

PLAISIRS

Entrevue Le Bistro Central
299, chaleureux et sans
prétention J 7



Critique Le restaurant
Le Mouton noir, bête
sympa! J 8

Cave à vins
Vin rouge pour
poissons blancs J 8



DÉCOUVERTES



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE
**Michelle Martin et Jacques
Thivierge de la Fudgerie**
hautime Les Mignardises Doucinet

Balade gourmande au Trait-Carré et dans Limoilou



**Anne
Desjardins**
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

Si Québec regorge de sites historiques, certains demeurent méconnus. C'est le cas du Trait-Carré, dans Charlesbourg. Aménagé sur la seigneurie Notre-Dames-Anges, une des premières de la Nouvelle-France, en 1626, cet arrondissement historique au découpage inhabituel est un bonheur pour les promeneurs curieux. Qui recèle plusieurs trésors gourmands. Tout comme le quartier Limoilou, son voisin...

Quand on arrive au moulin des Jésuites, situé à l'angle du boulevard Henri-Bourassa et de la 80^e Rue Est, on n'imagine guère qu'on s'apprête à plonger dans un univers tout à fait dépayssant et rempli de charme, celui de l'arrondissement historique du Trait-Carré, créé en 1965 par la Ville de Charlesbourg. On se croirait au cœur d'une des zones cossues de Québec, avec ses larges artères commerciales qui n'ont guère de charme. Mais c'est pourtant là, à cet ancien moulin à eau construit en 1740 et entièrement restauré par la Ville de Charlesbourg que débute un inhabituel voyage dans le temps. Le moulin des Jésuites est maintenant un centre d'interprétation et d'information touristique où l'on remet aux visiteurs une carte détaillée du circuit pédestre du Trait-Carré. Ainsi nanti, on est bien outillé pour pleinement apprécier ses dizaines de bâtiments patrimoniaux, ses galeries d'art et découvrir, au passage, quelques sites gourmands qui valent le détour.

Fudgerie boutique Les Mignardises Doucinet,
319, 80^e Rue Ouest, Charlesbourg (418) 622-9595 (ouvert du jeudi au dimanche)

C'est cet adorable endroit, ouvert en novembre dernier, qui m'a d'abord conduit au Trait-Carré. Située dans une maison de la fin du XVII^e siècle que ses nouveaux propriétaires restaurant patiemment, c'est la première fudgerie artisanale à Québec. Non seulement on y produit 80 variétés de fudge (ce bon vieux sucre à la crème décliné sur tous les modes), mais on y offre aussi une impressionnante sélection de mignardises aussi belles à regarder qu'à goûter. Nougat italien pur miel ou de Montélimar, calissons provençaux, sucettes Pierrot gourmand ou Bêtises de Cambrai; toutes ces importations de grande qualité sont l'idée de la copropriétaire, Michelle Martin, qui les sélectionne avec soin pendant que son chef cuisinier de mari, Jacques Thivierge, concocte ses recettes secrètes de fudge dans la petite cuisine attenante à la boutique. On fabrique

également de beaux chocolats artisanaux avec du beurre de cacao de la meilleure qualité (on a même pensé aux diabétiques) et l'on tient aussi une intéressante sélection de produits régionaux. L'endroit est si joli qu'on se sent immédiatement expulsé hors de la banalité du quotidien dès qu'on y met les pieds: dans ce décor d'un autre temps où les poupées de porcelaine de collection font bon ménage avec de ravissants présentoirs qui regorgent de friandises et de pots colorés, impossible de ne pas être séduit. «La magie, c'est Michelle», m'assure son conjoint, qui se lève aux aurores pour fabriquer ses différentes recettes de fudge, dont certaines sont audacieuses: chanvre, orange-café, arachides, bleuets, nougat, etc. «Nous avons voulu défoncer les paramètres de la fabrication du fudge», explique Jacques Thivierge, qui s'est découvert cette nouvelle passion culinaire à la suite de nombreux voyages en Nouvelle-Angleterre avec Michelle. Et le plaisir d'une visite ne s'arrête pas là, puisque les week-ends, les deux complices organisent des dégustations et des démonstrations sur place, où la clientèle découvre tous les secrets (ou presque) du chef.

AGAPE, charcuterie-traiteur 7816, Trait-Carré
coin de L'Église, (418)-622-6135, ouvert du lundi au samedi

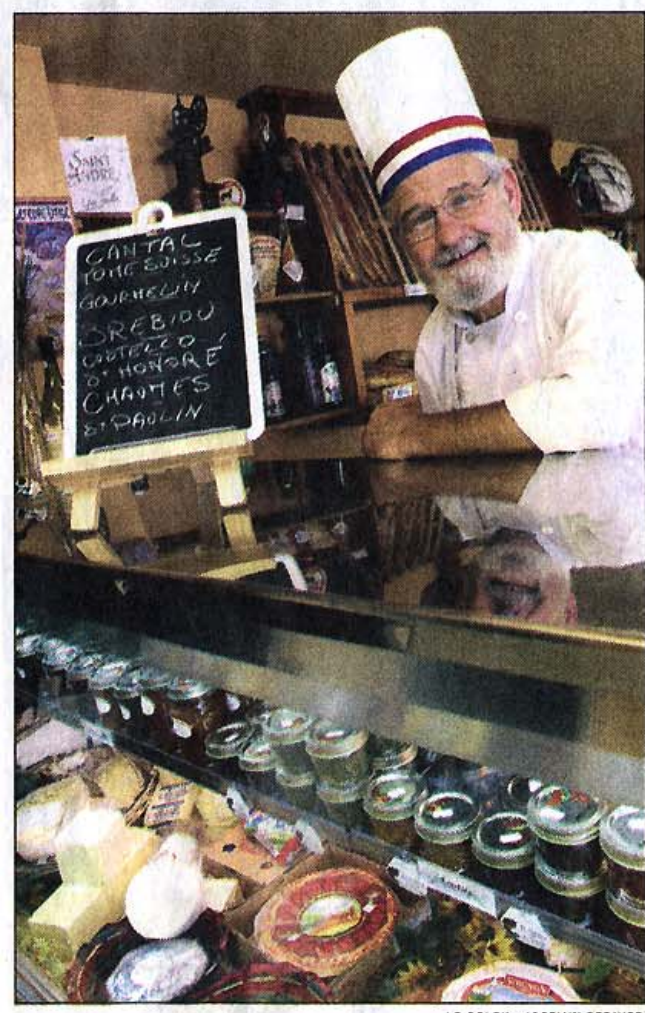
C'est Michelle Martin, de la fudgerie, qui m'a permis de faire la connaissance de M. Daniel Viennet, maître charcutier et traiteur de son état. Fier de ses origines, M. Viennet a ouvert il y a une dizaine d'années ce qu'il qualifie lui-même de «bouchon lyonnais». Dans son établissement où on se procure une grande sélection de superbes terrines et de charcuteries maison, il a installé quelques tables, comme ça, pour sa clientèle d'habitues, qui viennent y prendre leur repas entre 11h30 et 13h30. Après, c'est trop tard. Le patron retourne à ses créations culinaires et à ses comptoirs de service. Car il faut dire que le choix de plats pour emporter est impressionnant et varie quotidiennement. Aux salades



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

fraîches du jour et émincées à la main (betteraves, concombres, carottes, haricots, chou au vinaigre de vin) s'ajoutent coulibiac de saumon, confit de lapin, navarin, filo au Micaire, tourtes, pâté d'agneau ou de gibier, fromages affinés sur place, viandes froides et charcuteries. Des dizaines d'appétissants pots de verre promettent d'autres inoubliables moments sous forme de confits, confitures ou marinades. Tout est fait maison, de façon artisanale. Y compris les terrines que M. Viennet fabrique moins grasses que les versions traditionnelles: cerf, caribou, faisan, caille aux amandes ou aux raisins, lapin, sanglier. Avec la baguette de l'artisan boulanger Éric Borderon, voilà de quoi s'offrir un pique-nique inoubliable dans les jolis parcs du Trait-Carré! Que voulez-vous, je suis un dinosaure; je ne sais faire les choses que de la façon classique», se plaint faussement M. Viennet, qui a lancé le service de traiteur des Délicatesses Nourcy, œuvré aux Picardises de la rue Maguire et aux P'tits Délices de l'avenue Cartier avant de lancer son propre commerce. Son savoir-faire est impressionnant et il

**Frédérique
Guilbault et son
mari Yoland
Bouchard à la
Conserverie du
Quartier**



LE SOLEIL, JOCELYN BERNIER

Daniel Viennet, maître charcutier et traiteur

Voir BALADE en J 7 >