



Antoine Xénopoulos, Hervé Toussaint et Philippe Barbasch.

C'est l'été en permanence au Louis Hébert

C'est maintenant l'été 12 mois par année au Louis Hébert depuis que les propriétaires ont construit une superbe verrière de 55 places à l'arrière de leur établissement.

textes de CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Depuis quatre ans, nous avons investi près d'un million dans notre établissement, raconte Antoine Xénopoulos, l'un des propriétaires. Et, depuis trois mois, nous avons franchi la dernière étape. Nous avons refait et agrandi les toilettes et nous les avons déménagées au sous-sol; nous avons doublé la superficie de la cuisine pour la rendre plus fonctionnelle; nous avons construit une cave à vin plus grande et climatisée et nous avons ajouté une verrière de 55 places. »

Un air de jeunesse

Ce nouvel ajout est superbe et il donne un air de jeunesse à l'établissement de la Grande-Allée. Un puits de lumière et un magnifique vitrail viennent jeter un éclairage complètement différent sur le Louis Hébert. M. Xénopoulos possède maintenant un restaurant d'environ 135 places: une salle plus classique avec des chaises en velours, des boiseries, de la pierre et de la brique sur les murs et une verrière avec des chaises en rotin, des murs en stucco et de nombreuses plantes. Deux salons d'une vingtaine de places chacun sont aussi à la disposition de la clientèle.

« C'était nécessaire d'ajouter des places à notre restaurant car

c'était impossible de progresser, nous tournions en rond, précise M. Xénopoulos. Nous refusions des clients, le midi, et il fallait absolument agrandir. Notre nouvel aménagement est plus dynamique, plus décontracté et ça attire une clientèle plus jeune qui ne fréquentait pas notre restaurant auparavant. Nous pouvons aussi conserver tout notre personnel 12 mois par année et ça évite l'engagement de nombreux saisonniers pour la période estivale. »

Des débuts difficiles

M. Xénopoulos a connu des débuts difficiles. Ça fera 10 ans qu'il est propriétaire du Louis Hébert au mois de mars et il avoue qu'il n'aurait pas traversé les premières années s'il n'avait pas eu une dizaine de chambres à sa disposition pour combler les pertes du restaurant. C'est la vocation auberge qui a pris le dessus sur celle du restaurant durant les premières années. Mais il a toujours mis l'accent sur la qualité de la nourriture, il a ensuite amélioré le service et il a attendu d'avoir plus de sous pour s'attaquer au décor et à l'ambiance.

Au fil des ans, le restaurateur grec s'est constitué une clientèle d'habitues qui le visitent régulièrement, plusieurs fois par semaine et c'est ce qui lui permet d'agrandir son établissement et de vivre 12 mois par année dans la Grande-Allée.

La Grande-Allée fréquentée 12 mois par année... pourquoi pas ?

Antoine Xénopoulos croit à la Grande-Allée... 12 mois par année. Il n'est pas d'accord avec ceux qui prétendent que les Québécois fuient cette artère durant l'hiver et qu'il est impossible de maintenir leur intérêt à longueur d'année.

« C'est bien évident qu'il y a plus de monde durant la période estivale sur Grande-Allée, explique M. Xénopoulos. Les terrasses et le beau temps attirent une clientèle plus importante, parmi laquelle un grand nombre de touristes. Nous enregistrons nos meilleures recettes durant cette période, mais si nous traitons bien notre clientèle locale, un grand nombre de ces personnes reviennent nous voir durant l'hiver. Il faut leur offrir un produit de qualité et ne pas les négliger parce que des touristes fréquentent nos terrasses. »

Améliorer son produit

Le restaurateur grec a appris par lui-même qu'il est impossible de compter exclusivement sur l'été et les touristes pour rentabiliser un établissement. Au cours des premières années, il enregistrait des profits durant la période estivale et il les engloutissait du-

rant l'hiver car très peu de clients réguliers fréquentaient son établissement. M. Xénopoulos a pris les moyens pour améliorer son produit et satisfaire les attentes de sa clientèle, quelle que soit la saison. Il offre le même menu et les mêmes spéciaux, 12 mois par année, sur la terrasse comme à l'intérieur.

« J'ai la chance d'avoir, depuis plusieurs années, un excellent chef comme associé, Hervé Toussaint et je viens d'ajouter à mon équipe un gérant efficace en la personne de Philippe Barbasch, souligne M. Xénopoulos. Nous sommes aussi entourés de bureaux et ce n'est pas la clientèle qui manque. Plus nous serons de bons restaurants sur Grande-Allée, plus nous réussirons à attirer une clientèle intéressante et fidèle. Ce sera toujours plus difficile durant l'hiver, mais il faut tra-

vailler plus fort et retrousser nos manches. »

Produit raffiné

Le Louis Hébert présente un produit très raffiné, autant dans la nourriture que dans les vins. La cuisine française de M. Toussaint est légère, très visuelle et il n'y a pas que de la sauce et des légumes dans l'assiette. Les clients ont plusieurs choix, le midi et le soir: une carte de base assez élaborée, un menu pour les gens d'affaires (entre \$8.95 et \$12.50), des tables d'hôte (entre \$20.95 et \$26.95), de nombreux festivals comme celui du gibier actuellement (entre \$17.95 et \$20.95).

M. Xénopoulos fait confiance à la clientèle locale et il croit en son produit qu'il a beaucoup amélioré au fil des ans. Il vise la constance, la régularité et l'efficacité 12 mois par année et il prend les moyens pour atteindre son but.

POUR BIEN CONSTRUIRE ET RÉNOVER...
Le cahier "HABITAT" du SAMEDI... un outil indispensable pour simplifier vos corvées de rénovation.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333
Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2362
Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30
Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

café Cyrille
31, boul. Saint-Cyrille
529-8457

Dîner de gens d'affaires
Buffet chaud et froid 7⁹⁵\$

Table d'hôte en soirée
Brunch le dimanche
de 11h à 14h
7⁹⁵\$

PIZZA SUR FEU DE BOIS

NOUVEAU Licence complète
Restaurant authentique des Indes le Kismet
Table d'hôte à partir de 9,95 \$
780, rue Saint-Jean, Québec
Réservez au: 523-0798

BRUNCH DU DIMANCHE
entre 11h et 14h
13⁹⁵ adultes 7⁹⁵ enfants - de 10 ans

TABLE D'HÔTE
à partir de 21⁹⁵

Manoir de Neuville
469, ROUTE 138, NEUVILLE - 876-2424

RESTAURANT Le Pic Assiette
Réservez maintenant pour vos **PARTYS DES FÊTES**

13, Place Royale, Québec
voisin de l'église
Notre-Dame-des-Victoires
692-1311
STATIONNEMENT

La Buis Grillades Fruits de Mer

Festin du Samedi Soir

- Fondue parmesan
- Filet mignon (sauce au poivre)
- Dessert
- Café ou thé 16⁹⁵\$ 13⁵⁰\$

Ouvert le dimanche de 16h à 22h

CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy
RÉSERVATIONS: 639-1322

BROCHETTERIE LES TERRASSES DE PRAKA

Spécialités:
Brochettes - Grillades - Fondues
Fruits de mer
QUALITÉ - ABONDANCE et PRIX IMBATTABLES

Dîners d'hommes d'affaires et fonctionnaires
Soupe et dessert inclus
À partir de 4⁵⁰\$

À notre bar spécial du lundi au vendredi de 5 à 7, on double votre plaisir

LE SOIR:
FONDUE CHINOISE 8⁹⁵\$
FONDUE BOURGIGNONNE 10⁹⁵\$

Tables d'hôte: à partir de 11⁹⁵\$
Table d'hôte grecque: demi-bouteille de vin incluse
Soupe, entrée, plat principal, dessert, café 21⁹⁵\$

Pour vos anniversaires: Le gâteau est fourni

800, Place d'Youville
Réservations: 694-0333
Réservez dès maintenant pour vos partys des fêtes. Stationnement gratuit à Place d'Youville.

Café-Restaurant Les Gros Loups

LE MIDI
DÎNER ESPRESSO DE 5,40 \$ à 7,75 \$

LE SOIR
à partir de 17 h 30

LE SPÉCIAL MOULES MARDI 8,95 \$
LE SPÉCIAL ENTRECÔTES MERCREDI 8,95 \$

LA TABLE D'HÔTE
du jeudi au dimanche
de 18,95 \$ à 19,90 \$

RÉSERVEZ TÔT POUR VOTRE PARTY DE BUREAU

DÉJEUNER LE DIMANCHE
10h à 16h
RÉSERVATIONS
5 2 4 - 9 4 1 2

368, de la Canardière
Vieux-limoilou

MANOIR st-castin

Le nouveau brunch culinaire
dimanche, de 10h 30 à 14h

Un retour à l'élégance des buffets d'antan.

Un choix de mets représentant l'art gastronomique au service des palais les plus fins.

Récompensé de cinq médailles internationales.

Les samedis soir, dîners romantiques
avec le ténor de renommée internationale, M. Léonard Bilodeau.

99, chemin Tour-du-Lac, Lac-Beauport
Réservations: 849-4461

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

■ Le Café Romarin

L'agneau du Québec perce lentement le marché et Marielle Bernier a décidé de donner un coup de pouce à cette production en ouvrant un restaurant. Son geste n'est pas complètement désintéressé puisqu'elle et son époux sont propriétaires de la ferme Berarc, à Saint-Lambert. Ils font abattre et livrent plus de 2.000 agneaux par année. Depuis quelques mois, Mme Bernier a ouvert le *Café Romarin*, dans l'ancien local du *Mille-Feuille*, au coin du chemin Saint-Louis et de la rue Maguire, à Sillery. L'établissement est ouvert sept jours sur sept, de 7 h 30 à minuit environ. Et c'est l'endroit pour déguster des plats cuisinés mettant en vedette l'agneau car aucune autre viande n'entre dans le restaurant.

Pour \$6.95, le midi ou le soir, les clients ont le choix entre l'agneau, un plat végétarien ou une salade, accompagnés d'un potage et d'un breuvage. Le dessert n'est pas compris dans ce spécial et c'est possible aussi de commander certains autres plats à la carte. Le dimanche soir, Mme Bernier prépare un gigot d'agneau farci pour le prix de \$10.95. Elle veut démystifier l'agneau et montrer aux clients que c'est possible de l'appréter de différentes façons sans que ça coûte une fortune.

■ Le Gwalarn

Linda et Jean-Daniel Even, du restaurant *Le Gwalarn*, situé rue Provancher, à Cap-Rouge, en sont déjà à leur cinquième année d'existence. Pour souligner l'événement, ils ont décidé d'offrir leur spécialité, la raclette, sous forme de table d'hôte, les dimanches, lundis et mardis soir. Pour \$12.95, les clients auront droit à un potage, la raclette, un dessert et un breuvage. Ce spécial restera en vigueur jusqu'au 31 octobre et il sera suivi par d'autres promotions durant les mois subséquents.

■ Le Bel Mondo

Le restaurant italien *Bel Mondo*, sur Cartier, a connu beaucoup de succès, l'an dernier, en faisant découvrir aux Québécois de nouveaux plats de la cuisine régionale italienne. Les propriétaires ont donc décidé de revenir avec la même promotion cet automne. Chaque semaine, les clients de l'établissement font connaissance avec des plats d'une région donnée et ces recettes sont présentées sous forme de table d'hôte. La semaine dernière, c'était le Piémont, actuellement c'est le Frioul et ce sera le tour de la Lombardie dans une semaine. Comme la cave à vin du restaurant est bien garnie, les clients ont la chance de pouvoir arroser leur repas avec des vins des régions visitées. Ils pourront aussi, tous les mois, participer au tirage d'un panier contenant 24 bouteilles de vins italiens. Jeudi, le 12 octobre, un trio de musiciens italiens

viendra agrémenter la soirée et créer une ambiance un peu plus romantique.

■ Le Café des Îles

Un nouveau restaurant vient de voir le jour au 1424, rue Maguire, à Sillery, dans un ancien logement. Il s'agit du *Café des Îles* qui est dirigé par Hélène Harrison et son conjoint. C'est un établissement d'une trentaine de places pour non-fumeurs et qui met en vedette la cuisine végétarienne, les poissons et les fruits de mer. C'est licencié et c'est ouvert, du lundi au vendredi, de 7 h 30 à 15 h et, les jeudis, vendredis et samedis, de 18 h à 22 h.

■ L'Azalée

L'Azalée, situé à Val-Bélair, n'est pas ouvert le dimanche, mais le chef, Roger Pelletier, et son épouse, Ginette Lemay, changent leur politique lorsqu'il y a une fête importante. Ils seront donc ouverts, demain soir, et ils offriront une table d'hôte comportant un potage, un choix entre trois entrées, cinq plats principaux et un dessert sur assiette. C'est préférable de réserver au 843-3101.

■ L'Apsara

Le restaurant *Apsara*, spécialisé dans la cuisine vietnamienne, thaïlandaise et cambodgienne, fête son 12e anniversaire et la famille Khuong a préparé, pour l'occasion, des plats spéciaux qui seront en vedette jusqu'au 15 octobre. Le menu comprend la soupe aux asperges

et au crabe, la salade de boeuf à la citronnelle et le hoo ki frits (porc et crevettes enveloppés de pâte de soya) comme entrées, la brochette de crevettes à la thaïlandaise, le ha mok (poulet et crevettes au lait de coco cuits à la vapeur) et le riz khmer comme plats principaux, les cinq trésors comme dessert et un thé au jasmin ou un café comme breuvage. Le coût est de \$30.95 par personne et des cadeaux souvenirs seront donnés aux clients.

■ Le cochonnet

Plusieurs bons restaurants de Québec ont décidé de placer à leur menu des plats variés de cochonnet du Québec, cet animal de boucherie nourri au grain et pesant environ 23 kilos. La promotion du « cochonnet en fête » se poursuit jusqu'au 15 octobre au *Saint-Amour*, chez *Serge Bruyère*, à *La Closerie*, au *Château Bonne Entente* et au *Manoir de Tilly*.

■ Festival de l'été indien

Le chef exécutif, Nanak Chand Vig, du *Loews le Concorde*, revient, encore cette année, avec son festival de l'été indien, à l'*Astral*, jusqu'au 29 octobre. M. Vig a essayé de respecter dans la préparation des mets toute l'originalité et le raffinement de la cuisine amérindienne. De la soupe de la mer au canard bourré, du renne sur braise en passant par le ragout de lièvre et la perdrix au beurre de noisette, etc; le chef n'a rien négligé pour mettre en évidence la cuisine amérindienne.

■ Le salon

Rest-Hôte
Les visiteurs ont eu plein de renseignements à se mettre sous la dent lors du onzième « Salon Rest-Hôte » qui s'est déroulé, cette semaine, au Centre municipal des congrès. Les chefs et les propriétaires de restaurants ont pu jaser à loisir avec leurs fournisseurs et même s'en délecter des nouveaux s'ils en avaient besoin. Plus de 160 entreprises se sont partagées 265 kiosques répartis sur une surface de 40.000 pieds carrés. L'Association des restaurateurs n'avait rien ménagé pour attirer de nouveaux exposants et 15 d'entre eux ont pu se glisser parmi les habitués du salon. D'autres entreprises moins chanceuses devront continuer à meubler la liste d'attente en espérant qu'un habitué abandonne sa place.



Le Soleil, Raymond Lavoie

BRUNCH
12,50\$ adultes
6,25\$ enfants (5 à 12 ans)
GRATUIT ENFANTS (4 ans et moins)
CLUB
Mont-Tourbillon
L A C B E A U P O R T
RÉSERVATIONS: 849-4419

BRASSERIE
RUB
Tous les dimanches de 10h à 15h
ADULTES 8,95\$
1/2 PRIX Enfants de 10 ans et moins
TABLE D'HÔTE tous les soirs à compter de 9,95\$
MENU GENS D'AFFAIRES à partir de 4,95\$
5 à 8 à notre discothèque-bar Jimmy's, du mercredi au vendredi.
2766, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy
Réservations: 651-6111

NOTRE TABLE D'HÔTE
ROSETTE DE SAUMON FUMÉ AU FROMAGE CREMEUX DU FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET POTAGE FRAIS DU JOUR, MEDAILLON DE BOEUF AU VIN ROUGE ET CHAMIGNONS ESCALOPÉ DE VEAU À LA CRÈME DE LION ET OIGNONS VERTS OU SAUMON FRAIS DE L'ANTIQUE À L'EMMENTAL DE CONCOMBRE DE FEUILLE À LA POÊLE DE TOMATE ET BASILIC DU FEUILLE DE LAMOUS AU CAYAR DE POMPE OU GASSEROLE DE NOUÏLES AU BEURRE D'AMANDES GAILLES AU ASSEROLE ET MOULES SOUPES DESSERT AU CHOIX CAFÉ ROSETTE DE SAUMON FUMÉ AU FROMAGE
255, RUE SAINT-PAUL 692-0233

MEURTRE AU RESTAURANT BONAPARTE
MYSTÈRES ÉDOUARD MAY
SOUPER-THÉÂTRE
tous les jeudis de 18h30 à 23h
29,95
incluant table d'hôte et mystères
Le nid d'amour
Réservez au: 647-4747



NOUVEAU!
La Côte de Boeuf au Jus

C'est nouveau, c'est juteux, c'est cuit juste à point, c'est la Côte de boeuf au jus du Baron... un choix judicieux, à juste prix!

- Salade César ou Salade verte
- Potage du jour
- Côte de boeuf au jus
- 15,95\$**
- (Taxes et service en sus.)

BARON ROUGE




100% BIFTECK & FRUITS DE MER
350, BOUL. STE-ANNE, BEAUPORT, QUÉBEC, 667-1355

Du dimanche au mercredi
SPÉCIAL "CÔTE DE BOEUF ALTO SHAAM" 201
En soirée, nous doublons le plaisir avec une 2e côte de boeuf gratuite pour vous ou votre invité(e).
RESTAURANT CHEZ PEPPE
Ce n'est pas parce que Chez Peppe ne fait pas partie des associations "coupons-rabais" qu'il ne vous réserve pas d'agréables surprises...
EN TABLE D'HÔTE: 17,95\$
585, Grande-Allée Est, Québec
Réservations: 524-7612
Les mardis-mode chez Peppe agrémentés d'une cuisine raffinée
1^{re} édition: le 10 octobre

Restaurant Baker
BRUNCH À VOLONTÉ LE DIMANCHE
14,95\$ adultes 8,50\$ enfants
Célébrez le retour de l'automne et ses couleurs. Découvrez notre menu gargantuesque ou minceur à partir de 14,95\$
8790, chemin Royal, Château-Richer
Réservations: 824-4478

RESTAURANT Patrimoine 529-5533
1210, PLACE GEORGES-V (Angle Grande-Allée)
Une table réservée l'est pour la soirée
Donc, vous prenez tout le temps voulu pour savourer votre repas.
TABLE D'HÔTE
— Terrine de cognac glacée
— Escargots au Pernod
— Crevettes de Matane sur riz
Potage
Salade César ou salade du chef
— Filet mignon aux trois baies
— Escalope de veau à la crème
— Assiette de poteries et crevettes
— Filet de porc sauce normande
Surprise du chef
Thé, café
Sambucca
17,17\$

Festival CHASSE ET PÊCHE
Du 12 au 27 octobre 89
en collaboration avec les pourvoires Pavillon Boréal, Normandic, le Club Lounan et la Maison du Gibier, les Hôtels des Gouverneurs rendent hommage aux amateurs de chasse et pêche par une quinzaine gastronomique.

Participez à notre concours de 12 au 27 octobre 1989
4 000\$ et plus à gagner
Règlements du concours disponibles dans les Hôtels.
HÔTEL DES GOUVERNEURS
PLACE HAUTE-VILLE, 647-1717 STE-FOY, 651-3030

Hilton International Québec

Mme Francine Martel
Madame Francine Martel, du service de la comptabilité, a été sélectionnée employée du mois d'août 1989. Cette dernière s'est particulièrement distinguée par son excellent travail ainsi que par sa courtoisie envers notre clientèle et ses collègues de travail.
L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR!
(ANN.)

Transport gratuit au Ciccio Café

Le stationnement est une véritable plaie pour les restaurants... et pour les clients qui les fréquentent. Les propriétaires du Ciccio Café, situé rue Claire-Fontaine, ont trouvé une façon originale d'atténuer le problème en offrant à leur clientèle un service de navette gratuit.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Tony Cuglietta et Bruce Davis ont acheté un mini-bus de 17 places qu'ils ont baptisé « Ciccio Express ». Ils l'ont aménagé, muni d'un radio émetteur-récepteur et il est utilisé depuis le début de juillet même si les restaurateurs n'ont pas encore fait de publicité. L'automne et l'hiver représentent une période plus propice pour mousser ce service unique à Québec. Midi et soir, le mini-bus va chercher les clients et il les reconduit à leur travail après le repas.

« Notre service fonctionne sept jours sur sept, midi et soir (l'établissement est ouvert jusqu'à minuit) et il faut téléphoner au 525-6161 pour pouvoir en bénéficier, explique M. Cuglietta. Notre express ne va pas partout dans la région de Québec, nous desservons surtout le centre-ville, mais, pour six clients ou plus, nous pouvons nous rendre plus loin. Notre mini-bus a déjà effectué plusieurs voyages et l'atmosphère était extraordinaire. Certaines personnes entonnaient même quelques chants et les autres embarquaient dans le jeu pour créer une ambiance décontractée. »

Les deux restaurateurs essaient d'offrir un service souple et il est préférable d'appeler quelque temps avant le repas pour savoir si le restaurant n'est pas rempli. Certains clients viennent même à pied et l'express va les reconduire à leur travail. C'est bien intéressant, surtout s'il pleut ou si on a trop consommé. C'est un service très apprécié par les personnes qui séjournent dans un hôtel et

noncer qu'il a ajouté à son personnel de cuisine un ami de longue date, Pierre Normand, qui était jusqu'à tout récemment au Café du Monde. Le chef a changé aussi sa carte de base depuis un an et il continue à offrir des menus de gens d'affaires et des tables d'hôte qui se prolongent tard dans la soirée car l'établissement est fréquenté par les habitués du Grand Théâtre qui est situé tout près.

Le Ciccio Café fait tranquillement son nid dans la restauration de Québec. Les deux jeunes propriétaires sont dynamiques et ils essaient continuellement d'améliorer leur produit. Leur service de navette ajoute une corde de plus à leur arc et c'est un irritant de moins pour la clientèle.

qui ne connaissent pas l'emplacement des restaurants de Québec. Nouvelle figure

M. Cuglietta et Davis fêtaient cette semaine leur premier anniversaire d'existence et ils avaient invité plusieurs centaines de personnes à un « 5 à minuit animé » avec canapés et boissons. C'était leur façon de remercier la clientèle qui les a encouragés depuis un an et l'occasion aussi de faire découvrir leur nouveau service de navette gratuit.

M. Davis était aussi fier d'an-



Tony Cuglietta et Bruce Davis sont bien fiers de leur nouveau service de navette gratuit.

Chocolat et gants blancs sur plateau d'argent

Un peu plus d'un an après son installation dans le centre commercial Place de la Cité de Sainte-Foy, la minuscule mais néanmoins somptueuse boutique Mont Cervin, spécialisée dans la vente de chocolat suisse raffiné et de confiseries fines européennes, fait recettes. Le client y est servi avec des gants blancs et sur plateau d'argent, rien de moins.

par GILLES ANGERS
LE SOLEIL

La surface marchande du magasin n'est que de 250 pieds carrés, relevée pourtant d'un décor de beau bois brun et de verre qui supporte la comparaison avec celui d'une bijouterie.

« La boutique devait ressembler à une banque, une bijouterie encore. Comme les comptoirs chocolatiers européens d'autrefois », explique la copropriétaire de l'établissement, Mme Florence Paulhac-Chereau.

Il est de notoriété, plaide la di-

Les truffes et les pralines de la maison, fabriquées par le chocolatier artisan suisse Belart puis expédiées sans délai par avion sous emballage scellé, souple et sécuritaire, ne subsistent en magasin aucune modification.

Elles sont conservées à une température rigoureusement contrôlée, ne sont manipulées que par des mains couvertes de gants blancs et présentées aux clients, parfois stupéfaits, dans des plateaux d'argent avant d'être posées dans des boîtes tapissées de velours et de papier or.

« Les boîtes sont, à toutes fins utiles, gratuites. Ce sont des contenants que tout client aime posséder, même s'ils ne se mangent pas. Les gens apprécient le chocolat de grande qualité et sont ravis du respect qu'on lui attribue en le mettant dans de magnifiques

cartons », constate Mme Paulhac-Chereau.

Prix

On pourrait aisément penser qu'un comptoir aussi fastueux, qu'un produit d'une aussi notoire qualité et un service aussi délicat puissent entraîner des prix très élevés et justifier, par conséquent, des achats très occasionnels soit à Noël, Pâques ou la Fête des mères.

Au contraire. On peut y acheter quelques bouchées de chocolat ou des confiseries pour faire son dessert contre quelques dollars. Se procurer une jolie petite boîte à musique et quelques pièces de chocolat pour \$3.99.

On peut s'offrir encore toute la gamme des produits chocolatiers de la maison pour \$20 ou une grosse boîte à \$39.



Chez Mont Cervin, le client est servi avec des gants blancs et sur plateau d'argent.

Auberge Chaumonot
31e d'Orléans
Située au bord du fleuve
SALLE À MANGER - CHAMBRES
St-François, I.O., rés.: (418) 829-2735

Bar-Restaurant Las Cuevas
CENTRO ESPAÑOL
Spécialités françaises et espagnoles

- Boudinet de foies de volaille et sa compote d'oignons
- Tapas Del Tero
- Filan de crabe à l'arôme d'épinards
- Salade composée au suprême de moules
- Soupe du jour ou Gazpacho ou Consomme de boeuf
- Escalopes de veau aux morilles 17,90\$
- Paella Madrilena 20,75\$
- Canard rôti et son coulis de myrtilles 18,30\$
- Rôti d'agneau parfumé au romarin 18,30\$
- Cassolette de fruits de mer méditerranéenne 21,75\$
- Lapin braisé dijonnaise 19,00\$
- Medaillon de boeuf au poivre vert 21,75\$
- Brochette de poulet de grain au poivre rose 17,00\$
- Table à dessert - Café ou thé

MUSIQUE D'AMBIANCE avec Raoul Mugnoz
SERVICE DE VALET ET STATIONNEMENT
601, Grande-Allée Est
529-9458

ATELIER DIÉTÉTIQUE FRANCES BOYTE ET ASSOCIÉS
en collaboration avec le chef
JEAN SOULARD DU HILTON
vous invite à un
REPAS GASTRONOMIQUE SANTÉ
le 4 novembre 1989, à 19h30, au 23e étage du Hilton International Québec.
Prix: 150\$ par personne R.S.V.P. dès maintenant au numéro 624-1047
Bienvenue à tous et à toutes!

BEL MONDO
La tournée gastronomique régionale... (2e étage)
Le Frioul et La Vénétie
Une cuisine du nord de l'Italie influencée par la proximité de la mer distingue cette vaste région. Des plats très typiques tels le chervil mariné aux aïrolles et les tagliatelle à la trentina seront à l'honneur.
RESTAURANT BEL MONDO
1188, rue Cartier, Québec
523-1188
Pour souligner la Semaine gastronomique du Frioul, le trio musical italien PACAI agrémente la soirée le jeudi 12 octobre prochain.

NOUVEAU MENU à partir de 8,75\$
Le Café du Monde
BRASSERIE PARISIENNE
57, Dalhousie, Vieux-Port 692-4455
STATIONNEMENT EN FACE • STATIONNEMENT EN FACE • STATIONNEMENT EN FACE

RESTAURANT CAFE D'EUROPE
27, Ste-Angele Québec
692-3835
PREPOSE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGELE
Ouvert le dimanche
Le cannelloni de bison aux pleurotes
La bisque de homard
Le filet mignon au foie gras et les langoustes au beurre d'ail ou Les coquilles Saint-Jacques aux petits légumes
Le fenouil à la parmesane
Les carottes naines glacées
Les pommes duchesse
Le gâteau au chocolat et au kirsch
Café, thé, tisane 21,95\$

MOULES & FRITES à volonté 10,95\$
En soirée Du dimanche au mercredi (inclusivement)
Réservations (418) 663-2877
• Moules marinières
• Moules à la provençale
• Moules à la poulette
• Moules au poivre vert flambées (4\$ en supplément)
Manoir Montmorency
2490, avenue Royale, Beauport

Le Moulin de Saint-Laurent
ÎLE D'ORLÉANS
CUISINE FRANÇAISE ET QUÉBÉCOISE
MENU GASTRONOMIQUE
le 14 octobre 1989 à 19 h
Le fondant de foie blond de cailles et ses confitures
Le velouté de moules et cresson à la crème
Le feuilleté de crabe aux filaments de poireaux
Le sorbet au champagne et citron
Le magret de canard à l'orange et au poivre vert
Le duo de verdure et ses endives en éventail
Les fins arômes du Québec
La tarte Tatin et sa crème de île d'Orléans
Thé, café, infusion
Les petites sucreries du meunier
59,95\$ pers.
AMBIANCE MUSICALE AVEC PIANO ET VIOLON
754, chemin Royal St-Laurent, I.O.
Rés.: 829-3888

Tous les dimanches
BRUNCH de 10h15 et 13h15
BUFFET de 17 à 22h
Plus de 30 mets au choix
14,95\$ par personne
658-4303
L'OMNIBUS

LE MOIS DE LA RESTAURATION
le 7^e Octobre le Jardin passe à table...
Un grand concours qui a du goût
Pour participer, visitez dès aujourd'hui l'un des restaurants participants*
Une réalisation de: ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC
En collaboration avec: Gouvernement du Québec, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
LE SOLEIL
CITE-FM
FM 107.5
* La liste des restaurants participants est disponible en téléphonant à frais virés au (514) 527-9801.

Un grand nombre d'amateurs préfèrent le vin blanc

On estime que la consommation du vin blanc représente plus de 60 % de toute la consommation de vins, au Québec et peut-être même un peu partout dans le monde. Le blanc a la faveur populaire pour diverses raisons. Certaines de ces raisons sont fondées, d'autres cependant, ressortent de l'imagination ou du folklore. Quoi qu'il en soit, le vin blanc est assurément un produit qu'un très grand nombre d'amateurs apprécient.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Comme dirait un malin, je n'ai rien contre, il y a donc plus de vins rouges pour ceux qui le préfèrent...

Finis les dictons

Qui n'a pas entendu ces maximes sentencieuses : « Vin-blanc-viande-blanc, vin-rouge-viande-rouge » ? Aujourd'hui, plus judicieusement, on estime que l'amateur décide de ses goûts et qu'il peut faire tous les mariages qui lui plaisent. L'art du bien boire et du bien manger doit apporter plaisir et satisfaction et non pas susciter des problèmes.

Mais l'intérêt pour le vin vient aussi, pour les amateurs plus avertis, de la qualité de plus en plus évidente de ce type de produits. Il y a quelques années, on s'en rappelle, les vins blancs du Bordelais étaient pour la plupart, acides, minces et peu agréables. Quant aux blancs de la Bourgogne, ils suscitaient, à juste titre, l'approbation des plus critiques. Leurs prix, aujourd'hui, les rendent moins abordables... Par contre, les vins d'Alsace avaient peu et n'ont guère plus la faveur populaire. On se demande bien pourquoi, ce sont des vins tout en finesse.

Des vins que j'ai aimés

Puisqu'un grand nombre

d'amateurs préfèrent les vins blancs, voici quelques suggestions de vins à prix populaires ou encore, certaines bouteilles de grands vins, plus chers, évidemment. Chardonnay Della Staffa, de la région Alto Adige, en Italie (SR — \$9.55) — Ch. Reynon, AC Bordeaux, de D. Dubourdieu (sp. — \$8.45) Numéro Un de Dourthe, AC Bordeaux 1988 (sp. — \$13.05). C'est Denis Dubourdieu qui a supervisé ces deux derniers vins.

Il est l'instigateur du renouveau des vins blancs secs du Bordelais, en incitant les producteurs à assainir leurs vendanges. Puis, il a prôné une vinification lente, à température contrôlée, dans certains cas, il a recommandé la macération pelliculaire, c'est-à-dire, laisser les peaux pendant un certain temps, avant le début de la fermentation, au contact du moût (jus de raisin frais).

Sur les coquillages

Avec les huitres, vous aimez servir un Entre-deux-Mers. Vignoble du Bordelais, situé entre la Dordogne et la Garonne, l'Entre-deux-Mers fournit de « petits vins » charmants, frais, légers, sans prétention qu'on boit sans trop y penser. Et, même si on les oublie rapidement, ils vous raviront encore la prochaine fois. Leur rapport qualité/prix incite vrai-

ment à en avoir toujours à portée de la main. Ch. Bonnet, d'André Lurton, AC Entre-deux-Mers 1988 (SR) — \$9.30), Entre-deux-Mers de Dourthe (SR — \$6.80).

Il y a quelques années, on avait découvert un gentil vin de Graves, dans la partie sud du Bordelais. La SAQ offre de nouveau le Ch. de l'Emigré millésime 1987 (sp. — \$11.90). Toujours dans les Graves, des vins qui ne se démentent pas, même s'ils demandent un déboursé plus important. Ch. La Louvière 1986 ou 1987 (sp. — \$25.05 ou \$22.60). Le 1986 est certainement plus fin.

On trouvera aussi des vins de bonne qualité, à prix abordables, dans d'autres régions de France. Je pense notamment au Macon Laforest de Drouhin AC 1988 (SR — \$14), au Macon Viré AC 1987 de la Cave de Viré (Vin-Conseil) (SR — \$14.15), ou encore, au Macon-Villages de Collin & Bourisset (SR — \$12.70).

Les beaujolais blancs sont moins connus. Même en Beaujolais, on estime que la production de blancs est « confidentielle », entendez par là, qu'elle est minime, qu'on ne la calcule même pas. Ce qui n'empêche



pas Georges Duboeuf d'offrir un agréable beaujolais blanc AC 1988 (SR — \$11.25).

Il ne faudrait pas oublier que le Val-de-Loire, les Côtes-du-Rhône et l'Alsace, entre autres régions, fournissent de bons vins qui peuvent satisfaire les plus exigeants.

Le conseil des Échansons de France

La confrérie existe à Montréal depuis une dizaine d'années. Elle convie ses membres

trois ou quatre fois l'an, toujours pour des dégustations de haute tenue. Nous ne sommes que trois ou quatre de Québec à suivre les activités des Échansons. Mais le déplacement vaut la peine. Le 20 septembre, les Échansons offraient une dégustation à l'aveugle de cinq grands bourgognes, de la maison Bouchard Père & Fils, représentée par Sylvestre et Frères (Roger Fortin, à Québec).

On avait le nom des vins,

mais ils n'étaient pas identifiés, lorsque servis dans les verres. Il fallait donc découvrir le produit, puis l'analyser, d'après une grille de 20 points (3 pour la vue, 5 pour l'odorat et 12 pour le goût).

Tous les vins étaient de haute tenue et aucun n'avait de défaut. Voici la liste : deux blancs : Carton Charlemagne, grand grand cru 1986 (MV — \$79.80) 15,8/20, Beaune Clos Saint-Landry, 1er cru 1986 (MV — \$39.75) 13,88/20. Trois rouges : Latricière-Chambertin, grand cru 1985 (MV — \$68) 15,94/20, Pommard, 1er cru, 1986 (MV — \$39) 14,07/20, Aloxe Corton, 1986 (MV — \$27.55) 13,22/20. Pour terminer, on servit un plat régional, le gigotin de lapereau, arrosé du Domaine du Château de Beaune, 1er cru 1985 (MV — \$30.50).

Une soirée bien remplie d'informations et d'agréables moments. M. José-Maria Diez, directeur-export m'a fourni des renseignements intéressants, sur la Maison Bouchard Père & Fils et sur la Bourgogne en général. Il a commenté chaque vin après que plusieurs participants les eurent analysés pour le bénéfice de tous.

Un Muscadet nouveau vient s'ajouter au Beaujolais et aux rouge et blanc d'Italie

La Société des Alcools du Québec vient d'annoncer l'arrivée des vins nouveaux 1989 pour le 16 novembre prochain, avec, pour innovation l'introduction d'un Muscadet nouveau.

par le vin nouveau italien ces deux dernières années, souligne un communiqué de la société d'Etat, elle commercialisera à nouveau du Vino Novello. Disponible en rouge (10,000 caisses) et en blanc (5,000 caisses), il sera offert à environ \$8.50 la bouteille.

Ce sont quelque 10,000 caisses de Beaujolais nouveau qui seront offertes, cette année, aux amateurs de vins nouveaux français. Et ce à approximativement \$12.50 la bouteille.

De plus, en primeur au Québec, du Muscadet nouveau (environ 5,000 caisses) sera mis en vente cette année, pour répondre à la tendance du marché qui démontre une popularité grandissante des vins blancs.

Le Service de la sélection des produits de la SAQ a déjà lancé à des fournisseurs italien et français une invitation à lui proposer des vins, mais le nombre de ceux qui seront commercialisés reste à déterminer.

Cette année, il s'agira au total d'un arrivage de 30,000 caisses en provenance de France et d'Italie. En raison du succès remporté



Restaurant Charles Baillaigé

POUR SOULIGNER LE MOIS DE LA RESTAURATION, NOUS VOUS OFFRONS CE MENU DÉGUSTATION (8 SERVICES) les samedis 7, 14 et 21 octobre 1989

L'andouillette de truite à la sauce moutarde / La soupe du jour / Le ragoût d'escargots au Pernod / Le trou normand / Les médaillons de veau à la lime et au miel / Le panaché de salades aux huiles parfumées / L'inspiration du maître pâtissier / Le café flambé de Charles Baillaigé.

39⁹⁵ (aussi, menu table d'hôte en vigueur)

BRUNCH AUTOMNAL
de 10h30 à 14h au coût de 15,95\$, avec Claude Paquet au piano.

Présentez-vous avec cette annonce à notre restaurant le dimanche soir 8 octobre et sur deux repas complets consommés, sera soustrait celui de votre invité(e). Prière de réserver...

HOTEL CLARENDON 57, rue Sainte-Anne, Québec G1R 3X4 692-2480

Dès demain!

BRUNCH
Défilé de mode!

- TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
- REPAS GENS D'AFFAIRES DU LUNDI AU VENDREDI
- RÉSERVEZ TÔT POUR VOS "PARTYS" DES FÊTES (Prix concurrentiels)

À compter du dimanche 8 octobre, de 11 h à 14 h

PRÉSENTATION DE LA COLLECTION INFLUENCE

12,95\$ adultes 1/2 prix enfants moins de 10 ans

da Scarpone

STATIONNEMENT GRATUIT

À DROITE DE L'AGORA, VIEUX-PORT
Réservations: 692-4612

FESTIVAL DU FILET MIGNON

Filet mignon de la Reine **6⁵⁰\$**
Filet mignon du Roi **8⁵⁰\$**
Servi avec légumes, salade, tomate, pomme de terre.
Brochette de filet mignon servie sur lit de riz **7⁷⁵\$**

Service après 17 heures
Table d'hôte à partir de 9⁹⁵\$

Musique et danse du jeudi au samedi avec le duo LUMA

Réservation de groupe

LA TABLE DU ROI
BRASSERIE

2360, chemin Sainte-Foy, Québec
Centre Innovation. Res.: 651-9222

Trattoria Sant'Angelo

PASTA, PIZZA, AMORE

Mille excuses!

Dans notre annonce parue dans le magazine Quartier Petit Champlain distribué dans les foyers, des circonstances indépendantes de notre volonté ont fait qu'une partie du texte a été publiée en anglais. Nous vous prions d'accepter nos excuses et l'assurance que cet incident ne se répètera pas.

Salle pour groupe au 2e étage

10, rue Cul-de-Sac
(quartier Petit-Champlain)

Réservations: 692-4862

MOULES À VOLONTÉ

MÔSS

LUNDI SOIR MARDI SOIR
255, RUE SAINT-PAUL 692-0233

L'ANSE-AUX-BARQUES
FINE CUISINE DE BISTRO

AMBIANCE CHALEUREUSE SUR TROIS ÉTAGES
CUISINE CONTINENTALE VARIÉE À PRIX RAISONNABLES
MENUS SPÉCIAUX POUR LES GROUPES
SÉLECTION INTERNATIONALE DE BIÈRES

RÉSERVATIONS: **692-4674**

28, BOUL. CHAMPLAIN - FACE À LA TRAVERSE DE LÉVIS

À l'occasion du 12e anniversaire du restaurant

APSARA

Du 28 sept. au 15 oct.

Services de plats spéciaux pour l'occasion seulement.

APSARA

Une délicieuse gourmandise
71, RUE D'AUTEUIL - 694-0232

Cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne

LE RESTAURANT

Café de la Paix en croisière*

À GAGNER

- 20 CERTIFICATS-CADEAUX d'une valeur de 100 \$ au restaurant Café de la Paix
- UN CRÉDIT DE 3 000 \$ applicable sur une croisière dans une agence de voyages American Express

COUPON DE PARTICIPATION

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____ TÉL. _____

Envoyez ce coupon sous enveloppe affranchie à:
CAFE DE LA PAIX EN CROISIÈRE
CITF-FM, 580, Grande-Allée Est, bureau 250, Québec G1R 2K2

ou déposez-le au Café de la Paix, 44, rue Desjardins

ou aux agences de voyages American Express de Place Laurier et des Galeries de la Capitale.

* Règlements disponibles au restaurant Café de la Paix

LE SOLEIL **AMERICAN EXPRESS** **CITF-FM 1075**



Francis Miville-Deschênes, animateur de l'exposition « Goûtez à l'Histoire », du Service canadien des parcs.

Vaisselle et contenants de la fin du 18e siècle et du début du 19e siècle : certains objets proviennent de fouilles archéologiques tandis que le service à thé est une reproduction.

Exposition sur les origines de notre gastronomie

Le mythe du pauvre bûcheron et de la fève au lard est enterré

Non seulement la cuisine québécoise existe, mais c'est de gastronomie et d'art de se mettre à table depuis plus de 300 ans au Québec dont parlent maintenant d'abondance les historiens spécialisés.

par LOUIS-GUY LEMIEUX
LE SOLEIL

L'exposition *Goûtez à l'Histoire, les origines de la gastronomie québécoise* que présente, jusqu'au 30 décembre, le Service canadien des parcs, au 3, de la rue Buade, enterré une fois pour toutes le my-

the misérabiliste du pauvre bûcheron et de la fève au lard.

La cuisine québécoise n'a pas été inventée par les « cooks » de chantiers. Elle fleurait bon déjà dès que les premiers Européens échangeaient leurs viandes salées en retour du poisson fumé des Amérindiens.

En guise d'exemple, les ar-

chéologues ont inventorié 159 ustensiles, plats et objets de bouche dans la cuisine du Château Saint-Louis en 1726.

L'exposition *Goûtez à l'Histoire* est le fruit des recherches de deux historiens du Service canadien des parcs, Marc Lafrance et Yvon Desloges publieront d'ailleurs bientôt un livre sur le sujet avec plein de recettes anciennes adaptées à nos moeurs culinaires.

Pour les besoins de l'exposition montée par François Miville-Deschênes, les deux historiens ont re-

constitué, à partir de documents anciens, les repas gastronomiques que mangeaient les mieux nantis de la colonie aux 17e et 18e siècles.

L'exposition va plus loin en illustrant cinq thèmes autour du bien manger : le choc culturel entre les Amérindiens et les Français; la table des gouverneurs du 18e siècle; l'arrivée des Britanniques et l'introduction des produits anglais; le développement d'une cuisine canadienne; et, finale-

ment, les hôtels et les restaurants d'époque.

Une dégustation de mets typiques est offerte en prime aux visiteurs.

LE SOLEIL
ABONNEMENT
647-3333

Extérieur: numéro sans frais
1-800-463-2362
Heures d'affaires:
Lundi au vendredi: 7h à 17h30
Samedi et dimanche: 8h à 12h

RESTAURANT
Le Vendôme

Spécial "Temps du gibier"

Table d'hôte
Paire de volailles
ou
Tourte de pétoncles
ou
Pâté de foie de gibier et volaille
Consommé Chasseur

Coeq au Beaufort	14,75 \$
Lapin aux pruneaux	16,50 \$
Canard aux abricots	18,75 \$
Duo de colles Normande	17,00 \$
Faisan de l'Abbaye Cister	24,00 \$
Tourmedos de Bison au pain vert	23,00 \$
Caribou en brochette à la diable	22,00 \$
Canard d'agneau bouzelière	36,00 \$
Saumon grillé au citron	17,50 \$
Escalopes de veau Savoyarde	17,75 \$
Brochette de pétoncles et crevettes	18,75 \$
Steak Diane "Flambe à table"	22,00 \$

Table à desserts — Café

36, côte de la Montagne, Québec
Reservations:
692-0557

Madame, Monsieur,
pour célébrer notre
5e anniversaire avec vous
nous reprenons nos

SOUPER MOD'ART
LE MERCREDI 18 OCTOBRE À 19H

Présentation des vêtements de: **HÉLÈNE MOREAU**, designer invitée; des vêtements de **MON MEC**, prêt-à-porter pour hommes, ainsi que les créations de **JACQUES LACROIX**, joaillier invité.

En collaboration avec
Agence **Carmelli** Distillerie **Melville**

160, rue Dalhousie
Vieux-Port de Québec
Stationnement à la porte
entrée coin Saint-André

aloha
RÉSERVATIONS: 692-1949

MENU DU JOUR 5,95\$
À partir de

TABLE D'HÔTE 9,95\$
Tous les soirs, à compter de

5 à 7 ANIMÉ
Tous les jours. Réservation pour groupes
(jusqu'à 40 personnes).

RESTAURANT
"Phaz"
BAR

1326, rue Maguire, Sillery
687-5533

Table d'hôte
samedi et dimanche

La mousseline de pétoncles au poivre vert

Velouté de citrouille à la noix de muscade

Mariage de fettuccini et ravioli 9,95\$

Suprême de volaille grillée au beurre de sésame 10,95\$

Cuisse de grenouilles à la provençale 12,95\$

Le grenadin de veau à la florentine 13,95\$

Côte de bœuf au jus 14,95\$

Dessert
Thé ou café

N'oubliez pas
OKTOBERFEST
du 14 au 22 octobre

Brasserie
Bar Restaurant

Specialités: grillades et fruits de mer

DU DIMANCHE AU VENDREDI

1 fondue parmesan 9,95\$
Fondue chinoise à volonté

Egalement 6 choix de table d'hôte à partir de 8,95\$

POUR VOTRE ANNIVERSAIRE: GÂTEAU GRATUIT!

Menu du jour à partir de 3,95\$

FESTIVAL D'HÛÎTRES

Musique du mercredi au samedi en soirée avec **RAY ARSENO**

SPÉCIAL 5 à 7 à notre bar (Lundi au vendredi)

5150, boul. de l'Ornière, Carrefour Les Saules, réservations: 871-2771

Du 30 septembre au 15 octobre

Le Cochonnet en fête

SERGE BRUYÈRE
Serge Bruyère
1200, rue St-Jean
Vieux-Québec
(418) 694-0618

Manoir de Tilly
Le chef: M. François Robert
3854, Chemin de Tilly
St-Antoine de Tilly
(418) 886-2407

Faubourg Saint-Honoré
Le chef: M. Mario Tardif
570, Grande-Allée est
Québec
(418) 529-7021

LE SAINT AMOUR
Le chef: M. J.-L. Boulay
48, Sainte-Ursule
Vieux-Québec
(418) 694-0667

RESTAURANT
Cuisine italienne

BRUNCH MUSICAL

Un tout nouveau brunch à la carte et en musique vous attend au restaurant Chez Umberto, qui de mieux pour profiter pleinement du long week-end de l'Action de Grâce, en famille ou entre amis.

FESTIVAL DES MOULES

Les moules retrouvent leur identité Chez Umberto; l'an passé, vous les avez appréciées, cette année, vous en raffolerez! le mardi, mercredi et jeudi en soirée.

Fermé les lundis

CHEZ C. UMBERTO

770, de l'Alverne, Québec, QC
G1R 5B7 — 527-4442
prolongement de l'av. des Érables

Ah Oui!
À 1/2 PRIX

La fondue AU FILET MIGNON

6,75 \$

VALIDE LE SOIR:
DIMANCHE, LUNDI, MARDI ET MERCREDI JUSQU'AU 25 OCTOBRE 1989

LA TYROLIENNE

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

BRUNCH

Automnal

Une montagne de plaisirs vous attend!

Une nature féérique et le retour des grandes oies blanches

Tous les dimanches
Services à 11 h et à 13 h

14,50 \$
enfants de moins de 10 ans: gratuit
nos aîné(e)s: 12,50 \$

BIENVENUE à **L'HOTEL CHATEAU MONT SAINTE-ANNE**

500, boul. Beau-Pré, Beauport, Québec G0A 1E0
Pour renseignements et réservations:
(418) 827-5211

Le PRALINÉ
RESTAURANT

Le restaurant Le Praliné vous invite à savourer les délices de sa table les vendredis et samedis à compter de 17 heures et le dimanche, entre 11 heures et 14 heures.

Au cours de l'automne, le chef vous propose une table d'hôte où le gibier et les grillades sont à l'honneur.

Table d'hôte le soir à partir de **17,95 \$**

Reservations:
(418) 848-2411 (800) 463-6888

Stoneham
LA STATION TOURISTIQUE

1420, avenue du Hibou, Stoneham, QC G0A 4P0

STARMANIA

P.A.R.I.S. CONCOURS

EN COMPAGNIE DE ROBERT GILLET!

EN VEDETTE: 13 voyages d'une semaine à Paris pour 2 personnes, d'une valeur totale de 24 000 \$, à gagner d'ici le 13 octobre. Sont inclus: transport, hébergement tout confort, visite guidée, billets pour Starmania, et plus!

MISE EN SCÈNE: Place Québec, Le Soleil et CJRP.

POUR PARTICIPER: Une fois rempli, faites valider le coupon ci-dessous chez l'un des marchands de Place Québec et déposez-le sur place. Robert Gillet fera connaître les gagnants pendant son émission de 6h à 9h du lundi au vendredi sur les ondes de CJRP.

QUAND: Participez dès aujourd'hui. Tirages du 13 septembre au 13 octobre. Le voyage s'effectue du 27 octobre au 3 novembre 89.

RÈGLEMENTS: Disponibles à Place Québec, au Soleil et à CJRP.

PLACE QUÉBEC
75 BOUTIQUES ET RESTAURANTS

LE CENTRE Ville

LE NOUVEAU

CJRP 1060
RADIO

LE SOLEIL

Sur les ailes de Wardair Canada

STARMANIA

NOM: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL: _____

P.A.R.I.S. CONCOURS



Bas-St-Laurent : l'Association touristique décerne ses prix

RIMOUSKI — M. Richard Michaud, directeur général de la Traverse Rivière-du-Loup—Saint-Siméon, a été proclamé, ces jours derniers, personnalité de l'année par l'Association touristique du Bas-Saint-Laurent.

par J.-CLAUDE RIVARD
LE SOLEIL

Au cours de sa cinquième proclamation régionale annuelle de lauréats, l'ATR a ainsi voulu souligner l'apport de M. Michaud pour la mise en valeur du produit touristique régional.

Cinq lauréats

« Pohnégamook Santé Plein Air » a mérité le premier lauréat dans la catégorie de l'accueil en raison de l'attention personnalisée portée à ses clients.

L'auberge La Gourmandière, de Pohnégamook, a reçu le prix de la catégorie « promotion » pour l'ingéniosité et la finesse dont elle a fait preuve en matière promotionnelle. Ses promoteurs ont aussi reçu le prix de la « petite entreprise touristique Brador 1989 ». Dans ce même domaine, une mention spéciale a été accordée au Service de développement du tourisme et des congrès de Rimouski.

La Société linnéenne Saint-Laurent qui organise chaque été des excursions d'observation aux baleines et des excursions aux îles Pélérins, à partir de Rivière-du-Loup, a reçu le prix dans la catégorie « développement ».

Enfin, le Club motocross loupeirois a été lauréat de la catégorie « développement » pour la tenue en 1988 de la huitième présentation du championnat canadien de motocross en aréna.

Ces lauréats seront en lice, le 1er décembre, à Montréal, pour convoiter les grands prix du tourisme québécois, à l'instar de ceux des 18 régions touristiques du Québec.

La Société de conservation de la baie de l'Isle-Verte, l'Auberge de la Pointe, de Rivière-du-Loup, et le Ranch des Montagnards, du JAL, au Témiscouata, ont déjà remporté des prix nationaux, respectivement en 1987, 1988 et

si complexe et étendue que le tourisme, on ne peut exiger que le secteur privé assume seul tous les frais de la mise en marché du produit, pas plus que ceux reliés aux infrastructures nécessaires à son développement ».

C'était sa façon à lui de souhaiter qu'à la suite des récentes ententes de commercialisation signées avec le fédéral, en matière touristique, le Québec et les municipalités en fassent autant dans ce secteur de pointe.

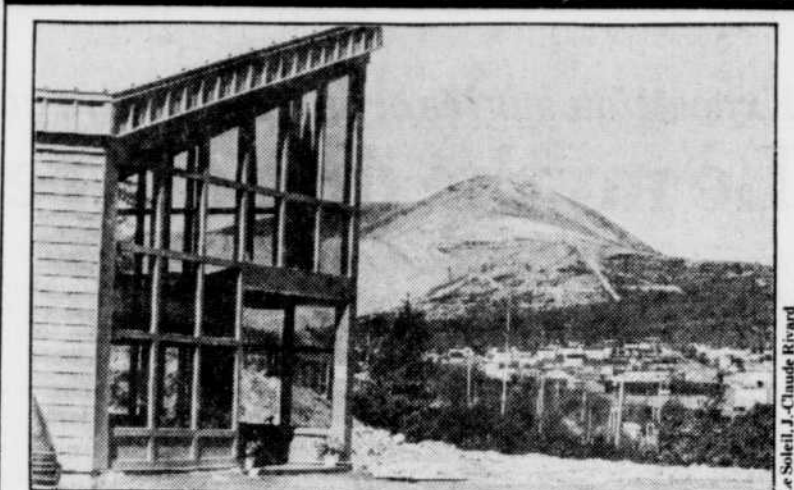
Les promoteurs régionaux ne sont pas à court d'idées. Il est impérieux d'intensifier les efforts pour que le Bas-Saint-Laurent soit de moins en moins considéré comme une région de passage entre le Nouveau-Brunswick et la Gaspésie, a-t-il rappelé.

1985, dans les catégories de l'innovation, de l'accueil et « prix spécial ».

Situation troublante

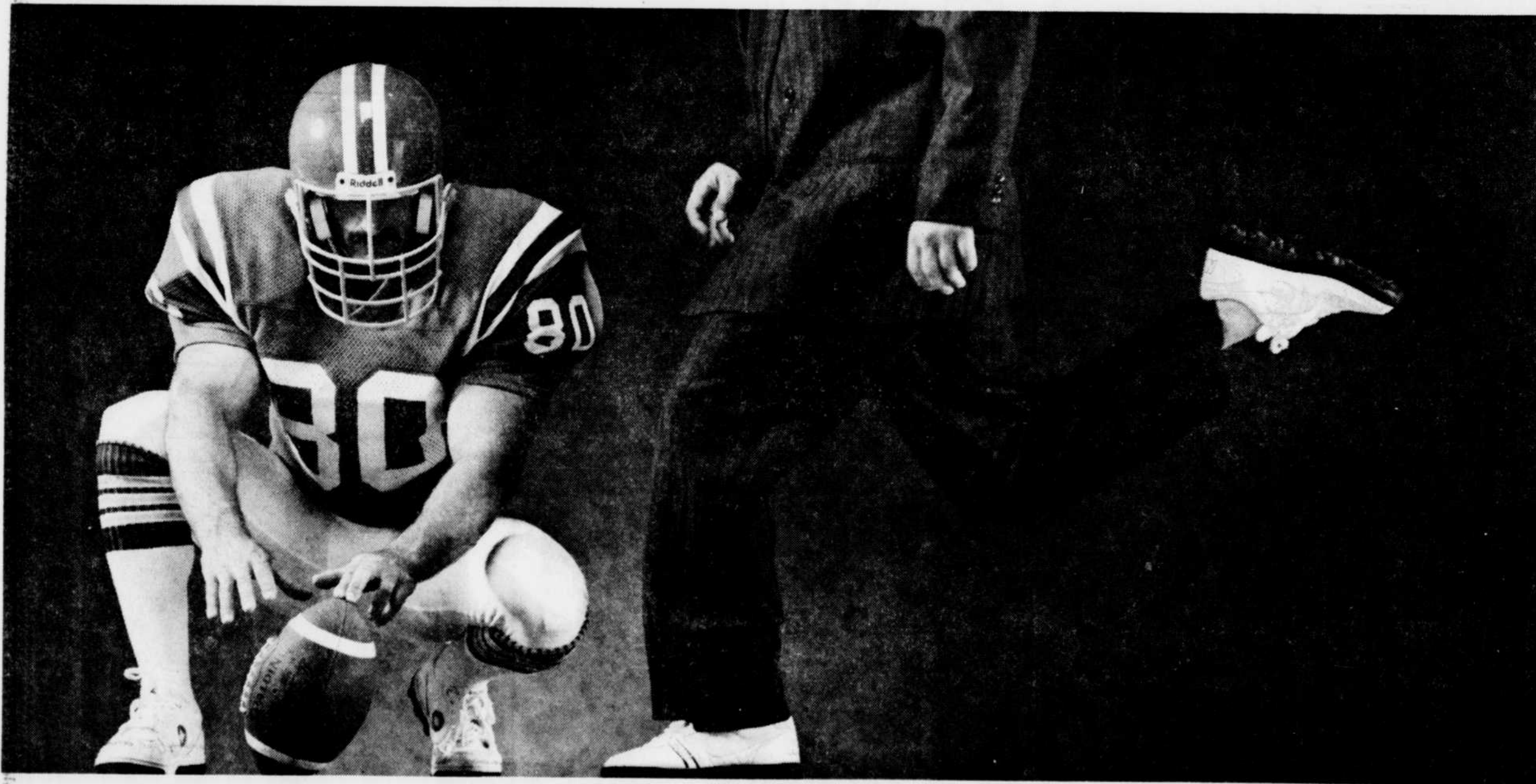
Pour le président de l'ATR du Bas-Saint-Laurent, M. Michael Schmouth, il est « quelque peu troublant de constater que l'industrie touristique qui génère au Québec près de \$3 milliards de retombées économiques et dont l'impact fiscal est de \$350 millions, ne se voit retourner que \$75 millions de son ministère. »

Dans son allocution de circonstance, le président de l'ATR a soutenu que « dans une industrie aus-



Centre d'interprétation du cuivre

Surplombant la ville minière de Murdochville, en Gaspésie, le Centre d'interprétation du cuivre, ouvert à la mi-juin, a attiré plus de 12 000 visiteurs en moins de trois mois. Le maire Bertrand Saint-Pierre aussi bien que le directeur général de la compagnie Mines Gaspé (Mines Noranda), M. Richard Faucher, se félicitent de l'intérêt manifesté par les visiteurs pour cet attrait qui entend donner un volet touristique à la diversification de l'économie murdochvilloise. Lors de la réouverture de la mine, en février, il avait été décidé de relancer la ville en mettant à la fois le cap sur l'industrie minière, l'exploitation de la forêt et le tourisme. On a même songé à y produire aussi, éventuellement, des bardeaux de cèdre, de la biomasse et même des huiles essentielles. La mine avait été fermée, en avril 1987, à la suite d'un incendie souterrain qui a ravagé son aile la plus productive, coûtant la vie à un travailleur et en retenant une cinquantaine d'autres prisonniers pendant des heures.



Dans le domaine immobilier, réussissez votre placement.

Que ce soit pour l'achat d'une maison, d'un immeuble résidentiel ou commercial, les investissements que vous faites sont tous importants.

Mettez toutes les chances de votre côté pour réussir votre placement, consultez un avocat.

Au Québec, plusieurs avocats oeuvrent dans l'immobilier. Ils peuvent vous conseiller pour

l'examen des titres de propriété, la correction des défauts de titre et l'évaluation des risques en découlant, la rédaction d'offres d'achat, d'actes de vente et de documents de financement.

Pour des conseils de maîtres, contactez un avocat.



Barreau du Québec
Des conseils de maîtres

Début du grand rallye des familles monoparentales

La Fédération des associations de familles monoparentales du Québec a décidé de participer cette année plus activement à la Semaine nationale de la famille en organisant un grand rallye à travers tout le Québec.

Ce grand rassemblement, région par région, commencera demain dans la région du Bas-Saint-Laurent. Cette manifestation débute des 8 h par une messe célébrée pour les familles monoparentales, activité qui sera suivie d'un déjeuner communautaire.

La région du Saguenay-Lac-Saint-Jean a décidé quant à elle d'organiser un « brunch » pour les

familles de cette vaste région, une activité qui commence à 11 h.

Appalaches-Québec

Dans l'agglomération de Québec, quatre événements qui devraient débuter à 13 h, ont été organisés pour souligner la Semaine de la famille.

Les familles monoparentales sont conviées à une randonnée pédestre suivie d'un pique-nique au lac Simon. L'association de

Sainte-Foy est responsable de l'activité.

Parents Uniques de Saint-Romuald a préféré un « brunch » suivi d'une randonnée aux sentiers de la nature à Saint-Romuald.

Le groupe de La Chaudière a choisi de lancer, sur le coup de 13 h également, des parties de cartes et l'association de Lévis, un déjeuner communautaire.

Les associations de la région Laurentides-Québec ont organisé un pique-nique familial à Duchesnay qui doit avoir lieu normalement à 13 h.

À 15 h, c'est au tour des associations de la Mauricie, des Bois-Francis et de Lanaudière de lancer leurs activités.

Journée de plein air à Shawinigan et Drummondville et fête de famille à Joliette.

Les associations

Ces associations, expliquent Mme Charlotte Lever et Denise Perreault, les deux responsables des comités régionaux Laurentides-Québec et Appalaches-Québec, ont pour but de venir en aide aux personnes qui vivent un deuil, une séparation ou un divorce. Elles aident directement ces personnes ou les réfèrent à des ressources compétentes.

Dans la grande région de Québec, elles sont une quinzaine d'associations du genre.

À travers le Québec, on en compte 48 regroupées à l'intérieur de sept comités régionaux.

Depuis la loi sur le divorce en 1969, le nombre des familles monoparentales s'est multiplié mais ce n'est qu'en 1974 que les associations parviendront à se donner un organisme « parapluie » appelé à l'époque Carrefour des associations de familles monoparentales du Québec qui prendra le nom de fédération en 1982.

Aujourd'hui, souligne Mme Carmen Laflamme, membre du comité d'action politique au niveau de la fédération, les associations regroupent plus de 300,000 familles-membres dont plus de 3,000 dans la région de Québec.

Au plan de l'action politique, l'organisme participe à toutes les grandes discussions sur la définition de la politique familiale au

Québec et tous les aspects qui y sont corollaires.

Cette année, la Fédération des associations de familles monoparentales du Québec tiendra son

assemblée générale les 13, 14 et 15 octobre, à Québec.

On peut joindre les membres des comités régionaux de Québec aux numéros de téléphone sui-

vants : Laurentides-Québec au 653-9736 (Mme Charlotte Lever) et Appalaches-Québec au 656-2131, poste 6848 (Mme Denise Perreault).



SOCIÉTÉ CANINE de QUÉBEC inc.

Venez voir votre race préférée!

EXPOSITION CANINE

90 RACES

Championnat toutes races et concours d'obéissance

LES 7, 8 et 9 OCTOBRE
PAVILLON DE LA JEUNESSE

PARC EXPO-QUÉBEC

Samedi: spécialité Doberman à 17 h
Obéissance: 9 h à 18 h 30
Conformation: midi à 20 h

Dimanche: spécialité Akita à 9 h
Obéissance: 9 h à 15 h 30
Conformation: 9 h à 17 h

Lundi:
Obéissance: 9 h à 14 h 30
Conformation: 9 h à 16 h 45

Races:	Samedi	Dimanche	Lundi	Races:	Samedi	Dimanche	Lundi
Affenpinscher	14h30	15h30	9h	Greyhound	13h40	9h	15h30
Alghan	12h	10h	14h20	Husky albertien	15h25	10h55	15h
Arctique	16h20	14h30	9h	Keesbond	17h15	16h45	10h20
Asie	12h	9h-13h	11h10	Labrador retriever	12h50	11h25	13h20
Basset	12h	9h	14h20	Lavrette d'Italie	14h30	15h30	9h
Basset	12h	9h	14h20	Lévrier irlandais	13h40	10h	15h30
Bouvier	12h	9h	14h	Lhasa Apso	18h20	16h45	10h20
Bouvier	15h45	14h	10h20	Maisie d'Alaska	12h	9h	11h10
Bouvier	15h45	15h55	13h	Mattias	14h30	15h30	9h
Bouvier	14h30	11h30	9h	Mastiff	14h20	10h50	14h05
Bouvier	19h	17h50	16h45	Montagne des Pyrénées	14h20	10h50	14h05
Bouvier	17h25	15h55	13h	Petit bassai griffon vendéen	13h40	---	---
Bouvier	17h15	15h45	11h20	Pinscher miniature	14h30	15h30	9h
Borzoi	12h	9h	14h20	Pomeranien	14h30	15h30	9h
Bouledogue anglais	17h15	15h45	10h20	Pug	15h40	16h40	10h10
Bouledogue français	17h15	16h45	10h30	Rottweiler	15h25	9h	15h
Bouvier bernois	12h	9h	11h10	Sauki	13h40	10h	15h30
Bouvier des Flandres	14h30	13h	9h	Samoyède	15h25	10h50	15h
Boxer	12h	9h55	11h10	Schnauzer géant	15h25	10h50	15h
Braque allemand	12h	10h45	13h20	Schnauzer miniature	16h20	14h30	9h
Briard	14h30	13h	9h	Schnauzer standard	15h25	10h50	15h
Bulldog	13h15	9h55	13h	Setter anglais	12h50	13h	14h30
Bulldog	17h15	15h45	10h20	Setter Gordon	12h50	13h	14h30
Caniche miniature	14h30	15h30	9h	Shetland	12h50	13h	14h30
Caniche nain	14h30	15h30	9h	Shih Tzu	18h20	16h45	11h20
Caniche standard	18h20	16h45	11h20	Silky terrier	15h40	16h40	10h10
Chien de bétail australien	14h30	11h30	9h	Soft coated wheaten terrier	16h20	14h30	9h
Chihuahua (pou long)	14h30	15h30	9h	Staffordshire Bull terrier	16h20	14h30	9h
Chow-chow	17h15	15h45	10h20	Staffordshire terrier	18h20	14h30	9h
Colley	15h15	13h	9h	Saint-Bernard	15h25	13h	15h
Dachshund	13h	9h	14h30	Saint-Hubert	12h	9h	14h20
Dalmatien	17h15	14h45	14h05	Terre-Neuve	14h20	10h50	14h05
Danois	14h20	9h55	14h05	Terrier de Cairn	16h20	14h30	9h
Doberman	13h15	17h	14h	Terrier du Lakeand	16h20	14h30	9h
Eikhound de Norvège	13h40	10h	15h30	Terrier de Manchester	15h40	16h40	10h10
Épagneul breton	13h50	13h	15h10	Terrier du Norwich	16h20	14h30	9h
Épagneul Cavalier King Charles	14h30	15h30	9h	Vizsla	13h50	13h	15h10
Épagneul Chumber	13h50	13h	15h10	Welsh Corgi Pembroke	17h25	15h55	13h
Épagneul cocker américain	12h50	13h	15h10	Welsh terrier	16h20	14h30	9h
Épagneul cocker anglais	13h50	13h	15h10	West Highland white terrier	16h20	14h30	9h
Épagneul japonais	14h30	15h30	9h	Whippet	13h40	10h	15h30
Épagneul papillon	14h30	15h30	9h	Yorkshire terrier	15h40	16h40	10h10
Épagneul springer anglais	13h50	13h	15h10				
Fox terrier	16h20	14h30	9h				
Golden retriever	12h	10h45	13h20				

RENSEIGNEMENTS: 661-9131

ENTRÉE: Adultes: 4\$ Plus de 65 ans: 2\$
Enfants 7-12 ans: 2\$ Enfants moins de 7 ans: Gratuit



Télé 4
Québec

Rabais de 2\$ sur présentation du coupon de stationnement

Une famille d'accueil d'abord, l'école ensuite

Jean-Sébastien et Gabrielle n'ont jamais entendu sous leurs pas le crissement des feuilles mortes et ce n'est toujours qu'à distance qu'ils contemplant les camaïeux ocres de nos forêts d'automne. Comment évoquer la légèreté et la facilité dans ces situations particulièrement lourdes où les difficultés semblent prédominantes? Lorsqu'un garçon ou une fille chemine à travers l'adolescence, soudé à un fauteuil roulant et coupé périodiquement de ses liens familiaux afin de recevoir une scolarisation adaptée à son état, par exemple.

Jean-Sébastien aime la musique et le hockey. Intelligent et motivé au plan scolaire, à 13 ans le fait d'être paralysé de quatre membres et de s'exprimer d'une façon fort laborieuse ne l'empêche en rien d'agir avec détermination et d'avoir le souci constant de dépasser ses propres limites. Il a besoin d'une famille d'accueil qui fera tout pour lui et ce de l'affection et la socialisation aux soins de base les plus intimes. On requiert ce service cinq jours par semaine et pour la période scolaire uniquement.

Gabrielle fréquente la même école que Jean-Sébastien, soit l'école Madeleine-Bergeron du centre Cardinal-Villeneuve. Si Gabrielle, atteinte de spina-bifida, se déplace en fauteuil roulant, elle peut aussi se mouvoir en se tra-

nant par terre et elle effectue elle-même ses transferts. Agée de 12 ans, cette adolescente adore la musique et les contacts sociaux. Elle s'adapte fort bien aux situations nouvelles et fait preuve d'autonomie en ce qui concerne ses soins personnels.

Jean-Sébastien et Gabrielle s'inquiètent car faute de familles d'accueil, ils n'ont pu intégrer leur école comme prévu. Nous cherchons pour eux un milieu stimulant, sécurisant et où les responsables seront capables d'évoluer avec aisance auprès de jeunes handicapés. Ces familles devront résider dans un rayon n'excédant pas 50 kilomètres de l'agglomération urbaine de Québec.

On demande: Accueil-ressources, Centre de services sociaux de Québec, 529-7351, poste 2647.



la fondation collège de Lévis

présente



LOUIS LORTIE RÉCITAL CHOPIN

(exclusif dans la région de Québec)

sous la présidence d'honneur de Monsieur Vincent F. Chagnon, maire de Lévis
Monsieur Jean-Marc Lessard, maire de Lauzon

LE MERCREDI 8 NOVEMBRE 1989
20 h 30
À L'AUDITORIUM DU COLLÈGE DE LÉVIS
9, RUE MGR-GOSSELIN, LÉVIS

BILLET EN VENTE:

FONDATION COLLÈGE DE LÉVIS
9, rue Mgr-Gosselin
Lévis
Tél.: 833-3699

LIBRAIRIE FOURNIER
71, côte du Passage
Lévis
Tél.: 837-4583

MUSIQUE D'AUTEUIL
1095, rue Saint-Jean
Québec
Tél.: 694-0726

LA GALERIE LE CHIEN D'OR
8, rue du Fort
Québec
Tél.: 694-9949

Sièges réservés: 25 \$ - 20 \$ - 15 \$

Gracieuseté

LE SOLEIL

TAUX RÉDUITS

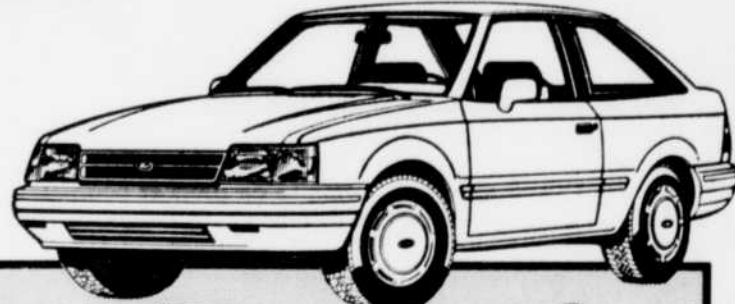
6.9% 7.9% 8.9%

24 MOIS

36 MOIS

48 MOIS

FESTIVA 89
ESCORT 89



RABAIS

500\$



TOPAZ 89-90

* RABAIS FORD INCLUS - TRANSPORT EN SUS



FRANK MALOUIN
conseiller

TRACER - ESCORT - TOPAZ - SABLE - COUGAR - GRAND MARQUIS - CONTINENTAL - MERKUR XR4 TI - MERKUR SCORPIO - RANGER - BRONCO - BRONCO II - SÉRIE F - AEROSTAR - ECONOLINE

Automobiles ROBEROUE

1040, boul. Pierre-Bertrand, Vanier
687-5544



YVES GAGNÉ
conseiller

À L'UNIVERSITÉ

par LISE LACHANCE
LE SOLEIL

Manifestation contre les frais de scolarité

Une grande marche de protestation se déroulera dans les rues de Montréal, le 18 octobre, contre une hausse des frais de scolarité dans les universités. La Confédération des associations d'étudiants de l'université Laval (CADEUL) est prête à nolisier un autobus si la demande le justifie. Une campagne d'information se tient à ce sujet dans les différentes facultés. « Nous attendons 10,000 participants venant de tous les campus de la métropole, de l'université Laval et des cegeps qui sont membres de l'ANEEQ », a affirmé au SOLEIL Mariène Dallaire, permanente politique à la Fédération des associations étudiantes de l'Université de Montréal. C'est la première fois depuis une quinzaine d'années qu'on assiste à une véritable manif contre la hausse des droits de scolarité, même si l'UQAM a connu une grève de trois jours à ce propos, en novembre dernier. Rappelons que le premier ministre Bourassa s'était engagé à ne pas procéder à une telle augmentation avant les élections. Or celles-ci viennent de se tenir...

Des îlots de verdure

Dix cafétérias de l'université Laval seront bientôt agrémentées d'îlots de verdure. Une entente sera signée dans les prochains jours entre l'institution et la CADEUL. L'université y donnera sa bénédiction au projet, qui sera entièrement financé par la confédération étudiante. Selon le responsable Louis Pomerleau, il en coûtera \$10,000 à la CADEUL pour faire fabriquer les structures de bois et acheter des plantes. Il y aura quelques îlots par cafétéria (cinq, par exemple, au pavillon De Koninck). « Et ce ne sera pas du persil! », prévient M. Pomerleau qui précise : « Beaucoup de plantes auront six ou sept pieds de haut. » L'installation aura lieu durant la semaine de lecture, début novembre. Des étudiants bénévoles assureront l'arrosage et l'entretien des plantes.

Les enjeux de l'avortement

Avortement : les enjeux actuels : tel est le thème de la table ronde qui aura lieu à l'université Laval, le 10 octobre, dans le cadre de la Journée nationale d'action pour l'avortement. Me Suzanne Boivin abordera les aspects constitutionnels de l'avortement, Me Andrée Côté traitera des enjeux politiques et le Dr Edith Guilbert présentera les aspects de la pratique médicale. Organisé conjointement par le Groupe de recherche multidisciplinaire féministe (GREMF) et la Chaire d'études sur la condition des femmes de l'université Laval, l'événement se tiendra à 19 h dans la salle 1-C du pavillon Charles-De Koninck.

Échanges États-Unis et Europe

La documentation relative aux programmes d'échanges d'étudiants à destination des États-Unis, de la France et de la Suisse est disponible depuis quelques jours au bureau 332 au pavillon Félix-Antoine-Savard. Ces programmes encadrés par la Conférence des recteurs et principaux des universités du Québec (CRÉPUQ) permettent aux étudiants, quel que soit leur cycle, de poursuivre une partie de leur scolarité à l'étranger. Comme les participants demeurent inscrits à leur université d'attache, où ils assument les frais de scolarité, ils peuvent continuer de bénéficier des prêts et bourses du Québec. Ils doivent s'engager à étudier à temps plein durant un semestre ou une année dans l'université d'accueil.

Campagne de souscription

La Fondation universitaire du Centre du Québec, vouée au développement de l'Université du Québec à Trois-Rivières, tient une campagne de souscription dont l'objectif est de \$4 millions. L'argent recueilli permettra de satisfaire quatre besoins que l'institution juge prioritaires : l'acquisition d'équipement scientifique et informatique (\$1.4 million) ; le développement des collections de la bibliothèque (\$1.2 million) ; la remise de prêts et bourses aux étudiants (\$1 million) ; la création de chaires d'enseignement et de recherche (\$400,000).

Doctorats honorifiques

L'Institut Armand-Frappier a remis, cette semaine, des doctorats honorifiques à Simone David-Raymond, fondatrice de l'hôpital Marie-Enfant ; Vytautas Pavlanis, « père » de la virologie au Québec ; Sorin Sonea, spécialiste en microbiologie et immunologie ; Jean-Louis Lévesque, homme d'affaires et philanthrope. Cette attribution a eu lieu lors de la cérémonie de collation des grades. L'institut a décerné 38 diplômes de maîtrise en virologie, 17 diplômes de maîtrise en microbiologie appliquée et neuf doctorats en virologie.

Location d'oeuvres d'art

Les acquisitions récentes de l'imageothèque (location d'oeuvres d'art) de l'université Laval seront exposées du 10 octobre au 5 novembre, à la bibliothèque générale du pavillon Jean-Charles-Bonenfant. Il s'agit de dons provenant d'une dizaine d'artistes, la plupart membres de la communauté universitaire.

Les « Mardis de l'université »

La série de conférences *Les Mardis de l'université* reprend l'affiche le 10 octobre, à 20h, au pavillon Charles-De Koninck. Le géographe Louis-Edmond Hamelin prononcera la conférence inaugurale qui portera sur « le rang sous toutes ses coutures ». Il y aura projection de documents inédits, tant géographiques que littéraires. Le 24 octobre, François Hulbert partagera une réflexion géopolitique sur Québec et sa région. Le 7 novembre, Dean Louder parlera du « Québec mère-patrie ». Les 21 novembre et 5 décembre, les conférenciers seront respectivement Louise Filion et Henri Dorion. L'entrée est libre.

Québec-France : vers une section sur la Rive-Sud

MONTMAGNY — L'Association Québec-France est en voie de fonder une section régionale pour la partie sud de Québec pouvant s'étendre jusqu'à La Pocatière.

par GILLES PÉPIN
LE SOLEIL

La demande est venue de l'Office du tourisme de la Côte-du-Sud qui a son siège social à Montmagny, ville qui profite déjà d'un jumelage avec Châtelguyon, de la région française d'Auvergne.

Pour cette nouvelle structure devant faciliter les échanges entre

personnes et familles des deux pays, plusieurs citoyens ont manifesté de l'intérêt, mais peu de formulaires d'adhésion sont parvenus au siège social de l'association, à la place Royale à Québec, de même qu'à l'Office du tourisme.

Marie-Josée Blanchet, coordonnatrice du projet à Montmagny, a néanmoins exprimé l'es-

poir que l'objectif de 40 membres sera atteint dans les prochaines semaines, puisque le coût d'adhésion est minime (\$20 par personne ou \$30 pour un couple) en regard des avantages offerts en ce qui concerne les voyages, l'hébergement et d'autres facilités convenant aux désirs des membres.

20e section

La section Rive-Sud de Québec et Côte-du-Sud, dont l'appellation est encore à définir, deviendrait la 20e section régionale de Québec-France, la précédente venant tout

juste d'être créée pour le secteur de Sainte-Foy, Cap-Rouge, Ancienne-Lorette et d'autres localités sises plus à l'ouest.

Cette 19e section, dite des Seigneuries, est issue d'un nouveau partage du territoire sur la rive nord, où la section de Québec regroupait déjà plus de 400 membres.

Sur la rive sud du fleuve, entre Drummondville et le Bas-Saint-Laurent, il y a cependant un vide, a-t-on affirmé au SOLEIL.

M E R C I À NOS COMMANDITAIRES

Pour permettre à Centraide Québec d'orienter le maximum de ressources financières vers ses quelque 130 organismes associés qui interviennent auprès des gens démunis de notre collectivité, ces entreprises et institutions ont . . .

. . . commandité l'événement de lancement réunissant les bénévoles de Centraide

- Air Canada
- Alimentation Jean-Yves Soucy Inc.
- Assurances Lefebvre, Tremblay et Ass. Inc.
- Base des Forces armées canadiennes, Valcartier
- Brasserie Labatt Limitée
- Brasserie Molson Limitée
- Brasserie O'Keefe Limitée
- CITF-FM (M. Denis Beaumont)
- Compélec Inc.
- Embouteillage Coca-Cola
- Fleuriste Ste-Odile Inc.
- Glace sèche Québec Inc.
- Groupe Mirabau Inc.
- Imprimerie J.B. Deschamps Inc.
- L'Atelier de la fête
- La musique du Royal 22^e Régiment
- La Société canadienne des postes
- Leclerc Gaz Soudure Inc.
- Les aliments Humpty Dumpty Limitée
- Les Buffets Montchâteau
- Les éclairages Projec Inc.
- Pâtisserie St-Albert Enr.
- PCT Composition Inc.
- Salle Albert-Rousseau
- Sports 2 Temps 4 Temps Inc.
- Studio publicitaire LM
- Telvibec Inc.
- Travaux publics Canada
- Troupe Temps-Danse de l'école Elédanse Enr.

. . . prêté ou commandité des ressources humaines pour organiser la campagne au sein des entreprises et institutions de la grande région de Québec

- Assurance-vie Desjardins
- Banque de Montréal
- Banque Nationale du Canada
- Banque Royale du Canada
- Bell Canada
- Centre de services sociaux de Québec
- Commission de la santé et de la sécurité du travail
- Commissions scolaires de la région 03
- Communauté urbaine de Québec
- Confédération des caisses populaires et d'économie Desjardins du Québec
- Contrôleur des finances
- Directeur général des élections
- Donat Flamand Inc.
- Donohue Inc.
- Fédération des caisses populaires Desjardins de Québec
- Hôtel-Dieu de Lévis
- Hydro-Québec
- Industrie, Sciences et Technologie Canada
- Industries Provinciales Ltée, I.P.L.
- L'Industrielle-Alliance, compagnie d'assurance sur la vie
- Le Soleil
- Ministère de l'Éducation
- Ministère de l'Enseignement supérieur et Science
- Ministère de la Justice
- Ministère des Affaires culturelles
- Ministère des Affaires internationales
- Ministère des Communications du Québec
- Ministère des Finances
- Ministère des Transports du Québec
- Santé et Bien-Être social Canada
- Services diocésains
- Société canadienne d'hypothèques et de logement
- Transport Canada
- Université Laval
- Vachon Inc.
- Ville de Québec

. . . investi dans la campagne publicitaire 1989

- Fédération des caisses populaires Desjardins de Québec
- Hydro-Québec
- Le Soleil
- Lumipub
- Ministère des Communications du Québec
- Opson production vidéo Inc.
- Pathonic Télé-4
- Société Radio-Canada
- Télévision Quatre Saisons

MERCI À TOUS CEUX ET CELLES QUI PERMETTRONT À CENTRAIDE D'ATTEINDRE SON OBJECTIF DE

3 450 000 \$



C'est quelqu'un. . .

Près de VOUS!