

Sel & Poivre

Le magazine des plaisirs de bien manger...

No 5 Novembre 1981 \$2

Les pâtes à toutes les sauces

La chaude saveur des potages

Des repas minute au coin du feu

Les délices subtils d'un repas chinois

Ces robots qui font tout



Comptoir de Cuisine

DÉCOUVREZ VOTRE CUISINE

Le Comptoir de Cuisine vous offre une multitude de produits, appareils et accessoires de cuisine qui vous surprendront par leur simplicité et leur efficacité. Voyez les fours à micro-ondes Sharp, les équipements de cuisine WEAR-EVER, les nouveaux modèles Pyrex et la série Set de Guzzini.

CUISINART

Le robot culinaire. L'appareil miracle de la cuisine moderne, Cuisinart a créé une véritable révolution dans nos cuisines québécoises. Nous disposons des deux modèles Cuisinart, le DLC-10E ainsi que le robuste et extra-grand modèle DLC-7E. Nous gardons en magasin toutes les pièces et accessoires Cuisinart. En spécial pour la période des Fêtes au Comptoir de Cuisine.



Galleries de la Capitale,
Québec.



NOUVEAU COURS DE CUISINE

Nous offrons au magasin des cours de cuisine de base ainsi que de perfectionnement. Ces cours populaires, donnés par un chef professionnel, vous feront découvrir mille et un petits trucs de cuisine. Plus de 15 cours différents, 15,00 \$ le cours d'une durée de 3 heures et plus. Les cours sont donnés dans la journée ainsi qu'en soirée. Voyez votre Comptoir de Cuisine pour vous inscrire.

LAGOSTINA

Moon Line, Quality,
Selene satiné

Les produits Lagostina sont fabriqués en acier inoxydable 18/10; hygiéniques et inaltérables, ils ne donnent aucun goût aux mets qu'ils contiennent. Ils sont équipés du fond thermoplan «tout feux toutes plaques», indéformable, inaltérable et parfait conducteur de chaleur. Les anses et manches sont en acier inoxydable. Dans la série Moon Line, les anses et manches sont dotés de doubles parties en fluosite.

Faciles à nettoyer, conçus pour durer longtemps, ils gardent toujours leur meilleur aspect.

En spécial pour la période des Fêtes au Comptoir de Cuisine.



Bientôt à Montréal, Laval, Sherbrooke, Ste-Foy, Longueuil, Lévis, Chicoutimi, Trois-Rivières et St-Jean.
MASTER CARD — VISA — AMERICAN EXPRESS — CARTE BLANCHE — DINERS CLUB

ARMOIRES DE CUISINES
DESTEL

Nous sommes à la recherche de nouveaux associés et de personnel pour nos magasins.

sommaire



Notre page couverture:

Les pâtes fraîches, fondantes et moelleuses, se savourent accompagnées de sauces et d'ingrédients les plus divers. Voir notre dossier Pâtes en page 20.

Photo prise par Richard Poissant au restaurant Al Caretto à Montréal.



20



58



40



12

Directeur de la publication: Jean Lessard

Rédactrice en chef: Nicole Savoie

Adjointe à la rédactrice en chef:
Frédérique Fournier

Rédactrices: Martine Charrier,
Francine Delorimier

Directeur de la production: Gïles Chamberland

Directeur artistique: Suzanne Morin

Adjointe au directeur artistique:
Ghislain Tremblay

Graphistes: Denis Pelletier, Claude Gagnon

Graphistes publicitaires: Sylvie Mayrand,
Nathalie Daigle, Marc Senéca

Services techniques:

Séparation de couleurs: Filmographie
Typographie: Composition Contact Inc.
Impression: Imprimerie Montréal-Magog
Distribution: Les Distributeurs associés du Québec (D.A.Q.) Ltée

Publicité:

Normédia Ltée locale ou nationale,
Montréal, Québec ou à l'étranger.
100, avenue Dresden (sur la rue Jean-Talon,
à l'ouest de Rockland), Ville Mont-Royal,
Québec, H3P 2B6. Tél.: (514) 735-6361

Directeur commercial: Francine Tremblay
Représentant: Claudette Veilleux
Adjointe au représentant: Gisèle Bélanger
Secrétaire à la publicité: Sylvie Bayard

Toronto:
Normédia Ltée, 3781 Victoria Park Ave. Unit 6
Scarborough, Ontario, M1W 3K5
Télex: 06-966710. Tél.: (416) 492-7330
Représentant: Jerry Maser

Rubriques

- 4 Entre gourmets gourmands
- 6 Les plaisirs retrouvés des menus dégustation
- 12 Potage "pré vert", faisan et soufflé au menu du Club de l'Oeuvre de chère
- 35 Les sauces émulsionnées rendues faciles
- 40 Des repas minute à savourer près du feu
- 48 Des tables pastel et or pour un soir
- 58 La cuisine du bout du doigt
- 72 Les primeurs
- 74 La petite histoire
- 76 L'apéro, une question de goût
- 80 La Californie à l'heure des vendanges
- 98 Où trouver

Reportages

- 20 Les vraies pâtes à toutes les sauces
- 52 L'innovation décontractée du Jardin Saint-Denis
- 64 La saveur réconfortante des potages
- 84 Les délices subtils d'un repas chinois

Abonnements:
Suzanne Tremblay

Expédition:
Média-services inc.

Marketing:
Jacques Dorion, Strategem

Administration:
Secrétaire à l'administration: Danielle Legault
Contrôleur: Gilles Saint-Arnaud
Éditeur délégué: Jacques Chabot
Éditeur: Claude Durocher



Le magazine SEL & POIVRE est publié tous les mois par les Éditions Le Nordais Limitée, dont les bureaux d'affaires, les ateliers et les studios de photographie sont situés au 100, avenue Dresden (sur Jean Talon à l'ouest de Rockland), Ville Mont-Royal, P.Q. H3P 2B6, (514) 735-6361. Toute reproduction des textes, illustrations et photographies du magazine est interdite.

Abonnement pour le Canada: \$18. Pour les autres pays, ajoutez \$2 pour frais de poste. Courrier deuxième classe, numéro d'enregistrement 5300. Imprimé au Québec. Port de retour garanti. Bien que toutes les précautions aient été prises pour assurer la rigueur des renseignements contenus dans SEL & POIVRE, il est entendu que le magazine ne peut se tenir responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements non plus que de leur réalisation.

Dépôt: Bibliothèque Nationale du Québec.
Bibliothèque Nationale du Canada.

Abonnement: Faites parvenir vos nom, adresse et chèque ou mandat-poste à SEL & POIVRE, 100, avenue Dresden, Ville Mont-Royal, P.Q. H3P 2B6. (12 numéros): \$18. Prière de compter un mois de délai avant la mise en vigueur.

entre gourmets gourmands

Millilitre ou gramme?

Je voudrais vous dire le plaisir que j'ai eu à lire votre revue. Je lui souhaite longue vie. J'aimerais cependant savoir pourquoi vous utilisez le millilitre comme unité de mesure plutôt que le gramme?

Anne Moldague
Montréal

Si nous utilisons comme unité de mesure le millilitre plutôt que le gramme, c'est tout simplement pour respecter certaines traditions nord-américaines. En effet, la cuisine domestique en Amérique du Nord se base sur le volume et non sur la masse des ingrédients utilisés. Ainsi 4 oz de beurre sont des onces liquides et non solides, d'où 125 mL en mesure métrique.

Sel & Poivre est mensuel

J'ai découvert avec grand plaisir votre magazine, mais je trouve regrettable qu'il ne paraisse qu'une fois tous les deux mois. D'autre part, vous serait-il possible de publier, en fin de magazine, un index des recettes publiées?

Guy Lavoie
Montréal

Nous sommes heureux de vous annoncer que Sel & Poivre est publié mensuellement depuis sa troisième parution. En ce qui concerne l'index des recettes que nous publions, votre suggestion nous semble très intéressante et elle retient toute notre attention.

Célébration d'anniversaire

Je dois organiser un vingt-cinquième anniversaire de mariage pour le mois de décembre. Auriez-vous la gentillesse de me donner quelques suggestions quant au menu et à la décoration de ma table?

Martine Labelle
Chomedey Laval

Nous ne pouvons malheureusement vous conseiller de menu ou de décoration de table pour la célébration du vingt-cinquième anniversaire de mariage dont vous devez vous occuper. Cependant, vous pouvez toujours vous inspirer des idées, des recettes et des menus que nous donnons dans le magazine, pour mener votre repas à bonne fin.

Les "antipasti"

Je trouve votre magazine des plus intéressants. La seule lacune semble avoir été comblée dans le numéro de septembre, où vous indiquez les noms et adresses des endroits où se procurer les ingrédients qui entrent dans la préparation des plats exotiques. D'autre part, j'aimerais savoir comment on prépare les "antipasti".

Josée Coallier
Montréal

Pour répondre à votre question, nous prévoyons publier plusieurs reportages au cours des mois à venir concernant la cuisine italienne, incluant les "antipasti". Cela répondra donc à votre demande.



À noter

À la page 22 du no 2 de Sel & Poivre, il faudrait lire Sauce Nuoc Cham au lieu de Sauce Nhuoc Mam et ajouter 2 cuil. à thé (10 mL) de Nuoc Mam (jus de poisson en bouteille très salé) à la liste des ingrédients.

À la page 65 du no 3 de Sel & Poivre, il faudrait lire dans la liste des ingrédients 1 cuil. à soupe (15 mL) de sel au lieu de 1/4 tasse (65 mL).



À la page 97 du no 3 de Sel & Poivre, il faudrait lire, dans la liste des ingrédients, 1/4 tasse (65 mL) de lait et 4 cuil. à soupe (60 mL) de beurre fondu.

Spécial Noël

Dans le prochain numéro de
Sel & Poivre



La chaleur des Noël's d'antan

Un repas de fête pour six personnes

La grande pâtisserie à faire soi-même

Célébrer Noël comme en Provence

Des services pour toutes les fondues

L'exubérance des champagnes et des mousseux

Matinée



La douceur qui se goûte.

Le goût de l'Extra Douce:
une agréable surprise.

Choisissez votre douceur, gardez le goût.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: **Matinée: King Size: "goudron" 11 mg — nicotine 0.8 mg. Régulier: "goudron" 8 mg — nicotine 0.5 mg.**
Matinée Extra Douce: King Size: "goudron" 4 mg — nicotine 0.4 mg.

Les plaisirs retrouvés des menus dégustation



Pour les fines bouches, un menu alléchant: la mosaïque de nos mers à la fleur de safran, composée de saumon, flétan, pétoncles et moules, puis nappée d'une sauce au vermouth et au vin blanc. Elle est suivie par une rosette de boeuf au roquefort, où le médaillon de filet de boeuf, tapissé de roquefort est nappé d'une sauce au vin rouge. Pour terminer le repas, des fraises à l'orange au sorbet au champagne, où les fraises sont gorgées d'un sirop composé de zestes d'orange et de Cointreau, et accompagnées d'un sorbet au champagne.

La complexité des menus en vogue à l'époque d'Escoffier, au tournant du siècle, ne manquait jamais d'émerveiller Albert Schnell, apprenti-cuisinier qui s'initiait à l'art de la composition des repas. Comment était-il possible d'absorber tant de nourriture, sans rester cloué à sa chaise? Voilà ce qu'il se demandait, en constatant l'abondance et la diversité des plats.

par René Varaud / photos Richard Poissant

Mais il apprit bientôt que les compositions d'Escoffier, où figuraient au moins douze plats, n'étaient que des versions simplifiées des banquetts traditionnels du dix-neuvième siècle, servis aux têtes couronnées et aux aristocrates connaisseurs. Ces dîners de l'élite pouvaient compter jusqu'à soixante mets!

Escoffier, qui s'adressait surtout à ceux qui ne voulaient pas uniquement se nourrir, composait un repas à la manière d'une symphonie, orchestrant de nombreuses variations autour d'un thème central. Tout comme l'auditoire d'un concert, les convives devaient sentir qu'ils progressaient résolument, quoique graduellement, vers une harmonie finale. Aussi répandit-il la mode du menu "à la russe": on se mit à servir les plats à la suite, au lieu de les poser d'emblée tous ensemble, sur la table.

Escoffier introduisit le rythme (à défaut de la mesure), délaissant les sempiternelles pièces de gibier ou la multiplicité des viandes et des entréments. À titre d'exemple, voici l'un des menus de souper fin proposé par le célèbre chef. Ce menu donnait aux convives l'assurance de goûter plusieurs mets présentés dans une suite logique et équilibrée. De grands vins l'accompagnaient: un Zellinger Schlossberg 1897 et un Bollinger extra dry 1898.

Le Menu

*Caviar de sterlet
Crêtes Moscovite
Consommé aux pommes d'amour
Sylphides à la crème d'écrevisses
Mignonnette de peulet Petit-Duc
Velouté favori
Cailles dodues escortées d'ortolans
Nymphes roses - Désirs du Mascotte
Pointes d'asperges à l'huile vierge
Charmes de Vénus voilés
à l'orientale
Plaisir des dames
Étoiles filantes - Fricotilles*

Menu composé par Auguste Escoffier au dix-neuvième siècle.

Un retour aux services multiples

Ces menus de restaurant ont été simplifiés et rééquilibrés depuis. Ils s'articulent autour de trois ou quatre mets. En outre, la carte offre maintenant un meilleur choix que le menu fixe. En prenant connaissance des spécialités de la maison (dans l'ordre: hors-d'oeuvre, potages, poissons, viandes, légumes et desserts), le client peut concevoir lui-même son menu, en fonction de son appétit... et de son budget. Une telle initiative prive hélas le gourmet de cette abondance et de cette variété qui enrichissaient jadis un repas. Les amateurs de bonne chère, regroupés en clubs gastronomiques, reviennent ainsi au traditionnel repas à multiples services équilibrés. Mais il s'agit bien sûr d'une élite.

Albert Schnell veut donc rendre hommage à la "nouvelle cuisine", qui permet au chef d'offrir une cuisine légère et éminemment variée. Modes de préparation simplifiées, sauces allégées, portions réduites: tout se prête parfaitement à l'élaboration de menus comportant six plats ou plus, sans alourdir pour autant l'estomac des convives.

Monsieur Schnell se rendit compte des possibilités illimitées de la nouvelle cuisine en 1979, alors qu'il était chargé de mener la tournée en France des six chefs de la chaîne Hilton au Canada. Les maîtres canadiens visitèrent les grands relais de France, et firent la connaissance de ce nouveau courant culinaire européen, né en 1975. Bien entendu, ces invités choyés voulaient tout goûter sans risquer d'indigestion, malgré la générosité des portions. Pour absorber un menu de six plats, il fallait le plus souvent rendre des assiettes à moitié pleines.

Chez Paul Bocuse, chez Trois Gros et chez Chapel, ils purent se régaler de repas des plus complets et des plus exquis. Les trois chefs, connaissant le but de cette tournée, avaient préparé de délicats menus dégustation, qui comptaient jusqu'à huit services, harmonieusement agencés. Ils avaient également arrêté le choix des vins.

Ces menus ont des avantages évidents: ils permettent d'éviter les erreurs commises lorsque l'on compose son menu à la carte, et les portions sont calculées en fonction du nombre de services. Un client pourra donc savourer plus de mets et multiplier les expériences gustatives sans malaise.



Albert Schnell, chef des cuisines du Reine Elizabeth et des cuisines de Hilton Canada depuis 1963, propose un nouveau menu au Beaver Club, axé sur les aliments sains et naturels accompagnés de sauces rehaussant leur saveur sans en masquer le goût.

Le menu dégustation

À son retour de France, fort de cette découverte, Albert Schnell décida d'offrir un menu dégustation à sa clientèle du Beaver Club: six plats conçus selon les principes de la nouvelle cuisine, jumelés à une sélection de trois vins. Le dîneur solitaire n'est pas exclu: il a droit aux mêmes égards.

Albert Schnell a choisi trois plats, issus de ses dégustations présentes et passées: la mosaïque de nos mers à la fleur de safran, la rosette de boeuf au roquefort, les fraises à l'orange au sorbet au champagne. Il vous communique ses recettes, ses techniques ainsi que des suggestions de vins d'accompagnement. Pour illustrer son propos, il donne également un exemple de menu dégustation.

Menu de Dégustation

*La Petite Salade Mâche
aux Cuisses de Grenouilles
Fraîchement Fumées
Le Consommé de Homard
de la Baie des Chaleurs
La Mosaïque de nos Mers
à la Fleur de Safran
Les Siguillettes
de Cailles aux Giroldes
Le Fidot d'Agneau
à la Vapeur de Menthe
La Pomme de Terre
à l'Effilochée de Légumes
Les Haricots Verts Extra-Fins
Le Brugnion au Fortel de Cassis
"Belle de Nuit"
Le Café*

Menu composé par Albert Schnell, et présenté au Beaver Club.

Mosaïque de nos mers à la fleur de safran

pour quatre personnes

1/2 tasse (125 mL) de beurre non salé
2 cuil. à soupe (30 mL) d'échalotes hachées
4 oz (120 g) de filets de flétan coupés en cubes de 1 oz (30 g)
4 oz (120 g) de filets de saumon coupés en cubes de 1 oz (30 g)
4 moules fraîches, bien lavées
4 pétoncles
4 morceaux de têtes de brocoli blanchi
4 feuilles d'estragon haché
3 cuil. à soupe (45 mL) de fumet de poisson
4 cuil. à soupe (60 mL) de vermouth blanc
1/2 tasse (125 mL) de crème 35%
1 cuil. à thé (5 mL) de jus de citron
1/8 cuil. à thé (1/2 mL) de safran entier
1 cuil. à thé (5 mL) de feuilles de cerfeuil frais
1 tomate épluchée, émondée, et coupée en dés
sel et poivre au goût
1/2 tasse (125 mL) de vin blanc sec

Vin suggéré:

Sancerre 1979, Domaine la Moussière



1. Quelques ingrédients servant à la préparation de la mosaïque de nos mers à la fleur de safran, tels les filets de saumon et de flétan, les moules, les pétoncles.



2. Couper les filets de flétan et de saumon en cubes de 1 oz (30 g).



3. Mettre dans une sauteuse, le beurre, les échalotes hachées, le flétan, le saumon et les pétoncles. Mouiller avec le vin blanc, le vermouth blanc et le fumet de poisson.



4. Porter à ébullition. Retirer et laisser frémir pendant trente secondes.



5. Retirer les poissons et les pétoncles de la sauteuse. Ajouter les moules et l'estragon haché au fond de cuisson. Couvrir et laisser pocher pendant cinquante secondes.



6. Débarrasser les moules de leurs coquilles. Ajouter les moules aux poissons. Décanter et filtrer le fond.



7. Le verser dans une casserole en ajoutant le safran et la crème. Faire réduire la sauce, de moitié, sur grand feu, et réserver.

Le café des cafés.



À quoi bon avoir les grains de café les plus frais, si on n'a pas un Braun pour en faire le café des cafés? Avec un Braun, le café frais a tellement meilleur goût! Un Braun, c'est aussi une garantie limitée de 5 ans pour toutes les pièces et la main-d'œuvre. Pour le café des cafés, c'est un Braun qu'il vous faut... rien d'autre!

BRAUN

La perfection au bout des doigts.



8. Monter la sauce avec le restant de beurre et mélanger à l'aide d'un fouet.



9. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer au goût.



10. Diviser les poissons, les moules et les pétoncles en quatre parts égales et dresser sur des assiettes individuelles. Décorer avec une tête de brocoli.



11. Napper de sauce. Saupoudrer de cerfeuil.

Rosette de boeuf au roquefort

pour quatre personnes

4 médaillons de filet de boeuf de 5 oz (150 g) chacun
 3 cuil. à soupe (45 mL) de beurre clarifié *
 2 cuil. à soupe (30 mL) d'échalotes hachées
 1/2 tasse (125 mL) de vin rouge (bordeaux)
 3/4 tasse (175 mL) de fond de veau (sauce brune)
 2 cuil. à soupe (30 mL) de roquefort coupé en petits dés
 2 cuil. à thé (10 mL) de ciboulette hachée sel et poivre au goût

* Clarification: moment où le beurre apparaît clair comme de l'huile tandis qu'un dépôt blanchâtre se forme au fond de la casserole.

Assaisonner les médaillons de boeuf avec du sel et du poivre. Faire chauffer le

beurre clarifié dans une sauteuse et y placer les médaillons de boeuf. Les faire saisir de chaque côté et continuer la cuisson jusqu'au point désiré. Les retirer de la sauteuse et les garder au chaud, à l'entrée du four.

Jeter le gras de cuisson, ajouter les échalotes et faire suer pendant une minute. Déglacer au vin rouge et faire réduire des trois quarts. Ajouter alors le fond de veau et laisser encore réduire de moitié. Passer la sauce à l'étamine et, à l'aide d'un fouet, incorporer la moitié du roquefort. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les médaillons sur un plat de service et napper de sauce. Déposer des dés de roquefort sur chaque médaillon de boeuf et saupoudrer de ciboulette hachée.

Servir avec des haricots verts au beurre et des pommes de terre sautées aux truffes, dites sardalaises.

Vin suggéré:
 Moulin-à-Vent 1978 Georges Duboeuf

Fraises à l'orange au sorbet au champagne

pour quatre personnes

FRAISES À L'ORANGE

28 belles fraises
 1 orange
 2 cuil. à soupe (30 mL) d'eau
 2 cuil. à soupe (30 mL) de miel
 1 cuil. à soupe (15 mL) de sucre
 4 cuil. à soupe (60 mL) de Cointreau

SORBET AU CHAMPAGNE

3/4 tasse (175 mL) de champagne brut
 3/4 tasse (175 mL) de sirop de sucre composé de 5 oz (150 g) de sucre et de 3.8 oz (115 mL) d'eau
 5 cuil. à soupe (175 mL) d'eau Perrier
 4 cuil. à thé (20 mL) de jus de citron
 1/2 blanc d'oeuf

Préparer les fraises à l'orange. Pour ce faire, éplucher l'orange à l'aide d'un couteau économe, et couper les zestes obtenus en fine julienne. Mélanger dans une petite casserole le miel, l'eau et le sucre, et porter le mélange à ébullition. Ajouter alors les zestes d'orange et les laisser cuire dans le sirop pendant 5 minutes.

Entre temps, laver et équeuter les fraises, en réservant les quatre plus belles pour la décoration. Couper 24 fraises en deux ou en quatre selon leur grosseur, et les mettre à mariner pendant une heure dans le sirop froid composé des zestes d'orange et du Cointreau.

Préparer le sorbet au champagne. Pour ce faire, porter le sucre et l'eau à ébullition et laisser refroidir. Incorporer le champagne au sirop froid, puis l'eau Perrier, le jus de citron et le blanc d'oeuf légèrement battu. Verser la composition dans une sorbetière en faisant tourner l'appareil jusqu'à épaississement par le froid - environ 30 minutes. Garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Au moment de servir, façonner le sorbet en coquilles (trois par personne) à l'aide de deux cuillères à soupe. Dresser sur quatre assiettes froides, en intercalant les fraises et le sorbet. Napper avec la marinade de fraises. Décorer avec une belle fraise entière placée au centre du dessert, et une feuille de menthe fraîche.

Vin suggéré:
 Champagne Mumm Cordon Rouge ■

Voir "Où trouver" pour l'adresse

Le robot à tout faire.



Ceux et celles pour qui la cuisine n'a plus de secrets le savent: le robot-mixer Braun est loin d'être ordinaire! Plus cher que tous les autres, le robot-mixer Braun? Au contraire, comparez, et vous verrez. C'est vraiment une affaire! Et pourtant, il n'est pas comme les autres. Parce que c'est un Braun, et rien d'autre. Un Braun, c'est aussi une garantie limitée de 5 ans pour toutes les pièces et la main-d'œuvre.

BRAUN

La perfection au bout des doigts.

bons vivants

par Michèle Champagne / photos Yves Paquin



Le Club de l'Oeuvre de chère

Des soupers communautaires! Et pourquoi pas. C'est une manière de se recevoir, ou de se rencontrer comme au restaurant, en partageant l'amitié, l'assurance de bien manger et les frais d'un repas, où chacun prépare, d'un souper à l'autre, de nouveaux plats. L'idée est retenue, et le Club de l'Oeuvre de chère prend naissance dans la joie et la bonne humeur.

Le Club est né en 1975, sur une idée lancée à la cantonade, mais que tous ont retenue, tant elle était séduisante.

Le groupe est formé de huit amis de longue date, profondément liés par l'esprit de famille: deux soeurs et un beau-frère, une poignée de bons vivants, partagent des intérêts communs, un mode de vie semblable, des tempéraments fougueux, et des idées... parfois divergentes. Le Club de l'Oeuvre de chère est devenu une tradition, franchissant année après année les expériences nouvelles, les choix de vie, les déménagements, le retour des femmes au travail ou à l'université. Le temps passe, l'amitié demeure et s'intensifie.

Règles du Club

En principe, le Club organise quatre soupers par an, et les amis, qui forment quatre couples, se réunissent, à tour de rôle chez chacun d'entre eux. Ils fixent la date du souper et se rencontrent pour choisir le menu et les vins. Tous y vont de leur contribution; celui qui reçoit s'occupe de l'apéritif, des hors-d'oeuvre, du plat principal, des fromages, du café et des digestifs; les autres se partagent le potage, l'entrée, la salade et le dessert. Quant au choix des vins, les hommes décident d'un jour pour sélectionner, ensemble, les cinq crus qui accompagneront le repas.

Quelques soirées mémorables

L'an dernier, le groupe choisissait des thèmes: cuisine italienne, chinoise, etc... Cette année, il y a eu un repas en plein air, au printemps, et un souper composé et préparé par les hommes uniquement. L'un et l'autre laissent encore des souvenirs à s'en lécher les doigts!

Tous les ans, le vingt-quatre décembre, c'est la fête des enfants. Le Club réunit les petits, qui sont maintenant au nombre de treize. Pendant que les parents s'attardent autour d'un apéritif, les enfants se retrouvent pour le goûter, où une petite surprise les attend, contribuant ainsi à aviver l'excitation des dernières heures précédant le jour de Noël. Cette tradition est maintenue et fait la joie de tous.



Huit amis réunis autour d'une oeuvre de chère: les faisans aux deux fruits, où l'on retrouve des ananas et de l'orange. Ils sont accompagnés d'un grand cru classé, le Château Coutet 1976.

Sixième anniversaire du Club

En cette soirée de novembre, on fêtait le sixième anniversaire du Club de l'Oeuvre de chère, chez Miche, où eut lieu le tout premier souper. On élaborait un menu pour l'occasion, parmi les rires et le rappel de bons souvenirs. Ce menu se devait d'être le meilleur et, pour ce faire, il fut constitué de plats jugés les plus populaires, c'est-à-dire de ceux qui furent cuisinés et servis le plus souvent chez chacun des couples, durant l'année.

Pour vous faire partager ce repas inoubliable, nous vous en proposons le menu: il vous donnera peut-être le goût de la fête.

En apéritif, on servit le "feu normand", composé de vin rouge glacé, de calvados et de crème de cassis, et tirant son nom de deux sources: le "trou normand", de par le calvados entrant dans sa composition, et

le prénom de son auteur, hôte de la soirée. Les canapés "Volubilis", alliant fromage, saumon fumé et caviar, furent de la partie. Puis, le potage au cresson baptisé "pré vert" recueillit les faveurs de tous. L'entrée suivit. C'est une spécialité de La Tuque: le pâté à la truite de madame Boudreault, pâté qui, à Montréal, s'est habillé d'une pâte feuilletée. Les faisans aux deux fruits, accompagnés de riz sauvage aux champignons, de carottes glacées et de chou-fleur aux herbes précédèrent le plateau de fromages et la salade. Pour terminer le repas, un dessert aussi bon que beau, le soufflé irisé en frimas.

Voici les vins qui accompagnèrent le repas:

Chassagne-Montrachet 1973
Château Coutet 1976
Clos de La Roche 1972

◀ *Les faisans aux deux fruits, dorés à souhait, sont entourés d'ananas et d'oranges. Ils sont accompagnés de riz sauvage et de chou-fleur aux herbes.*



Canapés Volubilis

32 à 36 biscottes de pain séché au four
 1/2 lb (250 g) de saumon fumé
 4 oz (125 g) de fromage à la crème type Philadelphia
 1 oignon tranché en rondelles
 4 oz (125 g) de caviar d'oeufs de lompe citron

Étendre le fromage sur les biscottes, couper des tranches de saumon fumé, épousant la forme des biscottes. Mettre une rondelle d'oignon garnie de caviar sur chaque canapé et assaisonner de quelques gouttes de jus de citron. Dresser sur un plat de service.

Les canapés Volubilis: un heureux mélange de couleurs et de saveurs où saumon fumé et caviar d'oeufs de lompe se complètent à merveille.

Potage pré vert

1 botte de cresson
 6 cuil. à soupe (90 mL) de beurre
 2 poireaux coupés en rondelles
 3 pommes de terre coupées en cubes
 1 oignon tranché en lamelles
 6 tasses (1,5 L) de bouillon de poulet
 1 tasse (250 mL) de lait
 sel et poivre
 1/2 tasse (125 mL) de crème 35%
 croûtons pour la décoration

Faire fondre le beurre dans un poêlon; ajouter l'oignon et le poireau. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporer les pommes de terre en remuant fréquemment et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles aient absorbé tout le beurre. Verser dans une casserole moyenne; ajouter 2 tasses (500 mL) de lait. Laisser mijoter 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Ajouter alors le cresson, lavé et paré, et le reste de bouillon de poulet. Laisser cuire encore 15 minutes.

Au moment de servir, ajouter la crème et quelques feuilles de cresson. On peut remplacer le cresson par du persil. Déposer quelques croûtons grillés sur la surface de la soupe pour décorer.



Le potage pré vert composé de cresson, de poireaux et de pommes de terre, commence un repas avec une note de fraîcheur.

ORIENT EXPRESS®

Sa pureté est le gage
de sa qualité



ORIENT EXPRESS café Ltée

305 Benjamin-Hudon, ville St-Laurent H4N 1J1 tél.: (514) 331-6792-93

Feuilleté de truites

Pâte feuilletée*

3 ou 4 belles truites saumonées ou
2 lb (500 g) de saumon
3 oignons coupés en rondelles
1 tasse (250 mL) de crème 35%
1 jaune d'oeuf
sel et poivre

Foncer un moule à quiche de pâte feuilletée et la piquer à l'aide d'une fourchette. Étendre sur la pâte une couche d'oignons coupés finement; ajouter les truites dont on aura préalablement retiré la peau et les arêtes. (Les plonger dans l'eau bouillante quelques secondes pour faciliter le travail.) Assaisonner, recouvrir de crème 35%, puis d'une seconde couche de pâte badigeonnée avec 1 jaune d'oeuf. Cuire pendant 30 minutes à 375°F (190°C).

*On peut trouver la pâte feuilletée, prête à cuire, dans les pâtisseries.

Faisan aux deux fruits

3 faisans (2 mâles et 1 femelle)
2 oignons tranchés en rondelles
6 échalotes
2 oranges en quartiers
1 boîte de 14 oz (384 mL) d'ananas au naturel
1/2 tasse (125 mL) de cognac
1 citron
1/2 tasse (125 mL) de jus d'orange
1/2 tasse (125 mL) de jus d'ananas
sel et poivre
1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre
un peu de crème 35% au goût

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Enduire les faisans de jus de citron, sans oublier l'intérieur. Y insérer deux échalotes, deux morceaux d'ananas et deux quartiers d'orange. Ajouter du sel et du poivre au goût. Placer les faisans dans un plat allant au four et les entourer d'oignons. Mettre le plat au four et

attendre que les oignons commencent à noircir. Une fois les oignons bien collés, sortir les faisans du four et déglacer avec le cognac. Ajouter les jus d'orange et d'ananas, et arroser les faisans avec la sauce ainsi obtenue. Remettre au four à 300°F (150°C) en les arrosant fréquemment pendant 1 heure et demie.

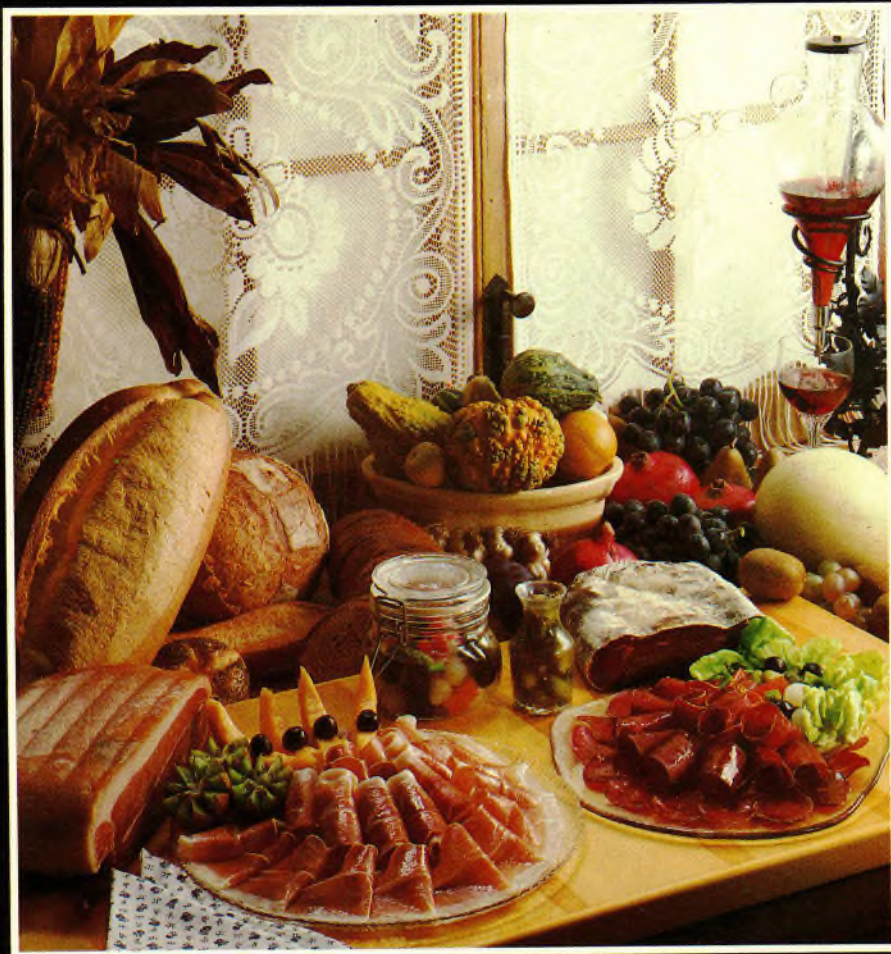
Pendant ce temps, faire dorer dans 1 cuil. à soupe de beurre les morceaux d'ananas et les quartiers d'orange. Disposer les faisans dans un plat de service et les entourer avec les morceaux de fruits.

Verser la sauce dans une saucière, ajouter un peu de crème 35% au goût et napper chaque portion.



Le feuilleté de truites recueille, entre deux couches de pâte feuilletée, des truites saumonées, pour mieux nous en livrer le goût.

Au Québec, il n'y a qu'une seule et authentique Charcuterie Parisienne.



La nôtre.

Depuis deux générations, la Charcuterie Parisienne fournit des produits raffinés aux meilleures tables du Québec.

Dans la plupart des magasins d'alimentation de la province, la Charcuterie Parisienne vous offre plus de quarante spécialités délicieuses.

La Charcuterie Parisienne continue les vieilles traditions européennes en vous proposant le boeuf séché genre Grisons et le jambon de Bayonne.



Une étiquette qu'on reconnaît les yeux fermés.

CHARCUTERIE PARISIENNE INC.





Le soufflé irisé en frimas a de quoi séduire les palais gourmands. C'est un dessert à base de crème fouettée et de jaunes d'oeufs parfumée aux noisettes, aux pistaches, aux fraises et au chocolat.

Soufflé irisé en frimas

8 jaunes d'oeufs
1 tasse (250 mL) de sucre
3 tasses (750 mL) de crème 35% fouettée
6 cuil. à soupe (90 mL) de noisettes grillées hachées
pistaches pilées et mélangées à
3 cuil. à soupe (45 mL) de sucre et à
2 cuil. à soupe (30 mL) d'eau
1 paquet de fraises congelées sucrées
1 carré de chocolat mi-sucré fondu
2 cuil. à soupe (30 mL) de copeaux de chocolat
un peu de colorant vert

Mélanger au bain-marie les jaunes d'oeufs et le sucre. Brasser à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne la consistance d'une pâte. Laisser refroidir hors du feu et ajouter la crème. La diviser en quatre parties égales et incorporer à chacune d'entre elles un parfum différent: noisettes, pistaches, fraises et chocolat. Ajouter aux pistaches pilées un peu de colorant vert.

Verser à tour de rôle, dans un plat à soufflé, les quatre portions de pâte. Placer le moule 1/2 heure au congélateur, entre chaque couche. (Monter les quatre couches

au double de la hauteur du moule grâce à un collet fixé au moule.) Mettre au congélateur au moins 6 heures. Placer 1/2 heure au réfrigérateur avant de servir. Savourer immédiatement. ■

Servez-vous
d'un
grand nom.
Jules Robin.

le cognac Jules Robin
V.S.O.P.



Les pâtes à toutes les sauces

par Monique Lord / photos Richard Poissant / coordination Cilou Zelkine

L'engouement des Québécois pour la cuisine italienne est presque légendaire et fort légitime étant donné sa réputation et son prestige à travers le monde. À la base de cette cuisine, des pâtes fraîches, délicieuses, fondantes et moelleuses. Très à la mode depuis quelques années, leur confection ne constitue plus l'apanage des familles italiennes.

Nombreux sont ceux, qui délaissent les pâtes alimentaires du commerce, pour se consacrer à la fabrication de leurs pâtes. Découvrir la saveur des pâtes fraîches, c'est opter pour la différence!

Petite histoire

Alexandre Dumas, père du second, et des "Trois Mousquetaires", raconte dans son "Grand Dictionnaire de cuisine", publié en 1873, que les pâtes furent introduites en France par les Florentins, probablement vers 1533, à l'époque du mariage de Catherine de Médicis et de Henri II.

La reine, sans doute gourmande, se fit précéder en France par un cortège de chefs qui initièrent la Cour de France à de nouveaux délices dont les pâtes n'étaient pas les moindres. L'avènement des Italiens en France à la Renaissance, influença donc, non seulement l'architecture, mais également la gastronomie. Évidemment, comme le souligne Robert J. Courtine dans "Le guide de la cuisine française et internationale", les chefs français raffinèrent très rapidement les méthodes de leurs homologues italiens, tout en réussissant à se libérer des largesses pantagruéliques du Moyen-Âge.

Les plats farineux accompagnés de sauces diverses ou de sirop, remontent à la nuit des temps, et sont à l'origine des pâtes que nous connaissons aujourd'hui. Bien qu'un bas-relief découvert sur un tombeau étrusque datant du III^e siècle avant J.C., illustre tous les éléments nécessaires à la fabrication des pâtes, c'est au Vénitien Marco Polo que revient l'honneur d'avoir ramené de Chine, vers 1271, la formule des pâtes. Dès son retour à Venise, il émerveilla ses compatriotes par le déploiement de ses richesses fabuleuses rapportées d'Orient, et il impressionna également les Doges par la recette des pâtes qui excita la curiosité de ces vénérables vieillards.



Les spaghetti: un plat presque aussi populaire au Québec qu'en Italie.

La préparation des pâtes

En Italie, les pâtes sont de formes et de grosseurs aussi variées que les diverses provinces et villes de la péninsule. On en dénombre plus d'une centaine aux consonances pleines de soleil, ce qui démontre la grande affection des Italiens pour la "pasta". Des farfalle aux marruze en passant par les amorini, les conchiglie et les cappelletti, les pâtes sont fabriquées à base de semoule de blé dur, préparées par pétrissage, tréfilage et séchage. Partout en Italie, on consomme quotidiennement, d'immenses quantités de pâtes, mais leur véritable chateau fort est l'Émilie-Romagne: Bologne et les régions avoisinantes où elles triomphent. Toutefois, les Napolitains, très friands de pâtes, se piquent d'en avoir lancé la mode au tout début du XIX^e siècle sous le règne de Joachim Murat, alors qu'ils les faisaient sécher à la température constante des cavernes volcaniques.

Et que dire de la prédilection des Romains pour la "pastasciutta", leur ration quotidienne et indispensable de spaghetti? Il suffit de se promener dans les rues de Rome pour en constater l'ampleur. D'innombrables fabriques artisanales de pâtes fraîches ont pignon sur rue dans tous les quartiers. Je me souviens, du reste, de pâtes mémorables simplement apprêtées avec du beurre et du parmesan fraîchement râpé, dégustées dans la Via della Croce, près de la Place d'Espagne!

Les Romains, ces fins connaisseurs, prétendent d'ailleurs, que la confection des pâtes fraîches commande au moins un oeuf pour chaque tasse de farine, juste milieu entre la préparation économique des pâtes fabriquées de semoule de blé dur et d'eau additionnées d'un oeuf et celle, somptueuse, du célèbre gastronome français Ali-Bab reproduite dans *La Gastronomie pratique* au début de ce siècle qui recommande d'utiliser 18 jaunes d'oeufs et du beurre pour 500 grammes de farine! Nul besoin de préciser que cette "pâte à nouilles absolument exquise (est) d'une incomparable finesse"!

Sans verser dans ce genre d'excès, nous vous proposons des recettes à base de pâtes fraîches maison ainsi que les plats et les sauces classiques. À partir de ces recettes, vous pourrez créer, improviser, innover au gré de votre fantaisie. Confectionner ses pâtes, c'est amusant et facile. Il suffit d'un peu de patience et d'endurance physique pour les pâtes manuelles. Il est d'ailleurs à conseiller de se munir d'une machine à fabriquer les pâtes. Bien équipé, vous pourrez même essayer la recette d'Ali-Bab!

Les pâtes empruntent mille visages, mille formes et autant de noms: fettucine, tortiglioni, lasagne, spaghetti, conchiglie se préparent avec des sauces à la crème, à la viande, à la tomate et avec des fruits de mer. Elles sont aussi délicieuses, simplement tournées dans l'huile et le beurre, agrémentées de parmesan. Casseroles et passoire disponibles au Cache-Pot. La pelle à farine, chez Ken Meany, antiquaire.



Potage Grimaldi aux pâtes

pour quatre personnes

- 1 oignon haché finement
- 3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile végétale
- 2 saucisses italiennes au porc
- 2 tasses (500 mL) de chou haché finement
- sel et poivre
- 1 1/2 lb (1500 mL) de bon bouillon maison
- 1/4 lb (125 g) de petites pâtes (penne, quadrucci ou autres)
- 3 cuil. à soupe (45 mL) de parmesan râpé

Faire revenir l'oignon dans l'huile avec les saucisses coupées en fines rondelles. Ajouter le chou et brasser bien. Saler, poivrer, ajouter le bouillon. Au point d'ébullition, jeter les pâtes et cuire à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient "al dente". Saupoudrer de parmesan râpé. Servir.

Spaghetti aux câpres à la sicilienne

pour quatre à six personnes

- 4 cuil. à soupe (60 mL) d'huile d'olive extra-vierge
- 1 grosse boîte de tomates parfaitement égouttées
- 3 ou 4 gousses d'ail écrasé
- 2 cuil. à soupe (30 mL) de câpres écrasées
- sel et poivre
- 1 lb (500 g) de spaghetti

Jeter les tomates dans l'huile préalablement chauffée, ajouter l'ail et les câpres, le sel et le poivre. Laisser réduire à feu doux pendant environ une heure. Servir sur des spaghetti cuits "al dente" et saupoudrer de parmesan.

Pâtes aux moules

pour six à huit personnes

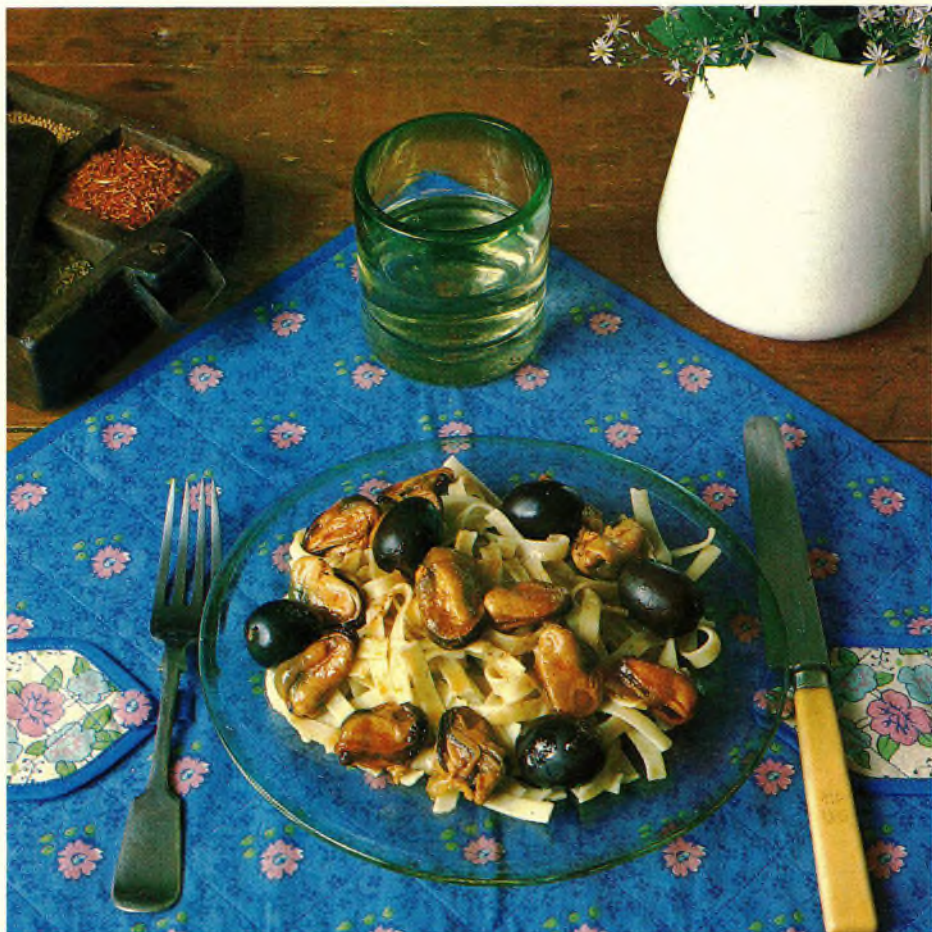
- 1 1/2 lb à 2 lb (750 g à 1 kg) de moules
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile d'olive
- 1 petit oignon tranché finement
- 1 gousse d'ail écrasé
- 2 cuil. à soupe (30 mL) de persil haché finement
- le jus de 1/2 citron
- sel et poivre
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- olives noires dénoyautées (facultatif)
- 1 lb (500 g) de spaghetti ou de fettuccine

Brosser et laver les moules. Les faire ouvrir à la vapeur pendant quelques minutes et détacher les coquilles. Faire revenir à feu moyen les tranches d'oignon, l'ail et le persil dans l'huile d'olive juste le temps de les faire fondre. Saler et poivrer. Laisser refroidir.

Verser sur les moules. Ajouter le jus de citron et la pincée de Cayenne. Servir sur des pâtes bien chaudes préalablement tournées dans le beurre. Décorer d'olives noires.



Des spaghetti aux câpres à la sicilienne. Facile et rapide à réaliser, un plat qui régalerà tous les amateurs de pâtes. Les accessoires de table proviennent de chez Insolite.



Des pâtes aux moules décorées d'olives noires, un mariage heureux où l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron et les moules peuvent accompagner des spaghetti ou des fettuccine. Boîte à épices disponible à La Galerie des cinq continents.

Importée de Roumanie, fait à la main.

Collection COLONY

les 3 morceaux \$36.95

Assortis au saladier, des petits bols individuels,
au prix de \$29.95 pour un ensemble de 4.

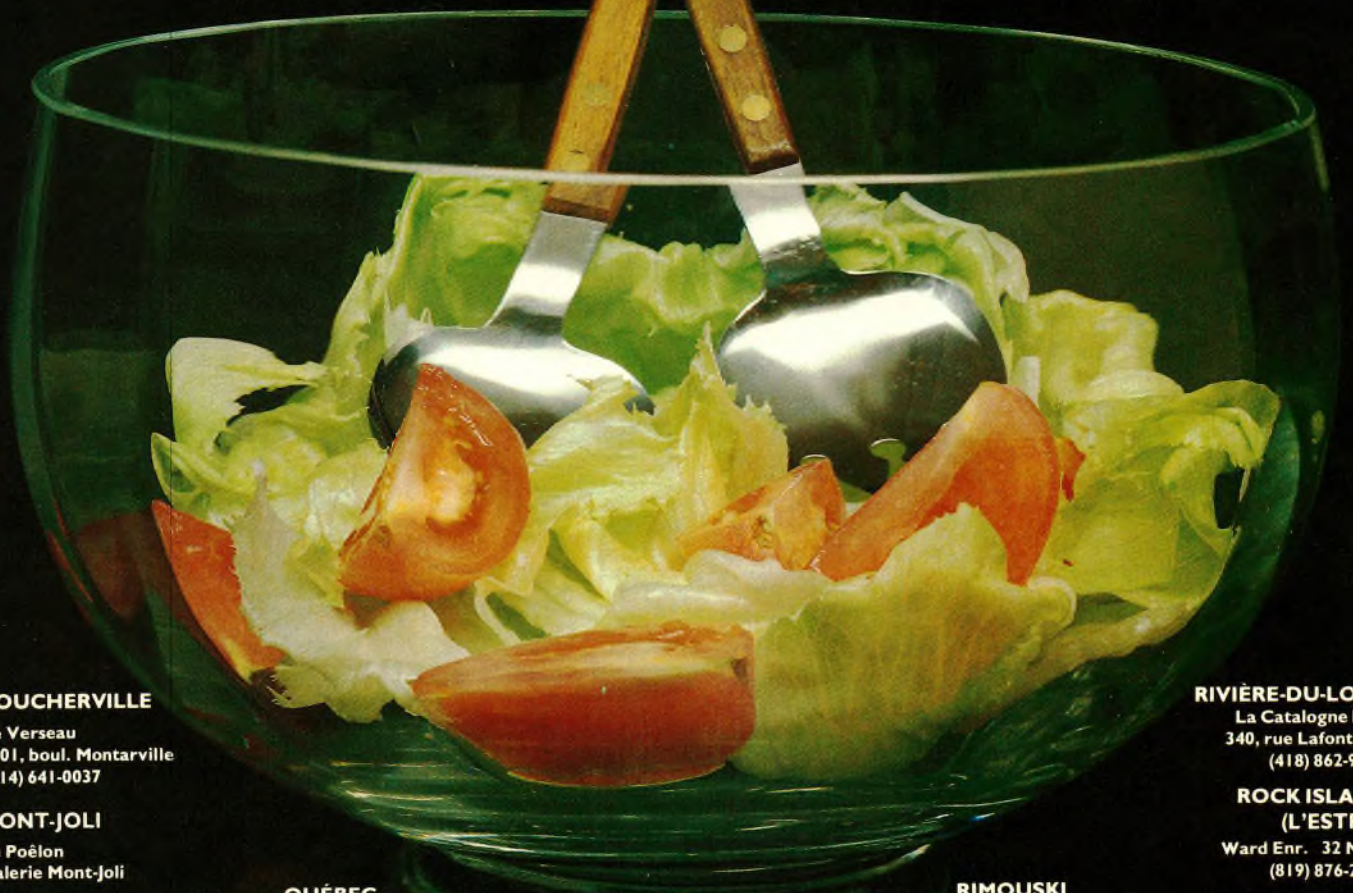
Distribué par:



William Smith & Fils Ltée
55 Champlain
Place Bonaventure, Montréal
tél.: 875-8240

Aussi disponible dans
la même collection,
verrerie, carafes, vases, etc.

Venez voir la collection
COLONY dans les bons
magasins mentionnés ci-bas.



BOUCHERVILLE

Le Verseau
1001, boul. Montarville
(514) 641-0037

MONT-JOLI

Le Poëlon
Galerie Mont-Joli

MONTREAL

La Maison des Verres
2001 Université, no 305
(514) 842-4459

QUÉBEC

Les Boutiques Pierre
Robitaille
954, rue St-Jean
(418) 694-0262

Place Fleur de Lys
552, boul. Wilfrid Hamel
(418) 522-2847
Place Ste-Foy (418) 653-7260

RIMOUSKI

Le Poëlon
Carrefour Rimouski
419, boul. Jessop
(418) 722-8234

RIVIÈRE-DU-LOUP

La Catalogne Enr.
340, rue Lafontaine
(418) 862-9312

ROCK ISLAND (L'ESTRIE)

Ward Enr. 32 Main
(819) 876-2216

VILLE DE LAVAL

Rénovation Cuisicor
2750, boul. de la Concorde
Duvernay (514) 668-6066

Tortellini farcis

pour quatre à six personnes

6 cuil. à soupe (90 mL) de persil italien haché finement
1/2 tasse (125 mL) d'épinards cuits hachés et parfaitement égouttés
1 1/2 tasse (375 mL) de Ricotta frais
1 oeuf entier + 1 jaune d'oeuf battus sel et poivre
1 pincée de muscade
1 1/4 tasse (315 mL) de parmesan râpé de la pâte aux oeufs fraîche

Mettre ensemble dans un grand bol le persil, les épinards, le Ricotta, les oeufs, le sel, le poivre, la muscade et le parmesan. Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Rouler la pâte fraîche et couper en rondelles d'environ 3 pouces (7,5 cm) de diamètre. Déposer de la farce sur chacune des rondelles, refermer et sceller les parois en appuyant sur les rebords de la pâte avec les bouts de la fourchette. Jeter les tortellini dans 4 à 5 litres d'eau bouillante

additionnée de 2 cuil. à soupe (30 mL) de sel et de 1 cuil. à soupe (15 mL) d'huile d'olive et cuire environ 5 minutes.

Servir avec du beurre, de la crème et du parmesan râpé, une sauce tomate ou une sauce bolonaise.

Sauce bolonaise

communément appelée ragù à Bologne

1 oignon haché
2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre
3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile d'olive
1/4 tasse (65 mL) de céleri haché
1/4 tasse (65 mL) de carottes hachées
1/2 lb (250 g) de boeuf haché maigre sel et poivre
3/4 tasse (175 mL) de vin blanc
1/2 tasse (125 mL) de lait
une pincée de muscade
1 grosse boîte de tomates italiennes

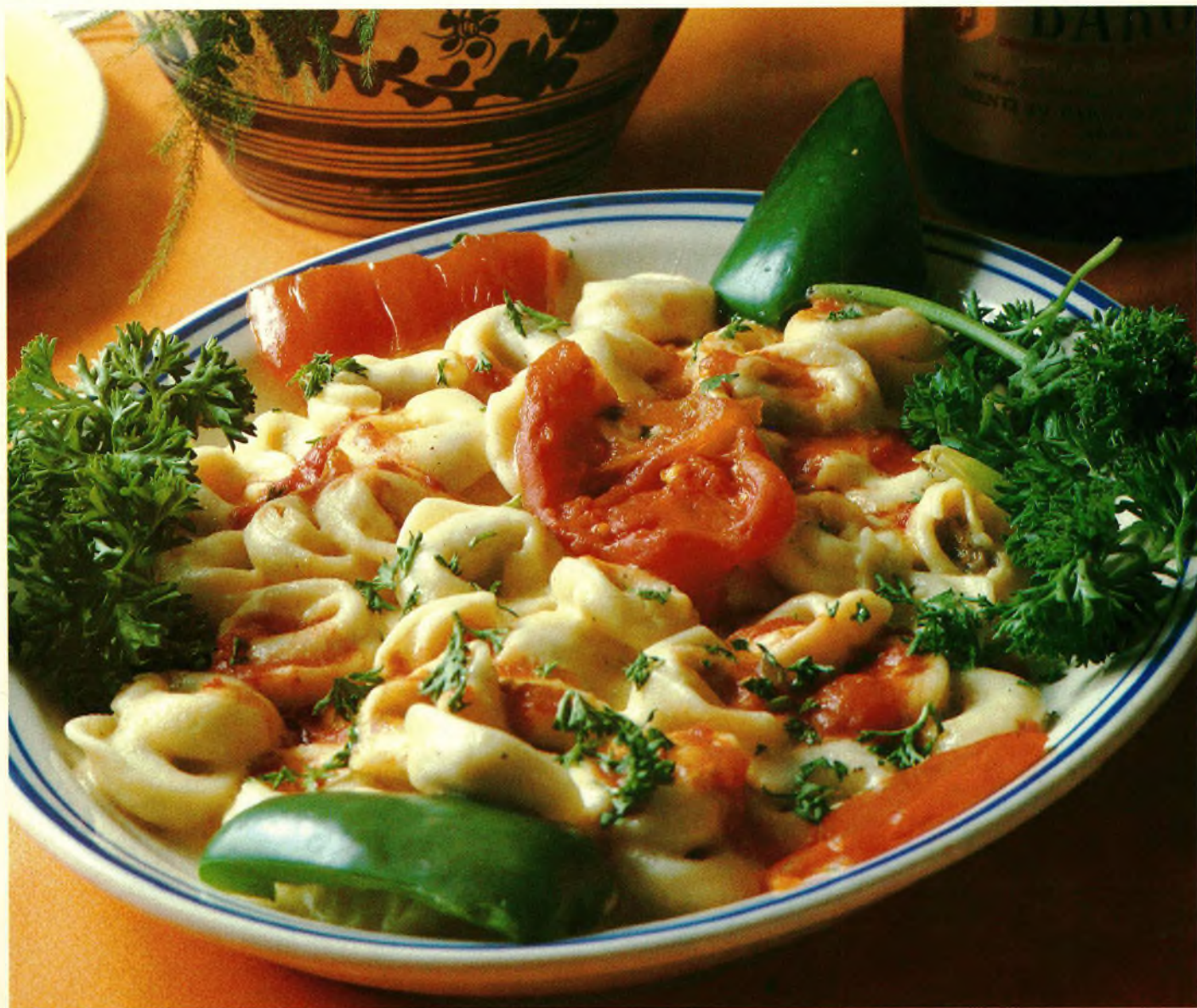
Dans une grande casserole en fonte, faire blondir à feu moyen l'oignon dans l'huile et le beurre. Ajouter le céleri et la carotte

hachés et faire revenir de 2 à 3 minutes.

Émietter et cuire le boeuf haché avec les légumes juste assez pour lui faire perdre sa couleur rouge. Saler, poivrer, verser sur le mélange viande/légumes le vin blanc et cuire à feu vif en remuant jusqu'à l'évaporation du vin. Baisser le feu, ajouter le lait et la muscade. Remuer, laisser le lait s'évaporer (le lait rend la viande plus moelleuse) et ajouter les tomates.

Laisser mijoter la sauce très doucement durant 3 ou 4 heures. La sauce bolonaise se marie bien à toutes les pâtes mais elle est particulièrement délicieuse servie sur les tagliatelle maison avec une noix de beurre et du parmesan râpé.

Les tortellini, pâtes fraîches farcies de viande se préparent accompagnées de beurre, de sauce tomate, de crème ou d'une sauce aux fruits de mer. Saupoudrées de parmesan râpé, elles sont délicieuses.



Spaghetti à l'huile d'olive et à l'ail

pour quatre à six personnes

3/4 tasse (175 mL) d'huile d'olive extra-vierge
2 gousses d'ail finement écrasé
1 1/2 cuil. à thé (7 mL) de sel poivre au goût
3 cuil. à soupe (45 mL) de persil fraîchement haché
1 lb (500 g) de spaghetti

Cuire les pâtes et préparer la sauce en faisant à peine revenir l'ail dans l'huile sur un feu très doux. Saler. Quand les pâtes sont "al dente", égoutter, placer dans un grand bol chaud et verser dessus l'huile d'olive à l'ail. Brasser, ajouter le poivre moulu assez grossièrement, le persil et servir immédiatement.

Spaghetti alla carbonara

pour quatre personnes

1/2 lb (250 g) de lard maigre coupé en dés
1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre
2 cuil. à soupe (30 mL) d'huile d'olive
3 jaunes d'oeufs battus
1/2 tasse (125 mL) de crème
1/4 tasse (65 mL) de parmesan fraîchement râpé
sel et poivre

Faire revenir le lard dans le beurre et l'huile à feu moyen, puis à feu doux durant une dizaine de minutes. Garder au chaud. Batre les jaunes d'oeufs, ajouter la crème, le parmesan, le sel et le poivre moulu. Cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau bouillante salée, égoutter, jeter sur le lard revenu et brasser parfaitement sur un feu moyen. Retirer du feu et ajouter le mélange d'oeufs, de crème et de parmesan. Remuer et servir dans des bols chauds. Saupoudrer au besoin de parmesan.

Spaghetti aux aubergines

pour quatre à six personnes

2 ou 3 aubergines coupées en cubes
3 gousses d'ail écrasé
5 cuil. à soupe (75 mL) d'huile d'olive sel et poivre
1 lb à 1 1/2 lb (500 g à 750 g) de spaghetti

Faire revenir l'aubergine et l'ail dans l'huile d'olive sur un feu moyen jusqu'à ce que l'aubergine soit moelleuse. Verser cette préparation sur les pâtes déjà cuites et mélanger délicatement. Ce plat facile à préparer constitue une entrée délicieuse.

Les spaghetti à la carbonara allient lard, crème, parmesan et jaunes d'oeufs. Tournés dans le beurre, ils sont encore plus onctueux.



Sauce all'amatriciana

Du nom du village pittoresque d'Amatrice dans les Abruzzes. Plat très apprécié des Romains

2 oignons tranchés en fines lamelles
1 tasse (250 mL) de jambon gras fumé coupé en dés
3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile d'olive
3 lb (1,5 kg) de tomates fraîches pelées et hachées ou
1 grosse boîte de tomates
1 petit piment fort séché et émietté
1 1/2 cuil. à thé (7 mL) de sel
poivre
1/4 tasse (65 mL) de parmesan fraîchement râpé
1 cuil. à soupe (15 mL) de fromage Pecorino

Faire revenir l'oignon et le jambon en dés dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit blond et transparent. Ajouter les tomates, le piment, le sel et le poivre et cuire à feu doux environ 20 minutes. Cuire les spaghetti "al dente", égoutter, verser sur un plat de service chaud, arroser de la sauce et saupoudrer de parmesan et de Pecorino, et bien mélanger.

Pesto

sauce génoise

1 tasse (250 mL) de basilic frais*
2/3 tasse (150 mL) d'huile d'olive extra-vierge
1/2 tasse (125 mL) de pignons
2 ou 3 gousses d'ail écrasé
1 cuil. à thé (5 mL) de sel
1/3 tasse (75 mL) de parmesan fraîchement râpé
1/3 tasse (75 mL) de Romano
5 cuil. à soupe (75 mL) de beurre ramolli
poivre moulu

Placer le basilic, l'huile d'olive, les pignons et l'ail dans le mélangeur et mélanger à grande vitesse. Quand le mélange est bien homogène, verser dans un bol, incorporer le parmesan et le Romano, le sel et le poivre et mélanger bien. Ajouter le beurre ramolli et une cuillère à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Battre ce mélange quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Cette sauce très parfumée constitue un accompagnement idéal pour tous genres de pâtes.

*À défaut de basilic frais, on peut employer une tasse d'épinards crus additionnés d'une cuillère à soupe de basilic séché.

Gratin de fettucine à la crème

pour six personnes

1 lb (500 g) de pâtes fraîches taillées en lanières de 1/4 po (0,6 cm)
4 cuil. à soupe (60 mL) de beurre sel et poivre
5 cuil. à soupe (75 mL) de parmesan râpé
1 tasse (250 mL) de crème

Cuire les pâtes quelques minutes, dans beaucoup d'eau bouillante salée, égoutter, placer dans un plat beurré allant au four les couches de nouilles, le beurre en noisettes, le sel, le poivre et le parmesan en alternant. Couvrir de crème, saupoudrer de parmesan et cuire au four à 425°F (220°C) une bonne dizaine de minutes.

Gratin de fettucine à la crème. L'association de la crème et du parmesan est une des multiples façons d'apprêter les pâtes. Accessoires disponibles chez Insolite.



Une Pincée de... peut faire la Différence.

Herbes culinaires
Épices du monde entier
Thé, le plus grand choix existant
Huile d'olive de Provence
Plantes médicinales
Fleurs séchées
Savons de Marseille
Produits de beauté naturels
Tisanières exclusives
Et mille idées de cadeaux

l'herbier
de provence

396 ouest, Laurier
Montréal, Qué. H2V 2K7
tél.: (514) 274-8959



Vertes ou blanches, les lasagne sont un délice, préparées avec les sauces béchamel et bolonaise. Dorées au four, elles ravissent l'oeil lorsqu'elles arrivent sur la table. Plat à gratin disponible à La Maison d'Émilie.

Lasagne vertes al forno

plat typique d'Émilie-Romagne pour six à huit personnes

Préparer la pâte verte maison et découper en forme de longs rectangles. Préparer une sauce bolonaise (voir p. 24 pour la recette) et une sauce béchamel.

SAUCE BÉCHAMEL

4 cuil. à soupe (60 mL) de beurre doux

3 cuil. à soupe (45 mL) de farine

2 1/2 tasses (625 mL) de lait

1 cuil. à thé (5 mL) de sel

poivre blanc

1 pincée de muscade fraîchement râpée

Faire fondre le beurre à feu doux, incorporer la farine. Ajouter lentement le lait, puis le sel, le poivre et la muscade. Cuire en remuant constamment à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à consistance d'une crème épaisse.

PRÉPARATION

Cuire les lasagne dans beaucoup d'eau bouillante salée quelques secondes à compter du point d'ébullition. Égoutter et étendre sur des serviettes de coton. Tapiser le fond d'un grand plat rectangulaire de sauce bolonaise, étendre dessus les feuilles de pâtes vertes, recouvrir de sauce béchamel, saupoudrer de parmesan râpé et parsemer de noisettes de

beurre. Alternier ainsi plusieurs couches de pâtes et de sauces en terminant par la sauce béchamel. Saupoudrer généreusement de parmesan et parsemer de noisettes de beurre. Cuire au four à 450°F (230°C) une quinzaine de minutes.

Cannelloni de Nice

recette traditionnelle préparée à Noël dans la région de Nice, ville autrefois annexée au royaume d'Italie

pour huit personnes

FARCE

1 lb (500 g) de boeuf haché maigre

2 ou 3 oignons

1 ou 2 gousses d'ail écrasé

3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile d'olive

1 lb (500 g) d'épinards cuits et hachés

2 oeufs battus

4 cuil. à soupe (60 mL) de chapelure

1/2 tasse (125 mL) de gruyère râpé

1/2 tasse (125 mL) de parmesan râpé

4 cuil. à soupe (60 mL) de persil frais haché

1 pincée de muscade

sel et poivre

1 lb (500 g) de cannelloni frais ou séchés

SAUCE TOMATE

6 ou 7 belles tomates bien mûres ou

1 grosse boîte de tomates

2 oignons finement hachés

3 gousses d'ail écrasé

3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile d'olive

2 cuil. à thé (10 mL) de basilic

sel et poivre

parmesan râpé

Faire cuire les cannelloni dans beaucoup d'eau bouillante salée additionnée d'un peu d'huile. Égoutter et étaler sur un linge.

Préparer la farce en faisant revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive à feu moyen, ajouter le boeuf haché, saler, poivrer et cuire quelques minutes. D'autre part, cuire les épinards, égoutter parfaitement et hacher très finement. Dans un bol, mélanger ensemble la viande, les épinards, les oeufs battus, la chapelure, le gruyère et le parmesan râpés, le persil, la muscade, le sel et le poivre. Laisser reposer la farce une vingtaine de minutes, remplir les cannelloni de cette farce et ranger dans un plat beurré allant au four.

Pour la sauce tomate, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées et hachées, le sel, le poivre et le basilic. Laisser mijoter (environ 45 minutes), verser sur les cannelloni, saupoudrer de parmesan râpé et cuire au four à 375°F (190°C) une vingtaine de minutes.

GRANDS DIEUX !



**Heureusement...
il y a La Maison des Verres !**

Le seul spécialiste en matière de verres et d'accessoires à vin à Montréal.

angle Union et de Maisonneuve, Montréal (Québec) tél.: (514) 842-4459



Cannelloni au gratin

recette de l'Italie du nord
pour huit personnes

1 lb (500 g) de cannelloni

FARCE

1/2 lb (250 g) de boeuf haché maigre

1/4 lb (125 g) de prosciutto ou de mortadella haché finement

1 sachet de champignons séchés, trempés dans l'eau tiède une vingtaine de minutes, égouttés et hachés finement

1 oignon haché

1 carotte râpée

1 branche de céleri haché

3 cuil. à soupe (45 mL) de beurre

1 cuil. à soupe (15 mL) d'huile

1/2 tasse (125 mL) de vin blanc

2 cuil. à soupe (30 mL) de persil frais haché sel et poivre

1/4 de cuil. à thé (1 mL) de muscade râpée

1 cuil. à soupe (15 mL) de farine

1 tasse de tomates réduites en purée et bien égouttées

SAUCE TOMATE

1/2 lb (250 g) de boeuf haché maigre

1 oignon finement haché

2 gousses d'ail écrasé

3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile d'olive

1 grosse boîte de tomates italiennes
2 cuil. à soupe (30 mL) de concentré de tomates

2 cuil. à thé (10 mL) de sel
poivre, feuille de laurier, origan, persil
parmesan râpé

Faire revenir l'oignon, la carotte et le céleri sur un feu doux. Ajouter le boeuf haché et cuire à feu moyen en remuant vivement pendant 2 ou 3 minutes. Ajouter le prosciutto, les champignons, le sel, le poivre, le persil, la muscade et le vin blanc et cuire jusqu'à l'évaporation presque complète du vin. Saupoudrer de farine, mélanger bien et ajouter les tomates réduites en purée. Cuire jusqu'à ce que la consistance soit assez épaisse. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer la sauce tomate. Faire blondir l'oignon et l'ail à feu moyen dans l'huile d'olive. Ajouter le boeuf haché, cuire 2 ou 3 minutes, verser les tomates et la purée de tomates, saler, poivrer, ajouter le laurier, l'origan et le persil. Couvrir et laisser mijoter environ 1 heure.

Farcir les cannelloni, placer dans un grand plat beurré allant au four, napper de sauce tomate, saupoudrer de parmesan râpé et gratiner une vingtaine de minutes à 375°F (190°C).

Où trouver des machines à fabriquer les pâtes

Gérard Van Houtte inc.

chez Van Houtte, on trouve la machine Grazia simple, démontable, facile à utiliser et réglable pour l'épaisseur des pâtes. Accessoire disponible pour fabriquer les ravioli. Prix: \$43.50

Boutique Jehane Benoit:

on trouve à la Boutique Jehane Benoit, trois modèles de machines à fabriquer les pâtes, ajustables, en acier inoxydable avec livre de recettes. Prix: \$46.95, \$56.95 et \$72.95. Il faut compter environ \$200 pour une machine électrique.

La Belle Cuisine:

modèle manuel vendu avec deux accessoires. Prix: \$55. Modèle électrique très complet et facile à utiliser: \$249

La Cocotte:

Trois modèles manuels de marque Ampia. Prix: \$45, \$54 et \$62



Des appareils pour réaliser facilement ses pâtes maison. 1. La Pasta Matic de Simac, électrique, assure le pétrissage et la découpe de la pâte sous plusieurs formes, \$259.60, dans tous les grands magasins, chez Lupton-Duvall, chez Caplan Gift

Shoppes, à La Belle Table et dans toutes les bonnes boutiques de cadeaux et les boutiques-gourmets. 2. Manuelle, la machine à pâtes Atlas Marcato pour réaliser des nouilles, des lasagne, des spaghetti; un accessoire permet la réalisation des

ravioli, \$49.50, chez Gérard Van Houtte. 3. Machine à spaghetti manuelle Lillo, \$16.49, chez Eaton. Le fromage provient de la Boucherie du Calvados.

L'Épicurien

DIONNE

On aime tous être bien traité. Et lorsqu'il s'agit d'une réception d'affaires ou amicale, fiez-vous au meilleur traiteur:
l'Épicurien Dionne.

En vous adressant à un grand traiteur, vous pouvez compter sur la plus grande variété de plats de haute qualité.

Et entre amis, bien manger est un style de vie.

Appelez-nous au 861-7293 et nous ferons la livraison.

L'Épicurien Dionne... parce que bien manger est un style de vie!
Visa et Master Charge acceptées.



Pâtes fraîches aux oeufs

recette de base
pour quatre à six personnes

4 tasses (1000 mL) de farine
4 oeufs légèrement battus
1 cuil. à thé (5 mL) de sel
1 cuil. à soupe (15 mL) d'huile d'olive

Tamiser la farine et le sel sur une surface plane. Creuser un puits au centre, ajouter les oeufs battus et l'huile d'olive, et pétrir avec les doigts jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Continuer le pétrissage durant une bonne vingtaine de minutes en enfarinant souvent les mains et la surface de travail.

Quand la pâte est bien pétrie, diviser en deux ou trois portions, rouler chacune d'elle sur la surface bien enfarinée. Bien étendre la pâte pour la rendre très mince, lisse et bien élargie. Pour ce faire, aplatir la pâte en commençant par le bord le plus proche de vous en roulant dans le sens de la largeur. Poursuivre l'opération jusqu'à ce que la pâte atteigne la finesse d'une feuille de papier. Si la pâte a tendance à coller, enfariner la surface de travail et la pâte.

Laisser sécher les feuilles de pâte suspendues environ une demi-heure. La pâte ainsi préparée est maintenant prête à être utilisée et coupée selon vos goûts et besoins.

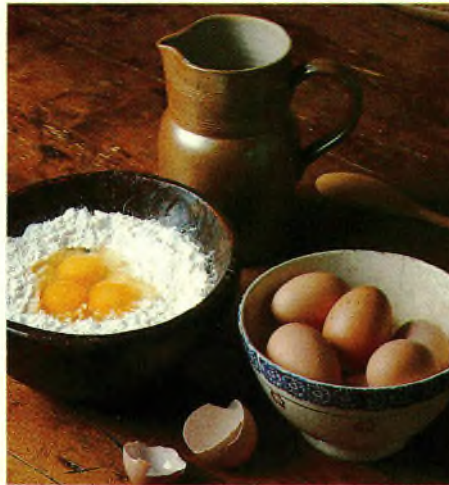
Évidemment ce procédé manuel exige de la patience et une certaine endurance physique. L'utilisation de la machine à pâte requiert le même pétrissage. Seule la machine électrique fait presque tout le travail.

Pâtes vertes

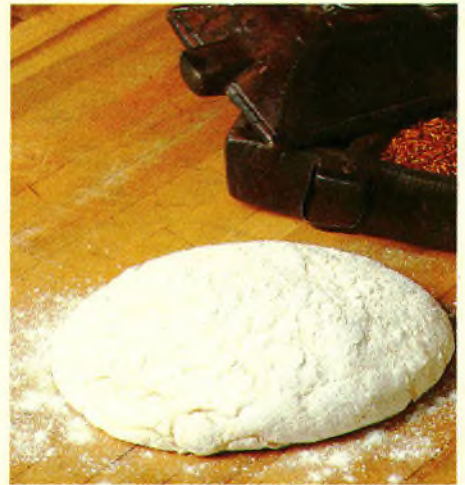
4 tasses (1000 mL) de farine
2 oeufs battus
1 tasse (250 mL) de purée d'épinards
1/4 de cuil. à thé (1 mL) de sel

Cuire assez d'épinards pour en obtenir une tasse, égoutter parfaitement et réduire en purée très fine.

Tamiser la farine et le sel sur une surface plane, creuser un puits au centre, mettre les oeufs légèrement battus, la purée d'épinards et pétrir ces ingrédients avec le bout des doigts jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Prolonger le pétrissage une vingtaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et bien élastique. Enfariner souvent les doigts et la surface de travail, puis procéder comme pour la pâte aux oeufs.



1. Tamiser le sel et la farine ensemble. Creuser un puits au centre duquel on verse l'huile d'olive et les oeufs.



2. Pétrir la pâte pendant une vingtaine de minutes. Diviser cette pâte en deux ou trois parties pour ensuite la rouler.



3. Rouler la pâte sur une surface bien enfarinée pour la rendre très mince, lisse et bien élargie. Les feuilles de pâte doivent être suspendues pour sécher environ une demi-heure.



4. Un rouleau à pâtisserie spécialement conçu pour cet usage, facilite la découpe de la pâte. Une roulette à pâtisserie assure cette découpe. Les rouleaux à pâtisserie proviennent de la boutique À Table.



5. On peut faire cuire les pâtes maison aussitôt après leur confection, ou les conserver dans une feuille de papier d'aluminium au réfrigérateur pendant une journée.



6. Confectionner soi-même des pâtes fraîches aux oeufs ou aux épinards, rien de plus simple! On a le choix entre la confection manuelle ou mécanique grâce à plusieurs modèles d'appareils disponibles sur le marché. On trouve aussi des pâtes fraîches dans plusieurs maisons spécialisées.

Où trouver des pâtes fraîches

Plusieurs maisons, à Montréal, offrent un grand choix de pâtes fraîches: tagliatelle, lasagne, fettucine, gnocchi, etc, ainsi qu'une grande variété de spécialités italiennes, de fromages et d'herbes fraîches et séchées. Il s'agit entre autres, de la Fruiterie Milano, des Entreprises Regalino, de Topo Gigio et de Pastificio. Au Marché Jean Talon et au Marché Atwater, on trouve des herbes séchées et fraîches en saison, ces herbes comme le basilic, essentielles aux parfums de la cuisine italienne.

La cuisine des pâtes

Comment réussir la cuisson des pâtes

- Porter l'eau bien salée au point d'ébullition, plonger les pâtes par petites poignées pour ne pas interrompre l'ébullition. Compter 6 litres d'eau pour 500 grammes de pâtes. Les pâtes cuites dans trop peu d'eau seront collantes et pâteuses.

- Aussitôt que les pâtes ont été plongées dans l'eau, les remuer constamment à l'aide d'une cuillère de bois.

- Pour empêcher les pâtes de coller ensemble durant la cuisson ajouter un peu d'huile d'olive à l'eau de cuisson.

- Dès que les pâtes sont cuites, verser dans la passoire, égoutter parfaitement, remettre dans un plat de service chaud, ajouter une bonne noisette de beurre et couvrir.

- Les pâtes à point sont "al dente", c'est-à-dire un peu croquantes sous la dent, tout en étant tendres et moelleuses.

- Ne pas oublier que les pâtes du commerce à base de semoule de blé dur mettent deux fois plus de temps à cuire que les pâtes fraîches à base de farine.

Temps de cuisson des pâtes du commerce Pâtes maison

Spaghettini	5-6 minutes	Selon la grosseur, les pâtes fraîches maison cuisent en peu de temps, certaines en quelques secondes. À surveiller constamment.
Spaghetti	8-9 minutes	
Coquillettes (macaroni)	8-10 minutes	
Gros macaroni	10-12 minutes	
Cannelloni	10-12 minutes	
Fettucine	8-9 minutes	
Lasagne	6-10 minutes	
Manicotti	6-10 minutes	

Matériel nécessaire pour fabriquer des pâtes à la maison

- Une grande surface plane mesurant au moins 2 pieds par 3 pieds.

- Un rouleau à pâte d'un diamètre de 1 1/2 po (4 cm) par 30 po (75 cm) de longueur. Pareil rouleau est très difficile à trouver dans le commerce, mais un marchand de bois ou un quincaillier pourra en couper un de cette dimension dans une tringle en bois. Le nouveau rouleau sera bien poncé, lavé à l'eau savonneuse, soigneusement rincé, asséché pendant quelques heures, enduit légèrement d'huile d'olive et enfariné.

- Un bon couteau large et assez lourd et une roulette à pâtisserie ondulée.

- Une machine à fabriquer les pâtes manuelle ou électrique (facultatif). La machine électrique a l'avantage de faire aussi le pétrissage. ■

Nous remercions les restaurants Pastificio et Al Caretto pour leur aimable collaboration.

Voir "Où trouver" pour les adresses

Du choix à la boutique d'articles de cuisine LA BELLE TABLE

• les pâtes fraîches



• les cuivres



• les ensembles-cadeaux



La Belle Table

6341 A, rue St-Hubert
Montréal
277-6794
(près de la station de métro Beaubien)



Toujours le #1

Jenn-Air . . . Extraordinaire!

5 surfaces de cuisson interchangeables pour vous permettre toutes les fantaisies!

Votre gril-cuisinière Jenn-Air devient, en un tour de main et quelques secondes, l'instrument de cuisson que vous recherchez. Grillades, fritures, shish-kebab, mets rôtis sur broche, petit déjeuner familial préparé sans poêle — c'est si facile et si bon lorsqu'on a à la portée de la main tous les éléments de cuisson interchangeables Jenn-Air.

Si les steaks grillés au grand air vous sourient, mais que le climat ne s'y prête pas, branchez tout simplement un gril et cuisinez! Le système de ventilation innée, un attrait exclusif aux cuisinières Jenn-Air, replie la fumée aromatisée sur vos viandes avant de la diriger vers l'extérieur. Ce système garde également votre cuisine plus propre et la protège contre les odeurs.

Un four à air chaud forcé, une autre exclusivité des gril-cuisinières Jenn-Air, vous permet de cuire vos mets au four, jusqu'à 30% plus rapidement, à des températures jusqu'à 50 degrés moins élevées que celles requises par les fours conventionnels.

Afin d'obtenir gratuitement une brochure Jenn-Air ou de connaître l'adresse du détaillant Jenn-Air le plus près de chez-vous communiquez avec
LES DISTRIBUTEURS EAF LTÉE
8020 Jean Brillon, LaSalle, Québec Tél.: 364-1844

Jenn-Air



«quel magnifique instrument de cuisson.»



cuisine en cours

par François Keller / photos Richard Poissant

Les sauces émulsionnées rendues faciles

Les viandes grillées ou sautées, les poissons grillés ou bouillis, les légumes bouillis et les oeufs se dégustent fort bien sans apprêt, mais sont à leur meilleur accompagnés de petites sauces blanches composées, réalisées à partir d'une émulsion de jaunes d'oeufs et de beurre clarifié. Parmi celles qui leur sont tout particulièrement destinées, citons la sauce béarnaise qui sert de base à la sauce Choron. La sauce hollandaise permet de réaliser la sauce mousseline et la sauce moutarde. Ces cinq sauces rehausseront le goût des aliments que vous aurez choisis pour mieux les savourer. Nous vous en donnons les recettes, étape par étape, pour vous permettre de les mener à bonne fin, et de satisfaire les plus fins gourmets.

Sauce béarnaise

1 branche d'estragon
1/2 cuil. à thé (2 mL) de poivre en grains concassé
3 cuil. à soupe (45 mL) de vinaigre blanc
3 échalotes sèches finement hachées
4 jaunes d'oeufs
1 tasse (250 mL) de beurre clarifié
1 cuil. à soupe (15 mL) d'estragon haché
1/2 cuil. à soupe (7,5 mL) de cerfeuil haché (facultatif, vu la difficulté à le trouver)
3 cuil. à soupe (45 mL) d'eau
1/2 cuil. à thé (2 mL) de sel



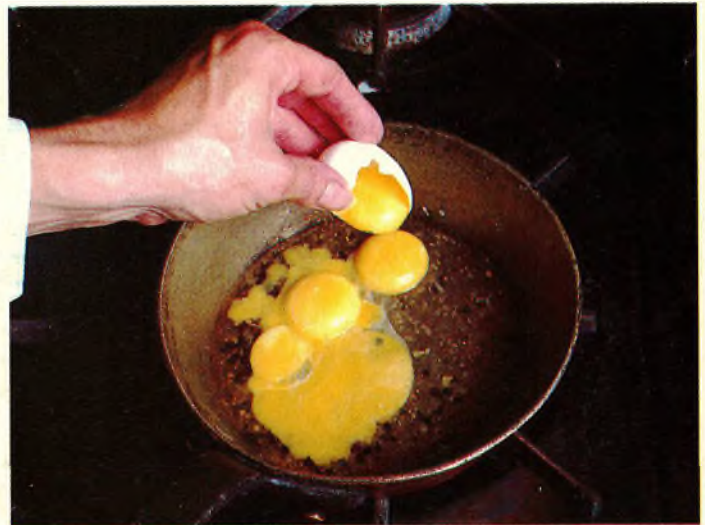
1. Les sauces émulsionnées: 1. hollandaise, 2. béarnaise, 3. moutarde, 4. Choron, 5. mousseline.

François Keller est chef restaurateur au Vieux Richelieu.



2. Faire cuire à l'étuvée* dans le vinaigre, la branche d'estragon, les échalotes et le poivre concassé, jusqu'à réduction complète.

*Une cuisson à l'étuvée est une cuisson effectuée dans un ustensile fermé, avec comme agent de cuisson, un corps gras tels l'huile ou le beurre et comme éléments aromatiques, des légumes fondus et le beurre.



3. Incorporer les jaunes d'oeufs au mélange.



4. Lorsque la sauce atteint une consistance épaisse, ajouter le beurre clarifié tiède, quelques gouttes d'eau, si nécessaire, puis le sel, le poivre de Cayenne et le jus de citron.



5. Passer la sauce au chinois fin.



6. Ajouter l'estragon haché et rectifier l'assaisonnement.

Sauce Choron

1 branche d'estragon
 1/2 cuil. à thé (2 mL) de poivre en grains concassé
 3 cuil. à soupe (45 mL) de vinaigre blanc
 3 échalotes sèches finement hachées
 4 jaunes d'oeufs
 1 tasse (250 mL) de beurre clarifié
 1 cuil. à soupe (15 mL) d'estragon haché
 1/2 cuil. à soupe (7,5 mL) de cerfeuil haché (facultatif)
 3 cuil. à soupe (45 mL) d'eau purée de tomates concentrée
 1/2 cuil. à thé (2 mL) de sel



7.



8. La sauce Choron est une sauce béarnaise à laquelle on incorpore 1/4 de son volume de purée de tomates concentrée.

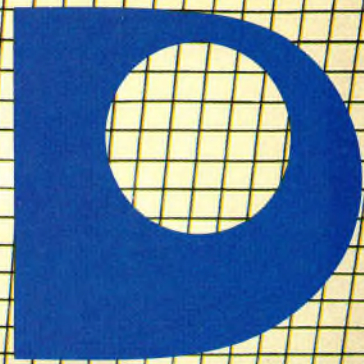


9. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

"DOKKA"

Batterie en acier inoxydable 18/8, fond épais en aluminium de 4 mm pour un très bon rendement thermique, manches creux non conducteurs, couvercles plats faciles à ranger, bord verseur antigouttes.
Fabriquée en Finlande

DanESCO



GARANTIE DE 10 ANS
contre tout défaut de fabrication

Bas-Côteau
Méli-Mélo Pop
300, boul. Lasalle
296-8209

Bejoel
Boutique Gomo Inc.
600, boul. Laurier
464-0161

Châteauguay
Centre de Table
Centre commercial
Châteauguay
692-7351

Chicoutimi
La Boutique
1 Place du Royaume
549-7456

Laprairie
Boutique L'Armoire
50, boul. Taschereau
659-8300

Montreal
A Table
Westmount Square
935-8317
Fairview 595-2417

La Belle Table
6341-A, rue St-Hubert
217-6794

La Maison d'Émile
1007 ouest, rue Laurier
277-0785

Ottawa/Hull
Tinkers
105 O'Connor
234-2422

Québec/Ste-Foy
Boutique Pierre Robitaille
Place Fleur-de-Lys 552-2847
Carre d'Youville 694-4262
Place Ste-Foy 693-7290

Déco 2000
Galeries de la Capitale
627-3118

Meubles Zio International
625, ave. St-Jean-Baptiste
671-2221
Mobilier International
2528, boul. Laurier 656-9545

Rimouski
Le Module Inc. 723-8828
Marano 692-5325

Sorel
Mon Trousseau Enr.
47, rue Augusta
742-5181

St-Basile
Boutique Le Souk 653-8801
St-Jean 348-0461
Brossard 671-4964

St-Jérôme
Artisanerie Soleil
909, boul. Grignon
432-4800

St-Lambert
Marie Maison Inc.
216 Woodstock
671-3475

Trois-Rivières
P.V. Avotter Ltée
1165, rue Notre-Dame
316-2538

Sauce hollandaise

4 jaunes d'oeufs
1 tasse (250 mL) de beurre clarifié
3 cuil. à soupe (45 mL) d'eau
le jus de 1 citron
1 pincée de poivre de Cayenne
1/2 cuil. à thé (2 mL) de sel



10.



11. La clarification du beurre s'obtient en le faisant fondre sur feu doux,



12. ou au bain-marie, ce qui favorise l'écumage et permet au petit lait de se déposer au fond de la poêle. On utilise du beurre non salé ou encore, si vous utilisez du beurre salé, ne pas ajouter de sel.



13. Verser dans une petite sauteuse les jaunes d'oeufs et l'eau. Faire cuire sur feu doux ou placer la sauteuse dans un bain-marie d'eau très chaude. Battre continuellement à l'aide d'un fouet métallique en prenant soin de faire suivre au fouet la forme d'un huit, de manière à bien mélanger la préparation en allant jusqu'au fond de la sauteuse.



14. L'émulsion* doit atteindre une consistance crémeuse.
*On donne le nom d'émulsion au mélange d'huile ou de beurre et de jaunes d'oeufs. Les ingrédients utilisés doivent être à la même température.

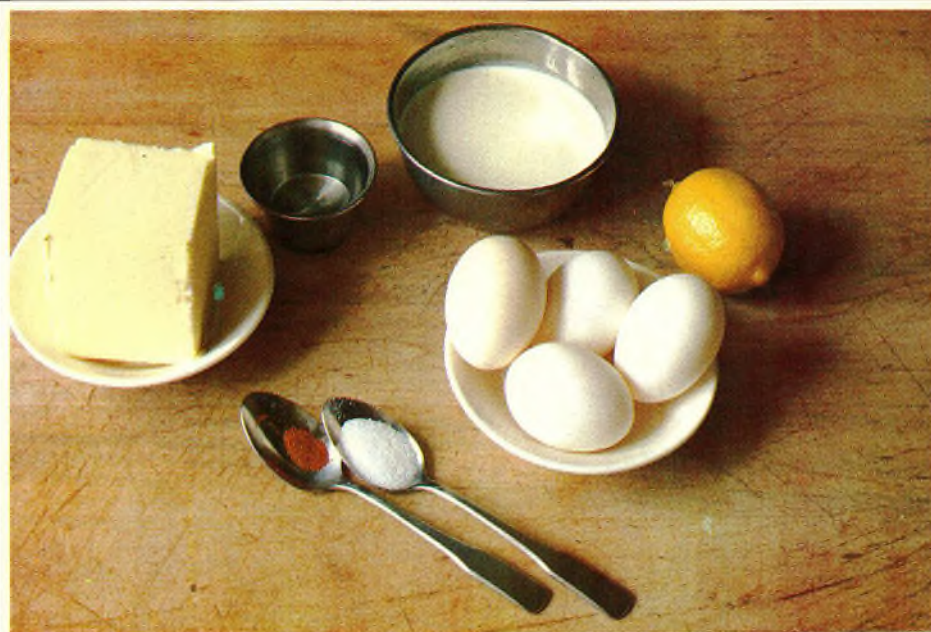


15. Incorporer alors doucement le beurre clarifié tiède. Si la sauce épaisse trop, ajouter quelques gouttes d'eau. Assaisonner avec le sel et le poivre de Cayenne et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement et tenir au chaud, à chaleur modérée.

Sauce mousseline

4 jaunes d'oeufs
1 tasse (250 mL) de beurre clarifié
3 cuil. à soupe (45 mL) d'eau
le jus de 1 citron
1 pincée de poivre de Cayenne
1/2 cuil. à thé (2 mL) de sel
crème 35%

Voir "Où trouver" pour l'adresse



17. La sauce mousseline se compose de 2/3 de sauce hollandaise et de 1/3 de crème 35% fouettée bien ferme, et incorporée à la sauce hollandaise au dernier moment.



18. La sauce moutarde est une sauce hollandaise, additionnée de deux cuillères à soupe de moutarde type Dijon.

Lactantia...

QUE DES PRODUITS
DE GRANDE
CLASSE



Des repas minute à savourer près du feu



repas minute

par Mirelle Beaulieu/photos John Harcourt/coordination Michèle Nolet

L'automne n'est plus qu'un bon souvenir, l'hiver n'est pas tout à fait à nos portes, et novembre s'annonce, soufflant sur nos soirées déjà plus fraîches un vent de réconfort, de chaleur retrouvée près d'un feu de cheminée.

C'est le moment rêvé pour déserrer la table, et venir s'installer près du foyer ou devant la télévision, pour partager, en bonne compagnie, quelques instants brûlants de bien-être, autour de petits plats vite préparés. Nous vous offrons, en trois menus faciles à réaliser, l'occasion de vivre ces minutes privilégiées.

MENU POUR DEUX PERSONNES

Temps de préparation et de cuisson: 45 minutes

Consommé au sherry

- 1 tasse (250 mL) de consommé de boeuf
- 1 tasse (250 mL) de jus de légumes type V-8
- 1 cuil. à soupe (15 mL) de sherry

Chauffer le consommé de boeuf et le jus de légumes. Au moment de servir, ajouter le sherry et saupoudrer de persil frais haché. Accompagner de petits craquelins.

Pistolets au jambon et aux oeufs

- 2 tranches de bacon coupées en deux
- 2 pistolets (petits pains français)
- 1 boîte de 3 oz (85 g) de pâté de jambon
- 3 oeufs
- 3 cuil. à soupe (45 mL) de lait sel et poivre
- 1/4 tasse (65 mL) d'oignon vert râpé
- 2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre fondu
- 4 tranches de tomate
- 2 tranches de fromage coupées en deux

Faire cuire le bacon, l'égoutter. Réserver 2 cuil. à soupe (30 mL) du gras de cuisson. Enlever une mince tranche sur le dessus du pain; étendre le pâté de jambon sur le pain. Battre les oeufs avec le lait; y ajouter le sel, le poivre et l'oignon râpé. Chauffer le gras de bacon et y faire cuire les oeufs en remuant de temps en temps. Étendre les

oeufs cuits sur le jambon; garnir avec les tranches de tomate, de fromage et de bacon. Déposer les pains sur une plaque à biscuits, et mettre au four chaud jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. Accompagner de céleri, d'olives, de cornichons à l'aneth et d'un bon vin rouge.

Fruits au rhum

- 1 orange coupée en morceaux
- 1 grosse pomme rouge évidée, non pelée et coupée en dés
- 1 tasse (250 mL) de raisins verts coupés en deux
- quelques cerises au marasquin
- 2 oz (60 mL) de rhum blanc
- 2 oz (60 mL) de jus d'orange

Déposer les fruits dans un bol; arroser avec le rhum et le jus d'orange. Laisser macérer jusqu'au moment de servir.

Pour un repas intime en tête à tête, au coin du feu: consommé au sherry, pistolets au jambon et aux oeufs, fruits au rhum. On trouve les bols à soupe, les assiettes, les couverts, la soupière, la salière, la poivrière, les bols à salade de fruits à la Maison d'Émilie; les serviettes de table chez Bleu Nuit; le bol de service à salade de fruits, la louche à soupe, la planche et les anneaux de serviettes chez Ma Maison; la petite louche à salade de fruits chez Insolite; les verres à vin chez Arthur Quentin.

MENU POUR QUATRE PERSONNES

Temps de préparation et de cuisson: 45 minutes

Concombre au saumon fumé

2 oz (60 mL) de fromage à la crème ramolli
1 boîte de 3.75 oz (106 g) de saumon fumé
1 cuil. à soupe (15 mL) de jus de citron
sel et poivre
1/4 cuil. à thé (1 mL) de graines d'aneth
1 concombre non pelé
piment rouge coupé en fines languettes

Travailler le fromage à la crème au malaxeur; y ajouter le saumon fumé, le jus de citron, le sel, le poivre, les graines d'aneth et mélanger parfaitement. Couper le concombre en tranches et garnir chaque tranche avec le mélange précédent. Décorer avec le piment rouge.

Fondue de la mer

1/2 lb (250 g) de saumon
1/2 lb (250 g) de flétan
16 grosses crevettes fraîches décortiquées et bien asséchées
4 langoustines fraîches décortiquées et bien asséchées
4 queues de homards décortiquées et bien asséchées
6 oz (180 g) de gros pétoncles coupés en deux et bien asséchés
huile d'arachide
1 feuille de laurier
1 tranche épaisse de pomme de terre
sauce au curry
sauce piquante
riz au jus de légumes

1 nécessaire à fondue, comprenant poêlon et fourchettes.

Enlever la peau et l'arête centrale du saumon et du flétan, puis couper la chair en cubes. Disposer les crustacés et les cubes de poisson sur une grande assiette. Verser l'huile dans le plat à fondue et chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter la feuille de laurier et la tranche de pomme de terre et déposer le plat sur le réchaud de table allumé.

Chaque convive trempe les crustacés et les morceaux de poisson dans l'huile bouillante à l'aide d'une fourchette à fondue.

Servir avec la sauce au curry, la sauce piquante et le riz au jus de légumes. Accompagner d'un bon vin blanc.



Un repas pour quatre personnes friandes de bien-être. Au menu: du concombre au saumon fumé, une fondue de la mer composée de saumon, de flétan, de grosses crevettes, de langoustines, de queues de homards et de gros pétoncles et accompagnée d'une sauce au curry et d'une sauce piquante. Pour compléter le plat de résistance, du riz au jus de légumes. On trouve les serviettes chez Bleu Nuit, le papier servant de nappe, les baguettes, le chaudron à fondue chez Ma Maison, les plats à sauces, les plats de service, les assiettes ovales à la Maison d'Emilie, la table et les coussins chez Zone.

Martini et vous parlons le même langage!



MARTINI

Vous avez de la personnalité et exigez beaucoup de vous-même... Vous avez bien raison! Nous avons aussi ce souci de perfection... Nous n'utilisons que des vins scrupuleusement sélectionnés et les herbes naturelles les plus délicates, que nous marions avec amour, pour faire de Martini rouge une boisson incomparable!

Une petite entreprise familiale mais des experts en café

En 1949, Gérard Van Houtte s'est installé sur la rue Laurier dans le but d'offrir du café provenant du monde entier.

Avec le temps, cette entreprise familiale s'est donnée, au sein des connaisseurs de café, une réputation d'experts.

Si la maison Gérard Van Houtte comble aujourd'hui vos besoins d'épicerie fine, dites-vous que c'est grâce aux grains de café qu'elle a elle-même torréfiés et offerts dans une variété et une qualité inégalées.



GROS
370, avenue de L'Épée
Outremont H2V 3V3
(514) 270-1155

DÉTAIL
1042 ouest, rue Laurier
Outremont H2V 2K8
(514) 274-5601

MENU POUR QUATRE PERSONNES

SAUCE AU CURRY

1 tasse (250 mL) de mayonnaise
2 cuil. à soupe (30 mL) de lait
2 cuil. à thé (10 mL) de poudre de curry

Bien mélanger tous les ingrédients et servir.

SAUCE PIQUANTE

1 tasse (250 mL) de sauce tomate
1/4 tasse (65 mL) de sauce chili
2 cuil. à soupe (30 mL) d'oignon râpé
2 cuil. à soupe (30 mL) de "relish"
1 cuil. à thé (5 mL) de raifort préparé
1 pincée de poivre

Bien mélanger tous les ingrédients et servir.

Riz au jus de légumes

2 tasses (500 mL) de jus de légumes type V-8
2 tasses (500 mL) de riz à cuisson rapide
1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre
sel et poivre

Amener le jus de légumes à forte ébullition; y jeter le riz et remuer avec une fourchette. Retirer du feu, couvrir la casserole et laisser reposer cinq minutes. Ajouter alors le beurre, le sel, le poivre et remuer à l'aide d'une fourchette pour bien mélanger.

Marrons glacés à la liqueur fine

6 marrons glacés*
1/4 tasse (65 mL) de liqueur fine (cognac, kirsch, ou autre)
crème glacée à la vanille

Déposer une boule de crème glacée dans quatre coupes à sorbet. Couper les marrons en deux et mettre un marron et demi sur chaque boule de crème glacée. Napper de la liqueur fine choisie.

* On trouve les marrons glacés dans les épiceries fines offrant des produits importés.



Des marrons glacés à la liqueur fine terminent délicieusement un repas pour quatre. Les coupes et les cuillères viennent de la Maison d'Émilie.

MENU POUR SIX PERSONNES

temps de préparation et de cuisson: 60 minutes

Champignons farcis au fromage bleu

12 gros champignons frais nettoyés et asséchés

2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre

1/4 tasse (65 mL) d'oignon vert haché finement

1 oz (30 g) de fromage bleu coupé en dés sel et poivre

3 cuil. à soupe (45 mL) de chapelure sèche

Enlever les pieds des champignons et les hacher finement; les faire revenir dans le beurre chaud avec l'oignon vert pendant 5 minutes en remuant fréquemment. Retirer du feu, ajouter le fromage, le sel, le poivre, 2 cuil. à soupe (30 mL) de chapelure et bien mélanger.

Farcir les têtes de champignons avec ce mélange et les déposer sur une assiette à tarte beurrée. Saupoudrer le reste de la chapelure. Faire cuire de 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 350°F (180°C).

Poêlée surprise

2 cuil. à soupe (30 mL) de sucre granulé

2 cuil. à soupe (30 mL) de fécule de maïs

1 cube de bouillon de poulet

1/2 tasse (125 mL) d'eau

1/3 tasse (75 mL) de vinaigre

2 cuil. à soupe (30 mL) de sauce au soja

1 tasse (250 mL) de jus d'ananas

5 cuil. à soupe (75 mL) de beurre

1 lb (500 g) de grosses crevettes fraîches décortiquées

1 lb (500 g) de jambon cuit coupé en cubes

de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur

24 petites saucisses cocktail

3 boudins blancs coupés en rondelles de 1

po (2,5 cm) d'épaisseur

1 boîte de 19 oz (240 mL) d'ananas en

cubes égoutté

12 choux de Bruxelles cuits

8 cerises au marasquin

Mettre dans une casserole le sucre, la fécule de maïs, le cube de bouillon de poulet, l'eau, le vinaigre, la sauce au soja, le jus d'ananas, 1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre et cuire à feu doux, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit lisse et commence à bouillir. Couvrir la casserole

et laisser mijoter 5 minutes. Faire fondre 2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre dans une poêle et y faire cuire les crevettes de 4 à 5 minutes en remuant. Les déposer dans une grande poêle et garder au chaud.

Faire revenir les cubes de jambon de la même manière et les déposer dans la poêle à côté des crevettes.

Faire fondre le reste du beurre et y faire cuire les saucisses cocktail, le boudin blanc et les cubes d'ananas. Les déposer dans la poêle chaude, au fur et à mesure qu'ils sont cuits. Déposer les choux de Bruxelles dans la poêle, napper le tout avec la sauce et garnir avec les cerises au marasquin.

Déposer la poêle sur un réchaud de table allumé. Chaque convive choisit ce qu'il désire. Accompagner d'un bon vin rosé.

Carrés aux pommes

CROÛTE

1/3 tasse (75 mL) de beurre ramolli

1 tasse (250 mL) de farine tout usage

2 cuil. à soupe (30 mL) de sucre brun



Sous le signe de la détente, une table dressée pour six personnes, dans un coin-télévision. Pour régaler les convives, des champignons farcis au fromage bleu, une poêlée surprise composée de crevettes, de jambon cuit, de petites saucisses. En fin de repas, le carré aux pommes fera la joie de tous. On trouve la table et les coussins chez Zone, le nécessaire à fondue à La Belle Cuisine, l'assiette à champignons et le plateau à dessert à La Maison d'Émilie, le tire-bouchon, les assiettes et le seau à vin chez Ma Maison, les serviettes chez Bleu Nuit.

GARNITURE

1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
 3 tasses (750 mL) de pommes pelées,
 évidées et coupées en tranches
 1 oeuf légèrement battu
 jus de 1 citron
 1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre

DÉCORATION

1 oeuf
 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
 2 tasses (500 mL) de noix de coco
 2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre fondu

Bien mélanger les trois ingrédients de la croûte et étaler ce mélange dans un moule carré de 8 pouces (2 L) beurré.

Faire cuire les ingrédients de la garniture au bain-marie de 8 à 10 minutes, au-dessus d'une eau bouillante, à feu moyen et en remuant fréquemment. Verser ce mélange dans le moule préparé.

Battre légèrement l'oeuf, puis y ajouter le sucre, la noix de coco, le beurre fondu et bien mélanger. Couvrir les pommes avec ce mélange.

Faire cuire de 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 350°F (180°C). Couper en carrés et servir. ■



Sils Maria propose

UNE BIBLIOTHÈQUE DANS VOTRE CUISINE

_____	La cuisine minceur de Michel Guérard à \$35.75	\$ _____
_____	La cuisine gourmande de Michel Guérard à \$35.75	\$ _____
_____	La cuisine du soleil de Roger Vergé à \$35.75	\$ _____
_____	La cuisine de Jean et Pierre Troisgros à \$35.75	\$ _____
_____	La cuisine d'Alain Chapel à \$35.75	\$ _____
_____	Le nouveau cuisinier gascon par André Daguin à \$32.00	\$ _____
_____	La cuisine du marché par Paul Bocuse à \$21.75	\$ _____
_____	Les fiches-recettes de Georges Blanc à \$13.75	\$ _____
_____	Faites vos glaces et confiserie comme Lenôtre à \$29.75	\$ _____
_____	Faites votre pâtisserie comme Lenôtre à \$29.75	\$ _____
_____	Ma gastronomie - par Fernand Point à \$47.00	\$ _____
_____	Les Diners de Gala - par Salvador Dali à \$80.00	\$ _____
_____	Buffets et réceptions à \$75.00	\$ _____
_____	L'Art culinaire moderne à \$68.00	\$ _____
_____	Le Larousse Gastronomique à \$98.75	\$ _____
_____	Cuisine et Vins de France à \$58.00	\$ _____
_____	Le grand jeu de la cuisine (Courtine) à \$35.00	\$ _____
_____	La Nouvelle Cuisine Marocaine à \$36.00	\$ _____
_____	Technologie culinaire à \$54.00	\$ _____
_____	Le Larousse des fromages à \$48.00	\$ _____
_____	Les grands chefs à \$45.00	\$ _____

ET UNE BIBLIOTHÈQUE DANS VOTRE CAVE

_____	Atlas mondial du vin (Johnson) à \$68.00	\$ _____
_____	Guide de poche du vin (Johnson) à \$16.00	\$ _____
_____	Le goût du vin (Peynaud) à \$57.00	\$ _____
_____	Les vins de Gala (Salvador Dali) à \$80.00	\$ _____
_____	Le Larousse des Vins à \$63.00	\$ _____
_____	Vins et vignobles de France (Lichine) à \$41.00	\$ _____

TOTAL \$ _____

A renvoyer à Sils Maria - CP 59 - Station NDG - Montréal - Qué. - H4A 3P4 - avec votre paiement (chèque ou mandat-poste) au nom de Sils Maria.

Nom et prénom _____

Rue et No _____ App. _____

Ville _____ Code postal _____

Téléphone _____

Envoyez-moi la liste complète illustrée de vos publications.

Cette offre est valable au Canada jusqu'au 30 janvier 1982, dans la limite de nos stocks.
 (Pour les États-Unis, veuillez écrire à Sils Maria - P.O. Box 610 - Peru - NY 12972).

Magie

par Francine Monière Laporta/photos Yves Paquin

Vibrer au rythme des couleurs pastel, se laisser charmer par le bleu, le mauve, le rose qui se fondent et se confondent, s'abandonner à la douceur et à la sérénité.

Créer une symphonie composée de notes brillantes et de contrastes saisissants entraînant dans leur course folle une explosion de lumière, de reflets incessants retombant en cascades dorées.

C'est un rêve que nous faisons réalité en vous offrant de le vivre autour d'une table, décorée à la cadence de vos émotions.



Sur une nappe en filet bleu finement ajouré, doublé d'un tissu rose, une soupière/saladier, des assiettes et des bols à soupe "Lotus Blossoms" en verre couleur lilas, posés sur des assiettes à dîner "Lavender Glow" qu'accompagnent des couverts couleur aubergine et des verres "élégance" azur, de la collection Mikasa. Ces objets sont disponibles chez Eaton, rayon de la vaisselle, quatrième étage, chez Bowring, les Terrasses, Lupton-Duvall et dans les bonnes boutiques. Les serviettes de table en coton bicolore, chez Bowring, les Terrasses.

d'un soir



Les moulins à sel et à poivre, les petites assiettes où se dessine l'oiseau "Golden tancho" de Fitz & Floyd, les assiettes octogonales noires, les assiettes en laiton, les ronds de serviettes en forme de papillon, les serviettes en toile Vera sont disponibles au Cache-Pot. Les couverts plaqués or, le couvert de service, le saladier en laiton, les verres en cuivre, chez Bowring, les Terrasses. On trouve le grand châte, les ceintures tissées et dorées, et le petit arbre en laiton, décoré de pierres Péridot, chez Ogilvy's, au rayon des bijoux. Voir "Où trouver" pour les adresses ■

Pour le
temps des
fêtes...

Gagnez
\$5,000.

Ce concours est assujéti à toutes les lois fédérales, provinciales ou locales. Les droits exigibles en vertu de la Loi sur les loteries et les concours publicitaires ont été payés et un litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours publicitaire peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec. Les règlements de participation à ce concours sont conformes aux règles relatives aux concours publicitaires.

LARSEN AMERICA CORPORATION
356, est, rue Sherbrooke, Montréal, Qué.
(514) 844-8464

Réservez () Cognac V.S.O.P. LARSEN
Réservez () Cuvée de Noé
Réservez () Muscadet Les Ormeaux

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Tél.: _____

Code postal _____

Ce coupon est une preuve d'achat qui vous rendra éligible au concours seulement avec l'achat d'une bouteille de cognac V.S.O.P. Larsen.



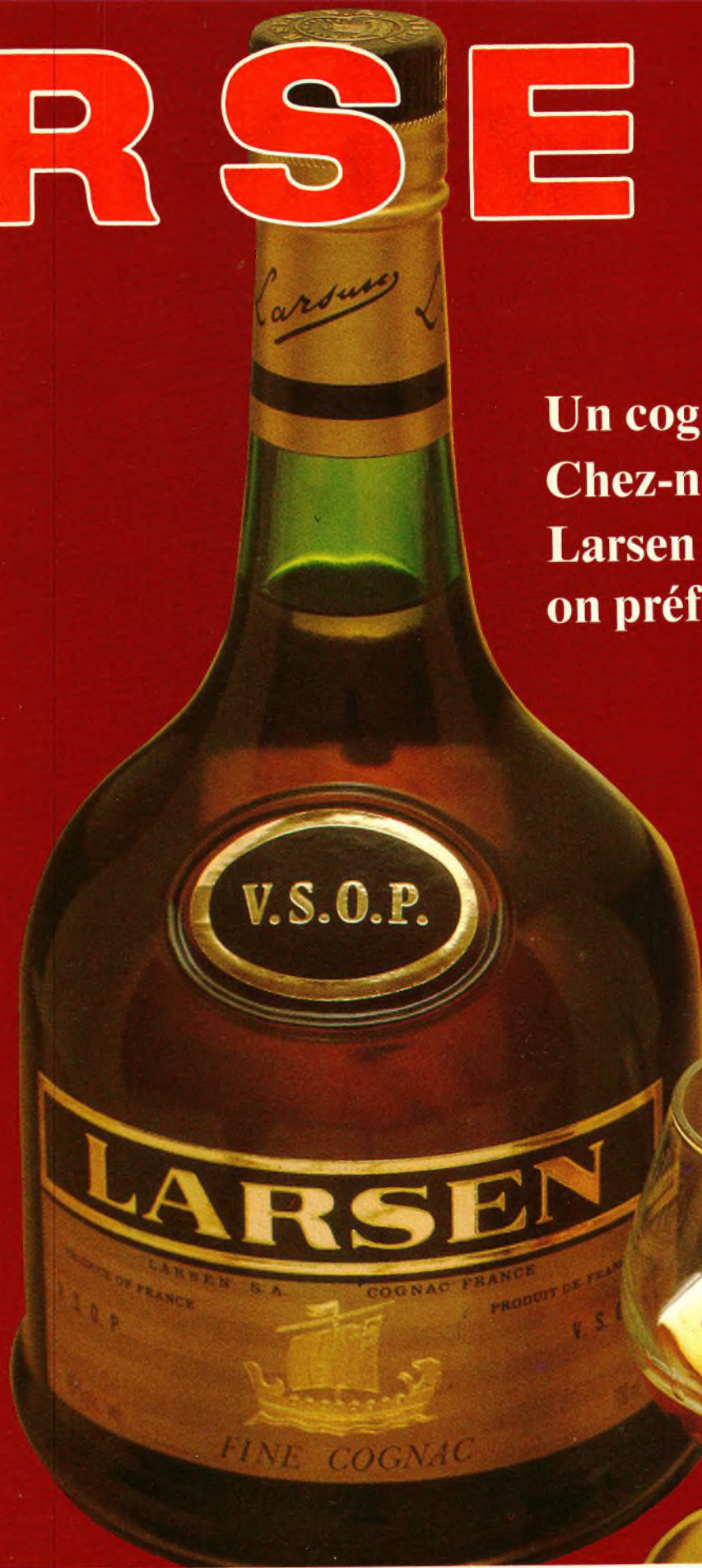
La Cuvée de Noé,
le Muscadet
"Les Ormeaux"
agrémenteront
votre table.



LARSEN AMERICA CORPORATION
Cognac V.S.O.P. 121-H (\$17.65) Muscadet
Disponible

LARSEN

Un cognac en or.
Chez-nous, au Québec,
Larsen V.S.O.P.,
on préfère.



356, est, rue Sherbrooke, Montréal, Qué. (514) 844-8464
ou le "Les Ormeaux" 542-D (\$5.10) Cuvée de Noé 623-1 (\$3.70)
dans les magasins de la S.A.Q.

Le Jardin Saint- *ou l'innovation de*



Denis contractée

Le Jardin Saint-Denis est au centre-ville. Mais n'allez surtout pas le chercher aux alentours de Peel-Sainte-Catherine. Il est du côté de Sainte-Catherine-Saint-Denis. Les incrédules n'ont rien de mieux à faire que d'y porter leurs pas pour constater que, sans doute, Montréal vit avec ses deux coeurs. Avec deux centres-ville.



Pour célébrer un tête-à-tête tout en harmonie, des crevettes grillées accompagnées de beurre clarifié. La garniture se compose de pois gourmands, de tomates et de cresson. Les cailles à l'orange, nappées d'une sauce à l'orange s'intègrent bien à la fête.

Pierre Leduc fait remarquer ce caractère urbain, unique, sans étonnement. Lui qui a beaucoup voyagé, n'a pas constaté ce phénomène ailleurs. S'il ne s'étonne guère, c'est que d'une certaine manière, il a contribué à établir cette situation.

La rue Saint-Denis, tout le monde la connaît maintenant. Artère unique, déserte le matin, à peine éveillée à midi, fébrile le soir, bouillonnante la nuit, charriant du meilleur et du pire. Il y a sept ou huit ans, à quoi ressemblait-elle? C'était la personnification de l'ennui, avec ses maisons de chambres qui faisaient du porte à porte et qui avaient encore le droit d'afficher: "Tourist Rooms". C'est dans ce cadre désolant que Pierre Leduc, avec deux amis associés, décidait d'ouvrir un petit restaurant baptisé Jardin Saint-Denis, le 25 décembre 1974.

Il ne se lançait pas dans le vide abstrait. Simplement, dans le vide temporaire. Cet homme audacieux aime l'aventure intelligente. Il savait, par oui-dire sérieux, que l'Université du Québec à Montréal viendrait s'installer tout près. Il savait, parce que c'est un enfant du quartier dont le grand-père tenait commerce au coin des rues Saint-Denis-Sainte-Catherine, au temps où l'Université de Montréal s'y logeait aussi, qu'une université engendre la vie. Il savait que l'espoir était là. Il suffisait d'être prêt et d'attendre.

Le départ a été fulgurant. De tous les points de la ville, on s'est donné rendez-vous là, site inconnu la veille et sans autre pôle d'attraction que cette table nouvelle. Les vedettes, en particulier, l'ont adoptée d'emblée, et cet établissement a frôlé le péril de devenir un restaurant "de

Un plat, où simplicité, couleurs et saveurs se rencontrent: les cailles à l'orange. Nappées d'une sauce à l'orange à laquelle on incorpore du miel et des zestes d'orange, elles sont accompagnées de pois gourmands, de riz et d'une demi-tomate joliment découpée.

têtes". Qu'y avait-il de si attrayant au Jardin Saint-Denis?

Une table audacieuse

La nouveauté, mais beaucoup mieux que cela: l'innovation. Pierre Leduc a été un innovateur. Il a eu l'audace de présenter un service de table moins professionnel au sens académique du terme, un service décontracté, fait par des gens qui restent eux-mêmes, donnant ainsi l'impression qu'ils reçoivent comme s'ils étaient chez eux.

Il y a sept ans, Pierre Leduc et le "chef Joseph", qui n'était pas lui non plus un professionnel, au sens académique du mot, voulaient faire un retour à la nature, à la simplicité, à la légèreté, voulaient se libérer des sauces et d'un certain masque, pour redonner aux choses que l'on mange leur véritable goût. Ils voulaient que l'assiette soit aussi jolie qu'un tableau de peintre, et que ce qu'elle contient soit bon pour la santé de celui qui la voit arriver devant lui. C'était bien avant que l'on parle ici de "nouvelle cuisine". N'était-ce pas déjà les règles de cette fameuse cuisine appliquées au Jardin Saint-Denis demeuré très discret au sujet de sa reconnaissance de pionnier.

Les gens heureux n'ont pas d'histoire. Quand ils en ont une, mais qu'elle arrive trop tôt dans le cours de l'Histoire, ils passent inaperçus. On est habitués maintenant à voir des assiettes composées, qui sont de véritables miniatures. Aux premières heures du Jardin Saint-Denis, ces tableaux étonnaient. Ces jolies assiettes transparentes et compartimentées qui jouaient avec les couleurs des légumes pour en faire des agencements floraux, ravissaient l'oeil autant que le palais. Pour Pierre Leduc, qui ne laisse rien au hasard, méticuleux à l'extrême, la présentation est très importante. Le déroulement des jours n'a rien dérangé, même si le menu a changé une quinzaine de fois depuis l'ouverture. L'esprit dans lequel il est pensé et réalisé est fidèle à celui des débuts.

Fidélité dans l'évolution

La clientèle, elle aussi, a changé... sans jamais changer la proportion égale de francophones et d'anglophones... sans jamais faire connaître une saison creuse à la maison. C'est qu'en restant fidèle à elle-même, celle-ci n'a jamais cessé d'évoluer. Joseph, avant de partir, a formé son remplaçant qui, lui-même, a formé ses seconds. Cinq cuisiniers, tous Laotiens, sont attachés à ce petit restaurant de quinze tables (si l'on ne tient pas compte de la terrasse saisonnière) dont aucune ne peut recevoir plus de quatre convives.

Pierre Leduc tient à la formule d'un menu "clair, net et précis" où l'on sait comment se diriger sans s'égarer, "sans trucs, sans attrapes". Des volailles, uniquement des suprêmes de poulet, et des caillies; du veau, uniquement des escalopes; du boeuf, uniquement en filet mignon; des crevettes et, bien sûr, des salades pour

demeurer "jardin", sans compter ces incomparables soufflés qui, dès le premier jour, ont ravi tout le monde. La garniture est toujours en fettuccine pour le veau, toujours en légumes, exotiques et harmonieux, pour les autres plats. Entre le hamburger de 1974 et le filet de 1981, il n'y a pas de brisure. Ils ont le même lien de parenté qu'ont un père et un fils lorsque le premier donne au second ce qu'il n'a pu obtenir lui-même.

Sept ans, c'est long chez nous pour la moyenne de vie d'un restaurant. Ces années n'ont pas fait vieillir Pierre Leduc, toujours aussi précis, toujours aussi exigeant, ne croyant qu'à la qualité, donnant raison à ceux qui respectent la clientèle, son confort et sa santé, à ceux qui misent sur la nouveauté en évitant celle qu'impose la mode, pour s'attacher à celle qui suit l'évolution de nos vies quotidiennes.



Les surprises du Jardin Saint-Denis

Pierre Leduc et son chef demeurent fidèles à l'esprit qui anime le restaurant depuis son ouverture. Leurs efforts orientés vers le retour à la nature, la simplicité, la légèreté et le souci constant de la présentation soignée, marquent toujours le menu qui offre entre autres les crevettes grillées sur charbon de bois, les cailles à l'orange, une salade fraîche comme un jardin et les splendides fraises Cardinal.



Crevettes grillées

pour deux personnes

10 grosses crevettes

MARINADE

1 tasse (250 mL) d'huile d'olive
1/2 tasse (125 mL) de vin blanc
3 gousses d'ail
1 cuil. à soupe (15 mL) de persil haché
1 cuil. à thé (5 mL) de basilic
sel et poivre
le jus de 1 1/2 citron

SAUCE

1 1/2 oz (45 mL) de beurre clarifié
le jus de 1 citron

Préparer la marinade. Pour ce faire, mettre tous les ingrédients prévus à cet effet dans un mélangeur. Une fois la marinade prête, la verser dans un bol.

Nettoyer les crevettes après les avoir décortiquées, et les plonger dans la marinade pendant 10 minutes. Les sortir de la marinade après ce temps, les essuyer et les passer au gril (ou les faire griller au charbon de bois), jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Considérer un temps de cuisson de quatre minutes par côté. Lorsque les crevettes sont retournées pour être cuites du second côté, les arroser avec 1 cuil. à thé de marinade et continuer la cuisson. Les placer sur un plat de service ou sur une assiette. Garder au chaud.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et y ajouter le jus de 1 citron. Verser sur les crevettes et servir immédiatement.

Accompagner de pois gourmands, de tomates et de cresson. Prévoir un petit bol de beurre pour chaque convive.

Cailles à l'orange

pour une personne

2 cailles

1/2 tasse (125 mL) de jus d'orange
1 cuil. à soupe (15 mL) de miel liquide
le zeste de 1/2 orange
1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre clarifié
ou d'huile végétale

Badigeonner les cailles avec 1 cuil. à soupe de beurre ou d'huile végétale. Les placer dans une lèchefrite, puis dans un four préchauffé à 475°F (240°C) pendant vingt minutes.

Entre temps, préparer la sauce. Pour ce faire, verser dans une poêle le jus d'orange, le miel et le zeste d'orange préalablement coupé en julienne. Chauffer jusqu'à ce que la sauce réduise des deux

Les crevettes grillées paires sur l'assiette, entourées de pois gourmands, de cresson et de tomates, avant d'être trempées dans la sauce d'accompagnement.

tiers, ou jusqu'à ce qu'elle ait une consistance un peu épaisse.

Napper les cailles de la sauce obtenue et servir aussitôt. Pour éviter qu'elles ne soient refroidies au moment de les napper avec la sauce, il serait préférable qu'elles soient prêtes en même temps que la sauce. Accompagner ce plat de riz.

Salade du chef

pour une personne

8 feuilles de salade boston
3 tomates cerises
5 champignons, 2 radis
2 cuil. à soupe (30 mL) de ciboule

VINAIGRETTE

pour trois tasses

1 jaune d'oeuf
3 cuil. à soupe (45 mL) de moutarde forte
4 oz (120 mL) de vinaigre de vin rouge
1 tasse (250 mL) d'huile d'olive
1 tasse (250 mL) d'huile végétale
1/2 cuil. à thé (2 mL) de sel
2 cuil. à thé (10 mL) de sucre
1 cuil. à thé (5 mL) de poivre blanc
1 cuil. à thé (5 mL) de sauce
Worcestershire
1/4 cuil. à thé (1 mL) de tabasco
3 gousses d'ail

Dresser les 8 feuilles de salade sur une assiette. Couper les tomates en deux, trancher les champignons et les radis, et les placer sur les feuilles de salade. Agrémenter de ciboule hachée.

Préparer la vinaigrette. Pour ce faire, fouetter à l'aide d'un fouet métallique le jaune d'oeuf en y incorporant la moutarde. Ajouter graduellement l'huile d'olive, puis l'huile végétale. Tout en continuant à fouetter le mélange, ajouter le vinaigre de vin rouge et tous les autres ingrédients. Pour obtenir une préparation bien homogène, passer la vinaigrette au mélangeur et servir aussitôt. Cette vinaigrette se conserve de trois à quatre jours à la température ambiante.

Fraises Cardinal

pour une personne

10 oz (300 g) de fraises bien mûres, mais fermes
1 boîte de framboises congelées
1 1/2 oz (45 mL) de kirsch
1/4 tasse (65 mL) de sucre (ou au goût)

Décongeler les framboises. Bien les égoutter et conserver un peu de sirop pour la sauce. Passer les framboises au mélangeur en y ajoutant le kirsch et le sucre. Passer le mélange obtenu au chinois étamine. Verser la sauce sur les fraises et bien mélanger. Décorer avec 1 feuille de menthe et servir aussitôt. ■



La salade du chef rappelle, en toute saison, la fraîcheur du potager. Salade boston, champignons, radis et ciboule s'y côtoient.



Tel un tableau de maître, les fraises Cardinal se savourent de l'oeil. Le goût subtil de la sauce, heureux mélange de framboises et de kirsch, vient rejoindre celui des fraises, tout aussi savoureux.

À la hauteur
de votre goût...

COGNAC

VS

*Importé de France
et mis en bouteille par:*
SOCIÉTÉ DES ALCOOLS
DU QUÉBEC
MONTREAL, QUÉBEC

700ml

VS
OP
COGNAC

*Importé de France
et mis en bouteille par:*
SOCIÉTÉ DES ALCOOLS
DU QUÉBEC
MONTREAL, QUÉBEC

40% vol



...Et rappelez-vous:
la modération
a bien meilleur goût...

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
La cave à vin des Québécois

lèche-vitrines

par Francine Monière Laporta / photos John Harcourt



La cuisine du bout du doigt

Le robot ménager, c'est votre auxiliaire le plus précieux: il épluche, râpe, malaxe et tranche à votre place... vous faisant gagner du temps et vous donnant l'illusion, parfois même la certitude, de travailler avec la dextérité d'un chef. Marmiton moderne, il travaille pendant que vous mitonnez de bons petits plats! On choisit son robot avec beaucoup de soin, et ce choix dépend non seulement du prix, mais aussi d'une infinité de facteurs, le plus important étant l'utilisation projetée.

Le moteur, constitué d'une lame ou d'un disque tournant à différentes vitesses, étant appelé à tourner souvent, un appareil de qualité s'impose. Stable sur sa base, d'entretien facile - tant au niveau du corps que des pièces métalliques - le robot doit, par ailleurs, être polyvalent et comporter plusieurs vitesses.

Un hachoir et des râpes, un mélangeur et ses jarres de diverses capacités, plusieurs bols facilitent la cuisine, s'ils sont bien conçus et de manipulation aisée. À ne pas

négliger non plus, les anses, couvercles et ouvertures: mal pensés, ils compliquent la vie.

Un robot, avant d'être esthétique, doit être fonctionnel: encombrant, il finira au fond d'un placard, avec sa ribambelle d'accessoires; compact, facile à démonter et à remonter, il trône à sa place, sur le comptoir, à portée de la main.

Laissez à votre robot les tâches routinières, et consacrez-vous à ce qui constitue le plaisir de cuisiner: le génie du condiment, la subtilité des cuissons, les sauces secrètes... En somme, l'invention et la fantaisie aux fourneaux!

En plus des deux commerces mentionnés, vous trouverez dans les grands magasins et les boutiques spécialisées en articles ménagers, les robots culinaires que nous vous présentons.

Voir "Où trouver" pour les adresses



1. Le combiné Philips hache, émince, réduit en purée, pétrit la pâte à pain, etc. Il est doté d'un moteur puissant à entraînement par courroie et accélération instantanée. Un loquet de verrouillage logé sur le couvercle assure une sécurité absolue. Bols supplémentaires en option, \$129.95. 2. Le Braun Multiquick, c'est trois appareils sur un même socle: l'un permet la préparation rapide de petites portions (non illustré), l'autre émince, râpe et coupe des quantités plus importantes; enfin un bol mélangeur

malaxe et mélange les ingrédients. Puissant moteur de 800 watts, \$229.95. Au Centre du Rasoir. 3. De Moulinex, un robot standard à interruption instantanée. Bol de grande capacité. Disque pour couper finement ou grossièrement. Une lame pour trancher, hacher, râper, réduire en purée, mélanger et même pétrit la pâte, \$69.95; batteur à oeufs, \$12.95. 4. Mélangeur Osterizer pour aliments secs et liquides. Choix de vitesses. Bocaux mini-mélanges. Interrupteur, \$56.98.



1. Le Kenwood Chef, très solide, très versatile, ici représenté avec le mélangeur et le hache-légumes ultra-rapide (éminceur et râpe). Équipé d'un moteur très puissant, 350 watts, garantie de 10 ans. Plusieurs accessoires sont disponibles, dont l'éplucheur à légumes (y compris les pommes de terre) et le moulin à céréales.

Robot de base, \$390, éminceur ultra-rapide, \$110. 2. Kitchen-Centre par Oster. Élément de base accompagné de plusieurs accessoires, dont le hachoir et le mélangeur de verre. Par Sunbeam, \$299.95.



1. Robot de cuisine Braun. Éminceur et mélangeur adaptables au socle moteur. Moteur à engrenage. Malaxe et pétrit. Commutateur trois vitesses à interrupteur instantané. Garantie de 5 ans. Bloc moteur avec bols, \$229.95, mélangeur, \$47.95, hache-légumes, \$76.95. 2. Combiné de cuisine Kitchen-Aid. Moteur assez puissant (275 watts) pour la pâte à pain.

Appareil versatile à accessoires multiples. Tranche/râpe à légumes de type rotor, \$53, passoire/mélangeur, \$39, unité de base, batteur/mélangeur, \$305. Existe aussi avec un moteur plus puissant, (300 watts) pour la confection régulière de pain, \$378, chez Les Services B & N liée.



1. Cuisinart DLC-10E compact, aux multiples fonctions. Moteur puissant et efficace, pour le pain et la pâtisserie. Sécuritaire, il est muni d'un système d'arrêt instantané pour le cas où le moteur surchaufferait. Levier marche-arrêt pour un meilleur contrôle, \$199. 2. De Philips, un mélangeur 14 vitesses, changement de vitesse instantané et vitesse ultra-rapide. Compartiment de rangement du cordon, \$67.95. 3. Combiné électro-ménage: Philips. Disque coupe-frites, interrupteur

de marche intermittente, système de verrouillage de sécurité et système de freinage des lames. Moteur à entraînement direct, puissant et silencieux, \$169.95.

4. De Sunbeam, le chef de Cuisine. Solide, moteur à engrenage direct sans courroie, système d'arrêt instantané pour le cas où le moteur surchaufferait. Réducteur de vitesse, \$299.99.



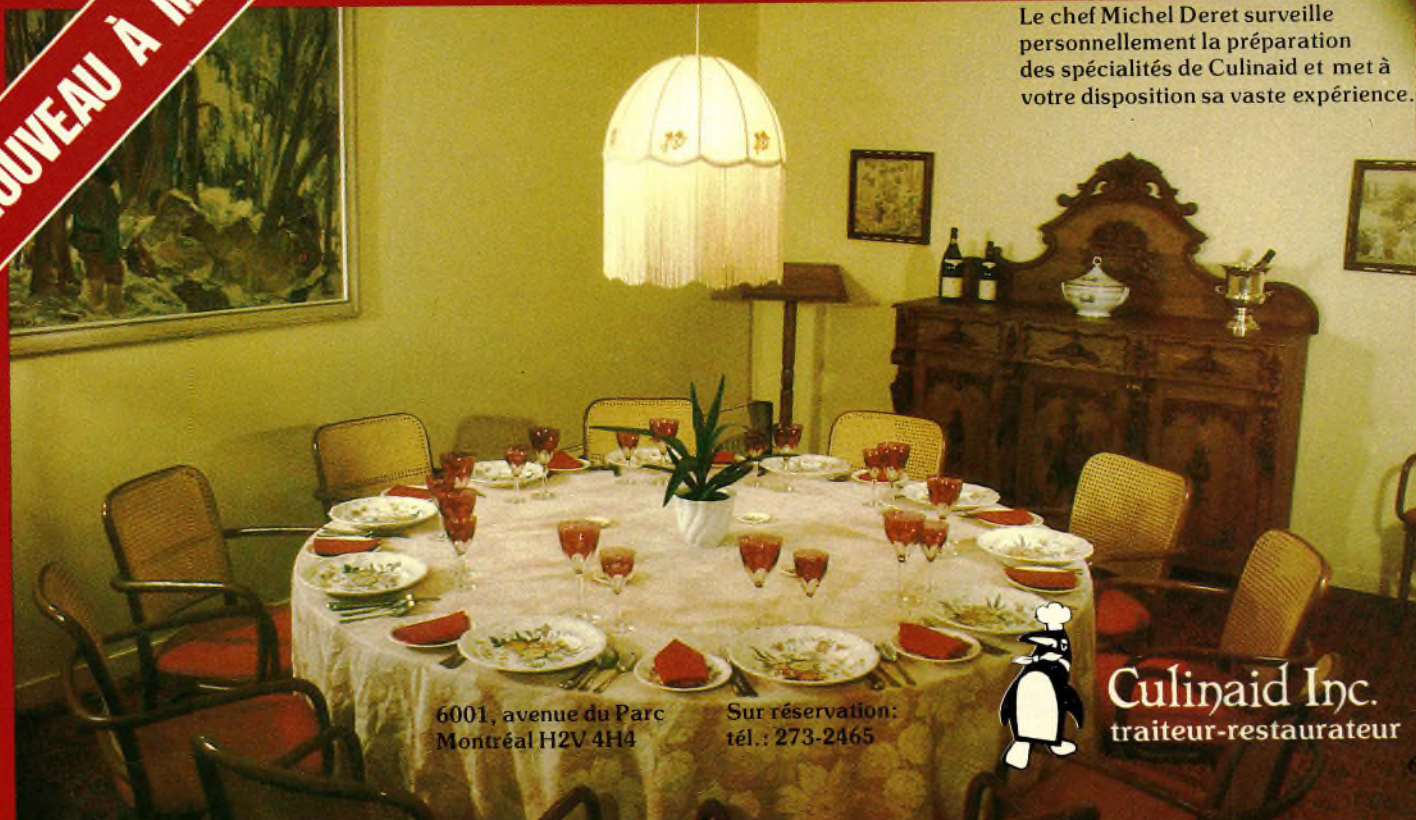
NOUVEAU À MONTRÉAL

un traiteur-restaurateur...
pas comme les autres.

Salon René Richard

- Service de traiteur à domicile
- Plats cuisinés, frais ou congelés
- Plats spéciaux sur demande
- Un salon-restaurant devenant votre salle à manger personnelle

Le chef Michel Deret surveille personnellement la préparation des spécialités de Culinaid et met à votre disposition sa vaste expérience.



6001, avenue du Parc
Montréal H2V 4H4

Sur réservation:
tél.: 273-2465



Culinaid Inc.
traiteur-restaurateur



Jalons d'une tradition et d'un art plus que millénaires...

Les trésors des dynasties impériales

COLLECTION DE VASES MINIATURES

Une collection de précieux vases miniatures— douze en tout— évoquant les merveilles de l'art porcelainier de la Chine impériale.

Une édition à tirage limité.

Date limite de l'offre de souscription: le 31 décembre 1981.

Imaginez la finesse et la beauté d'une collection de vases, authentiques reproductions des chefs-d'oeuvre en porcelaine de la Chine ancienne. Imaginez aussi que chacun de ces vases est un extraordinaire spécimen miniaturisé, d'environ 3" de haut. Enfin, imaginez que c'est chez vous que trône cette collection qui suscite l'admiration et l'envie générales.

Nous mettons maintenant ce rêve à votre portée, avec la collection des vases miniatures, trésors des dynasties impériales: douze ravissants petits vases, véritable rétrospective de mille ans d'art porcelainier en Chine.

Malgré la somme énorme de travail et de talent qu'exige la réalisation d'un seul de ces vases, nous vous les offrons pour seulement \$15 pièce (plus \$1 de frais d'expédition et de manutention). En outre, à l'achat de la collection, nous vous offrons gracieusement une magnifique étagère en bois dur laqué noir.

Un trésor de l'art porcelainier classique

Les douze vases de l'assortiment constituent une

précieuse collection car chacune de ces miniatures restitue avec charme la splendeur de l'art de la Chine classique.

Voici un vase Mei-p'ing, dans le style des oeuvres du début de la dynastie Sung, époque où seuls les Chinois détenaient le secret de la fabrication de la porcelaine fine. Voici un joli vase cintré, du type des tout premiers ouvrages en porcelaine bleue et blanche, caractéristiques de la dynastie Yuan au 14^e siècle. Voici un vase à colonnettes magnifiquement décoré, reflet de la dynastie Ch'ing. Voici un vase classique de l'antique dynastie Ming, dont les renflements évoquent une double calebasse, et huit autres vases encore, tous rivalisant en splendeur et en finesse.

Franklin Porcelain a confié l'exécution de ces vases à sa filiale de Tokyo en Extrême-Orient. C'est donc pour vous la garantie que chacun d'entre eux sera réalisé dans la porcelaine la plus fine et selon les normes de qualité les plus rigoureuses.

Un petit musée décoratif pour n'importe quelle pièce de votre intérieur

Chaque vase représentant une période importante de l'histoire de la Chine, ils sont tous différents et pourtant ils forment un ensemble harmonieux qui rend la collection fascinante par sa diversité. Vous aurez ainsi l'illusion de les avoir vous-même dénichés dans les salles de ventes du monde entier et d'avoir rassemblé la collection pièce par pièce. Pour mettre en valeur ces

élégants vases dans votre intérieur, chaque collection complète sera accompagnée d'une jolie étagère en bois dur laqué noir. Et pour que vous et votre famille puissiez apprécier encore mieux ces vases miniatures, vous recevrez avec chaque vase un dépliant documentaire qui vous fournira tous les détails sur le style du vase et la longue et pittoresque histoire de la porcelaine chinoise.

Pour respecter la tradition des oeuvres d'art en porcelaine, les trésors des dynasties impériales ne seront offerts que pendant une durée limitée. Il existe en outre une limite d'une collection par souscripteur. L'édition totale sera limitée à tout jamais au nombre exact de personnes qui auront souscrit à la collection avant la fin de 1981. Ensuite, la collection ne fera plus jamais l'objet d'aucune offre.

Pour acquérir cette fascinante collection, vous n'avez pas besoin d'envoyer d'argent maintenant. Les vases vous seront adressés au rythme commode et systématique d'un par mois et vous n'aurez à payer que \$15 (plus \$1 de frais d'expédition et de manutention) pour chacun des vases au moment de l'expédition. Vous pouvez mettre fin à votre souscription à tout moment, sur préavis écrit de 30 jours.

Pour enregistrer votre souscription, veuillez adresser la demande ci-contre directement à Franklin Porcelain, 70 Galaxy Boulevard, Rexdale, Ontario M9W 4Y7, le 31 décembre 1981 au plus tard.



DEMANDE DE SOUSCRIPTION

Les trésors des dynasties impériales
COLLECTION DE VASES MINIATURES

Franklin Porcelain
Une division de The Franklin Mint
Canada Ltd. 70 Galaxy Boulevard,
Rexdale, Ontario M9W 4Y7

Veuillez enregistrer ma souscription pour la collection de vases miniatures, les trésors des dynasties impériales, qui se compose de douze vases miniatures en porcelaine fine, plus une jolie étagère en bois dur laqué noir, en prime.

Je n'envoie pas d'argent maintenant. Mes vases me seront adressés à raison d'un par mois. Je réglerai chaque vase en un seul versement de \$15: seulement (plus \$1* de frais d'expédition et de manutention) avant son expédition. Je peux mettre fin à ma souscription à n'importe quel moment, sur préavis écrit de 30 jours.

*Les résidents de l'Ontario et du Québec doivent ajouter la taxe provinciale sur les ventes

Signature _____
NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE REFUSER TOUTE COMMANDE

Ce bon n'est valable que
s'il est envoyé
le 31 décembre 1981 au plus tard
le cachet de la poste faisant foi

Mme _____
Mlle _____
M. _____
EN CARACTÈRES D'IMPRIMERIE S.V.P.

Rue _____

Ville _____

Province _____

Code postal _____

Limite: une collection par souscripteur

La saveur ré



confortante des potages

par Mirelle Beaulieu/photos Patrice Puïberneau

Brûlante, odorante, réconfortante, la soupe constitue à elle seule, un symbole d'hospitalité. C'est d'ailleurs elle qui ouvre le repas et, à l'occasion, lorsque suffisamment substantielle, devient repas tout court.

En termes culinaires, la soupe est une préparation à l'eau dans laquelle entre du pain. Et, c'est sous le nom de potages, liés ou clairs, que l'on désigne les divers consommés, crèmes, veloutés et bouillons à base de légumes ou de viande.

On consomme le potage sous toutes les latitudes, de mille et une façons. On le présente en soupière, dans des bols, dans des tasses et dans des assiettes creuses. Il peut être crémeux et onctueux, consistant ou léger, rustique ou sophistiqué, s'appeler soupe, partout et toujours, son odeur sera celle de la maison retrouvée.



*La grande famille des potages:
la chaudière du vieux port, le consommé
aux champignons et la crème de brocoli.*

Crème de brocoli

pour six personnes

1/4 tasse (65 mL) d'oignon haché
2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre
2 cuil. à soupe (30 mL) de farine
2 tasses (500 mL) de lait
1 lb (500 g) de brocoli cuit
sel et poivre
1/2 tasse (125 mL) de crème 15%
paprika

Faire sauter l'oignon dans le beurre chaud 3 minutes en remuant. Incorporer la farine, puis verser le lait d'un seul trait. Cuire à feu moyen et sans cesser de remuer, 2 minutes. Ajouter le brocoli cuit, le sel, le poivre et bien mélanger. Passer la soupe au mélangeur et la remettre dans la casserole à feu moyen. Ajouter la crème et réchauffer parfaitement en évitant toute ébullition. Saupoudrer un peu de paprika au moment de servir.

Consommé aux champignons

pour quatre personnes

2 tasses (500 mL) de consommé de boeuf
1 tasse (250 mL) d'eau
1 tasse (250 mL) de têtes de champignons frais émincées
1 cuil. à soupe (15 mL) de persil frais haché
1/4 tasse (65 mL) de sherry sec

Déposer dans une casserole le consommé de boeuf et l'eau; ajouter les champignons, le persil et amener le tout à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, de 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Ajouter le sherry et servir.

Chaudrée du vieux port

pour six personnes

2 douzaines de palourdes fraîches ou en conserve (1 boîte)
1 tasse (250 mL) d'eau
3 tranches de bacon coupé en dés
1 tasse (250 mL) de céleri haché finement
1 tasse (250 mL) d'oignon haché finement
19 oz (540 mL) de tomates concassées
2 tasses (500 mL) de pommes de terre pelées et coupées en dés fins
1 tasse (250 mL) de carottes coupées en dés fins
sel et poivre
1/4 cuil. à thé (1 mL) de thym
5 gouttes de sauce Tabasco

Mettre les palourdes dans une casserole avec l'eau. Couvrir et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes. Retirer les palourdes de leurs coquilles et les couper en morceaux. Couler le liquide de cuisson et en réserver 1/2 tasse.

Faire revenir le bacon de 4 à 5 minutes en remuant. Ajouter le céleri et l'oignon et cuire 5 minutes en remuant fréquemment. Ajouter 3 tasses d'eau (750 mL), le liquide de cuisson des palourdes, les tomates et leur liquide, les pommes de terre, les carottes, le sel, le poivre, le thym et laisser mijoter, à couvert, 30 minutes. Ajouter les palourdes et la sauce Tabasco et réchauffer quelques instants.

Pour l'utilisation de palourdes en conserve, il ne faut pas tenir compte de la première partie de la marche à suivre. On remplace alors le liquide de cuisson des palourdes par le liquide de la boîte, 1/2 tasse (125 mL). Les palourdes en conserve étant plus petites que les palourdes fraîches, on les garde entières.

Soupe au poulet et aux nouilles

pour six personnes

1 poulet de 3 lb (1,5 kg) coupé en morceaux
1 gros oignon coupé en quartiers
12 tasses (3 L) d'eau
1 bouquet de persil
sel et poivre
2 tasses (500 mL) de nouilles fines
1 tasse (250 mL) de céleri haché
1/2 tasse (125 mL) de carottes râpées
1/4 cuil. à thé (1 mL) d'origan

Déposer les morceaux de poulet dans une grande casserole avec l'oignon, l'eau, le bouquet de persil, le sel, le poivre et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, environ 1 heure. Retirer le poulet de la casserole et réserver.

Couler le bouillon et le remettre dans la casserole; l'amener à ébullition. Ajouter les nouilles, le céleri, les carottes, l'origan et amener de nouveau à ébullition. Réduire le feu et laisser cuire, à couvert, 10 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuer de temps en temps durant la cuisson. Désosser les morceaux de poulet, couper la chair en petits morceaux et les ajouter à la soupe. Chauffer quelques instants et servir.

Crème de panais et de tomates

pour six personnes

1 tasse (250 mL) d'oignon haché
2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre
2 gousses d'ail écrasées
1 lb (500 g) de panais coupés en rondelles
3 cuil. à soupe (45 mL) de farine
sel et poivre
1/2 cuil. à thé (2 mL) de thym
4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
14 oz (398 mL) de tomates
1 feuille de laurier
1 tasse (250 mL) de crème 35%
croûtons à l'ail

Faire sauter l'oignon dans le beurre chaud 3 minutes en remuant. Ajouter l'ail, les rondelles de panais et faire sauter 5 minutes, en remuant fréquemment.

Retirer du feu et incorporer la farine, le sel, le poivre, le thym. Ajouter graduellement et en remuant le bouillon de poulet. Remettre sur le feu, ajouter les tomates et leur liquide, la feuille de laurier, et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Retirer la feuille de laurier. Passer la soupe au mélangeur et la remettre dans la casserole à feu doux. Ajouter la crème et réchauffer parfaitement en évitant toute ébullition.

Au moment de servir, garnir chaque portion de petits croûtons à l'ail.

Potage à la citrouille

pour six personnes

1/2 tasse (125 mL) d'oignon haché
1 tasse (250 mL) de céleri haché
4 tasses (1 L) de citrouille coupée en dés
1 tasse (250 mL) de pommes de terre coupées en dés
3 cuil. à soupe (45 mL) de beurre
3 tasses (750 mL) de bouillon de poulet
sel et poivre
2 tasses (500 mL) de crème 15%

Faire sauter l'oignon, le céleri, la citrouille et les pommes de terre dans le beurre chaud 10 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter le bouillon de poulet, le sel, le poivre et amener le tout à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Passer la soupe au mélangeur et la remettre dans la casserole à feu doux. Ajouter la crème et réchauffer parfaitement en évitant toute ébullition.

Potage bécassine

pour quatre personnes

4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
1 tasse (250 mL) de haricots verts coupés
1 tasse (250 mL) de pommes de terre coupées en dés
sel et poivre
1/2 cuil. à thé (2 mL) de cerfeuil haché
1/4 tasse (65 mL) de petites pâtes pour soupe (de votre choix)

Amener le bouillon de poulet à forte ébullition. Ajouter les haricots, les pommes de terre, le sel, le poivre, le cerfeuil et laisser cuire, à couvert, environ 25 minutes. Ajouter les pâtes et poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

REHAUSSEZ LA SAVEUR DE VOS PLATS AVEC

Les herbes salées du bas du fleuve

Utilisez-les dans la préparation de vos viandes, rôtis, pains de viande, bouillis, ragoûts, sauces à spaghetti, pâtés chinois, poissons, soupes, omelettes, pommes de terre en purée, etc. Vos plats préparés vous rappelleront le goût tant apprécié de la bonne cuisine de votre grand-mère.

"Des herbes salées... ma grand-mère en faisait". Cette affirmation pourrait bien être la vôtre. Si tel est le cas, vous savez déjà qu'un plat assaisonné aux HERBES SALÉES, c'est toute une différence. Peut-être votre grand-mère a-t-elle choisi, elle aussi, de les acheter toutes prêtes au comptoir de fruits et légumes de son marché préféré.



Distribuées dans toutes
les bonnes épiceries

ALD IONNE INC.


Chaudrée péruvienne

pour quatre personnes

- 1/2 tasse (125 mL) de riz à grain long
- 1 tasse (250 mL) d'oignon haché
- 1 gousse d'ail écrasé
- 1 piment vert évidé et coupé en dés
- 3 cuil. à soupe (45 mL) d'huile
- 2 tomates pelées et coupées en petits morceaux
- 1 1/2 tasse (375 mL) d'eau
- 10 oz (284 mL) de maïs en grains non égoutté
- 1 lb (500 g) de crevettes décortiquées
- 3 tasses (750 mL) de lait
- 1 tasse (250 mL) de crème 35%

Faire tremper le riz dans de l'eau froide 30 minutes, puis l'égoutter et le réserver.

Faire sauter l'oignon, l'ail et le poivron dans l'huile chaude 5 minutes en remuant. Ajouter les tomates, le riz, cuire 2 minutes en remuant. Ajouter l'eau et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, de 15 à 20 minutes. Ajouter le maïs, les crevettes et le lait et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser cuire de 5 à 10 minutes. Ajouter la crème et chauffer doucement, en évitant toute ébullition.



La chaudrée péruvienne. Potage au nom exotique où le maïs, le riz, les crevettes et les tomates baignent dans une crème onctueuse. Un mets consistant qui, suivi de charcuterie ou simplement de fromage, peut constituer un repas.

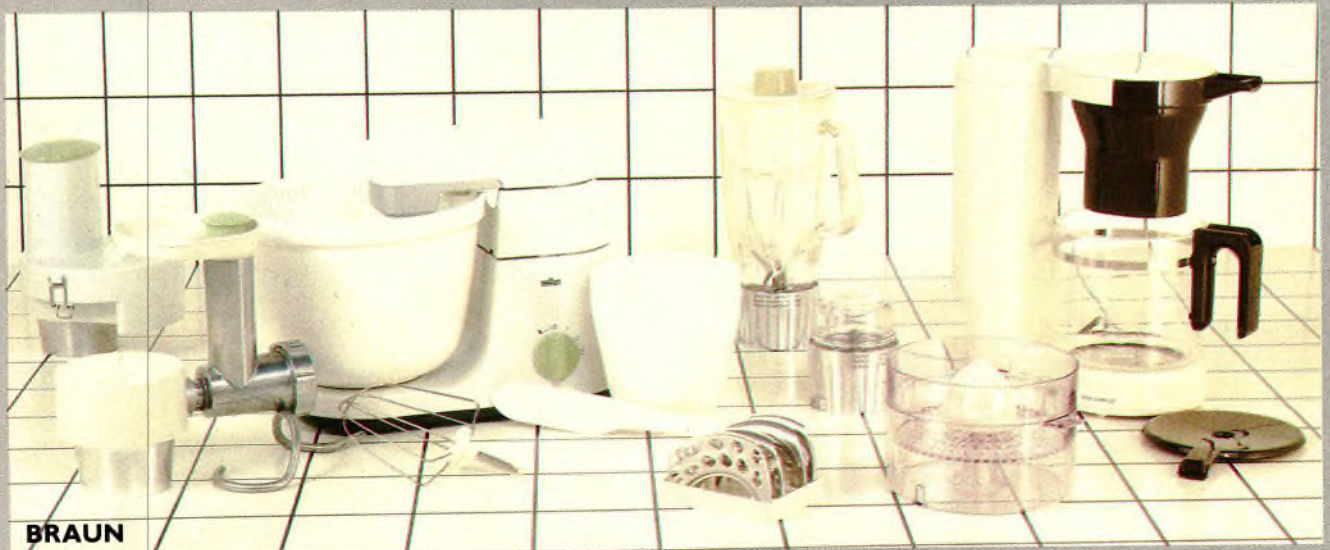
CENTRE du RASOIR "FINE LAME"



VICTORINOX



J.A. HENCKELS



BRAUN

CENTRE du RASOIR "FINE LAME"

VENTE - RÉPARATION - AIGUISAGE

MONTREAL

- 1241 Carré Phillips
H3B 3E9 842-2921
- 774 est, rue Bélanger
H2S 1G6 276-3266
- Place Versailles
7275 est, rue Sherbrooke
H1N 1E9 354-1040
- Station Métro
Berri-Demontigny
H2L 2C9 844-5117

ST-LAURENT

- Place Vertu
H4R 1Y8 334-7140

LAVAL

- Carrefour Laval
H7T 1C8 688-0160
- Centre Duvernay
3100, boul. de la Concorde
H7E 2B8 661-5710

VERDUN

- 4116 Wellington
H4G 1V7 761-5505

LONGUEUIL

- Place Longueuil
J4K 2V1 670-0380

ST-BRUNO

- Promenades St-Bruno
J3V 5G5 653-0474

ST-JEAN

- Carrefour Richelieu
Y3B 6Z8 349-1605

GATINEAU

- Les Promenades de l'Outaouais
J8T 3G6 568-1615

QUÉBEC

- Place Ste-Foy
G1V 2L1 653-1710
- Place Fleur de Lys
G1M 3E5 529-0711
- Les Galeries de la Capitale
G2K 1N4 627-2378

TROIS-RIVIÈRES

- Carrefour Trois-Rivières Ouest
G9A 4N2 374-7603

SHERBROOKE

- Carrefour de l'Estrie
J1L 1K1 567-8979

CHICOUTIMI

- Place du Royaume
G7H 5N6 545-2474

GRANBY

- Les Galeries de Granby
J2G 8K1 378-2686

TORONTO

- Sharp 'N Shave
45 ouest, Richmond
M5H 1Z2 362-2089

ADMINISTRATION

- 754, Chemin du Golf,
Île des Soeurs
Montréal H3E 1A8
761-5501

Chaudrée aux huîtres

pour quatre personnes

1/2 tasse (125 mL) d'oignon haché finement
1/2 tasse (125 mL) de céleri haché
1 tasse (250 mL) de carottes coupées en dés
1 tasse (250 mL) de pommes de terre coupées en dés
3 cuil. à soupe (45 mL) de beurre
1/2 tasse (125 mL) d'eau
24 huîtres fraîches
eau des huîtres
2 tasses (500 mL) de crème 15%
persil frais haché

Faire sauter l'oignon, le céleri, les carottes et les pommes de terre dans 2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre chaud, de 5 à 7 minutes,

en remuant fréquemment. Ajouter l'eau et laisser mijoter, à couvert, 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Pendant ce temps, laisser fondre 1 cuil. à soupe (15 mL) de beurre dans une casserole; ajouter les huîtres et leur eau et faire cuire à couvert, 2 minutes. Retirer du feu et réserver. Lorsque les légumes sont cuits, y ajouter la crème, le sel, le poivre, les huîtres et leur liquide, et laisser cuire 2 minutes en remuant. Saupoudrer de persil haché au moment de servir.

Soupe aux légumes

pour quatre personnes

1/4 tasse (65 mL) d'oignon haché
1/2 tasse (125 mL) de navet coupé en dés
1/2 tasse (125 mL) de carottes

coupées en dés

1/4 tasse (65 mL) de céleri haché

1/2 tasse (125 mL) de pommes de terre

coupées en dés

1 tasse (250 mL) de tomates fraîches pelées

et coupées en morceaux

4 tasses (1 L) d'eau ou de bouillon

1 tasse (250 mL) de jus de tomates

sel et poivre

1/4 cuil. à thé (1 mL) de basilic

2 cuil. à soupe (30 mL) de beurre

Faire sauter tous les légumes dans le beurre chaud 10 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter les tomates, l'eau, le jus de tomate, le sel, le poivre, le basilic et laisser mijoter, à couvert, environ 1 heure. ■

Voir "Où trouver" pour les adresses



Le potage aux légumes. Un plat traditionnel offrant toujours l'attrait de son alléchant fumet. Les variantes sont nombreuses. La coutume nord-américaine veut que la soupe aux légumes soit tomatée.

Visez le sommet de la forme.



Faites de l'exercice, mangez bien, buvez bien et dormez bien. Surveillez aussi ce que vous buvez (après tout votre corps est constitué de 70% d'eau). Pourquoi boire sucré? Pourquoi boire gazeux? Pourquoi boire l'eau du robinet si elle vous déplaît. Buvez de l'eau de source, mais pas n'importe laquelle! Buvez Evian, l'eau de source des grands sommets de France. Evian, filtrée et purifiée par les Alpes. Evian, une eau d'une rare pureté, tellement légère que vous pouvez en boire pendant et entre les repas, tous les jours, à volonté! Comparez sur l'étiquette la teneur en minéraux.

Evian, l'eau des hautes Alpes de France.

les primeurs

par Lorraine Simpson/photos Richard Poissant

Des recettes...

pour enfants

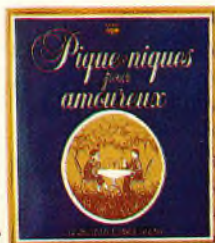
Vient tout juste de paraître aux Éditions Alta: "La gastronomie des enfants bien-portants" où son auteur, Catherine Descarges, propose trois cents recettes rapides et économiques qui répondent aux besoins des enfants de plus de deux ans; plusieurs tableaux pratiques donnent la composition et la valeur nutritive des aliments; la table des matières n'indique pas que les pages, elle renseigne sur la valeur des différents plats avec des commentaires du Dr Goutet; un lexique des plantes complète le tout. "La gastronomie des enfants bien-portants", Catherine Descarges avec la collaboration du Dr Jean-Michel Goutet, Éditions Alta, 380 pages, \$19.50.



pour amoureux

Vient de paraître aux Éditions La Presse: "Pique-niques pour amoureux" par Gabrielle Kirschbaum. Ce livre de recettes constitue un joyeux hommage à la bonne chère et à l'amour. Cristal et argenterie dans les prés, festins autour d'un feu de camp, homards sur la plage, soupers devant l'âtre à minuit, déjeuners au champagne; les pique-niques de ce livre de cuisine romantique conviennent à tous âges, en tous lieux et en toutes circonstances.

Il contient cent quarante recettes groupées en cinquante menus. Des illustrations, des extraits de poèmes, mythes et légendes sur l'amour et la bonne chère contribuent à créer l'atmosphère bien particulière de ces pique-niques pour amants et les transforment en festins d'amour. Le dernier chapitre signale



quelques aphrodisiaques traditionnels, que l'on retrouve d'ailleurs en doses généreuses dans les menus.

"Pique-niques pour amoureux", Gabrielle Kirschbaum, Éditions La Presse, 144 pages, \$9.95. Aussi disponible en édition de luxe avec couverture rigide et jaquette imprimée sur papier ivoire Alpaca, \$19.95.

pour personnes âgées

L'Office des producteurs de lait du Québec vient de lancer un petit livre coloré et amusant, qui prône la bonne alimentation chez les personnes de l'âge d'or.

"La nouvelle vie d'Eglantine" propose une alimentation qui met l'emphase sur les fruits et légumes, sur le pain et les céréales, sur les viandes en quantités bien dosées et bien entendu sur les produits laitiers. Chaque épisode de la vie de notre héroïne, raconté dans un style amusant et simple, est accompagné de recettes où les éléments sont pensés pour nourrir les personnes âgées de façon saine et intelligente.

On peut se procurer gratuitement "La nouvelle vie d'Eglantine" dans les CLSC, ou en s'adressant à l'Office des producteurs de lait du Québec.



Nouvelle cuisine à Chicoutimi

Il existe depuis peu à Chicoutimi un restaurant qui est le premier de la région du Saguenay à offrir à ses clients des plats inspirés de la nouvelle cuisine. "Le Charme de Caroline" a emprunté son nom à un arbre qui croît dans la région des feuillus du sud du Québec. Deux salles à manger peuvent accueillir une centaine de personnes. Plusieurs petits salons ont aussi été aménagés pour recevoir quatre à dix personnes. Ce restaurant offre également un service de traiteur.

"Le Charme de Caroline" 305, avenue Hôtel de Ville, Chicoutimi, (418) 545-2100. Ouvert du lundi au vendredi de 11 h à 23 h, les samedis et dimanches de 17 h à 23 h.



Un chef à la maison

Vous pouvez maintenant à Montréal retenir les services d'un chef qui vient à la maison préparer un repas gastronomique. Le chef Michel Blatte élabore le menu avec vous, fait les courses, choisit les vins et cuisine un repas pour cinquante personnes et moins. Le tarif est d'environ \$30 de l'heure; le service et les notes d'épicerie sont payés par le client. Michel Blatte - (514) 931-0939.

Apprendre le vin

Dans la série de cours proposés par la Faculté de l'éducation permanente de l'Université de Montréal, le sommelier Jules Roiseux donnera un cours sous le thème "Connaître et déguster les vins". Cette série de six rencontres a pour but de permettre aux non-initiés autant qu'aux amateurs chevronnés de développer une meilleure connaissance des vins. Ces cours débutent le 12 novembre à 19 h 30, les frais d'inscription sont de \$60. Pour inscriptions ou renseignements, s'adresser à la Faculté d'éducation permanente, 3333, Chemin de la Reine-Marie, (514) 343-6090.

Découvrir la cuisine japonaise

Un cours de cuisine japonaise est donné le dernier dimanche de chaque mois au Centre culturel japonais, situé au 8155, rue Rousselot à Montréal. Chaque leçon coûte \$2. Une dégustation suit le cours. Pour renseignements ou inscriptions (514) 728-1996.

Chez CAFÉ UNION, l'arôme se compare à la saveur.

Venez faire un tour à un de nos magasins et humez l'arôme exceptionnel de nos grains de café torréfiés quotidiennement sur place.

Nous vous offrons aussi un choix d'appareils à café Espresso ou Cappucino dans tous les styles et pour tous les budgets.

Café Union, une maison avec plus de 70 ans d'expérience.



CAFÉ UNION

Gros et détail

148 ouest, rue Jean-Talon 274-6457

160 est, rue Sainte-Catherine 861-6163

Montréal

la petite histoire

Illustration Michael Fog

L'eau pour les poissons

Celui qui dessina La Goulue était un amateur de bonne chère, un fin gourmet, un dîneur racé, un cuisinier distingué. Henri de Toulouse-Lautrec condamnait l'excès de boisson qui éclipsait, à table, la préparation des meilleurs plats.

Et il détestait l'eau. Pour en dégoûter tous ceux qui partageaient sa table, on raconte qu'il faisait placer sur la table des carafes remplies d'eau dans lesquelles nageaient de jolis petits poissons rouges.

Déjeuner n'est pas dîner

À tout Québécois, invité à une table parisienne pour dîner, il est arrivé de se présenter à midi, le bouquet de violettes à la main. Surprise d'un côté, et gêne de l'autre. À Paris, on dîne à 19 heures, sinon à 20 heures. On soupe parfois, mais pas toujours, en pleine nuit après le spectacle. On déjeune à midi. Au lever du lit, on prend le petit déjeuner. À Paris, mais pas en France, non plus qu'ici.

Ému de voir glisser le sens des mots par un snobisme de mauvais aloi, l'Office de la langue française vient de faire savoir ce qui suit: "Les repas, au Québec, sont un déjeuner le matin, un dîner généralement entre 11 h 30 et 13 h, un souper entre 17 h et 19 h et, souvent, une collation en soirée. Par conséquent, les personnes qui tentent en ce moment d'introduire ici de nouvelles appellations pour désigner nos repas, par le biais de la publicité et de l'affichage, créent la plus grande confusion dans l'esprit de la population. La raison qu'ils invoquent ne tient pas, puisque nous ne sommes pas les seuls francophones au monde à désigner de la sorte les repas. L'Office de la langue française ne croit pas qu'il y ait lieu de remplacer les appellations "déjeuner", "dîner" et "souper", qui ont aussi cours dans les provinces françaises, en Belgique, en Suisse, par leurs équivalents parisiens, sauf dans le cas de repas protocolaires, d'apparat ou de gala".

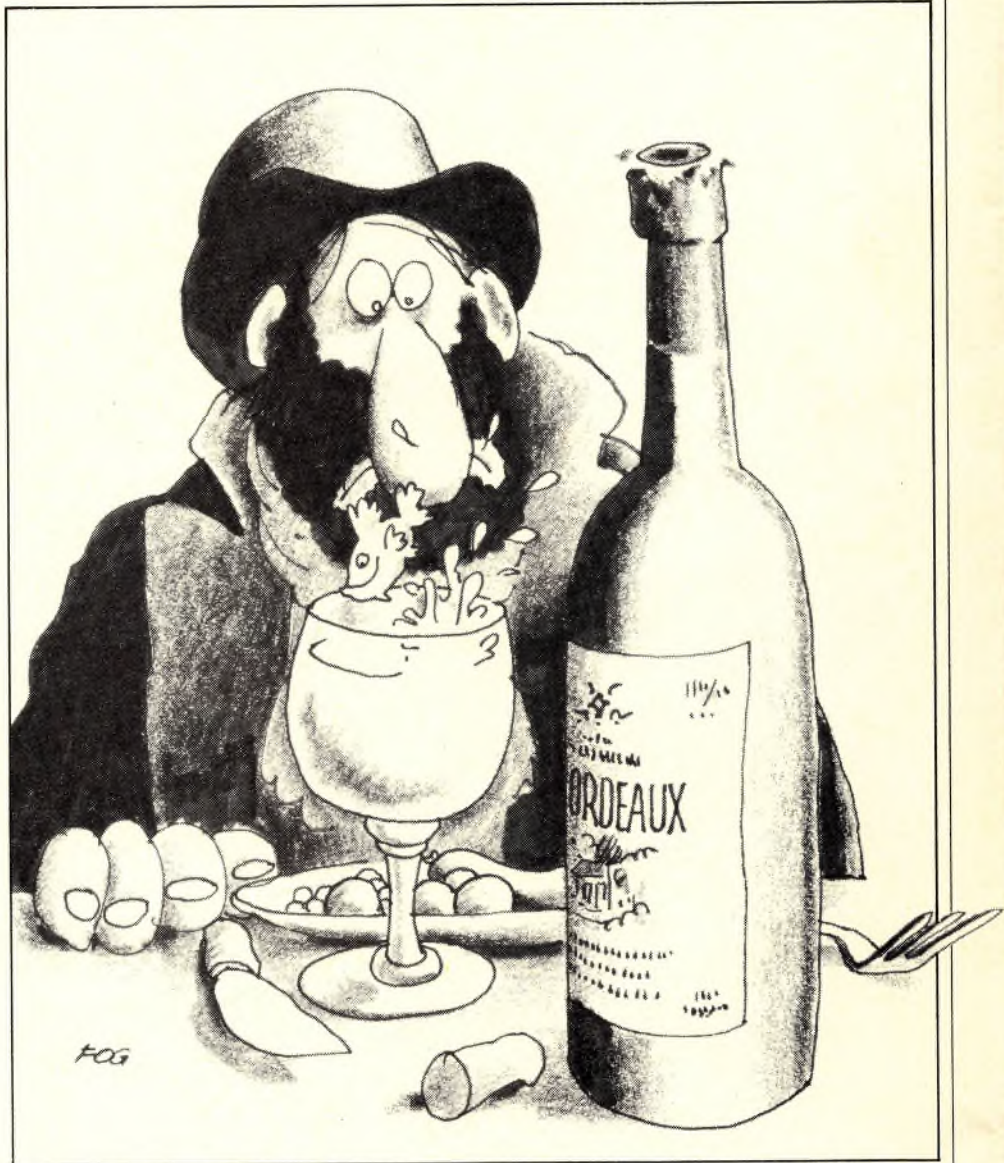
Pour comprendre, il faut remonter au Moyen Âge. On disait alors:

"Lever à cinq, dîner à neuf
Souper à cinq, coucher à neuf
Font vivre d'ans nonante-neuf".

Un peu plus tard, on a dit:

"Lever à six, dîner à dix
Souper à six, coucher à dix
Font vivre l'homme dix fois dix".

Tout cela est très explicite. On ne prenait



que deux repas par jour, et le premier repas de la journée était le dîner. On le prenait en sortant de la messe, que l'on soit roi ou manant, car dans ce temps-là on assistait à la messe quotidiennement.

Petit à petit, et dans les villes surtout, l'heure du dîner glissa tranquillement de neuf, à dix, à onze puis à midi. Midi devint alors synonyme de dîner, même si l'extravagant Louis XIV se payait la fantaisie de dîner à une heure.

Comme on dînait après la messe, on soupaît après les vêpres. C'est-à-dire à cinq heures. Cette heure glissa elle aussi vers le soir, à six heures puis après six

heures, et le Roi Soleil soupaît quelquefois à dix heures.

Le mot déjeuner vient du latin des monastères et signifie littéralement "rompre le jeûne". C'était le premier repas que les religieux prenaient. Il n'était pas obligatoire. Le dîner était le repas le plus important.

Une dînette, ce n'est qu'un petit dîner, et celles qui se contentent d'une dînette à midi sont devenues des "midinettes". Quand au pique-assiette à l'affût perpétuel d'un repas, l'histoire lui a donné le nom de "cherche-midi" ■



envoûtant!

...quand le café
se fait divinement liqueur.

Pour obtenir des recettes, écrire à: Recettes Kahlúa, 3300, Côte-Vertu, suite 307, St-Laurent, Québec H4R 1P8.

le rouge et le blanc

par Marcel Harvey / photos Normand Aubé, John Harcourt / coordination Francine Monière Laporta

L'apéro, une question de goût

Déliant les langues, allumant les regards et faisant jaillir les rires, l'apéritif est le préambule de la fête. En gastronomie, certains lui attribuent le pouvoir d'aviver l'appétit, tandis que d'autres lui contestent ce talent, préconisant la consommation de jus de fruits et de crudités avant le repas.

Quoi qu'il en soit, plusieurs apprécient les saveurs douces ou amères, les sensations brûlantes ou pétillantes d'un vermouth, d'un whisky ou d'un moussoux, servis glacés ou frappés, et dont les couleurs embrasent ce doux moment du jour: l'heure de l'apéritif.



Si le mot apéritif (adjectif) n'est apparu comme nom que vers le XVIII^e siècle, il existait, depuis fort longtemps, des breuvages qui avaient pour fonction d'ouvrir l'appétit. On sait que les Romains buvaient des vins sucrés de miel avant le repas, et qu'au Moyen Âge on épicait fortement les vins, et on les aromatisait d'herbes et de racines. Peu après, ont suivi les vermouths, les amers et les quinquinas. Plus tard, soit au XX^e siècle,

des États-Unis nous vinrent les cocktails. De nos jours, le vins blancs, le champagne et le whisky sont consommés fréquemment à l'heure de l'apéritif. Certains mets ont aussi des vertus apéritives. On retrouve dans les coutumes juives une ancienne recette qui consistait à énerver sans arrêt un coq pendant trois jours, pour terminer son supplice dans une potée dont on dit que le bouillon faisait revivre tous les sens. Nos hors-d'œuvre et amuse-gueule actuels ont, sans nul doute, perdu cet aspect primitif, mais sont un rappel de coutumes et de traditions anciennes.

Les alcools

Les alcools sont à proscrire avant un repas à cause de leur action agressive sur les papilles gustatives. Par contre, un whisky coupé d'eau, ce qui veut dire une once d'alcool pour la même quantité d'eau, peut calmer et détendre l'estomac.

Les amers ont pour effet de faire saliver et de stimuler l'estomac tout en nous désaltérant. Les plus connus sont la suze, l'amer picon et l'apéritivo, que l'on coupe habituellement de soda. Vous pouvez essayer suze et vermouth blanc ou rouge sur glace, ce qui constitue un apéritif original. Le pastis est une liqueur apéritive anisée, que l'on consomme additionnée de cinq parties d'eau fraîche. Particulièrement apprécié l'été pour ses qualités désaltérantes, il excite et prépare notre appétit à des mets relevés. Si vous devez déguster des vins fins, il serait préférable de laisser passer quelques heures avant de vous mettre à table, car le goût du pastis persiste longtemps en bouche. Les plus connus sont le ricard, anisé et sec, le pernod, un peu plus anisé et doux, et le berger.

Les cocktails

Une traduction libre nous permet de conclure que le mot viendrait de queue de coq. Autrefois, on trempait une plume de coq dans une préparation pimentée, et puis on s'en chatouillait le gosier afin d'exciter sa soif. Aujourd'hui, nous raffinons les méthodes en exécutant nos cocktails avec des mélanges savants de boissons glacées, à l'aide d'un appareil que l'on nomme "shaker". Un peu de glace concassée et des boissons diverses, que l'on agite à l'aide de l'ustensile, et le tour est joué. Un exemple assez commun est celui du fameux "martini", qui est composé d'un tiers de vermouth italien et de deux tiers de "dry gin". Son cousin, le manhattan, est fait de la même façon, mais on remplace le "gin" par un whisky, et on ajoute un jet de cointreau. On reconnaîtra le "bloody mary" à ses trois traits de vodka ajoutés à un jus de tomate et de citron, additionné de poivre, de sel,

de cayenne et de quelques gouttes de sauce Worcestershire.

Les vins

Nombreux sont les vins apéritifs qui ont leurs charmes particuliers, et il est assez curieux de constater que plusieurs d'entre eux sont des vins doux, sucrés ou moelleux. Il est connu que les sucres gastriques sont activés dix minutes après leur absorption. Mentionnons parmi les plus connus: le dubonnet, le rivesalte, le banyuls, le byrrh, sans oublier le pineau des charentes, si agréable pour son parfum de cognac. Le vermouth rouge est généralement doux, et est désigné sous l'appellation de vermouth italien, tandis que le blanc sec est désigné comme le vermouth français. Le vermouth italien, produit par infusion d'herbes, de racines, d'épices et autres aromates, excite les papilles par une amertume, qui est arrondie par le sucre. Au vermouth blanc, on peut ajouter une cuillerée de crème de cassis pour faire un vermouth cassis. Le vermouth se sert habituellement sur glaçons avec une tranche d'orange ou de citron.

Les sherrys nous parviennent dans une gamme partant des plus liquoreux jusqu'aux plus secs. On les sert très frais, mais sans glaçons. Les xérés liquoreux ont un désavantage pour la gastronomie: ils collent trop longtemps en bouche. Mais, il ne faut pas pour autant les négliger comme apéritifs, tout comme certains portos, si on prend soin de laisser le palais se reposer avant de débiter le repas. On peut voir d'un bon oeil l'emploi d'un sauternes ou d'un monbazillac pour accompagner quelques petites bouchées de foie d'oie. De nos jours, on fait de plus en plus usage de vins blancs secs, que l'on sert parfois en kir. Le kir traditionnel se fait d'un tiers de crème de cassis, que l'on ajoute à un aligoté. Le blanc cassis, moins chargé en cassis, est facile d'exécution. On ajoute deux onces et demi de cassis dans une bouteille de vin blanc, que l'on agite pour obtenir une couleur égale. On rebouche la bouteille que l'on peut garder quelques jours au réfrigérateur.

Le champagne

Le plus prestigieux et le plus majestueux des apéritifs, qui donne un coup d'éclat à un repas fin, est le champagne. Ce vin est une entrée en matière, qui annonce la délicatesse et la finesse d'un repas.

Quel que soit l'apéritif que l'on choisira, il est important d'en limiter la quantité. Il serait dommage d'incommoder nos convives par trop d'alcool. Il faut se souvenir qu'il est important de jouir des mets et des vins en ayant un esprit clair, afin d'animer une conversation joyeuse. Car le repas est un acte joyeux et spirituel.

Choisir son apéro est avant tout une question de goût. Mais, il est conseillé d'éviter les alcools pour choisir entre les amers, les vermouths, les portos, etc. Accessoires, La Maison des verres.

La dégustation du mois

De France, d'Italie, d'Espagne et du Maroc, voici quelques vins rouges et blancs intéressants par leur diversité. Certains grands vins conviendront aux repas fins, d'autres, plus modestes, feront d'excellents vins de table.

FEDERICO PATERNINA

1976, vin rouge d'Espagne, région du Rioja, maison Banda Azul, no 646-H à \$4.50

On se souviendra du Paternina reserva 1928, qui se détaillait à l'époque (1969) pour la modeste somme de \$2.15.

Assurément, celui-ci n'est pas de la même classe ni de la même qualité, mais on y retrouve ce goût de terroir généreux, ce goût résineux qui fait l'attrait des vins du Rioja d'où proviennent les meilleurs vins de table d'Espagne. Il est coulant, souple, et possède assez de corps pour soutenir les rôtis, les grillades et les mets légèrement épicés.

PRESTIGE CHAUDSOLEIL

V.S.R., vin rouge marocain, domaine de Chaudsoleil, s.a. no 629-E à \$4.45

Les lettres V.S.R. correspondent à une appellation commerciale, qui signifie "very special reserve". Cette appellation est appliquée surtout en Bourgogne, pour les vins non millésimés. La robe (couleur propre du vin) est d'un très beau rubis. Limpide, brillant, riche et profond, il charme l'odorat par un fruité chaleureux, qui est le reflet de son nom, tout en conservant une certaine discrétion. Il est assez peu fréquent qu'un vin de ce prix se manifeste de cette façon. Son goût légèrement épicé et sa robustesse surprennent agréablement. Excellent compagnon pour nos repas familiaux.

L'ARMURE

Minervois, vin délimité de qualité supérieure, maison Paul Bouchard, no 624 à \$4.85

Les minervois comptent parmi les meilleurs vins ordinaires du Midi. Il est étonnant que ce vin provenant d'une région ensoleillée soit si peu chargé en alcool. Souple et bien équilibré, il offre un fruité attrayant. Un vin pour égayer nos repas de tous les jours.



De divers pays, une gamme de vins rouges offrant une bonne diversité et un bon rapport qualité / prix.



Le montrachet est un des plus grands vins de France, et convient aux grandes occasions. Le bourgogne aligoté se marie à tous les plats qui demandent du vin blanc, et le tocai di lison accompagne très bien les fritures et les coquillages.

LES DEUX LYS

1979, appellation Beaujolais contrôlée, maison Jean C. Larrothe, no 430-A à \$6.05

Excellent millésime (année de la récolte), pour le beaujolais. Il est léger et fruité. Son goût de gamay se manifeste discrètement. On le consomme frais avec des grillades ou un rôti de boeuf.

SANGRE DE TORRO

1976, vin espagnol rouge, maison Torres, no 426-1 à \$4.80

La robe est d'un rubis profond. L'arôme est celui de fruits rouges confits et de cannelle, précédé par des effluves d'alcool. Il est capiteux (13.3°), corsé, charnu, avec un agréable arrière-goût d'épices. Il accompagnerait bien le navarin (agneau) ainsi que tous les mets et les fromages persistants.

MÉDOC

Appellation Médoc contrôlée, maison Johnson, no 394-D à \$7.05

Ce vin, d'une belle tenue en bouche, a un goût de griotte et de fruits rouges qui conviendrait bien aux volailles. À essayer avec le cassoulet ou le rôti d'agneau.

MONTRACHET

1969, appellation Montrachet contrôlée, de la maison Corco, no 886-F à \$34.40

Un des plus grands vins de France, le montrachet est le vin des grandes occasions et des grandes recettes. Les poissons en sauces, les mets délicats et riches sont les compagnons de choix de ce vin. Le 1969 doit être bu dans les mois qui suivent. Une légère madérisation arrondit les angles en ajoutant du moelleux au goût d'amandes grillées. Il se déploie longuement en bouche.

TOCAI DI LISON

1980, Denominazione di origine controllata, maison Torresella, no 964-H à \$5.45

Petit vin blanc léger qui est bien balancé. Une petite amertume le prédispose aux fritures et aux coquillages.

BOURGOGNE ALIGOTÉ

1979, appellation Bourgogne aligoté contrôlée, maison Boisseaux-Estivant, no 962-B à \$8.55

L'aligoté est un cépage blanc qui, sans donner des grands vins, atteint un charme particulier. On lui reconnaît de la souplesse à s'adapter harmonieusement à presque tous les mets qui demandent un vin blanc. Celui-ci n'échappe pas à la règle, mais on peut ajouter qu'il est frais, coulant, le tout avec un fruité très agréable. ■

servir du

GREYMAN

c'est encore
très abordable

□590A



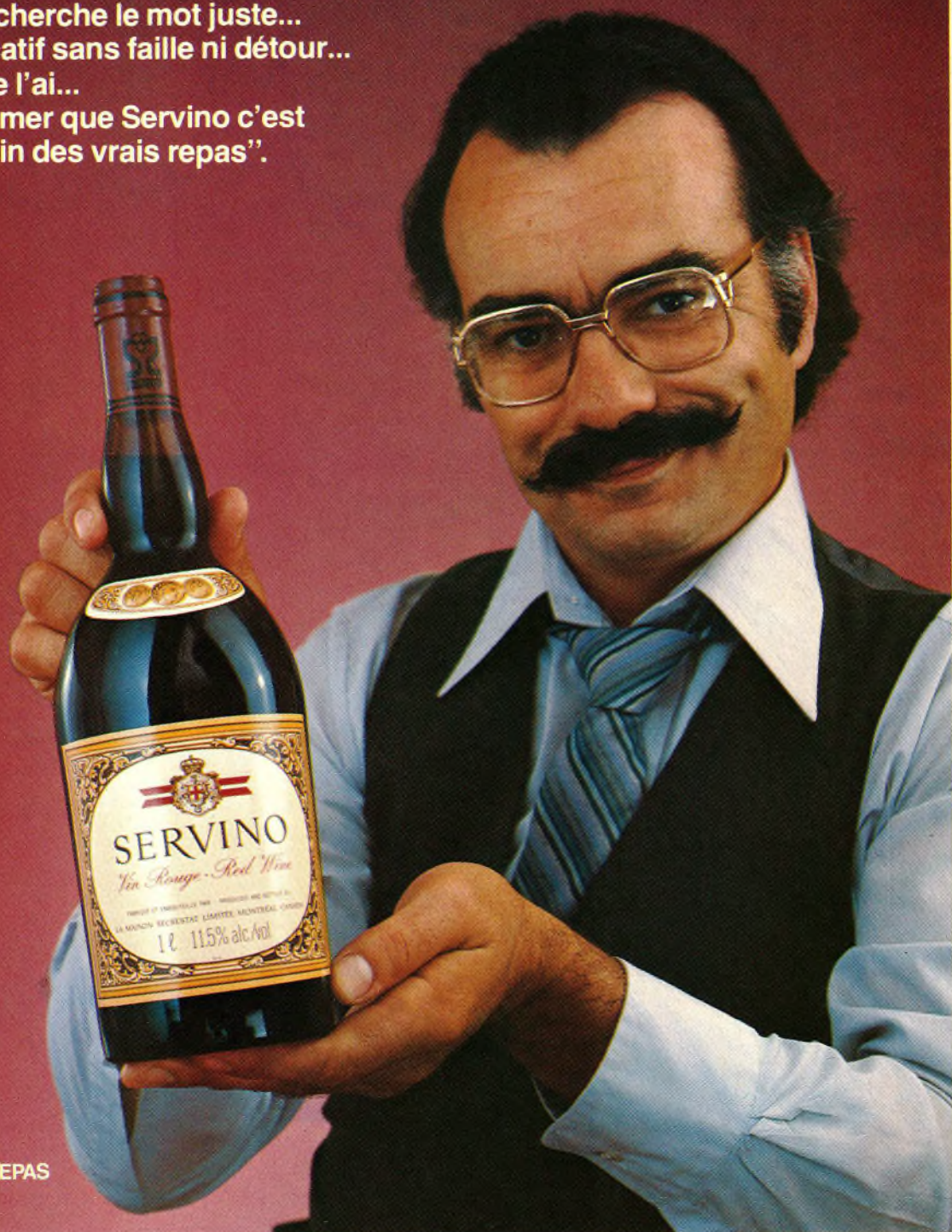
le
plus populaire
des mousseux
français
au Québec



Société Commerciale Clément Inc.
Montréal, Qué. (514) 526-0404

HUMMM! SERVINO

Un vin délectable...je dirais même...oui,
c'est bien ça... hummm! Infailliblement!
C'est...je cherche le mot juste...
le qualificatif sans faille ni détour...
Ah! Ah! Je l'ai...
j'ose affirmer que Servino c'est
"Le vrai vin des vrais repas".



LE VRAI VIN
DES VRAIS REPAS



Faites de vos
réjouissances
une grande occasion
ASTI SPUMANTE MARTINI.



Martini et M & R sont
des marques déposées.

Seule la région d'Asti en Italie
produit ce grand vin mousseux
fait de raisins spécialement
sélectionnés par Martini & Rossi.





Les délices subtils d'un repas chinois



par Frédérique Fournier/photos Richard Poissant/ coordination Francine Monière Laporta

La Chine, vaste pays de montagnes, aux traditions millénaires, dévoile aux peuples d'Occident ses mystères culinaires depuis maintenant plus d'un siècle. Des milliers de Chinois, venus s'établir en Europe et en Amérique à la recherche de nouveaux horizons, nous ont apporté l'exotisme de leur quotidien, celui de la table.

Un plat chinois est simple, et vise à satisfaire le goût; ses ingrédients aiguisent l'odorat et ses coloris séduisent l'oeil. Il est le reflet de l'Asie, symbole du raffinement et de l'harmonie.

Nous avons trouvé chez Keidok Lim Turcot*, née à Shangai, l'harmonie et le raffinement chers aux Chinois. Elle possède non seulement une connaissance intime de la culture chinoise, mais elle tient à mieux faire connaître la Chine, par la voie de son art culinaire. Diplômée de l'École de cuisine Chan Wing de Hong Kong, elle donne, à Montréal, où elle est installée depuis plusieurs années, des cours de cuisine chinoise. Keidok Lim Turcot a choisi de nous faire connaître la cuisine cantonaise. Canton, c'est la capitale gastronomique de la Chine.

La cuisine chinoise est simple à réaliser, mais elle requiert cependant quelques explications de base, liées à la culture chinoise. En voici quelques éléments pour mieux la comprendre.

But de la cuisine chinoise

Le but de la cuisine chinoise est de satisfaire le goût, de plaire à l'oeil, d'aiguiser l'odorat, et de ce fait, d'éveiller tous les sens pour tendre vers une harmonie. Elle vise à rehausser les saveurs naturelles des aliments et à raviver leurs couleurs.

La cuisine cantonaise

La cuisine chinoise se répartit en cinq cuisines régionales bien distinctes: celles du nord, de la côte, du centre-nord, du centre-sud, et celle du sud ou cuisine cantonaise.

C'est précisément cette cuisine du sud que Keidok Lim Turcot nous fait connaître, car c'est, dit-elle, la région où l'on trouve la cuisine la plus diversifiée. Ce fait est certainement dû à l'abondance des produits que l'on trouve dans cette région, mais également à la chute des Ming en 1644, qui entraîna la fuite jusqu'à Canton, des grands cuisiniers du palais impérial. En chemin, ils recueillirent des recettes locales, qu'ils incorporèrent à la cuisine cantonaise. Mais, c'est également grâce à la première émigration chinoise vers l'Occident, se situant au milieu du dix-neuvième siècle, et provenant de la région de Canton, que la cuisine cantonaise est la mieux connue en Amérique du nord. En effet, un grand nombre de ces émigrés sont devenus restaurateurs et nous ont transmis les secrets de leur cuisine.

*Voir "Où trouver" pour l'adresse

Au menu: soupe de maïs, riz frit à la cantonaise, crevettes à la vapeur, boulettes de boeuf aux petits pois, ravioli à la cantonaise, boeuf sauté au brocoli, et pour agrémenter le tout, quelques condiments chinois.

Particularités de la cuisine cantonaise

La cuisine cantonaise est moins grasse que les autres cuisines régionales; elle est renommée pour ses plats cuits à la vapeur ou rôtis.

Le riz est la principale ressource du sud de la Chine, où le climat subtropical permet trois récoltes annuelles. C'est une région très prospère et les produits naturels y abondent. Les Chinois du sud se nourrissent largement des ressources de la mer, et les marchés de la côte sud regorgent de poissons de toutes sortes. On les trouve souvent encore vivants sur les étals des marchés.

Les assaisonnements

Les assaisonnements chinois viennent compléter le but de la cuisine. Ils servent à accentuer les saveurs naturelles des aliments. Ils sont très nombreux, tous plus exotiques les uns que les autres: anis étoilé, sauce d'huîtres, sauce de soja, poivre du Seu-Tchouan, champignons parfumés séchés, poudre aux cinq-épices, étant les plus utilisés.

Si les Occidentaux ont pour habitude de cuire leurs aliments séparément, les Chinois, au contraire, cuisent les ingrédients tous ensemble, afin de permettre des échanges de saveurs. Ainsi, chaque composant d'un plat se trouve enrichi des saveurs des autres composants, contribuant ainsi à donner une impression de grande unité.

Boissons

En Chine, l'importance du thé est considérable, car l'eau n'y est généralement pas potable. C'est ainsi que le thé fait partie de la vie quotidienne, et on le sert partout et en tout temps. Il en existe plus de trois cents espèces, soit naturelles, soit obtenues par croisement.

Si l'on en juge par les écrits, la coutume du thé chinois accompagnant les repas remonte à plus de deux mille ans. La théière doit être chauffée en y versant de l'eau fraîchement bouillie. Après avoir vidé l'eau de réchauffement, on y met une cuillère de thé en feuilles par personne. La théière sera de préférence en porcelaine. Dès que l'eau bout, la verser immédiatement sur les feuilles de thé pour éviter que l'eau perde son oxygène et que le goût du thé s'en trouve ainsi altéré. Ne pas attendre plus de deux ou trois minutes pour servir.

Les boissons alcoolisées chinoises ont droit à l'appellation de vin, bien qu'elles ne soient pas faites avec du raisin. Le vin le plus couramment consommé en Chine est l'alcool de riz, qu'on appelle souvent vin jaune. On peut citer l'alcool de riz Mao T'ai de la région de Kweichow et le Shao Chin, qui est le meilleur alcool de riz nous dit Keidok Lim Turcot, servi habituellement chaud. Il est à son meilleur entre sept et quinze ans.

Les alcools chinois comprennent d'autre part le Kadiang, obtenu par distillation du



Quelques assaisonnements et ingrédients: 1. Sauce de soja claire 2. Vinaigre chinois 3. Sauce de soja foncée 4. Vinaigre chinois 5. Sauce d'huîtres 6. Beignets de crevettes 7. Gingembre mariné 8. Nêfles en sirop 9. Champignons chinois 10. Pousses de bambou en conserve 11. Litchis au sirop 12. Huile de sésame.

sorgho, et les liqueurs à base de jus de fruits. On peut également mentionner le vin de prune, le vin d'orange ou de poire.

Dans la région de Canton, on trouve le vin de serpent, alcool cantonais, très fort, d'un vert vif. Pour le fabriquer, on introduit à l'intérieur d'un bocal, un serpent, le plus venimeux possible, et une liqueur de fruits à haute teneur en alcool dont on recouvre le serpent. Il faut attendre parfois plusieurs années avant de le consommer.

Faute d'alcool de riz et de vin de serpent, les amateurs de cuisine chinoise peuvent boire, pour accompagner leurs repas, des rosés tel le Tavel ou des vins blancs de la vallée de la Loire.

Instruments de cuisine

Pour préparer la cuisine chinoise, il est essentiel de posséder les bons ustensiles. En voici quelques-uns qui font partie de la panoplie de base, et qui vous permettront de mener à bien les mets chinois de votre choix.

Wok

C'est une poêle chinoise incurvée permettant de frire les aliments. Il en existe de diverses tailles, mais un wok de quatorze pouces de diamètre permettra de réaliser vos recettes pour six à huit personnes.

Spatule et louche

Une spatule est nécessaire pour mélanger les ingrédients dans le wok. Elle doit avoir un manche assez long et posséder la forme

incurvée du wok pour bien aller au fond de la poêle et attraper ainsi tous les aliments. La louche sert à recueillir les liquides.

Passoire

La passoire est indispensable pour passer les aliments frits à grande friture et les débarrasser ainsi de leur huile.

Fendoir

Le fendoir est un instrument qui permet de couper les aliments en fines tranches. Il est très utile, mais son maniement requiert un minimum d'expérience. Vous pouvez tout aussi bien utiliser un couteau de cuisine bien aiguisé pour mener à bien la préparation de vos divers mets.

Marmite à vapeur en bambou

La marmite à vapeur en bambou est indispensable pour préparer les plats chinois. Elle peut avoir plusieurs étages. Les paniers en bambou sont placés dans le wok plein d'eau. La vapeur pénètre ainsi à l'intérieur des paniers, et cuit ou réchauffe les aliments.

Le pot à feu mongol

C'est l'instrument le plus exotique de cette panoplie d'ustensiles. Il s'agit d'une marmite qui permet de maintenir les aliments au chaud ou de les cuire. C'est l'ustensile qu'on utilise pour les ragoûts chinois.

Les services

Si un repas gastronomique peut avoir un

Amora: le maître saucier

*Les sauces passe-partout.
Amora importé de France.
Faites-en votre spécialité
vous aussi!*





Ravioli à la cantonaise, boulettes de boeuf aux petits pois accompagnés de beignets de crevettes et de condiments chinois, dont le gingembre mariné, font souffler sur la table un vent d'exotisme.

nombre de services presque illimité, s'étalant parfois sur toute une nuit, le repas classique du Chinois comporte de quatre à cinq plats. Il doit offrir des contrastes de saveurs et de textures. Un plat peu relevé sera suivi d'un autre plat comportant un ingrédient très épicé. Tout doit tendre vers l'harmonie. Les Chinois s'intéressent peu aux desserts, ils préfèrent les fruits séchés ou les biscuits. On peut cependant terminer un repas avec des litchis au sirop, sorte de petites prunes blanches très sucrées. Il y a bien sûr les gâteaux de lune, mais il faut attendre pour cela, la huitième pleine lune de l'année lunaire pour les trouver dans les boulangeries chinoises et les offrir en cadeau, selon la coutume...

Keidok Lim Turcot vous propose un menu pour six personnes. Il se compose de cinq plats, accompagnés de crevettes en panier et de riz frit à la cantonaise. La moutarde chinoise aromatisée au chili servira de condiment lors de ce repas.



Le riz à la cantonaise rissole dans un wok. À ses côtés, quelques instruments de base pour cuisiner à la chinoise. 1. Pot à feu mongol 2. Petite marmite à vapeur en bambou 3. Grande marmite à vapeur en bambou 4. Passoire 5. Louche 6. Marmite ordinaire 7. Fendoir 8. Hachoir. Articles disponibles entre autres à la Boutique Impulsion.

Sources: *La cuisine chinoise*, série *La Cuisine à travers le monde*, Time-Life international, 204 p.

Soupe de maïs

1/4 lb (125 g) de poitrines de poulet
3 blancs d'œufs
1 tasse (250 mL) de maïs en grains
1 cuil. à soupe (15 mL) de jambon
finement haché
4 cuil. à soupe (60 mL) de fécule de maïs
4 cuil. à soupe (60 mL) d'eau froide
6 tasses (1500 mL) de bouillon de poulet
sel et poivre

BOUILLON

1 poulet à bouillir
1 os de jambon ou quelques os de porc

Déposer dans une marmite sans couvercle le poulet et les os, et les couvrir d'eau. Faire cuire à feu doux pendant 1 1/2 heure et écumer de temps à autre. Passer le bouillon. Prélever 1/4 lb de poitrines de poulet pour la préparation de la soupe de maïs. Émincer le 1/4 lb de poitrines de poulet. Placer dans un bol en y ajoutant les blancs d'œufs, et bien mélanger. Amener les 6 tasses de bouillon de poulet à ébullition et y incorporer le maïs. Bien assaisonner avec sel et poivre. Faire bouillir de nouveau. Ajouter alors la fécule de maïs pour épaissir la soupe. Bien mélanger. Réduire le feu et ajouter le mélange de poulet émincé et de blancs d'œufs, et mélanger. Verser dans un bol de service, et décorer avec le jambon finement haché et le persil.



La soupe de maïs, à base de maïs, de poulet émincé et de jambon finement haché, débute agréablement un repas chinois.

Enfin une boutique de décoration située dans le nord de la ville.

Pour ceux qui recherchent une boutique complète d'accessoires de cuisine et de salles de bain mais qui n'ont pas toujours l'occasion de faire un détour par le centre-ville, ils trouveront ce qu'il leur faut chez

Boutiquatou

1354 est, rue Fleury
Montréal, Qué. H2C 1R5
tél.: (514) 389-6066



Riz frit à la cantonaise

2 tasses (500 mL) de riz
4 oz (120 g) de chair de crevettes fraîches blanchies et coupées en dés
3 oz (90 mL) de petits pois frais (blanchis) ou congelés
1/2 tasse (125 mL) de rôti de porc ou de jambon cuit, coupé en dés
2 ciboules hachées
2 oeufs battus
4 cuil. à soupe (60 mL) d'huile
ciboules pour la décoration

CUISSON DU RIZ BLANC

Prévoir environ 2 oz (60 g) de riz par personne. Rincer le riz à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire, bien égoutter le riz et le déposer dans une casserole. Bien couvrir le riz d'eau froide (1 po/2,5 cm au-dessus du riz). Faire cuire le riz à gros bouillons, jusqu'à ce que l'eau arrive au niveau du riz. Couvrir et réduire le feu au maximum. Faire cuire environ 20 minutes. Après ce temps, retirer la casserole du feu et déposer

le riz cuit dans des bols individuels. Pour réaliser le riz à la cantonaise chauffer le wok. Y verser 1/2 cuil. à thé (2 mL) d'huile et faire cuire les oeufs battus en mélangeant constamment, en profondeur, afin d'obtenir des morceaux d'oeufs, bien cuits. Retirer alors du wok et réserver. Verser dans le wok le restant d'huile, et faire frire les crevettes, préalablement coupées en dés, les petits pois, le porc rôti ou le jambon cuit, environ une minute et demie. Ajouter le riz cuit et continuer la cuisson pendant 3 minutes. Bien mélanger tous les ingrédients. Servir dans un bol de service en décorant le mets avec de la ciboule hachée.

Boulettes de boeuf aux petits pois

1 lb (500 g) de boeuf haché
1 lb (500 g) de petits pois frais ou congelés
1 cuil. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude

1/2 cuil. à thé (2 mL) de glutamate de sodium (facultatif)
1/2 tasse (125 mL) d'eau
l'écorce de 1/2 orange (trempée dans l'eau et coupée en lamelles)
1 cuil. à soupe (15 mL) de persil chinois haché
1 cuil. à soupe (15 mL) de fécule de maïs sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients, excepté l'eau. Puis, verser lentement l'eau sur la préparation obtenue et mélanger en tournant, toujours dans le même sens. Réfrigérer 1/2 heure. Faire de petites boulettes et les déposer sur des assiettes individuelles. Garnir avec les petits pois. Placer dans les paniers en bambou d'une marmite à vapeur. (L'eau doit bouillir à gros bouillons.) Passer les boulettes à la vapeur environ 5 minutes.



Le riz frit à la cantonaise accompagne le repas. On y trouve des crevettes en dés, du rôti de porc ou du jambon cuit et des ciboules hachées.

A l'affiche
depuis 265 ans.



Tibouché Geron & Associés

Martell. La signature d'un grand cognac.
Depuis 1715.



Les crevettes cuisent à la vapeur dans une marmite à vapeur. On les en retire cuites, à l'aide d'une passoire.

Crevettes à la vapeur

1 1/2 lb (750 g) de crevettes moyennes non décortiquées

SAUCE

3 cuil. à soupe (45 mL) de sauce de soja foncée

3 cuil. à soupe (45 mL) de sauce de soja claire

4 tranches de gingembre coupé en fines lanières

2 ciboules coupées en fines lanières

1 piment rouge coupé en fines lanières (facultatif)

4 cuil. à thé (20 mL) d'huile

GARNITURE

1 piment rouge coupé en fines lanières

2 carottes coupées en fines lanières puis ébouillantées

2 poireaux coupés en fines lanières

Bien laver les crevettes et les laisser tremper dans de l'eau glacée pendant 10 minutes. Déposer les crevettes dans une passoire, puis dans la marmite à vapeur en bambou et faire cuire environ 10 minutes. Bien

mélanger tous les ingrédients prévus pour la sauce et verser la préparation dans un bol de service.

Placer les crevettes sur un plat de service lorsqu'elles sont cuites, et disposer autour les légumes prévus pour la garniture. Les crevettes et les légumes doivent être plongés dans le bol de sauce pour la dégustation.

Ravioli à la cantonaise

pour vingt-quatre ravioli

24 pâtes wonton

5 oz (150 g) de porc semi-gras

4 oz (120 g) de crevettes fraîches

3 champignons parfumés séchés, imbibés d'eau

ASSAISONNEMENT

1 cuil. à thé (5 mL) de sucre

1/2 cuil. à thé (2 mL) de sel

1/4 de cuil. à thé (1 mL) de glutamate de sodium (facultatif)

1/2 cuil. à thé (2 mL) de sauce de soja foncée

1/2 cuil. à thé (2 mL) de sauce de soja claire

Des crevettes à la vapeur reposent sur un lit de lanières de piments, de carottes et de poireaux. Une sauce de soja aromatisée au gingembre et à la ciboule complète ce plat coloré.





1 cuil. à thé (5 mL) de féculé de maïs
quelques gouttes d'huile de sésame
poivre blanc

Couper le porc et les crevettes en dés. Sécher les champignons et les couper en petits dés. Mélanger avec les ingrédients prévus pour l'assaisonnement. Réfrigérer 1/2 heure.

Préparer les ravioli. Pour ce faire, former, avec les doigts repliés de la main gauche, un cercle d'environ 2,5 po (6 cm) de diamètre. (Couper les quatre coins des pâtes wonton.) Placer sur les doigts repliés et tournés vers le ciel, un cercle de pâte wonton. (Faire la même opération pour les vingt-quatre ravioli.) Placer au centre de la pâte une cuillère à soupe (15 mL) de farce et pousser cette préparation dans le creux de la main. On obtient une boulette dont les côtés sont recouverts de la pâte wonton. Aplatir la base et le sommet de la boulette et déposer toutes les boulettes, une fois formées, dans une marmite à vapeur en bambou légèrement huilée. Placer la marmite à vapeur en bambou dans une eau chauffée à gros bouillons. Passer à la vapeur pendant 10 minutes. Servir aussitôt.

Boeuf sauté au brocoli

1 1/2 tasse (375 mL) de brocoli
12 oz (360 g) de flank de boeuf
1 carotte
1 petite racine de gingembre
1 cuil. à soupe (15 mL) de sherry ou de vin blanc sec
2 oignons verts
2 gousses d'ail haché
quelques têtes de brocoli et 2 tomates pour la décoration

MARINADE

1 cuil. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
1 cuil. à soupe (15 mL) de féculé de maïs
6 cuil. à soupe (90 mL) d'eau

ASSAISONNEMENT

2 cuil. à soupe (30 mL) de sauce d'huîtres
6 cuil. à soupe (90 mL) de bouillon de poulet ou de boeuf froid
2 cuil. à thé (10 mL) de sel
une pincée de poivre blanc
1 1/2 cuil. à thé (7,5 mL) de féculé de maïs

Préparer la marinade. Puis, couper la viande dans le sens contraire des fibres, en petites escalopes d'environ 2 po (5 cm) x 3/4 po (1,5 cm). Mettre les escalopes dans la marinade et laisser mariner pendant un minimum de 4 heures. Blanchir le brocoli et la carotte coupée en 6 lamelles (dans le sens de la longueur).

Chauffer une poêle sur feu vif. La retirer du feu et y verser l'huile. Cuire le boeuf aux trois quarts et réserver. Faire rissoler, dans la poêle déjà utilisée, le gingembre coupé en 6 lamelles (dans le sens de la longueur), l'oignon, la carotte coupée en 6 lamelles dans le sens de la longueur et l'ail haché. Incorporer le boeuf et le brocoli réservé. Arroser avec le vin. Ajouter les ingrédients prévus pour l'assaisonnement et retirer la préparation dès qu'elle épaissit. Servir dans un plat de service. Entourer le boeuf sauté de têtes de brocoli et placer deux tomates coupées en rondelles aux extrémités du plat pour une jolie présentation. ■

On trouve les ingrédients chinois dans les épiceries du quartier chinois et notamment chez Kai Kee.

Voir "Où trouver" pour les adresses



Une couronne de brocoli entoure du boeuf sauté, à saveur de sherry et de gingembre.

Sel & Poivre

*Beaucoup plus qu'un simple magazine de cuisine:
c'est le magazine des plaisirs de bien manger!*

Enfin un magazine qui n'est pas qu'un banal recueil de recettes!

*Dans Sel et Poivre, vous trouvez en plus
les conseils et les trucs des plus grands chefs
du Québec... Vous dénêchez des
restaurants sympathiques et vraiment
différents... Vous apprenez à mieux
connaître et à mieux choisir les vins...
Vous participez aux plaisirs des autres grâce
aux reportages sur les joyeuses bouffes de
bons vivants...*



**Maintenant
à tous les mois!**

Sel & Poivre

un nouveau grand magazine
des Éditions Le Nordais qui publient
déjà Décoration Chez-Soi et Clin d'Oeil.

Sel et Poivre en vente dans tous les
kiosques ou par abonnement.

Sel & Poivre

100 rue Dresden, Ville Mont-Royal, H3P 2B6

ABONNEMENT

inclus mon
 chèque
 mandat-poste
pour un abonnement

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____ Rue _____

App. _____ Ville _____

Province _____ Code postal _____

1 an (12 numéros): \$18.00
1 an (abonnés
de Chez-soi): \$17.00

Le Cache-Pot

5047, rue St-Denis, Montréal
tél.: (514) 288-5330

Des douceurs au coeur! les souvenirs de la mer s'impriment
sur une porcelaine signée FITZ and FLOYD.



où trouver

LES PÂTES

Gérard Van Houtte
1042 ouest, rue Laurier
Outremont
274-5601

Boutique Jehane Benoit
La Cité
3575, avenue du Parc
Montréal
843-5322

La Belle Cuisine
1200, rue Bishop
Montréal
861-6751

La Cocotte
Place Bonaventure
Niveau du métro
861-7920

Boutique À Table
Galeries Carré Westmount
Montréal
935-9397

Galerie des cinq continents
1304, avenue Greene
Westmount
931-3134

Eaton
(voir annuaire téléphonique)

Insolite
122, rue Querbes
Outremont
272-6971

La Maison d'Émilie
1007, rue Laurier
Outremont
277-9725

Boucherie du Calvados
5178, Chemin de la Reine Marie
Montréal
484-9176

Fruiterie Milano
6884, boul. Saint-Laurent
Montréal
273-8558

Les Entreprises Regalino inc.
9359, rue Lajeunesse
Montréal
388-5804

Topo Gigio
4824, boul. Saint-Laurent
Montréal
843-7561

Al Caretto
2204 ouest, rue Sainte-Catherine
Montréal
933-6633

Ken Meany, antiquaire
R.R. no 2
Noyan
(514) 294-2482

Caplan Gift Shoppes
Plaza Côte-des-Neiges
Montréal
735-4533

Lupton-Duvall
5800, boul. Cavendish
Côte Saint-Luc
489-5761

La Belle Table
6341 A, rue Saint-Hubert
Montréal
277-6794

Pastificio
4050 ouest, rue Sainte-Catherine
Montréal
931-3568

Le Cache-Pot
5047, rue Saint-Denis
Montréal
288-5330

MAGIE D'UN SOIR

Le Cache-Pot
(voir Les pâtes)

Eaton
(voir annuaire téléphonique)

Bowring
Les Terrasses
705 ouest, rue Sainte-Catherine
Montréal
849-1811

Ogilvy's
1307 ouest, rue Sainte-Catherine
Montréal
842-7711

Lupton-Duvall
(voir Les pâtes)

CUISINE EN COURS

Au Vieux Richelieu
100, 4e avenue
Richelieu
658-4323

REPAS MINUTE

La Maison d'Émilie
(voir Les pâtes)

Bleu Nuit
3913, rue Saint-Denis
Montréal
843-5702

Ma Maison
1170, Beaver Hall
Montréal
875-0511

Insolite
(voir Les pâtes)

Zone
850 est, rue Duluth
Montréal
521-3330

La Belle Cuisine
(voir Les pâtes)

RESTAURANT

Restaurant Le Jardin Saint-Denis
1615, rue Saint-Denis
Montréal
288-2023

LÈCHE-VITRINES

Les robots

Les Services B & N Itée
5157 ouest, rue Notre-Dame
Montréal
935-2465

Le Centre du Rasoir
(voir annuaire téléphonique)

LE ROUGE ET LE BLANC

La Maison des vins
600, avenue Président-Kennedy
Montréal
873-2274

50, rue Victoria
Place du Portage
Hull
(613) 771-7395

1, Place Royale
Québec
(418) 643-1214

La Maison des verres
angle Union et de Maisonneuve
Montréal
842-4459

LA CHINE

Keidok Lim Turcot
3459, rue Simpson
Montréal
937-4359

Épicerie Kai Kee
1016, boul. Saint-Laurent
Montréal
866-2043

Boutique Impulsion
363, rue Saint-François-Xavier
Montréal
288-0314

NOUVELLE CUISINE

Le Beaver Club
Hôtel Reine Elizabeth
900 ouest, rue Dorchester
Montréal
861-3511

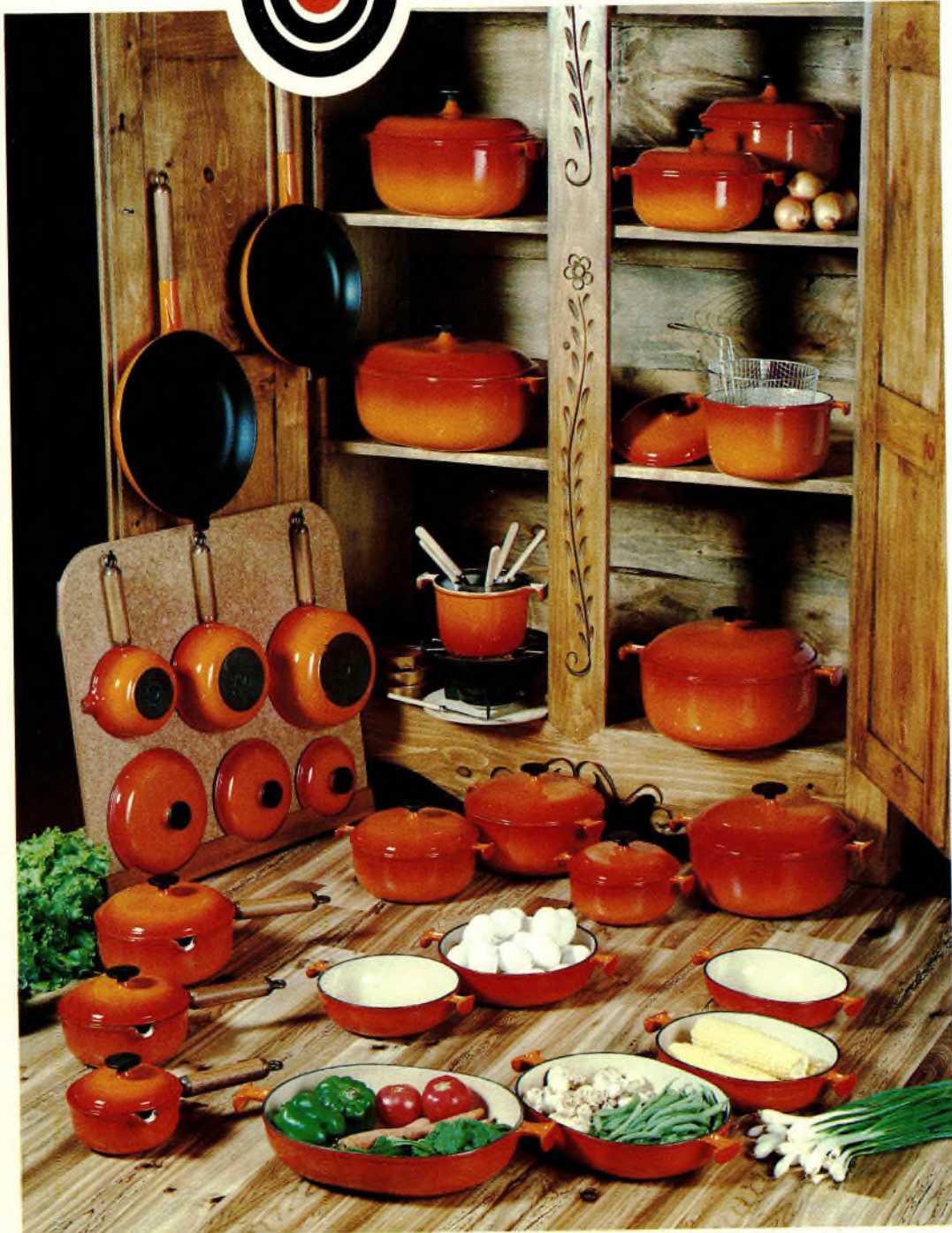
LES POTAGES

Hemsley's
660 ouest, rue Sainte-Catherine
Montréal
866-3706

Woolco
(voir annuaire téléphonique)

LES "MAMA" LE CREUSET

une conception nouvelle de qualité, en fonte émaillée



La fonte émaillée Le Creuset possède une qualité idéale: elle emmagasine la chaleur et ne la restitue que très lentement d'où ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

Essentiels dans la cuisine, exigez ce qu'il y a de mieux.

En vente dans tous les bons magasins d'articles de cuisine et les boutiques de cadeaux.

Importés et distribués par

RICHARDSON ET BUREAU LTÉE

432, rue Ste-Hélène, Montréal (514) 842-9591 Salle de montre: 63 Champlain, Plancher C, Place Bonaventure.

Comment être infidèle
sans tromper personne...

Une tentation
pour les amateurs de cognac
et autres boissons fines.

Crown Royal

Laissez-vous tenter.

