

Québec, samedi 19 décembre 1981

Gala de l'athlète de l'année

Choix logique: Pierre Harvey



jean st-hilaire

La rivière est allée au fleuve, pas l'inverse. Sacré athlète de l'année au Québec il y a une quinzaine, le skieur de fond Pierre Harvey a été proclamé hier soir, dans un PÉPS qu'il a déjà consciencieusement arpenté, athlète de l'année dans la région de Québec.

Mais comme il arrive souvent en de telles circonstances, le lauréat n'était pas là pour cueillir les gerbes d'honneurs et d'applaudissements. Et c'est Mireille Belzile, sa femme, qui a tout récolté: les mérites et les becs de circonstance du président des Sportifs du Québec, M. Pierre Bédard.

Même que le solide athlète de Stoneham n'a pu, faute de temps, exprimer ses satisfactions et reconnaissance aux quelque 600 sympathisants de l'excellence athlétique assemblés dans l'agora monté pour l'occasion. Tel invité d'honneur trop volubile a bousillé le minutage serré de Radio-Canada et le héros du jour a en quelque sorte été bouté en bas de la tribune.

Harvey reprend le titre qu'il avait mérité une première fois en 1979. Son absence, soit dit en passant, n'a rien à voir avec quelque sentiment d'indifférence après le plein de gloire qu'il s'est envoyé le 6 de ce mois, à Montréal, encore là sous les caméras de la télé d'Etat. Bien au contraire, elle reflète l'excellence qui en a fait le choix du jour. Sur les neiges wisconsines de Telemark, Pierre Harvey éprouvera sa forme aujourd'hui et demain, à une semaine de son départ pour l'Europe où il s'engagera dans les épreuves de la Coupe du Monde.

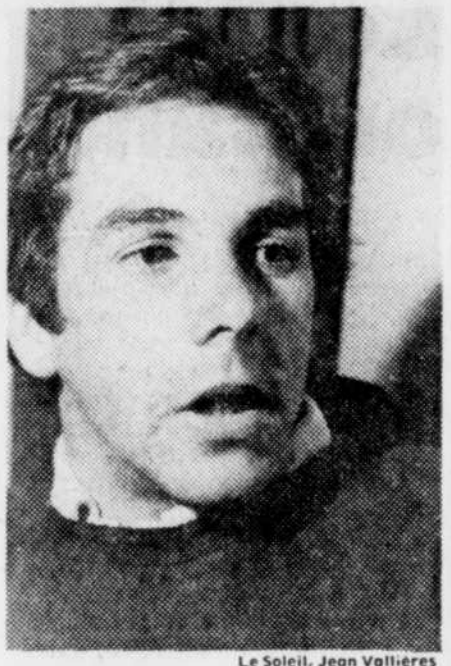
Athlète de l'année dans la région.

qu'est-ce que ça représente pour l'international Pierre Harvey?

"Plus que ce qu'on pense, répond Mireille avec du poids dans la voix. C'est un grand appui moral. L'automne dernier, il est venu sur le point de lâcher et je ne doute pas que le Gala, par la reconnaissance des efforts de l'athlète, a contribué à le faire persévérer. Chose certaine, ça donne un sens à cet énorme travail que la haute compétition commande."

Au Mérite sportif québécois, on avait désamorcé l'effet de surprise chez Harvey et son entourage. Lui et Mireille se trouvaient en stage d'entraînement au Labrador lorsque le comité organisateur les a saisis de l'importance qu'il attachait à la présence du cycliste tourné fondeur. Ils s'étaient détachés avec réticence de cette première neige.

Hier, le suspense a été, assez bi-



Pierre HARVEY

Le Soleil, Jean Vallières

zarrement, plus élevé. Plus intense dans le cœur de Mireille, mais pas dans celui de ses connaissances: "Tous les athlètes que j'ai vus étaient sûrs que ce serait Pierre".

Reconnaissons ici en Mireille ce qu'elle est de plein droit. La femme de Pierre Harvey, certes, mais avant tout, Mireille Belzile, compétitrice méritante, membre du Rouge et Or. Ancienne nageuse et cycliste, comme son mari. Comme par hasard... tous deux sont Rimouskois d'origine.

"Je reste..."

Ce gala, le treizième, a été le résultat du tri du tri. L'excellence athlétique, souvent méconnue, reconnaissons-le, ne manque pas dans la région de Québec. Et comme tout processus sélectif porte son injustice, camouflée quelque part dans ce dédale des critères qui, de toute façon, ne permettront jamais de dire qui du volleyeur ou du coureur est le meilleur athlète, comme tout choix comporte ses risques, disions-nous, reconnaissons à tous les mis en nomination comme les possibles oubliés, le mérite de leur sens du dépassement.

Outre Harvey, l'écume a consacré Jean Pichette, solide international junior de patinage de vitesse, et Paul Germain, deuxième en combat au dernier championnat du monde de taekwon do, dans les honneurs de médaillé argent et bronze respectivement.

Les sept autres finalistes ont été Benoît Baril (patinage de vitesse), Denis Barré (canoë-kayak), Sylvie Bernier (plongeon), Gaétan Boucher (patinage de vitesse), Isabelle Deschamps (water-polo), Alexandra Sandor-Barré (canoë-kayak) et Peter Stastny (hockey).

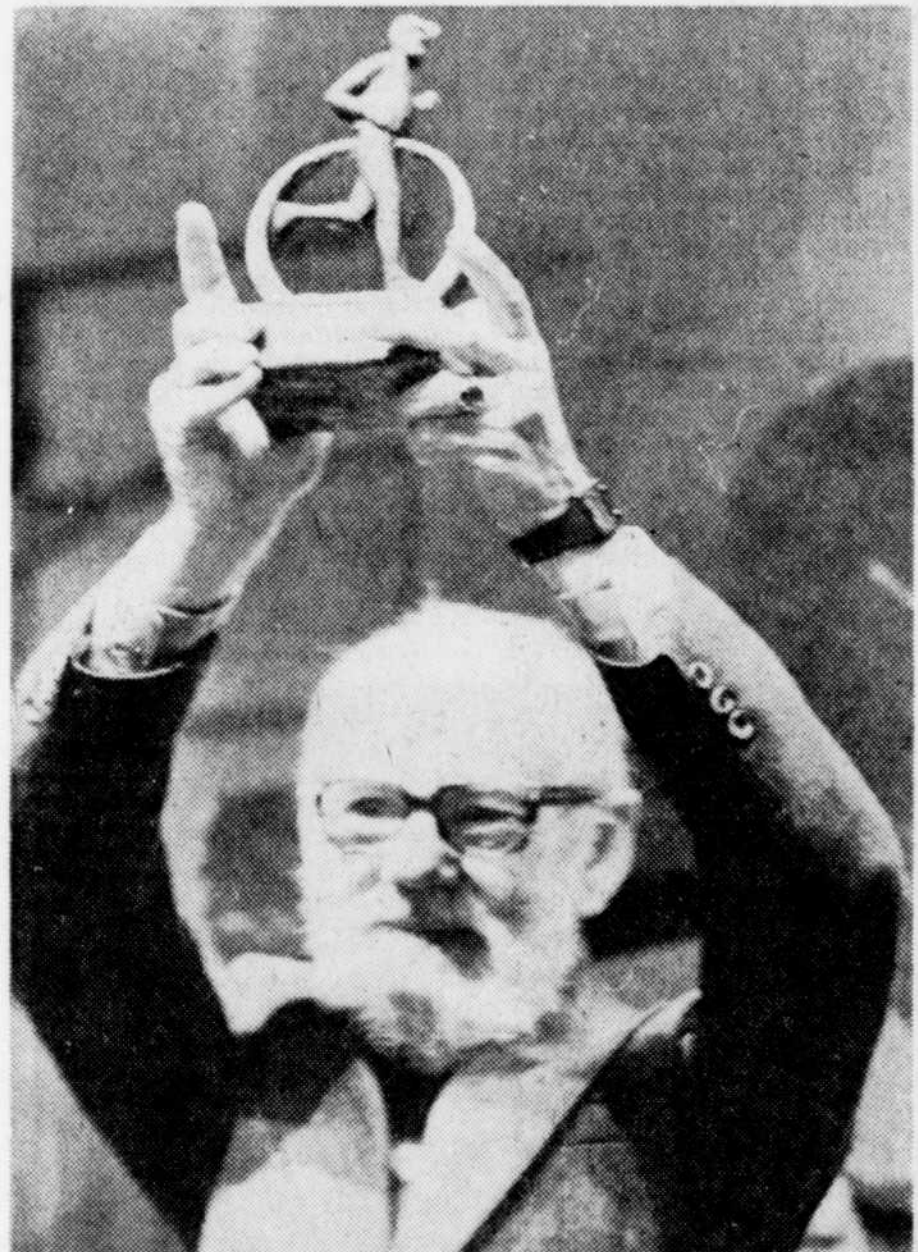
Pour la première fois, un couple a été appelé à la tribune d'honneur: les Barré. Et pour la première fois, des finalistes d'origine étrangère ont été recensés: Alexandra Sandor, Hongroise, et Peter Stastny, Slovaque. Leur mérite était indubitable; tous ont animé la vie sportive régionale et même nationale par leur excellence exemplaire.

Le gala, lui, a une fois de plus fait la preuve de son efficacité comme agent motivateur. Le cas Denis Barré illustre le point. Doyen des finalistes à 33 ans, Barré a pris un coup d'incertitude cet automne tout comme l'automne dernier. Abandonner le kayak en ligne ou continuer? Alexandra continue jusqu'en 1984, c'est sûr. Et Denis, dans la chaleur du moment, certes, mais aussi plus convaincu que jamais que l'excellence athlétique doit être vécue en son temps et qu'elle porte sa grandeur propre, a laissé tomber lentement et avec recueillement: "Je continue..."



Le Soleil, Jacques Boissinot

Parti s'échiner dans le bois du Wisconsin avec l'élite nord-américaine du ski de fond, Pierre Harvey, l'athlète de l'année 81, a délégué sa femme, Mireille Belzile, pour cueillir les mérites et applaudissements rattachés à cette distinction.



Le Soleil, Jacques Boissinot

Phil Latulippe, encore une fois salué et pourtant avec un impact jamais démenti.

autres nouvelles et photos en page E-2

Cité Bellevue
CONDOMINIUMS

APPARTEMENT-TÉMOIN

OCCUPATION: MAINTENANT
ABRI FISCAL: CATEGORIE 31
HYPOTHEQUE: 12 1/2 %

- Quartier résidentiel
- Ilôt de verdure
- Secteur enchanteur et paisible
- Appartement spacieux
- Studios 1, 2, 3 chambres
- Compteur électrique et réservoir d'eau chaude individuels

Bureau de vente: (418) 687-3231 - Jacqueline L. Boutet Inc.
Semaine: 12h à 21h. Samedi et Dimanche: 11h à 16h30. 1 Cité Bellevue, app. 107 (Entre Madeleine de Verchères et Eymard)

ADRIEN RACINE
Tricotés tout laine, faits à la main, pour hommes, femmes et enfants. Un cadeau vraiment différent, à prix abordable.

Place de l'Hôtel de Ville
30, de la Fabrique, Québec
692-2109

Heures d'affaires:
du lundi au vendredi:
de 9h30 à 17h30
Samedi de 9h30 à 17h

SOLDE D'HIVER
RÉDUCTION DE 10% à 50%
sur **TOUTE** la marchandise

Exemples complets — vestons sport — paletots — pantalons — chandails — chemises sport et habillées — cravates — coupe-vent — canadiennes — etc.

LA MAISON JEAN DERO INC.

950, Place d'Youville
694-0395

Stationnement gratuit au parc-auto de Place d'Youville

le passe-sports du temps des fêtes
20 DEC. AU 3 JANV.

Pour le congé étudiant, pour la famille et la visite

- JOUEZ UNE FOIS PAR JOUR au racquetball ou au badminton, utilisez SANS FRAIS ADDITIONNEL tous les équipements sportifs ENTRAIN.
- Venez en bonne compagnie, AUCUN FRAIS D'INVITE pour votre partenaire ni pour votre visite et... vive la parenté!
- Hâtez-vous! Procurez-vous votre «PASSE-SPORTS TEMPS DES FÊTES» à la réception du centre ENTRAIN.

UN CADEAU ORIGINAL à prix modique de \$15 (membres) \$20 (non-membres)

Entrain
le paradis de l'activité physique
Complexe Centre-Ville (Ste-Foy)
Entre-Place Laurier et Place Ste-Foy
658-7771

(MESSAGE DE JOIE)

En attendant de pouvoir vous inviter à visiter ses deux magasins qui seront rénovés complètement...

FERNAND MORISSETTE INC.

... vous souhaitez de vivre la période des Fêtes dans une atmosphère de joie, de bonheur et de santé auprès de tous les vôtres.

Les nouveaux propriétaires
Par: Jacques Pouliot

N.B.: Cependant, nous désirons vous rappeler que nous sommes toujours ouverts durant nos travaux de rénovation et à votre service pour vous aider dans vos projets.

Fernand Morissette Inc.

4245, boul. Hamel
Ancienne-Lorette
Tél.: 872-2874

4008, boul. du Jardin
Orsainville
Tél.: 628-0721

Le gala de l'athlète de l'année... le gala de l'athlète de l'année...

Un événement qu'il faut préserver

par Alain BOUCHARD

A la télévision, le kayakiste Denis Barré a lancé: "L'an dernier, quand je suis venu ici, j'avais déjà décidé de lâcher. Mais c'est ici que j'ai choisi de continuer; ce Memoris-là, je vous le dois."

A 33 ans et doyen des finalistes d'hier soir, Denis Barré en a pourtant vu d'autres.

Ce gala, de fait, arrive-t-il à poigner les athlètes aux tripes autant qu'on le dit? La question méritait d'être révisée, au-delà du rituel télévisuel qu'on peut contester et au-delà des félicitations-bonsoir-bonne-chance un peu faciles qu'on peut s'y échanger.

"C'est une récompense sti-

mulante, en même temps qu'un rappel de ce qu'on a fait mais aussi de ce qu'il reste encore à faire," en dit le vétéran cycliste Louis Garneau, à nouveau au nombre de la galerie, hier soir. "Il faut que ça continue, absolument."

Elizabeth MacKay, plongeuse, émérite, commence elle

aussi à collectionner les parades avec la même régularité que les saisons. "Oui, c'est prenant, ce gala, dit-elle. Moi, ça m'empêche de dormir durant deux jours. D'accord, les gens entendent déjà parler de nous. Mais une fois que t'es passé au gala, le nom et les performances réalisées sont mieux reconnus."

Il y a ceux qui se disent surpris d'être élus et il y a aussi ceux, bien sûr, qui se demandent intérieurement — tandis que certains de leurs proches le font parfois extérieurement — comment ont-ils pu être ignorés... encore une fois.

Il y a ceux aussi qui rediscuteront inlassablement des critères de sélection et bravo, la rigueur ne s'en portera que mieux, à la longue!

"Je songe par exemple, à ajouter un petit spectacle au déroulement du gala, dit-il. Y mettre un peu plus de mouvement. Éviter l'encroûtement. Ce n'est pas parce qu'un gala a bien fonctionné, une année, qu'il faille absolument faire la même chose l'année d'après."

Royer estime même qu'on ne doit pas avoir peur de se casser la gueule, de temps en temps, dans la recherche d'innovations.

Jean-Claude Houde, président du comité organisateur du gala de cette année, pourrait vous en parler, lui, des risques et de leurs lendemains. Il pourrait vous en conter long comme ça... sans jamais en perdre un seul brin d'enthousiasme.

Surtout quand il voit le sexagénaire Phil Latulippe faire l'objet d'une ovation debout, comme ce fut le cas, hier soir, lorsqu'on lui remit un Memoris spécial pour son odyssée de l'été dernier à travers le Canada.

Du mouvement

Le président de la Galerie sportive, principal intervenant du dossier, disait, hier soir: "Chaque année, tout ça est à repenser..."

Guy Royer, lui, de Sports Internationaux, se propose de suggérer un certain nombre de fortifiants, lors de la table ronde qui doit suivre ce 13e Gala de l'athlète de l'année.

Le Gala, avec ou sans "pros"?

"A Québec, il n'y a que le hockey. Est-ce qu'on va lui donner au Gala une publicité qu'il a de toute façon à tous les jours?"

Déposition d'un inconditionnel du sport amateur. Il s'exprime en s'étranglant presque. Avec ses tripes, avec l'indignation de qui souffre de l'inconsidération publique.

Des "pros" au Gala, oui ou non?

On le voit, constate, d'aucuns voient à leur présence une profanation d'un idéal. Un idéal qui à notre sens a perdu de sa pureté originelle. Pourquoi?

Tout simplement parce que la haute performance est un sacerdoce rendu sans cesse plus exigeant par l'inflation des prérequis à l'accession au meilleur niveau.

La frontière entre "pros" et amateurs se fait de plus en plus ténue. La majorité de ces derniers pratiquent leur sport comme un loisir de perfectionnement, c'est sûr, mais de plus en plus en font une occupation aussi accaparante qu'un travail. A cause des hautes exigences de la compétition internationale, toujours.

Notre conviction est qu'il ne faut pas distinguer les professionnels des amateurs. Ce faisant, on ne ferait qu'avaler la présomption trop répandue qui veut que le "pro", par dé-

finition ou par prononcé de l'histoire, appartient à une classe à part, qu'il plane au-dessus de l'amateur "brouillon" et "déclassé".

Sûr, avec un Peter Stastny sur la glace, le jeu revêt cette ambiance de délicate appréhension qui fait la transcendance du sport. Mais Pierre Harvey l'amateur démontre qu'il n'est nullement en reste de virtuosité dramatique quand il va devancer le grand Oddvar Braa de quatre secondes et vaincre le vainqueur de la Coupe du Monde 1981 de ski de fond, le Soviétique Alexandre Zavalov, sur 15 km.

Non, le mot "pro" n'est pas une tunique de supériorité. Il recouvre certes de la qualité, mais avant tout un métier issu davantage d'une réalité commerciale que du principe du dépassement humain. L'un n'empêche pas l'autre, direz-vous. Juste. Tout comme à peu près rien n'empêche des amateurs d'aujourd'hui de toucher en émoluments ce que des "pros" d'avant-hier n'eurent pas dédaigné...

Il est par exemple du domaine public que le patineur de vitesse Gaétan Boucher a empoché \$15,000 pour sa victoire au tournoi des champions de 1980...

Alain BOUCHARD et Jean SAINT-HILAIRE



Jacques Boissinot, collaboration spéciale

Pour la première fois en treize galas, un couple est monté à la tribune d'honneur. Alexandra Sandor-Barré et Denis Barré, kayakistes, ont été retenus parmi les dix finalistes.

Paul Germain et son sport "méconnu" surprennent

par Alain BOUCHARD

Entendre son présentateur baragouiner quelque chose comme "We can do" ou "Tou comme dou" était tout dire de l'état de la connaissance populaire de la discipline.

Et, de fait, le lauréat concerné Paul Germain, a été le plus surpris du monde, de son propre aveu, d'être élu parmi les trois grands de l'année sportive québécoise, hier soir, au PEPS de l'université Laval.

Premier: Pierre Harvey, ski de fond; deuxième: Jean Pichette, patinage de vitesse; troisième et médaille de bronze: Paul Germain, Tae Kwon Do, art martial qui est aux Coréens ce que le karaté est aux Japonais.

"J'étais déjà très surpris de faire partie des 10 finalistes, de confier Germain, c'est tout vous dire combien j'ai pu être renversé d'être choisi parmi les trois premiers!"

Le jeune homme de 19 ans a

mérité son Memoris grâce à la deuxième place remportée au championnat du monde d'Argentine, en août dernier. Tout un bout de chemin quand on vient de Sainte-Foy, qu'on n'a pas les yeux en amandes et que lors du championnat mondial précédent, en Allemagne, on se fait sortir du décor en moins de temps qu'il ne faut pour l'écrire.

Un petit "tough" comme bien d'autres quand il a commencé à jouer du bras et de la jambe, Germain eut la chance, raconte-t-il, d'avoir un entraîneur qui était bien content, parmi le tout petit nombre de coathants d'alors, de parvenir à repérer un sujet un peu plus prometteur. "Quand Tran Trieu Quan m'a entrepris, dit-il, il ne m'a pas lâché d'une semelle. Aujourd'hui, avec 450 pratiquants, au club, c'est forcément différent."

— Et maintenant, après huit ans de pratique et la reconnaissance de ce gala en main?

"Quand on finit deuxième, ré-

torque Germain, que croyez-vous qu'on vise ensuite? Oui, la première place est accessible, même pour un Occidental... et c'est ce qui m'intéresse. J'ai presque envie de dire que tout commence aujourd'hui."

"Je tremblais"

Jean Pichette, lui, provient d'une discipline qui n'a plus besoin de présentation, après les retentissants exploits de son émule Gaétan Boucher.

"Non, plus personne ne demande à quoi ça sert de tourner continuellement en rond" lançait Pichette, hier soir, après avoir déjà fait partie une première fois des 10 finalistes en 1975.

A 18 ans, Jean Pichette est reconnu comme l'un des grands espoirs du globe, en patinage de vitesse. Ses éclatantes performances chez les juniors semblent le conduire tout droit vers une participation olympique, en 1984 "et en 1988 aussi", insiste-t-il.

"Pourtant, assure-t-il, je ne pensais même pas être au nombre des 10 finalistes du gala. Probablement du fait que nous étions cinq patineurs sur place, de loin le plus grand nombre pour une même discipline."

C'est le tir à l'arc qui suivait, à ce chapitre, avec trois représentants tandis que la majorité des autres disciplines n'avaient réussi à ne placer qu'un seul porte-étendard, au nombre des 33 mises en nomination.

"Je tremblais de partout, c'est pas possible, d'ajouter Pichette. C'est encourageant, un honneur comme celui-là..."

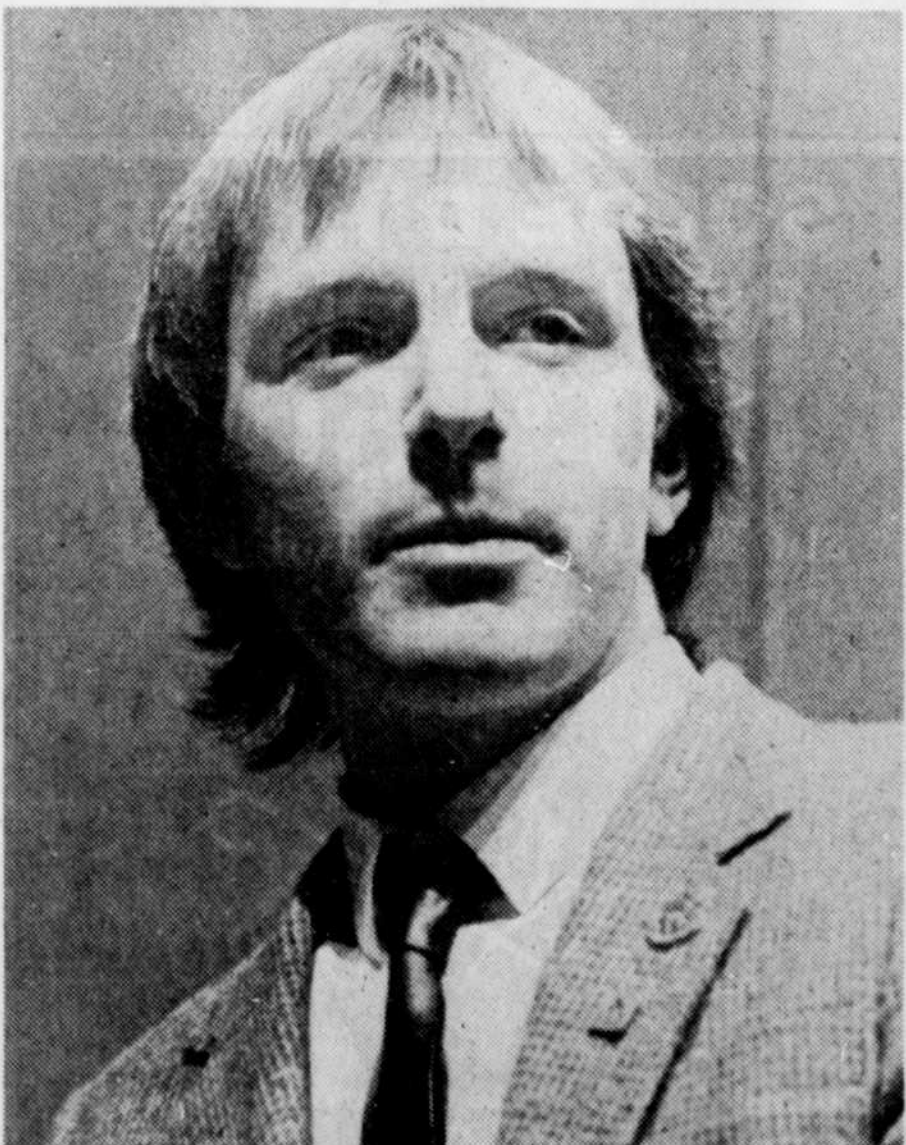
Une petite idée de ce que peut représenter une carrière de patineur: le médaillé d'argent d'hier s'absentera de Québec du 26 décembre au 7 mars, pour les besoins de la prochaine saison internationale.

"J'ai raté les Jeux de Lake Placid (1980) par quelques poussières, je devrais avoir ma place en 1984..."



Jacques Boissinot, collaboration spéciale

Paul Germain, qui est parvenu à élever le Tae Kwon Do au sommet de la hiérarchie sportive régionale, en 1980. La photo a été prise sur ses lieux d'entraînement.



Jacques Boissinot, collaboration spéciale

Jean Pichette: "Je tremblais de partout..."



Jacques Boissinot, collaboration spéciale

Peter Stastny, des Nordiques de Québec.

Bergeron répond à ses contestataires



maurice dumas

"Je ne veux rien savoir de ces histoires et je vais continuer à prendre les décisions qui s'imposent pour le bon fonctionnement de l'équipe."

Telle est la cinglante riposte apportée, hier, par Michel Bergeron, l'entraîneur des Nordiques, en réponse au mouvement de contestation amorcé à son égard par quelques joueurs de l'équipe, principalement les vétérans.

Si l'incident Bouchard-Bergeron est clos, la crise n'est pas entièrement résorbée chez les Nordiques.

"Il ne faudrait pas mettre tous les vétérans dans le même paquet, a précisé Michel Bergeron. Je connais ceux qui vous parlent, vous les journalistes, sous le couvert de la non-publication. Ces joueurs ne sont pas sûrs d'eux et cherchent à s'attirer votre sympathie. Tirez vos conclusions."

Bergeron le reconnaît volontiers. Le mouvement de contestation à son endroit a pris de l'ampleur lors du renvoi de Dale Hoganson à Fredericton. Son accrochage avec Daniel Bouchard a ensuite incité quelques vétérans à crier un peu plus fort. "Des

joueurs ont approuvé Daniel Bouchard parce qu'ils avaient une crotte sur le coeur", a-t-il expliqué.

"Je suis capable de vivre avec ce que je dis et ce que je fais, a renchéri l'entraîneur des chandails fleurdelisés. C'est difficile de diriger une équipe

dans la Ligue nationale quand tu n'as pas compté un seul but dans ce circuit."

Similitudes

On relève des similitudes dans la

Les deux formations

Les Sabres

- 1—Don Edwards
- 2—Jacques Cloutier
- 3—Richie Dunn
- 4—John Van Boxmeer
- 5—Mike Ramsey
- 6—Dale McCourt
- 7—Tony McKegney
- 10—Craig Ramsay
- 11—Gilbert Perreault
- 12—André Savard
- 15—Yvon Lambert
- 16—Rjc Seiling
- 17—Mike Foligno
- 19—Randy Cunneyworth
- 20—Brent Peterson
- 21—Jean-François Sauvé
- 22—Lindy Ruff
- 23—Bob Hess
- 24—Bill Hajt
- 26—Steve Patrick
- 27—Larry Playfair
- 28—Jim Walsh
- 30—Val James

Entraîneur: Jim Roberts

Les Nordiques

- 1—Michel Plasse
- 30—Clint Malarchuk
- 35—Daniel Bouchard
- 2—Wally Weir
- 5—Normand Rochefort
- 8—Marc Tardif
- 9—Réal Cloutier
- 11—Basil McRae
- 15—Miroslav Frycer
- 16—Michel Goulet
- 18—Marian Stastny
- 19—Alain Côté
- 20—Anton Stastny
- 21—Louis Sleigher
- 22—Mario Marois
- 23—Jacques Richard
- 25—Pierre Lacroix
- 26—Peter Stastny
- 28—André Dupont
- 29—Dave Pichette
- 32—Dale Hunter
- 38—Robbie Ftorek

Entraîneur: Michel Bergeron

Berry: "Ce sera la dernière gaffe de Pierre Larouche"



tom lapointe
(Collaboration spéciale)

MONTREAL — Le relationniste Claude Mouton aurait voulu choisir un meilleur moment qu'hier après-midi pour organiser la visite annuelle de l'équipe chez les enfants malades de l'hôpital Sainte-Justine, il en aurait été incapable.

Après la tempête déclenchée par Pierre Larouche lors du dernier périple à Hartford et Boston, c'était le calme religieux chez l'équipe à l'occasion de cette rencontre avec ces pauvres enfants étendus sur des civières ou cloués sur leur chaise roulante.

"Il faut passer dans ces endroits pour s'a-

percevoir que nous sommes tous des gros enfants gâtés et que nous nous plaignons pour des riens, admettait Richard Sévigny, un des joueurs du Canadien les plus chaleureusement applaudis avec Guy Lafleur, Larry Robinson, Steve Shutt... et Pierre Larouche. En cette crise des derniers jours, chacun a dû traverser des moments difficiles. Pourtant, ce n'est rien à côté de l'épreuve que vivent quotidiennement ces jeunes infirmes."

"Moi j'ai appris à un peu moins me plaindre avec les années, a repris Sévigny du même souffle. A l'âge de 11 ans, j'ai

perdu mon père le jour de la Noël et j'ai toujours été marqué par la suite. Depuis ce temps, je n'ai jamais été aussi près de mes frères, sœurs et de ma mère. Vraiment c'est trop facile d'écarter quelqu'un quand il a des problèmes."

Tremblay fait rire Berry

Les joueurs du Canadien ont ri de bon cœur hier à l'hôpital Sainte-Justine, où ils ont passé une bonne heure avec les chateaux populaires Nathalie Simard et Chantal Pary. Bob Berry, en particulier, s'est dégonflé pour quelques heures, lui qui a dû subir la difficile période des dernières semaines et cette récente affaire Pierre Larouche. Il a notamment eu du plaisir quand l'impayable Mario Tremblay a chanté le

Petit renne au nez rouge "qui aimait boire un p'tit coup" avec Larouche à quelques pieds de lui sur l'estrade.

"J'aimerais passer un Noël tranquille, a exprimé hier l'entraîneur montréalais. Vous savez, ça ressemble tellement plus au temps des Fêtes à Montréal avec la neige et le froid en comparaison à Los Angeles où je passais les Fêtes près de la piscine. Je voudrais que ça se fasse sans heurts et avec quelques victoires. Après tout, quelle signification aurait notre important gain à Boston jeudi si jamais nous perdions demain au Forum contre les Bruins."

Berry a tout comme les joueurs de sa formation passé l'éponge sur l'incident Larouche. On estime d'un commun accord qu'il est déjà assez humilié et frustré. Que Larouche vient en quelque sorte de recevoir la leçon de sa vie.

"Larouche était malheureux et déçu de ce qui lui arrivait ces derniers temps mais il est allé trop loin, a accepté encore de commenter Berry. Personnellement à la question difficile à savoir si oui ou non il endossera à nouveau l'uniforme du Canadien, j'imagine que oui. Ça ne se fera pas immédiatement puisqu'il n'est pas question que je transforme une combinaison gagnante. Une chose est cependant assurée: ce sera sa dernière gaffe..."

Larouche a patiné hier avec les membres de son équipe comme à l'ordinaire et peu importe s'il endossait le même uniforme bleu marine que porte Réjean Houle en pleine période de rétablissement, il a fait des efforts.

Plus jamais de nouvelles dans les autobus

"Laissez-le tranquille et parlez d'autres choses, a demandé Guy La-

fleur sur l'avion qui ramenait tard jeudi soir l'équipe de Boston à Montréal. C'est vrai qu'il a couru après les troubles mais dans mon esprit, il n'avait pas d'affaire à s'excuser publiquement."

Lafleur fut celui qui a le plus mal accepté cette autre page de l'histoire turbulente de la carrière Larouche dans la Ligue nationale. Furieux contre certains journalistes qui ont fait le récit mot pour mot de ce qui s'est produit dans l'autobus mercredi après la victoire à Hartford, le Démon blond se promet de rencontrer Berry en début de semaine afin qu'il exige aux journalistes de garder le secret sur tout ce qui se passe dans l'autobus.

"Ce qui se passe dans un autobus d'une équipe professionnelle, c'est comme ce qui se passe dans une chambre à coucher avec votre femme: ça doit demeurer secret, compare-t-il. Voyons, Larouche n'a pas été le premier athlète à se saouler la gueule dans un autobus et il ne sera pas le dernier. Alors, il faut que ça fas-

se partie de la vie de famille". Lafleur a cependant admis que Larouche, sans s'excuser publiquement, aurait dû se contenter d'aller rencontrer les joueurs qu'il a blessés inconsciemment. "C'est tout ce qu'il avait à faire, a-t-il mentionné. A part cela, cette histoire ne regardait que les joueurs et l'équipe malgré qu'il a couru après les problèmes en poursuivant ses pitreries au Sheraton de Boston. Je pense qu'à l'avenir, Pierre devra faire attention tout comme les journalistes également. Si quelques membres de la presse écrite et parlée ne veulent pas respecter cette consigne du silence dans les autobus, eh bien c'est malheureux pour les journalistes corrects, mais vous prendrez tous le taxi à l'avenir."

EN BREF — Ce devrait être encore Richard Sévigny ce soir devant le filet du Canadien sauf que pour ce deuxième match en 48 heures contre les Bruins de Boston, il aura comme adversaire Rogation Vachon...

Tardif. Il a passé à travers une rude épreuve, la saison dernière. Il s'arrange maintenant pour me faire mentir."

Bergeron ne cache pas son admiration pour Jacques Richard. "Il se passe toujours quelque chose avec lui", a-t-il attesté.

Filion occupé

Le directeur-gérant Maurice Filion a conféré, hier, avec les gardiens de but Michel Plasse et Daniel Bouchard.

Plasse voulait clarifier son statut avec l'équipe québécoise. "J'aurai des nouvelles dans quelques jours", a-t-il confié.

Daniel Bouchard fut le premier à comparaître devant le directeur-gérant des Fleurdelisés. "Notre entretien était confidentiel, a précisé le gardien de but de 31 ans. Je ne veux plus parler de ces histoires."

Maurice Filion a-t-il pris des mesures disciplinaires à l'endroit de Daniel Bouchard. Lui a-t-il imposé une amende? "Je voulais rencontrer Daniel Bouchard et je l'ai vu, a répondu le directeur-gérant des Nordiques. Notre discussion ne sortira pas de mon bureau."

Filion et Bergeron ne croient pas que le vent de rébellion qui souffle présentement chez les Nordiques dégenère en mutinerie...

Réal Cloutier: un point positif

par Maurice DUMAS

Il n'y a pas que de la dissension chez les Nordiques. Certains points positifs méritent d'être soulignés. Comme la tenue de Réal Cloutier. L'athlète de Saint-Émile a été l'un des meilleurs des siens dans le dernier voyage à l'étranger. "Réal est dans une forme extraordinaire, a précisé l'entraîneur Michel Bergeron. Il montre beaucoup de consistance dans son jeu..."

Réal Cloutier, Dale Hunter et Michel Goulet seront utilisés, ce soir, au Colisée, contre le meilleur trio des Sabres de Buffalo...

Le jeune Pierre Lacroix en est un autre qui a repris du poil de la bête depuis qu'il a recommencé à transporter la rondelle. "C'est le style qui

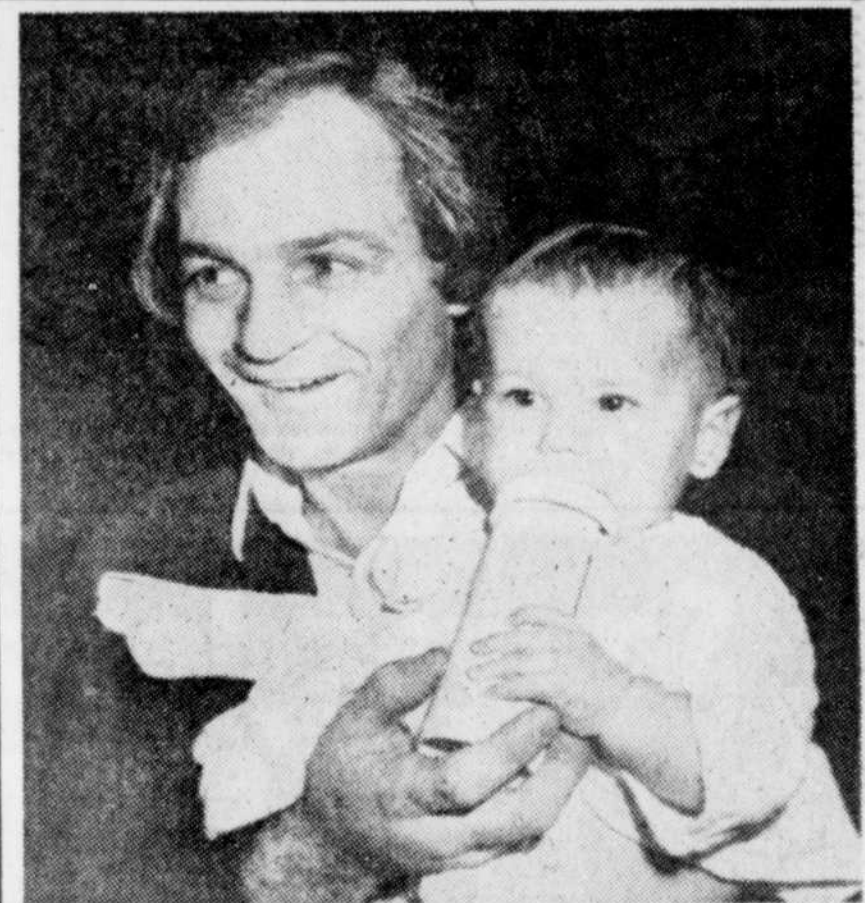
me convient le mieux", a-t-il dit...

Wally Weir a définitivement repris sa place dans l'alignement fleurdelisé. "Je suis très satisfait de lui", a précisé Bergeron qui ne veut pas que l'agressivité de Weir le mène trop loin...

Toujours blessé à un genou, le défenseur Jean Hamel sera inactif pendant encore quelques jours. Miroslav Frycer et Marian Stastny pourraient être en mesure d'affronter les Sabres de Buffalo, ce soir, au Colisée...

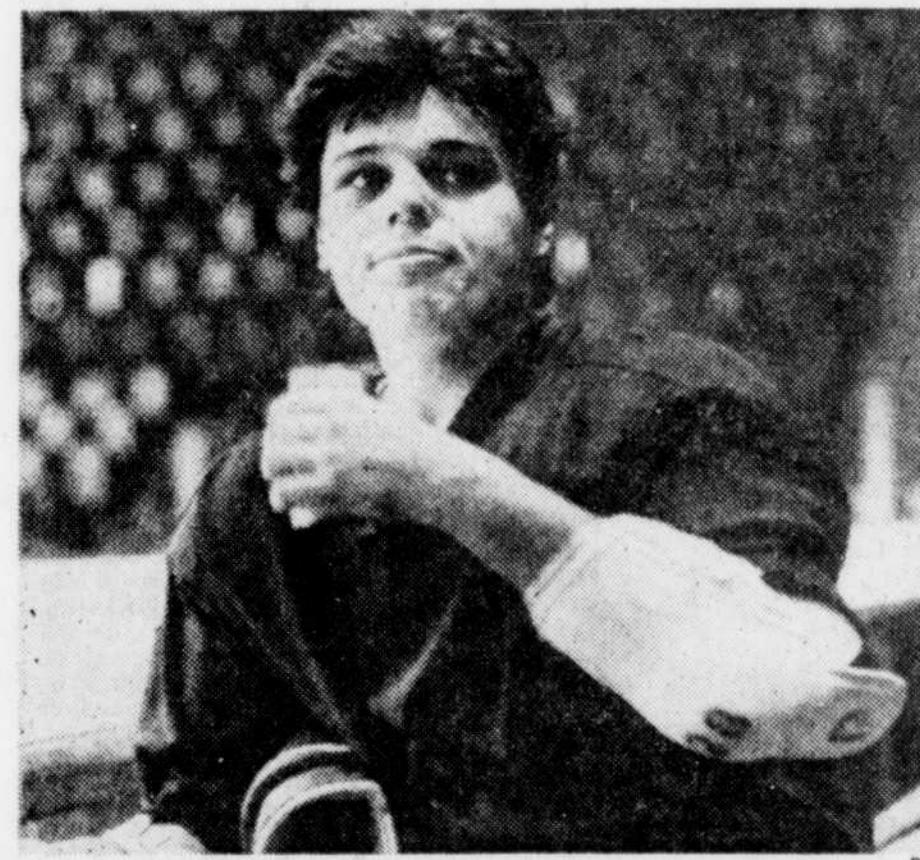
Le capitaine Robbie Ftorek est devenu l'homme à tout faire des Nordiques...

Les Nordiques ramèneront Dale Hoganson à Québec dès que ce dernier retrouvera sa forme. Telle est l'assurance donnée, hier, par l'entraîneur Michel Bergeron...



Une visite appréciée

Comme c'est le cas tous les ans à cette période de l'année, les joueurs du Canadien ont rendu visite aux enfants malades de l'hôpital Sainte-Justine. Guy Lafleur en a profité pour aider Cindy Faucher, un an, à boire son lait... comme ça lui plaît.



Pierre Larouche a recommencé à s'entraîner avec ses coéquipiers, hier, au Forum et a profité d'un moment de répit pour absorber... un peu de jus de fruit.

Pour tous vos problèmes d'arbre de transmission VOYEZ DES PROFESSIONNELS...

20 ans d'expérience dans le métier

PIECES AUTHENTIQUES:



"MECHANICS"



detroit

Unité de balancement dynamique contrôlé par ordinateur



Assure une lecture digitale précise sur la quantité de débalancement de même que sur l'endroit exact où doit s'effectuer la correction.



Un service "sûr" et efficace supporté par un vaste inventaire



Assistance technique à votre constante disposition



Un atelier hautement spécialisé muni de positionneurs, procédés automatiques de soudure, machine à balancer dynamique, tours, presses rectifieuses, etc., fait de

LAROCHELLE le "chef de file"

dans le domaine du réusinage d'arbres de transmission



PHIL. LAROCHELLE EQUIPEMENT INC.

250, 2e Av., Québec
Tél.: 522-8222



A L'HIPPODROME DE QUEBEC

2 DERNIERS PROGRAMMES EN 1981

Samedi, 19 décembre - 13h30

Dimanche, 20 décembre - 13h30



MEILLEURS SOUHAITS A TOUS A L'OCCASION DES FETES



Premier programme en 1982: 16 janvier

Chasse en camping à Anticosti: satisfaction



andré a bellemare
**chasse
et pêche**

Tout porte actuellement à croire que les adeptes de la chasse du cerf de Virginie, qui ont tenté l'expérience d'un séjour en camping à Anticosti (dans les "carrés de tentes" des secteurs Naticotec et Wickenden), sont grandement satisfaits du test et aimeraient bien revivre une telle expédition.

Telle est la conclusion d'un rapport que Gilles Barras, directeur général des parcs du Québec au MLCP, vient de remettre au sous-ministre adjoint Pierre Boucher du ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche. LE SOLEIL a obtenu en exclusivité un exemplaire du mémoire rédigé par Barras.

Et ce rapport est basé sur la compilation d'un très long questionnaire, qui avait été remis aux usagers des "carrés de tentes" de Naticotec et Wickenden à Anticosti, lors de la "saison" de chasse du cerf allant du 1er septembre au 31 octobre 1981.

Au total, 480 chasseurs ont vécu l'expérience, soit 120 groupes; des 120 questionnaires, 59 (50 pour 100) ont été remplis et retournés au ministère, ce qui constitue un taux de réponse plus que satisfaisant.

Revenir

Parmi les répondants, 78 pour 100 veulent revenir chasser le cerf à Anticosti l'an prochain. Et, parmi eux, 90 pour 100 veulent revenir dans les "carrés de tentes".

C'était la première expérience de chasse du cerf à Anticosti pour 80 pour 100 de répondants; les autres y étaient déjà allés deux fois.

Le tiers des 480 utilisateurs des "carrés de tentes" de Naticotec et Wickenden provenaient de la ville et de la région de Québec; 25 pour 100 de la ville et de la région de Montréal; 14,3 pour 100 de la Côte-Nord et 12,5 pour 100 du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie.

Donc, quelque 60 pour 100 des chasseurs de cerf en camping à Anticosti provenaient de l'Est du Québec, soit le secteur "couvert" par LE SOLEIL, et Gilles Barras suggère que cette portion du ter-

ritoire soit l'éventuelle région-cible du "marketing" du ministère. Voilà qui confirme officiellement ce que je dis et écris depuis fort longtemps...

Raisons

Quelles sont donc les raisons qui ont incité ces chasseurs-là à poser leur candidature, le printemps dernier, lors du fameux "tirage au sort par ordinateur" déterminant les gagnants pour la "saison" de chasse de huit semaines en camping?

Dans 69,5 pour 100 des cas, les chasseurs étaient motivés par les chances bien connues de récolter un cerf (à cause des reportages des journalistes, chroniqueurs spécialisés...). Tandis que pour 17 pour 100 des cas, la motivation résultait de l'attribution d'un territoire de chasse... exclusif!

Quant au succès de chasse, 95 pour 100 des adeptes ont récolté au moins un cerf (il est permis d'en récolter deux, indifféremment mâ-

les, biches ou faons). Et 92,2 pour 100 des chasseurs ont vu ou entendu un nombre satisfaisant de cerfs.

Satisfaction

Quant aux facteurs même de satisfaction, on note que 61,4 pour 100 sont très satisfaits de l'hébergement en "carrés de tentes", alors que 26,3 pour 100 sont satisfaits. Et 60,3 pour 100 sont très satisfaits de la qualité de la chasse, alors que 32,8 pour 100 sont satisfaits.

Parmi les autres facteurs qui ont été satisfaisants ou très satisfaisants, on remarque la signalisation des sentiers (84,8), la qualité des chemins carrossables (84,5), la durée du séjour (81), les tarifs de chasse (94,9), le tarif de transport terrestre (83), la superficie des zones de chasse (93,3), le mode de sélection des chasseurs (89,7), la quantité de cerfs dans la zone (94,9), la qualité de transport sur l'île (82,5).

En général, 54,2 pour 100 des utilisateurs se disent très satisfaits de leur séjour et 35,6 pour 100 se disent satisfaits. Seulement 10,2 pour 100 sont insatisfaits ou indifférents, ce qui est fort peu en somme.

Problèmes

Parmi les facteurs d'insatisfaction, 24,6 pour 100 des chasseurs ont souligné le nombre réduit de sentiers dans la zone qui leur était allouée.

Et 23,2 pour 100 ont souligné qu'ils n'aimaient pas la date d'ouverture et de fermeture de la "saison" en camping. Selon ce que j'en sais, les chasseurs voudraient que cette saison commence plus tard (quand il fait moins chaud et qu'on risque moins de perdre la venaison) et désireraient qu'elle dure plus longtemps (pour donner plus de chances d'y participer et pour voir "courir les bucks" plus tard en saison).

D'ailleurs, près de 75 pour 100

des chasseurs ont porté plainte contre l'absence de penderies abritées et grillagées pour protéger les bêtes récoltées (plusieurs chasseurs ont perdu la viande, à cause de la pluie et de la chaleur et de l'humidité, facteurs qui ont provoqué la ponte des oeufs par les mouches et la prolifération des asticots).

Autres plaintes: absence d'abri pour protéger le bois de chauffage contre les intempéries; absence de poêles en fonte pour chauffer les tentes et faire la cuisine (au lieu des "truiques" en tôle mince); absence de chaudières et d'ustensiles, etc.; service d'accueil et d'in-

formation insatisfaisant selon 24,1 pour 100 des utilisateurs répondeurs.

Parce que j'ai personnellement vécu l'expérience de la chasse dans le "carré de tente" numéro 5 de Naticotec, en début d'octobre dernier, je puis vous assurer que ce rapport de Gilles Barras décrit fidèlement la réalité.

Le coût moyen total d'un séjour en camping à Anticosti, à l'automne de 1981, a été de \$568 par personne, ce qui inclut la nourriture, le transport aérien et terrestre, l'achat de munitions et d'autre équipement, le coût des permis et des droits d'accès, etc.

Les gens du plein air s'impliquent

Trop souvent, on a tendance à considérer les adeptes de la vie en plein air, quelle que soit leur activité favorite, comme des individualistes, des solitaires, des égoïstes qui se préoccupent fort peu de leur entourage. Les gens du plein air auront bientôt une fort belle occasion de prouver le contraire, tout en s'amusant ferme.

Jacques Sohier, de l'imprimerie Vitray, président du Téléthon pour la paralysie cérébrale dans la région 03, m'a confirmé que les gens du plein air seront invités à une mémorable soirée, le samedi soir 30 janvier prochain, dans le pavillon de la Jeunesse d'Expo-Québec, une semaine avant la tenue du téléthon lui-même. L'organisation de cette soirée des gens du plein air est une réalisation bénévole des journalistes chroniques spécialisés de la région, sous la présidence de Gabriel Biron, responsable des relations avec le public au MLCP.

Pour participer à cette soirée récréative, les gens du plein air intéressés devront se procurer par la poste un écusson de \$3 (casier postal 1007, Québec G1K 9Z9). Le quotidien LE SOLEIL publiera, au cours des prochaines semaines, quantité d'annonces fournissant tous les renseignements concernant cette soirée à laquelle on attend au-delà de 3.000 participants. Ce rendez-vous du 30 janvier pro-

chain est à ne pas manquer, puisqu'un grand nombre d'invités et d'artistes célèbres y seront, puisqu'il y aura des activités exigeant la participation de l'assistance et puisqu'il y aura aussi attribution d'un gros lot évalué à quelque \$10.000!

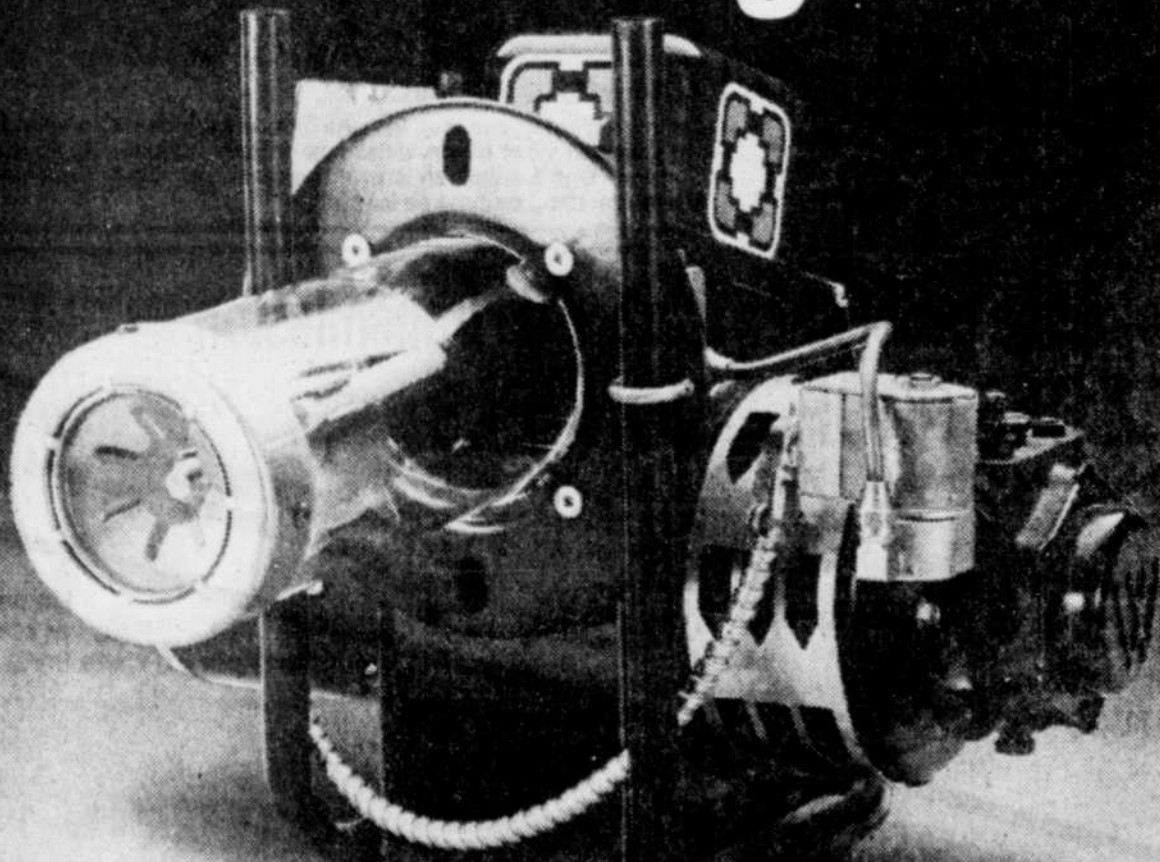
A compter du 1er janvier prochain, le Hobby du Pêcheur (le plus important fournisseur de matériel pour la fabrication des mouches pour la pêche dans le nord-est de l'Amérique) déménage au Village-des-Hurons, chez Robert Gros-Louis (au 355 de la rue Max-Gros-Louis, 842-5168), mais les ventes par catalogue continueront via le casier postal 3159 de Québec G1K 6Y2.

L'Institut national des viandes, présidé par Roger Fortier, vient d'augmenter sa collection de livres pour les adeptes du plein air en publiant "Techniques de survie" de J.-Georges DesChenaux, un radio-navigateur dans l'équipe de recherches et de sauvetage de l'aviation canadienne. Cet ouvrage de 216 pages, format 4 pouces sur 8, vendu au coût de \$7,25, ne s'adresse pas uniquement aux chasseurs et pêcheurs, mais aux participants de toute expédition loin des régions habitées. On peut le faire venir par la poste, en ajoutant \$1 pour les frais de manutention, en écrivant à l'Institut, au 10216 du boulevard Lajeunesse, à Montréal, Québec H3L 2E2.



La chasse du cerf de Virginie en camping, dans les "carrés de tentes" du MLCP à Anticosti, est déjà un grand succès, dès la première année de l'expérience. Nul doute que le ministère la prolongera et l'amplifiera, dès 1982!

Sauvez des sous et... de l'énergie.



Voici le fruit d'une révolution technologique dans le rendement de brûleurs au mazout.

«Le brûleur à flamme concentrée»

Ce nouveau type de brûleur permet de réduire la consommation de mazout jusqu'à 25%. C'est par une combustion plus lente et un meilleur mélange air-mazout que le brûleur à flamme concentrée Cas-

tel freine considérablement votre consommation d'huile.

Tous les travaux sont effectués par des entrepreneurs membres de la Corporation.

Castelo

DIVISION D'ULTRAMAR CANADA INC.

Informez-vous davantage auprès de votre détaillant Castelo, le perma-confort au service des Québécois depuis plus d'un centenaire.

688-8110

Saguenay: 543-4338

Montréal: 783-8816

Formule un: 16 Grands Prix et 31 voitures

PARIS (AP) — La Fédération Internationale de Sport Automobile (F.I.S.A.) a fixé hier le calendrier 1981 du championnat du monde de formule Un.

La saison, qui commencera le 23 janvier, comportera 16 Grands Prix. M. Jean-Marie Balestre, président de la F.I.S.A., a déclaré dans une conférence de presse que les équipes étaient parvenues à un accord il y a trois jours seulement sur les règlements techniques. Ces règlements portent principalement sur les "jupes" aérodynamiques des voitures. M. Balestre a précisé que 26 voitures (au lieu de 24 cette année) seraient autorisées à prendre part aux Grands Prix, à l'exception du G.P. de Monaco qui ne peut accueillir que 20 voitures.

Le calendrier 1982 est le suivant: —23 janv.: Afrique du Sud (Kyalami)
— 7 mars: Argentine (Buenos Aires)
— 21 mars: Brésil (Rio de Janeiro)
— 4 avril: U.S.A.-Ouest (Long Beach, Calif.)
— 25 avril: San Marin (Imola, Italie)
— 9 mai: Belgique (Zolder)
— 23 mai: Monaco
— 6 juin: U.S.A. (Detroit)
— 13 juin: Canada (Montréal)
— 18 juillet: Angleterre (Brands Hatch)
— 25 juillet: France (Paul Ricard)
— 9 août: R.F.A. (Hockenheim)
— 15 août: Autriche (Osterreichring)
— 29 août: Suisse (Dijon, France)
— 12 sept.: Italie (Monza)
— 25 sept.: Las Vegas, Nevada

Trente et une voitures ont été régulièrement engagées auprès de la Fédération Internationale de Sport Automobile (FISA) pour disputer le championnat du monde de formule Un qui débutera le 23 janvier par le Grand prix d'Afrique du Sud à Kyalami.

Au cours d'une conférence de presse précédant la remise des prix de la FISA, Jean-Marie Balestre, son président, en a donné la liste vendredi soir: — Alfa Romeo: Bruno Giacomelli (Ita) et Andrea De Cesaris (Ita)
— Arrows: Marc Surer (Sui) et Mauro Balbi (Ita)
— A.T.S.: Eliseo Salazar (Chili) et Manfred Winkelhock (RFA)

— Brabham: Nelson Piquet (Bre) et Riccardo Patrese (Ita)
— Ensign: Roberto Guerrero (Col)
— Ferrari: Didier Pironi (Fra) et Gilles Villeneuve (Can)
— Fittipaldi: Chico Serra (Bre)
— Lotus: Elio De Angelis (Ita) et Nigel Mansell (g-b)
— McLaren: Niki Lauda (Aut) et John Watson (GB)
— March: Jochen Mass (RFA) et Raul Boesel (Bre)
— Osella: Jean-Pierre Jarier (Fra) et Riccardo Palletti (Ita)
— Renault: Alain Prost et René Arnoux (Fra)
— Talbot: Jacques Laffite (Fra) et Eddie Cheever (E-U)
— Theodore: Derek Daly (Irl)
— Toleman: Derek Warwick (G-B) et un pilote à désigner
— Tyrrell: Michele Alboreto (Ita) et Slim Borgudd (Sue)
— Williams: Carlos Reutemann (Arg) et Keke Rosberg

Jean-Marie Balestre a précisé que Mauro Balbi, le champion d'Europe de formule trois, avait été engagé par deux équipes simultanément et que celle qui avait fait une fausse déclaration se verrait infliger une amende de 25.000 dollars. Le président de la FISA, dans le cadre du championnat du monde de formule Un, a également annoncé les décisions suivantes prises par la commission de formule Un et la commission exécutive de la FISA:

— Grand prix de Las Vegas avance au 25 septembre au lieu du 16 octobre.
— Grand prix d'Australie inscrit en première réserve extra-européenne.

— Les Grands prix des Pays-Bas et d'Espagne sont candidats à la première réserve européenne. Sera désigné celui dont l'organisateur aura le premier régulièrement sa situation financière.

— Excepté pour Monaco qui continuera de n'accueillir que vingt voitures sur la grille de départ, vingt-six voitures à partir de 1982 seront admises à courir le Grand prix, au lieu de vingt-quatre jusqu'à présent.

BRASSERIE

La Buis
sonnière

VOUS INVITE À SON

Festin du samedi soir
Fondue parmesan ou salade du chef
ou oignons français
**FILET MIGNON
MADAME.**
Sauce au poivre
DESSERT, CAFE OU THE
\$925

APRÈS LE HOCKEY OU TOUT AUTRE SPECTACLE, UN CREUX VOUS TENAILLE?
POURQUOI NE VIENDRIEZ-VOUS PAS APAISER VOTRE APPÉTIT?
NOTRE BRASSERIE EST DÉSORMAIS OUVERTE JUSQU'À UNE HEURE DU MATIN
AU FAIT, NOTRE CÔTE LEVÉE, Y AVEZ-VOUS GÔTÉ?

PLAISIR SAISONNIER

Pattes de crabe
(bouillies ou grillées)

\$1250



Filet mignon et **\$1395**
pattes de crabe

AUTRES SPECIALITES: CÔTES LEVÉES DE PORC, BROCHETTES (POULET, FILET MIGNON, FRUITS DE MER, PETONCLES), FONDUE CHINOISE, QUEUES DE LANGOUSTINE, FILET DE BOEUF BOUQUETIÈRE.
CARREFOUR "LA PÉRADE", 3440, QUATRE-BOURGEOIS, STE-FOY
RÉSERVATIONS: 659-1322



UPC
Scott Arnel (à gauche) des Royals de Cornwall s'entretient avec son nouveau coéquipier Frank Caprice, gardien de but du London, en Ontario. Les deux joueurs participent actuellement au camp d'entraînement d'Équipe-Canada junior, à Winnipeg.

Équipe-Canada junior

Les joueurs du Québec veulent être choisis

WINNIPEG (PC) — Quatre joueurs de la Ligue de hockey junior du Québec ont entrepris hier l'entraînement avec l'équipe nationale junior du Canada en vue du tournoi mondial débutant mardi à Winnipeg alors qu'un cinquième, Pierre Rioux, un centre de Shawinigan choisi à la dernière minute pour remplacer un joueur blessé, était attendu au cours de la journée.

Des quatre joueurs déjà sur place depuis jeudi, deux, Luc Dufour, de Chicoutimi, et Jean-Marc Gaulin, de Hull, ne cachent pas être venus ici à reculons, forcés par les gouverneurs du circuit. Le troisième choix original, Paul Boutillier, des Castors de Sherbrooke, avait été le seul à se montrer carrément intéressé à représenter son pays, à une époque où les choses n'allaient pas très bien pour lui à Sherbrooke. Ces trois joueurs ont déjà été repêchés par des formations de la Ligue nationale.

Le dernier du groupe, Yves Courteau, 17 ans, un ailier droit des Voisins de Laval, est celui qui a le plus à gagner dans l'aventure.

"J'attendais juste d'être choisi pour venir", a-t-il déclaré à la Presse Canadienne. Comme il est trop jeune pour avoir été déjà repêché, il vit présentement l'occasion de sa vie d'être remarqué par les dizaines de dépisteurs qui seront sur les lieux du 22 décembre au 2 janvier.

Malgré des motivations bien différentes, les quatre hockeyeurs du Québec rencontrés hier se disent tous bien décidés à faire leur possible pour demeurer avec l'équipe.

"On n'a pas fait ce long voyage-là pour rien, ont répété tour à tour Courteau, Dufour et Gaulin. Maintenant qu'on est rendu ici, on va tout faire pour rester.

"Ce tournoi peut être dangereux pour nous, tout comme il peut s'avérer très positif", poursuit Gaulin avec l'approbation de ses confrères.

Bellows est prêt à jouer aussi au Canada

WINNIPEG (PC) — A l'entraînement avec l'équipe nationale junior du Canada en vue du tournoi mondial qui débutera le 22 décembre à Winnipeg, Brian Bellows, des Rangers de Kitchener, a contredit les récentes déclarations de son agent Alan Eagleson à l'effet



UPC
Brian BELLROWS

fet qu'il n'était pas question qu'il s'aligne pour une équipe professionnelle canadienne, à cause du régime fiscal en vigueur au pays.

"J'imagine qu'il a voulu créer un peu de publicité autour de mon nom", a déclaré en souriant le jeune homme de 17 ans que l'on décrit comme le joueur le plus convoité de l'histoire du repêchage des juniors.

Bellows devra probablement manquer les deux premiers matchs du Canada contre la Finlande et la Suède, mardi et mercredi, parce qu'il se remet toujours d'une séparation de l'épaule qui le tient inactif depuis près de sept semaines. Il espère être en uniforme le 24 décembre, pour l'important match contre l'URSS.

Avant d'être blessé, l'athlète de 6' et 190 livres dominait les compteurs de la Ligue junior majeure de l'Ontario avec une fiche de 44 points en 17 rencontres.

Il ne veut pas passer pour un second Gretzky et se décrit comme un joueur avec moins de finesse mais plus de puissance que l'étoile des Oilers d'Edmonton.

"Le seul fait de faire l'équipe et de nous mesurer aux meilleurs au monde constituera déjà un élément positif, explique à son tour Dufour; et puis les dépisteurs des équipes qui nous ont repêchés seront sur les lieux pour nous observer."

Aspects négatifs

Parmi les aspects négatifs, Gaulin cite le risque plus grand de blessures puisque l'équipe disputera huit matches en deux semaines alors que les formations de la Ligue junior majeure du Québec n'en disputent que quatre. Il regrette également de ne pouvoir aider son équipe qui lutte actuellement pour le premier rang du classement.

Au ce sujet, Dufour rappelle que les équipes québécoises étaient les plus défavorisées, surtout à l'origine, puisque seulement trois joueurs devaient s'absenter alors qu'en Ontario et dans l'Ouest, la majorité des équipes étaient dépourvues d'un joueur, ce qui fait que le résultat s'égalait.

Lui et Gaulin admettent aussi que le fait de venir passer le temps des fêtes si loin de la maison ne leur plaisait pas outre mesure. Dufour, pour un, ne parle pas anglais.

Ce dernier reconnaît également que les francophones du Québec ne vibrent pas autant que leurs compatriotes anglophones à la pensée de représenter leur pays en compétition internationale. Le nationalisme canadien est moins important chez eux, d'autant plus qu'ils se sentent mésestimés au profit de l'Ouest et de l'Ontario lors des sélections du genre et des séances de repêchage. Paul Boutillier, lui est un anglophone.

Un total de 26 joueurs se trouvent actuellement à l'entraînement, dont trois gardiens.

L'équipe sera ramenée à 20 joueurs, dont deux gardiens, au plus tard dimanche.

Mais les Québécois ne veulent plus partir.

Savard pourrait jouer ce soir mais il veut attendre à mardi

WINNIPEG (PC) — A l'issue de l'exercice de vendredi après-midi, Serge Savard a répété qu'il préférerait attendre mardi à Uniondale pour disputer son premier match dans l'uniforme des Jets de Winnipeg.

L'instructeur Tom Watt, qui qu'impressionne par la forme de son vétéran, estime qu'il n'est pas encore tout à fait prêt.

Mais le directeur-gérant John Ferguson, lui, souhaite toujours l'aligner dès ce soir, contre les Maple Leafs.

Tout ce monde s'entend cependant sur deux points: la décision finale doit être prise après l'exercice ce matin et c'est Savard lui-même qui aura le dernier mot.

Pour Ferguson, la suspension de trois matchs dont vient d'écoper Jimmy Mann laisse un poste libre au sein de son équipe, "et Savard, ajoute-t-il, pourrait le remplir en se contentant de quelques apparitions, d'autant plus que nous n'avons personne d'autre de prêt à jouer".

L'instructeur Tom Watt contredit cependant son patron en répliquant qu'il peut toujours aligner certains réservistes.

Savard a répété qu'il avait déjà joué en plus mauvaise condition et que c'est le cachet spécial du match qui le fait hésiter.

"La foule attend beaucoup de moi et je ne veux pas revenir au jeu sans être au sommet de ma forme", a-t-il dit une fois de plus après son dernier exercice.

Celui-ci était seulement son quatrième avec l'équipe puisque celle-ci était sur la route depuis quelques jours. Savard s'est souvent entraîné seul, à 7h30 hier matin par exemple, et il ne se cache pas pour dire que c'est surtout cela qu'il a trouvé dur: "C'est très difficile de se motiver soi-même", a-t-il dit.

Il s'estime néanmoins en bonne forme et pèse actuellement 220 livres, soit son poids de l'an dernier alors qu'il jouait avec les Canadiens.

Le match contre les Maple Leafs sera l'occasion de la soirée-tuxedo à Winnipeg et l'on y présentera tous les joueurs, sauf un, de l'édition initiale des Jets, qui fêtent cette année leur 10e anniversaire. Bobby Hull sera christ, ainsi que les Québécois Christian Bordeleau et Jean-Guy Gratton, qui ont répondu à l'invitation de l'équipe.

Ecole

Hier, Savard s'est rendu à l'école Mgr Taché, de St-Boniface, pour inscrire ses enfants. Un ami qui l'ac-

compagnait raconte qu'il a été reçu comme un Monsieur l'inspecteur de l'époque.

"Les enfants, les professeurs et même les bonnes sœurs étaient tout excités, raconte le restaurateur montréalais Claude St-Jean. On lui a fait faire le tour de l'école et les classes ont été arrêtées."

Même Savard, qui en a vu d'autres, n'en revient pas encore de l'accueil qui lui est réservé.

"Je suis entré dans un magasin pour m'acheter des vêtements, raconte-t-il à son tour, et le propriétaire m'en a fourni pour \$1000 gratuitement. Ailleurs, on m'a offert de m'habiller des pieds à la tête à la seule condition que je me laisse photographier."

Savard a fait la une des journaux à quelques reprises, dont deux jours de suite au cours de la dernière semaine. Encore mercredi, il était interviewé à la télévision entre deux périodes du match des Jets. Dans la rue, les restaurants, partout, on le reconnaît et lui souhaite Welcome in Winnipeg.

Un journaliste anglophone a vanté la matière grise qui l'a rendu célèbre, avant de parler d'un joueur qui a toujours oeuvré avec finesse, cour-

toisie et aplomb et qui agit exactement de la même façon, avec dignité, dans sa vie personnelle.

Nouveau messie

Mais c'est chez les Franco-Manitobains que sa présence risque d'être le plus appréciée.

Pour Réal Sabourin, de la Société franco-manitobaine, Savard apparaît comme une sorte de nouveau Messie qui pourra rendre de précieux services à la précaire francophonie locale.

"Cette confiance qu'on met en lui, explique-t-il, ce rôle important qu'on lui prête déjà chez les Jets, pour nous, c'est un petit cousin du Québec qui apporte tout ça."

Sabourin a qualifié de fantastique la décision de Savard d'envoyer ses enfants à l'école française plutôt que de sauter sur l'occasion pour accentuer leur apprentissage de l'anglais.

"Cela pourra provoquer un phénomène d'entraînement chez nous, où le taux d'assimilation est très élevé, poursuit-il. Je pense également à un dossier comme celui de Sport et Loisirs que nous pilotons actuellement en milieu rural, où la population peut être francophone à 90 pour cent, mais où tout se fait en anglais, à cause de mauvaises habitudes ou parce qu'un

intervenant sur 10 est anglophone. La présence d'un type comme Savard va pouvoir faciliter la promotion du français à ce niveau en développant une nouvelle fierté. On espère d'ailleurs pouvoir utiliser ses services à titre de conférencier ou de tout autre façon."

Car Réal Sabourin et d'autres francophones voient beaucoup plus qu'un simple joueur de hockey en Serge Savard. Pour eux, il s'agit également, voire avant tout, d'un grand monsieur susceptible d'améliorer leur sort et le respect auquel ils estiment avoir droit.

Et sans faire de politique. D'ailleurs, il n'y a pas d'Union nationale au Manitoba...

Sabourin a surtout apprécié que toute la francophone famille Savard ait déjà manifesté ouvertement son goût de Winnipeg et du Manitoba.

"C'est presque trop beau, un véritable conte de fée. Je n'ai rien contre les Lucien Deblois et Normand Dupont, dira-t-il, mais pour nous, Serge Savard, c'est pas pareil."

Serge Savard pourra-t-il refuser à d'aussi touchants admirateurs le plaisir de disputer son premier match devant eux?

Lui-même n'en est toujours pas rigoureusement certain.

Winnipeg, une ville où un joueur de hockey peut avoir la paix

WINNIPEG (PC) — Serge Savard, l'homme, et entre autre l'homme d'affaires, apprécie déjà les avantages de la ville de Winnipeg et Serge Savard, le hockeyeur, se plaît déjà à la pensée de jouer avec les Jets.

"Je suis un type qui s'adapte facilement partout", confiait Savard autour d'une bonne table, avant d'entamer une deuxième bouteille de vin, celle-là offerte par le patron du restaurant qui l'avait reconnu.

"Vois-tu, dit-il au représentant de la Presse canadienne en lui présentant un énorme cigare, j'ai payé ceci \$5,75 alors qu'il en coûte plus de \$12 à Montréal. C'est à cause des taxes. J'ai calculé que je sauverais \$20,000 par année à demeurer ici, uniquement sur notre train de vie familial."

Et cela ne compte pas les impôts qui, nous a-t-on dit, sont d'environ 10 pour cent moins élevés qu'au Québec pour un type ayant des revenus identiques aux siens, un détail que n'ignore certainement pas celui qui avait prédit avec exactitude la dernière

chute de trois points du taux d'intérêt.

"Les maisons, poursuit Savard, sont le même prix qu'au Québec, où elles sont parmi les moins chères au pays. Par contre, les taxes sont beaucoup moindres". Savard a déjà fait une offre d'achat pour une maison dans un quartier qui, dit-il, "n'a absolument rien à envier à Outremont ou Ville-Mont-Royal".

Enthusiaste

Savard, le joueur de hockey, est tout aussi enthousiaste.

"Les Jets sont une équipe très rapide et ces jeunes-là sont devenus très confiants. Je vais avoir 'du fun' à jouer avec eux", a-t-il confié avec une sincérité évidente.

Hier à l'entraînement, il semblait un peu isolé parmi toutes ces jeunes gens qui se taquinaient. On lançait de la neige au directeur-gérant John Ferguson, mais on n'osait pas faire la moindre blague à Savard, tant il en impose, probablement, par sa présence de sage gourou.

Savard a retrouvé le goût de jouer au hockey.

"Je l'avais perdu à Montréal à cause des disputes et conflits sans fin, a-t-il répété. Mais j'avais plutôt pris ma retraite du Canadien que du hockey. Pendant l'été, je n'avais vraiment plus le goût de jouer, mais à force de me faire téléphoner tous les jours par Fergie et de me faire pousser dans le dos par mes enfants..."

"J'ai toujours été convaincu, a-t-il poursuivi, que j'avais encore au moins deux bonnes saisons devant moi."

Deux jours en sa compagnie sont convaincant: Serge Savard a bel et bien accepté de retourner au jeu par amour du hockey, un goût qu'il avait perdu ces dernières années.

Pendant qu'il s'entraînait seul l'autre matin, un copain lui a annoncé l'altercation Bouchard-Bergeron.

"Comprenez-vous pourquoi j'aime mieux jouer ici qu'à Québec", a-t-il lancé en riant.

Et hier, il apprenait les détails de l'affaire Larouche à Montréal.

A Winnipeg, confiait l'ex-Jet Jean-Guy Gratton, présent pour la fête du 10e anniversaire de l'équipe, "On a la paix".

\$24⁹⁵ par jour
OFFRE SPECIALE
DE FIN DE SEMAINE
UN SEUL TARIF MODIQUE
POUR TOUTE
VOITURE DISPONIBLE.

Un, deux ou trois jours

Incluant 200 kilomètres par jour

Offre de durée limitée

En vedette: les voitures
General Motors



**Demandez-nous
tous les détails**



**LOCATION
ROMPRÉ LTÉE**

295, St-Paul, Québec 694-1727
1303, Maguire, Sillery 687-3322
Aéroport Ste-Foy 871-1224

**Offrez-lui
un cadeau
durable...**

Cyclone

Disponible
en 2
versions:

Compact
A.B.S.
thermoformé,
injecté de
mousse
polyuréthane,
longueur 3,60 m,
largeur 0,69 m,
poids: 19 kg

Mark II
A.B.S.
thermoformé,
injecté de
mousse
polyuréthane,
longueur 3,85 m,
largeur 0,64 m,
poids: 21 kg

MARINE ROBITAILLE INC 1978

3652, boul. Ste-Anne, C.P. 5023, Québec, Québec G1E 6B3 — (418) 661-8491



**Ce soir, venez au Colisée pour la rencontre
NORDIQUES - Buffalo à 19h30. Ça promet!**

**Sport
O'Keefe**

Suspension de Holmgren

Des joueurs appuient les arbitres

sport en bref

Un certain nombre de joueurs accordent leur appui aux arbitres qui exigent une suspension plus sévère à l'endroit de Paul Holmgren, des Flyers de Philadelphie, lequel a écopé, cette semaine, d'une suspension de cinq matches pour avoir frappé l'arbitre Van Helmond.

L'Association des arbitres estime que la punition infligée par la ligue n'est pas assez sévère et les arbitres ont demandé une révision du dossier.

Selon le joueur de centre des Maple Leafs de Toronto, Darryl Sittler, la plupart des joueurs croient que Holmgren aurait dû être tenu à l'écart du jeu pendant 20 ou 25 parties.

"Les joueurs des Leafs en parlaient dans le vestiaire et nous pensions à 25 matches, a dit Sittler. Personnellement, je m'attendais à 20 ou 25 matches, surtout après qu'on eut imposé une suspension de trois matches à un joueur pour avoir tout simplement quitté son banc."

Pour sa part, Wilf Paiement, qui a déjà écopé d'une suspension de 15 matches il y a quatre ans avec Colorado à la suite d'un brassage de bâton avec Dennis Polonich, du Detroit, croit que O'Neill est biaisé dans son jugement.

"Si j'avais alors joué pour Toronto ou Philadelphie, jamais, je n'aurais écopé d'une suspension aussi longue", a-t-il ajouté en faisant ainsi allusion à l'influence du propriétaire des Flyers Ed Snider.

"Je crois que les arbitres ont raison", a-t-il terminé.

Par ailleurs, l'aîlé droit des Jets de Winnipeg, Jimmy Mann, a écopé d'une suspension de trois matches et d'une amende de \$500

pour avoir bousculé le juge de lignes Gord Broseker.

La décision a été rendue par le vice-président à l'exécutif du circuit Ziegler, Brian O'Neill, à la suite de cet incident survenu le 9 décembre dans un match opposant les Jets aux Maple Leafs de Toronto.

Cette décision fait suite à la suspension de cinq matches imposée à Paul Holmgren, des Flyers de Philadelphie, qui avait frappé un arbitre.

Le représentant des arbitres de la Ligue nationale, Jim Beatty, rencontrera le président Ziegler la semaine prochaine pour le convaincre d'être plus sévère envers Holmgren. Beatty estime également que la suspension de Mann n'est pas suffisante et il le fera savoir aux autorités de la Ligue nationale.

Beatty s'est dit "désappointé, mais non surpris" de la pénalité infligée à Mann.

"Elle résulte du précédent créé par M. O'Neill à l'endroit de Holmgren, car il devait être logiquement être moins sévère à l'endroit de Mann, qui n'a que pousser un officier. Ainsi, encore une fois, la direction de la LNH a démontré qu'elle avait moins de respect à l'endroit des arbitres qu'à l'endroit des joueurs."

Beatty a ajouté qu'il traitera de l'affaire de Holmgren et celle de Mann.

Il a conclu qu'un officier avait autant droit à la protection que les arbitres.

Le gardien-recrue des Oilers d'Edmonton, Grant Fuhr, manquera à l'appel pour au moins une semaine.

Fuhr a subi une dislocation de l'épaule dans un match contre les Flames de Calgary, jeudi soir. Premier choix des Oilers lors de la dernière séance de repêchage, Fuhr n'a pas connu la défaite au cours de ses 16 derniers matches.

Les Oilers ont rappelé le gardien Andy Moog, grand héros des séries éliminatoires du printemps dernier, qui évoluait à Wichita.

L'URSS, comme il y a deux jours face à la Finlande, ne s'est imposée que d'extrême justesse contre la Tchécoslovaquie par 2-1 hier soir, à Moscou, au cours de la deuxième journée du tournoi des Izvestia de hockey sur glace.

Les Finlandais, de leur côté, n'ont pas fait de détails devant une formation suédoise qu'ils ont copieusement dominée en triomphant 6-2.

Soviétiques et Tchécoslovaques, pour leur part, n'ont peut-être pas tout à fait répondu à l'attente de Leonid Brejnev qui n'aurait sans doute pour rien au monde voulu manquer cette rencontre au sommet.

Toujours est-il que l'équipe d'URSS n'a pas réussi à faire cadeau au numéro un soviétique, qui fêtera aujourd'hui ses 75 ans, d'une victoire que celui-ci, présent hier

soir au stade Lénine, espérait sans doute plus importante. En dépit d'une supériorité technique évidente, les Soviétiques ne parvinrent jamais à prendre réellement l'ascendant sur leurs adversaires.

Classement
1—URSS 4 points
2—Finlande 2 points
3—Suède et Tchécoslovaquie 1 point

Le match des étoiles de la Ligue de hockey collégial AAA sera disputé à 14 heures, dimanche, à l'aréna Melançon de Saint-Jérôme.

Les joueurs sélectionnés parmi les équipes de Limoilou, Thetford Mines et Saint-Georges de Beauce vont représenter le Nord-Est du Québec.

Les membres choisis au sein des formations de Saint-Jérôme, Dawson et Saint-Laurent vont représenter le Sud-Ouest du Québec.

L'instructeur Alain Chainey, de Thetford, sera à la barre de la

formation du Nord-Est et son homologue des Patriotes de Saint-Laurent, Gérard Gagnon dirigera celle du Sud-Ouest.

Patinage artistique

La Japonaise Midori Ito a réalisé le meilleur programme court des championnats du monde de patinage artistique à Oberstdorf, en Bavière, devant l'Allemande de l'Est Janina Wirt et l'Allemande de l'Ouest Cornelia Tesch, cette dernière étant toutefois en tête après les imposés et le programme court.

La Canadienne Elizabeth Manley a terminé au cinquième rang lors du programme court.

Football

L'ancien quart-arrière des Cardinals de St. Louis, Steve Pisarkiewicz, a signé un contrat avec les Blue Bombers de Winnipeg de la Ligue canadienne de football.

Pisarkiewicz secondera Dieter Brock qui a été choisi cette année le joueur par excellence du circuit Gaudaur.

Baseball

Les Astros de Houston et les Reds de Cincinnati ont conclu une importante transaction hier.

Les Reds ont cédé leur joueur de troisième-but Ray Knight aux Astros en retour du voltigeur de centre Cesar Cedeno.

Cincinnati se devait d'acquiescer un voltigeur puisque Ken Griffey, qui évoluait au champ centre, a été échangé aux Yankees de New York, et Dave Collins, qui patrouillait le champ droit, tente sa chance sur le marché des joueurs autonomes et menace de signer avec les Yankees.

Agé de 30 ans, Cedeno a maintenu une moyenne au bâton de .289 en 12 saisons avec les Astros.

Cedeno a été handicapé par une blessure à une cheville la saison dernière, divisant son temps entre le champ extérieur et le premier coussin avec une moyenne de .271 en 82 matches.

Le directeur-gérant des Reds, Dick Wagner, était enchanté d'obtenir les services de Cedeno.

Knight, âgé de 29 ans, a remplacé Pete Rose au 3e coussin en 1979 en affichant une moyenne de .319. En 1980, il a été choisi au sein de l'équipe des étoiles de la LN, mais il est tombé à .259 la saison dernière.

Tennis

Les Américaines Chris Evert-Lloyd et Martina Navratilova se sont qualifiées, jeudi soir à East Rutherford, pour les demi-finales du masters féminin de tennis, en battant respectivement leurs compatriotes Tracy Austin et Andrea Jaeger en éliminatoires.

Pour s'assurer une place en demi-finale, Austin et Jaeger devront disputer un dernier match respectivement face à Mima Jau-sovec, de Yougoslavie, et Pam Shriver, des Etats-Unis.

Athlétisme

Les athlètes britanniques Sebastian Coe et Steve Ovett seront opposés à Londres le 17 juillet sur 3,000 mètres.

Cette compétition déterminera la sélection britannique pour les Jeux du Commonwealth.

Coe détient les records du monde du 800 mètres, 1,000 mètres et du mille, tandis qu'Ovett est le plus rapide au monde sur 1,500 mètres.

Les deux hommes n'ont pas disputé une course en commun depuis les Jeux olympiques de Moscou.



Guy Ferron n'est plus

Le commentateur sportif bien connu: Guy Ferron, est décédé hier à la suite d'une longue maladie, à l'âge de 51 ans. Ferron travaillait depuis plusieurs années à la radio et la télévision française de Radio-Canada. On se souviendra qu'il a donné les comptes rendus des Expos de Montréal, depuis la naissance de cette formation de la Ligue nationale de baseball jusqu'à la saison 1981. On le voit ici à son poste, au Stade olympique, en compagnie de Jean-Pierre Roy (à droite).

Surprise à la première descente féminine de la Coupe du Monde

SAALBACH, Autriche (AP et AFP) — La Française Marie-Cécile Gros-Gaudenier a causé toute une surprise hier en remportant à Saalbach la première descente féminine de la saison de la Coupe de ski.

Si la joie exubérante était de mise chez les Françaises, en revanche, la déception était grande chez les Suissesses et la surprise était totale dans le camp des Autrichiennes, à l'issue de cette victoire de Gros-Gaudenier.

La jeune Française (21 ans et demi), avec le dossard numéro 12, s'est ainsi adjugée sa première victoire en Coupe du Monde.

Partie peu après la grande favorite, la Suissesse Doris De Agostini, qui avait réalisé le temps de 1:42.00, Marie-Cécile Gros-Gaudenier dévalait la piste sélective et rapide de Saalbach et réussissait l'exploit en signant un chrono sensationnel: 1:41.00, soit une seconde de moins que la Suissesse.

Doris De Agostini, déçue mais très loyalement, ne pouvait que féliciter sa rivale: "Voilà, c'est le sport", avouait-elle. La Suissesse ne cachait cependant pas sa surprise devant l'avance d'une seconde de son adversaire: "Pourtant, je pense avoir fait une très bonne course", indiquait-elle.

La dernière skieuse française à avoir remporté une descente en Coupe du Monde était Jacqueline Rouvier, à Val d'Isère lors de la saison 1971-72. "Dès le départ, j'ai pensé à la victoire", disait-elle. Mes excellents temps réalisés à l'entraînement m'avaient donné terriblement confiance."

La jeune Autrichienne Sigrid Wolf, étonnante troisième, disputait pour sa part sa toute première course de Coupe du Monde. Et rien ne laissait prévoir cette performance. Agée de 17 ans, la jeune Autrichienne faisait partie pour la première fois de l'équipe nationale. Partie avec le dossard 60, elle a réussi un véritable exploit.

Pour gagner sur cette piste rapide et particulièrement difficile par "deux compressions", il fallait attaquer à fond.

Gros-Gaudenier l'a très bien fait, et elle a gagné. En revanche, d'autres et non des moindres ont échoué. Ainsi la Liechtenstenoise Hanni Wenzel, double championne olympique (slalom et géant) à Lake Placid, est tombée dans la deuxième partie de la descente et s'est donnée une distorsion des ligaments au genou gauche.

Surprenantes Canadiennes aussi

Par ailleurs, si la performance de la Française a surpris tous les experts, que dire de celle des Canadiennes, dont l'Ontarienne Laurie Graham, qui s'est emparée du quatrième échelon au classement final de la compétition.

Selon elle toutefois, ce résultat ne fut pas facile à décrocher: "La piste était très rapide aujourd'hui (hier). Il m'a fallu lutter fermement pour simplement tenir un bon équilibre. C'était difficile de garder les bras bien en

avant", a-t-elle expliqué.

De son côté, l'entraîneur de l'équipe canadienne, Currie Chapman, a déclaré avoir presque prévu l'étonnante performance de ses protégées. On sait que quatre Canadiennes se sont classées parmi les 15 meneuses. Il s'agit de Diane Lehoudey, de Calgary, en septième place; de la recrue Didi Haight, de Ruivale en Colombie-Britannique en 12e place, et de Gerry Sorensen, de Kimberley en Colombie-Britannique, en 13e place.

"L'état du parcours a terriblement changé au cours de l'épreuve et il permettait aux skieuses d'atteindre la limite de vitesse possible pour une femme. Mais mes protégées ont suivi mes instructions à la lettre. C'est pourquoi je ne suis pas tellement surpris des résultats. Elles n'ont presque pas commis d'erreurs. Elles ont franchement bien skié", de préciser l'entraîneur canadien.

Football: les Giants à la porte des éliminatoires

(AP) — Les Giants de New York pourraient bien mettre fin à une longue disette de 20 ans à la participation aux séries éliminatoires de la LNF aujourd'hui, avec l'aide de deux autres clubs.

Pour mériter une place, les Giants doivent d'abord vaincre les champions de la section est de la Division nationale, les Cowboys de Dallas, ce qui leur procurait une fiche de 9-7, soit leur première fiche gagnante depuis 1972.

De plus, si les Packers de Green Bay cèdent devant les Jets de New York ou si les Eagles de Philadelphie sont vaincus par les Cards de St. Louis dimanche, les Giants participeront à leur première série éliminatoire depuis 1963.

Dans l'autre match de samedi, les Bills de Buffalo affrontent les Dolphins à Miami avec le titre de la section est de la Division américaine à l'enjeu.

Dans les autres matches dominicaux, Cleveland affrontera Seattle; la Nouvelle-Angleterre rencontrera Baltimore; Pittsburgh se rendra à Houston; San Francisco et La Nouvelle-Orléans en viendront aux prises; Tampa Bay est opposé au Detroit; Washington affronte Los Angeles; Cincinnati hérite du Atlanta; Denver joue contre Chicago et Kansas City rencontre Minnesota.

Séries éliminatoires
Quatre des 10 places éliminatoires sont en-

AVIS

Massie Autos de Neuville,
toujours soucieux de fournir
le meilleur service à ses clients
a conclu une entente avec

J.D. CHEVROLET OLDSMOBILE LTEE

pour réparations sur

- Garantie GM
- Plan de protection continue GM
- Plan de réparation mécanique
- Service de débousselage
- Véhicule de courtoisie à votre service
- Service de remorquage jour et nuit

J.D. vous souhaite
un joyeux temps des Fêtes

60, Dorchester sud, Québec
529-4561

POUR LE PLAISIR D'ÊTRE EN FAMILLE

Club Le Bourgneuf

OFFREZ-VOUS LE CLUB LeBOURGNEUF POUR LES FÊTES

Du 24 décembre au 3 janvier

POUR \$3

Jouez 1 h au racquetball et payez seulement \$3 pour les membres et \$4 pour les non-membres, par personne, par heure, peu importe l'heure. Les 3ème et 4ème personnes sur le même court, gratuit.

FORFAIT JOUEZ SANS PAYER LES FRAIS DE COURTS

ADULTES	
DU 1 ^{er} DECEMBRE AU 3 JANVIER 1982 INCLUSIVEMENT:	
RACQUETBALL \$20	NON-MEMBRE \$25
BADMINTON \$15	NON-MEMBRE \$20
DU 1 ^{er} DECEMBRE AU 3 JANVIER 1982 INCLUSIVEMENT: (1 MOIS)	
RACQUETBALL \$30	NON-MEMBRE \$35
BADMINTON \$25	NON-MEMBRE \$30
JUNIORS	
DU 1 ^{er} DECEMBRE AU 3 JANVIER 1982 INCLUSIVEMENT:	
RACQUETBALL \$15	NON-MEMBRE \$20
BADMINTON \$12	NON-MEMBRE \$15
DU 1 ^{er} DECEMBRE AU 3 JANVIER 1982 INCLUSIVEMENT: (1 MOIS)	
RACQUETBALL \$20	NON-MEMBRE \$25
BADMINTON \$15	NON-MEMBRE \$20

627-3441

SKI VOUS ATTEND!

AU MONT ST-CASTIN LES NEIGES...

Le meilleur ski de la région... sans les tarifs exorbitants et une foule d'activités pour tous les skieurs.

Une bonne journée de ski avec les tarifs de jour les plus compétitifs de toute la province! Seulement 6 \$ en semaine et 8 \$ la fin de semaine et durant la période des Fêtes; et pour les enfants de moins de 12 ans, 4 \$ en semaine et 6 \$ la fin de semaine et durant les Fêtes.

Une bonne soirée de ski sur des pentes bien éclairées! C'est ce que vous offre le Mont St-Castin Les Neiges pour seulement 5 \$ par personne. Et ne manquez pas l'après-ski!

Vous trouverez au Mont St-Castin Les Neiges, une discothèque, un bar-salon et un excellent restaurant que vous aimerez fréquenter après une bonne journée ou une bonne soirée de ski.

Notre école de ski se compose d'instructeurs expérimentés. Elle offre en plus des cours de groupe et privés, des sessions de cours à Noël, des cours spéciaux pour dames, des classes de neige et des semaines de ski à des tarifs très intéressants.

MONT ST-CASTIN LES NEIGES

Lac Beauport

CP SERVICE DE CURRICULUM VITAE ET D'ORIENTATION DE QUÉBEC ENR.

965, chemin Ste-Foy, Qué.
683-5708

Pour rendez-vous, téléphoner entre 9h et 17h.

carrières et professions

Toutes les annonces publiées dans ces pages sous la rubrique Carrières et Professions sont assujetties à la loi numéro 50. Les emplois annoncés s'adressent donc aux hommes et aux femmes.

POUR FAIRE PARAÎTRE
VOS ANNONCES
DANS CETTE PAGE

COMPOSEZ **647-3266**
OU ECRIVEZ À CARRIÈRES ET PROFESSIONS
LE SOLEIL LTEE, C.P. 1547, QUÉBEC, QUE. G1K 7J6

CLSC Windsor-Richmond

PHYSIOTHERAPEUTE

Le CLSC Windsor-Richmond est à la recherche d'un(e) physiothérapeute à temps partiel pour une période de six (6) mois.

QUALIFICATIONS:

- baccalauréat en physiothérapie;
- expérience préalable;
- intérêt marqué pour le travail préventif et communautaire.

FONCTIONS:

- rencontrer des groupes de 15 à 20 individus pour leur expliquer comment prévenir et traiter les douleurs musculaires, plus particulièrement les douleurs lombaires;
- faire des traitements individuels pour fins d'enseignement aux médecins.

Prière d'envoyer votre curriculum vitae avant le 5 janvier 1982 à:

Pierre Lalande
Directeur général
CLSC Windsor-Richmond
110, rue Barlow, B.P. 698
Richmond (Québec)
JOB 240

SODEQ BEAUCE-APPALACHES le partenaire recherche

SODEQ BEAUCE-APPALACHES INC., maintenant présente dans plusieurs PME manufacturières québécoises, requiert, pour une de ses entreprises partenaires, les services de deux

REPRÉSENTANTS

Le candidat recherché ou la candidate recherchée connaît le domaine de la quincaillerie relié à la construction. Son expérience et son dynamisme pourront éventuellement l'amener à un poste de direction au sein de l'entreprise.

Fonctions:
A partir de distributeurs déjà établis ou encore par l'intermédiaire d'architectes, d'ingénieurs ou autres intervenants. Il s'agit de promouvoir la vente et le service après-vente de l'entreprise en question.

Exigences:
Notre compagnie recherche un candidat ou une candidate dynamique, doté(e) d'une certaine assurance et ayant acquis une expérience pertinente dans la vente, de préférence dans le domaine recherché.

Conditions:
La rémunération sera tributaire de la compétence et de la valeur du candidat à partir d'un salaire de base auquel seront rattachés une commission et des avantages sociaux.

Lieu de travail:
Le territoire à couvrir se situe à l'intérieur de la province de Québec quoique les candidats pourront éventuellement être appelés à se déplacer au Canada et aux États-Unis.

Vous recherchez un travail motivant dans une entreprise dynamique et en expansion, faites parvenir votre curriculum vitae d'ici le 15 janvier 1982 à l'adresse suivante:

Monsieur Denis Bernier
Directeur général adjoint
SODEQ BEAUCE-APPALACHES INC.
11535, 1re Avenue, bureau 501
Ville St-Georges, Beauce Sud G9Y 2C7

ASSURANCE-VIE

Une compagnie d'assurance-vie internationale, très réputée, ayant son siège social au Canada, est à la recherche d'un(e)

GERANT(E)

de succursale pour la région du Québec

Le (la) candidat(e) recherché(e) a présentement du succès dans le recrutement et la formation d'agents de carrière et est de préférence A.V.A. Cette opportunité offre une agence établie et des revenus élevés.

Envoyez votre curriculum vitae à:

DEPT 5086, Le Soleil Limitée
390, St-Vallier est, Québec, Qué. G1K 7J6

Nous sommes à la recherche de

(2) AVOCATS(ES)

Avec un minimum de 2 ans de pratique devant les tribunaux, avec expérience dans un ou plusieurs des domaines suivants: droit commercial, droit sur les faillites, droit civil.

S'il vous plaît transmettre votre curriculum vitae à:

Levasseur, Ouellet et Associés
2, Place Québec, suite 336
Québec G1R 2B5

LA VILLE DE QUÉBEC

MECANICIEN (EQUIPEMENT MOTORISE)

AFFECTATION
Garage municipal, service des travaux publics.

EXIGENCES

- Diplôme de fin d'études secondaires avec spécialisation en mécanique automobile et diesel, ou formation scolaire équivalente;
- Détenir une carte de compagnon, classe "A", en mécanique automobile et diesel, ou être en mesure de l'obtenir;
- Quelques années d'expérience à titre de compagnon mécanicien d'équipement motorisé, de préférence en mécanique diesel;
- Posséder un permis de conduire ou être en mesure de l'obtenir à brève échéance;
- Qualités personnelles appropriées, dont un état physique satisfaisant.

TRAITEMENT
Taux horaire de 11,09 \$ (1er janvier 1982), plus les primes usuelles prévues à la convention collective de travail.

HEURES DE TRAVAIL
Semaine de quarante (40) heures, réparties en cinq (5) jours de huit (8) heures, du lundi au vendredi inclusivement.

AVANTAGES SOCIAUX
Régime de retraite et d'assurance accidents-maladie, congés fériés, congés de maladie et autres avantages similaires.

INSCRIPTION
Les candidats doivent s'inscrire au moyen de la formule à cette fin avant seize heures, le vendredi 8 janvier 1982, en s'adressant à la division du personnel ouvrier, 52, rue Marie-de-l'Incarnation, Québec G1N 3E8.

REMARQUE
La préférence sera accordée aux candidats ayant leur domicile dans les limites de la ville de Québec.

MENTIONNER LE NUMERO DU CONCOURS 440-31-81

LA CAISSE D'ETABLISSEMENT DE LA CHAUDIERE

RECHERCHE UN

DIRECTEUR DES SERVICES ADMINISTRATIFS

LA DESCRIPTION:
Sous l'autorité du directeur général:

- planifier, organiser, diriger et contrôler le système comptable, la fiscalité, les états financiers, le secteur de l'informatique, les systèmes et méthodes, l'administration courante de l'épargne et les ressources matérielles et physiques;
- est responsable de la vérification de tous les états financiers, de la planification, de la coordination et du contrôle des systèmes et méthodes de la Caisse et de la préparation de rapports exigés par son supérieur;
- conseille et assiste le directeur général dans l'étude, l'analyse et les recommandations relatives aux opérations de la Caisse et à son développement;
- voit à l'application et à l'interprétation des normes administratives;
- fixe des objectifs et des standards à atteindre;
- accomplit toute autre tâche requise par son supérieur.

LES EXIGENCES:

- La personne recherchée possède un diplôme de CA ou CGA et possède un minimum de 5 ans d'expérience dont 2 à titre de cadre;
- Une expérience additionnelle en informatique sera considérée comme un atout;
- Au-delà de la compétence, la Caisse porte une attention spéciale aux qualités personnelles. La personne choisie devra posséder un bon sens des responsabilités et faire preuve d'initiative et de dynamisme;
- Facilité de dialogue, diplomatie, tact et bon sens des communications orales et écrites.

LE MILIEU:

- La Caisse d'Établissement de la Chaudière est située à St-Georges de Beauce.
- L'achif de la Caisse est d'environ 45 millions.

LES CONDITIONS:

- Avantages sociaux usuels et salaire selon la compétence.

Toute personne intéressée devra faire parvenir sa demande, par écrit, accompagnée de son curriculum vitae, avant le 31 décembre 1981, à:

M. François Pigeon, Chef de division des ressources humaines
La Fédération des Caisses d'Établissement du Québec
C.P. 370, S.P. Haute-Ville
580, Grande-Allée est, suite 40
Québec G1R 4R2

LE CENTRE JEUNESSE DE TILLY
est à la recherche

D'AGENTS D'INTERVENTION

(4 postes)

SUPERIEUR IMMEDIAT:
— Coordonnateur du service d'encadrement.

SOMMAIRE DES RESPONSABILITES:
— Assurer la sécurité et le bien-être des bénéficiaires;
— rédaction des rapports d'observations;
— escorte des bénéficiaires;
— rondes de sécurité;
— interventions physiques lorsque la situation l'exige.

ECHELLE DE SALAIRE:
— Selon la convention collective.

EXIGENCES DU POSTE:
— 21 ans minimum;
— Scolarité: détenir un diplôme de 14 ans de scolarité générale et/ou 50% d'un cours menant à un DEC en sciences humaines;
— Formation: techniques d'autodéfense (maîtrise, contrôle), techniques de premiers soins.

Faire parvenir votre curriculum vitae avant 17h00 le 15 janvier 1982 à:

Service du personnel
Centre Jeunesse de Tilly
2025, rue Muir
Ste-Foy G1V 2G6

CENTRE DES SERVICES SOCIAUX DE LA CÔTE-NORD

Etablissement du réseau des Affaires sociales disposant des services sociaux spécialisés à la population de la Côte-Nord (environ 127.000 habitants). Le territoire desservi s'étend de Tadoussac à Blanc-Sablon.

TRAVAILLEUR(EUSE) SOCIAL(E) PROFESSIONNEL(LE)

(3e concours)

Numéro de concours: 454

Lieu de travail: Port-Cartier

Secteur:
Placement d'enfants et services sociaux à la famille.

Fonctions:
Travail de consultation psychosociale auprès des familles, des enfants et des individus principalement avec l'approche individuelle et au besoin de type thérapie familiale. A l'occasion, la personne aura à faire l'évaluation des demandes de services.

Exigences:
Détenir un diplôme universitaire terminal en service social;
Expérience minimale de deux(2) années en consultation psychosociale.

Utiliser un véhicule automobile personnel dans l'exercice de ses fonctions.

Salaire:
Selon la convention collective de travail.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae au plus tard le 8 janvier 1982 en indiquant le numéro de concours à l'adresse suivante:

Services administratifs
Gestion du personnel
Centre de services sociaux de la Côte-Nord
774, rue Bossé
Hauterive, Qué. G5C 1L6

MUNICIPALITÉ RÉGIONALE DE COMTÉ DE MANICOUAGAN

SPÉCIALISTE EN AMÉNAGEMENT

DESCRIPTION DE L'EMPLOI:
Sous l'autorité du secrétaire-trésorier de la Municipalité régionale de comté de Manicouagan, la personne choisie assumera les responsabilités suivantes:

- Élaborer le plan de travail du schéma d'aménagement;
- Superviser l'élaboration du schéma;
- Organiser et participer aux travaux d'animation, d'information et de consultation auprès des individus, des groupes ou des organismes devant être contactés;
- Émettre les permis prévus par la loi 125 en vertu des mesures de contrôle interne ou superviser l'émission de ces permis;
- Réaliser les analyses techniques pertinentes, préalables à l'émission d'avis ou de certificats prévus par la loi 125;
- Conseiller le conseil de la MRC sur toutes questions relatives aux compétences de la MRC en matière d'aménagement.

EXIGENCES ET QUALITÉS REQUISES:
De préférence, le candidat possède un diplôme universitaire de 2e cycle en aménagement et 2 ans d'expérience pertinente ou un diplôme de premier cycle en urbanisme et un minimum de cinq ans d'expérience.

De plus, idéalement, le candidat possèdera de bonnes connaissances de la région ainsi que des capacités d'organisation, d'analyse, de sens critique et de maîtrise des diverses procédures relatives à la consultation et l'adoption de divers documents ainsi que des aptitudes pour coordonner le travail d'une équipe multidisciplinaire. Des connaissances dans les techniques d'information, d'animation et de vulgarisation seraient un atout supplémentaire.

SALAIRE:
Selon la compétence et l'expérience.

LIEU DE TRAVAIL:
Baie-Comeau

Les candidats intéressés doivent faire parvenir leur curriculum vitae avant le 12 janvier 1982 à 16h00, à:

Jean-Yves Cloutier
Secrétaire-trésorier
Municipalité régionale de comté de Manicouagan
275, boul. Lasalle
Baie-Comeau, QC
G4Z 1T2

Chefs de fabrication

Outaouais — Québécois

Suite à notre expansion considérable et à la diversité de nos produits, nos marchés et nos opérations, nous sommes présentement à la recherche de plusieurs chefs de fabrication.

Dans cette position, vous serez responsable d'un groupe de plusieurs dizaines d'employés affectés à l'assemblage et à la vérification d'équipements hautement spécialisés dans le domaine de l'électronique.

Une préférence sera donnée aux candidats diplômés en administration ou en électronique possédant un minimum de deux (2) années ou plus d'expérience comme gestionnaire.

Ces postes offrent des salaires hautement compétitifs ainsi qu'une gamme d'avantages sociaux des plus intéressants. La compagnie possède également un programme complet de relocalisation.

Téléphonez ou faites parvenir votre curriculum en toute confiance à:

D. Robert
Chef du personnel
Northern Telecom Canada Limitée
C.P. 1000, chemin Pink
Aylmer, Québec J9H 5M6
Tél: (819) 770-4000

Nous avons besoin de vos compétences

nt northern telecom

MAÎTRISE AUJOURD'HUI LES TECHNIQUES DE DEMAIN

Fonction publique du Québec

Concours ouverts aux hommes et aux femmes

Gouvernement du Québec
Office du recrutement et de la sélection du personnel

Conseiller en mise en marché des produits de la pêche

Concours spécifique numéro 102J-083001/QB

Ce concours vise à combler uniquement l'emploi identifié à cet avis.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

— 1 emploi à Québec
— Direction du développement commercial.

Attributions — A titre d'expert conseil en mise en marché des produits de la pêche, conseiller les intervenants: producteurs, transformateurs et distributeurs dans la mise en marché de leurs produits en vue du développement du secteur concerné. A cet effet, analyser le marché et effectuer les recherches nécessaires, vulgariser les nouvelles techniques et méthodes de mise en marché, concevoir les divers intervenants et participer à l'élaboration et à l'implantation de programmes ou mesures favorables au développement des marchés pour de tels produits.

Conditions d'admission — Détenir un diplôme universitaire de premier cycle en sciences administratives ou dans une autre discipline universitaire appropriée. Posséder un minimum de 3 années d'expérience pertinente dans le secteur du développement de la mise en marché des produits de la pêche. Chaque année d'expérience pertinente manquante peut être compensée par toute tranche d'études de 30 crédits, supérieures au diplôme requis. Chaque année de scolarité manquante peut être compensée par 2 années d'expérience pertinente aux attributions mentionnées. Inclure une photocopie de l'original de ses attestations d'études.

Inscription — Office du recrutement et de la sélection du personnel
Case postale 2188
Québec, Qc G1K 7N8

Agent de développement industriel, grade II

Traitement de 27 593 \$ à 37 088 \$

Période d'inscription: Du 19 décembre au 15 janvier 1982

Cet avis annule et remplace, quant au lieu de l'emploi et la période d'inscription, l'avis paru le 7 novembre 1981 sous le même titre et portant le même numéro. Les candidats inscrits lors de la parution précédente n'ont pas à se réinscrire.

Spécialiste en formation professionnelle des adultes

Concours spécifique numéro 123J-453004/QB

Ce concours vise à combler uniquement l'emploi identifié à cet avis.

Ministère de l'Éducation — 1 emploi à Québec.

Attributions — Coordonner le travail d'équipes chargées d'élaborer et de mettre à jour des programmes et des politiques en formation professionnelle des adultes. A cette fin, développer des nouvelles approches, des nouvelles méthodes et des nouveaux systèmes; identifier des innovations souhaitables et en coordonner l'implantation; conduire des expérimentations, des projets pilotes et proposer des orientations pertinentes à ce secteur d'activités.

Conditions d'admission — Diplôme universitaire de 1er cycle en sciences de l'éducation, en andragogie ou dans une autre discipline appropriée; 8 années d'expérience pertinente aux attributions de l'emploi. Chaque année d'études pertinente complémentaires à celles exigées compense

Technicien en arts graphiques

Concours sectoriel numéro 265H-453001/QB

Ce concours vise à constituer une réserve de candidats en vue de combler cet emploi et, au besoin, tout autre emploi de même nature qui pourrait devenir vacant dans divers ministères de la région administrative de Québec durant la prochaine année.

Présentement 1 emploi à Québec à la Régie de l'assurance-automobile de Québec.

Attributions — Effectuer divers travaux à caractère technique et artistique dans le domaine des arts graphiques ayant trait aux imprimés, aux expositions et à la publicité gouvernementale; concevoir et développer des formulaires, imprimés, illustrations, maquettes ou autres travaux graphiques; réaliser des prêts-à-photonographie; spécifier les descriptifs techniques pour la composition typographique et l'impression; établir des plans et des maquettes de stands d'expositions et participer à l'installation de ces derniers; collaborer au montage d'imprimés tels que dépliants ou des affiches publicitaires; contrôler la qualité des travaux graphiques effectués par les fournisseurs; produire divers rapports dans le domaine des arts graphiques.

Conditions d'admission — Posséder un diplôme d'études collégiales avec spécialité en graphisme, en typographie, en composition, en esthétique de présentation ou dans une autre spécialité pertinente ou une attestation d'études pertinentes dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente. Ce concours s'adresse également aux candidats qui sont à accomplir leur dernière année de scolarité en vue de l'obtention du ou des diplômes requis par ce concours. Inclure une photocopie de l'original de ses attestations d'études ou de son dernier relevé de notes.

Les conditions d'admission des employés de la fonction publique du Québec sont celles prévues au règlement de classification du corps d'emploi des techniciens en arts appliqués et graphiques.

Inscription — Office du recrutement et de la sélection du personnel de la fonction publique du Québec
Case postale 15 350
Québec, Qc G1K 7X2

Technicien en arts appliqués et graphiques, classe nominale

Traitement de 15 816 \$ à 24 966 \$

Période d'inscription: Du 19 décembre au 11 janvier 82

Comment vous inscrire

Vous inscrire à l'aide du formulaire **Offre de service** de l'Office du recrutement et de la sélection du personnel de la fonction publique du Québec, que vous pouvez vous procurer dans ses bureaux régionaux, les centres de main-d'œuvre et la plupart des caisses populaires.

Toute **Offre de service** doit être accompagnée d'une copie des documents mentionnés à l'avis de concours. Le défaut de produire les documents exigés entraînera le rejet de la candidature au concours.

Expédier votre **Offre de service** à l'adresse indiquée à l'avis de concours correspondant.

L'Office vous invite à prendre connaissance de ses autres concours en communiquant avec l'un de ses bureaux régionaux.

GRANICOR Inc.

Cette nouvelle entreprise qui installe présentement dans le parc industriel de Saint-Augustin-de-Desmaures une usine et une scierie modernes et très automatisées pour la fabrication de matériaux de construction en pierre, recherche un candidat dynamique pour occuper le poste de:

CONTREMAÎTRE D'USINE**Fonction:**

Sous l'autorité du directeur de production le titulaire de ce poste devra:

- superviser les chefs d'équipes de l'usine;
- planifier la production selon le débit de la scierie et les contrats en vigueur;
- coordonner les activités de production effectuées sur les différents lots de pierre pour obtenir des livraisons en concordance avec l'érection sur les différents chantiers;
- contrôler la qualité des produits finis et les rendements de production;
- rédiger les rapports de production techniques et administratifs.

Exigences:

- pouvoir lire parfaitement des plans d'atelier;
- cinq (5) années d'expérience à un poste similaire en milieu industriel;
- aptitudes marquées à la direction du personnel;
- le bilinguisme serait un atout.

Traitement:

- rémunération initiale établie en fonction de la compétence et de l'expérience;
- excellent programme de bénéfices sociaux.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae avant le 4 janvier 1982 à:

Daniel P. Poisson
I.S.T.
1126, chemin St-Louis
Sillery, P.Q. G1S 1E5

CENTRE HOSPITALIER DE GATINEAU

Centre hospitalier de soins généraux et spécialisés de 323 lits en cours de construction dont l'ouverture est prévue pour l'été 1983.

DIRECTEUR DES SOINS INFIRMIERS**Poste:**

Sous l'autorité du directeur général, le directeur des soins infirmiers est responsable des procédés, normes et règlements relatifs à la coordination et l'évaluation des soins infirmiers dans le centre hospitalier, du contrôle et du fonctionnement de la direction, de la discipline et de la répartition du personnel en fonction des besoins de soins infirmiers dans le but de répondre aux besoins de la clientèle.

Il aura notamment comme responsabilités premières le développement du concept de soins infirmiers du nouvel établissement, l'élaboration des programmes de formation et d'introduction du personnel et la participation au recrutement et à la sélection du personnel-cadre de sa direction.

Exigences:

- Formation universitaire en sciences infirmières; préférentiellement de deuxième cycle.
- Membre de l'Ordre des infirmiers et infirmières de la province de Québec.
- Cinq (5) ans d'expérience dans des domaines variés des soins infirmiers, incluant l'administration et l'enseignement.
- Trois (3) ans minimum d'expérience dans un poste de responsabilité comparable.

Rémunération:

Suivant les qualifications du candidat et la politique de rémunération des cadres du MAAS (classe 17).

Entrée en fonctions:

Mai 1982

Inscription:

Faire parvenir votre candidature et votre curriculum vitae avec attestations appropriées dans une enveloppe marquée "Directeur des soins infirmiers" avant le 29 janvier 1982 à 16h à:

M. Jean Laporte
Directeur général
Centre hospitalier de Gatineau
C.P. 2000
Gatineau (Québec)
J8P 7H2

STENOGRAPHE BILINGUE

Pour notre département de commercialisation. Le (la) candidat(e) doit avoir une connaissance pratique de l'anglais et du français.

Poste disponible immédiatement.

Salaire selon l'expérience et gamme complète d'avantages et bénéfices sociaux.

Pour demande d'emploi, écrire ou vous présenter au:

Daisyfresh
Directeur du Personnel
Créations Daisyfresh Inc.
450, Dorchester sud
Québec G1K 6B2

LE CENTRE HOSPITALIER DE MATANE

(106 lits pour malades aigus et 21 lits pour malades chroniques) recherche

2e concours (C5-81)**UN CHEF D'UNITÉ DE SOINS INFIRMIERS (classe II) POUR L'UNITÉ DE SOINS URGENCE / CLINIQUE EXTERNE**

Supérieur immédiat: Directeur des soins infirmiers.

Nature de la fonction: planifier, coordonner et contrôler les activités relatives à l'administration de soins aux bénéficiaires de son (ses) unité(s) dans le but de leur assurer les soins en qualité et en quantité.

Scolarité requise: diplôme d'études collégiales (DEC), permis d'exercice de l'OIIQ, formation professionnelle en techniques infirmières PLUS une année de spécialisation dans la même discipline ou en administration ou l'équivalent.

Salaire: selon la politique de rémunération des cadres du Ministère des Affaires sociales. Minimum: 24098\$ Maximum: 33 970\$

Toute personne intéressée devra faire parvenir sa demande accompagnée d'un curriculum vitae au plus tard le 4 janvier 1982 à l'adresse suivante:

Roger Belzile, Directeur du personnel
Centre Hospitalier de Matane
333, rue Thibault, Matane, Québec
G4W 2W5

BP VOUS CHERCHEZ UN COMMERCE?

NOUS AURONS SOUS PEU DEUX MAGASINS D'ACCOMMODATION, AVEC ESSENCE LIBRE SERVICE, DISPONIBLES DANS LA REGION DE QUEBEC.

ET

VOUS POUVEZ ETRE LA PERSONNE QUE NOUS RECHERCHONS

SI

...vous êtes en mesure d'exploiter votre propre commerce

...si vous avez l'expérience du commerce de préférence au détail

...vous disposez d'un capital de \$40,000 à \$55,000

NOS MAGASINS D'ACCOMMODATION (épicerie-dépanneur, licenciés), AVEC FACILITES DE VENTE D'ESSENCE LIBRE SERVICE, SONT LOUES "TOUT-EQUIPES". VOUS N'INVESTISSEZ PAS DANS LA BRIQUE ET L'EQUIPEMENT. LE "SYSTEME LE FRIGO" EST UNIQUE. NOUS VEILLONS A L'ENTRAINEMENT, AU DEVELOPPEMENT ET AU SUCCES DE NOS MARCHANDS LOCATAIRES.

NOUS DEVRIONS NOUS RENCONTRER:

ECRIVEZ OU TELEPHONEZ A:

ROGER HARPIN "LE FRIGO" —
BP PETROLES LIMITEE
TEL.: 653-1075 999, av. De Bourgogne
Ste-Foy, QUEBEC G1W 4S6

UNE CARRIERE STIMULANTE**Vente de produits pharmaceutiques**

Territoire: Québec

Les postes exigeants sont souvent ceux dont vous pouvez tirer le plus de satisfactions personnelles et professionnelles. Se tailler une place dans le domaine du marketing exige aujourd'hui la compétence et le flair d'un professionnel. Il faut non seulement faire preuve de diplomatie et de persuasion mais aussi se saisir des occasions qui s'offrent.

Vous assumerez toutes les activités de promotion (publicité coopérative) et de mise en marché de nos services de vente auprès des commerçants de produits pharmaceutiques dans le secteur de la vente en gros et au détail ainsi qu'auprès d'importants clients dans un territoire attrait.

Ce mandat exige un diplôme universitaire. De plus, des antécédents dans la vente de produits pharmaceutiques et de beauté seraient souhaitables.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae, comprenant vos exigences salariales, à l'adresse suivante:

M. Doris Tremblay
CIBA, Produits pharmaceutiques
205, boulevard Bouchard
Dorval, Québec
H9S 1B1

CIBA-GEIGY



Institut de Recherche d'Hydro-Québec
Bureau d'emploi
Case postale 1000
Varenes, Québec
JOL 2P0

COORDONNATEUR - ETUDES TECHNICO-ECONOMIQUES

CONCOURS: IR-81-062

Fonctions:

Le titulaire est chargé d'élaborer et d'assurer l'application des critères et méthodes d'analyse technico-économique pour l'évaluation de programmes et de projets de recherche, de développement et de démonstration (RDD) ainsi que pour les activités de commercialisation des résultats de recherches et des facilités de l'IREQ.

- Développer et entretenir une banque de données pour les analyses technico-économiques.
- Préparer des analyses technico-économiques et compiler les résultats sous forme de rapports.
- Conserver et produire toute la documentation requise pour ce qui a trait à l'aspect technico-économique des programmes et des projets de RDD.
- Produire sur demande tout commentaire additionnel concernant l'interprétation des résultats d'analyses technico-économiques.
- Mettre à jour les critères et les méthodes d'analyse technico-économique.

Exigences:

- Maîtrise ou doctorat en sciences ou en ingénierie.
- Formation adéquate en analyse technico-économique.
- Expérience en recherche et développement dont au moins trois ans dans le domaine de l'évaluation des projets.
- Connaissances de la langue française appropriée à cette fonction.

Salaire:

Selon la compétence et l'expérience.

LIEU DE TRAVAIL: Varennes

COORDONNATEUR - COMMERCIALISATION

CONCOURS: IR-81-063

Fonctions:

Le titulaire est chargé de mettre en marché les résultats de recherches de l'IREQ, de commercialiser tous les brevets d'Hydro-Québec et de préparer les clauses contractuelles avec les clients de l'extérieur.

- Assurer le développement et le maintien des mécanismes de liaison entre l'IREQ et les autres unités administratives d'Hydro-Québec, les filiales d'Hydro-Québec (Hydro-Québec International, S.E.B.J., Nouveler), les clients externes à Hydro-Québec, les manufacturiers et les autres organismes de RDD.

- Encadrer et réaliser des études de marché pour les services de consultation, les essais, recherches et études de l'IREQ et les brevets d'Hydro-Québec.

- Formuler et recommander des propositions de RDD provenant des clients de l'IREQ ainsi que des stratégies de commercialisation.

- Déterminer et recommander les politiques et les modalités de relations d'affaire avec les clients de l'IREQ ainsi que les tarifs concernant les consultations, essais, recherches et études faits par l'IREQ.

- Etablir les clauses commerciales des contrats de service et préparer les propositions de contrats en collaboration avec le Contentieux, les directions Recherche et Essais concernés et le service Comptabilité de l'IREQ.
- Elaborer et recommander une procédure pour la préparation et le suivi des contrats ainsi que pour l'enregistrement certifié des résultats de RDD en vue de la démonstration du "prior art" de l'entreprise.

Exigences:

- Diplôme en sciences ou ingénierie.
- Formation additionnelle concernant les aspects commerciaux et légaux des résultats de la RDD.
- Entregent, dynamisme et facilité pour la communication.
- Connaissance de la langue française appropriée à cette fonction.

Salaire:

Selon la compétence et l'expérience.

LIEU DE TRAVAIL: Varennes

COORDONNATEUR - PLANIFICATION

CONCOURS: IR-81-073

Fonctions:

Le titulaire est chargé d'élaborer la prospective technologique et en évaluer les impacts sur Hydro-Québec. Il fournit également l'expertise et le support nécessaires à l'élaboration du plan de la technologie d'Hydro-Québec et du plan opérationnel de l'IREQ. De plus, il doit développer et exploiter des systèmes de gestion du plan opérationnel de l'IREQ.

- Préparer une prévision de l'évolution du contexte technologique.

- Evaluer les impacts possibles de l'évolution du contexte technologique sur Hydro-Québec et les éléments d'information à être communiqués aux personnes concernées.

- Préparer à l'intention des gestionnaires d'Hydro-Québec et d'autres groupes intéressés, des prospectives détaillées sur des technologies spécifiques (performance des caractéristiques techniques; niveaux d'usage d'une technologie; scénarios de développement, etc.).

- Préparer le plan de la technologie d'Hydro-Québec intégré à son plan de développement.

- Coordonner la préparation et la rédaction du plan opérationnel de l'IREQ.

- Elaborer un système de gestion du plan opérationnel de l'IREQ intégré au système de planification générale d'Hydro-Québec et en recommander l'implantation.

Exigences:

- Maîtrise ou doctorat en sciences ou en ingénierie et de préférence un M.B.A.
- Expérience adéquate en évaluation des possibilités technologiques et en prévision technologique.
- Bonne expérience de la planification stratégique et du développement de plans de développement et d'opération.
- Connaissance de la langue française appropriée à cette fonction.

Salaire:

Selon la compétence et l'expérience.

LIEU DE TRAVAIL: Varennes

Notes: Ces postes sont sous la responsabilité immédiate du directeur de Planification et Etudes technico-économiques.

N.B. Les personnes intéressées sont priées de nous faire parvenir, avant le 13 janvier 1982, un curriculum vitae complet mentionnant leur numéro d'assurance sociale et le numéro du concours.

REPRESENTANTS(ES)

Québec, Bas-du-Fleuve, Côte-Nord. Représentation facile et intéressante.

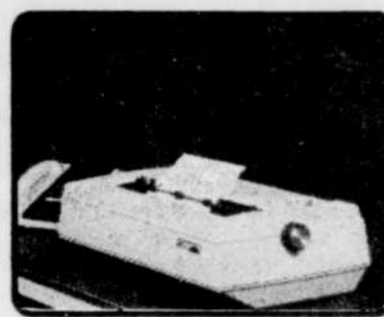
Faire parvenir curriculum vitae d'ici le 28 décembre 1981 à:

Club Automobile du Québec
a/s Cyrille Côté
2600, boul. Laurier
C.P. 9600, Ste-Foy
G1V 4K8

AGENTS EXTERIEURS

Profitez du maximum de vos loisirs. AGENCE DE VOYAGES bien établie, recherche, agents extérieurs. Conditions de travail avantageuses. Possibilité d'effectuer de nombreux voyages à prix réduits. Faire parvenir votre curriculum vitae au:

Dépt 5096, Le Soleil 390, St-Vallier est, Qué. G1K 7J6

**micom**

Micom, chef de file dans le traitement de textes, connaît un essor prodigieux. De plus en plus impliqué dans l'introduction de systèmes informatisés à l'entreprise, nous planifions présentement une ligne de nouveaux produits qui rencontreront les besoins variant du traitement de textes jusqu'aux télécommunications.

REPRÉSENTANT DES VENTES

Une expansion rapide de notre marché nécessite plusieurs nouveaux représentants pour desservir les territoires de la région de Québec.

Si vous aimez travailler dans les ventes, Micom est prêt à vous faire partager le succès de ses produits. Votre expérience devra être dans la vente d'équipement de traitement de textes, d'équipement de bureau ou d'autres produits connexes.

En retour, Micom offre un traitement à base de salaire et de commission qui récompense le succès des efforts fournis allié à une gamme complète d'avantages sociaux. Si requis, nous vous accordons une allocation de relocalisation.

Pour une considération confidentielle et immédiate, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à:

M. Denis Gagnon
Directeur des ventes
LA CIE MICOM
2, Place Québec
Bureau 408
Québec, Québec
G1R 2B5

PHILIPS
MICOM, une filiale Philips



Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail

Nouvelles carrières au CCHST

Le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail

Le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail a été créé par le Parlement fédéral pour promouvoir le droit des Canadiens à l'hygiène et à la sécurité dans leurs milieux de travail. Nous avons commencé à remplir ce mandat grâce à un service qui, faisant appel aux systèmes d'information et à la technologie des communications modernes, fournit aux travailleurs une information utile et fiable sur les questions d'hygiène et de sécurité au travail.

Les services de bibliothèque cherchent à remplir les postes suivants:

Chef du service du développement de collections, détenteur d'une maîtrise ou d'un baccalauréat en bibliothéconomie, décerné par une école accréditée et ayant une expérience dans le travail d'acquisitions de bibliothèque d'au moins un an. Il est souhaitable que le candidat ait suivi un cours sur un sujet se reliant à l'hygiène et à la sécurité au travail, et qu'il soit capable de communiquer en anglais et en français.

Le chef du service de développement de collections sera responsable du développement de la collection des ressources d'information, de la sélection, du contrôle du budget, de l'administration des ressources humaines et des opérations d'acquisitions pour Canadiana pour les programmes internationaux, de la section des publications en série et de la section des commandes. Le chef du service de développement de collections sera aussi responsable de l'automatisation des commandes et de la gestion des publications en série sur mini ordinateur HP 3000 avec software Minis.

Salaire: de \$28,700 à \$35,100

Agent des acquisitions pour Canadiana, ayant une expérience de trois années ou moins dans des domaines tels que l'acquisition de documents et la création d'information pour lecture sur machines. La faculté de communiquer en anglais et en français est essentielle. Il serait souhaitable que le candidat ait suivi un cours en hygiène et sécurité au travail ainsi qu'en science de l'information de bibliothèque.

L'agent des acquisitions sera responsable de la rédaction et de la production du Répertoire de recherche canadienne en hygiène et sécurité au travail et du développement de la collection de documents canadiens sur l'hygiène et la sécurité au travail en vue de contribuer à des programmes internationaux.

Salaire: de \$25,500 à \$29,000

Chef du service de catalogage, détenteur d'une maîtrise ou d'un baccalauréat en bibliothéconomie décerné par une école accréditée, et ayant une expérience de 5 années ou moins dans le domaine du catalogage automatisé et pouvant faire preuve de son expérience dans la supervision et création de répertoire.

Le chef du service de catalogage sera responsable de planifier, organiser et contrôler le catalogage; d'effectuer le contrôle bibliographique des documents du CCHST et les rendre accessibles pour lecture sur machine sur un mini ordinateur HP 3000 avec software MINISIS; de cataloguer, répertorier et résumer les documents canadiens pour l'Organisation internationale du travail; d'organiser des recherches originales, créer et organiser des répertoires spéciaux sur l'hygiène et la sécurité au travail et déterminer des thèmes de classification.

Salaire: de \$28,700 à \$35,100

Chef du service aux lecteurs, détenteur d'une maîtrise ou d'un baccalauréat en bibliothéconomie décerné par une école accréditée, et ayant une expérience de 5 années ou moins dans le domaine de la bibliothèque, et ayant une expérience progressive dans la supervision et création de répertoire.

La faculté de communiquer en français et en anglais est essentielle à ce poste. Il est aussi souhaitable que le candidat ait suivi un cours sur des sujets se reliant à l'hygiène et à la sécurité au travail.

Le chef du service aux lecteurs sera responsable d'administrer les ressources humaines, financières et physiques des services aux lecteurs pour planifier, organiser, contrôler et évaluer l'opération.

Salaire: de \$28,700 à \$35,100

Bibliothécaire, Service bibliographique, détenteur d'une maîtrise ou d'un baccalauréat en bibliothéconomie décerné par une école accréditée, et ayant une expérience de 5 années ou moins dans le domaine de la bibliothèque, et ayant une expérience progressive dans la supervision et création de répertoire.

Le candidat choisi aura aussi dactylographier suffisamment pour effectuer des recherches en direct et récupérer l'information sur ordinateur. La faculté de communiquer en français et en anglais est une exigence pour ce poste. Il serait souhaitable que le candidat ait une connaissance de sujets se reliant à l'hygiène et la sécurité au travail.

Le bibliothécaire, service bibliographique sera responsable de fournir les services de référence, pour aider les utilisateurs à avoir accès aux ressources d'information, à utiliser les imprimés, les documents pour lecture sur machine et les documents sous microforme, il sera aussi responsable des services de livraison de l'information, tels que la recherche en direct sur ordinateur.

Salaire: de \$28,700 à \$35,100

Bibliographe, détenteur d'une maîtrise ou d'un baccalauréat en bibliothéconomie décerné par une école accréditée; ayant une expérience pertinente à l'établissement et à la publication de bibliographies et capable de faire des recherches en direct sur ordinateur. La connaissance de sujets se reliant à l'hygiène et à la sécurité au travail et la faculté de communiquer en français et en anglais sont souhaitables.

Le bibliothécaire sera responsable de préparer des bibliographies sur des sujets pertinents à l'hygiène et la sécurité au travail et autres domaines relevant du CCHST, et de produire des bibliographies publiées régulièrement, pour usages interne et externe.

Salaire: de \$22,700 à \$26,600

Conditions d'emploi: Bien que le Centre canadien ne soit, ni un organisme gouvernemental, ni affilié à la Fonction publique du Canada, les conditions d'emploi sont en général celles qui sont offertes dans la Fonction publique pour des emplois comparables. Les intéressés obtiendront sur demande plus de renseignements à ce sujet.

Demandes d'emploi: Les candidats sont priés de faire parvenir leur curriculum vitae au Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail, 250 rue Main est, Hamilton, Ontario Administration du Personnel. Veuillez prendre note du numéro de dossier PER81-32-07. La date limite pour la réception des candidatures est le 4 janvier, 1982. Lieu de travail: Hamilton, Ontario.

**LE CENTRE HOSPITALIER DE VALLEYFIELD RECHERCHE UN CHEF DE SERVICE INFORMATIQUE (2e concours)**

Le Centre Hospitalier de Valleyfield est un établissement de soins généraux et spécialisés à vocation régionale avec un DSC. Un projet de développement en voie de réalisation (ouverture prévue à l'automne 1981) en fera un centre hospitalier de 369 lits, avec 1,300 employés et un budget d'opération de 28 millions.

Sommaire des responsabilités: sous l'autorité du directeur des finances, le CHEF DE SERVICE INFORMATIQUE devra concevoir, planifier, coordonner et contrôler les activités relatives à la gestion et au développement du service informatique.

Plus particulièrement, son travail sera axé sur la conception et le développement d'applications à caractère médico-administratif.

Ses fonctions étant reliées de très près aux activités médico-administratives, il devra travailler en étroite collaboration avec les chefs de services cliniques et administratifs et à la mise en application de différents projets.

Exigences:

- diplôme universitaire de 2 ans en sciences informatiques ou une expérience équivalente sur le marché du travail pourra être considérée;
- bonnes connaissances des activités logistiques et des activités de gestion;
- expérience minimale de 5 ans en systèmes et procédés administratifs et du développement de l'organisation;
- bonnes connaissances des équipements informatiques;
- expérience de 2 ans dans un poste administratif.

Qualités personnelles:

Bon jugement, sens de l'organisation, entregent, aptitudes à la négociation et à travailler en équipe, initiative, esprit d'analyse et de synthèse.

Salaire et avantages sociaux à discuter.

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur curriculum vitae avant le 20 janvier 1982 à:

Direction du personnel
Centre hospitalier de Valleyfield
245, rue Salaberry ouest
Valleyfield, Québec J6T 2J5
Tél.: 514-371-9920, local 2003

INGENIEUR

Entrepreneur général de Québec est à la recherche d'un ingénieur possédant un minimum de 5 ans d'expérience pratique dans le domaine de la construction commerciale, industrielle et institutionnelle. Agira comme assistant(e) au directeur de la construction.

Faire parvenir votre curriculum vitae au:
DEPT 5098 - Le Soleil
390, St-Vallier est
Québec G1K 7J6

Compagnie multinationale a besoin d'un(e) GERANT(E) DES VENTES

Province de Québec

Les fonctions comprennent la direction d'un service des ventes en gros et au détail. Le poste nécessite quelques déplacements.

Une excellente rémunération, comprenant salaire, bonus et frais de déplacements, est offerte. Les avantages sociaux comprennent un programme substantiel de frais médicaux, dentaires et un fonds de retraite. Les candidats doivent être bilingues. Discretion assurée.

Envoyer votre curriculum vitae au:

DEPT 5097, Le Soleil
390, St-Vallier est
Québec G1K 7J6

ST. ROMUALD OFFSET INC.

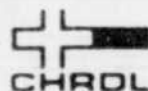
Relieur d'expérience

Pour diriger notre département de reliure et entretenir une assemblée-brocheuse avec couteau trois faces de marque Rosback ainsi qu'une reliieuse Baby Pony (reliure thermoplastique) avec couteau trois faces.

Salaire et bénéfices marginaux intéressants.

Les personnes intéressées sont priées de communiquer à:

St. Romuald Offset Inc.
55 Avenue Centre Industriel
St. Romuald, Québec G6W 5M6
Tél.: 839-0551
Demandez Paul Olivier



CENTRE HOSPITALIER
REGIONAL DE LANAUDIERE

DIRECTEUR DES SERVICES PROFESSIONNELS

SOMMAIRE DES RESPONSABILITÉS

Le directeur des Services professionnels coordonne et surveille les activités professionnelles et scientifiques dans le centre hospitalier situé à Joliette (50 km de Montréal); 1129 lits à vocation multiple où travaillent plus de 2000 employés et 150 médecins.

LES CANDIDATS

Ce poste intéressera un médecin autorisé à exercer sa profession en vertu de la Loi médicale et capable d'assumer de grandes responsabilités médico-administratives. Il possède une formation universitaire appropriée et une expérience pertinente pour ce poste.

Ce travail représente un véritable défi et une occasion unique de participer à la gestion d'une grande entreprise dont le budget annuel d'exploitation est de l'ordre de \$50 millions.

REMUNERATION ET AVANTAGES SOCIAUX

Selon les politiques du MAS.

Vous êtes invités à communiquer, sous le sceau de la confidentialité, avec:

Gérard R. Douville
Directeur général
Centre hospitalier régional De Lanaudière
1000, boulevard Ste-Anne
Joliette, Qc
J6E 6J2

COLLEGE D'ENSEIGNEMENT GENERAL ET PROFESSIONNEL DE SAINT-FOY

CONCOURS
NUMERO E-395

On demande
un(e) technicien(ne)
en informatique pour le
département d'informatique
(remplacement temporaire — minimum
20 semaines)

Nature du travail

Assistance au personnel enseignant dans la recherche, la conception, le développement et la mise au point de programmes d'application à des fins pédagogiques et à leur documentation.

Qualifications requises

- Posséder un DEC en informatique ou l'équivalent;
- avoir au moins un an d'expérience comme programmeur;
- bien connaître le COBOL et un langage d'assemblage sur IBM-370 ou 3033 et sur micro-ordinateur, type Superbrain et/ou PCC/2000;
- connaître au moins deux langages parmi le FORTRAN, le BASIC, le RPGII, et l'APL;
- posséder une expérience sur micro-ordinateur, type TRS/80, Commodore ainsi que des logiciels CP/M et MD85;
- posséder une capacité innée à la pédagogie et une aptitude marquée au travail d'équipe.

Horaires de travail

35 heures/sem. comportant trois (3) soirées de travail.

Rémunération hebdomadaire

336,70\$ à 517,30\$

Les personnes intéressées voudront bien faire parvenir leur curriculum vitae accompagné de documents attestant leur formation scolaire et leur expérience (en indiquant le numéro du concours) au plus tard le 8 janvier 1982 au:

SERVICE DU PERSONNEL
COLLEGE DE SAINT-FOY
240 CHEMIN SAINT-FOY
QUÉBEC, G1V 1T3



RECHERCHE: pour différentes villes du Québec INGENIEURS ou ARCHITECTES

Ayant une très bonne expérience dans la conception et la construction de bâtiments industriels et commerciaux; être membre en règle avec la Corporation des Ingénieurs ou Architectes du Québec.

Fonction: responsable de la conception, de la gérance de gros projets, de la représentation de notre produit auprès des villes, contracteurs et compagnies.

Très bonnes conditions et avantages pour les personnes ambitieuses et compétentes dans ce domaine. Faire parvenir votre curriculum vitae au plus tard le 10 janvier 1982 à:

Bâtiment Préfabriqué Bernard Ltée
a/s M. Paul Bernard
600, boul. de l'Industrie
Beloeil, Qué. J3G 4S5

Corriveau,
Bujold,
Lavoie,
Madore & Associés

Comptables agréés

New-Richmond - Chandler - Matane
Rivière-du-Loup - Montmagny - La Pocatière

CONTROLEUR

Une PME opérant une entreprise de services;

NATURE DU TRAVAIL:

Sous l'autorité du gérant général, le titulaire de ce poste aura les responsabilités suivantes: Gestion comptable, méthodes et procédures administratives, planification budgétaire, présentation des rapports financiers mensuels et gestion du personnel;

EXIGENCES: Une formation universitaire en administration — Une solide expérience pertinente — Leadership, sens de l'organisation et esprit d'initiative — Bilingue.

SALAIRE: Selon qualifications et expérience;

LIEU DE TRAVAIL: New-Richmond, Cité Bonaventure (Québec)

Faire parvenir curriculum vitae à:

Corriveau, Bujold, Lavoie, Madore & Associés
189, boul. Perron, C.P. 490
New-Richmond, (QUÉBEC) G0C 2B0
ATT: Monsieur Alphonse Bernard, CA

PAVILLON TOUPIN INC. CENTRE D'ACCUEIL DE READAPTATION DEFICIENTS MENTAUX

DIRECTEUR(TRICE) DES SERVICES PROFESSIONNELS ET DE READAPTATION

FONCTIONS:

Sous l'autorité du directeur général, le (la) directeur(trice) des services professionnels et de réadaptation répond de la conception de la programmation de l'établissement et de la qualité des actes professionnels dispensés de même que des services de consultation.

Il planifie, organise, dirige, supervise et contrôle les activités de réadaptation.

Il supervise le déroulement des activités scolaires dispensées le tout conformément à la philosophie et aux politiques du centre.

EXIGENCES:

Diplôme universitaire pertinent, expérience de travail et de gestion dans le milieu des affaires sociales sera un atout.

SALAIRES ET AVANTAGES SOCIAUX:

Selon les politiques du ministère des Affaires sociales.

Faire parvenir votre curriculum vitae au plus tard le 15 janvier 1982 à:

Concours directeur services
professionnels et réadaptation
PAVILLON TOUPIN INC.
C.P. 710
Donnacona, Qué. G0A 1T0

AGENT DE RECHERCHE

COSSETTE

COMMUNICATION-MARKETING,
l'une des plus importantes agences de publicité au pays, requiert les services d'un agent de recherche pour son département de recherche.

Les principales tâches reliées au poste consistent tout particulièrement à:

- Voir au développement de la clientèle-recherche;
- Élaborer et procéder à des études de marché et média. La procédure inclut:
 - construction d'un échantillon;
 - élaboration d'un questionnaire;
 - analyse des données traitées par ordinateur;
 - rédaction du rapport, etc.

Exigences du poste:

- Diplôme universitaire, option marketing, sciences sociales ou psychologie sociale;
- Esprit de synthèse et d'analyse;
- Facilité à communiquer verbalement et par écrit;
- Bilingue;
- Grande disponibilité.

Le lieu de travail est Québec mais la personne choisie devra s'attendre à voyager occasionnellement pour servir nos bureaux de Montréal et de Toronto.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae avant le 1er janvier 1982 à l'adresse suivante: 437, Grande-Allée est Québec (Québec) G1R 2J5

A l'attention de:
Michel Tessier, Directeur de la Recherche

Cossette
Cossette Communication-Marketing

SECRETAIRE DE DIRECTION (poste à Lévis)

FONCTIONS:

La candidate est secrétaire d'un directeur de succursale et à ce titre elle prévoit, planifie, dirige et contrôle les activités et opérations administratives de la succursale; est responsable de la correspondance courante et de la mise à jour des dossiers; elle exécute les travaux habituels de dactylographie, à partir de notes sténographiques ou d'enregistrements sur dictaphone en français et en anglais.

EXIGENCES:

Connaissance spéciale du français écrit et parlé; être bilingue; rapidité et précision à la dactylographie; faire preuve d'initiative et de jugement, minimum de 5 années d'expérience pertinente à la fonction.

CONDITIONS:

Rémunération selon compétence.

Faire parvenir votre curriculum vitae, avant le 31 décembre 1981 à:

CONSEL INC.
Conseillers en personnel
Case postale 1312
LÉVIS (Québec) G6V 6R8

AIMERIEZ-VOUS DEVENIR TECHNICIEN(NE) EN ELECTRONIQUE (DESSINS DE PLANS ET DEVIS)?

Si oui, un programme a été conçu spécifiquement afin de vous permettre d'en arriver à concevoir et exécuter des esquisses détaillées et des plans relatifs aux installations d'appareillages électriques dans des établissements résidentiels, commerciaux et industriels ainsi que des réseaux de distribution électrique et ce, avec des allocations de formation pour la clientèle répondant aux exigences.

PRE-REQUIS:

Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent incluant les cours de techniques du dessin et MATH 522

ENDROIT: Québec

DURÉE:

260 jours (52 semaines)

DEBUT: 25 janvier 1982

Pour plus de détails, téléphonez à la

Commission de formation
professionnelle
(687-1265)

L'inscription se fait au Centre d'emploi du Canada de votre localité.

COMPTABLE

Une entreprise en construction institutionnelle, commerciale et industrielle est à la recherche d'un(e) comptable.

FONCTION:

Le (la) candidat(e), secondé(e) par l'assistante-comptable devra: préparer les états financiers mensuels, préparer les estimés progressifs de chaque projet, analyser les coûts de contrat.

EXIGENCES:

- Être membre de l'Ordre des comptables agréés du Québec.
- Avoir une expérience minimale de 3 ans.
- Une expérience dans le domaine de la construction serait un atout.

REMUNERATION:

Le salaire sera déterminé selon la compétence du (de la) candidat(e) auquel seront rattachés les avantages sociaux correspondant à un emploi de cadre.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae à:

Rocois Construction Inc.
6140, boul. Ste-Anne
Ange-Gardien, Qué. G0A 2K0



MÉCANICIEN(NE) MÉCANIQUE AUTOMOBILE

ENDROIT:

Ecole secondaire Les Etchemins, Charny

DESCRIPTION DU POSTE:

Pour enseigner à des élèves de niveau secondaire au secteur professionnel.

EXIGENCES:

- une expérience minimale de cinq (5) années dans l'industrie;
- études de niveau secondaire dans un champ de spécialisation pertinent mais de préférence de niveau collégial;
- carte de mécanique automobile classe "A".

QUALITÉS REQUISES:

- La personne que nous recherchons devra posséder les qualités suivantes:
 - être dynamique;
 - devra démontrer un souci de se perfectionner;
 - devra privilégier le travail en équipe;
 - de plus, elle devra posséder, à un degré satisfaisant, l'habileté à communiquer verbalement et par écrit.

CONDITIONS DE TRAVAIL:

Selon l'entente des enseignants de la CEO. Le salaire annuel minimal est de \$21,137 pour le ou la candidat(e) ayant cinq (5) années d'expérience industrielle. Il y aura obligation de s'inscrire et de suivre des cours en vue de l'obtention d'un brevet d'enseignement.

Les personnes intéressées devront communiquer avec madame Michèle Dupont, au Service du personnel, à 657-3373, aux dates et heures suivantes: les lundi 21 décembre et mardi 22 décembre 1981 de 9h à 12h et de 14h à 16h.

Les entrevues auront lieu le 4 janvier 1982.



Centre canadien d'hygiène
et de sécurité au travail

Nouvelles carrières au CCHST

Le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail a été créé par le Parlement fédéral pour promouvoir le droit des Canadiens à l'hygiène et à la sécurité dans leurs milieux de travail. Nous avons commencé à remplir ce mandat grâce à un service qui, faisant appel aux systèmes d'information et à la technologie des communications modernes, fournit aux travailleurs une information utile et fiable sur les questions d'hygiène et de sécurité au travail.

La division des services techniques cherche à remplir les postes suivants:

Toxicologue, détenteur, au minimum, d'une maîtrise en Sciences médicales ou en Hygiène du travail, et ayant 4 années d'expérience dans le domaine de l'hygiène au travail. La faculté de communiquer en anglais et en français est souhaitable.

Hygiéniste industriel, détenteur, au minimum, d'une maîtrise en Sciences médicales ou en Hygiène du travail, et ayant 4 années d'expérience dans le domaine de l'hygiène au travail. La faculté de communiquer en anglais et en français est souhaitable.

Spécialiste en rayonnements, détenteur, au minimum, d'une maîtrise en Sciences, ingénierie ou Hygiène du travail et ayant 4 années d'expérience dans le domaine de la protection contre les rayonnements dans les milieux de travail, et ayant de préférence une expérience à la fois des expositions aux rayonnements ionisants et non ionisants. La faculté de communiquer en anglais et en français est souhaitable.

Les responsabilités de chacun de ces scientifiques, dans son champ respectif d'expertise, comprendront l'évaluation de l'information scientifique en vue d'établir une banque de renseignements et de conseils pour les usagers des services du CCHST. Les candidats choisis devront aussi entreprendre et superviser des projets et des études sur les questions importantes dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité au travail, et apporter leur aide au développement des systèmes d'information sur ordinateur.

Salaire: de \$28,800 à 38,000.

Conditions d'emploi:

Bien que le Centre canadien ne soit ni un organisme gouvernemental, ni affilié à la Fonction publique du Canada, les conditions d'emploi sont en général celles qui sont offertes dans la Fonction publique pour des emplois comparables. Les intéressés obtiendront sur demande plus de renseignements à ce sujet.

72 06

Demandes d'emploi:

Les candidats sont priés de faire parvenir leur curriculum vitae au Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail, 250, rue Main est, Hamilton, Ontario L8N 1H6, à l'attention de Louise Henderson, Administratrice du Personnel. Veuillez prendre note du numéro de dossier PER81-3206. La date limite pour la réception des candidatures est le 4 janvier 1982. Lieu de travail: Hamilton, Ontario.

UNIVERSITE DE MONCTON CENTRE UNIVERSITAIRE DE MONCTON

L'Université sollicite des candidatures de

PROFESSEURS

en Biologie
Droit
Informatique
Management
Marketing
Mathématiques
Musique
Physique
Science politique

Sous réserve d'approbation budgétaire, l'Université anticipe que seront à combler les postes susdits dont la date d'entrée en fonction est le 1er juillet 1982. Les candidatures pourront être considérées dès leur réception et selon leur ordre d'arrivée par la suite si le poste reste disponible. Les candidats doivent maîtriser la langue française, tant orale qu'écrite. Toute candidature doit comporter un curriculum vitae détaillé avec le nom de trois répondants et être transmise au sein de la personne indiquée ci-dessous à l'adresse suivante:

Centre universitaire de Moncton
Université de Moncton
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1A 3E9

Conformément aux règlements du ministère de l'Immigration du Canada, ce concours est ouvert à tous les Canadiens et aux immigrants reçus seulement.

BIOLOGIE (Poste d'un an)

Fonctions: Enseignement des cours en biologie des invertébrés, génétique et protistologie au niveau du 1er cycle.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent. La préférence sera accordée aux candidats ayant une formation et expérience dans le domaine de biologie des invertébrés.

Communiquer avec:

Monsieur Andrew Boghen, directeur
Département de biologie
Faculté des sciences et de génie

DROIT

Fonctions: Enseignement en droit (common law).

Qualifications: Bachelier et maîtrise en droit. La préférence sera accordée aux candidats diplômés en Common Law ou ayant une expérience pertinente.

Communiquer avec:

Me Michel Bastarache, doyen
Ecole de droit.

INFORMATIQUE

Fonctions: Le Département de mathématiques et de physique offre un nouveau programme spécialisé de 1er cycle en informatique. En plus de l'enseignement, le candidat choisi sera appelé à participer au développement du secteur informatique et à collaborer à la formation d'un groupe de recherche en informatique.

Qualifications: Doctorat ou formation équivalente; intérêt pour la recherche.

Communiquer avec:

Monsieur Thomas Richard, directeur
Département de mathématiques et de physique
Faculté des sciences et de génie.

MANAGEMENT:

Fonctions: Enseignement et recherche aux niveaux 1er et 2e cycles.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent ou maîtrise avec expérience dans le domaine.

Communiquer avec:

Monsieur Norman Roy, doyen
Faculté d'administration.

MARKETING:

Fonctions: Enseignement et recherche aux niveaux 1er et 2e cycles.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent ou maîtrise avec expérience dans le domaine.

Communiquer avec:

Monsieur Norman Roy, doyen
Faculté d'administration.

MATHEMATIQUES:

Fonctions: Enseignement au niveau du baccalauréat et recherche.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent. Intérêt en mathématiques appliquées, en particulier en informatique ou en statistiques ou en recherche opérationnelle. Les candidats avec intérêts dans les autres disciplines des mathématiques seront aussi considérés.

Communiquer avec:

Monsieur Thomas Richard, directeur
Département de physique et de mathématiques
Faculté des sciences et de génie.

MUSIQUE:

Fonctions: Enseignement de matières théoriques et de composition musicale au 1er cycle. Contribution soit dans l'enseignement et l'histoire de la musique et/ou d'un instrument, soit de diriger ou de superviser des ensembles de musique contemporaine. Le professeur doit être actif en composition musicale et/ou en recherche.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent. Les candidats détenant la maîtrise avec expérience seront considérés.

Communiquer avec:

Monsieur Martin Waltz, directeur
Département de musique
Faculté des arts

PHYSIQUE (Postes temporaires)

Fonctions: Enseignement aux niveaux du baccalauréat, de la maîtrise et recherche.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent. Intérêt dans la physique du solide, ou la physique théorique ou l'application de micro-ordinateurs en physique. Les candidats avec intérêts dans les autres disciplines de la physique seront aussi considérés.

Communiquer avec:

Monsieur Thomas Richard, directeur
Département de physique et de mathématiques
Faculté des sciences et de génie.

SCIENCE POLITIQUE:

Fonctions: Enseignement et recherche au Département de science politique.

Qualifications: Ph.D. ou l'équivalent et de préférence une expérience dans l'enseignement universitaire.

Communiquer avec:

Le Directeur
Département de science politique
Faculté des sciences sociales.

la bonne chère

"La Chaîne se veut une grande dame de la cuisine!"

par Gilles ANGERS
Chef des publications
publicitaires

Le bailliage de Québec de la Confrérie des rôtisseurs tenait, le samedi soir, 28 novembre, au Manoir Saint-Castin, son quatrième "chapitre" annuel qui fut marqué, comme il est coutume, d'un repas gastronomique d'envergure. "La (Manoir Saint-Castin) où, il y a quatre ans, nous avons fait nos premières dents", devait dire le bailli, M. Jean-Pierre Beltrami. En ou-

tre, ce dernier fit observer que lorsque la confrérie visite, pour la première fois, un établissement, elle donne "carte blanche" au chef, et que, la seconde fois, elle impose certaines conditions et entend un dialogue rigoureux avec le chef en vue de l'établissement du menu. Résultats: les agapes, à l'enseigne de la cuisine classique, furent, sans conteste, succulentes sans cependant susciter l'exaltation; les vins eurent le mérite d'évoluer,

mer la conversation, pour goûter les vins et recueillir les commentaires qui auraient pu être de nature à améliorer la tenue des futurs repas de la Chaîne. Au terme de ce fastueux banquet annuel, M. Jean-Pierre Beltrami raconta: "La Chaîne se veut une grande dame de la cuisine... Elle recherche raffinement, distinction, veille à la tradition, protège ceux qui font bien, respecte le souci de la qualité dans la simplicité".

Une expérience inédite Le bailliage de Québec a proposé, ce soir de gala, à ses convives un exercice de dégustation dit "à l'aveugle". Il ne s'agissait toutefois pas d'un concours ou d'un examen de connaissances œnologiques. De la sorte, on entendait simplement apporter du piquant aux échanges à table, amorcer une démarche collective d'appréciation systématique des ressources de la table. La difficulté consistait en l'évaluation de la

qualité du vin et, subsidiairement, en l'identification de sa région de production. Le vin blanc d'entrée fut donc soumis en carafes. Pour ce test, finalement à intention joyeuse, le bailli fit remarquer: "Point de bouteille, point de bouchon, point d'étiquette. Ce "vin mystère", d'élévation moyenne ou honnête, était un Domaine de Grange Grillard d'Henri Maire, un blanc d'Arbois (Jura, France).

Et le "trou du milieu": une glace en granulée parfumée au Champagne. Une présentation originale et fort agré-

RESTAURANT Le Patrimoine
7 SERVICES
Gâteau de fête gratuit
La gastronomie à prix populaire
ENTRÉE
Les surprises du Chef
POTAGE
Bisque de homard
BAR A SALADE (à volonté)
LE TROU NORMAND (schnaps)
PLATS PRINCIPAUX
Steak au poivre vert flambé
Cuisse de grenouilles provençales
Veau à la crème ou milanaise
DESSERT
Salade au kirsch
Forêt noire au Moka
BREUVAGE
Café frappé à l'érable et au Calvaco
Gâteau de fête gratuit
Le dimanche dès 11h
BRUNCH D'ANTAN
Gripes, oeufs au sirop d'érable, pain de ménage, etc.
\$6.66
Enfants moins de 10 ans: \$4.44
\$14.14
693, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 529-5533
Aussi piano-bar avec André Bergeron

Pâtisserie fine
BARDOU
SERVEZ:
Notre véritable pâtisserie française faite au beurre, telle que: Forêt-Noire - Savarin - Baba au rhum - Ptitivier - Charlotte russe - St-Honoré, Singapour, fruitier - etc. Croissants "pur beurre".
De même que nos magnifiques sujets de Noël: bûche, souche, igloo.
SAVOUREZ:
De nos maîtres-boulangers, notre formidable pain français (30 variétés)
● Réservez tôt!
● Livraison à domicile
1040, CARTIER **525-8135**
48 1/2, COUILLARD **692-3894**

RESTAURANT CAFE D'EUROPE
c'est de plus en plus la fête...
les 18, 19 et le dimanche 20 décembre
● le panaché à la toulousaine
● le potage villageois
● l'entrecôte café d'Europe
● les pommes gaufrettes
● les carottes glacées au vin blanc
● la salade belle-dé nuit
● le chariot des mille douceurs
● le cappuccino
le tout \$15.95
27, Ste-Ange, Québec
692-3835

DENIS LABRY
accordéoniste tous les soirs
Vos hôtes:
LUIGI ET CESAR
Réservez pour vos parties des Fêtes.
"L'endroit où tout est spécial"

Restaurant au Parmesan
38, RUE ST-LOUIS, VIEUX QUEBEC
Tél.: 692-0341
Cartes de crédit acceptées

Menu de buffet de Noël
BARDOU
EXEMPLE POUR 12 PERSONNES A \$5.95 par personne
● 24 vol-au-vent miniatures aux champignons et au poulet
● 2 douzaines de pains à salade
● 18 pâtisseries
● 12 tranches de rosbif
● 12 tranches de dinde fumée
● 12 tranches de rôti de lard
● 12 tranches de jambon braisé
● 12 tranches de salami
● 1/2 livre de pâté de foie
● 1 couronne de légumes ou tomates
● 2 livres de salade de pommes de terre
● 2 livres de salade de poulet
● 2 livres de salades de légumes
Toutes ces bonnes choses sont préparées dans nos cuisines.
Réservez tôt
1040, CARTIER **525-8135**
48 1/2, COUILLARD **692-3894**

MENU SPECIAL
pour le
TEMPS DES FETES
Menu à la carte disponible.
Ouvert le 24 décembre, pour le Réveillon.
Ouvert le 25 décembre.
Musique en dinant.

restaurant DANTE
17, St-Stanislas, Québec
Réservations: 692-2485

Négroni
36, côte de la Fabrique
Les entrées
Les crustacés assortis
Les soupes
Bisque de homard, Minestrone, à l'oignon
Crabe bouilli ou grillé
Homard bouilli ou grillé
Scampi sauce spéciale à l'ail
Sole meunière fraîche
Ebrochette de filet mignon
Entrecôte garnie (2 pers.)
Surprise de veau Négroni
Surf et Turf spécial maison
Pommes et légumes assortis
La délicieuse
Paella Négroni
pour 2 personnes \$24.50
Nous offrons également une table d'Hôte de grand choix et un menu d'hommes d'affaires excellent.
Le soir, nous donnons les timbres de stationnement de l'Hôtel de Ville (gratuits).
Rés. 692-3851

Le Deauville
STE-FOY
Faites plaisir à maman le dimanche entre 10h30 et 14h30
BRUNCH
Adultes 7.50\$
Enfants 4.50\$
3000, boul. Laurier, Ste-Foy
Rés.: 658-3644

LA TYROLIENNE
651-6905

MENU SPECIAL
pour le
Jour de Noël
et le
Jour de l'An
Vos hôtes:
Giorgio et Giovanni
RESTAURANT JARDIN D'ITALIE
924, rue St-Jean
Réservations: 692-0373
2 heures de stationnement gratuit à Place d'Youville

RESTAURANT Chez Umberto C.
La direction vous invite à célébrer la période des Fêtes en sa compagnie, elle se joint donc à son personnel et vous souhaite de Joyeuses Fêtes. Du lundi au vendredi, menu de gens d'affaires.
527-4442
770, de l'ALVERNE
Heures d'ouverture:
Lun au ven: 11h30 à 14h30
17h30 à 23h30
Samedi: 11h30 à 23h30
Stationnement facile

RESTAURANT CHEZ PEPPE
TABLE D'HÔTE
● Paupiette de Sole "Bonne Femme"
● Soupe lyonnaise
● (au choix)
● Entrecôte au Barolo
● Noix de veau "Orloff"
● Cuisse de grenouille sauce poulet
● Desserts du chariot
● Café
\$13.50
Heures d'ouverture:
Lun au ven: 11h30 à 14h30
18h à 23h30
Samedi: 18h à 23h30
Dim: 17h30 à 23h30
524-7612
585, Grande-Allée est, Québec

RESTAURANT MOTEL Orléans
2941, boul. Ste-Anne, Beauport
vous présente son
MENU DU JOUR DE L'AN
Tourtière Grand-mère
Soupe Paysanne ou Consommé Xérés
Coquille de fruits de mer au gratin
Dinde rôtie, sauce canebèrges
Tournedos, sauce béarnaise
Jambon au four, sauce au porto
Rôti de porc au jus
Le bar à salade
Desserts
La bûche du Chef, Paris-Brest
Thé - Café - Lait
13,95\$
Menu pour enfants 8,95\$
(10 ans et moins)
Repas complet avec choix.
Pâtisseries de Noël
Spaghetti Orléans, Steak haché
Taxe et service en sus
Services: 12h (midi), 17h, 19h15
Musique avec le duo Vincent - Lysanne et l'accordéoniste Bolini.
RESERVATIONS: 661-6916
JOYEUX NOËL et BONNE ANNEE!

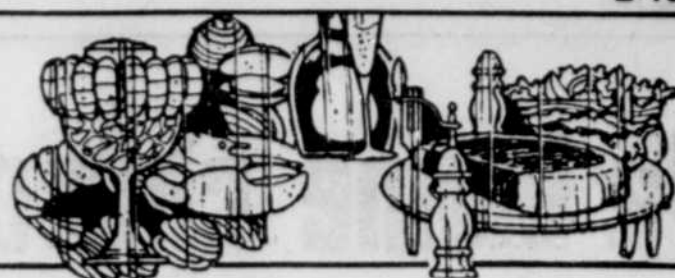
LA GOELICHE
vous souhaite Joyeux Noël, Bonne et Heureuse Année!
MENU DES FÊTES
Les agapes autour du canard
● Velouté de canard
● Salade à la peau et aux foies
● Magret de canard au beurre d'échalotes
● Gratin forézien
● Chariot de desserts
● Thé - Café - infusion
\$22.50
Petits pâtés aux crevettes
ou
Terrine de légumes avec rillettes
Escalope de dinde sauce mousseline
Chariot de desserts
Thé - Café
\$15.50
Le dimanche
BRUNCH
avec
Germano Rocha
\$8.50
Confit d'oie et canard
LA GOELICHE
2198, av. Royale, St-Laurent, Ile d'Orléans
Réservations: 828-9822

Le Deauville
La Canadienne
BRUNCH
Froid, rosbif et autres plats chauds
le dimanche de 10h30 à 14h30
Adultes 7.50 \$
Enfants moins de 10 ans 4.50 \$
Champagne, jus d'orange 2.00 \$
2465, boul. Ste-Anne, Québec
Réservations: 667-1159

JOYEUSES FÊTES
de la part du personnel et de la direction du
Café de la Paix
"On y prend goût"
● Sanglier Grand Veneur
● Faisan aux pêches
● Perdrix Karapanesa
● Cailles aux cerises
● Lapin Dijonnaise
Fermé les 24 et 25 décembre.
Menu spécial pour la St-Sylvestre et le Jour de l'An.
Benito Terzini, Jean Abraham, James Monti
SPÉCIAL
Elan de l'Ouest
Grand Veneur
Pour réservations: 692-1430
44, rue Desjardins, Québec
2 heures de stationnement gratuit au parc-automobiles de l'Hôtel de Ville

Charcuterie fine
BARDOU
Laissez-nous préparer votre buffet des Fêtes
SPÉCIALITÉS:
● Jambon braisé au bois d'érable (décoré ou non)
● Pâté de foie
● Pâté au cognac
● Pâté truffé au porto
● Tourtière
● Cochon de lait (décoré ou non)
● Pièces montées
● Dinde fumée
● Fondue au parmesan
● Salade de légumes et autres
● Viandes rouges de choix
● Buffet froid à compter de \$5.95 par personne
Réservez tôt!
525-8135
1040, CARTIER
Livraison à domicile. **692-3894**
48 1/2, COUILLARD

la bonne chère



Dîner de gala annuel de la Chaîne des rôtisseurs

Les propos du bailli national

Monsieur Fulgence Charpentier, octogénaire d'une vitalité d'esprit étonnante qui fit carrière en diplomatie et en journalisme (il prête d'ailleurs encore sa plume, quelques fois par semaine, à la page éditoriale du journal Le Droit), était l'invité d'honneur du "festin des oyers" le samedi soir, 28 novembre dernier au Manoir Saint-Castin. M. Charpentier occupe le poste de bailli national de la Confrérie de la

Chaîne des Rôtisseurs et est membre du conseil magistral d'honneur de la Confrérie.

Lors de l'allocution qu'il fit à cette occasion, il rendit hommage au travail accompli, en faveur de la gastronomie et de la bonne table, par MM. Jean-Pierre Beltrami, le bailli de Québec, et Jean-Pierre Nadeau, l'Argentin.

Il remémora, en ces termes, certains antécédents du Manoir

Saint-Castin: "Chaque fois que je rentre ici, je me souviens, il y a quarante ans, de grands personnages de l'histoire du monde qui venaient ici presque régulièrement lors des deux conférences de Québec. Je me rappelle avoir vu ici Sir Anthony Eden, d'avoir vu Churchill, qui venaient parce que c'était un bel endroit et surtout parce qu'on y mangeait très bien. Le Manoir Saint-Castin avait la réputation d'être très

hospitalier et il ne faillit jamais à cette réputation".

Il rappela, en outre, que la langue internationale officielle de la Chaîne et de la gastronomie est le français, et souligna que, dans l'Ouest canadien, la Chaîne sait préparer des repas tout à fait somptueux dont les menus sont en français, et en excellent français.

Il exprima aussi ce commentaire à propos des fromages du Québec: "Ils se sont répandus

par Gilles ANGERS
Chef des publications publicitaires

partout et quelques-uns peuvent rivaliser facilement avec ceux qu'on fait n'importe où au monde".

Il raconta avoir eu la chance de fréquenter le très célèbre gastronome français Curzon (Maurice-Edmond Salland), "Fin gourmet, devait-il dire à son sujet, il ne prenait qu'un seul repas par jour qui commençait à midi pour se terminer à 4h de l'après-midi."

Et, concluant son intervention, il définit le "gastronome" de la manière suivante: "A l'époque où nous sommes, pour bien des gens non avertis, un gastronome est un gros mangeur et un gros buveur. C'est une erreur profonde... Etre gastronome, c'est chercher l'harmonie, c'est aimer ce qui est beau et bon."

C'est nul doute une marque de culture et de civilisation".

Des intronisations et des "escargots"

Le grand dîner gastronomique annuel du bailliage de Québec de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs est traditionnellement l'occasion de cérémonies d'intronisation de membres au titre de chevalier, ou de chevaliers au titre d'of-

ficier de la chaîne. L'occasion aussi de la remise "d'escargots", un symbole d'honneur alloué à des professionnels pour la réalisation de mets de conception nouvelle, de grande succulence et d'un ex-

ceptionnel maintien gastronomique.

Intronisations

Furent intronisés comme chevaliers de la chaîne et reçurent chacun, à ce titre, le sautoir emblématique, MM. Pierre Beaudoin et Guy Letarte. Ont respectivement accédé aux titres de chargé de mission et

de vice-conseiller culinaire, MM. Marcel Deneau et Guy Cauffopé.

Suivant la charte de la chaîne, d'affirmer, ce soir de festin, M. Jean-Pierre Nadeau, le chargé de mission reçoit des missions de son bailli et à sa discrétion. Quant au vice-conseiller culinaire, il aurait la responsabilité de la surveillance et

de l'exécution de tous les menus des agapes de la chaîne, et c'est pourquoi, d'avoir ajouté M. Nadeau, il doit être obligatoirement un professionnel.

Les "escargots"

A chacun des professionnels ou chefs suivants a été décerné un "escargot": M. Serge Bruyère du restaurant A la table de Serge Bruyère pour son Flan de

petites moules aux morilles; M. Guy Cauffopé du restaurant Le Grand Duc pour sa Brandade de morue; M. Sylvain Gagnon du Cercle universitaire pour son Soufflé des Bois-Francs, et M. Jean Soudard du restaurant Le Croquemarche pour ses Pétoncles et leur corail à l'oseille en chiffonnade et au chicon.

"La Chaîne se veut ..."

(Suite de la page précédente)

Deux faiblesses: les chanterelles, froides ou chaudes, dont la saveur apparaissait incompatible avec l'oie périgourdine et le vin rosé (Rosé de Provence, Juvet) qui dépréciait ce plat qui eut pu être davantage estimé accompagné d'un bon rouge corsé.

Consécutivement, ce furent les fines pousses de Tournai: une salade mayonnaise garnie de

morceaux de pampremousse et de pomme.

Les trois fromages (Saint-André, Chèvre et Roquefort) que relevait à satisfaction un Montbéliard 78 de Joseph Drouin. Enfin, les poires à la Sultane, un "gros entremets de pâtisserie" qui aurait gagné, pour l'équilibre d'ensemble du repas, à se substituer à une gourmandise plus légère. Puis, le café et la poire Williams.

Sans doute, peut-être être opportun de signaler qu'un plat, en principe, savoureux peut être perçu comme médiocre accompagné d'un vin mal assorti, fut-il parfois un grand cru. Comme il peut se produire qu'une préparation modeste et très modérément succulente puisse trouver une grandeur avec un vin qui l'avantage, fut-il humble.

L'hôtel-motel KEBECOIS

vous offre le dimanche
SON BRUNCH
de 10h à 14h

adultes \$6.50
enfants, moins de 10 ans \$4.00

15% de service ajouté à la facture
Menu à la carte disponible



600, rue Principale, St-Romuald
Réservations: 839-8873

JOYEUSES FÊTES

Restaurant Le Petit Bruxelles

Le personnel et la direction du restaurant Le Petit Bruxelles souhaitent à leur aimable clientèle leurs meilleurs vœux pour Noël et la Nouvelle Année.

Nous sommes fermés du
24 au 28 décembre
inclusivement.
647-1682

1400, de la Canardière, Québec
(face à l'hôpital de l'Enfant-Jésus)

à travers les BRUNCHS ...celui du Fiacre

le dimanche de 10h30 à 14h30
6,50\$
(enfants de moins de 10 ans, 4,00\$)

Le FIACRE STE-FOY
boul. Laurier / rue Fournier
651-4055

brunch éléphantinesque 6,50\$

Tous les dimanches, de 10h à 14h30

Enfants de moins de 10 ans: 4,00\$
même s'ils mangent énormément!

COUSIN GERMAIN

Place Laurier
2700, boul. Laurier
Ste-Foy.
Tel.: 651-5000

Le Deauville La Canardière seulement

SPÉCIAL DU MIDI (SOUPES ET BREUVAGES INCLUS)	
steak haché (sur lit de riz)	3.95
lasagne	4.50
cassolette de fruits de mer	4.95
rosbif du chef	5.50
filet de sole (poché ou meunière)	5.95
entrecôte Bordelaise	5.95
brochette de filet mignon	6.95
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11h30 à 14h30.	

2465, boul. Ste-Anne, Québec
Réservations: 667-1159

TOUS LES DIMANCHES DE 9H00 À 14H00

Entrain VOUS INVITE au RACQUET-BRUNCH

- Jouer au racquetball ou au badminton et bruncher avec nous
- Réserver votre terrain ou organiser un groupe pour des rencontres amicales
- Vous n'avez pas de raquette, de partenaire ou de gardienne? Nous ferons le nécessaire

BRUNCH	
ADULTES (MOINS DE 12 ANS) ENFANTS	5.95\$ 3.50\$
RACQUET-BRUNCH	9.95\$
Entrain	

Le paradis de l'activité physique
terre Place Laurier et Place Ste-Foy
658-7771
(réservation S.V.P.)

GRATUIT
à l'achat d'un brunch.
(une fois par semaine, à la fin de la saison d'été)

Venez fêter Noël, la Saint-Sylvestre et le Jour de l'An 1982

Salles disponibles pour les parties de bureau

25 déc.
Jean-Guy Dufresne, organiste-chanteur



31 déc.
Trio Bacchus
\$4 par personne

1er janv.
Jean-Guy Dufresne, organiste-chanteur

HOTEL Carillon HOTEL

2800, boul. Laurier, Sainte-Foy
Réservations: 653-5234

Joyeuses Fêtes J'AIME Différence Restaurant

860, rue St-Jean, Québec
Réservations: 529-0339

MENU DE NOËL

Assiette de crudités
Fondue parmesan ou
Terrine maison
Consommé Brunoise
Table à salades
Tortillas de crevettes Newburg
ou
Poulet Grand Mère
ou
Fondue chinoise (2 assiettes)
ou
Tourteaux forestiers
Pommes Parisienne
Carottes Vichy
Bûche de Noël
ou
Pêche Melba
Thé, café, lait
ADULTES: 13.95
ENFANTS (moins de 10 ans): 10.50
Taxe et service en sus
Suggestion vin en fût
ou notre vin maison
Grande Réserve

MENU DU JOUR DE L'AN

Assiette de crudités
Crêpe aux champignons
ou
Crevettes de Matane (Sauce moutarde)
Potage cultivateur
Table à salades
Crêpe de fruits de mer
ou
Pâtisserie de Noël (Sauce Suprême)
ou
Fondue chinoise (2 assiettes)
ou
Filet mignon (grillé)
Pommes Parisienne
Carottes Vichy
Tarte aux pommes grand mère
ou
Gélatine aux fruits
Thé, café, lait
ADULTES: 14.95
ENFANTS (moins de 10 ans): 11.25
Taxe et service en sus
Suggestion vin en fût
ou notre vin maison
Grande Réserve

FAITES LA DIFFÉRENCE
Offrez un certificat-cadeau au restaurant La Différence.
Pour renseignements, s'adresser au responsable.

LES DIMANCHES À NOËL ET AU JOUR DE L'AN BRUNCH de 10h. à 14h.

Les enfants (10 ans et moins) 1/2 prix \$5.95

7 PLATS CHAUDS BUFFET FROID

3 salades • Plateaux de viandes froides • Plateaux de fruits • Jambon au miel • Salade de fruits • Desserts • Gâteau au chocolat • Renversé aux fruits • Brioches • Choix de fromages • Etc.
Gratuit pour les petits: "cocktail junior"

MENU RÉGULIER

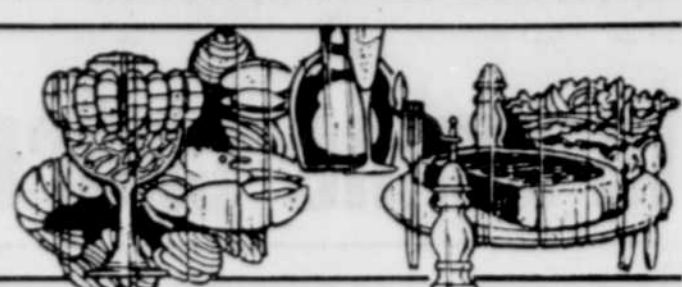
- 15 sortes de spaghetti
- 9 assiettes: lasagne, ravioli, filet de sole, bifteck haché, etc.
- Choix de salades
- 9 entrées et potages: champignons, fromage, fole gras, pepperoni gratiné, etc.



REPAS COMPLET \$2.75
spaghetti, salade, dessert, boisson

7685, 1re Avenue, Charlesbourg
Réservations: 627-0161
"Une aventure culinaire à prix populaire"

la bonne chère



Michel Busch collaboration spéciale
Restaurant Le Charlesville — Charlesbourg
la nouvelle cuisine

Goûter Noël à son meilleur: menu

Noël déjà, et le temps des fêtes. Fêtes de l'amour, de l'amitié. Fêtes de la table aussi qui voit se réunir ceux qui s'aiment pour se réjouir dans une complicité gourmande des bienfaits chaleureux des réveillons de fin d'année.

Mais c'est aussi le temps des derniers préparatifs fébriles, des énervements de dernière minute, pour ceux et celles qui ont l'honneur mais aussi la lourde tâche d'être les chefs d'orchestre de ces soirées de réjouissances, dont le menu est souvent la clef du succès.

Voici donc une idée de menu de réveillon (accompagné évidemment des recettes qui en composent les plats) qui, s'il sort un peu des traditions du terroir, n'en demeure pas moins

d'un attrait plein d'originalité et de savoureuses promesses.

Copeaux de saumon fumé au cresson à l'huile de noix et au citron vert

• • •

Velouté d'escargots au curry

• • •

Croissant aux moules en poulette et pointe de safran

• • •

Sorbet au thé de jasmin

• • •

Filet de porclet en marçassin Purées mauves et fruits sauvages

• • •

Copeaux de saumon fumé au cresson à l'huile de noix et au citron vert

Proportions: pour 4 personnes

Ingrédients

1/2 livre de saumon fumé détaillé en fines tranches ayant l'apparence de copeaux
2 boîtes de cresson de fontaine soigneusement lavées et égouttées
2 onces d'huile de noix
Le jus d'un citron vert
12 cerneaux de noix de graine ou pacanes
Sel et poivre

Procédé

Mélanger intimement le jus du citron à l'huile de noix. Saler légèrement et poivrer.

En assaisonner le cresson uniquement.

Dresser le cresson sur l'assiette en un bouquet très aéré.

Disposer élégamment les copeaux de saumon sur la salade et décorer avec les cerneaux de noix.

Velouté d'escargots au curry

Proportion: pour 4 personnes

Ingrédients

1 douzaine d'escargots de Bourgogne
2 têtes d'échalotes grises finement hachées
1 cuillerée rase à café de poudre de curry
1/4 litre de crème fraîche 35%
1 noix de beurre
Sel et poivre pour l'assaisonnement
1 cuillerée à café de ciboulette fraîche hachée

Procédé

Faire revenir l'échalote dans le beurre sans colorer.

Y ajouter la poudre de curry d'abord, ensuite les escargots émincés finement.

Mouiller avec la crème. Laisser réduire de moitié.

Servir dans de petits bols en décorant le dessus de chacun avec une fine pincée de

ciboulette hachée ou à défaut d'échalote verte.

Croissants aux moules en poulette et pointe de safran

Proportion: pour 4 personnes

Ingrédients

4 croissants français au feuilletage léger
4 douzaines de moules bien nettoyées
1/2 tasse d'échalotes finement hachées
1 petite gousse d'ail, épluchée, lavée et hachée
1/4 tasse de persil frais haché
1 pincée de poivre blanc frais moulu
1 soupçon de thym
1 petite feuille de laurier
1 pincée de safran
1 pincée de sel
4 cuillerées à table de beurre
1/2 cuillerée de farine tout usage
1 tasse de Noilly Prat
1 tasse de crème fraîche 35%

Procédé

Faire revenir les échalotes avec une pointe de safran dans 2 cuillerées de beurre quelques

instants, sans les colorer.

Y ajouter tous les autres ingrédients y compris les moules et amener à ébullition, en couvrant la casserole.

Laisser cuire environ 10 minutes. Pendant cet intervalle, à 2 ou 3 reprises, lever la casserole avec les mains en tenant le couvercle avec les pouces et la brasser de haut en bas pour faire sauter les moules. Elles devraient toutes s'ouvrir. Il est important de ne pas trop les faire cuire sans quoi elles durciraient.

Retirer les moules du feu et les décortiquer. En réserver les chairs et une coquille par assiette pour la décoration.

Faire fondre 2 cuillerées de beurre dans une casserole et y mélanger 1/2 cuillerée à table de farine. Ajouter le bouillon de cuisson des moules, en prenant soin de laisser tout résidu de sable dans le fond de la première casserole. Amener à ébullition en fouettant vivement. Laisser cuire 3 à 4 minutes.

Ajouter 1 tasse de crème 35% et amener à nouveau à ébullition.

(Suite à la page suivante)

"Le Vendôme"

CUISINE FRANÇAISE
36, CÔTE DE LA MONTAGNE
RÉS. 692-0557

La direction et le personnel du Vendôme vous souhaitent un Joyeux Noël et une Heureuse Année.

NOËL LE 25 DÉCEMBRE

Croquette de fruits de mer ou le pâté de foie gras
Crème de champignons ou consommé au porto

Poulet grand-mère 10.75
Escalope à la crème 11.25
Entrecôte marchand de vin 12.75

Bûche de Noël ou salade de fruits
Café, thé ou lait

2 heures de stationnement à l'Hôtel de Ville

1er JANVIER 1982

Hors-d'œuvre variés ou fondue au kirsch
Portage Parisien ou consommé Célestine

Escalope de veau Normande 11.25
Tournedos Forestière 12.50
Scampi à la Provençale 14.75

Les desserts du chariot

Les Fêtes à l'ancienne au Refuge du Lac

Une promenade en carriole, un apéro blotti au coin du feu. Un gîtelet de roi dans un décor rustique (canard aux olives, lapin moutarde, côte de bœuf au jus, la bouillabaisse). Hum! Les Fêtes campagnardes, des prix d'anlan, un moment dont on se souvient longtemps.

Nous t'invitons également à nos pétillants brunchs du dimanche matin, champagne et musique pour toi qui veux éviter la cohue du dimanche à la montagne.

AUBERGE LE REFUGE DU LAC, un endroit où l'on aime bien manger.

St-Ferriol-les-Neiges, Cte Montmorency, Québec G0A 3R0
Tél.: 826-2363

un nouvel arôme
se dégage!
Incomparable

NOUB

LA HOUBLONNIÈRE BAR/RESTAURANT 2655, Hochelaga, Sainte-Foy

Profitez de nos spéciaux

GENS D'AFFAIRES CLUBS SOCIAUX CLUBS DE SERVICE

Banquets - Enterrements de vie de garçon - Mariages - Réceptions de tout genre. Nous vous invitons à nous consulter. Que ce soit pour des groupes de 10 ou 350 personnes. Nous pouvons vous servir.

hôtei Paul Baillargeon
638, rue St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1N 1G5
Tél.: 529-3187 Stationnement gratuit, rue Montmartre.

LE TEMPS DES FÊTES au Las Cuevas

601, Grande-Allée est, Québec
RÉS.: 529-9458

25 décembre

Saucisses espagnoles ou Terroir de volaille
Consommé au porto ou Gazpacho andaluz

Paëlla madrilène 14.00
Poulet à l'ail 13.00
Entrecôte Barcelone 15.00

Bûche de Noël
Café - Thé - Lait

31 décembre

Crevettes flamenco ou Escargots à l'ail
Soupe de poisson ou Consommé au Tio Pepe

Paëlla Valencienne ou Duc Wellington
Salade du temps des Fêtes

Gâteau espagnol
Café expresso, Thé 26.00

Danse jusqu'à 3h du matin avec LOS AZTECAS

1er janvier

Moules marinières ou Crêpe de fruits de mer ou Fondue au parmesan

Crème d'asperges ou Consommé andaluz

Escalope de veau asturien (au cidre) ou Surimono Don Juan 15.00
Dindonneau farci aux pruneaux 16.00
Dindonneau farci aux pruneaux 14.00

Gâteau au calisay
Café - Thé

Danse tous les soirs avec LOS AZTECAS

NOUVEAU

DE 10.30 HEURES À 14.00 HEURES

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES

Adultes 6.50
Enfants 4.50

restaurant Cendrillon

1099, 3e Avenue
Québec, (Québec) G1L 2X3
Tél. 529-0234

Brunch

Brunch 7.50\$
Enfants (10 ans) 4.50\$

venez casser l'oeuf dimanche de 11h à 14h

chez LORENZO

RESTAURANT

1217, route de l'Église, Ste-Foy, Qué. G1W 3P2 Tél.: 659-2951

Le Chariot de l'Hôtel-Motel Rond Point

N'OUBLIEZ PAS NOTRE BUFFET CHAUD ET FROID

Tous les samedis et dimanches de 17h à 23h (samedi)
le dimanche de 16h30 à 21h30

à la salle à manger LE CHARIOT

Adultes: \$8.00
Enfants moins de 10 ans: \$4.00
Menu à la carte disponible.

SPECIAL DU JOUR
du lundi au vendredi à partir de \$4.50

Festival des huîtres

Hotel Rond Point

53, boul. Kennedy, Lévis
Réservations: 833-4920

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

le 1er Janvier de 10h30 à 14h30
\$8.50 par personne
Enfants de moins de 10 ans: \$4.95

TROQUE D'ARTIGNY

690, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 525-4608

Dimanche et lundi, jusqu'à minuit. Mardi, jusqu'à 1h. Mercredi et jeudi, jusqu'à 2h. Vendredi et samedi, jusqu'à 3h.

De l'Atelier du Chef

vous souhaite BONNE ANNÉE en vous conviant A SA TABLE DU JOUR DE L'AN

POUR LES MOINS DE 12 ANS

CHOIX DE SOUPE AUX LEGUMES MAISON OU JUS

TOURNIÈRE 4.25 \$
DINDE ROTIE 4.25 \$
STEAK HACHE 4.25 \$
SPAGHETTI ITALIEN 4.25 \$

LE DESSERT ET LE BREUVAGE AU CHOIX

ENTRÉES:
FEUILLETTE DE CRABE
TOURNIÈRE
FONDUE PARMESAN

CHOIX DE SOUPE AUX LEGUMES MAISON OU JUS

CHOIX DE:
DINDE ROTIE 8.75 \$
GRATIN DE FRUITS DE MER 9.95 \$
BROCHETTE DE BŒUF DU CHEF ANTOINE 10.95 \$
FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS 10.95 \$
ENTRECÔTE GRILLÉE 10.95 \$

CES METS SONT SERVIS AVEC LEGUMES, POMMES DE TERRE AU CHOIX, PAIN ET BEURRE.

LE DESSERT ET LE BREUVAGE SONT À VOTRE CHOIX.

NOUS VOUS FERONS UN PLAISIR DE PRENDRE VOS RÉSERVATIONS.

Boul. Laurier Ste-Foy
Boul. Ste-Anne Giffard
Rte Kennedy Lévis

Boul. Hamel Ville Vanier
Tte Avenue Québec
Boul. Hamel Ancienne-Lorette

Chemin Ste-Foy Ste-Foy
Boul. l'Ornière Loretteville
Henri-Bourassa Charlesbourg

Boul. Ste-Anne, Ste-Anne-de-Beaupré

RESTAURANT CAFE d'EUROPE

MENU DES FÊTES

31 décembre

- les huîtres Rockefeller
- le consommé double cheveux d'ange
- le châteaubriand Côte d'Ivoire
- les pommes Lorette
- les choux-fleurs Mont d'Or
- la salade Cendrillon
- le chariot des mille douceurs
- le cappuccino

1er janvier

- la croûte bretonne
- le velouté Lutèce
- l'escalope cordon-bleu jurassienne
- les pommes Jeannette
- les sans-fil au beurre noisette
- la salade Eve
- le chariot des mille douceurs
- le café viennois

\$18.95 le tout

\$17.95 le tout

27, Ste-Angèle, Québec
692-3835

la bonne chère

"nouvelle cuisine" pour le réveillon

(Suite de la page précédente)
ébullition. Laisser réduire jusqu'à consistance de nappage. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre si nécessaire. Y plonger les moules (chair seulement) et réserver au chaud.
Couper les 4 croissants (un croissant par convive) latéralement en 2 moitiés. Les disposer sur une plaque et faire chauffer au four à 400° F jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants (environ 4 à 5 minutes).
Retirer les croissants du four et en disposer les moitiés inférieures sur les assiettes de service. Garnir avec la chair des moules, recouvrir de l'autre moitié du croissant et napper l'assiette avec la sauce en ne nappant le croissant qu'une seule fois. Décorer avec la coquille et une prise de persil frais sur le haut du croissant.
Servir aussitôt.

Sorbet au thé de jasmin

Proportions: pour 4 personnes
Ingédients:
4 dl de sirop beaumé 28°
4 dl d'infusion de thé de jasmin
1 1/2 dl d'eau minérale gazeuse
1/2 jus de citron

Procédé
Mélanger tous les ingrédients directement dans la sorbetière.
Faire tourner environ 30 minutes jusqu'à ce que l'ensemble épaississe et soit pris par le froid.
Servir en coupe givrée en guise de trou normand.

N.B. On obtient le sirop à 28° Beaumé en faisant bouillir 1 litre d'eau avec 1 kg de sucre pendant 1 minute.

Filet de porc en marçassin Purée mauves et fruits sauvages

Proportion: pour 4 personnes
Ingédients:
4 filets de porc de 6 à 8 onces
chaque soigneusement parés
1/2 tasse de vinaigre de vin
2 grosses cuillerées d'huile d'olive
1 grosse cuillerée de gelée de groseille rouge
2 cuillerées à table de cognac
1/2 tasse de fond brun de veau ou sauce demi-glace
Sel et poivre

Ingédients pour marinade
2 tasses de vin rouge
1 gros oignon émincé
1 gousse d'ail non épluchée
2 grosses carottes coupées en rondelles
1 feuille de laurier
1 pincée de thym
4 à 5 branches de persil
1 cuillerée à table de poivre concassé
1 clou de girofle

Ingédients pour purées mauves et fruits sauvages
Proportion: pour 4 personnes
a) Mousse de chou rouge
1/2 chou rouge de taille moyenne
1 oignon moyen
2 têtes d'échalotes
1 pomme (fruit)
4 marrons
1 noix de beurre doux
1 tasse de vin blanc sec

b) Mousse de betteraves rouges
Proportion: pour 4 personnes
1 livre de betteraves rouges
1 gousse d'ail écrasée
1 gros oignon
2 onces de vinaigre de vin
2 cuillerées à table d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de crème fraîche 35%
1 cuillerée à soupe de beurre doux

c) Fruits sauvages
Proportion: pour 4 personnes
4 beaux marrons au naturel
4 belles pommes sauvages épicées
1 poire pelée et pochée dans une tasse de vin blanc avec 1/4 de tasse de sucre et une pincée de cannelle, coupée en 4

Procédé
Immerger 48 heures à l'avance les filets de porc dans la marinade avec tous les ingrédients qui la composent et réserver au frais.

Préparation de la sauce
Après en avoir retiré les filets de porc, séparer tous les éléments aromatiques de la marinade à l'aide d'une passoire. Dans une casserole, faire réduire le vinaigre jusqu'à complète évaporation. Laisser tiédir.

Y faire fondre ensuite une grosse noix de beurre et y faire revenir tous les éléments aromatiques de la marinade. Mouiller avec le vin rouge de la marinade. Amener à ébullition et faire réduire de moitié en dépoissant de temps en temps.

Ajouter le fond de veau brun ou la demi-glace et laisser cuire encore quelques minutes. Passer au chinois fin et réserver.
Cuisson des filets de porc et finition de la sauce
Faire saisir dans l'huile d'olive les filets de porc bien éponges avec un linge sec, après les avoir salés et poivrés. Finir leur cuisson à four chaud (environ 450° F) dans la même poêle, environ 8 minutes. Retirer les filets de la poêle et les laisser se détendre sur un plat de service à part.

Pendant ce temps, déglacer la poêle avec 2 cuillerées de cognac, ajouter la sauce de base et laisser réduire jusqu'à consistance voulue. Retirer du feu.

Lier avec la gelée de groseille en incorporant celle-ci à l'aide d'un fouet. Monter au beurre.

Déposer les filets soigneusement tranchés en médaillons de 1/2 pouce d'épaisseur dans l'assiette. Les napper de la sauce Grand Veneur.

Terminer l'assiette avec les purées mauves et les fruits sauvages (préalablement étuvés au beurre quelques minutes) en les disposant élégamment selon leur couleur. Décorer avec une petite branche de basilic et servir aussitôt.

a) Préparation de la purée mousse de chou rouge
Émincer l'oignon et les échalotes.

Les faire revenir dans le beurre sans les colorer.

Ajouter le chou rouge émincé et faire cuire 5 bonnes minutes.

Mouiller avec le vin blanc et faire cuire à feu doux en recouvrant.

A mi-cuisson, incorporer la pomme pelée, épinée et coupée en 4, et ajouter les marrons.

Après cuisson, broyer au "mixer".

b) Préparation de la purée mousse de betteraves

Faire fondre dans l'huile d'olive l'oignon émincé avec la gousse d'ail écrasée sans les laisser colorer, en remuant constamment avec une spatule pour qu'ils perdent leur eau de végétation.

Verser dessus le vinaigre pour déglacer puis ensuite les betteraves coupées en rondelles.

Salier, poivrer et laisser cuire à feu doux, environ 1 heure.

Broyer au mixer avec 1 cuillerée de beurre doux et 2 cuillerées de crème 35%.

Marquise fondante au chocolat

Proportion: pour 6 à 8 personnes
Ingédients:
30 à 35 biscuits cuillers
300 gr de chocolat foncé mi-sucré
270 gr de beurre doux
200 gr de sucre
6 jaunes d'oeufs
6 blancs d'oeufs

25 gr de cacao en poudre
4 cuillerées à potage de rhum brun
Jus de citron
Procédé

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Y incorporer le beurre à la spatule.

D'autre part, faire blanchir les jaunes avec la moitié du sucre en les fouettant vivement.

Y incorporer le chocolat hors du feu, après l'avoir laissé tiédir quelques instants. Y ajouter le rhum.

Monter les blancs d'oeufs avec une pincée de sel fin et un filet de jus de citron, en les soutenant à mi-parcours avec l'autre moitié du sucre.

Ajouter le cacao en poudre en pluie fine aux blancs d'oeufs dès que ceux-ci forment des pics assez fermes.

Incorporer l'appareil composé du chocolat aux blancs d'oeufs à l'aide d'une spatule en soulevant légèrement, jusqu'au mariage intime des éléments.

D'autre part, garnir le fond et les parois d'un moule terminé avec les biscuits cuillers trempés légèrement dans un sirop au rhum.

Remplir à mi-hauteur avec la garniture.

Disposer horizontalement une autre rangée de biscuits cuillers.

Finir le remplissage du moule et laisser reposer au frais au moins 8 heures.

Démouler, découper en tranches, servir sur la sauce café et décorer de quelques grains de café.

BRUNCH

J'ai le goût Doux

les plaisirs chauds, les plaisirs froids, des bulles, des bulles hic ! encore des bulles !

6.95\$

"O" SAINT

Le dimanche de 10h30 à 14h30
Réservation 529 0211

570 est, Grande-Allée, Stationnement à l'arrière.

Table d'hôte

du 25 décembre et du 1er janvier

Entrée
Pâté de campagne
Cocktail de bigorneaux
Fondue au parmesan

Potage
Potage du jour
Jus de tomates

Plat principal
Tournedos Du Barry
Aloyau de bœuf au jus
Trite bretonne

Dessert
Bûche de Noël
Cocktail de fruits au kirsch
Gâteau aux fruits
Thé ou café

13.95\$

RESERVEZ TÔT POUR UN MEILLEUR CHOIX

LE VERCHERES
640, Grande-Allée est
Réservations: 522-7220

MENU DE NOËL

25 ET 26 DÉCEMBRE

Crevettes à la Romaine
Blinis Russe
Consommé au Sherry
Brochette d'agneau ou
Filet mignon à la Calabraise

Légumes:
Tomates provençales
Pommes de terre rissolées
Brocoli au gratin

Bûche de Noël
Desserts du chariot
Café - Thé

16.95\$

MENU DU 31 DÉC. ET DU 1er JANVIER

Feuilleté d'escargots à l'estragon ou
Fritolités aux fruits de mer

Soupe campagnarde

Langoustines au Whisky
Entrecôte Mirabeau

Epinars à la crème
Carottes Vichy
Pommes rissolées

Bûche de Noël ou le calendrier
Café - Thé

19.25\$

RESTAURANT Saint-Eloi

Cuisine européenne
590, Grande-Allée est "Coin Lachetvillière", Québec
Réservations: 529-8550

LE Hilton International Québec est en fête!

Soyez des nôtres à Noël et au Jour de l'An

Choisissez votre lieu de rendez-vous parmi

Le Croquembroche **Le CAUCUS** **La Rotinière**

pour célébrer le Joyeux temps des Fêtes!

BRUNCH - BUFFET-DEJEUNER et DINER
TABLE D'HÔTE - MUSIQUE et DANSE

Prix à partir de \$8⁹⁵ par personne.

Le 25 décembre, distribution de cadeaux par le Père Noël, à tous les enfants dans les restaurants.

LE REVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE

L'EDEN
Dans une atmosphère de fête musicale, célébrez l'An Nouveau entre amis de 21h00 à 2h00 du matin. Amuse-gueules chauds et froids, une surprise à minute, serpents, miradors, cotillons et ballons.
\$15.00 (taxe et service compris).
Vente de billets à la porte de l'Eden le soir même, des 20h00.

LA SALLE DE BAL
Soirée Parisienne
Buffet-dîner à \$42.50 par pers. (taxe et service inclus)
EN VEDETTE: **JULIE AREL**
Musique et danse continues de 20h00 à 3h00
Billets en vente

LE CROQUEM-BROCHE
Dîner-réveillon des 20h00 avec trois (3) choix de menus aux prix de \$28.75, \$30.50 et \$32.75 (taxe et service en sus).
Danse et musique d'ambiance en alternance avec Louis Leroux et son trio.
Réservations et dîner de \$25.00 par pers.

Réservations 647-2411

— Réservations nécessaires.
— Demi-prix pour les enfants de moins de 10 ans.
— Gardez vous-même votre voiture et obtenez le stationnement gratuit avec validation de votre billet par le maître d'hôtel.

Restaurant le Bonnet Blanc

souhaite à sa distinguée clientèle de

Joyeuses Fêtes

Réservez dès maintenant

Toujours ouvert

jusqu'à 4h30 a.m. sur semaine et jusqu'à 5h a.m. vendredi et samedi

LIVRAISON À DOMICILE: 529-0161
276, de la Couronne, stationnement à l'arrière

L'Auberge Ramada Inn vous invite à venir fêter chez nous.

Le Vivier

LE 25 DÉCEMBRE
MENU DE NOËL
\$25.50

PATELIN

LE 25 DÉCEMBRE
BUFFET DE NOËL
\$14.75
enfants moins de 12 ans \$6.75

le vertige

REVEILLON DU 31 DÉCEMBRE
BUFFET
\$18.00

Pianiste, organiste, piste de danse, confettis, cotillons et cadeaux surprises

PATELIN

REVEILLON DU 31 DÉCEMBRE
BUFFET
\$16.50

Pianiste, organiste, piste de danse, confettis, cotillons et cadeaux surprises

Le Vivier

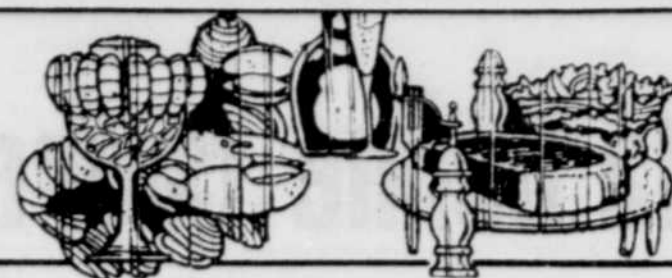
LE 31 DÉCEMBRE
Menu gastronomique, 6 couverts
\$29.95

RAMADA INN A

Rés.: 651-2440

1200, Lavigerie, Ste-Foy (angle boul. Laurier, près des ponts)

la bonne chère



kam-ye chan
collaboration spéciale
Club des sœurs chinoises du Québec
la cuisine chinoise

Les légumes dans la cuisine chinoise

Les légumes occupent une place très importante dans les plats orientaux. On imagine mal un repas sans ces légumes qui étaient (et qui sont encore) très estimés pour leurs valeurs médicales. La racine de lotus et la rhubarbe sont considérées comme bénéfiques pour la santé.

Le cresson, l'épinard, les courgettes et le concombre sont employés pour leurs qualités rafraîchissantes, le "yin" en chinois. L'ail, le poireau, l'échalotte et le piment sont consommés pour leurs qualités de "yang" qui réchauffe le corps. Les graines de lotus sont offertes aux nouveaux mariés comme symbole de la fécondité. La racine de gingembre est cuite avec la patte de cochon dans du vinaigre noir pour donner des calories et des vitamines supplémentaires.

L'été et l'automne sont les deux grandes saisons où l'on trouve une grande variété de légumes et de fruits sur le marché québécois. Dans certaines chaînes de supermarchés (comme Provigo et Steinberg) on trouve très souvent des légumes "chinois" qui ont poussé sur le sol canadien, par exemple:

l'igname, le taro, la laitue chinoise, le nappa (choux chinois), le lo-bok (un radis long avec une pelure blanche), le bok-choy (un légume avec de grandes tiges blanches et de grandes feuilles vertes foncées), le pois mange-tout (ou de neige), la fève germée et la racine de gingembre. Pendant la belle saison, il y en a encore d'autres qui s'ajoutent à la liste comme la moutarde-légume (un légume en forme de chou avec de grandes tiges vertes et de gran-

des feuilles vertes qui donne un goût de moutarde) et le scapino (un jeune brocoli début de saison avec la tige mince et tendre et très peu de fleurs).

En conserve, on trouve toute l'année les pousses de bambou et les châtaignes d'eau. Les Québécois sont peut-être plus gâtés en légumes chinois que les habitants de certaines régions reculées de la Chine.

Préparation des légumes à la chinoise

En Chine et, d'une manière générale, dans toute l'Asie, on emploie l'engrais naturel et, pour des raisons hygiéniques dues principalement au climat, on mange rarement de légumes crus. Mais les Chinois d'outre-mer commencent à prendre goût pour les salades. Les grands chefs recommandent de

faire sauter rapidement les légumes dans très peu d'huile à feu vif. De cette façon, les vitamines, la saveur, la consistance et la couleur des légumes seront sauvegardées. Quelques recettes demandent une cuisson dans l'eau bouillante et légèrement salée (où l'on ajoute une cuillerée d'huile pour conserver la couleur) pendant quelques minutes. Les légumes cuits de cette façon doivent avoir une couleur de jade et se manger "al dente".

Pois mange-tout sauce à la mode de Canton

Ingrédients: pour 4 personnes
450 g. de pois mange-tout (ou pois de neige) rincés et éponges
3c. à table d'huile d'arachide (pour la cuisson dans le wok ou 4 c. à table d'huile pour la cuisson dans un poêlon)
1 gousse d'ail écrasée
a) 1 c. à table de sauce soja
1 c. à table de sel
1 pincée de sucre granulé
1 pincée de poivre blanc

1 c. à table de bouillon de poulet (ou d'eau)
temps de préparation: 5 minutes
temps de cuisson: 4 minutes
Préparation:
Chauffer un wok à blanc sur un feu vif et y ajouter l'huile
Ajouter l'ail et le faire revenir
Ajouter les pois mange-tout. Brasser constamment pendant 2 minutes.
Baisser un peu le feu et ajouter le mélange (a). Brasser encore 2 minutes. Goûter, rectifier l'assaisonnement et servir très chaud.
Remarque: ce plat accompagne très bien un plat de viande braisée ou rôtie.

Pousses de bambou braisées

Ingrédients: 4 à 6 portions
1 boîte de pousses de bambou (entières importées de Taiwan ou de Hong Kong)
a) 1 c. à table d'alcool de riz ou de sherry sec, 2 c. à table de sauce soja, 1 c. à table de sucre granulé.

3 c. à table d'eau chaude
1 c. à table d'huile de sésame
3 c. à table d'huile
Temps de préparation: 5 minutes
Temps de cuisson: 8 à 10 minutes
Préparation:
Egoutter les pousses de bambou, les rincer dans l'eau du robinet et les éponger avec du papier essuie-tout. Ensuite les couper en julienne.
Chauffer un wok ou un poêlon en fonte à blanc et y ajouter l'huile. Ajouter ensuite les pousses de bambou.
Faire sauter jusqu'à ce que les pousses commencent à être dorées.
Ajouter l'alcool de riz, la sauce soja et le sucre (a), tout en brassant constamment.
Ajouter l'eau chaude et baisser le feu. Laisser mijoter 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé.
Ajouter l'huile de sésame. Bien mélanger le tout. Servir chaud.
Remarque: ce plat peut être servi froid comme hors-d'œuvre.

MENUS:
Soirée de la St-Sylvestre

Midi du 1er janvier
Soirée du 1er janvier

ENTREES:
Terrine de lièvre ou saumon fumé ou crêpe de crabe des neiges ou demi-douzaine d'huîtres sur écaillés ou moules poulette ou fruits fumés
Soupe maison
Salade minosa

PLATS PRINCIPAUX:
Saumon poché sauce hollandaise ou râble de lièvre sauce poivrée ou pétoncles au poireau ou tournedos de veau à la ciboulette ou filet mignon Wellington.
Plateau de fromages
Choix de desserts
Café
\$18 adultes
enfants 1/2 prix

Le café-restaurant Louis XIV sera fermé du 24 au 26 décembre inclusivement.

JOYEUX NOËL A TOUS!
Café Restaurant
Louis XIV
Tél.: 692-1311
13, place Royale, Québec

MANOIR DU LAC DELAGE
MENU DES FÊTES

Le vendredi 25 décembre 1981
La salade de riz et thon
Le consommé madrilène
Le velouté de palourdes
Le tournedos Helder
Le gratin de riz de veau au Sherry
Le filet de sole sauce bonne femme
Les épinards à la manière du chef
Les bébés carottes glacées
Les pommes de terre maître d'hôtel
La poire au Pernod
Thé - café - lait
\$26.50 adulte, taxes et service inclus
\$17.50 enfant de moins de 12 ans, taxes et service inclus

SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE
31 décembre 1981
Sûrte d'ambiance avec musique continuée à partir de 21h30. Orchestre "Reliance", Disco, "Roger et Lyette"
Remise de cotillons
Magnifique "Buffet chaud et froid" avec entre autres: pyramides de crevettes et de homards et la côte de bœuf, servi à minute trente.
Prix: \$65 pour 2 personnes
\$33 pour 1 personne
Service et taxes inclus.

Le vendredi 1er janvier 1982
L'assiette parviennet
Le consommé Mikado
La crème de poireaux
La crêpe de fruits de mer au gratin
L'entrecôte grillée sauce béarnaise
L'escalope de volaille hongroise
Le chou à la crème
Les asperges au beurre
Les pommes de terre à la lyonnaise
L'omelette norvégienne
Thé - café - lait
\$24 adulte, taxes et service inclus
\$16 enfant de moins de 12 ans, taxes et service inclus

POUR RÉSERVATIONS: 848-2551
MANOIR DU LAC-DELAGE
40, avenue du Lac, Ville du Lac-Delage

Pour le 1er janvier

un buffet de première de 16h à 21h

Menu copieux.
Rosbif et autre plat chaud, \$8.75 à volonté.
enfant de moins de 10 ans \$6.75

Venez vous servir l'année sur un plateau

CAU COUSIN GERMAIN

Il est préférable de réserver: 651-5000
Place Laurier, Ste-Foy

Les fêtes à la campagne

Repas sous le gui (avec réservation seulement)

JOUR DE NOËL / JOUR DE L'AN
(le 25 décembre) / (le 1er janvier)

Repas familial à 18h \$18.75
(enfants moins de 10 ans: \$12.00)

Repas gastronomique à 20h30 \$21.50
Musique et danse en dinant.
Au piano, Céline B. Lessard

Information et réservation: 849-4461

MANOIR st-castin
Lac Beauport
À 15 minutes de Québec, c'est souvent plus près qu'en ville!

On vous réserve de Joyeuses Fêtes

NOËL BRUNCH
de 11h à 14h30
12,50 \$ adulte 6,25 \$ enfant (moins de 12 ans)

BUFFET
de 17h à 21h
18,50 \$ adulte 9,25 \$ enfant (moins de 12 ans)

JOUR DE L'AN BRUNCH
de 11h à 14h30
12,50 \$ adulte 6,25 \$ enfant (moins de 12 ans)

TABLE D'HÔTE à la Verrière
de 17h à 23h
18,50 \$ adulte 9,25 \$ enfant (moins de 12 ans)

au Vignoble
de 18h à 23h
26,50 \$ adulte 13,25 \$ enfant (moins de 12 ans)

(Taxe et service en sus)

AUBERGE DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy.
RÉSERVATIONS: 651-3030

Soyez de la fête dans le temps des Fêtes

Le Jour de Noël et le Jour de l'An
CAVE DE L'ABBAYE
Brunch ou champagne de 11h à 15h
Musique avec notre organiste
13,50 \$ par pers.
(enfants de moins de 12 ans: 6,75 \$)

SALON CHAMPLAIN
Buffet d'après-dînée à compter de 17h
18 \$ adultes - 12 \$ enfants

La Veille du Jour de l'An
CAVE DE L'ABBAYE
à compter de 20h
18 \$ par pers.
Dîner d'après-dînée

SALON CHAMPLAIN
Buffet de la St-Sylvestre
22,50 \$ par pers.

LE CHATEAUBRIAND
Dîner d'après-dînée
25 \$ avec orchestre, cotillons, bruiteurs, ballons, etc.

Holiday Inn
3225, Hochelaga, Ste-Foy, Québec
Réservations: 653-4901

Dans la plus haute tradition culinaire, pour la 16e année consécutive... le Chef CHRISTIAN CONSOLA propose aux gastronomes son choix de

MENUS DU TEMPS DES FÊTES
Notre grande carte sera également disponible

MENU DE NOËL
MOUSSE DE FOIE GRAS À LA GELÉE
CRÈME GERMINE
FEUILLETÉ DE FRUITS DE MER À L'AMÉRICAIN
TOURNEDOS AU POIVRE VERT
POMMES PARISIENNES
BROCOLIS MILANAISE
SALADE PANACHÉE
BÛCHES DE NOËL AUX DEUX PARFUMS
COUPE MONTE-CRISTO
\$27.95 enfants moins de 12 ans demi-prix
JOYEUX NOËL

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE
TERRINE DE CANETON AUX PISTACHES
CONSOMMÉ AU XÈRES
HUITRES DE MALPÈQUE ROCKFELLER
COEUR DE FILET WELLINGTON (sauce GRAND-VEURE)
POMMES FONDANTES
HARICOTS VERTS FINS DE FRANCE
SALADE ANDALOUSE
GÂTEAU AU KIRSCH
FRAISES EN TULIPE ROMANOFF
\$28.95

MENU DU JOUR DE L'AN
L'AMUSE-GUEULE CANNIBALE
VELOUTÉ BOULA-BOULA
CREVETTES DE MATANE À L'ABSINTHE
CONTRE-FILET DE BŒUF PIQUÉ RICHELIEU
POMMES DAUPHINE
TOMATES PROVENÇALES
SALADE GRESSONNIÈRE
GÂTEAU DES FÊTES À LA FRANGIPANE
TRANCHE NAPOLITAINE À LA LIQUEUR
\$27.95
ENFANTS, MOITIÉ PRIX
OUVERT DIMANCHE LE 27 DÉCEMBRE
SERVIS DE 18H. À MINUIT, VOTRE HÔTE, NICOLA

CHEZ GUIDO
73, rue Ste-Anne
Réservations: 692-3856
2 heures de stationnement gratuit à l'Hôtel de Ville

SOUPER GASTRONOMIQUE
pour 2 personnes
8 services
Au choix
Caille aux raisins
Feuilleté de fruits de mer
Cuisses de grenouille
Soupière Henri IV
Salade César
Trou Normand
Au choix
Châteaubriand bouquetière (sauce béarnaise)
Délice de la mer
Le mignon de veau (sauce normande)

Le plateau de fromages
Desserts flambés pour 2 personnes
Cerises jubilé
Poires au Pernod
Thé, café

NOUS STATIONNONS GRATUITEMENT VOTRE AUTO

39.39 pour 2 personnes

Le Petit Château
5, rue St-Louis
Vieux Québec
522-0181

la bonne chère

la recette québécoise de la semaine

Rôti de palette aux légumes

par Victorin LEMIEUX
collaboration spéciale
Div. bars et restaurants,
min. Loisirs, Chasse, Pêche

Dans notre ère de course folle, là où tout est expéditif, il est encore possible malgré tout de réaliser certains plats de cuisine bourgeoise économique en se servant de matières premières (coupes secondaires de viande) et de certains accessoires heureusement mis à notre disposition sur le marché et tel qu'illustré dans la recette qui suit:

Pour 4 personnes
1 rôti de palette de boeuf d'environ 3 lbs
2 c. à table de gras de bacon ou d'huile végétale
1 gros oignon haché
1 feuille de laurier
2 c. à thé de paprika
1 c. à thé de moutarde en poudre
sel, poivre et eau chaude
1 petit navet (rutabaga) coupé en quatre
4 grosses carottes

1 lb d'haricots verts ou jaunes frais
4 pommes de terre moyennes
Dans un cuseur à vapeur (presto), faire saisir le morceau de viande très vivement dans le gras préalablement chauffé. Quant il est bien saisi, ajouter l'oignon haché et le faire brunir. Ajouter alors le laurier, le paprika, la moutarde, sel et poivre et de l'eau chaude au niveau du morceau. Couvrir et compter 20 minutes de cuisson à partir du moment où la vapeur s'échappe par la valve du couvercle (15 lbs de pression).

Après ce temps, faire baisser la pression, enlever le couvercle et ajouter tous les légumes en vérifiant l'assaisonnement du bouillon. Cuire encore 5 minutes à pression et servir entouré de tous les légumes saupoudrés de persil frais haché.

Des variantes sont possibles en ajoutant des tomates, vin rouge ou blanc, brandy, fenouil tubéreux ou panais et autres.

Histoire de la Chaîne des Rôtisseurs

par Gilles ANGERS
Chef des publications publicitaires

D'après M. Jean-Pierre Nadeau, agent du bailliage de Québec de la Chaîne des Rôtisseurs: c'est en 1248, sous Saint-Louis, roi de France, que fut fondée cette corporation réservée, à l'origine, aux rôtisseurs d'oie, c'est-à-dire les "oyers"; en 1610, la corporation reçut la consécration royale par la remise officielle d'armoiries à la "maîtrise" des rôtisseurs; comme toutes les corporations de France, elle fut dissoute, en 1789, avec la Révolution française; à Pâques de 1950, des gastronomes et professionnels firent, à Paris, le serment de restaurer l'esprit de cette corporation qui fut alors rétablie en plein et juste droit.

Aujourd'hui, la Chaîne des Rôtisseurs s'anime dans de nombreux pays du monde et sur tous les continents, regroupe des gastronomes et des professionnels de la bonne chère en général et de la bonne cuisine à la broche en particulier.

"Après avoir été nommé, d'affirmer M. Nadeau, tout membre de la Confrérie de la Chaîne doit être intronisé officiellement au cours d'un "chapitre". Il reçoit alors les insignes et son grade après avoir prêté le serment des rôtisseurs. Les membres de la Chaîne se doivent, en honneur, porter l'insigne de la confrérie à l'occasion de toute manifestation gastronomique officielle. Chaque fois que les membres professionnels ont le plaisir de recevoir dans leur établissement un membre de la Chaîne, ils doivent l'honorer en le saluant, porteurs de leur insigne et de leur médaille. La confrérie de la Chaîne, enfin, est une chevalerie, c'est-à-dire

que tous les membres se doivent respect et entraide."

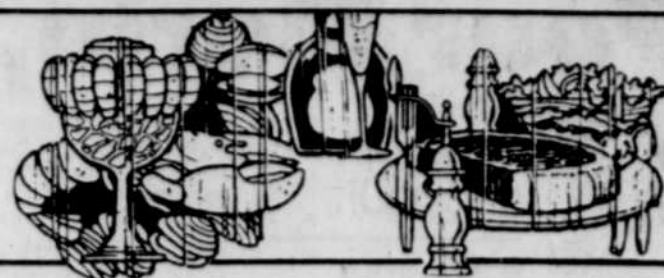
M. Jean-Pierre Beltrami, le bailli de Québec de la Chaîne des Rôtisseurs, lors de ce dîner de gala du samedi, 28 novembre au manoir Saint-Castin, fit l'observation que voici: "De tout temps et aussi loin qu'on puisse remonter dans l'histoire de la gastronomie, l'oie a été un produit estimé.

Pendant de nombreux siècles, l'oie fut la pièce de volaille la plus appréciée et on la servait même, comme un mets rare et précieux, à la table des rois. La Chaîne des Rôtisseurs se trouve, d'une certaine façon, représenter les descendants des "oyers" ou des "ayeurs".

"Les rôtisseurs qui, à Paris, poursuivit-il,

avaient tous leurs boutiques dans le même quartier, et qui donnèrent même leur nom à la rue qu'ils habitaient qui fut appelée rue aux Oues. Le nom rôtisseur se substitua définitivement à celui "d'oyer" au milieu du XVIe siècle... Aussi, il

y a longtemps que nous devions la mettre au menu, ceci en hommage à nos fondateurs "oyers" et également pour le plaisir de nos palais."



Les fêtes à la campagne

Repas sous le gui
(avec réservation seulement)

31 décembre SOIRÉE DE LA ST-SYLVESTRE

Repas gastronomique
à 20h30
Musique continuelle
jusqu'à 02h00
Ballons - Chapeaux - Serpents - etc.
\$50.00
(Taxe et service inclus)

Information et réservation: 849-4461

MANOIR
st-castin

Lac Beauport
À 15 minutes de Québec,
c'est souvent plus près qu'en ville!

RESTAURANT CHEZ PEPPE

MENU DE LA ST-SYLVESTRE

le 31 décembre

Timbale de fruits de mer

Petite marmite Henri IV

au choix

Filet mignon Wellington
Lapin sauce dijonnaise
Escalope de veau à la Normande

Gâteau St-Sylvestre
Salade de fruits au Kirsh

Café...

Serpents, cotillons, etc.

\$19.50

MENU DU JOUR DE L'AN

Pâté de campagne ou
Timbale de Ris de veau

Consommé Napolitain ou
Minestrone della casa

au choix

Canard à l'orange
Côte de boeuf au jus
Escalope de veau alla Peppe
Médallions de Filet Mignon sauce dijonnaise

St-Honoré ou
Salade de fruits au Kirsh

Café...

\$17.50

JOYEUSES FÊTES!

585, Grande-Allée est, Québec

524-7612

Auberge Normande

VOUS OFFRE

Le 25 décembre
dès 17h30

MENU DU JOUR DE NOËL AUX 5 SERVICES

16,50\$ par personne

Réervations:
849-4486
(2 services)

Le 31 décembre
l'Auberge Normande
est en fête

Musique d'ambiance, bruiteurs, chapeaux.
Réveillon du Jour de l'An, repas servi à minuit et demi. Buffet froid complet avec choix de vin blanc, rouge ou rosé.

25\$ taxe et service inclus

Réervations:
849-4486
Cartes en vente maintenant

Le 31 décembre
dès 17h30

MENU DU JOUR DE L'AN

Menu spécial avec 5 services

16,50\$ par personne

Réervations:
849-4486 (2 services)

Auberge Normande
LAC-BEAUPORT
A DEUX PAS DES CENTRES DE SKI

25 DÉCEMBRE 31 DÉCEMBRE 1^{er} JANVIER

Le 25 décembre
et le 1^{er} janvier

FÊTEZ NOËL ET LE JOUR DE L'AN à Belle Époque

DÎNERS GASTRONOMIQUES

Le 31 décembre

RÉVEILLON et BAL de la ST-SYLVESTRE

DANSE
à compter de 21h
au son de la musique
de l'orchestre DÉCIBEL

Musique continuelle,
ballons, chapeaux, serpents,
la grande fête et...

LE MENU GASTRONOMIQUE

35,00 \$ (taxe et service inclus)
Il est nécessaire de réserver.

Quality Inn

3115, boul. Laurier,
Ste-Foy
Tél.: 658-5120

JOUR DE NOËL

Entrée
Tourtière Grand-mère

Potage
Consommé Modérine — Soupe aux légumes

Les plats

	Adulte	Enfant
Dindonneau farci, sauce cannelonnes	\$10.95	\$8.25
Crêpe farcie à la chair de crabe, gratinée	\$11.95	\$9.25
Salmon de Gaspé, poché	\$12.75	\$9.95
Fondue chinoise (1 personne, 2 assiettes)	\$13.25	\$10.50
Côte de boeuf au jus	\$13.75	\$10.95
Filet mignon et langoustine	\$14.95	\$12.25

Pommes de terre Bouvier — Légumes à la parisienne

Dessert
Bûche de Noël — Tarte aux pommes
Grand-mère — Salade de fruits frais

Breuvage
Café — Thé — Lait

Restaurant BOUVIER

Bon appétit!
Le chef, Denis.

Sortie Pierre-Bertrand nord,
par le boul. de la Capitale

Renseignements, réservations:
628-9715

Musique avec l'accordéoniste Luc Thomassin de 21h à 1h.

SAINT-SYLVESTRE

Entrée
Coquille de crabe au gratin ou
Hors-d'œuvre marinés Bouvier

Potage
Crème de poulet à la Reine ou
Potage aux légumes, Salade verte

Les plats

La fondue chinoise (1 personne, 2 assiettes)	\$15.75
La superbe brochette "Quatre saisons"	\$16.95
L'entrecôte au poivre vert (sauce au vin)	\$17.95
L'assiette de fruits de mer Thermidor sur riz	\$18.95
Filet de boeuf Wellington	\$19.25

Pommes de terre et choix de Bruxelles

Dessert
Forêt Noire — Salade de fruits frais — Gâteau aux carottes

Breuvage
Thé — Café — Lait

Les Fêtes au Concorde

Vendredi, le 25 décembre 1981

L'astral LE BRUNCH DE NOËL

de 11h00 à 15h00
\$11.50 adultes,
taxe et service non compris
\$6.50 enfants de moins de 8 ans,
taxe et service non compris
Pour les enfants, une photo-souvenir avec le Père Noël.

LE BUFFET DE NOËL

L'astral
Avec dinde entière
découpée en salle par le Chef
de 17h30 à 23h00
\$18.75 adultes,
taxe et service non compris
\$10.00 enfants de moins de 8 ans,
taxe et service non compris
Pour les enfants, une photo-souvenir avec le Père Noël.

Jeudi, le 31 décembre 1981

L'astral LE BRUNCH CAMPAGNARD

de 11h00 à 15h00
\$9.50 adultes,
taxe et service non compris
\$6.50 enfants de moins de 8 ans,
taxe et service non compris

SUPER-BUFFET DE LA ST-SYLVESTRE

L'astral
de 20h00 à 24h00
\$28.00 par personne,
taxe et service non compris
Orchestre de 21h30 à 02h30,
dances, cotillons,
taxe et service non compris.

Le cabaret-disco

SOIRÉE TRANSITION 1981-1982

de 21h00 à 03h00
\$12.50 par personne
Danse-Disco.

La salle de bal

LA NUIT DE QUÉBEC

Buffet gargantuesque
de 20h30 à 24h00
\$22.00 par personne,
taxe et service non compris
Musique continuelle
avec les Tip-Tops,
danse, cotillons,
de 20h30 à 03h00

Vendredi, le 1er janvier 1982

L'astral LE BRUNCH DU JOUR DE L'AN

de 11h00 à 15h00
\$12.50 adultes,
taxe et service non compris
\$8.50 enfants de moins de 8 ans,
taxe et service non compris

LE BUFFET DU NOUVEL AN

L'astral
de 17h30 à 23h30
\$18.75 adultes,
taxe et service non compris
\$10.00 enfants de moins de 8 ans.

1225, Place Montcalm, Québec G1R 4W5

Pour Morin, il n'y a pas eu de "débarque"



**richard
daignault
à Ottawa**

Claude Morin n'est pas du tout d'accord avec ce que j'ai écrit dans cette chronique mercredi.

Il ne s'en prend pas tellement aux faits relatés mais surtout à l'interprétation des faits.

Par exemple, pour lui, la longue attente à l'aéroport de Libreville n'avait aucune signification particulière puisqu'il y avait, parmi ceux qui patientaient pendant que la police "examinait" nos papiers, un ministre du Djibouti.

Il était tout à fait injuste de comparer le climat lors de l'arrivée des délégués à la conférence de l'Agence de coopération culturelle et technique, et le climat du départ.

C'était là pure coïncidence. Ce sont des choses qui arrivent en Afrique et il ne faut pas sauter aux conclusions échevelées. Je crois que cela résume en somme l'explication de Morin, sur le petit incident de l'aéroport.

Morin s'est fortement objecté à ce que je tire la conclusion qu'au cours de la conférence, le Québec avait pris une jolie débarque.

C'est le Canada qui en prend une

Il m'a rappelé le rôle de fin né-

gociateur qu'il avait joué au cours de la conférence (et dont j'ai longuement parlé dans la chronique de mardi) et sa conclusion, à lui, c'est que le Québec a été grandi et que le Canada a pris une débarque.

Il cite, pour appuyer son interprétation, le fait que le Canada a cédé la présidence de la conférence en faveur du Bénin pour permettre de briser l'impasse dans le choix d'un nouveau secrétaire général.

Ce serait donc le Canada qui aurait perdu des plumes et non le Québec, de son point de vue.

Ensuite, dit Morin, le Québec a augmenté son prestige par le fait que c'est lui qui a fait la rencontre avec le Vietnam qui a servi de médiateur dans cette affaire.

"J'ai fait d'excellents contacts avec le Vietnam, le Laos, et le Bénin", de dire Morin en ajoutant cela à la somme des succès du Québec.

Enfin, Morin a tenu à dire qu'il était faux de parler d'un tête-à-tête entre Pierre de Bané, le délégué du Canada, et le président gabonais Omar Bongo. De Bané était accompagné de ses fonctionnaires, a-t-il insisté.

Mais Morin admet que deux fonctionnaires fédéraux ont surveillé sa rencontre avec Bongo.

Morin tire la conclusion qu'il a atteint les quatre objectifs qu'il s'était fixés pour cette conférence: (1) éviter les chicanes avec le Canada; (2) montrer l'esprit inventif et créatif de la

délégation québécoise; (3) faire valoir les ressources humaines et techniques du Québec et (4) établir de nouvelles relations personnelles.

Pas d'accord pour autant

Voilà, je tenais à faire part aux lecteurs de cette chronique de la réaction de Morin face à l'interprétation que j'avais donnée des événements. Les journalistes, je l'admets, ne jouissent pas de la science infuse ni ne détiennent le monopole de la vérité. Toutefois, j'ajouterais que ce que Morin m'a raconté ne modifie pas tellement mon opinion personnelle. Morin a démontré qu'il a beaucoup de talent, ce que tout le monde reconnaît, et je l'ai d'ailleurs relaté mardi. Mais c'est le Canada, qui a eu la poigne plus solide sur la conférence.

Depuis que de Bané s'est vu confier le dossier de la francophonie par le premier ministre Pierre Trudeau, la présence du Canada a pris une nouvelle allure.

Le ministre fédéral explique qu'Ottawa a changé d'attitude. Anciennement, l'Agence canadienne de développement international collaborait étroitement avec le ministère des Affaires intergouvernementales, dirigé par Morin.

"Ici, à Ottawa, on avait cru que la collaboration mettrait un frein à la guérilla Ottawa-Québec sur la scène internationale, mais au contraire, les ennus se multiplient", a dit de Bané, lors d'une entrevue.

Lors d'une réunion au Bénin, par exemple, le secrétaire d'Etat canadien, Francis Fox, fut le seul chef de délégation qui ne fut pas invité à une réception du Québec. Le ministre des Affaires culturelles, Clément Richard, ne manquait pas une seule chance de s'attaquer à Ottawa. De Bané raconte que Fox fut piqué au vif et demanda, à son retour, pourquoi le gouvernement canadien avait contribué au financement de cette rencontre africaine des ministres de la Culture de la francophonie.

"Il est très clair que le gouvernement du Québec cherche à se faire reconnaître à l'étranger comme étant une personnalité juridique indépendante", affirme de Bané.

Parfois, ce comportement peut coûter cher. Il y a quelque temps, raconte de Bané, un fonctionnaire d'Hydro-Québec internationale venait le voir. Un pays de l'Afrique proposait d'ériger une installation hydro-électrique importante. Le fonctionnaire voulait que le Canada appuie l'effort d'Hydro-Québec pour obtenir le contrat. De Bané était d'accord. Pour que l'envoyé africain puisse voir de ses

yeux ce que le Québec pouvait faire, on organisa un voyage aérien à la baie James. Mais Yves Duhaime, le ministre de l'Energie du Québec, refusa la présence de représentants du fédéral. Résultat, dit de Bané, l'affaire a été perdue.

De Bané estime que le Canada doit maintenant appliquer au Québec les mêmes règles qui s'appliquent aux autres provinces dans le domaine international.

"Tant qu'à moi, mon opinion est que Morin se noie dans le ridicule le plus consommé avec ses sparages internationaux".

Projet de loi 16: les libéraux mettent fin à leur filibuster

(PC) - Le filibuster mené par les libéraux depuis presque 70 heures sur le projet de loi touchant Hydro-Québec a pris fin hier soir et le bill doit être mis aux votes ce matin.

En clôturant le débat, le ministre de l'Energie et des Ressources Yves Duhaime a regretté que les libéraux n'aient pas fait un effort honnête au sein de leur caucus pour pouvoir donner un point de vue objectif plutôt que simplement partisan sur Hydro-Québec.

Avec le résultat que les arguments de fond des libéraux n'ont pas été entendus, et qu'ils ont "débité des discours sans queue ni tête", a dit M. Duhaime.

Les libéraux se sont opposés d'arrache-pied à l'adoption du projet de loi 16, affirmant que la hausse du coût de l'électricité prévue dans le projet de loi était une autre hausse d'impôt déguisée du ministre des Finances.

Ce projet de loi, ont dit les libéraux, n'a qu'un but: aller chercher de l'argent dans les poches du contribuable.

M. Duhaime a nié que l'augmentation des tarifs soit déraisonnable. Un Québécois qui payait l'an dernier une facture de \$30 par mois pour 986 kilowatts heure, débit qui couvre les besoins essentiels plus l'eau chaude, payera \$33,41, c'est-à-dire \$3,41 de plus par mois.

BAINS TOURBILLONS

à partir de
\$950

La baignoire dont vous ressortez tonifié, relaxé, restauré, la circulation stimulée, les muscles assouplis, la peau raffermie, les graisses superflues allégées, massé et dorloté... en plus d'être propre!



POUR UNE SALLE DE BAINS DIFFERENTE

CÉRAMIQUE DÉCOR 627-0122

4220, 3e Av. ouest, Charlesbourg

Cafeteria MOISSON D'OR

NOUVEAU

BRUNCH

chaud et froid à volonté

Dans une ambiance spéciale des Fêtes avec le **Père Noël**, dimanche à compter de 10h30 jusqu'à 14h00. Dessert compris. Bière et vin en sus. Fermeture à 15h00.

par personne **6.50**

enfants de moins de 12 ans 3.00

CAFÉTERIA MOISSON D'OR
2960, boul. Ste-Anne
667-1243

MAÎTRISE EN GESTION DES PETITES ET MOYENNES ORGANISATIONS

Ce programme offert par l'Université du Québec à Chicoutimi est original et particulièrement bien adapté aux besoins des P.M.O. québécoises.

Il veut contribuer, notamment, à la formation de gestionnaires polyvalents qui pourront mieux rencontrer les exigences multiples des P.M.O.

De même, il entend favoriser l'entrepreneuriat et la création d'entreprises.

Ce programme, accessible à temps complet ou à temps partiel, comporte 45 crédits et conduit au grade de maître ès sciences.

CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admissibles:

- les titulaires d'un baccalauréat en administration des affaires avec une moyenne cumulative d'au moins 3.0 ou l'équivalent;
- les personnes qui possèdent les connaissances requises, une formation appropriée et une expérience jugée pertinente.

RENSEIGNEMENTS

On a jusqu'au 1er juin 1982 pour faire sa demande d'admission à l'Université du Québec à Chicoutimi, bureau du registraire, 930, rue Jacques-Cartier est, Chicoutimi (Québec) G7H 2B1.

On obtient des renseignements supplémentaires en s'adressant au responsable de ce programme (même adresse), téléphone: (418) 545-5281.

Université du Québec à Chicoutimi

NOUVEAU!

Cure de contrôle de poids et d'assouplissement

1. Rencontres personnelles avec une diététiste
2. Exercices d'assouplissement et de détente
3. Massages thérapeutiques

OBJECTIFS

1. Améliorer la qualité de son alimentation et perdre du poids
2. Retrouver sa forme physique
3. Combattre la cellulite et contrôler le relâchement des tissus par le massage

DURÉE: 12 SEMAINES

2 fois par semaine (jour ou soir)

DEBUT: 11 JANVIER 1982

Pour renseignements:
529-2141

**LA MAISON
& INC**
55, CHEMIN STE-FOY
QUÉBEC G1R 1S9

Ça se prend bien!

