

des métiers et des hommes...

Guido Malnig: l'homme d'une certaine restauration



Guido Malnig a souvent été identifié à un certain style de restauration qui a dominé la scène québécoise durant une décennie.

par Robert FLEURY

Grand, les épaules carrées, les cheveux poivre et sel, Guido Malnig contraste avec l'imagerie traditionnelle du restaurateur italien qu'on imagine on ne sait pourquoi petit, chauve et rondouillard!

En 1943, cependant, lors de la capitulation de l'Italie, il séjourne comme invité dans l'univers concentrationnaire d'Hitler pendant 1 1/2 an, à l'âge de 17 ans: il y perdra 90 lbs.

Elle était loin la bonne cuisine du Lido de Venise, et les trois ans d'apprentissage de l'École hôtelière de Merano ne servaient pas à grand-chose quand on n'a rien à se mettre sous la dent.

Originaire de la région de Vérone où sa famille opère un restaurant et des pensions de famille, il n'y retournera que durant l'après-guerre, s'embarquant en '48 sur les navires transatlantiques. Pendant 10 ans, comme barman, il fera la navette sur l'Atlantique puis sur le SS Omeric, ce navire à l'équipage bien canadien-français. Un jour, au restaurant de la famille en Italie, il rencontre une Québécoise, Denise Plamondon, qu'il épouse en '58. Durant ses escales sur la terre ferme, il travaille comme capitaine de salle

à la Bastogne. Ensuite, délaissant la navigation, ce sera le Château pendant 2 ans pour ouvrir en '61 son premier restaurant, le Restaurant d'Europe, avec un ancien camarade de l'Omeric, Renato Larosa. En '63, un ami lui fait découvrir les charmes d'une vieille maison attenante aux Ursulines, et elle deviendra Chez Guido.

— On vous a souvent identifié à un type de restauration qui a dominé la scène québécoise durant une décennie...

— A l'époque, avec le Continental, nous étions les seuls à donner ce type d'attention spéciale aux clients, la préparation des plats se faisant en salle. Comme maître d'hôtel je contrôlais les flambées, le service. Aujourd'hui, c'est devenu très dispendieux à faire ce type de service qui nécessite beaucoup de personnel de salle.

— Vous avez ouvert d'autres restaurants encore par la suite: c'est une manie ou quoi...

— Je suis béliet, j'ai besoin de nouveaux défis constamment, dit Guido Malnig en riant, citant un ami astrologue: je ne suis jamais satisfait, j'ai toujours besoin d'entreprendre quelque chose de nouveau.

En '69, avec son bon ami Carlo Cusan maintenant maître d'hôtel à la Crémaillère, il ouvre le Monseigneur rue St-Stanislas qu'il voulait steak house mais sa clientèle exige le même service, les mêmes plats qui l'ont rendu célèbre. En '70, il ouvre l'Ambassador à Ste-Foy à la demande de sa clientèle de Ste-Foy, qu'il garde trois ans là encore. Ces restaurants sont aujourd'hui disparus.

Pour Guido Malnig qui prêtait son prénom à un service de traiteur il y a quelques années encore, la fatigue des années passées debout en salle pendant des 15 et 18 h par jour devait avoir le dessus malgré sa forte constitution et le condamner au repos, pour quelque temps du moins, le temps de repartir dans une autre direction, celle de représentant régional pour une firme privée de distribution de vins et spiritueux tout en y maintenant des services de traiteur. Comme si "l'inactivité" lui pesait, il trouve encore moyen de s'associer à un restaurant de spécialités italiennes l'an dernier, Jardin d'Italie Guido, mais se contentant de gestion seulement cette fois.

— Pourquoi les restaurateurs italiens ou français s'associent-ils tou-

jours alors que les Québécois de vieille souche font plutôt route seuls?

— Cela dépend beaucoup de la nature du restaurant. S'il s'agit d'un restaurant de type commercial, il ne nécessite pas autant la présence constante du patron alors que le type de restaurant dont nous parlons nécessite la présence d'associés si on veut assurer la présence d'un patron en permanence. Ainsi, il y aura toujours quelqu'un en salle ou dans les cuisines et qui mieux qu'un associé est plus intéressé à bien opérer un restaurant!

— Où se situe le Jardin d'Italie dans tout ça?

— On a voulu rompre avec la tradition du grand service parce qu'il coûte trop cher et on trouvait qu'il y avait un marché pour des spécialités italiennes et françaises. Mais cette fois, je me suis limité à l'administration pour les fins de semaine...

— On dit souvent qu'il y a trop de restaurants à Québec, surtout après la dernière saison touristique qui fut particulièrement désastreuse...

— Il y a beaucoup de restaurants, c'est un fait, mais il n'y a pas trop de bons restaurants. Cet été, ce fut particulièrement difficile à cause des Olym-

piques qui ont retenu les touristes à Montréal, car on sait que les Québécois vont à la campagne ou à la mer durant la saison chaude. Mais n'oubliez pas que les Québécois vont de plus en plus au restaurant, que c'est devenu un mode de vie, une sortie que d'aller manger. Ce qui nuit à la restauration par contre, ce sont les brasseries!

— En terminant, que souhaiteriez-vous voir s'accomplir dans la restauration durant les années à venir?

— D'abord la formation de personnel qualifié, je crois, on en manque en salle et dans les cuisines. Il en faudrait préalablement formé en école hôtelière durant 2 ou 3 ans avec des stages dans de bons restaurants et hôtels durant au moins six mois. On a un problème avec les cuisiniers car c'est un travail dur et il y en a beaucoup chez les jeunes qui optent plutôt pour la salle après avoir goûté au travail des cuisines...

Un autre souhait c'est l'abolition de la surtaxe à l'achat de vins et spiritueux, cette taxe qui pénalise les restaurants et hôtels de 5% alors que, selon lui, on devrait au contraire donner un escompte.

M. Robert Fleury est chef des publications publicitaires au Service de la promotion du SOLEIL.

Nouvelle administration
AUBERGE DE PARIS
 Robert et Dominique vous invitent

Pour le soir du 25 décembre
MENU DE NOEL

Cornet de jambon antillais	Pommes pailles Bouquetière de légumes
Croustade de crabe Cailles à la crapaudine	Salade Alice L'Arbre de Noël

Adultes \$12.00
 Enfants de moins de 12 ans \$6.50

NOUVELLE CARTE

Avocats taris au crabe	\$2.75	Salmon poché, beurre blanc,	
Coquille de fruits de mer	\$3.00	servi avec bouquetière de	
Langoustine au Vermouth	\$8.50	légumes (2 personnes)	\$14.00

48, rue Ste-Ursule, Québec
 Réservations: 694-9938

Verlaine
 VOUS INVITE A SON
**REPAS GASTRONOMIQUE
 DU 1er DE L'AN**

Coquille aux fruits de mer Caille Normande Consommé Madrilène	Tournedos Valencienne Salade Mirnosa Dessert: Coupe Mikado
---	---

\$15.00
 Menu spécial pour les enfants

Faisant sur réservation seulement
 Prix spécial pour les enfants \$3.75
 Venez prendre l'apéritif à notre bar-salon

A partir de 17h.
 jusqu'à 23h.

RESERVATIONS: 628-8871

Meilleurs vœux
 à l'occasion de la
 Nouvelle Année

5555, 4e Avenue ouest,
 Charlesbourg,
 Centre d'achat Jadis

A quelques milles
 de Québec, la gastronomie
 d'il y a 300 ans.

Une découverte que
 vous devez de faire

- Une savoureuse cuisine typiquement québécoise
- Le décor authentique du 17e siècle
- La traditionnelle hospitalité des gens de chez nous.

Le jour de Noël
 Le 31 décembre
 Le 1er janvier

Nous sommes ouverts à partir de 4h p.m.
 A partir de 6h. p.m.
 A partir de midi.

La direction et le personnel
 souhaitent un Joyeux Noël et une

HEUREUSE ANNEE 1977
 à tous leurs clients.

**Auberge
 de la
 Fine Gueule**

8910, avenue Royale,
 à Château-Richer.
 Réservation
 requise: 824-4206

LE RÉVEILLON DE LA
ST-SYLVESTRE
 LE 31 DÉCEMBRE '76

AU
Chambord

\$15.00 PAR PERSONNE
 (Taxe et service inclus)

À L'HONNEUR
HOMARD et ROSBIF

Nous vous suggérons de réserver
 à l'avance.

Holiday Inn
 QUÉBEC-CENTRE-VILLE
 395 Rue de la Couronne
 Téléphone: (418) 647-2611

**Auberge
 Normande**

LAC BEAUPORT
 TEL.: (418) 849-4486

MENU DE LA ST-SYLVESTRE

ENTREES
 FONDUE PARMESAN
 COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE

CONSUMME
 CONSOMME AU MADERE
 CREME DE CELERI

VIANDES ET POISSONS
 FAISAN SIMITANE
 TOURNEDOS ROSSINI
 CREVETTES ROCKFELLER
 ROGNONS DE VEAU A LA CREME

LEGUMES
 CHOUX DE BRUXELLES AU BEURRE
 AUBERGINE FRITE
 POMMES DE TERRE FRITES, DUCHESSES OU PUREE

DESSERT
 CHOUX A LA CREME

\$15 par personne
 (taxes et service inclus)

**DANSE
 AVEC ORCHESTRE
 ET DISCO
 dans les salles
 BRETONNE et
 LE FANAL**
 (accès aux 2 salles)
 Souper servi de 8h30 à 11h00
 Ballons - Brûleurs - Chapeaux

**JOUR DE NOEL et JOUR DE L'AN
 MENU SPECIAL**

Renseignements et réservations: 849-4486

LE RESTAURANT
LA TYROLIENNE

2846 CHEMIN GOMIN, STE-FOY

"Dernier Jour 1976"
 "Premier Jour 1977"

Spécial, Table d'hôte
 \$8.75 et \$10.75

Notre menu à la carte vous est
 également offert avec toutes ses
 spécialités.

Musique avec notre
 chanteur-accordeoniste
Antonio Revi

Places encore disponibles pour petits
 groupes.

POUR RESERVATIONS: 651-6905

LA NOEL ET LE
 PREMIER DE L'AN
 du
Chambertin

Tourtière québécoise
 Pâté de campagne
 Soupe aux pois canadienne
 Potage jardinière

Dindonneau rôti et farci	\$5.50
Rosbif au jus	\$6.50
Tournedos mariné à l'Emerillon	\$6.95

Bûche de Noël
 Gâteau du diable
 Thé, café, lait

\$1.00 en moins pour les enfants.

L'Aristocrate
 HOTEL / MOTEL

3235, boul. Laurier, Ste-Foy

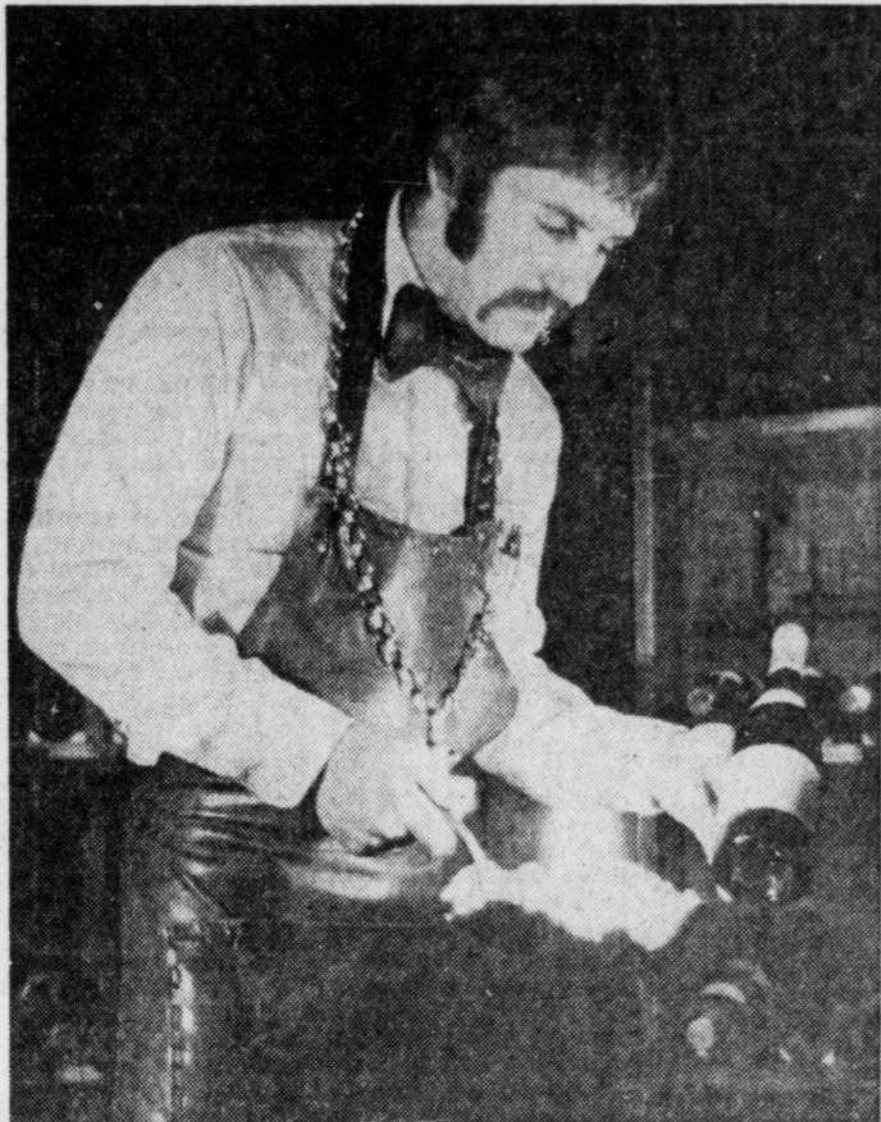
Entrée sur le Chemin St-Louis, face à la route de l' Aquarium
 ON SUGGERE DE RESERVER A L'AVANCE: 653-2844

la bonne chère



Page publicitaire

Voici comment vous sortir du pétrin si vous ne connaissez pas le vin...



Il n'est pas nécessaire d'être sommelier pour apprécier le vin, c'est souvent plus simple qu'on veut bien le croire.

Si vous n'êtes guère familier avec le vin et que vous en avez reçu en cadeau ou que vous désirez en servir durant les fêtes, voici quelques conseils qui vous tireront peut-être d'embarras...

VERMOUTHS

Dans cette catégorie, ce sont les vins sucrés (doux) alcoolisés et aromatisés à base de raisins: ils viennent de France, d'Italie, du Canada... et ce sont des vermouths blancs ou rouges, des sherry, des Xérès, des Portos ou encore des vins de fruits divers de cerises, madère, etc... Généralement, ils se consomment comme apéritifs purs ou sur glace, décorés d'un zeste de citron.

Parmi ces vins célèbres, mentionnons les Cinzano, Dubonnet, St-Raphael, Pineau des Charentes, Martini & Rossi, etc...

VINS APERITIFS

Dans cette catégorie de vins apéritifs tout en pouvant être utilisés après le repas entrent les vins pétillants et mousseux blancs ou rosés qui ont pour nom Anjou, Vouvray, Faisca de France ou du Portugal, certains vins allemands de Moselle ou encore du Canada, les Greyman, Aiglon, Brut de Blancs, Vin Fou, Asti Spumante: mousseux à métho-

de champenoise, ils ressemblent à s'y méprendre aux véritables Champagnes qui sont évidemment les plus prestigieux et plus fins de ces vins. Il ne faut pas confondre les Champagnes de France avec d'autres vins de qualité médiocre qui pourraient usurper cette appellation.

Un bon guide pour savoir s'il s'agit bien d'un vin provenant réellement du bon endroit, c'est de vérifier sur l'étiquette et on y lira "Appellation d'Origine Contrôlée".

VIN DE TABLE

Les vins de table sont ceux que l'on consomme en mangeant. A part certains vins allemands ou alsaciens, ils sont trop secs pour être bus comme apéritif ou comme vin d'accompagnement de dessert: on les prendra avec des entrées, du poisson, de la viande, du fromage. On ne sert pas de vin avec la soupe, la salade ou le dessert en général: un bon verre d'eau glacée ou d'eau minérale fera l'affaire pendant ce temps et d'ailleurs, durant tout le repas.

Les vins blancs et rosés se servent très frais, parfois presque glacés, et ils accompagnent le poisson et les fruits de mer en général et certains fromages légers. On peut également leur permettre d'accompagner la volaille et

toute autre viande ou charcuterie si tel est votre goût.

Les vins rouges du Beaujolais se servent mi-chauds mi froids, soit à une fraîcheur d'environ 15° F inférieure à celle de la pièce: ces vins portent clairement sur l'étiquette "Appellation Beaujolais Contrôlée" et ils sont exquis avec des fromages légers, des viandes légères etc... Vous atteindrez la bonne température en les mettant une heure dans la porte du réfrigérateur avant de servir.

Les vins rouges provenant d'ailleurs, soit la grande majorité des bouteilles, sont plus ou moins corsés et d'une teneur en alcool variable: ils accompagnent les viandes et les fromages en général. Il est possible que ce soient des vins de coupe ou de petites régions qui n'ont pas droit à l'appellation d'origine mais ils n'en constituent pas moins d'excellents vins. Certains d'entre eux porteront l'appellation "Vin délimité de qualité supérieure", une qualification également très valable.

Ces vins proviennent d'Espagne, d'Afrique du Sud, d'Allemagne, d'Argentine, d'Australie, d'Autriche, de Bulgarie, du Canada, des Etats-Unis, de Hongrie, d'Israël et surtout de France et d'Italie.

Les vins de table de France, s'ils ont droit à l'appellation d'origine, seront identifiés aux régions d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Languedoc, de la Loire, de la Corse, des Côtes de Provence, des Côtes-du-Rhône, du Jura ou, sans appellation, ce seront des Corbières, des Minervois ou de simples noms de marque.

Les vins rouges se servent à la température de la pièce en autant que la votre n'est pas surchauffée.

Toutes les bouteilles à bouchons de liège doivent être tenues couchées pour éviter que le bouchon ne se dessèche et ne laisse ainsi filtrer l'air, ce qui oxyderait le vin et le rendrait désagréable, vinaigré. Les bouteilles portant des roto-caps métalliques ou des bouchons de plastique peuvent être tenues de bout. Il en est de même de toutes les eaux-de-vie et liqueurs dont le pourcentage d'alcool élevé assure une garde prolongée.

Pour conserver le vin de table, on le place dans un endroit obscur et aéré si possible, plus frais. Si on ne peut le garder dans ces conditions, il vaut mieux le consommer dans les semaines et mois qui suivent.

Les vins de table se servent dans des verres à

vin conventionnels et, si on veut multiplier la fantaisie, on peut même trouver des verres propres à des régions. Ainsi, on trouvera des verres à vin d'Alsace, d'Anjou, de Vouvray, des Côtes de Provence et bien sûr, de Bordeaux et de Bourgogne, les plus répandus et ceux qu'on utilise généralement. Le champagne se sert dans un verre flûte, le cognac dans un verre ballon à courte tige.

En servant les vins, on ne sert pas un vin rouge dans le même verre qu'un vin blanc et vice versa, pour des raisons évidentes. Rien n'empêche cependant de garder le même verre pour les blancs et le même pour les rouges tant qu'on ne mélange pas les vins s'ils sont d'origine différente.

Généralement, on commence par les vins les plus faibles et légers en teneur alcoolique pour terminer par les plus corsés.

Le verre à vin se place à droite du couteau et du verre à eau, en angle d'environ 45° avec ce dernier, vers l'avant. Si on a deux verres, on prolonge le même angle. On commence d'abord par servir le verre situé vers l'extérieur de même qu'on utilise toujours la cuillère ou la fourchette située vers l'extérieur en premier.

SERVICE DE BANQUETS

Profitez de notre personnel expérimenté qui saura vous conseiller dans tous les détails pour l'organisation de:

- Réceptions de bureau
- Réceptions d'anniversaire
- Noces • Banquets
- Réceptions de tous genres

BUFFET CHAUD ET FROID
Si desiré, personnel fourni, ainsi que matériel, chaises, tables, vaisselle, etc.

RESERVEZ A L'AVANCE

LOVEM INC. — 688-9087

ER "Michelangelo,"

ROND-POINT PONT DE QUEBEC

► *Gastronomie Italienne*
Ca c'est bon !...

Une visite vous convaincra

Rés.: 651-6262

L'Auberge de la Colline
vous offre
ses meilleurs vœux
à l'occasion des Fêtes
**MENU POUR LE 25 DEC.
ET LE 1er JANVIER**

Les délices de nos Ancêtres
La Fondue au parmesan

Le consommé au Sherry
Le velouté de céleri

Le cœur de laitue

La côte de bœuf au jus
Le demi-poulet "Bar-B-Q"
Le dindonneau rôti
Steak de filet persillé au beurre

Les carottes fine-guêlée
La tartine au chocolat
Les fèves effilées
Pommes au four ou Mouselines

La Bombe glacée "jubilé"
La tarte au chocolat
La coupe des Fêtes

Café - Thé

Servi de 17h00 à 21h00
Réservations: 631-0848

RESTAURANT
La Ripaille

• Cuisine européenne à son meilleur.
• Menu d'hommes d'affaires tous les midis.
• Tabl d'hôte le soir.
• Spécialités à la carte.

9, RUE BUADE
692-2450
"Ça fait 6 ans qu'on en parle!"

RESTAURANT
HONG KONG

香港餐館

Fermé à 8 hres la Veille de Noël et ouvert à partir de 5 hres p.m. le Jour de Noël
OUVERT 18 HEURES PAR JOUR de 11h. a.m. à 5h. a.m.
LIVRAISON GRATUITE

Joyeux Noël à tous
10% d'escompte sur les commandes au comptoir pour apporter.
3001, boulevard Laurier
656-6021

UN RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE...

LA NOUVELLE ADMINISTRATION du restaurant "Chez Rabelais" vous convie à sa table. Au cœur du Vieux-Québec, découvrez la chaleur de l'accueil québécois dans une ambiance et un décor bien de chez nous, où la cuisine n'a d'égale que l'excellence du service.

UN RENDEZ-VOUS A NE PAS MANQUER!

Chez Rabelais
RESTAURANT FRANÇAIS

MENU D'HOMMES D'AFFAIRES
LE MIDI
2, Petit-Champlain
Québec
Réservations: 692-1503
Vos hôtes, DANIEL et JEAN

Restaurant au Parmesan

"L'endroit où tout est spécial"

Notre restaurant est fermé aujourd'hui, ainsi que les 25 et 26 décembre 1976.

Vos hôtes Luigi et César souhaitent à tous leurs clients et amis un Joyeux Noël et une Année '77 heureuse et prospère.

38, rue St-Louis, Vieux-Québec.
Tél.: 692-0341

Au Chalet Suisse
26, RUE STE-ANNE

Repas de la St-Sylvestre
31 décembre 1976
de 18h30 à 2h00 a.m.

Le Gratin de Fruits de mer Aurora
Le velouté de Langouste
Les moules Poulettes
Les Granités au Champagne
Le Homard Cardinal
ou
La Fondue Chinoise
La Salade Panachée
Le plateau de Fromages
La Fondue au Chocolat
ou
Le "Short Cake" au fraises
Les Mignardises
Thé - Expresso - Filtre - Capuchino
Les Cotillons
\$20.00 par personne

Pour réservations: 694-1320

2H GRATUITES DE STATIONNEMENT À L'HÔTEL DE VILLE
Gaston Perrin, prop.

Restaurant La Perle Exotique, Enr.
410, rue St-Anselme, Québec.

Pour la première fois au Canada, un restaurant ouvre ses portes à Québec pour servir des spécialités de 3 pays différents, bien renommés pour leur gastronomie.

Les plats seront confectionnés d'une façon familiale, donc soignée et seuls les produits naturels entreront dans leur composition.

Les prix sont très abordables, ce qui leur confèrera un excellent rapport prix/réalité.

Nous espérons que votre goût de l'exotisme et des choses bien faites nous vaudra votre visite et d'avance nous vous en remercions.

VEUILLEZ RESERVER AU NUMERO 647-4465
Ouverture du Restaurant et livraisons à compter du 20 décembre 1976
entre 10h. a.m. et 7h. p.m.

MENU DU CAMBODGE

Entrées
Nheam man (salade cambodgienne) 1.75
Soupe angkorienne au poulet 1.75

Plats
Démouilles du Mékong (crevettes à la sauce piquante) 4.25
Brochettes Khmères (bœuf) 3.25
Démouilles du Mékong au curry 4.25
Porc à la Khmère (légèrement relevé) 3.25

Sur commande
Fondue cambodgienne (Chau Han) 6.50

MENU DU VIETNAM

Entrées
Salade vietnamienne 1.75
Soupe Hanoienne 1.75
Pâté impérial spécial 1.25
Rouleau de printemps 1.25

Plats
Poulet au gingembre Saïgonnais 3.25
Mi Suor Chien (nouilles transparentes sautées au poulet) 3.25
Assiette impériale spéciale 3.25
Porc aux champignons noirs 3.25

Sur commande
Déllice de la Baie d'Along (Banh Hoi) 6.50

MENU DE THAILANDE

Entrées
Mi Siem (salade Thaïe) 1.75
Soupe Thaïe 1.75

Plats
Poulet thaïlandais (au curry) 3.25
Bœuf Bangkok 3.25
Crevettes Pattaya 4.25
Riz cantonnais thaï 1.75

Sur commande
Natin (pâté de crevettes avec beignet) 5.00

Ouvert tous les jours, également durant la période des Fêtes

la bonne chère



marie-jo charlottin, collaboration spéciale

le gourmet voyageur Le Périgord, sa sauce, ses truffes...

Une province qui a su maintenir depuis des siècles les traditions culinaires. Au seul nom de Périgord, on croit respirer le parfum des truffes...

représente seulement une fraction de sa production, le reste étant vendu en France.

Ces "pommes féériques" ainsi les appelait George SAND, se récoltent entre novembre et février dans des sols chauds et légers de la région, particulièrement autour de certains chênes truffiers. La "chasse" se fait par des chiens spécialement dressés et très rarement par des pores muselés.

Leur rôle le plus courant est celui de condiment: on truffe volailles, gibiers, pâtes de toutes sortes et ballottines, mais c'est quand elles demeurent entières que les vrais amateurs les préfèrent.

Symbole en quelque sorte de la cuisine riche, la truffe est depuis longtemps la parure des tables opulentes. Puisque l'année dernière le kilo était de 300 francs le kilo soit environ \$60. (La 1/2 once de truffe valait \$5.00)

On peut les cuire à la Maréchale, c'est-à-dire sous la cendre ou encore en croûte. BOCUSE n'a-t-il pas créé pour le Président V. Giscard d'Estaing: la soupe aux truffes Elysée.

Elles entrent aussi dans la composition de certaines sauces, dont la sauce Périgéenne. Les omelettes aux truffes sont célèbres.

Depuis 100 ans, la France a produit environ 1.500 tonnes de truffes. Maintenant sa production annuelle est de 100 à 150 tonnes. En 1973 la France a exporté pour 4 millions de francs de ce diamant noir de la cuisine. Cela

C'est le pays aussi de la sauce rouilleuse (au sang de poulet), de la sauce à l'enfer ou enragée (à l'ail) et parmi les soupes, du tourin (soupe grasse à l'oignon, dans le Périgord on y met de la tomate). Pour les gibiers: le lièvre à la royale et le civet de marassin.

Les miques qui remplacent dans bien des cas le pain sont faites d'une pâte de farine de maïs et de froment où entre peu de graisse et on les fait pocher dans l'eau bouillante: elles accompagnent le civet de lièvre et le Fetit salé aux choux. Découpées en rondelles, frites dans les oeufs battus, sucrées ou recouvertes de miel ou gelée de groseille, les miques sont un dessert savoureux...

les chèvres de Thiviers et de Cubjac achèvent l'inventaire gourmand d'une région dont l'alimentation populaire, haute en goût, est complétée par des préparations raffinées...

Quant aux vins, seuls les blancs doux de Montbazillac et les rouges vigoureux de Cahors appartiennent à cette région, mais Bordeaux n'est pas loin...

Pour ceux et celles qui voudront agrémenter leur menu de Noël, je leur propose: la sauce Périgéenne.

SAUCE PERIGUEUX

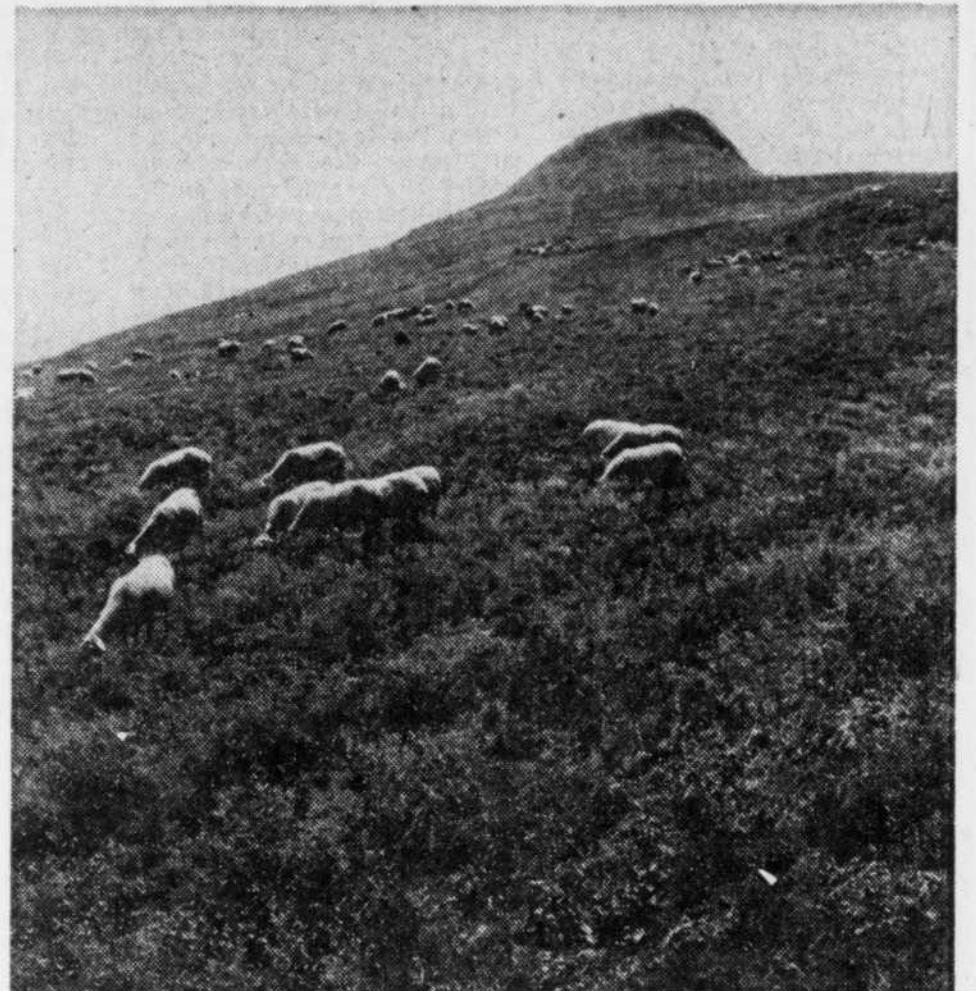
Pour 6 personnes ingrédients

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 1 oignon moyen coupé en rondelles fines
- 1 échalote (française)
- 1 tranche de jambon de Bayonne
- 2 tasses de bouillon
- 2 onces de madère (sec)
- 1 boîte de 25 gr de pelures de truffes

Dans une casserole mettez le beurre, poser sur un feu doux. Dès que le beurre est fondu ajouter la farine, remuer avec un fouet pour obtenir une crème lisse, continuer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, ajouter alors l'oignon et l'échalote hachée. Les laisser dorer légèrement, puis ajouter les dés de jambon de Bayonne. Mouiller avec le bouillon et le madère. Laissez cuire très doucement 1/2 heure en dépoissant la sauce, c'est-à-dire sans la remuer en retirant la pellicule à la surface au fur et à mesure.

Passer alors la sauce au tamis fin ou chinois, rectifier l'assaisonnement, ajouter un peu de madère et les truffes hachées. Servir dans une saucière chaude.

Cette sauce accompagne parfaitement un rôti de boeuf ou encore un filet de boeuf en croûte, le gibier et les ris de veau en croustades.



Le Périgord est un pays de calcaire et de collines propices à l'élevage. Sa gastronomie en témoigne.

Bon appétit et Joyeux Noël

Marie-Jo CHARLOTIN

Les fromages de la trappe d'Echourgnac et

(Vous trouverez les truffes et le jambon dans les épiceries européennes)

Pour bien manger
dans un cadre nouveau, selon la tradition gastronomique italienne.

RESTAURANT
jardin d'italie

Pour réservations: 924, St-Jean - 692-0313

RESERVEZ DES MAINTENANT NOUS SOMMES OUVERT, LE JOUR DE NOËL A LA ST-SYLVESTRE ET LE 1er DE L'AN STATIONNEMENT GRATUIT AU STATIONNEMENT D'YOUVILLE

Découvrez les plaisirs de la table dans un endroit charmant et sans prétention.

NOS SPECIALITES:
CUISINES EUROPEENNE
et AMERICAINE
FONDUES CHINOISES

DINERS
D'HOMMES D'AFFAIRES

MAISON *La Flambee*

51, rue St-Louis, Lévis - Rés.: 837-3616

Reservez immédiatement pour votre réception de mariage

RESTAURANT "Le Vendôme"

NOËL 25 DÉCEMBRE	GRAND RÉVEILLON 31 DÉCEMBRE	NOUVEL AN 1er JANVIER
Croquette de Fruits de Mer	Tartine Maison en gelée ou Fondue au Kirsch	Crêpe Mornay
Crème Argenteuil ou Consommé Madrilégné	Potage Parisien ou Consommé au Sherry	Consomme Célestine ou Soupe des Pêcheurs
Poulet à la Parisienne 7.75	Steak au Poivre ou Homard Thermidor 17.00	Coq au Vin de Bourgogne 7.75
Escalope de Veau Bretonne 8.75	Baba au Rhum ou Salade de Fruits au Kirsch	Escalope de Veau Normande 8.75
Entrecôte Beamaise 9.75	Café ou Thé	Tournedos Forestière 9.75
Bûche de Noël ou Gâteau aux Amandes Café, Thé	Danse à partir de 11h p.m. Menu à la carte jusqu'à 9h p.m.	Gâteau Maison Café ou Thé
Prix spécial pour enfants		Prix spécial pour enfants

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

LE STEAK À PIERRE
Barnsider
SPECIALITES:
STEAKS ET FRUITS DE MER

MENU SPECIAL
pour le jour de Noël, la veille du Jour de l'An et le 1er de l'An

ENTREES	RAGOUT DE BOULETTES ET PATTES \$6.00
Soupe aux pois	COMBINAISON DE 4 METS PRINCIPAUX POUR \$7.95
Comptoir à salades	DESSERTS
avec tête fromagée, cretons et marinades assorties	Tarte au sucre
TOURTIERE \$5.50	Gâteaux aux fruits
TOURTIERE DU LAC-ST-JEAN \$6.00	Thé - Café
DINDE \$5.50	(1/2 prix pour enfants moins de 12 ans)

1210, PLACE GEORGES V, QUEBEC (près du Parlement)
RESERVATIONS: 692-1714

LE DIMANCHE
à compter de 10h 00

BRUNCH
BRUNCH
BRUNCH

pour toute la famille

\$2.95

enfants moins de 10 ans: \$2.00
service à volonté
thé - café - lait - liqueur douce: \$0.35

la Nouvelle Orléans
Place Tourbillon

CHALET DU Parc Mont-Tourbillon
LAC-BEAUPORT

Salle du Foyer
Menus du temps des Fêtes

25 décembre 1976	31 décembre 1976	1er janvier 1977
SOUPER DE NOËL	REVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE	SOUPER DU 1er DE L'AN
Buffet Gastronomique chaud et froid	\$25 / couple incluant taxe et service	Buffet gastronomique chaud et froid
Plats de Résistance: Rosbif / Boeuf et Rognons	SOIREE de Danse	Plats de résistance: Filet de Boeuf / Jambon ou Porto
Musique continue de 17h.30 à 21h.30	APERITIF	Musique continue de 17h.30 à 21h.30
\$12 (taxe et service en sus)	BUFFET chaud et froid servi à 1h. a.m.	\$12 (taxe et service en sus)
Demi-tarif pour enfants de 12 ans et moins	de 21h. à 3h. a.m. (serpentins, mirlons, chapeaux)	Demi-tarif pour enfants de 12 ans et moins

Pour informations et réservations: 849-4418

N.B.: Notre centre de ski de fond demeure en opération pour la période des Fêtes

FETEZ LE NOUVEL AN EN MUSIQUE... AU QUEBEC HILTON OU A PLACE ROYALE!

SALLE DE BAL du Québec Hilton: 17h30 à 23h.
Dîner dansant du Jour de l'An. Au menu, plus de 25 plats chauds et froids: pièces montées et décorées, côte de boeuf, dindonneau rôti, jambon, etc. Musique continue de 17h30 à 22h30 avec Richard Landry et ses musiciens.
\$16.75 par personne
Demi-prix pour les enfants de moins de 10 ans.

31 DECEMBRE:
Dîner gastronomique de la Saint-Sylvestre à 20h30
L'EPERLAN, 36 1/2, rue Saint-Pierre.
Au menu: médaillons de mousse de foie gras, Quiche aux moules, filet de boeuf Wellington, filet de saumon au champagne, etc.
\$25.25 par personne
Incluant serpentins, cotillons, etc. Musique et danse.

A PLACE ROYALE, le JOUR DE L'AN:
L'EPERLAN, 36 1/2, rue Saint-Pierre - 17h à 23h.
Les meilleurs fruits de mer en ville. Duo guitare et flûte.
L'HATELET ET EGLANTINE, 7, rue de l'Union:
Des brochettes et grillades défiant toute comparaison! Pour vous tenir compagnie, le troubadour-guitariste René Renaud. Après le dîner, dansez jusqu'à l'aube chez EGLANTINE, le disco-salon intime de Québec!

RESERVEZ AUJOURD'HUI: 647-2411
Le Québec Hilton vous souhaite à tous de très joyeuses Fêtes!
Chaleureusement votre...
Québec Hilton

la bonne chère



Page publicitaire



Jacques Ferrière, collaboration spéciale
la gastronomie pour tous

Boissons réconfortantes après la fête

Boissons réconfortantes pour le lendemain de la veille

Qu'il soit dit en passant que le vichy, perrier et soda, ces ennemis incontestés des joyeux fêtards, finissent par trouver leurs amateurs le lendemain de la veille. Nature ou additionnées d'une tranche de citron, mais encore mélangées à quelques gouttes d'angoustura, ces eaux gazeuses sont délicieuses voire même salutaires selon l'état de santé.

Il y a aussi le "Virgin Mary" qui n'est rien d'autre que la version du Bloody Mary sans alcool. Ce cocktail trouve surtout ses amateurs parmi ceux qui ont surtout mal à l'estomac plutôt qu'à la tête. Il consiste en un mélange de 5 oz de jus de tomates, assaisonné d'un jus de citron, quelques gouttes de sauce worcestershire, tabasco au goût, sel de céleri et poivre. A noter que le jus de tomates peut être remplacé par du jus clamato (jus de tomates et de palourdes mélangés) ou du V8.

Pour les conservateurs affaiblis, l'egg-nog est la planche de salut, il consiste en un judicieux mélange de 6 oz de lait, 1 jaune d'oeuf, 1 1/2 oz de brandy, 1 c. à thé de sucre, 1 pincée de cannelle, le tout bien mélangé et rafraîchi. Quant à ceux qui ne peuvent plus souffrir l'arôme du brandy, servez-leur l'egg-nog sans brandy et peut-être qu'ils retrouveront le second souffle.

Enfin j'allais oublier, le bromo-seltzer et le lithiné du docteur Gustin, sont quelquefois un délice.

Boissons réconfortantes pour sportif en pantoufles!

Dans le temps des fêtes, on trouve généralement deux types

d'athlètes, ceux qui battent des records autour de la table ou du bar et ceux qui prétendent malgré leur faiblesse apparente qu'ils s'efforcent de cacher qu'ils peuvent battre d'autres records en défiant l'hiver québécois qui en a vu d'autres. Ces héros trouvent encore la force de chausser les skis ou les raquettes, mais bien vite, ils reviennent la goutte au nez, les yeux larmoyants, trempés, au bord de l'effondrement. Pour eux, il faut prendre les grands moyens, préparer leurs pantoufles et une bonne boisson revigorante, chaude et fumante comme le vin rouge chaud, les grogs et le vin de "glue".

Le vin rouge chaud (pour une personne)

Faites chauffer 6 oz de vin rouge que vous versez dans un bol contenant une cuillerée à table de sucre en poudre et une belle tranche de citron.

Les grogs (pour une personne)

Les grogs sont des boissons chaudes que l'on confectionne directement dans le verre.

Mettez une cuillerée à table de sucre dans un verre, une tranche de citron, une petite pincée de cannelle, 1 1/2 oz de rhum que vous allongez de 5 oz d'eau bouillante.

Le rhum peut être substitué par du cognac, brandy, scotch, rye, armagnac, et l'eau bouillante, par du thé très fort et bouillant.

Le vin de glue (pour quatre personnes)

Faites chauffer 16 oz de vin

rouge avec 3 cuillerées à table de cassonade, les jus d'un citron et d'une orange, un bâton de cannelle. Sur les peaux des oranges et des citrons prélevez des zestes dans lesquels vous piquez 8 à 10 clous de girofle. Faites bouillir le tout pendant 5 minutes.

Au moment de servir, ajoutez 8 oz de rhum. Servez bouillant.

Pour bien boire, il faut manger

Pour bien boire il faut manger, c'est indiqué. Le corps résiste mieux à la boisson s'il peut s'alimenter. Sur votre bar, dans un "cocktail-party" ou une réception, accompagnez vos boissons de sandwiches, canapés et amuse-gueule.

Les sandwiches et canapés peuvent être préparés avec du pain blanc, du pain de mie, du pain de seigle, des petits pains, etc... auxquels on peut donner toutes les formes désirées et les plus diverses. Les sandwiches se composent de deux tranches de pain beurré ou non, entre lesquelles on place les denrées les plus diverses. Quant aux canapés, ils se composent d'une seule tranche de pain beurré (souvent grillé) sur laquelle on place les denrées choisies.

Par amuse-gueule, on comprend ces multiples petites variétés d'aliments qui ne font qu'une bouchée. Simples comme des olives, les chips, les petits oignons au vinaigre, etc... ou plus complexes. Cela devient alors tout un art, tels les feuilletages aux anchois, au fromage, des paillettes au cayenne, des petites saucisses chaudes. On peut dans ce domaine varier à l'infini. Voici une liste d'aliments

parmi laquelle vous pourrez puiser quelques idées pour confectionner vos sandwiches, canapés et amuse-gueule.

Les viandes, toutes les viandes froides sans exception peuvent servir de base à la confection de sandwiches et canapés, sans oublier cependant qu'un appoint d'assaisonnement sous la forme de sauces relevées ou de condiments en rehaussera la saveur. Vous avez le choix parmi le roastbeef, rôti de veau ou de porc désossé, poulet, dinde, cervelas, chipolata, gigot, jambon fumé, jambon de Paris, langue écarlate, pâtés divers, salami, saucisson à l'ail, etc...

Quant aux fromages, vous n'avez que l'embarras du choix parmi, le camembert, gruyère, cheddar, oka, roquefort, boursault, gourmandise, banon, saint-paulin, gargonzo, bleu danois, Nec plus ultra que vous pourrez accompagner de petits biscuits à fromages salés, nature ou parsemés au cumin.

Du côté crudités, il ne faut pas négliger l'aspect coloré et rafraîchissant des légumes taillés, bien présenté sur un plat que chaque convive peut assaisonner de sel, ou bien tremper dans une sauce légèrement relevée, comme de la mayonnaise mélangée à un peu de ketchup rouge le tout relevé d'un peu de poivre et de brandy. Ou bien, vous pouvez opter pour une trempette au fromage aux fines herbes dans laquelle on trempe les légumes crus, comme les têtes de champignons, bâtonnets de carottes, branches de céleri, pousses vertes d'oignon, radis rose, tomates naines, concombre, poivron

vert, fenouil, têtes de choux-fleur, etc...

Enfin, les boîtages trouvent leurs amateurs et de ce côté notre choix n'est pas limité. Vous pouvez choisir parmi les foies de morues fumées, les moules fumées, les sardines à l'huile, à la tomate ou condimentées, la poulpe, les maquereaux au vin blanc, les coques, les pieuvres à l'encre, etc...

En vérité, vous n'avez que l'embarras du choix. Mais surtout rappelez-vous, votre succès dépendra largement du soin que vous apporterez à la présentation de vos plats.

A PROPOS DU CHATEAU DE RIEUX

Nouveau venu sur le marché québécois, le Château de Rieux peut être considéré comme le fleuron des vins du Minervois. Issu d'une région ignorée, du moins délaissée jusqu'à ces dernières années, les vins du Minervois qui n'ont certes pas la prétention des grands vins de Bordeaux, de Bourgogne ou des Côtes du Rhône, gagnent petit à petit leur popularité surtout due à leur équilibre comme vin de table, ainsi qu'à leur prix très compétitif, puisqu'à titre d'exemple le Château de Rieux coûte \$2.55 la bouteille.

Le Minervois, c'est cette région située au sud de la France à quelques milles de l'Espagne et de la mer Méditerranée.

L'histoire des vins du Miner-

vois est ancienne puisque au premier siècle avant J.-C., Cicéron prononce un plaidoyer en faveur du Proconsul Fonteius de Narbonne, lequel se faisait l'ardent propagandiste des vins du Minervois. Plus tard, Pline le jeune parle dans ses lettres du vin de Minerve et sous Charlemagne, en 814, des documents authentiques prouvent l'existence du grand commerce des vins de la région.

Le Château de Rieux, digne représentant des vins de Minerve, est produit sur des coteaux ensoleillés et bénéficie de l'appellation V.D.S.Q. (vin délimité de qualité supérieure) qui en garantit l'origine.

C'est un vin corsé, charnu, complet, ayant du bouquet et dont toutes les qualités sont joliment condensées dans ce slogan régional qui dit: un cru qui a de l'accents.

Son degré alcoolique est raisonnablement élevé et l'on peut dire que c'est un vin plein de soleil dont la meilleure place est d'être servi avec les viandes rouges ou blanches servies en sauce, ainsi qu'avec le gibier et les fromages. Il se sert chambré, soit à la température de la pièce. D'une belle couleur rouge rubis, il trouve sa place au cours des soirées amicales et sans façon où chacun aime se détendre et évoquer les bons souvenirs du bon vieux temps.

Copyright: Jacques FERRIERE

1976

SPECIALITES DE LA MAISON

- ESCARGOTS DE BOURGOGNE
- COQUILLE ST-JACQUES
- FONDUE PARMESAN
- SAUMON FUME
- PATE DE FOIE MAISON
- PROSCIUTTO MELONI
- SOUPE A LA TORTUE
- SOUPE A L'ONION
- SCAMPI A L'AIL
- COQ AU VIN
- CHAMBERTIN
- RIZ DE VEAU
- ARCHIDUC
- CUISSIS DE GRENOUILLES
- ESCALOPE DE VEAU A LA CREME
- STEAK AU POIVRE
- SALADE ROQUEFORT
- SALADE CESAR
- CAFE ESPAGNOL - IRLANDAIS - BRESILIEN - FILTRE
- SABAYON - BANANES FLAMBES AU RHUM
- CREPES SUZETTE

Nous serons ouverts à NOËL ET AU JOUR DE L'AN Réservez dès maintenant.

restaurant AU VIEUX QUÉBEC

66, rue St-Louis, Québec - Tél.: 647-9319

FERME LE JOUR DE NOËL ET LE JOUR DE L'AM

Spécialités du chef

Menu spécial de groupe sur réservation.

- SKI DE FOND • RAQUETTES • MAGNIFIQUES CHAMBRES • ATMOSPHERE CHALEUREUSE • VUE MAGNIFIQUE • SALLES DE RECEPTION • OUVERT A L'ANNEE.

Le Chaumonot vous attend...
5129, av. Royale, St-François
Ile d'Orléans. Tél.: 829-2735
829-2437

MENU DES FETES (Noël, Jour de l'An)

HORS-D'OEUVRE

Céleri et olives
Fondue Parmesan
Les huîtres fumées sur rôti

APERITIFS

Dubonnet ou Cinzano \$1.65
Manhattan ou Martini sec \$1.75
Carafon de vin rouge ou blanc \$1.75

SOUPES

Consommé Madère
Crème Andalouse

ENTREE

Tourtière à l'ancienne avec ketchup de chez-nous

CHOIX DE

Le Tournedos Catalane sauce Bordaloise
Escalopes de veau Cordon Bleu
Crevettes Créoles sur riz
La Brochette de filet mignon sur riz Pilaf sauce au poivre
Les Scampis à l'Orientale
Poulet à la Kiev

LEGUMES

Pommes de terre mousseline ou Parisiennes risolées
Jardinière de légumes
Petits pois au beurre
Brocoli à la crème

DESSERTS

Pêche Linda ou Salade de fruits ou Kirsch

BREUVAGES

Thé, Café, Lait
Pour accompagner votre repas, nous vous suggérons de consulter notre carte des vins pour un vin à votre choix.
ADULTES: \$11.50
ENFANTS: \$6.50

OUVERT pour le REVEILLON du JOUR DE L'AN

LA DIRECTION EST HEUREUSE DE VOUS PRESENTER SES MEILLEURS VŒUX À L'OCCASION DES FÊTES.

VISITEZ LE BAR DU CAPITAINE

Restaurant le Riviera

30, rue Dalhousie, Québec. Tél.: 692-1270
Notre restaurant est fermé vendredi le 24 décembre 1976

JOUR DE NOËL Menu

Entrée: Céleri et Olives
Tourtière Grand-Mère

Potage: Consommé au Sherry
Crème de Champignons

Plat de Résistance: Dindonneau Farci
Côte de Boeuf "Marchand de Vin"

Légumes: Pomme Mouseline
Petits Pois à la Française
Carottes Vichy

Dessert: La Bûche de Noël
Charlotte Russe
Mousse aux Fraises
Salade de Fruits Frais
Thé - Café - Lait

Chef de la Cuisine: Gharmoul, M.
Adultes: \$11.50
Enfants: \$8.75

VEILLE DU JOUR DE L'AN

Dîner spécial complet \$12.50

Pour la danse seulement \$2.50

ENTREE

"Des mets, des vins, de l'esprit, voilà une trinité parfaite à table".

Réservations: 653-5234

Tirage de prix de présence au cours de la soirée.

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

FESTIVITES DU TEMPS DES FETES

AU MANOIR DU LAC DELAGE

25 décembre 1976
Souper de Noël

1er janvier 1977
Souper du Jour de l'An

1er service à 17h.30
2e service à 19h.30

Prix adultes \$15
enfants de moins de 12 ans \$9

Le tout au son de la musique de Frankie Rogers

29 décembre 1976 Soirée canadienne

Buffet canadien de 18h. à 20h.30
Prix adultes: \$7.50
enfants de moins de 12 ans \$4

LA DANSE SEULEMENT \$2.50

De 20h.30 à 1h. fermeture:

SOIREE CANADIENNE

Brochettes et charmes à carreaux
requises.

Réservations: 848-2551

MANOIR DU LAC DELAGE

A vingt minutes du centre-ville.
Boulevard Laurentien, sortie Stoneham.
(Tournez à gauche au feu clignotant).
Le port du veston est requis.

848-2551

Restaurant La Caravelle

SPECIALITES ESPAGNOLES et FRANCAISES

MENU DE NOËL et du 1er de L'AN

Caviar de Russie
Le Consommé Andalouse
La Caille au Riz Sauvage
La Salade Mimosa
Le Tournedos Madrilène servi bouquetière
Dessert spécial Maison (flambé)

\$18.50

Egalement, la carte et nos spéciaux habituels disponibles.

DINER D'HOMMES D'AFFAIRES TOUS LES JOURS
TABLE D'HOTE ET A LA CARTE
AMBIANCE CHALEUREUSE MUSIQUE ESPAGNOLE
Stationnement gratuit au garage St-Louis

68 1/2, rue St-Louis, Québec Rés. 694-9022

Nous avons bien l'intention de continuer à gâter nos clients en 1977...
A tous, merci et JOYEUSES FETES!

la bonne chère



Page publicitaire

Les fromages danois

Il existe en tout et pour tout au Danemark, onze variétés essentielles de fromages. Il va sans dire qu'elles ne sont pas toutes également connues à l'étranger. Il est bon de rappeler ici que le fromage est un aliment nourrissant ne nécessitant aucune préparation, et qu'il possède cependant assez d'originalité pour donner à un repas ce petit "quelque chose" qui en fait le charme. Et, comme il existe un fromage danois pour chaque palais et chaque climat, le Danemark est, en volume, le premier exportateur de fromage au Canada.

Qu'est-ce qui fait donc la qualité des fromages danois? C'est la richesse des produits laitiers et le label de qualité de l'Etat danois (la marque des lurs) apposé à tous les produits ayant passé avec succès les tests d'hygiène, de composition physique et chimique ainsi que le contrôle dit sensoriel. La première étape pour la fabrication d'un fromage de première qualité est donc franchie.

La fabrication

Les onze variétés de fromages danois se subdivisent en une cinquantaine de fromages différents, dont le Bleu Danois marbré est sans doute le plus connu à l'étranger. A part les fromages "croûtés", l'industrie fromagère danoise fabrique de nombreux fromages sans croûte, de même que des fromages fondus conditionnés dans des emballages modernes, et fournit des matières premières d'excellente qualité pour la production de fromage fondu dans le monde entier.

Depuis les appareils de pasteurisation, le lait est conduit à la cuve de fromage à une température de 30°C environ. On y incorpore des produits différents en fonction de la sorte de fromage à obtenir, mais quel que soit le fromage à fabriquer, on ajoute des cultures d'acide et de la présure. La présure fait précipiter une partie des protéines.

La culture d'acide lactique est capable de transformer le sucre de lait en acide lactique et en matières aromatiques différentes. Simultanément il se produit du gaz, le dioxyde de carbone, qui contribue à la formation des trous du fromage. Au

persillé, on ajoute des cultures de moisissure: au danablu, une moisissure d'un bleu plutôt verdoyant, le "pénicillium roqueforti"; au camembert danois et autres fromages à moisissure blanche, une culture blanche, le "pénicillium candidum" qui forme une couche fleurie à la surface du fromage et lui confère en même temps une consistance crémeuse. Après adjonction de la présure, il y a coagulation. Cette coagulation est coupée en cubes puis on la remue et on la chauffe, dans le but de séparer le petit-lait des grumeaux de fromage. C'est en contrôlant cette séparation des parties sèches que l'on arrive à fabriquer un fromage plus ou moins ferme.

Le salage

Après façonnage et pressage (selon que l'on désire un fromage à trous ronds ou à trous irréguliers), tous les fromages sont salés. Cela se fait d'ordinaire dans une saumure de concentration et de température données. Le fromage sans croûte est fabriqué selon la manière habituelle, mais après salage, il est enveloppé dans une pellicule qui empêche le dessèchement. Les fromages fabriqués de cette manière ne mûrissent pas en surface, et c'est pour cette raison qu'ils ont un goût particulier.

L'entreposage

Après salage, les fromages sont transférés aux locaux dits de stockage qui sont divisés en sections de fermentation et d'affinage. Pendant leur séjour dans ces locaux, les fromages sont retournés et humidifiés à des intervalles réguliers et sont affinés, c'est-à-dire qu'ils prennent de plus en plus de goût en vieillissant.

Pendant le séjour dans les locaux de stockage, les bactéries continuent leur travail et, comme nous le disons plus haut, lorsqu'il s'est formé suffisamment de dioxyde de carbone, ce gaz s'échappe et des trous se forment dans le fromage.

Le goût provient de la transformation par les bactéries des matières grasses et des protéines. Ces produits, dits de décomposition, entrent dans des combinaisons chimiques différentes: ainsi naissent les éléments de l'arôme.



Les fromages persillés (les bleus) subissent un traitement spécial: ils sont piqués. A l'aide d'aiguilles longues enfoncées dans le fromage, on crée des canaux verticaux permettant la pénétration de l'air et, par conséquent, le développement et la propagation de la moisissure.

Avant de quitter le lieu de fabrication, la croûte est préparée par un lavage. Après séchage, on peut recouvrir la croûte de paraffine, en général rouge ou jaune; alors le fromage est cuit en emballage d'expédition.

Pendant l'expédition et le stockage ultérieur, l'affinage du fromage se poursuit. Il est donc très important de conserver le fromage dans des conditions correctes, c'est-à-dire à des températures ni trop élevées ni trop basses.

Voilà donc, en gros, les différentes étapes de fabrication qui font des fromages danois des produits de qualité et leur donnent cet arôme particulier qui sait conquérir les palais les plus difficiles...



Fromages, poissons, fruits de mer, charcuteries, hors-d'œuvre montés sur croustilles ou canapés divers, ce sont autant de bouchées succulentes qui préludent à un festin du temps des Fêtes... Joyeux Noël!

LE PAYSAN

RESTAURANT
Où bien manger?

LA OÙ C'EST TELLEMENT MEILLEUR

SPECIALITES
STEAK • POULET

DINERS D'HOMMES D'AFFAIRES - CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES

LIVRAISON
11 A.M. A LA FERMETURE

STE-FOY 656-6026 2480, CH. STE-FOY

Un petit restaurant bien différent où les patrons font la cuisine.

Nicola

1276, avenue Maguire, Sillery / 687-0834

licencié

Cuisine italienne et française
Pâtes maison.

Restaurant Négroni

Spécialités françaises et italiennes, menu d'hommes d'affaires tous les jours, table d'hôte et à la carte à prix modiques.

ET LE STEAK
à son meilleur

26, Côte de la Fabrique, Québec, tél.: 692-3851

Joyeux Noël à tous, une année '77 Heureuse et Prospère.

Restaurant MALTECK
106 Route Kennedy, Lévis P.Q. 833-1511

Restaurant - Bar - Brasserie (sous-sol)

RESERVEZ DES MAINTENANT!
Le 1er janvier 77 le Restaurant Malteck sera ouvert de 17 h. à 23 h.

MENU DU 1er JANVIER 77

- Le pâté de foie gras "maison"
- Le consommé Royal
- La timbale de fruits de mer ou "chablis"
- Au choix
- Le filet mignon "sauce forestière"
- Le dindonneau rôti et farci au marron
- Le canard de Brème "à l'orange"
- Les pommes "duchesse"
- Les petits pois à la Française
- La salade "Mosa"

- Au choix
- Le gâteau aux fruits
- Pâtisseries françaises
- Salade de fruits frais au Kirsh

Au prix de **\$8.49** adultes

\$4.49 Enfants de moins de 12 ans.

Pour le repas familial du 1er janvier, un salon particulier d'une capacité de 30 personnes est disponible

Rés.: **833-1511**

Préparés pour vous, nos festins du temps des Fêtes...

MENU DE NOËL	MENU DE LA ST-SYLVESTRE	MENU DU JOUR DE L'AN
Hors-d'œuvre choisi	Huitres de Malpeque Rockefeller	Galantine de Volaille
Consommé au Sherry	Velouté de Carfeuille	Consommé au Xérès
Huitres gratinées Wladimir	Mousse de Foie Gras	Barquette de Fruits de Mer Nantais
Poussin de Cornouailles Bonne Femme	Médallions de Veau aux Morilles	Cailles à la Bacchus
Queue de Langoustine à l'Américaine	Sole de la Manche Cardinal	Sole de Douvres Quo Vadis
Tournedos Grand Veneur	Faisan à la Périgourdine	Pièce de Boeuf piquée (Richelieu)
Canard Flamé à l'Orange (2 pers.)	Canard du Lac Brème aux Cerises	Filet Mignon en Chevreuil
Haricots verts fins sautés	Filet mignon Wellington Bouquetière (2 pers.)	Canard Flamé aux Corièges (2 pers.)
Choux-fleurs milanaise	Asperges Momay - Carottes glacées	Tomates farcies Provençales
Pommes Dauphine - Klaho au four	Pommes sautées - Mousseline	Choux de Bruxelles
Salade Espagnole	Salade Panachée	Pommes fondantes - Mousseline
Bûche de Noël	Choix de gâteaux au Rhum	Salade Doria
Zuppa Ingese	Tranche Napolitaine	Gâteau Spécial des Fêtes
Coupe Alexandra	Salade de Fruits frais au Kirsch	Parfait à la Menthe
Thé Café Lait	Thé Café Lait	Coupe Venus
ENFANTS DEMI-PRIX	ENFANTS DEMI-PRIX	ENFANTS DEMI-PRIX

Nous sommes ouverts les lendemains de Noël et du Jour de l'An

RESTAURANT CHEZ GUIDO

73, rue Ste-Anne
Pour réservations: 692-3856
Stationnement face à l'Hôtel de ville, en face du restaurant.

LE RESTAURANT DE LA FINE GASTRONOMIE

La Crémaillère

21, RUE ST-STANISLAS
RES.: 692-2216

Notre maître d'hôtel, M. Carlo, vous attend.

MENU DE NOËL
Petits hors-d'œuvre ou bouchées aux fruits de mer
Consommé Célestine ou crème Argenteuil

DINDONNEAU FARCI AUX MARRONS.....\$11.00
RIS DE VEAU MONTPENSIER.....\$12.00
LANGOUSTINE NEWBURG.....\$12.50
TOURNEDOS BRUXELLOISE.....\$12.50
ENTRECOTE TYROLIENNE.....\$12.50

Choux de Bruxelles • Carottes glacées
Pommes de terre rissolées ou mousseline
Gâteau Bonne Année
Café - Lait

MENU DU JOUR DE L'AN
Duchesse aux crabes marinière • Cornet d'York
Consommé Straciatella ou crème de cerfeuil

ESCALOPES DE VEAU A L'ITALIENNE.....\$11.00
RIS DE VEAU PRINCESSE.....\$12.00
TRUITE BRETONNE.....\$11.00
TOURNEDOS ARLESIENNE.....\$12.50
ROASTBEEF AU JUS.....\$12.50

Petits pois fermiers - Carottes tournées
Pommes de terre rissolées ou mousseline
Gâteau Bonne Année
Café - Lait

Les services d'experts, ça s'annonce dans

LE SOLEIL

PODIATRE
MALADIES DU PIED
Roger Bouchard
RENDEZ-VOUS
667-3891
894, BOUL. DES CHUTES
BEAUPORT

Lapointe - Lapointe & Associés

SUZANNE LAPOINTE • HENRI PARE
ADRIEN LAPOINTE • YVETTE PAQUIN

AUDIOPROTHÉSISTES
APPAREILS AUDITIFS

965, CH. STE-FOY (SUITE E) **683-5590**

SELECTION SPECIALE POUR LES ABONNES DE TELECABLE DE QUEBEC INC.

Vendredi le 24 décembre :

19h30: A l'heure de la ville Québec, canal 9
20h00: Earl Hamner's "The Homecoming - a Christmas Story" (spécial), canal 7
21h00 Parlez-moi de musique, canal 8
23h00: La veille de la nuit ou soir (spécial), canaux 6 et 9
24h00: La messe de minuit (spécial), canal 10.

Tous les postes se réservent le droit de modifier, sans préavis, leur programmation.

Faites-vous un avenir en INFORMATIQUE

Perforatrices de machines conventionnelles et modernes
Opérateur d'ordinateur
Tous les langages
Programmeur
Programmeur analyste
DEC informatique

• COURS JOUR ET SOIR
• HORAIRES ET COURS ADAPTES A VOS BESOINS
• EQUIPEMENT MODERNE

PROCHAINE SESSION: 10 JANVIER '77
INSCRIPTION DES MAINTENANT

Institut Professionnel d'Informatique Inc.
442, boul. St-Cyrille ouest, Québec G1S 1S3
Tel.: 681-6254/6255

Les hauts et les bas de la télévision communautaire à Québec

une entrevue de Jacques Samson

La télévision communautaire est l'instrument de participation et de communication par excellence. Cette brève description de ce médium communautaire relativement récent a été considérée comme juste durant fort longtemps, mais elle est présentée aujourd'hui comme une utopie, par le directeur des programmes de la station communautaire de Québec, M. Hector Latulippe.

M. Latulippe que nous avons rencontré au cours de la semaine dernière, a précisé que lui-même avait partagé cette opinion au début de la télévision communautaire à Québec, mais que maintenant, pour plusieurs raisons il a modifié son point de vue.

Il signale d'abord que faire de la télévision ce n'est pas facile. "L'accessibilité technologique de la télévision est loin d'être facile. C'est beaucoup plus facile à la radio, par exemple". Il considère aussi que pour les groupes qui participent à une émission de télévision communautaire, c'est bien souvent du sur-bénévolat. Les gens des diverses organisations dépendent déjà beaucoup d'énergie à oeuvrer dans leurs mouvements respectifs et ajouter à leur travail la production d'une émission de télévision monopolise encore une très grande partie de leur temps.

Au canal 9

Le concept du départ qui voulait que les gens qui faisaient des émissions à la télévision communautaire, s'occupent de tout ce qui entoure la production a dû être abandonné en cours de route. Maintenant le canal 9, fort d'une expérience de cinq ans, met à la disposition des groupes les ressources techniques et humaines au niveau de la production de l'émission. En 1972, au début de cette station, on comptait cinq personnes qui produisaient 24 heures d'émissions originales par semaine. En 1976, on produit quinze heures d'émissions avec sept fois plus de personnel.

Le développement

Après cinq années d'existence, Hector Latulippe affirme que le canal 9 s'est grandement développé malgré qu'il reste encore énormément de travail à faire.

En analysant ces cinq années, M. Latulippe déclare que le développement de sa station a été accéléré par l'expansion du câblage dans la région de Québec. "Au début, ne desservant pas l'ensemble du Québec-métropolitain, la nourriture qui devait alimenter la télé-communautaire était plus rare. Il n'y avait que 23.000 abonnés. Durant les trois premières années, il y a eu peu de changement dans notre clientèle, mais nous avons mis l'accent sur les changements technologiques".

Au cours de ces années, son équipe a travaillé à faire grimper la cote d'écoute de la station, en inscrivant dans sa grille-horaire, des émissions de type conventionnel. Graduellement, l'an prochain, ces émissions, tels l'astrologie et les émissions pour enfants, seront transférées à un autre canal et le canal 9 conservera sa vocation purement locale et communautaire. Hector Latulippe parle de créer des sous-centres de production à travers la région de Québec en utilisant l'équipement technique des commissions scolaires et des CEGEP.

La cote d'écoute

En terme de cote d'écoute, le canal communautaire se classe au 6^e rang des stations diffusées sur le



Hector Latulippe, directeur des programmes de la station communautaire de Québec.

câble. D'après une étude faite par le ministère des Communications, les stations retransmises sur le câble, occupent les places suivantes: 1. Télé-4, 2. Radio-Canada; 3 et 4 les deux canaux américains; 5. Télé-Métropole; 6. le canal 9 et CTV, etc.

Par exemple, sur le câble, l'étude démontre que Radio-Québec intéresse 1.3 pour cent des auditeurs et que la télévision communautaire en rejoint 6.8 pour cent.

"Ce que nous visons d'abord, c'est de dépasser la cote du canal 10 qui est à 8 pour cent et celle des deux stations américaines."

L'an prochain

L'an prochain, graduellement, le canal 9 retrouvera sa vocation originale. "Le canal 2 va se retrouver seul dans son développement local et communautaire. On consacrera une dizaine d'heures d'émissions hebdomadaires pour l'expression directe des groupes. On veut également programmer une dizaine d'heures de choses d'intérêt local".

Idealement, le directeur des programmes du canal 9 voudrait que sa station devienne en quelque sorte la salle paroissiale ou l'assemblée générale des divers groupes de la communauté du Québec-métropolitain. Le canal 9 deviendrait le moyen de communication des

groupes avec leurs membres. Ceci implique que ces organismes devront trouver des mécanismes de consultation pour prendre des décisions et fonctionner normalement.

Frustrations

Hector Latulippe parle des difficultés et des frustrations à faire de la télé-communautaire. Le seul lien de référence qui existe dans la région est la télévision conventionnelle et cette dernière n'a rien à voir avec la formule utilisée au canal 9. Cette situation est difficile parce qu'il faut sans cesse innover.

Sur un autre plan, M. Latulippe déclare que la télévision communautaire est frustrante. "Celui qui produit une émission pour un groupe de citoyens, n'obtiendra jamais la gloire d'un réalisateur d'une grande production à Radio-Canada. Ca crée une ambiance professionnelle frustrante".

Le 10 janvier 1977, le canal 9 célébrera ses cinq ans. Hector Latulippe promet une grande fête pour cette occasion. "Après cinq ans, on vit toujours et on progresse encore. Ce qu'on retrouve difficilement ailleurs. Nos gens, même les nouveaux, ont la fierté des débuts. Ils sont solidaires de la bataille qui doit continuer. Une bataille qui se joue avec quelque chose à construire."

horaire

Comprenant également les postes transmis par câble. De 6 P.M. jour de publication et horaire complet du lendemain. (N.B.) Emission Noir et Blanc. Source d'information: Office des Communications Sociales

<p>(4) Québec CFQM-TV 20.30 (5) Québec CKMI-TV 23.20</p> <p>(11) Québec CBVT (3) Burlington WCAX-TV (9) TQ (Télé-câble de Québec)</p> <p>(7) Sherbrooke CHTL-TV (8) Trois-Rivières CHEM-TV</p> <p>(10) Montréal CFTM-TV (12) Montréal CFCF-TV</p> <p>(13) Trois-Rivières CKTM-TV et TQ</p> <p>(15) CIVQ (UHF Radio Québec) (3) Burlington WCAX-TV diffusé au 7</p> <p>VENDREDI 24 DECEMBRE 1976</p> <p>18.00 3 Channel 3 night beat 4-7-8-10 Parle parle, jase jase... 3 The city at six 11 Ce soir 12 Pulse</p> <p>18.30 11 Ce soir...de Québec TQ-13 La soeur volante R-Q Ciné-Vacances: "Aventures dans le Delta du Danube".</p> <p>19.00 3 News 4 Aujourd'hui le 24 décembre 5 Around the city with Bob 7-8 Vedettes québécoises 10 Le 10 vous informe 11 Régional 03 12 The Dofasco choir Christmas show 13 Le 13 vous informe TQ Mireille et Sans Sonnette. Bricolage pour enfants. Anim: Mireille Pouliot Bouchard.</p> <p>19.30 3 The \$25,000 pyramid 4-7-8-10 Médecin d'aujourd'hui 5 The Diane Stapley 11 Marcus Welby, M.D. 12 The David Steinberg show 13 Emission spéciale de Noël Rex Humbard TQ Les 15-20. Divers sujets concernant la jeunesse.</p> <p>20.00 3 Earl Hamner's "The Homecoming - A Christmas Story" 5 The Mary Tyler Moore show 12 Donny & Marie</p>	<p>20.30 8 Spécial Joyeux Noël Madeleine 5 Chico and the man 11-13 Les nocturnes de femme d'aujourd'hui R-Q Un mailloin de la chaîne TQ Muse et musique</p> <p>21.00 4-7-8-10 Qui dit vrai 5 Tommy Hunter country 12 Rex Humbard Christmas Eve Special TQ A l'heure de la ville Beauport. Information de différents organismes de la ville de Beauport R-Q Parle-moi de musique. Anim: Ginette Bellavance</p> <p>21.30 4-7-8-10 Qu'en pense le Québec 11-13 Scénario</p> <p>22.00 3 CBS news special 4 Chantons bar 5 The Lawrence Welk show 7-8-10 Jojo Todaro 11 Soeur Donat Lavallée (spécial) 12 Serpico 13 La p'tite semaine R-Q Cher Eugène. Anim: Lise Lebel. L'artisanat au Québec TQ Informations parlementaires. Emission traitant de l'actualité parlementaire à Québec.</p> <p>22.30 4-7-8-10 Les nouvelles TVA 11-13 Le téljournal</p> <p>22.45 11-13 Hold-up au Far West (spécial)</p> <p>22.50 11-13 Chronique de France (spécial)</p> <p>23.00 3 Channel 3 night beat 4 Monsieur météo 5-12 News 7-8-10 La couleur du temps 11-13 La veille de la nuit au Soir (spécial). Visite du Conservatoire de musique (Grand Théâtre de Québec), de la Chapelle des Ursulines, de la Chapelle des Soeurs du Bon-Pasteur et de la Basilique Ste-Anne de Beauport.</p> <p>23.05 4 Ciné-4: "Les souliers de St-Pierre". E-U. 1968. Drame de M. Anderson avec Anthony Quinn, Oskar Werner et Leo McKern. — Un évêque lutte contre la reine de Saba qui veut s'emparer d'Israël.</p>	<p>23.15 7-8-10 Montréal en parole</p> <p>23.20 12 Pulse 5 Short subjects 3 Christmas Eve Service (spécial)</p> <p>23.35 5 Christmas Eve Church (spécial)</p> <p>23.55 12 Perfecta 6-36</p> <p>24.00 7-8-10 La messe de minuit (spécial) 11-13 Messe de Minuit. Christmas Rome 1976 (spécial)</p> <p>12 The 12 Midnight Movie: "Come to the Stable". E-U. 1949. Comédie de moeurs d'H. Koster avec Loretta Young, Celeste Holm et Hugh Marlowe. — Deux jeunes religieuses viennent fonder un hôpital pour enfants aux Etats-Unis. N.B.</p> <p>01.00 7-8-10 Film: "Le mendiant de minuit". Arg. 1948. Mélodrame de L. Amadori avec Arturo de Cordova, Zully Moreno et Enrique Chaico. — Un ouvrier, victime d'une erreur judiciaire, s'enrichit en se faisant mendiant. N.B.</p> <p>01.05 5 The Merv Griffin show</p> <p>01.15 11 Cinéma: "Le tour du monde des amoureux de Peynet". It. 1974. Fantaisie en dessins animés de C. Perletto. — Les fiancés Valentin et Valentine parcourent le temps et l'espace.</p> <p>01.15 13 Ciné-Soir: "Les plaisirs de Pénélope". E-U. 1968. Comédie de A. Hiller avec Natalie Wood, Ian Bannen et Peter Falk. — Une jeune femme commet un hold-up à la banque dirigée par son mari.</p> <p>01.39 4 Musique Marc Legrand</p> <p>02.05 5 Music with Marc Legrand</p> <p>03.00 10 Film-O-Dix: "Salomon et la reine de Saba". E-U. 1959. Drame biblique de K. Vidor avec Yul Brynner, Gina Lollobrigida et George Sanders. — Le roi Salomon lutte contre la reine de Saba qui veut s'emparer d'Israël.</p>	<p>03.40 10 Le 10 vous informe.</p> <p>SAMEDI 25 DECEMBRE 1976</p> <p>06.00 12 University of the Air</p> <p>06.30 3 Sunrise Semester 12 Christmas Lost and Found (spécial)</p> <p>07.00 3 Laurel & Hardy Comedies N.B. 12 The Circle Square 13 Skippy</p> <p>07.30 12 Let's Go 13 Nanny</p> <p>08.00 3 Sylvester and Tweety 11 Daniel Boone 12 The Pink Panther Show 13 Au pays des géants</p> <p>08.30 3 Clue Club 12 The Bugs Bunny - Road Runner Hour</p> <p>08.45 4 Mire et Musique</p> <p>08.54 4 Musique Marc Legrand</p> <p>09.00 3 The Bugs Bunny - Road Runner Hour 4 Denis la petite peste N.B. 7-8-10 Les petits bonshommes 11-13 L'évangile en papier</p> <p>09.15 5 Test Pattern & Music</p> <p>09.24 4 Music with Marc Legrand</p> <p>09.30 4-10 Thierry la Fronde N.B. 5 Sesame Street 7-8 Thibaud 12 Reginald the Robot (spécial)</p> <p>10.00 3 Tarzan: Lord of the Jungle 4-7-8-10 Tarzan 11-13 Messe de Noël (spécial)</p> <p>10.30 3 The Shazam! Isis Hour 5 Peanuts and Popcorn 12 The Flintstones</p> <p>11.00 4 Les sentinelles de l'air 7-8-10 Janosik le brigand d'Israël 11-13 Les enfants du 47A</p>	<p>12 The Church Today</p> <p>11.30 3 Ark II 11-13 Est-tu d'accord? 12 Salvation Army Christmas Special</p> <p>12.00 3 Fat Albert and the Cosby Kids 4 De tout de tous 5 Parade 7-8-10 Pollux et le chat bleu (spécial) 11 Les héros du samedi 12 The Community 13 Documentaire</p> <p>12.15 13 Les petites annonces</p> <p>12.30 3 Basketball 12 Caroling, Caroling (spécial) 13 Phare sur le monde</p> <p>13.00 4 Mag-samedi 5 Le chœur des Vieux Noël (spécial) 11-13 Sportique 12 Saturday at the Movies: "The Trouble with Angels". E-U. 1965. Comédie d'I. Lapino avec Rosalind Russell, Hayley Mills et June Harding. — Les frasques d'une adolescente espigade dans un pensionnat dirigé par des religieuses.</p> <p>13.30 5 Christmas Messages (spécial)</p> <p>14.00 5 The Queen's Christmas Message (spécial) 7 Miroir de la vie N.B. 8 Les cadets de la forêt 10 La soeur volante 11-13 Femme d'aujourd'hui</p> <p>14.30 5 Robinson Crusoe (spécial) 7-8-10 Ciné-Jeunesse: "Fablo le magicien". Fr. 1969. Contes en dessins animés d'A. Dargay, R. Badcharova et V. Antonese. — Adaptation libre et fantaisiste de fables de LaFontaine. TQ Cassandre et Accepine. Reprise de mardi 19h00.</p> <p>15.00 3 Football 11-13 L'Arbre de Noël (spécial) 12 The Joys of Christmas (spécial)</p>	<p>TQ Justice pour tous. Anim: Louis-Paul Allard.</p> <p>15.15 11-13 Caprice de Noël (spécial)</p> <p>15.30 11-13 Cinéma-Jeunesse: programme double: "Lucie et les miracles". Tchec. avec Viktorie Cermakova, Nada Urbankova et Jan Triska. — Comment une petite orpheline a trouvé des parents.</p> <p>"Le vert et le blanc". Images champêtres avec des enfants des animaux et des fleurs. 12 The City that Forgot about Christmas TQ Une famille, un parent. — Anim: Solange Bouchard et Laurette Mailhot. — Les familles mono-parentales.</p> <p>16.00 7-8-10 La Fette sirène (spécial) 12 Wide World of Sports TQ Médicament et médication. Anim: Jacques Gagnon.</p> <p>16.30 4 Les arpens verts 5 Hymn Sing 7-8-10 La bobinette cherra TQ La nuit du cinéma. Anim: André Barro et Pierre Leduc.</p> <p>17.00 4 Le chœur des Vieux Noël (spécial) 5 Space: 1999 11 Le monde merveilleux de Disney 13 Bagatelle TQ Des pays et vous. Reprise du lundi 15h30</p> <p>17.30 4 Au royaume des animaux 7-8-10 Sports 76 (spécial)</p> <p>18.00 3 Barbershoppers Christmas concert (spécial) 4 Soirée canadienne 5 CBC Saturday evening news 11 Le Noël de Miguelito (spécial) 12 Travail 76 13 Au coeur des événements TQ Muse et musique. Reprise du vendredi 20h30.</p> <p>18.30 3 News 5 The Pine Tree (spécial) 7-8-10 Le messenger de Noël (spécial) 11-13 Le téljournal</p>	<p>12 The Funny Farm TQ Option CEGEP. Reprise du mardi 19h30.</p> <p>R-Q Ciné-Vacances: "Le marion de Noël". Can. 1971. Conte fantastique de R. Goselin avec Marcel Sabourin, Catherine Leduc et François Gosselin. — Deux enfants d'un village du Québec se lient d'amitié avec un extra-terrestre.</p> <p>18.35 11 Partout 13 Souvenance d'ici</p> <p>19.00 3 The Jackie Gleason Christmas show (spécial) 4-10 Disco-tourne 7-8 Soirée canadienne 11-13 Cosmos 1999 5 Mutual of Omaha's wild kingdom TQ Je ne suis pas seul. Reprise de lundi 14h30</p> <p>19.30 5 Celebration TQ Des astres et des hommes. Reprise du mardi 15h30.</p> <p>20.00 3 The Mary Tyler Moore show</p> <p>4-7-8-10 Les grands Spectacles: "Un enfant comme les autres". Can. 1972. Documentaire romancé de D. Héroux. — Comment le petit René Simard, âgé de neuf ans, est devenu une vedette de la chanson.</p> <p>21.15 5 The Queen's Christmas message (spécial) 7-8-10 Film: "Hello Dolly!". E-U. 1969. Comédie musicale de G. Kelly avec Barbra Streisand, Walter Matthau et Michael Crawford. — Une veuve affranchie se met en frats de conquérir un riche marchand.</p> <p>22.30 5 After Eleven: "Blade". E-U. 1973. Drame policier d'E. Pinoff avec John Marley, Jon Cypher et Kathryn Walker. — Un détective est chargé d'élucider le meurtre de la fille de son gendre adversaire.</p> <p>12 Pulse</p> <p>23.30 3 Late Show: "Wild wild Winter". E-U. 1963. Comédie musicale de L. Weirrib avec Gary Clarke, Chris Noël et Steven Franken. — Intrigues sentimentales et sportives dans un collège situé en montagne.</p> <p>24.00 12 The 12 Midnight Movie: Pro-</p>
--	--	---	--	---	---	--

Joyeux Noël quand même...

Noël n'est pas une fête qui, pour la majorité des gens, se prête bien au visionnement de la télé, à l'écoute de la radio ou à la simple lecture d'un journal. Ce jour-là, on éprouve un besoin viscéral de se désintoxiquer des médias, d'apprendre à se parler en famille, entre amis.

Mais il existe des infortunés qui célèbrent le Noël en solitaires. Ceux-ci ont les ondes comme seule famille. Parce que la radio s'adresse à chaque individu et non à la masse, ce moyen de communication est le plus utile, un 25 décembre.

Tant décriées en temps normal, les tribunes téléphoniques de la radio privée deviennent alors un nécessaire service social et communautaire. La solitude de l'animateur se marie avec celle des auditeurs. On s'écoute, on sympathise. Quelle thérapie et quelle radio-secours!

D'autre part, Noël étant surtout la fête des petits, ne leur demandez surtout pas d'écouter la radio. Laisant l'ouïe aux adultes, ils voudront qu'on leur en mette plein la vue, de jouets et d'images. La télévision perçoit bien cette attirance mais néglige le contact direct, nous comble de reprises, comme si Noël était une vraie fête en "cassettes"...

Que propose donc le petit écran en fin de semaine? Par-delà le déjà vu,

Radio-Canada a demandé à ses "Coqueluches" de diffuser pour les enfants, cet après-midi (12h30), en présence de petits, de clowns, du Père Noël, d'un mime et jongleur. De 22h45 à 23h, "Hold up au Far West", suivi de "Chronique de France" sur le monde des jouets, est un film de l'ONF qui montre un Père Noël littéralement dévalisé par trois cavaliers masqués...

Prélude à la messe de minuit célébrée à Rome par Paul VI. "La veille de la minuit au soir" est une production de CBVT, à Québec, qui promet une sorte de réflexion sur des images captées à l'intérieur de la cathédrale de Ste-Anne-de-Beaupré, de la chapelle des Ursulines, de la chapelle du Bon-Pasteur et au cours d'un pèlerinage hivernal à Val-Cartier, à Tewksbury, aux Chutes-à-Pageau, à Petite-Rivière-Saint-François et à Bale-Saint-Paul. Le comédien Normand Chouinard lira des textes poétiques de Félix-Antoine Savard, cependant que Denis Bédard jouera une sélection de Vieux Noëls français à l'orgue baroque du Conservatoire de musique de Québec.

Demain à 11h30, la nouvelle série pour enfants, "Es-tu d'accord?", présente une émission spéciale avec 64 très jeunes musiciens d'une école mont-réalaie qui interprètent des cantiques de Noël pendant qu'à l'autre

extrémité du studio, de jeunes artistes-peintres parachèvent une gigantesque murale de Noël.

A 13h, à Télé-4, "Mag-Samedi" célèbre le Noël dans un climat multiculturel. Télé-5 diffusera, à 19h30, une émission spéciale de "Célébration" au cours de laquelle, dans son château de Coch, au pays de Galles, Sir Geraint Evans s'entoure de choristes,

de Gilles Carle, "La vie heureuse de Léopold Z", avec Guy L'Ecuyer et Paul Hébert qui terminent leurs enlèvements des fêtes dans une tempête de neige.

"Dimanshowsoir", à 19h30, présente "Le lendemain de la veille" avec les groupes québécois "Beau Dommage" et "Contraction". Se joindra à eux le trio "Paul et Paul" qui, constitué d'auteurs-interprètes, animera des



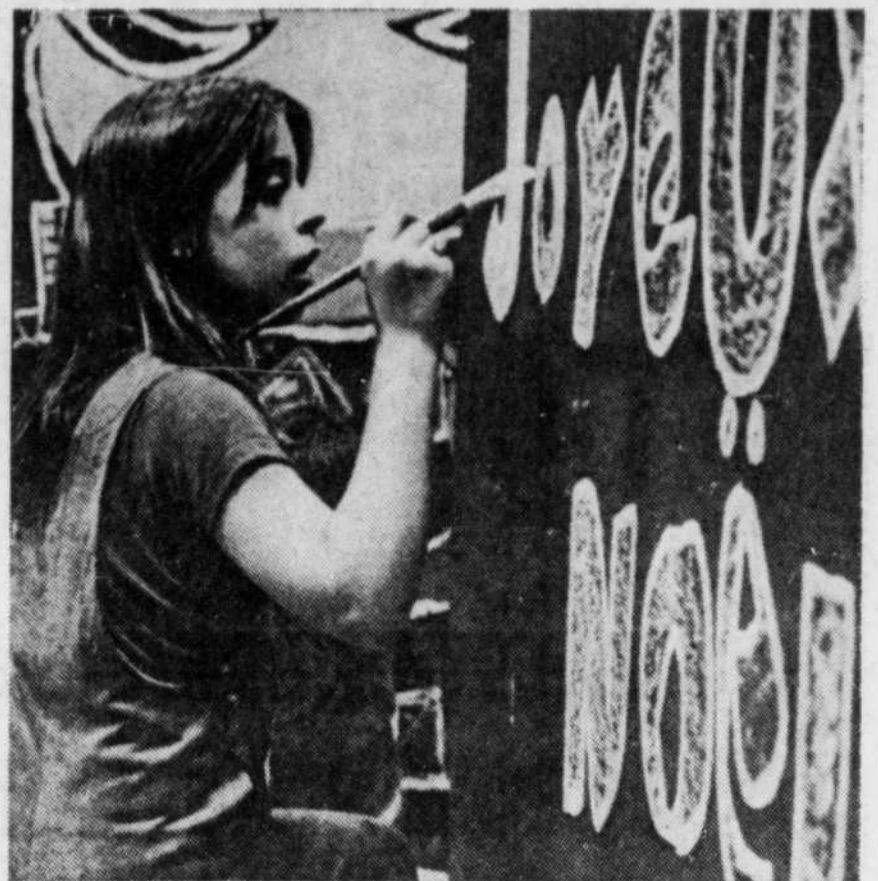
jacques dumais
radio-télévision

de danseurs, d'enfants et d'amis, y compris Petula Clark et Ray Smith.

Une demi-heure plus tard, Radio-Canada inscrit à l'horaire l'inoubliable "Noël à l'île-aux-Grues", du cinéaste Richard Lavoie, qui relate en images comment on arrive à célébrer Noël au milieu des glaces du St-Laurent. En reprise également, à 22h, "La Sagouine" monologuera sur "Noël" à Radio-Canada, réseau qui tournera la page du 25 décembre 1976 en rediffusant, à minuit trente, le film

sketches de son cru, laissant au chanteur Jocelyn Bérubé le soin de compléter le programme de la soirée.

Le réseau TVA boucle le week-end de Noël, à 21h, par une magistrale production du ballet "Copélia", tourné il y a un an par la télévision française, qui met en vedette la troupe du Ballet de Marseille, dirigée par Roland Petit, et Karen Kain, cette danseuse-étoile du Ballet national du Canada.



Es-tu d'accord ?

Cette nouvelle émission pour enfants présentera, demain à 11h30 am, une demi-heure particulière avec 64 jeunes musiciens et de très jeunes artistes-peintres qui compléteront une murale de Noël en compagnie du bricoleur chevronné Claude Lafortune.

Ca m'a très bien! Ca m'a très bien! J'espère qu'il a raison.

Qu'est-ce qu'ils ont tous à me regarder comme ça?

C'est-y d'valleur!

Chéri, me voilà!

Et vous, avez-vous un problème de cheveux à résoudre?

Mon amie avait raison, ce coiffeur est FORMIDABLE...

Tu n'as jamais été aussi attirante, je me sens tout gagnée.

C'est ma dernière chance!

Regarde-moi la tête. Je fais peur à tout le monde. Que vais-je faire? Mes cheveux n'ont plus de forme. Toi, ma meilleure amie, conseille-moi...

Va au TUB, il va l'arranger ça...

PARIS

COIFFURE TUB

CAPITOL

Jean-Claude de Neuville sera toujours mon coiffeur, il a su me comprendre

OUVERT TOUS LES SOIRS
DU MARDI AU VENDREDI ET LE SAMEDI MATIN
Tél.: 694-1044

horaire

<p>gramme double: "Bye Bye Birdie". E.U. 1963. Comédie musicale de G. Sidney avec Janet Leigh, Dick Van Dyke et Ann-Margret. — Un compositeur de chansons décide de faire lancer uno de ses oeuvres à la télévision par une vedette de "rock n' roll".</p> <p>"Inspecteur Clouseau". G.-B. 1968. Comédie de B. Yorkin avec Alan Arkin, Frank Finlay et Delta Burke. — Un policier français est prêt à Scotland Yard pour éclaircir l'affaire du vol d'un train postal.</p> <p>00.30 11 Ciné-Nuit: "La vie heureuse de Léopold Z". Can. 1965. Comédie de G. Carle avec Guy L'Ecuyer, Paul Hébert et Suzanne Valéry. — La veille de Noël, un déneigeur s'efforce de compléter ses achats de cadeaux en pleine tempête de neige. N.B.</p> <p>00.52 5 Music with Marc Legrand</p> <p>01.00 3 Soul train</p> <p>01.35 4 Musique Marc Legrand</p> <p>02.15 10 Film-O-Dix: "Invitation à la danse". E.U. 1952. Ballets filmés de G. Kelly avec Igor Youtkevitch, Claire Sombert et Tamara Tomanova. — Trois sketches bâtis sur la musique de Jacques Ibert, André Prévin et Rimsky-Korsakov.</p> <p>04.05 10 Le 10 vous informe.</p> <p>DIMANCHE 26 DECEMBRE 1976</p> <p>06.00 12 The community</p> <p>06.30 12 Crossroads</p> <p>07.00 12 Day of discovery 13 Cher Uncle Bill</p> <p>07.30 12 The Jimmy Swaggart show. 13 Madame et son fantôme</p> <p>07.55 10 Bienvenue CFTM</p> <p>08.00 10 Ministère Mondial de Rex Humbard 12 Rex Humbard 13 Daniel Boone</p>	<p>08.45 4 Mire et musique</p> <p>08.54 4 Musique Marc Legrand</p> <p>09.00 3 The Hudson Brothers razzle dazzle show 4 Rex Humbard 7-8-10 Les petits bonshommes 11-13 Yogi et Compagnie 12 Oral Roberts Presents</p> <p>09.30 3 Far out space nuts 11-13 Mon ami Guignol 12 It is written</p> <p>09.45 5 Test pattern & music</p> <p>09.54 5 Music with Marc Legrand</p> <p>10.00 3 A Handful of Souls (special) 4 Ciné-Jeunes: "La grande frousse". Fr. 1964. Comédie policière de J. P. Mocky avec Bourvil, Jean-Louis Barrault et Francis Blanche. — Un policier poursuit un évadé dans un village terrorisé par un monstre. N.B.</p> <p>10.30 5 The Church today 7-8 Fusée XL5 10 C'était l'bon temps 11-13 Le jour du Seigneur 12 The Hellenic program N.B.</p> <p>10.50 3 Crossroads 7-8 Echos du western 12 Teledomenica N.B.</p> <p>11.00 3 Camera Three 5-13 Rex Humbard 11 Temporel</p> <p>11.30 3 Face the Nation 4 Du désespoir à la vie 7-8-10 2000 ans après Jésus-Christ 11 Ciné-Magazine</p> <p>12.00 3 You can quote me 4 Il est écrit 5 Living tomorrow 7-8-10 Bon dimanche 11-13 La semaine verte</p> <p>12.14 5 Film</p> <p>12.30 3 The NFL today 4 Robin Fusée 5 Agape</p> <p>13.00 3 Football 4 Comment ça va les jeunes? 5-11-13 Football 12 The lively woman</p> <p>13.30 4 Mon pays, c'est la Beauce 12 Edith Serej</p>	<p>14.00 4 Cinéma: "Une nuit aux Baléares". Fr. 1957. Comédie musicale de P. Mesnier avec Georges Guétary, Claude Bessy et Jean-Marc Thibault. — Une jeune femme s'enfuit chez elle pour éviter d'épouser un riche vieillard que sa mère lui destine. N.B.</p> <p>7-8-10 Jugement rendu 12 Sunday Theatre: "Chitty chitty Bang Bang". G.-B. 1968. Comédie musicale de K. Hughes avec Dick Van Dyke, Sally Ann Howes et Gert Fröbe. — Les enfants d'un inventeur se enquent d'affection pour une vieille auto de courses mise au rancart.</p> <p>14.30 7 Papa a raison N.B. 8 L'aventurier 10 Le grand air de la mode TCQ À l'heure de ta ville Beauport</p> <p>14.45 10 Tête-à-tête</p> <p>15.00 7-8-10 Télé-quilles</p> <p>15.30 4 Mission impossible 11-13 Le Noël de Marie-Rose (special) TCQ Gardez la ligne</p> <p>16.00 3 A communiquer 5 Music to see 11-13 D'hier à demain 7-8-10 Citoyens du monde TCQ Réalités d'hier et d'aujourd'hui</p> <p>16.30 4 Les Monroes 5 Country Canada 7-8 Passeport 10 Information voyages 12 Question period TCQ Signes-échanges</p> <p>17.00 5 Hymn sing 7 Denis la petite Peste N.B. 8-10 Au royaume des animaux 11-13 Second regard 12 Lorne Greene's last of the wild TCQ Dejeuner-causerie de la chambre de commerce de Montréal. Reprise du jeudi 19h30.</p> <p>17.30 4 Mode en liberté 5 Howie Meeker hockey school 7-8-10 Flipper 12 Garner Ted Armstrong TCQ L'aventure de la Kaniapiskau. Reprise du lundi 16h30.</p>	<p>17.45 5 Mr. Chips</p> <p>18.00 4-7-8-10 L'école du music-hall 5 The wonderful world of Disney 11 Délicé 12 Sports Year Ender (special) 13 Le monde merveilleux de Disney TCQ Le technicien industriel. Reprise du mardi 16h30</p> <p>18.30 4-7-8-10 La petite maison dans la prairie 11 Le téléjournal 12 The Amazing Kreskin R.-Q. Ciné-Vacances TCQ Femme à plein temps. Reprise du mercredi 15h30.</p> <p>18.35 11 Téléscopie</p> <p>19.00 3 60 Minutes 5 The Beachcombers 11-13 Quinze ans plus tard 12 The Six Million Dollar Man</p> <p>19.30 4-7-8-10 Showbiz 5 Superspecial 11-13 Les Beaux Dimanches: "Dimanshowsoir. Le lendemain de la veille. Inv. les groupes Beau Dommage et Contraction, le trio Paul et Paul et Jocelyn Bérubé. TCQ Comme tout le monde. Reprise du lundi 20h30.</p> <p>R.-Q. Ciné-Plus: "La planète sauvage". Fr. 1973. Drame de science-fiction en dessins animés de R. Laloux. — Sur une planète habitent des créatures intelligentes à la peau bleue qui emploient comme animaux domestiques des êtres plus petits à forme humaine.</p> <p>20.00 3-12 The Sonny & Cher Show TCQ Festival d'été. Reprise du mardi 21h30.</p> <p>20.30 5 The Tony Randall Show 11-13 Les Beaux Dimanches: "Trente ans ou la vie d'un joueur". Drame de M. Moussey d'après V. Ducange et A. Diniaux avec Robert Hirsch, Patricia Lesieur et François Chamma. — George de Germany sacrifie à la roulette le bonheur de sa famille. En plus de perdre tout son argent, il en vole. Il devient ainsi un être dangereux, capable de tout, même de tuer. TCQ Documentaire. Reprise du jeudi 20h00.</p>	<p>21.00 3-12 Kojak 4-7-8-10 Coppella (special)</p> <p>5 Here to Stay</p> <p>21.30 TCQ Pas à pas. Reprise du jeudi 21h00.</p> <p>22.00 3 Delvechio 5 Lies (special) 11-13 Les Beaux Dimanches: "Scènes de la vie conjugale: l'art de balayer sous les tapis". — Deuxième de six parties.</p> <p>12 W-5 information TCQ Informations parlementaires. Reprise du vendredi 22h00.</p> <p>R.-Q. Rythmes. Anim: Michel Carlier. Une soirée de rythmes bavarois dans l'atmosphère joyeuse d'une brasserie où la bière coule à flots. Reprise.</p> <p>22.30 4-7-8-10 Les nouvelles TVA</p> <p>22.40 11-13 Sports-dimanche</p> <p>23.00 3-5-12 News 4-7-8-10 Les gens qui font l'événement 11-13 Ciné-Club: "Le voleur de Bagdad". E.U. 1924. Aventures de R. Walsh avec Douglas Fairbanks, Justine Johnston et Snitz Edwards. — Un habile voleur à la tire s'empare de la fille d'un calife de Bagdad. N.B.</p> <p>23.15 3 Peter Marshall Variety Show 5 Country Story</p> <p>23.20 12 Pulse</p> <p>24.00 4 Le justicier 7-8-10 Sauve qui peut 12 The 12 Midnight Movie: "Downhill Racer". E.U. 1959. Drame sportif de M. Ritchie avec Robert Redford, Camilla Sparv et Gene Hackman. — Un skieur d'origine modeste parvient au championnat mondial.</p> <p>00.15 5 After Eleven: "Massacre at Fort Halman". IL. 1972. Western de T. Valeri avec James Coburn, Telly Savalas et Bud Spencer. — Un colonel de l'armée nordiste offre la vie sauve à un groupe de gibiers de potence s'ils l'aident à reconquérir une forteresse passée aux mains d'un Sudiste.</p>	<p>01.00 4 Musique Marc Legrand 10 Le 10 vous informe 01.47 5 Music with Marc Legrand</p> <p>LUNDI 27 DECEMBRE 1976</p> <p>06.00 12 University of the air</p> <p>06.30 3 Sunrise semester 12 Pots and pans</p> <p>07.00 3 News 4 Mire et musique 12 Canada A.M.</p> <p>07.09 11 Mire et musique</p> <p>07.15 4 Dessins animés</p> <p>07.55 10 Bienvenue CFTM</p> <p>08.00 3 Captain Kangaroo 4 Entre 8 et 9 10 Les petits bonshommes</p> <p>08.30 8-10 Fanfan Dédé</p> <p>09.00 3 Dinah! 4 Au bout du fil 7-8 Dessins animés 12 Romper room</p> <p>09.15 5 Test pattern & music 11-13 Les aventures de Cha-peronnette à pois</p> <p>09.24 5 Music with Marc Legrand</p> <p>09.30 5 The friendly giant 7-8 Sans détour 12 Karen's yoga</p> <p>09.45 5 Mon ami 11-13 En mouvement</p> <p>10.00 3 The price is right 5 Camera twelve 7 La brioche 8 Furie. N.B. 11-13 Du soleil à 5 cents 12 The community</p> <p>10.15 11-13 Au jardin de Pierrot</p> <p>10.30 4-7-8-10 Pour vous Mesdames 5 Mr. Dressup 11-13 Conseil Express 12 McGowan & Co.</p> <p>11.00 3 Double dare 4 Doigts de fe 5 Sesame street 11-13 Les trouvaillies de Clémence</p>	<p>12 The art of cooking</p> <p>11.30 3 Love of life 4 Dessins animés 11 Rinaldo Rinaldini 12 Definition 13 Rue principale</p> <p>11.45 4 Monsieur météo</p> <p>11.50 4 L'actualité</p> <p>11.55 3 News</p> <p>12.00 3 The young and the restless 4 De tout de tous 5 The Bob McLean show 7-8-10 Les petits bonshommes</p> <p>11.11 11 Cher oncle Bill 12 The Flintstones</p> <p>12.20 7-8-10 Le 10 vous informe</p> <p>12.30 3 Search for tomorrow 7-8-10 Les tannants 11-13 Les coqueluches 12 Matinee with Jimmy Tapp: "The man called Flintstone". E.U. 1968. Comédie en dessins animés de J. Barbera et W. Hanna. — A l'époque préhistorique, un père de famille, soie d'un agent secret, se voit confier la mission de retracer le repaire d'un chef de bande.</p> <p>12.55 5 News</p> <p>13.00 3 One o'clock news & weather</p> <p>4 Les tannants</p> <p>5 Movie Time: "War of the Gargantuas". Jap. 1967. Drame d'horreur d'I. Honda avec Russ Tamblyn, Kumi Mizuno et Kenji Sahara. — Deux monstres géants d'origine inconnue sèment la panique au Japon. N.B.</p> <p>13.10 3 Across the fence</p> <p>13.30 3 As the world turns 7-8-10 Ciné-Jeudi: "La griffe du coyote". IL. 1962. Western de M. Ciano avec Fernando Casanova, Maria Luz Galicia et Mario Feliciani. — Un justicier masqué s'érige en défenseur des opprimés</p> <p>11-13 Le téléjournal</p> <p>13.35 11-13 Femme d'aujourd'hui</p> <p>14.00 4 Cinéma: "Le visiteur". Fr. 1946. Drame policier de J. Dréville avec Pierre Fresnay, Antoine Balpêtré et Michel Vitold. — Un avocat de Paris, se réfugie après un</p>	<p>meurtre dans l'orphelinat de province où il a grandi.</p> <p>14.30 3 The guiding light 5 The edge of night 11-13 Cinéma: "L'empire du soleil". IL. 1956. Documentaire d'E. Gras et M. Crèvecoeur. — Quelques aspects de mœurs de trois tribus péruviennes.</p> <p>12 The Alan Hamel show TCQ Je ne suis pas seul. "Les alcooliques anonymes".</p> <p>15.00 3 All in the family 5 Take 30 TCQ Gardez la ligne</p> <p>15.15 7-8 Pourquoi pas? 10 Droit de parole</p> <p>15.30 3 Match game 4 Dessins animés 5 Celebrity cooks 12 Another world TCQ Des pays et vous. Cette émission est présentée en collaboration avec l'Association "es grands voyageurs et des grands explorateurs".</p> <p>16.00 3 Tattletales 4 Les banana splits 5 It's your choice 7-8-10 Patof voyage 11-13 Bobino</p> <p>16.30 3 Liars Club 4 Capitaine Scarlet 5 Coming up Rosie 7-8-10 Escadrille sous-marine 11-13 Alexandre et le roi 12 The Flintstones TCQ L'aventure de la Kaniapiskau. Dirigée vers les amateurs de canot-kayak présentée en collaboration avec la Confédération des sports du Québec.</p> <p>17.00 3 Gunsmoke 4-7-8-10 Pour tout le monde 5 Mr. Dressup 11 Le Robinson suisse 12 First impressions TCQ-13 Cinéma de 5 heures: "Chambre à part". E.U. 1965. Comédie de R. Thorpe avec Sandra Dee, Bobby Darin et Donald O'Connor. — Une jeune fille profite de l'absence du propriétaire d'un appartement pour y donner un rendez-vous à un jeune homme.</p> <p>17.30 5 Room 222 11 L'heure de pointe 12 The price is right</p>
---	--	---	---	--	---	--	---

le père noël n'a pas oublié nos clients!

AVANT DE PARTIR POUR LE POLE NORD, IL NOUS A "FORTEMENT" SUGGERE DE CONSENTIR

20%
 mobiliers de salon
 mobiliers de salle à manger
 mobiliers de chambre à coucher
 meubles divers
 à
 fauteuils

40%
 matelas et sommiers-caisses
 tables - lampes
 Bijouterie
 etc...

de réduction

C'est l'bon temps d'en profiter entre Noël et le jour de l'an!



LIVRAISON IMMEDIATE



FINANCEMENT BANCAIRE



GASTON Levesque INC.



100, RUE CHABOT - 250, RUE ROUSSEAU - 101, RUE BEAUCAGE, VILLE VANIER 683-3471