

Publié le 03 juillet 2012 à 05h00 | Mis à jour à 05h00

## Le Papparazzi célèbre ses 20 ans



Les chefs-proprétaires du Papparazi, Tang Hang Ngoan et Haifeng Li.



**Pierre Champagne**,  
collaboration spéciale  
Le Soleil

(Québec) Le Restaurant Papparazi de l'avenue Maguire célèbre cette année ses 20 ans! Je me souviens de l'ouverture comme si c'était hier. Autant les amateurs de fine cuisine italienne que les friands de sushis seront ravis de le découvrir ou de le redécouvrir, comme ce fut mon cas récemment! Malgré son nom italien, c'est surtout pour ses sushis que le Papparazi est connu. Oui, il y a encore des ris de veau, de l'osso buco et de beaux tartares, mais il y a surtout, depuis quelques années déjà, des sushis superbes comme les Bizous d'amour, les Makis

Papparazi (homard et crabe épicé), le Maki Dragon, le Ninja, le Sushi flambé, etc. Le Papparazi offre aussi une carte d'une centaine de vins sélectionnés à marier avec son menu des plus diversifiés. Le magnifique cellier qui orne la salle à manger présente des vins de toutes les régions (Italie, France, Californie, Australie, Portugal...). Le saké est évidemment à l'honneur ainsi qu'une variété de savoureux cocktails, de bières et d'autres boissons alcoolisées. Sur la photo : les chefs-proprétaires Tang Hang Ngoan et Haifeng Li.



Renaud Roy, président Délecta; Mario Lapointe, associé et maître boucher; Andrée Frenette, associée et responsable du service à la clientèle; Nathalie Roy, vice-présidente; et Frank Weissmuller, associé et chef.

**Délecta.** Une boucherie réinventée a ouvert ses portes au public sur la rive droite, au 860, rue Commerciale à Saint-Jean-Chrysostome il y a quelques jours. La boucherie Délecta est avant tout une expérience, l'expérience moderne de la viande dans un décor et un environnement uniques où le plaisir de manger et celui de découvrir font bon ménage. Dotée d'une grande superficie de plus de 3500 pieds

carrés, Délecta a créé 15 emplois. Sur la photo : Renaud Roy, président Délecta; Mario Lapointe, associé et maître boucher; Andrée Frenette, associée et responsable du service à la clientèle; Nathalie Roy, vice-présidente; et Frank Weissmuller, associé et chef. Leur mission : partager leur savoir-faire et, surtout, surtout, rappeler ensemble à quel point le travail de la viande est un plaisir contagieux.

**Les champignons.** Francine Dupont et Jean-Paul Blais vous informent que le Cercle des mycologues amateurs de Québec (CMAQ) a souligné en 2011 son 60e anniversaire de fondation et qu'au début de la présente année,

le Cercle a mis en vente le livre Cuisine gourmande aux champignons sauvages, dont les 500 premiers exemplaires ont rapidement trouvé preneurs. On en a donc fait imprimer 2000 de plus pour répondre à la demande. Des exemplaires peuvent être obtenus par courrier ou par le site Web. Voici les coordonnées : Cercle des mycologues amateurs de Québec, C.P. 8661, succursale Sainte-Foy, Québec, G1V 4V6 ou [www.mycologie-cmaq.org](http://www.mycologie-cmaq.org) (<http://www.mycologie-cmaq.org>). Prix : 15 \$.



Roger Barbeau, en compagnie de sa femme et du député Gérard Deltell, qui lui a remis sa médaille en présence du président de l'Assemblée nationale, Jacques Chagnon.

#### **Cinquante ans de bénévolat.**

Roger Barbeau de Saint-Émile s'est vu décerner la Médaille de l'Assemblée nationale. Homme d'affaires accompli, M. Barbeau est bénévole depuis une soixantaine d'années dans divers organismes de sa communauté; il fut fondateur et administrateur de la caisse populaire, il fut aussi président des Chevaliers de Colomb, du Festival de la pantoufle, de la résidence

Curé-Lapierre, de la Corporation Bossanova et combien d'autres... On le reconnaît sur cette photo avec sa femme et le député Gérard Deltell, qui lui a remis sa médaille en présence du président de l'Assemblée nationale, Jacques Chagnon.

**Une bouteille prestigieuse.** Pour les amateurs de fins spiritueux de partout au Canada et aux États-Unis, un détour par Québec s'impose maintenant! En effet, la Société Cigare du Complexe Maurice été choisie par la prestigieuse maison Rémy Martin pour accueillir la seule carafe en Amérique du Nord de son tout dernier chef-d'oeuvre, Louis XIII Le Jérôme, d'une valeur de plus de 25 000 \$. Un privilège qui enchante vraiment le propriétaire de l'établissement de la Grande Allée, Denis Pelletier, qui a reçu cette bouteille prestigieuse des mains de Morgan de Prémoré, désigné comme l'ambassadeur du cognac Louis XIII.

**Nouveau chef.** À la suite du départ à la retraite, le 2 juin, du chef Yvano Tremblay, la Société des établissements de plein air du Québec annonce la nomination de Guillaume Charbonneau au même poste. Diplômé en cuisine de l'École hôtelière de la Capitale et formé en administration au Collège François-Xavier-Garneau, le chef Charbonneau cumule plusieurs années d'expérience en cuisine, notamment au Manoir des Érables à Montmagny, à la Station touristique Duchesnay et à l'Auberge Port-Meunier de l'île d'Anticosti, et un stage à L'Initiale. Depuis 2008, il occupait le poste de chef exécutif pour les Croisières AML à Québec.

**Filles Open.** Le salon La Vitrine par Nourcy était l'hôte du tout premier cocktail Vins et escarpins organisé par l'équipe du Filles Open. Sous la présidence d'honneur de Marie-Claude Renaud, gynéco-oncologue au Centre hospitalier universitaire de Québec (CHUQ), la soirée a réuni 200 personnes afin d'amasser des fonds pour la Fondation du CHUQ destinés à la cause des cancers féminins. C'est ainsi que la Fondation du CHUQ a reçu 40 350 \$ grâce au succès du cocktail Vins et escarpins au profit de la lutte contre les cancers féminins. L'événement s'ajoute au tournoi de golf des Filles Open sous la présidence d'honneur de Marie Gagnon, d'Espace Beauté Marie Gagnon, et de Marie-Chrystelle Cheïkha, du Groupe Cheïkha.

**Familles d'accueil.** Cette année encore, AFS Interculture Canada recherche des familles partout au Québec afin d'accueillir les 150 étudiants étrangers qui arriveront dans la province en août pour l'année scolaire 2012-2013. Pour plus d'information : Arianne Méthot, coordonnatrice développement des programmes et communications, 1 800 361-7248, poste 222, [arianne.methot@afs.org](mailto:arianne.methot@afs.org) ou encore [www.afscanada.org](http://www.afscanada.org) (<http://www.afscanada.org>).

**Partout.** Aline Mecteau de Québec me fait savoir qu'il existe à Québec un club voyage-échange qui fait partie

d'un réseau international (Friendship Force International) de plus de 350 clubs répartis dans environ 60 pays. Les membres du club La Force de l'Amitié Région de Québec, fondé en 1997, accueillent et font découvrir Québec et ses environs aux membres d'un club étranger, et ce, pendant une semaine. En contrepartie, le club de Québec sera invité ou ira à une destination de son choix. Pour plus d'information, contactez Louis Lamothe au 418 877-7861. Site Internet : [www.forceamitieregionquebec.com](http://www.forceamitieregionquebec.com) (<http://www.forceamitieregionquebec.com>)

## Coups de Soleil

- Lucie Lebel, secrétaire de direction de la Chambre de commerce de Québec, a pris sa retraite, vendredi, après 40 ans de service au sein de cette association commerciale mais sans but lucratif. Elle avait 20 ans lorsqu'elle y a amorcé sa carrière. Bonne retraite Lucie... et grand merci pour tout.
- Deux artistes bien connues de la région de Québec, Lisette B. Cantin et Josette Morency, viennent d'ouvrir la Galerie Chez L'Artiste, au 84 de la rue du Petit-Champlain, où une dizaine d'artistes présentent leurs oeuvres aux gens d'ici comme aux touristes.
- Dans le but d'aider la campagne de financement Centraide Québec 2012, Fairmont le Manoir Richelieu tiendra, le lundi 9 juillet, son septième tournoi de golf bénéfique sous la présidence d'honneur de Simon Bégin, courtier immobilier RE/MAX, au club de golf du Fairmont Le Manoir Richelieu. L'objectif de cette année a été fixé à 25 000 \$.
- Juillet. Le mois qui vient tout juste de débiter compte cinq vendredis, cinq samedis et cinq dimanches. Cela n'arrive qu'une fois tous les 823 ans. Profitons-en! Cinq longues fins de semaine dans un seul mois. C'est comme si on en avait une gratuite!
- Ancienne présidente du Festivent de Saint-Jean-Chrysostome, la mairesse de Lévis, Danielle Roy Marinelli, a accepté cette année la présidence d'honneur de cet événement qui s'appelle maintenant le Festivent de Lévis pour bien marquer son 30e anniversaire.
- Demain, c'est l'anniversaire de plusieurs lecteurs de cette page, dont Margaret F. Delisle, Renée Gosselin, Pascale Banville, Michel Mecteau et Athanase Zouberakis. Bon anniversaire tout le monde.
- Le Comité social du Club de golf Stoneham est à la recherche des anciens membres qui ont oeuvré au sein du comité social du Club depuis sa fondation il y a 50 ans, soit depuis 1963. Ils organisent un souper de retrouvailles le 14 juillet. Info : Claude Duchesne, au 418 848-6977.

Partager

Recommander

1

Tweeter

1

0

publicité



Richard Therrien  
Télé | Opinions | Blogue |

leSoleil  
LA RÉFÉRENCE