui concerne l'atmosphère décontractée, le menu de bonne qualité, l'excellent service et les prix abordables », commente



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

Jean-Pierre Ménard qui, avec sa conjointe Rita Plante, a lancé le premier restaurant, il y a bientôt 23 ans.

« Nous avons profité des travaux évidemment pour tout redécorer » ajoute Mario Plante, qui exploite le Manoir du spaghetti de Charlesbourg avec son frère Pierre.

Que les murs soient maintenant jaune fenil et rouge bourgogne n'a cependant rien changé au fait que ce restaurant présente un menu imposant où les pâtes sont naturellement à l'honneur. Comparativement aux premières années, alors qu'il n'y avait que huit ou neuf types de sauces, on en compte aujourd'hui plus d'une quarantaine de variétés des plus classiques — entendre sauce bolonaise — aux plus surprenantes (de 5,99 \$ à 13,99 \$).

Les patrons ne cachent pas qu'ils tirent une certaine fierté à dire que toutes ces sauces sont faites quotidiennement dans chacun des deux restaurants. Elles sont d'ailleurs en vente dans chaque établissement.

Autre fierté en ce qui a trait aux escalopes de veau présentées selon huit recettes différentes. Jean-Pierre Ménard affirme que toutes ces escalopes sont du veau de Charlevoix, reconnu. Cette année, elles représentent environ 15 % des mets choisis par les clients.

Cependant, il n'y a pas que les pâtes et le veau dans les deux Manoirs du spaghetti et ceux qui veulent autre chose pourront se rassasier d'une sole, d'une truite, d'une entrecôte, de poulet ou d'une pizza, selon leur goût.

D'ailleurs, chacun y trouvera son compte, semble-t-il, autant avec le menu du midi de 5,49 \$ à 9,99 \$ qu'en fabriquant son propre menu complet en n'ajoutant que 7,29 \$ au prix d'un mets choisi à la carte. À leur tour, les tout-petits devraient être satisfaits en dégustant un Zigotto, un Razmokat, un Caillou ou un Spirou concoctés spécialement pour eux avec des prix que de 3,49 \$ à 3,99 \$.

« Si nos commerces fonctionnent de façon aussi régulière, c'est probablement parce que nous nous soucions beaucoup de la satisfaction complète du client et de tous les détails qu'il faut soigner pour y parvenir », dit Mario Plante.

Les détails, c'est aussi d'avoir aménagé des celliers dans les salles pour s'assurer que le vin parvienne toujours au client à sa température idéale.

Et c'est de plus avoir fait construire des salles de refroidissement rapide qui congèlent les aliments en peu de temps à -30° C, préservant au maximum la qualité et le goût de ceux-ci et limitant au strict minimum leur contamination bactérienne.

Il faut croire que de bien soigner le détail leur réussit bien, au point de faire pâlir d'envie certains de leurs concurrents.

LE MANOIR DU SPAGHETTI
7685, 1^{re} Avenue, Charlesbourg,
627-0167
3077, chemin Saint-Louis, Sainte-Foy
659-5725



Mario Plante et Jean-Pierre Ménard.

LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

LES FROMAGES
ENDIMANCHÉS
DE L'ASTRAL

Fromages et porto le dimanche, c'est chic!

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

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

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

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

Vous terminerez le week-end en beauté!

BAR • RESTAURANT ROTATIF

L'ASTRAL

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



HÔTEL
LOEWS LE CONCORDE
QUÉBEC

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

Pâtes aux
olives noires
alla
Puttanesca

Pour quatre personnes

INGRÉDIENTS

- 227 g (8 oz) d'huile d'olive
- 170 g (6 oz) d'olives noires tranchées
- 4 c. à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 4 c. à soupe de persil frais haché finement
- 750 ml (27 oz) de sauce tomates « Manoir »
- 500 g de pennini à cuire al dente
- parmesan frais

PRÉPARATION

— Faire chauffer à feu vif dans un poêlon l'huile d'olive, l'ail, le persil, les câpres et les olives noires. Par la suite, incorporer la sauce tomate préalablement chauffée. Laisser mijoter le tout quelques minutes.

— À la sauce, ajouter les pâtes cuites et bien mélanger. Saupoudrer de parmesan frais au goût. Les plus audacieux peuvent ajouter une pincée de piment fort broyé.

La torréfaction à la perfection

Maisons
torréfaction
de café.

Torréfaction
artisanale et
unique.

Café en
grains et
accessoires
de café.

Café Castelo



2955, Ire Avenue
Québec
(418) 622-9785

Maison torréfaction

AUX
Mille
Grains

1032, av. Cartier
Québec
(418) 523-3853

Produits régionaux



GRAINS DE SOLEIL CAFÉ
LA MAISON DU CAFÉ À SILLERY

1313, av. Maguire, Sillery (418) 684-0480

À boire entre les lignes

Si l'appétit vient en mangeant et en buvant, il s'attise aussi en lisant. Depuis les lectures de l'enfance, avec les contes d'Hans Christian Andersen et sa maison faite de pains d'épices et de biscuits, jusqu'aux récits paillardés de Rabelais, sans parler de la fameuse dictée de Prosper Mérimée, nous salivons devant la force de ces images faites de mots précis et choisis.

Je ne connais pas de plaisir plus intense (enfin presque), que celui de parcourir un livre de cuisine, blotti dans l'édredon. Douillet voyage au pays de Lucullus pendant que dehors, la bise et le gel rivalisent de brutalité.



Jérôme-Henri
Dejardin
jhdejardin@sprint.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE
SANTÉ

Avec sa nouvelle édition, *Le Larousse de la cuisine* reprend tous les produits du marché, en quelque 1600 recettes abondamment illustrées ; tout y est ! Temps de préparation, cuissons éventuelles au micro-ondes, suggestions d'accord mets et vins et, non négligeable, en cette période hautement calorique, quelques conseils diététiques du meilleur effet et de très bons goûts. On peut aussi y consulter quelque 25 doubles pages thématiques consacrées notamment aux... réveillons et aux cocktails de circons-

tances. On se l'offre ou on le dédicace à un être cher et gourmand, (79,95 \$).

L'ESPRIT DU BORDEAUX

Bel ouvrage que celui paru chez Hachette sous le titre *L'esprit du Bordeaux*. On ne lit pas ce livre. On l'habite. Et on se prend à regretter que dans la vie, tout ne soit pas à son image, guidé par le souci de bien faire, dans le respect le plus total de ce que nous ont offert de meilleur, les générations précédentes. Oui, définitivement, le vin a un esprit et par conséquent une mémoire. Celle du Bordeaux est riche en terroirs et en histoires sociales et politiques. Un beau grand livre qui, dès sa couverture à l'image de ces caves bordelaises séculaires, austères et néanmoins opulentes, nous invite dans une pénombre chaleureuse, à méditer sur le temps qui passe. (Hachette, 49,95 \$) Antoine Lebègue en est l'auteur et on lui doit aussi un très intéressant ouvrage sur l'art de créer sa cave à vin, paru chez Marabout (19,95 \$).

MONTRE EN MAINS

Entre Noël et le Nouvel An, il nous sera bien utile de préparer rapidement quelques petits plats vite faits bien faits qui assureront avec diligence la liaison entre deux réveillons. Montre en mains, *Sélection Reader's Digest* vous propose *Bien cuisiner en 30 minutes*, reprenant 300 recettes rapides et savoureuses dont la moins tentante ne fut pas celle des perdrix rôties à l'orange (49,95 \$). Quant à ceux et celles pratiquent le culte de la cabosse et de ses graines de cacao, je rappelle que, toujours chez *Sélection Reader's Digest*, on vous dit tout sur le chocolat. Prince vé-

tu de noir, de brun ou de blanc, qui a fasciné, avant que d'envoûter, les plus fines fourchettes tel l'illustre Brillat-Savarin. Ce seigneur de la table voyait dans le chocolat, un royal remède à bien des maux, à commencer par le surmenage. *Merveilleux Chocolat*, 39,95 \$.

CHOCOLATS DE PROVENCE

Encore un mot sur le chocolat. Que diriez-vous d'une coquille de chocolat blanc au basilic, d'une autre au romarin, ou encore à la sauge ou à la coriandre. Ils sont les créations exclusives et éphémères du chocolatier d'Eddy Laurent sur Maguire. Avec cela, je vous propose un porto Blanc doux ou encore un thé *esprit de Noël* ou *Ruschka de Mariage Frères*; à moins qu'un expresso corsé ne vous fasse envie!

DOUCE FRANCE

« Heureux qui comme Ulysse a fait un beau voyage », dit le poète. En fait de voyage, transportons-nous dans les Corbières, entre Narbonne et Carcassonne et, plus précisé-

ment dans le village de Barbaira chanté par Charles Trenet. À l'extrémité de cet endroit de rêve, se dresse le Château Hélène, propriété d'Hélène Gau, femme de caractère et par conséquent de passion. Sa *Cuvée Ulysse* annonce le trio Syrah, Grenache et Carignan, qui à l'issue d'une vinification traditionnelle joue, au nez, dans le boisé délicat. En bouche une admirable déclinaison qui de la mûre à l'amande grillée vous chante subtilement Douce France. Un vin indiscutable-



Le Château Hélène, un vin indiscutablement pour les Fêtes.

ment fait pour les fêtes, notamment si vous prévoyez servir un solide Cassoulet. *Corbières A.C 1996* (SAQ spécialité 703 694, 13 % alc/vol, 750 ml, 19,35 \$).

DU CÔTÉ DES BULLES

En plein cœur de Reims, place des Droits de l'homme siège, la maison Henriot. Joseph, en grand timonier, veille à la réputation solidement ancrée de ses étiquettes. Il nous propose un *Brut Millésimé* (1990) offrant, avec une parcimonie toute aristocratique, des notes briochées. Henriot n'est pas le plus connu des Champagnes de ce côté-ci de l'Atlantique, mais il fait référence, dans la bonne société champenoise, par la constance dans le respect de la tradition champenoise. *Champagne Henriot* (SAQ spécialité 871 137, 750 ml, 67,75 \$) ou (spécialité 871 145, 1500 ml, 137 \$).

UN JEUNE HIDALGO

Pendant ces quelques jours qui sépareront Noël du Nouvel An, je vous propose comme vin de transition et de bonheur, un Bonal Tempranillo qui nous arrive d'Espagne, avec toute l'impétuosité d'un jeune Hidalgo. Une attaque franche qui vous ravigote les gencives, une propension très affirmée à accompagner, à l'apéritif, les petits amuse-gueules et autres tapas.

Un petit prix pour une grande surprise. (SAQ régulier 548 974 régulier, 12,5 %, 750 ml, 8,20 \$).

RESTAURANT **Le parfait mariage des saveurs franco-italiennes**

DA FIORENZA
Cuisine italienne et Française

SAINT-SYLVESTRE
Encore quelques places
Réservez maintenant!

2980, 1re Avenue, Québec
624-4848

Réservez le
31 déc.
29,95 \$
par pers.

2/1
Sur table d'hôte

à partir de 17h jusqu'au 30 décembre 99.

La Gamelle 659-1336
1109, rte de l'Église
Sainte-Foy

OUVERT LE 25 DÉCEMBRE ET LE 1er JANVIER

Grilladerie resto-bar
CASEY'S
Place Ste-Foy

Casey's
GRILLADERIE
RESTO-BAR

PASSEPORT POUR L'AN 2000

Pour célébrer cette nouvelle année toute particulière, La Grilladerie Resto-Bar Casey's est heureuse de vous accueillir à sa soirée de la St-Sylvestre.

Ce passeport vous offre...

- l'animation musicale
- des prix de participation
- une table d'hôte toute particulière spécialement préparée par notre chef
- une ambiance du tonnerre que tout notre personnel désire partager avec vous!

Coût du passeport **49,95 \$** taxes et service en sus

AU JOUR DE L'AN OUVERT DÈS 17h

À tous, une excellente soirée et une merveilleuse année 2000!

Réservez vos places dès maintenant **652-0306**

POUR LES FÊTES
Informez-vous sur nos menus!

Souper dansant
tous les jours

Certificats-cadeaux
disponibles

Menu spécial
48 \$ / 2 pers.
avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Le Vendôme
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: **692-0557**

LE GRAND PORTNEUF

Jour de l'An

Brunch dès 9h30 **12,95 \$**

Buffet du soir dès 17h30 **12,95 \$**

* Demi-tarif enfants 6 à 10 ans
Gratuit 5 ans et moins

Encore quelques places pour la Saint-Sylvestre
Informez-vous!

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



De gauche à droite: Ghislain K.-Laflamme, Jean-Gilles Jutras, président du nouveau Collège des ambassadeurs du vin au Québec, Martin Gosselin, Gaston L'Heureux, Jules-F. Roiseux, Yves Michaud, Pierre Cazalis et Claude H. Roy, vice-président à la SAQ.

Ambassadeurs du vin

Gaston L'Heureux, Martin Gosselin et Yves Michaud deviennent les élus privilégiés de la SAQ au Québec

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

La Société des alcools du Québec a annoncé la fondation, cette semaine, à Québec, du Collège des ambassadeurs du vin au Québec, collège au sein duquel viennent d'être reçus trois nouveaux ambassadeurs, MM. Gaston L'Heureux, Martin Gosselin et Yves Michaud.

La SAQ avait déjà décerné, au cours des dernières années, ce titre d'ambassadeurs du vin au Québec à cinq personnalités qui ont fait leur marque en consacrant une bonne partie de leur vie à la promotion des vins, soulignant ainsi leur contribution exceptionnelle à promouvoir la culture du vin au Québec. Ce sont MM. Jean-Gilles Jutras, Pierre Cazalis, Jules Roiseux, Guy Racine et Don Jean Léandri. Ambassadeurs honoraires pourrait-on dire puisque, outre leurs lettres de noblesse, ils n'avaient aucune fonction officielle à remplir.

En créant le Collège des ambassadeurs du vin au Québec, dont le siège est au 2900, rue Einstein à Sainte-Foy, la Société des alcools du Québec veut utiliser le prestige de ces personnes pour développer chez les Québécois la connaissance et l'amour du vin afin de faire rayonner auprès d'un public aussi large que possible les connaissances et la culture du vin.

Les ambassadeurs du vin devront désormais participer aux événements de commandites caritatives, artistiques et sociales; représenter la SAQ sur une base générale ou régionale; intervenir dans les lieux de formation, comme les écoles et les collèges où on forme les jeunes en matière de restauration, de sommellerie et d'hôtellerie; participer à la création de confréries bachiques; rédiger des textes pour diverses publications, etc.

Pour leurs services, ces ambassadeurs recevront un remboursement d'achat de produits de la SAQ jusqu'à concurrence d'un montant de 1000 \$; ils auront droit au remboursement des frais de déplacement dans le cadre des activités requises par la SAQ; à un secrétariat fonctionnel; à l'accès au centre de documentation de la SAQ; à une participation, sans frais, aux dégustations spéciales de

la SAQ et à quelques autres prébendes. C'est à Jean-Gilles Jutras que l'on a confié la présidence de ce Collège des ambassadeurs du vin, dont le secrétaire général est Ghislain K.-Laflamme, vice-président et directeur des relations publiques pour la SAQ dans la région de Québec.

Lors de la cérémonie qui marquait l'annonce de la création de ce collège, lundi midi, au Cercle de la Garnison, Gaston L'Heureux devait être présenté par son « vieux pot » Jules Roiseux. Yves Michaud devait être parrainé par Pierre Cazalis et Martin Gosselin, un ancien collaborateur du SOLEIL, par Jean-Gilles Jutras, un autre ancien collaborateur du SOLEIL. Les plus anciens se souviendront que Gaston L'Heureux était, au début de sa carrière, au milieu des années 60, journaliste au SOLEIL.

Le grand restaurant de Québec



Vous propose ses populaires

CERTIFICATS-CADEAUX

pour le temps des Fêtes

Le Continental
DEPUIS 1956

26, rue St-Louis, Québec
Réservations: (418) 694-9995
Service de valet

NOËL au MARCHÉ

Au Marché du Vieux-Port de Québec

Calendrier des fêtes *

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13	14	15	16	17	18	19
				11h à 20h	9h à 18h	9h à 18h
20	21	22	23	24	25	26
11h à 20h	11h à 20h	11h à 20h	11h à 20h	11h à 17h	NOËL	

* à conserver

Venez rencontrer plus de 40 producteurs et transformateurs agroalimentaires qui vous feront découvrir et déguster leurs spécialités.

Tous les jours du 17 au 24 décembre 1999

- Pour des idées cadeaux
- Pour vos festivités
- Pour faire provisions

EN COLLABORATION AVEC

LE SOLEIL

Québec

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

LA CUISINE RÉGIONALE AU QUÉBEC

VILLE DE Québec

Québec fête NOËL

Épatez la galerie

Pour des cocktails réussis, voici quelques conseils de la professionnelle en tenue de bar Marie Robitaille.

1. Utilisez de préférence des jus



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Les tranches d'agrumes et les cerises décoreront admirablement vos boissons

congelés que vous diluez dans deux ou deux boîtes et demie d'eau seulement. La glace utilisée lors de la confection des cocktails ajoutera l'eau manquante.

2. Si vous n'avez plus de vodka, vous pouvez substituer la boisson russe par de l'alcool 40 %. Ces deux alcools étant neutres, c'est-à-dire inodores et incolores, vous ne percevrez pas la différence.

3. Pour en mettre plein la vue, remplacez le Tia Maria ou le Baileys par de l'Amarula et la Sambuca blanche par de la noire. Succès garanti.

4. Si vous utilisez des alcools comme le cognac ou le whisky dans la fabrication de vos cocktails, par pitié, ne videz pas vos meilleures bouteilles ! Un alcool plus bas de gamme s'acquittera très bien de la tâche.

5. Si vous avez à vous servir de lait, le 3,25 % donne des cocktails plus onctueux. B.T.



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

La préparation des cocktails n'a plus de secret pour Marie Robitaille dans le métier depuis plus de 20 ans. À ses côtés, un ami profite de ses connaissances et de son Pink Lady.

À la bonne vôtre !

BRUNO TREMBLAY

Le Soleil

VERRES ET DÉCORATIONS

QUÉBEC — Lors des soirées du temps des Fêtes, pourquoi ne pas remplacer le traditionnel gros gin par un Sex on the beach ou autre coloré cocktail ? Ça réchaufferait l'atmosphère et ferait sourire les convives !

Christopher Chouinard et Vadim Delveaux, du Grand Café sur Grande Allée vous le diront: les cocktails ont de plus en plus la cote, autant chez les jeunes que chez leurs aînés. Et les deux hommes savent de quoi ils parlent, puisque la carte des boissons de leur établissement comprend plus de 70 cocktails différents !

Il n'est toutefois pas nécessaire d'être un pro pour épater la galerie. Avec un minimum d'équipement, il est possible de concocter plusieurs drinks dignes des plus grands bars.

Pour cela, il faut posséder au minimum une bouteille des alcools suivants : rhum, vodka, dry gin et triple sec. Pour le reste, il suffit y aller selon les goûts et les recettes.

Avec le Southern comfort, l'Abricot brandy et le Tia maria, personne ne se trompe. Toutefois, un peu d'originalité ne fait jamais de tort. Le Curaçao bleu, par exemple, en séduira plus d'un avec sa couleur bleue électrique et son léger goût d'orange.

Mais avant de dévaliser la succursale de la SAQ près de chez-vous, prenez le temps de faire l'inventaire de votre bar personnel, puisque « les vieilles bouteilles qui traînent dans les armoires font souvent l'affaire », explique Christopher Chouinard. Il est vrai qu'on utilise rarement plus d'une once d'un alcool par recette.

En ce qui concerne le matériel de base, il est possible de bien s'équiper pour moins de 30 \$. Un shaker en verre, un doseur, une passe, quelques pailles, piques et parasols et le tour est joué ! Il ne manquera alors plus que les agrumes, les jus, le sirop grenadine et la glace pour compléter l'ensemble.

Marie Robitaille enseigne le métier de barman depuis plusieurs années. La présentation des cocktails, elle connaît.

D'emblée, la professionnelle avise: pas besoin de posséder une verrerie complète pour bien présenter les cocktails, les verres de types *high ball* et *old-fashioned* ainsi que les coupes à vin suffisent amplement. Les verres à bière de toutes formes permettent également de magnifiques présentations.

Le truc, vous dira-t-elle, réside dans la décoration. « Soyez inventif ! Osez ! Pour les Fêtes, par exemple, pourquoi ne pas accrocher sur le bord du verre une petite boule de Noël ou une canne en bonbon ? Un peu de ruban autour du pied peu également faire une superbe décoration ! » lance-t-elle derrière le bar de son école, rue Saint-André.

Plus classiques, mais jamais démodées, les tranches d'agrumes, les cerises et la grenadine donneront également d'excellents résultats.

À la bonne vôtre !



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Pas besoin de posséder une verrerie complète pour bien présenter les cocktails. De gauche à droite: le shotglass d'une once pour les « p'tites vites », le *old-fashioned* pour les « straight », le guimlet pour l'exotisme ou le champagne, le *high ball* pour les allongés et la coupe à vin pour... tout le reste !

Saint-Sylvestre
de l'An

2000

SOUPER-SPECTACLE

Salle Saint-Castin
19h Cocktail de bienvenue
Menu gastronomique 9 services
Tout en musique
Grand spectacle du groupe
BEATLES FOREVER
Le groupe du siècle
Verre de champagne et
lâcher de ballons à minuit
... Animation par un DJ
pour une nuit de danse...

189\$ par pers. ++

SOUPER GASTRONOMIQUE
7 services

Le Tiffany
dès 19h
Musique avec Marc Drolet
94⁹⁵\$ par pers. ++

Informez-vous
sur nos brunchs
et repas des fêtes!



Manoir St-Castin

99, chemin Tour-du-Lac, Lac-Beauport GOA 2C0

Tél.: (418) 841 4949
Télé.: (418) 841 2495



Menu spécial

Antipasto à l'italienne
Crème de carottes et gingembre
Filet de porc farci,
sauce aux agrumes et porto
Plateau de mignardises

Café, thé
Incluant: apéro, vin, mousseux,
digestif en abondance
99\$

(taxes et service en sus)

Soirée dansante avec nos musiciens

BRUNCH

1er janvier 24\$
Informez-vous!



38, rue St-Pierre, Place Royale, Québec
694-1294

Shake ! Shake ! Shake !

BRUNO TREMBLAY

Le Soleil

QUÉBEC — Pour les Fêtes, le Grand Café de Québec propose trois cocktails qui sauront ravir les plus fins invités et instaurer un peu de changement dans nos traditions. Très à la mode en période estivale, la sangria peut très bien faire office de punch lors de réceptions. C'est rafraîchissant et on ne s'en lasse jamais. La recette suggérée à gauche accommode entre 20 et 25 personnes. Il y a aussi les cocktails *sweet and sour*, toujours très en demande, que ce soit l'abricot brandy sour ou le kamikaze. Ou le petit nouveau, très dans le vent, le Scarlet O'Hara.



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

La Sangria royale et le Scarlet O'Hara.

Sangria royale

- 4 litres de vin rouge
- 48 oz de jus d'orange
- 4 oz de Sherry brandy
- 2 oz d'abricot brandy
- 2 oz de triple sec
- tranches d'oranges, de citrons et de limes
- glaces

Mélangez tous les liquides puis décortiquez avec les fruits. Ajoutez la glace avant de servir. Pour un meilleur résultat, laissez macérer les fruits quelques heures dans la sangria.

Scarlet O'hara

- 1 1/2 oz de Southern comfort
- 3 oz de jus de citron
- 3 1/2 oz de jus de lime
- jus de canneberge

Dans un shaker, bien mélangez le southern et les jus de citron et de lime avec un peu de glace. À l'aide d'une passe, versez dans un verre. Comblez avec le jus de canneberge.

Vous recherchez un petit quelque chose pour vous réchauffer ? Une suggestion: remplacez le digestif habituel par un peu de Windex. C'est coloré et fruité à souhait et simple comme bonjour !

Windex

- 1 oz de vodka

- 1/2 oz de Curaçao bleu
- Shaker. Servez à l'aide d'une passe et dégustez.

Pour défoncer la nouvelle année, voici un martini qui saura remplacer le champagne. Avec sa couleur or blanc et son goût plus nuancé qu'un martini « straight », il plaira autant aux amateurs qu'aux profanes.

Martini résolution

- 1 1/2 oz de dry gin
- 1/2 oz d'abricot brandy
- 1/4 oz de jus de lime pressé

Dans un shaker, mélangez tous les ingrédients avec un peu de glace. Versez à l'aide d'une passe.



LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

Le Windex et le Martini résolution.

Il existe plusieurs autres recettes sympathiques. Internet, entre autres, regorgent de sites faciles d'accès sur le sujet. Deux trois clics et c'est dans la poche !

On s'offre en spectacle

20%

Pour vos avants spectacles l'Olive Noire vous offre 20% de rabais sur le menu à la carte ou en table d'hôte.

Sur présentation de votre billet spectacle. Offre valide jusqu'au 31 janvier 2000.

64, René-Lévesque, Ouest • 521-5959

BARON ROUGE

St-Sylvestre

Souper gastronomique

Réservez maintenant

350, boul. Ste-Anne, Beauport

667-1355

Moins de 2 semaines

Vivez le millénaire

au

Jamie Raphaël

Souper gastronomique

10 services avec vins

Ambiance magique

- Harpe et flûte traversière durant le repas
- Danse et champagne à partir de minuit
- Cadeau-souvenir

Réservation 692-4555

Salons privés pour vos partys des fêtes.

Réservez maintenant!

• Salle non-fumeurs

Café de la Paix

Service de valet de stationnement

44, rue Des Jardins, Québec

692-1430

Télécopieur: 692-3949

Les Fêtes au Paris-Brest menus à partir de 23,00\$

Noël 25 décembre 1999

Carpaccio d'Agneau ▼ Gratin de Cuisses de Grenouilles ▼ Noix de Pétoncles Marinés ▼ Consommé de Boeuf et Oeuf de Caille poché ▼ Travers de Saumon à la Lyonnaise ▼ Suprême de Poule faisane aux Chanterelles ▼ Tournedos de Veau aux Noisettes ▼ Filet de Boeuf grillé Périgourdine ▼ Les Délices du Maître Pâtissier

Soirée de la St-Sylvestre

Menu Gastronomique 150,00\$

Jour de l'an 1^{er} janvier 2000

Salade Mesclun et Caille façon Andalouse ▼ Poêlée de Pétoncles et Velouté de Moules ▼ Pannequet de Saumon fumé et Tartare aux Pommes et Céleri ▼ Crème de laitue aux gésiers de canard confits ▼ Dorade Royale et beurre de Basilic ▼ Magret de Canard rôti, sauce Poivrade ▼ Filet de Boeuf aux apprêts, sauce Beurre ▼ Noisettes de Biche poêlées, Chutney de Poire ▼ Les Délices du Maître Pâtissier

Le Paris-Brest ▼ 590, Grande-Allée, Est ▼ 529-2243

PARIS



BREST

LES RECETTES DE LA SEMAINE

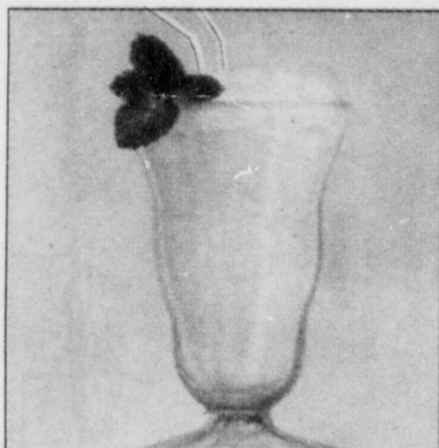


PHOTO OCEAN SPRAY

Douceur Baie rouge

Donne 1 portion

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de cocktail Ruby Red & Mango
- 1/3 t. (75 ml) de fraises entières congelées et non sucrées
- 1 bonne cuillerée de yogourt ou de crème glacée à la vanille
- feuilles de menthe, pour la garniture

PRÉPARATION

— Verser tous les ingrédients, sauf la menthe, dans un mixer.
— Couvrir et mélanger à vitesse maximale jusqu'à ce que les ingrédients forment un liquide homogène.
— Verser dans un verre. Garnir d'une feuille de menthe.

Source : Ocean Spray

Trempette océane express

INGRÉDIENTS

- mousse de saumon fumé
- crudités
- bâtonnets de pain grillés
- 75 ml (1/4 t.) de mousse de crevettes ou de homard
- 30 ml (2 c. à table) de crème 15 %
- 125 ml (1/2 t.) de guacamole du commerce (purée d'avocat).

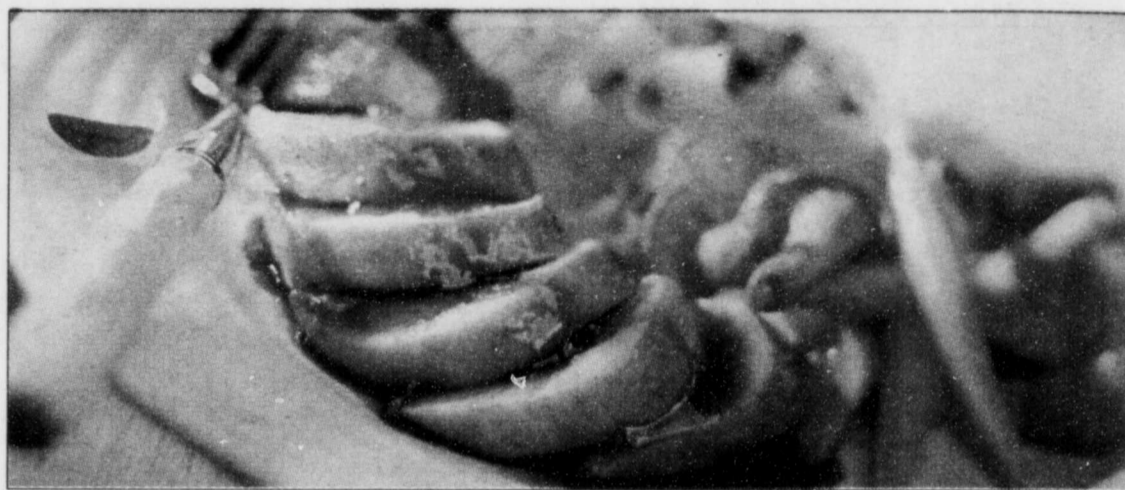
PRÉPARATION

— Combiner ensemble les trois derniers ingrédients ; bien mélanger.
— Servez en trempette ou comme sauce froide pour accompagner le poisson ou le poulet.

Source : Cap Océan



CAP OCEAN



FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC

Suprême de poulet à l'érable

INGRÉDIENTS

- 3 c. à table (45 ml) beurre doux
- 1 c. à thé (5 ml) sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) poivre
- 6 blancs de volaille (poitrine)
- 1/4 t. (60 ml) d'eau
- 1/2 t. (125 ml) sirop d'érable
- 1 c. à table (15 ml) vinaigre de cidre
- sel et poivre au goût

PRÉPARATION

— Faire fondre le beurre à feu doux. Saler et

poivrer les blancs de volaille et les faire revenir délicatement dans le beurre pendant environ 6 minutes de chaque côté. Réserver au chaud.

— Dans la même poêle, ajouter le sirop d'érable, l'eau et le vinaigre de cidre.

— Laisser réduire de moitié. Vérifier l'assaisonnement.

— Dresser les blancs de volaille sur un plat de service et napper généreusement de sauce. Si la sauce est trop claire, l'épaissir un peu avec de la fécule de maïs.

Source : Les produits de l'érable par le chef Louis Tremblay

Crème aux pommes et au céleri

Donne 6 portions

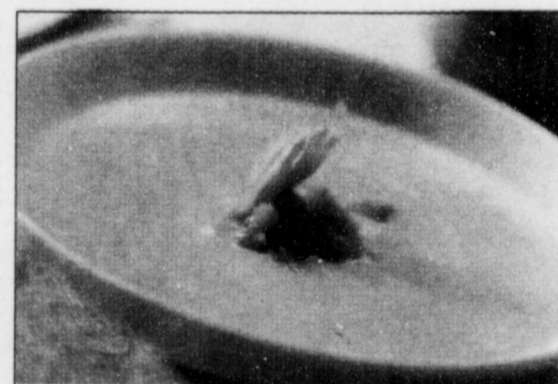
Préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe (45 ml) beurre ou huile végétale
- 2 poireaux ou oignons, émincés
- 4 grosses pommes pelées, épépinées et hachées
- 2 t. (500 ml) céleri haché
- 2 pommes de terre, pelées et coupées en cubes
- 6 t. (1,5 litre) bouillon de poulet
- 1/2 c. à thé (2 ml) graines de céleri
- 1 pincée de muscade moulue
- 2 pommes non pelées, épépinées et coupées en dés
- sel et poivre

PRÉPARATION

— Dans une casserole, faire fondre à feu doux 2 c. à soupe (30 ml) de beurre. Ajouter les poi-



LES ÉDITIONS BRIMAR INC.

reaux, couvrir et faire cuire environ 5 minutes. Ajouter les pommes hachées et le céleri ; faire cuire 5 minutes en remuant.

— Incorporer les pommes de terre, le bouillon de poulet, les graines de céleri et la muscade. Saler et poivrer.

— Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter environ 30 minutes.

— Réduire en purée au mélangeur électrique ou au robot culinaire. Filtrer la soupe.

— Faire sauter les pommes en dés dans le beurre qui reste, juste pour les dorer. En garnir chaque portion et servir.

Source : Fédération des producteurs de volailles du Québec

Salle de groupe disponible

Réservez tôt pour
le temps des fêtes

Spécialité fruits de mer

Assiette
anniversaire
59⁹⁵\$
pour 2 pers.

8 sortes de fruits de mer
incluant 1/2 litre de vin

Du lundi au mercredi
Assiette vedette
crevettes papillon et crabe
12⁹⁵\$

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



CAPITAINE
Crabe

681-4141

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

LES RECETTES DE LA SEMAINE



PHOTO BAKER'S

Gâteau à la meringue et à la mousse au chocolat

Donne 4 portions
Préparation: 30 minutes
Cuisson: 90 minutes
Réfrigération: 30 minutes

Meringue

INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'œufs
- pincée de crème de tartre
- 3/4 t. (175 ml) sucre
- 1 c. à thé (5 ml) vanille

Mousse au chocolat

INGRÉDIENTS

- 4 carrés de chocolat mi-sucré hachés
- 3 jaunes d'œufs
- 2 c. à table (30 ml) liqueur d'orange, d'aman-
de ou de café (facultatif)
- 1 t. (250 ml) crème 35 % fouettée

Meringue

PRÉPARATION

— Battre les blancs d'œufs avec la crème de tartre en pics mous dans un grand bol. Incorporer le sucre, 1 c. à table (15 ml) à la fois, en battant jusqu'à formation de pics fermes. Incorporer la vanille.

— Étendre la meringue sur une plaque garnie de papier.

— d'aluminium en faisant 12 cercles de 3 1/2 po. (9 cm). Cuire au four à 225° F (100° C) 1 1/2 h ou jusqu'à ce que les meringues soient fermes au toucher. Éteindre le four et laisser sécher les meringues dans le four.

Mousse au chocolat

PRÉPARATION

— Fondre le chocolat au micro-ondes à intensité moyenne 2 minutes, remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laisser refroidir à température ambiante. Incorporer les jaunes d'œufs et la liqueur. Incorporer délicatement la crème fouettée. Mettre de côté.

Pour servir

— Placer une meringue dans une assiette, déposer de la mousse au chocolat sur la meringue, placer une autre meringue sur le dessus et répéter les couches, en terminant avec la meringue. Servir avec la sauce au chocolat et saupoudrer de sucre à glacer.

Sauce au chocolat (facultatif)

INGRÉDIENTS

- 4 carrés de chocolat mi-sucré hachés
- 1/4 t. (50 ml) chacune d'eau et de sucre
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 2 c. à table (30 ml) liqueur d'orange, d'aman-
de ou de café (facultatif)

PRÉPARATION

— Fondre le chocolat avec l'eau à feu doux, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse. Ajouter le sucre. Porter à ébullition à feu moyen et bouillir 2 minutes, en remuant constamment. Retirer du feu; ajouter le beurre et la liqueur.

Truc : On peut préparer la meringue 2 jours à l'avance et la réfrigérer dans un récipient hermétique.

Source: Baker's

Mousses en canapés

À l'aide d'un sac de plastique hermétique auquel vous aurez coupé un coin ou d'un sac à pâtisserie muni d'une douille.

Laissez aller votre imagination puis décorez-les de persil frais, d'oignons verts finement hachés ainsi que de tomates et de poivrons coupés en dés.

QUELQUES SUGGESTIONS

- petites biscottes et mousse de saumon fumé
- pain grillé et mousse de crabe
- bâtonnets de céleri et mousse de homard ou mousse de crevettes
- tranches de concombre et mousse de saumon fumé
- tomates cerise et mousse de crevette
- zucchini évidé et mousse de crevette
- mini vol-au-vent et mousse de homard ou de crevettes

Source : Cap Océan



PHOTO : CAP Océan

NOËL
24, 25 décembre
Menu spécial
29⁹⁵

SAINT-SYLVESTRE
31 décembre
9 services avec champagne
69⁹⁵

BRUNCH MUSICAL
1er janvier
de 10h à 15h

Café des Artistes

333, St-Amable (voisin du Grand Théâtre)
522-4011
Stationnement gratuit
(Édifice La Laurentienne de Claire-Fontaine)

Raffiné
Généreux
Savoureux

...
LA CRÉPERIE
de
Sophie

BRUNCH
SUR ASSIETTE
Samedi et dimanche
de 9h à 14h

Nous vous souhaitons
de très
JOYEUSES
FÊTES

48, rue Saint-Paul, Vieux-Port
694-9595

AU GOÛT DU JOUR

MENU
Saint-SylvestreDégustation de saumon
(tartare, mariné et fumé)

ou

Carpaccio de magret
de canard
à l'huile parfumée
à la truffe

ou

Bonbon croustillant au
fromage de chèvre et
noix de Grenoble

ou

Antipasto Momento

Potage du jour

Spaghettini aux délices de
la mer, vin blanc et crème
30,95\$Feuilleté florentin de
saumon au mascarpone
et oignons rouges
32,95\$Escalope de veau
alla romana
33,95\$Mignon de porc
à la crème de Gorgonzola
34,95\$Médaille de veau
au fromage
de chèvre en tour de Pise
35,95\$Gigot d'agneau rôti
aux herbes fraîches
35,95\$Poêlée de crevettes géantes
aux poivrons doux et
tomates séchées
37,95\$Cailles farcies
alla sultana
38,95\$Dessert Momento
Expresso et cotillonsFêtez Noël
à l'italienne
au MOMENTO Cartier
ouvert les 24 et
25 décembre le soir1144, avenue Cartier
647-1313
2480, chemin Sainte-Foy
652-2480

MOMENTO

Meilleur site Web

Le site Web de la SAQ a mérité le grand prix Boomerang dans la catégorie «Meilleur site promotionnel grand public», récemment, lors de la remise des prix Boomerang parrainé par Les Éditions Info-Presse. Le site Web de la SAQ, www.saq.com s'est distingué parmi 200 pièces présentées par 75 entreprises et inscrites dans 23 catégories. Ce site propose différents outils de recherche qui permettent de sélectionner les produits de son choix parmi les quelque 5500 vins, bières et spiritueux offerts par la SAQ, d'en connaître les stocks dans les 342 succursales du réseau et de situer ces succursales. P.Ch.

Encore du bœuf

Le bœuf et le poulet faisaient bon ménage dans les rôtisseries St-Hubert de Beauport et de Saint-Nicolas. Tant et si bien que les steaks viennent de faire leur apparition au menu du «grand» restaurant St-Hubert du boulevard Laurier, à Sainte-Foy, il y a quelques jours. Les rôtisseries de Lévis et du boulevard l'Ormière suivront dans quelques mois et, l'an prochain, toutes les rôtisseries St-Hubert de la région offriront du steak à leur distinguée clientèle. La formule des grillades de bœuf a d'abord été expérimentée lors de l'ouverture d'une nouvelle rôtisserie à Saint-Nicolas à l'automne 1998. La réponse fut si exceptionnelle que cette seule succursale devait générer, en un an, des revenus de 3 millions \$... La famille Martin, franchise exclusive des Rôtisseries St-Hubert dans la région de Québec, songe maintenant à ouvrir un nouveau resto près des complexes cinématographiques en construction à Sainte-Foy.



Noël au Marché

Le Marché du Vieux-Port continue, cette fin de semaine, sa promotion «Noël au marché» en accueillant, ce midi, de 11h30 à 14h30, le chef-proprétaire du restaurant L'Amarelle, M. Yvan Fillion, membre de la Corporation de la cuisine régionale de Québec, qui concoctera quelques-unes de ses meilleures recettes pour ceux et celles qui seront intéressés à le rencontrer dans l'agora du marché. Demain, le chef Robert Bolduc de l'Auberge du Vieux Presbytère fera de même, aux mêmes heures. Les visiteurs auront également l'occasion de participer à des dégustations de fromages, de 11h à 16h, aujourd'hui et demain. Aujourd'hui ce sont les producteurs du fromage «Le Pied de Vent» qui assurent la promotion; demain, ce seront les fromagers qui ont su mettre au point le «Victor & Berthold» et «Le Fêtard» qui vous feront déguster les leurs. Sur cette photographie, prise en fin de semaine dernière, on reconnaît le ministre québécois de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Rémy Trudel accompagné, au centre, de deux animateurs de Québec fête Noël et, à droite, de la présidente de la Coopérative des horticulteurs du Québec, Mme Lorraine Pageau et du directeur général de la même coopérative, M. André Filteau. P.Ch.

Nouveau! Café-Bar

2 pour 1 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 3 février 2000

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

RESTAURANT L'OPÉRA

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

Copieux déjeuners fruités...

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

2 pour 1 sur nos brochettes

Excellent smoked meat

Midi menu pour gens d'affaires

OUVERT les 25 décembre et 1er janvier

Salon-bar Lotovideo

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

La plus belle vue sur Grande Allée



Réservez pour vos partys des fêtes

- Table d'hôte disponible jusqu'au 13 janvier
 - Quelques places disponibles pour le 25 décembre et 1er janvier
- Salons privés pouvant accommoder jusqu'à 50 personnes.

Tous les jours dès 7 h découvrez nos déjeuners

Table d'hôte

Mousseline de foie de pintade, raisins et ses confits
Salade exotique
de mangue fraîche et gingembre
Ravioli d'escargots à la japonaise
Céville de pétoncles aux agrumes

Potage

Cuissot de canard farci aux abricots et son jus de carottes	17,95\$
Carré de porclet à l'ail et à l'anis étoilé	19,95\$
Sashimi de saumon frais aux pointes d'asperges	21,95\$
Ailes de raie au céleri-rave et son beurre de cari	23,95\$
Roulé de lapin et saumon fumé, haricots et sa trilogie de coulis de poivrons	25,95\$
Filet de boeuf Santa Monica	27,95\$
Tournedos de caribou de Nunavik aux canneberges et whisky	29,95\$

Desserts

Thé - Café

Le Patrimoine
RESTAURANT - BAR

Angle Grande Allée et George-V 529-5533

IDÉES - CADEAUX

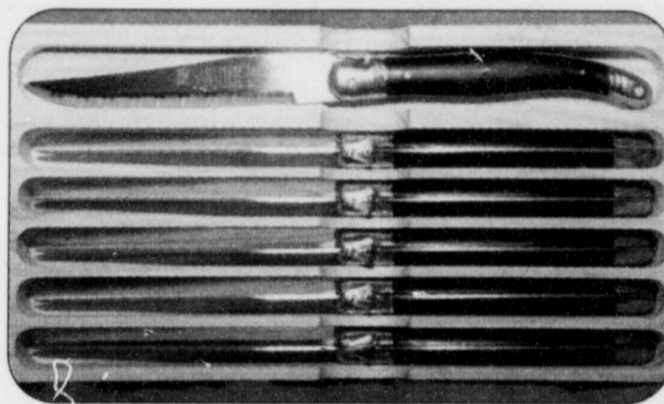


Les confitures

Les confitures que prépare le chef du Château Frontenac, M. Jean Soulard ne sont pas disponibles que dans la boutique du Canadien pacifique au Château Frontenac. Toutes le sont aussi, par exemple, aux Ailes de la Mode. Ici, la confiture de poires à l'érable. 250 ml pour 11,95 \$.

Couteaux à steak

Ce que vous voyez, sur cette photographie de droite, c'est le fin du fin en matière de couteaux à steak. Des «Laguiole Steak Knife Set Made in France by Sabatier, The Revolutionary French Knife Since 1834.» Ça vient de France. La lame est garantie pour...25 ans. Six couteaux pour 59,95\$. Aux Ailes de la Mode.



La casselette

En français, on appelle ce mignon petit pot, ci-contre, une casselette. C'est un genre de tasse qui a pour fonction de faire cuire un œuf. Vous cassez votre œuf dans la casselette, vous refermez le couvercle et vous plongez le tout dans l'eau bouillante pendant quelques minutes. Fabriqué par Royal Worcester. 51,95\$ chez Pierre Robitaille.



Le 31 décembre...on sort

publireportage

Les oies de Baie-du-Fèbvre : un produit du terroir à découvrir

Cette année, à l'occasion du Jour de l'An, pourquoi ne pas délaissier la traditionnelle dinde pour une volaille à la chair plus recherchée, une oie d'élevage de la coopérative agricole Oisilac ?

Situé en bordure du lac Saint-Pierre, à quelques kilomètres de Nicolet, Baie-du-Fèbvre est un des lieux de rassemblement bisannuel de la Grande oie des neiges au même titre que Montmagny et l'Isle-aux-Grues. Inspirés par les traditions ancestrales de chasse à cet oiseau migrateur, des éleveurs de la région ont développé, depuis deux ans, une véritable spécialisation pour l'oie domestique en se dotant de normes strictes de contrôle de la qualité. Par exemple, le nombre d'oies par éleveur est limité, ce qui permet de mieux gérer la production.

Aujourd'hui, l'oie de Baie-du-Fèbvre est en train de devenir un produit du terroir de renommée nationale et internationale comme un grand cru ou un fromage réputé.

« Nos oies sont élevées en plein air comme leurs cousines sauvagines », explique Matthieu Clotteau d'Oisilac. « Leur chair est ainsi plus rouge et moins grasse que celle de la plupart des oies sur le marché, tout en étant plus tendre que celle des oies sauvages. Elle s'apprête admirablement bien en confit, en rillettes, en pâtes et en terrines. »

En été, les amateurs de produits du terroir peuvent se rendre dans les fermes d'élevage de Baie-du-Fèbvre pour constater les conditions favorables dans lesquelles sont gardées les oies et pour goûter à leur chair savoureuse. D'ici là, vous pourrez découvrir comment certains des plus grands chefs de la région de Québec font ressortir les caractéristiques de goût, de qualité, de fraîcheur et de saveur des oies Oisilac en vous rendant, entre autres, au Café de la Paix, à La Closerie, au Laurie Raphaël dans la région de Québec ou à l'Auberge Godefroy et à l'Auberge Lac Saint-Pierre dans la région de Trois-Rivières.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec Matthieu Clotteau au (450) 783-6553.



*Auberge
Aux Bouts
des D'oies*

440, rue Principale
Baie-du-Fèbvre
(Québec)
(450) 783-3333

*Venez nous
rencontrer:*

420,
route Marie-Victorin,
Baie-du-Fèbvre,
(Québec) J0G 1A0
TÉLÉPHONE:
(450) 783-6553

*Restaurant
L'Érablière*

1360,
Marie-Victorin
Nicolet (Québec)
(819) 293-2302

*Restaurant
Le Lupin*

376, St-Georges
Trois-Rivières
(Québec)
(819) 370-4740

Petite Auberge Familiale
*Restaurant
Claire-Fontaine*

2165, St-Calixte Nord
Plessisville
(Québec)
(819) 362-6388

*Restaurant
du
Lac-St-Pierre*

1991, Notre-Dame
Pointe-du-Lac
(Québec)
(819) 357-5971

Donnez de la vigueur à vos plats

Le poivre et la moutarde, des condiments indispensables

Les épices fascinent, mais leur utilisation tient parfois du mystère. Pour ce dernier article d'une série de quatre, voici le poivre et la moutarde. Des épices pas toujours utilisées à leur plein potentiel.

DERNIER DE QUATRE

BRUNO TREMBLAY

Le Soleil

Entier, concassé ou moulu, le poivre donne de la vigueur à maintes recettes grâce à sa saveur chaude et épicée. De plus, il est aussi agréable pour l'œil que pour le palais.

Il existe différentes variétés de poivres. Le poivre vert est une baie récoltée avant maturité. Son arôme doux, fruité avec une touche épicée, agrémenté les soupes, ragoûts, beurres, mayonnaises, salades et sauces lorsque utilisé frais et les bouillons, soupes et ragoûts lorsque employé séché.

Une fois fermenté pendant plusieurs jours puis séché au soleil, le poivre vert devient alors du poivre noir tel qu'on le connaît. Son parfum s'accroît, son goût se prononce.

Lorsque le grain de poivre atteint sa pleine maturité, il devient de couleur rouge. Méconnu hors de son pays d'origine, le poivre rouge est rarement

disponible sur nos marchés. On le retrouve par contre dans les mélanges, tel « Cinq poivres ».

Lorsque les grains de poivre mûrs sont mis à tremper dans une solution saline puis séchés au soleil, ils perdent du coup leur coque rouge et se transforment en grains de poivre blanc. Moins aromatique, le poivre blanc présente l'avantage de rehausser discrètement les sauces blanches ou à la crème, les potages, les œufs et les mayonnaises.

Le poivre rose, malgré son nom, n'est pas vraiment du poivre. Ce petit fruit s'apparentant au poivre est plus apprécié pour sa jolie couleur que pour son goût. Mariés aux autres poivres dans un moulin, les grains de poivre rose offrent un contraste appétissant. Son parfum sucré donne aux plats un arrière-goût de poivre. Consommé en trop grandes quantités, il devient cependant toxique.

Propriétés médicinales: en Inde, le poivre est employé pour traiter toutes sortes de maux, allant de la simple ra-

ge de dent à la paralysie. Les Africains de l'Est, eux, croient qu'absorber une grande quantité de poivre fait fuir les moustiques. Selon la science, cette épice stimule l'appétit et soulage les nausées.

MOUTARDE

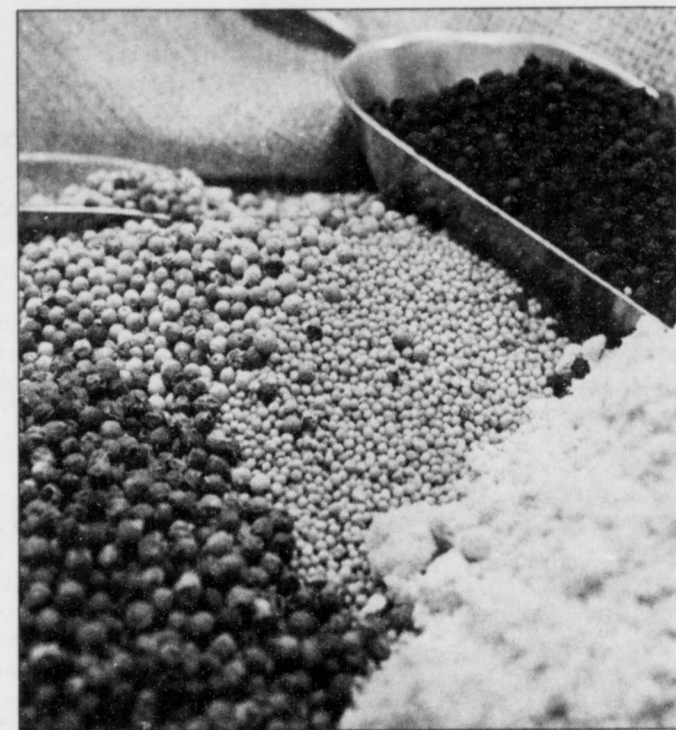
Après le poivre et le sel, la moutarde est un condiment largement employé en cuisine. La moutarde est en fait une graine. Il y en a trois sortes: les blanches, les brunes et les noires. Et plus elles sont foncées, plus elles sont relevées.

Intactes, les graines de moutarde sont inodores. Ce n'est qu'une fois humidifiées et broyées qu'elles dégagent leur saveur piquante.

Plus sucrées, les graines blanches sont utilisées surtout dans les marinades. Les graines brunes sont caractéristiques de la cuisine chinoise, et les noires de la bouffe indienne.

Sautées dans une poêle, les graines de moutarde ajoutent un zeste de piquant aux légumes et aux sauces. On peut également les faire germer pour agrémentez salades et vinaigrettes.

Les diverses variétés de moutarde se divisent en deux catégories: les douces et les fortes. La différence tient à la façon dont les graines sont préparées. Dans la moutarde douce (à l'ancienne, Bordeaux, d'Orléans), l'enveloppe de la graine est conservée en tout ou en partie et on utilise environ



LE SOLEIL, STEVE DESCHÊNES
Dans le sens horaire en commençant à midi: grains de poivre noir, poudre de moutarde, graines de moutarde blanches (centre), grains de poivre vert et grains de poivre blanc.

20% de moutarde en poudre. De son côté, la moutarde forte (Dijon, allemandes) est conçue à partir de graines entières moulues puis tamisées. Pour des mariages réussis, utilisez de la moutarde en poudre avec les ragoûts et soupes; de la moutarde douce avec les sauces et poissons; et de la moutarde forte avec les sauces pour volailles, rôtis, viandes froides, charcuteries, mayonnaises et sauces à salade.

Les moutardes américaines, ou commerciales, sont fabriquées avec des graines blanches en poudre, du vinaigre, du sucre et des épices. La couleur jaune bien franche est obtenue grâce au curcuma.

Propriétés médicinales: pour soulager les douleurs musculaires, ajoutez de la moutarde en poudre à l'eau du bain. On peut aussi l'employer comme laxatif ou vomitif. De plus, elle stimule les reins. Gargarisez-vous avec des graines de moutardes dans de l'eau chaude pour calmer bronchites et congestions pulmonaires.

En Inde, le poivre est même utilisé pour traiter la paralysie

FÊTEZ LA ST-SYLVESTRE
31 décembre à 21h
MENU GASTRONOMIQUE
7 services

Incluant coupe de champagne et 1/2 litre de vin par personne
Assortiment surprise de bouchées froides
Tartare de crabe des neiges en tulipe de trévisse
ou
Aiguillettes de magret d'oie fumée et son escorte
Le parisien du millénaire
ou
Petite salade exquise, vinaigre de framboise
Trilogie de sorbet glacé
Éventail de faisans braisés aux arômes de citron et sésame
ou
Symphonie de fruits de mer et sa douce musique des rivières
Panaché de desserts du maître pâtissier
Myriade de fruits et noix, agrément de fromages
Brie, Oka, Chèvre
Café, thé

99,99\$
p.p. taxes et service inclus

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

Ouvert le 1^{er} janvier 2000 dès 16h
Table d'hôte du jour de l'an

BUÏSTRO
RESTAURANT • BAR

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

Réservations 659-1322

SPÉCIAL
25^e
ANNIVERSAIRE

TABLÉE GRECQUE
28\$ / 2 PERSONNES

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

chez **BRUYÈRE**
3 RESTAURANTS

NE MANQUEZ PAS LA SOIRÉE DU SIÈCLE!

Menu spécial Saint-Sylvestre

Orchestre de six musiciens
Danse - ambiance
Souper et soirée ou soirée seulement
Informez-vous!

1200, rue St-Jean
Québec
VP 694-0618

HÔTEL CLARENDON DUFOUR

Le Charles Baillargé

Menu gastronomique
9 services
incluant cocktail de bienvenue, canapés, soirée dansante avec orchestre dès 22h

200\$ par pers.
Taxes et service inclus

SALLE DUFOUR

Buffet gastronomique
135\$ par pers.
Taxes et service inclus

JOUR DE L'AN BRUNCH
24,95\$

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

COURS DE CUISINE

«Pour mieux cuisiner à la maison»
LA BOUTIQUE EST OUVERTE DU LUNDI AU SAMEDI
Cours à temps partiel, le jour, le soir ou le samedi

LA SEULE LIGNE DE CONSEILS CULINAIRES AU CANADA... ET C'EST GRATUIT!

Inscriptions pour janvier
Rabais de 15%

L'INSTITUT CULINAIRE DE QUÉBEC
684-8811

AU GOÛT DU JOUR

Commerce de l'année

La rue du Campanile a décerné son prix du commerce de l'année à la pizzeria Pizza Royale. En plus du trophée honorifique, Yvon Boissinot, propriétaire de cette Pizza Royale, a reçu un prix d'une valeur de 5645\$ en publicité. Restaurateur sur la rue du Campanile depuis 1985, M. Boissinot a obtenu le mérite de distinction du franchiseur. Le jury a évalué plusieurs points dont l'implication du marchand aux activités communautaires, sa participation aux promotions de l'Association des marchands et son pourcentage d'augmentation des ventes. En 1996, cette Pizza Royale avait également mérité le prix du franchisé qui s'est le plus distingué pour l'avancement de la chaîne. Sur cette photographie qui accompagne cette notule, André Fortier, à gauche, directeur de l'administration pour les Placements immobiliers de l'Industrielle-Alliance remet la coupe du commerce de l'année à Yvon Boissinot. P.Ch.

Le Petit Bedon est fermé

Le Petit Bedon est fermé. Il rouvrira peut-être mais lorsque je suis passé devant, la semaine dernière, il était fermé. Ce qu'il a pu en nourrir des journalistes et des typos, ce Petit Bedon, ouvert 24 heures, au coin du boulevard Charest et du boulevard Dorchester. Du moins quand LE SOLEIL avait pignon sur rue dans le coin. Des journalistes, des typos et bien des filles qui travaillaient chez Dominion Corset, juste à côté. Ce n'était pas le meilleur restaurant du monde mais c'était bon et pas cher du tout. Il n'y a pas si longtemps, on y offrait encore trois œufs (petits), deux toasts et un café pour 99 c. Tous les midis, on pouvait s'y commander une bonne soupe, un pâté chinois, un spaghetti ou un steak haché-patates pilées pour deux ou trois dollars, selon l'époque. On avait aussi droit au dessert et au café pour le même prix. Le service était rapide et courtois. Les serveuses avaient toujours le sourire. Ce n'était qu'un comptoir-lunch sans bière, ni vin, comme on en trouve partout dans toutes les villes du monde. Un comptoir lunch ouvert 24 heures par jour, 364 jours par année. Un comptoir-lunch sans grande histoire mais avec un million de petites histoires. Il pourrait être, dit-on, transformé en crêperie. Grand bien lui fasse. Il continuera à nourrir son monde. P.Ch.



RESTAURANT
La Campagne
555, rue St-Jean, Québec
Mets typiquement vietnamiens

**SAINT-SYLVESTRE
ET JOUR DE L'AN**

Menus spéciaux pour 2
49⁹⁵\$ /pour 2 pers.

Apportez
votre
vin

6 choix de table d'hôte
à partir de **15⁹⁵\$**

Réservez maintenant,
il ne reste que quelques places

FÊTE DU TET
L'année du dragon

Réservez votre billet pour
le Nouvel An vietnamien
le 5 février 2000

BONNE ANNÉE À TOUS!

525-5247

1457860

La Ripaille

Muséisme
chantaise
les vendredi
et samedi soir

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

PROMOTION SPÉCIALE
47⁹⁵\$ POUR 2 PERSONNES

* Sur présentation de ce coupon avant le repas.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Valable jusqu'au 23 décembre 1999.

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h
9, rue Buade, Québec
(à deux pas du Château Frontenac)
Réservations: 692-2450

OUVERT SAMEDI DÈS 15H ET FERMÉ LE DIMANCHE

1457789

La TYROLIENNE

DEPUIS 27 ANS
des prix modérés et une
ambiance unique

**NOËL, JOUR DE L'AN
ET 31 DÉCEMBRE,**
service de 17h
Table d'hôte supérieure
Adulte 22,95\$
Enfant 13,95\$ (12 ans et moins)

LA ST-SYLVESTRE
service de 21h
**Repas haut de gamme
de 7 services incluant
une bouteille de mousseux
par couple, souvenirs
et musique.**
75\$ par personne
taxes et services inclus.

La Tyrolienne une assurance
de satisfaction
depuis 1/4 de siècle.

550' à l'ouest de Place Laurier
651-6905

1457542

**NOËL DU MONDE
À LA
FAIM DE LOUP**

Venez déguster des mets des
4 coins du globe

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

Original, recherché, abordable
653-8310
2830, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy

1457805

Resto ambiance
LES FRÈRES DE LA CÔTE
1190, rue St-Jean
692-5445

Les «soupe-tôt»
4 choix de table d'hôte à 9,95\$
de 16h30 à 18h30

Brunch du dimanche de 10h30 à 15h
Les soirées Moules & frites à volonté 12,95\$
du dimanche au jeudi incl.

OSNO-BUCCO • CANARD CONFIT • PAVÉ DE SALMON • FOIE DE VEAU • TÔTES • PIZZA • GRILLADES • GIGOT D'AGNEAU

BRUNCH DE NOËL ET DU NOUVEL AN de 10h30 à 15h

1457786

LES CONSEILS DE JOSIANE

Tendances alimentaires
des Canadiens

Une étude récente (1998), L'Étude sur les tendances alimentaires des Canadiens, met en relief le fait que très peu de Québécois (et de Canadiens) éliminent des catégories d'aliments déterminées. Moins de 1% disent éliminer les produits céréaliers, les fruits et les légumes, ou les produits laitiers. Très peu prétendent pratiquer le végétarisme. En fait, seulement 2,1% de la population canadienne affirme être végétarienne, dont une proportion infime exclurait totalement les produits d'origine animale (moins de 0,04% se disent végétaliens). En fait, 97,9% des Québécois (et 97,3% des Canadiens) incluent de la viande dans leur alimentation. Étant donné que ces résultats sont similaires à ceux obtenus lors d'études menées au cours des 10 dernières années, il semble évident que la pratique du végétarisme n'est pas à la hausse.



ARCHIVES LE SOLEIL

Allez-y avec modération pour mieux digérer.

Trucs pour le temps des Fêtes

Contrairement à ce que plusieurs croient, les diététistes/nutritionnistes sont très en demande avant la période des Fêtes. La raison? Plusieurs de nos

clients veulent traverser cette période le plus harmonieusement possible. Voici donc mes dix meilleurs trucs pour profiter pleinement de Noël et du jour de l'An, en pleine santé:

- Permettez-vous de goûter à tout ce qui vous tente, en plus petite quantité.
- Si vous êtes devant un buffet, soyez sélectif: allez d'abord vers les plats qui vous plaisent vraiment.
- Si possible, alternez les verres d'alcool (vin, cocktails, digestifs) avec des verres d'eau, d'eau minérale ou de jus de fruits.
- Si votre estomac vous demande grâce, respectez-le et cessez de le remplir.
- Le lendemain d'un repas un peu trop copieux, retrouvez votre équilibre en allant faire de l'activité physique, et en allégeant les repas.
- Les jours où il n'y a pas de repas spécial, ayez à cœur de consommer beaucoup de fruits et de légumes.



Josiane Cyr
nutritionniste

Collaboration spéciale

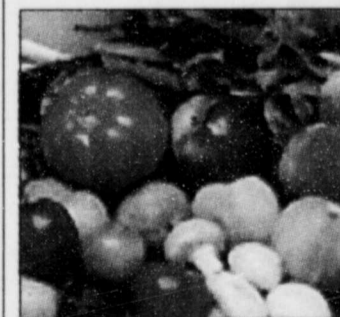
- Buvez beaucoup d'eau.
- Remplacez la culpabilité par une prise de conscience empreinte de tolérance.
- Remplacez la punition par l'ajustement de vos comportements, pour trouver un meilleur équilibre.
- Rappelez-vous que «Ce qui compte vraiment, ce n'est pas tant ce qu'on mange entre Noël et le jour de l'An, mais plutôt ce qu'on mange entre le jour de l'An et Noël!»

Merci à tous les lecteurs de cette chronique; merci de votre soutien, de vos encouragements, de vos commentaires et de vos suggestions. Heureux temps des Fêtes!

Femmes et végétarisme

Il est intéressant de noter que, selon l'Étude sur les tendances alimentaires des Canadiens, les jeunes femmes font partie du groupe qui élimine le plus souvent la viande de leur alimentation. Le problème, c'est que beaucoup de nouveaux végétariens bannissent la viande sans se donner les moyens d'équilibrer leur menu et sans consultation diététique. Un régime végétarien peut être de qualité à condition d'être bien

balancé. Il est bon de se rappeler qu'à l'adolescence, les besoins nutritionnels sont accrus, d'où l'importance de faire des choix alimentaires judicieux. Selon une autre étude menée en Ontario auprès de 122 jeunes femmes végétariennes, beaucoup d'entre elles avaient



un apport insuffisant en énergie, en protéines, en calcium, en fer et en zinc. La conclusion? Je crois qu'on peut dire qu'avant d'éliminer quoi que ce soit de son alimentation, il faut s'assurer d'être en mesure de bien équilibrer son menu, sans quoi des carences risquent d'apparaître.

Bonne Année
2000!

Table d'hôte
spéciale
(1er janvier)

D'ORSAY
RESTAURANT • PUB

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

AU CAFE
Suisse

Saint-Sylvestre
TABLE D'HÔTE

7 services
composée de nos spécialités

Rétrospective des événements
marquants du dernier siècle
et

Diffusion du passage du millénaire
dans les grandes capitales

À 23h, retransmission
du BYE BYE 1999

- Champagne
- Amuse-bouches

Nombre de places encore
disponibles limitées!

- Musiciens
- Cadeaux-surprises
- Animateur
- et cadeaux-souvenirs

Nombre de places limité

Vieux-Québec 694-1320
Télécopieur: 694-1315

Mont-Sainte-Anne 826-2184
Télécopieur: 826-3852

Sushi Chef

En collaboration avec
Maison
Jean-Alfred Moisan

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

(plateaux sushis variés pour groupe, disponible)

NOUVEAU
Service de traiteur

Au comptoir:
au 699, rue Saint-Jean
(Maison J. A. Moisan),
notre chef vous conseillera
et préparera sur place les sushis,
du jeudi au dimanche
de 11h à 19h.

Commandes téléphoniques:
du lundi au mercredi, de 8h30 à 16h au
(418) 523-3003
ou du jeudi au dimanche de 11h à 19h au
(418) 522-0685

BOUTIQUE D'ACCESSOIRES
POUR FAIRE LES SUSHIS À LA MAISON
ET DE BONNES IDÉES CADEAUX!

Réservez tôt
pour les fêtes!

La Corne de Bœuf

grillades & fruits de mer

MENU DE
LA SAINT-SYLVESTRE

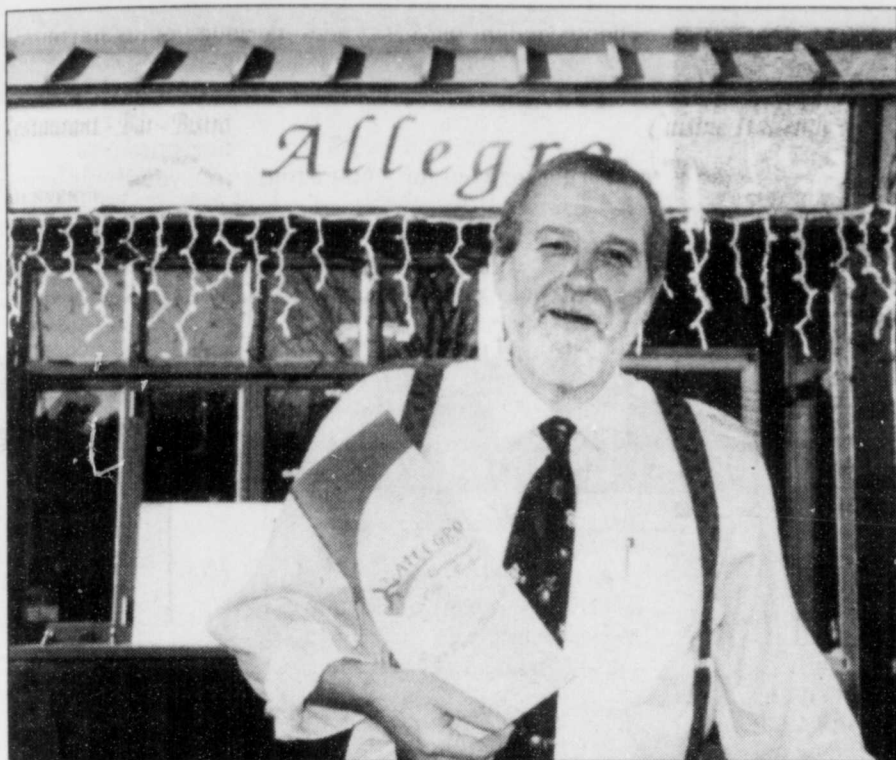
Céviche de pétoncles marinés
et
Caille farcie à la sauce séjourday
Potage provincial
Filet mignon et Délice des mers
ou Côte de boeuf au jus (12oz.)
ou filet de truite, sauce aux crevettes

Granité (glacé au pommes)
Fromages du Millénaire et Porto
Les Mignardises de l'An 2000
Café, thé, tisane
Champagne inclus
Animation avec musiciens
Rosaire Deroy et Martin Peltier

59,95 \$/pers.
(taxes et pourboires en sus)
(à partir de 20 h 00) Places limitées

Pour réservations:
(418) 652-1221

AU GOÛT DU JOUR



Un nouveau resto : l'Allegro

Un nouveau restaurant italien vient d'ouvrir ses portes au 1394, chemin Sainte-Foy, dans le quartier Saint-Sacrement: l'Allegro. L'Allegro de Carlo. Connaissez Carlo? Carlo Falconi? (sur la photo). Il a travaillé pendant une quinzaine d'années au Café de la paix. C'est un fumeur de cigare invétéré. Évidemment, la cuisine est italienne. Très italienne. Une vingtaine de sortes de pâtes dont les prix varient de 7,95\$ pour le spaghetti al pomodoro à 26\$ pour le grand plat double portion de fettuccine aux fruits de mers. Une dizaine de pizzas; une demi douzaine d'escalopes; deux minestrone, etc. Un hic important, le nom. L'Allegro, c'est aussi le nom du nouveau restaurant que l'on vient tout juste d'inaugurer au rez-de-chaussée du Hilton de Québec. Carlo ne s'en fait pas pour autant. «Ce n'est pas un restaurant, c'est le nom de la salle à manger de l'hôtel», se défend-il. Reste à savoir si la direction du Hilton partagera son opinion. L'Allegro, celui de Carlo, est un beau petit resto italien sympathique. Carlo connaît tout le monde en ville. Plusieurs de ses anciens clients lui ont déjà rendu visite. Surveillez-le bien durant l'année 2000! Il pourrait bien devenir une des tables les plus populaires du quartier Saint-Sacrement. Mais peut-être devra-t-il changer son nom. P.Ch.

Le Carthage

Le restaurant Le Carthage, spécialisé en gastronomie tunisienne, vous invite maintenant à apporter votre vin. La politique date de quelques mois seulement mais elle a su faire revivre Le Carthage et lui amener une toute nouvelle clientèle qui ne déteste pas découvrir la gastronomie méditerranéenne. Une clientèle jeune et de bon goût, qui n'a pas nécessairement les moyens d'investir une centaine de dollars dans un repas pour deux personnes. Samedi soir, le restaurant était plein. On y mangeait des couscous de toutes les sortes, des bricks remarquables et la soupe cherba coulait à souhait. Une seule ombre au tableau, on ne peut plus commander de vins tunisiens au Carthage, comme c'était le cas lorsque cet établissement offrait une carte des vins à sa clientèle habituelle. Une ombre qui n'est pas si déplorable que cela puisqu'un honnête Côte-du-Rhône, acheté chez le dépanneur, vaut bien n'importe quel Mornag tunisien. Un détail intéressant: Le Carthage a été aménagé dans une vieille banque, une superbe banque, sise juste en face de l'église Saint-Jean-Baptiste, dans le faubourg, ce qui en fait un des plus beaux restaurants de la Vieille Capitale. Le plafond est magnifique; les boiseries sont superbes et c'est le comptoir de la banque qui a été transformé en bar. Ajoutez à cela quelques éléments de décor tunisiens, comme ces immenses cages à oiseaux, des tables basses et, le samedi soir, une danseuse du ventre, et le portrait est complet. Mieux vaut réserver. P.Ch.

Encore des pizzas pour la compagnie Multi-Do

La compagnie Multi-Do de Saint-Georges de Beauce investira 2,5\$ millions pour agrandir son usine de pizzas située dans le parc industriel de cette ville. L'usine actuelle produit 80 000 pizzas d'un seul type par semaine. L'agrandissement permettra d'ajouter des pâtes minces, cuites, fraîches et surgelées à sa gamme de produits. Multi-Do, qui n'était pas équipé pour cuire les pâtes et n'offrait que des pâtes crues. Lorsque les travaux d'agrandissement seront terminés, la compagnie sera en mesure de mieux répondre à la demande régionale et nationale même puisque depuis quelques mois, Multi-Do connaît une bonne croissance des ventes dans le marché ontarien. Les travaux qui débiteront au printemps augmenteront de 25 % la superficie de cette usine, construite au coût de 3,4\$ millions en 1997. P.Ch.

Bonne année grand nez!



Pareillement grandes dents!

Le party du 31 chez
Beaugarte

Souper et soirée 125,00\$ (taxes et service inclus)
Soirée dès 20 heures 50,00\$

Un party inoubliable

145798

AUBERGE
LOUIS HÉBERT

Salons
Verrières

pour vos "partys"
des Fêtes

Salons 6-8-16-20 personnes
Verrière 60 personnes

Réservez
Tôt

cuisine
Fines herbes
et Aromates

418 525 7812
668, Grande Allée Est, Québec
VALET DE STATIONNEMENT

Spécial du Jour de l'An

Disponible à
Place de la Cité seulement

Mimosas (Jus d'orange et mousseux)

Potage du jour
ou
Salade printanière

Assiette 2 oeufs Bénédicte
avec ses fruits frais et pommes de terre rissolées
Toasts et confiture

ou
Gratin aux crevettes de Matane,
sauce Aurore (servi avec riz)

ou
Crêpe au jambon forêt noire
et asperges, sauce Mornay

Mignonnette
salade de fruits frais
et crème glacée

ou
Chariot de desserts
Thé ou café

(Déjeuner disponible dès 7h)

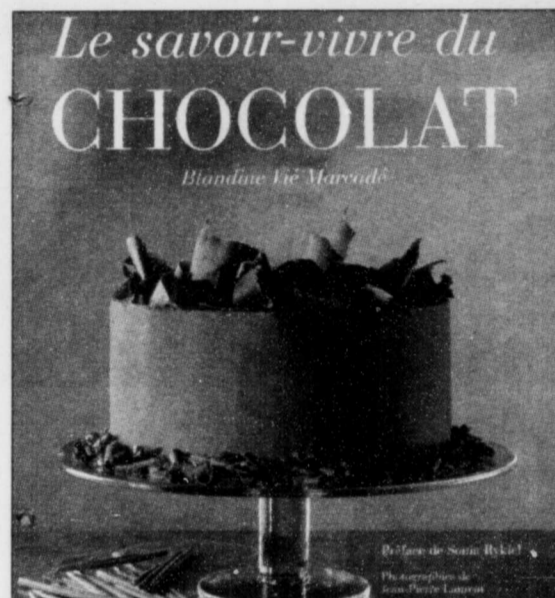
Pour réservations:

2600, boul. Laurier,	653-6051
Place de la Cité	694-0758
1029, rue St-Jean	525-6904
655, Grande Allée	

15²⁵

145798

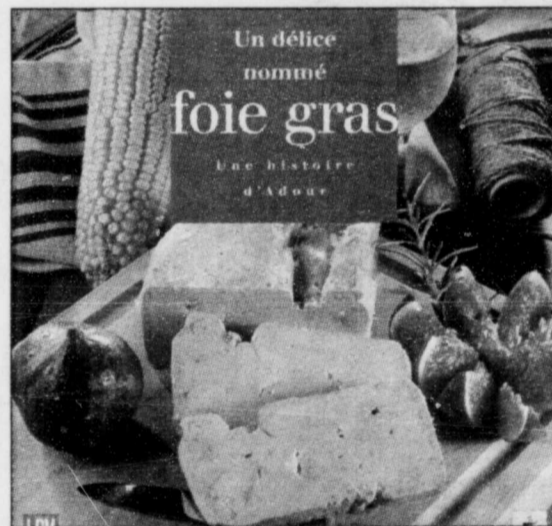
NOUVELLES PARUTIONS

Le savoir-vivre
du chocolat

«Le chocolat est tentation. Mais toutes les tentations ne sont pas diaboliques... Bien au contraire, le chocolat est promesse de paradis», écrit Blandine Vié Marcadé, l'auteure d'un autre magnifique livre sur le chocolat édité par Minerva. Journaliste culinaire avertie et auteure d'une quarantaine de livres de cuisine, M^{me} Vié Marcadé répond elle-même à la question. Pourquoi encore un livre sur le chocolat? Parce que le plaisir que procure le chocolat est chaque fois différent. Donc, une centaine de recettes et presque autant de photographies magnifiques. Soufflés au chocolat, profiteroles au chocolat, poires Belle Hélène, quenelles de chocolat et plusieurs sortes de gâteaux au chocolat, de sauces au chocolat, etc. Bref... du bonbon. Prix suggéré: 59,95\$. P.Ch.

Le foie gras

Tout le monde aime le foie gras. Ce mets de choix évoque tout à la fois la fête, la délicatesse, la convivialité, le terroir, en un mot... la gastronomie française. Michel Delaunay, gastronome averti, est un grand amateur de foie gras. Il vient de lancer à La Maison du Palmipède (c'est le nom de l'éditeur), un très beau livre d'une centaine de pages (118), bien illustré, intitulé *Un délice nommé foie gras*, lequel contient 40 recettes de 15 grands chefs plus connus en France qu'au Québec. Mais Michel Delaunay répond aussi à toutes les interrogations. Quelles sont les étapes de sa préparation? Quelle sont ses origines? La charcuterie de l'oie et du canard. La légende et la tradition, etc. Mais ce sont les recettes qui vous feront craquer: foie gras en habit d'argent; mitonnée de foie gras de canard aux oignons rouges, feuillantine de foie gras à la purée de coings, hamburgers de foie gras, marbré de saumon au foie gras de canard, parmentier de foie et de confit de canard, etc. 29,95\$. P.Ch.



**ALLUMEZ
VOTRE
TEMPS
DES FÊTES**



CIGARES
ACCESSOIRES
EMBALLAGE GRATUIT

575, Grande Allée Est, Québec - (voisin de l'hôtel Loews Le Concorde)
(418) 647-2000

SOUPER PARTY DE LA SAINT-SYLVESTRE

TABLE D'HÔTE

Fondue parmesan

Salade César

Coeurs d'artichauts

Champignons à l'ail

Crème argenteuil

Filet mignon sauce périgourdine

Brochette de poulet

Crevettes à la provençale

Poulet à la tériyaki

Brochette de filet mignon sauce 3 poivres

Poitrine de poulet aux fines herbes et crevettes (4)

Tournedos sauce au poivre et crevettes (4)

Pâtisseries au choix

Thé ou café

Incluant une bouteille

de vin ou mousseux

Pour 2 personnes **100\$**

taxes et service inclus

**Défoncez
l'an 2000
en fête**

Musique • Animation

Fêtons
jusqu'aux
petites heures



2360, chemin Sainte-Foy Centre Innovation

651-9222

• CHEVAUX



SPECTACLES DE COURSES

En piste à Québec

Dimanche dès 18h30 - Jeudi dès 19h

INTERPISTE SUR ÉCRANS GÉANTS

Tous les jours dès 13h

• RESTO

Du jeudi au dimanche

FORFAIT CAVALLLO

Fondant de foie de caille et ses confits

Gratin de pétoncles et crevettes au gruyère

Terrine de cerf aux cépes et sa confiture de canneberges

Croquante de fines pousses à l'huile de citron

Le Paddock Potage ou consommé

Escalope de veau à la fondue de tomate et olive Kalamata

Millefeuille de saumon et épinards à l'estragon

Contre-filet de boeuf rôti au fondant de raifort et cinq poivres

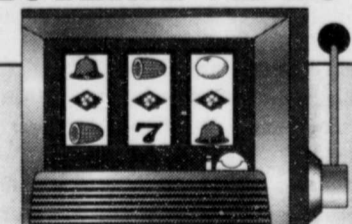
Le choix du pâtissier - Thé, café, tisane

19,95\$

INCLUANT:

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

• LOTERIE VIDÉO

CASINO
LOTÉRIE VIDÉO

100 appareils
de 10h à 3h du matin

Joyeuses
fêtes
à tous!

HIPPODROME
DE QUÉBEC

Information: 525-8268

ENTRÉE ET STATIONNEMENT GRATUITS