

Toujours des moules... mais une cuisine plus variée

Môss moulerie devient Môss bistro belge

QUÉBEC — Môss moulerie ne renie pas ses origines et il continue à offrir ses nombreuses variétés de moules, mais les propriétaires, Ginette Larochelle et Louis Couture, ont décidé de modifier sensiblement la vocation de leur établissement qui changera également de nom pour devenir Môss bistro belge. Toujours des moules, mais des spécialités belges et des bières belges pour varier davantage leur menu.

par **CLAUDE GOYETTE**
LE SOLEIL

Môss moulerie existe depuis cinq ans et les nouveaux propriétaires, Ginette Larochelle et Louis Couture, terminent leur deuxième année. Ils ont réfléchi sur leur établissement et ils ont décidé d'accentuer leur vocation belge. Comme les moules sont le plat national de ce pays, ce n'est pas une orientation surprenante. Le Môss écoule plus de 1500 livres de moules par semaine, elles sont présentées d'une quinzaine de façons différentes et c'est plus de 80 % de leur chiffre d'affaires.

« La Belgique, c'est le paradis des moules et de la bière, explique M. Couture. J'ai effectué un séjour à Bruxelles il y a quelque temps et j'y retourne à l'automne avec Ginette pour trouver de nouvelles idées, pour déguster des plats et pour regarder ce qui se fait et qui est compatible avec le goût des Québécois. La cuisine belge est une cuisine à base de bière et nous avons ajouté de nouveaux mets à notre carte. »

Nouveaux plats

Les clients du Môss découvriront le waterzoï de poulet, les grenadins de veau à la flamande, l'escalope de saumon ivre de bière, le suprême de volaille à l'estragon et à la bière. Ils retrouveront l'un de leurs favoris, le tartare de filet de bœuf et ils pourront se sucrer le bec avec la mousse au chocolat belge, le plaisir du Môss, la gaufre bruxelloise et le gâteau au fromage à saveur de café sur crème au chocolat belge. Ils pourront même terminer leur repas avec un chocolat chaud qu'ils n'oublieront pas de sitôt.

Et les moules continueront d'être offertes en casserole en plusieurs variétés : marinière, poulette, provençale, portugaise, à l'ail, au cari, au roquefort, la Madagascar, au pernod, aux deux moutardes et la Môss. Elles sont présentées dans la casserole de cuisson et elles restent chaudes très longtemps. Elles seront aussi offertes décortiquées : frites avec sauce tartare, à la gaspésienne, à l'anis étoilé et même gratinées à l'ail et à la provençale.

Mme Larochelle avoue qu'elle a éprouvé des difficultés à trouver des moules adéquates 12 mois par année quand elle est arrivée dans son restaurant. Mais elle a pris des informations, elle a regardé ce qui se faisait à Montréal et elle certifie qu'il n'y a plus de problème. Les moules sont comestibles 12 mois par année, le produit vient de l'Île-du-Prince-Édouard durant 10 mois et c'est Terre-Neuve qui prend la relève durant la période estivale.

Non seulement des nouveaux plats agrémentent la carte, mais la présentation a été améliorée par la chef, Johanne Sunderland. Les assiettes sont très visuelles et très colorées. Que ce soit les entrées, les plats principaux ou les desserts avec coulis, c'est



Ginette Larochelle, Louis Couture et Égide Gauthier se préparent à déguster des nouvelles spécialités du Môss bistro belge, bien arrosées par quelques bières du même pays.

un régal pour l'œil. Le Môss ne veut pas devenir un sanctuaire de la cuisine haut de gamme, mais on note un effort pour présenter un produit plus raffiné et plus varié.

Des bières belges

Ginette Larochelle veut d'ailleurs compléter son incursion dans la cuisine belge en faisant venir des bières belges en importation privée. Son bar contient déjà une trentaine de bières importées, mais elle déplore que la Société des alcools du Québec (SAQ) importe de moins en moins de bières

belges. La majorité des plats de son menu s'arrose mieux avec de la bière qu'avec du vin. Mme Larochelle aimerait bien aussi servir la bière belge dans les verres appropriés car chacune possède un verre bien identifié... mais il y a une question de budget à respecter et de prix à imposer.

Les propriétaires ont développé une formule intéressante pour le repas du soir. Les clients composent eux-mêmes leur menu à partir d'une trentaine de plats principaux. Ils ajoutent 8 \$ à un plat et ce

montant leur permet de compléter leur repas avec une entrée froide ou chaude qui change tous les jours, un potage, le dessert du jour et un café filtre. C'est une façon intelligente d'assurer un bon roulement des produits et de travailler avec du frais.

Bonne ambiance

L'ambiance est excellente au Môss bistro belge. C'est un beau restaurant, bien éclairé avec des couleurs à la mode et des tables bien espacées. Ce n'est pas guindé et le personnel est souriant et empressé

EN BREF

Môss bistro belge
Cuisine belge et de bistro

255, Saint-Paul
Québec
692-0233
100 places
Permis d'alcool
Parcomètres et
rues avoisinantes

L'horaire:
Lundi au jeudi:
11h à 14h;
17h à 23h
Vendredi:
11h à 23h
Samedi et dimanche:
17h à 23h

Les prix:
Le midi:
6,95 \$ à 9,95 \$
(potage ou entrée,
plat principal et dessert)
Le soir:
À la carte
(entre 10,95 \$ et 18,50 \$).
Le client peut composer
sa table d'hôte en
ajoutant 8 \$ à
chaque plat principal

Cartes de crédit:
Principales cartes

sans être trop familier. Johanne Sunderland est secondée dans les cuisines par Alain Dumont tandis qu'Égide Gauthier, anciennement de la Marie-Bouffe, agit comme gérant de la salle à manger et donne un bon coup de main à Ginette Larochelle qui n'est jamais bien loin avec son sourire engageant.

Il n'y avait qu'un restaurant belge dans la région de Québec. Le Petit Bruxelles aura de la compagnie et ce n'est pas mauvais. C'est une saine émulation qui permettra aux clients de découvrir une ambiance très différente et un nouveau décor pour déguster des plats belges. Cette cuisine offre de nombreuses possibilités et elle s'accommode très bien des nouvelles tendances de la clientèle à déguster des bières importées.

À LIRE CETTE SEMAINE

Les oeufs d'escargots pour bientôt

Page 2

Chronique des vins

Page 4

D'une table à l'autre

Pages 5 et 6

LE GWALARN
BRUNCH
FÊTE DES MÈRES
SERVI À TABLE
1250\$ adulte 750\$ portion enfant
EN SOIRÉE
TABLE D'HÔTE À partir de 1795\$
LE HOMARD EST ARRIVÉ
1480, Provancher, Cap-Rouge
Tél.: 653-4029

Offrez à maman
"La fleur des restaurants... dans la ville de la nature."
OUVERT LE 10 MAI pour le BRUNCH ou la SOIRÉE
Restaurant LAZARUS
Cuisine française du marché
Là où la fraîcheur fait toute la différence!
Vos hôtes, Ginette et Roger
1569, boul. Pie-XI Nord, Val-Bélair
Réservations: 843-3101
— SALONS PRIVÉS —

Restaurant **La Ripaille**
Joyeuse fête à toutes les MAMANS!
TABLE D'HÔTE à partir de 2295\$
SERVICE DE VALET TOUS LES SOIRS DES 18h
9, rue Buade, Québec
(à deux pas du Château Frontenac)
Réservations: 692-2450

À 2 PAS DU GRAND THÉÂTRE
BERTHELOT BISTRO
BROCHETTES EN FOLIE
10 variétés (bœuf, porc, poulet, agneau, crevettes, pétoncles, etc...)
2 pour 1 à partir de 725\$
et toujours notre fameux smoked meat!
1135, rue Berthelot
(coin Grande Allée et Berthelot)
649-1806
Spécialité de bières importées
Valable pour 2 personnes, du lundi au vendredi dès 17 heures.

Musée du Québec
Le samedi 16 mai
CUISINE RÉGIONALE DE GASPÉSIE BAS-SAINT-LAURENT
chef invité
GAËTAN COULOMBE
Le Pavillon de l'Avenir
Rivière-du-Loup
Menu
Crevettes nordiques sur coulis de cantaloup
Pol-au-feu de coquillages à la coriandre et pointes d'asperges
Contrefilet d'agneau en chemise
Gratin de chèvre en folie
Mousse du printemps et sa coulée
Café
30\$ par personne
incluant visite du Musée, repas, taxes et service
Sur Réservations: 648-1840
Café - Restaurant
L'heure MAUVE
1, av. Wolfe Montain
Parc des Champs de Bédoules
Pomerleau Maître Traiteur

5 ÉTOILES,
UN FESTIVAL,
2 GROSSES PINCES

LES SAMEDIS "HOMARDS À VOLONTÉ"
• buffet de hors-d'œuvre et de salades
• bisque de homard
2895\$ par pers.
(taxes et service en sus)
• homards bouillis ou grillés à volonté
• dessert
• les infusions
FORFAIT "SAMÉDIS-HOMARDS"
• le repas "Samedis-homards" à volonté
• l'hébergement pour une nuit
5895\$ par pers.
en occupation double (taxes et service en sus)
Les samedis à compter du 2 mai 1992
RÉSERVATIONS: 848-2551
MANOIR
DULAC DELAGE
LE 5 ÉTOILES DE LA VIE AU GRAND AIR

TABLE D'HÔTE
Fête des Mères
à compter de 17 h30
LE RESTAURANT LA NOUVELLE RÉSERVE
SOUSHAITE UNE BONNE FÊTE À TOUTES LES MAMANS
Le flan d'asperges et crabe, au coulis de crustacés
Le fondant de foie de gibier et sa confiture de carottes
La crème de légumes
La marmite du pêcheur
La sole poche, bonne femme 1995\$
Le suprême de volaille, belle fermière 2095\$
La piccata de veau, à la florentine 2295\$
Le mignon de bœuf, favorite 2395\$
Le caré de saumon frais, sauce aurore 2495\$
Les gourmandises maison
Café...thé...infusions

TABLE D'HÔTE DU MIDI
de 995\$ à 1495\$
Cadeau aux mamans et musicien en soirée
Restaurant Nouvelle Réserve
108, Saint-Cyrille Ouest
Québec
524-1864-524-3571

Bientôt, les fins palais se régaleront d'oeufs d'escargots

QUÉBEC — Un nouveau produit devrait bientôt apparaître sur la table de certains restaurants haut de gamme de Québec et de Montréal et dans les épiceries fines. Il s'agit des oeufs d'escargots (*helix aspersa*) qu'une compagnie française essaie d'introduire au pays. Ces minuscules perles blanches sont vendues 40 \$ pour un petit pot de 60 grammes et elles sont servies chaudes ou froides selon la recette ou l'humeur du chef.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Christian Consola, le chef propriétaire de Chez Guido, a reçu récemment la visite de Serge Batimont, un représentant de la compagnie française Sarl Boel. Elle élève ce mollusque dans le sud de la France, en Aude, près de Carcassonne, la ville natale du chef français. M. Batimont a rencontré quelques chefs de la région de Québec et il s'est rendu à Montréal où il aurait reçu un accueil chaleureux. La compagnie française attend la permission du gouvernement fédéral pour exporter son produit.

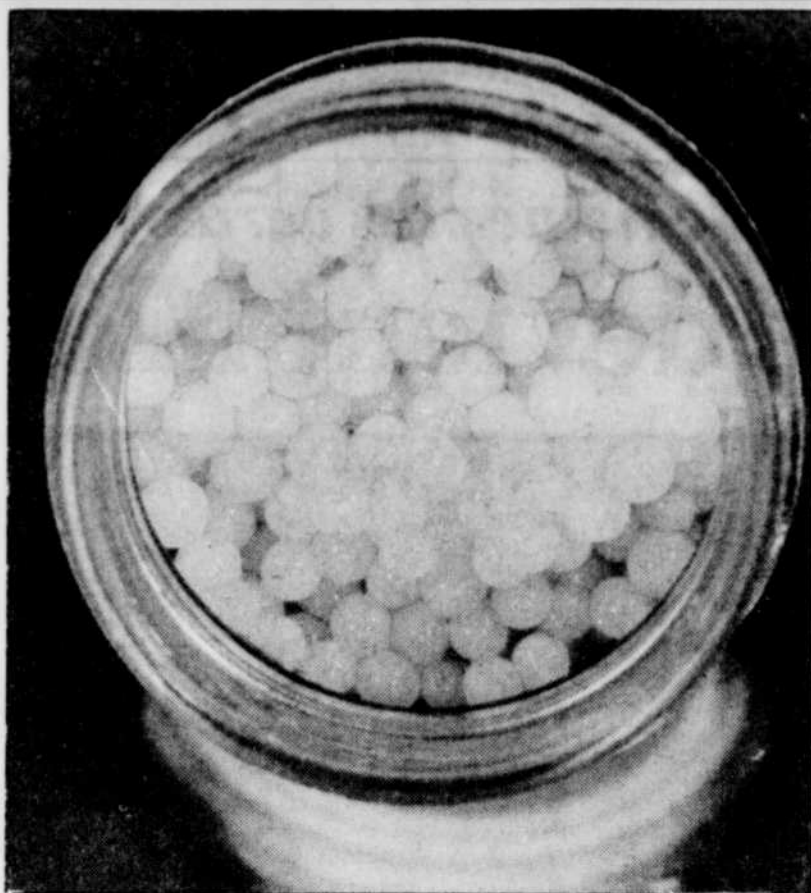
« Il existe un accord de principe avec le gouvernement fédéral, souligne M. Consola. Le produit semble conforme à leurs normes de fabrication. C'est un produit naturel, sans colorant et agent de conservation. La compagnie doit produire une étiquette bilingue pour pouvoir le vendre au Canada. C'est un produit de luxe com-

me le caviar et les truffes. Il ne faudrait pas s'attendre à le retrouver sur toutes les tables. »

Le produit est vendu en Europe depuis quelques années et il se retrouve surtout dans les établissements haut de gamme. Son prix en fait reculer plusieurs car il n'est pas à la portée de toutes les bourses. C'est un produit unique et très rare, riche en protéines et à très faible teneur en lipides, donc peu caloriques. Ce ne sont pas tous les escargots qui produisent des oeufs comestibles.

Une seule variété

Ce sont les escargots du petit gris et seulement cette variété. Un escargot ne pond que deux fois l'an et seulement 3 grammes d'oeufs chaque fois. La compagnie Sarl Boel possède un élevage de 50 000 escargots reproducteurs et 100 000 sont aussi disponibles si les besoins le requièrent. La compagnie ne sélectionne que les plus belles pontes pour offrir aux restaurateurs les plus avant-gardistes.



Les gourmets pourront bientôt déguster des oeufs d'escargots dans certains restaurants haut de gamme de la région de Québec.

Le produit est offert dans un pot de 60 grammes. Il contient des oeufs d'escargots (83 %), de l'eau, du jus de truffe, du sel, du poivre, et des essences : thym et bergamote. C'est un produit pasteurisé et il se conserve six mois au frais à des températures entre 1 °C et 5 °C. Quand il est ouvert, il faut le consommer dans les six jours. Il sera exporté au Canada par avion si la demande est assez forte.

Les chefs français les servent froids sur des rôties ou des légumes. Chauds pour rehausser la saveur de plats cuisinés. C'est recommandé de les accompagner d'un bon vin blanc sec. Il semble que ce soit délicieux et réservé pour les palais plus fins et plus développés. M. Consola en a fait l'essai et il a bien aimé le goût. Dès que le produit sera disponible, il songe à l'utiliser dans certaines recettes.

La production vinicole devrait baisser en 1992

ROME (AFP) — La production mondiale de vins en 1991-92 devrait baisser d'environ 20 % en comparaison à 1990-91, les mauvaises conditions climatiques ayant contribué à la chute de celle de l'Europe, a indiqué un rapport prévisionnel de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), publié récemment à Rome.

Les prix devraient rester fermes du même coup, en raison de ce déficit, selon la FAO.

Quelque 294 millions d'hectolitres ont été mis sur le marché en 1990-91, soit 4 % de plus qu'en 1989-90. Mais un déclin de 34 % en France, de 14 % en Espagne, de 9 % au Portugal et en Allemagne a affecté depuis la production, la météorologie défavorable expliquant en partie le phénomène, bien que la production du sud de l'Italie ait augmenté de 15 %.

En Europe orientale, la production ne devrait guère varier (16 millions hl en 1990-91), après la forte augmentation de la saison précédente. Celle des États-Unis devrait continuer à augmenter, quoique moins vite que l'an dernier, pour atteindre 19 millions hl (+5 %). En Argentine, elle pourrait continuer à diminuer et atteindre 16 millions d'hectolitres.

À long terme, la production mondiale de vins devrait augmenter d'environ 23 millions hl en 1995, et d'environ 37 millions hl en l'an 2000.

Des contrevenants

Entre le 10 janvier et le 10 mars, 37 contrevenants ont été condamnés à des amendes totalisant 21 600 \$. Les poursuites ont été intentées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en vertu de la Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments et la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés. Les inspecteurs(trices) du MAPAQ ont relevé ces infractions dans toutes les régions du Québec et dans des établissements de produits marins, des cantines mobiles, des restaurants, des fermes, des charcuteries, des marchés d'alimentation et des transformateurs de sirop d'érable. Pour la région de Québec, la Poissonnerie Belle-Eau, située 525, rue Marais, à Québec, a été condamnée à une amende de 400 \$ qui se lisait comme suit : établissement de distribution n'ayant pas assuré la garde d'un produit préalablement saisi. L'infraction a été commise le 5 septembre 1990 et le jugement a été rendu le 22 janvier 1992.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier:

• ALOHA 694-1949	• HOLIDAY INN 653-4901	• LE QUATUOR 877-4861
• AUBERGE CHAUMONOT 829-2735	• HÔTEL CHÂTEAU MONT-SAINT-ANNE 872-5211	• LE ROUSSILLON 649-1919
• AUBERGE DU TRESOR 694-1876	• HÔTEL DES GOUVERNEURS/CENTRE-VILLE 647-1717	• LE SAINT-GERMAIN Plaza Laval : 658-6067 Sillery : 681-6035
• BAKER 824-4478	• HÔTEL DES GOUVERNEURS/STE-FOY 651-3030	• LE VENDÔME 692-0557
• BBM Sainte-Foy : 656-6700 Cap-Rouge : 653-5040 Loretteville : 847-8575 Lévis : 835-1972	• LA BUIS 659-1322	• L'HEURE MAUVE 648-1840
• BEAUGARTE 659-2442	• LA CAMPAGNE 525-5247	• MAISON ROMAINE 681-0549
• BISTANGO 658-8780	• LA FENOUILLE 653-3886	• MANHATTAN 657-1670
• BRASSERIE LA TABLE DU ROI 651-9222	• LA GAMELLE 659-1336	• MANOIR DES ERABLES 248-0100
• CACTUS 527-9111	• LA MÈRE JO 871-5021	• MANOIR DE TILLY 886-2407
• CAFÉ DE LA PAIX 692-1430	• LA RIPAILLE 692-2450	• MANOIR DU LAC-DELAGE 848-2551
• CAFÉ DE PARIS 694-9626	• LA TRUFFIÈRE 692-5374	• MANOIR MONTMORENCY 663-2877
• CAFÉ D'EUROPE 692-3835	• LA TYROLIENNE 651-6905	• MONT-TOURBILLON 849-4419
• CAFÉ DES ARTISTES 522-4011	• L'AZALÉE 843-3101	• NOUVELLE-RÉSERVE 524-1864
• CAFÉ LE GREC 525-7525	• LE BERTHELOT 649-1806	• PARIS-BREST 529-2243
• CHARLES NOURCY 688-1654	• LE CARCY 692-4612	• PETIT COIN BRETON boul. Laurier : 653-6051 rue Saint-Jean : 694-0758 Grande Allée : 525-6904
• CHÂTEAU FRONTENAC 692-3861	• LE CONTINENTAL 694-9995	• PUB LA JUNGLE 658-4309
• CHEZ MARIUS 831-0222	• LE GWALARN 653-4029	• RELAIS DES PINS 829-3455
• CHEZ PÉPÉ 524-7612	• LE NUPUR 683-4770	• TEQUILA JOE 651-5000
• GIORGIO 682-0957	• LE PATRIMOINE 529-5533	• UMBERTO 527-4442
	• LE PETIT BRUXELLES 647-1682	
	• LE PUB CORN 627-3000	

BON APPÉTIT!

RESTAURANT **La Truffière**
Cuisine fraîcheur
BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
16⁹⁵ adultes 1/2 PRIX enfants 10 ans et moins
STATIONNEMENT FACILE
119, St-André, Québec (Vieux-Port)
692-5374

RESTAURANT **Manoir des Erables**
1812-1992
BRUNCH
fête des Mères de 11h à 14h
adultes 18⁹⁵ 9⁵⁰ enfants moins de 10 ans
Taxes en sus
TABLE D'HÔTE 29⁹⁵ taxes en sus
220, boul. Taché Est, Montmagny
Pour réservation : (418) 248-0100

Chef Frédéric **La Gamelle**
Cuisine libanaise et méditerranéenne
BRUNCH MED
"La Méditerranée dans votre assiette"
DIMANCHE DÈS 11 H
Adultes 11⁹⁵
Enfants (moins de 10 ans) 6⁹⁵
Reservez tôt pour la fête des Mères
• menu du jour • table d'hôte pour groupe de 10 à 60 convives, 2e étage
1109, route de l'Église, Sainte-Foy
659-1336

Le restaurant **Le Petit Bruxelles**
Cuisine belge et française
Fête des Mères
OUVERT À PARTIR DE 18 h
1400, de la Canardière
Tél. : 647-1682

ÎLE D'ORLÉANS BRUNCH FÊTE DES MÈRES
DIMANCHE 10 MAI
Réservez maintenant!
Restaurant **Le Relais Des Pins Inc.**
3029, chemin Royal Sainte-Famille, Île d'Orléans
À 15 min. de Québec, ça vaut le déplacement!
829-3455

LES BEAUX WEEK-ENDS
Buffet de fruits de mer Les vendredis soir dès 18 h
Venez déguster crevettes, homards, crabe, saumon, nos spécialités de poissons fumés, etc. Fraîcheur et qualité.
À VOLONTÉ! 34\$

LES SAMEDIS PRINTANIER
4 choix de tables d'hôte dès 18 h
• Crevettes flambées au beurre
• Bisque de homard
• Charriot au poivre
• Chariot de notre chef pâtissier
À partir de **19⁹⁵**
Renseignez-vous pour nos autres choix

DIMANCHE DE LA FÊTE DES MÈRES
Venez célébrer votre maman dans l'ambiance chaleureuse de la verrière.
Brunch dès 10 h 30 1er service
13 h 00 2e service
Buffet du soir dès 17 h

HÔTEL DES GOUVERNEURS
3030, boul. Laurier, Sainte-Foy
Pour réservation : 651-3030

LE GRAND PORTNEUF
GOLF - SKI - RÉCEPTIONS
2, route 365 Nord, Pont-Rouge (autoroute 40, sortie 281 Nord)
Cin-cin! Vive les saveurs méridionales!
BRUNCH À L'ITALIENNE dès le 17 mai **9⁹⁵**
Brunch de la Fête des Mères 2 services: 9h30 et 12h30 ou Souper-Brunch dès 17h **12,98 \$** adultes enfants de 3 à 10 ans **1/2 prix**
Reservations : 873-2000

Les dimanche, lundi et mardi dès 17 h

HOMARD À VOLONTÉ

BISQUE DE HOMARD À VOLONTÉ
FONDUE DE HOMARD À VOLONTÉ
HOMARD BOUILLI OU GRILLÉ À VOLONTÉ
BAR À SALADE À VOLONTÉ
(Pain à l'ail, riz, beurre)

19⁹⁹

Si vous êtes un homard et que vous avez séjourné récemment dans l'océan Atlantique, vous êtes cordialement invité à la grande réunion annuelle des homards qui se tiendra les dimanche, lundi et mardi, en collaboration avec Le MANHATTAN GRILL, à Sainte-Foy.

P.-S.: Malheureusement, les amateurs de homard seront également présents à cette réunion. Affûtez vos pinces...

MANHATTAN GRILL
2635, Hochelaga
Réservation: 657-1670

Plaisir saisonnier

LES PÉTONCLES

Pétoncles panés **8⁹⁵**
Brochette de pétoncles* **10⁹⁵**
Filet mignon et pétoncles* **11⁹⁵**
Brochette de filet mignon et pétoncles* **12⁹⁵**
TRIO de pétoncles (à l'ail, panés, à la provençale) **13⁹⁵**
* À l'ail, nature ou à la provençale, au choix
Bon appétit à la Buis!

Très bientôt, arrivée du homard frais

3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy
Reservations: 659-1322
2682, Chemin Ste-Foy, Ste-Foy
Reservations: 653-9697

La Buis

Grillades Fruits de Mer

À chaque jour son spécial...

- **Lundi** Brochette de poulet mariné
- **Mardi** Filet de saumon mariné
- **Mercredi** Rôti de porc

Soupe et café au thé inclus à **7⁹⁵**
À partir de 16 h du lundi au jeudi

DÉJEUNER
Fête des Mères à la carte 8 h à 14 h au 3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy
659-1322

BRUNCH
Fête des Mères 10 h à 14 h au 2682, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy
11⁹⁵ adultes **6⁹⁵** moins de 10 ans
653-9697

TABLE D'HÔTE DU SOIR pour la FÊTE DES MÈRES

Xavier Brébion gagne sa bataille Du cidre français au Québec

QUÉBEC — M. Xavier Brébion est heureux. Le propriétaire des Couventines, une crêperie-galerie située rue Saint-Jean, a gagné sa bataille entreprise il y a quatre ans. La Société des alcools du Québec (SAQ) a décidé d'importer du cidre français avec alcool et pas n'importe lequel, le Kerisac, que le restaurateur français vend à son établissement depuis plusieurs années et qu'il devait se procurer par importation privée.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

M. Brébion et son fournisseur ont fait parvenir, à plusieurs reprises, des bouteilles à la SAQ pour qu'il

les analyse, mais la société d'État semblait plus ou moins intéressée. Le restaurateur français pense que c'est un produit rempli de préjugés. La Société ne semble pas croire au cidre et à sa rentabilité. Elle se souvient sans doute de

l'aventure du cidre québécois qui, il y a une vingtaine d'années, avait connu des heures de gloire pour s'éteindre assez rapidement.

Et ce n'est pas tout de les convaincre d'importer un produit, encore faut-il répondre à toutes leurs exigences concernant l'étiquetage. Ce n'est pas surprenant qu'un produit prenne plusieurs années avant de se retrouver sur les étagères des succursales de la SAQ. Il doit franchir plusieurs étapes. Le producteur a été obligé de concevoir une étiquette pour

son produit québécois et c'est très précis, selon M. Brébion. Il y a même des spécifications pour la hauteur des lettres concernant le taux d'alcool.

La France représente un vrai paradis pour le cidre. Il existe plus de 1000 produits différents dans ce pays, selon M. Brébion. D'abord centré en Bretagne et dans les crèperies, ce produit gagne de plus en plus la faveur des Français car son taux d'alcool n'est pas trop élevé. Il ne remplacera jamais le vin, mais il accompagne très bien de nombreux plats de la cuisine française. Les Français boivent plus de cidre que de bière.

M. Brébion vendait 12 000 bouteilles par année de Kerisac (4%) à sa crêperie de Tours et il est rendu à 1200 à celle de la rue Saint-Jean. Ce n'est pas encore le déluge, mais les progrès sont constants et les Québécois découvrent le produit français qui n'a rien à voir avec ce qui s'est déjà fait au Québec. M. Brébion pense que les Québécois en consommeraient davantage s'ils pouvaient bénéficier d'un plus grand choix de produits.

Une centaine de caisses

La SAQ a donc emboîté le pas quand elle s'est rendue compte que le restaurateur en vendait pour la peine. Elle en a fait venir une centaine de caisses et il semble que déjà une soixantaine auraient été vendues dans la région de Montréal. Le produit n'est pas offert dans toutes les succursales,



La persévérance de Xavier Brébion a permis au cidre français de percer le marché québécois

mais si la demande devient plus forte, c'est possible que ce soit le cas dans un avenir rapproché. Le produit offert est le Kerisac à 4% d'alcool et il se vend 6,06 \$.

Le même fournisseur élabore un cidre à 3% et à 6% de taux d'alcool et il pourrait aussi être intéressant à déguster. La SAQ vend aussi un cidre aromatisé aux cerises, un nouveau produit du même fournisseur baptisé Cerisac (10,39 \$). C'est excellent avec les desserts et M. Brébion a découvert qu'il accompagnait très bien

le gâteau au chocolat au même titre que certains vins blancs ou certains champagnes.

M. Brébion est en train de créer un marché pour le cidre français à son restaurant. C'est excellent pour accompagner ses crêpes haut de gamme et même d'autres plats de son menu comme les salades, les crudités et les charcuteries. Comme il le dit avec humour, le cidre est une bonne boisson pour accompagner la récession car c'est moins cher que le vin.

L'Europe des grands cuisiniers se bat pour maintenir la qualité

VEVEY, Suisse (AFP) — Devant l'uniformisation des produits alimentaires, quarante grands chefs de la Communauté européenne des cuisiniers, ou « Euro-toques », ont lancé, récemment, à Vevey (Suisse) un défi pour maintenir la qualité du patrimoine gastronomique européen.

Réunis sur les bords du lac Léman, ils ont demandé qu'« aucune directive ne remette en cause le savoir-faire des cuisiniers » et qu'au contraire, l'Europe nouvelle « permette une réelle protection et la normalisation des bons produits ».

Fondée en 1986 à l'initiative de la Belgique, elle regroupe désormais quelque 3000 cuisiniers des 12 pays de la CEE et de Suisse.

Le conseil d'administration d'Euro-Toques, à la tête duquel le Lyonnais Paul Bocuse a récemment remplacé le Bruxellois Pierre Romeyer, a examiné les directives de la CEE relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, à la protection des appellations d'origine, aux colorants et à l'ap-

plication d'un label écologique.

La communauté entend défendre les matières premières et produits culinaires de qualité, par exemple les fromages au lait cru, les volailles élevées au sol, les vins sans additif et empêcher le recours aux matières pouvant être nocives à la préparation des repas.

Euro-Toques est exigeante dans la façon dont sont produits et apprêtés viandes et poissons, produits laitiers et matières grasses, oeufs et fruits de mer. Elle s'intéresse par exemple à la façon dont les légumes, fruits et céréales sont plantés, traités, récoltés puis emballés et conservés.

RESTAURANT **Le Vendôme**

SPÉCIAL 40\$
2 PERSONNES
Avec 1/2 bouteille de vin

36, côte de la Montagne, Québec
Rés. : 692-0557

Joyeuse fête à toutes les mamans

Nouveau!
BUFFET
Fête des Mères
DU MONT-TOURBILLON

Dimanche 10 mai à partir de 18h

13\$ adultes
MOITIÉ PRIX enfants de moins de 10 ans

CLUB **Mont-Tourbillon**
Réservations : 849-4419

RESTAURANT **CAFÉ D'EUROPE**

Joyeuse fête des Mères
La mousse de foies de volaille aux truffes
Le consommé double au xérès
La salade d'endives et de cresson

27, Ste-Angele Québec 692-3835

TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR
PRÉPOSÉ AU STATIONNEMENT
SALONS PRIVÉS POUR GROUPES

Le demi-homard glacé au sabayan et les noix de Saint-Jacques au beurre de caviar ou
Les aiguillettes de canard au vinaigre balsamique et le filet de faisans au calvados
Les mille douceurs
Café, thé, tisane **22,95\$**

CAFÉ DE PARIS

Joyeuse fête des mères!
Au coeur du Vieux-Québec, venez découvrir le joyau de la cuisine française...
Menu gens d'affaires - Table d'hôte
Chansonnier

66, rue Saint-Louis Vieux-Québec
Réservations: 694-9626

SERVICE DE VALET GRATUIT

7e anniversaire ça se fête!

EN SOIRÉE AU RESTAURANT SEULEMENT
LE 'MEZZE DE CHARLES'
pour 2 personnes **56\$** pour **28\$**

Restaurant **Charles Nourcy**
fine cuisine libanaise
1654, chemin Saint-Louis, Sillery Tél: 688-1654
Autres promotions en cours non valides

Fête des Mères

Un **BRUNCH** célébration...
de 10h30 à 14h

ADULTES: 17,95 \$
ENFANTS: 8,95 \$
TROISIÈME ÂGE: 15,95 \$
(5 ANS ET MOINS) **GRATUIT**

En soirée **TABLES D'HÔTE EXQUISES**
pour choyer les mamans (choix de 5 plats de résistance)
servis de 17h à 22h
Prix par personne: 16,95 \$ à 22,95 \$
Troisième âge: 13,95 \$ à 19,95 \$
Menu spécial pour enfants de moins de 12 ans à 8,95 \$

Prix de présence pour les mamans
Pour informations et réservations: 649-1919

ROUSSILLON QUÉBEC
Stationnement Bibliothèque Gabrielle-Roy 2 heures gratuites
330, rue de la Couronne, Québec (Québec) G1K 6E6

1931-1992

Bonne fête des mères
GUITARISTE CHANTEUR

MENU GASTRONOMIQUE
Salade ou potage
Choix d'entrée
Choix de mets principaux
1 bouteille de vin
Dessert - thé - café
60\$ pour 2 personnes

RESTAURANT • Section non-fumeurs • Service de valet midi et soir

AUBERGE DU TRÉSOR
20, rue Sainte-Anne, coin du Trésor (en face du Château Frontenac) Réservation : 694-1876

SUPER BRUNCH
de la **FÊTE DES MÈRES**
Réservez tôt 658-4309

— Ponderosa
— Plateau de fruits de mer
— Boeuf bourguignon
— Pièce montée
— Dessert
— Pâtisserie française
— Crêpe Suzette
— Poire au Pernod

BRUNCH MIDI 14,95\$

BUFFET SOIRÉE

DRÔLEMENT FAMILIAL!
surprise aux mamans
2 800, boul. Laurier, Québec, 658-4309
Anciennement l'Omnibus

Zitango

FÊTE DES MÈRES

Terrine de faisans pintade et gelée de groseilles ou boudin de homard sauce au cerfeuil
Velouté de volaille aux profiteroles
Fettuccini trois couleurs à la crème de saumon fumé
Longe de veau farcie aux champignons des bois
Méli-méli «dore saumon» aux deux sauces
Filet de boeuf et langoustines sauce choron
Noisette d'agneau au poivre du Setchuan

Petite assiette de dégustation - Café
21,95\$
Valide samedi et dimanche seulement

1200, AVENUE GERMAIN-DES-PRÉS, SAINTE FOY, QUÉBEC
658-8780

RESTAURANT **Café de la Paix**
CUISINE FRANÇAISE • FRUITS DE MER

Tout un week-end consacré aux mamans!

Samedi et dimanche, les 9 et 10 mai, le Café de la Paix vous invite à célébrer la fête des Mères. Le chef s'est surpassé avec un menu gastronomique raffiné afin de séduire celles qui, somme toute, sont des expertes en cuisine...
L'hommage du Café de la Paix aux mamans, un moment privilégié que vous aurez plaisir à offrir. Une fleur sera remise à chacune en guise de bienvenue.

à deux pas du Château Frontenac
44, rue Des Jardins, Vieux-Québec
RÉSERVATIONS : (418) 692-1430
Télécopieur : (418) 692-3949

VALET DE STATIONNEMENT MIDI ET SOIR

TYROLIENNE

fête des Mères
TABLE D'HÔTE

Fondue au parmesan Lorraine
Salade César et saumon fumé
Consommé Célestin
Crème de volaille
Fondue chinoise et crevettes
Émincé de veau au chablis
Filet mignon au poivre vert
Filet de sole Mornay
Salade aux fruits maison
Gâteau mousse au chocolat et fraises
Thé, café, lait

Le soir : Services de 17h et de 20h 30
Adultes **19,95\$** Enfants (12 ans et moins) **11,95\$**

Le jour : de 12h à 15h
"En promotion" : le même menu
Adultes **14,95\$** Enfants (12 ans et moins) **8,95\$**

2845, chemin Gomin, Sainte-Foy (500 peds à l'ouest de Place Laurier)
651-6905

Le Grand Restaurant de Québec

Le Continental

SOUHAITE BONNE FÊTE À TOUTES LES MÈRES

LA CUISINE CLASSIQUE NE CHANGE PAS... ELLE ÉVOLUE.
TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 20,75 \$
VALET DE STATIONNEMENT GRATUIT

ANNIVERSAIRE

26, rue Saint-Louis
Tél. : 694-9995

À bonne température, le vin est toujours meilleur

QUÉBEC — En restauration comme à la maison, il n'est pas rare de constater que les vins ne sont pas servis à la température idéale.

par MARTIN GOSSELIN
collaboration spéciale

À titre d'exemple : vous êtes dans votre restaurant préféré par une journée ensoleillée et votre choix de vin s'est arrêté sur une bouteille de beaujolais pour accompagner votre steak tartare. Le garçon exécute la commande, débouche la bouteille, vous dégustez ; le vin une fois en bouche vous paraît très alcoolisé et le fruit que vous recherchez s'est envolé.

Autre exemple : vous ouvrez une bonne bouteille de bourgogne blanc comme un Chablis Premier cru. Vous prenez quelques apéritifs et oubliez la bouteille dans le seau rempli de gros glaçons. Vous l'ouvrez et après l'avoir dégusté, vous n'osez pas dire votre déception. Le vin est fermé à tout point de vue.

Que s'est-il passé ? La réponse est pourtant très simple, le premier vin est servi trop chaud et le second trop froid. Ce qui nous ramène à la case départ. Vous vous rappelez de la règle qui disait : « Les vins blancs doivent être servis froids et les vins rouges, chambrés ». Froid ne veut pas dire glacé et le verbe chambrer qui

signifie amener à la température de la pièce, date d'une époque bien loin du chauffage central.

Mais pourquoi les vins sont-ils servis trop froids et trop chambrés ? Au restaurant, lorsque vous goûtez un vin blanc, il arrive très souvent que vous ne le trouvez pas assez froid et demandez d'attendre un peu pour le servir. Pourtant le sommelier est assuré que le vin est bel et bien à la bonne température. Que s'est-il donc passé ? Si l'on prend l'exemple d'un vin comme un graves (bordeaux blanc) servi en petite quantité pour faire goûter, à une température de 6 à 7 degrés, ce qui est relativement froid et que la température de la salle, et donc celle du verre est à 20 degrés, le vin contenu dans celui-ci va passer rapidement à 11, 12 voire 13 degrés si on le fait tourner dans son verre, ce qui est tout à fait normal pour en apprécier le bouquet. La solution consiste donc à servir une quantité un peu plus grande : si vous versez environ 25 ml à la personne qui déguste, augmentez jusqu'à 50 ml. D'autres personnes prétendent que le vin n'est pas assez frais car la partie servie est celle qui se trouvait dans le gou-

lot, c'est-à-dire hors de la glace, mais généralement la bouteille qui vient d'être déposée dans le seau provient du réfrigérateur.

Il faut donc se rappeler que le froid paralyse le bouquet des vins et que seulement ceux qui présenteraient un défaut comme trop de SO² méritent un tel sort. On ne met pas plus de glaçons dans son vin.

Pour les vins rouges, aucun ne doit être servi à plus de 18, 19°C. S'ils dépassent 20°C, certains sont carrément imbuables, ce qui nous amène à dire qu'ils doivent être entreposés dans un endroit frais, non pas stockés dans la salle à manger ou dans un meuble de votre salon etc.

Le moyen le plus simple pour rafraîchir le vin blanc comme le rouge est le réfrigérateur. Après une heure pour le beaujolais et deux heures pour le muscadet, ceux-ci seront prêts à être savourés. Mais le moyen le plus efficace demeure le seau et des glaçons ; cela ne demande que 15 minutes pour refroidir un vin blanc.

Vous devez servir un médoc à 18°C. Si celui-ci est gardé à votre cave qui est à 10°C, surtout ne pas



La température n'est pas un détail quand il s'agit de faire ressortir toutes les qualités d'un vin.

plonger la bouteille dans de l'eau chaude ou sur un radiateur. Il reste à chambrer son vin et à s'armer de patience, mais attention ! Voici un autre point auquel je me réfère : un ouvrage du célèbre professeur Emile Peynaud (Le goût de vin) où celui-ci nous signale l'utilisation du four à micro-ondes. Quoi qu'en disent les puristes, vérification faite, ça marche.

Toujours amener les vins lentement à la température. Les blancs liquoreux, les moelleux, les champagnes et les mousseux entre 6 à 8°C, les blancs secs et les rosés, frais et non glacés 8 à 12°C et les vins rouges légers et fruités à la température de la cave entre 10 et 12°C. Pour les rouges corsés ; de Bourgogne et du Rhône, aux environs de 15 et 16°C et 18°C pour les bordeaux. Rappelons-nous que les vins jeunes se servent toujours plus frais que les vins vieux. Il est possible de se procurer sur le marché des thermomètres à vin.

Une bonne bière peut fort bien rehausser un repas de qualité

NEW YORK — La scène est classique. Vous êtes dans un grand restaurant, vous venez de passer commande du menu et vous saisissez, un peu mal à l'aise, la carte des vins. Sous le regard du serveur penché au dessus de vous, vous détaillez la liste et pointez votre doigt sur...

par MITCHELL LANDSBERG
de l'Associated Press

Une bière ? Mais pas n'importe quelle bière. Peut-être une Anchor Liberty Ale, ou une Sierra Nevada Pale Ale ou encore une Youg's Special London Ale. Pourquoi pas une bonne Pilsener de Tchécoslovaquie ou une Maerzen, bière de fabrication allemande.

Il y a quelques années, un tel scénario était inimaginable dans un grand restaurant aux États-Unis. Il ne l'est plus. La renaissance des brasseries locales et les efforts de grands restaurateurs ont modifié l'image de la bière. Aujourd'hui, un client peut en consommer avec un repas fin sans rougir.

Todd Appleman, porte-parole des brasseries Coors affirme que son entreprise démarche tous les grands restaurants et remporte un franc succès surtout avec les bières Killian's, sa version des bières irlandaises.

« Si les gens veulent de la bonne bière, ils veulent aussi de bons plats », souligne Phil Rogers, directeur de la brasserie Duwamps et chef cuisinier.

Certains l'ont bien compris. Ainsi Wolfgang Puck, chef d'un grand restaurant de Hollywood, qui vient de créer à Los Angeles un restaurant-brasserie, Eureka.

Dans son établissement, les clients peuvent déguster des saucisses, dont certaines de sanglier, et des plats typiques tels que les sardines mexicaines, le canard laqué chinois et les sushi japonais. Pour faire glisser le tout, Eureka propose un éventail de bières qui témoignent des origines autrichiennes du chef.

« Surtout ici en Californie, où il y a tant de nationalités différentes qui vivent ensemble et de restaurants typiques, la bière devient très importante », explique Wolfgang Puck.

RESTAURANT 529-5533

Le Palminoine
(1210, Place Georges-V) ANGLE GRANDE ALLÉE

TABLE D'HÔTE
Gratin de coeurs d'artichauts
Champignons aux gobeorges et crevettes
Antipasto du chef

7 SERVICES

59⁵⁹ pour 4 pers.

35³⁵ pour 2 pers.

19¹⁹ pour 1 pers.

Une table réservée l'est pour la soirée
Donc, vous prenez tout le temps voulu pour serrer votre repas.

FINI LES PASSEPORTS. RABAIS DIRECT A NOS CLIENTS VALIDE 7 JOURS SUR 7

Brunch fête des Mères

BRUNCH À SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

UNE MONTAGNE DE PLAISIRS VOUS ATTEND!
De 11 h à 14 h

Adultes : 19,95 \$
Enfants 4 à 11 ans : 10 \$
Gratuit pour les enfants en bas de 3 ans

HOTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE

500, boul. Beau-Pré Beaupré

STATIONNEMENT GRATUIT

Pour renseignements et réservation (418) 827-5211

BRUNCH FÊTE DES MÈRES
17⁹⁵ adultes
1/2 prix enfants 5 à 12 ans
gratuit enfants moins de 5 ans

BAKER RESTAURANT
8790, avenue Royale
Château-Richer
Tel.: (418) 824-4478
Télex: (418) 824-4412

Supper Fête des Mères
Table d'hôte à partir de 19⁹⁵

Une fleur pour toutes les mamans

Brunch tous les dimanches

CAFE Suisse

MENU pour la fête des Mères
Assiette d'esturgeon fumé et asperges
traîches au coulis de tomate
et
Potage du chef

Fondue chinoise 19,75 \$
Noisettes de pétoncles à la
graine de moutarde 20,95 \$
Fondue Suisse au
champagne 21,95 \$
Mignon de veau et queue
de homard aux baies roses 23,95 \$

Gâteau au Grand Marnier
Gâteau Edelweiss
Symphonie aux fruits

The-café-lait

Des surprises seront offertes à l'occasion de la fête des Mères !
Disponibles à compter du samedi 9 mai

2 heures de stationnement gratuit à l'hôtel de ville
32, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec - 694-1320

ENCORE PLUS ITALIEN QUE JAMAIS!

Giorgio ajoute de la saucisse italienne à 3 de ses fameux plats.

À compter de **4,95 \$***

Spaghetti, sauce tomate et saucisses 4,95 \$
Pizza salicce 9" 5,95 \$
Gratin saucisses 6,95 \$

RESTAURANT GIORGIO
15, Marie de l'Incarnation
à l'intersection du boulevard Hamel
682-0957

le meilleur de l'Italie!

GIORGIO

Valable en salle à manger seulement, jusqu'au 7 juin 1992. *Taxes en sus.

Samedi (menu à la carte disponible) et dimanche soir (homard disponible)

Buffet de la fête des Mères 9⁹⁵

HOMARD A VOLONTÉ 21⁹⁵
Lundi au samedi

Beaugarte
Réservations: 659-2442

BRUNCH fête des Mères 9⁹⁵
de 10 h à 14 h
Musicien

TABLE D'HÔTE
Fondue parmesan ou
Soupe de la table
ou
Salade César
Fondue chinoise
Brochette de poulet
Crevettes à la Provençale
Gâteau opéra ou fromage
ou truffe
The-Café
12⁹⁵

BUFFET fête des Mères 12⁹⁵
de 17 h à 21 h
Musicien

* 6,95 \$ enfants (moins de 12 ans)

Une noce cet été ?
Prix spéciaux si vous réservez maintenant.

LA TABLE DU ROI
3360, chemin Sainte-Foy, Québec
Centre Innovation

Steak tériyaki 9⁹⁵

651-9222

SOUPER DANSANT avec JOHN CARRIER du jeudi au samedi

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6



Un chèque de 4000 \$ a été remis à l'Association pour l'intégration sociale, de la région de Québec, à la suite d'un souper-bénéfice organisé par le restaurant, La Crémaillère, en collaboration avec la compagnie Rhum Bacardi. De gauche à droite, Cléo Vallé, représentant de Rhum Bacardi; Marie Boulanger-Lemieux, présidente de l'Association pour l'intégration sociale, de la région de Québec; Beppino Boezio, propriétaire du restaurant La Crémaillère et Richard Renaud, superviseur de Rhum Bacardi pour tout le Québec.

La Crémaillère

Beppino Boezio, en collaboration avec Cléo Vallé, de Rhum Bacardi, a organisé un souper-bénéfice à son restaurant, La Crémaillère, le 26 avril dernier. Les profits de ce repas, 4000 \$, ont été versés à l'Association pour l'intégration sociale de la région de Québec. La centaine de participants(es) ont bien apprécié l'excellent repas gastronomique qui comprenait une terrine de rouget et homard au coulis de tomates fraîches, le

consommé de canard aux sucres de betteraves et au dry Sack, la petite caille rôtie au gingembre et au miel, le sorbet aux pommes vertes, le filet d'agneau frais sous croûte de Provence dans son jus à la tapenade, le fondant de froma-

ge en surprise sur sa petite salade aux essences de noisettes et la gourmandise au chocolat amer, sauce à la menthe fraîche.

Le Pic-Assiette

La propriétaire du Pic-Assiette, Huguette Moreau, est bien heureuse car, après un an et demi d'attente, elle peut enfin réouvrir son Pic-Assiette, situé 13, Place Royale. La Sogic a rénové complètement l'intérieur et l'extérieur de l'édifice. Le restaurant ouvre en fin de semaine et ne servira que le repas du soir jusqu'au 15 mai. A partir de cette date, ce sera midi et soir car le beau temps devrait ramener les piétons à Place Royale. Richard Desnoyers, le chef propriétaire du restaurant, Chez Collette, de Saint-Féréol, tout près du Mont Sainte-Anne, sera le chef du Pic-Assiette pour la saison estivale car son établissement est saisonnier. Mme Moreau ouvrira aussi dans quelques semaines un bistro-bar, Le Bercy, à la place du Jazzé. L'entrée se trouvera rue Saint-Pierre et une terrasse viendra compléter l'aménagement.

Mon Manège à toi

Le Chat Grippé, coin Cartier et boulevard Saint-Cyrille, est actuellement fermé pour rénovations. Il devrait réouvrir vers la fin du mois de mai et il portera un nouveau nom, Mon Manège à toi pour parodier la célèbre chanson d'Edith Piaf. Les nouveaux associés sont Vadim Delvaux, un cuisinier belge anciennement de l'Aviatic Club, Line Lafond, anciennement de l'Inox, André Saint-Pierre, anciennement du Rivoli et Pierre Weber, un investisseur. Les associés veulent ouvrir un troquet (un café, un bistro) et mettre en évidence la cuisine belge.

Le Carcy

Le Carcy, situé dans le Vieux-Port, près du hangar du même

nom, présente un nouveau menu axé sur les pizzas fines et les salades. Les clients peuvent manger à partir de 4,95 \$ et ils recevront une bière en fût gratuite jusqu'au 21 mai à la mention des mots: il fait beau aujourd'hui. Les clients bénéficient de deux heures de stationnement gratuit et, bientôt, d'une magnifique terrasse avec vue sur le fleuve.

L'auberge La Marée douce

Margot Lévesque et Fernand Dubé ouvrent leur auberge, La Marée Douce, pour la période estivale. A partir du 10 mai, les clients pourront s'attabler à la salle à manger et déguster les fruits de mer et la cuisine française de l'établissement. Sise sur la route 132, à Pointe-au-Père près de Rimouski, la Marée Douce offre aus-

si le gîte à proximité du fleuve. On peut réserver en téléphonant au (418) 722-0822.

Chez Barras

Le restaurant Chez Barras, situé 78, côte du Passage, à Lévis, vient de fêter son premier anniversaire et le propriétaire, Marcel Denis Dagenais, a décidé d'apporter des changements importants à son établissement. Il a d'abord engagé un chef, Luc Denis, qui participe régulièrement aux compétitions provinciales d'art culinaire et qui a travaillé dans plusieurs établissements de la région de Québec. L'établissement continuera à privilégier le gibier, mais présentera aussi une nouvelle cuisine française très visuelle et très colorée. Le propriétaire a aussi l'intention de faire venir de France, en importation privée, des vins qui seront offerts à des prix très abordables.

RESTAURANT MAISON ROMAINE

Exceptionnellement pour la fête des Mères **NOUS SERONS OUVERTS LE 10 MAI**

Venez célébrer votre maman avec nous!

Réservez tôt!

1380, chemin Sainte-Foy
RÉS.: 681-0549

CUISINE PROVENÇALE & CLASSIQUE

Une tentation pour l'amateur de cuisine provençale & classique.

LA FENOUILLE

RESTAURANT
3100, chemin St-Louis Sainte-Foy (Près des ponts)
653-3886

Café des Artistes

ÉDOUARD MARQUIS AU PIANO du jeudi au dimanche

TABLE D'HÔTE POUR MAMAN

La terrine de primeurs ou Le millefeuille aux fruits de mer

Soupe du jour ou consommé
Salade d'endives aux amandes

- Les rognons de veau flambez au whisky 17⁹⁵\$
- Les escalopes aux kiwis et aux noix 18⁹⁵\$
- Le magret de caneton aux mandarines et au Grand Marnier 21⁹⁵\$
- L'assiette du pêcheur matinal 22⁹⁵\$
- La double entrecôte Bourgeoise 44⁹⁵\$ 2 pers.

Chaix de chariot Café-thé-tisane

Régal des artistes disponible

333, SAINT-AMABLE (voisin du Grand Théâtre)
Stationnement gratuit 522-4011

RESTAURANT CAFE LE GREC LE VRAI GREC

FÊTE DES MÈRES

DÉGUSTATION
Calmars frites Mousse au caviar
Feuilleté au poulet Salade de homms
Feuilleté aux épinards Feuilles de vigne farcies

Potage
Salade grecque

Assiette de la mer Egée et du berger de Delphes (pour 2 personnes) comprenant: dorade, vivaneau, calmars, crevettes (8), petoncles (6), pinces de crabe (6), caillies, paidakia, médaillon de porc

1 bouteille de vin incluse 48⁹⁵\$ deux pers.

EXCEPTIONNELLEMENT, BRUNCH À LA GRECQUE POUR MAMAN de 11 h à 15 h Plus de 40 mets à déguster 9⁹⁵\$

95, CHEMIN SAINTE-FOY
525-7525
STATIONNEMENT GRATUIT

BRUNCH tous les dimanches

12⁹⁵\$ adultes 5⁹⁵\$ enfants 10 ans et moins

BRUNCH FÊTE DES MÈRES: COMPLET!

TABLE D'HÔTE DU SOIR à partir de 14⁹⁵\$

Entre autres: Entrecôte de poulet et ananas; saumon frais; sauce hollandaise; filet de porc mariné; sauce amarante, etc.

MENU MIDI du lundi au vendredi à partir de 4⁹⁵\$

RESTAURANT BAR JARDIN aloha

EDIFICE LE HAVRE Vieux-Port de Québec
RÉSERVATIONS: 692-1949

MAROIR DE TILLY

Détente au bord du Saint-Laurent

Cuisine délectable
Choix de tables d'hôte 29⁹⁵\$
Souper-concert avec M. Yves Carlin, le 3 et 10 mai
Brunch fête des Mères 19⁹⁵\$

Grande détente
Massage, réflexologie, esthétique
Forfait 2 jours 199\$ p.p. gsc. double

Parlons affaires
- Mini-congrès
- Conventum
- Réunions
- Formation
Forfait réunion 113⁵⁰ p.p. taxes et service

St-Antoine-de-Tilly (15 minutes des ponts)
418-886-2407 1-800-463-8428

POUR LA FÊTE DES MÈRES

TABLE D'HÔTE

Salade maison
Penne all' Arrabbiata
Feuilleté d'escargots forestière
Potage

Duo della casa 16,95 \$
Tortellini à la Sicilienne 17,95 \$
Rognon de veau à la moutarde 19,50 \$
Escalopes de veau Pavarotti 22,95 \$
Cailles Figaro 23,50 \$
Involtini alla Pizzaiola 25,95 \$
Entrecôte bouquetière 26,95 \$

Dessert
Café, thé, infusion

RESTAURANT UMBERTO

Cuisine italienne

Mention honorifique au gala de la restauration 1991

770, de l'Alverne
Prolongement de l'avenue des Frères
Québec (Québec) 527-4442

Spécial fin de semaine fête des Mères

TABLE D'HÔTE

Avocat filet au crabe
Potage du chef
Coeur de filet mignon à la dijonnaise
pommes rissolées, jardinière de légumes
Dessert et infusion

18⁹⁵\$

HOMARD DISPONIBLE 13⁹⁵\$

CHEZ PEPPE

BRUNCH fête des Mères Jus d'orange Buffet chaud et froid Dessert, infusion 13⁹⁵\$ 9⁹⁵\$ enfant 11 h à 15 h

585, Grande Allée Est, Québec
Réservations: 524-7612

Holiday Inn STE-FOY

BRUNCH ET BUFFET de la fête des Mères

le dimanche 10 mai

L'hôtel... à Sainte-Foy qui se distingue
3125, boulevard Hochelaga, Sainte-Foy
RÉSERVATION: 653-4901

BRUNCH à partir de 10 h 30

17⁹⁵\$ ADULTE 15⁹⁵\$ 3e ÂGE 7⁹⁵\$ ENFANT 12 ans et moins

BUFFET à partir de 17 h

19⁹⁵\$ ADULTE 17⁹⁵\$ 3e ÂGE 7⁹⁵\$ ENFANT 12 ans et moins

Taxes et service en sus

- Remise de parfum de grande valeur à chaque maman, gracieuseté Cie Houbigant
- Clown et animation
- Musique en soirée
- Tirage d'une nuit au Holiday Inn, côte de Lévis, Montréal, valeur de 150 \$

L'EXOTISME AVEC LA FINE CUISINE DES INDES

Spécialement pour maman OUVERT DIMANCHE

10 mai de 17 h à 23 h

BUFFET 14⁹⁵\$ adulte 8⁹⁵\$ moins de 10 ans

Réservez tôt sur semaine: ouverture à 11 h 30

P.S.: Surveillez l'ouverture de notre terrasse très bientôt

RESTAURANT NUPUR TANDORI-CARI

850, Myrand, Ste-Foy
Stationnement facile et gratuit Réservations: 683-4770

DIMANCHE, C'EST LA FÊTE!

Au Pub-Corn, il n'y a pas que le mais qui s'éclate...

VENEZ CÉLÉBRER

En matinée, avec nos assiettes-brunch pour toute la famille

ou

En soirée, avec nos tables d'hôtes à partir de

10⁹⁵\$

Rose et surprise pour toutes les mamans!

Viens t'éclater au **PUB**

RESTAURANT-BAR TERRASSE
5350, boul. Henri-Bourassa
CHARLESBOURG
Pour réservations: 627-3000

JOYEUSE FÊTE DES MÈRES!

JOYEUSE TOUTES LES FÊTE À MAMANS

Boul. Laurier **Rue St-Jean et Grande Allée**

De 9 h à 15 h

LE SUPER DÉJEUNER DE LA FÊTE DES MÈRES

Le mimosa
La mignonnette aux œufs brouillés et jambon ou
La soupe du jour ou
La soupe à l'oignon gratinée
La salade du chef
L'assiette de déjeuner ou
La farcie au crabe et crevettes Sauce Aurore ou
La Crêpe au jambon Forêt-Noire et asperges, sauce fromagère
La salade de fruits frais ou
La mignonnette de fraises fraîches et crème glacée
Café ou thé 15,50 \$

Le soir, à compter de 17 h

TABLE D'HÔTE à partir de 19,95 \$

Menu à la carte aussi disponible

NOS PETITS DÉJEUNERS jusqu'à 13 h

LE SOIR, NOTRE SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES À 18 \$

Aussi, plus de 100 choix de crêpes, notre assortiment de délicieuses salades ainsi que nos desserts flambez.

POUR RÉSERVATION: 2620, boul. Laurier 653-6051 1029, rue St-Jean 694-0758 655, Grande Allée 525-6904

OUVERTURE

RESTAURANT CHAMPÈTRE Chez Marins

VOUS POUVEZ DINER, SOUPER, RELAXER, NAGER, BRONZER, JOUER, RENCONTRER... FÊTER!

- Une autre terrasse... un environnement agréable!
- Diversissements gratuits pour nos clients: piscine, pétanque, fers, volleyball, etc.
- Repas pour gens d'affaires à compter de 7,50 \$.

"Party de bureau"

Spécialités: mechoui, cochon de lait, grillades sur charbon de bois

À 10 minutes de Québec
Stationnement facile et gratuit

SEUL(E) OU EN GROUPE
VERRIÈRES CHAUFFÉES pour accueillir de 1 à 200 personnes

610, chemin Olivier, Bernières. RÉSERVATIONS: 831-0222

Aujourd'hui maman, je t'offre un Château ou t'attendent fleurs, parfum et festin de reine.

Mille Mercis Maman

Hotels et Villégiatures Canadian Pacific

Le Château Frontenac

(418) 692-3861

LE CHAMPLAIN
Réservations: poste 5602
Brunch de la fête des Mères 10 h et 13 h
Adultes: 27,50 \$
Enfants (10 ans et moins): 16 \$
Taxes et service en sus

Dîner de la fête des Mères
18 h à 23 h
Menu dégustation de 42,50 \$ à 49,50 \$ par pers. et menu à la carte
Taxes et service en sus

CAFÉ DE LA TERRASSE
Réservations: poste 6220
Buffet traditionnel de la fête des Mères 11 h et 13 h 30
Adultes: 24 \$
Enfants (10 ans et moins): 13,50 \$
Taxes et service en sus

Dîner de la fête des Mères
17 h 30 et 19 h 30
Adultes: 33,75 \$
Enfants (10 ans et moins): 16 \$
Taxes et service en sus

SALLE DE BAL
Réservations: poste 2120
Brunch familial de la fête des Mères 11 h à 15 h
Adultes: 27,50 \$
Enfants (10 ans et moins): 15,50 \$
Taxes et service en sus

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6

Le Chanoine Kir

Le chef, Dominique Freminet, du Chanoine Kir a décidé d'étirer un peu la fête des Mères. Il a préparé une table d'hôte qui est au menu depuis jeudi et qui sera toute la fin de semaine (le soir). Elle comprend en entrée, une hure de saumon frais au citron ou au poivre vert ou une salade de flan d'asperges aux foies de caillies; le potage de maman et comme plat principal, un filet de dorade farcie aux herbes fraîches et son velouté safrané; une poitrine de poularde aux champignons, sauce moutarde; une escalope de loup de mer au fenouil et à l'anis étoilé ou un cœur de filet de boeuf en croûte légère et des épinards; un succès au chocolat et sa sauce aux grains de café et une boisson non alcoolisée pour terminer le repas. Le prix est de 22 \$ pour les adultes et de 14,50 \$ pour les enfants jusqu'à 12 ans. Le chef a aussi préparé un brunch sur assiette pour dimanche, entre 10 h 30 et 13 h. Le prix est de 14,95 \$ pour les adultes et de 8,95 \$ pour les enfants de 5 à 10 ans.

Le Manhattan Grill

Les propriétaires du Manhattan Grill reprennent une promotion qui connaissait beaucoup de succès au Cousin et qui serait un peu déplacée maintenant que l'établissement est devenu le Tequila Joe et qu'il se spécialise dans les mets mexicains. À partir du 11 mai, le Manhattan offrira des homards à volonté à sa clientèle, les dimanches, lundis et mardis soir, dès 17 h. Pour 19,99 \$, le client peut déguster une bisque de homard, une fondue de homard, le bar à salades, du pain à l'ail, du homard grillé ou bouilli accompagné de riz, de beurre à l'ail ou de citron et ce tant qu'il en veut.

Le Mille-Feuille

Le restaurant végétarien, Le Mille-Feuille, présente demain un brunch pour la fête des Mères, de 8 h à 15 h. En soirée, les clients auront droit à une table d'hôte pour deux personnes avec un demi-litre de vin au prix de 29,95 \$. Il y aura des midis infor-

mation et dégustation des huiles première pression à l'établissement du chemin Sainte-Foy, les 11, 12 et 13 mai et à celui de la rue Sainte-Angele, les 14, 15 et 16 mai. Mme Specht, des huiles Orphée, sera sur place, entre 11 h et 14 h, pour répondre aux questions.

Le Café des Artistes

Colette Nadeau, la responsable du Café des Artistes, situé tout près du Grand Théâtre, avise sa clientèle qu'elle peut se servir le jour de la fête des Mères du Chéquier du Gourmet, du Passeport gastronomique G. Dugal et des autres coupons rabais émis par le restaurant. Une table d'hôte spéciale a été préparée pour cette journée et les prix varient entre 17,95 \$ et 22,95 \$. Un menu pour deux à 44,95 \$ a aussi été concocté par le chef.

La Pinsonnière

Christophe Geffray, un jeune chef breton de 25 ans, vient de relever le défi de diriger les cuisines de l'auberge La Pinsonnière, de Cap-à-l'Aigle, dans Charlevoix. Selon le communiqué de l'entreprise, M.

Geffray est un élève de Bernard Loiseau et il préconise une cuisine simple et très légère. Sa cuisine s'inspire des produits du terroir et ne fait pas trop appel à la crème. Le jeune chef aurait été le cuisinier personnel du président François Mitterrand durant plus d'un an. M. Geffray invitera des clients de l'auberge à venir cuisiner avec lui et ces derniers prépareront un plat qui sera servi le soir même aux autres convives.

Le Balico

La fête des Mères sera l'occasion pour les propriétaires du Balico d'ouvrir leur établissement, le dimanche, politique qu'ils continueront durant la saison estivale. Le chef a préparé des tables d'hôte comprenant poissons, fruits de mer et viandes. Les prix varient entre 13,95 \$ et 28,95 \$ et l'établissement est ouvert à partir de 17 h 30.

En bref

Rita et Jean-Pierre Ménard, les propriétaires des Manoir du Spaghetti, possèdent aussi le Marilyn Café, rue Cartier, et ils en ouvriront bientôt un deuxième dans le local qui abritait auparavant le Go Go Pizza, chemin Sainte-Foy...



Gagnants du Guayaquil

Éric Landry, de La Maison Gourmet de Québec, a organisé, avec différents commanditaires, un concours haut de gamme de pâtisserie et de chocolaterie, samedi dernier, à l'Hôtel Québec, de Sainte-Foy. Une cinquantaine de personnes ont participé au Guayaquil et les grands gagnants ont été Arnaud Monnet, de la Quenelle Yonnaise de Hull, suivi de Danielle Bédard, de La Sélection du Pâtissier de Québec et de Roland-Alain Blanchette, du Saint-Amour. M. Monnet a gagné un stage en France de deux semaines à l'école Lenôtre et à l'école de chocolaterie Vernouillet. La compagnie Air Canada a fourni gratuitement les billets d'aller et de retour.

Les Épices de Széchuan a ouvert ses portes à la place de la Brochette du Vieux Grec, coin Saint-Jean et Turnbull, il y a un mois. Le restaurant privilégie la cuisine széchuanaise provenant d'une province de Chine dont les mets sont assez épicés... Lors des soupers régionaux qui se dérouleront le samedi soir au Café L'Heure Mauve, du Musée du Québec, il faut préciser que la visite du Musée se fera l'après-midi, de 15 h à 18 h et non le soir.

UNE INVITATION Exclusivement à votre de 10h30 à 15h

BRUNCH FÊTE DES MÈRES

PIANO-BAR L'IMPRÉVU
Musique Jean Gagnon du mardi au samedi

21.95* 8.95* 19.95*
adulte enfants moins de 12 ans troisième âge

POUR RÉSERVATION: 647-1717, POSTE 2137

Radisson.
GOUVERNEURS QUÉBEC
PLACE HAUTE-VILLE
690, boulevard St-Cyrille Est, Québec (Québec) G1R5A8

RESTAURANT **La Campagne**
METS VIETNAMIENS

Pour faire plaisir aux mamans, notre équipe vous offre de succulents plats typiquement vietnamiens.

LES SAMEDI ET DIMANCHE 9 et 10 MAI

25%
de rabais pour toutes les mamans!

APPORTEZ VOTRE VIN

555, rue Saint-Jean, Québec
rés: 525-5247

Auberge Chaumonot
+++ 3^e de Orléans

Située au bord du fleuve
Salle à manger - chambres
Saint-François, I.O., rés. (418) 829-2735

le QUATUOR
RESTAURANT BAR

BRUNCH FÊTE DES MÈRES
avec chansonnier latino-américain

1^{er} service: 10h 2^e service: 12h30
11.95\$ adultes 1/2 prix enfants moins de 10 ans

Table d'hôte à partir de 12.95\$

MENU MIDI
à partir de 4.95\$
Prix spéciaux pour groupes

Le CARCY
RESTAURANT BAR

84, Dalhousie, Vieux-Port (Pointe-à-Carcy)
692-4612
2 heures de stationnement gratuit

Vue splendide sur le fleuve
Souper-théâtre comique les vendredis et samedis soir
Pour information: 563-8630
19.95\$ par pers.

LES RESTAURANTS

TERRASSE AMBiance MUSIQUE

BBM

RÉSERVEZ TÔT POUR LA FÊTE DES MÈRES

TABLE D'HÔTE à compter de 12.95\$

BUFFET DU MIDI 5.95\$

BRUNCH du dimanche 8.95\$ adultes 5.95\$ enfants

BUFFET du dimanche soir 9.95\$ adultes 5.95\$ enfants

SAINTÉ-FOY 656-6700 CAP-ROUGE 653-5040 LORETTEVILLE 847-8575 LÉVIS 835-1972

NOUVELLE ADMINISTRATION

BRUNCH FÊTE DES MÈRES
2 services (9h30 - 12h30)

+ **BUFFET DU SOIR 12.95\$**

Lundi, mardi, mercredi, 17h à 21h

BUFFET DU SOIR 12.95\$
pour 2 personnes (en mai et juin)

En toute occasion, un restaurant à l'ambiance décontractée où vous vous sentez chez vous!

tél.: 877-4861
3926, boul. Hamel Ouest (angle boul. Masson)

Le Remarquable, le savoir-faire à la table

Plusieurs chefs d'entreprise, leurs employés, groupe d'amis, gens d'affaires, professionnels et toute personne soucieuse de son comportement ont considéré important de suivre notre cours intensif et très élaboré sur l'étiquette à la table...

Êtes-vous différent(e) ?

Un groupe de 20 personnes (maximum) est réuni dans un salon privé du Bistango où le Remarquable enseigne l'art du savoir-faire à la table dans une atmosphère simple et détendue.

Soyez des nôtres, composez le: 651-3050

Le Remarquable
Denise Bisson

LE RESTAURANT **PARIS BREST**

Un bijou pour toutes les mères

Un dimanche exceptionnel pour toutes les mères sans exception: À midi un bijou de table d'hôte à 18\$ pour les adultes et 12\$ pour les enfants jusqu'à douze ans, et le soir à 23\$.

Évidemment accessible à tous les pères!

RÉSERVATION 529-2243
590, Grande Allée est

AMBIANCE DÉCO-ROMANTIQUE

LE SAMEDI SOIR

Fajitas

À VOLONTE

Goûtez nos délicieux Fajitas au boeuf et ce à un prix parfaitement dérisoire. De tendres lamelles de boeuf, des piments et des oignons servis devant vous dans un poêle de fonte brûlante. Garnissez vos tortillas à votre goût avec salsa piquante, crème sûre, guacamole et fromage...

*Pour un temps limité seulement

24.95
POUR DEUX PERSONNES

cactus
RESTAURANT-BAR
814 Avenue Myrand, Sainte-Foy 527-9111

SAMEDI • DIMANCHE • BUFFET INTERNATIONAL

RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL

Cannelloni - Italie

Le chef exécutif du restaurant Manhattan Grill, Christian Croze, et son équipe vous convient tous les samedis et dimanches à son buffet international comprenant pas moins de cinq mets d'origine différentes à prix populaire: 12,95\$ pour les adultes, 10,95\$ pour l'Âge d'or et 6,95\$ pour les enfants de dix ans et moins.

Bon appétit!

MANHATTAN GRILL

2635, Hochelaga, Sainte-Foy
657.1670

Le plus grand choix de bières importées à Sainte-Foy

ITALIE ÉTATS-UNIS BELGIQUE TUNISIE FRANCE ALLEMAGNE MEXIQUE



Les premières troupes coloniales en Nouvelle-France renaissent pour l'été

QUÉBEC — À compter de juillet, les principaux points de ralliement touristiques de la Vieille Capitale pourront compter sur un animateur de taille : la Compagnie franche de la Marine, dont la reconstitution a été annoncée hier par le commandant des divisions de la Réserve navale au NCSM Montcalm, le capitaine de vaisseau Pierre Yans.

par THIÉRIO DIALLO
LE SOLEIL

La décision de redonner ainsi vie, pendant toute la période estivale, aux premières troupes coloniales en Nouvelle-France, fait suite à un engagement pris en ce sens l'été dernier par le ministre de la Défense, Marcel Masse, qui affirmait vouloir assurer à Québec « une présence qui nous rappellera nos racines Nouvelle-France ».

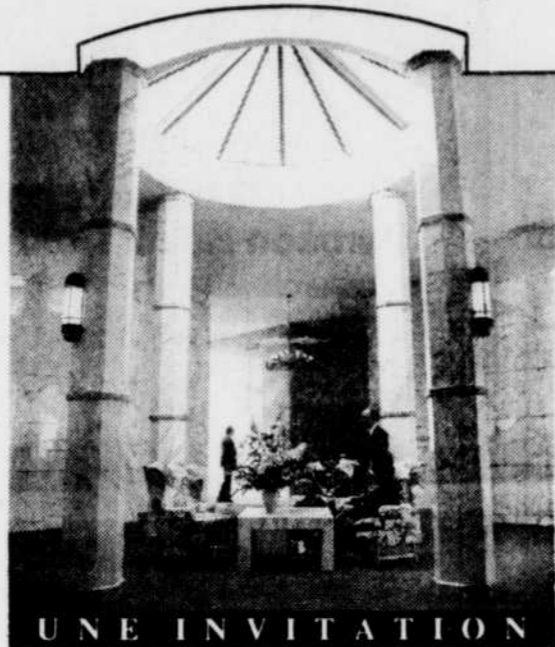
Elle permet aussi, par la valeur patrimoniale et les activités d'animation de la compagnie dans les lieux touristiques, d'augmenter « la visibilité » de la Marine auprès de la population « tout en participant activement à l'essor culturel du Vieux-Québec », a précisé le capitaine Yans.

La compagnie est composée de 30 réservistes francophones de la région de Québec, soit 16 hommes et 14 femmes, dont 18 fusilliers et cinq agents de sécurité en tenue d'époque. Pour un budget total de 600 000 \$, ces jeunes recevront leur formation de base au NCSM Montcalm du 25 mai au 30 juin, sous la supervision de la Fondation MacDonald-Stewart de Stewart. Leur salaire individuel sera de 5000 \$ pour 12 semaines.

juillet pour se terminer le 30 août. On pourra les voir défiler et tirer au mousquet du mercredi au dimanche, entre 13 h 45 et 17 h, à la Terrasse Dufferin, au Parc Montmorency, à la place Royale et au Vieux-Port. Il y aura chaque jour une démonstration à deux endroits différents.

Le maire de Québec, M. Jean-Paul Allier, qui assistait à la cérémonie de reconstitution, s'est réjoui de l'apport « considérable » que cette décision va avoir sur le double plan touristique et historique.

À compter de juillet, la Compagnie franche de la Marine animera les principaux points de ralliement touristiques de la Vieille Capitale.



Une invitation toute particulière, le dimanche de la Fête des Mères!

Lors de votre visite au Parc commémoratif La Souvenance, vous aurez le plaisir d'apprécier la musique du duo Lucille Baby, harpe et violoncelle. Présenté à l'Atrium du Mausolée de la Paix à 11 heures et 14 heures.

Parc commémoratif
La Souvenance

301, Ste-Anne, Quartier Laurentien, Sainte-Foy 871-2372
(pour vous rendre, suivez la route de l'aéroport, direction nord)

SEMAINE NATIONALE DE SENSIBILISATION AU TOURISME

Partez à la découverte de votre région

Dans le cadre de la Semaine nationale de sensibilisation au tourisme, gagnez l'un des quarante-quatre forfaits pour visiter votre région le samedi 16 mai 1992.

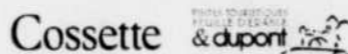
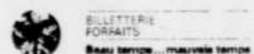
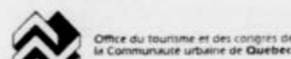
Quarante-quatre tours guidés pour quatre personnes pour la Côte-de-Beaupré et l'île d'Orléans ainsi que pour Portneuf et la Jacques-Cartier, seront attribués le 13 mai 1992 à 14 h 00.

Pour participer, remplissez le coupon de participation et déposez-le à l'un des deux bureaux d'information touristique de l'Office du tourisme et des congrès de la Communauté urbaine de Québec situés aux endroits suivants:

60, rue d'Auteuil, Québec
3005, boulevard Laurier, Sainte-Foy



En collaboration avec:



Concours «Partez à la découverte de votre région»

Nom: _____
Prénom: _____
Adresse: _____
Ville: _____ Code postal: _____
Téléphone: _____ Âge: _____

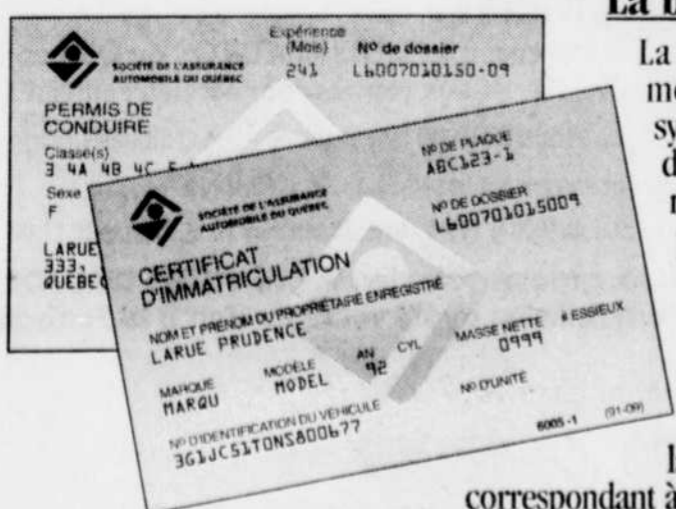
Le concours s'adresse aux personnes de 18 ans et plus. Les règlements sont disponibles dans les bureaux d'information touristique de l'OTCCUQ. Aucun fac-similé et aucune reproduction mécanique ne seront acceptés.



À ceux et celles dont le nom de famille commence par D, E ou F, le mois de mai, c'est votre mois. C'est le temps de renouveler l'immatriculation de votre véhicule automobile. Et vous, qui avez votre anniversaire en mai, c'est peut-être l'année où vous renouvelez votre permis de conduire.

La bonne idée

La Société de l'assurance automobile du Québec simplifie son système de délivrance du permis de conduire et du certificat d'immatriculation. Comme par le passé, vous recevrez votre permis de conduire à tous les deux ans, à votre date d'anniversaire. Dans le cas de l'immatriculation, votre prochain certificat sera permanent; par la suite, chaque année, au mois correspondant à la première lettre de votre nom de famille, vous recevrez seulement un avis de paiement. Et la bonne idée? Votre permis de conduire et votre immatriculation seront envoyés avec leurs avis de paiement respectifs. Fini les attentes de courrier!



qui profite à des milliers de Québécois ce mois-ci!

Et aussi, adieu les vignettes à coller, les duplicata d'immatriculation et autres paperasses! De plus, vous pourrez régler vos paiements dans plus de 2 200 nouveaux endroits.

Mais attention! Si vous ne réglez pas votre paiement avant la date d'échéance, votre permis de conduire ou votre certificat d'immatriculation ne vous permettront plus de conduire ou de circuler avec votre véhicule. Consultez la documentation qui accompagne votre avis de paiement, vous y trouverez réponse à toutes vos questions. Vous verrez, c'est vraiment une bonne idée!

Si vous avez des questions sur le nouveau mode de paiement du permis de conduire et de l'immatriculation, composez :
à Québec : 528-8200
à Montréal : 847-8200
ailleurs au Québec, sans frais : 1 800 361-7620



SOCIÉTÉ DE L'ASSURANCE AUTOMOBILE DU QUÉBEC

Olympiades régionales

BEAUPORT — Les Olympiades régionales qui se sont déroulées le 2 mai à l'école secondaire Samuel-de-Champlain, à Beauport, ont été couronnées de succès, notamment pour quatre participants des secteurs plomberie-chauffage et secrétariat français. Dans le premier cas, la médaille d'or est allée à André Villeneuve, pour les 21 ans et moins, et à Robert Fortin, pour les 22 ans et plus. Dans le second, Nancy Simard et Manon Tardif ont respectivement remporté la médaille d'argent pour les 21 ans et moins et les 22 ans et plus.

Fonds de défense Robert Martel

LORETTEVILLE — Le conseiller Robert Martel a créé hier le Fonds de défense Robert Martel pour l'aider à supporter les coûts nécessaires pour assumer sa défense, en relation avec la poursuite de 125 000 \$ que lui intente M. Yves Boucher. Celui-ci a été acquitté d'accusations relatives à l'administration du Marathon Phil Latulippe. M. Boucher allègue qu'il y a eu diffamation. M. Martel s'engage à remettre à chacun la somme qu'il aura donnée, après que son innocence sera prouvée, car alors la municipalité pourra lui rembourser ses dépenses.

Boîtes à compost

SILLERY — La ville de Sillery a mis à la disposition des citoyens une centaine de boîtes pour faire du compost domestique et la demande fut telle qu'elle a dû en commander 100 autres. La boîte, qui coûte 50 \$, est vendue à la moitié de ce prix aux citoyens, la différence étant assumée par la ville.

L'Amérique à vélo

SAINTE-ANNE-DES-MONTS — Près de 2000 étudiants fréquentant une douzaine

d'établissements scolaires de l'est du Québec terminent aujourd'hui « la traversée des Amériques à vélo ». Ces étudiants ont « franchi », sur vélo stationnaire, les quelque 16 400 kilomètres qui séparent l'est du Québec de la Terre de Feu, en Amérique du Sud. Selon Mme Marcelle Gendreau de CRAIE-Tiers-Monde, organisme responsable de cette activité, ce geste « a comme

objectif de sensibiliser les gens à la solidarité et aux réalités vécues par les peuples de plusieurs pays ».

Un trio de musiciens latino-américain participe également à cette tournée. Le tout prend fin à Mont-Louis après s'être arrêté à La Pocatière, Rivière-du-Loup, Rimouski, Bonaventure, Murdochville et Sainte-Anne-des-Monts.

Opération portes ouvertes

RIVIÈRE-DU-LOUP — Le Centre hospitalier régional du Grand-Portage invite la population à visiter demain sa nouvelle unité « mère-enfant » qui dessert les régions de Rivière-du-Loup, du Témiscouata, des Basques et du Kamouraska. Ce nouveau service intégré de prénatalité fait partie d'importants travaux de

réaménagement, réalisés à cette institution au cours de l'hiver dernier pour un montant de 300 000 \$. La clientèle âgée en perte d'autonomie voit l'unité de courte durée gériatrique passer de quatre à 10 lits; l'unité de pédiatrie a adapté ses locaux pour mieux répondre aux besoins de la clientèle pédiatrique en aménageant des locaux pour des soins palliatifs aux enfants en phase terminale.

COURS D'ANGLAIS PROGRAMME INTENSIF SPÉCIAL

DATE: 9 semaines, du 22 juin au 21 août du lundi au vendredi, de 9h à 15h

DROITS: 1300\$

Test de classement: le 15 juin 1992

Pour renseignements, veuillez téléphoner au département de langues et de traduction, au (514) 398-6160.

Ceci est un programme contingenté.

N.B.: Les droits de scolarité sont déductibles d'impôt.



Gouvernement du Québec Commission des normes du travail

La fête de Dollard ou la fête de la Reine

En vertu de la Loi sur les normes du travail, lundi le 18 mai, fête de Dollard ou de la Reine, est un jour férié pour l'ensemble des travailleurs et des travailleuses du Québec. En conséquence, tout salarié à temps complet ou à temps partiel peut bénéficier d'un congé payé ou d'une indemnité à l'occasion de cette fête.

Pour avoir droit à un jour férié, ce jour doit être un jour ouvrable* pour le salarié. De plus, le salarié doit avoir 60 jours de service continu dans l'entreprise et ne pas s'être absenté la veille et le lendemain de ce jour sans l'autorisation de l'employeur ou sans raison valable.

* Un jour ouvrable est un jour où le salarié travaille habituellement ou un jour férié où il est appelé à travailler effectivement. Dans le cas où il doit travailler ce jour, il a droit au salaire correspondant au travail effectué et à une indemnité ou, au choix de l'employeur, à un congé compensatoire d'une journée.

RENSEIGNEMENTS

On peut obtenir plus de renseignements* ou porter plainte en s'adressant aux bureaux suivants de la Commission des normes du travail:

BAIE-COMEAU (418) 589-9931	QUÉBEC (418) 643-4940
HULL (819) 772-3019	ROUYN-NORANDA (819) 797-0202
JONQUIÈRE (418) 695-1940	SHERBROOKE (819) 820-3441
MATANE (418) 562-2010	TROIS-RIVIÈRES (819) 371-6661
MONTREAL (514) 873-7061	

* La Commission accepte les frais d'appel.

Québec

Fondation de l'hôpital Christ-Roi

Campagne de financement

«FAITES PARTIE DE LA FAMILLE»

Malgré le contexte économique difficile, il existe encore des gens généreux. MERCI à tous ceux qui nous permettent d'aller de l'avant!

Merci

aux entreprises de la région et particulièrement à:

Gaz Métropolitain Samson Bélair Deloitte & Touche

- Aloette Cosmétiques de Québec Inc.
- La Banque Nationale du Canada
- Chatel Automobiles Ltée
- Cosmair Canada Ltée
- Groupe Jean Coutu (PJC) Inc.
- L'Industrielle Alliance
- Laurier Pontiac Buick Ltée
- Guy St-Onge (Farbec Inc.)

Merci

aux organismes charitables

Merci

aux employés, médecins, dentistes et pharmaciens de l'hôpital Christ-Roi

Merci

aux patients de l'hôpital Christ-Roi

Merci

aux solliciteurs bénévoles et à toutes les personnes qui participent de près ou de loin aux activités de la Fondation.

Votre geste nous donne espoir de poursuivre notre mission.



FONDATION DE L'HÔPITAL CHRIST-ROI
300, boul. Hamel Vanier (Québec) G1M 2R9
Tél.: (418) 682-1759

LA FÊTE SONY

DERNIÈRE JOURNÉE!
UNE FOULE DE RABAIS
sur tous les produits
SONY

CADEAUX GRATUITS

- Étui à disques laser Sony
- Porte-cannette Coca-Cola à l'achat de produits sélectionnés

TOUTE L'ÉQUIPE SONY SUR PLACE

IMMAX ELECTRONIQUE
600, Belvédère, Québec
687-4545

OPÉRATION AUTOgraphe

Bureau d'assurance du Canada

UN VÉHICULE VOLÉ TOUTES LES 20 MINUTES... C'EST TROP!

FAITES GRAVER LES VITRES DE VOTRE VÉHICULE GRATUITEMENT.

Cette opération se tiendra dans les 61 magasins Lebeau VITRES D'AUTOS du Québec du 8 au 16 mai 1992 aux heures normales d'ouverture et aux centres commerciaux suivants:

RÉGION DE QUÉBEC — Les Galeries de la Capitale, Québec - Place Fleur de Lys, Québec - Les Galeries Chagnon, Lévis

RÉGION DE LA MAURICIE — Centre commercial Les Rivières, Trois-Rivières

Les vendredis 8 et 15 mai de 12:00 à 19:00, les samedis 9 et 16 mai de 9:00 à 17:00 et les dimanches 10 et 17 mai de 11:00 à 16:00

100 systèmes antivol PRO-TG pour l'auto, gracieusement de LEBEAU VITRES D'AUTOS, seront attribués au hasard parmi les automobilistes ayant versé un don à la Fondation.

En collaboration avec:

Lebeau VITRES D'AUTOS

Avec la participation de:

Radiomutuel, Tempo, CKOI 96.9 FM, CKVL, LE SOLEIL, CIO 92.5, CKAC 75AM