

Après 25 ans de restauration belge

# Les artisans du Petit Bruxelles gardent le feu sacré

M. Christian Filloles connaît *Le Petit Bruxelles* sur le bout de ses doigts. Il a vécu les hauts et les bas du restaurant depuis ses débuts, en 1965. Et ce n'est pas fini car, 25 ans plus tard, il n'a pas perdu le feu sacré et il passe encore six jours par semaine dans son établissement spécialisé dans la cuisine belge et française.

par **CLAUDE GOYETTE**  
LE SOLEIL

Et M. Filloles n'est pas seul ! Quand il a fait l'acquisition du restaurant en 1980, il a été rejoint par son épouse, Yvonne, et par le chef, Victor Gherlenda. Les trois associés-ont partie intégrante du commerce, ils ne peuvent s'absenter car le chef est seul dans sa cuisine et les deux autres associés s'occupent du service en salle et du contact avec la clientèle. Ils n'ont aucun employé et leur présence est requise, midi et soir, six jours par semaine : le dimanche de congé, deux semaines de répit durant la période des Fêtes et le mois de juillet pour voir un peu l'été.

« C'est un horaire exigeant, mais c'est aussi stimulant, explique M. Filloles. Nous connaissons notre clientèle et nous formons une grande famille. Nous passons environ 75 heures par semaine dans notre commerce et je n'ai manqué qu'une seule journée de travail en 25 ans. Quand on entre au restaurant, on plonge dans le travail et on oublie nos problèmes. En forme ou pas, le client est roi et nous devons faire en sorte qu'il se sente chez lui et qu'il revienne nous voir. Des clients réguliers prennent toujours la même table et nous n'avons plus besoin de leur donner le menu, nous connaissons leur goût et leurs habitudes. »

**Pas de congé et de vacances**

M. Filloles a appris à la dure car il a passé les cinq premières années du commerce sans une journée de congé et sans une semaine de vacances. Car Victor Leffevre et son épouse, deux authentiques Belges natifs de Bruxelles, relevaient tout un défi en 1965 : un restaurant de spécialités



Les trois complices du «Petit Bruxelles», Yvonne Filloles, Christian Filloles et le chef Victor Gherlenda.

belges, et hors des murs du Vieux-Québec. Le sympathique Français se souvient qu'il gagnait environ 60 \$ par semaine, dont 25 \$ en salaire et le reste en pourboires. Mais il vivait à Beauport, il voyageait en autobus et il réussissait à se débrouiller, surtout que les propriétaires considéraient M. Filloles comme leur fils et qu'il vivait dans une ambiance familiale.

« Les cinq premières années du restaurant ont été très difficiles car nous n'avions qu'une douzaine de plats belges au menu et les Québécois ne connaissaient pas cette cuisine, souligne M. Filloles. Mais je me souviens que les gens faisaient la file pour manger le poulet à la bruxelloise, le dimanche soir. Plusieurs touristes, qui se rendaient à Sainte-Anne-de-Beaupré, prenaient aussi un repas dans notre établissement. Mme Victor tenait les rênes en cuisine et son mari aidait en salle, mais il était cardiaque et elle était épuisée. Ils m'ont offert le commerce en 1980 et j'ai eu un mois pour me décider. »

M. Filloles a mis dans le coup son épouse qui avait déjà travaillé dans la restauration en France et un ami d'enfance, Victor Gherlenda qui était chef au *Negrone* depuis huit ans. Les trois associés voyaient un bon potentiel dans l'établissement à la condition de travailler très fort et de diversifier le menu. Il fallait aussi rétablir l'horaire et la crédibilité de l'établissement car, à cause de la maladie de son mari, Mme Victor fermait régulièrement l'établissement et les clients se cognaient souvent le nez sur une porte fermée.

« Nous avons revécu, Victor et moi, ce que Christian avait connu à l'ouverture du commerce, raconte Mme Filloles. Et c'était probablement encore plus difficile car nous avons renvoyé tout le personnel. Nous n'avions pas les moyens de le conserver. Et nous accomplissions toutes les tâches : entretien ménager, lavage des nappes, plonge, service, cuisine. Nous avons été obligés d'emprunter en pleine période d'inflation

pour ajouter une quinzaine de places à la salle, moderniser les cuisines et agrandir la chambre froide. Victor a aussi ajouté des spécialités françaises et d'autres plats belges à notre carte. »

Les moules constituent actuellement le plat vedette de la maison et le chef, Victor Gherlenda, se souvient que les clients ne voulaient rien savoir de ce mollusque au début des années 80. Elles n'étaient pas cultivées et elles étaient sales, ce qui rebutait la clientèle. Mais le produit s'est amélioré et le goût de la clientèle aussi. Les nombreux voyages ont ouvert les horizons des Québécois et les ont mis en contact avec différentes cultures et des plats plus variés. *Le Petit Bruxelles* vend autant de plats belges que français et le lapin aux pruneaux, les carbonades flamandes, les oiseaux sans tête et la waterzoi de poussin sont devenus des préférés de la clientèle.

« Au fil des ans, nous avons vraiment habité la clientèle à découvrir des plats variés, explique M. Gherlenda. Ils nous ont

adoptés et ils ont fait de même avec notre cuisine. Nos bières belges, notre steak frites (des frites maison pelées et coupées à la main) et nos spécialités sont entrées dans les habitudes de notre clientèle. Si nous ajoutons un plat, les clients nous font confiance et ils vont le goûter car ils nous connaissent et ils apprécient ce que nous faisons pour eux. Nous sommes toujours sur les lieux et un client vient même manger à la cuisine avec moi. »

**Une formule originale**

Les associés ont décidé, il y a quelques années, de présenter une formule originale pour le repas du soir et elle connaît énormément de succès. Toute la carte de base est devenue une vaste table d'hôte et le client compose lui-même son repas à partir de sept à huit entrées, d'une trentaine de plats principaux. Il a droit aussi au chariot de desserts et à la boisson. La clientèle apprécie la souplesse du menu et elle peut explorer à sa guise toutes les spécialités de la maison. La rotation des produits

est bien meilleure et le chef n'a qu'à changer un plat s'il se rend compte qu'il ne trouve pas preneur.

Les trois associés ont éprouvé une grande fierté en 1988. Ils ont remporté la médaille d'argent, au niveau provincial, dans la restauration de niveau familial lors du concours du Mérite de la restauration, organisé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. C'était pour eux la consécration et la reconnaissance du travail accompli quotidiennement depuis plus de 23 ans.

Cette médaille et ce certificat trônent en bonne place à l'intérieur du commerce et c'est sûrement un stimulant sans pareil. Les journées sont parfois longues et la restauration n'est pas toujours facile, mais c'est plaisant de se rappeler que non seulement la clientèle apprécie l'effort quotidien, mais qu'un jury compétent a reconnu le professionnalisme et la qualité de l'établissement.

**Le Petit Bruxelles**  
Cuisine belge et française

1400, chemin la Canardière  
Québec  
647-1682  
47 places  
Permis toutes boissons  
Stationnement gratuit

**Horaires :**  
Six jours sur sept :  
11 h 30 à 14 h  
18 h à 22 h 30  
Fermé le dimanche

**Le prix :**  
Le midi :  
9,25 \$ à 11,95 \$  
Le soir :  
24,50 \$ à 34 \$

**Cartes de crédit :**  
Les principales cartes de crédit acceptées.

**BRUNCH D'ANTAN**

1er de l'An  
au restaurant Les Appelants  
île d'Orléans  
c'est en plein temps  
**14,95\$** adulte  
7,00\$ 10 ans et moins



**NOËL D'ANTAN**

île d'Orléans  
souper québécois  
25 décembre  
**21,95\$** par personne

Réservations seulement (418) 828-2077

2198, avenue Royale, Saint-Laurent, île d'Orléans

*La vraie saveur de la campagne!*

**Noël**

25 décembre

Crêpe Mornay  
ou  
Fondue parmesan  
Soupe ou consommé

- Filet de saie hollandaise 15,00\$
- Poulet partition 15,50\$
- Brochettes de dinde avec aux marrons 17,50\$
- Escalope de veau savoyarde 18,50\$
- Tourteadas Henri IV 21,00\$

Gâteau maison ou la bûche de Noël  
Café ou thé

**Saint-Sylvestre**

31 décembre

Bouchées de fruits de mer ou  
Terrine de canard  
Bisque de crabe ou consommé au porto

- Salade parfumée au vinaigre de champagne 26\$
- Veau Oscar 28\$
- Scampi à l'armoricaine 28\$
- Duc Wellington 32\$
- Grillades de fruits de mer 32\$

Pommes château, légumes maison  
Sabayon Vanille ou cerises jubilé ou table à dessert  
Café ou thé

**Nouvel An**

1er janvier

Vol-au-vent ou  
Hors-d'œuvre variés  
Soupe ou consommé

- Poulet grand-mère 15,95\$
- Veau à la crème 17,50\$
- Canard aux cerises 18,00\$
- Entrécôte forestière 19,75\$
- Casseroles de fruits de mer 21,00\$

Table à dessert  
Café ou thé

Restaurant **Le Vendôme**  
36, côte de la Montagne, Québec  
RÉSERVATIONS: 692-0557

**MANOIR**  
**St. Castin**  
Lac-Beauport

**DÎNER DANSANT**  
de la St-Sylvestre

Musique continue avec  
**KATHY MARTEL ET SES MUSICIENS**  
et notre pianiste **JOCELYN TURBI**  
le 31 décembre 1990 19h30

**Menu de la St-Sylvestre**

Petites bouchées de luxe en canapé  
Gâteau de ris de veau aux deux parfums  
Baluchon de crevettes et pétoncles sur sa fondue aux poireaux  
Bouillon clair de faisan et ses quenelles aux fines herbes  
Sorbet de céleri et son fortifiant russe  
Médallion de chevreuil à la crème de morille marine  
Laitues à l'huile de noisettes  
Chèvre chaud au caribou Bavaoise au champagne et ses coulis  
Boîte de mignardises de chocolat et ses fours secs  
Café, thé, infusion

**75 \$ par personne**  
Taxe et service inclus.

**BRUNCHS ET BUFFETS GASTRONOMIQUES**  
avec notre pianiste **JOCELYN TURBI**

**10h à 15h**  
Nos brunchs spéciaux du 23 au 30 décembre  
**21,50\$**  
Nos brunchs d'apparat du 25 décembre et 1er janvier  
**24,50\$**

**17h à 21h**  
Buffet-dîner du 22, 23, 25, 29, 30 décembre, 1er janvier  
**24,50\$**  
50% de réduction pour les enfants de moins de 10 ans

**10h30 à 14h**  
Nos brunchs d'antant du 9, 16 décembre  
**16,95\$**  
Enfant de moins de 10 ans  
**6,95\$**

**Un pays de neige et de soleil**  
Réservation de cartes au (418) 849-4461

**N'OUBLIEZ PAS DE RESERVER POUR VOS PARTYS DES FÊTES**  
(418) 849-4461  
99, chemin Tour-du-Lac Lac-Beauport

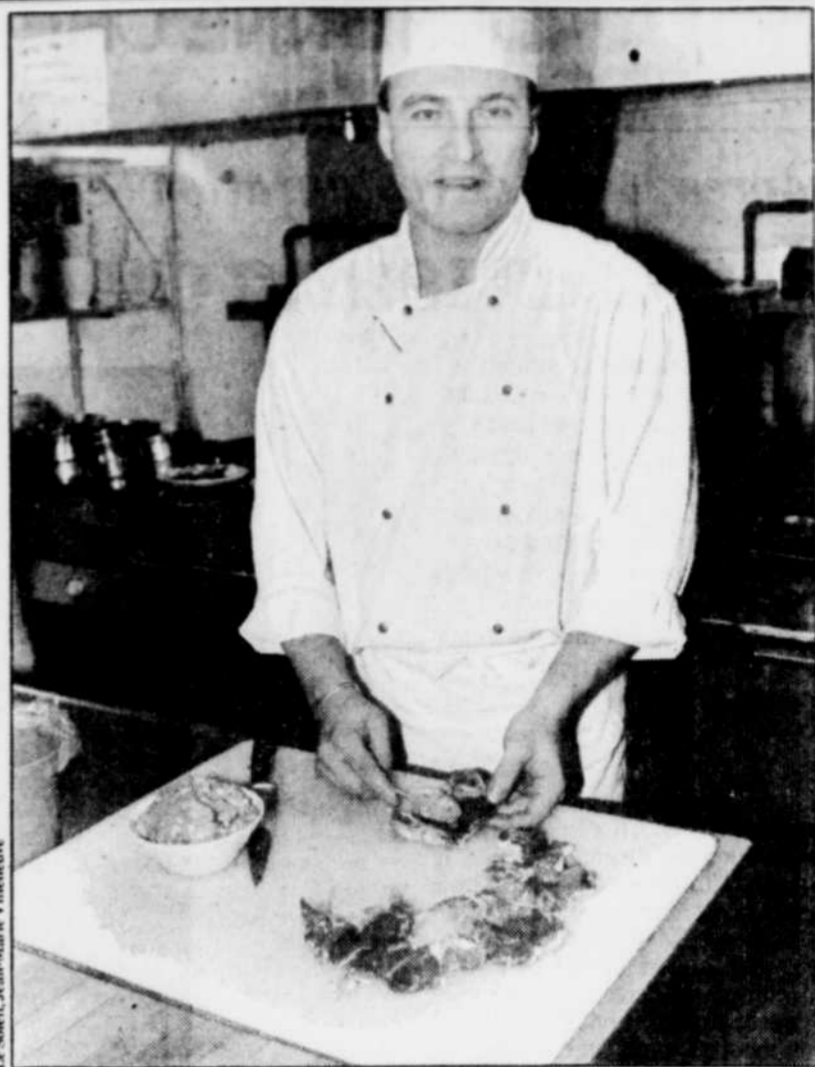
**LE GWALARN**  
Cuisine française  
Spécialité: raclette

*Chers Annie et Paul, vous qui avez l'habitude de réserver tard, une bonne nouvelle, le Gwalarn s'est agrandi. Espérons que nous n'aurons plus à répondre "Désolé, nous sommes complets".*

*À bientôt,  
Linda et Jean-Daniel*

**OUVERT LE 1er DE L'AN**  
SALONS PRIVÉS  
1480, Provancher, Cap-Rouge  
Tél.: 653-4029

# Patrice Poissenot un chef sensible, créatif et exigeant pour lui-même



Patrice Poissenot farcit quelques cailles pour les besoins de sa recette.

### La dodine de caille au parfum de l'île d'Orléans

(entrée pour deux personnes)

**INGRÉDIENTS :**

- 2 belles grosses cailles désossées

**Farce :**

- 50 g de chair de veau haché
- 50 g de chair de porc haché
- 1 oeuf
- 50 ml de crème 35 %
- 1 échalote grise
- Quelques pistaches écaillées
- 25 ml de cognac ou brandy
- Sel et poivre du moulin
- 3 ou 4 belles feuilles de basilic frais

**Sauce :**

- 750 ml de fraises du Québec, fraîches ou congelées, broyées au mélangeur
- Un soupçon de sucre pour enlever l'acidité
- Quelques gouttes de citron

**Décoration :**

- 6 à 10 asperges fraîches selon grosseur
- 2 lanières de blanc de poireau, blanchi

**Cuisson :**

- 50 g de beurre
- 25 g de moutarde de Dijon
- Paprika
- Sel et poivre du moulin

**PRÉPARATION :**

- Mélanger tous les ingrédients de la farce, sauf les feuilles de basilic. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver.
- Étendre les cailles, peau contre table de travail. Assaisonner de sel et poivre du moulin.
- Étendre sur la chair des cailles les feuilles de basilic frais. Mettre sur ces feuilles assez de farce pour que les cailles soient bien dodues.
- Coudre les cailles en prenant soin de bien les refermer sur la farce. Du fil et une aiguille à vêtement feront bien l'affaire pour cette opération. Lier les deux pattes de chaque oiseau.
- Beurrer un petit plat pouvant aller au four et y déposer les cailles farcies.
- Mélanger beurre et moutarde de Dijon et badigeonner les cailles. Saupoudrer de paprika et de sel et poivre du moulin. Porter au four à 375° F 15 à 25 minutes selon la taille de l'oiseau.
- Pendant ce temps, peler les asperges à l'aide d'un économiseur. Couper à la longueur désirée et cuire à l'eau bouillante, salée. Lier les asperges avec les lanières de poireau préparées au préalable.
- Mettre le coulis de fraises en casserole sur feu très doux. Y ajouter les restes des ingrédients prévus.
- Déposer la sauce sur une assiette chaude. Déposer la caille cuite et dépouillée de ses fils de couture sur cette assiette.
- Ajouter le bouquet d'asperges pour compléter la décoration.
- Servir chaud.

Patrice Poissenot oeuvre dans les cuisines depuis une dizaine d'années. Le chef de *La Nouvelle Réserve* est un être sensible et créatif qui est exigeant pour lui-même, pour les autres et pour son produit. Son passage à *La Pinsonnière* et la création de *La Passion Gourmande* constituent les points tournants de sa carrière qui est loin d'être terminée.

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

M. Poissenot est devenu cuisinier un peu par accident même si sa mère recevait beaucoup et qu'il l'aidait à l'occasion. Il a fréquenté le cégep durant un an, mais il a décroché car il n'était pas satisfait de son choix de cours. Un ami de son père l'a fait entrer au *Château Mont Sainte-Anne* comme commis de cuisine et c'était le début d'un long apprentissage. Comme cet hôtel était sous la coupe de la chaîne des *Hôtels des Gouverneurs*, il a travaillé aussi au *Manoir Richelieu* et à l'*Hôtel des Gouverneurs de Sainte-Foy*. À la même époque, il a aussi connu sa première expérience comme chef dans un petit restaurant d'un centre commercial de La Malbaie, l'*Artichaut*.

« J'ai tout de suite aimé le travail de cuisinier, raconte M. Poissenot. J'avais soif d'apprendre et je posais beaucoup de questions. Je ne voulais pas rester commis durant toute ma carrière. Ma courte expérience comme chef m'a permis d'ajouter à mes connaissances, d'apprendre à commander les produits et à calculer leur coût de revient. C'est un tra-

vail qui m'a aussi donné l'occasion de mieux m'exprimer et de travailler à ma façon. C'est bien agréable de décider soi-même du menu, des produits employés et de la façon de les apprêter. »

La carrière de M. Poissenot a pris un tournant intéressant quand il a été approché par Jean Authier pour partager le travail de chef avec Jeannot Lavoie à son auberge *La Pinsonnière*, de Cap-à-l'Aigle, dans Charlevoix. Le jeune chef a passé trois ans et demi dans cet environnement haut de gamme et il a effectué des stages en France et aux *Trois Tilleuls*, des Relais et Châteaux. Il a aussi suivi des séminaires à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et il a permis à son établissement d'obtenir une quatrième fourchette du gouvernement québécois pour la qualité de la table et une médaille au Mérite de la restauration.

#### La Passion Gourmande

C'est aussi ce qui lui a donné le goût de lancer son propre commerce. Il a suivi une formation de six mois et demi au Centre de création et d'expansion d'entreprises, un organisme affilié au cégep de Limoilou qui incite les jeunes à créer leur propre travail. Il a fait une étude de marché et il s'est rendu à Montréal pour voir fonctionner des commerces semblables. Il a lancé *La Passion Gourmande* : M. Poissenot préparait des menus très personnalisés et il allait les réaliser à la résidence du client. Le chef rencontrait le client, ce dernier choisissait son menu et la date de son souper et M. Poissenot s'occupait de tout, même le choix des vins et l'animation si le client le souhaitait.

« J'ai réalisé mon rêve durant

14 mois environ, souligne M. Poissenot. Ce n'était pas rentable car les clients n'étaient pas assez nombreux et ils voulaient tous tenir un tel repas durant la fin de semaine. C'était aussi beaucoup de travail et de préparation car je réalisais mes repas à la résidence du client avec ses chaudrons. Peut-être que si j'avais préparé des menus moins raffinés et moins dispendieux que j'aurais eu plus de clients, mais j'ai une tête de cochon et je voulais percer dans le haut de gamme et confectionner la cuisine que j'aime et qui répond davantage à mes aspirations. »

Il ne déteste pas diriger une équipe et partager le travail avec d'autres cuisiniers, mais il préfère surtout cuisiner, créer et décorer ses assiettes. C'est un artiste et un perfectionniste, il serait même plus à l'aise sans aucun menu, sans aucune carte, il pourrait donner libre cours à son imagination et à sa créativité et les clients n'auraient pas à regretter ses improvisations.

## aloha

RESTAURANT BAR JARDIN

---

**NOUVEAU! MENUS-MIDIS**  
à partir de 5,95 \$

Entre autres: salade fraîcheur, assiette végétarienne, crevettes, mer de corail, escalope de saumon, mignon de boeuf Madagascar

---

Il est grand temps de réserver pour vos "PARTYS" DES FÊTES

**BRUNCH**  
aux couleurs des îles  
tous les dimanches de 10h30 à 14h30

Site panoramique VOTRE TABLE À QUELQUES MÈTRES DU SAINT-LAURENT

---

VENEZ FÊTER VOTRE ANNIVERSAIRE AVEC NOUS ET RECEVEZ UN LAISSE-PASSER (pour 2 pers.) POUR LES CINÉMAS CINEPLEX-ODEON.

160, rue Dalhousie, Vieux-Port de Québec  
RÉSERVATIONS: 692-1949

## RESTAURANT CAFE LE GREC

ΜΑΚΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΣΗ

À toute notre clientèle, nos meilleurs vœux pour le temps des Fêtes!

FERMÉ DU 23 AU 26 DÉCEMBRE INCLUSIVEMENT

95, CHEMIN SAINTE-FOY, QUÉBEC  
525-7525

# MOSS

MOULES À VOLONTÉ

INFORMEZ-VOUS SUR NOS CERTIFICATS-CADEAUX

255, rue Saint-Paul 692-0233

Le restaurant

### Le Petit Bruxelles

Cuisine belge et française  
Le seul restaurant à vous offrir les MOULES ET FRITES comme en Belgique

- Le roi de la moule depuis 25 ans
- Table d'hôte unique
- Repas gens d'affaires du lundi au vendredi

**OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI**  
1400, de la Canardière  
Tél.: 647-1682

## NOUVEAU! NOUVEAU!

Le Restaurant Le César est heureux d'annoncer l'arrivée de 2 nouveaux chefs chinois renommés et de vous inviter à venir goûter à son nouveau menu chinois et continental, buffet ou à la carte.

**BUFFET** chinois et canadien

TOUS LES MIDIS  
Lundi au vendredi,  
11h30 à 14h

7<sup>95</sup>

**SUPER BUFFET** chinois et canadien

TOUS LES SOIRS  
à compter de 17h

12<sup>95</sup>

1/2 prix pour enfant (6 à 12 ans)

LE CESAR RESTAURANT

MUSIQUE au BAR-SALON avec  
**ROSAIRE DEROY**  
du mardi au samedi

Réservez dès maintenant pour les Fêtes!

2955, boul. Laurier, Sainte-Foy 652-8254

## LE TEMPS DES FÊTES AU MANOIR

---

**DÉJEUNER DES CANTONS**  
Les dimanches 23 et 30 décembre, venez savourer en famille notre Déjeuner des Cantons qui sera servi de 09h00 à 12h00 dans une ambiance de fête et de musique.

ADULTE	ENFANT*	Taxe et service en sus
9.75\$	4.95\$	

---

**DINER DE NOËL ET DU NOUVEL AN**  
Au Manoir, les dîners de Noël et du Nouvel An vous feront vivre une aventure gastronomique. Servi à compter de 17h00.

ADULTE	ENFANT*	Taxe et service en sus
29.95\$	17.50\$	

---

**DÉJEUNER DES CANTONS EN FÊTE**  
(25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier)

À notre Déjeuner des Cantons, le chef a ajouté pour l'occasion: salades, viandes froides, cuissot de boeuf et mignardises. Servi à compter de 10h30.

ADULTE	ENFANT*	Taxe et service en sus
15.95\$	8.95\$	

---

**SAINTE-SYLVESTRE**  
Le 31 décembre, dès 21h00, le Manoir prend des allures de Fêtes. Orchestre, prix de présence, remise de cotillons et atmosphère unique. Buffet gastronomique incluant un demi homard par personne. Servi de 21h30 à 01h00. Cartes en vente à la réception de l'hôtel.

PAR PERSONNE  
54.95\$ Taxe et service en sus

\* Moins de 12 ans

**LE MANOIR DU LAC DELAGE**

HOTEL DE VILLAGIATURE ET CENTRE DE CONGRES  
50, Ave du Lac, Ville du Lac Delage (Québec) G5A 5R0  
RÉSERVATIONS (418) 848-2551 1 800 463-2841

La tournée gastronomique régionale se poursuit...

**L'Émilie-Romagne**  
La région gastronomique par excellence

Ouvert le 25 décembre  
Menu spécial pour la Saint-Sylvestre et le Jour de l'An

Roberto, le seul restaurateur capable de faire chavirer vos coeurs avec ses Bel Cantos!!! Son fils Francesco, guitariste, Gilles, Giorgio et toute l'équipe du Bel Mondo vous feront vivre une soirée inoubliable à l'italienne...

BEL MONDO

LE RESTAURANT ITALIEN SUR CARTIER

1188, AV. CARTIER, QUÉBEC 523-1188

Stationnement gratuit à l'îlot St-Patrick

C'est le temps de réserver pour vos partys des fêtes!

# La Buis

Grillades  
Fruits de Mer

Il est déjà temps de penser aux fêtes...  
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!

FESTIVAL DES CREVETTES 10<sup>95</sup>\$

Ouvert le dimanche de 16 h à 23 h

Plaisir saisonnier

3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy  
Réservations: 659 1322

2682, Chemin Ste-Foy, Ste-Foy  
Réservations: 653 9697

# Victor Germain se souvient des premiers pas du Fiacre

La famille Germain a annoncé, cette semaine, qu'elle ferait *Le Fiacre*, son populaire restaurant de Sainte-Foy, spécialisé dans les grillades. Cette fermeture se produira le 31 décembre et l'établissement sera remplacé par une vaste salle de réunion pour accommoder les clients de l'hôtel *Germain des Prés*. Que de souvenirs dans la tête de Victor Germain qui a créé ce restaurant en 1962 en compagnie de son épouse!

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

M. Germain ne s'occupait plus du restaurant depuis cinq ans. Il a passé la main à ses enfants, surtout à sa fille Christiane. Il continue à s'occuper d'immobilier et LE SOLEIL l'a joint, à Miami, alors qu'il venait de terminer une ronde de golf. Même s'il s'est dit chagriné par la fermeture du *Fiacre*, le paternel est d'accord avec ses enfants et il croit que c'est une bonne décision commerciale.

« Ce n'est jamais facile d'assister à la fermeture d'un restaurant auquel on a consacré une vingtaine d'années », explique M. Germain. Mais les enfants n'avaient pas le choix et ils ont pris la bonne décision. Je suis aussi déçu pour les employés qui perdent leur travail, mais je suis certain que la plupart pourront réintégrer leurs fonctions quand la salle de réunion prendra sa vitesse de croisière. »

M. Germain avait joué d'audace en ouvrant un « steak house » en 1962. Il n'en était pas à ses premières armes en restauration car il avait été propriétaire de

tabagies avec comptoir-lunch et surtout du *Buffet de la Colline*. Mais ouvrir un restaurant de 90 places et servir exclusivement du « steak » et de la tarte au sucre, il fallait le faire ! Il avait vu la formule aux États-Unis et M. Germain était convaincu que ce serait bien accueilli à Québec.

« Je croyais en ma formule, mais je ne pensais jamais que nous obtiendrions autant de succès », raconte M. Germain. Nous avons ouvert un samedi midi et nous avions 90 places. J'ai été obligé de placer une annonce le lendemain car nous n'avions plus de nourriture pour accommoder les clients le dimanche. Les grillades et la tarte au sucre, confectionnée par ma femme à la maison, ont immédiatement conquis la clientèle. »

### Jusqu'à 400 places

*Le Fiacre* a connu ses années fastes de 1965 à 1975. M. Germain a loué deux autres locaux qui abritaient un magasin de meubles et une pharmacie. Son établissement a compté jusqu'à 400 places et les gens faisaient la file pour venir déguster ses grillades. Il faut dire aussi que le restaurateur s'oc-

cupait de ses affaires et qu'il suivait l'évolution de la restauration. Il ne se contentait pas de vendre du « steak », il avait ajouté les hamburgers, les « scampis » et un bar à salades.

« *Le Fiacre* a constitué notre véritable départ dans la restauration et ce qui me fait plaisir, c'est que j'ai été parmi les premiers Québécois à diriger des restaurants », souligne M. Germain. Plusieurs autres ont emboîté le pas et nous avons pris de plus en plus de place dans ce domaine. Toute ma famille a été impliquée car j'ai ouvert d'autres commerces comme la discothèque *L'Entre-Deux*, *Le Fiacre* de Beauport, *Le Cousin Germain*. Mes enfants ont continué la tradition en créant *Le Faubourg Saint-Honoré*, *Le Bistango* et l'hôtel *Germain des Prés*. »

### De bons employés

M. Germain ajoute que l'une de ses principales qualités qui l'a aidé dans ses entreprises, c'est son flair pour choisir de bons employés. Il donne l'exemple de René Webster, aujourd'hui chef propriétaire de *La Mère Jo* et de Mario Martel, chef propriétaire de *Melrose*. Mais il se souvient aussi de gérantes et de serveurs qui sont restés avec lui de nombreuses années et qui lui ont permis d'assurer une stabilité nécessaire au succès de ses entreprises. Il leur doit une fière chandelle et il est bien conscient que, sans eux, il n'aurait pas eu autant de succès.



Les premiers clients du « Fiacre » se souviendront avec une certaine nostalgie de cet aménagement des années 60.

M. Germain ne voulait pas terminer l'entrevue sans remercier ses nombreux clients qui ont fréquenté *Le Fiacre* et qui sont devenus ses amis. Il a passé 25 ans de sa vie dans ce commerce et il se rappelle que les midis étaient animés. Il faisait partie de nombreux organismes et son petit bar, attentif au restaurant, était le rendez-

vous quotidien d'un groupe de lurons. M. Germain ne retient que de beaux souvenirs de son association avec le monde de la restaura-

tion et il s'en ennuie peut-être un peu, même s'il se dit trop vieux pour continuer à oeuvrer dans ce monde de plus en plus compétitif.

## Menu de la Saint-Sylvestre et du Jour de l'An

- \* La doriade de saumon et son ragoût en surprise
- \* La terrine du chasseur en croûte et sa gelée au vin liquoreux
- \* La mousse de foie de volaille et sa confiture de fruits alcoolisés
- \* La bouchee d'escargots à la graine de moutarde

- \* La crème potagère
- \* Le potage aux crevettes et petits légumes satranés
- \* La sole au champagne 22,95
- \* Le ballotin de pintadine au parfum de framboise 23,95
- \* La paupiette de veau et son ris au fromage 24,95
- \* Le vivanseau aux morilles à la crème 25,95
- \* Les aiguillettes de canard à l'orange sanguine 26,95
- \* La longe de sanglier farcie aux figues à l'aigre-doux 27,95

Choix à la table de desserts, thé, café, infusion  
Musique d'ambiance.

\* Menu gastronomique possible moyennant 9,95 \$ de supplément, comprenant 2 entrées, 1 potage, 1 sorbet entremets à la poire, 1 plat principal, 1 dessert, etc.

**Restaurant Nouvelle Réserve**

Spécialités: prédominance française, fruits de mer et gibier

108, rue St-Cyrille Ouest, Québec 524-1864

## saint-germain

### VEDETTES DE LA SEMAINE

disponibles jusqu'au vendredi 14 décembre 1990

Cocktail de crevettes de Matane ou Cannelloni au fromage et épinards gratiné

Potage du jour

Rosbif au jus 14,95 \$  
Brochette de dinde 15,95 \$  
Linguine aux fruits de mer 17,95 \$

Chariot de desserts

Thé, café ou tisane

Menus spéciaux pour les fêtes.  
Réservez dès maintenant!

SILLERY

1525, Sheppard  
681-6035

STE-FOY

2750, chemin Ste-Foy  
Plaza Laval 658-6067

**chez LORENZO Restaurant**

**50% de rabais** sur toute sélection de pâtes et escalopes, les dimanches, lundis et mardis, de 16 heures à la fermeture.

**PETITS DÉJEUNERS D'AFFAIRES** du lundi au vendredi dès 7h

**LE MIDI LE BUFFET** "prestige" de Lorenzo repas complet super rapide, du lundi au vendredi 8,95

**BRUNCH DU DIMANCHE** 13,95 adultes 6,95 enfants

**NOUVELLE TABLE D'HÔTE** du soir à partir de 13,95

1217, RTE DE L'ÉGLISE, SAINTÉ-FOY  
Stationnement - salons privés  
659-2951

**STEAK FRITES (entrecôte)**

**Spécial 10,95**

**BRUNCH-DÉJEUNER** les dimanches, de 10h à 14h

8,95 adulte 4,95 enfant moins de 12 ans

DINER D'AFFAIRES ou 5,95 \$  
MINI-BUFFET

TABLE D'HÔTE 14,95 \$

RÉSERVEZ POUR VOS PARTYS DES FÊTES

**BBM**

LES RESTAURANTS

ALBINI GALLANT accordéoniste mercredi au samedi, en soirée À CAP-ROUGE 4211, côte de Cap-Rouge 653-5040

BOB FOURNIER mardi au samedi NORMAND PAQUET dimanche et lundi À SAINTÉ-FOY 3196, ch. Sainte-Foy 656-6700

**L'ANSE-AUX-BARQUES**  
FINE CUISINE DE BISTRO

**Menu dégustation St-Sylvestre**  
31 décembre 1990

Nous vous proposons au **Nouvel An** notre menu gourmand de huit services ou le menu allégé pour les petits appétits...  
Laissez-vous tenter!  
Bonne Année!

**Fermé les 24 et 25 décembre**

RÉSERVATIONS: **692-4674**  
28, BOUL. CHAMPLAIN - FACE À LA TRAVERSE DE LÉVIS

**MENU ST-SYLVESTRE**

CANAPÉ DE MOULES  
TARTARE DE PÉTONCLES CASTILLANE  
FONDANT DE FOIE DE FAISAN À L'AIL  
CAILLE FARCIE AUX PÉTONCLES, SAUCE AUX MORILLES  
CREVETTES ET OMBLE DE L'ARCTIQUE FUMÉ AU SAFRAN  
TROU NORMAND  
CONSOMMÉ  
CRÈME DE CUISSÉS DE GRENOUILLE AU CRESSON  
SUPRÊME DE VOLAILLE À LA MOUSSE DE CRABE, SAUCE AUX AGRUMES ET À L'ESTRAGON  
CONFIT DE CANARD ET RIS DE VEAU AU MADÈRE  
CANNELLONI DE CALMAR AU SAUMON  
MIGNON DE VEAU À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE  
SALADE DIGESTIVE ET FROMAGES  
DESSERT  
CAFÉ, THÉ

38,50 \$ les huit services  
27,50 \$ le menu allégé (quatre services)  
Nous vous accueillerons à partir de 19 heures.

**TABLE D'HÔTE**  
Feuilleté de ragnons à la Forestière  
Moules à la Primavera  
Pâté de foie à l'Ancienne  
Potage

Ravioli alla Amatriciana 15,95 \$  
Linguine alla Tetrazzini 16,95 \$  
Osso Bucco alla Romana 18,95 \$  
Filet de saumon  
Sauce au vin blanc 19,50 \$  
Escalope à la Marescialla 22,50 \$  
Escalope de veau Portofoglio 23,95 \$  
Assiette Terra y Mar 25,95 \$

Dessert du jour  
thé, café, infusion

Fermé les lundis

**RESTAURANT**  
Cuisine Italienne

Mention honorifique au Gala de la restauration 1990

**U CHEZ C UMBERTO**

770, de l'Alverne  
Prolongement de Des Érables  
Québec, QC 527-4442

**Fantaisies**  
DES FÊTES!  
Exclusivement Vôtres

L'Hôtel des Gouverneurs vous convie à sa table pour vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles

**NOËL**  
Le 25 décembre

**BRUNCH DE NOËL**  
19,50 \$ adulte  
16 \$ troisième âge  
10 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus de 11 h à 14 h

**BUFFET DE NOËL**  
24,50 \$ adulte  
22,50 \$ troisième âge  
10 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus de 17 h à 22 h

À noter que lors des repas de Noël, le Père Noël, la Fée des glaces et un musicien seront sur place

**SAINT-SYLVESTRE**  
Le 31 décembre

**LA SALLE À MANGER**  
LE VIGNOBLE  
Dîner de gala  
57,50 \$ par personne incluant la taxe et le service à compter de 20 h 30

**SALLE DE BAL**  
BUFFET DANSANT  
Avec le Grand orchestre de Richard Landry  
65 \$ par personne incluant la taxe et le service (Billets en vente à l'Hôtel) à compter de 20 h

**JOUR DE L'AN**  
Le 1er janvier

**BRUNCH DU JOUR DE L'AN**  
21,50 \$ adulte  
20 \$ troisième âge  
10 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus de 11 h à 14 h

**BUFFET DU NOUVEL AN**  
26 \$ adulte  
20 \$ troisième âge  
10 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus de 17 h à 22 h  
Animation par la joyeuse présence d'un guitariste chanteur.

PARTICIPEZ À LA « FANTAISIE DES FÊTES! »

Réservez dès maintenant  
**647-1717 (poste 2137)**

**db**  
HÔTEL  
DES GOUVERNEURS  
PLACE HAUTEVILLE  
690, boul. St-Cyrille est, Québec (QC) G1R 5A8

■ Le Château Bonne Entente

Les dirigeants du Château Bonne Entente ont préparé un forfait intéressant pour le temps des Fêtes et il se prolongera jusqu'au 30 avril 1991. Ils l'ont baptisé, Fugue et Mousse, et il comprend une bouteille de mousseux à la chambre à l'arrivée, une chambre de luxe pour deux adultes, deux nuits et trois jours; deux petits déjeuners au lit et deux soupers (table d'hôte) par personne avec un demi-litre de vin par repas. Le prix est de 378 \$ par couple, ce qui comprend aussi la taxe et le service et on peut obtenir plus de renseignements au 653-5221.

■ L'Omnibus

Le restaurant, l'Omnibus, situé à l'intérieur de l'Hôtel Carillon, boulevard Laurier, est fermé depuis le 2 décembre. Mais les frères Fiset sont toujours propriétaires de l'hôtel: les salles de réception et les chambres sont disponibles pour la période des Fêtes. C'est la même chose pour le restaurant, Le Truc, qui lui aussi reste ouvert 24 heures par jour, même le 25 décembre et le premier janvier.

■ La Nouvelle Réserve

Les dirigeants de La Nouvelle Réserve, située boulevard Saint-Cyrille, près de Cartier, ont décidé d'animer leurs soupers et ça connaît énormément de succès.

Et, pour la période des Fêtes, ils font appel au ténor Yves Cantin et à son groupe qui interpréteront des chants de Noël. Ce n'est pas la première fois que M. Cantin se produit à ce restaurant et les soirées sont très courues, selon le maître d'hôtel, Jean-Yves Normand, que l'on peut joindre au 524-1864. M. Cantin chantera les 13, 20, 21, 22 et 23 décembre, de 20 h à 22 h 30, et le chef, Patrice Poissenot, prépare des tables d'hôte intéressantes à des prix variant entre 21,95 \$ et 26,95 \$ pour ces soirées qui débutent à 18 h 30.



Le ténor Yves Cantin interprétera des chants de Noël à « La Nouvelle Réserve ».

■ La Camarine

La Camarine, sur la Côte-de-Beaupré, est considérée par plusieurs comme l'une des meilleures tables de la région de Québec. Les propriétaires, Francine et André Roy, ont entrepris des travaux majeurs pour devenir aubergistes. Ils ont ajouté un pavillon de 31 chambres à leur restaurant existant et il devrait ouvrir au début de la nouvelle année. Un tunnel reliera le bar, la salle à manger et le nouveau pavillon. Les propriétaires en ont aussi profité pour redécorer et agrandir la salle à manger, pour moderniser leur cuisine et pour ajouter Philippe Robitaille à leur équipe de cuisiniers qui comprend déjà Francine Roy et Alain Laflamme. Le restaurant était fermé depuis le 19 octobre pour les rénovations et il rouvre ses portes à partir du 14 décembre, tous les soirs, sept jours sur sept.

■ Les Saint-Hubert

La chaîne Saint-Hubert se conforme à la mode du jour et essaie de répondre davantage aux besoins de sa clientèle toujours plus soucieuse de sa santé. Elle vient de lancer un programme d'informations nutritionnelles sur son menu. Sur demande à l'hôtesse ou au serveur, dans les 115 rôtisseries situées au Canada, le client pourra consulter, dès le 15 décembre, un petit carnet indiquant la teneur en énergie (les calories) de chacun des mets, ainsi que leur composition. Un autre carnet s'adressera aux personnes allergiques ou sensibles à un aliment en particulier qui y trouveront une fiche d'identité très détaillée de chacun des mets. Les clients peuvent aussi se procurer gratuitement une brochure sur la qualité des mets Saint-Hubert en écrivant au Service à la clientèle.



M. Robert Panet-Raymond, président et chef de la direction des rôtisseries Saint-Hubert.

**POUR VOUS PLAIRE**  
vendredi et samedi  
**MUSIQUE** avec Catherine Simard, violoniste  
samedi et dimanche  
**Menus complets**  
Suggestions du chef à compter de 13,95 \$ Table d'hôte variée à 17,95 \$  
**Dimanche soir à 1/2 prix:**  
notre fondue chinoise, valide jusqu'au 16 décembre 1990

"RÉSERVATIONS" GARANTIES "PRIX" MODÉRÉS

**LA TYROLIENNE**

2845, chemin Gomin (500 pi à l'ouest de Place Laurier)  
651-6905

Spécialités grillées et fruits de mer

**Table d'hôte tous les soirs à partir de 9,95 \$**  
**MENU DU JOUR à partir de 4,25 \$**

Ouvert le dimanche, de 16 h à 22 h

Reservez pour les fêtes!

**SPÉCIAL DU DIMANCHE AU MARDI**  
Salade César 9,95 \$  
Fondue chinoise (viande à volonté) 7,95 \$  
Rosbif au jus ou Brochette de filet mignon  
Thé ou café

NOUVEAU A DÉCOUVRIR 4 à 7 du lundi au vendredi

MUSIQUE ET DANSE avec DENIS PICARD du mercredi au samedi

5150, boul. de l'Ormière, Carrefour Les Saules. Réservations: 871-2771

QUÉBEC  
**HILTON**

Venez célébrer le temps des Fêtes à nos restaurants

**N O È L**  
25 DÉCEMBRE 1990

**Le CAUCUS**  
Brunch de Noël dès 11 h  
20,95 \$ par personne\*  
10,50 \$ pour les enfants de 12 ans et moins\*  
avec le duo Sambadinage

**Le Croquebroche**  
Dîner de Noël  
Table d'hôte dès 18 h  
35 \$, 39 \$, 45 \$ par personne\*  
18,50 \$ pour les enfants de 12 ans et moins\*  
René Letourneau  
Pianiste-chanteur

**Buffet du Père Noël**  
18 h et 20 h  
25 \$ par personne\*  
12,50 \$ pour les enfants de 12 ans et moins\*  
Trio Solange Gilbert

RÉSERVATION: 647-2411 poste 6684

STATIONNEMENT GRATUIT pour nos clients en garant vous-même votre automobile à Place Québec. Faites valider votre billet par le maître d'hôtel.  
\*Taxe et service en sus

**LE HILTON - MON HOTEL**

**gambrinus**  
Cuisine française • Fruits de mer

**JOYEUX NOËL**

NOUS SOMMES FERMÉS LE 24 DÉCEMBRE

Troubadour  
15, rue du Fort, Vieux-Québec, Tél. 692-5144  
Service de valet

**da Scarpone**

**LE TEMPS DES FÊTES!**

Mardi, 25 décembre soir:  
Table d'hôte spéciale à partir de 16,95 \$

Lundi, 31 décembre soir:  
**BUFFET BYE BYE 90 A VOLONTÉ**  
17,50 \$ adultes

Mardi, 1er janvier  
**BRUNCH 1991**  
à partir de 10 h 30  
12,95 \$ adultes - 1/2 prix enfants moins de 10 ans - 0 à 4 ans: gratuit

Soir:  
**BUFFET NOUVEL AN A VOLONTÉ**  
19,91 \$ adultes

POUR VOS PARTYS DE NOËL PRIX CONCURRENTIELS RÉSERVEZ MAINTENANT!  
Encore quelques salons disponibles.

STATIONNEMENT GRATUIT  
A DROITE DE L'AGORA, VIEUX PORT  
Réservations: 892-4612

RESTAURANT  
**La Truffière**

**15 \$ DE RABAIS**  
sur notre table d'hôte du dimanche au jeudi soir inclusivement. Sur nourriture seulement. Un coupon pour 2 personnes. Ne peut être combiné à aucune autre promotion. Valable jusqu'au 31 janvier 1991. R.S.V.P.

STATIONNEMENT FACILE  
119, Saint-André, Québec (Vieux-Port)  
692-5374

RESTAURANT  
**Baker**

**ENFIN!**  
**Les fantômes errants**  
sont arrivés dans la région de Québec.

Soupers d'animation selon le concept de la "Maison hantée" de Montréal.

Pour de plus amples informations, contactez-nous!  
Ouvert de 17 h à 22 h  
8790, ch. Royal, Château-Richer  
824-4478 ou 824-4852

**SAUTEZ L'ANNÉE!**

**DITES ADIEU À L'ANCIENNE!**

Le restaurant Manhattan s'occupe de vous projeter vers la nouvelle année dans une atmosphère de fête, de gourmandises et de sauteries.

Selection spéciale pour gourmets... Musiciens... Danse...

**Selection spéciale du 31 décembre 1990**

**LES ENTRÉES**  
□ Mousseline de foie de volaille aux pistaches  
□ ou Bavarois de homard sur coulis de tomates

**LES POTAGES**  
□ Soupe aux moules et aux poivrons  
□ ou Consommé de boeuf au Madère

**LES CONSISTANTS**  
□ Feuilleté de fruits de mer au safran  
□ ou Côtes d'agneau au beurre blanc  
□ ou Mignon de veau grillé aux morilles  
□ ou Filet mignon grillé Manhattan

**LA SALADE**  
□ Salade en folie

**LES DESSERTS**  
□ Gâteau de la Nouvelle-Année  
□ ou Gâteau au fromage  
□ ou Salade de fruits au Cointreau

**LES VINS**  
□ Cellier des Dauphins  
□ ou Carte Noire, Cellier des Dauphins  
□ ou Freixenet, Cardon Negro

55 \$ taxe et service inclus. (A compter de 20h00)

**LES RENDEZ-VOUS DU JOUR DE L'AN**

**BRUNCH**  
1er service: 10h30 - 2e service: 13h00

Tourtière à la viande  
Ragoût de boulettes québécoises  
Dinde rôtie aux canneberges  
Viandes froides  
Mousses et pâtes  
Poulet cajun  
Salades  
Saucisses importées  
Produits de la mer  
Fruits frais  
Pâtisseries, pains, brioches  
Fromages  
Gâteau aux fruits sauce aux noix de Grenoble  
Gâteau au fromage  
Mousseline de chocolat  
Etc...

Adultes: 14,95 \$ Âge d'or: 12,95 \$ Enfants: 8,95 \$ (-de 10 ans)

**BUFFET**  
À compter de 17h00

Fesse de boeuf Ponderosa  
Moules  
Tourtière à la viande  
Ragoût de boulettes québécoises  
Dinde rôtie aux canneberges  
Lasagne maison  
Ailes de poulet  
Bar à salade  
Bar à dessert

Adultes: 12,95 \$ Âge d'or: 10,95 \$ Enfants: 6,95 \$ (-de 10 ans)

**MANHATTAN GRILL**

PLACE DE LA CITÉ, RÉSERVATION: 657-1670

pour réservations: 529-5533

**Le Salon Rose**  
du Patrimoine  
Côté Grande Allée et Georges V

**SOUPER GASTRONOMIQUE**  
Pampelmousse Marie-Louise  
Manicotti au gratin  
Potage  
Salade aux noix

Brochette d'agneau à la djadjiki 20,20 \$  
Escalope de veau à l'ananas 22,22 \$  
Médillons de boeuf au fromage de chèvre 23,23 \$  
Langoustines au poivre rose 25,25 \$

Table à desserts  
Café flambe du Salon

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6

■ Le Paris-Gourmet

Le Paris-Gourmet, situé 73, rue Saint-Louis, dans le Vieux-Québec, reste ouvert, durant la période hivernale, pour la première fois de son existence. Les propriétaires, Jean Abraham et Rino Dassié, en arrachent un peu car c'est une période difficile pour tous les restaurants à cause du contexte économique et de la TPS qui s'en vient à grands pas. M. Abraham tenait à rappeler que son restaurant est ouvert, sept jours sur sept, midi et soir, en semaine, et, à partir de 17 h, les samedis et dimanches. Le restaurant sera fermé le 24, mais il sera ouvert les 25 et 31 décembre, ainsi que le 1er janvier. Les clients peuvent déguster l'excellente cuisine de M. Abraham dans des tables d'hôte à choix multiples pour le prix unique de 23,95 \$.



Pour la première fois, les propriétaires du « Paris-Gourmet », Jean Abraham et Rino Dassié, gardent leur établissement ouvert l'hiver.

■ Initiale

Un nouveau restaurant ouvrira ses portes, mardi, 1414, avenue Maguire, à Sillery. Il s'agit de *Initiale* qui est situé dans le local occupé autrefois par un restaurant chinois, en face du stationnement de l'hôtel de ville. Deux associés, Roland Leclerc et Yvan Lebrun, verront à la bonne marche de cet établissement de 45 places. Mme Leclerc s'occupera de la salle et c'est une experte dans le domaine puisqu'elle enseignait le service à l'école Wilbrod-Bhérier, en plus d'avoir travaillé régulièrement au *Croquebroche*, du *Hilton international Québec*. M. Lebrun s'installera aux fourneaux et le jeune chef français bénéficie lui aussi d'une bonne expérience puisqu'il était sous-chef au *Hilton* depuis quatre ans. M. Lebrun veut privilégier une cuisine du marché, axée sur les produits frais et les prix, le midi, devraient varier entre 10 \$ et 13 \$ et, le soir, entre 28 \$ et 34 \$.

■ Le Chanoine Kir

Jacques Roland et son chef Dominique Freminet, du Chanoine Kir, tiennent leurs clients sur le qui-vive avec un menu très varié et des spécialités intéressantes. Les mercredis de la choucroute ont connu énormément de succès et les propriétaires ont décidé d'introduire ce plat dans leur carte d'hiver. Les clients pourront la commander en portion

individuelle ou pour des groupes et c'est offert tous les jours. La nouvelle carte comprend plusieurs plats très populaires lors du Festival bourguignon animé par le chef, Florent Colombo, de Dijon: le potage aux pommes de terre et aux cépes, la fricassée d'escargots en fillo, les oeufs en meurette à la bourguignonne, les ris de veau poêlés à la façon de Florent Colombo et le filet d'agneau en croûte légère. La carte des vins comprend environ 150 crus des différentes régions de la France et une dizaine de vins maison sont aussi offerts au verre, en demi-bouteille ou en bouteille. Un stationnement gratuit est offert aux clients au Saint-Patrick (entrée sur l'avenue Salaberry).

■ La Closerie

Le chef propriétaire, Jacques Le Pluart, du restaurant *La Closerie*, situé 966, Saint-Cyrille Ouest, a décidé de modifier son horaire pour la période des Fêtes. Il reste fermé le dimanche, mais il ouvrira son établissement, les lundis, 3, 10, 17 et 31 décembre pour permettre à sa clientèle de fréquenter davantage son établissement.

■ Les Appelants

Les fantômes n'ont pas hanté longtemps les locaux du restaurant, *Les Appelants*, à Saint-Laurent, île d'Orléans. Après une seule soirée, Le chef propriétaire, Mario Lortie, a décidé de mettre fin à ces représentations qui devaient se poursuivre tout le mois de décembre. Un nouveau groupe, Les fantômes errants, fait de l'animation durant un repas. Les personnages créent une atmosphère un peu spéciale avec leurs maquillages et leurs costumes abracadabrants. Il semble qu'une mésentente entre le promoteur, M. Lortie et un autre restaurateur soit à l'origine de la fin abrupte de cette animation qui est nouvelle dans la région de Québec.

■ Le Wellington

Jérôme et Marie Gagnon ont perdu leur restaurant, *Le Coq au Vin*, lors d'un incendie à la place Royale en 1989. Ils recherchaient un autre local depuis cette époque et ils ont finalement acheté toute la bâtisse qui abrite le restaurant *Wellington*, rue Saint-Jean. Ils ont comme associés Henri Gagnon et son épouse, Renée Fortier. Ils ont l'intention de redonner de la vigueur à ce restaurant de 300 places qui abritait, il y a un an, un *Saint-Germain*. Ils ont repris les déjeuners et ils sont ouverts du lundi au vendredi, de 7 h à 23 h, le samedi de 14 h à 24 h et le dimanche, de 14 h à 23 h. M. Gagnon tenait à ajouter que son établissement peut accommoder les groupes qui aimeraient tenir une réunion durant la période des Fêtes. On peut obtenir plus de renseignements en téléphonant au 529-0339.

■ Le Bolvert

La chaîne *Le Bolvert* vient d'ouvrir un troisième maillon dans la région de Québec. Il est situé à Sainte-Foy dans le nouvel édifice à bureaux, *Le Saint-Mathieu*, 3175, chemin Quatre-Bourgeois. Les deux autres sont situés sur la route du Président-Kennedy et sur le chemin Sainte-Foy. Cette chaîne préconise une restauration saine axée surtout sur les salades, mais elle offre aussi des entre-pain, de la soupe et bientôt des mets chauds comme le poulet, les crevettes, etc.

## La Chine s'apprête à exporter des escargots

BELJING (AFP) — Les éleveurs d'escargots du sud de la Chine, prenant de vitesse leurs concurrents français, ont conquis les plus grands restaurants de Beijing, dont le Maxim's, et s'apprentent à exporter leur production mise en conserve vers divers pays dont la France, a révélé le China Daily.

Les conserveries Sky Crane, du Guangxi (sud), ont « virtuellement conquis le marché de Beijing », grâce à l'assistance technique du professeur Chen Deniu, ancien patron d'une équipe de recherche sur les escargots à l'Institut de zoologie de la capitale, a précisé le journal dans son supplément économique.

Grâce à des « moyens technologiques plus efficaces », les gasté-

ropodes chinois sont comestibles dès l'âge de cinq mois, soit deux mois plus tôt que leurs cousins français. Ils sont également trois fois moins chers à la vente, à en croire l'enquête du journal.

La société Sky Crane a déjà exporté 60 tonnes à Hong Kong cette année et prévoit avoir expédié au total 200 tonnes à l'étranger, d'ici la fin 90. Des acheteurs se sont manifestés en Australie, aux Philippines, aux États-Unis, en Grande-Bretagne, en Italie et en France.

Les premiers « achatina fulica », l'espèce la plus répandue, ont été importés en Chine en provenance de Singapour, durant la Première Guerre mondiale, a précisé le journal. Une autre vague a passé la frontière sur les chars et véhicules blindés chinois qui se repliaient après la guerre éclair sino-vietnamienne de 1979.

*À découvrir, une ambiance italienne... à saveur française!*

Restaurant italien et bistro français à prix modiques, le Rivoli vous invite à goûter ses spécialités, entre autres, les pizzas sur feu de bois... une expérience hors de l'ordinaire.

**Table d'hôte le midi et en soirée**

Salons privés pour groupes

*Joyeuses fêtes! Bienvenue à tous les groupes pour parties de Noël ou réceptions des fêtes.*

**Bon appétit...**

**RIVOLI**  
RESTAURANT TRATTORIA

601, GRANDE ALLÉE EST, QUÉBEC (418) 529-3071

**le Coq Rôti**

2750, 1re Avenue, Québec  
628-2750

Prix spéciaux de groupe pour les fêtes à la salle à manger ou commandes avec livraison.

Contrairement à la rumeur... nous sommes toujours ouvert!

*Joyeuses fêtes!*

**excellence**

**REPAS DE LA SAINT-SYLVESTRE**  
à compter de 21 h

La mousse de homard au coulis d'épinards  
ou  
La crapaudine de carille Bacchus  
L'îlot à l'essence St-Germain  
Le filet de bœuf Wellington  
Le panaché au bleu danois et pignons torréfiés  
Les douceurs des Fêtes  
La tasse

INCLUANT 1/2 BOUTEILLE (par 2 personnes) DE MOUTON-CADET ET MOUSSEUX À MINUIT

**55\$** par personne  
pourboire et taxe inclus

Encore quelques places pour brunch et souper de Noël et du Jour de l'An.

**SOIRÉE FIN D'ANNÉE**  
31 décembre 1990  
Piano Bar L'Excellence

- COCKTAIL GRATUIT
- Buffet fin de soirée
- Animation
- Concours de danse
- ORGANISTE CHANTEUR GERRY DUHAMEL
- Prix de présence
- 20 \$ par personne

3031, boul. Laurier, Sainte-Foy dans **HÔTEL PLAZA UNIVERSITÉ**

**RÉSERVATIONS: 657-3030**  
Stationnement intérieur souterrain

## LE CONCORDE

# Sout en Fêtes

LE LUNDI 24 DÉCEMBRE

**L'ASTRAL**

BUFFET DU MIDI À L'ASTRAL  
11h45 à 15h00 • 15.50 \$\* 6.00 \$\* enfant de 12 ans et moins

BUFFET FÉERIE DE NOËL  
17h30 à 23h30 • 32.75 \$\* 10.00 \$\* enfant de 12 ans et moins  
Avec le DUO LAJOS MOLNAR

LE MARDI 25 DÉCEMBRE

**L'ASTRAL**

BRUNCH DU PÈRE NOËL  
10h00 à 16h00 • 24.75 \$\* 6.00 \$\* enfant de 12 ans et moins

BUFFET DE NOËL  
17h30 à 23h30 • 36.75 \$\* 10.00 \$\* enfant de 12 ans et moins  
Avec le DUO LAJOS MOLNAR

TOUT UN CADEAU...!!!  
Le Père Noël sera au brunch et aux buffets. Une photographie des enfants en sa compagnie sera remise gratuitement.

ET LA FÊTE CONTINUE...

26, 27, 28, 29 DÉCEMBRE  
BUFFET DU MIDI À L'ASTRAL  
15.50 \$\* 6.00 \$\* enfant de 12 ans et moins

LE DIMANCHE 30 DÉCEMBRE

**L'ASTRAL**

LE BRUNCH SE LÈVE À L'ASTRAL  
10h00 à 15h00 • 20.75 \$\* 6.00 \$\* enfant de 12 ans et moins

LE GRAND BUFFET  
18h00 à 23h00 • 32.75 \$\* 10.00 \$\* enfant de 12 ans et moins

LE LUNDI 31 DÉCEMBRE

BUFFET DU MIDI À L'ASTRAL  
15.50 \$\* 6.00 \$\* enfant de 12 ans et moins

DÎNER DE GALA  
20h00 • 85.00 \$  
Un grand service, une cuisine gastronomique élaborée par notre chef exécutif, Nanak Chand Vig, et une musique de danse sous la direction de Lajos Molnar et son orchestre... toute une envolée.  
Taxe et service inclus

**LA GRANDE SALLE DE BAL**

BUFFET GARGANTUESQUE  
20h30 • 65.00 \$  
Taxe et service inclus

C'est la nuit chaude des Québécois et des Québécoises avec danse continue. En vedette... le groupe Combo Prosit - Roland Martel.

Reservez tôt - Achat de billets requis

**LE DANCING**

21h00 • 20.00 \$\* adulte  
Rires, fantaisies, amitié, rencontres, mousseux, ambiance... de plus, des prix surprises au hasard de la nuit.  
Reservez tôt - Achat de billets requis

**BAR SUR-LE-CAP ET LE CAFÉ**

Service à la carte jusqu'à 22h00  
De 22h00 jusqu'aux petites heures du matin • 21.75 \$\*  
Menu spécial de la Saint-Sylvestre. Danse avec disco.

LE MARDI 1<sup>er</sup> JANVIER 1991

**L'ASTRAL**

BRUNCH DU NOUVEL AN BUFFET 1991  
10h00 à 16h00 • 24.75 \$\* 17h30 à 23h30 • 36.75 \$\*  
6.00 \$\* enfant de 12 ans et moins 10.00 \$\* enfant de 12 ans et moins  
\* Taxe et service en sus

**RÉSERVATIONS: 647-2222**

**LE CONCORDE**

# Pour rehausser un repas, vive le champagne Heidsieck !

Le nom Heidsieck est connu en Champagne depuis plus de deux cents ans. En fait, c'est en 1785 que Florent-Louis Heidsieck commença la production de ce noble vin sous son nom, ainsi qu'il est coutume dans le pays champenois. Comme bon nombre des propriétaires et des responsables du vin, dans cette incomparable région vinicole de France, les Heidsieck étaient originaires de Bavière.

par JEAN-GILLES JUTRAS  
collaborateur spécial

La firme Heidsieck est, avec quelques autres semblables, parmi les plus anciennes à être demeurées, du moins en partie, entre les mains de la famille des fondateurs. Ainsi, même si depuis quelques années Heidsieck appartient à la maison Rémy-Martin, des membres de la famille de Florent-Louis y ont encore des intérêts et font partie de la direction.

Florent-Louis n'eut pas d'enfants. Ses trois neveux tentèrent de continuer la tradition mais des mésaventures importantes mirent en péril la succession. On procéda donc à un partage et trois raisons sociales en découlèrent, dont celle, bien connue de Charles Heidsieck, depuis 1851.

Charles Heidsieck, c'est presque une légende. On le considère un peu comme un grand voyageur, un bourlingueur, voire, carrément, un aventurier. Mais qui n'a pas été un peu aventurier, durant toute cette période, pour gagner sa place au soleil. Charles n'a pas voulu se satisfaire des ventes, même importantes, réalisées en

Europe. C'est pourquoi il avait décidé de faire connaître son vin aux États-Unis. Son oncle qui l'avait prévenu que ce ne serait peut-être pas aussi facile qu'il le croyait, l'a tout de même aidé dans ses démarches.

Charles était le premier producteur français de champagne à venir présenter son produit en Amérique. Si le succès n'a pas été immédiat, il a été marquant. N'a-t-on pas baptisé le champagne Heidsieck : « Champagne Charles », nom qui lui est resté, d'ailleurs. Cette « appellation » bonhomme, toute sympathique, montre que les Américains avaient adopté le champagne et peut-être encore plus son responsable Charles Heidsieck, lui-même.

### Un repas tout champagne

Il est rare qu'on puisse réaliser l'exploit d'un repas au cours duquel on ne sert qu'un seul vin, surtout s'il s'agit de champagne. Il y a quelques années, quelques amateurs de Québec avaient vécu une expérience à L'Ancêtre, la belle table dirigée par Hervé Labarre. Mais on avait alors trois ou quatre types de champagnes.

Le 15 novembre dernier, l'hôtel Bonaventure Hilton à Montréal réunissait environ 80 convives pour un grand dîner gastronomique qu'accompagnait le Charles Heidsieck, Brut Réserve, représenté par la Maison Rémy et Associés (Robert Gourdeau, à Québec). Il s'agissait d'un repas de huit services et, à aucun moment, les convives n'ont paru déçus des mets et du vin. Le chef W. Naja a réalisé là un « presque miracle ».

Réunis d'abord au « Portage » pour l'apéritif, les convives ont dégusté les premières flûtes, avec des canapés chauds et froids. C'est à cette occasion que M. Yvan De Navacelles, directeur général de Charles Heidsieck, a présenté la maison, le vin de champagne et Heidsieck, en particulier.

À la table du Castillon, par la suite, se sont succédés les superbes assiettes qui contenaient la terrine et le pâté de foie gras, le cristal de homard et les quenelles de corégone, le savorin de daim aux fruits du sous-bois, le granité Charles Heidsieck, les rosettes d'agneau sous croûte dorée et les subrics de jeunes pousses de saison, le taillaillon et sa compote de raisins, la salade du moulin et son vinaigre de Champagne, le paillason des maronniers et les mignardises.

Les flûtes étaient constamment remplies et, pendant que, lentement, se déroulait le cérémonial du service, on pouvait apprécier l'heureuse alliance des saveurs qui nous étaient présentées, dans



chaque plat. Je vous répète que pour qu'un agencement ne subisse aucune défaillance, il fallait beaucoup de doigté, de la part du chef et de sa brigade, mais il fallait également que le produit mis en évidence soit d'une qualité supérieure.

Je connais peu de champagne qui aurait pu résister à la ronde des arômes, des parfums et des saveurs recelés dans chaque assiette. Relisez le menu et voyez le raffinement de la progression, mais constatez aussi qu'il y avait, dans tout cela, des audaces assez surprenantes. Ni le chef, que grâce lui soit rendue, ni le champagne, le nom est indélébile, n'ont failli à la tâche!

### Rémy-Martin

Il y a quelques mois, les Cognacs Rémy-Martin ont acquis la

célèbre maison Cointreau. C'est donc Martin et Associés qui représentent maintenant la liqueur bien connue. Rémy Martin présente, par ailleurs depuis quelques semaines, un très fin Pineau des Charentes. La bouteille est aussi élégante que l'apéritif est subtil. C'est un produit à essayer (sp. - 24,60 \$) durant les Fêtes. Servez-le bien rafraîchi, mais de grâce, pas sur glace.

### Quelques suggestions de cadeaux

Inscrivez un jeune au concours du « Cadet-Sommelier » de la commission scolaire des Chênes, à Drummondville. Pour plus de renseignements : Mme Denise Picot, 819-474-5550.

Le Guide du vin 1991, de Michel Phaneuf, vient de paraître, pour la 10<sup>e</sup> année consécutive. Plus complète que jamais, cette édition-anniversaire comporte des commentaires sur près de 1700 vins. En vente en maints endroits à 15,95 \$. Éd. de l'Homme.

Un bouquin qui ravira les amateurs de bons vins et de bons mots, à lire en dégustant une bonne bouteille : *La folie du vin*, de Yves Michaud, Ed. Libre Expression 16,95 \$.

Des vins que j'ai appréciés : Ch. Maucaillou, AC Moulis 1987 (sr - 21,70 \$) Ch. Tronquoy-Lalande AC Cru Bourgeois, Saint-Estephe, 1986, (sp. - 20,40 \$). Ch. Clément-Pichon, AC Haut-Médoc 1986 21,25 \$. Ces vins sont représentés par Sylvestre-Frères, (Roger Fortin, à Québec). Ayez toujours du vermouth Noilly Prat, à la portée de la main. Si une de vos recettes demande du vin



blanc et que vous n'en ayez pas de débouché, le vermouth le remplace sans difficulté. Noilly Prat, 500 ml à 5,70 \$ ou au litre 10,10 \$.

**LES ANNONCES CLASSÉES**  
**LE SOLEIL**  
**647-3311**  
**ça sonne !**

**Aux Berges du Grand Quai**  
613, route 138, Neuville (15 minutes de Québec)  
Réservation : 876-2188  
**BRUNCH-DANSANT**  
le dimanche de 11 h à 14 h 30  
14<sup>95</sup> Gratuit pour enfant de moins de 10 ans  
Menu du midi à partir de 5<sup>25</sup>  
Table d'hôte à partir de 14<sup>95</sup>  
Jean Robitaille  
musicien du jeudi au dimanche en soirée

**CUISINE DISTINCTIVE**  
**LE SAINT AMOUR**  
RESTAURANT PAVILLON JARDIN  
48, Sainte-Ursule, Vieux-Québec, G1R 4E2  
418-694-0667

**Bistango**  
le 25 décembre:  
**TABLE D'HÔTE**  
des 17 h  
le 31 décembre:  
**2 services, 18 h et 21 h**  
COTILLONS, ORCHESTRE BRÉSILIEN, PRIX DE PRÉSENCE, AMBIANCE...  
le 1er janvier:  
**TABLE D'HÔTE**  
des 17 h  
1200, avenue Germain-des-Prés, Sainte-Foy 658-8780

**Restaurant Charles Baillarge**  
Le plus ancien restaurant du Québec  
**LA MAGIE DES FÊTES SE CONTINUE...**  
À franchement parler, le téléphone n'arrête pas de sonner. Hâtez-vous de réserver pour les repas des fêtes.  
25 déc. le brunch du midi 24,95\$  
le buffet gastronomique en soirée 29,95\$  
31 déc. On s'éclate, repas 7 services et orchestre 49,95\$  
1<sup>er</sup> janv. Brunch du midi 24,95\$  
en soirée, table d'hôte à partir de 24,95\$  
Présentez-vous avec cette annonce à notre restaurant le dimanche soir 9 décembre et sur deux repas complets consommés (table d'hôte seulement), sera soustrait celui de votre invitation. Prière de réserver.  
**STATIONNEMENT INTÉRIEUR**  
57, rue Ste-Anne, Québec 692-2480

**CARILLON**  
**HÔTEL**  
**RÉCEPTIONS ET BANQUETS DE TOUT GENRE**  
Quelques bonnes places encore disponibles pour vos partys des fêtes. Réservez dès maintenant!  
RÉSERVATION: Marie Fiset (418) 653-5234

**LE BONAPARTE**  
MENU DU 31 DÉCEMBRE  
LES HORS-D'ŒUVRE (CANAPÉS)  
TRIO DE PÉTANQUES GRILLÉS SUR CHEVEUX D'ANGES  
POTAGE TON SUR TON  
TROU NORMAND  
NID DE CAILLES FARCIÉES AUX COMPOTES DE FRUITS EXOTIQUES EN FLEURS OU COEUR D'AGNEAU AUX TROIS COULEURS EN FEUILLETAGE OU  
CORNE D'ABONDANCE DE TRUITES ET LANGOUSTINES AUX CRISTAUX DE CAVIAR OU CHAROLAIS DE BOEUF AU FUMET DE PLEUROTES À LA COUPONNÉE DE TRUFFES  
LAITUE AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE  
SYMPHONIE DE NOS DÉSSERTS EN BELLEVUE  
INFUSION - CAFÉ - THÉ - LAIT  
ANIMATIONS + DÉCORATIONS DE CIRCONSTANCE  
DANSE DE 11 HEURES à 3 HEURES  
39,95 \$ RÉSERVATIONS: 647-4747  
680, Grande Allée Est, Québec G1R 2K5

**le Manoir de Gruyères**  
**COMME EN SUISSE... APRÈS LE SKI**  
Venez chez nous découvrir nos variétés de fondues au fromage ainsi que notre fameuse RACLETTE À VOLONTÉ selon la vraie tradition suisse.  
Encore quelques places pour vos partys des Fêtes.  
Ouvert du mercredi au dimanche, des 18 heures.  
7168, avenue Royale, Château-Richer  
S.V.P. Réservez au 824-4447 ou 824-3909  
À 15 minutes de Québec par la route 138 Est et à deux pas du mont Sainte-Anne

**LA MAGIE ÉCLATE LORS DE NOS FANTASIES DES FÊTES!**  
L'Hôtel des Gouverneurs vous convie à sa table pour vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles  
**NOËL** Le 25 décembre  
**SAINT-SYLVESTRE** Le 31 décembre  
**JOUR DE L'AN** Le 1er janvier

**LE MAGNIFIQUE BRUNCH DU PÈRE NOËL**  
21,95 \$ adulte  
19,95 \$ troisième âge  
9,50 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
Service continué à partir de 11 h  
Piano, chansons, Père Noël et Fée des glaces  
**LES SOMPTUEUX BUFFETS GASTRONOMIQUES**  
32,95 \$ adulte  
29,95 \$ troisième âge  
15 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
2 services: 17 h 30 et 20 h  
Piano, chansons, Père Noël et Fée des glaces

**LE FASTUEUX BUFFET DE GALA GASTRONOMIQUE**  
Rehaussé de musique et de danse  
60 \$ par personne  
Taxe et service en sus  
À compter de 21 h  
**À NOTRE SALLE DE BAL**  
À compter de 20 h 30  
Une soirée endiablée  
Animée par notre « disc-jockey »  
10 \$ par personne  
Soirée au piano bar (pas de réservations)  
Animation par Jean-Denis Plante à partir de 21 h 30

**LE MERVEILLEUX BRUNCH DU JOUR DE L'AN**  
21,95 \$ adulte  
19,95 \$ troisième âge  
9,50 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
2 services: 10 h 30 et 13 h  
Piano, chansons et clown  
**LE SUPERBE BUFFET GASTRONOMIQUE**  
32,95 \$ adulte  
29,95 \$ troisième âge  
15 \$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
Service continué à partir de 17 h  
Piano, chansons et clown

**PARTICIPEZ À LA "FANTASIE DES FÊTES!"**  
MAGNIFIQUES FEUX D'ARTIFICE LE 31 DÉCEMBRE À COMPTER DE MINUIT  
Réservez dès maintenant 651-3030 (poste 6148)

**HÔTEL DES GOUVERNEURS**  
3030, Boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec)

Notre restaurant sera ouvert à Noël et au Jour de l'an. Joyeuses Fêtes!  
Un très bon choix de dîners et de places est encore disponible pour votre party des Fêtes. RÉSERVEZ DES MAINTENANT!  
**Summun 高峰 RESTAURANT**  
STEAK SUR CHARBON DE BOIS • METS CANADIENS ET CHINOIS • BUFFET GASTRONOMIQUE  
**SPÉCIAL BUFFET GASTRONOMIQUE**  
DU MIDI: 5<sup>95</sup> du lundi au vendredi 7<sup>25</sup> samedi et dimanche  
DU SOIR: 9<sup>75</sup> du lundi au jeudi 10<sup>95</sup> du vendredi au dimanche  
Comprenant 16 repas chauds tels que: cuisses de grenouilles, brochette de crevettes, brochette de poulet etc. + bar à salade et crème glacée.  
**MENU DU JOUR** du lundi au vendredi  
**BRUNCH DU DIMANCHE** à compter de 11 h 7<sup>25</sup>  
SAINTÉ-FOY, À 2 MINUTES DU PONT DE QUÉBEC  
Les Promenades du Sud  
940, route du Sault, Saint-Romuald  
Réservations 839-3900 Livraison

**Café des Artistes**  
"L'endroit de l'avant et l'après-théâtre"  
**Menu de Noël**  
Terrine de canard et son confit de carottes ou Salade de pommes d'enclaves et noisettes ou Mousseline de pétanques au beurre blanc  
Potage maison  
Faisan aux pruneaux ou Filet de saumon à l'oseille et vinaigre de framboises ou Coffret de mignon de boeuf sauce madère ou Suprême de veau farci aux marrons sauce Périgourdine  
Table à desserts  
Thé, café  
23,95\$  
**FERMÉ LE 24 DÉCEMBRE**  
Stationnement gratuit  
333, SAINT-AMABLE Québec 522-4011

# La SAQ fait de la contrebande au su du ministre (Bourdon)

Le député péquiste Michel Bourdon a accusé jeudi le ministre de l'Industrie et du Commerce de laisser agir la Société des alcools du Québec (SAQ) comme une contrebandière.

par BRIGITTE BRETON  
LE SOLEIL

« Le ministre (Gérald Tremblay) a-t-il l'intention d'indiquer, par écrit, aux dirigeants de la SAQ qu'il est aussi illégal d'utiliser des briseurs de grève à l'entrepôt de Québec, comme cela a été déclaré illégal par un juge, à l'entrepôt de Montréal », a demandé M. Bourdon. Sur ce, le ministre Tremblay a répondu, tout comme les porte-parole de la SAQ, qu'en aucune circonstance, les succursales de Québec n'ont été alimentées par des personnes autres que des cadres.

C'est mardi que le juge Denis Lévesque, de la cour supérieure de Montréal, doit entendre la requête du syndicat des 640 employés d'entrepôts, qui réclame qu'une injonction empêche la SAQ d'utiliser des briseurs de grève à Québec. Une injonction en ce sens vise déjà la région de Montréal.

Cette semaine, la SAQ et le syndicat n'ont pas négocié, attendant toujours un signe de la part du conciliateur. Hier, à l'Assemblée nationale, le président du Conseil du Trésor, M. Daniel Johnson, a indiqué que ses représentants, ceux de la SAQ et ceux du ministère du Travail travaillaient à dégager des pistes de solutions négociées.

Quant au syndicat, il compte accentuer la semaine prochaine ses moyens de pression, a affirmé le président Réal Laberge. Lors d'assemblées tenues cette semaine, les syndiqués ont majoritairement décidé qu'ils étaient prêts à assumer le conflit jusqu'à Pâques, si cela s'avérait nécessaire. Les travailleurs ont déclenché la grève le 9 octobre.

## La taxe des petits

« Ce sont encore les petits qui sont taxés, alors que les gros s'en tirent à bon compte », a affirmé ces derniers jours M. Charles Lecours, président de l'Association des payeurs de taxes de Beauport, en réaction au budget présenté la veille par le maire Jacques Langlois. Il trouve inacceptable que la taxe foncière des particuliers grimpe de 3 % environ, tandis que celle des affaires demeure à 11,5 % pour l'année 1991. M. Lecours rappelle qu'à cette taxe, les propriétaires de maisons doivent ajouter celle des ordures (132 \$, soit une hausse de 7 %) et d'eau (185 \$, une augmentation de 5 %). Par ailleurs, M. Lecours a annoncé qu'il allait demander, au début de la semaine prochaine, une enquête provinciale sur le cas du policier de Beauport qui conduisait son véhicule sans permis.

# Kmart

Le magasin d'aubaines



## SOLDE D'UN JOUR

### DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 1990

# 15% de moins\*

DE NOS BAS PRIX COURANTS SUR LES ARTICLES DES RAYONS MENTIONNÉS CI-DESSOUS!  
**Toute la journée!**

\* La remise de 15% comprend tous les articles réduits des rayons mentionnés ci-dessous.

**MOINS 15%**  
SUR TOUTE LA SÉLECTION D'ARBRES DE NOËL, ÉCLAIRAGE, DÉCORATIONS, CARTES, PAPIER CADEAU!  
ÉTIQUETÉS RAYONS 03, 09, 10

**MOINS 15%**  
SUR NOTRE CHOIX DE VERRERIE, CRISTAL, FIGURINES ET ARTICLES CADEAUX!  
ÉTIQUETÉS RAYONS 41, 42

**MOINS 15%**  
SUR NOTRE SÉLECTION ENTIÈRE D'APPAREILS MÉNAGERS DE MARQUES CONNUES!  
ÉTIQUETÉS RAYON 54

**MOINS 15%**  
SUR NOTRE SÉLECTION D'HORLOGES, PENDULES DÉCORATIVES ET TOUTE NOTRE BIJOUTERIE!  
ÉTIQUETÉS RAYON 17

**MOINS 15%**  
SUR TOUTE LA SÉLECTION DE BONBONS DE NOËL, ARTICLES D'ÉPICERIE, CORBEILLES DE GOURMANDISES ET BIEN PLUS!  
ÉTIQUETÉS RAYONS 16, 50

**MOINS 15%**  
SUR TOUS LES JEUX ET JOUETS EN STOCK!  
ÉTIQUETÉS RAYON 37

**MOINS 15%**  
SUR TOUS LES ORDINATEURS, LOGICIELS, MAGNETOSCOPES, VIDÉOCASSETTES ET FILMS!  
ÉTIQUETÉS RAYON 13

**MOINS 15%**  
SUR TOUTE LA SÉLECTION DE VÊTEMENTS MODE POUR FILLES ET GARÇONS, 2 À 6X ET FILLES, 7 À 14.  
ÉTIQUETÉS RAYON 19

**MOINS 15%**  
SUR TOUT LE STOCK DE TÉLÉVISEURS, CHAINES STÉRÉO, LECTEURS DE CASSETTES ET PLUS!  
ÉTIQUETÉS RAYON 53

**MOINS 15%**  
SUR TOUTE NOTRE SÉLECTION DE VÊTEMENTS POUR HOMMES ET GARÇONS, 8 À 16!  
ÉTIQUETÉS RAYONS 34, 35, 36

**MOINS 15%**  
SUR TOUTE LA SÉLECTION DE CHEMISIERS ET CHANDAILS POUR DAMES!  
ÉTIQUETÉS RAYON 25

PLACE FLEUR DE LYS 500, boul. Hamel, Québec PLACE DES QUATRE-BOURGEOIS 999, rue de Bourgogne, Sainte-Foy

**aspirateur central**

# BEAM

NE TRÂNEZ PLUS L'ASPIRATEUR. BRANCHEZ UN BEAM!  
(modèle 167)  
à partir de

## 399\$

**EN PRIME**

1 BOYAU DE 30'  
8 ACCESSOIRES  
3 PRISES DE RACCORDEMENT  
TROUSSE D'INSTALLATION  
GARANTIE 5 ÉTOILES

L'ANCIENNE-LORETTE  
DOMINIQUE PAQUET INC.  
1419, Saint-Paul  
872-2911

**VENTE MIRACLE**

(Le prix peut varier chez les détaillants participants)  
(Les illustrations peuvent être différentes de la réalité)

Cette offre est pour une durée limitée.

SAINTE-FOY CLÉMENT MONFETTE SERVICE Galeries Duplessis 3291, chemin Sainte-Foy 653-6014	CHARLESBOURG BOUTIQUE ÉLECTRIQUE 5180, 1re Avenue 623-8523	QUÉBEC POIRIER INC. 675, des Rocailles 627-5042	LÉVIS-LAUZON ASPIRATEUR CENTRAL DES DEUX-RIVES 15, Nobel 835-3677	CHICOUTIMI J. SIROIS ÉLECTRIQUE INC. 326, des Saguenéens 695-2686, 543-3308
--	--	--	--	--

# P A R I S




Un beau cadeau de Noël! Comme promis, l'opticien ROBERT LAFORCE remettra un chien guide à un handicapé visuel. Cette annonce a été faite lors de l'attribution d'un voyage à Paris pour deux personnes, à la suite d'une promotion offerte aux acheteurs d'une paire de lunettes à la nouvelle succursale ROBERT LAFORCE située au centre commercial Place Fleur de Lys.

Photo de gauche:  
Madame Gisèle Dupont, présidente de la Fondation Mira, en compagnie de Robert Laforce.

Photo de droite:  
Robert Laforce; l'heureuse gagnante, madame Claire Paradis, une infirmière de Lac-Beauport et le Dr Robert Noël.



• SERVICE PERSONNALISÉ • GRAND CHOIX DE MONTURES DE QUALITÉ À PRIX UNIQUE • LABORATOIRE SUR PLACE



**PLACE FLEUR DE LYS**  
entrée no 8, voisin de Sears  
**525-2020**



Prix en vigueur  
le dimanche  
9 décembre seulement

Le dimanche, c'est spécial

# chez Steinberg!

**LA POISSONNERIE**

5 LANGOUSTINES  
SURGÉLÉES  
GROSSEUR 24/30

OU

5 PAIRES DE CUISSÉS  
DE GRENOUILLES  
SURGÉLÉES  
GROSSEUR 9/12

OU

12 PÉTONCLES  
SURGÉLÉES  
GROSSEUR 30/40

**2<sup>99</sup>**

**DES AUBAINES  
SPÉCIALES**  
LE SERVICE COMPLET  
DE TOUS LES JOURS

**KIWIS**  
PRODUIT DES E.-U.  
SAC - 454 g (1 lb)

**96¢**

**CHATEAUBRIAND**  
NOIX DE RONDE

**4<sup>98</sup>**  
/lb  
**10<sup>98</sup>**  
/kg

**BACON**

STEINBERG  
BACON SANS COUENNE  
EN TRANCHES,  
À FAIBLE TENEUR EN SEL  
500 g

**2<sup>29</sup>**

**POMMES**  
**McINTOSH**  
PRODUIT DU QUÉBEC  
CANADA DE FANTAISIE  
SAC - 2,27 kg (5 lb)

**1<sup>98</sup>**

*L'Exquis*

**CROISSANTS**  
NATURE, BLÉ ENTIER ou FROMAGE  
6 GROS ou 10 PETITS

**1<sup>99</sup>**

**SEMAINE**  
*après*  
**SEMAINE**

Les menus minute à mini-prix

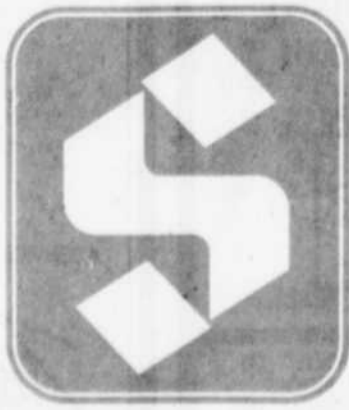
**PÉPITES DE POULET PANÉES**  
SURGÉLÉES  
AVEC SAUCE  
12 g x 18 g MINIMUM

**12/1<sup>99</sup>**

**Le Traiteur**

LES FERMES CLEARVIEW  
POITRINE DE DINDE

**6<sup>99</sup>**  
/lb  
**1<sup>54</sup>**  
/100g



Les conditions climatiques peuvent influencer la quantité et la qualité de nos approvisionnements en fruits, en légumes et en poissons frais. Il est possible que certains articles annoncés, particulièrement les articles non alimentaires, ne soient pas offerts dans tous les supermarchés ou qu'ils le soient dans un format différent de celui annoncé. Le détaillant affilié peut vendre à un prix inférieur. Pas de vente aux marchands. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Le texte prévaut en tout temps. Si un supermarché est à court d'un produit annoncé, veuillez demander un bon de garantie au comptoir d'information.