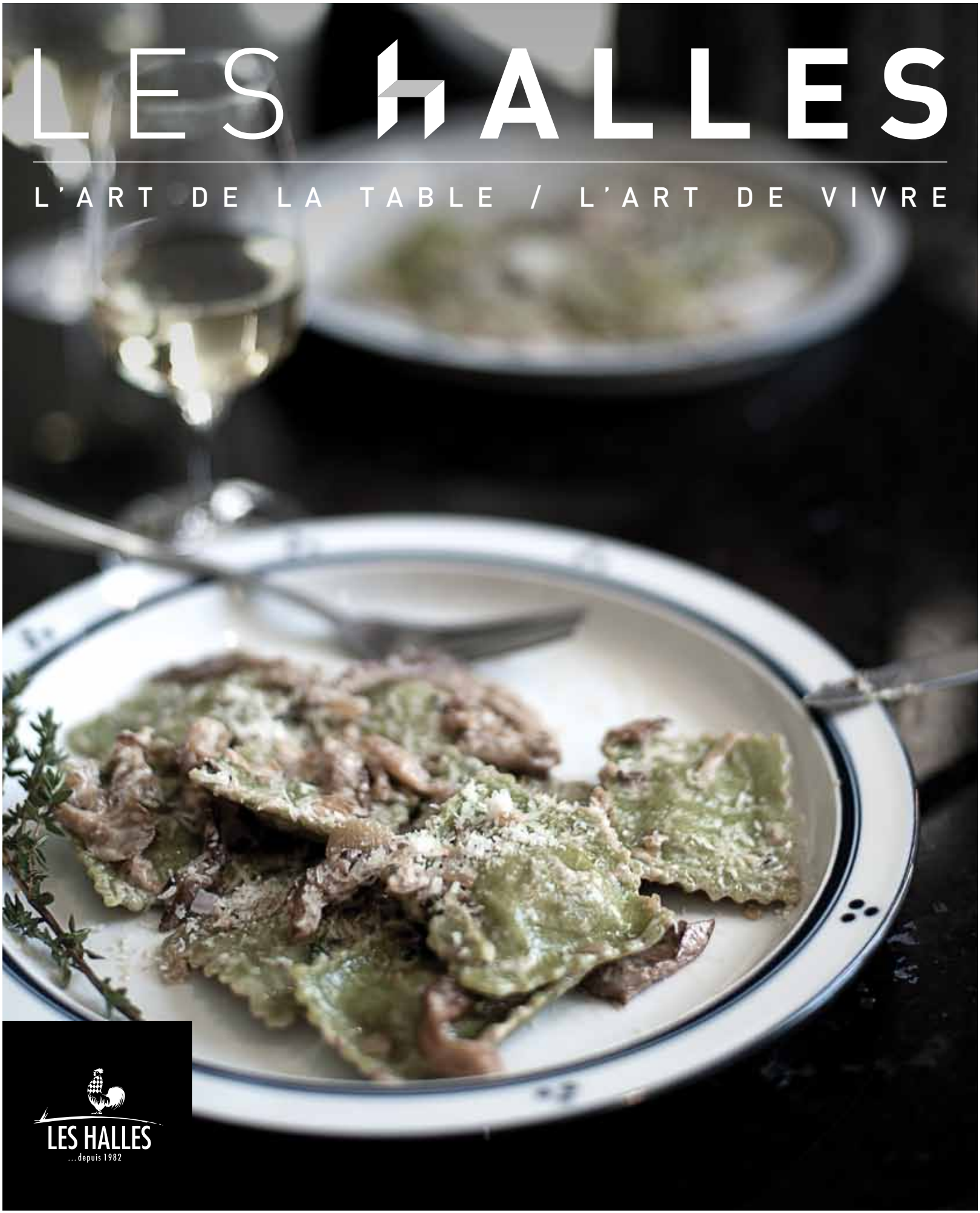
LES HALLES

L'ART DE LA TABLE / L'ART DE VIVRE

N°1



LES HALLES
...depuis 1982

À 8 ANS, IL APPROCHAIT LUI-MÊME UNE CHAISE PRÈS DE LA CUISINIÈRE POUR PRÉPARER LA NOURRITURE QU'IL AIMAIT. À 16 ANS, IL ÉTUDIAIT LA CUISINE À *WILBROD-BHÉRER*, TRAVAILLAIT EN MÊME TEMPS À *LA FENOUILLIÈRE* ET, PENDANT L'ÉTÉ, PEAUFINAIT SA TECHNIQUE AU *SAINT-AMOUR*. À 20 ANS, IL S'EXILAIT EN TERRE DE BAFFIN À CLYDE RIVER POUR NOURRIR UNE QUARANTAINE DE GARS DE CHANTIER. UN RUDE APPRENTISSAGE OÙ IL A APPRIS TRÈS VITE À GÉRER SES STOCKS, LUI QUI NE RECEVAIT QU'UNE LIVRAISON DE NOURRITURE PAR SEMAINE. DIFFICILE DE TROUVER MEILLEURE ÉCOLE! AUJOURD'HUI, SYLVAIN LAMBERT EST CHEF ET COPROPRIÉTAIRE DU BISTANGO. IL SIGNE LES MENUS DE CE TRÈS PRISÉ RESTAURANT DE SAINTE-FOY DEPUIS MAINTENANT 19 ANS. ET MÊME SI, DE SON PROPRE AVEU, IL EST PLUS HEUREUX DANS SES CUISINES QUE SOUS LES FEUX DE LA RAMPE, CE GOURMET GOURMAND A TOUT DE MÊME RÉPONDU SPONTANÉMENT À NOTRE INVITATION ET ACCEPTÉ DE NOUS CONCOCTER CINQ DÉLICIEUSES RECETTES SIMPLES ET GOÛTEUSES QUE NOUS PARTAGEONS AUJOURD'HUI AVEC VOUS. NOUS L'AVONS ACCOMPAGNÉ PENDANT QU'IL FAISAIT SES EMPLETTES AUX HALLES ET PIQUAIT UNE PETITE JASETTE AVEC LES MARCHANDS DE LA PLACE. AU MENU : DÉCOUVERTES ET MISE EN APPÉTIT!

LES **HALLES** l'art de la table / l'art de vivre

Idée originale : Alain Villeneuve / **Rédaction :** Sylvie Goulet / **Direction artistique :** Matteau Parent graphisme et communication / **Photographie :** Laurent Grislain (Matteau Parent graphisme et communication)

Sylvain Lambert,
chef et copropriétaire du
Bistango

SOMMAIRE

L'ESPRIT DES HALLES

> page 6
À LA RENCONTRE **DES PASSIONS**

LES VOISINS DES HALLES

> page 16
BELLE AMITIÉ ET COUP DE FOUDRE AU MENU DES VINS!

LA VIE DES HALLES

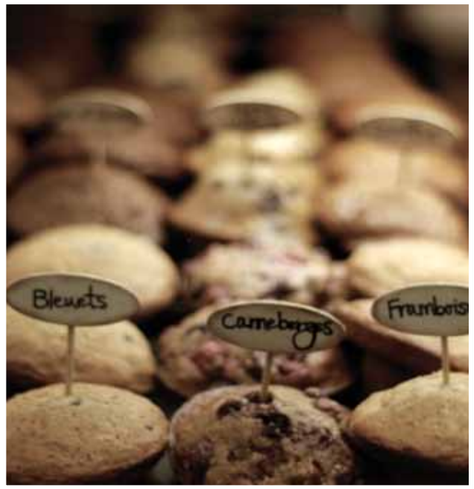
> page 18
LES HALLES **EN CHIFFRES**

> page 20
LES RÉNOVATIONS LOOK ACTUEL, ESPACE AGRANDI ET SAQ REVAMPÉE

> page 23
LE PLAN DES HALLES

En couverture : les raviolis au confit de canard. *> recette à la page 11*

p. 18



p. 11

Les frères Richard et Jean Couillard avaient à peine 30 ans quand ils ont acheté le site des Halles en 1987. Pas étonnant qu'ils en prennent soin comme de leur bébé. Mais à l'époque, même s'ils possédaient déjà deux centres commerciaux et des immeubles d'habitation à Québec, en signant le contrat des Halles, ils savaient qu'ils s'attaquaient à quelque chose de totalement différent. « Heureusement que pendant un an, les anciens propriétaires nous ont permis de faire nos classes », d'expliquer Richard Couillard, « car on s'est vite aperçu que, contrairement à un centre commercial, un marché public doit avoir une âme, car dans le fond, c'est une seule et même boutique. Tous les marchands partagent le même espace et c'est notre boulot de faire en sorte que l'ensemble soit invitant et complémentaire pour eux comme pour les clients. » Alors, découvrir les Halles, c'est un peu comme pénétrer dans leur univers, là où la qualité n'est pas un vain mot, mais plutôt une raison d'être qui motive tout le reste. Pas étonnant que l'endroit soit dynamique, chaleureux et ouvert aux nouveautés…

COMME NULLE PART AILLEURS !

L'ESPRIT DES HALLES

À LA RENCONTRE **DES PASSIONS**

Pour ce premier numéro des Halles, Sylvain Lambert nous entraîne dans son sillage gourmand. Un voyage en cinq recettes alléchantes et simplissimes à réaliser. Au menu : saumon, agneau, poulet, raviolis et risotto. De quoi rallier autant les gourmets qui aiment cuisiner que les amateurs de bonne bouffe qui n'ont pas le temps de passer des heures en cuisine. Des ingrédients faciles à trouver aux Halles et d'appétissantes idées qui incitent à partager sa table et ses passions.

→ LES RECETTES

Page 8
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Page 11
RAVIOLIS AU CONFIT DE CANARD

Page 12
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ AU BBQ ET FROMAGE HERCULE

Page 13
ESCALOPE DE SAUMON ET SALSA DE FRUITS FRAIS

Page 15
RISOTTO DE HOMARD

À cette heure de la matinée, les marchands s'affairent à placer leurs produits, à garnir leur étal et à recevoir leur livraison de produits frais. Les clients commencent seulement à arriver, ce qui nous laisse le temps et l'espace pour fouiner à notre guise et engager la conversation ici et là.

Il y a par exemple ce boucher, originaire de Toulouse, qui est en train de préparer les découpes de viande qui vont bientôt garnir son étal. Wilfried Maufay de la Boucherie des Halles est un Toulousain qui a choisi de vivre sa passion au Québec. Lui et son équipe de bouchers travaillent à partir de carcasses entières et préparent leurs coupes dans leur atelier adjacent à la boutique. Et leur étal de boucherie est d'une fraîcheur et d'une qualité exceptionnelles : bœuf Angus et bœuf Highland de la ferme Highland de Lotbinière, cochon des élevages Bonneau (élevé avec un apport de petit lait), suprêmes de poulet de la Ferme des Voltigeurs de Drummondville, saucisson des Viandes biologiques de Charlevoix, veau de lait, agneau du Québec. Et ce n'est pas tout! Les cuisiniers préparent aussi sur place des sauces, des confits, des pâtés et des saucisses artisanales. Ils cuisinent eux-mêmes leurs fonds de veau, de volaille et d'agneau, ce qui, soit dit en passant, nous sera bien utile pour rehausser notre recette de jarret d'agneau du Québec.

▪ Pur moment de satisfaction!

Ce matin, à la boulangerie La Mère Michèle, les étagères débordent de pains et les comptoirs regorgent de croissants, de viennoiseries et de muffins aux douces saveurs de fruits frais. Déjà des clients sont attablés devant la boutique, journal ouvert, café fumant et petit déjeuner bien entamé. Quelle merveilleuse façon de commencer sa journée!

▪ Péché avoué est-il à moitié pardonné?

Les macarons, il l'avoue, c'est son péché mignon. Sylvain craque littéralement pour ce délicieux petit gâteau rond, moelleux et parfumé, à la surface légèrement craquelée, composé de pâte d'amande et de blanc d'œuf. Les Français les adorent et en déclinent les parfums et les couleurs à l'infini. Pas étonnant qu'on en retrouve à la pâtisserie Anna Pierrot, puisque le proprio, Claude Mlynarczyk, est d'origine franco-polonaise. Lui, sa conjointe et leur fils tiennent aujourd'hui boutique ensemble et fabriquent toutes leurs magnifiques et savoureuses pâtisseries sur place. En effet, les cuisines d'Anna Pierrot logent au 2e étage des Halles. D'ailleurs, surveillez notre prochain numéro, car il sera question de l'envers du décor et de ce qui se passe dans les coulisses des Halles…

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Préparation : 30 min

Cuisson : 3 h

Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

4 jarrets d'agneau
30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate
1 boite de 540 ml (19 oz) de tomates entières
1 gros oignon en dés
1 grosse carotte en dés
2 branches de céleri en dés
1 tête d'ail coupée en deux
2 branches de romarin
3 branches de thym
Fond d'agneau
Sel et poivre au goût

→ PRÉPARATION

1 Faire revenir l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, le romarin et le thym dans l'huile d'olive.

2 Ajouter à la garniture la pâte de tomate, les tomates entières. Réserver.

3 Saisir les jarrets d'agneau.

4 Ajouter les jarrets d'agneau à la garniture déjà préparée et mouiller avec le fond d'agneau pour couvrir les jarrets.

5 Cuire au four à 180°C (350°F) environ 2 h 30 à 3 h, le temps que la chair se détache bien de l'os.

6 Retirer les jarrets et faire réduire la sauce jusqu'à consistance sirupeuse.

7 Passer la sauce au mélangeur de façon à garder toute la saveur des aliments, puis au tamis pour lui donner une belle texture.

Petit truc de Sylvain…

Vous pouvez très bien cuire les jarrets et préparer la sauce la veille. Puis, de 30 à 45 minutes avant le repas, vous n'aurez qu'à réchauffer au four les jarrets avec la sauce à 180°C (350°F).

« LES GENS ME DEMANDENT SOUVENT C'EST QUOI LE SECRET POUR RÉUSSIR DE BONS PLATS. ET MA RÉPONSE EST TOUJOURS LA MÊME : ACHETEZ DES INGRÉDIENTS FRAIS ET DE PREMIÈRE QUALITÉ. C'EST SIMPLE, MAIS C'EST VRAIMENT ESSENTIEL. »

À la boutique Couleur café, le problème, ce n'est pas de dénicher une huile d'olive extra-vierge de qualité, c'est de choisir dans tout cet éventail d'huiles parfumées celle qui saura relever la fine saveur du saumon frais. La propriétaire actuelle, Maryline Gélineau, est à la boutique au moment de notre passage et s'empresse de nous conseiller sur les huiles d'olive les mieux adaptées à la recette que nous préparons. Cette boutique, c'est son bébé, et il est évident qu'elle en connaît tous les produits dans le détail. Une vraie caverne d'Alibaba qui sent bon les épices! Et le plus étonnant, c'est qu'elle ait réussi à présenter de si belle façon : produits de bouche, vaisselle, épices en vrac, chocolat, café et tutti quanti dans cet étroit labyrinthe de découvertes culinaires. D'ailleurs, au détour d'une allée, Sylvain a été agréablement surpris de trouver une boîte de riz Acquarello qu'il affectionne particulièrement. « Ça c'est le riz que j'utilise au resto pour faire mes risottos. Évidemment, en petite quantité comme ça, c'est un peu plus cher, mais le résultat est vraiment impeccable. Si jamais les gens veulent l'essayer pour faire la recette de risotto de homard, qu'ils n'hésitent pas, ils vont être conquis! »

▪ Un café bien tassé avec ça?

S'asseoir pour siroter un café ou déguster un thé à petites gorgées permet de voyager virtuellement, à travers les arômes et les délicieux effluves que ces boissons dégagent. Et à la Brulerie Rousseau, l'escapade gourmande est de tous les azimuts. Cinquante cafés d'origine ou de mélange, en grains ou moulus, nous transportent de la Jamaïque au Kenya en passant par le Sumatra, le Costa Rica ou le Pérou. Et parce que la torréfaction des grains de café doit être faite le plus près possible de l'endroit et du moment où le café sera servi, à la Brûlerie, on la fait sur place. C'est un art subtil qu'il faut maîtriser dans les moindres détails, car c'est la torréfaction qui crée les arômes du café et le rend si savoureux. En termes simples, le procédé consiste à griller les grains verts de café pour leur enlever leur pellicule protectrice et leur permettre de dégager leur arôme. D'ailleurs, les effluves du café frais moulu qui se dégagent de l'endroit et la tentation de nous arrêter pour jaser un brin nous gagnent. Allez hop, un petit café bien tassé. C'est Sylvain qui paie la tournée!

RAVIOLIS AU CONFIT DE CANARD

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

500 g (1 lb) de raviolis au confit de canard
200 g (7 oz) de pleurotes
250 ml (1 tasse) de vin blanc
2 échalotes grises
500 ml (2 tasses) de crème
1 branche de thym
Parmesan râpé
Sel et poivre

→ PRÉPARATION

1 Cuire les raviolis et les réserver au chaud.

2 Dans un poêlon faire revenir les échalotes et les pleurotes avec de l'huile olive.

3 Ajouter le vin blanc et réduire presque à sec.

4 Ajouter la crème et réduire de moitié.

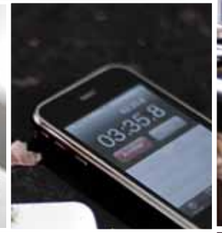
5 Ajouter les feuilles de thym.

6 Ajouter les raviolis cuits, le parmesan, le sel et le poivre au goût.

Variante

Vous pouvez utiliser vos champignons préférés. Personnellement, j'adore les chanterelles, mais malheureusement on n'en trouve pas à l'année.

Le graphiste Laurent Grislain de chez Matteau Parent – qui soit dit en passant, est l'agence des Halles depuis plus de 20 ans – est l'artiste qui se cache derrière le montage et les magnifiques photos de ce numéro. Il n'a pas pu résister à l'envie de mettre une de nos recettes à l'épreuve. Son verdict : ce ravioli au confit de canard et sa sauce au vin blanc et aux champignons se préparent en un tournemain et se dégustent tout aussi simplement. Un vrai petit délice de tous les jours.



Les doyennes du prêt-à-manger santé

Pâtes à tout et La Papillote : deux pionnières des Halles et deux adresses qui se complètent, s'agrémentent et se révèlent l'une l'autre. D'un côté, des pâtes fraîches et des pâtes farcies – dont les fameux raviolis au confit de canard qui serviront à préparer notre recette du chef – une vingtaine de sauces maison faites sur place, et des plats cuisinés de qualité, emballés sous vide sans aucun additif et agent de conservation. Dans l'autre, un traiteur à l'Européenne qui propose des plats gastronomiques cuisinés et emballés sous vide selon une méthode qui préserve le goût, la texture et la valeur nutritive des aliments. Du prêt-à-emporter et à servir en quelques minutes, car il suffit de plonger les sachets de nourriture dans de l'eau bouillante et de les disposer ensuite dans l'assiette pour servir à vos invités un filet de porc aux poires et noisettes, ou encore un râble de lapin à la moutarde ou même un couscous royal. De quoi jouer les invités à vos propres réceptions!
Et si vous avez envie de tester la marchandise avant de vous lancer, rien de plus simple. Attablez-vous un de ces midis au Café Pâtes à tout. On y sert les mêmes délicieux plats vendus à la Papillote et à Pâtes à tout dans une ambiance sympathique et sans prétention. Et en plus, il y a de fortes chances que vous croisiez Alain Villeneuve ou Pauline Kaine, les deux proprios des établissements, car ils sont très souvent sur place et ils adorent parler sauces et petits plats avec leurs clients.

Ah! Ces fromages, quelles bonnes pâtes

Sylvain a choisi le fromage Hercule de Charlevoix pour la recette de suprême de poulet au BBQ, parce que c'est un fromage typique à pâte cuite et qu'il supporte bien la chaleur d'un plat gratiné. Mais, de son propre aveu, avec la variété de fromages qu'on peut trouver à la fromagerie charcuterie Aux petits délices des Halles, toutes les options sont ouvertes. Et quel plaisir de se laisser conseiller et d'essayer les nouveaux fromages directement au comptoir. Que du bonheur pour les papilles! Car cette fromagerie est en effet un des endroits de la région qui offre une des plus belles sélections de fromages québécois et importés, de même que des fromages de chèvres et de brebis. Et si les hors-d'œuvre sont au menu de votre repas, essayez leurs charcuteries, terrines, pâtés et foie gras au torchon… coup de cœur garanti!

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ

AU BBQ ET FROMAGE HERCULE

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 à 20 min
Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

4 suprêmes de poulet de grain
Huile d'olive
Thym, basilic et romarin frais hachés
2 échalotes grises hachées
2 gousses d'ail hachées
Jus d'un citron
Sel et poivre au goût
120 g (4 oz) de fromage Hercule

→ PRÉPARATION

1 Mariner vos suprêmes dans l'huile d'olive, herbes fraiches, échalotes, ail, jus de citron, sel et poivre.

2 Laisser mariner pendant 2 heures.

3 Cuire les suprêmes sur le BBQ.

4 Une fois le poulet cuit, déposer le fromage Hercule sur les suprêmes et faire légèrement gratiner au four.

Ce plat est excellent servi avec une bonne sauce tomate.

♥ Coup de cœur de Sylvain…

J'ai vraiment un faible pour le fromage Hercule. C'est un fromage affiné en surface à pâte cuite fabriqué au Québec par la Laiterie Charlevoix. Sa pâte est jaune foncée et sa texture, dure et granuleuse. Il fond littéralement dans la bouche. Vous allez le trouver à la fromagerie Aux Petits Délices des Halles. Surtout, ne vous en privez pas!

ESCALOPE DE SAUMON ET SALSA DE FRUITS FRAIS

Préparation : 30 min
Cuisson : 5 à 10 min
Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

4 portions de saumon de 160 g (6 oz) chacune
50 ml (3 ½ c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
1 grosse tomate italienne coupée en dés
125 ml (½ tasse) de mangue coupée en dés
125 ml (½ tasse) d'ananas coupé en dés
60 ml (¼ tasse) de poivron rouge en dés
60 ml (¼ tasse) d'oignon rouge coupé finement
Le jus de **2** limes
60 ml (¼ tasse) de coriandre hachée finement
1 pincée de Cayenne
Miel au goût
Sel et poivre au goût

→ PRÉPARATION

Pour la salsa :

1 Préparer tous les ingrédients de la salsa et les déposer dans un grand bol.

2 Bien mélanger le tout et ajuster les assaisonnements au goût.

3 La salsa peut être préparée quelques heures à l'avance.

Pour le saumon :

4 Cuire les portions de saumon à feu moyen, dans un poêlon avec de l'huile d'olive et une noix de beurre. Éviter de trop cuire.

5 Déposer la salsa sur le saumon et servir avec vos légumes et riz préférés.

« CE QUE J'AIME AUX HALLES, C'EST LE CONTACT AVEC LES MARCHANDS, PARCE QU'ILS PEUVENT T'EXPLIQUER LA PROVENANCE DE LEURS PRODUITS, TE CONSEILLER EN FONCTION DE TON MENU OU TE FAIRE DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX ARRIVAGES. »

Il est frais, il est frais mon poisson!

Cette réplique d'Ordralfabétix du célèbre village des Gaulois ne serait certainement pas remise en question chez Unimer, eux qui reçoivent trois arrivages de saumon frais par semaine en provenance des Maritimes. Et en effet, leur saumon est impeccable! Même chose pour le homard de l'Île-du-Prince-Édouard, qu'ils gardent vivant dans leur vivier d'eau salée, et leur crabe bien en chair qui provient lui aussi des Maritimes. D'ailleurs, le gérant et poissonnier, Gilles Fortier, prend un plaisir évident à échanger avec Sylvain et à le questionner sur le type de poissons qu'il préfère cuisiner et servir au Bistango. Déjà que la réputation du tartare de saumon de Sylvain a largement dépassé les frontières de son resto… Mais, entre passionnés du métier, on s'entend sur une chose : ce qui prime avant tout, c'est la fraîcheur du produit et la façon dont on l'apprête. Au-delà de ça, c'est une simple question de goût. Et pour ceux qui auraient envie de préparer le risotto au homard, sachez qu'Unimer vend aussi une bisque de homard en conserve qui fera tout à fait l'affaire dans cette recette aux fruits de mer.

Mais qui est donc le Général Tao?

Au restaurant Général Tao des Halles, c'est la spécialité du chef et le grand coup de cœur de la clientèle. Au Québec, c'est en effet un des plats les plus connus et réputés de la cuisine szechuannaise. Mais qui est donc le Général Tao? L'émission l'Épicerie de Radio-Canada a décidé d'en avoir le cœur net et a fait des recherches auprès de l'auteure britannique et journaliste de la BBC, Fuchsia Dunlop, qui s'est intéressée au poulet Général Tao (Zuo Zong Tang ji, en chinois), dans le cadre de ses recherches sur la cuisine de la province du Hunan. Et c'est à Taiwan que la journaliste a finalement trouvé la clé de l'énigme. Le chef Peng Chang-Kuei, qui a fui la Chine pendant la guerre civile, lui a raconté avoir créé une recette basée sur des techniques et des saveurs traditionnelles, comme l'aigre et l'épicé. Le chef Peng a ensuite immigré à New York et ouvert un restaurant où il a servi sa création. Il a alors découvert que les Américains préféraient les mets chinois assaisonnés de sucre. C'est ainsi qu'il a ajouté du sucre à sa recette. Il a ensuite nommé son poulet d'après le général Tao, l'une des figures militaires du 19e siècle les plus connues au Hunan et qui a combattu de nombreuses rébellions.

RISOTTO DE HOMARD

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

Huile d'olive
3 échalotes françaises (grises) hachées finement
1 l (4 tasses) de fond de poulet
250 ml (1 tasse) de vin blanc *
375 ml (1 ½ tasse) de riz Arborio
225 g (½ lb) de homard cuit
75 ml à 125 ml (⅓ à ½ tasse) au goût de parmesan frais râpé
45 ml (3 c. à soupe) de crème ou 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de bisque de homard**

* Pour les gens qui ne consomment pas d'alcool, on peut remplacer les 250 ml de vin blanc (1 tasse) par du fond de poulet. L'important, c'est d'obtenir 1,5 l (6 tasses) de liquide, incluant la tasse de bisque de homard.

** La bisque de homard n'est pas obligatoire n'ont plus, mais pour plus de saveur, si vous n'avez pas de bisque, ajoutez 250 ml (1 tasse) de fond de poulet pour avoir toujours le 1,5 l (6 tasses) de liquide requis.

→ PRÉPARATION

1 Mettre le vin, le fond de poulet et la bisque dans une casserole et faire chauffer à feu doux.

2 Dans une casserole à fond épais, à feu moyen, faire tomber les échalotes dans l'huile d'olive.

3 Ajouter le riz aux échalotes et bien brasser pour que le riz soit enrobé d'huile et qu'il devienne brillant. Baisser le feu.

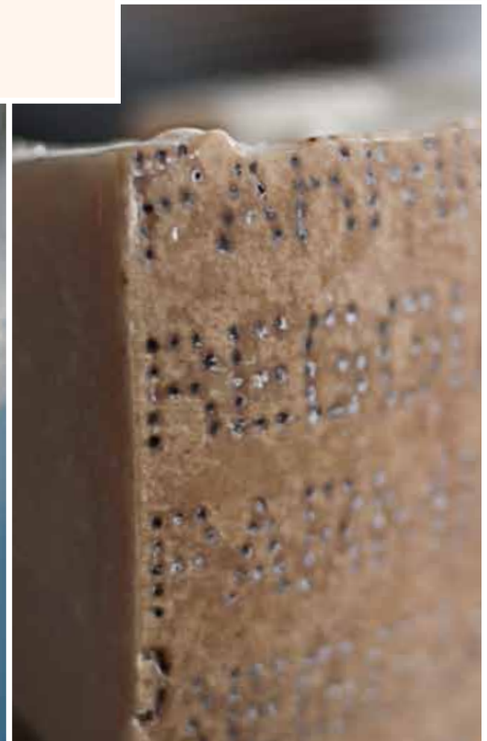
4 Ajouter deux grosses louches de bouillon et brasser le riz doucement sans arrêt jusqu'à que le riz ait absorbé le liquide. Rajouter une louche et recommencer l'opération (une louche à la fois) jusqu'à épuisement du bouillon (entre 20 et 25 minutes). Le riz doit rester crémeux (baveux), ne pas trop cuire à la fin.

5 Hors du feu, ajouter le parmesan, la crème ou le beurre et bien brasser. Ajouter le homard.

6 Servir dans des assiettes creuses et poivrer au goût.

Variante

Si vous préférez, vous pouvez utiliser du crabe, c'est tout aussi bon!



LES VOISINS DES HALLES

BELLE AMITIÉ

ET COUP DE FOUDRE AU MENU DES VINS!

Un aménagement agrandi et actualisé, un look rajeuni et un nouveau concept de goût, voilà de quoi sortir musique, bulles et petits canapés. Le lancement officiel de la nouvelle SAQ Express a eu lieu le 10 février dernier et depuis, elle affiche un bel air de jeunesse et une sélection de vins de consommation courante et abordables présentés selon son nouveau concept de pastilles de goût. D'ailleurs, avez-vous pris le temps d'explorer votre profil? Nous avons fait le tour du propriétaire en compagnie de Sébastien Villeneuve et de Michel Cloutier, tous deux cogestionnaires de la succursale et conseillers attentionnés auprès de la clientèle. Ils ont généreusement accepté de nous suggérer quelques vins qui, foi de spécialistes, vont très certainement développer une belle amitié et même un coup de foudre avec les différents plats proposés par Sylvain.

→ ROUGE

Pinot noir, Santa Barbara Wine Company, Californie, 2009 | 20,95 $*

Pastille de goût : aromatique et souple
Pour accompagner l'escalope de saumon et salsa de fruits frais, Sébastien suggère ce vin rouge californien, léger, mais sec, moyennement corsé et boisé qui s'ouvre sur des parfums dominants de cèdre et de cerises dans l'eau-de-vie. Il possède une belle acidité et une agréable fraîcheur de tannins souples qui s'accorderont bien avec le saumon.

→ ROUGE

Château de Gourgazaud, Minervois, 2008 | 12,70 $*

Pastille de goût : fruité et généreux
Moyennement corsé, sec et fruité, ce vin du Languedoc-Roussillon devrait s'accorder parfaitement avec notre jarret d'agneau braisé. On le conseille en effet pour sa belle rondeur, ses tannins soyeux, ses arômes de noisette grillée et ses subtils effluves de mure et de poivre. Il devrait faire bon ménage avec les tomates, le thym et le romarin qui rehaussent notre recette d'agneau.

→ BLANC

Rodney Strong, Chardonnay, Sonoma County , Californie, 2008 | 18,95 $*

Pastille de goût : aromatique et rond
Aucune hésitation pour Sébastien Villeneuve : ce vin blanc de Californie développera une très belle amitié avec nos suprêmes de poulet grillé et notre risotto de homard, mais il y aura un véritable coup de foudre avec les raviolis au confit de canard, car l'harmonie est parfaite à tous les niveaux. Ce chardonnay d'un jaune paille plutôt profond dégage des arômes de beurre et de noisette et des parfums de pomme golden. Une agréable fraîcheur qui accompagne magnifiquement les plats garnis de sauce au vin blanc, à la crème et aux champignons.

* Prix sujet à changement

L3S H4LLES EN **CH1FFRE5**

1,5 km de pâtes fraîches fabriquées chaque matin à Pâtes à tout

250412

GRAINS DE CAFÉ TORRÉFIÉS À LA BRÛLERIE ROUSSEAU AUJOURD'HUI

875

C'EST À PEU PRÈS

LE NOMBRE DE SOURIRES

que le personnel du café Pâtes à tout vous offre chaque jour.

250

CASES DE STATIONNEMENT

et elles sont toutes réservées aux clients

14 SORTES D'HUILES D'OLIVE à l'épicerie fine Couleur café

≈24 HEURES SÉPARENT L'OCÉAN DU COMPTOIR **UNIMER**

100

FROMAGES QUÉBÉCOIS

à la fromagerie Aux Petits Délices

Les halles sont ouvertes

4186

HEURES

PAR ANNÉE

21 parfums et couleurs de macarons à la pâtisserie Anna Pierrot

1 **SEUL JOURNAL CHINOIS**

lu chaque jour aux Halles

卓凍創劑 匱叡匠刨 哽卓凍劑 卓凍創劑 匱叡匠刨 哽卓凍劑 卓凍創劑 匱叡匠刨 哽卓凍劑 卓凍創劑 匱叡匠刨 哽卓凍劑

Au Jardin Hamel

1001

IDÉES

pour faire plaisir

21 **VARIÉTÉS DE SAUCISSES ARTISANALES FRAÎCHES**

disposées dans le comptoir de la Boucherie des Halles

+65 000

SACS D'EMPLETTES

distribués depuis 3 ans aux halles

LES RÉNOVATIONS

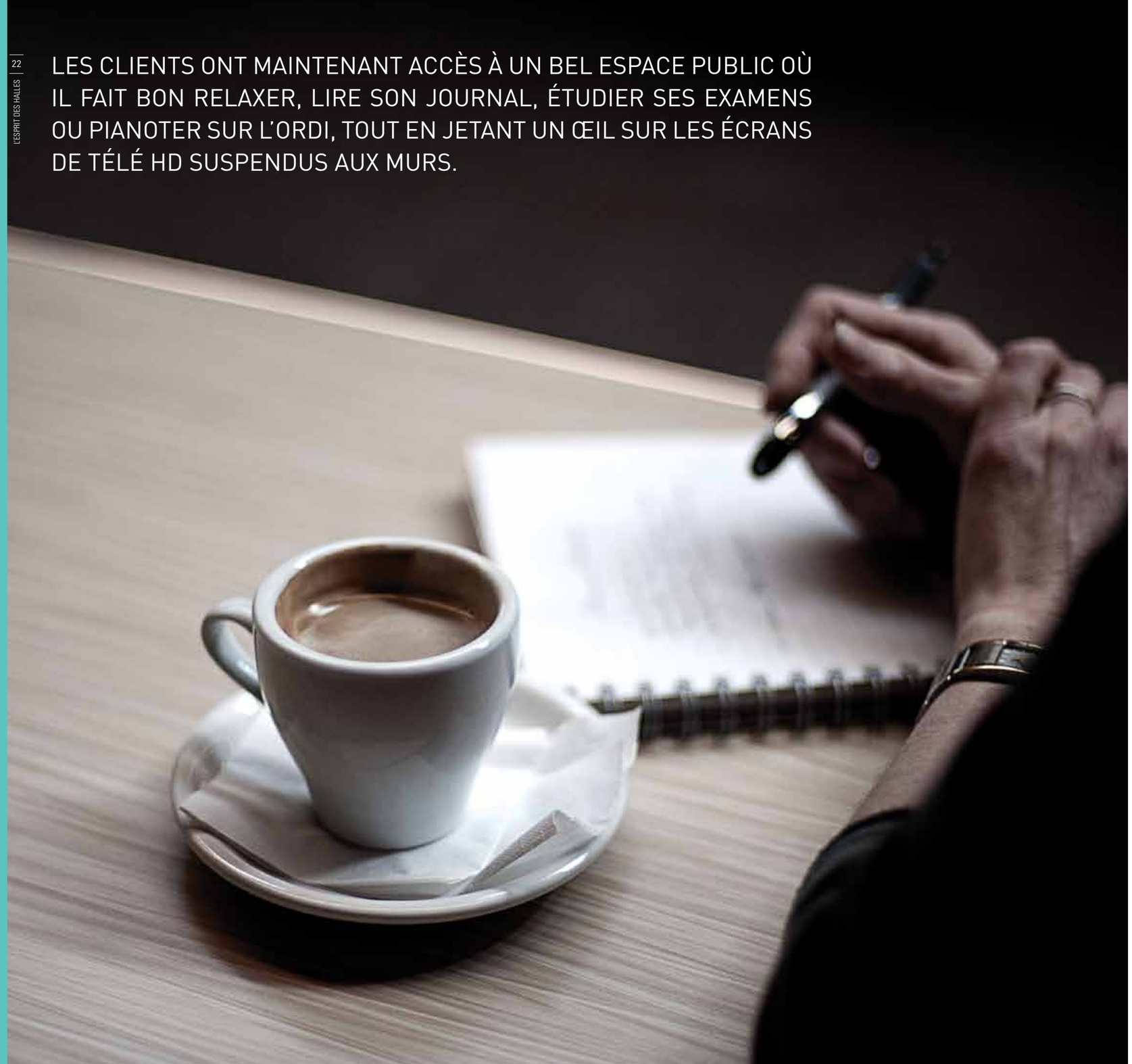
LOOK ACTUEL, ESPACE AGRANDI ET SAQ REVAMPÉE

Les ouvriers ont plié bagage, le grand ménage est fait et les Halles s'affichent maintenant sur leur plus beau jour. Une cure de Jouvence et un agrandissement fort attendu qui ont permis d'élargir et d'illuminer l'espace de restauration, de moderniser le décor et d'y ouvrir un nouvel accès au stationnement. Une invitation à la détente, aux conversations amicales et au réveil des papilles.

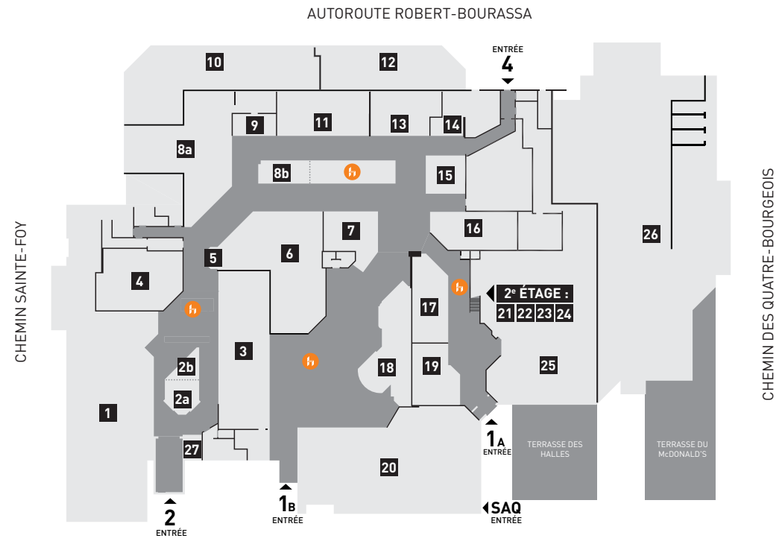
Au moment où la direction de la SAQ Express a approché les propriétaires des Halles pour discuter d'agrandissement, Richard et Jean Couillard ont sauté sur l'occasion pour amorcer, eux aussi, des rénovations à l'intérieur de l'édifice. Planchers, plafonds, poutres et luminaires, tout y a passé. On a ajouté des tables et des chaises dans l'aire de restauration agrandie et le mobilier a subi une cure de jeunesse. Et tout près de la Brûlerie Rousseau, on a ouvert des murs, agrandi l'espace, aménagé un nouvel accès vers l'extérieur et construit un puits de lumière pour faire entrer le soleil et la lumière naturelle du jour.

Venez faire un tour, car aux Halles, on vous accueille COMME NULLE PART AILLEURS!

LES CLIENTS ONT MAINTENANT ACCÈS À UN BEL ESPACE PUBLIC OÙ IL FAIT BON RELAXER, LIRE SON JOURNAL, ÉTUDIER SES EXAMENS OU PIANOTER SUR L'ORDI, TOUT EN JETANT UN ŒIL SUR LES ÉCRANS DE TÉLÉ HD SUSPENDUS AUX MURS.



→ PLAN DES HALLES



COORDONNÉES

Les Halles de Sainte-Foy
2500, chemin des Quatre-Bourgeois
Québec (Québec), Canada
G1V 4P9
418 687-5250
www.leshallesdesainte-foy.ca

OUVERT TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE!

lundi, mardi, mercredi : **8 h 30 à 19 h**
jeudi, vendredi : **8 h 30 à 21 h**
samedi : **8 h 30 à 19 h**
dimanche : **8 h 30 à 18 h**

- **1** JARDIN MOBILE
- **2a** PÂTE À TOUT
- **2b** LA PAPILLOTE
- **3** CENTRE JARDIN HAMEL
- **4** COULEUR CAFÉ
- **5** GROUPE SUTTON
- **6** BOUCHERIE LES HALLES
- **7** PÂTISSERIE ANNA PIERROT
- **8a** POISSONNERIE UNIMER
- **8b** SUSHI UNIMER
- **9** TABLES SUSHI
- **10** ESCOMPTE-COIFFE
- **11** AUX PETITS DÉLICES
- **12** LE CENTRE DE LA COPIE ELITE
- **13** LA BOULANGERIE LA MÈRE MICHÈLE
- **14** GENERAL TAO
- **15** CAFÉ PÂTE À TOUT
- **16** ALIMENT NATUREL J.M. BRUNET
- **17** CARLSON WAGONLIT VOYAGES SAINTE-FOY
- **18** BRÛLERIE ROUSSEAU
- **19** SUBWAY
- **20** S.A.Q.
- **25** PHARMACIE BRUNET
- **26** RESTAURANT McDONALD'S
- **27** GUICHET BANQUE NATIONALE
- TABLES ET LIEU DE DÉTENTE

2e ÉTAGE

- **21** MASSOTHÉRAPIE DANNY GIGNAC
- **22** MANON ROUILLARD, PHYSIOTHÉRAPEUTE ET OSTÉOPATHE
- **23** LA CLINIQUE DU PIED M.D.
- **24** PHYSIOTHÉRAPIE BIOKIN

À BIENTÔT!