

LE
CHEFAMÉLIE DESCHÈNES
Collaboration spéciale

SO-CHO LE SAUCISSIER Pas de barbecue sans saucisses

Avec la saison du barbecue qui commence, il y a fort à parier que des parfums de saucisses grillées se propageront bientôt dans le voisinage, surtout avec la troisième succursale de So-Cho Le Saucissier, qui a ouvert ses portes à Sainte-Foy.

RESTAURANT
So-Cho Le SaucissierPROPRIÉTAIRE
Roger St-CyrSPÉCIALITÉ
Les saucisses

ADRESSE

3280, chemin Sainte-Foy

TÉLÉPHONE

581 741-3058

SITE INTERNET

so-cho.com



» Saucisses et choucroute, le duo classique!



» Le propriétaire Roger St-Cyr, propriétaire de So-Cho Le Saucissier, en compagnie de ses enfants, Fannie et Guillaume, qui vous attendent dans l'une des trois succursales So-Cho Le Saucissier.

Présent au Marché du Vieux-Port depuis 2005 et au Complexe Lebourgneuf depuis 2009, voilà que le maître saucissier So-Cho se rapproche des gens de Sainte-Foy et de la Rive-Sud en s'établissant à l'angle du chemin Sainte-Foy et de l'autoroute Duplessis.

Le propriétaire, Roger St-Cyr, entouré de ses enfants, Guillaume et Fannie, y ont garni un comptoir regroupant 62 variétés de saucisses d'agneau, de veau, de volaille et de porc, à emporter ou à déguster sur place, dans un hot-dog européen évidemment!

Bien que les charcuteries aient souvent mauvaise réputation, So-Cho démontre qu'il n'y a pas de mal à succomber aux saucisses maigres à 85 %, concoctées à partir de produits frais inspirés des saisons, sans agent de conservation.

TOUTES SORTES DE SAVEURS

Faites de façon artisanale, à partir de vrais boyaux qui leur donnent leur forme courbée, les saucisses So-Cho sont onctueuses, au dire du propriétaire, qui a eu l'occasion d'en goûter plusieurs.

En plus, «elles goûtent vraiment chacun des ingrédients qui les composent», dit Fan-

nie St-Cyr. Osées ou traditionnelles, leurs saveurs réconfortent ou créent la surprise.

Parmi les classiques, on trouve le jambon érable, la côte levée barbecue, le bacon cheddar et la suisse, dont la popularité est ébranlable.

Pour les gourmets plus audacieux, la très piquante démesurée, l'orange et gingembre, celles aux fruits de saison et les saucisses événementielles, comme la cerise et chocolat à la Saint-Valentin ou la dinde et canneberges pour Noël, les feront saliver.

En hot-dog, sur le grill, au four, en brochette, dans une raclette, la saucisse se déguste de bien des façons, sans oublier sa chair qui peut rehausser la sauce à spaghetti, les pâtes mexicaines, les cigares au chou et les pâtes farcies, par exemple.

Et pourquoi ne pas organiser une dégustation «bières et saucisses», sans oublier l'incontournable choucroute!

Mais surtout, on vous dira chez So-Cho qu'il n'est pas nécessaire de piquer et de faire bouillir les saucisses avant de les faire cuire, puisque les amateurs n'apprécieraient guère qu'elles perdent leurs saveurs. Et n'ayez crainte, elles ne rapetisseront pas à la cuisson.



» So-Cho vous propose 62 variétés de saucisses que vous dégusterez à votre façon.

PHOTOS
SIMON CLARK
Le Journal de Québec