

CAHIER **C**

LA BONNE CHÈRE

Le propriétaire fête ses 15 ans dans la restauration **Chez Nicola, pionnier de la rue Maguire**

« J'ai fait connaître la rue Maguire, à Sillery, même si j'ai mangé mon pain noir durant plusieurs années. J'étais le seul restaurateur de l'artère, en 1973, et les débuts n'ont pas été faciles. » Quinze ans plus tard, c'est avec un grand sourire que Félix Mingarelli, le propriétaire de *Chez Nicola*, raconte ses premiers pas dans la restauration.



par **Claude GOYETTE**

M. Mingarelli n'est pas amer, loin de là, mais il en a sué un coup pour faire connaître son restaurant

et il a été obligé d'expliquer souvent où il était situé. C'est maintenant plus facile. Il ne regrette pas de s'être installé dans cette ville de banlieue car, 15 ans plus tard, il n'a pas bougé de son port d'attache et il s'est constitué une clientèle d'habitues.

« J'ai acheté un casse-croûte, en 1973, sur Maguire, avec un associé, Nicola Rillo. Nous avons choisi de nous installer à cet endroit parce que le prix d'achat était raisonnable et que nous n'avions pas beaucoup d'argent, souligne M. Mingarelli. Les débuts ont été très difficiles: mon associé travaillait dans les cuisines et moi, je faisais le maître d'hôtel, le serveur et tout le travail de la salle. Nos épouses venaient nous donner régulièrement un coup de main. »

Ce qui a été le plus ardu pour les deux Italiens, c'est de convaincre les Québécois qu'un restaurant de qualité existait hors des murs de Québec. Les établissements de valeur étaient tous situés dans le Vieux-Québec, et les amateurs de bonne chère avaient pris l'habitude de fréquenter le quartier. C'est finalement le bouche à oreille qui a fait connaître le restaurant *Chez Nicola* et qui lui a permis de résister durant 15 ans.

M. Mingarelli et son associé avaient, dès le départ, donné une vocation précise à leur établissement, et elle n'a pas changé depuis. Ils avaient choisi de miser sur la cuisine française et italienne parce que cette dernière n'était pas encore tellement connue et qu'il aurait été suicidaire, il y a 15 ans, de miser exclusivement sur elle. Le restaurateur italien est donc assisté dans son travail par deux chefs: Patrick Beclier, qui s'occupe davantage de la cuisine française, et Minh Nghia Tran, qui en fait autant du côté italien.

Des modifications

Chez Nicola a changé d'allure depuis les débuts. M. Mingarelli a perdu son associé après un an d'exploitation et il s'est débrouillé tout seul. Il a refait la devanture de son restaurant, qui est passé de 40 places à 90 places, en plus d'ouvrir le deuxième étage pour les réceptions, les réunions de groupes et les banquets. Il a aussi aménagé une petite terrasse très ensoleillée qui ajoute une dimension à son commerce durant la période estivale.

Mais la compétition est plus forte, la rue Maguire a bien évolué depuis 15 ans, et la clientèle aussi. Le restaurateur italien sent le besoin de rajouter son décor, d'ajouter des nouveaux plats italiens à son menu et peut-être des plats à des prix plus abordables pour attirer une clientèle plus jeune et peut-être un peu moins fortunée.

« Je retourne en Italie dans quelques semaines, et ce n'est pas pour prendre des vacances, raconte M. Mingarelli. Je veux regarder ce qui se fait en cuisine et rapporter des nouveaux plats de ma région natale, autour de Rome. Certains plats sur la carte doivent demeurer, car ce sont des classiques qui ont fait mon renom, mais je veux ajouter des nouveautés, voir ce qui se fait dans mon pays de neuf et de plus récent. La cuisine a évolué en Italie comme en France, et c'est important de suivre ce mouvement et de ramener des plats qui sont adaptés à ma clientèle. »

M. Mingarelli songe aussi à modifier son éclairage, à enlever quelques cloisons, à changer son mobilier, à trouver des couleurs plus jeunes et plus appropriées à l'époque actuelle. Il ne veut pas changer son commerce de fond en comble mais il veut prendre le tournant en



Patrick Beclier, Félix Mingarelli, Minh Nghia Tran et André Bédard forment l'épine dorsale du restaurant *Chez Nicola*.



Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve

La Tanière célèbre ses 10 ans

Chantal Miclette sert un calvados à son époux, Laurier Therrien, dans un verre coiffant une omelette de cerf. Un trou normand un peu spécial à l'image du restaurant *La Tanière* qui fête ses 10 ans d'existence. A voir en page 3.

même temps que les autres. Il a été un précurseur dans la rue Maguire mais plusieurs autres restaurateurs sont venus s'établir là, et le consommateur est placé devant un choix plus vaste.

« La nouvelle génération n'a pas les mêmes goûts et a besoin d'un décor différent, explique M.

Mingarelli. Ils sont venus au restaurant avec leurs parents, ils ont eu le temps de vieillir et ils fréquentent à leur tour le monde de la restauration. Certains viennent nous voir mais nous devons en attirer encore davantage, et il faut leur offrir ce qu'ils désirent. »

M. Félix, comme l'appelle ses

amis, n'est pas du genre à regarder passer la parade. Il a personnalisé son restaurant au maximum. Il est toujours sur les lieux, il salue et rit avec tout le monde. Son restaurant sera un peu différent à l'automne, mais M. Félix restera le même. »

MENU DE PAQUES

Moules fraîches au champagne brut 3²⁵\$
 Trio du maraîcher 3²⁵\$
 Consommé de bœuf et sa julienne
 Soupe du jour
 Salade mimosa

Poussin sauce à la crème 15⁷⁵\$
 Filet de saumon frais au vinaigre de framboises 17⁷⁵\$
 Gigot d'agneau frais au jus 17⁷⁵\$
 Côtelettes de veau printanière 18⁷⁵\$
 Tournedos Rossini 21⁵⁰\$
 Dessert, thé, café

Joyeuses Pâques à tous!

CUISINE FRANÇAISE

Vos hôtes: José et Franco
 Chansonniers tous les soirs

RESTAURANT
CAFÉ DE PARIS

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

RESTAURANT
Shanghai Matignon

京滬川

SPECIALITES:
 SZECHUANNaises
 PEKINOISES
 SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil
 Rés.: 694-0001

RESTAURANT
Las Cuevas

TABLE D'HÔTE

Moules maison
 Terrine au poivre rose
 Hors-d'œuvre variés
 Soupe du jour
 Consommé
 Gaspacho

Filet de sole 16⁷⁵\$
 Argenteuil 15⁵⁰\$
 Cuisse de grenouilles provençale 18⁷⁵\$
 Paella 17⁷⁵\$
 Escalope de veau St-Jacques 21⁷⁵\$
 Queue de langouste thermidor 18⁹⁵\$
 Canard aux trois fruits 22⁰⁰\$
 Filet mignon au poivre de Madagascar 17⁵⁰\$
 Poussin Casanova
 Dessert, café, thé

JOYEUSES PÂQUES
 à notre distinguée clientèle

● Menu des gens d'affaires
 ● Le Duo Mexicain en soirée du mardi au samedi
 601, Grande-Allée est - Rés. 529-9458

RESTAURANT
MYKONOS

Cuisine grecque et fruits de mer

FAITES DIFFÉRENT!
SOUPER DE PÂQUES À LA GRECQUE
 Table d'hôte à partir de 15⁷⁵\$

(8 choix avec assiette de hors-d'œuvre, soupe, dessert et café)
 1066, rue Saint-Jean — 692-2048
 (2 heures de stationnement gratuit à l'arrière, rue William)

RESTAURANT
LA FENOULLIÈRE

Menu spécial pour Pâques
 Samedi et dimanche 2 et 3 avril

Une tentation pour l'amateur de cuisine traditionnelle et provençale.
 Menu de gens d'affaires et table d'hôte tous les soirs.

Réservations:
 653-3886

3100, chemin St-Louis, Sainte-Foy (face aux ponts)

Auberge Chaumonot
 311, rue d'Orléans

Ouvert du 6 mai au 10 octobre
 St-François, 1.0. (418) 829-2735

12 choix de table d'hôte à 13⁹⁵\$
 comprenant entrée, potage et dessert

Joyeuses Pâques
 à notre aimable clientèle

RESTAURANT **L'OSTERIA**
 225, rue St-Jacques (coin Dalhousie), Vieux-Port
 Réservations: 692-2266

Le Café du Monde

Joyeuses Pâques à tous de la part de toute l'équipe

Felices Pascuos Frohliche Ostern Happy Easter Buona Pasqua

復活節快樂

Maintenant ouvert tous les jours (sauf le samedi-midi)

57, Dalhousie, Vieux-Port, Québec - 692-4455
 Stationnement en face

RESTAURANT
ban

D'UNE TABLE À L'AUTRE par Claude GOYETTE

Chez Nicola - Le restaurant *Chez Nicola*, situé dans la rue Maguire à Sillery, fête son 15e anniversaire, et son propriétaire, Félix Mingarelli, a aussi une autre raison de se réjouir. Son chef de jour, Minh Nghia Tran, est à son emploi depuis 10 ans, un événement que plusieurs restaurateurs aimeraient fêter quand on connaît le roulement qui existe dans cette profession. Deux anniversaires que le propriétaire italien a décidé de fêter, durant deux semaines, en offrant à sa clientèle ses tables d'hôte du soir à un prix unique de \$15. Cette promotion commence ce soir et elle est intéressante car M. Mingarelli offre habituellement cinq tables d'hôte à des prix variant entre \$17.95 et \$20.95.

Sommeliers - L'Amicale des Sommeliers, la plus vieille confrérie vaineuse de la région de Québec, fête ses 25 ans d'existence et elle n'a pas l'intention de passer sous silence cet événement prestigieux. Sous le thème *25 ans de cordialité internationale*, le comité organisateur a mis sur pied un repas gastronomique à la salle de bal du *Loews Le Concorde*, le samedi 16 avril, à 19h.

C'est une soirée prestigieuse qui comprendra un cocktail de champagne, un repas de huit services, accompagné de grands vins et de la musique de danse fournie par l'orchestre de Roland Martel. D'autres manifestations viendront souligner

l'événement et agrémenter la soirée. Comme aime à le répéter le président de l'Amicale, Richard Pilote, ce sera l'événement de l'année à Québec. Les membres sont invités, les anciens et leurs amis et Monsieur Tout-le-Monde. Le prix d'entrée est de \$100 pour les membres et de \$112.50 pour les non-membres. La cravate noire ou le complet sombre (tuxedo) seront de mise. Pour réserver, on peut communiquer avec Linda Boudreault au 681-7231.

Les huiles Orphée - Les huiles jouent un rôle important en cuisine. Si les consommateurs sont plus habitués à assaisonner leur salade ou certaines sauces à partir des huiles raffinées offertes par des multinationales, quelques restaurants haut de gamme de Québec attachent une grande importance à chaque composante de leur plat. Même si le prix est au moins le triple, ils ont tendance à employer des huiles de première pression à froid. La maison Orphée, de Québec, et son représentant, Bernard Stier, offrent ces huiles françaises dans la région de Québec.

M. Stier avait choisi le restaurant *L'Echaudé*, de la rue Sault-au-Matelot, et le chef Daniel Vézina pour démontrer la qualité et le goût naturel de ses huiles. Le chef avait préparé plusieurs recettes, de l'entrée au dessert, qui mettaient en évi-

dence des huiles différentes puisque la compagnie en commercialise plus d'une douzaine.

Sans entrer dans tous les détails des recettes, soulignons que ces huiles naturelles sont vraiment plus parfumées et plus corsées que celles que nous sommes habitués à consommer. Ces huiles sont actuellement sur le marché dans les magasins d'aliments naturels, dans les épicerie européennes et dans certains dépositaires. S'il n'en tient qu'à M. Stier, elles se retrouveront bientôt sur les tablettes de la plupart des principales chaînes d'alimentation du Québec.

Le Deauville - Le restaurant *Deauville*, de La Canardière, à Québec, a changé de propriétaires, cette semaine. MM. Marcel Bédard, Marco Langevin et Serge Fleury ont cédé le pas à MM. Jean-Claude Dostie et Daniel Dumais, le premier auparavant propriétaire de plusieurs salons de coiffure dans la région, et le second superviseur des restaurants Marie-Antoinette depuis plusieurs années. Les nouveaux patrons sont dans l'établissement depuis le début de la semaine, et il semble bien qu'ils conserveront la même formule et le même personnel.

Les anciens propriétaires avaient acquis l'établissement de M. Yves Cloutier, il y a plusieurs années. Ce



Le chef Daniel Vézina de L'Echaudé a préparé plusieurs recettes pour mettre en évidence les huiles naturelles de la maison Orphée et de leur représentant, Bernard Stier.

demier conserve toujours son *Deauville* du boulevard Laurier, même si

des rumeurs le lui font vendre régulièrement (avis aux millionnaires) et

lui font ouvrir un autre restaurant sur le boulevard Hamel.

RESTAURANT
BBM
BRASSERIE

3196, chemin Sainte-Foy.
Réservations: 656-6700

Brunch avec musicien
tous les dimanches, de 11h à 14h.
Adultes 10.95\$ Enfants 5.95\$

Buffet avec musiciens
tous les dimanches en soirée, dès 17h.
Adultes 10.95\$ Enfants 5.95\$

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS
avec danse accompagnée de nos musiciens.

Aimez-vous manger et vous distraire en musique?
Nous vous en offrons 7 jours sur 7!

da Scarponi

Specialités: fruits de mer et cuisine européenne

PÂQUES AU BORD DU FLEUVE

BRUNCH le service 10h à 12h 2e service 13h à 15h
ENCORE QUELQUES PLACES

SOIR DE PÂQUES
Table d'hôte spéciale 17.95\$ adulte
Enfant moins de 10 ans 9.95\$

- Brunch tous les dimanches
- Table d'hôte tous les soirs
- Menu gens d'affaires tous les mdis

Stationnement gratuit à la porte, à droite de l'Agar, Vieux-Port
RÉSERVATIONS: 692-4612

Cuisine française

Rochers

SPECIALITE: Poissons et fruits de mer

Pour Pâques
OUVERT les 31 mars, 1er, 2 et 3 avril.

TABLE D'HÔTE 19.95\$
demi-gra pour les enfants.

N.B. Sur réservation, ouvert tous les samedis et dimanches, en période printanière.

Toujours la même ambiance d'intimité chaleureuse...
Place des Phares, St-Antoine-de-Tilly
Réservations: 886-2030

TABLE D'HÔTE DE PÂQUES
Soleil panachée, vinaigrette
Alexandra ou
Gouche d'asperges fraîches
Potage garbure


Jambon pascal au sirop d'érable de chez nous
Tourtière au Lac-St-Jean
Bouillabaisse aux 3 poissons avec croûtons à la provençale
Agneau en pâte persille
sauce vert pris
Filet de bœuf poêlé
sauce béarnaise
Les délices du chocolat - Thé, café

17.75\$
18.50\$
19.95\$
24.10\$
24.75\$

BRUNCH DE PÂQUES

Gastronomie québécoise et européenne.

LOUIS WARREN AU PIANO
le samedi soir



8790, chemin Royal
Château-Richer
824-4478

POUR LE SOUPER DE PÂQUES

Un rendez-vous "exotique"

Table d'hôte à partir de 17,95\$

Maiti-maiti aux épinards
sauce au miel et vinaigre de framboises
Filet porc mariné "Moëva"
sauce aux pruneaux Amaretto
Emincé de bœuf et queue de langouste
L'assiette "Gourmande"
de fruits de mer

aloha
Vieux-Port de Québec — 692-1949

VOTRE TABLE À QUELQUES MÈTRES DU ST-LAURENT

RESTAURANT
margo lee
Beauport



BUFFET GASTRONOMIQUE

DU MIDI

Lundi au vendredi (adultes)	5.75\$	Lundi au vendredi (enfants de 4 à 10 ans)	3.95\$
Samedi et dimanche (adultes)	8.95\$	Samedi et dimanche (enfants de 4 à 10 ans)	5.25\$

Enfants de moins de 4 ans, gratuit.

DU SOIR

Lundi au vendredi (adultes)	11.50\$	Lundi au vendredi (enfants de 4 à 10 ans)	6.25\$
Vendredi au dimanche (adultes)	12.25\$	Vendredi au dimanche (enfants de 4 à 10 ans)	6.95\$

Enfants de moins de 4 ans, gratuit.

NOTRE BUFFET GASTRONOMIQUE COMPREND:

soupe et egg roll
16 choix de mets chinois et canadiens chauds
18 choix de salades
6 choix de gâteaux et tartes, fruits et crème glacée

BAR POLYNÉSIEN À VOTRE DISPONIBILITÉ

ESSAYEZ NOTRE MENU À LA CARTE
Délicieux mets chinois spéciaux
Bifteck sur grill
Fruits de mer à la mode chinoise ou canadienne
Aussi: suggestions du chef

BRUNCH DU DIMANCHE
de 11h à 14h30

DÉFILÉS DE MODE
les mercredis
30 mars et 6 avril
Précédés d'un 5 à 7 "doublement votre".

MUSIQUE ET DANSE
tous les soirs
Lundi et mardi soir:
PIANISTE JACKIE VALLIÈRES
Du mercredi au dimanche soir:
ORCHESTRE TRIO SOLANGE, NELSON ET GUY

Réservez maintenant pour le
BRUNCH SPÉCIAL DE PÂQUES
le dimanche 3 avril

333, boul. Sainte-Anne, Beauport
Réservations et livraison: 663-1900

La Buis

Grillades
Fruits de Mer

Plaisir saisonnier Les moules 8,95\$

Ouvert le dimanche de 16h à 22h

CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy
RÉSERVATIONS: 659-1322

Venez célébrer le 10e anniversaire du

Kyoto
GRILLADES À LA JAPONAISE



DINER

- Sukiyaki 3,95\$
- Steak 4,95\$
- Kyoto Spécial 5,90\$

SOUPER

- Petonsces Banaï 8,40\$
- Kyoto Spécial 13,20\$

Le souper comprend: soupe, salade, hors-d'oeuvre aux crevettes, met principal, légumes, riz et thé. Cette offre est valide en avril.

560, Grande-Allée est
(FACE À L'HÔTEL LE CONCORDE)
529-6141

Les beaux week-ends

Vendredi soir

L'unique Buffet de fruits de mer
Les vendredis soir à la Verrière des 18h00
Fraîcheur et qualité à volonté! 27.50\$
Taxe et service en sus.

Samedi soir

Le Buffet à l'italienne
Tous les samedis soir des 18h00
Un rendez-vous gourmand! 19.95\$
Taxe et service en sus.

Dimanche midi

Brunch du marché
Tous les dimanches
1^{er} service: 11h00
2nd service: 13h00
Adultes 14,95\$*
Troisième âge 12,95\$*
Enfants 6,95\$*
(moins de 12 ans)
Taxe et service en sus.
* Non valide pour le 3 avril 1988

Dimanche soir

Buffet familial
Le dimanche soir des 17h00
Venez vous réjouir en famille ou entre amis, dans une atmosphère de fête.
Adultes 12,95\$*
Enfants 4,95\$*
(moins de 12 ans)
Taxe et service en sus.
* Non valide pour le 3 avril 1988

La Verrière

AUBERGE DES GOUVERNEURS 3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy • Pour réservations: 651-3030 poste 6148 •

Le gibier est toujours roi, à la Tanière

Chantal Miclette et Laurier Therrien, du restaurant *La Tanière*, ont introduit le gibier sur une base régulière, dans la région de Québec, il y a dix ans. Malgré les prévisions les plus pessimistes, ils sont toujours bien vivants, et leur restaurant s'est constitué une clientèle d'habitues et de fidèles.

par Claude GOYETTE

« Nous venons de terminer nos études à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et nous ne voulions pas marcher dans les sentiers battus, explique M. Therrien. Nous avons eu l'occasion d'acheter une maison dans le rang Saint-Ange, dans le quartier Laurentien, à Sainte-Foy, tout près de Saint-Augustin. C'était un havre de paix qui nous convenait parfaitement pour établir notre demeure et notre restaurant. »

M. Therrien et son épouse aiment tous les deux la nature et les grands espaces. Le premier est d'ailleurs un amateur de chasse, et leur restaurant fourmille des nombreux trophées qu'il a rapportés de ses excursions. C'est donc un peu par goût et par défi qu'ils ont décidé de placer le gibier à leur menu. Ils ont aussi reçu de précieux conseils des dirigeants de l'Institut qui les ont encouragés à tracer une nouvelle voie.

« Plusieurs personnes de la région de Québec nous trouvaient un



Laurier Therrien et son épouse, Chantal Miclette, vivent dans un havre de paix et ils sont bien en selle dix ans plus tard.

peu fous et nous prédisaient un échec retentissant, raconte M. Therrien. Nous n'étions pas dans le circuit touristique et nous décidions de tenter l'aventure en pleine campagne et avec un menu complètement innovateur. Les premières années n'ont pas été faciles car il a fallu nous faire connaître et bâtir une clientèle qui n'était pas habituée de fréquenter le rang. »

Les Therrien ont été obligés d'habituer la clientèle. Ils ont commencé lentement et ils ont gardé à

leur menu des classiques comme le filet mignon, l'entrecôte ou quelques plats de poisson mais le chef (Laurier Therrien) s'est transformé en missionnaire, il est souvent venu dans la salle pour expliquer un plat, pour faire déguster une bouchée de gibier ou même pour inviter les gens à venir voir sa cuisine et ses méthodes de travail.

« Le gibier faisait peur aux clients durant les premières années, explique Mme Miclette. Ils avaient déjà goûté au gibier au retour d'une

excursion de chasse du mari ou d'un ami mais, très souvent, les personnes qui apprêtaient ne savaient pas comment faire et ne connaissaient pas la façon de le faire cuire. Ça goûtait le bois, le sapin, et c'était souvent dur comme de la roche. »

Les fournisseurs

Mais les Therrien n'ont pas eu qu'à habituer la clientèle, ils ont sur-

tout été obligés de développer un réseau complet de fournisseurs et de découvrir des sources d'approvisionnement douze mois par année. Ce n'était pas une mince tâche, et c'est encore un problème important, même si M. Therrien avoue que c'est le jour et la nuit, dix ans plus tard.

« Sauf pour les gibiers à plumes comme le faisane, les canards, le canard, les perdrix, les lièvres, etc., il faut trouver des fournisseurs hors du Québec, raconte M. Therrien. Mon gibier à poil vient surtout de l'Ouest et de la Nouvelle-Zélande, mais c'est un réseau que j'ai mis plusieurs années à construire. Malgré ce que disent les éleveurs, c'est faux de prétendre que la viande est d'égale qualité douze mois par année. C'est un autre problème qu'il faut surveiller, car le client s'attend à trouver toujours le même goût, et il ne faut pas le décevoir. Vaut mieux pas offrir le produit quand la qualité n'est pas présente. »

La Tanière n'est pas ouverte les lundi et mardi. C'est jour de repos pour les deux propriétaires qui se préparent pour les repas du soir des autres jours de la semaine. C'est une ligne de conduite qui a évolué un peu au fil des ans, car les propriétaires servaient même des dîners quand ils ont débuté et qu'ils

devaient développer encore davantage leur concept.

Leur décor n'a cependant pas beaucoup changé, et c'aurait été dommage si le contraire s'était produit, car leur quatre salles sont superbes avec leurs arbres, leurs plantes, leurs meubles de bois, un décor de chasse superbe. Le client a vraiment l'impression de manger dans un royaume de chasse et de se retrouver dans les bois. Le décor, la cuisine de M. Therrien et le service de son épouse forment un tout qu'il est difficile de dissocier. Tout comme leur menu progressif de dix services à \$38,50 par personne qui a fait la renommée de l'établissement et qui est un peu leur marque de commerce.

Même si le gibier est roi à *La Tanière*, un client peut prendre tout un menu dégustation sans gibier s'il le desire, le chef apprête aussi bien les viandes que les poissons et il se conforme au goût de sa clientèle. Il est toujours préférable de réserver au 872-4386 car la cinquantaine de places se remplissent assez rapidement, surtout vers la fin de la semaine. Un endroit à découvrir pour ceux et celles qui aiment bien manger et fréquenter un endroit différent. C'est un détour qu'il faut s'offrir, surtout qu'il n'existe aucun problème de stationnement. ●

PASK MAD — JOYEUSES PÂQUES

MENU PASCAL
valide les 2, 3 et 4 avril

Le trio de terrines maison en gelée ou Les oeufs mimosa au homard, sauce Andalouse ou La salade César

Le consommé au porto

La crêpe jambon Forêt noire, asperges et oeuf, sauce à la crème ou La crêpe farcie gratinée au poulet, sauce Soubise, et roulée aux champignons ou La salade aux délices de la mer et leurs sauces ou Le gratin de pétoncles Jolville et son roulé aux asperges

Le duo flambé sur lit glacé ou La poire Belle Hélène ou La salade de fruits au kirsh

16,50\$

La carte régulière est aussi disponible.

SAINTE-FOY SEULEMENT
2620, boul. Laurier - 653-6051

Table d'hôte pascal

Potage de la journée

Agnollette aux moules et au bris 11,50\$
Filet de fruits brassés au vin porto 14\$
Entrecôte de charolais forestière 14,50\$
Escalope de veau Carignan 14,50\$
Feuilleté de lapin aux pruneaux et au beurre d'avoine 14,50\$
Salmis de canard de Barbane Vasco de Garma 15\$
Médallion de longe d'agneau fardé, fondue Duchesse D'Uzes 15\$
Ris de veau flambé à l'armagnac, au poivre et aux grognes 15,50\$

Dessert: Café, thé

LE CHAT GRIPPE

CUISINE FRANÇAISE ET ITALIENNE
102, boul. St-Cyille ouest (coin Cartier) Québec 529-4340

POUR PÂQUES

Ouverture dès midi le dimanche de Pâques

Plan de moules, sauce crème
Champignons et crevettes à l'ail
Potage au consommé
Salade

Canard à l'orange 19,75\$
Escalopes de veau pizzaria 19,25\$
Côte d'agneau aux fines herbes 18,95\$
Rôti au jus 18,95\$
Escalope de veau et scampi 20,25\$
Filet mignon au poivre rose 19,95\$
Rôti de veau au porto 19,95\$

Dessert: thé, café
Plusieurs autres choix

SOUPER-CONFÉRENCE
par Louise Halle
le 5 avril, à 19h
Thème: L'intelligence 15\$

RESTAURANT
Maison ROMAINE
1380, chemin Sainte-Foy
Québec (Québec) Q.C. H3T 1Z5
RES.: 681-0549

Le SAVARIN

TABLE D'HÔTE PASCALE

Terrine fondante de canard 5,95\$
Feuilleté d'asperges, sauce mousseline 4,95\$
Potage
Côte de veau "Beaufort" 12,25\$
Cailles au jus à l'ail confit 12,50\$
Le blanc de Turbot Conco 12,95\$
L'escalope de veau aux deux coeurs 13,50\$
Filet mignon "Admiral" 14,25\$
Longe d'agneau aux pousses des bois 14,50\$
Dessert, café

BISTRO — RESTAURANT
980, RUE CARTIER, QUÉBEC, RÉ.S.: 522-7732

Le SAVARIN

UNIQUE SUR LA RUE CARTIER!

NOUVEAU BRUNCH DÉGUSTATION
tous les dimanches
entre 10 et 15 heures
10,95\$ enfants 5,95\$

BISTRO — RESTAURANT
980, RUE CARTIER, QUÉBEC, RÉ.S.: 522-7732

réception **les JARDINS**

De retour pour Pâques...
LE FAMEUX BRUNCH "LES JARDINS"

Plus de 30 mets au menu! Entre autres, le gigot d'agneau et les oeufs benedictines. Le tout, servi dans la salle de bal.

14,95\$

demi-prix pour les enfants de moins de 10 ans
Les groupes sont particulièrement bienvenus

Réservations requises

PARMI LES ÉVÉNEMENTS DE LA SEMAINE

Soit en réunions ou en réceptions, l'Auberge Ramada a accueilli: LA MAISON NICCOLINI, M. Pierre Champoux, LE CENTRE DE FORMATION EN GESTION, Mme Claire Laprise, RESAM, M. Gérald Beaulieu, LA COMPAGNIE STANHOME, Mme Hélène Létourneau et bien d'autres. Nous sommes désolés d'annoncer que malheureusement notre Brunch Pascal est complet. Cependant, nous avons encore quelques tables de disponibles pour le Buffet Pascal de 17h00 à 20h00: 19,95\$ adultes et 10,95\$ pour les gens de l'âge d'or et les enfants de moins de 10 ans. Le duo NOVA est en spectacle actuellement au Bar Ramada et je le qualifierais de "surprenant", c'est à voir et à entendre de 21h30 à 2h00. Ne manquez pas notre 5 à 7 "doublement votre" tous les jours du lundi au vendredi. La Direction et le personnel de l'Auberge Ramada vous souhaitent de Joyeuses Pâques.

SOUVENEZ-VOUS DU RAMADA

Renseignements et réservations: 651-2440
1200, de la Vigerie, Sainte-Foy

Restaurant La Caravelle

Joyeuses Pâques à tous!
Toute l'équipe vous invite à venir célébrer la joyeuse fête de Pâques et chacun anticipe le plaisir de vous servir avec empressement.

- Chansonner tous les soirs
- Service de valet midi et soir
- Stationnement gratuit
- Salons privés pour groupes

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

Spécial de Pâques
Valide les 2 - 3 et 4 avril

MENU D'ENFANT 1,99\$
Enfant de 10 ans et moins
Surprises chocolatées et ballons pour les enfants

Soupe Ai Brado
Escalope de volaille, sauce champignon ou parmigiana, servie avec pâtes de votre choix
Gâteau roulé au chocolat

9,95

Ouvert 7 jours, 7 soirs
Lundi au jeudi: de 11h à 00h
vendredi, samedi: de 11h à 1h
dimanche: de 11h à 23h.

GIORGIO

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
Centre d'achats Place Sainte-Foy, 653-0126 13, Marie-de-l'Incarnation, 688-0418

D'UNE TABLE A L'AUTRE par Claude GOYETTE

Vignes et Bémols

L'Orchestre symphonique de Québec a besoin de sous à chaque année. Comme le soulignait avec humour le président Guy Boulanger, lors d'une conférence de presse tenue à la Maison des vins, « nous sommes des quêtesux et nous réussissons à survivre grâce à des subventions et à des soirées-bénéfices ».

C'était son introduction pour présenter une activité « Vignes et Bémols » qui se déroule pour une cinquième année consécutive. Cette soirée, sous la présidence du docteur Alphonse Roy, se déroulera le samedi 7 mai, à partir de 20h, à la Gare du Palais. Cette dernière revêtira des airs de fête et se transformera en château féerique.

Ce sera une fête de la musique puisque les 900 convives (90 tables de 10 personnes) pourront danser au son de la musique de l'Orchestre symphonique et de l'orchestre de danse de Richard Landry en alternance. Mais ce sera aussi la fête de la gastronomie, car le réputé chef Serge Bruyère supervise tout ce qui concerne la table (fromages, charcuteries, crudités et dessert) et il est assisté dans son travail par Marc Laprise, le coordonnateur du salon de dégustation de la Maison des vins, qui a choisi le délicieux nectar.

Il faut aussi souligner la collaboration des professeurs et des étudiants en alimentation de l'école Wilbrod-Bhérier. Ils feront pour chaque table un gâteau qu'ils décoreront en plus de s'occuper du service. Comme le



Plusieurs personnes ont décidé de s'unir et d'offrir leurs services bénévolement pour faire un succès de la soirée Vignes et Bémols qui servira à amasser des fonds pour l'Orchestre symphonique de Québec. Ce sont, de gauche à droite: Serge Bruyère, Guy Boulanger, Donald Wells, Edgar Fruiter, Marc Laprise et le docteur Alphonse Roy.

soulignait M. Bruyère, il est impossible de réaliser un buffet lors d'une soirée de cette envergure, parce que ça prendrait trop de place. Chaque table aura ses plats, et les gens pourront se servir. Ils pourront aussi

se procurer une cuvée spéciale (blanc et rouge) qui soulignera le 85e anniversaire de l'OSQ. Il est possible de se procurer des billets au prix de \$50 en communiquant avec Gina Bilodeau au 643-

5598. Un reçu d'impôt de \$40 sera remis à ceux et celles qui encourageront cette activité. A noter que le comédien et mélomane bien connu Edgar Fruiter commentera sur place le programme musical.

Le Moulin des Grondines

Le Moulin des Grondines, situé aux Grondines, dans la circonscription de Portneuf, ouvre ses portes pour la fin de semaine de Pâques. La sympathique propriétaire, Lucie Giroux, travaille, depuis trois semaines,

pour nettoyer, peindre et rafraîchir son vieux moulin ancestral. À partir d'aujourd'hui, elle revient donc avec sa cuisine québécoise, une véritable cuisine d'autrefois faite par les femmes du village dans un décor à faire rêver. Il est toujours préférable de réserver au 268-8322.

Auberge des Gouverneurs

L'Auberge des Gouverneurs, de Sainte-Foy, a décidé de mettre de l'avant une nouvelle formule à sa salle Champlain: des soupers-théâtre qui se tiendront les 7, 8 et 9 avril. Pour la somme de \$30, les convives dégusteront un repas en avant-première et pourront ensuite assister à la présentation d'une comédie intitulée « Faut s'brancher » mettant en vedette Denise Dubois, Jean-Guy et Daniel Gaudreault.

Au menu: des crudités, un marbré de crustacés, un velouté d'asperges, un pavé de bœuf, une feuilleté aux fruits. Ce sera aussi l'occasion, semble-t-il, d'emmagasiner une provision d'humour et de rires, car la pièce de théâtre est légère et cocasse à la fois. Il est possible de réserver au 651-3030.

Deux autres

Comme si la ville de Québec et ses environs ne comptaient pas assez de restaurants, un établissement chinois Le Bonsai vient d'ouvrir ses portes, à Place Carrefour Vanier, un centre commercial situé avenue Soumande, derrière les Halles Fleur-de-Lys. Il sera bientôt rejoint par un Red Lobster, de la célèbre chaîne de poissons et de fruits de mer des Etats-Unis, qui compte déjà quelques établissements dans la région de Montréal et en province.

LE BAVARD ROY

Dimanche de Pâques
3 avril, ouvert de 9h00 à 23h00

MENU
Nid de crevettes au beurre à l'ail ou Fondue au parmesan
Potage cultivateur
Jambon braisé à l'orange
Jardinière de légumes
Dessert, café, thé, lait

9.95\$

Le dimanche 3 avril DÉJEUNER servi de 9h00 à 11h30

MENU SPÉCIAL POUR ENFANTS

PLUS DE 5 CHOIX DE TABLE D'HÔTE à partir de **6.95\$**

NOUS VOUS SUGGÉRONS DE RÉSERVER

Nouveau

LA CAVE-O-SPORT ENR.

Suivez les séries de hockey sur **2 ÉCRANS** câble satellite

SUPER-GÉANTS

2500, chemin Sainte-Foy
656-6962 653-9877

C'EST BIEN MEILLEUR À LA MAISON

L'AVIELLE MAISON DU SPAGHETTI

Ouvert à Beauport!
VOISIN DU BARON ROUGE
400, Boulevard Ste-Anne (VASTE STATIONNEMENT)
RÉSERVATIONS: 667-1010 (SALONS POUR GROUPES)

«Humm, pour les pâtes, les viandes... et les pizzas!»

Repas du midi à partir de 3.95 \$ en semaine
Table d'hôte à prix populaires, tous les soirs

• 625, Grande-Allée est • 40, Marché Champlain •
529-6697 (Place Royale à quelques pas de la Traversée pour Lévis)
694-9144

SUPER-BUFFET PASCAL

avec spectacle (le soir)

CONTINENTAL ET ORIENTAL

15.95\$ (enfant moins de 10 ans 5.95\$)

À VOLONTÉ

VENDREDI ET SAMEDI
spectacle de danse baladi avec, en exclusivité **MINOUSHA**

RESTAURANT SALAMMAS
1800, 1re Avenue, Québec
STATIONNEMENT GRATUIT
Rés.: 525-6427

RESTAURANT "Chag" BAR

TABLE D'HÔTE
Feuilleté de champignons à l'estragon
Fondue au parmesan
Assiette de crudités
Potage parmentier
Duo des mers à la provençale
Escalope de veau sauce moutarde
Brochette d'agneau grillé aux herbes
Entrecôte grillée aux deux sauces
Dessert, café

16.75\$

Joyeuses Pâques à notre distinguée clientèle

Jeudi en soirée CHOUCROUTE
1326, rue Maguire, Sillery • 687-5533

TROMPE-L'OEIL

SOUPER DE PÂQUES
Le gratin de saumon frais
Le fondant de foie de canard aux oignons
Le potage Dorca
Les noisettes d'agneau au beurre de truffes
L'escalope de veau au vinaigre de miel
La casserole de fruits de mer à la fleur de sel
La petite salade de cressons aux trois noix
L'arrivé-à-ciel au sorbet maison ou dessert au choix
Thé, café

19.95\$

89, Sault-au-Matelot, Québec
Réservations: 694-0152

TABLE D'HÔTE
Gratin aux légumes
Soupe
Cuisse de grenouilles à la provençale
Escalope de veau sauce à la crème
Dessert

11.95\$
12.95\$

SPECIAL DE LA SEMAINE EN SOIRÉE
Soupe
Jambon à l'épave
Dessert - Café

8.95\$

DÉJEUNER SAMEDI ET DIMANCHE de 10h à 14h

KEBEC BAR-BQ
120, boul. St-Cyrille ouest — 529-0511

Chez Rabelais

Restaurant de fine cuisine

TABLE D'HÔTE DE PÂQUES
Le pompiers-frais aux fruits de mer ou la terrine de foie d'oie au cognac
Le velouté aux gratin
Le trou normand
L'agneau en croûte sur croustille de menthe fraîche
La dorée de saumon au beurre de citron
Les coilles farcies parmentières
Salade jardinière
Les petits osseos de Pâques - Thé, café, infusions

27.95\$

Le Rabelais... quelque chose de spécial
Ouvert du mercredi au dimanche, de 17h à 23h
Coin côté de la Montagne, en haut de l'escalier casse-cou
Rés.: 692-3367

4 - 29 AVRIL

Grand festival de fruits de mer

Moules jardinières 3.50\$
Hure de saumon 3.00\$
Moules farcies 3.00\$
Crevettes de Matane au persil 4.50\$
Coquille aux fruits de mer 4.75\$
Poussin de poulet au jus de citron 12.00\$
Grenouilles et pétoncles basquaises 13.50\$
Laiton sur nid de pétoncles au poivre rose 13.75\$
Scampi grillés aux moules 14.50\$
Assiette du pêcheur 14.75\$

RESTAURANT Le Vendôme

Bon appétit!

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

Les déjeuners-week-end Pacini...

C'est bon en chocolat!

À Pâques, venez chez Pacini en famille ou avec un groupe d'amis! Chacun se réglera, y compris les enfants. Ils s'amuseront des facettes de SPAGO, notre clown. Vous aimerez faire griller le pain de votre choix à notre exclusif comptoir "Bar-à-pain". Que dire de notre nouvelle sélection de desserts frais du jour et de toutes ces petites attentions qui font la réputation des RESTAURANTS PACINI! Enfin, les prix sont tellement raisonnables que vous aussi direz: "PACINI, C'EST BON... pour une chanson!"

Pacini
UN AMOUR DE PASTA

22, Côte-de-la-Fabrique, QUÉBEC • 8565, boul. Henri-Bourassa, CHARLESBOURG
• Les Halles Fleur de Lys, VILLE VANIER • 68, boul. Kennedy, LÉVIS
• Place des Quatre-Bourgeois, STE-FOY • 2250, Chemin Ste-Foy, STE-FOY

LA TYROLIENNE

Pâques à la Tyrolienne

TABLE D'HÔTE DE PÂQUES
3 AVRIL 1988

FILET DE TRUITE À LA RUSSIE
FONDUE PARMESAN LORRAINE
BOUILLON AU CRABE ET RIZ
CRÈME DE VOLAILLE
RÔTI DE VEAU SAUCE CHANTERELLE
FILET MIGNON GRILLÉ SAUCE MOUTARDE
FONDUE CHINOISE ET SES SAUCES
POITRINE DE POULET ET PÉTONCLES AU VIN BLANC
POMMES DE TERRE MOUSSELINE
CAROTTES AU BEURRE ET CHOUX DE BRUXELLES
SALADE DE FRUITS MAISON
GÂTEAU DE PÂQUES
THÉ CAFÉ LAIT

ADULTES 17,25\$ ENFANTS 10,25\$ (pour les 12 ans et moins)

"JOYEUSES PÂQUES À TOUS"

Repas du midi de 12h à 15h
Le soir, services à 17h30 et 20h30
Réservations: 651-6905
2846, chemin Gomin, Sainte-Foy

BONNE TABLE!

En collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Les champignons

Les champignons sont des végétaux qui requièrent de l'humidité, de la fraîcheur et un peu d'ombre pour croître. Il s'agit de plantes sans chlorophylle qui contiennent une grande proportion d'eau. Ils ont cependant une valeur nutritive que certains estiment supérieure à celle des légumes verts, en particulier en ce qui a trait aux protéines. Leur valeur nutritive varie toutefois selon les espèces.

On apprécie les champignons surtout parce qu'ils se prêtent facilement à diverses préparations culinaires et qu'ils enrichissent et embellissent toujours le mets, qu'ils sauvent parfois de la banalité, réussissant même à leur conférer l'élégance de la grande cuisine.

Flanc aux champignons, sauce au persil

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 30 minutes

Rendement: six portions

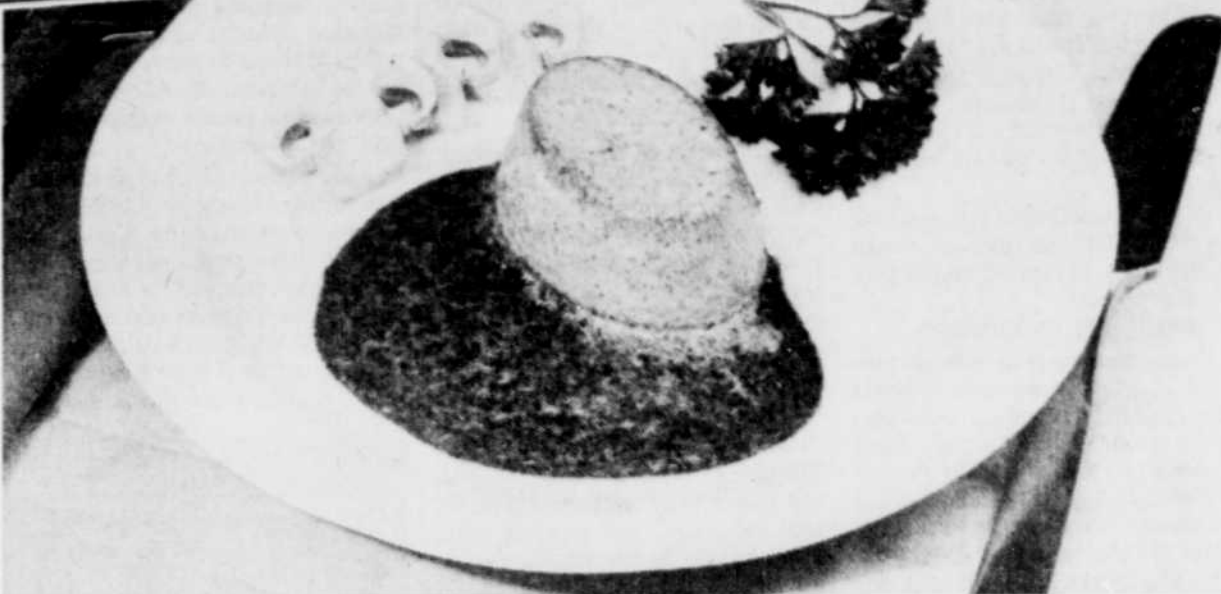
Ingrédients

(Pour le flanc)

- 500 g (1 lb 2 oz) de champignons blancs
- Eau, quantité suffisante
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 40 ml (2/5 c. à table) de jus de citron
- Sel et poivre au goût
- 250 ml (1 tasse) de crème à 35%
- 4 oeufs
- 15 ml (1 c. à table) de beurre (pour la sauce au persil)
- 500 ml (2 tasses) de persil
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de poireau émincé
- 175 ml (3/4 tasse de bouillon de volaille)
- 250 ml (1 tasse) de crème à 35%
- Sel et poivre au goût
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- Champignons et beurre, quantité suffisante

Méthode

- Nettoyer rapidement les champignons à l'eau courante; les égoutter, les essuyer et les couper en quartiers.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter les champignons, le



Flanc aux champignons, sauce au persil

Centre des ressources didactiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec

- jus de citron, le sel et le poivre.
- Laisser cuire ces champignons pendant 2 minutes, en remuant à quelques reprises.
- Couvrir et laisser cuire pendant encore cinq minutes, puis retirer le couvercle pour laisser évaporer le liquide de cuisson.
- Passer les champignons au mélangeur avec la crème et les oeufs.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Répartir ce mélange dans des petits moules à soufflé préalablement beurrés, en remplissant les moules aux trois quarts.
- Faire chauffer un bain-marie, y déposer les moules et faire cuire les flans au four à 170°C (330°F) pendant 15 à 20 minutes.
- Laisser reposer les flans avant de les démouler.
- Équeuter le persil et le faire suer au beurre avec le poireau, c'est-à-dire les faire cuire à couvert et à feu doux.
- Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire pendant cinq à six minutes.
- Ajouter la crème et passer au mélangeur.

- Assaisonner de sel et de poivre.
- Passer la sauce au chinois étamine, puis la monter au beurre, c'est-à-dire lui incorporer des parcelles de beurre froid en la fouettant jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

- Verser la sauce au fond de chaque assiette et déposer le flanc aux champignons sur la sauce.
- Si désiré, décorer avec quelques champignons sautés au beurre, c'est-à-dire cuits à feu vif et en remuant la poêle.

L'arrivée du printemps et la fête de Pâques... que diriez-vous d'un bon repas au "Paris Brest" pour célébrer?

MENU PASCAL 20⁹⁵\$
Joyeuses Pâques à tous!

Le Paris Brest
590, Grande-Allée, Québec, 529-2243

RESTAURANT

la Réserve

108, Saint-Cyrille ouest
Rés.: 524-1864 / 524-3571

Ouvert exceptionnellement dimanche 3 avril

TABLE D'HÔTE DE PÂQUES

Assortiment de hors-d'œuvre
Crêpe aux fruits de mer
Fondue parmesan
Consommé au sherry ou Crème d'asperges
Médallion de veau Montréal
Tourte de saumon
Cigot d'agneau persillé
Châssis de desserts
Thé, café, lait

20⁹⁵\$ adultes 13⁹⁵\$ enfants

JOYEUSES PÂQUES À TOUS!

plaisirs et steaks

MERLIN

TABLE D'HÔTE
Crème andalouse

Médallion de lotte au poivre vert 10,95\$
Côtes levées Merlin 11,95\$
Lapin aux deux moutardes 12,95\$
Entrecôte bordelaise 13,95\$

Dessert, café

Merlin Bar Restaurant
1173, Cartier, Québec, 529-9567



SCHTROUMPFTUEUSES PÂQUES

GRAND BRUNCH À L'ASTRAL À SAVEUR D'ÉRABLE

Photo gratuite avec les Schtroumpfs. Distribution de chocolats de Pâques pour les enfants. Vraie tire sur la neige par Madame Croft. Adultes 19,75 \$ Enfants moins de dix ans 5,00 \$ (Taxe et service en sus). Trois services: 10h00, 12h00 et 14h00
Réservations: 647-2222 (poste: 6226)

BRUNCH À SAVEUR D'ÉRABLE

EN RAPPEL à la grande salle de bal du Concorde, Schtroumpf et Schtroumpfette invitent la famille de 11h00 à 15h00 le dimanche de Pâques. Une variété de mets exquis préparés à saveur d'érable. Cabane à sucre et violoneux. Vraie tire sur la neige par Madame Croft. Photo gratuite des enfants avec les Schtroumpfs. Tirage de chocolats de Pâques pour les enfants. Adultes 17,75 \$ Enfants moins de dix ans 5,00 \$ (Taxe et service en sus)
Réservations: 647-2222 (poste 6114)

GRAND BUFFET À L'ASTRAL EN SOIRÉE

Deux services 18h00 et 20h30. Adultes 26,75 \$ Enfants moins de dix ans 10,00 \$ (taxe et service en sus). Tire sur la neige par Madame Croft. Schtroumpf et Schtroumpfette sur place. Prix de présence: chocolats de Pâques. Avec le duo de Lajos Molnar
Réservations: 647-2222 (poste 6226)
Stationnement inclus (2 heures)

Bar • Restaurant rotatif

L'ASTRAL

Cuisine à l'européenne

LEWIS Le Concorde
L'HÔTEL... SUR GRANDE-ALLÉE

Le lieu de rencontre du beau monde...

CAFÉ-RESTAURANT

BEL MONDO

Cuisine typiquement italienne régionale

MENU SPECIAL DE PÂQUES
(soûper pour le souper)

JOYEUSE FÊTE DE PÂQUES À TOUS!

1188, Cartier, Québec
523-1188
538-1586

RESTAURANT

CAFÉ LE GREC

ΠΑΛΗΝΙΚΟΝ

le vrai grec

SPECIALITES
Calmar, pieuvre, agneau, fruits de mer, etc.

Pourquoi pas un menu à la grecque pour Pâques?
Plusieurs choix à compter de

16⁹⁵\$

TABLE D'HÔTE
tous les soirs

MENU DE GENS D'AFFAIRES
À partir de 45⁰⁰\$
de 11h à 18h

95, chemin Ste-Foy, Québec
Réservations: 525-7525

Stationnement facile et gratuit

chez camille

Pâques

TABLE D'HÔTE 10⁹⁵\$

Oeuf farci aux crevettes
Consommé royal
Gigot d'agneau "Boulangère"
Pauvette de sole aux carottes
Poulet à l'estragon
Tartelette au chocolat
Poires au pénéol

1384, chemin Ste-Foy, Rés.: 527-1225 - 527-1951

pour une

"EXTRA-SOIRÉE"

5 EXTRA-CHOIX à 7⁹⁵\$ de 5 à 7

TABLE D'HÔTE 25⁹⁵\$ pour 2 personnes

Extra
CAFÉ-RESTO-BAR

664, Grande-Allée est
RÉSERVEZ 649-1141

À PÂQUES AU CASTEL BELLEVUE

MIDI à 11h30
Adulte 12⁹⁵\$ Enfant 6⁵⁰\$

SOUPER à 19h
Adulte 14⁹⁵\$ Enfant 7⁵⁰\$

Castel BELLEVUE
109, rue Saint-Louis, Loretteville
RÉSERVATIONS: 842-1938

Buffet familial
(Rosbif et jambon)

Café des Artistes

Restaurant terrasse

MENU PASCAL
du 3 avril en soirée

La mousse de crevettes et peroncles ou L'antipasto maison
Le potage de la journée

L'escalope de saumon florentine 15⁹⁵\$
Le médaillon de veau au cavalois 16⁹⁵\$
Le "père et mère" du chef 16⁹⁵\$
L'entrecôte "marchand de vin" 17⁹⁵\$
Le carré d'agneau et sa jardinière 42⁹⁵\$ (pour 2 personnes)

Dessert au choix
Thé, café

BRUNCH PASCAL EN MUSIQUE

de 11h à 15h
Demi-prix pour les enfants

11⁹⁵\$

Musique en dinant tous les soirs

DINER D'AFFAIRES
de 11h à 17h

333, Saint-Amable
Voisin du Grand Théâtre
Stationnement gratuit
TEL.: 522-4011

Restaurant

La Ripaille

TABLE D'HÔTE DE PÂQUES

Le flanc de crabe et son coulis ou
La terrine de volaille aux petits légumes, sauce verte

Soupe du jour ou Consommé

La brochette de crevettes et peroncles, sauce Nantua ou
Le gigot d'agneau au basilic

Dessert au choix
Thé, café

22⁵⁰\$

Ouvert tous les dimanches

Tous les jeudis, bouillabaisse

20⁹⁵\$

Vous avez entendu parler de nos plats succulents et de notre service hors pair. À votre tour d'en faire la découverte et d'en apprécier l'excellence. Nous vous attendons!

Réservation 692-2450
9, rue Buade, Québec
Stationnement gratuit
Service de valet tous les soirs

LA BONNE CHÈRE

Avec l'arrivée du printemps

Place aux vins plus légers, plus fruités!

Le printemps a mis du temps à nous rejoindre, mais il semble bien qu'il soit maintenant là pour y demeurer. Je vous souhaite donc un printemps heureux, rempli de belles et bonnes choses dont la Nature nous gratifie en ces jours de renaissance.

consommation changeront un peu. Il nous faut alléger la nourriture, revenir à des produits plus naturels et souvent plus faciles à digérer.

Ce qui ne nous empêchera sûrement pas de boire encore quelques bons verres de vin, mais on recherchera sûrement des vins plus légers, plus fruités, plus digestibles, peut-être. On délaissera, graduellement, les vins rouges corsés, tanniques et costauds, pour des produits plus subtils. On fera place aux vins blancs et, pourquoi pas, aux vins rosés qu'on retrouve en plus grand nombre.

offrent des spécialités. Voilà une superbe occasion de goûter à un « vrai » Pouilly. Bien charpenté, légèrement gras, aux saveurs de fruits, bien sûr, mais aussi de beurre frais, de fines épices avec une pointe de caramel. Une légère acidité en révèle encore la jeunesse et nous permet de le prendre en apéritif de même que sur un plat de fruits de mer.

À tous les points de vue, voilà un vin qu'il ne faut pas rater car, ce qui ne gâte rien, le rapport qualité/prix est exceptionnel.

Le Beaujolais en question

Peut-être avez-vous entendu parler d'un article paru dans la revue *Que choisir* et reproduit dans plusieurs quotidiens mettant en doute la qualité du Beaujolais. Je n'ai pas lu l'étude ni les conclusions d'une enquête effectuée au sujet du Beaujolais, mais on m'a fait parvenir un long réquisitoire, à l'encontre des

auteurs de l'article et des techniques d'analyses auxquelles il se réfère. La réplique que j'ai en main est signée par Georges Duboeuf lui-même, que certains désignent comme le « roi » du Beaujolais, tant ce négociant fait autorité dans son pays.

Or, l'article en question semblait prétendre que plus de la moitié de tous les Beaujolais mis en marché était sur-chaptalisée, c'est-à-dire que pour obtenir un degré supplémentaire d'alcool, on utilisait une technique permise, mais dont on avait, au dire des rédacteurs, dépassé les limites prescrites.

On faisait état d'analyses effectuées par un certain professeur Martin, de l'université de Nantes, qui utilise des méthodes spéciales, non reconnues, qui permettraient, selon lui, de déterminer les constituants du vin: eau, sucre, alcool, s'il

a été chaptalisé ou non et quel a été l'apport de sucre utilisé.

Or, M. Duboeuf explique que ni l'Institut national des appellations d'origine (INAO), ni l'Union interprofessionnelle des vins de Beaujolais, ni le Bureau de répression des fraudes n'ont retenu la méthode du professeur Martin.

Bien plus, M. Duboeuf, qui déguste annuellement jusqu'à 800 vins du Beaujolais, pour son négoce, estime qu'il n'a jamais vu des différences de degrés, sur les moûts des crus classés, pouvant fluctuer entre 8,5° et 13°, comme l'article semblait le dénoncer. Même que certains vigneron ont déclaré avoir des cu-

vées non chaptalisées révélant 13° naturels et même plus.

Puis Georges Duboeuf rappelle tous les contrôles et toutes les restrictions imposées par diverses instances qui font en sorte que ce qu'on reproche au Beaujolais ne pourrait peut-être jamais se produire.

Encore une fois, sans avoir lu l'article auquel se réfère le plaidoyer de M. Duboeuf, je crois cependant qu'on peut toujours faire confiance aux vins du Beaujolais et en boire sans aucune crainte. C'est du vin fort agréable, et, dans la plupart des cas, fabriqué selon les règles de l'art.



LE VIN
par Jean-Gilles JTRAS
collaboration spéciale

Des prix exagérés au Québec

Hennessy, la plus importante distillerie de cognac au monde

M. Guy Drolet (Distillerie Meaghears) m'a fait l'honneur de me présenter M. Maurice Hennessy (prononcer NSI) qui représente la huitième génération depuis Richard Hennessy qui dirige la plus importante distillerie de cognac au monde. Hennessy commercialise en effet près de deux millions et demi de cartons de cognac. Ceci est un million de caisses de plus que la deuxième maison qui vient d'être achetée par Seagram.

vigne, par arrachage. La superficie actuelle de production est d'environ 80.000 ha. Il s'agit surtout du cépage Ugni blanc. Le vin terminé, c'est le moment de fabriquer le cognac. On fait subir au vin une double distillation, dans des alambics particuliers au cognac. La plupart du temps, lors de la seconde passe, on élimine la tête et la queue de la « chauffe » pour ne retenir que le « coeur ».

Après la distillation, commence le long vieillissement dans des fûts de chêne sélectionnés. Cette période de raffinement peut durer de trois à cinq ans mais aussi de 10 à 50 ans. La plupart des maisons ont des réserves de vieilles barriques qui ont parfois plus de 100 ans.

Chez Hennessy, on est fier d'annoncer qu'on possède les plus vieux

cognacs qui serviront, sans doute un jour, à préparer les grandes bouteilles qui font la renommée de la maison.

Au Québec, on peut trouver la gamme suivante des cognacs Hennessy: VS (\$38,75), Bras d'or Napoléon (\$76), Napoléon-La Carafe (\$71), le « X.O. » (\$103) et Le Paradis (\$323). Voilà, à mon sens, un exemple des prix exagérés qu'on subit au Québec. À moins d'avoir une réserve illimitée de dollars, peu de gens peuvent se payer une grande bouteille de cognac. Pourtant, nous y aurions droit comme quiconque, si les prix étaient plus raisonnables...

Comment boire le cognac

Le cognac est une eau de vie is-

sue de la distillation du vin. Seuls les produits venant des Charentes ont droit à l'appellation cognac. Ailleurs, c'est du « brandy » qui veut dire « vin brûlé ».

Les façons de consommer le cognac sont nombreuses. D'ores et déjà, je voudrais dénoncer la pratique qui veut qu'on chauffe à l'avance un verre de cognac. C'est barbare...! Tenir un verre entre ses paumes est suffisant pour donner une bonne température qui permet à l'eau de vie de s'exprimer totalement. On hume délicatement l'esprit du cognac (attention aux vapeurs...) Puis on se délecte de quelques gouttes à la fois. Cela peut prendre des heures... mais c'est tellement sublime.

À la bonne vôtre.



La période de vieillissement du cognac peut durer de trois à cinq ans mais aussi de 10 à 50 ans. Chez Hennessy, on est fier d'annoncer qu'on possède les plus vieux cognacs qui serviront, sans doute un jour, à préparer les grandes bouteilles qui font la renommée de la maison.

Notre TABLE D'HÔTE à l'occasion de notre 15e ANNIVERSAIRE

- Fondue aux fruits de mer ou Conelloni della casa
- Salade mixte maison
- Agneau farci à la façon du chef
- Filet de saumon à la dieppoise
- Ossa buco alla milanese
- Civet de lapin et polenta
- Manicotti au gratin
- Nos desserts et le café

15\$

OUVERT LE DIMANCHE MIDI 3 AVRIL, JOUR DE PÂQUES

Salle pour réceptions

Chez **Nicola** 1276, av. Maguire 687-0834

RESTAURANT Patrimoine

TABLE D'HÔTE Assiette de crudités

- Salade César
- Fondue parmesan
- Feuilleté de la mer
- Potage garbure
- Steak au poivre
- Cuisses de grenouilles
- Escalope de veau milanaise ou à la crème
- Steak au poivre et cuisses de grenouilles

Gâteau moka **14¹⁴**

Thé ou café

GÂTEAU ANNIVERSAIRE GRATUIT

1210, Place Georges V 529-5533

Besoin d'un coup de main pour votre publicité?

Pour vos prochaines annonces publiées dans Le Soleil, faites appel aux spécialistes de notre Service du marketing.

Consultez votre représentant!

647-3435

LE SOLEIL UN GRAND JOURNAL

La Fine Cuisine
A MAINTENANT UN NOM

Cuisine du Marché

FAUBOURG SAINT-HONORÉ

Gagnant régional de l'Ordre du mérite de la restauration 1987

MENU PASCAL 2 et 3 avril

- Terrine de pétoncles et langoustines au beurre de courgettes
- Fondant de tige de canard à la liqueur de pommes
- Tartare de saumon en gelée, petite marmelade d'ailignons rouges
- Fian de crevettes au coulis de tomates et basilic
- Velouté de pleurole aux fines herbes ou
- Salade de saison à l'huile de noix

23⁹⁵
24⁹⁵
24⁹⁵
24⁹⁵
25⁹⁵
25⁹⁵
25⁹⁵
26⁹⁵

Cuisine du Marché

FAUBOURG SAINT-HONORÉ

à l'étage du Café Saint-Honoré 570, Grande-Allée, Québec
RESERVATIONS: (418) 529-7021

BRUNCH DE PÂQUES de 10h30 à 14h

Le buffet à volonté (pain, croissants, jus variés, salades variées, crudités, viandes froides, fromages, fruits, pâtisseries et tranche de Pâques)

Rosalia vous sert:

- La crème de légumes
- La quiche du chef ou
- Le jambon à l'érable ou
- Le rosbif au jus ou
- La lasagne au four gratinée

Tous ces plats sont accompagnés de légumes et de pommes de terre rissoletés

Le thé, le café, le lait

Adultes **12⁹⁵**
Enfants **7⁹⁵**

Café ROSALIA
IMMENSEMENT SYMPATHIQUE

TABLE D'HÔTE DE PÂQUES de 17h à 22h

La mousse de volaille au confit de carottes ou Le nid printanier

Le potage à la chitarrone de laitue ou Le consommé aux croûtons

	Adultes	Enfants
La route à l'italienne	11,95\$	7,95\$
L'escalope de veau à votre choix	13,95\$	9,95\$
Le filet de saumon	15,95\$	11,95\$
Bonne Femme	18,95\$	13,95\$

Le tournedos au poivre
Les pommes de terre au choix ou Les pâtes et La mousseline aux deux légumes
Le gâteau chocolaté de Pâques ou La salade de fruits frais
Le thé, le café, le lait

2740, boul. Laurier Ste-Foy, Place Laurier
RÉS.: 656-1012

Fantasma

DU DIMANCHE DE PÂQUES

Soupe aux légumes	Gigot d'agneau printanier	10.75
Crème d'asperges	Pétoncles, sauce Nantua	10.95
Cuisse de poulet B.B.Q.	Escalope de veau Parmigiana	12.25
Poitrine de poulet garnie	Salade de fruits frais	
Jambon braisé, sauce aux fruits	Profiléroie, sauce chocolat	
Salade de crevettes de Matane garnie	Crème glacée	
Rosbif au jus	Thé, café, lait, liqueur douce	

RESERVEZ MAINTENANT:

- 2750, chemin Sainte-Foy Plaza Laval, Sainte-Foy 658-6067
- 3135, chemin Saint-Louis Hôtel Saint-Laurent, Sainte-Foy 653-4943
- 860, rue Saint-Jean Québec 529-0339

saint-germain

Le Centre de Ski Stoneham

PRALINÉ RESTAURANT

Une surprise de Pâques pour sa distinguée clientèle. Un menu spécial pour samedi et dimanche avec musique d'ambiance. Découvrez-y tout le plaisir du ski de printemps allié au charme d'une cuisine raffinée dans un décor féérique, de neige et de montagnes, d'une vue spectaculaire et d'un service courtois.

Pour réservation: 848-2411
Votre hôte, Giovanni

Ski Stoneham

Le meilleur festival à Québec

FONDUES

AUX FRUITS DE MER **14\$**
AU BOEUF ou AU VEAU **9.95\$**

Incluant potage, dessert et breuvage

BOUVIER
LE CARREFOUR DE LA BOUFFE
730, rue Bouvier 628-9715
sortie Pierre-Bertrand nord

MENU DE PÂQUES

Entrée
Oeuf florentin
Potage
Potage printanier ou crème de chou-fleur

Nos plats:

- Filet de dindon à l'érable du Québec
- Brochette Trois Seigneurs sur riz (grasses crevettes, filet mignon, langoustines)
- Rôti de boeuf, coupe Bouvier
- Les grands de la mer sur riz, beurre à l'ail (crevettes, scampi, crabe, queues de langoustes)
- Légumes printaniers — Pommes de terre

Dessert
Gâteau au fromage ou Paris-Brest
Café - the - lait

12⁹⁵
15⁹⁵
16⁹⁵
18⁹⁵

Gîtes et Restaurants du Vieux-Québec

Du pain sur la planche pour Jean-Y. Lapointe

« Jean-Yves Lapointe, le propriétaire du *Chalet Suisse*, vient d'être élu président de l'Association des administrateurs de gîtes et restaurants du Vieux-Québec. Il connaît déjà les principaux dossiers qu'il défendra durant son mandat.

par Claude GOYETTE

« Mon premier travail va consister à inventorier le potentiel du Vieux-Québec, explique M. Lapointe. Nous ne sommes que 38 membres, et je veux savoir combien nous pourrions être. Notre association existe depuis 22 ans, mais elle n'a pas toujours été très active. Depuis cinq ans, des membres comme Jacques Dussault et Paul Matte ont donné un souffle nouveau à notre

organisme, et j'espère bien que nous allons continuer dans la même veine. »

M. Lapointe veut aussi s'attacher au problème de la promotion. Jacques Dussault va prendre la tête d'un comité qui aura pour tâche de trouver des façons originales de vendre le produit touristique du Vieux-Québec. Il le fera avec l'aide

de l'Office du tourisme et des congrès de la région de Québec et d'autres organismes au besoin.

« Nous devons créer nos propres promotions. Nous sommes trop à la remorque des événements existants comme le Carnaval de Québec et le Festival d'été, souligne M. Lapointe. Le Vieux-Québec regorge de ressources, il faut les mettre en évidence et les développer. Il faut apprendre à nous vendre nous-mêmes et ne pas compter sur les autres pour faire le travail. L'association, avec l'aide de l'office, vient d'ailleurs de publier un dépliant imprimé à 100,000 exemplaires qui sera distribué aux États-Unis et en Europe. »

L'éternel problème du stationnement dans le Vieux-Québec demeure un dossier toujours présent, surtout l'été. M. Lapointe ne prend pas le régler: il ne connaît pas de solution miracle mais il aimerait réaliser une analyse plus détaillée du phénomène. Il voudrait connaître tous les endroits qui sont libres, surveiller ceux qui se libèrent et

peuvent faire des suggestions à la ville de Québec.

L'éclairage des rues

Le phénomène de l'éclairage des rues intéresse aussi M. Lapointe. C'est un problème plus apparent durant la saison hivernale. Le propriétaire du *Chalet Suisse* avoue qu'il hésiterait à se promener dans certaines rues étroites et sombres, durant la saison morte, à la fin d'une veillée. Plusieurs commerces sont saisonniers et ferment leur porte durant l'hiver. Les enseignes ne sont plus allumées, des panneaux bouchent les fenêtres, une grande partie du quartier semble dormir durant la saison morte.

M. Lapointe aimerait aussi qu'une meilleure collaboration s'installe entre la Sidac du Vieux-Québec et son organisme. Le restaurateur fait partie des deux associations, il est donc bien placé pour faire bouger ce dossier, surtout qu'il est conscient que plusieurs problèmes communs pourraient être réglés si les revendications étaient unifiées.

« Ce serait très intéressant de développer une stratégie commune et de pousser dans le même sens, constate M. Lapointe. Plus nous serons nombreux et puissants, plus nous pourrions obtenir satisfaction dans nos demandes. Plusieurs dossiers intéressent les deux organismes, et nous aurons avantage à les analyser ensemble, à trouver des solutions qui satisfassent tout le monde et à les présenter ensuite à l'hôtel de ville. » A noter que l'organisme de M. Lapointe siège au Comité municipal consultatif sur le Vieux-Québec et le patrimoine.

M. Lapointe n'aura pas l'occasion de se tourner les pouces durant son mandat. Plusieurs points chauds vont retenir son attention et il compte sur le dynamisme de ses membres pour aller de l'avant et promouvoir encore davantage le Vieux-Québec.



L'Association des administrateurs de gîtes et restaurants du Vieux-Québec vient d'élire un nouveau conseil d'administration. L'exécutif comprend: Mme Mireille Specht, de la Maison du Fort, trésorière; Mme Margot Corriveau, du Manoir Sainte-Geneviève, vice-présidente pour les gîtes; M. Jean-Yves Lapointe, du Chalet suisse, président; Mme Annette Légaré, des Anciens Canadiens, vice-présidente pour les restaurants; et Mme Florence Guillot, de la Maison Cap-Diamant, secrétaire.

LE RETOUR DES VRAIS PETITS DÉJEUNERS DU DIMANCHE AU MANOIR!

Tous les dimanches matin (à compter du 3 avril), de 9h à 14h, un vrai bon déjeuner vous attend! R.S.V.P.

Un exemple... pour vous mettre en appétit:

- Jus d'orange
- 1 œuf
- Jambon
- Crêtons
- Fromage (blanc et jaune)
- Tourtière
- Fèves au lard
- Rôties
- Café

3 choix de déjeuners pour adultes, à 6⁹⁵ et 3 choix de déjeuners pour enfants, à 2⁹⁵

Aussi MENU POUR ENFANTS à 2.95\$

6⁹⁵ adultes

SAINTE-FOY: 3077, chemin St-Louis 659-5628
CHARLESBOURG: 7685, 1^{re} Avenue 627-0161
QUÉBEC: 1144, Cap-Rouge 649-1399

LE GWALARN

Spécialité: raclette

BRUNCH DE PÂQUES à partir des 10h00 Adultes 12⁹⁵

MENU DE PÂQUES Vendredi 2-3-4 avril 10h de 10h au 15h-quinze, 15h-encore au 15h-20h

- Jambon de Canada et 3 pâtisseries 14⁹⁵
- Salade de poulet aux asperges et légumes 15⁹⁵
- Crêpes à la crème et au cognac 16⁹⁵
- Delice breton aux chévreottes et confitures 16⁹⁵
- Fruiteuse de St-Jacques aux endives et muscadier 17⁹⁵

Fromages: Surprise de Anchoïtes, Cote, 15h-18h30

Ouverture: tous les jours de 11h à 23h30

1480, Provancher, Cap-Rouge, Tel.: 653-4029

Un trésor de restaurant...!

TABLE D'HÔTE

- La terrine de saumon et pétoncles au coulis de piments verts ou Le bouquet de crevettes de Malane aux pistils de safran
- Le polage du grand chaudron
- La blanquette de veau aux petits légumes
- L'escalope de saumon au vert de poireaux
- Le gigot d'agneau pascal farci aux herbes
- Le filet mignon Wellington, sauce Madère
- Les côtelettes d'agneau grillées Varennes
- Le chariot de desserts, thé, café

21⁹⁵

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

Ai-Ti-Vi Cuisine Vietnamienne

Dimanche 3 avril PÂQUES à la vietnamienne

BUFFET GASTRONOMIQUE Choix varié de plats. 11\$05

Demi-prix, enfants moins de 10 ans

Le midi: service dès 11h30
Le soir: service dès 17h00

Repas de gens d'affaires du lundi au vendredi à partir de 5\$55

814, rue Myrand, Sainte-Foy 527-7832

LES ANIMATEURS DU GALA

Isabelle Lapointe CJRP 1060

Alain Labrecque CJRP 1060

VOTEZ pour le RESTAURANT de votre choix pour la remise des PRIX "CHAMPAGNE" du 2^e Gala MÉRITE RESTAURATION LE 11 AVRIL 1988 au CLUB DU COLISÉE DE QUÉBEC 3 ÉTOILES

GAGNEZ 1 des 8 LAISSEZ-PASSER DOUBLES (100\$)

pour assister au gala

Écoutez l'émission Isabelle Lapointe entre 9h et 11h du lundi au vendredi. Retournez vos votes à gala restauration, CJRP 1060, 1300, boul. Laurier, Qué. G1T 2S2.

- Française ou gastronomique ou nouvelle cuisine
- Italienne
- Cuisine spécialisée (exotique)
- Spécialité Fruits de mer
- Cuisine québécoise
- Meilleure table Monde hôtelier
- Cuisine familiale
- Meilleure qualité de "Fast Food"
- Meilleure brasserie
- L'endroit où l'on retrouve la meilleure ambiance
- Meilleure (e) traiteur (e)

Votre choix: _____

NOM _____ Tél.: _____
ADRESSE _____ App. _____
VILLE _____ CODE POSTAL _____

La compilation des votes est sous la surveillance de: St-Arnauld & Dorion

Merci aux commanditaires: Tiramite inc., Caisse Electronique, Walcovit, Doyon, Labatt Bleue, Dellixo

Pour informations: Publi-Concept 872-8270

REPAS DE PÂQUES

BUFFET BOEUF... À VOLONTÉ

Le jambon à l'érable, la côte de boeuf rôtie au jus, les cuisses de grenouilles, les salades diverses, les fromages, la table de desserts, le breuvage... À volonté...

13⁹⁵ 4⁹⁵ (jeune et moins)

À PARTIR DE 17h00

le COUSIN RESTAURANT TRÈS ANIMÉ PLACE LAURIER, SAINTE-FOY RÉSERVATIONS: 651-5000

PÂQUES

A l'Auberge des Gouverneurs

Dimanche, le 3 avril

Un brunch à fraîcheur printanière!

1^{er} service: 11h
2^e service: 13h30

Adulte 18,50\$
Troisième âge 16,50\$
Enfant 10,00\$

(moins de 12 ans)
Taxe et service en sus

Animation musicale

LE VIGNOBLE

Stationnement gratuit

POUR RÉSERVATION: 647-1717

AUBERGE DES GOUVERNEURS 690 boulevard St-Cyrille Est, Place Hauteville, Québec

Une très ancienne tradition

Des oeufs de Pâques qui sont venus de loin



Même si la tradition des oeufs de Pâques est très ancienne, rien n'a empêché les étudiants d'un collège de London, Ontario, de l'adapter aux temps modernes en fabriquant en 1,500 heures un oeuf de 100 kilos en chocolat. Attention aux dents, il y a une structure de bois et de métal en-dessous.

♦ PARIS (AP) - Plusieurs versions s'affrontent sur l'origine des oeufs de Pâques.

La première remonte à 5,000 ans, chez les Perses, où l'on s'offrait mutuellement, au début du printemps, de vrais oeufs de poule comme cadeaux propitiatoires, afin de rendre l'autre bienveillant à son égard.

Une autre version relie cette tradition à l'abbé de Saint-Germain des Prés qui fit cadeau de la moitié de ses récoltes au roi Louis VII à son retour de la 2ème Croisade. L'abondance fut telle que des fêtes furent organisées dans chaque ville du royaume pour éviter que les produits ne se gâtent. En particulier, quantité d'oeufs furent peints et distribués à cette occasion.

La joie populaire était grande et l'oeuf de Pâques devint une tradition que les rois de France respectèrent pendant plus de 250 ans. C'est Louis X qui y mit fin.

Mais l'oeuf était déjà chez les premiers chrétiens un symbole à la fois de la résurrection de la nature et de celle du Christ: le petit panier d'oeufs traditionnellement présent sur l'autel le jour de Pâques à la

grand-messe perpétue et témoigne de l'ancienneté de cette tradition.

Pâques fut aussi, longtemps, le début de l'an et c'était l'occasion d'offrir des oeufs comme voeux de bonheur et d'abondance. La coutume s'est maintenue après le changement de calendrier, d'autant que l'oeuf est symbole de vie nouvelle et que l'on en disposait de quantités importantes, considérant que la consommation d'oeufs était interdite pendant les 40 jours du Carême. Au surplus, la ponte bat son plein à cette époque.

Les cloches pondent

On décorait les coquilles et la mode est demeurée dans l'Orient chrétien. On offrait des oeufs bénis le jour de Pâques et on en disposait aux limites des champs pour favoriser d'abondantes récoltes. L'habitude fut bientôt prise d'en cacher un peu partout dans la maison et le jardin. On disait aux enfants que c'étaient les cloches, de retour de Rome, qui les avaient apportés et le jeu consistait à les retrouver. Dans les campagnes, les enfants faisaient encore la quête des oeufs il y a seulement quelques années.

Aujourd'hui, les oeufs offerts à

Pâques sont généralement en chocolat ou en sucre. Mais les poissons et les cloches symbolisent aussi la fête: le poisson peut-être parce qu'en grec le monogramme du Christ, ichtus (Iesou Christos Theou Uios Soter) signifie poisson, et les cloches, parce que «revenues de Rome», sont chargées d'annoncer au monde la résurrection du Christ. D'aucuns prétendent que ce sont les cloches qui, en chemin, pondent les oeufs...

Jamais à court d'imagination, les confiseurs et chocolatiers ont aussi créé des homards, des coquilles Saint-Jacques en chocolat, et même des lapins.

En France, rapportent les erudits, le repas pascal a longtemps gardé, dans les communautés de chanoines et dans les familles, une atmosphère de liesse religieuse. On y mangeait, avec le pain bénit, l'omelette et le gigot, prohibé depuis le début du Carême, le Mercredi des Cendres, ainsi que des pâtisseries traditionnelles, riches en oeufs.

Au dessert, dit-on, les dignes chanoines ne dédaignaient pas d'essayer quelques pas de danse... ●

CLINIQUE D'OPHTALMOLOGIE SAINTE-FOY ENR.



Dr Lise St-Pierre

Dr Claude Boulanger, M.D., C.S.P.Q.
Dr Jacqueline Carignan, M.D., C.S.P.Q., F.R.C.S. (C)
Dr C. Duquette, M.D., C.S.P.Q., F.R.C.S. (C)
Dr Lise Garand, M.D., C.S.P.Q., F.R.C.S. (C)
Dr J.-Ls Lavalée, M.D., C.S.P.Q.

OPHTALMOLOGISTE

Les médecins de la Clinique d'Ophthalmologie Sainte-Foy sont heureux d'annoncer la venue du Docteur Lise St-Pierre M.D., F.R.C.S. (C), C.S.P.Q. Elle s'intéresse au traitement médical et chirurgical des maladies oculaires (cataracte, glaucome, uvéite et strabisme) ainsi qu'à leur dépistage.

De plus, les médecins de la Clinique d'Ophthalmologie Sainte-Foy s'occupent d'ajustement de lentilles cornéennes (verres de contact), port prolongé, cosmétiques, thérapeutiques, et d'orthoptique.

CLINIQUE D'OPHTALMOLOGIE SAINTE-FOY,
(EDIFICE BELCOURT, BUREAU 210), 2590, BOUL. LAURIER, STE-FOY

POUR RENDEZ-VOUS,
TÉLÉPHONEZ AU 653-6655

Nous nous ferons un plaisir de répondre à vos besoins oculaires.



Le conseil d'Etat des chevaliers de colomb inc.

2665 rue Berni, Bureau 240, Montréal, Qué. H2L 4G5

Tél.: 1 (514) 849-3634

LES OEUVRES CHARITABLES DES CHEVALIERS DE COLOMB DU QUÉBEC 1987-1988 LISTE DES GAGNANTS - 26 MARS 1988

1er prix: Maison Bonneville "Modèle Jessika" Valeur: 52 500\$	No: 1668705	D. Morin 63, de Lorimier L'Assomption J0K 1G0
2e prix: Oldsmobile Regency 98 Brougham Sedan - 1988 Valeur: 30 575\$	No: 0391564	Alain Caron 426, Fraserville Rivière-du-Loup G5R 4A5
3e prix: Chrysler - Le Baron Coupé Premium - 1988 Valeur: 22 000\$	No: 0132360	Jacques Lemay 4194, Père-Marquette Shawinigan G9N 6S8
4e prix: Argent comptant 20 000\$	No: 0490025	Jocelyne Ricard C.P. 1563 Senneterre J0Y 2M0
5e prix: Ford T-Bird 1988 Valeur: 18 780\$	No: 1612088	Henry P. Brosseau 61, Garneau St-Pie-de-Bagot J0H 1E0
6e prix: Honda Berline Civic - 1988 Valeur: 13 625\$	No: 0481526	Clément Gagnon C.P. 906 Trois-Rivières G9A 5K2
7e prix: Camionnette Toyota - 1988 Valeur: 12 050\$	No: 1666909	Yvette Cardinal 1861, Notre-Dame Trois-Rivières G9A 4Y4
8e prix: Moto Honda Shadow 1100 - 1988 Valeur: 7 630\$	No: 1224062	Jacques Couture 499, Provencher Laurierville G0S 1P0
9e prix: Manteau de vison Dark-ranch noir Valeur: 4 340\$	No: 1763154	Omer Blanchet 256, Chassé Asbestos J1T 2B2

FÉLICITATIONS AUX HEUREUX GAGNANTS ET NOS REMERCIEMENTS LES PLUS SINCÈRES À LA POPULATION POUR SON ENCOURAGEMENT ET LA RÉUSSITE DE CETTE CAMPAGNE.

Six sessions d'étude sur les personnes âgées

♦ Les journées de formation annuelle du sanatorium Bégin offrent, cette année, un thème d'étude particulièrement intéressant aux professionnels qui travaillent auprès des personnes âgées: l'approche des disciplines désignées sous le nom d'alternatives.

par Jean MARTEL

On verra comment les personnes âgées peuvent tirer profit des médecines douces, de la gestion du stress, de l'imagerie mentale, de la réflexologie, de la musicothérapie, de l'approche hollistique, de la médecine énergétique, du shiatsu, etc.

Ces journées de formation sont destinées aux professionnels qui travaillent auprès des personnes

âgées. L'objectif est de leur donner l'information nécessaire sur les nouveaux outils de travail.

Cette année, les sessions auront lieu aux dates et aux endroits suivants: le Sanatorium Bégin, à Lac-Etchemin, les 28 et 29 avril; l'hôpital de Mont-Joli, les 19 et 20 mai; le pavillon Ringuet, à Trois-Rivières, les 2 et 3 juin; l'hôtel Le Montagnais, à Chicoutimi, les 15 et 16 septembre; l'hôpital Notre-Dame-de-la-Merci, à Montréal, les 29 et 30 septembre; le pavillon des Sciences de l'Éducation, à Sherbrooke, les 6 et 7 octobre.

Pour obtenir plus d'informations, on demande de communiquer avec Mme Jeannine R. Guay, École de pharmacie, université Laval, au numéro 656-3211. ●

VERRES DE CONTACT CLINIQUE D'OPHTALMOLOGIE RICHARD

1045, CHEMIN STE-FOY
QUÉBEC
FACE HÔPITAL ST-SACREMENT

Gaetan Richard, md
FRCS(C)

683-4450

DU SKI DE PRINTEMPS POUR LES BRONZÉS... ET LES PLUS BLANCS

Le nouveau Relais du Lac Beauport, quel que soit votre teint, vous invite à prendre des couleurs à pas cher.

SKI DE PRINTEMPS DU LUNDI AU VENDREDI.

Billet de jour 20 ans et moins	5 \$
21 ans et plus	10 \$

Jusqu'à la fin de la saison le nouveau Relais vous remercie de l'excellent hiver qu'il a connu en vous incitant à bronzer tout en skiant... à 14 kilomètres de Québec.



PIÉGEAGE

DES ANIMAUX À FOURRURE Saison 1988

Trappeurs, de nouveau cette année, vous pouvez vous inscrire au tirage au sort pour le piégeage des animaux à fourrure dans les zecs, les réserves fauniques et les terres désignées à des fins de piégeage

INSCRIPTION AU TIRAGE AU SORT - 1er au 29 avril 1988

Pour obtenir le formulaire d'inscription au tirage de même que le dépliant l'accompagnant, communiquez par téléphone ou par écrit aux endroits indiqués ci-dessous. Le formulaire doit parvenir à la Division des réservations au plus tard la dernière journée de la période d'inscription. Vous pouvez aussi vous rendre sur les lieux pour vous inscrire.

Bureaux régionaux

Charlesbourg 9530, de la Faune, C.P. 7200 Charlesbourg, QC G1G 5H9 (418) 622-4444	Montréal 6255, 13 ^e avenue Rosemont, QC H1X 3E6 (514) 374-2417	Sept-Îles 818, ave. Laure Sept-Îles, QC G4R 1Y8 (418) 968-1401	Trois-Rivières 100, rue Lavolette Trois-Rivières, QC G9A 5S9 (819) 373-4444	Québec centre ville 150, boul. Saint-Cyrille Est Division accueil et renseignements Rez-de-chaussée Québec (418) 643-3127
Hull 13, rue Buteau Hull, QC J8Z 1V4 (418) 771-4840	Rouyn-Noranda 180, boul. Rideau Noranda, QC J9X 1N9 (819) 762-8154	Sherbrooke 85, rue Holmes Sherbrooke, QC J1E 1S1 (819) 821-2020	Nouveau-Québec 1995, boul. Charest Ouest Sainte-Foy, QC G1N 4H9 (418) 643-6662	Montréal centre ville Complexe Desjardins Niveau métro (514) 873-8643
Jonquière 3950, boul. Harvey Jonquière, QC G7X 8L6 (418) 542-4781	Rimouski 92, 2 ^e rue Ouest Rimouski, QC G5L 8B3 (418) 722-3830			

Division des réservations

1-800-462-5349.

Prochain tirage Inscription

Chasse au cerf sans bois Juillet 1988



Québec

Sans aucun lien avec le chocolat

Laura Secord, une autre héroïne méconnue

• Laura Secord; voilà bien un nom qui est sur toutes les lèvres à cette époque de festivités pascales. Qu'importe la balance, foin des calories, grands et petits mangent du chocolat...

par Monique DUVAL

Mais, sait-on qui était Laura Secord? Question de \$64,000, à laquelle peu de personnes peuvent répondre. N'est-elle pas la fondatrice de la maison qui porte son nom? Non. N'était-elle pas Américaine et venue vivre au Canada? Oui, puisqu'elle est née dans le Massachusetts le 13 septembre 1775 et qu'elle émigra vingt ans plus tard au Canada avec ses parents. La famille s'installa dans la péninsule du Niagara et, deux ans plus tard, Laura née Ingersoll épousa James Secord.

Laura Secord est une héroïne de guerre qui vécut une histoire extraordinaire dont les mérites lui furent reconnus... 50 ans plus tard dans sa 85e année d'âge.

Voici les faits tels que les raconte l'historienne Ruth McKenzie: Laura et son mari s'établirent tout

d'abord à St-David puis à Queens-town où ils exploitaient un petit commerce. Ils seront les parents de sept enfants, six filles et un fils.

En 1812, c'est la guerre, la tentative américaine d'invasion du Canada. James joint un corps d'armée. Blessé à la bataille de Queenstown Heights, il sera secouru par sa femme et ramené chez lui.

L'été de l'année suivante, le couple ayant dû héberger des militaires... adversaires, entendit une conversation pour le moins lourde de sens. Ne se méfiant pas d'un homme alité et d'une jeune femme occupée aux soins de sa maison et de sa maisonnée, ils parlaient librement.

Ainsi Laura et James apprirent-ils que les Américains projetaient de prendre par surprise l'avant-poste anglais de Beaver Dams et d'y capturer l'officier en charge, le lieutenant James Fitzgibbon.

Stupéfaits, Laura et James se regardent. « Il faut aller avertir Fitzgibbon » se disent-ils à voix basse. Oui, mais comment? James est immobilisé. Qu'à cela ne tienne! Laura ira elle-même. Pour ce faire, elle de-

vra parcourir 12 milles, rencontrer ronces, pierres, marécages, serpents et c'est avec des pieds ensanglantés qu'elle parviendra à destination.

Ne connaissant pas l'endroit exact où se trouvait l'état-major, Laura eut l'idée de longer le ruisseau Twelve Mile. Débouchant, soudainement, sur un campement indien, elle fut d'abord fort effrayée mais, astucieuse et habile, elle les mit dans le secret et leur demanda de lui servir de guide. Ainsi, parvint-elle au quartier-général de Fitzgibbon et livra-t-elle son message.

Cette épopée de Laura Secord, alors âgée de 38 ans, se situe au 22 juin 1813. Deux jours plus tard, la troupe d'Américains, commandée par le colonel Charles Boestler, tombait dans une embuscade dressée près de Beaver Dams par 400 Indiens sous la direction de Dominique Ducharme et de William Johnson Kerr.

Fitzgibbon persuada alors Boestler de se rendre, avec ses 462 hommes alors que lui n'en possédait que 50. « Dans les rapports officiels, aucune mention n'est faite de Laura Secord » précise sa biographe, Ruth McKenzie.

Les années de guerre et d'après-guerre furent pénibles pour la famille Secord presque réduite à la pauvreté. En 1841, James meurt et Laura perd ainsi sa maigre pension. Les pétitions qu'elle envoya au gouvernement restèrent sans réponse.

En 1860, Laura a 85 ans et vit à Chippawa. Le Canada salue une visite royale, celle du prince de Galles, futur Édouard VII. L'héroïne, si peu reconnue par ses pairs, décide d'informer le royal visiteur, de lui raconter son équipée et de lui parler des services qu'elle avait rendus à sa patrie.



Après avoir parcouru une douzaine de milles à pied, Laura Secord avertit le colonel britannique Fitzgibbon de l'attaque imminente des Américains. Environ 50 plus tard, on reconnaissait officiellement son acte de bravoure. Elle fait aujourd'hui partie des personnages historiques canadiens.

Bien lui en prit car, retourné en Angleterre, le prince lui envoya, avec ses compliments, un montant d'argent. L'héroïne canadienne mourut en 1868, à l'âge de 93 ans et fut ensevelie, à côté de son mari, dans le cimetière Drummond Hill, à Niagara.

De son vivant, Laura Secord suscita de l'intérêt dans le monde du théâtre, de la poésie et de l'histoire. Plusieurs légendes ont été associées à son personnage. Celle d'une vache l'accompagnant dans cette randonnée de 12 milles

conserva une certaine popularité tout comme une autre légende selon laquelle elle serait partie pieds nus de chez elle. « Elle était beaucoup trop sensée pour être partie nu pieds » souligne l'historienne McKenzie.

Sa renommée s'étendit à tel point qu'on érigea deux monuments en son honneur: l'un à Lundy's Lane en 1901 et, l'autre, à Queenstown Heights en 1910. On suspendit son portrait dans le parlement de Toronto et on établit un hall commémoratif à la Laura Secord School à Queenstown. (Dictionnaire bio-

graphique du Canada; vol. IX)

Quant à savoir pourquoi on l'a choisie comme « patronne » d'une fabrique de chocolat, il semble que ce soit seulement une question de prestige. La confiserie, maintenant propriété du groupe Rowntree, aurait simplement voulu associer le prestige de l'héroïne ontarienne à sa marque de commerce. Tout comme les Pétales Champlain. Le fondateur de Québec n'était certainement pas impliqué dans la traite des hydrocarbures! Mais grâce au commerce, le souvenir de Laura Secord persiste.



Laura Secord, octogénaire. On a longtemps vu ce portrait sur les produits qui portent son nom. La célèbre héroïne canadienne vécut de 1775 à 1868.

IL ARRIVE!



À LA BAIE
LE MERCREDI
6 AVRIL

15% DE RABAIS

SUR PRESQUE TOUS LES ARTICLES EN MAGASIN

BONS-SURPRISES LES BONS GAGNANTS N'aimeriez-vous pas voir votre nom apparaître sur cette liste?

Rendez-vous sans tarder chez votre détaillant Shell, votre prochain bon-surprise pourrait être le bon!

GAGNANT		Case surprise dévoilée chez ce détaillant Shell:
Suzanne Plante Québec	1000\$	Gérard Fortin Lévis
Hervé René St-Léonard D'Aston	1000\$	Accommodation Boisclair St-Léonard D'Aston
Sylvain Couture St-Sébastien	500\$	Garage Bernier St-Sébastien
Halil Hilmi Koseoglu Lachine	100\$	Demetre Spanos Dorval
Yvon Thibodeau Baie Comeau	100\$	Station D'Essence Haute Baie Baie Comeau
André Nadeau Trois-Rivières	100\$	Colette L. Belisle Drummondville

