

CAMIER **E**

# LA BONNE CHÈRE

Le père de la nouvelle cuisine

## Première visite de Henri Gault à Québec

◆ Le journaliste gastronomique le plus réputé du monde entier, M. Henri Gault, était de passage à Québec, la semaine dernière. Celui qui fut pourtant le plus féroce propagandiste de la nouvelle cuisine, prêche maintenant pour la réhabilitation de la cuisine traditionnelle et il croit sincèrement que le Québec pourrait avoir un rôle à jouer dans cette belle grande aventure culinaire.

par Pierre CHAMPAGNE

Henri Gault a toujours fait carrière comme journaliste ou grand reporter dans les publications les plus cotées de France avant de lancer, en 1969, la revue gastronomique Gault et Millau. Très rapidement, cette publication devait se faire reconnaître comme la bible de la cuisine française à travers le monde. Gault et Millau sont les deux canons les plus respectés des restaurateurs à travers le monde entier. Leurs critiques sont souvent très sévères et ils ne décernent pas de toques ou de fourchettes aussi facilement que l'on effeuille une marguerite.

C'est Henri Gault qui a lancé ce qu'il a lui-même qualifié de "bombe atomique", à savoir la nouvelle cuisine. C'était il y a une douzaine d'années et cette bombe fit tant d'effets en France que les retombées s'éparpillèrent sur le monde entier. Il n'est pas une ville de toute la planète où l'on ne connaisse pas, aujourd'hui, la nouvelle cuisine. "Une idée saugrenue qui eut des conséquences thermonucléaires."

Or c'est sans doute parce qu'il est conscient de l'orage atomique qu'il a déclenché en inventant la nouvelle cuisine que M. Gault prêche maintenant pour la réhabilitation de la cuisine traditionnelle.

Réhabiliter la cuisine traditionnelle

"Il faut réinventer la cuisine paysanne et le Québec, par sa tradition française et son particularisme, peut certainement s'impliquer dans cette réhabilitation", de dire M. Gault.

"J'aurais bien aimé manger chez vous de la véritable cuisine traditionnelle, mais je n'ai pas eu le temps. Je reviendrai sûrement pour la découvrir parce que l'on doit trouver, chez vous, des recettes qui ont été oubliées en France. J'ai envie d'en savoir davantage et de rester plus longtemps ici où les maisons anglaises ont un cœur français."

Effectivement, M. Gault ne fut au Québec que deux jours afin de promouvoir un jeune vin de Bordeaux, "Fleur de Luze", dont il a participé à l'élaboration. Deux jours au cours desquels il visita une dizaine de restaurants,

prit quatre repas, et tint deux conférences de presse, l'une à Montréal et l'autre à Québec.

M. Gault en était à sa première visite à Québec, au Québec et même au Canada. Lui qui a fait le tour du monde plus d'une fois n'était jamais venu visiter l'Amérique francophone. Il connaît bien, par contre, les États-Unis où il a séjourné à plusieurs reprises.

"Ce qui m'a frappé, dit-il, en venant de l'hôtel jusqu'ici, à la Maison des Vins, et en parcourant les rues de Québec, ce fut de découvrir, en lisant les enseignes des commerces, une ville plus française encore que celles de la grand-mère patrie. On trouve plus de noms français ici qu'en France où les Italiens, les Hollandais et les Allemands sont omniprésents".

Parce qu'il n'était jamais venu au Canada et que sa récente apparition n'a duré que 48 heures, M. Gault se dit fort mauvais juge de la cuisine québécoise. Il constate par contre que la gastronomie américaine a fait des progrès énormes, même si on y trouve encore beaucoup de snobisme. "Les Américains inventent tellement de trucs nouveaux, en cuisine, qu'il devient difficile de savoir si c'est un vrai goût ou un engouement".

M. Gault déplore cependant que, chez les Américains, ce ne soient pas les chefs

qui soient les propriétaires de leur restaurant. La remarque est bonne aussi pour le Québec. "En Europe, précise M. Gault, ce sont les chefs qui sont restaurateurs, mais, aux États-Unis, les chefs sont des employés, des salariés. Il arrive donc que les bons chefs, courtisés par la concurrence, changent d'établissement très souvent. Il devient difficile, en pareil cas, de pouvoir recommander une table parce que, deux mois plus tard, le chef travaillera ailleurs."

La Fleur de Luze

Après avoir lancé une première bombe atomique en se faisant le grammairien de la cuisine nouvelle, Henri Gault se prépare sans doute à bouleverser le marché, une fois de plus, en élaborant un jeune vin de Bordeaux qui a pour nom "Fleur de Luze".

Le Bordeaux, qui a toujours été renommé pour un vin de garde que l'on doit servir à la température de la pièce, devient, avec "La Fleur de Luze", un vin rouge jeune qu'il faut servir aussi frais que le vin blanc. C'est une révolution et M. Gault en est très conscient. Pour présenter ce nouveau Bordeaux à Québec, M. Gault était accompagné du directeur général de la maison de Luze, M. Jean-René Hartpence, et du représentant dans la région de A. de Luze et Fils, M. Robert Gourdeau. De Luze distribue déjà, dans les magasins de la SAQ, le Château de Malleret; le Saint Estèphe; le Château Lafitte Carcasset, le Château Branaire et le Château de Sales.

"Si j'ai accepté de collaborer à l'élaboration de ce vin et d'en faire la promotion, c'est que j'ai voulu être de ceux qui contribueraient à cette révolution de la gastronomie dont le vin est un des aspects", de préciser M. Gault.

"Il nous fallait attendre dix ans pour déguster le vin de Bordeaux mais en changeant la vinification, on va assister à une modification du vieillissement et du goût."

"Je suis persuadé que dans deux ou cinq ans, d'autres grandes maisons de Bordeaux feront la même chose. Bien entendu, "Fleur de Luze" n'est pas un très grand vin, mais on y trouve du fruit et de la fraîcheur. Il peut accompagner tous les aliments et il se marie avec la quasi-totalité des plats... sauf avec le saumon fumé."

"Le Bordeaux jeune est un pari très audacieux et je crois que nous l'avons gagné".

Seulement 335 caisses de "Fleur de Luze" ont été réservées à la région de Québec dans 15 magasins de la SAQ et à la Maison des Vins. Au moment où vous lisez ces lignes, il n'en reste peut-être déjà plus!



photos par Roland MARCOUX



M. Gault a présenté le Fleur de Luze.



Mon aspirateur, je l'ai payé moins cher... Parce que...

**MON, JE LIS LE SOLEIL TOUS LES MATINS MÊME LE DIMANCHE**  
abonnement: **647-3333**

**LA CUISINE DU MARCHÉ DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ**

**LA TABLE D'HÔTE DE CE SOIR**

Asperges blanches à la ciboulette  
Gâteau de saumon à la fondue de carottes  
Ragoût de ris de veau aux pousses des bois

Potage du jour

Pétoncles à la tomate fraîche 16,95  
Entrecôte au beurre d'épinards 18,95  
Mignon de bœuf aux herbes fraîches 19,95

La table de dessert et le café

**Faubourg SAINT-HONORÉ**

a l'étage du Café Saint-Honoré 570, Grande-Allée, Québec  
RESERVATIONS: 529-0211

**BRUNCH**  
DIMANCHE 11h

**\$12.75** par personne  
Stationnement chauffé inclus (2hrs)  
(15 pour les moins de 10 ans)

PÉTILLANT... ENSOLEILLÉ...  
QUEL CHOIX À L'HORIZON.  
MUSIQUE ENVELOPPANTE.  
UN RENDEZ-VOUS AU MONDE EN VUE DE QUÉBEC.

847-2222  
LE BAR • RESTAURANT ROTATIF DU CONCORDE

**L'ASTRAL**

RESTAURANT

**PLACE FLEUR DE LYS** (entrée No 1)  
POUR RENSEIGNEMENTS: 529-0087

**Fontaine**

**BUFFET DOMINICAL**  
servi de 16h30 à 20h

**8,95\$** adultes **4,95\$** enfants

Buffets chaud et froid servis par le chef à la table du buffet.

"La pièce" tout indiquée pour mariages et réceptions de tous genres...

• Rabais de 25 pour les gens de l'âge d'or, sur présentation de la carte 65 ans et plus.

• Aussi disponibles, table d'hôte et menu à la carte, à compter de 18,95.

• salle pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes

• piste de danse, etc.

**OUVERT TOUS LES SOIRS**

RESTAURANT **Patrimoine**

**TABLE D'HÔTE**

Assiette de crudités

Escargots de bourgogne  
Pâté de campagne  
Feuilleté de la mer

Soupe à l'oignon gratinée

Veau à la crème  
Filet mignon au poivre  
Cuisses de grenouilles  
Filet mignon et cuisses de grenouilles

Tarte ou moka

Breuvage

**13,13\$**

Célébrez en groupe et nous vous offrons un **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE GRATUIT**, sur réservation.

1210, Place Georges V - 529-5533

**BRASSERIE OLYMPIQUE**  
CENTRE D'ACHATS PLACE LAURIER STE-FOY  
2700, boul. Laurier, Québec  
658-6373

**TABLE D'HÔTE**  
Fondue au parmesan ou soupe du jour  
Petite salade et tomates

- Filet de sole meunière ou amandines **6,95\$**
- Rosbif au jus **7,95\$**
- Brochette de filet mignon **9,25\$**
- Filet mignon madame avec sauce au choix **9,50\$**
- Bifteck (Surionge) au poivre **9,50\$**
- Brochette de pétoncles **9,25\$**
- Cuisses de grenouilles à la provençale **10,95\$**

• Choix de tartes • Gâteau au chocolat • Renversé au caramel • Thé • Café • Lat

La "faim" du monde ça se passe chez nous

**Plaisirs saisonniers**

**Festival des pétoncles**

Coquille ou Brochette ou Pétoncles panés ou A la provençale

**8,95\$**

**Autres spécialités:**  
• Filet Grand pers • Fruits de mer  
• Côtes levées • Fondue chinoise  
• Mets italiens • Filet bouillottes

**Carrefour La Pérade**  
3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy  
Réservations **659-1322**

**BRASSERIE La Buis sonnière**

**FESTIN DU SAMEDI SOIR**

- Coquille St-Jacques ou Crevettes de Matane
- Filet mignon au poivre
- Dessert **14,00\$**
- Café ou thé **11,75\$**

**BON APPÉTIT**

## "Chez la Mère Jo" doit s'agrandir à l'automne

Le 7 février 1984, le chef René Webster qui avait longtemps travaillé comme chef exécutif pour les restaurants de la famille Germain (Le Flacré, Le Cousin, Le St-O, etc.) décidait d'ouvrir un restaurant bien à lui, au 1431 rue Notre-Dame, à l'Ancienne-Lorette, établissement qu'il baptisa "Chez la Mère Jo", du prénom de son épouse Jocelyne.

À l'ouverture, ce petit restaurant aménagé dans une résidence unifamiliale ne comptait que 40 places. Les clients répondirent si favorablement à la cuisine de M. Webster que celui-ci dut agrandir par l'intérieur et par l'extérieur. En rapprochant les tables, à l'intérieur, la salle à dîner put contenir 65 convives. On ajouta aussi une terrasse de 30 places, à l'extérieur.

Mais voilà, "La Mère Jo", est encore trop "petite". Il faut encore

agrandir. C'est ce que l'on fera à l'automne en sacrifiant une boutique d'artisanat qui loge à la même enseigne pour la convertir en trois salons privés, l'un de 20 places et deux autres de 10 places. Le restaurant pourra donc recevoir, dans quelques mois, près de 100 clients à l'intérieur et une trentaine sur la terrasse. En moins de deux ans, on aura triplé le nombre de places pour répondre à la demande. C'est certainement parce que la bouffe est bonne. C'est certainement parce que l'accueil est intéressant et l'atmosphère chaleureuse.

Personnellement, je fais un spécial pour aller manger la bouillabaisse gaspésienne du chef René Webster. C'est la meilleure en ville, à mon goût, avec celle que l'on fait au restaurant "Le Parlementaire". Sauf qu'elle n'est pas toujours disponible au Parlement et qu'elle est toujours au menu de "Jo".

### D'UN RESTAURANT À L'AUTRE

par Pierre CHAMPAGNE



Moins de deux ans se sont écoulés depuis l'ouverture de "Chez la Mère Jo", à l'Ancienne-Lorette, et René Webster doit agrandir son établissement une nouvelle fois, afin de répondre à une clientèle toujours grandissante.

## Une femme au Parmesan: des explications

Le samedi 22 juin, j'écrivais un article pour souligner qu'une jeune fille avait été engagée comme hôtesse, au restaurant "Le Parmesan".

Le 2 juillet, soit mardi, deux Fidélités Hélène et Michèle Bélanger m'enguirlandaient dans l'opinion du lecteur, écrivant que je devais être à court d'idées en écrivant cette note.

Mais non Mesdames, je n'étais pas à court d'idées. J'ai voulu tout simplement prendre prétexte de l'embauche de cette jeune fille pour souligner la misogynie des restaurateurs du Vieux-Québec, surtout des restaurateurs européens, qui se font un devoir de ne pas engager de femmes. C'était la dénonciation d'un fait qui dure depuis des temps immémoriaux.

Vous faites preuve d'ignorance lorsque vous ne voyez rien dans un vinaigre à \$400 la bouteille comme vous vous faites plaisir de le souligner dans votre lettre. C'était aussi au Parmesan que j'ai découvert ce vinaigre, renommé à travers le monde entier. On ne peut le retrouver dans aucun autre restaurant de Québec, à ma connaissance. Ce n'est pas du vin, c'est du vinaigre. Tous les fins palais du monde aimeraient goûter ce vinaigre-là.



### Chez Umberto

Prenez note que nous serons FERMÉS TEMPORAIREMENT. La période des vacances sera pour nous un temps de rénovation... parce que nous voulons continuer à vous offrir un "beau restaurant" où il fait bon déguster la cuisine italienne.

770, de l'Alverne, Québec — 527-4442  
Stationnement facile à la porte



### TABLE D'HÔTE ESTIVALE

Dégustez notre succulent menu dans un décor agréable, offrant une vue panoramique sur le bouli. Laurier.

"ROSALIA VOUS SUGGÈRE":  
COMME ENTRÉE FROIDE...

LE PANIER DE CRUDITÉS  
LES ASPERGES À LA SAUCE FOUETTÉE  
LA POIRE D'AVOCAT  
AU CRABE FINE CHAMPAGNE  
LA CRÈME DE CONCOMBRE AU YAOURT  
LA FRISSÉE D'ÉTÉ SAUCE VERDURETTE

COMME ENTRÉE CHAUDE...  
LES TÊTES DE CHAMPIGNONS "VERT-PRÉ"  
SAUCE FROMAGE  
LE VELOUTÉ AUX ÉPINARDS  
LA MINISTRONE

"LA TABLE D'HÔTE VOUS DONNE DROIT  
À DEUX ENTRÉES DE VOTRE CHOIX"

COMME PLAT PRINCIPAL...

LA BROCHETTE DE VOLAILE 16<sup>95</sup>\$  
LA PIZZAGHETTI DE ROSALIA 17<sup>95</sup>\$  
LES CUISSES DE GRENOUILLES  
AUX FINES HERBES 18<sup>95</sup>\$  
LE FOIE DE VEAU  
À LA CRÈME DE LÉGUMES 19<sup>95</sup>\$  
L'ESCALOPE DE VEAU NORMANDE 20<sup>95</sup>\$  
L'ENTRECÔTE GRILLÉE 21<sup>95</sup>\$  
MAÎTRE D'HÔTEL

Nos plats sont servis avec légumes de saison.

COMME GOURMANDISE...  
LA CRÈME FORÊT NOIRE AUX CERISES  
LA CASSATA DELLA CASA

LE THÉ, LE CAFÉ ET LE LAIT

Ouvert tous les jours et soirs. Vaste stationnement couvert. Utilisez l'ascenseur en face de Pascal Meubles.

PLACE LAURIER  
STE-FOY  
RÉSERVATIONS:  
656-1012

**Le festival des festivals**

**SAMEDI ET DIMANCHE 2 DERNIERS JOURS**

**1 1/2 homards 14\$**

1 homard 10<sup>95</sup>\$  
1/2 homard et filet mignon 14\$  
1/2 homard et scampis 14\$

INCLUANT POTAGE ET SALADE

**CUISSES DE GRENOUILLES 14\$**  
(12 par personne)

**SCAMPIS 14\$**  
INCLUANT POTAGE ET SALADE

**BOUVIER**

Réervations: 628-9715

730, rue Bouvier (Sortie Pierre-Bertrand nord) Nous avons aussi la table d'hôte et le menu à la carte

### HILTON INTERNATIONAL QUÉBEC

#### Brunch Méditerranéen

De 10h30 à 14h30  
13,75\$\*  
6,00\$\* pour enfants de moins de 10 ans

\* taxe et pourboire en sus

... quelques suggestions

Antipasto  
Salade Niçoise  
Gaspacho Andalouse  
L'agneau et le feta  
Terrine aux champignons  
Paella Valencienne  
Brochettes de poissons du Pirée  
Lasagne «alla Napoletana»  
Poulet aux herbes de Provence  
Cassata Sicilienne



Réervations: 647-2411

Stationnement gratuit dès 18h00 sur validation de votre billet par le maître d'hôtel si vous garez vous-même votre voiture dans le stationnement de Place Québec.

OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

## Enfin à SAINTE-FOY

### "CUISINE FRANÇAISE"

MAINTENANT OUVERT

LE RESTAURANT

**Le Deauville**

SAINTE-FOY

VOUS INVITE

**CHEZ BENEDET**  
CUISINE FRANÇAISE

Venez goûter à la fine cuisine de notre chef, Jean Abraham, et rencontrez notre maître d'hôtel, Paul Polidori.

Du mardi au samedi  
inclusivement dès 18h30

POUR  
RÉSERVATION:

**658-3644**



**CHEZ BENEDET**  
3000, boul. Laurier Sainte-Foy

**BISTRO LE SAVARIN**

**TABLE D'HÔTE**

Menu du jour jusqu'à 19h, tous les jours  
L'endroit rêvé pour votre collation "après-spectacle"!

Terme de faisán au poivre rose  
Potage du jour  
Filet de sole sauce moutarde  
Poulet en crapaudine sauce à la diable  
Entrecôte aux fruits du caribéen  
Savarin  
Thé — Café

**14,75\$**

980, rue Cartier (près de St-Cyrille)

Réervations 522-7732

**RESTAURANT CAFE D'EUROPE**

La mousse savagnine Café d'Europe  
Le gazpacho andalouse  
La grillade de fruits de mer Port-Royal  
Le cordon-bleu Lutétia  
Le zucchini farci en carille  
Les pommes Macaire  
Les têtes de champignons à la grecque  
Les fraises au poivre  
Café 17,95\$

Maintenant ouvert le dimanche  
Stationnement gratuit, rue Ste-Angèle ouest.  
27, Ste-Angèle Québec  
692-3835

**DIMANCHE**  
BUFFET FAMILIAL

**\$17.75** par personne  
Stationnement chauffé inclus (2hrs)  
(5\$ pour les moins de 10 ans)

2, 3, 5, ou 8... DU CHOIX POUR TOUS.  
UNE INTIMITÉ AVEC LA VUE... LE TEMPS.  
MUSIQUE DE LAJOS MOLNARD (duo).  
OU ÇA!... AU MONDE EN VUE DE QUÉBEC.

647-2222  
LE BAR • RESTAURANT ROTATIF DU CONGRÈS

**L'ASTRAL**

**Brunch**  
tous les dimanches

9,50\$ Adulte  
5,50\$ Enfant (moins de 12 ans)

au club  
**Mont-Tourbillon**  
Lac-Beauport

Salles de réception disponibles  
**849-4418**

### LE BUFFET À VOLONTÉ

#### TOUS LES DIMANCHES SOIR

Adulte 8,95\$

Enfants 4,50\$



Même, et surtout, lorsqu'il fait très chaud, il fait bon de se retrouver sous le climat plutôt rafraîchissant du restaurant dansant... et de profiter du buffet à volonté du dimanche soir. Parlez-en à GUY CREPIN, PATRICK, SÉBASTIEN, CAROLE et ALVINE... Ainsi va la vie...

**Beaugarte**  
RESTAURANT MURMURES DANSE

PLACE BELLE COUR — 659-2442

# La cuisine québécoise au Hilton

◆ C'est le temps des fraises et, au Hilton International de Québec, la direction a décidé de lancer un Festival des fraises du Québec, au Caucous et à La Potinière, le midi. Après 18h, la grande salle à manger de l'hôtel, le Croquembroche, se joint à ce festival pour offrir cinq desserts de fraises à savoir: le sorbet aux fraises, les fraises au poivre flambées à votre table, la crêpe aux fraises tiède, les fraises au tufutti et le savarin aux fraises. Ce "Festival des fraises du Québec" a débuté le 4 juillet.

Mieux encore, pour faire connaître davantage la cuisine du Québec aux Américains qui nous visiteront durant les prochaines semaines, le Hilton commence dès demain et jusqu'en septembre, un brunch thématique sur "La cuisine du Québec" à La Potinière. Un menu exceptionnel vendu \$11,25 pour les adultes et \$5,50 pour les enfants. J'y ai compté quinze plats froids; sept plats chauds; dix

sortes de desserts; des fromages du Québec... et même le thé du Labrador.

Entre autres mets froids: la tête fromagée de Péribonka, les cretons du Bas-Saint-Laurent, les rillettes de l'Ange-Gardien, la terrine de doré de Kipiwa, la terrine de lièvre de Charlevoix, la gourgane à la vinaigrette, les oeufs farcis aux crevettes, etc.

Les mets chauds suggérés sont: le jambon tranché à l'érable, le pâté au saumon, la brochette de poulet de Saint-Donat, les fèves de chantier, les escalopes de veau gratinées aux champignons (Estrie), le chou rouge braisé (Charlevoix) et la pomme de terre farcie aux épinards (Montmagny).

En dessert: la tarte aux bleuets, le gâteau aux carottes, le carré aux dattes, la mousse à l'érable, la tarte à la farlouché... et quelques autres.

## D'UN RESTAURANT A L'AUTRE

par Pierre CHAMPAGNE

### Grande Champagne ou Fine Champagne

◆ Le président de Vin Conseil (Québec) Ltée, M. Jean-Pierre Brunschwig, était de passage à Québec, la semaine dernière, et il avait convoqué, à la Maison des vins, plusieurs restaurateurs et gastronomes ou oenophiles de la région à une dégustation des produits qu'il représente. Quelques vins et deux cognacs de qualité.

Les vins étaient originaires de la Cave coopérative de Viré, dans le Macon, du Château des Loges, du domaine des Entrefaux, de la Cave coopérative de Saint-Désirat, et du Château de Loche.

Les deux cognacs étaient signés Louis Roche. Le premier était qualifié de Grande Champagne; le second de Très Vieille Fine Champagne.

L'enseignement était le suivant:

La Grande Champagne est faite d'un mélange de plusieurs millésimes de grandes champagnes exclusivement dont la plus jeune a entre six et sept ans au moment de l'embouteillage. C'est un premier cru de cognac (\$28,55).

La Très Vieille Fine Champagne est un mélange qui contient au moins 50 pour 100 de grandes champagnes et jusqu'à 50 pour 100 de petites champagnes de divers millésimes. Mais les plus jeunes produits ont entre six et sept ans au moment de l'embouteillage. Elle ne contient pas de cognac provenant des quatre autres zones de production (borderies, fins bois, bons bois et bois ordinaires). C'est une appellation Fine Champagne contrôlée.



M. Jean-Pierre BRUNSCHWIG

# Concours de recettes anciennes

◆ Pour marquer les 100 ans de conservation du patrimoine, Parcs Canada et la société Blue Mountain Pottery Ltd parrainent un concours de recettes anciennes qui se déroulera dans le cadre des foires agricoles partout au Canada. Ce concours est l'une des activités organisées pour célébrer le centenaire des parcs nationaux du Canada.

Les origines de la société Blue Mountain remontent à quelque 40 ans, lorsqu'un groupe d'artisans a mis en commun ses aptitudes ainsi que ses ressources et a commencé à façonner l'argile rouge et grasse de la région de la baie Georgienne, en Ontario.

Les vieilles recettes de famille reflètent souvent notre histoire riche et diversifiée. Que diriez-vous de partager vos recettes lors de la prochaine Expo-Québec, par exemple, afin de célébrer les 100 ans de conservation du patrimoine?

Si vous êtes intéressé à organiser un tel concours de recettes, que ce soit durant Expo-Québec ou dans n'importe quelle exposition agricole régionale ou locale qui précède, et Dieu sait s'il y en a, veuillez écrire à l'adresse suivante: Comité du centenaire des parcs nationaux, 258 est rue Adelaide, Toronto, Ontario, M5A 1N1, ou téléphoner au numéro (416)865-1885. Avec un peu de chance, vous trouverez peut-être quelqu'un qui puisse vous répondre en français.

### MAISON ROMAINE



Nouvelle table d'hôte à nouveaux plats

EN VEDETTE

Gratin de fruits de mer au porto  
Soupe, dessert, café inclus

Spécialités italiennes et françaises.  
**BUONISSIMO!**

HEURES D'OUVERTURE: samedi et dimanche de 17h à 23h; lundi au vendredi, de 11h30 à 14h30 et de 17h à 23h. 1er juillet ouvert à compter de 17h.

Pour réservations: 681-0549  
1380, chemin Sainte-Foy  
(près de l'église Saint-Sacrement)

**LE CHAT GRIPPÉ**  
CUISINE FRANÇAISE  
102, boul. St-Cyrille ouest (coin Carlier) Québec  
529-4340

*Le Brunch*  
EXCLUSIF

HÔTEL ST-LAURENT  
SERVI PAR NOTRE CUISINE  
saint-germain

TOUS LES DIMANCHES DE 10H30 A 14H  
Adultes 8,95\$ Enfants 5,95\$

3135, chemin St-Louis, Ste-Foy  
Réservation 653-4943

# BRUNCH

Venez casser l'oeuf!  
Tous les dimanches  
Brunch de 10h30 à 14h00

**LORENZO**  
RESTAURANT  
1217, Rte de l'Église, Ste-Foy, Qué.  
Pour réservations: 659-2951

RESTAURANT  
*La Gaspésie*  
"LA FINE CUISINE DE L'ÎLE"  
298, av. Royale, St-Laurent, Île d'Orléans  
828-9822

RESTAURANT  
**CHEZ PEPPE**  
Le Fournil

Table d'hôte  
Mousse de Matane au vinaigre de framboises  
Velouté aux cépes  
Pattes de crabe de nos océans à la fleur d'anis  
Caille à la chartreuse  
Roulade de veau alla Pepe  
Fraises glacées au vin rouge  
Café ou thé  
**15,50\$**

Heures d'ouverture  
Lundi au ven. 11h30 à 14h30  
18h à 23h30  
Sam. 17h30 à 23h30  
Dim. 17h30 à 23h30

524-7612  
585, Grande-Allée est, Québec

### METS CHINOIS JARDINS DE LICHEE

#### BUFFET À VOLONTÉ 7 JOURS, 7 SOIRS

- Soupe, egg roll, riz, nouilles
- Chow Mein aux coeurs de bambou
- Spare ribs à la mélasse (ail)
- Poulet pané aux ananas
- Brocoli et chou-fleur sauté avec pétoncles
- Lord B.B.Q. — Ailes de poulet
- Filet de sole farci aux crevettes
- Boulettes de viande — Fèves germées
- Brochette au boeuf
- Thé, café
- Choix de tartes et gâteau au chocolat
- 2 sortes de biscuit chinois

CETTE GASTRONOMIE EN SPECIAL DU LUNDI AU VENDREDI

Le midi: **5,95** Le soir: **6,95**  
SAMEDI ET DIMANCHE

Le midi: **6,95** Le soir: **7,95**  
POUR RÉSERVATIONS: 681-0092  
1417, chemin Sainte-Foy, Québec

CE MENU ET CES PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENTS

# TABLE D'HÔTE

à partir de **11,95\$**

J'AIME *La Différence* Restaurant

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

### Notre brunch du dimanche

Pour vous régaler et vous divertir, au cœur des activités du Festival d'été, la table du Clarendon prend un air de fête.

Un brunch tout en musique avec Claude Paquet... une invitation aux plaisirs de la table et aux festivités estivales.

La formule ayant fait ses preuves, nous continuons à gâter notre distinguée clientèle...  
**PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE et sur deux repas à notre salle à manger le dimanche 7 juillet 1985 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!**

**HOTEL CLARENDON** 57, Ste-Anne  
Réservations et renseignements: 692-2480

## HILTON QUÉBEC

OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

*Il était une fois...*

### La cuisine du Québec

33 recettes régionales

**Brunch du dimanche de 11h à 14h30**

11,25\$ par personne  
5,50\$ (enfants de moins de 10 ans)  
taxe et service en sus

Quelques suggestions  
Terrine de doré de Kipawa (Abitibi-Témiscamingue)  
Tomates au crabe (Îles-de-la-Madeleine)  
Oeufs farcis aux crevettes (Gaspésie)  
Pâté au saumon (Duplessis)  
Brochettes de poulet de Saint-Donat (Lanaudière)  
Escalopes de veau gratinées aux champignons (Estrie)

Le plateau de fromages québécois  
Mousse à l'érable (Lanaudière)  
Tarte à la ferlouché (Mauricie, Bois-Francs)

**la Potinière**

RÉSERVATIONS: 647-2411  
Stationnement gratuit sur validation de votre billet par le Maître d'Hôtel, si vous garez vous-mêmes votre voiture dans le stationnement de Place Québec.

Pour des pâtes à votre mesure...

**LE MANOIR DU SPAGHETTI**

Fréquentez nos deux **MAGNIFIQUES TERRASSES**

Pour un repas de choix dans une ambiance agréable, nos deux restaurants vous offrent une jolie terrasse, où manger devient un plaisir... au rythme des beaux jours!

**Brunch** tous les dimanches de 11 à 14 heures. Enfants: 1/2 prix

STE-FOY 3077, chemin St-Louis, 659-5628 (près de l'Aquarium)  
CHARLESBOURG 7685, 1<sup>re</sup> Avenue, 627-0161 (au Trail Centre)

La grande cuisine des régions du Québec...

Cette semaine, les spécialités de la **Gaspésie**

### BRUNCH

A l'excellent brunch que vous connaissez, s'ajoutent chaque semaine, quatre plats d'une région du Québec, à déguster

- Oeufs farcis aux crevettes
- Saumon à la crème
- Turbot sauce "Aurore"
- Délice aux pommes

**L'OMNIBUS**  
2800, boul. Laurier  
658-4303

LES NOUVEAUTÉS DU MOIS

DU LUNDI AU JEUDI

Incluant: bar à soupe, bar à salade, dessert, café

14,95\$ • Cuisse de grenouilles sauce au Pernod  
15,95\$ • Entrée au poivre

Incluant digestif maison

**L'OMNIBUS**  
2800, boul. Laurier  
658-4303

LA BONNE CHÈRE

# Les vins italiens du Café d'Europe

♦ J'ai découvert, cette semaine seulement, une carte de vins italiens exceptionnelle au restaurant "Le Café d'Europe". Une carte de vins italiens qui a été présentée aux clients, il y a trois mois environ, mais que je ne connaissais pas parce que ça fait plus d'un an que je n'avais pas visité ce petit restaurant fort sympathique de la rue Sainte-Angele.

## D'UN RESTAURANT A L'AUTRE par Pierre CHAMPAGNE

La nouvelle carte de vins italiens du Café d'Europe compte pas moins de 32 nouveaux arrivages. Ces nouvelles fioles s'ajoutent aux 12



Renato Larosa, à gauche, et son "nouveau" employé, Aldo Cusan, à droite, qui est aussi celui qui a signé la peinture du curé que l'on voit entre les deux. Aldo est maître d'hôtel, sommelier, peintre et gentilhomme.

vins italiens déjà offerts à la carte régulière et aux 37 vins français du menu régulier.

Cette carte offre des bouteilles dont les prix varient de \$16 à \$40 environ. Certains de ces vins sont très connus comme le Barbaresco, le Brunello Montalcino Rubesco, le El Grigio et le fameux Sassicaia que les Italiens de Québec s'arrachent mais qu'ils ne mettent jamais sur la carte, préférant le garder pour eux!

Miro et Renato, les deux propriétaires du Café d'Europe, ont acheté tout le stock de Sassicaia qu'ils ont pu trouver à la Maison des vins de Québec. Tout le stock du millésime 1980. Ils en ont aussi de 1981. Ce Sassicaia est, selon les connaisseurs, le meilleur vin italien importé au Canada... et de loin. Un jour, j'y goûterai certainement.

Et pour célébrer l'arrivée de ces vins italiens, "Le Café d'Europe" a rajouté sa carte. Il offre donc, depuis quelque temps, tous les soirs, pour moins de vingt dollars par personne, au choix, une assiette du pêcheur ou une assiette du chasseur appelée "Misto de gibier". L'assiette du pêcheur comprend du crabe royal, des grosses crevettes, des queues de langouste, des pinces de crabe des neiges, des palourdes et des moules. Le "misto" de gibier suggère toujours un plat de trois viandes qui varient selon l'approvisionnement. Cette semaine par exemple, on offrait du caribou, du bison et du canard à l'orange. Tout ça dans la même assiette.

En fin de semaine, la table d'hôte du Café d'Europe est encore moins onéreuse, à \$17,95. Elle suggère la mousse de sauvagine, la gazpacho andalouse, la grillade de fruits de mer ou le cordon bleu aux champignons; quelques entremets et même des fraises au poivre comme dessert.

Enfin, en allant cette semaine au "Café d'Europe", quelle ne fut pas ma surprise d'y reconnaître M. Aldo Cusan qui, jusqu'à tout récemment, travaillait au "Café de la Paix". Pour M. Cusan, maître d'hôtel, peintre et gentilhomme, c'est un retour aux sources puisqu'il a déjà travaillé pendant 12 ans au "Café d'Europe". Il n'y retrouve que des amis. Il a connu Renato Larosa, le copropriétaire, en 1950, à l'"Hôtel Quisisana" de Capri, un des établissements les plus luxueux du monde. Ils se sont retrouvés en 1962 au Continental, à Québec. Il y retrouve aussi Miro, l'autre propriétaire qu'il connaît depuis un quart de siècle et Francesco qui y travaille depuis autant d'années.

Une équipe très expérimentée qui connaît sa clientèle sur le bout des doigts. A quatre, Renato, Miro, Francesco et Aldo totalisent plus d'un siècle d'expérience.

La vue la plus extraordinaire sur la circulation maritime à Québec. Votre table vous attend à quelques mètres du St-Laurent...

**BRUNCH  
AU SOLEIL**  
dimanche de  
11h00 à 14h30  
11,95\$  
adultes

**RESTAURANT  
aloha**

**TABLE D'HÔTE  
16,75\$  
tous les soirs**

Dîners d'affaires  
tous les mids, de  
11h30 à 15h00,  
du lundi au ven-  
dredi,  
à compter de  
**5,95\$**

**Steaks, fruits de mer**  
160, rue Dalhousie,  
Vieux-Port de Québec  
Stationnement à la porte,  
entrée coin St-André  
**RESERVATIONS: 692-1949**

Une magnifique  
**TERRASSE**  
vous accueille...



A chacun de nos  
deux restaurants, une  
terrasse qui vous  
invite à profiter du  
beau temps, en  
dégustant nos  
spécialités...

**L'AVENUE  
MAISON  
DU SPAGHETTI**

MAINTENANT DEUX ADRESSES  
40, Marché-Champlain, Québec  
Face à la traverse de Lévis  
625, Grande-Allée est, Québec  
**694-9144  
529-6697**



Luc Lescarbeau, conseiller à la Maison des vins, et Marcel Mathieu, le directeur général du Club de yacht de Québec, devant le nouveau cellier de l'établissement.

## Un cellier de classe au club de yachts

♦ Les membres du Club de yachts de Québec avaient un problème majeur dans leur salle à manger et le premier à le savoir était bien le directeur général, Marcel Mathieu. Le club ne disposait pas d'une ar-

moire ou d'un lieu idéal pour entreposer les vins destinés à mouiller la bonne cuisine du chef Jean-Michel Naillon. Parce que le Club de yachts de Québec, c'est aussi un restaurant et que les

membres qui se le paient sont suffisamment riches pour connaître la qualité tant dans la gastronomie que dans l'oenologie. Or, si la gastronomie était bonne, l'oenologie l'était moins parce que les bouteilles de vin de qualité que l'on retrouve sur leur "carte prestige", préparée par les conseillers de la SAQ, n'étaient pas entreposées convenablement.

Aussi, lorsque Luc Lescarbeau, conseiller à la "Maison des Vins", proposa de lui vendre un cellier réfrigéré, Monsieur Mathieu accepta d'emblée, sachant trouver dans ce meuble la solution à son problème. C'est nouveau dans la région, ces celliers réfrigérés. C'est fabriqué au Québec par M. Michel Croix de Saint-Bernard de Lacolle. Je connais beaucoup de restaurants, dans la région, qui auraient avantage, eux aussi, à se procurer un cellier du genre plutôt que de conserver leurs vins quelque part en cuisine, entre les frigos et la salle de plonge.

Luc Lescarbeau vend des celliers réfrigérés qui peuvent contenir de 40 à 1,000 bouteilles. Celui de 40 bouteilles coûte moins de \$1,000 et celui de 1,000 bouteilles coûte \$6,795. Le club de yachts a acheté un cellier pouvant contenir 180 bouteilles qui a coûté un peu plus de \$2,000.

Dans le décor enchanteur  
du Lac Beauport



Adultes: 14,75\$  
Enfants: 8,75\$

Ambiance musicale:  
Georges Latulipe

**MANIER  
St-Casimir**

Pour réservations: 849-4461 De l'extérieur de Québec: 1-800-463-4824

99, chemin le Tour du Lac  
Lac-Beauport

Vu l'immense succès remporté,  
le Festival de Fruits de Mer  
se poursuit au Charlesville.

Au menu:

Joyaux de l'écume en boucane à l'émince  
d'endives à l'huile de noisettes.  
Ailloli de sole en terrine printanière  
Salade de cuisses de grenouilles fraîches  
aux herbes potagères  
Saisie de crevettes géantes au coulis  
d'épinards  
Flan de crustacés au beurre rouge  
Feuilleté de Saint-Jacques et crabe des  
neiges au beurre d'estragon

Cotriade du pêcheur, sa rouille et  
croûtons en escorte

Minutes de fileton aux asperges du terroir  
à la crème de safran  
Filet de sole de ligne à la duxelle de  
pleurottes fraîches  
Escalope de saumon rose, soufflé à la  
mouseline de pétoncles, crème  
homardière

Etuvée de langoustines, son amonière à  
la tomate fraîche, beurre citronné  
Fricassée de pétoncles et sa nage de  
légumes acidulés  
Blanquette de homard au beurre blanc

St-Véran Dubœuf 1983  
Pichet de Côtes du Rhône Momessin

**RESTAURANT  
Le Charlesville**

615, 80e Rue ouest, Charlesbourg, Qc.  
pour réservation: 627-5013

**RESTAURANT  
da  
Scarpone**

**TERRASSE AVEC VUE MAGNIFIQUE.  
EN BORDURE DES QUAIS, À QUELQUES  
MÈTRES SEULEMENT DU FLÈVE.**

Spécialités: fruits de mer et mets italiens.

Table d'hôte tous les soirs Stationnement  
gratuit à la porte  
Rue St-André, coin Dalhousie. Rés.: 692-4612



**Le Paris Brest  
Table d'hôte**

Eclair de ris de veau aux épinards  
Consommé niçoise  
Duo de callos aux bleuets  
Filet de bœuf à la moëlle  
Cuisse de grenouilles aux senteurs des lies  
Dessert, café ou thé  
**16,95\$**

590, Grande-Allée, Québec. 529-2243

**le bavard  
ROY**

2500, chemin Ste-Foy  
Réservations: 653-9877

• Restaurant-brasserie, bière en fût  
• Bar-terrasse, menu complet  
• Restaurant-bar (Le Fou du Roy)

Tous les soirs  
**TABLE D'HÔTE**  
Incluant soupe, dessert, café

Steak haché à l'italienne 5,50\$  
Foie de veau au bacon 6,50\$  
Côtes levées et doigts de poulet 8,75\$  
Entrecôte 400 g. sauce au poivre 9,95\$

**SAMEDI  
SOIRÉE DES DAMES**  
Une fleur pour chacune!

**DIMANCHE**  
Si dame nature le permet, menu complet  
sur la terrasse de 11h à 21h.

**L'anse  
aux  
barques**

Souper-spectacle  
**Christine  
Bernard**  
Auteur compositeur interprète  
mercredi ou dimanche incl.

**Table d'hôte  
tous les soirs**

Crème de chou-fleurs

Salade estivale

Fettuccini aux  
crevettes et  
homard **13,50\$**

Escalope de  
veau gratiné  
tossinière **14,50\$**

Tournedos  
grillés sauce  
béarnaise **15,50\$**

L'assiette de  
l'océan avec  
1/2 homard **15,95\$**

Pâtisserie maison

Thé - Café

Salons pour  
les groupes

**Rés.: 692-4674**

Le paquebot-restaurant  
de Québec

28, boul. Champlain  
Québec

**A Drummondville**

**La "folklotheque" invite le public à la danse**

On connaissait la bibliothèque, l'ar-thothèque ou la li-thothèque. Il faut ajouter la "folklotheque". C'est le dernier "thèque" à la mode ici à Drummondville. Elle est plus éphémère que ses devancières, elle ne dure qu'un festival mais elle est tout aussi sérieuse. Elle ancre le folklore dans la cultu-

re populaire. Elle ne se contente pas de le montrer, elle le démontre et le devance. Ainsi, hier après-midi, avant que ne débute les fêtes très officielles en présence de Jeanne Sauvé, gouverneur général, la "folklotheque" ouvrait son cha-piteau. A l'heure ou d'autres s'installaient à la terrasse d'un



Sylviane CARIN AU FESTIVAL MONDIAL DU FOLKLORE

café, à l'heure des "placotages" en masse et des flâneries en short, elle s'activait. La troupe locale, le Mackinaw, n'était pas

encore arrivée que les 800 chaises étaient soigneusement alignées autour des tables. La soixantaine de bénévoles requis à l'oc-

casion avaient oeuvré en coulisses. Parmi eux, fidèles au poste, les petits coeurs de Drummondville, Syl-vain et Jean-Luc, 12 ans et tout leur coeur. "Lorsque le boss nous a demandé il y a trois ans, on a dit oui" ex-pliquent-ils. "On peut manger ce qu'on veut, des chips, des hot-dogs, boire de la li-

queur et des milk shake." Le paradis à Disney ville. "Lorsqu'on a rien à faire de l'été on embarque." Pour re-médier à l'ennui on n'a pas trouvé mieux. "De 8h du matin à 8h du soir, on va dépaqueter les chips, nettoyer les tables, ramasser les bières et les sacs vides."

Et le folklore, l'oublierait-on? Que non. Seulement voilà. "On n'est pas capable de danser ça. On a bien essayé les claquettes. Pas facile..." silence. Tout de même "le rythme, les couleurs, c'est le fun!" Alors pourquoi pas danser? "L'intérêt de la "folklotheque" est justement d'amener le public à la danse, en lui servant quelques pas sur un plateau. Le mythe s'estompe. L'habit de rêve passe à la réalité. Impossible de résister à l'appel, à la magie de la scène. C'est la fête, tout est permis. Foin des conventions et des dogmes! Les barrières tombent entre les prétendus acteurs et les tendus spectateurs. Les uns rejoignent les autres dans un même

élan de vérité, dans un même besoin de communion. Pédagogues et bou-te-en-train, les dan-seurs montrent le che-min. C'est leur rôle et celui de la "folklothe-que".

"Vous demandez Adrien..." Pas à pas, on pé-nètre la culture de chaque région, de cha-que ethnie. Et si on veut approfondir ces connaissances, res-tent les causeries, les expositions et le cam-pement indien voisin. Là, on plonge car-rément dans un océan de coutumes an-cestrales. La rivière Saint-François qui coule paisiblement à côté ne s'en émeut point. Les Abénakis ne lui sont pas vraiment inconnus. Leur tribu longe ses eaux à 50 kilomètres d'ici à Oda-nak. Et comment pourrait-elle ignorer le papi, Adrien Panadis, 65 ans avoués et tout son talent. "Un talent naturel" comme il dit en laissant parler sa nature, qui, au de-meurant, parle bien. Pas question de re-partir sans qu'il vous

conte ses mille et un voyages en Europe, ses rencontres parisiennes et ses apparitions à la télé, en costume abe-naki. Monsieur était professeur de sculp-ture et vous l'of-fenseriez si vous re-partiez sans les trois bises de bienvenue. La tradition vous dis-j'en, en français. Papi, lui, pourrait vous le dire dans la langue de ses aïeux. Hélas, personne ou presque ne le com-prendrait. L'en-seignement s'est perdu avec la fermeture de la dernière école d'O-danak, il y a 20 ans. Aujourd'hui, c'est un musée qui a poussé

à la place. Signe des temps. Les Abénakis, 500 dans toute l'A-mérique du Nord et seulement 170 à l'om-bre de la rivière Saint-François, se sont transformés en pé-dagogues. Ils ex-pliquent leur artisanat, ce qu'eux-mêmes n'ont jamais appris. "Nous savions tout à la naissance", ironisent-ils à peine. Devant la tente et les deux totems, ils vont sculpter, tisser des paniers ou cuire du pain. Mais si vous vou-lez en savoir plus, allez plutôt à la réserve. Vous demandez Adrien...

**Festival mondial de folklore: 5,000 personnes à l'ouverture**

DRUM-MONDVILLE (d'après PC) — Près d'un mil-lier de danseurs et mu-siciens ont donné hier soir son coup d'envoi au quatrième Festival

mondial de folklore de Drummondville (FMFD).

En présence Mme Jeanne Sauvé, gou-verneur général, de di-plomates et politiciens, l'aréna Marcel-Dionne accueillait plus de 5,000 personnes au spectacle d'ouverture.

enchainant aussitôt avec quelques autres d'O Canada.

La cérémonie a dé-buté par un ballet de marionnettes géantes, représentant chaque un pays, notamment la Chine, la Suisse, les Etats-Unis (Hawaï), la Grèce, l'Union so-viétique, la Turquie, la Chine et le Québec.

qué de souligner que les folkloristes — dans la vingtaine pour la plupart — célébraient de belle façon l'Année internationale de la jeunesse.

Le festival, a affirmé Mme Sauvé, est aussi l'occasion de se faire une idée juste de ce qu'on appelle l'identité et l'authenticité.

a tout l'espace qu'il faut pour se dé-velopper, a-t-elle ajou-té.

Cette cérémonie d'ouverture était re-transmise en direct par les stations CKFH-9, de Sherbrooke, et CKTM-13, de Trois-Rivières.

Les organisateurs espèrent que d'ici, d'ici le 15 juillet, 500,000 personnes afflueront à Drummondville, située au centre du Québec.

**André Ménard démissionne**

MONTREAL (PC) — Le directeur du Musée d'art contemporain André Ménard a remis hier sa démission au conseil d'administration du musée, qui l'a acceptée.

Cette démission sur-vient trois jours après le départ forcé du président du conseil d'administration du musée, Gaétan J. Boisvert, qui a dû quitter son poste à la suite d'une dé-cision du Conseil des ministres.

André Ménard, 36 ans, aura été le pre-mier directeur du Mu-sée d'art contemporain depuis la trans-formation de l'institut en musée d'Etat. Sa démission, selon lui, fait suite à un profond désaccord avec les membres du conseil d'administration sur des questions pri-mordiales concernant l'orientation du musée, sa politique d'ac-quisition et sa pro-grammation.

**AVIS D'UNE DEMANDE DE DISSOLUTION**

Prenez avis que la Cor-poration "Groupe d'Aide à la jeunesse de la région de Québec" demandera à l'inspecteur général des institutions financières la permission de se dissoudre. GROUPE D'AIDE À LA JEUNESSE DE LA RÉGION DE QUÉBEC par: Jean-Yves Rochette, président

**AVIS DE LA DEMANDE DE DISSOLUTION**

Prenez avis que la com-pagnie COROLAB INC. de-mandera à l'inspecteur gé-néral des institutions fi-nancières la permission de se dissoudre.

Christian Labbé Trésorier

**AVIS DE LA DEMANDE DE DISSOLUTION**

Prenez avis que l'Associa-tion de sécurité des indus-triels forestiers du Québec Inc. demandera à l'inspec-teur général des institu-tions financières la permis-sion de se dissoudre.

Robert R. Larouche, Ing. F. directeur général

**CANADA PROVINCE DE QUÉBEC**

District de ST-MAURICE Numéro: 410-12-002361-851 COUR SUPÉRIEURE PRÉSENT: SIMON LALIBERTE, P.A.C.S. ELISABETH GARAND Partie demanderesse c. PIERRE FORTIER Partie défenderesse ASSIGNATION

ORDRE est donné à PIERRE FORTIER de com-parer au greffe de cette cour situé au 212, 6e Rue, Shawinigan, salle 1.06, dans les QUARANTE (40) jours de la date de la publi-cation du présent avis dans "LE SOLEIL". Une copie de ladite procé-dure a été remise au greffe à l'intention de PIERRE FORTIER.

Lieu: Shawinigan Date: 25 juin 1985 Simon Laliberté, p.a.c.s. District de St-Maurice

**SOCIÉTÉ DES ALCOLS DU QUÉBEC CORRECTION À L'AVIS D'APPEL D'OFFRES**

CHARENTE, FORTIER, HAWEY/TOUCHE ROSS, EN SA QUALITÉ DE MANDATAIRE DE LA SOCIÉTÉ DES ALCOLS DU QUÉBEC, AVISE TOUTES LES PERSONNES INTÉRESSÉES DES MODIFICATIONS ET CHANGEMENTS SUIVANTS APPORTÉS À L'AVIS D'APPEL D'OFFRES CONCERNANT LA VENTE DE 129 SUCCURSALES DE VENTE AU DÉTAIL DE LA SOCIÉTÉ DES ALCOLS DU QUÉBEC QUI A ÉTÉ PUBLIÉ LES 28 ET 29 JUIN 1985 DANS CE JOURNAL ET DANS D'AUTRES JOURNAUX:

- LA SUCCURSALE NUMÉRO 156, SITUÉE DANS LA GALERIE DES LAURENTIDES, ST-ANTOINE-DES-LAURENTIDES, EST RETIRÉE DE L'APPEL D'OFFRES;
- LA SUCCURSALE NUMÉRO 343, SITUÉE AU 83, BOULEVARD DON QUICHOTTE, ILE-PERROT, EST AJOUTÉE À LA LISTE DES SUCCURSALES OFFERTES EN VENTE ET FAIT DONC PARTIE DE L'APPEL D'OFFRES.

CHARENTE, FORTIER, HAWEY/TOUCHE ROSS MANDATAIRE Adresse du mandataire pour les fins du mandat: 2020, rue Université, suite 1100 Montréal, (QUÉBEC) H3A 2L4 Téléphone: (514) 842-6801



**APPEL D'OFFRES**

PROJET: RÉAMÉNAGEMENT DES FAÇADES PAVILLON LAVAL

PROPRIÉTAIRE: HÔPITAL LAVAL (1975) 2725, chemin Sainte-Foy Sainte-Foy (Québec) G1V 4G5

ARCHITECTES: BELZILE, BRASSARD, GALLIENNE, LAVOIE 132, rue St-Pierre, bureau 500 Québec (Québec) G1K 4A7

INGÉNIEURS EN MÉCANIQUE ET ÉLECTRICITÉ: LES CONSULTANTS JMLA INC. 2900, chemin des Quatre-Bourgeois Québec (Québec) G1V 1Y4

INGÉNIEURS EN STRUCTURE: GAGNÉ & SAVARD INC. Groupe-consult/consultants 3360, boulevard Hamel Québec (Québec) G1P 2J9

La Corporation de l'Hôpital Laval (1975), propriétaire du pavillon Laval, demande des soumissions pour la réalisation des travaux de réfection des façades du pavillon Laval.

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus, sur préavis téléphonique seulement, au bureau de l'architecte, situé au 132, rue St-Pierre, bureau 500, Québec, contre un chèque visé non remboursable de cinquante dollars (50,00\$) fait à l'ordre de l'hôpital Laval.

Les soumissions devront être accompagnées soit d'un cautionnement de soumission égal à 10% du montant total de la soumission valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions, soit d'un chèque visé d'une valeur au moins égale à 5% du montant total de la soumission fait à l'ordre du propriétaire, soit d'obligations conventionnelles au porteur émises ou garanties par les gouvernements du Québec ou du Canada dont la valeur nominale est au moins égale à 5% du montant de la soumission.

Les soumissions (l'originale et deux copies) dans des enveloppes cachetées et adressées au soussigné, seront reçues à la Direction générale de l'Hôpital Laval, bureau situé au rez-de-chaussée du pavillon central, porte 0115, jusqu'à 15 heures en vigueur localement, le mercredi 21 août 1985, pour être ouvertes publiquement le même jour et à la même heure.

Seuls sont admis à soumissionner les entrepreneurs généraux ayant leur principale place d'affaires au Québec et détenant une licence en vertu de la Loi sur la qualification professionnelle des entrepreneurs en construction. Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix de leurs sous-traitants, des garanties qu'ils entendent exiger d'eux, de leur solvabilité et du contenu de leur soumission. Ils doivent s'assurer qu'ils détiennent les permis et licences requis.

Le propriétaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

Heurt Larouche, M.S.C., Adm. a. Directeur général HÔPITAL LAVAL Sainte-Foy, le 4 juillet 1985



Cégep de Lévis-Lauzon 205, Mgr Bourget Lauzon (Lévis) Qué. G6V 6Z9 (418) 833-5110

**APPEL D'OFFRES AMEUBLEMENT DE LABORATOIRE**

Le Collège d'enseignement général & professionnel de Lévis-Lauzon demande des soumissions pour l'ameublement d'un laboratoire.

Les documents de soumissions sont disponibles au bureau du directeur des services de l'équipement à l'adresse suivante:

Cégep de Lévis-Lauzon 205, rue Mgr-Bourget Lauzon, Qc G6V 6Z9

Les soumissions seront reçues au bureau du directeur des services de l'équipement jusqu'à 12:00 heures le vendredi 19 juillet 1985 pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

Le Collège de Lévis-Lauzon n'est tenu d'accepter ni la plus basse ni quelque autre des soumissions reçues.

Le directeur des services de l'équipement, Grégoire Nadeau.



**APPEL D'OFFRES SERVICE DES TRAVAUX PUBLICS CAMIONNEURS DEMANDÉS POUR LES TRAVAUX DE DÉNEIGEMENT 1985-1986**

La Ville de Québec, par son Service des Travaux Publics, demande des offres de services de camionnage par camions 6 roues, 10 roues ou semi-remorque pour effectuer, l'hiver prochain, le transport de la neige provenant de certaines rues de son territoire.

La Ville a l'intention de faire appel à des camionneurs privés lors des accumulations de neuf (9) centimètres et plus et le travail s'effectuera sur une durée approximative de seize (16) heures pour une accumulation se situant entre neuf (9) et dix-neuf (19) centimètres et une durée approximative de vingt-quatre (24) heures pour une accumulation de dix-neuf (19) centimètres et plus.

De plus, pour les précipitations de moins de neuf (9) centimètres, la Ville a l'intention d'utiliser également, selon les besoins, des camionneurs privés suivant un système de rotation parmi tous ceux qui auront signé un contrat pour les précipitations de plus de neuf (9) centimètres.

Les camionneurs résidant dans la Ville de Québec auront priorité, au moment de l'engagement. Les camionneurs intéressés devront signer un contrat qui les liera pour toute la saison 1985-86 et ils devront fournir un dépôt de 100,00\$.

Les intéressés pourront obtenir des renseignements supplémentaires et une formule d'application en s'adressant au personnel du Service des Travaux Publics, au numéro de téléphone 694-6391 (65, rue Ste-Anne), 7ième étage. La formule d'application devra être retournée dûment remplie au plus tard le 9 août 1985.

À noter que la date de retour de la formule d'application constitue un critère important dans le choix des camionneurs.

Québec, LE GREFFIER DE LA VILLE le 21 juin 1985. ANTOINE CARRIER, Avocat



**APPEL D'OFFRES FABRIQUER 75 ABRIBUS**

La Commission de transport de la Communauté urbaine de Québec demande des offres pour

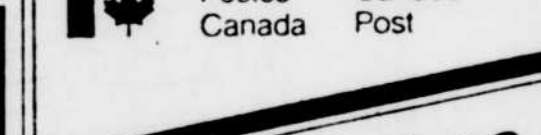
Les documents de soumission peuvent être obtenus au bureau du Chef des Approvisionnements, au 720, rue des Rocailles, Québec (Qc), G2J 1A5 (tel. 627-2351), moyennant le paiement d'un montant de 155 non remboursable.

Toute soumission devra être présentée sur les formulaires fournis par la Commission de transport et transmise sous enveloppe cachetée portant la mention "Soumission - fabrication de 75 aribus".

Pour être valablement reçues, les soumissions doivent se trouver au bureau du Secrétaire de la Commission de transport, au plus tard le 12 août, à 11h00, heure d'ouverture des soumissions.

La Commission de transport ne s'engage à accepter ni la plus favorable ni aucune des soumissions. DONNE à Québec, ce 6e jour de juillet 1985.

Le Secrétaire-conseiller juridique Elisabeth RENAUD, avocat



**Appel d'offres Transport du courrier**

La Société canadienne des Postes sollicite des soumissions publiques pour l'adjudication d'un contrat de cinq (5) ans pour l'exécution du service routier Montréal, Drummondville et Victoriaville.

Le service doit être effectué six (6) jours par semaine et requiert quatre (4) camions avec boîte fermée de dimensions intérieures: 24 pi. (7,3 m) de longueur, 8 pi. (2,44 m) de largeur et 8 pi. (2,44 m) de hauteur, d'une charge utile de 20,000 lb (9,072 kg) et de capacité cubique de 1,536 pi. cu. (43,5 cu. m.). Une plaque d'immatriculation de catégorie "F" est requise pour chaque camion.

Ne seront acceptées que les soumissions présentées par des personnes majeures ou des compagnies.

Les renseignements nécessaires relatifs aux clauses du cahier des charges et aux modalités du contrat ainsi que les formulaires de soumission peuvent être obtenus aux bureaux de poste de Drummondville et Victoriaville et à Québec à l'adresse suivante:

Contrats de transport Division de Québec 1535, chemin Ste-Foy Québec (Québec) G1S 2P0 Tél.: (418) 648-2333

et à Montréal à l'adresse suivante: Contrats de transport Division de Montréal 555, rue McArthur St-Laurent (Québec) H4T 1T6 Tél.: (514) 283-3901 (entre 8:00 hres et 15:30 hres p.m.)

Une seule séance d'information portant sur tous les critères contractuels et opérationnels à respecter lors de l'exécution du contrat aura lieu le 17 juillet 1985 à 9:00 hres (a.m.) à l'adresse ci-haut mentionnée à 555, rue McArthur, St-Laurent.

Les soumissions doivent être présentées à l'aide de la formule de soumission officielle et parvenir au bureau des Contrats de transport, à l'adresse ci-haut mentionnée, au plus tard à 15:00 heures, le 24 juillet 1985, dans l'enveloppe officielle de soumission.

La Société ne s'engage pas à accepter ni la plus basse ni aucune autre soumission.



**NDLR: Sylviane Carin est une journaliste française en stage au SOLEIL pour une période d'un mois. Chez elle, comme au SOLEIL, elle est attachée au secteur culturel. Elle travaille pour le quotidien LA CHARENTE-LIBRE à Angoulême.**

**VENTE DE FERMETURE EQUIPEMENTS DU SALON DE PATINAGE À ROULETTES**

LA ROULABEC SITUÉ AU 446, RUE DE L'EXPANSION RIMOUSKI (QUÉBEC)

**LOT # 1: SYSTÈME DE SON**

- 4- Lencs JBL-2395 (endomageés)
- 4- Drivers JBL-2440
- 1- Mixer Yamaha PM-430 (modifié)
- 1- Micro Unisphere I SHURE modèle 5655D (incluant 2 rallonges de micro et pied flexible)
- 1- Pré ampli 100 B
- 1- Ampli BGW-250
- 1- Amplis BGW-750
- 1- Caisse de son modèle 4550 avec 2 haut-parleurs JBL 2205 15"
- 1- Caissons de son modèle 4550 avec 6 haut-parleurs électro voice 15"
- 1- Tape SONY TC 758
- 1- Equalizer spectro acoustique
- 1- Cross-over JBL 5234
- 2- Tables tournantes TECHNICS 1.500K2 PLUS 2 cartouches
- 2- Moniteurs SOLOTECH (caisse de son)
- 1- Lecteur de cassettes VIKING pré-ampli telex RP83
- 1- Speaker 15" EMV (défectueux - doit être recollé)

**LOT # 2: SYSTÈME DE LUMIÈRES**

- 1- Chaser CMV 30 amps, modèle DM-1010
- 1- Chaser CMV 30 amps, modèle DM-1010 (endomagé)
- 2000- Ampoules Fat Albert 25 watts
- 2000- Sockets porcelaine
- 4- Boules miroir 16" avec moteur et 16 projecteurs
- 1- Console (contrôle de lumières)
- 1- Roue R16 (endomagée)
- 3- Spots de police (endomagés)
- 2000- pds linéaires de rampe ALL MIRROR pour lumières incluant filage

**LOT # 3: EQUIPEMENT DE RESTAURANT**

- 2- Tirrois-caisses ESSEX
- 12- Tables 24" x 48" Proulx P320, tangerine
- 4- Tables 24" x 24" Proulx P320, tangerine
- 1- Table à salade MKE ST-365C (endomagée)
- 1- Machine à Pop Corn WSF modèle 49
- 1- Machine à saucisses (roll-a-grill) modèle C-21
- 1- Grille MKE modèle B 15M (plaque chauffante)
- 1- Machine à café BURN modèle RL5
- 1- Caisse enregistreuse SWEDA
- 1- Congélateur à crème glacée B' de long (PLUS ou MOINS 20 pi")
- 1- Congélateur horizontal 4 portes, 4'5" de long (PLUS ou MOINS 10 pi")
- 2- Poubelles de 2'
- 4- Distributeurs à tablettes de chocolat
- 1- Assortiment de vaisselle
- 2 pots à jus, 3 bols à mélanger, 4 soucoupes, 1 bol à soupe, 5 couteaux, 4 fourchettes, 2 pinces à saucisse, 7 distributeurs à condiments, 1 plat TUPPERWARE, 14 assiettes aluminium, 10 assiettes de carton
- 1- Silex à café

**LOT # 4: DISQUES**

- 1- Chariot à disques
- 1- Ensemble de tablettes à disques
- 1- Lot de disques (environ 1500) comprenant des 33 trs, 45 trs et "plates"

**LOT # 5: DIVERS**

- 1- Polisseuse CLARKE FM 2 000 incluant 23 tampons assortis
- 1- Système d'alarme EDWARDS 1526
- 1- Système d'alarme vol
- 1- Chauffe-eau McCLARY capacité 60
- 1- Assortiment de pièces de patins (à l'état neuf) coût 1 600\$
- 1- Assortiment de pièces usagées de patins
- 6- Unités de vestiaire de 14' de long incluant 450 cintres en bois
- 1- Unité de vestiaire de 11' de long
- 23- Unités de supports à patins de 4' de long (doubles)
- 1- Tableau d'affichage FUTURA 30" x 36"
- 1- Boîte à billets
- 1- Abat-jour (pour table de billard)
- 2- Filets de hockey
- 3/4- bte de rouleau de papier pour caisse HUGIN
- 1- Tourniquet (défectueux)
- 2- Porte-rouleaux simples pour billets
- 1- Porte-rouleau double pour billets

**LOT # 6: PATINS À ROULETTES**

- 1- Lot de 1 109 paires de patins à roulettes pour hommes et femmes, de grandeurs assorties et de l'état neuf à usage.

Cette vente est faite par soumission pour chacun des lots 1, 2, 3, 4, exception du lot 6, aussi vendu par soumission pour le lot de patins complet ou par lots formés de 100 paires répartis par différentes grandeurs proportionnellement à ce que l'on retrouve dans le lot global.

Pour ce qui est du lot 5, une soumission sera reçue pour chacun des items.

Les intéressés pourront examiner les équipements au salon même situé au 446, rue de l'Expansion, Rimouski, le 15 juillet 1985 de 10 hres à 12 hres. Les soumissions scellées seront reçues le ou avant le 19 juillet 1985 à l'adresse suivante.

**SOLIMEQ L'ÉTÉ pour LA ROULABEC C.P. 160 431, des Artisans Rimouski (Québec) G5L 7C1** Celles-ci, pour être conformes, devront être accompagnées d'un dépôt (chèque certifié ou mandat-poste) équivalent à 5% du montant de la soumission. Le dépôt dont la soumission ne sera pas retenue sera retourné dans les 15 jours de la date de réception des soumissions.

# HABITAT



Quatre pièces et demie par unité, tournées vers le sud, ce qui permet un ensoleillement prolongé à l'intérieur et...aucun escalier dans la place!

L'arrière de chaque unité est conçu pour assurer l'intimité des occupants.

## Inaugurées à Saint-Jean-Chrysostome Maisons en rangée pour gens âgés autonomes

◆ Lancé il y a cinq mois, le projet de construction de maisons en rangée sur un seul étage pour personnes âgées autonomes — une première dans la région de Québec — est maintenant une réalité à Saint-Jean-Chrysostome, en banlieue sud de la capitale.

par Jacques DALLAIRE

Les constructions Germon Inc. procédait en effet aujourd'hui à l'inauguration de 12 unités de logement de quatre pièces et demie chacune que les citoyens pourront visiter à loisir à compter d'aujourd'hui et au cours des prochains jours.

Ces maisons en rangée constituent deux blocs de six unités. Les

futurs locataires (\$500 par mois, tous services inclus) auront droit à leur terrain privé, un patio et un espace jardin, en outre de certains équipements communautaires.

Une haie délimitera chaque terrain, à l'arrière, alors que, plus près de chaque unité, une remise mitoyenne et un muret de bois disposés à chaque extrémité assureront l'intimité des occupants.

### Profiter du capital

"La seule chose dont les gens devront s'occuper, commente M. Gilles Vallières, président des Constructions Germon, c'est de leur intérieur et de leur jardin", convaincu que son projet répond à un "besoin social".

M. Vallières explique que ce concept d'habitation tend surtout à attirer les couples âgés de 55 ans et plus qui sont encore propriétaires, mais qui doivent se préoccuper de l'entretien d'une maison construite souvent il y a plus de 20 ans. Maison qui est souvent aussi devenue bien vaste, depuis que les enfants ont décidé de voler de leurs propres ailes.

"Ces gens, souligne M. Vallières, n'avaient d'autre alternative que de vendre leur propriété et d'aller vivre dans un immeuble étagé où tous les espaces sont communs. La transition est souvent brutale.

"Nous, poursuit M. Vallières, nous proposons aux gens de placer leurs intérêts et de profiter de leur

capital! Nous sommes conscients que nous nous adressons à des gens d'un certain revenu, mais la population vieillit. C'est une réalité sociale dont il faut se préoccuper. Et, ici, c'est le cas de le dire, tout le monde est sur le même pied!"

Pour le moment, les 12 unités, dont l'aménagement sera effectivement complété à la fin du mois, rue de Boulogne, face au centre commercial de Saint-Jean-Chrysostome, constitue "un projet de banlieue", d'après M. Vallières.

"Un projet de banlieue", parce que pareil concept (les 12 unités occupent 75,000 pieds carrés de superficie) est impensable, du moins pour le moment, en milieu fortement urbanisé, à cause des coûts élevés à l'achat des terrains.

La banlieue, à deux pas de la grande ville, offre peut-être des services ou des avantages plus modestes, mais M. Vallières note que

les gens recherchent de plus en plus la qualité de vie, ce qui pourrait, d'après lui, compenser certains inconvénients.

## Chauffage solaire bientôt à des prix plus concurrentiels

◆ MONTREAL (PC) — Les chercheurs et industriels du secteur de la technologie solaire se tourneront de plus en plus vers les applications domestiques. Telle est la principale conclusion à laquelle en sont venus les 1,200 participants au congrès international sur les

énergies solaires qui vient de se tenir à Montréal.

Plus du tiers des communications qui y furent présentées portaient sur l'état des recherches et des techniques visant l'intégration des énergies renouvelables pour le chauffage et la climatisation des maisons et petits bâtiments.

Selon M. André Bolduc, un des organisateurs du congrès, il faut s'attendre à ce que les produits issus des technologies solaires soient prochainement offerts à des prix plus concurrentiels par rapport à ceux des énergies traditionnelles.

A ce sujet, un conférencier japonais — dont la présence fut fort remarquée — s'est montré très optimiste. M. Yoshihiro Hamakawa, un chercheur de l'université d'Osaka, a prédit que "d'ici 1988, l'énergie solaire aurait un coût comparable à celui des autres

énergies". Le chercheur a noté la progression rapide de l'industrie solaire depuis 1974. A l'époque, le prix d'un watt de capacité maximale était de \$80 US. Aujourd'hui, il oscille entre \$5 et \$8 US.

Intersol 85 aura par ailleurs des retombées importantes au chapitre des échanges internationaux de technologie. Plusieurs accords commerciaux ont été signés entre les 72 compagnies et organismes participants.

De son côté, le ministre de l'Énergie et des Ressources Québec, M. Jean-Guy Rodrigue, a profité de sa présence à l'exposition pour lancer un nouveau programme d'assistance énergétique à l'installation des commerces et des industries. Ce programme constitue en fait le prolongement du Programme national de vérification énergétique qui a pris fin en 1984.

## Sears Rénovation\*

Faites confiance à votre magasin Sears pour tous vos projets de rénovation

Sears vous offre des revêtements en vinyle ou en aluminium...

Les deux sont protégés par la fameuse garantie Sears. Ils sont décoratifs et pratiquement sans entretien. La maison est plus chaude en hiver et plus fraîche en été. Faites confiance à Sears pour des matériaux de qualité. Série 13000.

La carte de crédit N°1 des magasins à rayons au Canada!



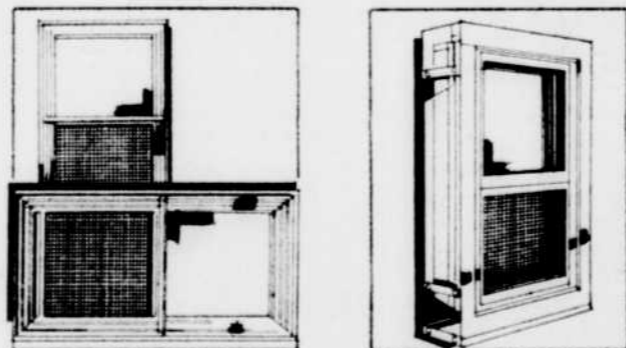
### Gouttières en aluminium

Gouttières sans joints faites sur mesure. Calibre 032 mm. Choix de couleurs. Matériaux et installation incl. No 14000 (Non illustrée).



### Porte-patio

Nous avons aussi une belle sélection de portes-patio. A vous de choisir le modèle qui conviendra le mieux à votre maison.



## CalorVerre

Rabais 10% sur notre sélection de fenêtres ABP et de fenêtres de rechange

Nous avons un assortiment complet de fenêtres dont les modèles à guillotine, à ouverture latérale ou panoramique. Venez en magasin et optez pour le modèle de votre choix.

Rayon de la rénovation

## VIVRE SOUS LE SOLEIL DOUZE MOIS PAR ANNEE AU QUEBEC



**SOLARIUM QUEBEC INC.**  
est à même de vous offrir une superbe pièce qui, harmonisée avec votre demeure, ne fera qu'en rehausser la valeur.  
Faites d'aluminium traité et de verre isolant double ou triple, conçue pour notre climat canadien, fabriquée au Québec et à prix abordable. Pourquoi hésiter?  
Installation 12 mois par année - estimation sans frais  
**848-0155**

## Nous sommes les grands SPECIALISTES DU BOIS TRAITÉ SOUS PRESSION

**BOIS TRAITÉS:**  
● Bras et lisses à galerie ● 1 x 3 B4F ● 1 x 4 B4F ● 1 x 6 B4F ● 1 x 8 B4F ● 2 x 2 B4F ● 2 x 3 B4F ● 2 x 4 B4F ● 2 x 6 B4F ● 2 x 6 bouveté ● 2 x 8 B4F ● 2 x 10 B4F ● 2 x 12 B4F ● 4 x 4 B4F ● 6 x 6 B4F ● 8 x 8 brut

**CONTRE-PLAQUE TRAITÉ AU CCA:**  
4 x 8 x 1/4 BC FIR select 4 x 8 x 1/4 BC FIR select  
**REVETEMENT:** 1 x 6" V - 1 x 6" ranch 1 x 6" à gorge - 1 x 8" ranch

**PIN CCA:**  
2" x 6" 52¢ pl. lin. 4" x 4" x 8' 31¢ pl. lin. 1" x 6" 89¢ pl. lin.  
**PRUCHE:** 5" x 6" 29¢ pl. lin.  
**REVETEMENT RANCH 1" x 6" EPINETTE SECHE BRUT**

Spéciaux jusqu'au 12 juillet

Heures d'affaires lun, mar, merc, vend. jusqu'à 17h30, jeudi jusqu'à 21h, samedi jusqu'à midi.

**GARON**  
BOIS ET MATERIAUX  
2901, chemin Ste-Foy, Ste-Foy  
653-7258  
GROS et DETAIL

**OUVERT** durant les VACANCES de la CONSTRUCTION

**PAYEZ ET EMPORTEZ**

M. Rodrigue a précisé qu'une somme de \$2,6 millions sera affectée au nouveau programme. Administré par le Bureau des économies d'énergie, le Programme de productivité énergétique offre aux entreprises un service d'analyse gratuite de la consommation énergétique. Il prévoit également l'octroi de subventions aux entreprises qui requièrent les services d'experts-conseils pour la réalisation d'études techniques complexes se rapportant aux technologies d'avenir, comme la gestion informatisée de l'énergie et la récupération de la chaleur.

Le ministre Rodrigue a de plus indiqué que son ministère discutait intensément avec le gouvernement fédéral dans l'espoir que celui-ci contribue au programme en y ajoutant un volet complémentaire sur la démonstration des nouvelles applications technologiques.

"L'intégration des actions des deux gouvernements dans ce secteur permettrait de mieux répondre aux demandes des experts-conseils, en plus d'assurer une continuité au programme", a déclaré le ministre.

\*Sears peut faire faire l'installation par des entrepreneurs qualifiés, moyennant des frais. Demandez un devis sans obligation. Prix en vigueur jusqu'au 20 juillet 1985, dans la limite des stocks disponibles.

Les mentions Ord. ou Etat. de Sears Canada Inc. se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Québec, Fleur de Lys. 529-9861. Sainte-Foy, Place Laurier. 658-2121. Lévis, Galeries Chagnon. 833-4711. Copyright Canada. 1985. Sears Canada Inc.

**SEARS**

vous en avez pour votre argent...et plus

**Logement**

**Les perspectives sont bonnes**

Il y a longtemps que les perspectives en matière de logement au Canada n'ont été aussi bonnes. C'est du moins l'optimisme qui anime un comité de recherche économique de l'Association canadienne des constructeurs d'habitations, qui se réunissait récemment à Toronto, pour discuter de la situation de l'industrie.

par Jacques DRAPEAU

Selon ce comité, formé de constructeurs d'habitations, de prêteurs, d'économistes et de participants d'autres secteurs provenant de l'industrie, cet optimisme est attribuable à plusieurs facteurs. Les bas taux d'intérêt, la stabilité économique, la hausse de l'emploi dans plusieurs régions du pays et l'augmentation de la confiance chez le consommateur sont des éléments retenus.

La vive concurrence au sein de l'industrie fait également en sorte que les consommateurs ont un grand choix d'habitations à des prix compétitifs. Le comité a révisé des prévisions de mises en chantier pour 1985, les faisant passer de 140,000 à 145,000. L'an prochain, on s'attend même à 170,000 mises en chantier.

**LE BRIC-A-BRAC**

**Vive le soda nature!**

Saviez-vous que le soda nature (bicarbonate de soude) peut être un remède efficace contre une foule de taches sur votre tapis?

Si vous avez répandu du vin, versez un peu de soda nature et épongez. Ce produit agit également avec efficacité contre les taches

causées par les dégâts d'animaux domestiques. Il suffit de saturer la tache de soda nature, de recouvrir d'une serviette épaisse et de presser fortement. Il faut laisser agir la solution durant environ une heure.

Evidemment, le soda nature peut éliminer les taches de café et de sang sans oublier les odeurs.

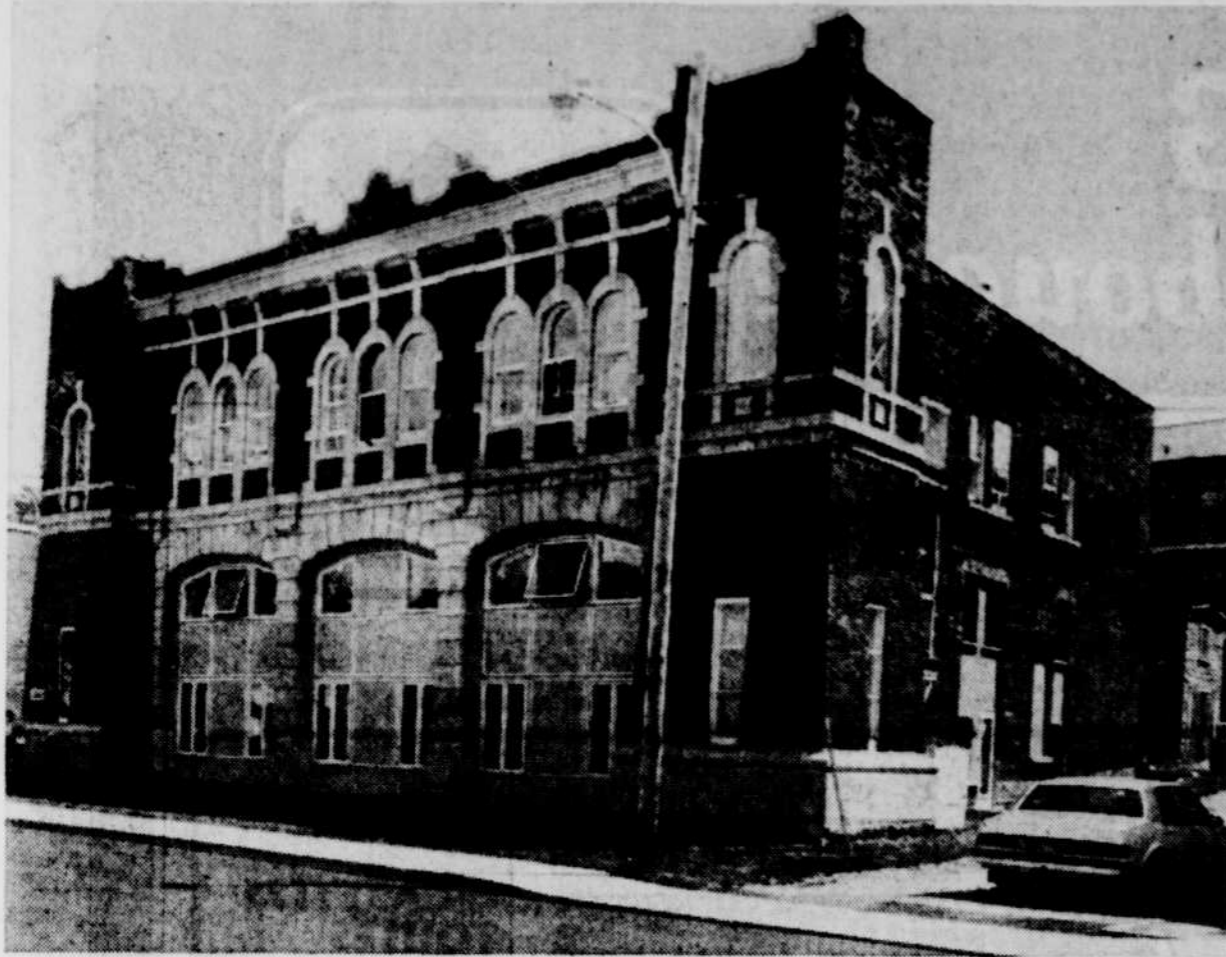
**Coopérative d'habitation**

La Coopérative d'habitation du Faux-Bourg, une des pionnières du secteur Saint-Jean-Baptiste à Québec, inaugurerait hier également ses deux dernières maisons.

**Arts et culture**

Le ministère des Affaires culturelles procédait récemment au lancement d'une publication sur l'intégration des arts à l'architecture. La cérémonie s'est déroulée à Mon-

tréal, en présence de plusieurs artistes dont les oeuvres sont décrites dans l'ouvrage. L'activité se déroulait dans le cadre des "cent jours d'art contemporain".



Le Soleil, Rue St-Pierre

La coopérative d'habitation Les Primevères inaugurerait officiellement son projet d'habitation de neuf logements destinés aux familles, hier, au 1387, rue Marie-Rollet à Québec. La coop occupe les locaux de l'ancienne caserne de pompiers numéro 13. Le financement est assuré par la Caisse populaire des travailleurs et de son côté, le gouvernement canadien, par l'entremise de la SCHL, a accepté d'assurer un prêt couvrant 67 pour 100 des coûts de réalisation, soit \$274,886.

**LE COURRIER DE L'HORTICULTEUR**

**Encore le nodule noir!**

Vous avez bien raison de vous inquiéter M. Antonin Joubert, de Sayabec, dans Matapédia. Les échantillons de branches de pruniers que vous nous avez fait parvenir sont bien affectés et effectivement ils risquent d'en mourir.

Les autres arbres fruitiers dans les environs des cerisiers risquent fort de s'en ressentir à leur tour, quoique, de l'avis de M. Gaston Déry, des consultants Déry et associés de Québec, il s'agit d'une maladie facile à contrôler.

Les échantillons montraient le premier stade de la maladie. Le meilleur traitement consiste à tailler les branches 15 centimètres plus bas que l'endroit infesté. Si plusieurs branches sont atteintes, M. Déry conseille de tremper son outil dans de l'alcool méthylique entre chaque coupe.

Le nodule noir, qui profite souvent des blessures causées aux arbres, est présent en abondance dans les forêts. A ce propos, M. Déry explique que c'est un moyen d'autodéfense dont s'est dotée la nature elle-même, pour éviter la prolifération des cerisiers et permettre la croissance d'autres essences. Le vent transporte les spores d'un milieu à l'autre, si bien qu'il est peu d'endroits qu'épargne le nodule noir.



par Jacques DALLAIRE

Vos pruniers sont atteints ou plutôt à la merci, devrait-on dire, du nodule noir du cerisier. Cette maladie provient surtout du cerisier indigène de Pennsylvanie et est causée par un champignon.

**CONVOCATIONS**

**Maisons fleuries**

Les citoyens de la ville de Québec ont jusqu'au vendredi 12 juillet pour participer au concours "Maisons fleuries 1985", en téléphonant au 683-4497.

Les adeptes de l'embellissement peuvent s'inscrire dans quatre catégories, soit maisons (parterres visibles de la rue), maisons (cours intérieures), maisons (balcons, terrasses et fenêtres) et commerces et édifices publics.

Ce concours organisé par le comité d'embellissement, en collaboration avec le Service des loisirs et parcs de la ville de Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, permettra aux gagnants de mériter des prix tout à fait exceptionnels, originaux et personnalisés.

Une artiste de renom, Mme Denise Morisset, a en effet été choisie pour réaliser les aquarelles représentant les maisons, commerces et

**Des plantes, S.V.P.!**

Le Centre international de séjour de Québec, situé au 19 Sainte-Ursule, manque de verdure! Cet organisme sans but lucratif sert de gîte aux jeunes voyageurs venus de tous les coins de la planète. C'est une grande auberge, située dans une non moins grande maison que l'on souhaiterait "décorer" à l'aide de plantes d'intérieur.

Comme l'explique la responsable de l'auberge, Nathalie Van Houtte, s'il se trouve quelque part un mécano ou encore des gens qui ont un surplus de plantes, "il ne faut surtout pas se gêner pour en faire cadeau à la maison". C'est au 694-0755.

édifices sélectionnés. En outre, la campagne de civisme "Québec, ma propre ville" déterminera au hasard un prix de participation par catégorie.



Enfin, l'idée-cadeau que je cherchais! Parce que...  
**MOI, JE LIS LE SOLEIL TOUS LES MATINS MÊME LE DIMANCHE**  
abonnement: 647-3333

**MAISONS FLEURIES 1985**

**FORMULAIRE D'INSCRIPTION**

Les citoyens de la ville de Québec sont invités à participer à "Maisons fleuries". Les quatre catégories déterminées s'adressent aussi bien aux locataires qu'aux propriétaires.

- ( ) Maisons: parterres visibles de la rue
- ( ) Maisons: cours intérieures
- ( ) Maisons: balcons, terrasses et fenêtres
- ( ) Commerces et édifices publics

Date limite d'inscription: 12 juillet  
Période du jugement: du 21 juillet au 10 août

Pour information: 683-4497  
Pour vous inscrire, cochez la case de la catégorie choisie et retournez le formulaire à:

"Maisons fleuries 1985"  
Service des loisirs et des parcs  
Hôtel de Ville  
Québec Qc  
G1R 4S9

Nom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Code postal \_\_\_\_\_  
Secteur \_\_\_\_\_  
Téléphone: rés. \_\_\_\_\_ bur. \_\_\_\_\_



**FERNAND MORISSETTE INC. LE PLUS COMPLET**



**Un conseil de votre expert BMR**

Si vous avez suivi des cours ou non d'autoconstruction...

**ATTENTION!**  
MAGASINEZ AVANT D'ACHETER VOS MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

ANCIENNE-LORETTE  
4245, boul. Hamel ouest  
872-2874  
ORSAINVILLE  
4008, boul. du Jardin  
628-0721

**Fernand Morissette**  
DU BON MATÉRIEL ET DES IDÉES SOLIDES

**AUCUN INTERMÉDIAIRE**

ACHÉTEZ DIRECTEMENT DU MANUFACTURIER  
**ESTIMATION GRATUITE**  
Venez visiter notre salle de montre  
Plus de 20 modèles et 4 essences  
Armoires de cuisine  
Coiffeuse-lavabos  
Meubles de rangement

**ARMOIRES ORLEANS**  
4255, boul. Sainte-Anne  
MONTMORENCY, BEAUPORT 667-6064  
Une visite vous convaincra de notre produit

*Chez Ti Frère*

**PAS DE VACANCES POUR "TI FRÈRE"**

**ÉPARGNEZ JUSQU'À 90%**

PERSONNE NE VEND MOINS CHER... PERSONNE NE VEND AUTANT

**STORES VERTICAUX**

	P.V.C. (vinyle) Choix de 4 magnifiques couleurs. Grandeur 75" x 84" (porte-patio) Prix sugg. 199,99\$ Spécial <b>69,99</b>
	Aluminium. Choix de plusieurs couleurs, en magasin. Grandeur 75" x 84" Prix sugg. 249\$ Spécial <b>129,99</b>
<b>JUSQU'À 60% DE RÉDUCTION</b> 24 grandeurs différentes en magasin. Pour livraison immédiate. Choix incomparable à Québec.	Modèle Groover. Pour insérer tissu ou tapissérie. Grandeur 75" x 84" Prix sugg. 237\$ Spécial <b>119,99</b>
	Tissu. Un choix fantastique de tissu 3/8" en magasin pour livraison immédiate. Grandeur 75" x 84" Prix sugg. 323\$ A partir de <b>109,99</b>

**TAPIS À LIQUIDER**

<b>TAPIS GAZON</b> Idéal pour balcon, aux abords de la piscine. Choix de plusieurs couleurs et qualités en magasin. Valeur jusqu'à 19,99\$ v.c.	<b>TAPIS SHAG</b> Belles tentes, plusieurs couleurs. Balance d'un gros contrat de maisons modernes. Prix sugg. 14,99\$ v.c.
A partir de <b>3,99</b> v.c.	<b>SPÉCIAL 9,99</b> v.c.
<b>PRÉLARTS</b> Sans crage, le plus grand choix à Québec, différents motifs, différentes couleurs. Valeur régulière jusqu'à 22,99\$	<b>CÉRAMIQUE</b> Vaste choix de couleurs et motifs en magasin.
<b>SPÉCIAL à partir de 4,99</b> v.c.	<b>PLANCHER 8" x 8" SPÉCIAL à partir de 1,66</b> p.c.
	<b>MUR 6" x 6" à partir de 59¢</b> p.c.

**TAPISSERIE**

Jusqu'à **90%** de réduction  
Le spécialiste du papier peint.  
Plus de 60 000 rouleaux en magasin.

<b>Spécial 2 pour 1</b> Achetez 1 rouleau simple ou double et obtenez un gratuitement. Sur marchandise sélectionnée.	<b>Un grand choix</b> Styles et couleurs variés. <b>99¢ R.D.</b>	<b>TAPISSERIE À MOTIFS VARIÉS</b> Prix rég. 13,98\$ le rouleau double. <b>SPÉCIAL 2,99</b> le rouleau double.
---	--	---

**PEINTURE**

<b>SEMI-LUSTRE au latex</b> Prix sugg. 14,99\$ le 4 litres <b>SPÉCIAL 12,99</b> le 4 litres	<b>LATEX MAT d'intérieur</b> Prix sugg. 11,99\$ le 4 litres <b>SPÉCIAL 10,99</b> le 4 litres
---	--

**LITERIE**

**800 COUVRE-LITS et DOUILLETES À LIQUIDER**

Un nombre considérable de couvre-lits et ensembles de douillettes à prix dérisoire. Motifs et coloris variés. Grandeurs: simple, double, Queen.

Valeur jusqu'à **399\$** ÉPARGNEZ jusqu'à **60%**

**215, boulevard Hamel (face à l'hôpital Christ-Roi) - 681-6023**

