



Trois étudiants iraniens ont été arrêtés à Los Angeles par la police fédérale pour transport et possession de drogue. Cette dernière avait été camouflée dans des tableaux représentant l'ayatollah Khomeiny et d'autres dirigeants religieux iraniens.

Quatre Américains sont assassinés en Turquie

ISTANBUL (d'après AP, AFP, UPI et NYTNS) — Les Etats-Unis ont vivement réagi hier à la nouvelle de l'assassinat de quatre ressortissants américains, trois civils et un militaire, à Istanbul.

"Nous condamnons fortement l'acte terroriste qui est survenu en Turquie hier", a dit un porte-parole du département d'Etat. "Les gens civilisés, surtout dans le monde, sont outragés par ces vicieux actes de violence."

Le vice-premier ministre et ministre turc des Affaires étrangères, Ekrem Ceyhan, a condamné lui aussi l'attentat commis par "des terroristes de gauche". Dans une déclaration à la presse, l'ambassadeur turque à Washington indique que M. Ceyhan a affirmé que tout serait mis en oeuvre pour arrêter les assassins et assurer la sécurité des diplomates en Turquie.

L'ambassadeur turc estime que les meurtriers tentent de ternir l'image de la Turquie dans le monde occidental et de miner les relations "vitales" entre Ankara et Washington.

Selon l'agence Anatolia, les quatre

Américains attendaient l'autobus à une station quand les tireurs, trois hommes et une femme, ont ouvert le feu depuis une voiture particulière avant de prendre la fuite. L'une des victimes, Jim Clark, a été tuée sur le coup tandis que James Smith, Elmer Cooper et Robert French ont succombé à l'hôpital.

A Washington, le département d'Etat a donné une autre version des circonstances de l'attaque. L'autobus, qui ramenait chez eux cinq Américains employés de la base de Cakmakli, un dépôt de munitions de l'OTAN, a été suivi par la voiture et ses occupants ont tiré quand il s'est arrêté pour permettre à un passager de descendre. Les cinq hommes ont alors tenté de s'enfuir à pied et quatre ont été mortellement blessés. Le cinquième a disparu.

Selon la radio turque, qui se base sur des informations émanant de sources policières, une brève bataille armée aurait eu lieu, entre les meurtriers des quatre Américains et les résidents de l'immeuble où habitait les victimes.

Des locataires auraient tiré depuis

les fenêtres sur les terroristes avec des fusils de chasse. Il n'est pas exclu qu'un ou plusieurs terroristes aient été blessés.

Ce dernier attentat rappelle qu'en avril et mai derniers des extrémistes de gauche avaient déjà tué deux soldats américains à Istanbul et à Izmir. Une faction du Front de libération du peuple turc avait revendiqué ces deux actions.

La situation s'était aggravée en 1975 dans les relations entre la Turquie et les Etats-Unis à la suite de l'embargo sur les armes américaines. Depuis ce temps, un certain malaise existe entre les deux nations même si les Américains se sentent chez eux en Turquie.

Comme dit l'ambassadeur américain en Turquie: "Nous sommes à côté de l'Iran et nous nous promenons tranquillement dans les rues d'Ankara sans être insultés".

L'assassinat des quatre Américains est l'oeuvre de groupuscules d'extrémistes qui se livrent à une petite guerre et ne doit pas être considéré comme une détérioration de la situation entre Turcs et Américains.

Optimisme prudent de Carter

WASHINGTON (d'après AP, UPI et NYTNS) — Les Etats-Unis prendront des décisions sur la crise iranienne dans les jours qui viennent, a fait savoir hier soir le secrétaire d'Etat Cyrus Vance, à son retour à Washington. Il a précisé que ces décisions seraient prises à la lumière des entretiens qu'il vient d'avoir en Europe.

M. Vance a ajouté qu'il avait été très encouragé par les réponses qui lui ont été données par les capitales européennes et par les ministres de l'OTAN à propos de l'affaire des otages. Il a souligné qu'aucune décision n'avait encore été prise et qu'il allait rendre compte immédiatement de sa mission au président Carter.

Ce dernier fait pour la première fois, preuve d'optimisme dans l'affaire des otages. Il a néanmoins affirmé qu'il ne permettrait pas que "la situation actuelle dure indéfiniment". Le président américain a cru devoir préciser que cette décision ne devait pas être interprétée comme une menace d'action militaire.

De la décision de la cour internationale de justice de La Haye, dépendra l'attitude des Etats-Unis, a laissé entendre Cyrus Vance. Washington, si cela s'avérait nécessaire, pourrait aller jusqu'à demander des sanctions contre l'Iran, la semaine prochaine, aux Nations unies.

Ces mesures pourraient aller d'un

embargo commercial total à la fin des tractations financières avec le gouvernement Khomeiny. Le conseil pourrait aussi interdire toute nouvelle livraison d'armes à l'Iran.

M. Vance a également pris des contacts avec les Soviétiques concernant ces éventuelles sanctions. "On ne doit pas penser, selon une personnalité américaine, que les Soviétiques opposeraient leur veto à de telles mesures".

Du côté de l'Union soviétique, on penche plutôt vers une certaine réserve au sujet des sanctions économiques prévues.

Le Japon

Un haut fonctionnaire japonais a apporté des excuses hier, au nom de certains importateurs de son pays qui ont acheté des stocks considérables de pétrole iranien pendant que les otages américains sont toujours détenus à Téhéran.

"Nous avons demandé aux compagnies japonaises de cesser d'acheter des quantités énormes de pétrole à un taux excessif", a continué le haut fonctionnaire. C'est à la suite des pressions de la part des Etats-Unis, au sujet de ces achats massifs de pétrole, que le Japon a reconsidéré son action.

Mémoires du chah

L'ancien souverain iranien, dans un autre extrait de ses mémoires

publiés hier par l'hebdomadaire britannique Now, estime qu'il a fait une erreur en essayant de "forcer un peuple ancien à marcher vers l'indépendance, la santé, la culture, la liberté et les douceurs de la vie". Il ajoute que les actuels dirigeants révolutionnaires ne réussissent qu'à mener le pays vers le communisme.

"Pour prendre racine et prospérer", assure-t-il, le Parti communiste a besoin des grèves, de la pauvreté, de la haine et du désordre économique. C'est le cadeau que lui tendent les apprentis sorciers qui pensent gouverner le pays. Tout ce qui reste maintenant à faire pour les communistes est de cueillir les fruits du désenchantement et de la colère, et de détourner la révolution à leur profit."

Au Kurdistan

Le ministre d'Etat iranien Dariouche Forouhar, membre de la délégation gouvernementale participant aux négociations sur le Kurdistan, s'est déclaré optimiste sur l'avenir des pourparlers irano-kurdes.

Les négociations entre la mission gouvernementale de "bonne volonté" et les représentants des principales formations kurdes n'ont pas encore réussi à trouver un terrain d'entente sur la définition d'une autonomie éventuelle. Cependant, M. Forouhar s'est félicité de ce que "la majorité du peuple kurde souhaite éviter tout incident et résoudre le problème par la négociation."

Problèmes entre Irak et Iran

TEHERAN (d'après NYTNS, UPI et AFP) — La radio d'Etat iranienne faisait état, hier soir, de l'invasion par l'Irak d'un secteur de l'ouest de l'Iran, à la frontière entre les deux pays. Trois heures plus tard, elle démentait la rumeur, sans ajouter rien de plus.

Pendant ce temps, les autorités iraniennes disaient tout ignorer de la situation qui aurait vu l'artillerie lourde appuyer l'armée irakienne. L'incident se serait produit près de Khoramshahr, dans la province pétrolière du Khouzistan.

Selon le ministère iranien des Affaires étrangères, cité par la

radio officielle de Téhéran, l'armée iranienne aurait opposé un tir de barrage à l'arme lourde aux troupes irakiennes et la situation serait "revenue calme" après le retrait des troupes iraniennes.

L'amiral iranien Ahmad Madani, gouverneur du Khouzistan, a qualifié l'incident de sans gravité.

A Bagdad, les autorités irakiennes se sont empressées de démentir la nouvelle. La radio irakienne est restée silencieuse à ce sujet, hier soir.

Les Etats-Unis qui disposent de

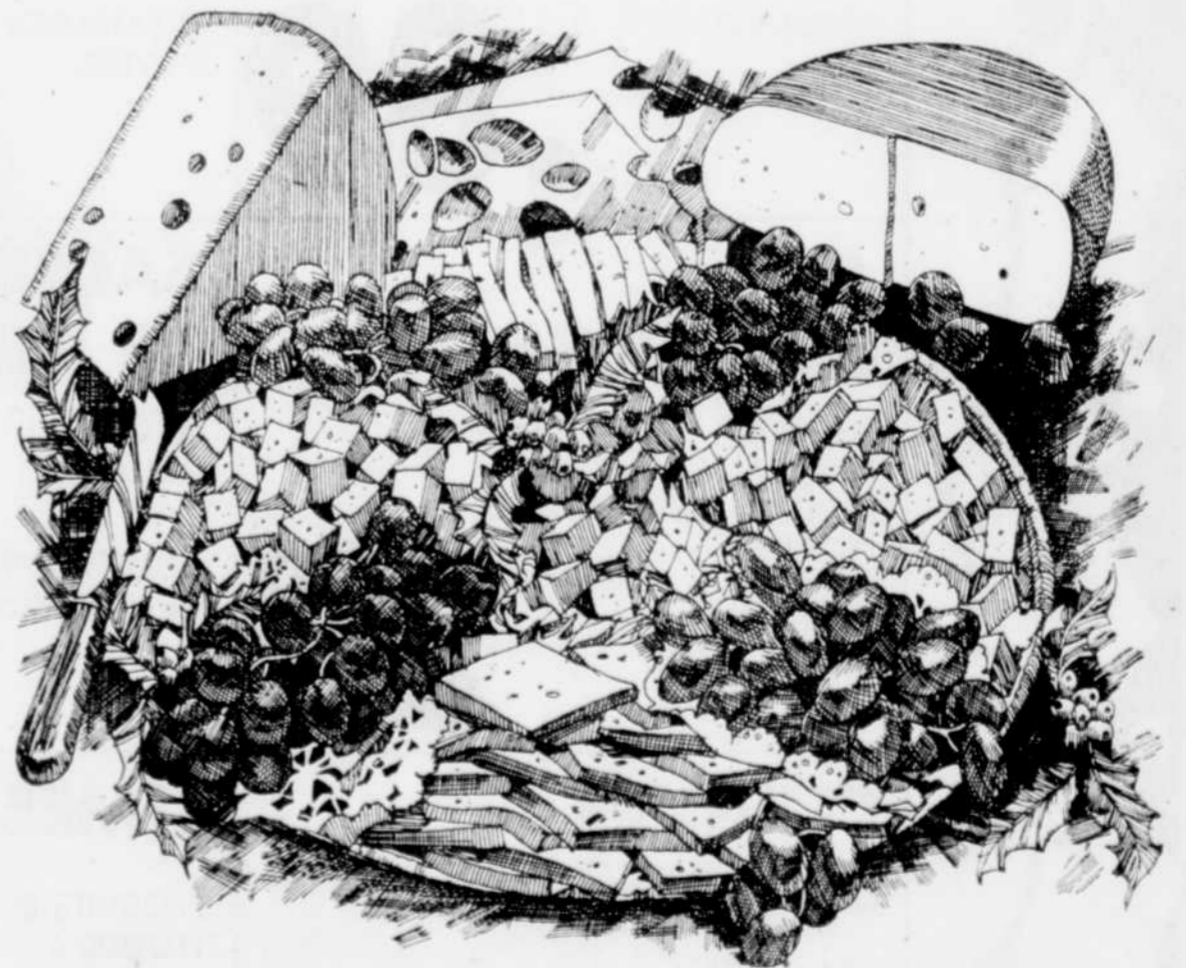
satellites de surveillance puissants, couvrant en permanence le Moyen-Orient, n'ont relevé aucun signe de renforcement des unités irakiennes normalement stationnées près de la frontière. C'est ce qu'a indiqué le département d'Etat à Washington.

Les observateurs soulignent cependant qu'une telle incursion dans une région stratégiquement "sensible" représente une menace supplémentaire directe sur les ressources pétrolières de l'Iran, qui tire toutes ses richesses de la province. Celle-ci, qui s'ouvre sur le golfe, est en outre peuplée d'une forte minorité arabophone.

Au temps des fêtes, faites-vous en pas, Steinberg est là!

Si vous planifiez une dégustation de vins et fromages au temps des Fêtes, vous aimeriez sans doute qu'elle soit très réussie. Confiez la préparation de votre plateau de fromages à Steinberg et vous verrez que vous ne vous êtes pas trompé! Tout ce que vous avez à faire est de nous confier vos besoins et l'on vous préparera un assortiment de fromages dont vous vous souviendrez. Vos invités ne se feront pas prier pour y goûter et y regoûter.

Les plateaux de fromages Steinberg... pourquoi vous en priver?



ASSIETTE DE FROMAGES

POUR 10 À 15 PERSONNES COMPREND:

- 1 LB FROMAGE FARMER
- 1 LB COLBY
- 1 LB CHEDDAR
- 1 LB TYBO
- 1 LB ESROM
- 1 LB RAISINS FRAIS
- 1/2 LB ROUGES OU BLEUS
- 1/2 LB VERTS

\$19.95

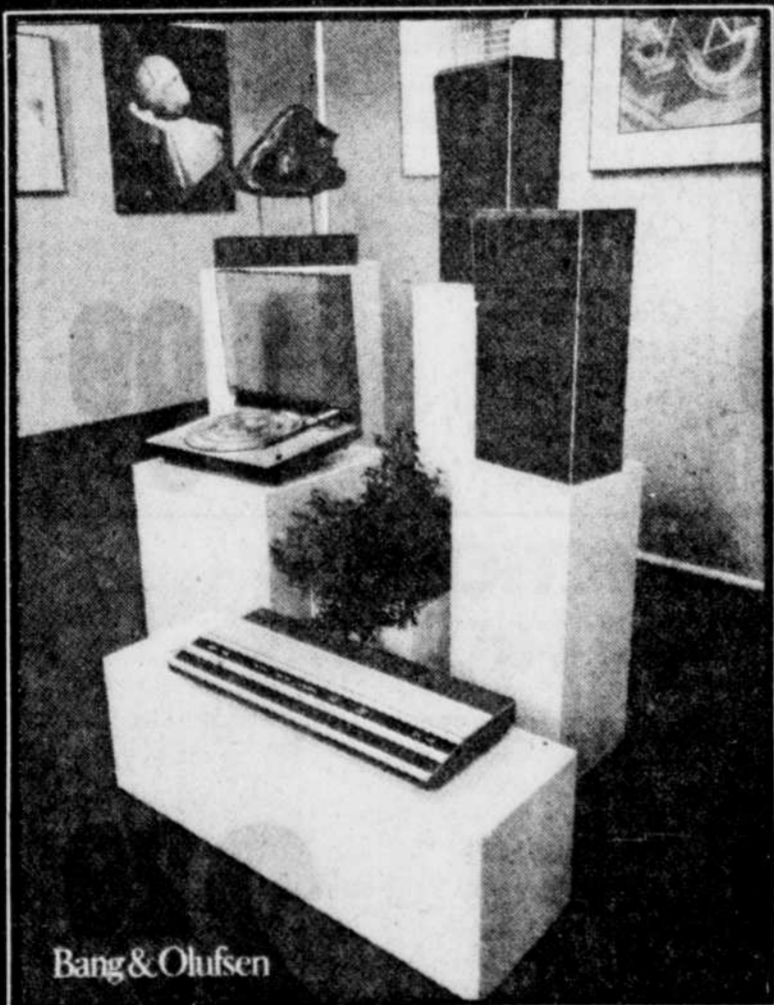
Le tout présenté sur une assiette de présentation soignée

Pour commander, passez voir le responsable au comptoir de charcuterie ou de fromages. Allouez deux jours pour la préparation. Sauf aux quelques magasins sans comptoir de fromages.

Oui, Steinberg est de votre côté.

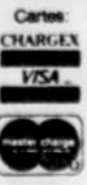


Présentement en montre au Musée d'Art Moderne de New York et chez Audio Light



Le "Beosystem 1900" de BANG & OLUFSEN ne ressemble en rien à ce que vous avez vu ou entendu jusqu'à présent. Le Musée d'Art Moderne l'expose pour le raffinement exceptionnel de son design. Audio Light l'expose pour la qualité exceptionnelle de sa sonorité.

\$1800



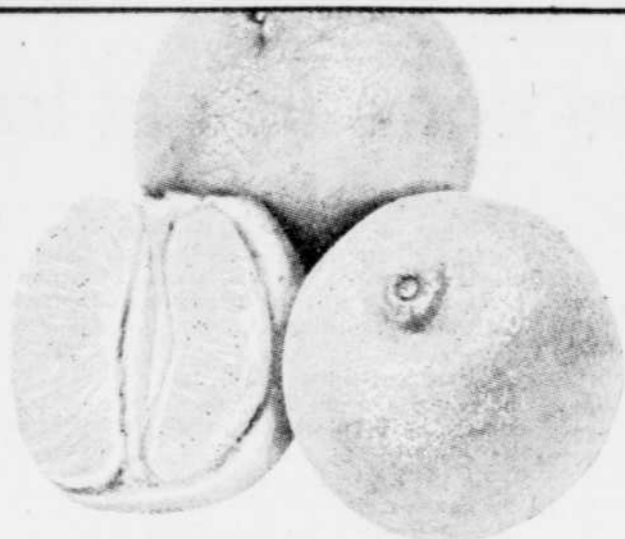
Tout en stéréo
 652, St-Ignace, Québec - 529-6664

GRAND CHOIX DE DISQUES A GRAVURE DIRECTE

provigain

Rayon de fraîcheur

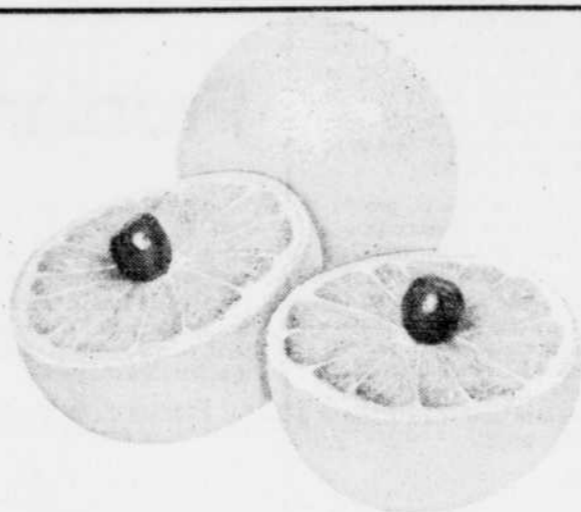
À COMPTER DE LUNDI LES MAGASINS PROVIGAIN SERONT OUVERTS JUSQU'À 21 HEURES, TOUS LES SOIRS JUSQU'À NOËL.



MANDARINES DU JAPON

PRODUITS IMPORTES

LB **.99**

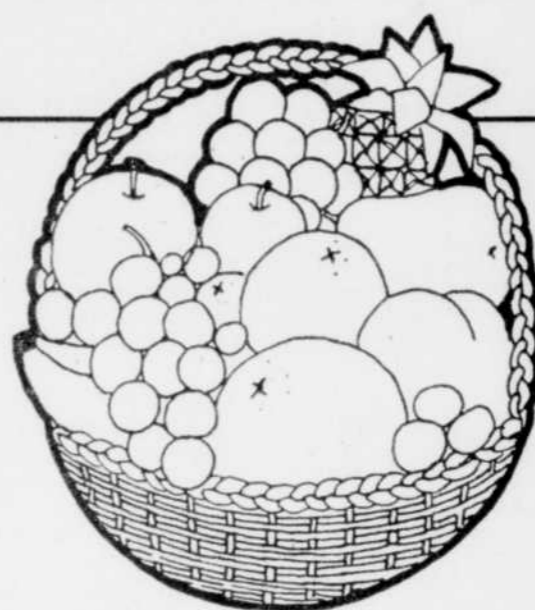


PAMPLEMOUSSES BLANCS

PRODUITS DE FLORIDE

EMBALLAGES DE 5 LIVRES

CH. **1.59**



PANIER DE FRUITS NO 1

CH.

15.00

PANIER DE FRUITS NO 2

CH.

18.00

PANIER DE FRUITS NO 3

CH.

20.00

CITRONS CHOIX

PRODUITS DE CALIFORNIE

GROSSEUR 140

6 POUR **.89**

ORANGES A JUS

PRODUITS DE FLORIDE

EMBALLAGES DE 5 LIVRES

CH. **1.69**

ORANGES SUNKIST NAVEL

PRODUITS DE CALIFORNIE

GROSSEUR 113

DZ **1.09**

JUS D'ORANGE

MARQUE TROPICANA PRODUITS DE LA FLORIDE

CONTENANTS DE 64 ONCES

CH. **2.69**

SALADE DE FRUITS

MARQUE HOLLIDAY

CONTENANTS DE 24 ONCES

CH. **2.29**

SECTIONS DE FRUITS

PAMPLEMOUSSES

CONTENANTS DE 24 ONCES

CH. **2.29**

CITRONS ET LIMES

CONCENTRES DE PLASTIQUE

CONTENANTS DE 5 ONCES

CH. **.35**

LIMES

PRODUITS DE FLORIDE

GROSSEUR 54

3 POUR **.69**

BREUVAGES DE PAPAYA

CONTENANTS DE 32 ONCES

CH. **.89**

la bonne chère

Les 5e agapes du Conseil souverain au Hilton Québec.

par Gilles ANGERS
Chef des publications publicitaires

Le Québec Hilton, cette année encore et en sa cinquième édition, accompli ses obséquieuses agapes du Conseil Souverain de la Nouvelle-France. C'était le vendredi soir, 7 décembre.

D'aucuns prétendent qu'il s'agit de la manifestation de table la plus spectaculaire et la plus recherchée du tout Québec. En effet, nul ne pourrait, à présent, le contester. Une célébration des plus pâmantes et euphoriques, imposante en logistique et en coordination, particulièrement élevée et gracieuse au chapitre de la bonne chère, et pétillante en traits d'humour.

Monsieur Michel Busch, le directeur des banquets du Québec Hilton, en fut le maître d'œuvre. Une opération de titan.

Mais le meilleur saillant de cette plaisante soirée réside, sans conteste, dans le service, sans faille, à quelque cinq cent soixante-dix convives, d'une kyrielle de mets de remarquable succulence, hauts en minutie et en présentation.

Les services

En apéritif, l'Aiguisé Appétit ou "Première Libertin pour Agapes Fastueuses". Un kir bien exécuté à vous mettre, sans détour, le cœur en fête.

Au premier service, relevé d'une parade composée de serveurs, majordomes, chasseurs, lapins et chiens, correspondait une terrine de lapin en croûte. "Les Délices Braconniers en Fantaisie Champêtre". Sans doute le plat le plus impressionnant en saveur de ces réjouissantes agapes.

Au second service, "La Bisque de Citrouille Nouvelle-France" introduite par le déploiement d'une superbe marmite animée d'une sorcière à laquelle se joignait un bouffon tirant, toute remplie de citrouilles, une charrette. Boisson d'accompagnement ou Coup d'Avant, un honorable vin blanc dit "Le Fringant Gaston, Foy et Hommage au Gouverneur".

Consécutivement, le trou normand ou Coup du Milieu, encore qualifié de "Gaillard Pousse à Table". L'ingestion a porté et les appétits ont repris viguer.

Sept solides chasseurs portant, en affût, une ravissante chasseresse maniant un fusil dont les détonations sporadiques, et d'ailleurs inoffensives, ont fait bondir plus d'un de leur siège, ont précédé "Le Civet d'Oie Fermière en Terrine Lutée" (oie marinée et cuite dans le vin rouge avec adjonction de lardons, champignons et petits oignons) assortie

de Chou Braisé au Cidre de Rougement, de croquettes de maïs — "L'Épi d'Or en Croquette", de marrons sautés au beurre — "Les Perles Maronnieres". En vaillante escorte, la Cuvée Croquemboche (marque maison), un Beaujolais rouge, encore affublé de l'appellation "Le Fleuron du Cellier, Digne Nectar des Conseillers".

"La Reine Treviset et Sa

cour", une salade comportant choréée rouge, cresson et romaine permit à chacun de reprendre un peu de son souffle. Le cinquième service fut marqué par "L'Odorante Farandole Froumagnère", un plateau de fromages doux et congrument vieillis. Une belle assiette. Quatre vigneron, puis deux moines halant un majuscule fromage suivaient une vache, symbolisant les délices du lait,

visiblement incommodée par le tohu-bohu de la fête.

Un petit dessert bien ouvert fit l'objet du sixième service: une deminoix de coco garnie de lichis, fraises, kiwis et ananas, surmontée d'un petit personnage tropical en délicieuse pâte d'amande. Ce dessert exotique, agréable à l'oeil et particulièrement rafraichissant, fut représenté

par une jolie noire en tenue diaphane.

Enfin, "Les Issues de la Table": sensuelle et savoureuse à souhait, une crème glacée à la vanille revêtue de chocolat qu'on définissait comme "Les Régals du Grand Nord Enturbannés". Le Coup du Coucher, "L'Apothéose d'Amphitruon à l'Écume Perle" (champagne) puis un café bien tassé vintrent

mettre un terme à ces somptueuses agapes.

Aux fins de cette imposante réalisation, il aura fallu, entre autres victuailles, 120 livres de veau, porc et lapin 20 livres de foie gras, 50 citrouilles, 100 oies, 50 litres de vin rouge, 40 livres de marrons, 150 livres de choux verts, 4 livres de truffes, 100 livres d'Oka et de cheddar

doux, 125 livres de pâte feuilletée, 250 noix de coco.

30 cuisiniers, sous la direction du chef exécutif, monsieur Jean Souillard, ont participé à la confection des plats; 12 maitres d'hôtel et hôtesse-esses empressées, soutenus par plusieurs dizaines de

(Suite à la page suivante)

Histoire du café au Québec et apprêts inédits

par François de B. GOURDEAU
(Collaboration spéciale)

On fait mention de café à Québec, aux listes d'inventaires de provisions, dès 1708. Cependant, il est permis de croire qu'on en buvait déjà au XVIIIe siècle chez Antoine de B. Gourdeau, sur la rue du Porche, près de la Place Royale! Lors de l'inventaire des biens de Gourdeau, en 1693, on fait mention d'une cafetière: "...une cafetière de cuivre rouge estimée cent sols cy 5 livres".

En 1747, on trouve chez Jacques, le neveu d'Antoine, tout un attirail pour faire du café: cafetières en cuivre, moulin à café, cafetière de terre brune et "Six tasses et six soucoupes à café de terre brune". Anciennement, les tasses à café étaient accompagnées d'une soucoupe assez profonde, dans laquelle on faisait un peu refroidir le café avant de le boire. J'ai l'impression qu'on a bu notre café longtemps dans des bols — même après la conquête — car partout dans le Québec on continue à prendre "un bon bol de café", même si on le boit toujours dans une tasse!

Au siècle dernier, certains marchands avaient adopté, comme dans bien d'autres pays, la pratique d'ajouter de la chicorée au café. On remplaçait parfois le café, surtout dans les communautés religieuses et les pensionnats, par un mélange composé de chicorée moulue et de chapelure de "toasts" brûlés. Anciennement, il était rarement question de café moulu à l'avance; il était vendu à l'état vert

et on devait le torréfier à la maison dans une grande lèchefrite, dans l'âtre ou sur le dessus de poêle.

C'est à la Pointe-des-Monts, sur la Côte-Nord, que j'ai dégusté la meilleure tasse de café de ma vie. Il y a quelques années, chez des amis gastronomes. Après un excellent dîner, des fruits de mer et de morue fraîche, on a bu un vieux martinique, torréfié juste à point, d'une couleur brune foncée. Une torréfaction poussée peut brûler le grain, ce qui donne un café très amer. Le café

vert (non torréfié), tenu au sec, se conserve fort longtemps et se bonifie en vieillissant.

Choix du café

Il y a plusieurs bons importateurs de café à Québec. La maison Rousseau, probablement la plus ancienne en Amérique du Nord, garde toujours une grande variété de café en grains: moka, java, guatemala, colombie, martinique, brésil, arabica, etc.

Avant de fixer son choix, il est bon de demander au patron de nous faire des suggestions. Le café du matin, au petit déjeuner, est générale-

ment moins corsé que celui que l'on sert à la fin d'un dîner, avant de passer à la fine champagne... Le fin connaisseur n'ajoute jamais de liqueur ou de cognac dans son café; il est préférable de boire l'alcool dans un petit verre dégustateur.

Le café moulu à l'avance, qu'on trouve dans la plupart des épiceries et chaînes d'alimentation, n'est généralement pas assez torréfié; certaines marques commerciales, donnent une infusion astringente et souvent acide.

Préparations inédites

Pour ceux qui ont la

nostalgie du café au lait de leur jeunesse, voici une recette ancienne extraite de la "Nouvelle cuisine canadienne" (éd. 1875): "... faites bouillir une moyenne cuillerée de café moulu dans une chopine de lait pendant un quart d'heure; ajoutez ensuite un petit morceau de colle de poisson (synonyme de gélatine, en langage culinaire de l'époque) pour le clarifier et laissez encore bouillir quelques minutes; ensuite vous le mettez près du feu pour qu'il repose".

Lors des excursions de chasse ou de pêche, en forêt, on fait générale-

ment le café sur le feu de camp. Voici comment procéder: casser un oeuf et le mettre, avec la coquille, dans le fond de la "chaudronne", ajouter une pincée de sel, puis le café (il faut compter au moins une cuillerée à dessert de café par tasse), ajouter la quantité d'eau requise et faire bouillir pendant dix minutes; retirer le café du feu et ajouter ILW de tasse d'eau glacée pour le stabiliser, faire tomber les graines de café au fond du récipient; on le laisse reposer quelques minutes avant de le servir. Cette recette vous donnera un bon café corsé, clair et sans râche.



Au moment du cinquième service des agapes souveraines, on fit parader, comme symbole des délices fromagers, une vache on ne peut plus vivante. Lui étaient consécutif des porteurs, moines et vigneron, d'un superbe fromage.

L'AUBERGE FÊTE EN GRAND

NOËL

25 décembre
à la «SALLE DE BAL»
de 17h à 22h
Dîner dansant avec
l'ensemble musical de
Bob Vocelle
Buffet de luxe comprenant
plats chauds et pièces montées.
Dinde entièrement découpée
en salle par le chef.
\$16.50 adulte
\$8.00 enfant (moins de 12 ans)
taxe et service inclus
Pour les enfants, une photo
souvenir avec le Père Noël

SAINT-SYLVESTRE

31 décembre
au restaurant
«LE VIGNOBLE»
de 20h00 à 03h00
Réveillon gastronomique.
\$30.00 par personne.
Taxe et service inclus.
Musique et danse avec
l'orchestre de
Jean-Yves Hamel.
Ballons, cotillons et
serpentins.

JOUR DE L'AN

BRUNCH
à la «SALLE DE BAL»
de 11h30 à 15h00
\$9.50 adulte
\$5.00 enfant (moins de 12 ans)
Taxe et service inclus.
Musique d'ambiance avec
orchestre

DÎNER
à la «SALLE DE BAL»
de 18h00 à 22h00
Dîner dansant avec
l'ensemble musical de
Bob Vocelle
Buffet de luxe avec plats chauds
et pièces montées.
\$16.50 adulte
\$8.00 enfant (moins de 12 ans)
Taxe et service inclus.



AUBERGE
DES GOUVERNEURS

690, boul. Saint-Cyrille est, Québec, 647-1717.

BILLETS EN VENTE À L'AUBERGE DES GOUVERNEURS

FETEZ CHEZ NOUS

Que vous invitez une douzaine ou une centaine d'amis.
Que vous servez des sandwiches ou un repas à table.
Pau importe!

Pensez Hôtel Paul Baillargeon

Au restaurant et à la brasserie on vous sert tous les jours des repas succulents et à prix modiques.
Nos salles de réception d'une capacité de 350 personnes, peuvent au besoin se diviser en sections et vous offrir un excellent choix, pour tout groupe, quelle que soit l'occasion.

Hôtel Paul Baillargeon

638, St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1N 1C5

Tél.: 529-3787

Stationnement gratuit, rue Montmartre.



DE VRAIS WAGONS-RESTAURANTS ET UNE GARE AMENAGÉS À L'INTERIEUR DU MOTEL CARILLON.



2800, boul. Laurier
Sainte-Foy
658-4303
Edifice MOTEL
CARILLON



quels projets nourrissez-vous pour les FÊTES?



auberge
Quality Inn

3115, boul. Laurier, Ste-Foy
tel.: (418) 658-5120

«Un peu en retrait... mais tellement en avance»

Le 25 décembre et le 1er janvier
FÊTEZ NOËL
ET LE JOUR DE L'AN
à La Belle Époque

DÎNERS
GASTRONOMIQUES \$15.00
enfants moins de 10 ans: \$9.50

Le 31 décembre
RÉVEILLONNEZ
à notre salle de bal

MENU
GASTRONOMIQUE

2 orchestres, musique continue à compter de 21h.
Chapeaux, ballons, serpentins, etc.

\$20.00 (adultes seulement)

Il est nécessaire de réserver: 658-5120

POUR LA PERIODE DES FETES NOUS VOUS SUGGERONS...

A LA TÊTE DE LARD ET AU VIVIER MEME SPECIAL POUR LE 25 DECEMBRE

LE 31 DECEMBRE 1979
(VIVIER)

1/2 homard thermidor
Cocktail de crevettes Fine Champagne
La Marmite du Vivier
Soupe "Palourdes et Fruits de mer"
Paupiettes de sole farcies
Jacques-Cartier \$18.50
Filet mignon à la Bohémienne \$24.00
Assiette du pêcheur \$28.50
Rizotto Piemontais
Carottes de Belgique à l'estragon
Bûche des Fêtes parfumée au Kirsch
Savarin

LE 31 DECEMBRE 1979
(LA TÊTE DE LARD)

Terrine Maison glacée au Porto
Croustade de champignons
Vélouté Argenteuil
Consommé Royal
Le Faisan en croûte, sauce Grand-Veneur \$18.50
Le Carré d'agneau farci, crêpinette, sauce aux fines herbes \$22.50
Le filet mignon poêlé Richelieu \$23.00
Salade Verte
Pomme de Terre Berry
Tomate au four
Brocolis, sauce Maltaise
Bûche des Fêtes, parfumée au Kirsch
Savarin



FRUITS DE MER ET POISSONS

1200, Lavigerie
(angle boul. Laurier près des ponts)
Pour réservations
651-2440



CUISINE CANADIENNE et FRANÇAISE

RAMADA
INN

la bonne chère



Les beaux DIMANCHES DU SAINT

Le brunch le plus mousseux en ville
Tous les dimanches de 10h00 à 14h30

\$6.50
STATIONNEMENT GRATUIT A L'IMPRIME

LE CAFE SAINT-HONORE, 570 EST, GRANDE-ALLEE, S260211

Les 5e agapes du Conseil... (Suite de la page précédente)

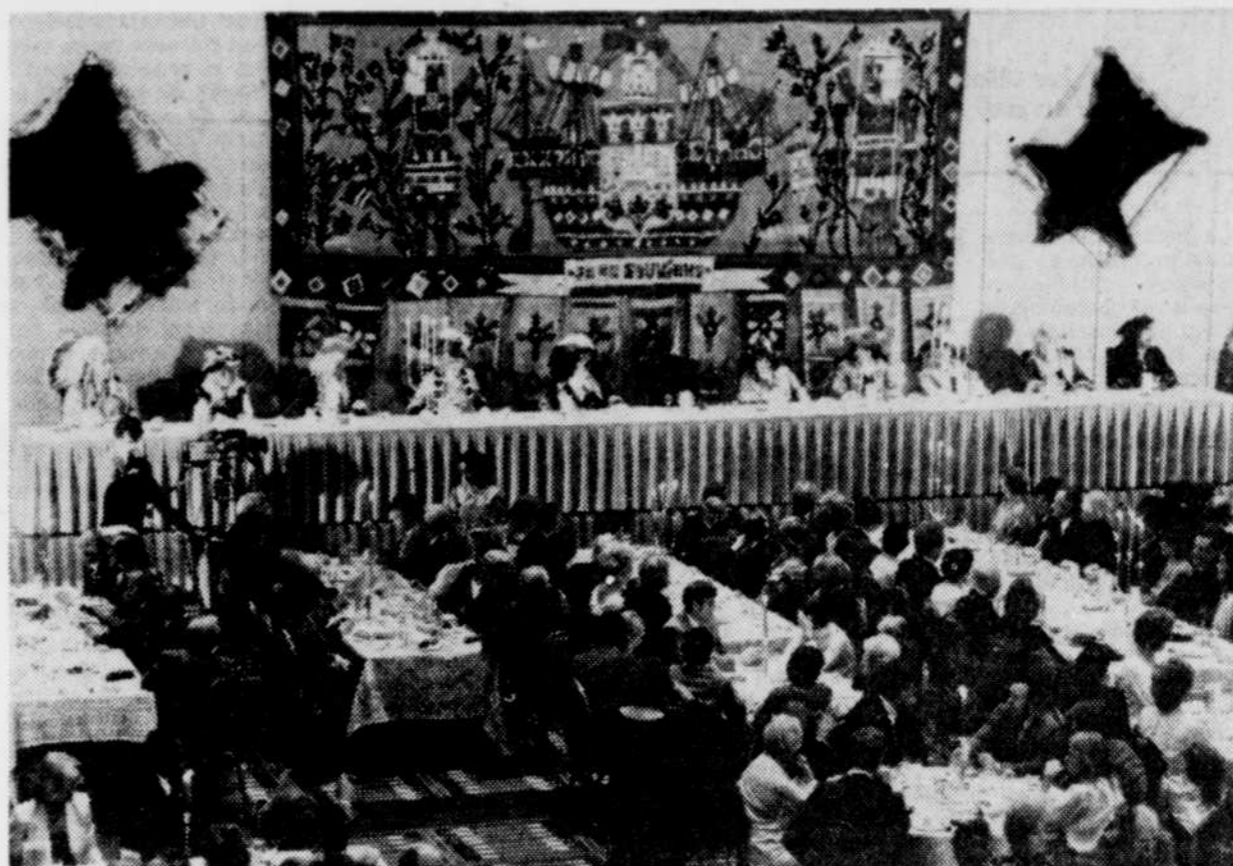
serveurs, ont assuré le service en salle.

En arrière-plan

L'entrée des quelque 570 convives dans la salle du banquet fut efficace, systématique et rudement courtoise. Un orchestre de chambre, jouant de beaux airs, ouvrait à l'ambiance les heureux invités.

Les parades, parchemins explicatifs ou descriptifs posés sur les tables, la tenue d'époque des membres du Conseil Souverain ont rendu son authenticité à cet événement commémoratif. Les autres éléments de spectacle, tels la chorale et les danseuses, projetaient une dimension moderne, trop distante du contexte des années 1660.

Chaque table était dédiée à un éminent personnage de la colonie et, en outre, chacune proposait le menu en manuscrit de même qu'un historique du Conseil Souverain.



Le Soleil, J.-M. Villeneuve

Le Conseil Souverain

Le Conseil Souverain régissait la vie de la colonie aux plans commercial, juridique et administratif. Relevaient de son autorité, causes civiles et criminelles, droits d'importation, taxes, certificats de naissance, de décès et de mariage, la

Les cinquièmes agapes regroupaient quelque cinq cent soixante-dix convives. A la table principale, compaient les membres du Conseil souverain incarnés par des personnalités de la région de Québec notamment. En arrière-plan, une imposante draperie, reflétant quelques réalités de l'époque de la colonie, campée entre deux peaux tendues rappelant le commerce des pelleteries.

traite des pelleteries. Il tint sa première séance le 18 septembre 1663 et sa dernière, à Montréal, le 20 avril 1760, jour de la bataille de Sainte-Foy.

Avant 1663, la colonie était administrée par les compagnies commerciales mandatées, à cette fin, par le roi de France.

Le Conseil Souverain regroupait le gouverneur — le plus haut dignitaire de la colonie —, l'évêque — le second personnage en importance, cinq conseillers, un procureur et un greffier. Ce n'est qu'à partir de 1685

que l'intendant, de récente nomination, et des accesseurs grossirent les rangs du Conseil. A lui seul, le gouverneur avait toute juridiction dans les domaines militaire et des affaires extérieures.

Le 7 décembre 1979, au Québec Hilton, tous ces membres du Conseil Souverain étaient personnal-

(Suite à la page suivante)



Les fêtes au Concorde.

Lundi le 31 décembre 1979
À l'Astral
LE BRUNCH CAMPAGNARD
de 11h00 à 15h00
\$7.95 adultes*
\$5.50 enfants de moins de 12 ans*
Le service à la carte est disponible

LE BUFFET DE LA ST-SYLVESTRE
Un choix incomparable des meilleurs plats internationaux de 18h00 à 03h00
\$22.00*
orchestre à compter de 21h30

À la salle de bal
UNE NUIT GASPÉSIENNE
Somptueux buffet de homards, crevettes, etc. de 20h30 à minuit
\$22.00*
Musique continue avec les Tip-Tops, jusqu'à 02h30, danse, cotillons.

Mardi le 1er janvier 1980
À l'Astral
LE BUFFET DE LA CÔTE NORD
de 11h00 à 15h00
\$10.50 adultes*
\$ 6.50 enfants de moins de 12 ans*
Le service à la carte est disponible

LE DÎNER BUFFET DU NOUVEL AN
de 18h00 à 23h00
\$14.75*
Le service à la carte est disponible.

Vendredi le 21 décembre 1979
À la salle de bal
LE P'TIT BAL À L'HUILE
Musique continue de 18h00 à 03h00
Trois orchestres
Prix de présence
Admission: \$3.50

Mardi le 25 décembre 1979
À l'Astral
LE BRUNCH DU LAC ST-JEAN
de 11h00 à 15h00
\$9.95 adultes*
\$5.50 enfants de moins de 12 ans*
Le service à la carte est disponible
Pour les enfants, une photo souvenir avec le Père Noël

LE BUFFET DE NOËL
Avec dinde entière découpée en salle par le Chef de 17h30 à 23h00
\$14.75 adultes*
\$ 9.00 enfants de moins de 12 ans*
Pour les enfants, une photo souvenir avec le Père Noël

LOEWS Le Concorde
Place Montcalm
Québec
Réservations: 647-2222

Menu Jour de Noël 25 décembre au soir Coquilles de crabe au gratin Escargots au Pernod Vol-au-vent aux fruits de mer Consommé au Sherry Velouté de champignons Médaille de filet mignon Forestière Brochette de fruits de mer Ste-Mousseline Dinde de Noël farcie aux marrons Escalope de veau Florentine Salade Panachée Bûche de Noël Bombe glacée Tutti-Frutti Soufflé à la liqueur d'érable québécoise \$18.50	St-Sylvestre 31 décembre au soir Gratin de crabe au four Terrine de gibier maison Cocktail de crevettes du Bas-du-Fleuve Soupe de Palourdes Chaudrée Gaspésienne Consommé Célestine Canard de Brome au Poivre Vert Perdrex Nouveau Siècle Médaille de veau aux Cèpes Turbot sauce Hollandaise Salade de cresson aux amandes Parfait au Grand Marnier Gâteau de la Forêt noire Croquemouche \$25.00 avec Cotillon	Menu du Jour de l'An 1er janvier Avocado aux crevettes farci homard à la Parisienne Escargots de Bourgogne à la crème Saumon au beurre blanc Roastbeef au jus Lapin aux grüneaux Cuisses de grenouille Poulette Gâteau maison Salade de fruits frais Crème caramel renversée \$15.00
--	---	---

Pianiste: Colette Arsenault du mardi au dimanche
Stationnement Hôtel de ville
Coin Couillard - Hamel dans le Vieux Québec
692-2051

Soyez des nôtres pour accueillir la nouvelle décennie. Réveillez-vous et festoyez, que ce soit avec l'élu de votre cœur, vos amis ou votre famille, Faniole vous convie à un réveillon inoubliable (champagne, ballons, serpents, musique).

73 rue St-Louis Vieux-Québec 694-0425

Réveillon du Jour de l'An de 22h00 à la fermeture. Réservations: 694-0425.

MENU

ENTREES Une farandole de plats chauds ou froids (12): saumon fumé, crevettes, bourgots, palourdes, escargots, quenelles de brochets, etc.

POTAGES (6) Bisque de homard
Soupe aux moules
Gratinée lyonnaise

\$27.50 par couvert

Suivra une plantureuse assiette d'oie farcie aux marrons.
Desserts au choix (12)
Le tout accompagné d'une demi-bouteille de champagne (pour 2 personnes)

Faniole
73, rue St-Louis, Vieux-Québec
Réservations: 694-0425

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
\$15.50
(enfants moins de 12 ans: \$10.75)
Repas gastronomique à 20h30
\$18.75
Musique et danse en dinant

VEILLÉE DE LA ST-SYLVESTRE
(le 31 décembre)
Repas gastronomique:
La ballotine de faisan truffé
Le consommé au sherry
Le demi-homard au Pernod
Le tourmedos Rossini
Les pommes de terre à la Parisienne
La tête de champignons farcie
Les fonds d'artichauts sautés
La salade Mimosa
La bombe Alhambra
Le café
Deux orchestres assurent une musique continue.
Chapeaux, ballons, atmosphère unique du Manoir.
\$40.00
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!

la bonne chère

Les 5e agapes du Conseil... (Suite de la page précédente)



Dans l'ordre habituel et personnifiant des membres du Conseil souverain: Me Gérard Delage — l'intendant, Me Marcel Aubut — le gouverneur, M. Max Gros-Louis — représentant des Amérindiens, M. Jean-Gilles Jutras, 4e conseiller. Enfin, M. Jean Pelletier, maire de Québec. — Cette photographie ne va pas sans rendre un peu de cette ambiance qui règne habituellement lors de ces agapes souvenir.

sés par Me Marcel Aubut, président des Nordiques — gouverneur; monsieur Marcel Dubé, curé de la paroisse Saint-Louis-de-France — l'évêque; Me Gérard Delage, administrateur de l'Association des hôteliers du Québec — l'intendant; monsieur Max Gros-Louis, chef huron de Loretteville — représentant des Amérindiens; le lieutenant-colonel Pol Bergevin, commandant de la Citadelle de Québec — 1er conseiller; monsieur Jean Lambert, président de la Chambre de commerce et d'industrie de Québec — 2e conseiller; monsieur Paul-A. Côté, conseiller au Service de l'expansion à l'université Laval — 3e conseiller; monsieur Jean-Gilles Jutras, secrétaire général de la Fédération des commissions scolaires catholiques du Québec, gastronome bien connu de la région de Québec et qui semblait d'ailleurs bien aise dans sa rutilante tenue de 4e conseiller; monsieur Gilles Nadeau, président du Carnaval de Québec — 5e conseiller; l'honorable Laurent Cossette, juge en chef de la cour municipale de Québec — le procureur; et monsieur Bernard Morin, maire de Ste-Foy — le greffier.

De nombreux toasts ont été proposés et plusieurs discours solennels, pittoresques et à saveur humoristique prononcés. Gérard Delage, de par son charisme et son talent pour la comédie, put soutenir l'attention des convives ravis et les faire s'esclaffer.

Ainsi, lorsqu'il présenta le 4e conseiller du Conseil Souverain, monsieur Jean-Gilles Jutras, il le fit en ces termes: "Grand vinophile et excellent gastronome devant l'Éternel, il trouve que le célèbre romancier marseillais, Marcel Pagnol, avait raison de donner aux célibataires et aux divorcés le conseil suivant: "Même si j'adore une escalope avec une petite salade, je ne dédaigne pas une escapade avec une petite salope".

Et parlant de Me Marcel Aubut: "Comme c'est un grand amateur de hockey, sa devise est lapidaire: "Laissez faire les maudits poteaux, visez droit au but!". Et à propos du chef Max Gros-Louis: "Indien vaut mieux que deux tu l'auras".

Me Aubut dans sa proclamation, en sa qualité de gouverneur, de l'ouverture des cinquièmes agapes du Conseil Souve-

rain a gratifié son public de cette bien candide coquille: "Mes qualités de voyeur me disent qu'un de ses descendants sera..."

Ce fut, en somme, une fête magistrale et ses organisateurs méritent bien

qu'on leur lève un peu notre chapeau.

P.S. Le directeur des banquets du Québec Hilton, premier organisateur de l'événement, a confié au sursis que, n'ayant pu manger de toute la

journée de la mise en oeuvre du Conseil, l'ironie du sort l'a conduit, vers les 2h00, le matin du 8, dans un restaurant Marie Antoinette pour se délecter, enfin, ... d'un smoked meat.

J'AIME La Différence Restaurant

860, rue St-Jean, Québec, P.Q.
RESERVEZ TÔT:
529-0339

MENU DE NOËL

Céleri, olives
Hors-d'œuvre
Consommé Madrilène
Bar à salade
Filet de sole Amantine
Poulet Grand-mère
Médailon de filet de boeuf (sauce Bordelaise)
Filet mignon (grillé)
Bûche de Noël
Pêches Melba
Thé, café, lait
11.95 adultes
9.25 enfants moins de 10 ans
Taxe et Service en sus.

MENU DU JOUR DE L'AN

Céleri, olives
Crevettes de Matane
Consommé au Sherry
Bar à salade
Dame de saumon (sauce Hollandaise)
Poulet Cordon Bleu (poulet farci de jambon et fromage)
Filet mignon (grillé)
Côte de boeuf au jus
Renversé au Caramel
Coupe de fruits au Kirsh
Thé, café, lait
12.95 adultes
9.95 enfants moins de 10 ans
Taxe et Service en sus.

Suggestions
Notre vin maison Grande Réserve ou notre vin en fût (6 choix)

Endimanchez vos dimanches au

BRUNCH familial du Cousin Germain

Le brunch qui comprend tout:
\$5.95 (Enfants de moins de 10 ans: \$3.95 même s'ils mangent énormément!)

Tous les dimanches de 10 h à 14 h

Le Cousin Germain

Place Laurier/Ste-Foy. Tél.: 651-5000

LA TYROLIENNE

2846 CHEMIN GOMIN, STE-FOY

Menu du 31 décembre 1979 et 1er de l'An 1980

CONSOUMÉ DE MATANE ou CRÈME DE CHOU-FLEUR

SALADE SUISSE ou FILET DE SOLE MORINAY

STEAK DE SAUMON POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE **\$11.75**

FILET MIGNON, SAUCE CHASSEUR **\$12.75**

POMMES DE TERRE DUCHESSE CAROTTES VICHY

ORANGES SUZETTE ou SALADE DE FRUITS MAISON ou GÂTEAU DES FÊTES

THÉ CAFÉ LAIT

Enfants de 12 ans et moins, \$7.75 du couvert.

POUR RESERVATIONS: 651-6906

JOYEUSES FÊTES À TOUS NOS CLIENTS!

Le 31 décembre, dès 20h.

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA ST-SYLVESTRE

\$45.00 par personne (taxe, service, santé à minuit, inclus)

Soupez avec nous, passez la soirée en notre compagnie et à minuit, nous célébrerons le JOUR DE L'AN joyeusement!

- Atmosphère exceptionnelle
- Musique
- Champagne

Restaurant SOROI

Cuisine française de très grande renommée

- Dîner d'affaires de 11h30 à 14h
- Réservez tôt pour le temps des Fêtes
- Table d'hôte

MENU

Médailon de foie gras en gelée
Consommé profiterole
Filet de sole Sylvestre
Cailles Vignerannes
Calvados
Tournedos à la Beaugency
Salade
Plateau de fromages
L'omelette en surprise
Le moka
Les menthes

POUR RÉSERVATIONS: 661-1480

3465, Chemin Royal Giffard, Beauport

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

VOTRE MENU

Entrées

Céleri et olives - Pâté à la viande
Pâté de foie maison

A votre choix

Dindonneau rôti sauce canneberges **\$13.25** par pers.

Desserts

Salade de fruits frais au Grand Marnier
Pâtisseries françaises ou Plum-Pudding
Thé - Café - Lait (seulement avec réservation)

Potages

Consommé de boeuf au Xérès ou Potage à la Belle Fermière

Pièce de Filet mignon avec Bouquetière **\$17.50** par pers.

Repas servis de 17h à 22h, dans nos salles de réception

RESTAURANT LE Vice-Recteur MOTEL UNIVERSEL

2300, Chemin Ste-Foy, Sainte-Foy
RESERVATIONS: 658-5240

Dans la plus haute tradition culinaire, pour la 14e année consécutive... le Chef **CHRISTIAN CONSOLA** propose aux gastronomes son choix de

MENUS DU TEMPS DES FÊTES

MENU DE NOËL

GALANTINE DE VOLAILLE AUX PISTACHES
CRÈME AGNÈS SOREL
CROUSTADE DE FRUITS DE MER CRÉOLE
CAILLES A LA BACCHUS...\$19.50
SOLE DE LA MANCHE NANTUA...\$20.75
TOURNEDOS GRAND-VEUR...\$21.95
HARICOTS VERTS FINS AU BEURRE —
CHOU-FLEUR MILANAISE
POMMES FONDANTES
SALADE ESPAGNOLE
BÛCHE DE NOËL
TRANCHE NAPOLITAINE
THÉ CAFÉ LAIT
ENFANTS DEMI-PRIX

MENU DU JOUR DE L'AN

ASSIETTE NORVÉGIENNE
VELOUTÉ DE CERFEUIL
CRÈPE ARDENNAISE
QUEUES DE LANGOUSTINE À L'AMÉRICAIN...\$19.50
PIÈCE DE BOEUF PIQUÉE RICHELIEU...\$21.95
CANARD FLAMBE À LA BIGARRADE (2 pers.)...\$40.00
TOMATES PROVENÇALES
ÉPINARDS
RISSOLÉS AU BEURRE
POMMES DAUPHINES
SALADE PANACHÉE
SAINT-HONORE
SALADE DE FRUITS FRAIS AU KIRSH
THÉ CAFÉ LAIT
ENFANTS DEMI-PRIX

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
Exceptionnellement, ouvert le dimanche 30 décembre.

Chez Guido

73, rue Sainte-Anne, Québec
Réservations: 692-3856
2 heures de stationnement gratuit

la bonne chère

Un menu pour Noël ou le Jour de l'An (2)



guy cauffopé collaboration spéciale
chef exécutif, restaurant Le Grand Duc

propos sur la gastronomie

Cette semaine, pour faire suite à notre gigot d'agneau en chevreuil,

La Salade Mimosa (pour 6 personnes)

2 laitues, 2 oeufs durs, 1/2 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre, 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre.

Eplucher et laver la salade, feuille par feuille,

sous le robinet. L'essorer et la sécher le plus parfaitement possible, dans un torchon éponge. Faire la vinaigrette dans le saladier de service. Pendre les oeufs durs en deux, retirer les jaunes avec une petite cuillère. Couper les blancs en lanières fines qu'on mélangera à la vinaigrette. Mettre les feuilles de laitue dans le saladier, on ne la tourne-

ra qu'au moment de servir. A travers une passoire à gros trous, écraser les jaunes d'oeufs qu'on fait tomber en pluie sur la salade, comme des grains de mimosas. Continuons notre repas avec un plateau de fromages. Lesquels choisir parmi tant de sortes. (1) Pâtes fraîches: double et triple crème. Boursin (fines herbes), petit Suisse, poivre.

(2) Fromages fondus: Rondin de Savoie, Fondu au raisin, Fromage au kirsch aux noix. Fromages fondus en portions triangulaires.

(3) Pâtes molles: a) croûtes fleuries: Camembert, Brie Coulommiers, Carré de l'Est b) croûtes lavées: Munster, Pont l'Évêque, Livarot.

(4) Pâtes sèches: a) pressées: Saint-Paulin, Oka, Anfrom, Cheddar, Tomme de Savoie; b) Cuites: Gruyère, Emmental, Gouda, Edam.

(5) Pâtes persillées (fromage bleu): Roquefort, Bleu Danois, Bleu d'Auvergne, Ermite, Gorgonzola, Stilton.

(6) Les Chèvres: Banon, Sainte Maure, Pyramide, Crottin de Chavignol, Rigotte. Inutile d'avoir toutes ces sortes de fromage, choisir un fromage dans chaque catégorie et on aura une présentation agréable pour cette avant-dernière du repas.

Le Bavaois au Kirsch

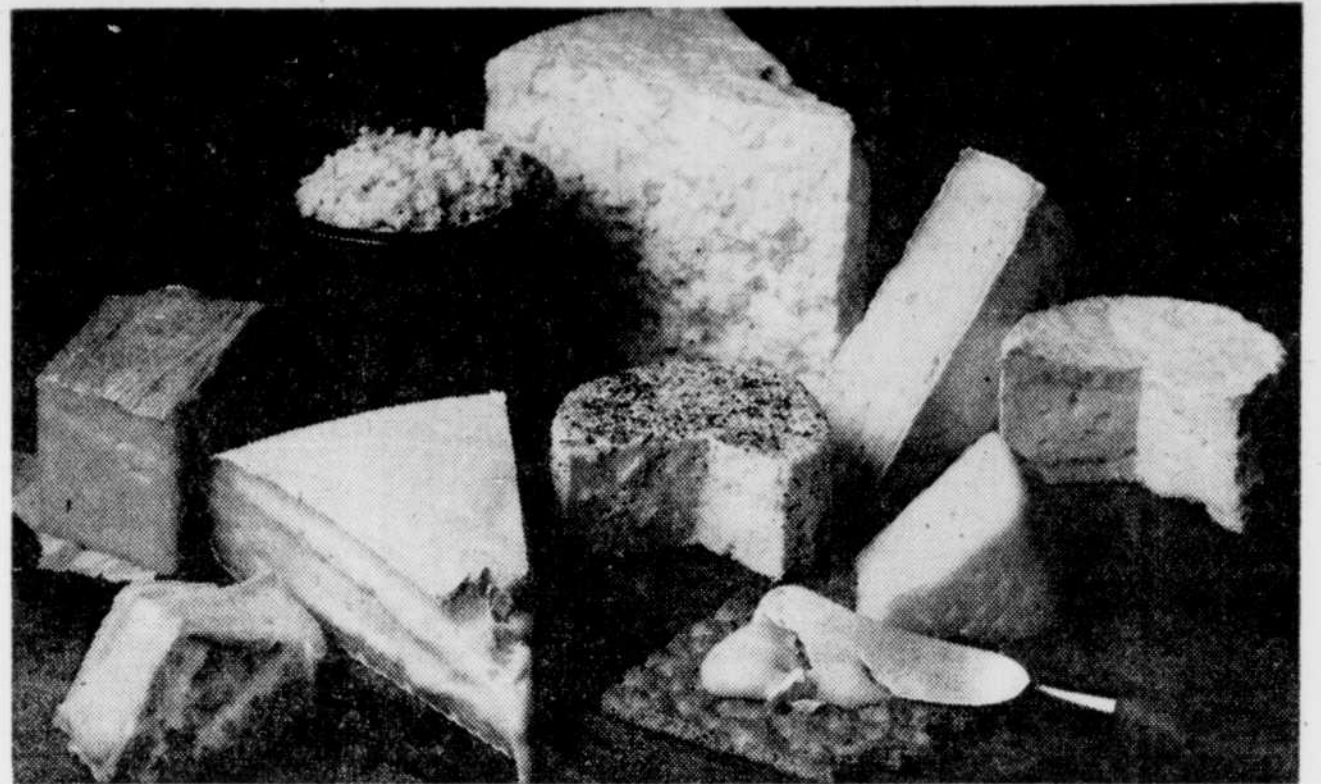
(pour 6 à 8 personnes)
Pour terminer, un génoise de diamètre égal ou

légèrement inférieur à celui d'un moule à Savarin, 6 jaunes d'oeufs, 300 gr. de sucre en poudre, 400 gr. de crème fraîche, 25 gr. de gélatine, une douzaine de cerises confites

et quelques vermicelles de chocolat et de sucre teinté, une demi gousse de vanille, un petit verre de kirsch (5 cl.) et 100 gr. de sucre en poudre pour le sirop.

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir le lait avec la demi gousse de vanille. Lorsqu'il bout, arrêter le chauffage et incorporer la gélatine. Travailler dans

une casserole en acier inoxydable, les jaunes d'oeufs avec les 2/3 du sucre. Lorsque le mélange est bien blanc et moussueux, verser le lait bouilli. (Suite à la page suivante)



Afin de constituer un plateau agréable pour cette avant-dernière partie du repas, il convient simplement de choisir un seul fromage dans chacune des catégories que voici: pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes sèches, pâtes persillées, chèvres et fondus.

DU NOUVEAU...

SUR LA CANARDIERE, LA SALLE À MANGER

"AU VIEUX POÊLE"

Un décor rustique, une ambiance chaleureuse avec un menu élaboré.

Spécialité: **FLAMBÉES**

2006, DE LA CANARDIERE
TEL.: 661-3764

Ouvert de 17h à 24h, du jeudi au dimanche (au 2^e étage de la Maison Western, face à l'église St-Pascal)

Voici notre menu du Temps des Fêtes

25 déc. - Jour de Noël

- Crêpes Mornay
- Crème Argenteuil
- Consommé profiterole
- Poulet Grand-mère \$ 9.75
- Escalope de veau bretonne \$10.75
- Entrecôte forestière \$11.75
- Bûche de Noël - Café

- | | |
|---|----------------------------|
| 31 déc. - St-Sylvestre | 1er janvier - Jour de l'An |
| Huitres Rockefeller | Bouchées de fruits de mer |
| ou | Crème aux champignons |
| Fondue au Kirsch | ou |
| Potage parisien | Consommé Madrilaine |
| Consommé royal | Veau à la Normande |
| Gourmandise de crustacés à l'Américaine | \$10.75 |
| ou | Coq Belle Fermière |
| Steak au poivre vert | \$ 9.75 |
| Choix de dessert - Café | Tournedos Grand Veneur |
| \$19 par personne | \$11.25 |
| | Choix de dessert - Café |

Le Vendôme

36, Côte de la Montagne
Québec
Tél. 692-0557

Afin de souligner l'année de l'enfant dans la Salle Charles Baillairgé, le **BRUNCH QUÉBÉCOIS** le dimanche de 9 h. à 15 h. un croissant de mes avec le clown Bigoudis

TOUTE LA FAMILLE VAIT ÉLÉMENT SES PROPRES RÔLES SUR CHARBON DE BOIS (ESTARTINAGES) DU JAMBON À L'ÉCARLÉ, DES OULUS BROUILLÉS AUX FINES HERBES, DES COURENES DE LARD SALÉ ET DU PRIN FRAIS MAISON.

\$ 7.00 par pers. \$ 3.00 par enfant pour réservation 692-2480

HOTEL CLARENDON
57 rue St-Anne, Québec

Venez fêter la veille du Jour de l'an et le Jour de l'an 1980

MENU

ENTREES: Cèleri, olives, tourtière grand-mère, potage, consommé aux croûtons, crème de poulet

PLATS DE RESISTANCE: dindonneau farci, filet de boeuf au kour avec sauce aux champignons, légumes, pommes de terre au chef, petits pois à la française, carottes Vichy.

DESSERTS: Gâteau de l'an, charlotte beauceronne, salade de fruits frais, thé, café, lait

Veille du Jour de l'an Adultes: \$15.00
Jour de l'an Adultes: \$14.50
Enfants: \$9.50

Musique et danse avec l'organiste **CLAIRE DENYS**

MOTEL Carillon HOTEL
2800, boul. Laurier, Ste-Foy
Renseignements: 653-5234

Soyez en fête
Soyez des nôtres
Et célébrons...

NOËL ET LE JOUR DE L'AN
Le Croquembroche
L'Eden
Le Caucus
La Potinière

Au choix selon les restaurants:
Brunch, buffet-dîner, dîner/tables d'hôte, musique, danse.

Le 25 décembre, dans tous nos restaurants, distribution de cadeaux par le Père Noël.

REVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE
(31 décembre)

Célébré en musique avec danse, ballons, cotillons et mirlions.

Le Croquembroche
Dîner/tables d'hôte
\$25.50 à \$27.75 par personne, taxe et service en sus

Eden
Célébrez dans les hauteurs et dans un décor paradisiaque.
Musique, danse, amuse-gueule
\$12.50 par personne

Salle de bal
Soirée Bal Musette
\$22.50 par personne, taxe et service inclus
1/2 prix pour les enfants de moins de 10 ans
Réservations requises: 647-2411

Hilton Québec

ouvert le 24 décembre

la place pour tomber dans les pommes

edeni

Le paradis sur terre... enfin entre ciel et terre.
rires • rencontres • folie musique et p'tites folies
Tous les soirs de 20 h à 03 h.

Hilton Québec
647-2411

Tous les dimanches: brunch de 11 h à 14 h 30

La Direction et le personnel de la Crémaillère souhaitent à leur distinguée clientèle un joyeux Noël et une bonne Année!

Prenez note que notre salle à manger sera fermée les 24 et 25 décembre.

Voici notre menu pour le 1er janvier 1980:

Terrine de lapin aux pistaches
Consommé Célestine
Barquette de fruits de mer créole
Cailles vigneronnes
Médailon de veau aux monilles
Tournedos, sauce Grand Veneur
Légumes:
Tomates provençales
Brocoli au gratin
Pommes de terre Dauphine
Salade panachée
Desserts du chanot, café, thé.

Pour le 31 décembre, menu spécial à la carte.

Votre hôte BEPPINO vous invite.

LE RESTAURANT DE LA FINE GASTRONOMIE

La Crémaillère
21, RUE ST-STANISLAS
RES.: 692-2216
2 heures de stationnement gratuit au parc-autos St-Jean.

Le temps des Fêtes au

MANOIR DU LAC DELAGE

25 décembre:
Dîner dansant à 18:00 hres
Menu:
Les petites fantaisies du Lac Delage
Le potage grand-mère
La tourtière à la canadienne
Le dindonneau rôti - farce aux marrons ou
La côte de boeuf du Manoir - sauce Marchande
Escalope de veau Normande
Les pommes de terre Duchesse
La tomate farcie à la provençale
Le brocoli aux amandes
La bûche de Noël
La crème bevaroise
Thé - café - lait
Adulte: \$18.50
Enfant: \$12.50 (moins de 12 ans)
Taxe et service inclus.

31 décembre:
Soirée de la St-Sylvestre - buffet dansant à 21:30 hres.
Buffet:
Les amuse-gueules
Le choix de salades
Les pièces montées - dinde, jambon, saumon, charcuterie, cochonnaille, pyramide de crevettes et homard.
La table chaude - rosbif au jus, pommes de terre
Pansienne, petites carottes au beurre.
Le choix du maître fromager
Les desserts succulents
Thé - café - lait
Adulte: \$20.00 par pers. taxe et service inclus.
Pour réservation: 848-2551 (418)

la bonne chère

Menu pour Noël ou le... (2) (Suite de la page précédente)

lant dessus, doucement. Faire cuire à feu doux, en remuant sans cesse. Sans attendre l'ébullition, retirer la casserole du feu lorsque la crème nappes la cuillère. Passer la crème à travers une passoire et laisser refroidir.

Fouetter la crème fraîche, ajouter le sucre réservé et mélanger à la crème anglaise. Huiler ou beurrer un moule à savarin. Le remplir avec la crème, le recouvrir de papier aluminium et porter au congélateur pendant 3 heures au moins. Faire un sirop avec les 100 gr. de sucre, un peu d'eau et le kirsch. Imbiber la génoise de sirop. La mettre sur le plat de service et démouler le bavarois délicatement dessus. Décorer. Pour plus de facilité, passer une lame de couteau chaude entre les parois du moule et la crème ou tremper quelques instants le moule dans l'eau tiède. On peut, à volonté, garnir le centre du Bavaois avec de la crème fouettée

Notre menu terminé, pensons au vin et tâchons d'éviter les fausses notes.

Ménager du commencement à la fin du repas une savante gradation. Con-

sommer le vin léger avant le vin corsé: débiter par le sec et terminer par le doux. Amorcer par le blanc et clôturer par le rouge. Servir les vins jeunes avant les vieux.

Toujours deux règles d'art: La bouteille que l'on boit, ne doit pas faire regretter celle que l'on vient de boire; pas de vin, mais de l'eau avec la salade, les vinaigrettes, les oranges, le chocolat. Le champagne peut être servi d'un bout à l'autre du repas.

Après un excellent café et les fines, nous terminerons notre repas par une histoire d'escargots de Pierre-Jean Vaillard, extrait de "Je vous salue Mesdames".

"Un jour nous allions déjeuner, avec Pierre Still, l'idée nous vint d'une plaisanterie. Le garçon devant nous, son petit carnet de commande à la main attendait.

Au bout d'un long moment j'ai dit: "Tiens, je vais peut-être prendre des escargots". Et à partir de ce moment-là, devant le garçon impassible et stu-

péfait, le dialogue suivant s'est engagé le plus sérieusement du monde entre Pierre Still et moi...

STILL: C'est une idée ça, des escargots. Tu en prends une douzaine?

MOI: Oh! Non!... C'est trop... douze escargots!

STILL: Prends-en une demi-douzaine.

MOI: Six?

STILL: Oui.

MOI: Six ce n'est pas assez.

Là, j'ai pris un grand moment de silence, j'ai levé la tête vers le garçon et je lui ai dit calmement: "J'en voudrais sept".

Il m'a répondu: "Monsieur, je ne sais pas si c'est possible. Il y a écrit six ou douze, sur la carte."

Still, à ce moment-là m'a dit: "Ecoute, tu n'en veux que sept?"

MOI: Oui.

STILL: Prends-en douze et jettes-en cinq...

MOI: Ah! non. Ça serait trop bête de jeter cinq escargots... Tu ne voudrais pas les manger toi?

Still s'est gratté la tête d'un air ennuyé et m'a dit: "Ça ne m'arrange pas du tout tes cinq escargots!"

MOI: Pourquoi?

STILL: Parce que moi, j'en voudrais dix! Si je mange tes cinq, il m'en manquera cinq quand même.

Et en silence, l'oeil fixé sur la carte, nous sommes retombés dans nos réflexions. Il me semblait à mes côtés que les mains du garçon que je voyais en biais commençaient à trembler. Alors j'ai dit à Still: "C'est simple, si tu en veux dix, prends-en cinq plus une demi-douzaine."

VIN MUSCAT
Samos
Récolté depuis 3000 ans

- * Apéritif
- * Cocktail
- * Sur glace
- * Digestif

S.A.Q. No 5328 - \$3.40

Restaurant marocain
diaffa

ENTREE:
BRIQUAT feuilleté farci de viande marinée \$2.75

PLATS:
COUSCOUS ROYAL \$7.75
MECHOUI servi avec sauce au vin, épices et p. de terre \$7.00
AGNEAU AUX AMANDES ou PRUNEAUX ET CANNELLE \$7.75
POULET AUX OLIVES \$7.75 etc.

931, Bourlamaque
Réservations: 524-4701
Licencié

Et à l'heure de la détente, goûtez l'ambiance nouvelle de notre saison-bar entièrement rénové.

Chez Camille... tous les ingrédients d'un bon restaurant, réunis pour un agréable repas.

chez camille
Réservations: 527-1951
1384, Chemin Ste-Foy, Québec

restaurant DANTE
17, St-Stanislas
692-2485

Nous vous donnons rendez-vous...
le 24 décembre, **REVEILLON DE NOËL**
le 25 décembre, **JOUR DE NOËL**
le 1er janvier, **JOUR DE L'AN**

...un rendez-vous gastronomique avec un **MENU DES FETES** élaboré tout spécialement par notre Chef:

- hors-d'œuvre
- cailles Richelieu
- vanes
- filet mignon
- salade maison
- Maître d'Hôtel
- potage
- scampis à la Provençale
- médaillon de veau Dante
- dessert et café

\$18.00 par personne
Menu à la carte et table d'hôte disponibles.
P.S. A compter du 10 déc., ouvert le midi avec un menu d'affaires.
Commencant le lundi 17 déc., au piano: Cécile Coulombe

Menu du 31 décembre et du 1er de l'An

Feuilleté d'Huitres au Roquetfort ou Fondue de Homard
Consommé au Cherry
Lotte à l'Américaine ou Paupiette de Sole Belle Aurore
Rabie de Lapin Grand Mère ou Timbale de Ris de Veau à la Dreux
Bouquetière de légumes
Salade des îles
Déllice Antillais Café \$35.00

Pour réservations 5 jours à l'avance

Renoir
Restaurant romantique
71, rue d'Auteuil, Vieux-Québec
Réservations: (418) 694-0232

CHEZ UMBERTO

La direction du restaurant
Chez C. Umberto Inc.
770, de l'Alverne (angle des Franciscains)

SE JOINT A SON PERSONNEL POUR VOUS INVITER A CELEBRER LE TEMPS DES FETES EN SA COMPAGNIE ET VOUS SOUHAITER DE

Joyeuses Fêtes!

- du lundi au vendredi: **MENU D'HOMMES D'AFFAIRES**
- samedi et dimanche, ouvert de 17h30 à 23h30
- heures d'ouverture du 2^e décembre, de 17h00 à 23h30

Stationnement très facile.

31 décembre, 1er janvier 1980
DINER GASTRONOMIQUE pour 2 personnes ou plus

Vos hôtes,
UMBERTO et DARIO
Rés.: 527-4442

Offrez-vous une promenade gastronomique jusqu'à

la Sauvagère

l'un des plus beaux restaurants de la région de Québec
834, rue Commerciale
St-Jean-Chrysostome
8 km du Pont Laporte
839-7914 - 871-0355

Fondues, grillades, fruits de mer servis dans une maison historique (1834), dans une ambiance champêtre.

Ouvert tous les jours de 17h. à 24h., sauf le lundi
Souper de Noël complet (Taxe et vin non inclus) pour 19\$

625 est Grande Allée Québec
Tél: 529-6697

LA MAISON DU SPAGHETTI

17/11/79 3 2 2

Bar à salade 4.25
Pain et beurre nature ou à l'ail 4.95
Spaghetti sauce à la viande 2.15
Lasagne au gratin 11.35
1/4 litre de vin 1.14
Café 1.14
Café restaurant sans gras 12.49

Taxe 1.14
Total 12.49

50000

18/4

50000

A L'OCCASION DES PARTIES DES FETES

Négroni

LE RESTAURANT PAR EXCELLENCE...

Spécialités: Hors-d'œuvre: Moules Poulette Escargots de Bourgogne Scampis Portofino flambés Avocat farci Cocktail de crevettes etc.

Paëlla à son meilleur
Le Crabe bouilli, grillé ou flambé
Le Homard vivant

Spécialités flambées:
Steak au poivre vert
Filet mignon Negrone
Les Rognons de Veau à l'Armagnac

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



et je lui ai dit très, très gentiment: "Non, pas deux fois neuf escargots, là vous mélangez tout, parce que ça vous arrange. Vous allez nous obliger à toute une comptabilité, et nous avons horreur de ça. C'est pourtant simple. Vous en mettez sept dans mon assiette, dix dans l'assiette de Monsieur et le dix-huitième dans une soucoupe parce qu'un de nous le finira mais nous ne savons pas encore qui."

Alors Still a ajouté en ricanant: "En somme, ça fait une douzaine et demie." C'est à ce moment-là que le malheureux garçon a eu la malencontreuse idée de dire d'une voix blanche en écrivant sur son carnet: "Deux fois neuf escargots."

Je lui ai arrêté le bras

La tête du garçon avait pris une couleur cadavérique, il a acquiescé, s'est éloigné et c'est à ce moment-là que Pierre Still l'a rappelé pour lui dire: "Nous avons changé d'idée, nous ne voulons plus d'escargots."

Moi j'ai ajouté: "Vous avez des asperges?" Et comme il me répondit "Oui" Still a demandé: "Il y en a combien dans chaque portion?"

Tous les dimanches de 11h à 14h30

BRUNCH à la campagne
dans le merveilleux décor des Laurentides

Retrouvez le bel appétit qu'inspire une table champêtre et prenez le temps de redécouvrir avec les vôtres, que le dimanche est une fête.

\$7.50 (enfants de moins de 10 ans, \$4.00)

MANOIR st-castin
Lac Beauport/849-4461

UN PARTY DES FÊTES, UNE FONDUE, DEUX TRADITIONS QUI, CHEZ NOUS, N'EN FONT QU'UNE

Au Chalet Suisse

UNE TRADITION DE RAFFINEMENT ET D'EXCELLENCE

fondue, fruits de mer, biftecks, raclette

NOTRE MINI-MIDI POUR GENS D'AFFAIRES DU LUNDI AU VENDREDI

Pour vos réservations: 694-1321
26, rue Ste-Anne, Vieux-Québec

2 heures de stationnement gratuit. Hôtel de Ville. Ouverture jusqu'à 2 heures de la nuit.

Restaurant L'ÉPERLAN

pour célébrer les fêtes sous le signe des **RETROUVAILLES**

31 décembre
La Nuit de la Saint-Sylvestre
Festin Royal (Danse et Cotillons)
Restaurant L'Hôtel
Buffet (Soirée Disco)

pour réservation 692-1726 694-9556

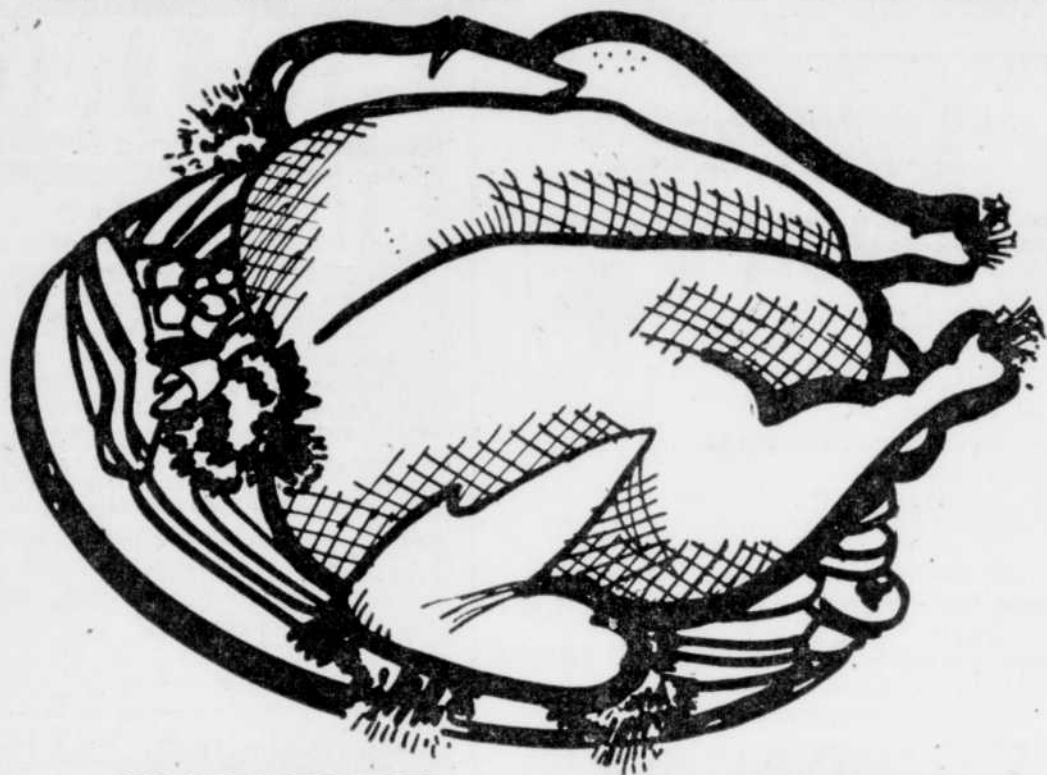
Jato



TOUT UN FESTIN!

HEURES D'OUVERTURES:
 Les magasins suivants seront ouverts jusqu'à 21 heures, aujourd'hui, le 15 décembre.
 ORSAINVILLE, 4.000, boul. Du Jardin.
 L'ORMIERE, 243, boul. L'Ornière.
 QUATRE-BOURGEOIS, 3440, Ch. Des Quatre-Bourgeois.
 LES SAULES, 1935, boul. Les Saules.
 A COMPTER de lundi, tous les magasins JATO seront ouverts jusqu'à 21 heures jusqu'à Noël.

JEUNE DINDE

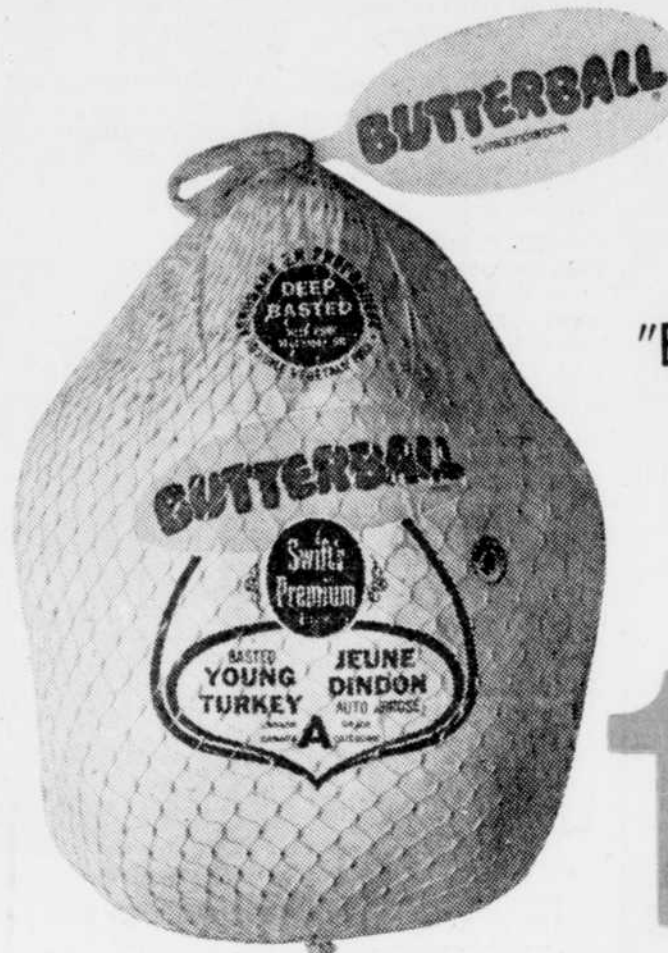


SURGELEE
 CANADA
 CATEGORIE "A"
 DE LEGRADE
 6 à 24 LB

.98

LA LIVRE

JEUNE DINDE



"BUTTERBALL"
 SURGELEE
 PREMIUM DE SWIFT

1.18

LA LIVRE

TOURTIERE

500 g de Taillefer

1.28

chacune

QUART DE FESSE DE JAMBON TOUPIE

Entièrement désossée
 Prêt à servir

1.88

LA LIVRE

"NOUVEAU DE BILOPAGE" PATE EN CROUTE

Au boeuf
 Boîte de 2 morceaux

1.58

FESSE DE JAMBON TOUPIE

ENTIEREMENT DESOSSEE
 PRET A SERVIR
 UN BOUT OU L'AUTRE

1.78

LA LIVRE

SALADE DE CHOUX

16 onces du Roy

.78

chacun

SAUCISSES FUMÉES

16 onces de Hygrade

1.38

LA LIVRE

MINI-EGG ROLLS

De Bilopage — Boîte de 20

1.68

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE LIMITER LES QUANTITES — PAS DE VENTE AUX MARCHANDS — PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU SAMEDI 22 DECEMBRE 1979