



Année sainte extraordinaire

Le pape Jean-Paul II a présidé hier aux cérémonies d'ouverture de l'année sainte extraordinaire qu'il a proclamée à l'occasion du 1500^e anniversaire de la Rédemption. Près d'un milliard de téléspectateurs des cinq continents ont pu suivre la retransmission de cet événement, retransmission assurée par Franco Zeffirelli. Le pape s'agenouille ici sur le seuil de la porte sainte, portant l'ancienne croix papale à trois branches horizontales, qui n'avait pas été utilisée depuis le 18^e siècle.

Le saint suaire légué au pape

ROME (AFP) — L'ex-roi d'Italie, Umberto de Savoie, a fait don du saint suaire de Turin au pape Jean-Paul II, dans le testament qu'il a établi avant de mourir à Genève, a annoncé hier à Rome l'agence ANSA.

La précieuse relique conservée à Turin appartenait à la maison de Savoie depuis 1457. Selon la tradition, cette pièce de lin de quatre mètres sur 1m10, servit à l'ensevelissement du Christ après sa crucifixion. Elle porte en négatif l'image d'un homme de type sémitique d'un mètre 80, barbu, les yeux clos, les cheveux longs, et portant

apparemment des blessures similaires à celles du Christ.

La manière dont l'image s'est imprimée sur l'étoffe reste mystérieuse. Certains y voient une intervention divine. D'autres estiment qu'il pourrait s'agir d'un phénomène chimique déclenché par les produits utilisés à l'époque pour embaumer les corps.

Apparu en France après les Croisades, le suaire fut acquis en 1457 par la maison de Savoie qui le conserva d'abord à Chambéry, puis à Turin, où une église fut spécialement construite pour l'abriter. Depuis trois siècles, elle n'a jamais quitté cette ville.

Un groupe d'une vingtaine de scientifiques internationaux avaient procédé à une série d'examen et d'expériences qui devaient permettre d'authentifier la relique. Après trois années d'examen très poussés, les avis étaient toujours partagés. Le mois dernier, on apprenait au Vatican que le saint suaire pourrait quitter Turin pour la première fois et être transporté à Rome à l'occasion de l'Année sainte.

ACHETONS OR DIAMANTS ARGENT
Dépositaire: OMEGA - CONCORD SEIKO - PULSAR SERVICE D'EVALUATION POUR ASSURANCES LÉONARD TOUSSAINT Inc. 330, 1^{re} Rue, Québec (entre 3^e et 4^e Avenue) 522-8750 522-6395

TERRAIN
Bord du fleuve, magnifique terrain, 80 x 140, dans village St-Nicolas, terrain au niveau, très beau site.
Tél.: 651-3305

STORES DE 35% DE RABAIS
DECOR ECONO INC. 651-0478
papier peint couvre-lit - tenture tapis prêt-à-parquer

Paris: mesures d'une rigueur exceptionnelle

PARIS (d'après AFP, UPI et Reuter) — Le nouveau gouvernement français de M. Pierre Mauroy a décidé hier une série de mesures économiques exceptionnelles destinées à assainir l'état des finances du pays et à éliminer d'ici deux ans le lourd déficit commercial estimé à 13 milliards de dollars.

Ces mesures très rigoureuses comprennent notamment un emprunt obligatoire et une stricte limitation des dépenses des touristes français à l'étranger.

L'emprunt obligatoire, d'une durée de trois ans, sera levé en mai, et concernera tous les contribuables payant plus de 5.000 francs (environ \$1.000) d'impôts par an. Il sera égal à 10 pour 100 de l'impôt sur le revenu. Aucune précision n'a été fournie sur le taux de cet emprunt. S'y ajoute un emprunt obligatoire équivalant à 10 pour 100 de l'impôt sur les "grandes fortunes".

Les Français n'auront plus le droit de dépenser plus de 2.000 francs (environ 350 dollars) par an et par adulte pour leurs vacances à l'étranger (la moitié pour les enfants). Evi-

demment, l'utilisation de la carte de crédit sera interdite à l'étranger.

Cette mesure ne pénalisera pas le tourisme organisé, dont la plupart des frais sont payés avant le départ de France.

Les principaux tarifs publics (gaz, électricité, téléphone, tarifs voyageurs des chemins de fer) seront majorés de 8 pour 100 au premier avril. Une taxe spéciale compensera la baisse du coût du pétrole.

Pour équilibrer les dépenses de la sécurité sociale, des vignettes seront imposées sur l'alcool et le tabac, et tous les revenus imposables subiront un prélèvement supplémentaire de 1 pour 100.

Par contre, le gouvernement a veillé à ne pas augmenter les charges des entreprises afin de leur permettre d'améliorer leur compétitivité.

De fortes incitations seront données pour développer l'épargne, l'augmentation de la masse monétaire sera ramenée de 10 à 9 pour 100 en 1983 et des fonds salariaux seront créés pour le développement de l'industrie et la création d'emplois. Les recettes globales de ce chapitre sont

évaluées à six milliards de francs (environ un milliard de dollars).

Le gouvernement n'a pris aucune mesure concernant spécifiquement le commerce extérieur, une délégation interministérielle devant étudier les éventuelles actions à entreprendre.

Premier à réagir, le syndicat des cadres CGC a refusé cette "austérité draconienne", s'inscrivant selon lui dans "la continuité des erreurs du gouvernement".

Changement radical

Nommé à la tête du gouvernement pour la troisième fois consécutive en 22 mois de pouvoir de gauche en France, M. Pierre Mauroy a ainsi opté pour un changement radical de sa politique économique initiale, basée sur la relance de la croissance par le relance de la consommation.

Il lui reste maintenant à convaincre les Français d'"acheter français" et d'éviter toute consommation superflue, comme le leur a solennellement demandé mercredi soir le président François Mitterrand lui-même, mais surtout d'accepter au moins temporairement une sérieuse amputation de leur pouvoir d'achat.

Le climat s'envenime entre le Honduras et le Nicaragua

MANAGUA (d'après AFP et UPI) — Pour la première fois, les leaders du Nicaragua ont accusé les forces honduriennes d'avoir franchi les frontières et de s'être attaquées à la force nicaraguayenne opposée depuis plusieurs jours à des éléments contre-révolutionnaires composés d'ex-membres de la Garde nationale du dictateur Somoza, renversé en 1979.

De la capitale, les dirigeants du Honduras ont aussitôt nié ces incursions accusant à leur tour les forces de Managua d'avoir violé les eaux territoriales honduriennes dans le golfe de Fonseca.

Entre-temps, le chef de la junte nicaraguayenne, le commandant Daniel Ortega, s'entretenait à Moscou avec le leader soviétique, Yuri Andropov.

Le secrétaire général du PC soviétique a déclaré que l'URSS était "sincèrement solidaire du peuple du Nicaragua dans sa juste cause", affirme l'agence officielle Tass. Le chef soviétique a promis soutien politique et matériel au Nicaragua.

Les autorités du Nicaragua ont expliqué cette opération dans la vallée de Las Papayas, dans le nord-est du pays comme faisant partie d'un plan américain visant à "provoquer de sérieux incidents entre les deux pays et à justifier une intervention impérialiste encore plus ouverte".

81 recours à la force des USA en Amérique latine

NATIONS-UNIES (AFP) — Selon l'URSS, les Etats-Unis, au cours de leur histoire, ont eu recours à la force armée 81 fois contre dix pays de l'Amérique latine.

Ces statistiques ont été offertes hier soir au Conseil de sécurité au cours d'un duel verbal entre le délégué soviétique, M. Richard Ovinikov, et la représentante américaine, Mme Jeane Kirkpatrick.

Selon la chronique présentée au conseil par le délégué soviétique, les Etats-Unis sont intervenus militairement 14 fois contre le

Mexique, 13 fois contre Cuba, 11 fois contre le Panama, 10 fois contre le Nicaragua, 9 fois contre la République Dominicaine, 7 fois contre la Colombie, 5 fois contre Haïti, 3 fois contre Porto-Rico et 2 fois contre le Guatemala.

Mme Kirkpatrick a rétorqué: "Si l'on voulait faire le compte des agressions de l'URSS contre ses voisins, il faudrait un ordinateur." Et elle s'est lancée à son tour dans une litanie allant de "l'empire soviétique" à l'Afghanistan.

PLACE LAURIER
ESPACES DE BUREAUX A LOUER
TOUR CHAMPLAIN ET TOUR FRONTENAC
de 250 à 13,000 pi.ca.
Clef en main si désiré
S'adresser à: DALE BROWN 514-879-1630 DENIS DE ROSA 418-651-7085
PROPRIÉTÉ DE ET GÉRÉE PAR MARATHON LA SOCIÉTÉ IMMOBILIÈRE MARATHON LIMITÉE

PHOTO PASSEPORT
5 MINUTES
Le Centre Japonais de la Photo
Galerie de la Capitale
Place Ste-Foy

ENCAN TABLEAUX CANADIENS
Artistes québécois, canadiens au
HOLIDAY INN
(salon Ste-Foy)
3225, Hochelaga, Ste-Foy
Le jeudi 31 mars 1983 à 19h30

Plus de 140 tableaux
Cette sélection comprend:
M. A Fortin (huile) - H. Masson - R. Richard - A. Rousseau - G. Gérometta - S. Cosgrove (litho) - Louise Carrier - G. Gingras - Tex Lecor - B. Côté - R. Cantin - M. Laberge - F. Labelle - M. Mauro - M. Mercier - C. Picher - Bertouesque - St-Gilles - G. St-Pierre - A. Villeneuve - G. Paquet - C. Théberge - C. Rinfret - Thessa - B. Simard - A. Cusan - I. Porubsky - J.-D'Arc Leclerc - Rémi Clark - Y. Bolduc - V. Horik - C. Bergeron - Alain Lopez - J. Jequel - Paule Boisvert - L. Picard Doyon - R. Simpkins - L. Tremblé - S. Levie - C. St-Cyr - J.-G. Desrosiers - Etc.
Visite: le mercredi 30 mars 1983, de 14h à 22h
Vente: le jeudi 31 mars 1983, à 19h30
René P. Soucy, commissaire-priseur Ste-Foy, 651-2036

BOTTES GREB LATULIPPE
ISOLÉES EN CUIR SYLFLEX
RÉSISTANT À L'EAU
BOUT DE SÉCURITÉ APPROUVÉ
STYLE 3940B - POINTURES DE 4 A 12 INCL.
KODIAK
57,57\$
QUANTITE LIMITEE PAR CLIENT

NOUVELLE BOTTE SPORT
KODIAK
SURFLEX RÉSISTANT À L'EAU
79,50\$
MAGASIN LATULIPPE
637, ST-VALLIER OUEST, QUEBEC, C.P. 395, G1K 6W8
STATIONNEMENT FACILE ET GRATUIT - 522-2996

MODIFICATIONS DE PARCOURS ET D'HORAIRE À COMPTER DU 26 MARS
PARCOURS 1 ET 18
Parcours 1
À compter du 26 mars, ce parcours s'arrêtera à Calixa-Lavallée/St-Cyrille (arrêt du 12) en tout temps. À l'heure de pointe, les voyages iront jusqu'à Holland/Chemin St-Louis.
Parcours 18
À compter du 26 mars, les départs du 18 seront décalés de 7 à 8 minutes, tout en conservant la même fréquence: 15 minutes aux heures de pointes, 30 minutes en tout temps.
Procurez-vous le nouvel horaire disponible dans les autobus et à nos bureaux du Complexe Jacques-Cartier et de Place Laurier.
COMMISSION DE TRANSPORT DE LA COMMUNAUTÉ URBAINE DE QUÉBEC
Renseignements téléphoniques: 627-2511 de 7h00 à 21h30 (samedi et dimanche de 8h30 à 21h30)
CTCUQ

Liban: net durcissement des positions



LA CORPORATION PROFESSIONNELLE DES CONSEILLERS EN RELATIONS INDUSTRIELLES DU QUÉBEC

COLLOQUE

THEME:
"Les relations du travail des années '80": vivons-nous un KRACH?"

DATE:
29 mars 1983

INSCRIPTION:
8h00

ENDROIT:
Auberge des Gouverneurs
Chemin Ste-FOY

POUR INSCRIPTION et RENSEIGNEMENTS:
Corporation CRI:
514-843-3063
Pierre Proulx:
418-683-4423

BEYROUTH (d'a- AFP) — Le ton des échanges israélo-libanais a monté hier d'un cran et les efforts de M. Philip Habib semblent paralysés par une impasse la plus totale. Pour le ministre des Affaires étrangères du Liban, Elie Salem, son pays ne peut plus faire quelques concessions à Israël sur la sécurité du Sud-Liban. Aussitôt, le re-

présentant israélien, M. David Kimche, a déclaré qu'Israël n'accepte pas d'ultimatum et qu'il souhaite certes conclure rapidement un accord mais ne peut faire d'autres concessions qui affecteraient la sécurité de sa frontière nord. Auparavant, M. Salem avait quasiment sommé les Israéliens d'en venir à un accord dans les "quinze prochains jours", sinon, il se chargera de "faire monter la température" en faisant pression sur Israël. Des concessions additionnelles de la part du Liban signifieraient selon M. Salem, causer préjudice à la souveraineté de l'Etat et du territoire. Dans ces conditions,

précisait ensuite le délégué israélien, il ne peut y avoir d'autres discussions dans un tel climat. Du côté israélien, cette vague de pessimisme fait suite à l'échec des efforts de Philip Habib d'obtenir des réponses positives aux récentes concessions qu'auraient offertes les Israéliens. Selon d'autres sources, l'obstacle principal est relatif au rôle que doivent jouer, selon Israël, les miliciens de Saad Haddad, Libanais dissident allié d'Israël.

La sortie du président Reagan est le signe d'une collusion entre les Etats-Unis et Israël qui n'attend que le feu vert de Washington pour lancer une attaque surprise contre la Syrie, estime-t-on à Damas. En contrepartie, explique un autre observateur, l'ultimatum servi par M. Salem est aussi le signe du durcissement syrien, un délai de 15 jours étant impossible à respecter permettant ainsi à la Syrie de perpétuer sa présence dans la vallée de la Bekaa.

Durcissement
D'autre part, l'attitude des Syriens semble également se durcir à la suite du discours du président américain Ronald Rea-

Miracle Mart
CORRECTIONS
Dans notre cahier publicitaire "Achats de Pâques" de mercredi 23 mars 1983.
Page 9 - Les pantalons en coton à 19.99\$ pour hommes sont vendus en tailles 28 - 36 au lieu de 28 - 38.
Page 14 - Les illustrations des jouets B et C ont été interverties.
Nous nous excusons de ces erreurs auprès de notre clientèle.

CLINIQUE D'OPTOMETRIE DE LORETTEVILLE
Examen de la vue
Verres de contact
Lunettes
Dr René Rhéaume, O.D., optométriste
167, boul. Valcartier, Loretteville
842-8408

BUREAUX à frais partagés
centre-ville
Incluant chauffage, éclairage, salle conférence, réceptionniste et secrétariat. A partir de 260\$ par mois.
Communiquer sur semaine, **Pauline René**
527-3421

la Baie
Correction
Veuillez prendre note de la correction suivante à apporter au supplément publicitaire de 24 pages, **Le Jour de la Baie**, publié par la Baie.
Page 17, articles 1, 2 et 4. Bagages "Gate 17" de Artel. Les clés sont mal disposées sur la photo; veuillez vous référer au texte pour les descriptions exactes.
Nous nous excusons de cette erreur.

Appuyons notre Croix-Rouge SOUSCRIVONS!

VÉRIFICATION GRATUITE
de votre pointe de lecture.
• Très grand choix de remplacement
rotac 2873 St. Séverin
électronique inc. 653-7768

PLUS DE PARIS AVEC

LE PRÊT-À-PARTIR

Et un Paris plus près de Québec que jamais
À partir du 1er mai, Air Canada vous offre une correspondance éclair pratique pour Paris via Montréal. Air Canada vous rapproche également de Londres et de Dusseldorf. Et seule Air Canada vous garantit l'heure de votre correspondance. Vous enregistrez vos bagages et vous pouvez choisir votre siège à Québec, avant le départ.

Le Prêt-à-partir d'Air Canada

Le Prêt-à-partir d'Air Canada, c'est votre billet pour

l'aventure. Plus de plaisirs, plus d'inédit, plus de souvenirs. OUI... LAISSEZ AIR CANADA S'OC-CUPER DE VOUS. Après tout, c'est lorsqu'on a tout prévu que l'aventure commence.

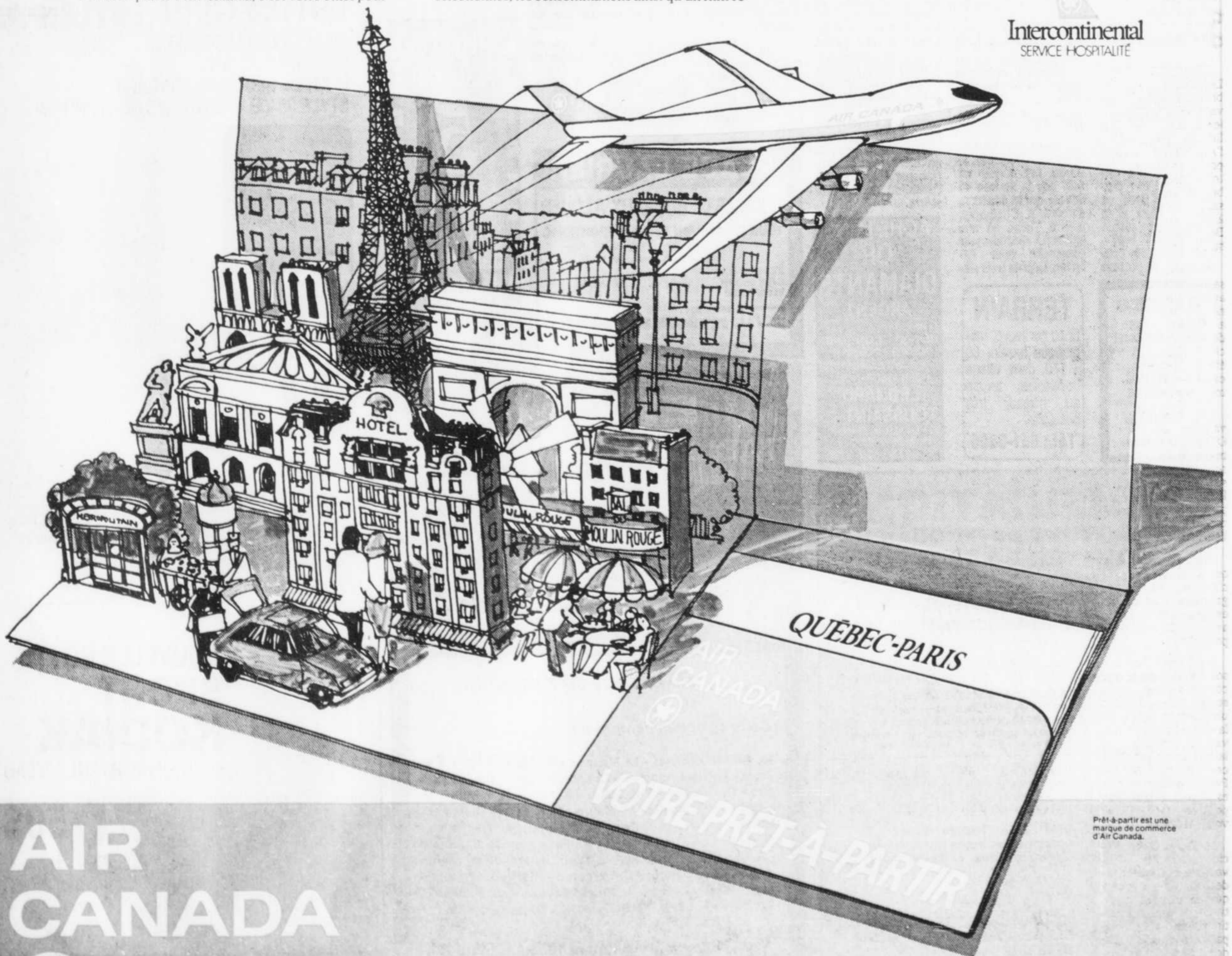
L'Intercontinental en Service Hospitalité

Profitez de toute la classe du Service Intercontinental dans une formule économique qui convient à votre budget. *Sans frais supplémentaires*, Air Canada vous offre un menu gastronomique, un bon choix de vins sélectionnés, les consommations ainsi qu'un film ré-

cent et une grande variété de programmes musicaux.

Le Paris d'Air Canada c'est aussi une gamme complète de forfaits spécialement mis au point pour vous: voiture, hôtel, visites touristiques, etc.

Rien n'est laissé au hasard pour mieux vous permettre de vivre... votre Paris. **Voyez votre agent de voyages ou Air Canada pour plus de détails sur les tarifs très concurrentiels d'Air Canada.**



Intercontinental
SERVICE HOSPITALITÉ

AIR CANADA



Mille et un Prêt-à-partir en vacances

Prêt-à-partir est une marque de commerce d'Air Canada.

Après la visite de Weinberger

L'Espagne ne s'est pas rapprochée de l'OTAN

MADRID (AFP) — L'Espagne n'est "ni plus près, ni plus loin de l'OTAN" après la visite à Madrid de M. Caspar Weinberger, a affirmé hier le ministre espagnol de la Défense, M. Narcis Serra, peu après le départ de son homologue américain.

"L'intégration de l'Espagne à l'OTAN n'est pas un thème dont le gouvernement espagnol discute avec le gouvernement américain. En conséquence, il ne figurait pas au programme de nos entretiens", a-t-il assuré au micro de radio Nacional.

Cependant, si le sujet n'a pas été abordé officiellement, les observateurs s'accordent à penser que la visite de 48 heures de M. Weinberger a bien eu pour toile de fond la question des modalités d'intégration de l'Espagne à l'OTAN.

Au cours de son séjour, le secrétaire à la Défense a rencontré le roi Juan Carlos, le président du gouvernement, M. Felipe Gonzalez, le ministre des Affaires étrangères, M. Fernando Moran, le chef de l'opposition, M. Manuel Fraga Iribarne, et s'est entretenu à deux reprises avec le ministre de la Défense.

Ces entretiens, a-t-on assuré de source officielle, ont essentiellement porté sur la relation bilatérale en matière de défense — maintien des bases américaines en Espagne et éventuel achat de 84 chasseurs-bombardiers américains F-18 A —, et

sur la situation en Amérique centrale et au Moyen-Orient. Cependant, dès jeudi, M. Fraga Iribarne avait révélé, à l'issue de son entretien avec le secrétaire à la Défense, que celui-ci s'était intéressé "aux possibilités réelles d'un référendum sur l'appartenance de l'Espagne à l'OTAN".

De plus, jeudi soir lors d'un dîner-coloque, M. Weinberger a lui-même longuement évoqué la question de l'OTAN, et s'est attaché à convaincre ses auditeurs des bienfaits d'une adhésion sans réserve à l'Alliance.

L'Espagne, rappelé-t-on, a adhéré à l'OTAN le 30 mai dernier, mais le gouvernement socialiste a gelé dès son arrivée au pouvoir, en décembre dernier, le processus d'intégration dans la structure militaire de l'Alliance.

Hilton International Québec

les Fantaisies de Pâques

pour tous les âges 1/2 prix pour les enfants

BUFFET DE PÂQUES

Tout en élégance. Un buffet pascal aux accords du guitariste LOUIS LEROUX

de 10:45 à 12:45
de 13:30 à 15:30

15,50\$ (taxe et service en sus)

DÎNER DE PÂQUES

Une sélection toute spéciale de 3 choix de menus

de 18:00 à 23:00

21,50\$ 23,50\$ 25,50\$ (taxe et service en sus)

Le Croquembroche

BUFFET PASCAL

Un buffet en compagnie de l'homme-orchestre FRANCO

dès 12:15

13,25\$ (taxe et service en sus)

Le CAUCUS

BRUNCH DE PÂQUES

Musique québécoise DENYS LABRY et son accordéon

de 10:45 à 12:45
de 13:30 à 14:30

12,50\$ (taxe et service en sus)

La Potinière

BRUNCH ALLEMAND PASCAL

Pour une fantaisie culinaire qui sort de l'ordinaire. Musique d'ambiance.

de 10:45 à 12:45
de 13:30 à 15:30

13,95\$ (taxe et service en sus)



Animation pour enfants

Obtenez gratuitement vos laissez-passer pour le spectacle d'animation à la salle de bal 13:15 et 15:15

POUR RÉSERVATION 647-2411

Stationnement gratuit sur validation de votre billet, si vous gardez votre voiture vous-mêmes dans le stationnement de Place Québec.

UNIVERSITÉ LAVAL

Faculté des sciences sociales

SESSION D'ÉTÉ — COURS OFFERTS

La Faculté des sciences sociales offre en mai et juillet 1983, une série de cours de 3 crédits de niveau du 1er cycle et répartis comme suit:

DÉPARTEMENT DE SOCIOLOGIE

- SOC-14945 Mouvement ouvrier et syndicalisme (1re session)
- SOC-16749 Psycho-sociologie (1re session)
- SOC-16735 Langage de la sociologie (1re session)
- SOC-16948 Condition féminine - condition sociale (2e session)
- SOC-16990 Familles et sociétés (2e session)

DÉPARTEMENT D'ÉCONOMIQUE

- ECN-11434 Principes d'économie politique I (1re session)
- ECN-11485 Principes d'économie politique II (2e session)

DÉPARTEMENT DES RELATIONS INDUSTRIELLES

- RLT-16367 Économie du travail I (1re session)

DÉPARTEMENT D'ANTHROPOLOGIE

- ANT-11608 Ethnologie des Inuit (2e session)
- ANT-11609 Ethnologie des Amérindiens (2e session)
- ANT-11610 Anthropologie du Québec français (1re session)
- ANT-13504 Histoire de la pensée anthropologique (1re session)
- ANT-14559 Anthropologie de l'éducation (1re session)
- ANT-16256 Ethnologie de la Caraïbe (2e session)
- ANT-16998 Anthropologie sociale du Moyen-Orient (1re session)

DÉPARTEMENT DE SCIENCE POLITIQUE

- POL-11548 Principes d'administration publique I (1re session)
- POL-11578 Administrations locales et régionales comparées (1re session)
- POL-11554 Politique économique (2e session)
- POL-11562 Système politique de l'URSS (2e session)

ÉCOLE DE PSYCHOLOGIE

- PSY-15081 Thèmes contemporains I (1re session) (REM: Psychologie sociale de la famille)
- PSY-16920 Organisation communautaire (1re session)

1re session: 9 mai au 23 juin 1983

2e session: 5 juillet au 12 août 1983

ÉCOLE DE SERVICE SOCIAL

- SVS-11638 Théorie de l'apprentissage*
 - SVS-14927 Introduction aux méthodes quantitatives*
- *Ces deux cours sont donnés en trois sessions intensives: du 11 au 14 mai, du 15 au 18 juin et du 10 au 13 août 1983.

Tous ces cours s'adressent tant aux étudiants inscrits dans un programme qu'aux étudiants libres.

Ils sont offerts le jour, en semaine. Frais de scolarité: \$22 du crédit.

DEMANDE D'ADMISSION

Les nouveaux étudiants devront faire une demande d'admission LE PLUS TÔT POSSIBLE, comme étudiants libres, en se procurant la formule de demande d'admission au Bureau du registraire. Tél.: (418) 656-3080

INSCRIPTION

Les étudiants nouvellement admis et les étudiants non pré-inscrits devront se présenter à leur Direction de programme du 2 au 4 mai pour compléter leur inscription.

POUR RENSEIGNEMENTS

Faculté des sciences sociales
Pavillon De Koninck, bureau 3450
Université Laval
Québec G1K 7P4
Tél.: (418) 656-2615

Direction des étudiants libres
Pavillon De Koninck, bureau 1207
Université Laval
Québec G1K 7P4
Tél.: (418) 656-3204

la bonne chère

La cuisine aux agrumes



Le Soleil, Jacques Deschênes

Les agrumes peuvent accompagner merveilleusement des plats chauds.

PARIS (AFP) — Oranges, citrons, pamplemousses, mandarines, clémentines, ce sont les fruits de l'hiver (et de l'année tout entière) gorgés du soleil des régions favorisées du globe. Ils nous arrivent chargés de vitamines (C notamment) à déguster le matin au réveil, en entrée parfois (pamplemousse) ou en dessert. Savez-vous qu'ils peuvent accompagner merveilleusement des plats chauds, viande ou poisson?

Voici quelques exemples gourmands de la cuisine aux agrumes:

- Les Coquilles Saint-Jacques à l'orange
- Les rognons de veau sautés aux clémentines
- Les mini-paupiettes au citron vert.

Coquilles Saint-Jacques à l'orange

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

Achats pour 4 personnes:

- 8 noix de coquilles Saint-Jacques
- 2 oranges
- 2 clémentines
- 1/2 citron
- 80 g de beurre sel, poivre moulu.

Prélevez le zeste des clémentines, découpez-le en fines juliennes et faites-le blanchir. Exprimer le jus des deux oranges. Faites sauter dans 20 grammes de beurre les noix pendant dix minutes. Lorsqu'elles sont rissolées, les retirer et les garder au chaud.

Ajoutez le jus d'orange, le jus du demi citron et le zeste. Laissez bouillir 2 minutes puis ajoutez peu à peu le beurre en fouettant. Versez sur les coquilles, servez très chaud avec un riz safrané. Décorez de tranches de clémentines revenues au beurre. Poudrez de fines herbes.

Rognons de veau sautés aux clémentines

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Achats pour 4 personnes:

- 3 rognons de veau
- 8 clémentines
- 1 cuillerée à soupe d'huile

- 60 grammes de beurre
- 1 échalote
- sel, poivre moulu
- 1 petit bouquet de cerfeuil.

Découpez les rognons en tranches. Pelez l'échalote et émincez-la. Prélevez le zeste d'une clémentine avec le couteau économique et découpez-le en fines juliennes que vous ferez blanchir 2 minutes à l'eau bouillante.

Extraire le jus des clémentines pour la sauce, réservez 3 fruits que vous servirez découpés en tranches minces.

Dans une poêle ou dans une sauteuse, mettez l'huile et 20 grammes de beurre, faites-y sauter à feu moyen les tranches de rognons pendant 7 à 8 minutes.

Retirez et posez-les sur un plat que vous gardez au chaud sur un bain-marie. Jetez la matière grasse dans l'évier et essuyez la poêle.

Remettez 10 grammes de beurre et fai-

Mini-paupiettes au citron vert et au rhum

Pour 8 personnes:

- 16 petites escalopes de veau
- 400 g de foie de génisse
- 4 citrons Verts
- 1 verre à liqueur de rhum ambré
- 50 g de mie de pain
- 1 bol de lait
- 1 oeuf
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

sel, poivre, huile, farine. Mettre le pain à tremper dans le lait. Faire revenir les

Mini-paupiettes au citron vert et au rhum

Pour 8 personnes:

- 16 petites escalopes de veau
- 400 g de foie de génisse
- 4 citrons Verts
- 1 verre à liqueur de rhum ambré
- 50 g de mie de pain
- 1 bol de lait
- 1 oeuf
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

sel, poivre, huile, farine. Mettre le pain à tremper dans le lait. Faire revenir les

Chez Umberto

SPECIALITES ITALIENNES
Menu très varié
Pâtes • Veau • Poissons • Crustacés • etc
Ouvert tous les midis, de 1h30 à 14h30
Tous les soirs, de 18h à 23h30. Samedi et dimanche, de 18h à 23h30
Stationnement très facile à la porte

RESERVATIONS: 527-4442
770, de l'Alverna, Québec (angle des Franciscains)

BRUNCH

familial
A L'ERABLE
A L'ILE
D'ORLEANS

Le dimanche de Pâques et le lundi de Pâques
de 10h30 à 14h00
Souper 20h00
Menu SPECIAL Sur réservation
Jean-Claude Prémont
829-3455

Brunch

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

chez LORENZO
RESTAURANT

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

Café Champs Élysées

1844

Table d'hôte
Oeuf farci chimay ou crevettes niçoises
Bisque de homard ou consommé
Filet de saumon fine champagne
Canard braisé aux endives
Tournedos au poivre
Dessert, choix du chariot
Café ou thé 14,50

Repas de gens d'affaires 4,35\$ à 7,25\$
Couscous royal
Tous les mardis

Menu pascal Prix spéciaux pour les enfants

649, Grande-Allée est. Rés.: 522-3355. Ouvert le dimanche

RESTAURANT La Réserve

MENU
Crevettes de Matane à la Provençale
Potage ou consommé
Filet mignon
Chasseur
Légumes et pommes de terre
Chariot de desserts
Thé café

Exceptionnellement ouvert le dimanche de Pâques

108, St-Cyrille ouest (fermé le dimanche)
Heures d'ouverture: de 11h30 à 15h00 de 17h30 à 23h30
RESERVATIONS: 524-1864

RESTAURANT CHEZ PEPPE

Le Fondue

Table d'hôte
Tomate farcie au crabe
Potage cultivateur
(au choix)
Noisettes de filet mignon
Brabançonne
Escalope de veau "Médicos"
Papillotes de fruits de mer
Rouleaux Siciliens
Café
\$13.50

Heures d'ouverture
Lundi au ven: 11h30 à 14h30
18h à 23h30
Dim: 17h30 à 23h30
524-7612
585, Grande-Allée est, Québec

RESTAURANT LA TYROLIENNE

• FONDUES
• BIFTECKS
• FRUITS DE MER

ATMOSPHERE MUSIQUE PRIX MODÉRÉS

LA TYROLIENNE

"UNE DÉTENTE"
651-6905
2846, CH. GOMIN STE-FOY

Labour Un succès qui fait du bien...

LONDRES (AFP) — Le Parti travailliste britannique, en conservant jeudi le siège parlementaire de Darlington (nord-est de l'Angleterre), a remporté un succès électoral dont il avait bien besoin après son désastre du mois dernier à l'élection partielle de Bermondsey (banlieue sud de Londres).

Le Labour a doublé sa majorité par rapport aux élections générales de mai 1979, et a conforté la position de son leader, M. Michael Foot, qui avait été directement mis en cause par la défaite du mois dernier.

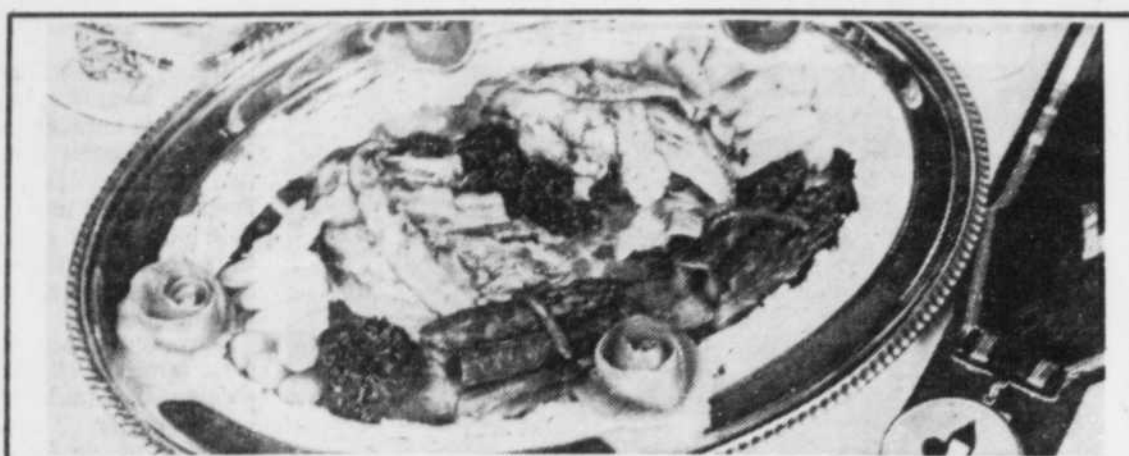
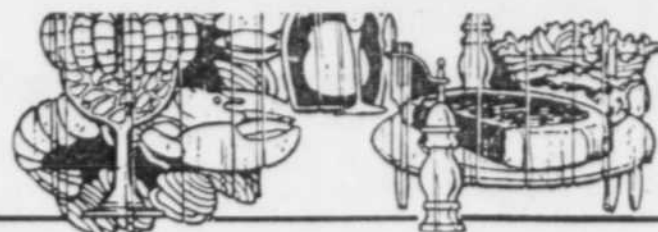
Le candidat travailliste, M. Oswald O'Brien, a obtenu une majorité de 2,412 voix, soit 39,5 pour 100 des suffrages dans l'élection qui a vu une participation massive de 80,1 pour 100 de l'électorat.

Les conservateurs, qui à aucun moment n'avaient été donnés gagnants, sont arrivés en seconde position avec 18,132 voix (34,8 pour 100).

L'Alliance libérale-sociale-démocrate, par contre, a enregistré un score décevant dans une circonscription où la faible majorité travailliste semblait lui laisser toutes ses chances: le candidat du Parti social-démocrate est arrivé en troisième position avec 12,735 voix (24,5 pour 100).

M. David Owen, ancien ministre travailliste et un des leaders du SDP, a estimé que le résultat constituait un avertissement pour son parti, la dernière née des formations politiques qui, en coalition avec le Parti libéral, cherche à briser le moule du bipartisme politique en Grande-Bretagne.

la bonne chère



Canard rôti avec sauce bénedictine

1 canard d'environ 1 1/2 à 2 lbs, huile végétale
 2 oignons
 2 carottes — 1 branche de céleri
 2 onces de farine
 6 onces de bénedictine
 1/2 lb. de beurre salé
 sel, poivre

Faire rôtir le canard dans une cocotte avec du sel, poivre et huile végétale, à 350° Fcd6, pendant 40 minutes.

Couper le canard en deux. Arroser avec l'huile déjà dans la cocotte.

Ajouter les oignons, les carottes et le céleri haché et cuire au four pour 15

minutes seulement.

Incorporer la bénedictine au bouillon dans la cocotte pour 5 minutes afin de la réduire.

Faire fondre le beurre puis ajouter les 2 onces de farine. Prendre ce mélange et l'ajouter à la sauce du canard.

Faire bouillir pendant 10 minutes. Lorsque prêt, prendre une passoire et filtrer la sauce et arroser, le dessus du canard. Servir avec garniture. Pour 2 personnes.

Recette originale créée et apprêtée par M. Antonio Barone, chef exécutif, Hôtel "Le Château Champlain, Montréal, Québec

Deux manières pour apprêter l'avocat

PARIS (AFP) — La plupart des avocats consommés en France viennent d'Israël. On distingue quatre variétés: l'Ettinger à peau verte et brillante (septembre à décembre), le Fuerte à peau lisse et vert foncé (octobre à décembre), le Hass à peau granuleuse tirant sur le violet (décembre à mai) et le Nabal de forme ronde, plus gros que les autres (janvier à avril).

Les uns et les autres se consomment bien mûrs, crus ou cuits, nature ou accompagnés de fruits de mer, d'œufs, de filets de poisson, on peut en

faire des beignets, des gâteaux.

Voici une entrée froide, style nouvelle cuisine, et une entrée chaude style cuisine traditionnelle.

Salade d'avocat aux noix de Saint-Jacques crues

Ingrédients

pour une personne
 — 1 avocat — 3 coquilles Saint-Jacques fraîches — 1/2 citron — 1/2 lime (citron vert) — 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Temps de préparation

10 minutes

Temps de marinade

3 heures

Recette

● prélever les noix de coquilles Saint-Jacques, les laver, les sécher.

● les couper en fines rondelles. Disposer ces rondelles dans un plat avec le jus d'1/2 citron et d'1/2 lime, ainsi qu'une cuillère à soupe d'huile d'olive.

● poivrer.

● laisser mariner 3 heures.

● peler un avocat — l'ouvrir en 2 — ôter le noyau — couper l'avocat en tranches.

Disposer les tranches en pétales autour de l'assiette et poser au centre les noix de Saint-Jacques arrosées d'un peu de marinade.

Filets de sole aux avocats

Ingrédients

(pour une personne)

— 2 filets de sole (mais d'autres poissons peuvent être utilisés: truite, merlan, etc...) — 10 g d'huile — 30 g de beurre — 1/2 citron — 1 avocat — 1 tomate — 10 g de farine — sel — poivre — persil.

Temps de préparation

10 minutes

Temps de cuisson

10 minutes

Recette

● Assaisonner puis fariner les 2 filets de sole. Les faire cuire dans une poêle avec l'huile et une noix de beurre.

● parallèlement, monder la tomate (ôter la peau en la plongeant dans l'eau bouillante), puis l'épépiner, la hacher et la faire fondre dans une petite casserole jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.

● peler l'avocat (ôter le noyau) — le couper en cubes et faire rissoler ces cubes d'avocat dans 10 g de beurre.

● assaisonner de sel et de poivre.

● dresser les filets de sole, napper une rondelle de citron, une rondelle d'avocat, un "pompon" de tomate.

le carrefour de la bouffe

BOUVIER

menu de Pâques

Potage printanier ou crème de champignons
 Timbale de fruits de mer

- Jambon braisé au sirop d'érable 9,75\$
- Le filet de poulet au vin blanc (servi sur nouilles) 10,95\$
- L'assiette de fruits de mer provençale (crevettes, pétoncles, saumon, langoustine) 11,75\$
- Le filet mignon aux asperges 12,95\$

Enfants moins de 10 ans 6,75\$
 Pommes de terre sautées, choux de Bruxelles au gratin
 Dessert et breuvage
 Notre carte également en vigueur

RENSEIGNEMENTS 628-9715 RESERVATIONS

730, Bouvier (boul. de la Capitale, sortie Pierre-Bertrand nord)

Dimanche de Pâques de 11h30 à 22h

JOYEUSES PÂQUES

ENTRÉES:	Fondue Parmesan	
	Escargots de Bourgogne	
	Courges Gratinées	
	Cocktail de Crevettes de Matane	
	Coeurs d'artichauts Vinaigrette	
SOUPES:	Poulet et Riz	
	Consommé au Sherry	
LES GRILLADES:	Brochette de Filet Mignon (sauce Champignons)	15.95 \$
	Surlonge Haché	11.95 \$
	Entrecôte Grillée	19.95 \$
	Côte de Boeuf (Rib Steak)	18.95 \$
	Filet Mignon Grillé	16.95 \$
NOS SUGGESTIONS:	Jambon Braisé au sirop d'érable	14.95 \$
	Le Coeur de Filet Mignon au Poivre	17.95 \$
	Le Québécois (filet mignon et crevettes de Matane à l'ail)	18.95 \$
LES POISSONS:	Cassolette de fruits de Mer	11.95 \$
	Filet de Sole Meunière	13.95 \$
	MENU POUR LES ENFANTS (12 ans et moins)	
	Surlonge Haché sur riz	7.95 \$
	Jambon Braisé au sirop d'érable (demi Portion)	7.95 \$
	Tous nos plats sont servis avec: Les Pommes de terre au choix (au four, frites), Jardinière de légumes frais, Salade de Choux, marinades, Le pain Chaud	
LES DESSERTS:	Les Choix du Chariot	
LES BREUVAGES:	Thé, café, lait	
	Ces prix comprennent l'entrée, le potage, le dessert et le breuvage.	

l'art de votre hôte

le BARON ROUGE

350 boul. Ste-Anne, Beauport Québec, 667-1355

SPECIAL LOUIS-HEBERT

Kyr Royal

Escargots à l'estragon et au Pernod
 Avocats farcis au crabe

Salade d'endives

Pinces de crabes au cognac
 Carré d'agneau bouquetière
 Les caillies aux cerises
 Filet mignon et scampis grillés

Chariot de desserts
 Café, thé, bouteille de vin incluse (nous vous proposons le "Beaujolais Bichot" ou "Muscadet")

49,95\$ pour 2 personnes

3e FESTIVAL DE L'AGNEAU à partir de 6,50\$

OUVERT LE DIMANCHE

Auberge **Louis Hébert**

Rés. de groupes: 525-7812
 688, Grande-Allée est, Québec

Restaurant aux **Vieux Garçons**

Un excellent choix de toutes les flambées possibles, à déguster dans l'ambiance pittoresque et romantique des foyers...

Pâté de campagne ou Fondue parmesan
 Fondue pragoise ou escargots
 ou soupe aux palourdes "à la mode du Maine"

Canard à l'orange flambé au Grand Marier
 Steak A-1, 16 oz au poivre, flambé au cognac
 Sole "à la mode de Kiev" flambée au Vyborava
 Lapin flambé au Silovice (sauce aux pruneaux)
 Filet mignon Opéra flambé à l'armagnac
 Cuisse de grenouilles à la provençale
 Brocolis frais et chou-fleur au gratin

Crêpes Suzette flambées (pour deux)
 Clafoutis Cascaval à la roumaine, flambées
 Sabayon flambé au Grand Marier
 Breuvage: thé - café

15\$ par personne

650, Grande-Allée est, Québec
 Réservations: 529-9461
 Stationnement gratuit (80 places) soirs et fin de semaine
 Ce menu est valide tous les jours jusqu'à 21h (9h le soir)

À la Salle de Bal

Dimanche le 3 avril venez célébrer Pâques chez nous, ambiance familiale, «brunch» somptueux, un avant-goût du printemps. Le trio Peter Novak vous entrainera au son de la musique.

Le lapin de Pâques distribuera des cadeaux aux enfants.

Nombreux prix de présence.

14,95 \$ par personne
 8,25 \$ enfant de 5 à 12 ans (taxe et service inclus)
 de 11 h à 14 h
 poste 6121 entre 9 h et 17 h

Pour réservation: 651-3030

CÉLÉBREZ PÂQUES
 à l'Auberge des Gouverneurs de Sainte-Foy

AUBERGE DES GOUVERNEURS 3030, boul. Laurier, Sainte-Foy

À la Verrière

Le «brunch» de Pâques le plus ensoleillé... Le duo Michel Pando vous entrainera au son de sa musique. Le lapin de Pâques distribuera des cadeaux aux enfants.

13,50 \$ par personne
 7,50 \$ enfant de 5 à 12 ans (taxe et service en sus)
 de 11 h à 14 h

En soirée, un somptueux buffet vous sera servi au son de l'accordéon.

de 17 h à 22 h 17,50 \$ par pers. (taxe et service en sus)
 poste 6114 entre 9 h et 17 h

chez camille

PÂQUES

L'OCCASION DE FESTOYER

Pâques... un dimanche "spécial" où célébrer en famille est une tradition.

Invitez les vôtres à notre table, petits et grands apprécieront notre menu et l'ambiance sympathique des lieux.

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

Brunch de Pâques

agrément de la musique et des chansons de Dieter Fess
 Service de 11h à 14h

9.50\$ (enfants de moins de 10 ans, 5 \$)
 Taxe et service en sus
 Réservations: 658-5120

Quality Inn

3115, boul. Laurier, Ste-Foy

à travers les **BRUNCHS** ...celui du Fiacre

le dimanche de 10h30 à 14h30
 7,25\$ (enfants de moins de 10 ans, 4,50\$)

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

Le festin des festins

Filet mignon 6,50
 Fondue Chinoise 2 assiettes 6,95
 Gratin de fruits de mer 6,50
 Soupe du jour
 Bar à salade, thé ou café inclus

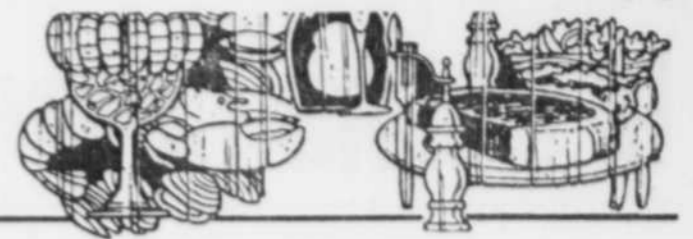
J'AIME la Différence Restaurant

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

la bonne chère



par Pierre CHAMPAGNE



D'un restaurant à l'autre



Le Soleil, Pierre Champagne
M. Maurice Alalzola, le nouveau chef exécutif du Château Frontenac.

Le nouveau chef du Château

C'est un chef de nationalité française, de descendance basque et natif des Îles Saint-Pierre-et-Miquelon, M. Maurice Alalzola, qui a accepté de prendre en mains les cuisines du Château Frontenac, "orphelines" depuis le départ de l'ancien chef exécutif, Reynald Bre-

ton, maintenant au CHUL.

M. Alalzola (prononcez Ala-i-zola) est au Château Frontenac depuis le 7 mars et sa famille déménagera à Charny à la fin du mois. Il était "food production manager" pour les cuisines de l'air de CP Hôtel, à Toronto, depuis deux ans, avant d'être récupéré par le Château Frontenac. Avant de travailler pour la compagnie Canadian Pacific, M. Alalzola fut pendant trois ans chef exécutif des cuisines des hôtels Sheraton à Niagara.

L'arrivée de M. Alalzola commence déjà à porter fruits... et légumes. D'une part, le grand restaurant du Château, "Le Champlain", offrira très bientôt une table d'hôte à \$21,95 comprenant la soupe, l'entrée, un plat principal et le dessert. Il n'y avait jamais eu de "table d'hôte" au Champlain où il fallait commander à la carte.

Par ailleurs, M. Alalzola a amélioré les desserts, les sauces et les légumes. A ce dernier

chapitre il a exigé que tous les légumes servis dans l'hôtel soient des légumes frais et que le "cannage" disparaisse. Mine de rien c'est une décision qui influence énormément un budget parce qu'en hiver, au pays du Québec, les fruits frais sont dispendieux.

Le Deauville II

Yves Cloutier a repris possession du Deauville du centre commercial de La Canardière (l'ex-Baron Rouge) qu'il avait vendu, en 1980, à M. Jean-Pierre Allard. M. Cloutier rentrera dans ce deuxième Deauville pour la deuxième fois le 1er avril.

L'acquisition de ce nouveau commerce change un peu les plans qui avaient été prévus pour le Deauville de Sainte-Foy ou, contrairement à ce qui avait été annoncé, il n'y aura pas de pâtes fraîches. C'est au Deauville de La Canardière que les pâtes

fraîches et les spécialités italiennes se marieront avec les grillades laissant dans l'oubli... les fruits de mer.

La décision sera sans doute appréciée et des restaurateurs de Sainte-Foy et de la clientèle de la Côte-de-Beaupré parce que d'une part, à Sainte-Foy, de plus en plus de restaurateurs s'étaient engagés dans la guerre des pâtes fraîches et parce que, d'autre part, les restaurants où l'on offre des spécialités italiennes ne sont pas très nombreux dans la partie est de la ville, sur le boulevard Sainte-Anne, où l'on retrouve la quatrième grande concentration de restaurants dans la région. (Deauville, Baron Rouge, Fiacre, Saint-Hubert, Ashton, McDonald's, etc.).

Aubergiste de l'année

Décidément, la ré-



M. Gonzalo BARRIERAS

gion de Québec peut se vanter d'avoir non seulement les meilleurs restaurants mais également les meilleurs aubergistes au Canada.

M. Gonzalo Barrieras, le directeur général du Holiday Inn de Sainte-Foy, vient d'être nommé l'aubergiste de l'année 1982 lors d'une cérémonie qui se déroulait récemment au Holiday Inn de Montréal.

Atlic Inc. exploite

16 hôtels Holiday Inn à travers le Canada et a établi ce prix en 1971 dans le but de reconnaître l'excellence du rendement. C'est la première fois que ce prix est décerné au directeur général du Holiday Inn de Sainte-Foy.

M. Barrieras est le deuxième aubergiste de la région à recevoir semblable honneur cette année. En effet, son voisin d'en face ou presque, M. Aziz Boci du Ramada Inn avait été honoré de la même façon, il y a quelques mois.

Un spectacle formidable

La critique à ses limites et, dans le cas présent, elle doit malheureusement se limiter en quelques lignes pour décrire à la fois un repas gastronomique intéressant et ce que je considère comme "le meilleur show en ville".

La presse québécoise était conviée, cette semaine par la direction de l'Auberge des Gouverneurs du centre-ville à déguster les nouvelles spécialités de la maison inscrite au menu du Vignoble et à assister, en fin de soirée, au nouveau spectacle présenté à la discothèque "Visage" par Michel Cloutier et Kathy Buda. A vrai dire je ne sais pas par où commencer pour inonder le menu et le spectacle d'éloges.

Le nouveau menu du "Vignoble" offre une mousseline de pétoncles au safran absolument superbe. Mais les invités ont aussi pu déguster un pâté de ris de veau aux épinards, un velouté aux champignons des bois; des cuisses de grenouilles à la Lisita; des escalopes de bar et de saumon aux herbes anisées, une autre petite merveille; des roulades de veau au Marsala; et enfin un sublime filet de porc en chevreuil.

Et pour finir en

beauté le repas il y a, deux étages plus bas, Kathy Buda, une illustre inconnue qui donne un spectacle absolument formidable.

Très jolie (elle ressemble à Nicole Si-

mard de Télé-Capitale) elle est surtout dotée de cordes vocales qui pourraient faire un malheur à Québec. Ce soir-là, elle a dû faire trois rappels pour satisfaire l'assistance.



Kathy Buda... le meilleur show en ville.

RESTAURANT Patrimoine

Souper gastronomique

ENTRÉES

1.75 Escargots de Bourgogne
Crêpes aux champignons
Surprise du Chef

.85 SOUPE ou POTAGE

9.85 AU CHOIX
Steak au poivre
Cuisses de grenouilles à l'ail
Veau Milanaise
Steak et cuisses de grenouilles
Brochette de filet mignon

2.25 DESSERTS
Gâteau Moka
Crêpes Suzette

.75 BREUVAGE

COUPURE
\$12.43
-19.45%

AUSSI
Châteaubriand (2 pers) avec les mêmes choix \$29.95

1210, Place Georges V — Tél. 529-5533
Réservez pour vos réunions

SPÉCIAL de FILET MIGNON

Le restaurant
"Le Vendôme"

36, Côte de la Montagne
692-0557
MENU DE GENS D'AFFAIRES
TABLE D'HÔTE

FILET MIGNON 6 oz nature	
Champignons ou bordelaise	8.25
Pois ou béarnaise	8.75

SPECIAL SCAMPIS	
Sauce provençale ou basquaise	12.25
Café	

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

- Les zucchini à la milanaise
- La Vichyssoise
- Les scampis façon Café d'Europe
- Le riz bouquetière
- La salade châteline
- Le chariot des mille douceurs
- Café

15.95\$

Stationnement gratuit en tout temps
(rue Ste-Angèle ouest)

27, Ste-Angèle, Québec
692-3835

Pâques

BRUNCH FAMILIAL

Trois services
10h00 - 11h30 - 13h30
ADULTES: 10,75 \$
• ENFANTS: 6,50 \$

LE SOIR
à la salle St-Castin
MENU GASTRONOMIQUE

Le jambon persillé
Le consommé Brunoise
ou
La crème de champignons
Le vol-au-vent de fruits de mer
Le jambon de Pâques à la Dijonnaise
ou
La côte de bœuf rôtie au jus
ou
Le gigot d'agneau, sauce Patoise
Les pommes de terre Dauphines
Le brocoli au beurre
Les carottes glacées
Le chariot de desserts
Le café

ADULTES: 19,75 \$
• ENFANTS: 11,00 \$
• Enfants de moins de 10 ans
Taxes et services en sus

MANOIR st-castin
Lac Beauport
RÉSERVATIONS: 849-4461

BRUNCH

J'ai le goût Doux

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

7,50\$

SAINT O

Le dimanche de 10h30 à 14h30
Réservation 529 0211

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

BRUNCH À L'ÉRABLE

... Belle occasion pour toute la famille...
de 11 à 15h le dimanche de Pâques...
Plusieurs plats à saveur d'érable...
Dégustation de tire sur neige de Mme Croft... Photo gratuite
des enfants avec Janot Lapin...
Cabane à sucre et violoneux
(À la salle de Bal seulement)
Réservation: 647-2222

Salle de Bal	10	00 \$
5.00 \$ (enfant moins de 10 ans)		
+ taxe et service		

L'Astral	12	50 \$
6.50 \$ (enfant moins de 10 ans)		
+ taxe et service		

JOYEUSES PÂQUES

LE CONCORDE

L'Hôtel... sur Grande-Allée

TABLE D'HÔTE

Feuilleté aux champignons
Oeufs Pacha
Mini-coquille "fruits de mer"
Potage maison
Au choix
Tournedos "périgourdine"
Filet de doré en "habit vert"
Fettuccine "carbonara"
Choix d'un dessert
Thé - café 13,95\$

LE VERCHÈRES
640, Grande-Allée est
Réservations: 522-7220
Stationnement à l'arrière

Pâques en rose

BRUNCH
Dimanche, le 3 avril,
on vous attend aux restaurants
LE VIGNOBLE et **LES 4 SAISONS**
Un brunch gargantuesque, des
clowns farfelus et mout surprises
émerveilleront grands et petits.
La Fête débutera à 11h
adulte 12,75\$ enfant 6,75\$

DÎNER FAMILIAL
au restaurant **LES 4 SAISONS**
à partir de 18h
adulte 9,50\$ enfant 4,25\$

DÎNER GASTRONOMIQUE
à la salle à manger **LE VIGNOBLE**
un festin de circonstance vous est
servi à partir de 18h00.

Le pâté de ris de veau aux épinards ou
la crêpe de fruits de mer, sauce Nantua
Le velouté aux champignons des bois ou
Le consommé de volaille aux asperges
Les Jambonnettes d'agneau Pascal
ou Les Noisettes d'agneau Pascal
Pommes Berny - Jardinière de légumes
La salade verte à l'huile de noix
Les desserts du chariot Thé, café et lait
17,25\$

Menu spécial à 8,50\$ pour les enfants
Le stationnement est gratuit sur valida-
tion du coupon par le maître d'hôtel
RÉSERVATIONS 647-1717

AUBERGE DES GOUVERNEURS
690, boulevard Saint-Cyrille est, Québec.

Après le grand air,
la grande bouffe!

MENU GASTRONOMIQUE

L'AVOCAT FARCI AUX CREVETTES
LA CRÈME JUANITA ou
LE CONSOMMÉ DOUBLE MIMOSA
LE FILET MIGNON ST-CASTIN ou
LES CAILLES AUX BLEUETS
LES POMMES DE TERRE PERSILLÉES
LES NAVETS GLACÉS
LES HARICOTS VERTS AUX FINES HERBES
LA SALADE DU CHEF
LE CHARIOT DE DESSERTS
LE CAFÉ

14.75\$ par personne
taxe et service en sus
Servi les samedi* et dimanche
à partir de 18h30.

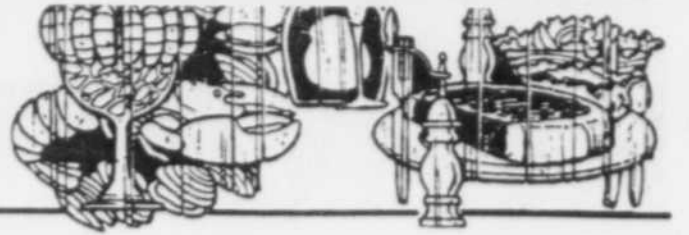
* Pianiste, musique d'ambiance
849-4461

MANOIR st-castin
99, chemin Le Tour du Lac, Lac Beauport

la bonne chère



par Pierre CHAMPAGNE



D'un restaurant à l'autre

Le houblon d'or

C'est au Hilton International de Québec que fut lancée, lundi soir, en première nord-américaine, une confrérie gastronomique vouée à la promotion de la bière et de la gastronomie à base d'ale, de lager, de porter ou de stout.

La division du Québec de la Confrérie du houblon d'or, chevalerie de la bière, avait été mise sur pied au même hôtel, le 21 septembre dernier, et c'est toujours dans cette hôtellerie, qui lui sert de siège social, que seront intronisés les premiers chevaliers le 26 mai prochain.

La Confrérie du houblon d'or de Québec descend en droite ligne de la Confrérie du houblon d'or de Lille, en France, elle-même créée en 1962. L'ordre a pour objet de rassembler toute personne honorable et de bonnes moeurs dont les aspirations et les activités peuvent concourir à accroître la renommée de la bière et à en améliorer l'intérêt gastronomique au sein de tous les milieux économiques ou sociaux.

La documentation qui accompagnait l'annonce officielle de la création de la Confrérie du houblon d'or nous apprendait que William Dow était le fils d'un brasseur écossais et qu'il vint s'établir à Montréal en 1818. Eugène O'Keefe était Irlandais et c'est en 1862 qu'il produisit sa première "Lager" à Toronto. Tom Carling était Canadien et c'est en 1840 qu'il brassa sa pre-

mière bière à London. John Molson était un pur Anglais qui débarqua à Québec le 26 juin 1782 à l'âge de 18 ans. Enfin je ne connais pas l'origine de John Labatt qui fut lui aussi brasseur à London...

Le Chili se retire

Le restaurant Chili Lindo qui avait ouvert ses portes il y a quelques mois, sur Grande-Allée a malheureusement succombé à l'hiver et l'établissement est maintenant fermé. Le gros chef sympathique de l'établissement, M. Herman Miranda était un peu le fétiche de ces pages de bonne chère puisqu'il fut le premier chef à être interviewé par le signataire de cette rubrique, en janvier 1982. Il était à l'époque du restaurant "Le Marie-Lise" dans Limoilou, établissement qui devait être la proie des flammes quelques jours plus tard. M. Miranda, lui-même de nationalité chilienne, devait ensuite travailler pour le "Chili Lindo", le premier de la série, dans la rue Christie dans le Vieux-Québec. L'aventure devait durer quelques mois avant que, du jour au lendemain, le "Chili Lindo" quitte la rue Christie pour s'établir sur Grande-Allée. C'était l'automne dernier. L'hiver fut trop difficile.

Le "Chili Lindo" est maintenant fermé. On chuchote dans le secteur que la place serait à louer ou à sous-louer pour \$2,000 par mois. Il ne nous a cependant pas été possible de faire confirmer cette information.



Des cours au chroniqueur

Lorsqu'un chroniqueur en restauration prévoit un jour se lancer dans la critique gastronomique il doit se perfectionner et apprendre au moins les rudiments de la cuisine... et c'est la preuve que vous avez sur la photographie qui accompagne ce texte.

Le chef du Hilton International de Québec, M. Jean Soulard, offre, depuis cette semaine, des cours de cuisine qui se donnent tous les mardis après-midi dans les cuisines de l'hôtel. Une quinzaine de Québécoises ont été choisies et invitées par M. Soulard pour assister à ces cours privés qui se donneront pendant quatre semaines consécutives. Une quinzaine de Québécoises et un seul Québécois...

Le cours s'intitule "L'A-B-C de la cuisine" et le Hilton se fera même un devoir de remettre un diplôme ou une attestation à la fin de chaque série puisqu'une nouvelle session sera offerte à chaque mois du printemps, lorsque la saison touristique est un peu moins forte, ce qui permet au chef de se libérer.

L'expérience fut des plus intéressantes la semaine dernière, le chef nous offrant même de goûter une pastille de truffe fraîche. Une expérience peu commune. Lorsque les cours de cuisine sont terminés les "étudiantes" peuvent, si elles le désirent, déguster, dans la luxueuse salle à manger de l'hôtel, un menu similaire à celui qui a été préparé devant elles dans l'après-midi.

Ashton Leblond investit encore

M. Ashton Leblond, déjà propriétaire de deux établissements portant son prénom, inaugurerait, le 21 mars, premier jour du printemps, un troisième commerce du même type au 2065 chemin Sainte-Foy, à Sainte-Foy, portant le nom de "Chez Ashton".

M. Leblond a commencé dans la restauration en ouvrant une roulotte à patates frites sur le boulevard Hamel, le 20 mars 1969. Le commerce a progressé et la roulotte s'est transformée en restaurant avec les années. Le 5 décembre 1980, M. Leblond inaugurerait un deuxième restaurant, sur le boulevard Sainte-Anne, spécialisé dans les sandwiches au rosbif.

Mais le succès ne s'arrête pas là puisque M. Leblond a déjà fait une offre d'achat pour un casse-croûte abandonné, rue Myrand, à Sainte-Foy.

Du champagne à meilleur coût

M. Jean-Marc Charles Heidsieck, de la maison Charles-Heidsieck, producteur de champagne, était cette semaine de passage à Québec, partie de sa tournée promotionnelle au Canada. Il nous faisait part de bonnes nouvelles.

On savait que la récolte 1982 fut exceptionnelle en qualité et en quantité ce qui devrait permettre de "refaire" des stocks en diminution depuis deux ou trois ans. Cette récolte exceptionnelle devrait donc contribuer à stabiliser les prix sinon à les diminuer. De même, la stabilité



M. Jean-Marc Charles HEIDSIECK

de notre dollar alliée à la baisse récente du franc pourraient aider dans le même sens.

Pour les amateurs de champagne, M. Heidsieck a par ailleurs annoncé un changement important dans la mise en marché du champagne Heidsieck au Québec puisque la Société des alcools cessera de vendre le brut millésimé. Le brut non millésimé que l'on trouvera désormais sera vendu à un prix beaucoup plus populaire.

M. Heidsieck a aussi profité de son passage à Québec pour rendre visite à MM. Richard Drouin et Georges Dragon de la Corporation Québec 1534-1984. Il est en effet fortement question que le voilier Charles Heidsieck III participe à la course Québec-Saint-Malo l'an prochain. Le bâtiment est un voilier de 20 mètres qui s'est classé bon deuxième dans le tour du monde 1982.

Autre petit détail sur Charles Heidsieck. Ils auront en caves, dès que l'embouteillage de 1982 sera terminé, plus de 20 millions de bouteilles.

BRUNCH

6.95 ADULTES
3.95 ENFANTS (moins de 10 ans)

Le 27 RESTAURANT
RESTAURANT SALON-BAR
Ouvert tous les jours à partir de 8 h, sauf dimanche 10 h 30
Réservation ou information 653-2727
PLACE LAURIER (Entrée Sears, boul. Hochelaga) 2700, boul. Laurier, Sainte-Foy

L'ENDROIT OU L'ON MANGE ET L'ON DANSE
En vedette **DUO VASQUEZ**
Cuisine, spécialités espagnoles et françaises.
CENTRO ESPANOL
Bar-Restaurant Las Cuevas
601, Grande-Allée est, Québec
Pour réservations: 529-9458

ENFIN! Ça mérite d'être annoncé!
Le Café La Méditerranée Inc.
C'est l'abondance: tout est à volonté! Du couscous, des merguez, du poulet à l'ail et au citron, de l'agneau, des rouleaux de printemps, du riz cantonnais, des ravioli et lasagnes maison, des salades d'une variété infinie, des grillades et encore... C'est presque le paradis gastronomique!
LE TOUT EST DEVANT VOUS
A PAQUES, C'EST LE REGAL SANS EGAL
Bienvenue à tous!
46A, St-Cyrille ouest, Québec
529-9235

RESTAURANT Le Petit Bruxelles
Le seul restaurant belge à Québec
Table d'hôte et nouvelle carte
Le patron toujours au fourneau
Repas d'affaires
1400, de la Canadière (face à l'hôtel Ibis) 1400
Réservations: 647-1682

Sorbets aux fruits frais
Le Croquembroche
Le restaurant du Hilton
647-2411
Stationnement gratuit dès 15.00, sur validation de votre billet, si vous gardez votre voiture vous-mêmes dans le stationnement de Place Québec.

DE LA BRUNCH GARE
LE DIMANCHE DE 10h30 à 14h00
ADULTES 7,25
ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS 5,25
HORNBY'S RESTAURANT
2800, BOULEVARD LAURIER STE-FOY 658-4303

Festival du Printemps
"brunch à l'érable"
dans le décor enchanteur des Laurentides
Prix adulte : 9,75 \$
enfant : 6,00 \$
Réservations: 849-4461
MANOIR st-castin
lac beauport

BRUNCH \$5.95
Dimanche de 11h à 14h
Les enfants de 10 ans et moins 1/2 PRIX

NOUVEAU
Les tortellini
Les Saucisses italiennes garnies
et bien entendu les fameux spaghettis

REPAS COMPLET 2.95
Spaghetti, sauce, dessert, breuvage, pain, beurre à l'ail ou ordinaire

LE MANOIR DU SPAGHETTI
STE-FOY (près de l'Aquarium) 3077, ch. St-Louis
Tel. 659-5629
CHARLESBOURG (au Trail Centre) 7685, 1re Avenue
Tel. 627-0161
à sa suite au Manoir

BRUNCH PASCAL
Salle de bal de 11 à 15 heures
9,95\$ par personne
6,95\$ par personne, Age d'or 5\$ par personne, enfant moins de 12 ans
APÉRITIF: cocktail champagne

Salle Châteaubriand 17h30 à 22h30
BUFFET CHAUD ET FROID
avec rôti de boeuf 12,50\$ par personne
7\$ enfant moins de 12 ans

Surprises pour les enfants
Musique aux tables avec notre accordéoniste

Réservations: 653-4901
Holiday Inn
Holiday Inn, Québec, Sainte-Foy 3225, Hochelaga Sainte-Foy, Québec 653-4901
Une compagnie canadienne

LA TYROLIENNE
pour Pâques à la Tyrolienne
Le jour:
Dîner de Pâques familial
Repas complet le midi de 12:00 h. à 15:00 h.
Papa, maman, 1 enfant* 24.95
Papa, maman, 2 enfants* 29.95
Chaque enfant additionnel* 5.95
Chaque adulte additionnel 9.95
* Ces forfaits s'appliquent que pour les enfants de 12 ans et moins.

Le soir:
Le menu spécial de Pâques
Repas complet de 4 services Adultes 14.95
Enfants (12 ans et moins) 9.50
Réservations possibles à 17h30 et 20h30
2846, chemin Gomin, Sainte-Foy
500 pieds à l'ouest de Place Laurier
651-6905

NOUVEAU
de 11:00 à 14:00
BRUNCH
LE DIMANCHE
7,95 3,95 enfants
Enfin, un brunch différent.
Régalez-vous d'un buffet qui sort de l'ordinaire. Faites cuire vous-mêmes vos tranches de pain de ménage sur un grill, autant de fois que vous le désirez. Goûtez nos confitures de choix et surtout, sachez que vous pouvez obtenir vos oeufs cuits devant vous, à votre goût.
Un brunch unique!

LA SPAGHETTI
VIEUX-QUÉBEC 22, Côte de la Fabrique, 692-4199
STE-FOY 2250, Chemin Ste-Foy, 653-6556
LEVIS 68, Boulevard Kennedy, 833-4366
Bientôt
PLACE DES QUATRES-BOURGEOIS 999, rue de Bourgeois (Janv. 1983)

la bonne chère

— Connaissons mieux nos chefs —

Peter Reuter: le roi des lève-tôt

par Pierre CHAMPAGNE
La Tyrolienne célèbre cette année son dixième anniversaire et toute la réputation de l'établissement tient, depuis dix ans, sur les épaules du chef Peter Reuter, un Québécois d'origine allemande qui, un jour, est débarqué à Québec par hasard.

Trait caractéristique de cet Allemand qui n'a pas changé depuis 30 ans: il commence à travailler à trois heures du matin. "Ça diminue le stress, affirme-t-il. Le matin, de bonne heure, quand le personnel n'est pas encore arrivé, je peux travailler seul les choses que je dois faire seul. Un peu plus tard durant l'avant-midi, mes assistants viennent m'aider à préparer la mise en place. Ça me permet d'avoir une heure de calme avant la tempête du midi." Une fois le dîner terminé, vers 14h, Peter Reuter s'en retourne chez lui.

"Je ne me couche jamais avant 22h ou 23h. Même si je dois me lever vers deux heures trente le lendemain matin. Pour y parvenir

pendant, je me dois de prendre un peu de repos, dans l'après-midi, lorsque j'arrive à la maison. Sinon de dois m'endormir après souper."

De Hambourg à Québec
Peter Reuter est un Hambourgeois de naissance. Né à Hambourg en 1937, c'est dans cette ville du nord de l'Allemagne qu'il fit aussi ses débuts en 1952, à l'âge de 14 ans. Il était marmiteur dans une cuisine commune à quatre restaurants dans la principale gare de

la ville. C'était, à l'époque, de loin, le plus grand restaurant d'Europe. On y servait plus de 5,000 repas par jour dans quatre restaurants de catégorie différente. Près de 500 employés étaient engagés par la direction pour faire bien marcher ce complexe culinaire. On y engageait un seul apprenti par année et l'apprentissage durait trois ans pour l'équivalent de \$12 par mois. Même à l'époque, ce n'était pas beaucoup d'argent. Ça équivalait à environ \$120 par mois en 1983. La semaine de cinq jours d'apprentissage était de rigueur. On y ajoutait une journée de formation académique et une journée libre.

En 1955, Peter Reuter se retrouve dans les cuisines d'un des hôtels les plus renommés d'Europe; le Quatre saisons ou le "Vier Jahreszeiten" qui, malgré son nom, n'a rien à voir avec la chaîne d'hôtels du même nom. L'établissement est fréquenté par toutes les têtes couronnées et les hommes d'affaires les plus influents du monde. M. Reuter se souvient qu'Aristote Onassis y venait régulièrement et que son plat habituel consistait en cinq petites tranches de steak haché très minces "Hamburg steak" sautées au beurre. M. Reuter demeurera un an aux "Quatre saisons" de Hambourg et il a même servi le buffet froid extraordinaire qui avait été préparé pour le lancement du super yacht de Onassis, le Cristina, construit justement à Hambourg. La réception avait lieu à bord et M. Reuter se souvient que toute la quincaillerie du bateau était en or.

"Nous étions six jeunes cuisiniers aux "Quatre saisons" qui rêvions de visiter le monde. Un an plus tard, deux d'entre nous s'embarquaient sur un navire pour le Canada, Gunther Thomsen et moi." M. Thomsen est maintenant propriétaire, à Sherbrooke, du restaurant "Le provençal".

Le "Seven Seas" qui transporte les deux compères de Hambourg à Montréal s'arrête cependant à Québec pour y faire une courte escale.

Il n'y avait à cette époque qu'un seul restaurant sur Grande-Allée: le pavillon Fleur-de-Lys aujourd'hui connu sous le nom de "Le patrimoine", juste à côté de la place Georges-V. Ce restaurant appartenait à deux Suisses qui venaient tout juste de perdre quatre employés d'origine italienne, ceux-ci ayant décidé d'ouvrir un restaurant qu'ils appelleront "Le continental", à côté du palais de justice. Les Suisses se cherchaient donc un cuisinier européen, ce qui était une denrée très rare, à Québec, en 1955. Ils s'informèrent aux officiers d'immigration pour voir s'il n'y avait pas, à Québec ou dans la région, un cuisinier européen qui avait émigré récemment. Réponse: il y en avait deux, sur le Seven Seas, présentement amarré dans le port mais en route pour Montréal. Le voyage des deux Allemands venait de prendre fin.

Quelques années plus tard, les propriétaires du Fleur-de-Lys louaient, à Sainte-Foy, "Le carillon", et Peter Reuter déménageait avec eux. Il y travailla un été. A l'automne, M. Reuter devait émigrer dans un club de millionnaires dans l'île d'Eleuthéra dans les Bahamas. "C'était en 1958 et il en coûtait \$10,000 pour être membre de ce club. A chaque année, on demandait une cotisation de \$3,000 et le prix d'une chambre était de \$100 par jour. Presque tous les clients arrivaient dans leur avion privé, sur une piste privée qui appartenait au club. Je n'ai jamais fait autant d'argent dans toute ma vie que durant mon séjour là-bas", se rappelle Peter Reuter sans doute avec un brin de nostalgie.

Malgré cette vie de paradis, Peter Reuter devait revenir à Québec, à Sainte-Foy. Au Carillon plus précisément. Il devait cette fois y demeurer pendant 16 ans, jusqu'en 1974.

Cette année-là, M. Reuter prit la décision de changer d'établissement et de relever le défi de "La Tyrolienne" qui venait tout juste d'ouvrir ses portes, quelques mois auparavant. Il avait besoin d'un nouveau défi.

Le défi était d'autant plus intéressant que la Tyrolienne avait un petit air européen intéressant. Depuis dix ans, le menu a bien changé à cette table spécialisée dans les fondues. Ces jours-ci, par exemple, le chef travaille de nouvelles entrées moins coûteuses et aussi bonnes que le fameux cocktail de crevettes, entre autres. "Il faut suivre l'évolution de la clientèle. Les goûts changent comme la situation économique. Il faut s'y adapter. C'est ce que je fais."



M. Peter Reuter, chef exécutif du restaurant "La Tyrolienne" à Sainte-Foy. L'établissement célèbre cette année son dixième anniversaire.

Fondue au filet mignon et homard

- Ingrédients**
- 225 gr (8 onces) de filet de boeuf
 - 225 gr (8 onces) de homard
 - 10 ml (2 c. à thé) d'échalotes grises ou oignons hachés
 - 90 ml (3 onces) de beurre
 - 125 ml (4 onces) de crème 35 pour 100
 - 1/2 verre à jus de vin blanc
 - 185 ml (6 onces) de bouillon de poisson
 - 45 ml (1 1/2 once) de cognac
 - Feuilles de laitue
 - 350 gr (12 onces) de champignons frais entiers

Préparation

1. Couper le filet, le homard en cubes et dresser avec les champignons blanchis dans une assiette sur feuilles de laitue.
2. Dans un chaudron épais, faire revenir les échalotes ou oignons au beurre.
3. Ajouter la farine, la crème, le vin blanc et le bouillon de poisson. Laisser bouillir pendant 3 à 4 minutes.
4. Flamber le cognac dans une louche et verser dans la sauce.
5. Servir avec du riz. (Pour 2 personnes)

LE VIEUX-QUÉBEC

HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE

Café de la Paix

Le stationnement, c'est notre affaire!

- Service de valet, stationnement gratuit

CUISINE FRANÇAISE et FRUITS DE MER

Ouvrit tous les jours, dimanche inclus
44, rue Des Jardins, Québec - Tél.: 692-1430
Cartes de crédit acceptées

Le dimanche de Pâques chez Guido...

Vous serez accueillis par un décor renouvelé...
Un personnel empressé à vous bien servir...
Un savoureux menu à la carte.

CHEZ GUIDO

73, Ste-Anne - 692-3856-3857
La gastronomie à son meilleur!

SALLE DE BAL
Brunch familial de Jeannot Lapin - 11h à 14h00
Inclus: pains moelleux, fœuf de boeuf tranchée en sauto et notre fameux tabac à dents.
\$14.75 par personne, taxes et service inclus.
\$8.50 par enfant de 8 ans et moins, taxes et service inclus.
A l'entrée, Jeannot Lapin donnera des gâteries aux enfants accompagnés de leurs parents.
Pour les enfants, tirage d'un lapin de Pâques.
Plusieurs prix de présence.
Les mélodies du trio Renald Lévesque.
Pour réserver, composez 692-3861, poste 350.

RESTAURANT LE CHAMPLAIN
Brunch pascal - 10h00 à 14h00
\$12.50 par personne, taxes et service en sus.
\$6.25 par enfant de 8 ans et moins, taxes et service en sus.
Dîner-dansant de Pâques - 18h00
Menu à la carte - Musique du Trio Peter Novak.
Pour réserver, composez 692-3861, poste 246.

LE CAFÉ CANADIEN
Buffet traditionnel de Pâques - 12h00 à 15h00
\$13.00 par personne, taxes et service en sus.
\$7.50 par enfant de 8 ans et moins, taxes et service en sus.
Table d'hôte de Pâques - 17h00 à 23h00
\$15.50 par personne, taxes et service en sus.
\$9.25 par enfant de 8 ans et moins, taxes et service en sus.
Pour réserver, composez 692-3861, poste 228.

Le Château Frontenac

Tél.: 692-3861

Le Continental

depuis 1956

LA DIFFÉRENCE ENTRE MANGER ET DÉGUSTER

26, rue St-Louis (418) 694-9995

SERVICE DE STATIONNEMENT GRATUIT

La Trémaillère

Le restaurant de la fine gastronomie
Où l'on n'est jamais déçu
Vos hôtes: Beppino & Carlo

Vendredi et samedi, musique d'ambiance avec Denis Labrie, accordéoniste

Stationnement gratuit le soir, rue Ste-Angele ouest (arrière du restaurant)

Le restaurant de la fine gastronomie
21, RUE ST-STANISLAS
Réservations: 692-2216

Salle Charles Baillairgé

La musique de chambre et ma cuisine...
Belle harmonie!

HÔTEL CLARENDON
57, Ste-Anne

Les menus des fêtes pascales sont disponibles
Renseignements: 692-2480

RESTAURANT Ripaille

9, rue Buade, Québec
Réservations: 692-2450

Pour votre plaisir, notre chef a orchestré une nouvelle symphonie de cuisine fraîcheur.

Venez vous surprendre agréablement...

Tous les jeudis: bouillabaisse

Déjeuner pour gens d'affaires

2 heures de stationnement gratuit au Parc-Autos Place Hôtel de Ville

LE GRAND GALA CULINAIRE

LES ENTRÉES
Pâté maison, Fondue Parmesane, La coque de fruits de mer, Moules, poteries.

LES SOUPES DU JOUR
Minestrone - Consommé madrilène - Bouillabaisse
Cailles au vigneronne
Escalopes de veau Diamonda (avec nouilles)
La sole de l'Adriatique amandine
Écroulette de filet mignon
Crevettes à la sauce crème
Entrée au poisson flambe
Rognons de veau sauce madère flambe
Filet mignon stroganoff (avec nouilles)
Cervelle de veau grenobloise

Carré d'agneau à la provençale (2 personnes) 30,95\$
Châteaubriand sauce béarnaise (2 personnes) 30,95\$

POMMES DE TERRE LES DESSERTS ASSORTIS
Purée, frites, au four, sautées Spécial maison
LES BREUVAGES: Café, thé, lait
LÉGUMES FRAIS DU JOUR
Accordéoniste: Michel Pando

Négroni

36, CÔTE DE LA FABRIQUE
Réservations: 692-3851
Stationnement gratuit au Parc-Auto Place de l'Hôtel de Ville.

PASSEZ-NOUS UN COUP DE FIL

Un simple appel suffit pour prendre un abonnement et recevoir Le Soleil chez vous.

647-3333
entre 8h30 et 19h30 du lundi au vendredi

Cette promotion est une initiative de:

Association des administrateurs de gîtes et restaurants du Vieux-Québec inc.

Auberge du Trésor Inc.

Aubergine au gratin
Potage printanier

Suprême de volaille 12,95\$
Jambon à la bière 13,95\$
Gigot d'agneau rôti 14,95\$

Gâteau St-Honoré
Pêche Melba

Thé - Café - Lait
Réservations: 694-1876
20, rue Ste-Anne
Stationnement gratuit Place Hôtel de Ville

Restaurant au Parmesan

restaurant
rue St-Louis
STATIONNEMENT GRATUIT

- Dîners de gens d'affaires
- Réservez pour vos réunions (salons privés)
- Accordéoniste ou guitariste tous les soirs

VOS HÔTES Luigi et Bianca

L'endroit où tout est spécial
38, rue St-Louis, Vieux-Québec
692-0341

Restaurant La Caravelle

- Menu à la carte et table d'hôte
- Spécialités espagnoles et françaises
- Stationnement gratuit à l'arrière

Rue Saint-Louis
Restaurant
Ruelle des Ursulines

68 1/2, rue Saint-Louis, Québec
RESERVATIONS: 694-9022

Même si les rues du Vieux-Québec ont encore en mémoire le bruit des voitures à cheval, les voitures prennent toute la place... La Société Parc-Auto offre aujourd'hui plus de 4,000 places aux stationnements d'Yvulville (1), Hôtel de ville (2), Chauveau (3), Haldimand (4) et Dalhousie (5).

BAnQ NUMÉRIQUE

Page(s) manquante(s) ou non-numérisée(s)

Veillez vous informer auprès du personnel de BAnQ
en utilisant le formulaire de référence à distance, qui se trouve en ligne :

https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire_reference/index.html

ou par téléphone **1-800-363-9028**

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 