

Le Batifol enrichit la restauration de Lac-Beauport

Deux jeunes cuisiniers dans la vingtaine, Denis Pelletier et Daniel Gauvin, sont en train de faire leur niche à Lac-Beauport. Leur café-bistro, le « Batifol », vient de traverser avec succès sa première année d'existence et son menu international attire de plus en plus de clients réguliers.

par **CLAUDE GOYETTE**
LE SOLEIL

Paella, nachos, tacos, chili con carne, moules à volonté, pizza sur pain pita, assiette du paresseux représentent quelques-uns des plats qui ont permis au restaurant de prendre son envol et qui se retrouvent dans la nouvelle carte de base de l'établissement. Les jeunes propriétaires sont enthousiastes, ils sont satisfaits de leur première année malgré les erreurs commises et ils connaissent davantage les goûts et les besoins de leur clientèle.

« Nous avons parcouru beaucoup de chemin depuis notre ouverture, explique M. Pelletier. Moi et Daniel, nous nous sommes connus en suivant le cours de perfectionnement, Initiation à la profession de chef de cuisine, donné par la polyvalente de Charlesbourg. Michel Moreau, l'un des professeurs, spécialisé en administration et en marketing, était en train de construire un petit centre commercial (Le

Saint-Dunstan) à Lac-Beauport et il nous a montré une étude de marché démontrant l'intérêt des citoyens pour un restaurant. »

Concept dynamique

Les deux cuisiniers ne se sont pas contentés de cette étude. Ils ont vérifié d'autres aspects comme l'achalandage du boulevard, les coûts d'implantation et ils ont finalement décidé de tenter l'aventure. Ils rêvaient d'être propriétaires de leur commerce et ils préféraient commencer en banlieue pour prendre de l'expérience, quitte à se retrouver à Québec, dans le feu de l'action, dans quelques années. Ils n'ont cependant rien négligé pour mettre sur pied un concept dynamique et à la mode.

« Comme l'ouverture du centre commercial a été retardée, nous avons eu le temps de mûrir notre projet, souligne M. Gauvin. Nous voulions que les gens du Lac soient fiers de leur restaurant et nous avons créé un intérieur chaleureux et invitant : bar, séparateurs et mobilier en aca-

jou, des couleurs vives, des affiches de cinéma, de la musique entraînante, un nom évocateur, des anges comme symbole, etc. Nous vendons du spectacle et le décor joue un rôle de premier plan. Les gens doivent se sentir à l'aise et aimer l'ambiance du local car c'est leur restaurant. »

L'assiette du paresseux (pain doré, oeuf, jambon, bacon, cretons maison, fèves au lard, pain de ménage, décoration de cinq fruits, coulis de fruits) du chef Daniel Gauvin, servi sur semaine ou la fin de semaine de 9 h à 15 h, est vite devenue le plat favori des fidèles du Batifol. Cette heureuse initiative, suivie d'un festival mexicain, a vraiment permis aux gens de Lac-Beauport et des environs de découvrir le restaurant et d'apprécier une cuisine très différente de ce qui existe dans les autres restaurants du Lac qui sont tous greffés à des hôtels.

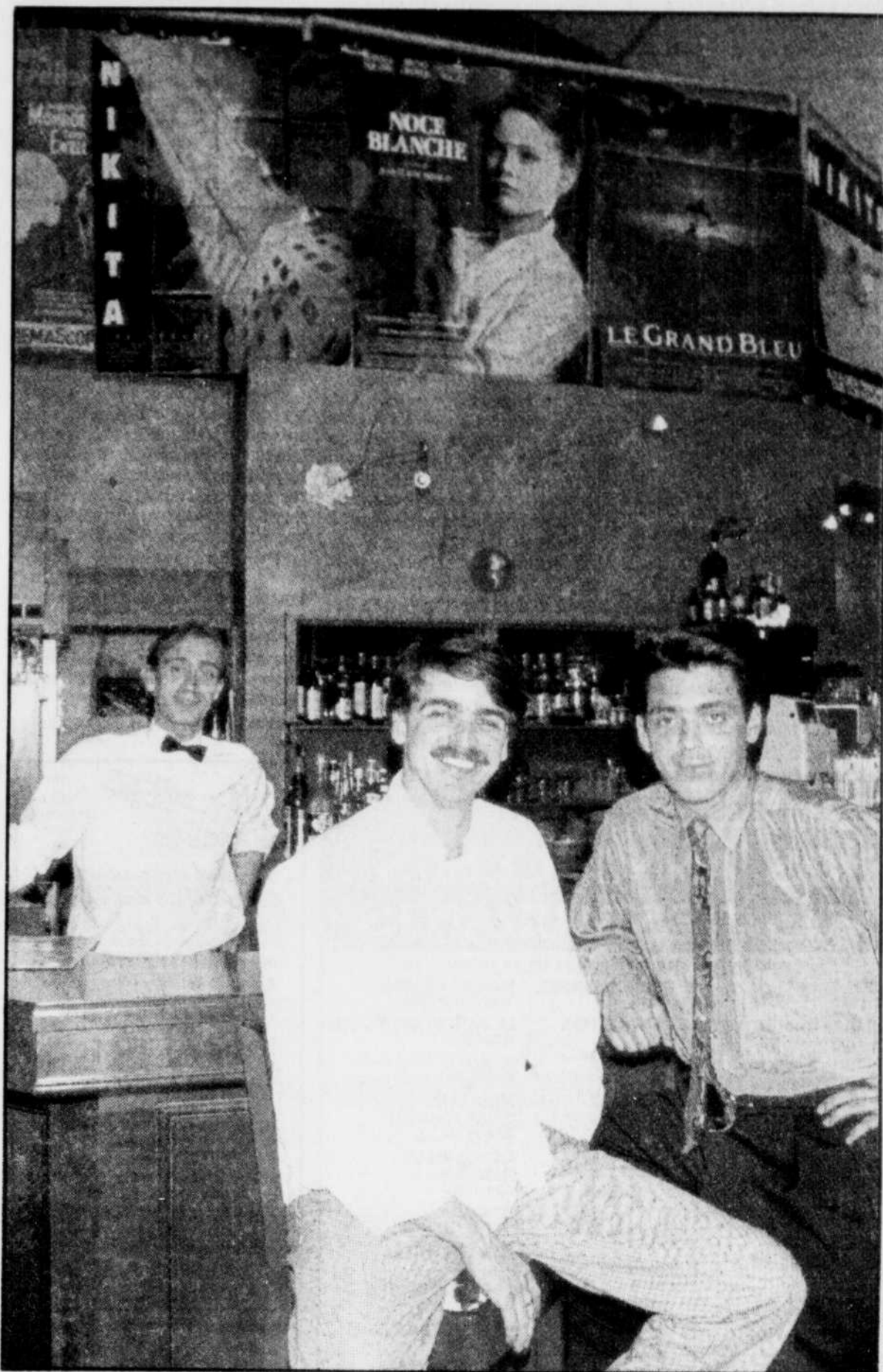
Un produit varié

Daniel Gauvin et Denis Pelletier sont jeunes et ils font des expériences. Ils ont travaillé dans des bons restaurants de Québec, mais c'est la première fois qu'ils décident vraiment du menu et qu'ils composent eux-mêmes leurs tables d'hôte. Ils doivent s'ajuster à la réalité d'une banlieue avec ses résidents permanents, mais aussi sa clientèle de skieurs et de vacanciers estivaux. Les jeunes cuisiniers doivent donc présenter un produit varié, plus léger pour ceux qui désirent grignoter à la fin de la soirée ou plus consistant pour ceux qui veulent prendre un repas plus élaboré.

C'est pourquoi les ailes de poulet, les nachos, les pizzas et les frites maison voisinent la bisque de homard au cognac, la longe d'agneau aux herbes de Provence et son sabayon gratiné, l'escalope de poulet au cassis et harissa, la papillote de sole Orléans, le feuilleté de fruits de mer au poivre rose ou la paella servie dans le poêlon de fonte. Le chef exprime sa créativité dans sa table d'hôte qui est différente sur semaine et la fin de semaine. Elle est surtout française, mais des plats de la cuisine mexicaine, italienne, espagnole ou méditerranéenne s'y retrouvent régulièrement.

Fiesta mexicaine

Les deux collègues ont bien hâte à l'été. Ils sont en train de terminer l'aménagement de leur terrasse de 60 places et ce sera la fête durant toute la période estivale. On fera encore des méchouis, mais ce sera surtout la fiesta mexicaine, midi et soir, avec le pot de sangria, la musique d'ambiance et un menu très varié que l'on pourra déguster comme les mets chinois. Daniel Gauvin va préparer des menus



Daniel Larochelle (à l'arrière-plan) se prépare à servir une bière à ses patrons, Daniel Gauvin et Denis Pelletier.

pour une, deux ou quatre personnes et les clients auront plusieurs plats sur la table et ils pourront en prendre selon leur goût.

Denis Pelletier et Daniel Gauvin n'ont pas vu passer leur première année. La cadence est rapide et ils n'ont pas eu le temps de s'ennuyer. Ils semblent se complaire à merveille et le travail ne leur fait pas peur. L'un en salle et

l'autre en cuisine, ils se consultent régulièrement avant d'agir. Leur produit est intéressant, mais ils doivent faire en sorte qu'il soit constant.

Ils ont intérêt aussi à améliorer leur visibilité à partir du boulevard pour que les gens sachent qu'ils existent et qu'un restaurant se trouve à l'intérieur du

Saint-Dunstan. M. Pelletier et Gauvin sont conscients de tous ces petits problèmes, tout comme ils savent qu'ils devront trouver une façon d'attirer, l'hiver prochain, les nombreux skieurs du Relais et du Mont Saint-Castin. Lac-Beauport s'est enrichi d'un excellent restaurant et de deux jeunes cuisiniers qui n'ont pas peur d'innover et de surprendre.

EN BREF

Le Batifol
Cuisine internationale

Le Saint-Dunstan
1020, boulevard du lac
Lac-Beauport
841-0414
50 places à l'intérieur
60 places sur la terrasse
Permis toutes boissons
Stationnement gratuit

Horaires :
Dimanche au jeudi :
9 h 30 à 23 h 30
Vendredi et samedi :
9 h 30 à minuit

Le prix :
Le déjeuner :
6,95 \$ (l'assiette du paresseux)
Le midi :
6,95 \$ à 14,95 \$ (potage et dessert)
Le soir :
10,95 \$ à 16,95 \$ (entrée et dessert à part)

Cartes de crédit :
Les principales cartes de crédit acceptées.

VOS ANNONCES CLASSÉES DU SOLEIL

DE L'ARGENT

SONNANT
647-3311

LE SOLEIL
IL BRILLE POUR TOUT LE MONDE

Auberge ****
Chaumonot
31e d'Orléans

Située au bord du fleuve
Salle à manger - chambres
St-François, I.O., rés.: (418) 829-2735

Brunch
printemps
à la montagne

12,50 \$ adultes
6,25 \$ enfants (5 à 10 ans)
Gratuit: (4 ans et moins)

DEMANDEZ NOTRE
SPÉCIAL ANNIVERSAIRE

En famille ou entre amis,
LE RENDEZ-VOUS GOURMAND
DU PRINTEMPS!

CLUB
Mont-Tourbillon
LAC-BEAUPORT

RÉSERVATIONS: 849-4419

ÉTAL
DE MER

*Homards, crevettes
et compagnie...*

Dégustez les derniers arrivages de la mer.

1/4 lb de crevettes sur écailles 3,95\$ 1/2lb 7,25\$	Homard grillé ou bouilli 1lb 15,95\$	Homard et filet de boeuf 18,95\$	Assiette homard, crevettes et compagnie 37,95\$ pour 2
--	---	-------------------------------------	---

Le Café du Monde
57, rue Dalhousie, Vieux-Port 692.4455

Près du Musée de la civilisation Stationnement juste en face

Le Café du Monde
BISTRO

Venez passer une fête des Mères différente ou

Manoir de Gruyères
dans un cadre TYPIQUEMENT SUISSE

Exceptionnellement, ouvert le dimanche à midi

Quelques privilèges pourront également profiter du gîte. Tout le charme de l'hébergement dans un manoir du 19e siècle

7168, avenue Royale, Château-Richer
S.V.P. Réservez au 824-4447 ou 824-3909

A 15 minutes de Québec par la route 138 Est et à deux pas du mont Sainte-Anne

POUR LA FÊTE DES MÈRES
À midi ou en soirée, notre chef vous convie à un festin digne des grandes occasions!

LE REPAS DU MIDI Crème de volaille ou Terrine de légumes au coulis de tomate	
Oeufs pochés florentine	10 ⁵⁰ \$
Ravioli de veau à la niçoise	12 ⁵⁰ \$
Crêpe aux fruits de mer homardine	12 ⁵⁰ \$
Escalope de saumon à l'oseille	16 ⁵⁰ \$
Entrecôte grillée à la moutarde	16 ⁵⁰ \$
1/2 prix (enfants moins de 12 ans)	
Dessert Café	

LA TABLE D'HÔTE à compter de 17 heures	
Asperges vertes fraîches sauce mousseline ou Terrine de homard et Brochet aux pistaches	
Potage	
Linguines aux pétoncles et crevettes au poivre vert	
Tournedos de saumon grillé aux pleurotes	
Aiguillettes de canard et sa paupiette de chou au vinaigre balsamique	
Entrecôte grillée à la moutarde	
Dessert et café	
23⁵⁰\$ adultes 1/2 prix (enfants moins de 12 ans)	

Service de valet gratuit offert à cette occasion.

restaurant Louis Hébert SALONS PRIVÉS

668, Grande Allée Est, Québec RÉSERVATIONS DE GROUPES: 525-7812

Le Languedoc-Roussillon produit d'excellents vins à bon prix

En France, il y a deux grandes catégories de vins. Les vins dits d'appellation contrôlée et ceux qu'on appelle les vins de consommation courante. Ces deux types de produits se divisent, à leur tour, en deux classes. Dans le premier cas, il y a les Appellations d'origine contrôlée ou « AOC » qui est la plus haute catégorie et les « Vins délimités de qualité supérieure (VDQS) », qu'on désigne aussi parfois sous le signe de la Communauté économique « VQPRD » (Vin de qualité produit dans une région déterminée).

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Les vins de consommation courante, pour leur part, se divisent en Vins de table, en quatrième position, et en Vins de pays qui, comme on se plaît à le dire, représentent l'élite des vins de table français. Ils proviennent de lieux bien définis. Aucun vin de pays ne peut arborer un lieu d'origine s'il n'y est pas produit. On dénombre trois catégories de vins de pays. Les Vins de pays à dénomination régionale, comme « Vins de pays d'OC ». Il y a les vins à dénomination départementale : Vins de pays du Tarn, de l'Aude, etc. Ces vins peuvent être produits n'importe où, dans le département indiqué.

Les vignobles déterminés

Enfin, il y a les Vins de pays élaborés dans des vignobles déterminés. Ex. : Vin de pays des Côtes du Lézignonnais ou des Côtes de Salavès, etc. Ces vins ne peuvent provenir que des vignes cultivées dans la zone dont ils por-

tent le nom. Bien plus, ces vins doivent obligatoirement être élaborés avec des cépages acceptés et selon un rendement limité réglementaire. On dénombre une bonne cinquantaine de produits qui portent une dénomination de zone, seulement dans le Languedoc-Roussillon.

La Société des alcools offre près d'une douzaine de produits en blanc et un peu plus en rouge. De ce chiffre, il faut indiquer un « très grand et très rare » en spécialité, le Mas de Daumas Gassac, produit dans les pays de l'Hérault et qui se vent à plus de 40 \$. Est-ce que sa renommée vaut ce montant? Sans doute, car les quantités sont plus que limitées et le vin s'envole rapidement, quand il en vient au Québec.

Une grande diversité

Si le Languedoc-Roussillon fournit la plus importante part des vins de pays, on en retrouve aussi, cependant, dans le Val de Loire, en Haute-Saône et au Jura, en Savoie et en Isère de même qu'en Corse. Il faudra que je revienne sur cette espèce de snobisme qui

fait qu'on néglige trop souvent de goûter des vins étiquetés comme « Vins de pays ».

Pour revenir au Languedoc-Roussillon, j'ai déjà indiqué que si ce terroir a été longtemps confiné au rôle de producteur de masse, il est maintenant au rang de « véritable pays du vin ».

Au total, le Languedoc-Roussillon offre une gamme de 17 appellations qui proposent des vins bien variés, en blancs, rouges, rosés, etc., sans compter le beau vin effervescent qu'est Blanquette de Limoux, qui a accédé, depuis l'an dernier, à l'appellation Crémant de Limoux. Puis, il y a les Vins doux naturels « VDN » et encore d'autres variétés tout aussi agréables les unes que les autres.

Quelques-unes des appellations

Si vous lisez sur les étiquettes les appellations suivantes, vous aurez entre les mains des vins du Languedoc-Roussillon et il est à peu près assuré que vous n'en serez pas déçus, d'autant plus que le rapport qualité/prix est aussi attractif : Côtes-du-Roussillon, Collioure, Fitou, Corbières, Minervois, Faugères, Côteaux-du-Languedoc, Saint-Chinian. Il y a aussi les Costières-du-Nimes qu'on appelait autrefois « Costières-du-Gard ». Ces derniers peuvent aussi être intégrés à la région du Rhône.

Dans le répertoire des produits

offerts par la SAQ, on découvre ces noms qui se retrouvent sur les étiquettes. Mais, parfois, on n'ose pas les acheter parce qu'on ne les connaît pas. Pourtant, on est rarement déçu par ces vins dont les prix, de surcroît, sont abordables.

En effet, peu de vins de cette région dépassent 12 \$ encore que ce soit le petit nombre qui atteigne

ce prix, presque tous tournant autour de 10 \$, dans les produits réguliers. Si, pour les vins offerts en spécialité, les prix sont plus élevés, on en trouve d'excellents à moins de 15 \$. Il faut cependant excepter le Mas de Daumas Gassac et les Collioure du Docteur Parcé.

Les vins doux naturels de qua-

lité sont aussi produits dans cette région. Ce sont des vins du midi, remplis de soleil et de saveurs complexes qu'on sert parfois à l'apéritif, mais mieux au dessert, sur des fruits, des pâtisseries et même sur des fromages : Banyuls, Frontignan, Rivesaltes, Maury sont parmi les appellations les plus recherchées.

Le Japon élabore au pays du Gers un vin adapté à ses propres goûts

SAINT-ÉMILION (AFP) — Une société japonaise élabore, dans le sud-ouest de la France, un vin de pays du Gers spécialement vinifié avec une levure japonaise puis vieillie en fûts à Saint-Émilion (Gironde) pour obtenir un produit adapté au goût japonais.

« Faute d'espace suffisant au Japon pour développer la production viticole, la société Sainte-neige (établie à Tokyo) a eu cette idée tout à fait inédite de concevoir son propre vin sur nos terroirs », explique Jean-François Mau, le négociant bordelais chargé de coordonner à Saint-Émilion la production franco-japonaise.

Chaque automne depuis trois ans, un spécialiste japonais parcourt les côtes de Gascogne, dans

le Gers, pour choisir avant la vendange les parcelles de vignes destinées au vin nippon et suivre la vinification obtenue avec une levure spécialement conçue dans un laboratoire de Tokyo.

Jusqu'à l'arrivée de la société Sainte-neige, le cinquième producteur japonais de vins, personne n'avait jamais essayé de faire vieillir en fûts des vins qui, en France, se vendent moins de deux dollars la bouteille. « Le résultat est tout à fait agréable : au goût,

ce vin apparaît très fruité et très aromatisé », estime un oenologue de Saint-Émilion.

À 700 000 litres vendus en deux ans, « Fusion France » rencontre un succès appréciable au Japon, où la consommation de vin reste très accessoire : le consommateur japonais boit, en moyenne, moins d'un litre de vin par an, pour une consommation annuelle de 75 litres en France.

« Pour mieux convaincre les

Japonais, friands de produits originaux, nous insistons sur l'origine française du vin et sur la spécificité japonaise d'élaboration », explique Yoichi Yokomori, représentant la société Sainte-neige.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier:

ALOHA 692-1949	LE COCHON DINGUE 692-2013	MANOIR RICHELIEU 1(800)463-2613
AUBERGE CHAUMONOT 829-2735	LE CONTINENTAL 694-9995	LE MANOIR SAINT-JEAN 829-2915
AUBERGE DE L'ÎLE ROMANTIQUE 828-2292	LE COUSIN 651-5000	MOSS 692-0233
AUBERGE DU TRÉSOR 694-1876	LES COPAINS D'ABORD 522-6969	MOULIN DE SAINT-LAURENT 829-3888
AUBERGE LOUIS-HÉBERT 525-7812	LE DEAUVILLE Sainte-Foy 658-3644	LA NOUVELLE RÉSERVE 524-1864
LE BARON ROUGE 667-1355	L'EXCELLENCE 657-3030	LE NUPUR 683-4770
LE BEAUGARTE 659-2442	LA FENOULLIÈRE 653-3886	LE PARIS-BREST 529-2243
BRASSERIE BBM Cap-Rouge 653-5040 Sainte-Foy 656-6700	GAMBRINUS 692-5144	LE PATRIMOINE 529-5533
BRASSERIE OLYMPIQUE Restaurant-Bar 658-6373	LA GAMELLE 659-1336	LE PETIT BRUXELLES 647-1682
CAFÉ DE PARIS 694-9626	LE GWALARN 653-4029	QUÉBEC HILTON Le Caucis, Le Croquebroche 647-2411
CAFÉ DES ARTISTES 522-4011	HOLIDAY INN 647-2611	LE QUÉBEC INN 872-9831
CAFÉ DU MONDE 692-4455	HÔTEL DES GOUVERNEURS Sainte-Foy 651-3030	LE RELAIS DES PINS 829-3455
CAFÉ LE GREC 525-7525	L'HYPO 628-4472	RESTAURANT BAKER 824-4478
LA CAMPAGNE 525-5247	JARDIN DE CHINE 666-2828	LE ROUSSILLON 649-1919
LA CARAVELLE 694-9022	LAPIN SAUTÉ 692-5325	RUDY 524-0088
LE CARCY 692-4612	LE MANHATTAN 657-1670	LE SAINT-AMOUR 694-0667
CHARLES-BAILLAIRGE 692-2480	MANOIR DE GRUYÈRE 824-4447	LE SAINT-GERMAIN Sillery 681-6035 Sainte-Foy 658-6067
CHÂTEAU FRONTENAC 692-3861	MANOIR DES ERABLES 1-248-0100	LE TANGVILLE 877-0615
CLUB MONT-TOURBILLON 849-4419	MANOIR DU LAC DELAGE 848-2551	LA TYROLIENNE 651-6905
		LE VENDÔME 692-0557

Bon appétit!

Café des Artistes

"L'endroit de l'avant et l'après-théâtre"

Le chef vous suggère pour la fête des Mères

Croustille de crevettes et pétoncles à la fondue de poireaux
Tartare de saumon cru sur lit verdurette
Gâteau de foies d'oies et sa garniture
Consomme célestine ou soupe minestrone

Escalopes de veau "Nouveau Café" 21,95 \$
Saumon au vinaigre de boies corminées 22,95 \$
Ris de veau au miel et confit de pommes 23,95 \$
Filet mignon de bœuf au velouté de roquefort et amandes 24,95 \$
Noisettes d'agneau en croûte Chariot de desserts / Café, the 25,95 \$

VALET PARKING
Tous les soirs
333, SAINT-AMABLE
Québec 522-4011

Le Moulin de Saint-Laurent

CUISINE FRANÇAISE ET QUÉBÉCOISE

RENDEZ-VOUS A L'ÎLE D'ORLÉANS

Des musiciens ajouteront la note d'ambiance intime pour combler tous vos plaisirs.

GOÛTEZ L'EXCELLENTE CUISINE DU CHEF MICHEL VIEL

TABLE D'HÔTE
Le midi à partir de 16,95
Le soir à partir de 21,95

754, chemin Royal, Saint-Laurent, Île d'Orléans
Réservations: 829-3888

Le restaurant **Le Manoir St-Jean**

1734

Avez-vous réservé pour la **FÊTE DES MÈRES? BRUNCH**

16,50\$ adultes 8,50\$ enfants

Profitez de votre présence au brunch pour en apprendre davantage sur la saison d'été au Théâtre Paul-Hébert.

À 20 minutes du pont de l'île
1451, chemin Royal, St-Jean, î.O.
Voisin du Théâtre Paul-Hébert
RÉSERVATIONS: 829-2915

Restaurant **Charles Baillaige**

Message d'intérêt maternel!

À l'occasion de la fête des Mères, notre équipe vous prépare un festin à la hauteur de votre statut. Le brunch du midi et la table d'hôte du soir préparés en votre honneur viendront ajouter l'étincelle à votre journée. A vous d'insister pour le Charles Baillaige.

HÔTEL CLARENDON
57, rue Sainte-Anne, Québec
692-2480

La gastronomie « Faubourgeoise »

Information Faubourg St-Jean
649-0578

LE BOBON 648-6338	LA PAILLOTE 522-2662	LE SACAVIN 524-2020
LE HOBBIT 647-2677	LA BOÎTE À LUNCH 525-2405	LA PIAZZETTA 529-7489
LA CAMPAGNE 525-5247	LA GARONELLE 524-8154	LE WELLINGTON 529-0339

Au coeur du Faubourg St-Jean

Rue St-Jean, entre rue Turnbull et l'autoroute Dufferin

LA FÊTE DES MÈRES

À L'HÔTEL DES GOUVERNEURS PLACE HAUTEVILLE

RESTAURANT LE CAFÉ

brunch fête des mères
de 11h30 à 14h

ADULTE 21,50 \$
ÂGE D'OR 19,50 \$
ENFANT 7,50 \$
(TAXES ET SERVICE EN SUS)

SALLE DE BAL

brunch fête des mères
de 10h30 à 14h

ADULTE 22,00 \$
ÂGE D'OR 20,00 \$
ENFANT 10,00 \$
(TAXES ET SERVICE INCLUS)

RESTAURANT LE CAFÉ

buffet de la fête des mères
de 17h à 22h

ADULTE 21,50 \$
ÂGE D'OR 19,50 \$
ENFANT 10,00 \$
(TAXES ET SERVICE EN SUS)

LE DIMANCHE 12 MAI 1991
CADEAU SURPRISE POUR LES MAMANS
ANIMATION MUSICALE
STATIONNEMENT GRATUIT

POUR RÉSERVATION
647-1717

HÔTEL DES GOUVERNEURS
Place Hauteville
690, boulevard Saint-Cyrille est, Québec

DU JAMAIS VU

Le Deauville
SAINTE-FOY

VOUS OFFRE UN

2 POUR 1

LES DIMANCHE ET LUNDI
VOUS COMMANDEZ UN

FILET MIGNON
(régulier) 13,95

2e PERSONNE: même repas "GRATUIT"

À compter du 7 mai
FESTIVAL DU HOMARD

Le Deauville
STE-FOY
3000, boul. Laurier, Sainte-Foy
Rés.: 658-3644

À suivre ...

Une économie de l'ordre de 10 à 15% par année

Une compagnie aide les restaurateurs à faire leurs achats

Diane Côté et Denis McClish ont changé de camp. Avant ils travaillaient pour un grossiste en alimentation et ils vendaient des produits aux restaurateurs. Depuis quelques mois, ils gèrent leur propre compagnie, Achats rest-ho prix, et ils offrent aux restaurateurs un service personnalisé de soumissions, une liste de prix hebdomadaire, afin de leur permettre d'obtenir la meilleure aubaine possible pour leurs achats chez une vingtaine de fournisseurs différents.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Les nouveaux associés ont recruté une dizaine de propriétaires de restaurants (28 succursales) depuis février, ils ont étudié leur liste de produits et ils les ont entrés dans un système informatique grâce à la collaboration de Denis Dufresne. Ils ont obtenu la participation d'une vingtaine de fournisseurs dans le domaine de l'épicerie, les viandes, les poissons et les fruits de mer, les fruits et légumes, les pâtes et fromage, les viandes fines et quelques produits non alimentaires.

Une liste de prix

Chaque semaine, la compagnie reçoit une liste de prix de ses fournisseurs qui peut couvrir jusqu'à 1000 produits et ils vont porter à chaque restaurateur une liste personnalisée de ses produits avec le nom des fournisseurs. Le restaurateur ou son chef peut acheter ou il veut, mais il a devant lui le même produit listé par plusieurs fournisseurs différents, ce qui lui permet de voir les économies qu'il peut réaliser.

« Nous pensons que notre système fera économiser aux restaurateurs de 10 à 15% par année, explique M. McClish. Comme nous représentons un chiffre d'affaires de plusieurs millions par année, nous obtenons des meilleurs prix des fournisseurs et nous les plaçons tous sur le même pied.

Pas question de donner l'exclusivité de notre groupe à des fournisseurs, ce n'est pas ce que nous visons. Nous voulons que les restaurateurs fassent affaire avec le plus de fournisseurs possibles pour avoir un portrait plus complet du marché. »

La nouvelle compagnie ne veut pas se substituer aux restaurateurs. Elle leur fournit une liste de prix et c'est à eux de choisir et de surveiller aussi la qualité des produits. La compagnie donne la chance aux restaurateurs, qui n'ont pas le temps d'appeler sept à huit fournisseurs toutes les semaines pour connaître leur prix, une liste personnalisée. Ils peuvent comparer rapidement, décider où ils achètent et même se servir de cette liste comme d'un inventaire.

Des ristournes

Le nouveau groupe a déjà commencé à négocier des ristournes avec certains fournisseurs et elles sont versées intégralement aux restaurateurs pour diminuer le coût de leurs achats. Plus les res-



Diane Côté, Denis Dufresne et Denis McClish expliquent à un restaurateur leur nouveau service personnalisé de soumissions sur ses produits alimentaires.

tauteurs seront nombreux, plus les prix seront intéressants car le chiffre d'affaires gonflera en conséquence. Les restaurateurs doivent acheter pour au moins 4000 \$ par mois pour entrer dans le groupe car, s'il est trop petit, ce ne serait pas intéressant pour lui ni pour le groupe. Comme le groupe veut garder sa crédibilité, il choisit aussi des commerces qui sont solides et dont le crédit est excellent.

Achats rest-ho prix se concentrent actuellement sur les produits

alimentaires, mais les propriétaires veulent offrir un éventail plus grand de produits et de services. Ils ajouteront bientôt des produits de nettoyage, des boissons et même un soutien au niveau de la gestion. La compagnie ne se contente pas de donner une liste personnalisée de produits, elle ajoute aussi dans son envoi des renseignements utiles comme les spéciaux à venir, les journées pour commander chez tel fournisseur et quelle journée il peut

livrer.

La nouvelle compagnie essaie de fournir un outil de travail complet au chef ou au restaurateur. Ces derniers sont souvent sceptiques face à ce nouveau service car ils sont certains d'obtenir le meilleur prix possible pour chacun de leurs achats. M. McClish ne se gêne pas pour leur montrer, chiffres à l'appui, les économies qu'ils auraient pu réaliser s'ils avaient fait partie de son groupe. Et c'est bien rare que ce ne soit pas le cas

car plusieurs achètent par habitude et ne prennent pas le temps de vérifier, chaque semaine, les aubaines en vigueur.

« Nous offrons au restaurateur une économie d'argent et de temps, conclut M. McClish. Avec notre liste hebdomadaire, il peut mieux suivre son inventaire et savoir où son argent a été dépensé. Je garde aussi tous les relevés de prix depuis le début de l'année. Un restaurateur me montre ses factures et je peux lui prouver noir sur blanc l'argent qu'il aurait épargné. Nous allons développer une nouvelle mentalité et amener le restaurateur à acheter de façon plus éclairée. Nous visitons aussi nos fournisseurs et nous voulons qu'ils donnent des produits de qualité. C'est à leur avantage car ils possèdent un excellent réseau, à eux d'en profiter et de le conserver. »

Mme Côté et M. McClish n'ont rien inventé, il existe d'autres regroupements d'achats qui fonctionnent de façon un peu différente, mais qui poursuivent le même but : essayer d'obtenir le meilleur prix possible et la meilleure qualité disponible pour leurs membres. Leur avantage, c'est dans le fait de ne pas se limiter à un fournisseur, mais de présenter une photographie la plus complète possible du marché de l'alimentation et de laisser le restaurateur libre de choisir le fournisseur de son choix.

gambinus
RESTAURANT français et italien
TABLE D'HÔTE À partir de 18,95\$ tous les soirs
Service de volait midi et soir
15, rue du Fort 692-5144

L'EXOTISME avec la fine cuisine des Indes
TABLE D'HÔTE À partir de 24,95\$ 2 personnes
TANDORI-CARI
RESTAURANT NUPUR CUISINE DES INDES
850, Myrand, Ste-Foy Réservations: 683-4770
Stationnement facile et gratuit.

FÊTE DES MÈRES

DÉJEUNER DES CANTONS
L'occasion rêvée de remplacer le petit déjeuner au lit par une surprise délicieuse. Musique, clowns et ballons seront de la fête.
Servi de 9 h à 13 h
Adulte 15,95\$
Enfant* 8,95\$
* Moins de 12 ans Taxes et service en sus

DÎNER
Dans une ambiance musicale, venez déguster la table d'hôte préparée par notre chef, M. José Mariello.
Adulte 25,50\$
Enfant* 15,50\$
* Moins de 12 ans Taxes et service en sus

LE MANOIR DU LAC DELAGE
HOTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRES
40, av. du Lac, Ville du Lac Delage (Québec) G0A 4P0
RÉSERVATIONS (418) 848-2551 - 1 800 463-2841

L'Espagne boit deux fois plus de bière que de vin

MADRID (AP) — Si vous vous trouvez dans un bar espagnol et que vous désirez accompagner vos « tapas » de la boisson alcoolisée la plus populaire, ne commandez pas une sangria ou du vin de la Rioja. Non, commandez plutôt une bière.

L'Espagne est devenue le quatrième producteur européen, surpassant plus que le Danemark et les Pays-Bas réunis.

Cependant les brasseries espagnoles sont prises d'assaut par d'importantes multinationales de la bière. Ainsi United Breweries du Danemark, Heineken des Pays-Bas, la française Kronenbourg, Oetker d'Allemagne ou des brasseries sud-africaines possèdent d'importantes participations dans les brasseries espagnoles.

Plus encore, le géant britannique de la bière Guinness PLC a lancé récemment une OPA d'un milliard de dollars sur le brasseur espagnol Cruz del Campo SA (23% du marché).

La consommation de vin des Ibériques a allègrement chuté depuis deux décennies, passant de 71,2 litres au milieu des années 70 à 36,5 litres par personne cette année. Dans le même temps, les ventes de bière devraient dépasser 72 litres par personne dès cette année contre 45 litres en 1974. Les Espagnols et les touristes ont bu 28 millions d'hectolitres en 1989, dépensant ainsi environ 2,5 milliards \$.

COUSIN RESTAURANT

Nouveau Fajitas

Vous avez peur de l'avion mais vous aimeriez DÉCOUVRIR LE MEXIQUE

Le restaurant le Cousin vous offre la possibilité d'une expérience culinaire inoubliable.

Imaginez Nachos, Tacos, Enchiladas, Pizza Tex Mex, ailes de poulet, côtes levées, salades, guacamole et bien d'autres choses encore.

Un buffet succulent qui vous est offert tous les samedis et dimanches soir de 17 h à 22 h.

Soyez des nôtres
POUR LA FIESTA
Sangria, Margarita et Corona à prix populaire
Adultes 12,95\$
Enfants 10 ans et moins 5,95\$

BRUNCH
Tous les dimanches à compter de 10 heures
Prix spécial pour les enfants
Bienvenue à tous!

RÉSERVEZ TÔT POUR LA FÊTE DES MÈRES

Pour renseignements:
Restaurant Le Cousin, 2780, boul. Laurier, 651-5000

怡景

Pour la fête des Mères
offrez-lui un buffet gastronomique de première classe!

LE MIDI 11 h 30 à 14 h
LE SOIR 17 h à 21 h 30
S.V.P. Réservez tôt!

Le TANGVILLE
METS CHINOIS ET CANADIENS • LIVRAISON À DOMICILE
1225, boul. Duplessis, L'Ancienne-Lorette (Près du boul. Hamel et la route de l'Aéroport) 877-0615

Nouveau BUFFET RÉVOLUTIONNAIRE

La fièvre du samedi soir de 17 h à 21 h

Comprenant:
Potage, salades assorties, viandes froides, côte de boeuf coupée en salle, crevettes et autres plats chauds. Aussi Coke, Sprite, bière en fût, vin blanc ou rouge servi pendant le repas, table à desserts, café ou thé.

24,95\$ TOUT INCLUS
(Taxes, pourboires, repas, bière en fût et vin à volonté servis durant votre repas)

Le nouveau Québec Inn Hôtel
7175, boul. Hamel Ouest, Sainte-Foy (Québec)
Réservation: 872-9831

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 Québec Inn

Manuel Puga, le directeur général du Québec Inn, prend les grands moyens pour attirer la clientèle à son établissement du boulevard Hamel. Il fera probablement un malheur avec son buffet du samedi soir qu'il qualifie de révolutionnaire et qu'il a baptisé: «La fièvre du samedi soir». Ce buffet débute ce soir, de 17 h 00 à 21 h 00, et le prix est de 24,95 \$ ce qui inclut le buffet à volonté (potage, salades variées, viandes froides, côte de boeuf coupée en salle, des crevettes, plusieurs plats chauds, table à desserts, café ou thé). À noter que la bière en fût, le vin rouge ou blanc sont servis à volonté durant le repas sans qu'il en coûte un sou. Les taxes et le pourboire sont aussi inclus dans le prix et c'est préférable de réserver au 872-9831 pour les groupes de huit personnes ou plus. À 21 h 00, le buffet, ainsi que le service de vin et bière gratuits, prennent fin.

Le Jardin de Chine

Laurence Lee, le propriétaire de l'hôtel Ambassadeur, de Beauport, vient de s'associer avec des restaurateurs et des chefs de Montréal et de Toronto pour créer un restaurant de cuisine chinoise raffinée à l'intérieur de son hôtel. Le Jardin de Chine deviendra vite un favori des amateurs de cuisine szechuanaise et cantonaise s'il

faut se fier aux différents plats que les invités ont pu déguster lors de l'ouverture officielle. Les chefs ont démontré leur savoir-faire en présentant plusieurs pièces montées et des décorations de légumes et de fruits dont la précision et la délicatesse ont ravi les invités. Le poulet du général Tao et surtout le canard à la pékinoise (laqué) ont fait fureur et ont donné un aperçu du raffinement de cette cuisine qui nous changera de la cuisine chinoise traditionnelle. Un bon concurrent pour l'Elysée Mandarin!

Le Red Lobster

Les amateurs de poissons et de fruits de mer à la nord-américaine pourront bientôt se régaler puisqu'un troisième Red Lobster fera son apparition à Québec, coin La Chevrotière et Grande Allée. Il viendra rejoindre ceux qui sont situés à Vanier et à Sainte-Foy. Le zonage a été changé pour permettre à cette chaîne américaine d'aménager un local beaucoup plus grand que celui qui était autrefois occupé par Patrick le Bordelais. Le restaurant devrait avoir environ 275 places et entreprendre ses activités vers le 25 juin. La façade restera inchangée car c'est un édifice historique et les locataires se contenteront d'aménager l'intérieur avec un bar de service et une grande salle. Un stationnement de plus d'une

centaine de places sera disponible à l'arrière de l'établissement, mais ce sera payant. Quand à ceux qui rêvent que l'établissement se prénomme Le Homard Rouge, ils peuvent continuer à rêver...

L'auberge Les Quatre Temps

Un souper-concert agrémente les repas des clients de l'auberge, Les Quatre Temps, de Lac-Beauport, lors de la fête des Mères, le 12 mai. Les artistes invités sont la pianiste Paule Côté, le soprano Christiane Fortier et le ténor Yves Cantin. Des chansons d'amour et des airs de circonstance viendront ajouter encore plus de piquant à la cuisine des chefs, Denis Thibault et Charles Abesque. Leur table d'hôte comprend une mousse de crevettes en garniture d'endives ou un feuilleté d'escargots, un potage du jour ou un jus au choix, des tortellini salsa rosa, des rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, un saumon en filet au beurre blanc ou un émincé de volaille sauce forestière, un dessert de la table ou une salade de fruits frais, un thé, un café ou une infusion pour couronner le tout. Le prix de la soirée est de 29,95 \$, ce qui inclut les taxes. On peut réserver au 849-7123.

Le Sacavin

Les propriétaires, du Sacavin, présentent eux aussi un repas spécial pour la fête des Mères,



Christiane Fortier et Yves Cantin divertiront les clients de l'auberge Les Quatre Temps de Lac-Beauport, lors de la fête des Mères.

mais ils le gardent au menu, les 11 et 12 mai. Pour 24,95 \$, les clients auront le choix entre une crapaudine de caille à la crème de cresson, un feuilleté de pétoncles et de crevettes aux herbes fraîches, une brochette de moules à l'orange ou un tartare de boeuf aux gendarmes en entrée, un velouté du maraicher ou un effeuillé de saison comme deuxième plat, un mille-feuilles de saumon au beurre de Champagne, un homard et pétoncles frais aux agrumes, un carré d'agneau au romarin et au poivron doux ou un

mignon de boeuf aux trois fromages comme plat principal, la gourmandise de l'heure pour terminer le repas avec un café ou un thé. Un menu spécial sera aussi offert pour les enfants et d'autres plats devraient venir compléter cette table d'hôte. Pour l'occasion, il y aura un service de valet stationnement et on peut réserver au 524-2020.

Les terrasses et le service

Un lecteur habituellement bien

fiable et pas trop chialoux a raconté au SOLEIL son expérience récente de quelques terrasses de la ville de Québec et il avait encore l'écume à la bouche. Le tout a débuté au Chanoine Kir, rue Cartier, où il s'est attablé vers 14 h 15, mercredi, la journée de la Fête des travailleurs. Il était accompagné de sa copine et il a vu passer à plusieurs reprises le serveur sans que ce dernier ne vienne lui parler. Le serveur s'est finalement décidé vers 14 h 45 à venir le voir et, quand il est venu pour commander, il lui a tout simplement dit que c'était trop tard et qu'à cette heure l'établissement ne servait que des hot-dog et des frites. Le monsieur a quitté l'endroit, de même que huit autres clients qui attendaient eux aussi pour se faire servir. Après avoir payé son 1 \$ de stationnement, il a filé vers Grande Allée où il s'est attablé à l'Extra. Meilleur service à cet endroit où il a réussi à commander une bière et un menu des gens d'affaires puisqu'il était encore offert. Mais il a attendu au moins 10 minutes sans que le serveur n'apporte sa bière. Il a finalement été obligé d'aller à l'intérieur et de localiser le serveur pour lui demander d'apporter son apéritif. Ce n'est que le début des terrasses et peut-être que le service n'est pas encore à point, mais ce n'est pas la première fois que des lecteurs se plaignent du prix exorbitant de certains menus de terrasses et du service pourri que l'on y retrouve.

LES SAMEDIS-HOMARDS DU MANOIR

Le consommé de homard aux petits légumes

AU BUFFET 2 homards bouillis ou froids
Assortiment de salades et

À LA CARTE
Un homard au choix: thermidor, newburg, en navarin ou grillé à l'antillaise

Le chariot de pâtisseries et les infusions

29,50\$
Taxes et service en sus

64\$
Seulement
Prix par personne, par jour, occupation double, taxe et service en sus

LES SAMEDIS à compter du 4 mai

Pourquoi ne pas prolonger le plaisir et rester avec nous? Notre forfait-homard comprend le repas, le coucher et les activités.

LE MANOIR DU LAC DELAGE
HÔTEL DE VILLÉGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS.
40, av. du Lac, Ville du Lac Delage (Québec) G0A 4P0
RÉSERVATIONS (418) 848-2551 / 1 800 463-2841

JARDIN DE CHINE
CUISINE SZECHUANAISE ET CANTONAISE

Notre spécialité bien connue des gourmets, le canard à la pékinoise

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT POUR LA FÊTE DES MÈRES
Diners gens d'affaires 6,95 \$ et plus - Brunch le dimanche

Special table d'hôte 32,95 \$ pour 2 personnes

321, boul. Sainte-Anne Beauport
(Situé dans l'hôtel Ambassadeur Suites)
Réservations: 666-2828

Facilités pour banquets (25-250 personnes)

Manoir des Erables

Site historique (1812)
220, boul. Taché Est (Route 132) Montmagny

PRIÈRE DE RÉSERVER:
(418) 248-0100

BRUNCH
tous les dimanches de 11 h à 14 h
15,95\$* adultes
demi-tarif pour enfants de moins de 12 ans

FORFAIT
3 jours, 2 nuits à compter de 155\$ par personne

Une invitation à venir déguster notre table d'hôte ou notre menu gourmand.
* Taxe et service en sus
Une invitation au charme ++++ au délice et au calme IIII

FÊTE DES MÈRES
DIMANCHE DÈS 10h

1^{er} ÉTAGE
BRUNCH le midi
BUFFET le soir

ADULTE: 18,95\$ ENFANT: 9,95\$

2^e ÉTAGE
Table d'hôte le midi et en soirée

ADULTE: à partir de 18,95\$ ENFANT: 9,95\$

Ces prix n'incluent pas les taxes et le service.

BARON ROUGE
350 boul. Sainte-Anne Beauport (418) 667-1355

Réceptaire du premier prix catégorie «BIFTECK ET FRUITS DE MERS»

RUDY
Les meilleurs steaks en ville

RUDY • MIDI
lundi au vendredi, de 11 h à 14 h

5 SPÉCIAUX TOUS LES MIDIS 6,95\$

575, BOUL. HAMEL (face aux Halles Fleur de Lys)
Réservations: 524-0088

BROCHETTES EN FÊTE
incluant salade, potage et gâteau Boston

Brochette de mignon
Brochette de poulet
Brochette de porc NOUVEAU
Brochette de veau NOUVEAU
Brochette de pétoncles

Super spécial 10,95\$ au choix

RÉSERVEZ 524-0088

RESTAURANT **Le Vendôme**

GRAND FESTIVAL 40^e anniversaire

Pâté de foie de canard ou Oeuf à la russe
Soupe
HOMARD HOMARD } Bouilli ou Grillé
ou Coq au vin ou Boeuf bourguignon
Choix de desserts Café

avec une 1/2 bouteille pour 2 personnes
Du 1er au 31 mai Seulement 40\$

aussi: autres tables d'hôte

SERVICE DE VALET TOUS LES SOIRS
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557

La Fête des Mères

QUEBEC
HILTON
LE HILTON MON HOTEL

Stationnement gratuit à Place Québec si vous gardez votre voiture vous-même. Faites valider votre billet.

Le CAUCUS
Brunch de la fête des Mères à 11 h 30
* 19,95 \$ par personne
* 10,50 \$ enfant 12 ans et moins
Musique de Carole Lambert, pianiste-chanteuse

Le Croquembroche
Buffet de célébration
1er service à 10 h 30
2e service à 13 h
* 24,50 \$ par personne
* 12,00 \$ enfant 12 ans et moins
Musique d'ambiance
Duo Johann Van Veen et Alfred Marin

UNE AIRE D'AMUSEMENT sera aménagée. Des jeux, dessins ainsi qu'un appareil Nintendo seront disponibles.

RÉSERVATIONS: **647-2411**

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

La Crémaillère

Pour la dixième année consécutive, une centaine de personnes avaient accepté de verser 80 \$ chacune pour assister au souper gastronomique organisé par Beppino Boezio à son restaurant, *La Crémaillère*, le dimanche soir 28 avril. En collaboration avec la compagnie Rhum Bacardi, le restaurateur italien verse les profits de cette soirée à l'Association pour l'intégration sociale de la région de Québec. Cette dernière poursuit ses objectifs de normalisation et d'intégration des personnes vivant avec un handicap intellectuel dans la communauté. Les participants ont pu entendre, vers la fin du repas, la voix toujours puissante du chanteur invité... Beppino Boezio, après avoir dégusté plusieurs excellents plats comme la charlotte de saumon et pétoncles marinés, sauce vierge; l'aumônière de faisans aux pommes et calvados; le mignon de veau en grenadin aux cépes du Périgord et le vacherin crème pralinée et chocolat. La cuvée Cruse blanc et rouge et quelques boissons de la compagnie Rhum Bacardi ont permis de bien accompagner ces agapes réussies.

L'école Wilbrod-Bhéer

Les élèves du cours de cuisine et de service de table, secteur adulte, de



Marie Boulanger-Lemieux, la présidente de l'Association pour l'intégration sociale de la région de Québec, reçoit un chèque de 1000 \$ des mains de Cleo Vallée et Richard H. Renaud, de Rhum Bacardi, et de 4000 \$ de Beppino Boezio, de *La Crémaillère*, représentant les profits d'un repas gastronomique qui s'est déroulé à *La Crémaillère*, dimanche soir, le 28 avril.

l'école Wilbrod-Bhéer, ont donné un aperçu de leur savoir-faire, le vendredi soir 26 avril, devant une cinquantaine d'invités. Le repas gastronomique a été une réussite et les plats vedette comme la mousse de foie blond de volaille aux épinards, la crème de poivron rouge en croûte, le flan de cresson et grenouille, le blanc de faisans à la

sauveur des bois et du verger, la verdure de saison, la ronde des fromages et le péché mignon ont été autant appréciés par l'œil que par le palais. Les vins d'accompagnement comme le Mosel-Saar-Ruwer (un Riesling), le Chablis premier cru, le Bourgogne côte chalonaise, le Château Picque-Caillou et le

Domaine Cazes (un muscat) ont permis de rehausser la saveur de ce repas très animé.

Momento
Un nouveau bistro à l'italienne, *Momento*, vient d'ouvrir ses portes, dans le Carrefour Sainte-Foy, coin du Vallon et chemin Sainte-Foy, à Sainte-Foy. Jacques Fortier et Jean-Luc Boulay, du

Saint-Amour, et Alain Myrand en sont les propriétaires. L'établissement contient 140 places et se spécialise surtout dans les pâtes et les pizzas à pâte mince. Mais la carte de base contient aussi quelques plats de poissons et de fruits de mer, ainsi qu'un filet mignon. On présente un menu pour les gens d'affaires le midi, mais il n'y a pas de table d'hôte le soir, c'est à la carte. C'est ouvert sept jours sur sept, de 11 h 30 à 23 h, du dimanche au mercredi, et, de 11 h 30 à 24 h, du jeudi au samedi.

terrine de homard en habit d'algues avec une sauce safran, tresse de truite aux asperges vertes avec beurre blanc à l'estragon, persiade d'agneau et sa doriade de courgettes accompagné d'un jus corsé aux aromates, fondant au chocolat menthe aux deux sauces, le café et les mignardises. On peut réserver au 694-0667.

Le Continental

La famille Sgobba ne perd jamais une occasion pour améliorer son restaurant qui cultive l'excellence depuis 35 ans, à l'ombre du Château Frontenac. Les jeunes Peter, André et Louis ont pris la relève de leurs paternels et ils continuent à maintenir le grand service à l'européenne qui a fait la renommée du *Continental*. Après avoir renoué leur grand salon du premier étage il y a quelques années, ils ont continué en changeant l'aspect visuel de leur menu, en achetant de la nouvelle vaisselle et en transformant complètement les cuisines. Ils s'attaquent maintenant à la grande salle du rez-de-chaussée et ils vont défoncer un mur pour en doubler la superficie. Cet ajout remplacera le petit salon à gauche de l'entrée que les clients boudaient un peu. Pour permettre la réalisation de ces travaux majeurs, les Sgobba ont décidé de fermer leur établissement, du 5 au 20 mai.

Le Saint-Amour

Le chef propriétaire, Jean-Luc Boulay, du *Saint-Amour*, a décidé de gâter les mamans lors de la fête des Mères, le 12 mai. Il commence la journée par un brunch gastronomique sur assiette, de 10 h 30 à 13 h 30, dont le prix est de 18,95 \$ pour les adultes et de 12,50 \$ pour les enfants. Le menu comprend un cocktail de poissons aux crevettes de Sep-Îles, des charcuteries fines Saint-Amour et ses marinades, une brouillade d'œufs en feuillante aux poireaux, un rôti d'agneau printanier et sa ratatouille de courgettes, une salade de fruits frais et son coulis d'orange, panachée de desserts Saint-Amour et café ou thé. Suivra ensuite un menu gastronomique pour la table d'hôte du soir dont le prix est de 35 \$ par personne. Au menu,

LE GWALARN
Fête des Mères
BRUNCH
SERVI À TABLE
14,95 / adulte 8,95 / portion enfant
Possibilité de groupe de 23 personnes
EN SOIRÉE TABLE D'HÔTE **HOMARD EN FÊTE**
1480, Provancher Cap-Rouge 653-4029

RESTAURANT Baker
BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
A ne pas manquer!
16,50\$ adultes 8,50\$ enfants
Table d'hôte à partir de 19,95\$
Ouvert tous les jours dès 17 h 30
8790, ch. Royal, Château-Richer 824-4478 ou 824-4852

La folie du samedi
(de 17 h à 22 h)
Fondue chinoise pour 2 personnes **6,95** par personne
Chansonnier: **PATRICK GIROUX** (jeudi, vendredi et samedi soir)
Restaurant-bar **BRASSERIE OLYMPIQUE** Place Laurier Rue Hochelaga (entrée Sears # 8) 658-6373

Fête des Mères
Un **BRUNCH** célébration... de 10 h 30 à 14 h
ADULTES: 16,95 \$; ENFANTS: 8,95 \$; TROISIÈME ÂGE: 14,95 \$ (5 ANS ET MOINS): **GRATUIT**
En soirée **TABLES D'HÔTE EXQUISES** pour choyer les mamans (choix de 5 plats de résistance) servis de 17 h à 22 h
Prix par personne: 16,95 \$ à 22,95 \$
Troisième âge: 13,95 \$ à 19,95 \$
Menu spécial pour enfants de moins de 12 ans à 8,95 \$
Pour informations et réservations: **649-1919**
ROUSSILLON QUÉBEC
Stationnement Bibliothèque Gabrielle-Roy 2 heures gratuites
330, rue de la Couronne, Québec, QC G1K 6E6

Bonne fête à toutes les MAMANS
Au cœur du Vieux-Québec, quoi de mieux que l'ambiance romantique de notre restaurant pour lui dire à quel point vous l'aimez. Cadre historique, cuisine raffinée, service exceptionnel... tout ce qu'il faut pour célébrer l'amour gourmand!
• Accordeoniste-chanteur du mercredi au dimanche
Réservez tôt pour le brunch de la fête des Mères
RESTAURANT **AUBERGE DU TRÉSOR**
Ouvert tous les jours, service de valet midi et soir
20, rue Ste-Anne, coin du Trésor (en face du Château Frontenac) Réservations: 694-1876

Restaurant La Caravelle
Pour la 20^e année, les mamans seront comblées
Tous les raffinements réunis: plats exquis, service impeccable, décor unique, ... la recette d'une réputation à nul autre pareille!
• Chansonnier tous les soirs
• Service de valet midi et soir
• Stationnement gratuit
• Salons privés pour groupes
Des fleurs seront remises aux mamans
TABLE D'HÔTE de 16,75 à 27,75 aussi à la carte DÉLECTABLE!
Pour réservation: 694-9022
La Caravelle, 68 1/2 rue Saint-Louis, Québec

BRUNCH FÊTE DES MÈRES
21,95 \$ adulte 10,95 \$ enfant 3 à 12 ans
16,95 \$ âge d'or **Gratuit** enfant moins de 3 ans
TPS incluse
• Musique avec Rosaire DeRoy durant le brunch de la fête des Mères et en soirée
• Deux services: 10 h et 13 h
• Table de buffet 100 pieds de long
EN SOIRÉE à partir de 18 h
BUFFET DE HOMARDS chaud et froid à volonté
35 \$ adulte 17,50 \$ enfant 3 à 12 ans
25 \$ âge d'or **Gratuit** enfant moins de 3 ans
TPS incluse
• Musique du mardi au samedi avec Rosaire DeRoy dans le piano-bar
• Musique 5 à 7 jeudi et vendredi
L'Excellence POUR RÉSERVATIONS: 657-3030
HÔTEL PLAZA UNIVERSEL
3031, boul. Laurier, Sainte-Foy

Forfait Fête des Mères
Faites durer son plaisir... un séjour inoubliable entièrement consacré à maman, dans un manoir de rével!
1 JOUR / 1 NUIT 11 mai 1991
Incluant: 1 coucher, 1 souper, 1 brunch, activités dans l'hôtel, accès gratuit à la piscine, surprises. Service de garderie disponible.
Par personne pour la durée du séjour:
128 \$ 1 pers / chambre Occ. simple
95,50 \$ 1 pers. / chambre Pers. additionnelle
83 \$ 1 pers. / chambre Occ. double
Total: 128 \$ 191 \$ 83 \$ 21,50 \$
Manoir Richelieu
181, rue Richelieu, Pointe-au-Pic Charlevoix (Québec), G0T 1M0
1-800-463-2613
1 (800) 463-2613

FÊTEZ MAMAN À L'HÔTEL DES GOUVERNEURS SAINTE-FOY
Le Brunch de la fête des Mères
2 services: 10 h 30 et 13 h
Un souvenir sera remis à toutes les mamans
Adulte: 21,95 \$ Âge d'or: 19,95 \$ Enfant (moins de 12 ans): 9 \$
Accordeoniste
Le Buffet gastronomique continuuel
à compter de 17 h 30
Un souvenir sera remis à toutes les mamans
Adulte: 22,95 \$ Âge d'or: 19,95 \$ Enfant (moins de 12 ans): 9 \$
Accordeoniste
POUR RÉSERVATION: 651-3030
HÔTEL DES GOUVERNEURS
3030, boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec) G1V 2M5

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

L'Auberge du Trésor

Ce n'est pas dans les habitudes de l'Auberge du Trésor de présenter des brunchs, mais les frères Xudous veulent faire connaître la cuisine de leur nouveau chef, Carlos Angulo. Ils ont décidé de faire exception pour la fête des Mères, le 12 mai, et peut-être qu'ils continueront si la réaction de la clientèle est positive. Ce brunch de deux services se déroulera de 10 h 30 à 15 h 00 et le prix est de 16,95 \$ pour les adultes et de 10,95 \$ pour les enfants de 12 ans et moins. Les clients se servent eux-mêmes en ce qui concerne les plats froids et la table de desserts et le serveur leur apporte un plat chaud qui comprend un contre-filet de boeuf rôti au poivre, un émincé de volaille à l'estragon, une quiche lorraine, des légumes de saison et des pommes de terre. On peut réserver au 694-1876 et il y aura un valet stationnement gratuit pour la circonstance.

L'Ordre du Poëlon

L'Ordre du Poëlon est une confrérie gastronomique très vivante à Rivière-du-Loup. Elle existe depuis 1976 et elle réunit des amis qui ont en commun le goût du partage d'expériences gustatives, tout en mettant en valeur les restaurateurs et les cuisiniers qui essaient de se dépasser dans leur art en région.

Cette même confrérie existe à Montréal, Québec, Rimouski, Matane, Amqui et même dans la région de Tours, en France. Les membres se réunissent deux ou trois fois par année et leur dernière rencontre s'est déroulée, le 20 avril, dans les salons de La distinctive, du Centre des congrès du motel Lévesque, de Rivière-du-Loup. Le menu comprenait du champagne en apéritif, une mousse de pétoncles et de lottes sur coulis d'épinards en entrée accompagnée d'un Vouvray pétillant, une printanière aux sucres de légumes, un saumon frais au champagne et un chablis premier cru, un ris de veau au flan d'asperges et un Pomerol, un granité à la rhubarbe, un magret de canard aux poires et un Côtes de Beaune, crème de Roquefort à l'Armagnac sur lot de mâche et un Sauternes, une mousse glacée au chocolat crème pistache et un Vouvray pétillant, un café d'Arabie et une liqueur de noisette Capella comme digestif. La confrérie tiendra sa prochaine activité en septembre à Métis sur Mer pour une fin de semaine gastronomique au motel-restaurant, Au Coin de la Baie, de Claude et Carmen Cyr.

Le Concorde

Le chef exécutif Nanak Chand Vig reprend son festival thématique: J'aspère mon homard, dans lequel il regroupe ce légume saisonnier et le crustacé qui

l'accompagne à merveille. Ce festival se déroule à l'Astral, du Loews le Concorde, du 5 au 31 mai, et le prix des tables d'hôte varie entre 27,50 \$ et 31,50 \$. C'est aussi possible de commander tous les plats à la carte. Les clients pourront découvrir, entre autres plats, la

paupiette de homard et asperges au saumon fumé, la compote de homard à la gelée de safran, la minidette de homard et asperges aux pâtes fraîches, le flan de homard au caviar rouge et la blanquette de homard et asperges au papaye. On peut réserver en téléphonant au 647-2222.

Le rapido

Le Paris-Brest offre maintenant un service de valet stationnement tous les soirs... Le restaurant, Le Baldaquin, situé à l'intérieur du motel Universel, chemin Sainte-Foy, viendrait de changer de propriétaire et ce seraient des Grecs qui y ouvriraient une

brochetterie... Daniel Larochelle, l'ancien propriétaire du café, Les Grops Loups, de Limoilou, est maintenant serveur au restaurant, Batifol, de Lac-Beauport, et il tenait à remercier sa clientèle qui l'a encouragé durant ses deux ans à la tête de l'établissement... Jérôme et Marie Gagnon, deux des associés du restaurant Le Wellington, rue Saint-Jean, se souviennent avec une certaine nostalgie de leur ancien établissement, Le Coq au Vin, qui passait au feu le 26 avril 1990.

Fricassée de mouches et suprême de larves

PARIS (AFP) — Si vous reculez devant une bonne fricassée de mouches ou un suprême de larves, vous êtes victime d'un tabou alimentaire regrettable.

Répugnants pour beaucoup mais source inépuisable de protéines, les insectes constituent, selon l'auteur d'une étude, une solution de rechange à la malnutrition mondiale.

Chantre de l'entomophilie (du grec « entomos », insectes, et « phagos », manger) Bruno Comby rappelle dans son livre, *Déli-cieux insectes, les protéines du futur*, que ces petites bêtes sont riches en lipides, calories et surtout protéines — indispensables à la croissance et au renouvellement des tissus humains — facilement assimilables et aisées à produire. Proportionnellement, un termite fournit le double des protéines d'un steak de boeuf de première qualité.

« Le rendement est triplé par rapport aux vaches ou aux porcs, dont l'élevage représente un immense gaspillage de protéines au niveau mondial », affirme l'auteur. Certains, comme les grillons, sont omnivores et peuvent être nourris, en grande quantité, de débris et d'aliments avariés inconsommables par l'homme.

De plus, les insectes sont presque inépuisables: ils représentent les quatre cinquièmes de la masse animale sur Terre. Un entomologiste de l'Université du Wisconsin a dénombré plus de 500 espèces comestibles, réparties en plus de 260 genres et 70 familles, alors qu'environ 80 % des espèces d'insectes vivant sur notre planète sont encore inconnus.

Leur reproduction est rapide et

on peut les élever dans les régions les plus arides comme le Sahara. Dans le Tiers-Monde, les insectes constituent déjà une ressource alimentaire, par tradition ou pour pallier la famine.

Reste un problème pour les estomacs sensibles: surmonter la répulsion.

L'idée de consommer des insectes paraît écoeurante dans une civilisation où l'on n'en mange pas. Pourtant, les termites ou les larves de lépidoptères, qui mesurent dix centimètres de long, peuvent faire les délices d'un Angolais et les criquets celles d'un Chinois. Dans l'Antiquité, Hérodote ou Plin en parlaient aussi avec gourmandise dans leurs récits.

Eminemment culturel et subjectif, le goût est formé par l'éducation, le conditionnement social et les habitudes alimentaires.

POUR LA FÊTE DES MÈRES

L'hippocroyable M. Roland (M. Sabayon) vous suggère ceci:

Potage parmentier
Entrée: petite salade César

- 1- Pétoncles sautés à l'indienne, sauce curry, sur lit de riz
- 2- Sauté de poulet à la crème de moutarde
- 3- Entrecôte grillée, sauce marchand de vin, sa duchesse et ses légumes de couleurs

Dessert: poires flambées au Pernod
Thé ou café
15⁹⁵

M. ROLAND

• Réservez dès maintenant • 2 services: 17 h et 19 h
• Musique d'ambiance et danse les vendredis et samedis soir

HIPPO
1010, 80e RUE EST, PLACE BOURG-ROYAL, CHARLESBOURG
628-4472

Du nouveau à l'île!

Pour la fête des Mères
L'AUBERGE DE L'ÎLE ROMANTIQUE
vous invite à un
BRUNCH SPÉCIAL
à l'occasion
de son ouverture

Adultes 10,95 \$
Enfants 4,95 \$

De 11 h 30 à 15 h

2198, chemin Royal
SAINT-LAURENT, ÎLE D'ORLÉANS
RÉSERVATIONS: 828-2292

Festival crevettes et asperges

3^{ème} édition
jusqu'au 16 juin

Le Cochon Dingue

46, boul. Champlain 692-2013

Le Cochon Dingue

46, boul. St-Cyrille O. 523-2013

À 1 PRIX "TROIS FONDUES"
DU DIMANCHE AU MERCREDI
à 1/2 PRIX jusqu'au 29 mai 1991

- CHINOISE 6,75 \$
- FROMAGE 6,25 \$
- ESCARGOTS 6,25 \$

N.B. Non valide le 12 mai 1991.

MUSIQUE avec Catherine Simard vendredi et samedi

LA TYROLIENNE

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

CUISINE PROVENÇALE & Classique

Une tentation pour l'amateur de cuisine provençale & classique.

LA FENOULLIÈRE

RESTAURANT

3100, chemin St-Louis
Sainte-Foy (Près des ponts)
653-3886

RESTAURANT 529-5533

Le Patrimoine

1210, PLACE GEORGES-V (Angle Grande Allée)

Le Salon Rose

Une table réservée l'est pour la soirée!

Donc, vous prenez tout le temps voulu pour savourer votre repas.

Le dimanche 12 mai, les mamans sont reines au Château. Elles recevront de jolies fleurs et un délicat parfum.

SALLE DE BAL

BRUNCH FAMILIAL DE LA FÊTE DES MÈRES
De 11 h à 15 h.
Airs préférés pour nos mamans adorées avec Roland Martel et son trio.

26 \$ Adulte 14 \$ Enfant Taxes et service inclus
Réservations: 692-3861, poste 2120

LE CHAMPLAIN

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
Premier service: 10 h Deuxième service: 13 h

27 \$ Adulte 16,75 \$ Enfant Taxes et service non inclus

SOIR
MENU DÉGUSTATION ET MENU À LA CARTE
De 18 h à 22 h. Plats fins au doux chant d'une harpe.
Réservations: 692-386, poste 5602

Fête en fleurs. Mères en

fête!

Hôtels et Villégatures Canadian Pacific

Le Château Frontenac

SOUPER GASTRONOMIQUE

Pamplemousse Marie-Louise
Champignons farcis à la mode
Potage
Salade au vinaigre de framboises

Sauté de veau au piment puler 15⁵⁵
Filet de porc aux truffes 17⁷⁵
Mignon à la béarnaise 18⁸⁵
Tacon en papillote 20²⁰

Notre table à desserts
Thé, café
Sambuca

CUISINE DISTINCTIVE

LE SAINT AMOUR

EN HOMMAGE À TOUTES LES MAMANS... un menu bien spécial amoureuxment mijoté!

BRUNCH À L'ASSIETTE
(7 services)
de 10 h 30 à 13 h 30
18,95 \$ par personne
12,50 \$ enfants

Salade de fruits frais au coulis d'oranges
Cocktail de poissons aux crevettes de Sept-Îles
Charcuteries fines Saint Amour et ses marinades
Brouillade d'oignons en feuillante aux poireaux
Rôti d'agneau printanier et ratatouille de courgettes
Panaché de desserts Saint Amour
Café

MENU GASTRONOMIQUE FÊTE DES MÈRES
35 \$ par personne

Terrine de homard en habit d'algues, sauce safran
soufflé de Trasse de fruits aux asperges vertes, daurade blanc à l'estragon
soufflé de Persillade d'agneau et sa doriade de courgettes, jus corse aux aromates
Fondant chocolat menthe aux 2 sauces
Café - Mignardises

RESTAURANT PAVILLON JARDIN
48, SAINTE-URSULE VIEUX-QUÉBEC, G1R 4E2
418-694-06-67

Holiday Inn

Dimanche le 12 mai 1991
BRUNCH Fête des Mères
Une journée que l'on veut mémorable au Holiday Inn Québec Centre-Ville

SALLE DE BAL

Sur une musique d'ambiance, vous sera servi un excellent buffet chaud et froid accompagné de sa suite de desserts des plus succulents

BRUNCH
11 h à 15 h
16,95 \$ adulte
9,95 \$ enfant (12 ans et moins)

Taxe et service en sus
Accès à notre piscine intérieure gratuit pour la journée
Vaste stationnement intérieur disponible

Réservez au plus tôt!
647-2611
poste 6105 ou 6130
QUÉBEC CENTRE-VILLE
395, de la Couronne Québec

PARIS BREST

MÉRITAS DU MEILLEUR RESTAURANT QUALITÉ-PRIX 1990

590, Grande Allée Est, Québec 529-2243

TABLE D'HÔTE

Mousseline de homard et crabe des neiges aux bulbes de fenouil et safran ou
Verdurette saisonnière de caille à la vinaigrette de miel et estragon
Crème d'haricots rouges (ou choix)
Rouelle de pintadeau au fromage et chanterelles
Millefeuille de vivandaou à l'infusion d'orties sauvages
Cuisse de grenouilles à la crème d'ail
Pavé de filet de boeuf à la mignonnette de poire blanc

Les Délices du chef pâtissier
Café, thé

Basse teneur en calories 23 \$

En soirée, valet et stationnement gratuit sur réservation

Si vous êtes à la recherche d'émotions gastronomiques fortes

La «Maison hantée» vous en offre pour votre argent !

MONTREAL — L'horreur, l'angoisse, l'épouvante.

par INGRID ABRAMOVITCH
de la Presse canadienne

Des sentiments que Pierre-Roger Nadeau connaît bien et qu'il maîtrise.

Ces sentiments n'existent pas et ne sont pas admis au restaurant de M. Nadeau, la «Maison hantée».

«Aucune scène d'horreur. Pas de Frankenstein ou de personnages à la Hitchcock ici. Ce n'est pas l'Halloween», affirme M. Nadeau. «Tout est dans la subtilité, la créativité, le cœur, les rêves, un peu de fantaisie.»

Les restaurateurs de Montréal ont fait les gorges chaudes lorsque M. Nadeau a ouvert la Maison hantée, il y a trois ans.

Imaginez un restaurant qui facture 30 \$ par client, qui ne prend des réservations que pour les groupes de dix personnes et plus, qui ne sert pas d'alcool et qui ne fait aucune publicité.

Le décor : des monstres sortant des murs, des tarentules suspendues au-dessus de vos têtes et des tables en forme de cercueils. Pourtant, c'est surtout amusant, aucunement angoissant ou choquant.

Le restaurant de M. Nadeau est devenu très populaire et s'est révélé un immense succès dans l'in-

dustrie montréalaise de la restauration qui connaît pourtant des années difficiles.

Réservez pour 1991

Ce restaurant, qui peut accueillir 250 clients, est plein six jours par semaine. Si vous désirez réserver pour un samedi soir avec neuf autres personnes, vous devez le faire immédiatement : il reste de la place en... mai 1992.

En septembre dernier, M. Nadeau, 67 ans, a même fait la Une du magazine *Canadian Hotel and Restaurant* et a été le principal personnage d'un article sur «la façon de réussir en des temps difficiles».

Il n'est pas facile de retracer M. Nadeau, un ancien enquêteur privé. Son restaurant occupe un ancien entrepôt décrépi à l'angle des rues Lagachetière et Bleury, un des quartiers les plus laissés à l'abandon de Montréal.

M. Nadeau occupe un bureau dans la salle d'habillage du restaurant, au sommet d'un escalier brinquebalant que l'on atteint après être passé entre quelques cercueils, dans un couloir damassé de draperies violettes.

Si vous en croyez M. Nadeau — et même si vous ne le croyez pas — la Maison hantée est l'extension logique d'une vie toute hantée d'horreurs.

«Toute ma vie j'ai fait des choses étranges», nous confie-t-il en nous abordant.

Il affirme avoir obtenu son premier emploi de son père qui le payait pour promener un ours vivant dans le parking d'un restaurant.

Ultimeusement, en qualité de détective, il s'est spécialisé dans les affaires criminelles. «À cette époque, on pendait encore les assassins», rappelle M. Nadeau qui prétend avoir sauvé 28 hommes «de la corde».

Le Palais du livre

Il a été promoteur de divers mouvements artistiques, accessoiriste et consultant de parcs d'amusement. Sa plus célèbre aventure demeure toutefois son ancien «Palais du livre» qui a emmenagé en divers endroits avant d'abriter ses quatre millions de volumes dans un édifice de six étages qui devait être détruit par les flam-

mes.

Cette aventure dans le domaine de la librairie lui avait d'ailleurs valu la célébrité. Il protestait contre la législation québécoise qui admettait l'ouverture de petites épiceries, le dimanche, chose qui était interdite aux vendeurs de livres. Pour contourner la difficulté et se gausser du législateur, il écoulait ses livres en y incorporant un légume... Il se moquait de la loi en affichant sur la façade de son commerce un immense panneau annonçant des «avocats — 50 cents» : chacun sait qu'un avocat est autant un plaideur qu'un fruit...

Il dut également lutter contre un syndicat qui tenta de mobiliser les employés de sa librairie. Il affirme avoir été menacé de mort, à l'époque, et avoir été maintes fois brutalisé. Ses quatre millions de livres furent réduits en fumée il y a six ans.

Son frère abattu

L'histoire familiale n'est pas non plus sans rebondissements. Son frère Normand, qui dirigeait un parc thématique nommé le Massawipi Ranch, fut assassiné peu après l'incendie de sa librairie.

«Il a reçu trois balles au cœur et une dans la gorge, de dire M. Nadeau, lissant sa moustache. Et l'affaire n'a jamais été résolue.»

Lors des obsèques, plusieurs amis et membres de sa famille lui ont demandé si les tueurs ne s'étaient pas trompé de cible... s'ils ne recherchaient pas Pierre-Roger plutôt que Normand.

«Je n'ai pas très bien dormi après cette tragédie, confie M. Nadeau. C'était horrible.»

C'est la raison pour laquelle la Maison hantée de M. Nadeau se veut un tribut à «la subtilité, la fantaisie et le rêve, non pas à l'horreur».

Souper à cet endroit est une aventure de cinq heures au cours de laquelle on sert un demi-poulet par client. «Le reste est tout d'aventures», car le personnel refuse obstinément de divulguer le reste du menu qui change à tous les jours.



CAFÉ DE PARIS

Au cœur du Vieux-Québec, venez découvrir le joyau de la cuisine française...

Menu gens d'affaires - Table d'hôte
Chansonnier

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

Bonne fête des Mères!
SERVICE DE VALET GRATUIT


Le Continental

Veillez prendre note que le restaurant sera fermé du 5 au 20 mai, pour nous permettre de compléter les renovations.

Nous profitons également de cette occasion pour souhaiter au nom de toute l'équipe, une joyeuse fête des Mères à toutes les mamans.

Merci de votre compréhension.

LA DIRECTION



26, rue Saint-Louis, Québec (418) 694-9995

MÉCHOU

pour la fête des Mères

M. Armand Joannette vous convie à un méchoui ou vous pourrez déguster 3 sortes de viandes (agneau, porc, boeuf) servies sur buffet (potage, bar à salade, etc.) dans une ambiance de fête avec les chansonniers Philippe Jean et Jean Cloutier.

2 services: 11h30 et 17h30
Sur réservation seulement



Le Relais Des Pins
3029, chemin Royal Sainte-Famille, le d'Orléans
A 15 min de Québec, ça vaut le déplacement!
829-3455

C'est la fête des Mères!

BRUNCH
10h30 à 14h30
14,95 adulte (âge d'or et enfant)
7,95 enfant

BUFFET
17h à 21h
15,95 adulte (âge d'or et enfant)
7,95 enfant

BUFFET À VOLONTÉ Samedi soir 12,95\$

2 POUR 1 brochette de boeuf ou filet mignon le samedi seulement 12,95\$ (passeports non valides)

Beaugarte

Réservations: 659-2442
AINSI VA LA VIE...

MENU A LA CARTE DISPONIBLE

RESTAURANT PAR JARDIN **aloha**

BRUNCH
aux couleurs des îles
tous les dimanches de 10h30 à 14h30
Adultes 15,95\$ Enfants 9,95\$ (5 à 12 ans)
Gratuit pour les moins de 4 ans

TABLE D'HÔTE du soir, à partir de 16,95\$
MENU MIDI (incluant dessert) à partir de 6,95\$

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

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



MOULES BIÈRE PRESSION VIEUX-PORT

MOSS

Moules à volonté tous les soirs
Homard du Québec

Le célèbre tartare de boeuf

Tous les dimanches soir, table d'hôte pour enfants à 6,95\$.

FRITES BISTRO TABLE D'HÔTE 692-0233 STATIONNEMENT
255, rue Saint-Paul

Spécialement pour la fête des Mères

BRUNCH AU BORD DU FLEUVE

(2 services 10h30 et 13h) 14,95\$

Venez vivre nos 5 à 7 du lun. au ven.
Une des plus belles terrasses de Québec



LE CARCY

MENU MIDI GENS D'AFFAIRES de 6,95\$ à 9,95\$

TABLE D'HÔTE tous les soirs de 13,95\$ à 19,45\$

2 heures de stationnement gratuit
84, Dalhousie, Vieux-Port (Pointe à Carcy)
RÉSERVATIONS: 692-4612

FÊTE DES MÈRES

LE MIDI MENU DU JOUR de 8,95\$ à 12,95\$

TABLE D'HÔTE EN SOIRÉE
La crème potagère
La misonne de petits légumes et demoiselles de Matane

La volaille au parfum d'orange 14,95\$
Le mignon de porc aux herbes fines 16,95\$
La minute de saumon au pamplemousse 18,95\$
Les ris de veau aux shi-ta-kee 21,95\$
Le mignon de boeuf aux trois baies 23,95\$
Le homard à la crème épicée 26,95\$

CHOIX À LA TABLE DES DESSERTS CAFE...THE...INFUSIONS

Restaurant Nouvelle Réserve
108, Saint-Cyrille Ouest, Québec 524-1864

FESTIVAL DU LAPIN



52, rue Petit Champlain, 692-5325

CAFÉ RESTAURANT

LES ENTRÉES

- Feuilleté de rognons de lapin 3,95
- Tourte de lapin 4,50
- Duo de rilette et terrine 4,25

LES PLATS MINUTE

- Salade tiède de foie de lapin 6,50
- Tourte de lapin 6,95

LES PLATS MIJOTÉS

- Cassoulet de lapin 9,95
- Lapin à l'ancienne 12,95
- Lapin aux petits légumes du marché 12,95
- Lapin au miel et fines herbes 12,95
- Lapin à la moutarde 12,95
- Lapin à la ciboulette 12,95

saint-germain

VEDETTES DE LA SEMAINE

disponibles jusqu'au vendredi 10 mai 1991

Fondue parmesan ou Feuilleté aux fruits de mer

Potage du jour

Jardinière de légumes & crevettes sur riz	13,95\$
Rosbif au jus	14,95\$
Fettucine carbonara	16,95\$

Desserts du chariot

Thé, café ou tisane

Réservez dès maintenant pour la fête des Mères.

SILLERY
1525, rue Sheppard
681-6035

STE-FOY
2750, chemin Ste-Foy
Plaza Laval 658-6067

Filet mignon et pétoncles 9,95\$ Spécial

TABLE D'HÔTE
Coeurs d'artichauts et asperges en vinaigrette ou Potage du jour

Côtes levées BBM 13,95\$
Duo de filets saumon et truite (sauce hollandaise) 14,95\$
Entrecôte beurre maître d'hôtel 15,95\$

Moka à l'érable - Thé ou café

BRUNCH-DÉJEUNER les dimanches, de 10h à 14h
8,95\$ adulte 4,95\$ enfant moins de 12 ans

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

N'oubliez pas de réserver pour la fête des Mères.

LES RESTAURANTS **BBM**

BOB FOURNIER
vous fait danser du mercredi au dimanche
A SAINTE-FOY

Bientôt, nouvelle BBM à Loretteville

4211, côte de Cap-Rouge 653-5040
3196, ch. Sainte-Foy 656-6700

LE BRUNCH DES COPAINS

AU MENU

Bloody Mary - Bloody César - Vin blanc Mimosa

Assiette charcutière
Fruits frais et fromage blanc
Saumon fumé en gratin léger

Chevrotin chaud sur verdurette
Omelette au choix
L'oeuf poché à la façon des copains
Paupiettes de sole aux petites crevettes
Gigot d'agneau aux flageolets
Etc.

9,95\$ à 13,95\$

Tous les dimanches, de 10h30 à 16h

LES Copains D'ABORD!

RESTO GENRE BISTRO RUE CARTIER 522-6969

RESTAURANT **La Campagne**
METS VIETNAMIENS

8e ANNIVERSAIRE

Les 16, 17 et 18 mai, venez fêter avec nous notre 8e anniversaire! Notre chef préparera pour cette occasion des plats particuliers et typiquement vietnamiens.

APPORTEZ VOTRE VIN!

555, rue Saint-Jean, Québec rés.: 525-5247

Présentez cette annonce et obtenez 15% de rabais sur le montant de la facture.

Les Rendez-vous de la Fête des Mères

BRUNCH OU BUFFET À VOLONTÉ

Coq au vin, rôti de porc Grand-Mère, rosibif et/ou côte de boeuf au jus, moules, ailes de poulet, mousses et pâtés, poulet Cajun, crevettes Cajun, saucisses importées, pâtisseries, œufs bénédicte, croissants, fromages, table à desserts, etc.

LE MATIN	LE SOIR	MUSICIENS EN SOIRÉE	
1er SERVICE 10h30 2e SERVICE 13h00	1er SERVICE 17h00 2e SERVICE 19h00	ADULTES 15,95\$ ÂGE D'OR 13,95\$	ENFANTS 6,95\$ 10 ans et moins

MANHATTAN GRILL

Place de la Cité, Sainte-Foy Réservations: 657-1670

CARRIÈRES ET PROFESSIONS 647-3270

Toutes les annonces publiées dans ces pages sous la rubrique Carrières et Professions sont assujetties à la Charte des droits et libertés de la personne du Québec (L.R.Q., chapitre C-12). Les emplois annoncés s'adressent donc aux hommes et aux femmes.

Suite à la page G-1

GENTEC INTERNATIONAL

DIVISION ELECTRONIQUE
AGF MARKETING INC. agent pour Gentec International, le fournisseur numéro 1 des accessoires vidéo au Canada, est à la recherche d'un(e) représentant(e) des ventes pour augmenter son réseau de clients pour l'Est du Québec. Gentec est une compagnie canadienne qui se spécialise dans l'importation et la distribution de plusieurs produits de renom.

Le(ta) titulaire aura pour mandat d'augmenter le volume des ventes, par l'expansion du réseau de la clientèle et par l'augmentation du support des clients déjà établis.

Le(ta) titulaire devra remplir les exigences suivantes:

- Avoir de l'expérience de la vente sur la route
- Avoir des notions dans le domaine de la vidéo
- Avoir une voiture
- Être bilingue
- Avoir des qualités d'entrepreneurship

Traitement: Commission

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae par la poste à:

AGF MARKETING INC.
5225, Montée Saint-Hubert
Saint-Hubert (Québec)
J3Y 1V8

P.S.: Les candidatures féminines sont les bienvenues.

LIBRAIRIE DU VIEUX-QUÉBEC

recherche candidat(e) pour codification de livres à l'informatique (ATOUT: Datagil informatique). Expérience de deux (2) ans comme commis-libraire est nécessaire.

Horaires, salaire et avantages sociaux à discuter.

Faire parvenir curriculum vitae avant le 10 mai à:

Dépt 7482 — Le Soleil

390, Saint-Vallier Est

Québec, QC G1K 7J6

MARANDA ET ASSOCIÉS

COURTIER EN RESSOURCES HUMAINES

C. V.
Conception
Rédaction
Traduction
Techniques et simulation d'entrevues
Tests psychométriques
Réaffectation
Réorientation de carrière
Communiquer avec
François Charbon 658-6500

CHEMLAWN

CHEMLAWN INC. est à la recherche de

Technicien(ne)s en horticulture

pour sa succursale de Québec. Nous recherchons des personnes orientées vers le service pour effectuer l'entretien des pelouses, des arbres et arbustes.

EXIGENCES:
— Expérience en relations publiques serait un atout
— Permis de conduire depuis 24 mois

871-6200

REPRÉSENTANT

WordPerfect Corporation, société d'informatique de réputation internationale, est à la recherche d'un représentant pour la ville de Québec et sa région. Les candidats à ce poste doivent être Canadiens ou détenteurs d'un visa de résident. La personne choisie servira d'agent de liaison entre WordPerfect Corporation et les revendeurs de logiciels locaux ainsi que les services gouvernementaux et les établissements scolaires qui distribuent ou utilisent les produits de cette société. Elle sera ainsi amenée à faire des présentations ou démonstrations et participera à des activités de vente et de formation. Il est nécessaire que les candidats à ce poste se présentent bien, s'expriment avec facilité et aiment le contact avec le public. Pour poser sa candidature, il est préférable de connaître les produits WordPerfect ou d'autres logiciels/ordinateurs et d'avoir de l'expérience dans le domaine commercial. Afin d'obtenir de plus amples informations, appeler le 1-800-451-5151 d'ici le 8 mai.

UN(E) MÉCANICIEN(NE) pour notre département de service

Le ou la candidat(e) devra

- posséder une classe C
- avoir travaillé chez un concessionnaire GM serait un atout

Nous offrons

- un salaire selon la convention
- un travail de jour

Faire parvenir C.V. à l'attention de M. Serge Gosselin, directeur du Service

giguère
POINTING MURICEN/CARILLAC
MCMIRIOS GMC

375, BOULEVARD HAMEL
QUÉBEC G1L 404

STYLISTE - PATRONISTE

TÂCHES:

- Manufacturier lingerie et croisière pour dames et hommes
- Travailler à la création et la réalisation des collections lingerie et croisière
- Choix et achat des tissus et fournitures

EXIGENCES:

- DEC en technique du vêtement ou l'équivalent
- Expérience en industrie "UN ATOUT"
- Créativité, habileté, beaucoup d'initiative
- Grande disponibilité
- Sens de l'observation et de l'esthétique
- Connaissance des techniques de sérigraphie et broderie
- Parler et écrire l'anglais et le français

FAIRE PARVENIR CURRICULUM VITAE AVANT LE 20 MAI À:

CILVIN INC.
A l'attention de Patsy Malouin
3340, av. des Églises
Charny (Québec) G6X 1W4
Tél.: (418) 832-2902
Fax: (418) 832-5506

UNITÉ

IMMOBILIER & AFFAIRES

UNITÉ Immobilier & Affaires Inc. est aujourd'hui une force montante dans le domaine des transactions immobilières de commerce et d'entreprise à travers le Québec. Notre développement s'élabore grâce à des regroupements multidisciplinaires. Nous utilisons les profils et études de marché pour aider les entreprises dans les secteurs de l'expansion, la réorientation et le financement.

CONSEILLER(ÈRE)S

Nous recherchons des candidats avec expérience et/ou formation se rattachant aux domaines des affaires et/ou des transactions commerciales. Grâce à notre programme de formation adéquate, nous pouvons vous assurer des rémunérations sur performance et une carrière remplie d'avenir. Si vous aspirez à du changement et aimez relever des défis, faites parvenir votre curriculum vitae à:

UNITÉ Immobilier & Affaires Inc.
A l'attention de Alain Courteau
2480, chemin Sainte-Foy
Bureau 110
Sainte-Foy (Québec) G1V 1T6
Nous offrons des chances d'emploi égales à tous.



VIGI, entreprise gérant plusieurs centres hospitaliers et centres d'accueil, recherche un(e):

Directeur(trice) des soins infirmiers et des services à la clientèle

(2^e concours)

pour l'Hôpital Notre-Dame de Lourdes, un centre hospitalier de soins de longue durée d'une capacité de 80 lits, situé à St-Michel-de-Bellechasse, banlieue de Québec.

Vous planifiez, coordonnez et contrôlez la qualité et la quantité des services offerts dans l'établissement. Dans un esprit de collaboration multidisciplinaire, vous assurez le maintien de la communication et de la collaboration entre les résidents, leur réseau affilié, les intervenants et la communauté environnante.

Vous détenez un diplôme universitaire de premier cycle avec spécialisation en gérontologie et en administration. Vous êtes membre en règle de l'O.I.I.Q. et possédez une expérience de cinq années dont deux en gestion.

Votre rémunération sera établie selon les normes en vigueur dans le réseau de la santé et des services sociaux.

Si vous êtes dynamique, humaine(s), possédez le sens de l'organisation du travail et que le défi vous intéresse, faites parvenir votre offre de service, avant le 20 mai 1991, à Vigi Santé, dossier 040591, 197, rue Thornhill, Dollard-des-Ormeaux (Québec) H9B 3H8.

L'employeur accorde l'égalité des chances dans l'emploi.



CMAC Inc., Industries en pleine expansion œuvrant dans le domaine de la haute technologie, sont à la recherche, pour leur division Énergie, d'un(e):

CHARGÉ(E) DE PROJETS

FONCTION PRINCIPALE

La personne choisie aura la responsabilité de développer et de mettre au point des logiciels d'application et des équipements pour certains appareils et contrôleurs fabriqués par notre société. Dépendant de la nature des projets, la supervision d'un groupe de travail pourrait être requise.

EXIGENCES

- Diplôme de 1^{er} cycle en Génie électrique ou une combinaison valable de scolarité et d'expérience pertinentes.
- Connaissance des langages 8088 et 8096 ainsi que du langage "C".
- Être familier avec le développement de logiciel pour PC et pour circuits dédiés (produits maison).
- Être familier avec les contrôles en temps réel.
- Posséder des habiletés dans la rédaction de documents techniques.

Les candidat(e)s intéressé(e)s peuvent faire parvenir leur curriculum vitae, avant vendredi, le 10 mai à 17 heures, à l'attention de:

Mme Irène Lenoir
Directrice des ressources humaines
Les Industries CMAC inc.
4025, rue LeBlond
SHERBROOKE (Québec)
J1L 1Z3

Emplois d'été avec la 55e COMPAGNIE MÉDICALE

de la réserve des Forces Canadiennes

Durée: 3 juin 91 au 17 août 91 avec un salaire journalier intéressant.

Postes: 40 adjoints médicaux (Nous offrons une formation rémunérée).

Des séances d'information se tiendront les 7-8-9-10 mai à 19 heures et le 11 mai à 10 heures au 1020, Vincent-Massey dans le manège militaire de Saint-Malo au bureau de la 55e Compagnie Médicale.

Pour tout autre renseignement, contactez le

Capitaine André Grenier au 648-3346 et après 18 heures au 877-1702

Venez vous joindre à nous!

CONSEILLER TECHNIQUE

Description de tâche:

- 1) Répondre aux besoins techniques de nos clients soit par téléphone ou au comptoir;
- 2) servir les pièces;
- 3) faire les factures sur système informatique;
- 4) préparer les commandes, etc.

Exigences:

- Diplôme en entretien mécanique industrielle;
- autres études ou expériences équivalentes;
- sens de la mécanique;
- habiletés professionnelles;
- sens des responsabilités;
- initiative et assiduité;
- honnêteté.

Expérience dans la vente serait un atout. Bonnes conditions de travail, salaire selon compétence. Faire parvenir son curriculum vitae ou se présenter chez

ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS DE BEAUCE
620, route Cameron
Sainte-Marie de Beauce
G6E 1B2

TECHNICIEN(NE) EN ARCHITECTURE OU EN GÉNIE CIVIL

FONCTIONS:
Dessin, estimation, inspection en bâtiment, surveillance de chantier

EXIGENCES:

- DEC en génie civil ou en architecture
- 3 à 5 ans d'expérience pertinente

CONDITIONS DE TRAVAIL:

- Salaire selon qualifications
- Endroit: Québec

Faire parvenir votre demande d'emploi et curriculum vitae à:

INFO-BÂTIMENT INC.
785, Salaberry, bureau 320
QUÉBEC (Québec) G1R 2T8
À l'attention de
M. André Petitpas, ing.

COMPTABLE

NOTRE CLIENT, UN ENTREPRENEUR EN CONSTRUCTION DE LA RÉGION DE QUÉBEC, EST À LA RECHERCHE D'UNE PERSONNE APTE À PRENDRE CHARGE DE LA COMPTABILITÉ ET DE LA CORRESPONDANCE DE LA COMPAGNIE.

EXIGENCES:

- Connaissance du domaine de la construction
- Avoir déjà travaillé dans un environnement informatique
- Savoir dactylographier
- Être autonome et ordonné

LE SALAIRE SERA FIXÉ EN FONCTION DE L'EXPÉRIENCE DU (DE LA) CANDIDAT(E).

FAIRE PARVENIR VOTRE CURRICULUM VITAE AVANT LE 10 MAI 1991 À:

BERNIER, MERCIER, DESROSIERS - C.A.
Édifice Champlain
2700, boul. Laurier, bureau 4400
Sainte-Foy (Québec)
G1V 4K5

Itaque earud rerum hic tenetur sapiente delectus au aut prefer endis dolorib asperio repellat. Hanc ego cum tene sententiam, quid est cum verear ne ad eam non possing accomodare nost ros quos tu paulom ante cum memorite tum etia ergat :

PERSONNA UT DESIGNARE

(graphiste)

Nous sommes à la recherche d'une personne exerçant l'art du graphisme à l'intérieur d'une agence de publicité depuis au moins cinq ans.

Cette personne pourra, sans y perdre son latin, effectuer des travaux de conception, des maquettes et des prêts-à-photographier.

Elle possèdera une bonne connaissance des techniques d'imprimerie et sera familière avec les exigences des médias de presse.

Et temen in busdam neque pecun CURRICULUM VITAE a :



Lacroix Publicité inc.
2095, Boul. Charest o. bur. 226
Sainte-Foy, Québec
G1N 4L8

À l'attention de Mme Hélène Trudel

Audaces fortuna juvat!

(La fortune sourit aux audacieux)

appel de candidatures

Gouvernement du Québec

pour l'équité en emploi

Régie du gaz naturel

CHARGÉE OU CHARGÉ D'ÉTUDES COMPTABLES ET FINANCIÈRES
AGENT DE LA GESTION FINANCIÈRE
35 148 \$ à 44 221 \$

CONCOURS NUMÉRO 103G-603005: Ce concours vise à combler un emploi à la Régie du gaz naturel et, au besoin, des emplois semblables dans divers ministères ou organismes dans la région administrative de Montréal.

ATTRIBUTIONS: Participer à l'analyse des requêtes en révision de tarifs présentées par les distributeurs de gaz. Faire le suivi de l'application des décisions de la Régie par des analyses de rapports, des études comparatives de budgets et des vérifications. Maintenir à jour des données comparatives sur l'industrie. Participer à l'élaboration de rapports et à la présentation de leur contenu.

CONDITIONS D'ADMISSION: Détenir un diplôme universitaire de premier cycle en administration, option comptabilité et être membre d'une corporation professionnelle comptable; de plus, posséder 3 années d'expérience en vérification. La connaissance de la langue anglaise parlée est requise.

PÉRIODE D'INSCRIPTION: 4 mai au 17 mai 1991

INSCRIPTION: Office des ressources humaines, 1039, rue De La Chevrotière, 27e étage, Québec (Québec) G1R 5E9

INFORMATION: M. Michel Trudel, (418) 646-5846

UNE OU UN ANALYSTE EN GESTION DOCUMENTAIRE
37 010 \$ à 47 183 \$

CONCOURS NUMÉRO 108G-603006: Ce concours vise à combler un emploi à la Régie du gaz naturel et, au besoin, des emplois semblables dans divers ministères ou organismes dans la région administrative de Montréal.

ATTRIBUTIONS: Mettre sur pied et assurer le suivi de la gestion et de la coordination du système de gestion documentaire uniforme de la Régie dans le contexte des dispositions de la Loi sur les archives et de la Loi sur l'accès à l'information. Assurer l'élaboration, l'implantation et la mise à jour de politiques, procédures et directives internes ainsi que d'autres instruments administratifs pour les différentes activités des services.

CONDITIONS D'ADMISSION: Posséder un diplôme universitaire de deuxième cycle en bibliothéconomie et sciences de l'information. Avoir 3 années d'expérience pertinente dans l'exercice d'attributions reliées à la gestion documentaire. Inclure une photocopie de l'original de ses attestations d'études.

PÉRIODE D'INSCRIPTION: 4 mai au 17 mai 1991

INSCRIPTION: Office des ressources humaines, 1039, rue De La Chevrotière, 27e étage, Québec (Québec) G1R 5E9

INFORMATION: M. Michel Trudel, (418) 646-5846

Renseignements importants

Il peut exister d'autres conditions permettant l'admission aux concours, telles que la compensation de la scolarité par de l'expérience. Lorsque aucune expérience n'est exigée, les personnes en voie de terminer la dernière année de scolarité requise peuvent être admises. Pour occuper un emploi dans la fonction publique, il faut une connaissance du français appropriée aux fonctions. Les personnes ayant le statut de résident permanent sont admissibles, sauf s'il est mentionné dans l'appel de candidatures qu'elles doivent avoir le statut de citoyen canadien. Des renseignements supplémentaires sont disponibles auprès des personnes désignées sous la rubrique "Information" et dans les bureaux régionaux de l'Office des ressources humaines.

L'inscription se fait à l'aide du formulaire "Offre de service" disponible dans les bureaux régionaux de l'Office et dans les directions de personnel des ministères et organismes gouvernementaux. L'Offre de service doit être accompagnée d'une photocopie de l'original des attestations d'études et de tout autre document prouvant que les conditions d'admission sont remplies. Pour être acceptées, les candidatures doivent être reçues à l'adresse indiquée durant la période d'inscription.

Québec

À tous nos annonceurs,
merci de bien vouloir
retourner un accusé
de réception aux
postulants.

LE SOLEIL
IL BRILLE POUR TOUT LE MONDE!