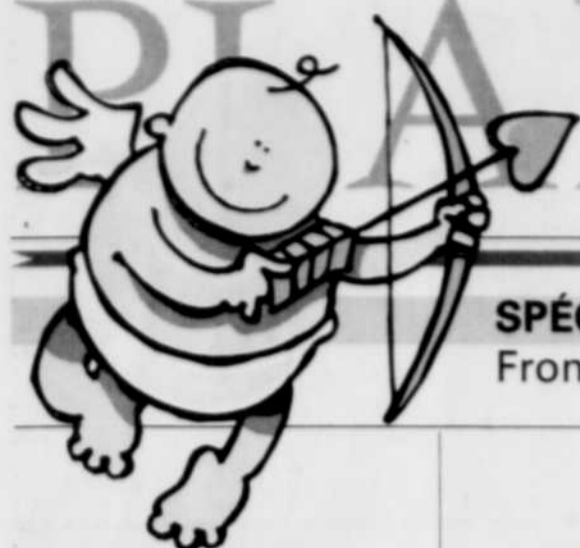


PLAISIRS



SPÉCIAL SAINT-VALENTIN Un chocolatier sensuel H 2; le restaurant Château Frontenac H 4; Le Saint-Amour et les vins H 5; des cocktails coquins H 6

PLAISIRS PARTAGÉS

Pour toi, mon amour

■ Je me revois, sur le palier du sixième étage, à Marseille. Les joues en feu, le cœur battant en espérant que la surprise préparée pour mon amant de l'époque (avec la complicité d'une amie) marcherait.

J'avais décidé de sauter dans un avion, en plein mois de juillet, billet pris à la dernière minute et qui coûtait la peau des fesses – pour ce que je m'en allais faire c'était à propos. Je me revois devant la



Francine Ruel
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

porte, ma valise à mes pieds, fripée par plusieurs heures de vol et d'attente (Montréal-Paris-Marseille). Je viens de nouer dans mon cou une énorme boucle rouge à laquelle pend un petit carton qui dit: «Voici ton cadeau, bonne fête mon amour. Marchandise épuisée, manipulez avec soin.» Un peu prétentieux dans le choix du cadeau, me direz-vous! Mais quand on n'est pas trop fortuné, on prend les moyens du bord. La porte s'est ouverte et devant l'empressement de la personne aimée j'ai dû le supplier de me laisser prendre une douche et au moins une heure de sommeil, avant qu'il puisse développer son cadeau. Ce qu'il fit pendant les 10 jours qui ont suivi. On n'était pas loin de l'abonnement-cadeau!



J'ai eu droit un jour à une belle trouvaille d'un homme qui voulait obtenir mes faveurs. Dans un restaurant, alors que je refusais en fin de repas un café, prétextant que je ne dormirais pas de la nuit, l'homme en question avait commandé, avec autorité au serveur, un double expresso pour mademoiselle. Inutile de vous dire que j'avais pris le café et l'homme. C'était demandé de si jolie façon.

Voir AMOUR en H 2 ►

Un écrin où tout est

luxe, calme et volupté...

■ À quelques jours de la Saint-Valentin, tous les gourmets amoureux du monde recherchent une grande table où communier à l'unisson sous les bons auspices du dieu Cupidon. Une de ces maisons réputées où l'ambiance feutrée invite à la confiance, le décor à la rêverie et la carte somptueuse... au partage! Au restaurant L'Initiale, le chef Yvan Lebrun et sa compagne Rolande Leclerc ont su créer ce paradis gastronomique où tout est luxe, calme et volupté!

Une des raisons qui me font aimer passionnément Québec, c'est le nombre élevé d'excellents restaurants qu'on y trouve. Avec un service d'un professionnalisme impeccable, une carte des vins la plus

souvent bien montée et un décor intéressant. Tenez, quand je vais à L'Initiale, par exemple, j'ai l'impression d'être un des convives du film *Le Festin de Babette*, qui découvre, ébloui, à chaque bouchée que gastronomie et extase mystique logent parfois à la même enseigne.

TROIS MENUS DÉGUSTATION

Des trois menus offerts (et constamment renouvelés), qui sont autant de voyages au pays du ravissement et des contrastes, je ne sais jamais lequel choisir. Comment, en effet, me résoudre à troquer l'omble chevalier à la purée de chou-fleur, saisis et carottes à l'huile d'escabèche du menu saison contre les trois pétoncles «princesse» à la vinaigrette de sureau du grand menu? Mais comment m'en priver? Et comment résister à la poitrine de pigeon rôtie aux bourgeons de sapin sur endives et crème de peau rouge du menu légumes et plats d'hiver,



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

je me prends à rêver (pour une rare fois!) d'être critique gastronomique afin de pouvoir lui décerner une note parfaite.

DES TRÉSORS CULINAIRES DANS UN COFFRE-FORT

Si l'aventure de L'Initiale a commencé en 1990 rue Maguire, c'est maintenant dans le quartier du Vieux-Port (angle Saint-Pierre et côte de la Montagne) qu'elle se poursuit depuis bientôt quatre ans. Rolande Leclerc et

Un des nombreux choix d'entrées du restaurant L'Initiale.

DÉCOUVERTES RESTAURANT L'INITIALE

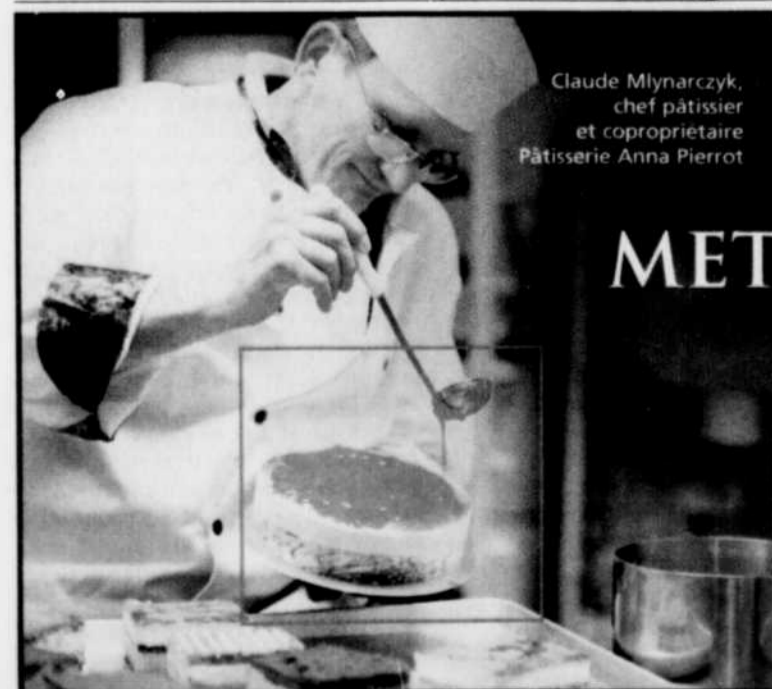


Le chef Yvan Lebrun et sa compagne Rolande Leclerc du restaurant L'Initiale.

Yvan Lebrun ont fait de cette ancienne banque l'écrin idéal pour mettre en vedette les créations spectaculaires du chef. Le décor luxueux et sobre

Voir ÉCRIN en H 2 ►

PHOTOS: LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
Le décor luxueux et sobre dans les teintes de jaune et de beurre frais joue sur les contrastes en mariant avec brio modernisme et classicisme.



Claude Mlynarczyk, chef pâtissier et copropriétaire Pâtisserie Anna Pierrot

METTEZ DE LA COULEUR DANS VOTRE QUOTIDIEN...

La beauté du geste maîtrisé du pâtissier mettant la touche finale à sa dernière création. Dévorer des yeux avant d'en prendre une bouchée. Se donner la permission de profiter pleinement de la vie. Laisser les saveurs envahir notre palais. Goûter la chaleur du chocolat et la fraîcheur de la framboise. Goûts subtils ou raffinés, délicats ou exquis. Lorsque succomber à la tentation n'est plus un péché, aussi bien le faire avec goût. **En brun chocolat ou rouge framboise?**

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



659-4876

L'amour au temps du chocolat

De purs délices à savourer et à peindre !

LISE FOURNIER
L.Fournier@lesoleil.com

■ Du vrai chocolat, c'est divinement bon... Surtout quand le chocolatier y met une touche Saint-Valentin. En effet, qui pourrait résister à un cœur d'Aphrodite, à une coulée de chocolat sensuel ou à un fourré « Quetzalcoatl » dont les épices ont un effet étonnant ? Celui-là, en particulier, Éric Normand, de la chocolaterie Choco-Musée Erico, rue Saint-Jean, en préserve le secret. Normal ! C'est lui l'inventeur. Ce fourré dont la recette lui a été inspirée par le film *Chocolat* porte pour cette raison le nom évocateur d'un dieu de l'époque maya.

Après la sortie du film *Chocolat*, l'automne dernier, Éric Normand n'en revenait pas. « Il y a eu, dit-il, un véritable engouement pour le chocolat. Dès lors, de nombreux clients sont venus me voir pour que je leur fournisse cette fameuse épice qui, dans le film, possédait des vertus excitantes. » Ce à quoi le maître chocolatier s'empresse toutefois d'ajouter : « Sachez que la magie qu'on prête aux ingrédients est en partie dans la tête et que ça marche parce vous y croyez. » Néanmoins, il faut dire que son « Quetzalcoatl » a un petit goût de revenez-y... Quant à ses propriétés aphrodisiaques, eh bien, c'est une affaire de Saint-Valentin et de croyances, comme il le dit.

Le film « Chocolat » a eu un effet important sur les ventes de chez Erico

Mais si vous appartenez plutôt à la race des fantaisistes, la fiole « Chocolat sensuel » vendue avec un pinceau conviendra pour un 14 février *body painting*. Or, pour vous faciliter la tâche, une recette maison d'Éric Normand est publiée dans cette page. Dans tous les cas, le chocolat étant de première qualité, on vous recommande d'être minutieux dans l'application et de le lécher...

Mais qu'est-ce qui nous fait triper chocolat ? Éric Normand répond sans hésiter. « Le chocolat, c'est une douceur, un petit plaisir qui apporte du bonheur. Moi-même, j'en prends un peu tous les jours, notamment parce que le vrai chocolat, c'est nourrissant et bon pour la santé. » Plus surprenant encore, dans la fiche nutritive, on précise que le chocolat noir est bon pour les dents et qu'il contient, entre autres ingrédients, du fluor, des fibres, de la sérotonine, du potassium, des vitamines.

Toutefois, il faut bien l'avouer, tous les prétextes sont bons pour s'offrir un petit morceau de chocolat. La Saint-Valentin en est un qui tombe bien. On dit d'ailleurs que beaucoup de Québécois aiment dire « Je t'aime » avec un cœur ou une rose en chocolat.

Pour en savoir davantage sur le chocolat : www.chocomusee.com



Le chocolatier Éric Normand, du Choco-Musée Erico, rue Saint-Jean, a un secret bien gardé : celui de son chocolat épice, le « Quetzalcoatl », dont vous pourrez découvrir les origines en parcourant le petit musée attenant à la chocolaterie.



Comment résister à un cœur d'Aphrodite pour la Saint-Valentin ?

« Body painting » au chocolat

Donne 1/3 tasse environ

INGRÉDIENTS

- 3 1/2 oz (100 g) de chocolat de couverture noir haché (55% de cacao ou plus)
- 1/2 oz (15 g) de beurre de cacao haché (dans les chocolateries)
- petit pinceau neuf (de 1/2 à 1 cm), nettoyé et asséché

PRÉPARATION

Avec beurre de cacao :

— Fondre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance moyenne) en mélangeant régulièrement. Chauffer suffisamment pour fondre, mais pas plus.

APPLICATION

— À l'aide du pinceau, exprimez votre créativité sur le corps nu de votre partenaire. Vous pouvez aussi utiliser la technique de peinture avec les doigts.

Le chocolat non utilisé peut être conservé et fondu de nouveau à une autre occasion. Il est possible qu'il blanchisse en refroidissant. Ceci est normal et n'affectera pas son bon goût.

Source : Choco-Musée Erico

ÉCRIN

Suite de la H 1

dans les teintes de jaune et de beurre frais joue sur les contrastes en mariant avec brio modernisme et classicisme. Comme la cuisine du patron, d'ailleurs. Et quoi de mieux que l'ancien coffre-fort adjacent à la grande cuisine pour installer la chambre froide où sont entreposés tous ses trésors ?

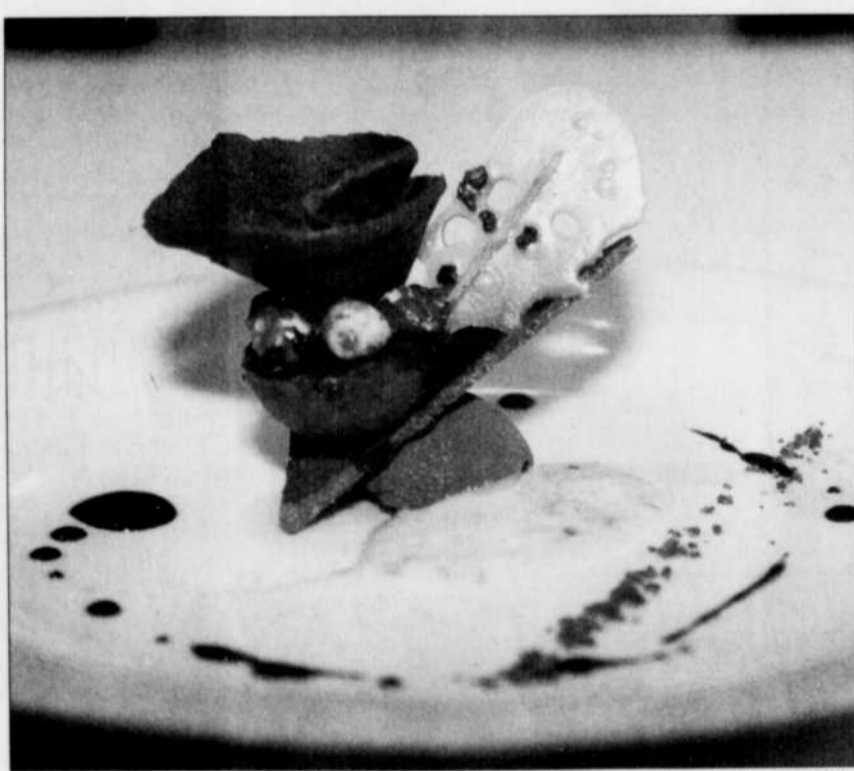
Dans ce bunker réfrigéré, tout est impeccablement rangé et étiqueté, pour faciliter la rotation des aliments. Un espace est réservé aux fonds (volaille, veau, agneau, cerf), un autre aux viandes. Les légumes d'un côté, le coin desserts de l'autre, avec son magnifique gâteau roulé à l'orange, ses biscuits aux dattes sans farine, sa compote de coings.

Je remarque au passage les foies de canard du Canard goulu, de Saint-Apollinaire, les volailles de Keg-oailles, les légumes rares (et biologiques) de la ferme des Monts, dans Charlevoix : pommes de terre rattes et cornes de bélier, topinambours, potimarrons, salsifis, racines de persil, kale, mini-poireaux.

Comme plusieurs de ses collègues, Yvan Lebrun s'approvisionne le plus possible chez les producteurs de sa région. « Depuis que je suis arrivé à Québec, en 1986, raconte ce beau grand Breton souriant, qui a œuvré pendant quatre ans dans les cuisines du Hilton, j'ai vu les producteurs travailler très fort pour s'adapter aux exigences des chefs d'ici et leur offrir ce qu'ils recherchent. Aujourd'hui, leurs produits sont superbes et nous devons les encourager parce que la saison très courte et un marché restreint sont un frein à leur développement. »

UN PETIT FRÈRE À L'INITIALE

Visiter la chambre froide de L'Initiale, c'est découvrir un peu des secrets de cette cuisine aux parfums si rares et subtils. Des parfums qui sont aussi à l'honneur à l'autre restaurant du tandem Leclerc-Lebrun, Le Bistrot du chef, situé à deux pas, rue du Sault-au-Matlot. La cuisine, ouverte en avril dernier, y a d'évidentes parentés avec celle de L'Initiale, mais à petits prix. Sur les tablettes, je montre du doigt des dizaines de pots colorés : huile d'hysop, de coriandre et d'esca-bèche, vinaigrette au sureau, chipolini confits, miel de sapin, physalis dans l'alcool. « Pour parer aux problèmes



Un dessert confectionné au restaurant L'Initiale.

d'approvisionnement de l'hiver, nous faisons nos huiles, nos confits, nos conserves et nos ketchups maison », précise Yvan Lebrun, dont la simplicité, l'humour et la passion totale du métier ont vite fait de gagner le cœur de sa brigade. « Je suis venu manger à L'Initiale un soir, par hasard, il y a bientôt quatre ans, m'explique son sous-chef, Benoît Martin, originaire d'Anjou, en France. Du coup, j'ai été séduit, au point d'offrir mes services en cuisine. J'ai eu l'occasion de travailler dans plusieurs établissements européens. Pourtant, c'est ici, à L'Initiale, que le mot *gastronomie* prend tout son sens pour moi, précise-t-il. Parce que le chef Lebrun crée une cuisine simple, avec des produits rares, d'une fraîcheur exceptionnelle, qu'il cherche toujours à mettre en vedette. Avec ça qu'il est très ouvert à nos idées, toujours prêt à expérimenter, à créer de nouvelles recettes. C'est très stimulant », souligne Benoît, lui-même un toqué patenté.

UNE GRANDE CUISINE CARRÉE

Sa confiance faite, le sous-chef repart vers le grand piano à 12 ronds, flanqué en plein centre de l'aire de travail, et où mijotent la réduction de carottes au cumin, les haricots soissons

et le confit de thon rouge. La brigade travaille autour de ce point central, ce qui est assez original, car dans la plupart des restaurants, les cuisines sont plutôt conçues sur le long. Ici, chacun a son royaume.

Au fond, près de la fenêtre, c'est celui de Christian, le nouveau pâtissier, qui épluche des tamarillos pour en faire du sorbet, non sans jeter un œil vigilant sur le caramel qui achève de cuire. Guillaume est à sa gauche, dans le coin des légumes, qu'il est occupé à blanchir, en prévision du service du soir. Comme le maître rôtiériste est en congé, c'est Benoît qui le remplace, installé entre la table chaude de service et le grand poêle.

Après avoir négocié l'achat des derniers champignons sauvages de la saison avec un fournisseur, Yvan Lebrun revient vers sa brigade les bras chargés de tasses fumantes : « C'est l'heure de la pause-café de 15 h, claironne-t-il en rigolant. En attendant celles de 16 h, de 17 h et de 18 h. » Car l'équipe de cuisine de L'Initiale est comme toutes celles que j'ai rencontrées jusqu'ici : elle appartient à la confrérie des cordonniers mal chaussés qui vivent uniquement d'amour du métier et de café frais !

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

AMOUR

Suite de la H 1

Pour la Saint-Valentin toute proche je me suis transformée en Cupidon. Non pas armée de flèches (quoique ça pourrait me servir) mais plutôt munie d'une grande oreille pour faire parler mes amis. Qu'ont-ils fait de plus audacieux, de plus osé, de plus *flyé* pour séduire la personne aimée ?

En général et en particulier, on s'attend à ce que ces faveurs nous viennent de nos amoureux. Et si les filles se transformaient, elles aussi, en Indiana Jones de la cascade amoureuse ? En Baudelaire de la rime charmante ? En Casanova du geste enflammé ? En Marcel Béliveau de la surprise incroyable et infaillible ?

Oublions les habituelles boîtes de chocolats, les sempiternels soupers aux chandelles et les traditionnelles roses rouges par groupe de 6 ou de 12. Un peu d'imagination que diable. Voici quelques suggestions que vous pourriez adopter et adapter à votre couple et à vos moyens.

Mon ami Gaston en a plusieurs à son actif. Attendez sa blonde en tuxedo avec trois douzaines de roses, appuyé contre une colonne même si l'avion de sa dulcinée a trois heures de retard. Pour l'anniversaire de sa belle, avec l'aide de complices (même la police s'y est mise) il a fait dérouler une banderole de 35 pieds sur le tablier du pont sur lequel était écrit, rouge sur blanc : Bonne fête Loulou. (Maintenant, cette coutume n'est plus permise). Lorsqu'il doit s'absenter quelque temps, il cache un peu partout dans la maison, (casserole, oreillers, bain, tiroir, réfrigérateur, agenda) des petits billets pour l'émouvoir ou la faire rire pendant son absence. Et ça marche à tout coup.

Mes copines ne sont pas en reste. Il y a celle qui a offert à l'homme de sa vie une taie d'oreiller au message affriolant : Dépêchons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne... Se voulant coquine, elle a également envoyé, à une autre occasion, un bas de nylon au bureau de l'homme en question, en lui suggérant de venir chercher l'autre.

Je connais un homme qui a offert la jouissance d'une montagne à sa belle. Un autre qui a redemandé sa blonde en mariage sur la place Saint-Marc à Venise. Un autre qui envoie tous les 14 du mois un bouquet. Pas mal !

Si on n'a pas ce genre de moyens et

que l'on veut faire perdre ceux de l'autre, voici un joli truc. Donnez un chèque au nom de son aimé (e), au montant de 10 000... non pas en dollars, mais 10 000 baisers langoureux. Si vous vous sentez « en moyens », vous pouvez même grossir le montant. Donc ces délices portent la mention : à encaisser au besoin. Et comme l'on sait qu'un chèque n'est plus valable après six mois, vous avez une demi-année pour vous lécher les babines.

Le coup de la robe de chambre chaude dans la sècheuse, ça vous rappelle quelque chose ? Ça marche à tout coup. On m'en parle encore quoique j'ai peut-être été la seule femme du Québec à ne pas en profiter. Pensez-vous qu'il y avait une sècheuse sur le plateau de tournage de *Scoop* ? Et s'il y en avait une, avez-vous pensé au bruit et au temps que ça prend... ? Mais il y a un brave qui s'est essayé. Comme on était au Mexique, il s'est essayé avec le séchoir à cheveux. Il a fait sauter les plombs et je me suis contentée d'une robe de chambre tiède. C'est mieux que rien.

Alors, pour que votre partenaire ne trouve pas vos élans fadasses, forcez-vous un peu les ménages. Vous êtes sûrement le ou la mieux placé (e) pour savoir ce que l'amour de votre vie désire par-dessus tout. Et si vous voulez vous contenter du chocolat et des fleurs, faites-le de façon originale. Juste se rappeler que le chocolat, c'est collant et que les roses, c'est piquant.

À TOI POUR... LE MOMENT, MON AMOUR

Plusieurs d'entre vous me diront : Mais, je suis célibataire ! Qu'à cela ne tienne. Pensez à tous ceux et celles qui seront déçus de ce qu'ils n'auront pas reçu. Ou reçu, justement. N'attendez rien. Gâtez-vous. Vous êtes encore la personne la mieux placée pour savoir ce qui vous tente. Cadeaux, gâteries, soins, journée buissonnière. Abonnez-vous au plaisir. Sortez au grand jour et en grandes pompes. Pourquoi se punir ce soir-là ? Offrez-vous champagne et bon souper. C'est un cadeau de moi à moi. Avec tout mon amour, mon amour. Et dites-vous que vous n'êtes pas les seuls, seuls. Il y a plus de 1 500 000 Québécoises et encore plus d'hommes libres. Ils sont 1 700 000 et ils seront tous dans un bar ou au restaurant ce soir-là. Il paraît que chaque torchon trouve sa guenille. Pourquoi pas son Valentin ?

Coup de foudre Gastronomique



Le jeudi 14 février
La Saint-Valentin à LA MAISON SERGE BRUYÈRE

La Grande Table Forfait passion
8 services 75\$

Bistrot chez Livernois Table d'hôte
5 services 45\$

1200, rue Saint-Jean
694-0618
valet de stationnement

L'endroit où tout est spécial...
au Parmesan

L'endroit idéal pour la Saint-Valentin
Benito et Roberto
sauront sûrement vous charmer et c'est toujours... *la Dolce Vita!*

38, St-Louis, Québec 692-0341
Service de valet - Stationnement gratuit

PARIS BREST

Entrées (au choix)
Tartare aux deux saumons au gingembre mariné et à la mélisse, coulis aux fruits de la passion
Feuilleté d'escargots à la bourguignonne
Fusilli alla primavera
* Carpaccio de veau aux copeaux de parmesan et basilic

Potage minestrone ou
Consommé de bœuf aux petits légumes

Plats principaux (au choix)
Linguine à la crème de citrons confits, aux moules et aux palourdes 23\$
* Pavé de flet rôti, tagliatelles de légumes, sauce maitaise aux oranges sanguines 28\$
Rosette d'agneau en croûte d'herbes à la provençale, nougatine à l'ail doux et jus épicié 31\$
Mignon de bœuf poêlé, sauce aux tomates ensoleillées et au pesto 32\$
Émincé de cerf rôti et son vol-au-vent à la crème de marron, sauce grand veneur aux bleuets 34\$
Les délices du maître pâtissier
Café, thé

* Menu santé suggéré

Pensez à réserver pour la St-Valentin!

Valet parking GRATUIT le soir

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

RESTAURANT **AUX GRAINS D'OR**

La table d'hôte **amoureux**

Entrée
Terrine de canard à la pistache et sa verdure à l'orange et
Potage du moment

Longe de saumon poêlée à la mangue havanaise et ses accompagnements 21,95\$
Râble de lapin farci aux épinards et pruneaux arrosé de coulis de canneberges 22,95\$
Duo de filet mignon laqué au brie et de crevettes sautées 23,95\$
Déllice chocolatée et son coulis d'amour et
Café, thé ou infusion

Face à TVA, 973, rue Myrand
681.0188

47^e PARALLÈLE

RESTAURANT INTERNATIONAL

Week-end Saint-Valentin jusqu'au dimanche 17 février

Menu à la carte
Table d'hôte

Tour du monde gastronomique:
Les Caraïbes

Musiciens latinos (14 et 15 février)

Réservation: 692-1534
24, rue Sainte-Anne, à l'angle de la rue du Trésor face au Château Frontenac

L'Amarelle RESTAURANT - TRAITERIE

Spécialiste des ris de veau

Nouveau! Vins de la SAQ (Vins de la SAQ + 1,95\$)

(418) 627-5526
8000, boulevard Henri-Bourassa
Charlesbourg (Québec) G1G 4C7

Ferme les lundis et mardis

Une éternelle HISTOIRE DE L'AMOUR

Forfait des amoureux

Café de la Paix

Service de valet de stationnement
44, rue Des Jardins, Québec
692-1430
Télécopieur: 692-3949

* Salons privés
* Salle non-fumeurs

LA MAISON CHAMPAGNY

Tables d'hôte de la St-Valentin les 14, 15 et 16 février

incluant 1 bouteille de vin 69,00\$

Réservez tôt 871-6603
7150, boul. Hamel Ouest Sainte-Foy

KOSY

Menu des amoureux du 14 au 16 février

Le duo de saumon en terrine parfumé au romarin au coulis de framboises ou
Feuilleté d'escargots en cassoulet à l'arôme d'anchois et pastis

Le velouté au fèves de Lima

Le canon d'agneau à la truffe aromatisé à l'huile de sésame ou
Le steak de thon rouge mariné, riz aux 2 couleurs et légumes sautés en cocktail

Salade digestive au chèvre acidulée au balsamique

Tiramisu au vin de miel
Café, thé ou infusion 32\$

1276, av. Maguire, Sillery
683-2114

restaurant **Le Vendôme Spécial**

Pate de foie gras maison
Crêpe de frites gratinée sur coulis de tomate
Panache de salade du marché

Potage du jour consommé au jerez, jus de tomate ou V8

Escalope de veau aux chanterelles
Filet de saumon grenobloise
Grillade de fruits de mer aux gousses de Provence
Entrecôte sur grill sauce forestière

Table à desserts et café, thé ou tisane

Avec 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge

Pour 2 personnes 50\$

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

Semaine St-Valentin (Du 13 au 17 février)

Mon p'tit loup m'amène en Californie

Grillades, poissons, fajitas et pizzas
Un voyage au monde des saveurs...

Thématique du mois: la Californie

653-8390

2830, Chemin Sainte-Foy
Angle route de l'Église, Sainte-Foy

La Caravelle Cupidon vous propose...

Nos préliminaires
Bûche de saumon sur un lit d'huile vierge et capucine ou
Parfait mariage de foie à la finesse d'Alsace et ses confits

Nectar de homard en velouté

Nos grandes tentations
Cuisse de canard confit au parfum d'agrumes ou
Lapereau farci aux cépes sur un nuage de porto ou
Rosace de saumon au poivre ou
Fruvolité de veau à la richesse des sous-bois ou
Miloté de rennes et ses prunelles

Notre péché véniel et ses accompagnements
Dessert - Café, thé, infusion

À gagner: une nuit romantique à notre auberge

Réservation: 694-9022
68 1/2 rue Saint-Louis, Québec

32\$

Menu St-Valentin

Saumon mariné à l'érable
Fondant de foie de cailles au brandy

Ragoût de pétoncles, ail et romarin
Cassolette de ris de veau aux champignons

Potage du grand chaudron

Granité à la vodka et au citron vert

Pot au feu de poisson à la bourride
Rouelle de saumon au beurre d'olive
Suprême de faisane à l'hydromiel
Duo de lièvre et lapin, pruneaux et gingembre
Filet de bœuf en chevreuil

Dessert du maître pâtissier
Café ou Thé

Service valet gratuit 39\$

AUBERGE DU TRÉSOR
20, Sainte-Anne, Vieux-Québec
694-1876 ou 1 800 566-1876

St-Valentin **L' LIVE**

Menu 5 services 76,95\$ par couple

Incluant:
1 bouteille de vin
2 apéros
2 trous normand

Feuilleté de canard confit, sauce au fruit défendu ou
Crostini en duo sur son panaché du jardin

Potage au pitou
Sorbet au citron et son Allair de Russie

Filet de saumon frais grillé, sauce aux poires et amandes grillées ou
Grenadins de veau à la mie de pain, sauce de l'olive I

Bianc de volaille grillé sauce grand veneur et sa compagne de Mâconnais au beurre blanc citronné ou
Tournedos de bœuf Boston grillé et son couple de moutardes

Genoise au fudge chocolatée et ses amours
Café • Thé • Infusion

Réservez tôt
64, René-Lévesques Ouest • 521-5106
du jeudi 14 février au dimanche 17 février 2002

ST-VALENTIN

Fondant de foie blond et ses confits ou
Gastéropodes en portefeuille, crème de lilacée

Consommé de canard aux prosterotes

Agnoletti farcis au saumon fumé et son velouté de fenouil 19,95\$

Rouelle de saumon au rinaigre de framboise 23,95\$

Suprême de canard façon Serge Bruyère 28,95\$

Longe de wapiti, sauce grand veneur 29,95\$

Parfait glacé brésilien
Thé, café

la Table des Saveurs

Réservation 648-9888
935, rue Bourlamaque Québec



Une partie de l'équipe des huit pâtisseries du Château Frontenac: Manon Larochelle, Linn Proulx, Michel McCoubrey, Anne Paquet, Anna Szilba et Marie-France Racine.

Le Château Frontenac vous chante la pomme pour la Saint-Valentin

Il y a encore des gens de la région de Québec qui disent croire toujours que le Château Frontenac était à l'origine un vrai château. Peut-être est-ce là une façon détournée d'entretenir le mythe, de donner une dimension plus grande que nature à cet édifice somptueux qui est l'hôtel le plus photographié et le mieux connu au monde.

En fait, le Château, c'est le rêve. C'est le rêve qu'on fait d'une Belle au bois dormant ou d'un beau prince, celui ou celle avec qui vous songez fêter la Saint-Valentin.

Dans ce cadre enchanteur, le chef exécutif du Château croit que tout est possible. Jean Soulard a donc décidé de fêter ça en grand dans ses salles à

manger — le Champlain et le Café de la terrasse — et ça durera trois jours (jeudi, vendredi et samedi), pas moins. Le service aux chambres ne sera pas oublié non plus et les clients de l'hôtel auront la possibilité de goûter aux mêmes gâteries que ceux du Champlain s'il choisissent de prendre le repas dans leur chambre.

Rêve vaporeux océanique en roulade, Élixir aphrodisiaque, Nuit chaude et lascivité aux effluves voilées, Désir d'un veau d'or en carresse des sous-bois étoilés, Gouleyant et nuit magique glacés du fruit de la passion, Sensualité du cœur rougeoyant au parfum du

royaume de Siam, et ainsi de suite. Si ce menu ne vous met pas dans l'atmosphère, vous êtes peut-être aussi bien de rester à la maison, rien ne pourra vous émouvoir.

Pour ce qui est de la tendance qui est d'utiliser des composantes aphrodisiaques pour de telles occasions, Jean Soulard a un petit doute là-dessus et n'utilisera pas à outrance ces subterfuges, sans toutefois mettre au ban le gingembre, le chocolat, les huîtres, les abats, etc. « Je suis sûr que certains produits sont plus des excitants que d'autres, mais je crois qu'il n'y a pas que cela et qu'il est encore plus important de créer une atmosphère favorable en prenant un bon repas et en buvant un bon vin, un mousseux ou un champagne », dit-il. La musique et les fleurs sur la table viendront compléter

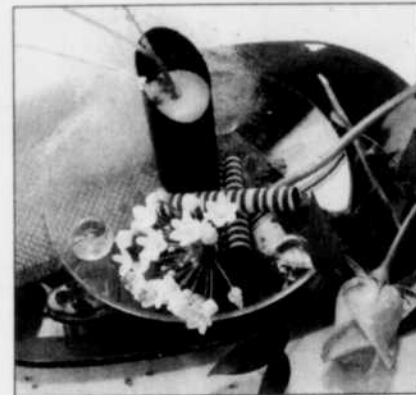
le décor. « De toute façon, les aphrodisiaques, même si on n'y croit pas vraiment, on peut faire semblant, ça n'enlève rien à personne! », ajoute le chef émérite.

À son avis, cette fête amène un achalandage plus important, certes, mais ce n'est pas la ruée que les restaurants connaissent à la fête des Mères, par exemple. Il n'en reste pas moins que c'est un moment agréable de l'année alors que tous sont bien motivés et que chacun arrive heureux et bien disposé au restaurant. Chacun veut faire une fête pour marquer son amour et quoi de mieux qu'un repas pour susciter la convivialité et le partage?



Richard Côté

RCote@lesoleil.com



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Des thèmes aussi incontournables que le cœur, le rouge de la passion et le chocolat, ont inspiré les 75 cuisiniers travaillant sous les ordres de Jean Soulard pour votre repas de la Saint-Valentin.

Il y a quand même des choses incontournables comme le cœur, le rouge de la passion et le chocolat, qui sont des thèmes que les 75 cuisiniers travaillant sous les ordres de Jean Soulard ne peuvent quand même pas escamoter et dont ils vous feront sûrement part à un moment donné de votre repas de la Saint-Valentin. Quoiqu'il en soit, c'est là la meilleure occasion de l'année pour parler de son amour pour qui pas le faire devant un excellent repas car, comme le disait Euripide: « L'amour est pour celui qui a mangé, pas pour celui qui a faim ».

Le Château Frontenac
Tél.: 691-2157
Tables d'hôte: au Champlain, autour de 65\$, au Café de la terrasse, environ 39\$
Stationnement au Château ou sous l'Hôtel de ville

LES CONSEILS DE JOSIANE

Nourrir, c'est aimer!

Au-delà de la nécessité de nourrir son corps et de lui fournir les éléments nutritifs essentiels, l'alimentation possède aussi une valeur affective et sociale qui parfois prend le dessus sur les réalités physiques. Quand Ève, « notre mère à tous », tendit la pomme à Adam dans le jardin d'Eden, ce n'était certainement pas uniquement dans le but de combler ses besoins en vitamine C!

QUAND MANGER CONSOLE

Lorsque nous sommes tristes, il nous arrive de manger afin de combler un « vide intérieur ». Ce petit creux dans l'âme, dont le siège doit être bien proche de l'estomac, se manifeste parfois par d'incessantes fringales. Le problème, c'est que bien souvent, la nourriture engouffrée ne réussit pas à combler le manque et ne fait que contribuer à augmenter les réserves corporelles en tissus gras... Parfois aussi, la tristesse est tellement grande que nous en perdons complètement l'appétit. Qui n'a pas vécu un revers amoureux ou connu une personne qui traverse une peine de



Josiane Cyr
nutritionniste
josianec@mediom.qc.ca

Collaboration spéciale

une peine de cœur, les traits émaciés, le désir de manger se faisant absent... En ces instants, la vie apparaît fade, ainsi que toute nourriture destinée à la soutenir.

LORSQU'ON NE MANGE PLUS

Le phénomène social de l'anorexie peut être analysé sous l'angle symbolique. La jeune personne qui refuse de manger exprime son individualité par ce choix extrême d'une volonté de contrôler son corps et sa vie. On peut y voir aussi un manque d'amour de soi, un refus de la vie, une volonté de disparaître. Le remède est fastidieux, la pente souvent longue à remonter. Bâter l'estime et l'acceptation de soi font partie de la thérapie, au-delà de l'intégration d'une alimentation normale...

MANGE VEUT DIRE JE T'AIME

Dans certaines cultures, donner à manger est fortement assimilé à un geste d'amour. Je pense notamment aux cultures latines et particulièrement celle de l'Italie, où les mères prennent plaisir à nourrir leurs proches, parfois au-delà de la satiété. Dans cette société, quand on dit « mange », cela revient à dire « tu comptes pour moi ». Nous retrouvons cette chimie dans nos familles québécoises, mais aussi dans le partage amoureux. Offrir un repas spécial à son ami(e) de cœur, c'est lui livrer un message de séduction et ouvrir la porte à l'intimité. Ce geste revêt une couleur particulière au début d'une relation...

Aliments aphrodisiaques, un mythe?

De tous temps et dans toutes les cultures, on a attribué à certains aliments des propriétés aphrodisiaques. Est-ce un mythe ou y aurait-il des fondements dans cette affirmation? Pensons au cas des huîtres, très riches en zinc. Or, le zinc joue un rôle essentiel dans la fonction reproductrice. Et que dire des fraises, si riches en antioxydants (substances qui protègent nos cellules du vieillissement) ou du chocolat, source de caféine et de théobromine (qui produirait un effet semblable à l'état amoureux...)? De toute façon, au-delà de l'effet « stimulant » des aliments, c'est le plaisir de partager un repas avec la personne aimée qui fait toute la différence. Heureuse Saint-Valentin!

Café des Artistes Succès
Venez découvrir la voix envoiement de 60-70
Martin Pelletier
Le duo amoureux de Bayonne et perles bleues
Fleur de crevettes aux carottes de légumes croquants
Salade tiède entrecôte de poulet au cari et lait de coco
L'entrecôte
Portage Cupidon
L'acte
Suprême de volaille aux fêches de Cupidon 19,95\$
Rose de saumon sur son lit de couscous à la mangue 21,95\$
Roulade de cochon aux arômes fraîches 23,95\$
Ris de veau braisé et petit cœur d'homme rosé 25,95\$
Millefeuille de bœuf au feu de la passion 26,95\$
L'apogée du plaisir
Surprise du pâtissier
Huile magique, infusion de l'oubli, thé des amants
333, Saint-Amable, Québec
522-4011

Pour la Saint-Valentin, mon p'tit je t'amène à La Gamelle.
Spécial table d'hôte pour les amoureux
3188, chemin Ste-Foy
3e arrondissement 659-1336

AUBERGE LOUIS-HÉBERT
St-Valentin
Jeudi 14 février
Escalope de saumon à l'unilatérale au beurre d'orange sanguine 8.95\$
Poêlée de ris de veau aux shiitaké et poivre de Szechuan 9.95\$
Crème de céleri rave
Filet de bar rayé rôti, beurre rouge à l'échalote et risotto d'orge perlé
Noisettes de filet de veau aux pleurotes, sauce au brie
Suprême de pintade rôti, galette de polenta et caramel d'épices chinoises
Noix de pétoncles et crevettes sautées au saké et gingembre
Tentation de Cupidon
Café-Thé 26.50\$
418 525 7812
668, Grande Allée Est, Québec
VALET DE STATIONNEMENT

Beaugarte
SAMEDI ET DIMANCHE SOIR
2 pour 1
Brochette de bœuf
Brochette de poulet
Brochette de crevettes
Escalope parmigiana
Escalope à la crème veau ou poulet
15.95\$
659-2442

5 jours pour 5\$
Petites annonces 844-4444
LE SOLEIL
Pour les articles de 100 et moins. Pour les temps limités, consulter le 21 ligne.

PaZZa
Cuisine italienne et française

LE RESTAURANT **BONAPARTE** vous propose son **SPÉCIAL 30^e anniversaire**
2 TABLES D'HÔTE pour 30\$ Jusqu'au 1er mai 2002
Les escargots de Bourgogne à l'ail
La mousse de foie de volaille et son confit
La petite salade César avec lardons et croûtons
La crème de légumes du marché
L'escalope de saumon de l'Atlantique aux blancs de poireaux sur son couscous
La poitrine de poulet grillée à la crème de basilic
La fondue chinoise de bœuf avec salade, pomme de terre au four et 3 sauces
Les fêches aux petits légumes sautés alla primavera
L'escalope de veau aux champignons de Paris et ses pâtes au pesto
Les gourmandises du pâtissier
Infusion - Thé - Café - Lait
680, Grande Allée Est
647-4747
LE BONAPARTE

Pour charmer l'œil, séduire les papilles et plaire à tous les amoureux de la bonne chère...
Menu de la Saint-Valentin
les 14, 15 et 16 février
29.95\$
1363, Maguire, Sillery
683-8111

Cupidon EST DE RETOUR SUR CYBERPRESSE
cyberpresse.ca Consultez notre section spéciale St-Valentin et participez au concours
CHAQUE MINUTE COMPTE www.cyberpresse.ca/st-valentin
En collaboration avec **LA PINSONNIÈRE**
www.lapinsonniere.com

CRITIQUE

LE SAINT AMOUR
Péché royal

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Un adage révolu prétend à tort que seule la femme conquiert son amoureux par l'estomac. Au Saint-Amour, éden gastronomique, la gent féminine s'attendrit elle aussi devant la beauté d'un foie gras à la compote de figues fraîches. À la table de Jean-Luc Boulay, Adam et Ève succombent ensemble au fruit défendu, et au lieu de s'en repentir, s'en délectent jouissivement.

Sous les auspices art déco de son jardin d'hiver évoquant une volière avec ses oiseaux peints en médaillons ornementaux, les convives se susurrent des mots doux, leurs désirs pris en main par un personnel courtisois sans être guindé. Doté d'un sixième sens, vifs et instinctifs, ces professionnels du service s'unissent pour que de l'apéro au digestif, l'expérience Saint-Amour en soit une intégrale, sensorielle et voluptueuse.

À la première lampée de crème maraîchère, nous soupçons déjà d'aise. Fumant, d'une onctuosité plus que parfaite, à lui seul ce potage de légumes vaut la réputation de ce lieu saint. Si nous en avons le pouvoir, le chef serait canonisé de son vivant tant il exprime une inspiration zestée de génie.

Cylindre étagé du saumon à la texture cousine de celle du gravlax, l'alternance de saumon mariné et de crabe des neiges en contrastes aux huiles parfumées a été salée à la fleur de sel de Guérande, ces cristaux purs et nobles. Entre le poisson et la chair effilochée et précieuse du crustacé, des suprêmes d'oranges sanguines et de pamplemousses, pelés à vif, apportent une note de fraîcheur astringente.

Que dire du carpaccio de thon aux cœurs de quenouilles et son guacamole en mille-feuilles de chips de taro? Que du bien. Question d'être en état de communion, Éric me prépare un toast du légume racine frit, déjà beurré de purée d'avocat citronnée qu'il pare d'une fine «feuille» de thon et d'un cœur de quenouille dont la saveur se compare à celle du cœur de palmier. Ébahis par la maestria de ce canapé nippon, l'amoureux et moi lévitons presque de bonheur.

Déjà heureux comme des coqs en pâte, nous cédon à un élan conjoint d'épicurisme quand notre hôte nous invite chaleureusement à parfaire nos viandes à venir d'une tranche de terrine de foie gras de canard du Québec.

Vifs et instinctifs, les professionnels du service s'unissent pour que l'expérience Saint-Amour soit une intégrale, sensorielle et voluptueuse

Vingt-cinq grammes de perfection qui, dans mon cas, m'amènent à faire une escapade dans le Périgord, puis mon suprême de pintade, entre chair et peau à la tartuffade, est arrosé d'un jus réduit perlé à l'huile de truffe blanche. Rarissime, récolté un à un, ce champignon souterrain est l'emblème, avec le foie gras, de cette région du sud-ouest de la France.

Sous la peau de la volaille désossée, une farce de champignons sauvages hachés menu (duxelle) s'accorde avec le jus concentré au parfum complexe de la truffe, à laquelle les jolis suprêmes prêtent des vertus aphrodisiaques. Trompe-l'œil exquis, une poire que l'on jurerait frite se révèle en fait une délicieuse purée de courge butternut.

La noix de ris de veau de l'ami, poêlée aux langoustines rôties à l'huile de paprika, s'avère un montage élégant qui cache sous les carcasses de langoustines à la chair déjà détachée, ce qui évite aux gourmets l'effort de la retirer, l'abat escalopé, saisi et fondant. Des épinards tombés et un jus au Sauternes raffinent ce brillant duo terre et mer.

Déjà émoussillés, nos sens s'embrasent grâce au crémeux manjarí au cacao pur et sa glace à la lavande et au gâteau 7^e ciel, une gâterie chocolatée à la compote d'abricots et d'amandes. Euphorisant...



LE SAINT AMOUR

- Adresse: 48, rue Sainte-Ursule, Québec
- Téléphone: 694-0667
- Type de cuisine: française
- Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 18h à 23h, les samedi et dimanche de 18h à 23h
- Table d'hôte du midi: de 12,50 \$ à 16,50 \$
- Table d'hôte du soir: de 37,75 \$ à 40,75 \$
- Vin: bouteille à compter de 29 \$
- Stationnement: service de valet
- Appréciation: ★★★★★

LE SOLEIL A DÉJÀ PARLÉ D'EUX

- LE BISTANGO, 1200, avenue Germain-des-Prés, Sainte-Foy
- Téléphone: 658-8780
- Type de cuisine: française et internationale
- Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 15h et de 17h30 à 23h, le samedi de 17h30 à 23h et le dimanche de 17h30 à 22h, petits déjeuners en semaine de 7h à 10h, le samedi de 8h à 11h et le dimanche de 8h à 14h
- Table d'hôte du midi: de 9,95 \$ à 12,95 \$
- Table d'hôte du soir: de 23,95 \$ à 28,95 \$
- Vin: bouteille à compter de 29,95 \$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★★★★★

LE KIMONO, 1034, avenue Cartier, Québec

- Téléphone: 648-8821
- Type de cuisine: japonaise
- Ouvert du lundi au mercredi de 11h30 à 14h30 et de 17h à 23h, les jeudi et vendredi de 11h30 à 14h30 et de 17h à 23h, le samedi de 17h à 23h30 et le dimanche de 17h à 23h
- Table d'hôte du midi: de 8,95 \$ à 14,95 \$
- Table d'hôte du soir: de 21 \$ à 33 \$
- Vin: bouteille à compter de 22 \$
- Stationnement: dans la rue
- Appréciation: ★★★★★

LE NUPUR, 850, avenue Myrand, Sainte-Foy

- Téléphone: 683-4770
- Type de cuisine: indienne
- Ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 14h45, les lundi et mardi de 17h à 22h, les mercredi et dimanche de 17h à 22h30 et les jeudi, vendredi et samedi de 17h à 23h
- Table d'hôte du midi: de 5,95 \$ à 10,95 \$
- Table d'hôte du soir: de 15,95 \$ à 19,95 \$ et menus pour deux
- Vin: bouteille à compter de 17,95 \$
- Stationnement: réservé
- Appréciation: ★★★

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

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

À VOTRE SANTÉ

Un verre pour deux cœurs...

Si l'habit ne fait pas le moine, le verre contribue souvent à rendre justice au vin qu'il contient! Jeudi, le choix du ou des verres sera un gage supplémentaire de la délicatesse de votre amour.

Et pourquoi pas un seul verre? Élégalement posé entre vous et elle (ou lui) et où se rejoindront vos mains et, bien entendu, vos lèvres. Boire au même verre, quand on aime! Assurément le moment fort d'une soirée que rien ne viendra troubler, si ce n'est le désir!

Si vous avez choisi de passer cette Saint-Valentin chez vous, c'est à vous qu'il incombera de jouer le sommelier... et de plus, le sommelier amoureux! Loin de moi la prétention de vous conseiller telle ou telle tactique amoureuse! Par contre, en ce qui concerne le choix et le service du vin, je vous rappelle quelques principes:

PEU... MAIS BON

Avant toute chose, dites-vous bien que même si la générosité est le moteur essentiel d'une passion, il ne faut jamais remplir les verres à ras bord! Cela fait désordre et ordinaire. Pour que votre douce moitié soit à cheval sur ce type de détails et voilà votre soirée qui démarre en toussotant.

Un quart, voire un tiers, du verre suffisent amplement. Le volume d'air restant permettra au vin de s'exprimer au mieux de ses possibilités.

TENUE DE SOIRÉE

Autre petit détail qui rehaussera votre prestation sommière, habillez votre bouteille.

Il existe aujourd'hui de très jolis tissus, taillé en une sorte de «robe de chambre», pour flacon. Avouez que l'allusion en vaut la peine.

De plus, placez la bouteille près de vous. Ne courez pas chaque fois vers la cuisine ou le buffet du salon pour réapprovisionner votre amour.

CRESCENDO... MA MODERATO

Pour ce qui de l'ordre des vins, si vous avez élaboré tout un repas, allant de l'entrée exotique (et peut-être érotique) à l'assiette de poissons et de viandes rouges ou blanches, jusqu'aux desserts sucrés ou choix de fromages, sachez qu'il est pratiquement toujours conseillé de commencer par les vins blancs, suivis des champagnes ou mousseux, éventuellement des rosés et enfin des rouges.

Vous guiderez toujours votre partenaire du frais au chambré (sic), en lui proposant en premier ce qu'il y a de plus léger; puis, petit à petit, de plus en plus corsé, de plus en plus fruité. La progression devra être délicate, du plus timide au plus fort, en ne perdant jamais de vue qu'aucun nectar ne doit venir surprendre le précédent de façon trop brusque, en l'écrasant de tout son poids.

LE CHOIX DES VERRES

À proscrire, les verres teintés, décorés, taillés. Ce serait un peu comme si, cette soirée-là, vous portiez des lunettes de soleil en forme de banane.

Le verre sera incolore, raisonnablement grand afin de contenir une idéale quantité de liquide. Vous veillerez aussi à ce qu'il soit légèrement plus étroit dans le haut afin de rendre au vin l'hommage qu'il mérite et, très important, parfaitement propre, dégraissé et dépoussiéré. N'oubliez jamais qu'un des plus grands ennemis du jus d'octobre reste le savon! Un verre mal rincé et bonjour les dégâts. Votre Pommard ou Yquem prend des allures de «palmolive vaisselle» et c'est foutu!

LE PLAISIR DES MOTS

Une soirée amoureuse peut être aussi consacrée à la lecture! Oh! Bien sûr, pas du *Financial Times*! Mais il existe toute une série de livres, recueils consacrés à l'amour... à table.

Laissons de côté ceux édités par les Japonais. Ces derniers nous expliquent, avec moult conseils et photos, comment se servir du corps de notre douce moitié comme table à sushi!

Braquons plutôt nos regards vers cette littérature érotique, héritière de Sade et Dumas. Elle connaît, par les temps qui courent, un regain de succès. Le plaisir de la chair et de la chère réunis. Tout un programme!

Je vous recommande particulièrement un petit ouvrage (un centaine de pages) dont devraient parfois s'inspirer nos amis restaurateurs lorsqu'ils tombent en panne... de recettes. Il est écrit par Elizabeth Herrgott qui, sous un titre prometteur, nous propose une série de combinaisons culinaires aux intitulés des plus évocateurs. *Recettes de maîtres Queux!* (parution 1993 aux Éditions Chambon; environ 25 \$).

On doit aussi à cette auteure un recueil de *Recettes coquines et libertines* (parution 1992, Éditions Jacqueline Chambon).

RAPPEL

Jusqu'au dimanche 17 février, nous pourrions bénéficier de rabais allant jusqu'à 25 %, et ce, sur plusieurs produits. Pointons, entre autres, le fruit d'un travail toujours bien fait quand il est signé Lurton. Les frères Lurton vinifient un peu partout dans le monde et particulièrement en Argentine. Le Bodega J&F Lurton Reserva, ramené de 13,10 \$ à 10 \$ tout rond, est excellent.



Jérôme-Henri Dejardin
jdejardin@look.ca
Collaboration spéciale



Signée Moët & Chandon, cette singulière flûte à champagne pour deux ravira les amoureux de la Saint-Valentin.

COUP DE CŒUR EN COFFRETS

Je vous parlais de verres en début de chronique. La Société des alcools en propose un original. Un tête à tête assuré où les froilements de doigts sont garantis. Il est signé Moët & Chandon et se présente sous la forme de deux flûtes à champagne ancrées sur un même pied. Le tout dans un coffret complété par une bouteille Brut Moët & Chandon. (SAQ Sélection 954 834, 109,25 \$).

Le porto réunit merveilleusement bien l'homme et la femme. Il séduit souvent cette dernière par sa langueur, son charme un peu désuet et ravit les messieurs, amateurs de cigares ou non, par sa capacité à initier ou conclure brillamment un repas. Alors pourquoi ne pas se faire un cadeau commun, fédérateur de deux tempéraments distincts mais complémentaires?

Un magnifique coffret de bois contenant trois Tawny de la remarquable Quinta do Castelhinho. Des Tawny de 10, 20 et 30 ans. Le temps d'une belle histoire d'amour. (SAQ signature 908 830, 168 \$).

Un malbec Mendoza qui tient la route. (SAQ régulier 426 965, 750 ml, 12 % alc/vol).

Menu de la Saint-Valentin
A compter de 17h

Baluchon d'escargots à l'ail confit sur coulis de poivrons rouges et verts
Fondant de brie du marché et sa chutney de mangues piquantes
Effilochée de magret de canard fumé et avocats sur lit de salade composée et vinaigrette à l'éradie

Potage

Suprême de volaille rôti en robe de moutarde de Meaux, sauce aux fines herbes
Filet de saumon farci aux épinards au beurre blanc, citronnelle et ciboulette fraîche
Mignon de bœuf en croûte au bleu et sa tombée de pleurotes au porto
Escalopes de veau au gratin d'aubergines et linguine au pistou

Dessert
Thé - Café

44,44 \$ / 2 personnes

Le Palmier
529-5533

CARAMBA! Un peu de chaleur mexicaine dans vos sorties carnavalesques!
BISTRO MEXICAIN

Spécial Carnaval Enchiladas verdes OU Fajitas au poulet avec un verre de sangria

10,95 \$

Fermé lundi soir

1155, DE LA CHEVROTIÈRE (À L'ANGLE DE LA GRANDE ALLÉE)
(418) 523-9191

Mistral gagnant
cuisine provençale

Pour la St-Valentin, offrez-vous le soleil et la saveur de la Provence

Vos hôtes:
José Herrero et Bernard Cazes
160, rue Saint-Paul, Québec
Réservations: 692-4260

LE PRÉBEN, POUR RESTER EN AMOUR!

JEUDI 14 FÉVRIER

Fondue parmesan et ses cœurs de palmier en vinaigrette
Ceviche de petoncles et saumon à la limette et aux amandes
Feuilleté des sous-bois au parfum de pernod
Salade fine et sa truite fumée à la crème de capres
Potage du jour

Suprême de poulet aux bleuets et langoustines 25,95 \$
Médaillon de saumon et sa noix de St-Jacques 26,95 \$
Filet mignon et crevette géante grillée 27,95 \$
Brochette de filet mignon et pinces de homard 27,95 \$
Côte de bœuf au jus 8 oz et gratin de crabe 28,95 \$

Choix de desserts, thé, café, lait

LE PRÉBEN
STEAK - FRUITS DE MER - AMBIANCE

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

Le rendez-vous des amoureux de la mer

Menu Saint-Valentin et petites surprises

115, quai Saint-André
Vieux-Port de Québec • 692-1010
www.poissondavrill.net

Crème d'asperges et sa brochette de ris de veau croustillant
Méli-méli d'artichauts et thon sushi et sa tulle au parmesan
Caille en croûte de pomme de terre

*Foie gras au torchon avec brioche et gelée de sauternes

Velouté de brocoli en cappuccino ou Salade panachée

Suprême de faisán à l'estragon et parmentier de champignons
Bar rayé en tournedos rôti et fin ravioli aux herbes
Côtes d'agneau grillées et fazzoletti au chèvre
Tian de rouget et crevette aux épinards et tomate acidulée.

Tartelette aux agrumes et chips d'orange
Café

37,50 \$ *Extra 5 \$ foie gras

L'ÉCHAUDÉ
RESTAURANT
Reservation 692-1299

Un toast à l'amour

■ Ewa Szacon, d'origine polonaise, travaille à l'Astral du Concorde et elle a créé, pour tous les amoureux de la Saint-Valentin, quatre cocktails coquins: *Mon Amour* à base de champagne et de cognac; *Carrément amoureux* à base de rhum; *Cœurs* à base de gin et *Passionnement* à base de vodka.

Mon Amour

□ Dans un verre à champagne, déposez 1/10 de liqueur de framboise, 3/10 de Pineau, 2/10 de cognac et 4/10 de champagne. Décorez avec une mûre, une fraise, une framboise et une fraise des bois en brochette.

Carrément amoureux

□ Dans un shaker, déposez 3/10 de rhum blanc, 1/10 de liqueur de banane, 3/10 d'abricot, 1/10 de nectar de banane et 1/10 de jus d'ananas. Frappez et versez dans un verre. Décoration: un carré d'ananas et une feuille de menthe.

Cœurs

□ Dans un shaker, déposez 4/10 de gin, 1/10 de jus de citron, 5/10 de nectar de pêche. Frappez et versez dans un long verre. Décorez avec une tranche de citron vert, un quartier de pêche et une feuille de menthe.

Passionnement

□ Dans un shaker, mélangez 2/10 de jus de pamplemousse, 4/10 de vodka, 2/10 de Cointreau, 2/10 de fruits de la passion. Terminez avec un trait de sirop de fraise. Frappez et versez dans un verre tulipe. Décoration: orange, menthe, groseille. P.Ch.

Source: Cocktails Long Drinks, Éditions Proxima



Ewa Szacon, de l'Astral, termine la préparation du cocktail appelé « Passionnement » pendant que, devant elle, on retrouve, dans l'ordre, « Carrément amoureux », « Cœurs » et « Mon Amour ».

Cocktails coquins pour la Saint-Valentin

PIERRE CHAMPAGNE
PChampagne@lesoleil.com

■ Amuse-gueules et cocktails coquins, quoi de mieux pour la journée du 14 février? De la surprise du petit-déjeuner en passant par le lunch du midi jusqu'au grand souper d'amoureux, de l'apéro au dernier digestif du soir, voici des suggestions pour la Saint-Valentin.

Plusieurs cocktails sont reconnus pour leurs vertus aphrodisiaques et les désirs libidineux qu'ils peuvent engendrer. C'est très souvent autour d'un bon cocktail, en grignotant un amuse-gueule, que les langues se délient, les regards se croisent, les verres se cognent, les mains se touchent et les propositions des uns sont secondées par les autres. Quelques publications récentes offrent une diversité de cocktails qu'il est intéressant de soumettre à l'occasion de la Saint-Valentin.

DES NOMS LUBRIQUES

Plusieurs de ces cocktails libidineux le sont surtout par les noms coquins dont ils ont été baptisés, comme *Between the Sheets* (Entre les draps), un classique composé de 2 oz de brandy, 2 oz de rhum blanc, 1 oz de « triple sex » et 1,5 oz de jus de citron, ou *Rêve de veuve*, qui demande de mélanger un œuf dans une liqueur bénédictine avant de vider le tout dans une coupe à cocktail et de le recouvrir d'une crème fouettée.

Il y a aussi l'*Aphrodisiaque* (porto, curaçao et sucre), qu'il faut servir chaud mais pas flambé; l'*Amour* (vermouth rouge, cherry et poivre), qu'il faut servir froid, sur glace, et quelques autres encore comme *Le Baiser de l'ange*, le *Sex-appeal cocktail*, le *Kiss in the Dark*, le *Kiss Me Again* ou le *Coup de foudre* (1/5 de chartreuse jaune, 1/5 de gin, 3/5 de curaçao).

Il y en a d'autres comme *Volupté*, *The Man I Love*, *Touch Me* (ou encore *Touch Me Not*), *Sentimental Révélation*, *Rêve d'une nuit d'été*, etc. Vous trouverez même un *Zizi cocktail* quelque part mais puisqu'il s'agit d'une recette américaine, le zizi en question doit s'écrire avec une lettre majuscule puisqu'il s'agit du surnom d'une prénommée Elizabeth.

LE ROI CHAMPAGNE

Des cocktails peuvent être aphrodisiaques à cause des boissons utilisées, dont certaines ont meilleure renommée que d'autres en la matière. À ce chapitre, le champagne a mérité ses lettres de noblesse pour être la boisson aphrodisiaque par excellence. D'abord parce qu'il est cher mais surtout parce qu'il faut le mériter pour avoir le droit d'y goûter. Alors, tous les cocktails à base de champagne ont bonne réputation en la matière.

Attention, ne pas confondre avec *La Grande Champagne* et *La Petite Champagne*, dont le jus des raisins se retrouve uniquement dans la fabrication des cognacs de grande qualité. Ce sont là des régions très différentes, l'une au nord-est de la France et les deux autres au sud-ouest, qui n'ont aucune parenté l'une et l'autre si ce n'est que, dans les deux cas, le produit de

leur fermentation ou de leur distillation peut vous coûter la peau des fesses.

Outre le champagne-jus d'orange, le plus connu mais sans doute le moins aphrodisiaque, trois autres cocktails préparés avec du champagne sont particulièrement renommés: le *Champagne cocktail*, le *Champagne sour* et celui que l'on appelle tout simplement *Champagne*. Le *Champagne cocktail* se prépare très facilement avec 2 gouttes d'angostura, 2 gouttes

Plusieurs cocktails sont reconnus pour leurs vertus aphrodisiaques

de cognac et une cerise imbibée de marasquin que vous mélangez dans une flûte à champagne bien pleine. Le *Champagne sour* est du même bois: 2 gouttes de jus de citron, 3 gouttes de curaçao et 1/2 c. à sucre dans une coupe de champagne bien frais. Reste ce cocktail qui s'appelle tout simplement *Champagne* et qui, lui, a bien plus de vertus que les précédents: 2/4 de champagne, 1/4 de vodka, 1/4 de cognac, un trait de Grand Marnier. Bien secouer dans un shaker avec de la glace. Servir avec une tranche d'orange, un raisin et une cerise au marasquin.

POUR SA BIEN-AIMÉE

Enfin, une troisième catégorie de cocktails sont renommés comme aphrodisiaques parce qu'ils portent le nom d'un garçon ou d'une fille qui vous plaît bien, surtout d'une fille. *Rita Mixture*, *Deborah*, *Diana*, *Jacqueline*, *Madame*, *Nadia*, *Duchesse*, *Princesse* ou *Queen's Cocktail*, *Stéphanie*, *Sylvie* ou *Sylvia*, *Tarzan* ou la famille des Collins: *Tom Collins*, *John Collins*, *Pierre Collins* et *Pedro Collins*.

Les Collins ne sont que des limonades un peu corsées. Très rafraîchissantes, l'été, autour de la piscine. Plus rafraîchissantes qu'aphrodisiaques pour tout dire. Le *Tom Collins* est à base de gin, le *Pedro Collins* se prépare avec du rhum, le *Pierre Collins* avec du brandy et le *John Collins* avec du bourbon.

Mais à partir du nom de votre bien-aimée(e), vous pouvez toujours préparer quelque chose de très inspirant à base de champagne, de cherry brandy et de « triple-sex », très érotique celui-là. Garnissez avec une fraise et une cerise. Encore plus suggestif. Mais souvenez-vous surtout que là comme ailleurs, la modération a son importance. Trop de cocktails, aussi érotiques soient-ils, ce n'est pas très bon pour la libido.

Sources: *Cocktails chez Marabout*, *Cocktails, Long Drinks chez Proxima* et *Réussir vos cocktails chez Chantecler*.

LM 1080-20
RESTAURANT-BAR

Pâtes, Salades & Grillades

De retour
2 pour 1 Steak, frites et salade **12,95\$**
Aussi Déjeuners
7h en semaine
9h samedi et dimanche

Promotion
Service de traiteur
647-0000 296, St-Joseph Est

Osso Buco
Grillades & Fruits de Mer

Vandres d'Alberta | Bison de bon grade de 2 à 5 lb.

À tous les amoureux de la vie...

Venez vous laisser séduire par l'ambiance intime et chaleureuse de l'Osso Buco, ainsi que par sa cuisine qui vous mettra le cœur en fête.

Du 12 au 23 février
Menu Saint-Valentin à l'honneur

29, rue Saint-Stanislas, Vieux-Québec
Réservation: 694-2267
Service de valet gratuit

HIPPODROME DE QUÉBEC
tout l'monde y gagne!
• CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO

Buffet gastronomique

Fumante de nos souprières

Bar à salades:
Pattes de crabes (king crabe)
Saumon fumé
Plateau de crevettes décortiquées
Fèves germées et pois mange-tout
Champignons et olives
Haricots verts et jaunes
Saucisses fumées et concombres
Courgettes et crevettes
Soleil en salades
Crudités et trempettes
Marinades assorties

Plats chauds:
Côte de bœuf et carré de porc
Bœuf au poivrons et aux ananas
Volaille farcie aux palourdes
Sauté de porc et prunes
Cari d'agneau
Chaudrée de saumon frais et saumon fumé
Poulet aux noix de cajou et au céleri
Crevettes au gingembre
Médallions de bœuf en sauce arugula et poivrons grillés

Plateau de fromages fins du Québec:
Mi-carême, Calendos, Pied-de-Vent, Saint-Paulin, Sieur Corbeau, Capriny, Sir-Laurier, Bleue Bénédicte, Migneron

Gourmandises maison

19,95\$ (Taxes et service en sus)

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

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

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

Disponible les jeudis et dimanches exclusivement

Brunch tous les dimanches dès 9h30 10,95\$

Diner du midi 12 choix de menus à partir de 8,50\$

Table d'hôte de la St-Valentin

Salade aux épinards et noix de Grenoble
Assiette de panaché et son poulet fumé
Parfait de foie de volaille au vieux brandy
Fondue aux fruits de mer
Rotolo de crevettes, sauce homardière ou
Potage du moment

Les pâtés du chef en duo 18,95\$
Paupiettes de saumon grillé à la provençale 19,95\$
Escalope de veau à la sésame
et fettuccine marinara 21,95\$
Sole de Douvres à la façon napolitaine 22,95\$
Entrecôte grillée à la bière et ses rondelles 23,95\$
Mignon de bœuf Wellington, sauce dijonnaise 24,95\$
La côte de bœuf et son jus 25,95\$
Le délice de mer Lorenzo 25,95\$
Châteaubriand bouquetière pour 2 personnes 49,95\$

Les gourmandises du pâtissier
Thé, café, infusion

LORENZO
Restaurant

1217, route de l'église, Sainte-Foy 659-2951
Visite stationnement sur place, gratuit
Salons privés disponibles, 8 à 80 personnes

Carnaval de Québec
M. Christie

L'EXPÉRIENCE D'HIVER
du 1^{er} au 17 février 2002

La Grande Bouffe du Carnaval

Le mercredi 13 février 2002 au Manège militaire de 17 h à 19 h
Venez déguster dans une ambiance carnavalesque des bouchées Signature offertes gracieusement par des restaurateurs partenaires de la région de Québec. Entrée gratuite avec le port de l'Effigie du Carnaval.

Activité réservée aux 18 ans et plus.

Collaboration: JACKSON-TRIGGS, MONTELLIER, SIEFMAN BREWERY, Allard inc., Coke

LE SOLEIL

DIVERTISSEMENTS

BAPTISTE



LES NINOU



BEN



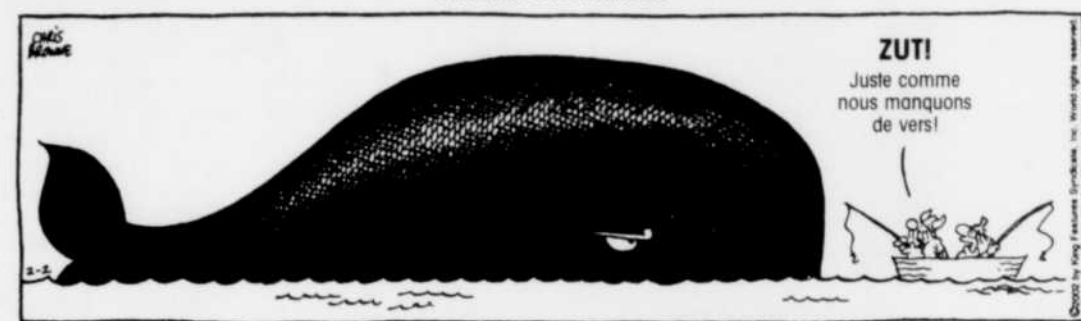
PEANUTS



LES GRIZZLIS



HAGAR L'HORRIBLE



DILBERT



POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE



GARFIELD



LES JUNGLES



BLONDINETTE



MOTS CROISÉS

NO 301

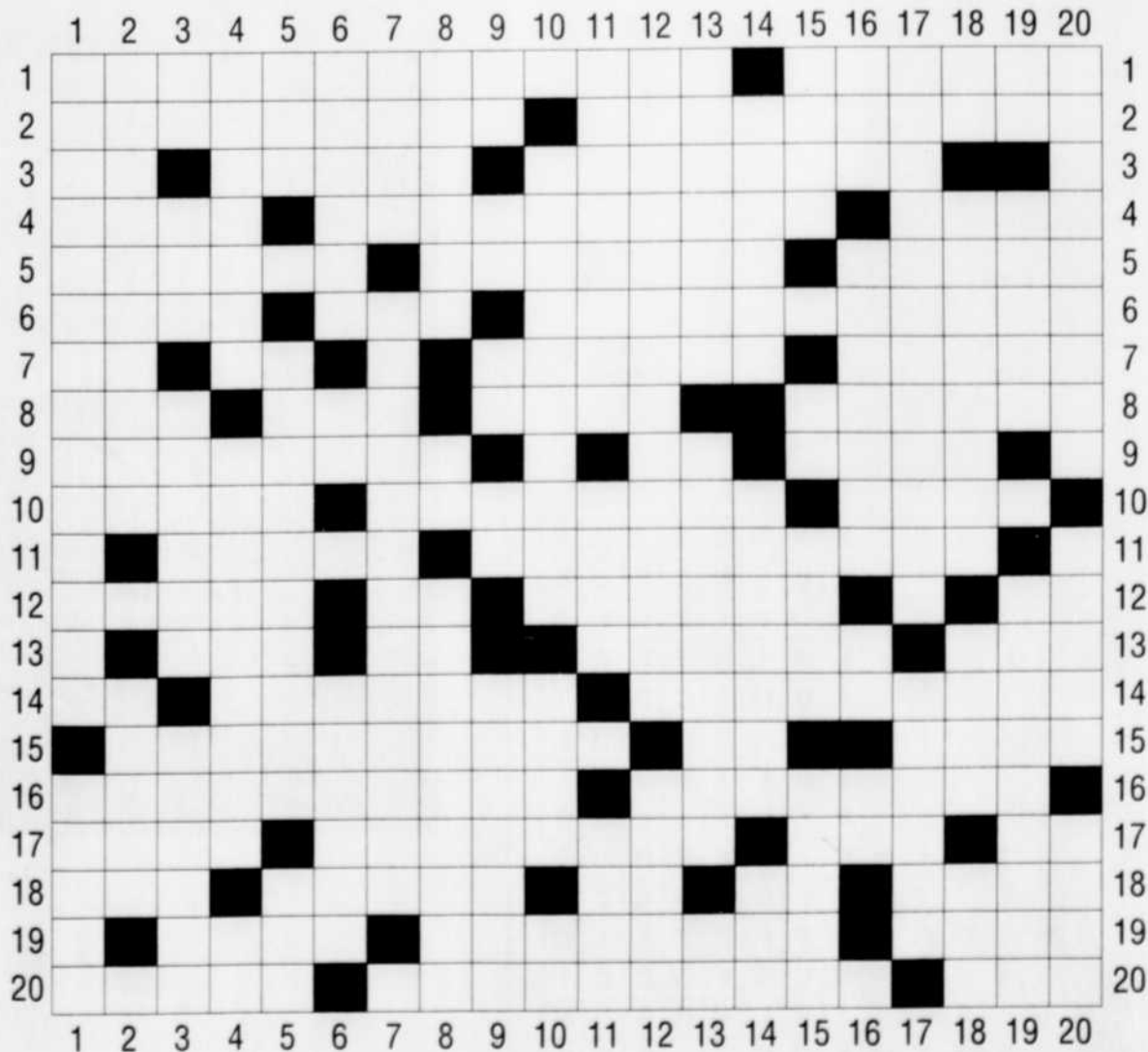
Denyse Bélie

HORIZONTALEMENT

- Document contenant le portrait des membres d'une assemblée - Recouvert d'acier
- Alcaloïde vasodilatateur - Intéresser vivement
- Abbrév. rel. - Tissu de laine cardée - Militaires
- Une idée favorite - Action de réunir des fils - Institut français d'opinion publique
- Arrêt de la sécrétion urinaire - Fera connaître d'un large public - Paresseux
- Poème - Comm. de Belgique- Parfumé de toutes sortes de fruits (m. comp.)
- Cons. jumelles - Samarium - Agar-agar - Empereur romain
- Trois - Trou dans un mur - Interj. imitant les sons d'un bébé - Mortelle
- Admiration pour tout ce qui est en vogue- Poss. - Dans un jeu, ils sont quatre
- Poètes grecs - Étouffe - Prescriptions
- Propriétaire écossais - Personne exaltée
- Hameaux - C'est-à-dire - Attire à soi - Un peu plus que trois
- Thymus du veau - Cons. jum. - Loyal - Période
- Le Christ - Pers. employée à des travaux d'utilité collective - Hommes bornés
- Actions de purifier - Deux lettres de Tintin- Liquide circulant dans les végétaux
- Qualifie un sacré désordre - D'une beauté irréaliste
- Mouvement d'une foule - Sabre court - Son siège est à New-York - Niobium
- Riv. d'Alsace - Se dit d'une messe dite deux fois dans la journée - Du verbe avoir- Lumen - Aven
- Paradis - Brisée de fatigue - Cargaison
- Développement - Ancien instrument de musique - Direction

VERTICALEMENT

- Procédé de stérilisation par une série de chauffages et de refroidissements successifs - Petit vent frais
- Base azotée - Cap. de la Corée du Sud
- Interj. - Chose promise, chose ...- Chanter comme les Tyroliens - Plantes cryptogames
- Cachots - Félicité - Note
- Voiture dispendieuse - Corruption de qqch sous l'effet de champignons - Berceau
- Peuples originaires du Caucase - Post-scriptum - Dépôt calcaire qui se forme dans les bouilloires
- Rejetée - Dessin d'accomplir une action
- Ondoya - Lien - Mesquines
- Pron. pers. - Sodium - Gallium - Note - Sera dans l'incertitude
- Arrière-pays - Prince troyen - Art. étranger
- Petit livre - Tendon - Breuvage
- Vin de Bourgogne (mot comp.) - Fruit du hêtre
- Terres essartées - Refroidissements avec sensation de froid - Tour
- Javelot - Anaconda - Monnaies roumaines
- Terrain - Lawrenceum - Drame populaire caractérisé par des péripéties imprévues- Il aimait Juliette
- Péninsule des U.S.A. - Renflé en forme d'outre - Diminutif - À la mode
- Manières subtiles de faire accepter sa pensée - Petite embarcation
- Adverbe - Genre littéraire au Moyen Âge- Ne s'envole pas - Volonté
- Note - Engin - Inculpées
- Enzymes du suc intestinal - Signe musical - Animal



NOUVELLES PARUTIONS

Le chocolat

■ Encore un livre sur le chocolat? Oui, mais celui-ci est magnifique. C'est toute l'histoire du cacao à partir du jour où Christophe Colomb aborda l'île de Guanaja, le 30 juillet 1502. Imaginez l'argent que sa famille aurait si, à cette époque, il s'était conservé les droits pour la fève de cacao. Les illustrations sont tellement belles qu'à elles seules elles pourraient enrichir un musée. Vers la fin, un florilège des meilleures recettes vient agrémenter la lecture: trufes au chocolat, mousse au chocolat, brownies, tarte fine au chocolat, gâteau au chocolat, sauce au chocolat, crème au chocolat. Encore plus loin, les bonnes adresses des maîtres chocolatiers de France, de Belgique, de Suisse, de Grande Bretagne, d'Italie et d'Autriche. À 54 \$, c'est un cadeau du ciel. Chez Flammarion. Suggestion à Flammarion: des adresses de New York, de Boston, de Montréal et de Miami auraient été appréciées. P.Ch.



Le Grand Livre de la cuisine...

■ Québec-Livres et les éditions des Petits Champs édite un superbe livre de recettes de plus de 300 pages intitulé *Le Grand Livre de la cuisine* qui impressionne autant par ses magnifiques illustrations que par l'abaisse de son prix de vente: 19,95\$. Plusieurs belles recettes évidemment, 270 au total, mais, en prime, les fonds de cuisson, les sauces, les entremets, les pâtes, les produits de base, le matériel culinaire, le vocabulaire culinaire. Un ouvrage complet qui propose de délicieuses idées, simples ou raffinées. Un magnifique cadeau à faible prix. Mais il s'agit d'une collection et d'autres ouvrages pourront s'ajouter à votre bibliothèque culinaire dans les mois qui viennent... au même prix ou presque. P.Ch.

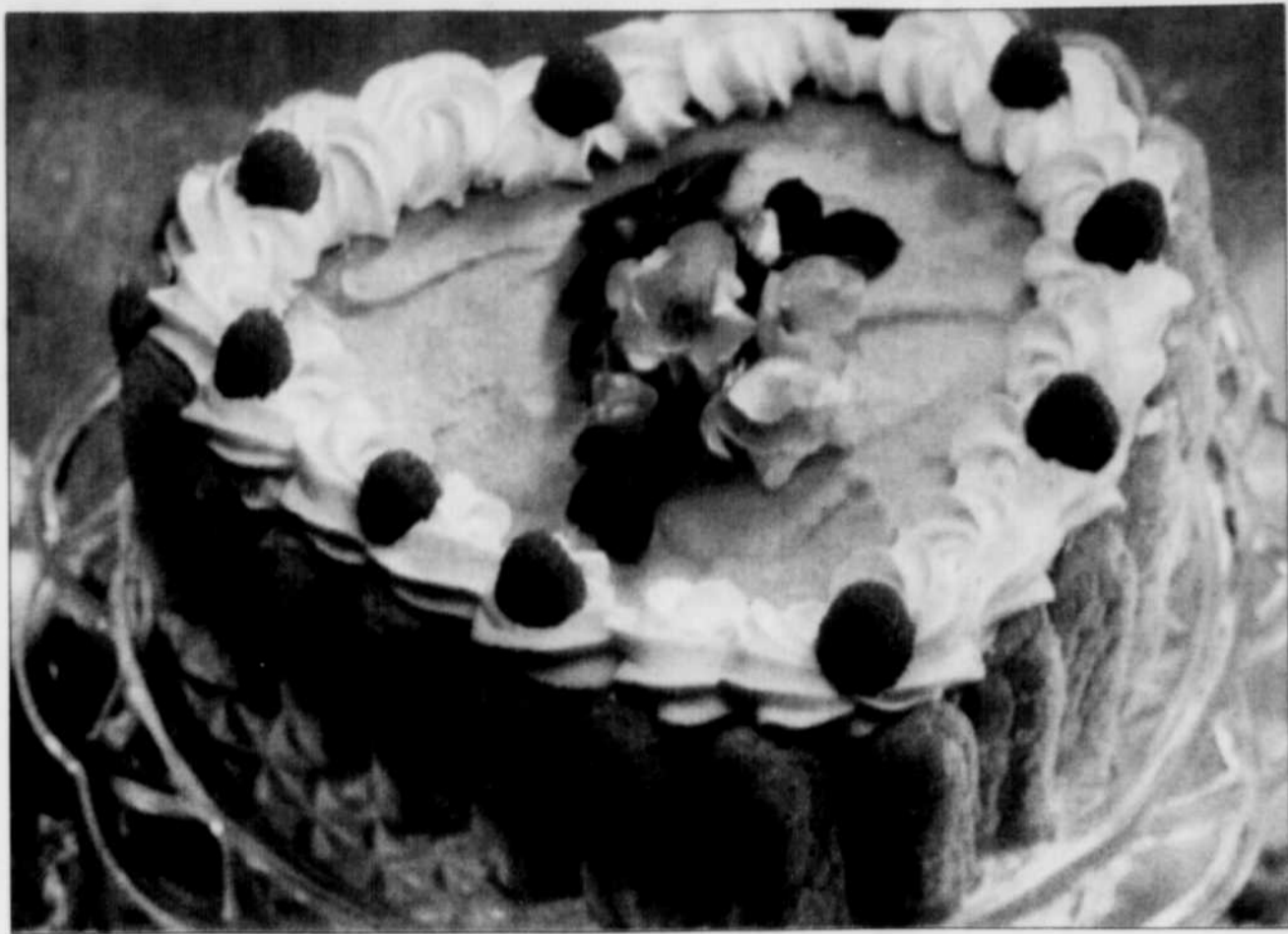


... et des desserts

■ *Le Grand Livre des desserts*, c'est le petit frère de l'autre. Un peu moins de 200 pages, mais il est encore moins cher que son grand frère: 16,95\$. Vous salivez seulement en le feuilletant tant les images sont belles. Au menu: desserts d'Europe et d'ailleurs, desserts légers à base de fruits, desserts glacés, petits biscuits et mignardises, entremets et pâtisseries sans compter les préparations de base comme la crème anglaise, la crème au beurre, la crème chantilly, la pâte brisée, la pâte feuilletée, la pâte sablée, etc. P.Ch.



RECETTE DE LA SEMAINE



Un gâteau glacé qui réchauffe le cœur

Gâteau crème glacée à la framboise avec coulis d'Amaretto à la framboise

Donne 10 portions
Préparation: 45 minutes à 1 heure
Congeler de 6 heures à une semaine à l'avance et laisser décongeler de 30 à 45 minutes avant de servir

□ 1/2 c. à thé (2 ml) d'essence d'amande

PRÉPARATION

— Préparer le moule à gâteau en y vaporisant de l'enduit antiadhésif et en recouvrant d'une pellicule de plastique. Laisser la pellicule de plastique dépasser sur les côtés du moule.
— Faire décongeler les framboises. Retirer la crème glacée du congélateur pour la laisser ramollir.
— Couper les doigts de dame à égalité avec le dessus du moule à gâteau recouvert de plastique. Placer les doigts sur le pourtour du moule à gâteau avec l'extrémité arrondie sur le dessus. Placer d'autres doigts de dame au fond du moule en les pressant pour qu'ils couvrent complètement la surface et en couper au besoin de façon à remplir les petits interstices. Puis, verser l'Amaretto sur tous les doigts de dame si désiré (omettre cette étape pour la version sans alcool).
— Réduire les framboises en purée avec le sucre dans un mélangeur. Passer dans un fin tamis et verser dans un grand bol. Ajouter la crème glacée ramollie à la purée de framboise et bien mélanger le tout. Verser le mélange de crème glacée dans le moule garni de doigts de dame. Congeler le gâteau re-

couvert de la pellicule de plastique jusqu'à ce qu'il soit bien dur, de six heures à une semaine.
— Pour servir, retirer le gâteau du congélateur et le laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant au moins 30 minutes et jusqu'à 45 minutes avant de servir. Retirer le gâteau du moule et jeter la pellicule de plastique.
— Fouetter la crème 35% avec le sucre et l'essence d'amande jusqu'à ce que des pointes se forment. Décorer le gâteau de crème fouettée à l'aide d'une douille. Garnir de framboises fraîches ou congelées. On peut également placer des fleurs fraîches non vaporisées au centre du gâteau.
— Servir le gâteau avec le coulis et mettre le reste du coulis dans un saucier.

Coulis aux framboises

Donne 1 1/2 l. (375 ml)

PRÉPARATION

— Réduire les framboises en purée avec le sucre et l'Amaretto (ou l'essence d'amande) dans un mélangeur et passer dans un fin tamis. La sauce peut être faite à l'avance et placée au réfrigérateur dans un contenant hermétiquement fermé.

Gâteau

INGRÉDIENTS

- 6 t. (1,5 l) de framboises congelées
- 8 t. (2 l) de crème glacée à la vanille
- env. 2 dz de doigts de dame style italien
- 1/4 t. (60 ml) d'Amaretto (facultatif)
- 2/3 t. (160 ml) de sucre

Coulis

INGRÉDIENTS

- 4 t. (1 l) de framboises congelées
- 2 c. à table (30 ml) d'Amaretto (remplacer par 2 ml d'essence d'amande si vous préférez un coulis non alcoolisé)
- 3/4 t. (180 ml) de sucre

Garniture

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de crème 35% à fouetter
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre

■ (AP) — Si vous avez l'intention de concocter un dessert pour la Saint-Valentin, pensez rouge. Puis, réfléchissez encore un instant. Sachez qu'un dessert congelé est assez sucré pour faire fondre un cœur — ou plusieurs, si le chef est généreux et sociable.

Un gâteau crème glacée à la framboise avec coulis aux framboises à l'Amaretto combine toutes ces vertus séductrices. Au-delà de ses qualités esthétiques et romantiques, ce dessert est vraiment du gâteau.

Il se prépare en un tournemain et vous pouvez le faire jusqu'à un mois à l'avance, en le gardant congelé jusqu'au moment de le servir.

Les framboises surgelées sont disponibles à longueur d'année chez votre épicer. Il suffit de les mélanger à de la crème glacée pour concocter cette petite douceur à votre Valentine.

Un moule à gâteau de 23 cm (neuf pouces) en forme de cœur est idéal pour ce genre d'événement mais, si vous n'en avez pas, vous pouvez aussi prendre un moule rond de même format.

lesoleil.com
se joint au réseau
cyberpresse.ca

L'ardoise
resto bistro
Menu St-Valentin

- Sangria
- Prosciutto et ses fruits frais
- Douce mousseline de foie de volaille au porto
- Salade d'amour
- Bruschettas aux tomates et au basilic frais
- Poêlé de langoustines sur son nid de vermicelle de riz
- Velouté de céleri rave
- La bisque de homard (supp. de 3,95\$)
- Mignon de bœuf et ses shiitake frais
- Cuisses de grenouilles amoureuses
- Filet de sole au vermouth de Valentine
- Tournedos de caribou au vinaigre de bleuets
- Magret de canard flambé au Grand Marnier
- Assiette de fromages fins (supp. 6,50\$ / 2 pers.)
- Cœur chocolaté et ses coulis d'amour
- Café / thé / infusion

39,95\$ par pers. (hors de service en tout)

71, rue Saint-Paul, Québec (418) 694-0213

BUÏSTRO
RESTAURANT • BAR

Table d'hôte Saint-Valentin
(14 au 17 février 2002)

Entrées :
Cœurs en duo
ou
Jeunes pousses de mesclun en escorte
ou
Escargots à la provençale

Potage du moment

Plats principaux :

- Mariage de pâtes 15,99\$
- Escalope de poulet flambé au drambuie 17,99\$
- Filet de saumon miel et poivre vert 18,99\$
- Mignon de bœuf et sa bouquetière 20,99\$
- Déllice de la mer 24,99\$
- Fondue chinoise (2 pers.) 31,99\$

Dessert café ou thé

- Forfait vin (2 pers.) 49,99\$
- Forfait vin (2 pers.) 59,99\$

(Forfait vin inclut un litre de vin maison)

Musicien sur place les 14 et 16 février
2 services le 14 février 2002
1er à 18h 2e à 20h

3440, chemin des Quatre-Bourgeois,
Carrefour de la Pérade, Sainte-Foy
Réservez tôt! 659-1322

Tête-à-tête

Petit souper intime en vue?
Essayez avec une vue imprenable sur la Place d'Youville. Vous découvrirez un charmant Steak House où le bœuf de catégorie AAA supérieur se cuit comme il se doit — sur charbon de bois. Et les fruits de mer sont tout aussi à l'honneur. De quoi en perdre la tête.
Table d'hôte en soirée à partir de 19,95\$.
Période de stationnement intérieur gratuite.

Réervations: 380-BOEUF

LE BEFFROI STEAK HOUSE

RESTAURANT TANGVILLE
OÙ L'ON RETROUVE
FRAÎCHEUR ET QUALITÉ

Buffet du midi du lundi au samedi de 11h à 14h 8²⁵	Buffet du soir du lundi au jeudi de 17h à 21h30 11⁹⁵	Buffet du soir vendredi, samedi et dimanche de 17h à 21h30 16⁷⁵	Buffet déjeuners dimanche de 9h à 11h 6⁹⁵	Buffet brunch le dimanche de 11h à 14h 11⁵⁰
--	--	---	---	---

Bonne St-Valentin
Réservez dès maintenant
votre soirée de la Saint-Valentin
1225, Duplessis (en face du Odéon et Star Cité) Réervations: 877-0615

Service de livraison GRATUIT (territoire limité)
du dimanche au mercredi
de 16h30 à 21h
du jeudi au samedi
de 16h30 à 22h