

CAHIER

C

LA BONNE CHIÈRE

Des terrasses 12 mois par année

Projet de serres sur Grande-Allée

◆ Chaque automne, depuis trois ou quatre ans, le projet revient: couvrir de serres amovibles une partie des terrasses de Grande-Allée afin que les Québécois puissent, 12 mois par année, braver les caprices du temps.



par
Pierre
CHAMPAGNE

Le projet origine d'un restaurateur qui est également ingénieur et qui a toujours rêvé de faire de la Grande-Allée les Champs-Élysées de Québec. Gilles Verreault est le propriétaire du restaurant "Aux Vieux Canons". Mais avant d'être restaurateur, il travaillait en Europe comme ingénieur en béton précontraint. C'est à Paris qu'il a vu ces premières serres.

Les serres que préconise M. Verreault auraient 16 pieds de largeur seulement. Les terrasses du côté nord de Grande-Allée ont toutes 25 pieds de largeur. Celles du côté sud, en direction de l'hôtel Loews Le Concorde ont de 15 à 20 pieds de largeur. Par contre, la ville est déjà

propriétaire, du côté sud, des neuf premiers pieds à partir du trottoir. Il ne faut donc pas que la serre, si amovible soit-elle, empiète sur le terrain de la ville.

Les serres seraient accrochées aux murs des restaurants et reposeraient, 16 pieds plus loin au maximum, sur des bases de bois ou de béton, peut-être même sur des murets. Elles seraient construites en verre thermos incassable et seraient soutenues par une structure légère et pratiquement invisible dont la couleur se marierait à celle des pierres des maisons de Grande-Allée.

Toujours selon M. Verreault, la compagnie Solaris de Québec serait en mesure de construire ces serres pour \$16.000 chacune à la condition qu'au moins 20 restaurateurs de Grande-Allée en commandent une. Chacune de ces 20 serres serait large de 16 pieds et longue de 30 au maximum.

Techniquement parlant, le coût de chacune de ces serres augmenterait très sensiblement, si celles-ci devaient excéder 16 pieds de largeur. Il faudrait alors construire une structure beaucoup plus forte, ce qui engendrerait des coûts très importants.

Mais à ces \$16.000, il faut ajouter

le chauffage, l'aération, l'électrification et l'édification d'une fondation temporaire ou permanente. Tous ces travaux pourraient bien faire oublier le prix de chacune de ces serres.

La ville dit non

Le projet ne sourit pas cependant à la direction du service de l'urbanisme de la ville de Québec. Rejoint par téléphone, M. Serge Viau nous a expliqué pourquoi.

"La Grande-Allée a acquis, au fil des ans, une réputation qui dépasse largement celle d'autres avenues dans la province. Elle est devenue un attrait touristique important, tel le qu'elle est, avec ses arbres, ses façades et ses terrasses. Nous ne nous sentons pas prêts à modifier cet aspect-là.

"Par ailleurs, même si l'on veut édifier des structures temporaires, il restera toujours des fondations sur les terrasses ou des "accrochages" aux murs. On ne peut pas construire quelque chose d'entièrement amovible. De plus on ne fera pas croire que ces structures suggérées soient aussi invisibles que l'on veut le bien nous le dire. Regardez la structure de la serre du St-O. Ce n'est pas précisément invisible. Je crois que l'on ferait une erreur monumentale en construisant des ser-

res sur Grande-Allée.

"Il faut aussi comprendre, ajoute M. Viau, que la Grande-Allée offre un alignement de façades historiques qui demeure l'un des plus beaux en ville, en dehors du Vieux-Québec. L'architecture est diversifiée et très agréable. Venir modifier cet aspect historique par une façade de verre, c'est banaliser et uniformiser l'environnement."

Enfin, M. Viau a dit connaître le projet, par ailleurs rejeté par la Commission d'urbanisme, de construire une serre sur la terrasse des Vieux Canons, le restaurant de M. Verreault, mais il avoue qu'il entend parler, pour la première fois, d'un projet commun pour toute la rue.

Les restaurateurs sont unanimes

De leur côté, les restaurateurs de Grande-Allée sont unanimes à approuver le projet de serres amovibles et ce n'est pas pour rien que, chaque année, au début de septembre, lorsque la fraîcheur revient, on pense à couvrir les terrasses pour allonger la si courte saison estivale dont on bénéficie dans la région de Québec.

Récemment encore, le président de l'Association des marchands de Grande-Allée, M. Jean Thérien, copropriétaire du restaurant "Le Patrimoine", avait réuni tout son monde à sa table pour discuter du projet... une fois de plus.

Lui aussi est en faveur de l'érection de serres sur Grande-Allée, mais lui aussi s'est vu refuser un magnifique projet qu'il avait l'intention de réaliser non pas sur Grande-Allée mais sur la rue George V, juste à côté du manège militaire.

Quelques heures avant cette rencontre à laquelle le représentant du SOLEIL avait été invité, MM. Thérien et Verreault avaient rencontré le maire Jean Pelletier pour le saisir de leur demande.

"Le maire nous est apparu plus sensible que jamais à notre projet, mais il ne nous a répondu ni oui, ni non. Il nous a informés de soumettre nos demandes au Comité d'urbanisme et de lui en faire parvenir une copie. Il nous a par ailleurs assurés qu'il en suivrait l'évolution."

On en parle chaque année, chaque automne plutôt: le projet fait l'unanimité, comme le beau temps ou le mauvais temps, mais sans



Le Soleil, Raymond Lavoie

La serre du St-O permet de prolonger la saison de sa terrasse.

"Si on tient à sa réalisation, il faudra que l'Association des marchands fasse un pas de plus et fasse préparer des esquisses plus intéressantes que celles qu'elle a déjà soumises," déclare M. Guy Rouleau, l'ancien propriétaire du Bonaparte, et à qui l'association a confié le projet.

M. Rouleau, qui est toujours propriétaire de deux édifices du côté ouest de Grande-Allée est lui aussi convaincu que le projet est réa-

lisable. Cependant, il est conscient que les démarches auprès de la ville ont été timides jusqu'à maintenant.

"Nous en sommes rendus au stade où la ville ne s'objecte pas à recevoir des plans... mais encore faut-il lui en faire parvenir qui sont intéressants. Il faut maintenant, pour faire avancer le projet, que l'Association des marchands de Grande-Allée débloque un budget pour tracer les plans d'un avant-projet qui puisse être acceptable par la ville", conclut M. Rouleau.



Le Soleil, Yvon Monerain

Chronique sur les vins

Dès la semaine prochaine, et par la suite chaque samedi dans les pages "Bonne chère", LE SOLEIL présentera une chronique portant sur les vins. Une chronique essentiellement de services, rédigée par un "connaisseur" et grand amateur du vin, M. Jean-Gilles Jutras.

RESTAURANT da Scarpone

Rue St-André, coin Dalhousie

Stationnement gratuit à la porte.

RÉSERVATIONS: 692-4612

Nous vous offrons de nouveau le

BRUNCH À L'ITALIENNE

le dimanche de 11h30 à 14h30

11,95\$ adultes 5,95\$ enfants (moins de 10 ans)

Table d'hôte tous les soirs.

BRUNCH À VOLONTÉ

dimanche de 11h à 14h30

9,95\$ 4,95\$ enfant (moins de 12 ans)

Ambiance musicale

Restaurant - Bar - Brasserie

L'Abat-Jour

1935, boul. Masson, Les Saules - 871-2771

AMADEUS

Table d'hôte

Potage du jour aux petits croûtons

Cuisse de poulet de grains sauté, sauce chasseur 10,50\$

Filet de turbot aux deux sauces 11,75\$

Escalope de veau Vallée d'Auge 12,50\$

Garniture: deux légumes et pommes de terre ou pâtes fraîches

Gâteau Forêt Noire

Café ou thé

Réervations: 525-4997

43, St-Cyrille ouest

La Trémaillère

Cuisine française et italienne

FINI LES PROBLÈMES!

SERVICE "VALET DE STATIONNEMENT" GRATUIT TOUS LES SOIRS

Réervations: 692-2216

21, rue St-Stanislas, Québec

Ce soir, Pacini

Il est temps de découvrir la sensation

dès 17h tous les jours

TABLE D'HÔTE, LE TÊTE-À-TÊTE, pour deux personnes 19,95

- choix d'entrées
- mixte pasta: choix entre 2 combinaisons de 3 pâtes garnies
- dessert: choix de notre chariot
- espresso, cappuccino ou autre breuvage au choix

LES PÂTES SAUCE À LA CRÈME, pour une personne 6,95

- choix de soupes
- petite assiette de pâtes garnies d'une de nos délicieuses sauces à la crème (3 saveurs au choix)
- mousse au chocolat ou crème glacée
- espresso, cappuccino ou autre breuvage au choix

Bar à pain à volonté

Dans nos 6 salles à manger de la région de Québec

la goëliche

"LA FINE CUISINE DE L'ÎLE"

2198, av. Royale, St-Laurent, Bc d'Orléans, 828-9822

Auberge Chaumonot

Ne d'Orléans

St-François, I.O. Réservations: (418) 829-2735

TABLE D'HÔTE

Crème de champignons

Brochette de filet mignon sauce au poivre

Dessert

Thé ou Café 12,95\$

Potage aux fruits de mer

Cuisses de grenouilles sauce au curry

Dessert

Thé ou Café 13,95\$

BRANDY

690, Grande-Allée est

Rés.: 648-8739

Délices pour fins gourmets...

Nos délicieuses fondues ont fait notre réputation. MAIS LES GRILLADES ET FRUITS DE MER SONT AUSSI LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON.

Des salles et salons plus intimes pour groupes de 10 à 125 personnes, sont tout indiqués pour vos réceptions ou réunions d'affaires.

Trois merveilleuses façons de vous régaler, dans un décor raffiné, où le service est courtois et agréable. Faites-nous l'honneur de vous accueillir à notre table!



GRILLADES - FONDUES - FRUITS DE MER

324, boul. Hamel (coin Pierre-Beillard)

RÉSERVATIONS: 681-3548

Dîner de gens d'affaires de 11 à 14 heures, du lundi au vendredi.

D'UN RESTAURANT A L'AUTRE

par Pierre CHAMPAGNE

Grand dîner bourgeois de la chevalerie du Tastevin à La Goéliche

◆ Les Chevaliers du Tastevin de l'Amicale des sommeliers du Québec, seront les hôtes, demain soir, au restaurant "La Goéliche", à l'île d'Orléans, de Mme Janet Duplain et de son chef, Luc Laferrière, qui ont préparé pour la circonstance un "Grand Dîner Bourgeois".

La Chevalerie du Tastevin est une association gastronomique et vénévole qui ne regroupe que les compagnons les plus loyaux de l'Amicale des sommeliers. Les chevaliers se rencontrent une fois par année à l'occasion d'un souper chevaleresque auquel ils sont convoqués en exclusivité.

Le coût du souper a été évalué à \$65 par personne; ce qui n'est, finalement, pas trop cher, compte tenu du menu que voici:

Dans l'assiette

— Apéritif,
— La truite fumée en fine mousseline,

Dans le verre

— Le Kyr Chambord,
— Chablis 1er cru 1983 Les Vaillons,

— Le potage de navet aux parfums de l'érable,

— Les dodines de perdreaux en tourte paysanne,

— Le sorbet aux fleurs de céleri,

— Le hémisson de veau de grain en robe de laitue,

— La salade insolite aux petits foies de gibier,

— Le fromage tiède de l'artisan de l'île,

— Le gâteau fondant aux perles bleues,

— Le café,

— Le digestif.

— Triple pot 1983 Beaujolais-Villages,

— Ch. Larose-Trintaudon Haut Médoc 1982,

— Eau Perrier,

— Santenay 1982, Clos Rousseau,

— La poire au cognac Brillet.



Un repas de gibier sur le Louis-Jolliet.

Le Louis-Jolliet clôture sa saison par un Festival du gibier

◆ Au moment d'écrire ces lignes, je ne pouvais savoir si le temps allait être, aujourd'hui, clément ou maussade.

Quoi qu'il en soit, à l'occasion de la soirée marquant le premier Grand Prix du tourisme québécois au Centre municipal des congrès, j'ai rencontré la direction du "Louis-Jolliet" (le bateau et non le manoir du même nom) et j'ai appris que le navire clôturerait, ce soir, par un Festival du gibier, sa saison de croisières sur le fleuve Saint-Laurent.

On offrira donc, ce soir, sur le "Louis-Jolliet", de façon exceptionnelle, du renne et du bison, des brochettes de san-

glier, des terrines "venaison" et bien d'autres mets encore... pour \$15.25. Le prix du repas n'inclut pas cependant le prix de la balade sur le fleuve qui, elle, coûte \$14.50.

C'est donc dire que, ce soir, mais ce soir seulement, vous pouvez célébrer le Festival du gibier, non seulement dans les restaurants de la ville mais aussi sur le fleuve Saint-Laurent. Qu'il fasse beau ou qu'il pleuve, le repas sera servi à ceux qui l'auront commandé puisque le "Louis-Jolliet" n'est pas le "Duc d'Orléans" et que le navire est doté d'une salle à manger. Mais la balade, vous

l'avouerez, est toujours plus intéressante par temps clair.

Il serait question, par ailleurs, que, dès l'an prochain, le "Louis-Jolliet" puisse être doté d'un restaurant de haute gamme, durant toute la saison estivale: un restaurant de fine cuisine réservé à ceux qui peuvent se le payer et dans lequel les touristes ou les autochtones pourraient déguster un excellent repas, tout en profitant d'un spectacle visuel inouïable et d'une longue balade sur le fleuve. L'idée est intéressante. Espérons qu'elle saura germer durant la saison froide... et prendre racine au printemps, avec une musique de circonstance!

LORENZO
RESTAURANTS

Encore plus?
A LA BONNE HEURE!

Chez Lorenzo vous offre gratuitement la soupe, le dessert et le breuvage avec tous les plats de pâtes offerts à son menu.

LE DIMANCHE DE 17:00 À 18:30
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11:30 À 18:30
SALONS PRIVÉS

Avec Plaisir!

SAINT-FOY 1217, Route de l'Église
Reservations: 656-2951

BEAUPORT 400, Boul. Sainte-Anne
Reservations: 681-4101

Brunch le dimanche
11.25\$ adulte
6.00\$ enfant (-10 ans)

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et 17h00 à 21h30

RESTAURANT BAKER

Ne vous privez pas de nos WEEK-ENDS EN MUSIQUE
vendredi, samedi et dimanche avec, en soirée, le charme d'un piano d'époque
Au clavier: Louise Warren

8790, chemin Royal
Château-Richer, 824-4478
GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE ET EUROPÉENNE

FESTIN DES HUITRES

ENTRÉES

6 Huîtres Nature 3,50\$
6 Huîtres Casino Bacon émiellé, fromage gratiné 3,95\$
6 Huîtres Rockefeller Epinard, Sauce Hollandaise gratinée 3,95\$
Pâté d'huîtres 3,95\$
Huîtres frites 3,95\$
Soupe aux huîtres 3,25\$

REPAS
Inclus avec chaque plat
Soupe du jour, bar à salade, thé ou café.

Pâté aux huîtres Pommes de terre, légumes 7,95\$
Huîtres frites Pommes de terre, légumes ou riz 7,95\$

Spécial pour deux
Choix de repas
1/2 litre de vin inclus
20,95\$

J'AIME Différence Restaurant

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

AUBERGE DU TRÉSOR

20, rue Ste-Anne
(face au Château Frontenac)

TABLE D'HÔTE

Crevettes à l'ail
Soupe du chaudron
Le chausson de fruits de mer
Le tournedos Rossini
Le lapin à la graine de moutarde
Dessert
Café ou thé
16,95\$

Cuisines française, italienne et fruits de mer

SERVICE DE VALET STATIONNEMENT GRATUIT
Ouvert tous les jours à partir de midi.
RÉSERVATIONS: 694-1876

RESTAURANT Charles-Baillairgé

Une ambiance classique avec

LE TRIO LYRIQUE DE QUÉBEC
Léonard Bilodeau, ténor de réputation internationale
Danielle Bédard, soprano
Gaétan Labbé, baryton
Christiane Farley (au piano)

Tous les mardis et jeudis
(le jeudi 26 reporté au vendredi 27)
PREMIÈRE, LE 17 SEPTEMBRE

MENUS

Ris de veau en coquet
Consommé aux petits légumes
Filet de bœuf aux concombres et poivre vert
Les gourmandises de Gérard

Mousse de truite au coulis de cresson
Consommé aux petits légumes
Pintadeau de l'île et son chou croquant
Quelques feuilles du jardin
La poire aux deux sorbets

18,25\$ 25,75\$

Menu à la carte aussi disponible

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 15 septembre 1985 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition.
Bon appétit!

HOTEL CLARENDON
57, Ste-Anne
Reservations et renseignements 692-2480

hôte

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

TABLE D'HÔTE

1/2 douzaine d'huîtres sur écaillés
Crevettes farcies aux fruits de mer
Oeuf poché "Orly"
Potage

Escalope de veau Florentine
Emmets de Saint-Luc
1 douzaine d'huîtres servies maison
Tarte aux fraises
Café-Thé
15,95\$

Le Paris Brest

Brioche d'escargots béchonnaise
Crème de poireaux
Frite de l'ac bretonne
Sauté d'agneau frais du Québec
Filet de bœuf à la moutarde et cresson
Dessert, café ou thé
16,95\$

590, Grande-Allée, Québec, 529-2243

le bavard ROY

restaurant-brasserie (bière en fût)

Réservations: 656-6962
2500, chemin Ste-Foy

FESTIVAL DE L'HUITRE
(sur écaillés, soupe, pâte, frites, au gratin)

Du lundi au vendredi
PLATS DU JOUR 3,25\$
à compter de soupe et café inclus

Tous les soirs
3 CHOIX DE TABLE D'HÔTE
à compter de 5,95\$

Samedi, c'est votre SOIRÉE DES DAMES fleurs - fleurs - fleurs

BAR LE FOU DU ROY

Le 9 à 10 tous les soirs

Tous les soirs menu complet: saut de porc et frites d'hôte, du mercredi au samedi des 17h00 à 21h00 et 18h00 à 21h00

OUVERT LE DIMANCHE
Menu complet de table d'hôte servi au Fou du Roy de 16h à 21h

2500, ch. Ste-Foy
Réservations: 653-9877

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

Le notaire PAUL ROY agit, c'est le cas de le dire, "en bon père de famille"... dans tous les sens du terme... Il accompagne ici ses filles SOPHIE et CHRISTINE au buffet à volonté du dimanche soir... Quant à ERIC GRENON... eh bien... disons qu'il a un bel exemple sous les yeux... Un vrai congé pour maman... AINSI VA LA VIE...

8,95\$ ADULTE
4,50\$ ENFANT (14 ans et moins)

Beaugarde

RESTAURANT • MURMURES • DANSE • 659-2442

Bravo pour le Château

◆ Deux des cinq grands prix du tourisme décernés, cette semaine, par le ministre Marcel Léger, au Centre municipal des congrès, sont allés au Château Frontenac. M. Raymond Beaudoin, le directeur de la commercialisation de cet hôtel a mérité un premier prix en innovation touristique et la direction de l'établissement a mérité un premier prix en événement touristique pour souligner la visite du président Reagan.

Bravo pour Raymond Beaudoin! Voilà un Québécois qui travaille, depuis des années, avec acharnement pour "son" Château et pour toute l'industrie touristique de la région de Québec. Bravo aussi à la direction du Château Frontenac pour avoir mérité le prix "événement touristique" lors de la visite de M. Reagan mais, très honnêtement, il faut bien dire que Reagan est arrivé tout seul! C'est à Brian Mulroney qu'il aurait peut-être fallu offrir ce prix pour avoir amené le président des États-Unis à Québec. Le Château n'a fait que l'accueillir. Avec tout l'éclat qu'il fallait, n'en doutons pas, mais ce n'est quand même pas la direction du Château Frontenac qui avait fait les démarches pour aller le chercher.

Ceci dit, plusieurs ont remarqué l'absence de l'ex-directeur général du Château Frontenac, M. Gustav Bamatter, qui, en tant que finaliste, avait été invité à cette soirée spéciale. De deux choses l'une: ou le Château Mirabel était, lundi soir, rempli à capacité, et M. Bamatter ne pouvait pas le quitter de la soirée à cause des clients, des congrès et des 52 VIP qui couchaient à l'hôtel, ce soir-là; ou la direction de CP Hôtels a refusé de lui accorder la permission de venir chercher son prix à Québec. Qu'en pensez-vous?



Wayne Gretzky, sa fiancée et James Monti du Café de la Paix. Ils ont inauguré le Festival de la chasse, en avant-première.

Chasse ouverte

◆ La saison de la chasse débute en fin de semaine, autant dans les bois de la province que... dans les restaurants de la région de Québec.

Au menu, à partir de ce soir, un peu partout dans les établissements qui savent promouvoir cette saison: le bison, le sanglier, le caribou, le chevreuil, les cailles, le faisaneau, la perdrix, le canard, la pintade, etc.

J'ai su, à travers les branches, qu'il n'y aurait pas de tigre en vente libre, cette année, ni au "Concorde" ni ailleurs! Par contre, on pourra trouver du chameau ou du dromadaire dans quelques restaurants de la région. On en trouve déjà, d'ailleurs, au menu du restaurant "Les Vieux Canons" où l'on suggère un "Chameau sauce aux dattes" pour \$24.95. Pour le même prix, ce restaurant offre également le sanglier des Vieux Canons (flambé), les cailles aux raisins (flambées elles aussi), et le renne sauce chasseur tout autant flambé.

Au "Café de la Paix" où le Festival de la chasse est toujours de plus en plus populaire, le bison à la diable et le sanglier grand veneur sont suggérés à \$17.75, les cailles aux cerises à \$16.75 et le faisaneau aux pêches à \$18.75.

C'est un joueur de hockey des "Oilers", d'Edmonton, un dénommé

Wayne Gretzky qui a inauguré, la semaine dernière, en avant-première, le Festival de la chasse du "Café de la Paix". Le hockeyeur reconnu comme le meilleur au monde a passé toute la semaine à Québec, en vacances. On l'a vu très souvent au "Café de la Paix", mais je sais qu'il est aussi allé ailleurs: au "Parmesan" (puisque Luigi Leone m'a appelé pour la publication d'une photographie) et aussi "Chez Guido" où il a inauguré ses vacances avec sa fiancée. Chose certaine, Luigi devra attendre pour sa photographie puisque j'ai choisi de publier celle du "Café de la Paix".

Surveillez les réclames dans les pages de Bonne Chère. Les Festivals de la chasse sont plus nombreux en restauration que les permis de chasse dans le parc des Laurentides.

Sachez cependant que les animaux que vous dégustez ne sont pas de véritables bêtes sauvages. Ce sont des animaux d'élevage qui sont fournis par des fermes spécialisées. Certaines se spécialisent dans les animaux à plume, d'autres dans le gibier à poil. J'en connais au moins deux dans la région, "La Giboyeuse", sur la Rive-Sud, et "La Maison du gibier", au Lac-Beauport.

Quant au chameau, je ne sais pas d'où il vient.

Le Domaine du Seigneur Mauricie

BRUNCH LE DIMANCHE
Services à 10h30 et 13h
Adultes: 11,50\$ Enfants: 6,50\$
Table d'hôte: réservez pour le soir.
1451, avenue Royale, St-Jean, I.O.
Tél. 829-2915

LE SAVARIN

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

Clin d'œil sur le trésor des océans aux trois continents
Potage du jour
Filet de saumon Marie-Louise Mignonnette au roqueton
sa coulis aux pétales de roses
Embrassade de boeuf Stroganoff
Pâtisserie du chariot
Thé ou café
14,95\$

980, rue Cartier (près de St-Cyrille)
Réservations 522-7732

D'UN RESTAURANT A L'AUTRE
par Pierre CHAMPAGNE

METS CHINOIS
JARDINS DE LICHÉE

BUFFET À VOLONTÉ 7 JOURS, 7 SOIRS
— Soupe, egg roll, riz, nouilles
— Chow Mein aux coeurs de bambou
— Spare ribs à la mēlasse (ail)
— Poulet pané aux ananas
— Brocoli et chou-fleur sauté avec pétales
— Lard B.B.Q. — Ailes de poulet
— Filet de saumon aux crevettes
— Boulettes de viande — Fèves germées
— Brochette au boeuf
— Thé, café
— Choix de tartes et gâteau au chocolat
2 sortes de biscuit chinois

TOUT INCLUS

CETTE GASTRONOMIE EN SPÉCIAL 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

La nouvelle administration du restaurant

LE "BIARRITZ"

est heureuse de vous souhaiter la bienvenue à sa table...
Spécialités basques et françaises

Ouvert du lundi au samedi inclusivement, de 11h30 à minuit.

Réservations: 692-2433
136, Ste-Anne, Québec

Le 25e ANNIVERSAIRE
Le Laurier RESTAURANT

Buffet le samedi soir et le dimanche soir à volonté 7,95\$

Ouvert tous les jours à partir de 8h, sauf le dimanche, à 10h30

LE JOUR: brunch à volonté
LE SOIR: buffet à volonté plats chauds et froids

7,95\$ adulte **3,95\$** enfant de moins de 10 ans
Table d'hôte et menu varié
Egalement menu du jour à la carte

Réservations: 653-2727
Centre d'achats Place Laurier
2700, boul. Laurier, Sainte-Foy
(Entrée Sears, boul. Hochelaga)

Plaisirs saisonniers

LES CREVETTES
Cocktail **4,95\$**
Brochette, à la provençale, panées ou à la sauce béchamel et gratinées.
10,95\$

BRASSERIE La Buissonnière

FESTIN DU SAMEDI SOIR
• Salade du chef ou fondue au parmesan
• Brochette de fruits de mer
• Dessert **17,00\$**
• Café ou thé **13,50\$**
BON APPÉTIT

Autres spécialités:
• Filet d'anguille • Murs de mer
• Jambon rôti • Fondue chinoise
• Menu d'hiver • Petit bouquetier

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

Brunch du prince charmant

Vous cherchez le meilleur brunch?
Tous les dimanches de 10:30 à 14:00.

Les sujets du prince **8.50\$**
Les petits lutins **4.75\$**

Delectable rosbif
Appétissant jambon
Alléchante lasagne
Succulentes crêpes au vrai sirop d'érable
Vos fines salades
Excellents desserts-maison
Et le reste du festin...

Atmosphère agréable

Cendrillon restaurant Réservation: 529-0234
1099, 3^e Avenue, Québec, Qué.

Pour l'ambiance.

Le style très moderne, racé, des restaurants Giorgio est un véritable plaisir pour l'œil.
Les plaisirs de la table sont de la partie aussi: pâtes, lasagnes et pizzas savoureuses.
Le service est rapide.
Et les menus prix dessinent de larges sourires sur les visages!
Vraiment Giorgio, tu sais comment nous faire plaisir.

Le savoir-plaire

GIORGIO

MONTREAL: rue Ste-Catherine, près du Forum, avenue du Parc, Place du Parc, boul. St-Laurent, Vieux-Montreal, rue Ste-Catherine, près de Parc Dupuis
BROSSARD: 7415, boul. Taschereau
VILLE LAVAL: 8520, boul. Newman
LAVAL: 2121, boul. Le Carrefour
VILLE D'ANJOU: 6130, boul. Lafontaine
ST-SAUVEUR: Route 60
SHERBROOKE: 3165, rue King Ouest
QUÉBEC: Place Ste-Foy
OUVERTURE BIENTÔT: Chemin Chambly, LONGUEUIL, Carrefour Hamel, QUÉBEC, 257, boul. Curé Labelle, ROSEMÈRE.

LA BONNE CHÈRE

Un prix unique pour le menu de "Chez Bénédict"

◆ Ce qu'il y a d'extraordinaire chez Yves Cloutier, le propriétaire du restaurant "Le Deauville" et de "Chez Bénédict", c'est que, lorsque le gars passe à l'attaque, même Wayne Gretzky ne

D'UN RESTAURANT À L'AUTRE
par Pierre CHAMPAGNE

peut pas le rejoindre. Parce que Yves Cloutier est, à mon avis, plus vite en affaires que Gretzky sur les patins. Ce n'est pas peu dire. Yves Cloutier a



Yves Cloutier et Jean Abraham, Chez Bénédict.

inauguré, il y a quelques mois, sous son "Deauville", un magnifique petit restaurant français qui a pour nom "Chez Bénédict". Depuis lors, il y a apporté plusieurs améliorations. La cuisine et l'accueil, ça va depuis le début; les desserts et les salades, ça va beaucoup mieux depuis que M. Cloutier a engagé son vieil ami, "M. Roland"; la décoration, on ne peut demander mieux; la musique que j'avais critiquée à l'ouverture, parce qu'elle était la même que dans le steakhouse du haut, a été changée. Vivaldi et Offenbach font bon ménage avec des compositeurs plus contemporains. C'est excellent. La carte des vins est impeccable. Les fromages sont intéressants, etc.

Mais Yves Cloutier n'était pas encore content. Il a décidé, cette semaine, d'offrir son Bénédict à un seul et unique prix: \$19.95. Tout est compris pour \$20. L'entrée, le po-

tage, le plat principal, le dessert et le café. Tout, tout, tout. L'addition n'a pas de surprise. C'est \$20.

Le chef Jean Abraham a donc préparé, pour cette table d'hôte, qui est à l'honneur depuis mercredi soir, en entrée: un saumon au vinaigre de framboise, un feuilleté d'escargots à l'estragon, le crabe d'Alaska à la parisienne, les crevettes à la Deutch, etc. On trouve également sur le menu en plat principal: les langoustines au champagne, la sole de Douvre, l'escalope de saumon, l'entrecôte au poivre noir, les grenadins de veau aux morilles, les rognons et les ris de veau, le steak tartare, etc.

Yves Cloutier a décidé de vaincre les préjugés et de prouver à tout le monde que ça ne coûte pas si cher que ça de manger au "Deauville". Il faut bien avouer que moins de \$20 pour tout ce qu'il offre "Chez Bénédict", ce n'est réellement pas très cher.



Des nouveaux à La Capitainerie

La semaine dernière, il était question dans cette même chronique du grand ménage que l'on avait fait au restaurant "La Capitainerie", dans le Vieux-Port. Trois nouveaux propriétaires et un nouveau chef. De gauche à droite, le chef Charles Forget, Diane Dallaire, Marcel Latorce et Jocelyne Dutrisc.

Repas gastronomique au Château Bonne Entente

◆ Le dimanche 13 octobre, il faudra débours \$80 par personne pour assister au souper gastronomique marquant le 35^e anniversaire du Château Bonne Entente. C'est donc dire que ce repas coûte environ \$60 par personne, puisque la taxe et le service sont inclus dans le prix exigé par la direction du Château.

Je n'ai pas encore reçu la liste des vins qui accompagneront les plats choisis, mais je peux au moins vous faire part du menu pour la circonstance:

Apéro
Mousse de langue de renne

Soupe à l'ortie blanche
Quenelles de veau aux morilles
Trou normand
Rôti de chevreuil
Salade de mâche
Parfait aux nougates, sauce à l'églantine
Le café flambé du 35^e
Digestif: Grand Marnier

Au moins deux sortes de vin blanc et deux sortes de vin rouge accompagneront ce repas, sans compter le champagne pour l'apéro et pour le dessert.

Ceux et celles qui ne peuvent s'offrir un repas à ce prix seront sans doute intéressés par le dîner du vendredi 18 octobre, à savoir: une ballotine de faisans aux pistaches, un consommé double au Sherry, une mini-brochette de caribou, un parfait à la crème de mûres, un verre de rouge et un verre de blanc, pour \$35 par personne.

La Fine Cuisine
A MAINTENANT UN NOM

LA TABLE D'HÔTE DE CE SOIR

Brochette de Moules au Beurre de Basilic
Ballotine de Pintade Truffée
Salade de Petons Marinée au Cresson

•

Crème de Choux-Fleurs Frais

•

Papillote de Fletan au Noilly et à l'Orange 16,95 \$
Carré d'agneau aux Grois d'Al 19,95 \$
Saints de Perdrix aux Rosés 22,95 \$ des Pres

•

La Table de Desserts et le Café

FAUBOURG SAINT-HONORÉ

à l'étage du Café Saint-Honoré 570, Grande-Allée, Québec
RÉSERVATIONS: 418-529-0211 ou 418-529-7021

BRASSERIE JADIS
à l'Atrium de Charlesbourg
5555, 3^e Avenue ouest
(anciennement le Centre commercial Jadis)

SOUPER-THÉÂTRE

17 SEPT. 24 SEPT. 7 OCT.
T'se Les misères Chômage
veux sexuelles des
dire Québecois

Souper et pièce de théâtre pour **12,50\$**
Renseignements: 628-6717

SUPER-BUFFET À VOLONTÉ
• différents mets chauds • bar à salades
• soupe • breuvage

PRIX ANNIVERSAIRE
3,95\$ "LE JOUR"
Mid: du lundi au vendredi, incl.
Soir: du lundi au samedi incl.

Prix ANNIVERSAIRE
5,95\$ "LE SOIR"

Plus de 250 places pour vous accueillir. Salons pour groupes
Réservations: 628-6717

Café ROSALIA
PLACE LAURIER
STE-FOY
RÉSERVATIONS:
656-1012

Le Café Rosalia... un cachet particulier, un décor privilégié, pensé pour votre confort. Une vue panoramique pour le plaisir de l'œil et un menu raffiné pour celui du palais.

NOUVEAU BRUNCH
dimanche de 10h30 à 14h00
10,95 adultes 6,95 enfants 10 ans

• Ouvert tous les jours et soirs • Vaste stationnement couvert (utilisez l'ascenseur en face de Pascal Moulins).

DU NOUVEAU CHEZ BÉNELECT
"CUISINE FRANÇAISE"

AU RESTAURANT *Le Deauville*
SAINT-FOY

Uniquement menu
TABLE D'HÔTE
à **19,95**
(tout inclus, peu importe votre choix)

RÉSERVATIONS: 658-3644

CHEZ BÉNELECT
1000, boul. Laurier, Saint-Foy

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

Spécial du samedi soir

FONDUE CHINOISE
pour 2 personnes
• 3 assiettes de viande
• 2 assiettes de sauce
• 1/2 litre de vin rouge **17,50\$**

TABLE D'HÔTE 6,75\$ à 10,95\$
• Filet de sole meunière ou amandines
• Rôti au jus
• Brochette de filet mignon
• Filet mignon madame avec sauce au choix
• Bifteck (Surlong) au poivre
• Brochette de pétoncles
• Cuisse de grenouilles à la provençale

La "foim" du monde ça se passe chez nous

RESTAURANT Patrimoine

TABLE D'HÔTE

Assiette de crudités
— Escargot de Bourgogne
Pâté de campagne
Fondue Parmesan
— Potage Garbure
— Mignon de bœuf en brochette/sauce poivre
11,11\$
Cuisse de grenouilles aromatisées à l'ail
13,13\$
Filet mignon flambé au poivre
15,15\$
Veau sauté à la crème
17,17\$
— Gâteau maison
— Thé, café

(4 personnes et plus)
— Gâteau Anniversaire (Gratuit!)

1210, Place Georges V - 529-5533

RESTAURANT CAFÉ D'EUROPE

Les huîtres grillées sur écaillies
La bisque de langoustines
Le foie gras à la périgourdine et les pommes duchesse
ou
Les sautés à la provençale et le riz créole
Les champignons à la grecque
Le bûisson de brocoli, beurre noisette
La tarte au fromage et fraises

Café **17,95\$**
Maintenant ouvert le dimanche
Stationnement gratuit, rue Ste-Angèle ouest
27, Ste-Angèle Québec
692-3835

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
Terme aux champignons
Paella Valencienne
Brochettes de poissons du Pirée
Lasagne «alla Napoletana»
Poulet aux herbes de Provence
Cassata Sicilienne

edent
... c'est l'essentiel

Réervations: 647-2411
Stationnement gratuit des 18h00 sur validation de votre billet par le maître d'hôtel si vous gardez vous-même votre voiture dans le stationnement de Place Québec.

OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

Dans le décor enchanteur du Lac Beauport

BRUNCH à la campagne

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

Ambiance musicale: Georges Latulipe

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

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

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

DIMANCHE BUFFET FAMILIAL
servi de 12h30 à 20h
8,95\$ adultes **4,95\$** enfants

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

• 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 16h30.

"La place" tout indiquée pour mariages et réceptions de tous genres...
• salle pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes
• piste de danse, etc.

OUVERT TOUTS LES SOIRS



Les frères François et Louis Brisson avec le chef Richard Lavoie.

Gastronomie à La Maison Vocelles

◆ Lorsque je fréquentais, au début des années 1970, "La Maison Vocelles" qui était, à l'époque, vulgairement appelée "Chez Paul", parce que l'un des propriétaires avait pour nom Paul Vézina (Me Vézina est aujourd'hui l'un des avocats les plus influents de la région et même du Québec) on ne servait pas, alors, en salle ou sur la

au grand plaisir d'ailleurs des clients qui s'y rendaient pour ça.

Depuis ce temps, "La Maison Vocelles" a changé de propriétaires et de vocation. Les nouveaux patrons, François et Louis Brisson, ont engagé deux jeunes chefs, Normand Landry et Richard Lavoie, et la maison s'oriente, lentement mais sûrement, vers la nouvelle cuisine. Fini le bar; place à la gastronomie!

Il y a des choses qu'il ne faut pas manquer à "La Maison Vocelles" depuis que les frères Brisson en ont fait l'acquisition. Il ne faut pas rater par exemple, le "super-party" aux huîtres qui, en l'honneur de la fête du patron, se déroulera, cette année, le 13 octobre. Il ne faut pas manquer non plus la journée de la cabane à sucre, qui, au début d'avril, inaugure la terrasse; ni, paraît-il, le brunch dominical que l'on y prépare, chaque semaine. La spécialité de ce brunch: les oeufs suédois. Ça fait un malheur!

D'UN RESTAURANT A L'AUTRE par Pierre CHAMPAGNE

terrasse, le fondant d'asperges à coulis de tomates fraîches, le fettuccini de saumon fumé au poivre vert ou le mignon de boeuf papillon aux baies roses.

Dans ce temps-là, le restaurant "La Maison Vocelles" vulgairement appelée "Chez Paul", c'était surtout un bar où la sangria coulait à flots,

Quebec, a city of charm!

◆ Récemment, Brian Brennan, du "Calgary Herald", était de passage dans la ville de Québec; ce qui nous a valu la première page du cahier "Voyage" de ce quotidien canadien. Nous, ça veut dire la région de Québec, la ville de Québec surtout.

"C'est peut-être, écrit Brennan, parce qu'ils sont pris dans la neige et dans la glace durant six longs mois chaque année, mais toujours est-il que les Québécois ont su développer l'hospitalité à un degré extraordinaire. Ils offrent, en

soirée, une excellente sélection de cafés-terrasses, de pianos-bars et de bons restaurants". Quelques-uns de ces meilleurs restaurants sont, selon Brian Brennan: Aux Anciens Canadiens (traditionnel French Canadian cuisine served in a restored house built in 1675), Gambinus Restaurant (European cuisine), Marie-Clarisse (sea food), Serge Bruyère (French).

M. Brennan suggère ensuite d'éviter les restaurants "over crowded", over prices and plagued with decidedly mediocre cuisine". Il nomme même un de

ces restaurants situés à proximité du Château Frontenac et où, semble-t-il, il n'a pas été très satisfait. Brennan a raison. Il faut éviter certains de ces restaurants, pourtant très bien cotés, durant l'été. Il y a trop de monde, le service est trop efficace (ou pas assez dans d'autres cas) et même le véritable Québécois de la ville de Québec ne s'y sent plus chez lui. Heureusement, c'est maintenant l'automne. Les touristes sont partis, et ces restaurants recommencent à faire de la belle façon à leur clientèle régulière.

Un champagne de bon cognac

◆ J'ai le bras particulièrement lourd lorsque l'on m'invite à me verser un bon cognac après le dîner ou le souper. Ainsi, cette semaine, lorsque M. Yves Cloutier me proposa de me verser une rasade de cognac Remy Martin fine champagne X.O., emporté par mon enthousiasme, je n'ai pu m'empêcher de remplir mon verre de deux bonnes onces.

Cependant, lorsque Robert Gourdeau, de la maison Remy et Associés, une agence de réclame qui surveille les intérêts de Remy Martin au Québec, me fit remarquer que le cognac en question se détaillait, en régie, pour les restaurateurs, \$78.35 la bouteille de 25 onces, la honte me prit. Les deux doigts de cognac que j'avais versés dans mon verre auraient dû me coûter environ \$16, si le digestif ne m'avait pas

été offert par le patron. Du coup, je devais en remettre la moitié dans la carafe. Il y a toujours des limites qu'il faut respecter.

Mais quel bon cognac! Quel grand cognac! Un cognac qui, incidemment, n'est pas encore en vente dans les magasins de la Société des alcools mais que vous pourrez sans doute trouver, en importation privée, dans quelques grands restaurants de Québec, dont le "Deauville".

Si la maison Remy et Associés réussit ainsi à créer une demande intéressante, elle pourra sans doute faire des pressions pour importer ce cognac sur une base régulière. En attendant, il faut le demander. Yves Cloutier a décidé de l'offrir à ses bons clients. Si vous prétendez être un de ses bons clients, demandez-lui-en donc un verre... à ma santé!



Robert Gourdeau et son fameux cognac fine champagne X.O.



Table d'hôte

Feuilleté de moules, sauce poêlée

Crème Andalouse

Mignonnettes de boeuf à la moutarde

Médaille de vitello di moelle

Filet de doré braisé au coulis de piments rouges, sauce au poivre vert

Sablé aux pommes de l'île

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

RESTAURANT Venise

Cuisine italienne et française

SPECIAL

du dimanche

15 au jeudi

19 septembre

en soirée

Le straciatella alla romana

L'escalope de veau

sauce cognac

Gâteau Forêt Noire

Thé - Café

9.95\$

MENU DE GENS D'AFFAIRES

à partir de

4.95\$

RESERVATION:

627-3880

Vos hôtes:

Jean-Yves et Léopold

2980, 1re Avenue

St-Albert, Qué.

LES SPECIALISTES DES FLAMBÉES EN SAÛLE

restaurant
Aux Vieux Canons
VÉRITABLE CUISINE FRANÇAISE AU VIN
DIRECTEMENT DE ROUMANIE
DEUX VIOLONISTES DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

MENU DES FLAMBÉS
34.95 24.95
à 2 personnes à 1 personne

MENU DU CHASSEUR
à partir de 12.95

LES ENTRÉES
— Terrine de faisan
— Bûche de lapin
— Fondue propoïse
— Cailles aux raisins flambés

LES PLATS
— Faisanadeau grand-mère (flambé)
— Pintade en cocotte flambée
— L'ail blancie farcie à la Charlevoix
— Sanglier "Des Vieux Canons" (flambé)
— Renne sauce chasseur flambé
— Bison à la mode du chef (flambé)
— Chameau sauce aux dattes

650, Grande-Allée est
Réservations: 529-9461

Restaurant
LE RELAIS DES SEIGNEURS

Nos spécialités:
La paella valencienne
La chaudière royale
Carré d'agneau bouquetière
Fondue de bison aux trois sauces
Brochette de caribou, sauce poivrée
La crème d'escargots au roquetfort

Table d'hôte à compter de 10,25\$

- Ambiance chaleureuse
- Prix modérés
- Salon pouvant accommoder de 10 à 25 personnes
- Renseignez-vous sur notre promotion "Anniversaire"

834, Commerciale, St-Jean-Christophe
Québec G6Z 2E2 — 839-2869

la Graine
Fleur de Lys

FESTIVAL DU ROSBIF AU JUS
DU LUNDI AU VENDREDI 6.25\$ incluant salade du chef

MENU DU JOUR
3.25\$ ou 4.50\$

EN VEDETTE DU MARDI AU SAMEDI
RICHARD de PAUL

Réservations pour les fêtes acceptées
1975, Fleur-de-Lys
POUR RÉSERVATIONS: 525-4507

FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS • FLEUR DE LYS

Restaurant
jardin d'italie

GRANDE TABLE D'HÔTE
en fin de semaine
Salami ou Fondue parmesan
Soupe du jour ou Jus de tomate
Plusieurs choix plats principaux
Dessert - café
de 9.95\$ à 13.95\$
Nouveautés nos "paella"

Vos hôtes
Giorgio et Colombe

924, rue St-Jean
Tél.: 692-0373

Entre le caré d'Youville et Dufferin, Stationnement 2 hres gratuites au stationnement Caré d'Youville

NOUVEAU BRUNCH MUSICAL
à l'île d'Orléans
Style table d'hôte
11.50\$ et 13.50\$ Enfants: 1/2 prix
Musique et chants
Le Trio du Moulin

Le Moulin de St-Laurent
754, av. Royale
Saint-Laurent
île d'Orléans, Qué.

Réservations:
829-3888

UHMMMM!!

LES MEILLEURES...
11 variétés

LA TYROLIENNE

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy - 651-6905

Le Brunch EXCLUSIF

HÔTEL ST-LAURENT
SERVI PAR NOTRE CUISINE
saint-germain

TOUS LES DIMANCHES DE 10H30 À 14H
Adultes 8.95\$ Enfants 5.95\$

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

* Ce brunch n'est pas disponible dans les trois autres restaurants Saint-Germain

BRUNCH

8.75\$ (enfants de moins de 10 ans: 5.25\$)
Dimanche, de 10h30 à 14h30.

Le JACRE
STE-FOY
Boul. Laurier/rue Fournier/651-4055

Exclusifs au BRUNCH DE L'OMNIBUS
GARDERIE GRATUITE - PISCINE - etc.

AU MENU DIMANCHE, DE 10H30 À 15H00
Crème du pêcheur, potage du maraîcher, salades variées (9 choix), rôti de boeuf, dinde farcie, jambon à l'ananas, etc.
En plus des mets réguliers, mets chinois en vedette: egg rolls avec sauce aux prunes, côtes levées à l'ail, poulet à l'ananas, chow mein aux crevettes, et plusieurs autres.

2800, boul. Laurier
658-4303
12.95\$ adultes

海外僑胞 雅意

Pour Toutes Vos Réceptions...

banquets, réunions d'affaires ou pour toute autre occasion que vous désirez souligner, le Carillon vous offre, sans réserve, les meilleures salles à réserver. Cinq salles ultra-modernes, dotées de tous les services, assureront la réussite de vos réceptions. Réservez dès maintenant! Pour la période des fêtes, le Carillon réserve de belles surprises à ceux d'entre vous qui opteront pour les lundis, mardis, mercredis et jeudis.

CARILLON
HOTEL-MOTEL
2800, boul. Laurier, Sainte-Foy, Qc
Information: M. Alain Darras
653-5234

LA BONNE CHÈRE

Jean-François Bulté veut dégripper Le Chat Grippé

◆ Si vous demandez à Jean-François Bulté des précisions sur les suggestions du menu du restaurant "Le Chat Grippé", où il est maître d'hôtel, depuis quelques semaines, il saura certainement vous répondre avec précision. Il était cuisinier avant de devenir maître d'hôtel.

LES MAÎTRES D'O

par Pierre CHAMPAGNE

Né à Bois-Guillaume, près de Rouen, en 1951, Jean-François Bulté a fait son école hôtelière aux Rocailles, en France, avant de faire son apprentissage dans l'un des restaurants les plus renommés de l'Hexagone, le "Café de Paris", à Biarritz. Puis, il a travaillé dans le plus important casino de France, celui de Yvonne les Bains, un hôtel de grand luxe où les restaurants sont fiers, et avec raison, de leurs quatre étoiles.

Le service militaire lui permettra de prendre encore plus d'expérience, puisqu'il est muté dans la cuisine du mess des officiers de la base aérienne de Mont de Marsan, un centre d'expérimentation militaire fort fréquenté par les états-majors des pays alliés. Les réceptions sont nombreuses, et Jean-François Bulté travaille à la fois en cuisine et en salle. C'est d'ailleurs dans ce mess des officiers qu'il agira pour la première fois comme maître d'hôtel.

En quittant les forces armées, Jean-François Bulté quitte aussi sa patrie pour venir s'établir au Québec où travaille déjà son frère Dominique. Il débarque dans la capitale, le premier avril 1973, et deux jours plus tard, il rejoint son frère, chez "Rabelais". L'aîné travaille en salle et le puîné en cuisine. Deux ans plus tard, Jean-François Bulté quitte les cuisines du "Rabelais" pour celles du restaurant "La Petite Bastille" puis, pendant cinq ans, il abandonne complètement la restauration pour se lancer plutôt dans le domaine des assurances.

En juin 1981, il revient à ses premières amours et à son premier restaurant québécois, dans l'escalier casse-cou. Cette fois cependant, il ne travaille pas chez "Rabelais" ni en cuisine mais au "Picotin" et en salle. "Là ça roulait, se souvient M. Bulté. C'était Hiroshima là-dedans. On servait plus de 500 clients par jour. C'était affolant."

Lorsque Daniel Pébarthe et Claude Le Beller quittent le "Rabelais" pour se lancer dans l'aventure du "Mouton de Panurge", Jean-François Bulté part avec eux puis il revient chez "Rabelais", pendant quelques semaines, avant de quitter, sans doute définitivement, l'escalier casse-cou pour devenir maître d'hôtel du "Chat Grippé", boulevard Saint-Cyrille, à l'intersection de la rue Cartier.



Jean-François Bulté au Chat Grippé.

Un "Chat Grippé", comme on l'écrivait, récemment, se dégripe. Le propriétaire, Claude Bourbonnais, a décidé de confier à des professionnels la gestion de son établissement. Jean-François Bulté est le directeur de la salle, et Patrick Bédier, un chef qui a fait ses preuves dans plusieurs bons restaurants de Québec, dirige la cuisine.

L'arrivée de ces deux compères au "Chat Grippé" a changé radicalement l'orientation gastronomique de ce restaurant. Le chef a modifié la carte, le "maître d'hôtel" a renfloué la cave. Bref, le "Chat Grippé" fait ses griffes dans la gastronomie bourgeoise.



Roger Saunier et Serge Bruyère.

Roger Saunier quitte Serge Bruyère

◆ Roger Saunier, qui agissait comme maître d'hôtel chez Serge Bruyère, depuis 1982, quitte, cette fin de semaine, ce restaurant renommé. Il débutera, mardi, au "Charlesville". A ce que l'on dit, le propriétaire du "Charlesville", M. Guy Saint-Onge, lui aurait fait une offre... que l'on ne peut pas refuser.

M. Saunier, qui possédait quelques actions dans le commerce de Serge Bruyère, a dû s'en départir. Il ne sera pas copropriétaire du restaurant "Le Charlesville" comme l'était son prédécesseur, Jean-Louis Halde, avant son départ, mais M. Saint-Onge a su intéresser M. Saunier dans les profits de l'en-

treprise d'une façon exceptionnelle, selon la rumeur.

Né à Vienne, près de Lyon, la capitale gastronomique du monde, Roger Saunier est débarqué à Québec en 1976. Il venait rejoindre son frère Robert qui travaillait alors dans les cuisines du restaurant "Le Trianon", sur Grande-Allée. L'établissement doit malheureusement

fermer ses portes, quelques semaines plus tard, et Roger Saunier va travailler comme garçon chez "Rabelais", de 1976 à 1980. C'est à cette époque qu'il rencontre Serge Bruyère et Christian Doyonnard qui sera le premier maître d'hôtel de Serge Bruyère lorsque celui-ci quittera le bas de l'escalier casse-cou pour inaugurer son

propre restaurant, rue Saint-Jean. Roger Saunier succédera à Christian Doyonnard, au début de 1982.

Charcutier-traiteur de métier, M. Saunier a été élevé dans les vignes de son père, et l'oenologie n'a pas de secret pour lui. Du moins pas beaucoup. Guy Saint-Onge a su faire un coup de maître en allant le chercher.

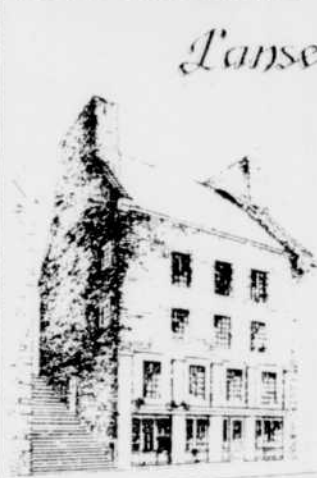


TABLE D'HÔTE
du mardi
au dimanche
15⁰⁰\$

Musique
avec
GERMANO ROCHA

Chevrolière, Québec - 529-1675

Bistro-restaurant Cuisine française



28, boul. Champlain, 692-4674
39, Petit-Champlain, Québec

L'anse aux barques

Table d'hôte cette semaine

Potage parmentier
Salade maraîchère
Fettuccini aux fruits de mer 14,50\$
Saumon en croûte au beurre blanc 15,50\$
Escalope de veau aux champignons 16,50\$
Médaille de filet de bœuf aux deux sauces 17,50\$

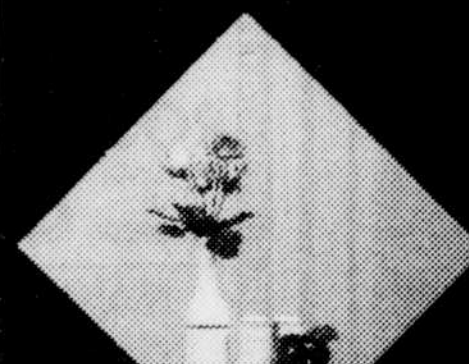
Pâtisseries maison — Café

Nos moules
sont arrivées

Blanc d'Ivoire
interprète du Folk Rock
en soirée, du mercredi au dimanche incl.

BRUNCH

au goût du jour...
dans un décor tout nouveau.



RESTAURANT • BAR •

395, de la Couronne * Holiday Inn

Une invitation à
l'exotisme pour
notre

1er Anniversaire!

Des milliers de Québécois ont déjà découvert la gastronomie polynésienne. Une fine cuisine ayant subi l'influence de plusieurs pays asiatiques et apprêtée aux goûts d'ici.

Des plats délicieusement relevés pour réjouir les palais les plus délicats.

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

RESTAURANT
aloha

Dîners d'affaires tous
les mdis, de 11h30 à
14h30, du lundi au
vendredi,
à compter de
5,95\$

160, rue
Dalhousie,
Vieux-Port
de Québec

Stationnement à la porte
entrée coin St André
RÉSERVATIONS
692-1949

**TABLE D'HÔTE
ANNIVERSAIRE**
19,50\$
tous les soirs

Cuisine
et bar
polynésien
Steaks et
fruits de
mer

Le restaurant Le Petit Bruxelles

vous propose
**LE FESTIVAL
DES MOULES**
à volonté

• à la marinière
• à la provençale
• à la crème

10,50\$

**Fermé
dimanche**

1400, de la
Canadienne
Téléphone:
647-1682

une bonne bouffe!

Table d'hôte

Bisque de
homard
ou
Minestrone

Escalopes de
veau aux
morilles 14,50\$

Saumon au
poivre rose 13,50\$

Entrecôte
grillée au
roquefort 15,50\$

Légumes

Chariot de
desserts

Cartes de
crédit acceptées

Stationnement
gratuit 2 hrs
en face de
l'hôtel de ville

Lunch du
midi à
partir de
5,50\$ +
7,95\$

Négro
38, côte de la Fabrique
692-3851

La Forêt Noire

• restaurant
• bar dansant
• motels

TABLE D'HÔTE

Tôtes de
champignons farcies
aux escargots et
à l'estragon
ou
Hors d'œuvre
de l'Auberge
Bisque de moules
à l'ail
Fettuccini
aux crevettes
et aux champignons
Escalopes de veau
aux morilles et
aux échalotes
Risot de porc
aux oignons
Rilet en
chevreuil dans
son feuilleté
Frittuccio de
fruits de mer
La table de dessert
Café

A partir de
14,95\$

**BRUNCH À
L'EUROPÉENNE
LE DIMANCHE**
entre 10h et 14h30
Adultes: 9,95\$
Enfants: 4,95\$

RESERVATIONS:
849-7136
AU LAC-BEAUPORT
3, chemin Tour-du-Lac
(en face du centre
de ski Le Relais)



RESTAURANT LAS CUEVAS

Table d'hôte

Fondue au parmesan
ou
Mousse de foie aux
aromates ou
Potage du jour ou
Gaspacho Andaluz ou
Salade César
Paella aux fruits
de mer 15,75
Filet de sole meunière
ou vin blanc 14,50
Brochettes de
crevettes 14,75
Escalope de veau
surprise 15,75
Entrecôte grillée 15,50
Escalope de veau
Ashurana 15,00
Steak aux trois poivres 16,75
Table à desserts
Café ou thé

Votre souper
en musique avec
**Les frères
Vasquez**
601, Grande-Allée est
Réservations:
529-9458

ANNONCEURS PRENEZ NOTE...

LE SOLEIL publiera

LE SAMEDI 28 SEPTEMBRE

SON CAHIER SPÉCIAL

"LA BONNE CHÈRE"

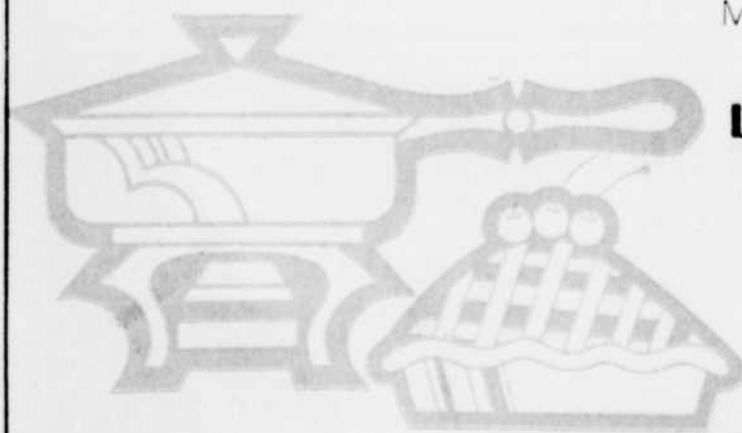
Pour souligner le mois de la
restauration, un cahier spécia-
lement consacré à la gastrono-
mie, incluant la chronique
"Bonne Chère" et une foule
d'articles sur la cuisine et le
monde de la restauration.

Y SEREZ-VOUS?

Date limite de réservation:
le vendredi 20 septembre 1985

Communiquez avec
votre représentant
ou
M. André Dumont:
647-3435

LE SOLEIL



Choisissez la carte qui vous offre le plus d'atouts

**Réussissez un coup de maître.
Choisissez la carte Irving,
celle qui vous offre le plus d'atouts.**

Service courtois et rapide

L'équipe Irving est toujours là, prête à vous servir avec plaisir et empressement. Votre satisfaction nous tient à coeur.

Produits de première qualité

Vous trouverez la carte Irving ultra-pratique pour acheter des produits conçus pour tirer le meilleur rendement de votre véhicule. Par exemple, les essences Irving sont celles qui contiennent les plus hauts indices d'octane raffinés dans l'est du Canada.

Stations-service accueillantes

Vous trouverez sur votre route de plus en plus de stations-service Irving. Des stations-service faciles d'accès, ouvertes 24 heures par jour et des mieux tenues.

Nombreux autres atouts

La carte Irving est acceptée partout au Canada et aux États-Unis. Découvrez par vous-même ses nombreux autres avantages. Procurez-vous sans plus tarder la carte Irving.

Irving accepte la carte Gulf

Si vous avez une carte Gulf valide, vous pouvez maintenant vous en servir aux stations-service Irving et jouir de tous les privilèges réservés aux titulaires de la carte Irving. De plus, il vous suffira alors de compléter une simple formule pour que nous mettions votre carte Irving à la poste dans les 48 heures.



Joignez-vous à l'équipe Irving



On est toujours là!

Problèmes d'hypertension réglés par le lait

♦ MONTREAL (PC) — Boire quatre à cinq verres de lait par jour pourrait régler bien des problèmes d'hypertension et nous tenir à l'abri des maladies cardiaques.

C'est du moins l'avis du Dr Marvin L. Bierenbaum, cardiologue américain et directeur du Centre de recherche Kenneth L. Jordan, de Montclair, au New Jersey, qui dévoilait, hier, à Montréal, les résultats préliminaires d'une étude effectuée plus tôt cette année.

Outre le fait que la consommation de lait contribuerait à ré-

duire sensiblement la tension artérielle et à éloigner les risques d'ostéoporose, cette maladie des os qui frappe une grande partie de la population d'âge mûr, le Dr Bierenbaum a également découvert que, contrairement à la vieille croyance, boire du lait aiderait non seulement au maintien d'un bon taux de cholestérol mais pourrait même le faire baisser.

En fait, l'éminent chercheur américain, qui s'intéresse depuis un bon quart de siècle aux problèmes liés à la cardiologie et à l'athérosclérose, a carrément fait

amende honorable, hier, devant les membres du Bureau laitier du Canada réunis à l'occasion de leur assemblée bi-annuelle.

Les études des dernières années, recommandant presque toutes la suppression de la consommation de lait à partir d'un certain âge, s'avèrent aujourd'hui, à la lumière de ses récentes découvertes, pure "injustice" à l'endroit de l'industrie laitière, a-t-il affirmé.

Est-il besoin de préciser que les représentants des 44.000 producteurs laitiers du Canada ont littéralement bu les paroles du Dr

Bierenbaum comme du petit lait.

Selon le médecin américain, il faut en toute hâte réhabiliter le lait dans les discours sur ce que doit comporter un régime alimentaire sain et nutritif. Notamment parce que la faible consommation de lait chez les adultes serait première responsable, selon lui, de la carence en calcium chez quatre Américains sur cinq. Et responsable, par voie de conséquence, de l'augmentation de cas d'ostéoporose.

Mais, avant de vous précipiter vers votre frigo, sachez toutefois que le lait administré aux par-

ticipants de l'étude du Dr Bierenbaum, n'était pas tout à fait semblable à celui qu'on trouve chez nous: le lait bu par les 200 participants à l'étude, des hommes et des femmes de 21 ans à 65 ans, choisis dans une usine d'une "banlieue typique", c'était, en réalité, un lait écrémé contenant 10 pour 100 de matières solides et enrichi d'un supplément de calcium.

"Pour arriver au même résultat avec notre lait, il suffirait d'augmenter légèrement la dose quotidienne, estime cependant le biochimiste montréalais Edgard E. Delvin. Au lieu de quatre verres de ce lait modifié, il aurait probablement fallu faire avaler aux participants cinq ou six verres, par jour, de notre lait."

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No. 200-11-00043-855
028079

COUR SUPÉRIEURE
(En matière de faillite)
Dans l'affaire de la faillite de:

PAUL-EMILE PRINCE, domicilié au 114, rue Édouard, Victoriaville, P.Q., ayant fait affaires sous la raison sociale de "GARAGE PAUL-EMILE PRINCE ENR", sis au 174, rue Notre-Dame est, Victoriaville, P.Q.

Avis est, par les présentes, donné qu'une ordonnance de séquestre a été rendue contre Paul-Emile Prince, domicilié au 114, rue Édouard, Victoriaville, P.Q., ayant fait affaires sous la raison sociale de "GARAGE PAUL-EMILE PRINCE ENR", sis au 174, rue Notre-Dame est, Victoriaville, P.Q., le 20 août 1985, et que le débiteur est réputé avoir fait cession de ses biens le 16e jour de juillet 1985 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 3e jour d'octobre 1985, à 11:00 heures de l'avant-midi, au Palais de Justice d'Arthabaska, 800, boul. Bois-Francis sud, Arthabaska, dans la province de Québec, et que pour avoir le droit de voter, les créanciers doivent déposer entre mes mains, avant l'assemblée, les preuves de réclamation et, au besoin, les procurations.

Date de Québec, le 12e jour de septembre 1985.
THORNE RIDDELL INC. & RAYMOND MARCOUX Syndics conjoints de l'actif de Paul-Emile Prince
410, Charest est
Suite 500
QUÉBEC, QUE.
G1K 8G3
Tél.: (418) 529-3721

APPEL D'OFFRES

La compagnie Normick Perron Inc.

Construction d'un pont

Projet N-818-2 Pont sur la rivière Waswanipi

Construction d'un pont à superstructure métallique d'une longueur de 224-270 mètres devant enjamber la rivière Waswanipi dans le canton Ailly, comté d'Ungava.

Sont admis à soumissionner, les entrepreneurs détenant la licence appropriée en vertu de la loi sur la qualification professionnelle des entrepreneurs de construction, lorsque requise, qui ont leur principale place d'affaires dans le Québec et qui auront requis les plans et devis en leur nom.

Les entrepreneurs intéressés peuvent se procurer les documents de soumission moyennant un versement non remboursable d'un chèque ou mandat de 100\$ fait à l'ordre de la compagnie Normick Perron Inc.

La vente de ces documents ainsi que la réception des soumissions s'effectuent à la compagnie Normick Perron Inc., 225, chemin Normick, LA SARRÉ (Québec) J9Z 2X6.

Pour être considérée, toute soumission devra être accompagnée d'un chèque visé à l'ordre de la compagnie Normick Perron Inc. au montant de cent soixante-quinze mille dollars (175 000\$) ou d'une police de garantie pour une somme équivalente ou supérieure à trois cent cinquante mille dollars (350 000\$).

Ce projet est une réalisation conjointe de la compagnie Normick Perron Inc. et du ministère de l'Énergie et des Ressources du Québec.

Le maître de l'ouvrage ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions.

Closure des soumissions

15 heures

le jeudi 10 octobre 1985

Les soumissionnaires pour la superstructure métallique devront présenter leur soumission au bureau des Soumissions déposées du Québec, jusqu'à

15 heures

le jeudi 10 octobre 1985

Travaux publics Canada
Public Works Canada

APPEL D'OFFRES

DES SOUMISSIONS CACHETÉES, visant les entreprises ou services, énumérés ci-après, adressées à l'Administrateur finances et administration, Travaux publics-Canada, 901, Cap-Diamant, chambre 265, 2e étage, Gare maritime Champlain, Anse-au-Foulon, QUÉBEC, P.Q. G1K 4K1 et portant sur l'enveloppe, la désignation et le numéro de l'entreprise, seront reçues jusqu'à 15 heures, à la date limite déterminée. On peut se procurer les documents de soumission par l'entremise du bureau de distribution des plans, à l'adresse ci-dessus (téléphone 648-3142), sur versement du dépôt exigible.

ENTREPRISES

Appel d'offres 85Q-265P - Pour REVENUE CANADA - Réaménagement intérieur et optimisation des espaces, ensemble du projet - PHASE II - I.G.C. 155, 165, POINTE-AUX-LIEVRES, QUÉBEC, COMTE LANGELIER (QUÉBEC).

On peut aussi consulter les plans et devis au bureau de l'Association des Constructeurs de Québec, au bureau de l'APCHQ de Québec, ainsi qu'au Terminus Postal, 300, rue St-Paul, QUÉBEC.

Date limite: le mercredi 9 octobre 1985.

Dépôt: 50\$

Renseignements techniques (418) 648-7011

Renseignements généraux (418) 648-3142

INSTRUCTIONS

Le dépôt afférent aux plans et devis doit être établi à l'ordre du Receveur général du Canada, il sera remboursé sur retour des documents en bon état dans le mois qui suivra le jour de l'ouverture des soumissions.

Le Ministère ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

AVIS DIVERS - APPELS D'OFFRES - SOUMISSIONS

APPEL D'OFFRES

PROPRIÉTAIRE: CENTRE CARDINAL VILLENEUVE
2975, chemin St-Louis
SAINT-FOY (Québec) G1W 1P9
ARCHITECTURE: deMONTIGNY, METIVIER, GAGNON, SOUCY
795, av. St-Jean-Baptiste, bureau 120
LES SAULES (Québec) G2E 5E8
MECANIQUE: A.D.S. GROUPE CONSEIL
2014, boul. Charest ouest, bureau 200
SAINT-FOY (Québec) G1N 4N6

Le Centre Cardinal Villeneuve, propriétaire, demande des soumissions pour effectuer la réfection de la toiture du gymnase de son édifice sis au 2975, chemin St-Louis, SAINT-FOY (Québec).

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus au bureau du propriétaire à compter du lundi 16 septembre 1985 contre un dépôt non remboursable de cinquante dollars (50\$) versé au propriétaire.

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé au montant de cinq mille dollars (5 000\$) à l'ordre du propriétaire (Centre Cardinal Villeneuve), ou d'un cautionnement de soumission, établi au même montant, valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions. Cette garantie de soumission devra être échangée à la signature du contrat pour une garantie d'exécution et une garantie des obligations pour gages, matériaux et services, chacune d'elles correspondant à 50% du prix du contrat.

Les soumissions, l'original et deux copies, dans des enveloppes scellées et adressées à l'attention de Monsieur Gilles POULIOT, directeur des services administratifs, seront reçues au plus tard à quinze heures (15h00), heure locale, le mardi 1er octobre 1985 au bureau du propriétaire.

Les soumissions seront ouvertes, en public, le même jour, à la même heure et au même endroit.

Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix des sous-traitants, tant pour leur solvabilité que pour le contenu de leur soumission.

Toutes les soumissions devront être faites conformément aux dispositions de l'arrêté en conseil 3322 en date du 8 novembre 1972.

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

Gilles POULIOT
Directeur des services administratifs

APPEL D'OFFRES POUR EQUIPEMENTS MEDICAUX

— Stérilisation
— Physiothérapie
— Audiométrie
— Salle d'opération
— Salle de soutien
— R-X

PROPRIÉTAIRE: Hôpital Notre-Dame de Charny
563, 10e Rue
Charny (Québec)
G6W 4Z8
(418) 832-2981

ARCHITECTE: Boutin, Ramoisy, Dery et Blouin
49, rue Principale
St-Romuald (Québec)
G6W 2S2
(418) 839-0092

La corporation de l'Hôpital Notre-Dame de Charny demande des soumissions pour la fourniture et l'installation d'équipements médicaux (fixe et de soutien) concernant son projet de construction de l'Hôpital de Charny.

Dans tous les cas où la chose est possible, l'équipement décrit au devis devra être fourni et installé par les firmes ayant un établissement comportant au Québec des installations permanentes et le personnel requis pour l'installation, la mise en marche, la démonstration et l'application des garanties exigées.

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus au bureau de l'architecte, contre un dépôt de 50\$ versé au nom du propriétaire et non remboursable.

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé fait à l'ordre du propriétaire et égal au pourcentage de 5% du montant de la soumission ou d'un cautionnement de soumission, d'au moins 10% de la soumission valide pour quarante-cinq (45) jours à compter de la date d'ouverture des soumissions.

Cette garantie de soumission devra être échangée à la signature du contrat par un cautionnement d'exécution égal à 50% du contrat obtenu et déposé auprès du propriétaire jusqu'à l'acceptation finale des équipements de la responsabilité du fournisseur ou par un chèque visé égal au pourcentage de 10% du contrat obtenu et déposé auprès du propriétaire jusqu'à l'acceptation finale des équipements de la responsabilité du fournisseur.

Les soumissions (l'original et quatre copies) dans des enveloppes cachetées et adressées au soumissionnaire, seront reçues jusqu'à 15 heures, heure en vigueur localement, le 4e jour du mois d'octobre 1985, pour être ouvertes publiquement au bureau du propriétaire le même jour et à la même heure.

Toutes les soumissions devront être faites conformément aux dispositions du décret numéro 3322 en date du 8 novembre 1972. Le propriétaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

Monsieur Marcel Bernard
Directeur général

élection MUNICIPALE 17 Novembre 1985

Bureau du Président d'élection

VOTE DES HÉRITIERS, CO-PROPRIÉTAIRES, OU USUFRUITIERS D'UN IMMEUBLE ET DES LOCATAIRES OU CO-LOCATAIRES D'UN BUREAU OU D'UNE PLACE D'AFFAIRES DANS LA VILLE

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné, conformément aux dispositions de l'article 35.1. de la Charte de la Ville de Québec que:

1. les héritiers, co-propriétaires, usufruitiers d'un immeuble situé dans la ville et dont la valeur inscrite sur le rôle d'évaluation en vigueur est d'au moins mille dollars (1 000,00 \$),
2. les locataires ou co-locataires d'un bureau ou d'une place d'affaires situé dans la ville et dont la valeur locative annuelle selon le rôle de valeur locative en vigueur est d'au moins six cents dollars (600,00 \$)

peuvent voter lors de l'élection municipale du 17 novembre 1985 par l'entremise d'un représentant nommé par la majorité d'entre eux; au cas d'usufruitier, l'usufruitier seul est inscrit comme électeur.

Une procuration à cette fin doit être déposée au bureau du Greffier de la ville, 2, rue des Jardins (bureau 216), au plus tard le 16 septembre 1985. Une déclaration sous serment attestant l'authenticité des signatures doit être annexée à la procuration.

On peut se procurer des formules de procuration au bureau ci-dessus mentionné durant les heures ouvrables.

Les électeurs visés par les présentes dispositions peuvent venir, en temps utile, au bureau du Greffier de la Ville, afin de vérifier l'inscription de leur nom sur la liste des électeurs en préparation.

Les présentes dispositions ne s'appliquent en aucune façon à un syndicat, à une compagnie, corporation, société commerciale, association, coopérative ou autre personne morale, lesquelles sont exclues du scrutin suivant la loi.

Pour informations: 694-6074
Québec, le 20 août 1985

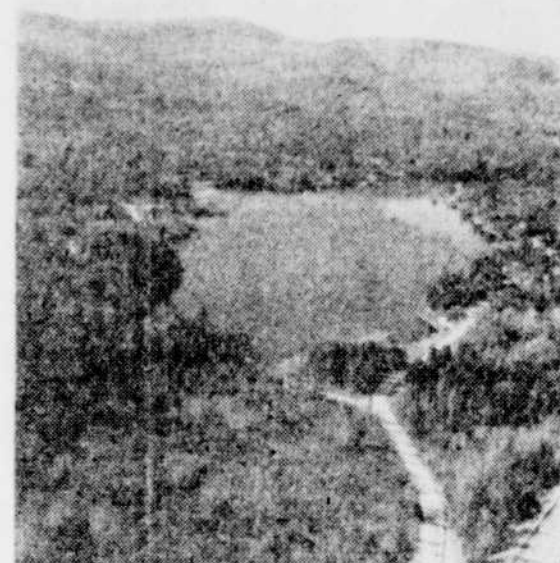
Antoine Carrier, avocat
Greffier de la Ville et
Président d'élection

ville de québec



VENTE DE TERRAINS PAR

LA MUNICIPALITÉ ST-DUNSTAN DU LAC-BEAUPORT



VUE DU DOMAINE DU LAC MORIN

La Municipalité de St-Dunstan du Lac-Beauport, doit mettre en vente des terrains situés dans le Domaine du Lac Morin.

Ces terrains situés en bordure du chemin du Bord-de-l'Eau, totalisant une superficie de 1.700.000 pieds carrés, sont tous cadastrés et peuvent être immédiatement construits étant riverains d'un chemin pavé et municipalisé et répondant en tout point à la réglementation domiciliaire.

Cette aubaine s'adresse d'abord aux INVESTISSEURS, PROMOTEURS et CONSTRUCTEURS qui acquerront un site exceptionnel, dans un décor pittoresque permettant un développement de choix. Ce domaine se trouve à quelques kilomètres du centre du Lac-Beauport.

Les personnes intéressées sont invitées à se procurer les formules de soumission, plans et devis à la Mairie, au 65, chemin du Tour-du-Lac, sur les heures normales de bureau, soit de 8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30.

Les soumissions seront reçues au bureau du Secrétaire-trésorier à la Mairie du Lac-Beauport, 65, chemin du Tour-du-Lac, Lac-Beauport, jusqu'à 15h00 le 4 octobre 1985 pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

La Municipalité de St-Dunstan du Lac-Beauport n'est tenue d'accepter ni la plus haute soumission, ni quelque autre des soumissions reçues et ouvertes.

Donné à Saint-Dunstan du Lac-Beauport, ce douzième jour du mois de septembre 1985.

Henri Zicat
Secrétaire trésorier



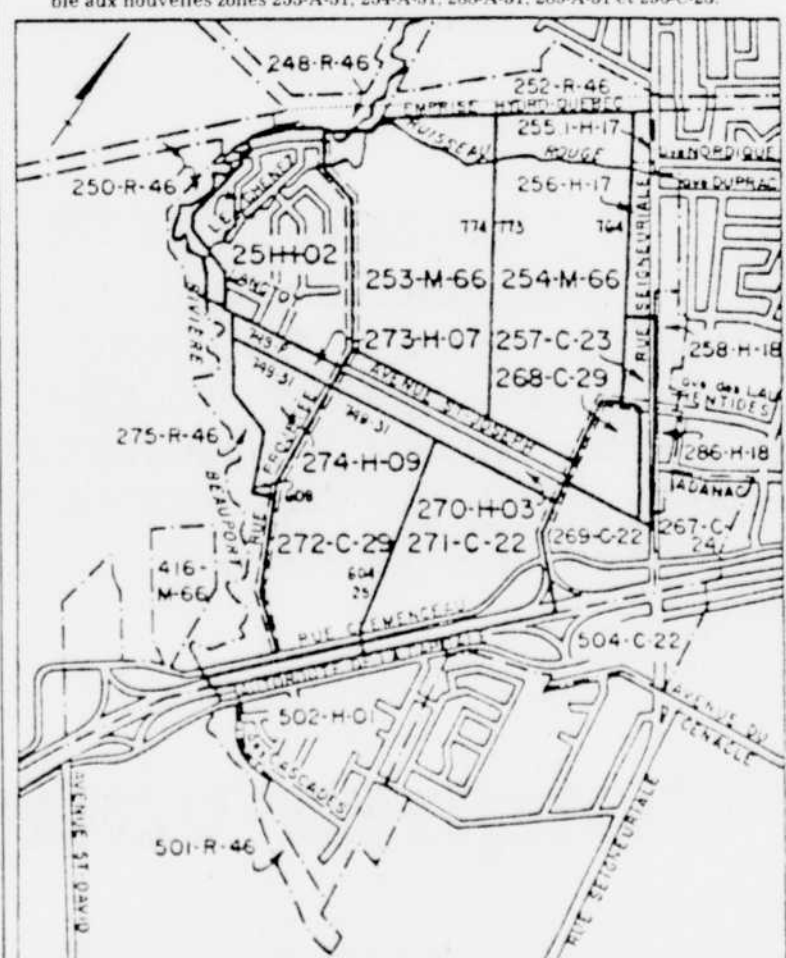
VILLE DE BEAUPORT

AVIS DE DEPOT DE L'ANNEXE A LA LISTE ELECTORALE RELATIF AU REGLEMENT NUMERO 85-608

Avis public est, par les présentes, donné que l'annexe à la liste électorale est maintenant déposée au bureau du Greffier de la ville, 2, rue des Jardins, dans les zones 251-H-02, 253-M-66, 254-M-66, 257-C-23, 268-C-29, 270-H-03, 271-C-22, 272-C-29, 273-H-07 et 274-H-09 faisant l'objet d'une modification au règlement d'urbanisme numéro 77-080, ainsi que ceux résidant dans les zones contigües à ces zones, soit les zones 248-R-46, 250-R-46, 252-R-46, 255-H-17, 256-H-17, 258-H-18, 267-C-24, 269-C-22, 273-R-46, 416-M-66, 501-R-46, 502-H-01, 504-C-22, illustrées au croquis ci-dessous.

Le conseil a adopté, le 10 septembre 1985, le règlement numéro 85-608 modifiant le plan de zonage du règlement d'urbanisme numéro 77-080 de manière:

- a) A CREER, à même les zones 251-H-02, 253-M-66, 254-M-66, 257-C-23, 268-C-29, 270-H-03, 271-C-22, 272-C-29, 273-H-07 et 274-H-09, les zones 253-A-51, 254-A-51, 271-M-66, 272-M-66, 273-M-61, 274-M-61, 287-M-61, 288-A-51, 289-A-51 et 290-C-23.
- b) A AGRANDIR, à même la zone 253-M-66, la zone 251-H-02.
- c) A PREVOIR au chapitre 19 de ce même règlement, une norme spéciale applicable aux nouvelles zones 253-A-51, 254-A-51, 288-A-51, 289-A-51 et 290-C-23.



Toute personne, société commerciale ou association, qui est locataire d'un immeuble dans les zones précitées, a droit d'être inscrite sur l'annexe à la liste électorale lors de la révision à ce droit.

Prenez avis que les demandes en inscription ou en radiation doivent être faites, par écrit, et transmises au bureau de la municipalité, dans les cinq (5) jours de la publication du présent avis.

Prenez, également, avis que la séance du Bureau de révision de l'annexe à la liste électorale aura lieu à l'Hôtel de ville de Beauport, 577, avenue Royale, Beauport, le vingt-sixième jour de septembre mil neuf cent quatre-vingt-cinq à dix-neuf (19) heures.

Donné à Beauport, ce douzième jour du mois de septembre mil neuf cent quatre-vingt-cinq

Le Greffier de la Ville
JACQUES SIMONEAU, o.m.a.

Canada

Les eaux usées de Saint-Lazare seront assainies

♦ **SAINT-LAZARE** — L'assainissement des eaux usées des municipalités de Saint-Raphaël village et de Saint-Lazare, dans la circonscription de Bellechasse, nécessitera des investissements de \$2,421,500 et permettra la création de 46 emplois au cours de la période des travaux.

par Paul-Henri DROUIN

La contribution gouvernementale du Québec sera de \$2,147,600 et celle des municipalités concernées de \$273,000, dont \$195,900 pour Saint-Raphaël village et \$78,000 pour Saint-Lazare.

C'est ce qu'a indiqué le ministre québécois de l'Environnement, M. Adrien Ouellette, à la signature d'un protocole d'entente avec les maires Fernand Fradette, de Saint-Lazare, et Mme Jeanine Garant, de Saint-Raphaël village.

A chacun des endroits, a souligné M. Ouellette, la grande majorité des travaux devront être complétés pour le 31 mars 1986 afin de per-

mettre aux municipalités de bénéficier de la prime à l'accélération consentie dans le cadre du plan de relance par le gouvernement du Québec.

Saint-Lazare

Le programme d'assainissement des eaux usées de cette municipalité consiste en des travaux d'interception et d'un système de traitement de type étangs d'une capacité de 320 mètres cubes / jour d'eaux usées.

Le coût de ces travaux est de \$920,000 et va permettre la création de 17 emplois.

Saint-Raphaël village

Dans cette municipalité, le traitement des eaux usées en sera un de type étangs d'une capacité de 875 mètres cubes / jour d'eaux usées. Le coût des travaux est évalué à \$1,501,500 et va permettre la création de 29 emplois.

Poursuite contre la Banque de Nouvelle-Ecosse de Saint-Georges

♦ **SAINT-JOSEPH** — Le juge Gerald Boisvert a pris en délibéré une poursuite en dommages de \$390,000 intentée par M. Germain Ayotte contre la Banque de Nouvelle-Ecosse de Saint-Georges et contre Doris Doré. La cause a été entendue en cour supérieure du district de Beauce.

M. Ayotte, qui au début de 1980 s'était porté acquéreur de la Ferme Morilu, une entreprise d'élevage de porcs, reproche à la banque d'avoir gelé sa marge de crédit à un maximum de \$100,000, ce qui aurait entraîné la fermeture.

Cet entrepreneur évalué à \$390,000 les dommages subis. La somme se décompose de la façon suivante: \$20,000 pour perte d'investissements, \$20,000 en dommages personnels et \$350,000 en revenus projetés.

Pour leur part, les défendeurs rétorquent que la limite de \$100,000 découle de la mauvaise administration de M.

Ayotte, qui, de ce fait, aurait causé son propre préjudice.



mardi 17 sept. GÉNIAL

ÉTUDES d'ANGLAIS au VERMONT

Programme INTENSIF dans un milieu anglophone et international.

Divers niveaux de cours et laboratoire.

Les cours INTENSIFS d'ANGLAIS sont donnés à l'année.

Les cours se donnent à des dates convenables.

ST. MICHAEL'S

- offre des cours d'ANGLAIS depuis 1954 dans une ambiance universitaire et coéducationnelle.
- aussi études pour le bac et maîtrise.

Ecrivez à:

CENTER FOR INTERNATIONAL PROGRAMS
ST. MICHAEL'S COLLEGE
WINOOSKI, VERMONT 05404



EN VENTE PARTOUT

DES BILLETS QUI SE BALADENT
TELS DES FUNAMBULES SUR LE
TEMPS, LA PENSÉE, LA RAISON,
L'AMOUR ET LES SAISONS.
UNE INVITATION DE DENIS MONETTE
À PARTAGER LE FIL DE SES ÉMOTIONS



RECEVEZ CE LIVRE PAR LA POSTE
COMPLÉTEZ ET RETOURNEZ CE COUPON
EN Y JOIGNANT VOTRE PAIEMENT À:
LES ÉDITIONS LE MANUSCRIT
10,000 LA JEUNESSE, SUITE 210
MONTREAL, H3L 3S3

JE DESIRE RECEVOIR... EXEMPLAIRE(S) DU LIVRE:
AU FIL DES SENTIMENTS
AU MONTANT DE \$9.95 L'EXEMPLAIRE

CI-JOINT MON CHÈQUE ☐
MANDAT ☐

NOM
ADRESSE APP.
VILLE
PROVINCE CODE POSTAL
TEL.

J'aime
voyager
Lire le
CAHIER
TOURISME
DU SAMEDI,
c'est partir un
peu.
MOI, JE LIS
LE SOLEIL
TOUS LES MATINS
MÊME LE DIMANCHE

abonnement:
647-3333

L'ASSOCIATION
DES FEMMES DE
CARRIÈRE DE
LA VILLE DE
QUÉBEC INC.

AVIS DE CONVOCATION

C'est le mercredi 18
septembre 1985 qu'aura
lieu la première réunion
mensuelle de l'Association
des femmes de
Carrière de la Ville de
Québec Inc.

Endroit:
Séminaire de Québec
rue de l'Université

Coût:
13 \$ membres
16 \$ non-membres

Heure:
18h30 précises

Buffet et visite
du musée

Stationnement par la
rue des Remparts

Réservation:
48 hrs à l'avance
Tél.: 527-4612
(ANN)

EN BREF

Souscription pour le Comptoir familial

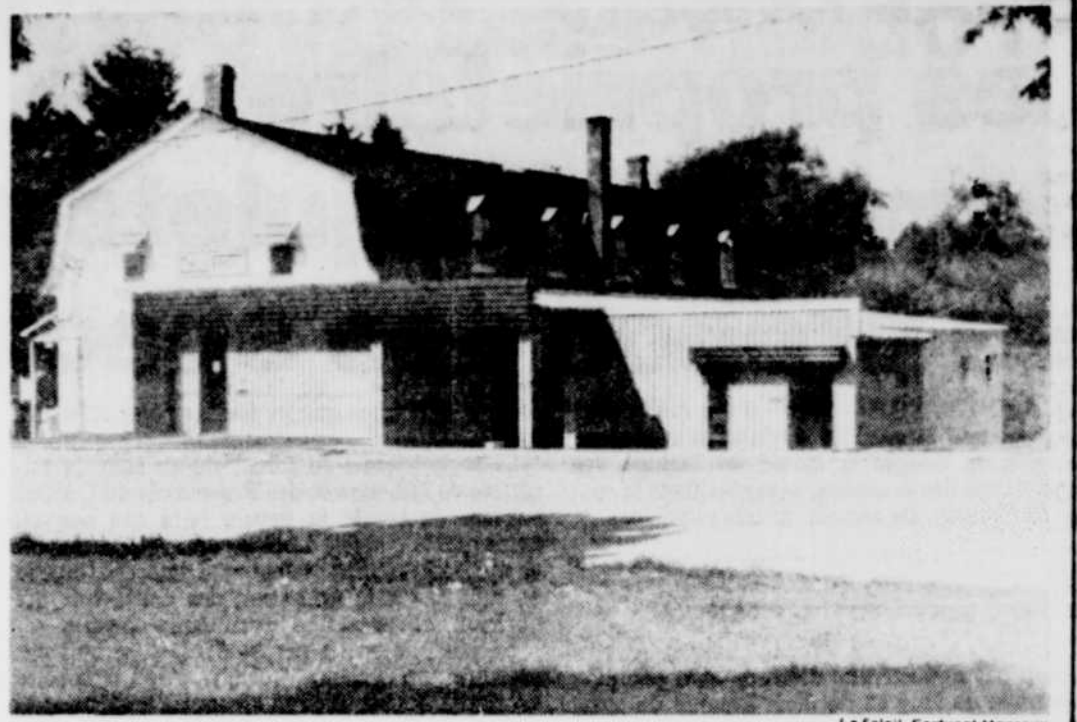
♦ Fondé en 1969 pour venir en aide aux personnes à faibles revenus, le Comptoir familial de Thetford-Mines mène une campagne de souscription jusqu'au 29 septembre en vue de recueillir les \$30,000 qu'il lui manque pour financer les travaux d'agrandissement de son magasin de vêtements d'occasion. Les coûts doivent atteindre \$152,000. Il s'agit de la première sollicitation publique de cet organisme à but non lucratif dont la cinquantaine de membres fournissent bénévolement annuellement 11,000 heures de travail. Les membres des cercles de fermières sollicitent à domicile les familles de Thetford-Mines et de Robertsonville.

Nouveau directeur

THETFORD-MINES — Occupant le poste de directeur des travaux publics et des services techniques depuis 1973, M. Yvan Faucher a été promu au poste de directeur général de la ville de Thetford-Mines. Il succède à M. Jean-Luc Julien, qui a quitté en août pour accepter des fonctions semblables pour le compte de la ville des Trois-Rivières. Deux autres fonctionnaires avaient posé leur candidature. Il s'agit du trésorier, Gaston Gagné, et du directeur des services des loisirs, Maurice Boulet. A la suite de cette nomination, le conseil a décidé de ne pas combler le poste qu'occupait M. Faucher en raison de la situation économique qui prévaut dans la région.

Comment maigrir?

PLESSISVILLE — Le CLSC de l'Érabie (Plessisville) offrira aux personnes âgées de moins de 40 ans, à compter du 23 sep-



Il manque \$30,000 pour terminer les travaux d'agrandissement du magasin du Comptoir familial.

tembre, un nouveau programme en santé préventive, "Choisir de maigrir". D'une durée de 12 semaines, le cours comprend des échanges, réflexions, discussions, exercices pratiques et activités physiques dans le but précis d'identifier la source du problème de poids. Les rencontres auront lieu les lundi et mercredi, en soirée. Pour obtenir plus d'informations, on compose le numéro de téléphone suivant: 819-362-6301.

Grands frères

THETFORD-MINES — Implantée dans la région de l'Amiante depuis deux ans, l'Association des grands frères et des gran-

des sœurs est en pleine campagne de recrutement d'aides bénévoles. L'organisme souhaite recruter une trentaine de membres afin de pouvoir répondre aux besoins du milieu en réalisant une vingtaine de parrainages. L'association a favorisé jusqu'à présent 11 jumelages, dont huit sont encore actifs. Des jeunes sont en attente de recevoir l'appui d'un grand frère ou d'une grande sœur, d'où l'importance de recruter rapidement des travailleurs bénévoles qui accepteraient de devenir leurs amis ou leurs guides pour les aider à traverser la période difficile de l'adolescence. On pourra obtenir plus d'informations en téléphonant à 335-7404.

UNION DU CANADA ASSURANCE-VIE

Fondée en 1863

PROTECTION COMPLÈTE

MAINTENANT DISPONIBLE POUR TOUTE LA FAMILLE

Assurance Accident Plus \$3.

NOTRE 26e ANNÉE DANS L'ASSURANCE ACCIDENT

- INDEMNITÉ POUR FRACTURES
- TAUX COMPÉTITIFS
- AUCUN EXAMEN MÉDICAL
- PRIME ANNUELLE

PAS NÉCESSAIRE D'ÊTRE ÉTUDIANT OU ENSEIGNANT POUR NOTRE PLAN ACCIDENT NOUS ASSURONS TOUTE PERSONNE DE 15 JOURS À 59 ANS INCLUSIVEMENT...

ASSURE 24 HEURES PAR JOUR JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE 1986

POUR INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES OU POUR OBTENIR UNE INSCRIPTION:

COMPOSEZ

QUÉBEC: 628-0678 • CHICOUTIMI: 696-4909
• RIMOUSKI: 724-4787 • ALMA: 668-5431
• SIÈGE SOCIAL: (613) 237-3660

Pour une légère prime supplémentaire de 3\$, le bénéfice de décès accidentel est augmenté de 5 000\$ à tous les âges.

Erables ravagés par les chenilles

Les propriétaires de Portneuf demeurent inquiets malgré les propos des spécialistes

♦ **SAINT-BASILE** — Même si des spécialistes affirment que la chenille à bosses orangées ne met pas en danger la survie de l'érable, les propriétaires des érablières ravagées dans le secteur de Saint-Basile demeurent très inquiets.

par Guy BENJAMIN

L'insecte en question a ravagé tous les érables sur son passage sur une distance d'un peu plus d'un mille de long et de deux arpents de large dans le secteur connu sous le nom du coteau de roche, dans le rang Saint-Georges, près de Saint-Basile, dans Portneuf.

Mme Evelynne Gaillard avait bien raison de dire que la chenille en question n'est pas un insecte gaspilleur. En effet, lors d'une marche en forêt, hier midi, dans le secteur touché, on a pu constater que la chenille dévore tout de la feuille, nervures comprises. On se serait cru en forêt en novembre lorsque les feuilles ont fini de tomber.

Avec la différence que les feuilles ne sont pas au sol.

La technicienne en foresterie au sein du ministère de l'Énergie et des Ressources du Québec suggère de laisser la nature faire son œuvre, parce que la chenille à bosses orangées commence son travail suffisamment tard dans l'été qu'elle ne nuit pas à la formation des bourgeons qui deviendront des feuilles le printemps suivant.

De plus, de dire Mme Gaillard, il ne faut pas craindre une épidémie, puisqu'il s'agit d'insectes grégaires, c'est-à-dire qui vivent en troupes et se répandent peu ou pas, et vivent pendant quatre ou cinq ans avant de disparaître.

La technicienne en foresterie explique que des chenilles de ce type se retrouvent aussi à East-Broughton. Un secteur du 5e rang près de cette ville a subi des dommages entre 1970 et 1974 et l'insecte a disparu par la suite pour réapparaître cette année. Mme Gaillard croit que les chenilles de Saint-Basile ne vivront pas aussi longtemps puisqu'elles sont déjà porteuses d'une maladie virale.

Des propriétaires inquiets

C'est la deuxième année que la chenille fait des ravages dans le secteur, mais selon M. Alexandre Paquet, l'insecte a parcouru dix fois plus de chemin cette année. Son érablière a été touchée l'an dernier, et le printemps venu, les érables ont refait leurs feuilles et il ne croit pas que la production d'eau d'érable fut affectée.

Mais M. Paquet demeure inquiet malgré tout, car il craint que si la situation se répète pendant

plusieurs années, cela puisse accélérer le processus du dépérissement des érables déjà affectés par les pluies acides.

De son côté, M. Paul Morissette n'est pas tellement d'accord pour laisser la nature faire son œuvre pour éliminer la chenille. Il serait plutôt favorable à une action concertée des spécialistes du ministère de l'Énergie et des Ressources et de la quinzaine de propriétaires d'érablières touchées, afin de lutter contre l'insecte vers la mi-juillet alors que le papillon pond les oeufs qui deviendront des chenilles.

M. Morissette, dont l'érablière n'a pas encore été touchée, est vice-président du syndicat des producteurs de sucre et de sirop d'érable de la région de Québec, et il entend bien demander l'avis de spécialistes du secteur privé afin de connaître leurs opinions sur les moyens à prendre pour se débarrasser de la bestiole indésirable.

M. Morissette se dit inquiet du fait que les chenilles dévorent aussi le sous-bois et comme aucune feuille ne tombera dans le secteur ravagé, aucun humus ne viendra enrichir le sol. Il se demande bien comment réagiront des arbres vivant dans un sol aussi pauvre.

Pour cette année, la chenille a presque terminé ses ravages, puisqu'avec les nuits froides que l'on connaît, les feuilles ont commencé à sécher. L'insecte ne mange que des feuilles fraîches. Manquant donc de nourriture, la chenille a commencé à se laisser tomber au sol pour filer son cocon dans lequel elle passera l'hiver.



Un propriétaire d'érablière, M. Paul Morissette s'inquiète des ravages de la chenille à bosses orangées dans Portneuf. La bestiole dévore tout de la feuille, nervures comprises. Le paysage d'une forêt ravagée par la chenille est celui d'une forêt en novembre, lorsque les feuilles ont fini de tomber. Sauf que les feuilles ne sont pas au sol.

APPEL D'OFFRES

DANS L'AFFAIRE DE:
LES PATISSIERS UNIS B & C INC.
3455, rue Jarry est
Montréal, Qué.
H1Z 2G1

LA SOCIÉTÉ CANADA TRUST, fiduciaire en vertu d'un acte de fiducie exécuté par LES PATISSIERS UNIS B & C INC., dont la garantie créée par ledit acte est devenue exécutoire, fait appel à des offres, par l'entremise de son agent, pour la vente des biens ci-après décrits en bloc ou en lots séparés.

DESCRIPTION DES BIENS

- Lot 1: Terrain et immeuble**
Un édifice commercial en brique, situé au 3455, rue Jarry est, d'une dimension de 1670 48 m² (17 925 p.c.a.) érigée sur un terrain de 2961 23 m² (31 872 p.c.a.).
- Lot 2: Équipement et machinerie pour pâtisserie**
Tout l'équipement et la machinerie nécessaires à la production industrielle et continue de pâtisseries.
- Lot 3: Équipement de bureau**
Bureaux, classeurs, calculatrices et plusieurs autres biens.

Les offres, scellées et accompagnées d'un dépôt de 15%, devront parvenir au bureau de l'agent avant 12h00, le mercredi 25 septembre 1985, et porter au recto de l'enveloppe la mention, lisiblement écrite: "OFFRE - LES PATISSIERS UNIS B & C INC."

INSPECTION

L'inspection des biens pourra être faite à la place d'affaires de la compagnie, le mercredi 18 septembre 1985, entre 10h00 et 16h00, ou sur rendez-vous avec l'agent.

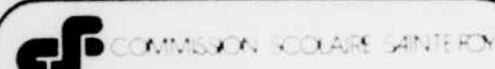
Des copies de l'inventaire pourront être obtenues sur demande au préalable ou lors de l'inspection aux frais de la personne intéressée.

CONDITIONS ET RÉSERVES

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu du bureau de l'agent ou lors de l'inspection. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité du soumissionnaire d'en obtenir copie.

MERCURE, BELIVEAU & ASSOCIÉS

Agent
1420, Tour-de-la-Bourse
C.P. 244, Place Victoria
Montréal, Qué. H4Z 1G1
Tél.: (514) 879-1333



APPEL D'OFFRES 85/86-5

REFECTION DE TOITURE ÉCOLE SAINTE-GENEVIÈVE

PROPRIÉTAIRE:
Commission scolaire Sainte-Foy
Direction des ressources
matérielles et financières
985, rue Wolfe, C.P. 9588
Sainte-Foy (Québec)
G1V 4C2

ARCHITECTE:
Bégin & Rodrigue, architectes
871, av. Moncton
Québec (Québec)
G1S 2Y4

La Commission scolaire Sainte-Foy, propriétaire, demande des soumissions pour la refecton de la toiture de l'école Sainte-Genève, 700, Cherbourg, Sainte-Foy.

Seuls sont autorisés à soumissionner pour l'exécution des travaux, les entrepreneurs de construction au sens de la Loi sur la qualification des entrepreneurs de construction (L.R.Q., chap. Q-1) qui ont leur principale place d'affaires dans la province de Québec.

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus au bureau de l'architecte, contre un dépôt de cent dollars (100\$) qui sera remboursé au soumissionnaire s'il remet les plans et devis en bon état, dans les trente (30) jours qui suivent l'ouverture des soumissions.

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé au montant de 10% du montant de la soumission, à l'ordre du propriétaire la Commission scolaire Sainte-Foy, ou d'un cautionnement de soumission, établi au même montant, valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions. Cette garantie de soumission devra être échangée à la signature du contrat pour une garantie d'exécution et une garantie des obligations pour gages, matériaux et services. Lorsque ces garanties sont sous forme de cautionnement, le montant de chacune d'elles correspond à 50% du prix du contrat et lorsqu'elles sont sous forme de chèque visé, le montant de chacune d'elles correspond à 10% du prix du contrat.

Les soumissions dans des enveloppes cachetées et adressées au soumissionnaire seront reçues à 985, rue Wolfe à Sainte-Foy, jusqu'à 14h00, heure en vigueur localement, le huit du mois d'octobre 1985, pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix des sous-traitants, tant pour leur solvabilité que pour le contenu de leur soumission.

Toutes les soumissions devront être faites conformément aux dispositions du règlement sur les subventions à des fins de construction (R.R.Q., 1981, C.A.-6, R-29) du 21 septembre 1982.

Le propriétaire ne s'engage à accepter aucune des soumissions reçues.

JACQUES E. SAMSON
Directeur général

Sainte-Foy, le 14 septembre 1985



Raymond, Chabot,
Fafard, Gagnon Inc.
Syndic

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No: 200-11-000524-833
Nos Surintendants: 028082 - 028083

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:
MICHEL LIZOTTE (219 897 089), laitier
et JACQUELINE LANGLOIS-LIZOTTE
(214 196 008), ménagère, domiciliés et résidant au 354, Place Neuville, DUBERGÉ (Québec) G1P 3B1

DEBITEURS

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Avis est par les présentes donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndicat soussigné à son bureau situé au 888, rue St-Jean, bureau 200, Québec (Québec), le ou avant le mardi 1er octobre 1985 à 11:00 heures pour l'achat des lots suivants:

- LOT 1** Camion de laitier, GMC, Step Van 1975, automatique, cabine de 14' en aluminium, 6 roues. En bonne condition.
VALEUR APPROXIMATIVE: 9 000\$
- LOT 2** Dodge Ram Charger 1977, automatique.
VALEUR APPROXIMATIVE: 500\$
- LOT 3** Chalet en bois rond de 24' par 20' situé sur le bord de la Rivière Blanche à Rivière-Pierre (comté de Portneuf). Électricité et isolation. Chasse et pêche à proximité (sujet à hypothèque).
VALEUR APPROXIMATIVE: 18 000\$

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No: 200-11-000506-850
No Surintendant: 028037

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:
JOHANNE FERLAND-MERCIER (242 513 844), sans emploi, domiciliée et résidant au 1019, Rang 9, STE-HEDWIDGE Cte de Roberval (Québec) G0W 2R0 et ayant déjà opéré sous la raison sociale de "RESTAURANT LA MISAINÉ ENR." au 274, Boulevard 138, ST-TITE-DES-CAPES (Québec) G0A 4J0

DEBITRICE

LOT 4 Scie radiale de marque Sears, Craftman Heavy Duty, moteur 3 forces, 220 volts.
VALEUR APPROXIMATIVE: 1 000\$

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Toutes les soumissions accompagnées d'un chèque visé de 15% pour les lots 1, 2 et 4 et de 5% pour le lot 3, devront être cachetées et, sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: "SOUMISSION DE (NOM DU DOSSIER)", selon l'éventualité, et devront être livrées au bureau du syndicat à l'adresse précitée avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des soumissions.

Ladite ouverture des soumissions se fera au bureau du syndicat situé au 888, rue St-Jean, bureau 200, QUÉBEC (Québec) devant les soumissionnaires présents.

INSPECTION DES ACTIFS

Les lots 1, 2 et 4 pourront être inspectés le vendredi 20 septembre 1985 de 13:00 à 16:00 heures au 2345, rue Dalton, Parc Colbert, STE-FOY et le lot 3 pourra être inspecté seulement sur rendez-vous. Pour de plus amples informations, veuillez communiquer avec M. Hugues Lacroix du bureau du syndicat, au numéro (418) 647-3078.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture des soumissions qui se fera le mardi 1er octobre 1985 à 11:00 au bureau du syndicat soussigné.

Le syndicat ne s'engage à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

AUTRES CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu lors de la visite des actifs ou au bureau du syndicat. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir une copie.

DATE DE QUÉBEC, ce 12e jour de septembre 1985.

JEAN-GERMAIN HUOT, L.L.L.
SYNDIC
BUREAU DE RAYMOND, CHABOT,
FAFARD, GAGNON INC.,
Syndic

888, Rue St-Jean,
bureau 200
QUÉBEC (Québec)
G1R 5H6

Boischatel

Plusieurs activités prévues lors de l'inauguration du centre de loisirs

♦ La municipalité de Boischatel inaugurerait les 19, 20, 21 et 22 septembre son centre des loisirs par diverses activités. Les travaux de construction de l'édifice sont terminés et le coût total du projet s'élève à \$400,000.

par GÉRALD OUELLET

Le centre des loisirs comprendra une salle polyvalente pouvant accueillir 225 personnes, les locaux administratifs du service des loisirs de la municipalité ainsi que des bureaux pour les organismes

locaux. Le comité municipal des loisirs, formé par Boischatel, sera chargé de la planification des activités.

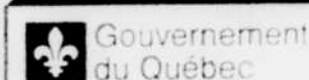
En ce qui a trait à l'obtention possible d'une subvention du gouvernement du Québec pour défrayer une partie des coûts de la construction du bâtiment, le maire de Boischatel, M. Roland Lavoie, a indiqué qu'il n'a pas encore eu de réponse de la part du ministère concerné.

De même, Boischatel a renouvelé pour un an son accord avec Hydro-Québec

concernant la gestion du parc récréatif longeant la rivière Montmorency. On attend toutefois une prise de position du gouvernement du Québec concernant le développement d'infrastructures récréatives régionales dans le secteur de la rivière Montmorency.

Les autorités municipales de Boischatel croient que ce secteur a une vocation récréative régionale et qu'il appartient au gouvernement d'en planifier le développement.

avis public



Gouvernement du Québec
Ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche

PARC DE FRONTENAC

LIMITES ET CLASSIFICATION

Conformément à l'article 4 de la Loi sur les parcs (L.R.Q. chap. P-9, modifiée L.Q. 1985, chap. 30).

Avis est par les présentes donné par le ministre du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, monsieur Jacques Brassard, de l'intention du gouvernement du Québec:

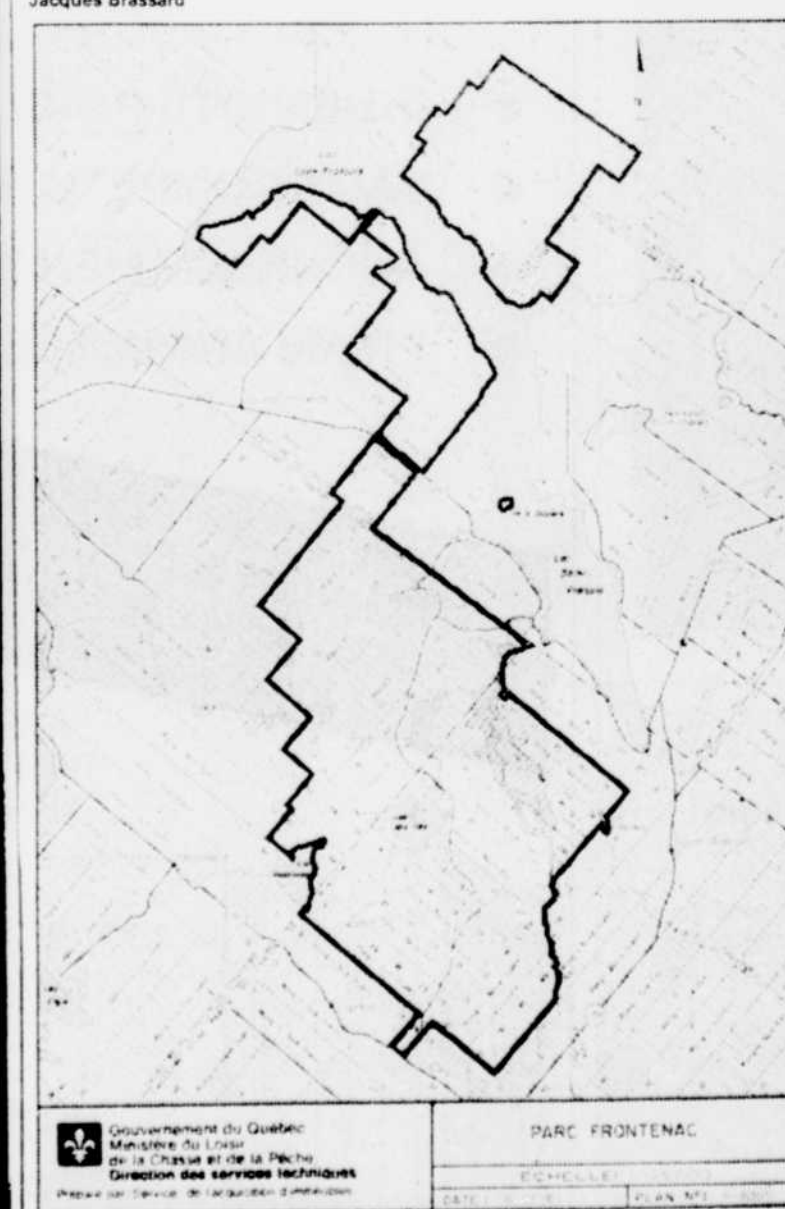
1. de créer le parc de Frontenac en lui conférant les limites indiquées sur la carte ci-jointe. Le territoire visé couvre une superficie de 155,6 km² dans les limites des cantons de Adstock, Lambton, Price, Stratford et Windsor;
2. de le classer comme parc de récréation;
3. de permettre aux personnes intéressées de transmettre leur opposition écrite au plus tard le 29 novembre 1985 à l'adresse suivante:

Ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche
85, rue Holmes
Sherbrooke (Québec)
J1E 1S1

Des audiences publiques sont prévues les 13 et 14 décembre 1985 pour entendre les personnes qui auront fait parvenir un mémoire au plus tard le 29 novembre 1985. Ces audiences seront tenues à l'adresse suivante:

CEGEP de l'Amiante
671, boul. Smith
Thetford-Mines (Québec)
G6G 1N1

Quel que soit le 14 septembre 1985.
Le ministre du Loisir, de la Chasse et de la Pêche
Jacques Brassard



Gouvernement du Québec
Ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche
Direction des services techniques
Imprimé sur papier recyclé - 50% de fibres de bois

PARC FRONTENAC
ÉCHELLE: 1:50 000
DATE: 14 SEPTEMBRE 1985
PLAN NO: 1000

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE BEAUCÉ
No: 350-14-000133-850

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

DAME CHANTAL
POULIN
560, boul. Renaud
BEAUCÉVILLE, Bce
G0S 1A0

partie demanderesse

REJEAN ROY
adresse inconnue

partie défenderesse

ORDONNANCE

Il est, par les présentes, ordonné à la partie défenderesse de comparaître personnellement ou par le ministère de son procureur au greffe de la Cour supérieure du district de Beauce et ce, dans un délai d'un mois à compter de la publication du présent ordonnance.

Prenez avis qu'une copie de la déclaration en déchéance totale de l'autorité parentale a été déposée audit greffe à votre intention.

BUREAU DU PROTONOTAIRE, Ville Saint-Joseph de Beauce, ce 10 septembre 1985.

PIERRETTE VACHON
Protonotaire adjoint, Bce

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No: 200-11-000555-857
No Surintendant: 028180

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

LOUIS LEPINE (214 758 831), commerçant, domicilié et résidant au 141, rue Pelletier, ST-RAYMOND, comté de Portneuf (Québec) G0A 4G0, et ayant opéré un commerce au 152, rue St-Joseph, ST-RAYMOND, comté de Portneuf (Québec) G0A 4G0, sous la raison sociale de "CENTRE DE COUTURE DE ST-RAYMOND ENR."

DEBITEUR

Avis est, par les présentes, donné que LOUIS LEPINE, du 141, rue Pelletier, ST-RAYMOND, comté de Portneuf (Québec), a fait cession de ses biens le 9e jour de septembre 1985, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 25e jour de septembre 1985 à 10h00, à la Direction des Faillites située au 410, boul. Charest est, bureau 400, QUÉBEC (Québec).

DATE DE QUÉBEC, ce 12e jour de septembre 1985.

JEAN-GERMAIN HUOT, L.L.L.
SYNDIC aux biens de
LOUIS LEPINE
BUREAU DE
RAYMOND, CHABOT,
FAFARD, GAGNON INC.,
Syndic
888, rue St-Jean
Bureau 200
QUÉBEC (Québec)
G1R 5H6

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE
KAMOURASKA
No: 200-11-000044-857
No Surintendant: 028145

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

YVON MORIN (228 380 127), bûcheron, domicilié et résidant dans le Rang Petite Rivière, ST-LOUIS DU HA' HA' (Québec) G0L 3S0

DEBITEUR

Avis est par les présentes donné que YVON MORIN du Rang Petite Rivière, ST-LOUIS DU HA' HA' (Québec) a fait cession de ses biens le 3e jour de septembre 1985, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 24e jour de septembre 1985 à 10h00 au Palais de Justice de Rivière-du-Loup situé au 33, rue de la Cour, RIVIERE-DU-LOUP (Québec).

Date de Québec, ce 12e jour de septembre 1985.

JEAN-GERMAIN HUOT, L.L.L.

SYNDIC aux biens de
Yvon Morin.
BUREAU DE
RAYMOND, CHABOT,
FAFARD, GAGNON
INC.
SYNDIC
888, rue St-Jean
Bureau 200
Québec (Québec)
G1R 5H6

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

LES ENTREPRISES P.F.R. RENOVATIONS INC., corporation légalement constituée ayant une place d'affaires au 739-B, Rue St-Bernard, QUÉBEC (Québec) G1N 1J4

DEBITEUR

Avis est par les présentes donné qu'une ordonnance de séquestre a été rendue contre la compagnie LES ENTREPRISES P.F.R. RENOVATIONS INC. du 739-B, rue St-Bernard, QUÉBEC (Québec), le 12e jour d'août 1985, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 25e jour de septembre 1985 à 10h00 à la Direction des Faillites située au 410, Boul. Charest est, bureau 400, QUÉBEC (Québec).

Date de Québec, ce 12e jour de septembre 1985.

JEAN-GERMAIN HUOT, L.L.L.
SYNDIC aux biens de
LES ENTREPRISES P.F.R. RENOVATIONS INC.
BUREAU DE
RAYMOND, CHABOT,
FAFARD, GAGNON INC.,
Syndic
888, rue St-Jean
Bureau 200
QUÉBEC (Québec)
G1R 5H6

Installée sur un nouveau campus

L'école de technologie supérieure voit grand

♦ Production automatisée et gestion technique, c'est-à-dire amélioration de la productivité et du management industriel; tels sont les deux grands secteurs vers lesquels l'Ecole de technologie supérieure (ETS) entend concentrer ses efforts au cours des prochaines années.

Textes de
J.-Claude RIVARD

Le directeur général de l'ETS, M. Alain Soucy, a levé le voile sur les orientations majeures de son plan triennal lors d'une triple cérémonie tenue dans les nouveaux locaux de l'institution.

L'événement marquait en effet l'inauguration officielle du nouveau campus dans l'ancienne école secondaire Emile-Nelligan, en plein cœur de Montréal, au carrefour Henri-Julien, Hôtel-de-Ville et Mont-Royal. Acquis de la CECM au prix de \$8 millions et réaménagée au coût de \$4,5 millions, la nouvelle bâtisse permet à l'institution d'accueillir 1100 étudiants dans le domaine de la technologie de l'électricité, de la mécanique, de la construction civile et de la production automatisée. L'école dispense aussi des certificats spécialisés en gestion de la construction, en méthodes et pratiques de la construction, en assurance de la qualité, en technologie du soudage, en micro-informatique ap-

pliquée et en télécommunications. Les étudiants de l'Est peuvent actuellement faire leur première année d'études à Québec même. Le nouveau campus de Montréal a été inauguré par le sous-ministre de l'Enseignement supérieur, de la Science et de la Technologie, M. Camille Limoges.

L'événement a aussi marqué la collation des grades à un groupe de 180 finissants, dont 152 sont maintenant bacheliers en technologie. Plusieurs diplômés sont des filles dont quatre en construction civile.

Le troisième volet de l'événement a été la remise d'un doctorat honorifique à M. Jacques Bourbeau, président-directeur général de Dessau et Associés Inc., en reconnaissance de ses réalisations dans le secteur de la technologie et de l'ingénierie d'application. Le président de l'université du Québec, M. Gilles Boulet, et le président du conseil de l'ETS, M. Raymond Siros, ont rendu hommage à son apport exceptionnel dans le domaine du transport de l'énergie électrique à haute tension, tant au Québec qu'à l'étranger.

Plan triennal

Après s'être implantée à Québec, (45 étudiants) l'ETS songe toujours à Lévis (génie d'application maritime) et à Rimouski (génie appliqué aux pêcheries).

M. Alain Soucy l'a clairement indiqué dans l'exposé de son plan triennal. En plus de poursuivre deux objectifs prioritaires, de consolider la formation au premier cycle et de s'ouvrir aux études de maîtrise, l'ETS entend résolument se tourner du côté des régions, là même où des besoins se font beaucoup sentir.

Parlant de la révision récente des programmes de formation au premier cycle, M. Soucy a déclaré: "Désormais, nous offrirons des programmes de baccalauréat en technologie qui seront les meilleurs possibles et qui se compareront avantageusement aux meilleurs programmes d'engineering technology, en Amérique du Nord."

Finie la guerre avec les ingénieurs

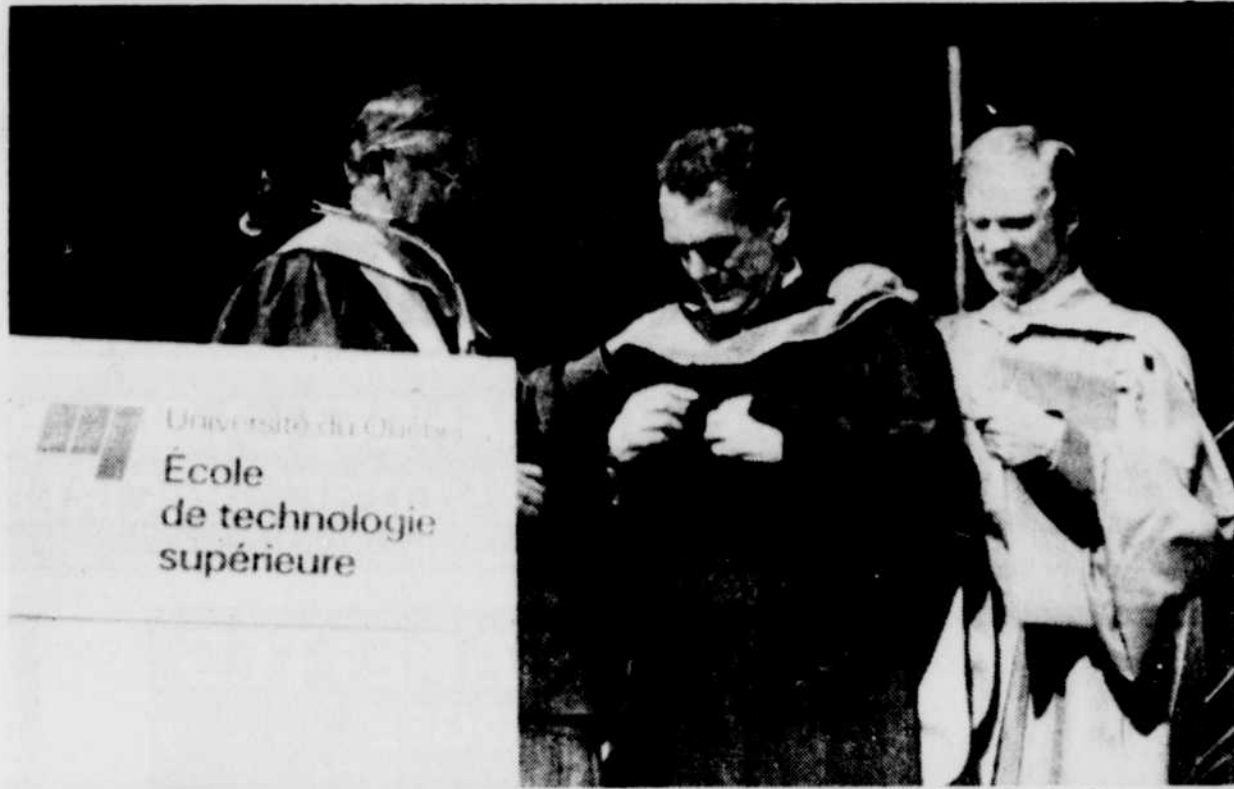
♦ La bataille de jadis entre les diplômés de l'Ecole de technologie supérieure (ETS) et l'Ordre des ingénieurs du Québec (OIQ) est terminée.

Il n'est plus question pour les technologues de continuer à se battre pour tenter de gagner les rangs de l'OIQ ou même d'accéder au titre professionnel d'ingénieur: il leur suffit maintenant de prouver leur compétence dans le domaine du génie appliqué. Le reste vient tout seul.

Le président de l'Association des Anciens de l'ETS, M. Christian Fournelle, déclare l'avoir maintenant compris face aux performances professionnelles des diplômés.

A cet égard, il a l'appui de M. Normand Laurence, responsable du recrutement et du placement à l'ETS. Sur les 152 jeunes qui ont obtenu un baccalauréat, vendredi, 82 pour 100 ont déjà un emploi. Trois, dont une jeune fille, sont déjà au service de l'aluminerie de Bécancour.

Le président des Anciens, M. Fournelle, est lui-même superviseur



M. Jacques Bourbeau recevant l'épithèque des docteurs du président de l'UQ, M. Gilles Boulet (à gauche) et du directeur général de l'ETS, M. Alain Soucy.

de l'appareillage de mesure chez Domglas Inc. Au cours de la journée de vendredi, l'occasion lui a été donnée de citer en exemple cinq anciens qui ont librement posé leur candidature à l'obtention d'un prix d'excellence professionnelle.

Ce prix a été décroché par M. Robert Abdallah, (Construction civile, 1978), présentement chef de chantier pour Hydro-Québec à Manicouagan. Il dirige aussi le projet du Lac Robertson dont la centrale doit alimenter, au moyen d'une nouvelle ligne de 59 kW (175 kilomètres) et de trois nouveaux postes de 69,12 kW (Lourdes, La Tabatière et Blainville), l'ensemble de la Basse-Côte-Nord. Représentant une valeur de \$160 millions, le barrage sera unique au Canada puisqu'il sera réalisé en béton pressé au rouleau.

C'est avec une fierté toute aussi égale que M. Fournelle parle de ses quatre autres collègues dont les noms ont été soumis au jury.

M. Jacques Lavoie (Construction civile, 1978), est vice-président et co-propriétaire de la compagnie Jean-Paul Trahan Ltée, spécialisée dans la construction familiale; vice-président et co-propriétaire de la compagnie Brault et Thérberge Ltée, spécialisée dans le drainage des cours d'eau et la location de machinerie lourde; directeur de l'Association des entrepreneurs en construction de la Vallée du Richelieu.

M. Jean-Marc Papillon (Mécanique 1984), coordonnateur des services techniques chez Ciment Québec Inc. est le concepteur et le père de "SAM", c'est-à-dire du Système d'alignement par micro-ordinateur servant à l'alignement de machines rotatives.

M. Paul Dahito (Electricité 1980), est président de "Nouvelles technologies Index Inc." de Rimouski et de sa division Afrique nommée "Energies Dahito et Systèmes au Bénin". Cette compagnie a réalisé, notamment, une éolienne à axe horizontal de 500 watts pour l'éclairage; une éolienne à axe horizontal de 4,000 watts (2,300 volts par sec.) pour les besoins en énergie résidentielle; un système de pompage solaire pour la production d'eau potable; un système solaire pour l'éclairage résidentiel; un système solaire pour l'éclairage des rues; deux digesteurs anaérobies alimentés par le fumier de vaches laitières servant à l'éclairage et à la cuisson des aliments.

Le cinquième candidat était M. Réjean Dion (Construction civile, 1979) qui, avec son apport à la firme Bystat Inc. dont il est le vice-président à l'administration et à la production, a remporté le "Mercure" 1985 de la Chambre de commerce du Québec, relativement à la distribution de produits de contrôle de l'électricité statique.

Gérard Letendre: "On a ri de moi"

♦ "Rira bien qui rira le dernier", dit le proverbe.

Et s'il en est un qui jubile bien, intérioritément, en voyant le succès croissant de l'ETS et les hautes performances de ses anciens, c'est sans doute le docteur Gérard Letendre.

"J'ai fait rire de moi. Le sous-ministre de l'Éducation, Yves Martin, m'a même accusé de perdre mon temps lorsque j'ai milité en faveur de l'implantation d'un institut technologique au Québec", dit-il.

Cet ancien directeur de l'Ecole des mines de Québec (laquelle a donné naissance à la faculté de foresterie et de géodésie de l'université Laval) contemple le passé avec grande satisfaction. Il aura bientôt 80 ans, partageant heureusement ses heures de retraite entre sa Floride hivernale et sa résidence de la métropole où le coup d'oeil se fait agréable sur le parc Lafontaine... à quinze minutes de marche du nouveau campus de l'ETS.

L'Ecole de technologie supérieure le considère comme son "fondateur". Lui, il se dit simple instigateur.

A son domicile, il conserve précieusement toute une collection d'articles de journaux, notamment du quotidien LE SOLEIL. Plusieurs sont

antérieurs aux années 60. On y trouve notamment des reportages et des éditoriaux publiés au lendemain de ce 6 mars 1958 où il avait rassemblé à La Bastogne (ex-motel des Laurentides) quelque 450 membres de la Chambre de commerce, directeurs d'écoles techniques et d'instituts de technologie, hommes d'affaires et industriels. Il leur a dit que l'avenir du Québec dépendait de la création éventuelle d'un établissement spécialisé dans la formation de technologues de calibre universitaire, d'un institut de génie appliqué.

Le Dr Letendre reconnaît que pour l'époque ses propos ont suscité diverses réactions. D'aucuns ont dé-

crié son rêve chimérique. D'autres l'ont chaudement applaudi en saluant chez lui un précurseur.

Il fallut toutefois attendre jusqu'en 1968-1969 pour assister à la création de l'université du Québec et jusqu'en 1974 pour la constitution de l'ETS.

De sa Floride comme de son home montréalais, le Dr Letendre observe l'évolution de l'institution avec énormément d'intérêt. Invité d'honneur à l'inauguration de la nouvelle ETS, son commentaire a été simple et bref: "Ça prouve seulement que je n'ai pas perdu mon temps."

AVIS

"AVIS est donné que le contrat en date du 3 juillet 1985 par lequel Construction Marayli Inc. cède toutes ses créances actuelles et futures à la Banque de Montréal, à titre de garantie, a été enregistré au bureau de la division d'enregistrement de Québec, le vingt-deuxième jour de juillet 1985, sous le numéro 1021613. La Banque de Montréal, le 10 septembre 1985."

NOTICE

NOTICE is hereby given that the contract dated July 3th, 1981, whereby Construction Marayli Inc. transferred and assigned all its books, debts, present and future, to the Bank of Montreal by way of security, was registered in the Registry Office for the Registration Division of Quebec on the 22th day of July 1981 under no. 1021613. Bank of Montreal, the 10th day of September 1985.

L'ordinateur qui correspond à mes besoins, je l'ai trouvé! Parce que

MOI, JE LIS LE SOLEIL TOUS LES MATINS MÊME LE DIMANCHE

abonnement: 647.3333

LA CORPORATION DE STE-HELENE DE BREAKEYVILLE

PROVINCE DE QUEBEC CORPORATION MUNICIPALE DE STE-HELENE DE BREAKEYVILLE COMTE DE LA MRC DES CHUTES-DE-LA-CHAUDIERE

DEMANDE DE SOUMISSIONS POUR L'ENTRETIEN DES CHEMINS D'HIVER

La Corporation de la paroisse de Ste-Hélène de Breakeyville demande des soumissions cachetées et endossées pour l'entretien des chemins d'hiver, pour la saison 1985-86, pour toute les rues et avenues de la municipalité à l'exception de l'avenue St-Augustin, ce qui totalise environ 20,6 kilomètres à entretenir.

Les soumissionnaires pourront se procurer un devis descriptif des travaux ainsi qu'une liste des rues et avenues à entretenir au bureau du secrétaire-trésorier, à compter du lundi 16 septembre 1985, de 9h00 à 17h00.

Les soumissions seront reçues jusqu'à 17h00, le 7 octobre 1985, au bureau du secrétaire-trésorier, au 67, rue Ste-Hélène, Breakeyville. Elles seront ouvertes en présence des intéressés à l'assemblée régulière du conseil le soir même, à 19h30.

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé représentant dix pour cent (10%) du montant de la soumission et remboursable à la signature du contrat.

L'entrepreneur dont la soumission aura été retenue devra fournir à la Corporation un cautionnement d'exécution représentant 10% du montant du contrat qui lui aura été accordé.

La Corporation ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions et de n'encourir aucune poursuite ou réclamation pour frais ou pertes subies par les soumissionnaires.

Les soumissionnaires devront prouver à la satisfaction du conseil municipal qu'ils ont l'expérience et la machinerie nécessaire pour la parfaite exécution de ces travaux. Donné à Ste-Hélène de Breakeyville, ce 13e jour du mois de septembre 1985.

Jean-Guy Brassard
Secrétaire-trésorier

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DIVISION DE QUEBEC NO 200-11-00059-859 SUR: 028188

COUR SUPÉRIEURE

(En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de

RONALD CHEVALIER, journaliste, domicilié au 1539, 80e Rue est, Charlesbourg, Québec G2L 1N5 N.A.S.: 202-033-551

DEBITEUR

AVIS est par les présentes donné que RONALD CHEVALIER a fait cession de ses biens le 10e jour de septembre 1985, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 24e jour de septembre 1985, à 10h, au bureau du Secrétaire, 410, boul. Charest est, bureau 400, en la cité de Québec, dans la province de Québec.

Daté de Québec, ce 11e jour de septembre 1985.

PIERRE POLIQUIN, CGA SYNDIC de l'actif de RONALD CHEVALIER Bureau de: Samson Bélair Inc.

Samson, Bélair inc. Syndic

Travaux publics Public Works Canada Canada

APPEL D'OFFRES

DES SOUMISSIONS CACHETÉES, visant les entreprises ou services énumérés ci-après adressées à l'Agent des Finances et de l'Administration, Travaux publics-Canada, chambre 204, 180, Cathédrale, Rimouski (Qué.) G5L 7C1, seront reçues jusqu'à 15 heures, à la date limite déterminée. On peut se procurer les documents de soumission par l'entremise du bureau de distribution des plans, à l'adresse ci-dessus (téléphone 722-3000), sur versement du dépôt exigible.

ENTREPRISE

Appel d'offres 85R-080P - POUR PÉCHES & Océans - CANADA - Asphalage de la route d'accès et de l'aire de service (qual) - LES MECHINS, Comté de Matane.

On peut aussi consulter les plans et devis aux bureaux de l'Association de la Construction du Québec à Rimouski et Québec, à notre bureau du ministère à Québec et également au bureau de poste de LES MECHINS.

Date limite: le mercredi 2 octobre 1985

Dépôt: aucun

ENTREPRISE

Appel d'offres 85R-081P - POUR PÉCHES & Océans - CANADA - Reconstruction partielle du quai sud, ANSE-A-VALLEAU, Comté de Gaspé (Québec).

On peut aussi consulter les plans et devis aux bureaux de l'Association de la Construction du Québec à Rimouski, Québec et Montréal, à nos bureaux du ministère à Québec et Montréal et également au bureau de poste de ANSE-A-VALLEAU.

Date limite: le mercredi 9 octobre 1985

Dépôt: 50\$

ENTREPRISE

Appel d'offres 85R-082P - POUR PÉCHES & Océans - CANADA - Equipement à quai - RIVIERE-AU-RENAUD, Comté de Gaspé (Québec).

On peut aussi consulter les plans et devis aux bureaux de l'Association de la Construction du Québec à Rimouski et Québec, à notre bureau du ministère à Québec et également au bureau de poste de RIVIERE-AU-RENAUD.

Date limite: le mercredi 2 octobre 1985.

Dépôt: aucun

ENTREPRISE

Appel d'offres 85R-083P - POUR PÉCHES & Océans - CANADA - Services à quai - L'ANSE-AU-GRIFFON, Comté de Gaspé (Québec).

On peut aussi consulter les plans et devis aux bureaux de l'Association de la Construction du Québec à Rimouski, Québec et Montréal, à nos bureaux du ministère à Québec et Montréal et également au bureau de poste de L'ANSE-AU-GRIFFON.

Date limite: le mercredi 2 octobre 1985

Dépôt: 50\$

INSTRUCTIONS

Le dépôt afférent aux plans et devis doit être établi à l'ordre du Receveur général du Canada. Il sera remboursé sur retour des documents en bon état dans le mois qui suivra le jour de l'ouverture des soumissions.

Le Ministère ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Canada

Ville de Val-Bélair

PROVINCE DE QUEBEC COMTE DE CHAUVENEAU

AVIS PUBLIC PROMULGATION

EST PAR LES PRESENTES DONNE, par la soussignée, greffier de la susdite ville:

QUE le conseil de la ville de Val-Bélair a adopté lors de sa séance régulière du 7 mai 1985, le règlement suivant:

REGLEMENT VB-264-85: "Décrétant la division du territoire de la ville de Val-Bélair en six districts électoraux"

QUE le présent règlement est présentement déposé au bureau du greffier, 1105, avenue de l'Eglise nord, où toute personne intéressée peut en prendre connaissance aux heures ordinaires de bureau.

QUE le présent règlement entre en vigueur conformément à la loi.

DONNE A VAL-BELAIR, CE 14e JOUR DE SEPTEMBRE 1985.

Renée Giroux Blanchet, avocate Greffier

VILLE DE québec

LA VILLE DE QUÉBEC — CONSEIL MUNICIPAL

ORDRE DU JOUR DE LA SÉANCE DU 16 SEPTEMBRE 1985

- Prière.
- Ratification du procès-verbal de la séance du Conseil municipal tenue le 19 août 1985.
- Présentation de tous les documents, lettres et requêtes adressés au Conseil.
- Rapport du directeur général et des chefs de service.
- RAPPORTS DU COMITÉ EXÉCUTIF
- 1666 - Adjudication de contrat à Frink Canada pour la fourniture de 8 tracteurs diesel articulés 4 x 4 de marque Tractackless MT 111-1985, pour un montant global de 300 509,73 \$.
- 1667 - Modification à la convention intervenue entre l'Office municipal d'habitation de Québec et la Ville de Québec en vertu de la résolution CM-73-1609 en date du 27 mars 1973 concernant les fonctionnaires permanents de l'OMHQ.
- 1668 - Adjudication de contrat à la firme AV-Tech inc. concernant la fourniture et l'installation des équipements nécessaires à l'opération et au contrôle du stationnement de la gare intermodale, pour un montant global de 72 554 \$ (toutes taxes incluses).
- 1669 - Modification à la résolution CM-85-1525 en date du 13 mai 1985 relativement à un échange de terrains devant intervenir entre la Ville de Québec et Le Havre Saint-Charles ltée.
- 1670 - Vente par la Ville à monsieur Gabriel Bouillé de deux (2) immeubles connus et désignés comme étant les lots 664-A et 661 pte du cadastre de la Cité de Québec, pour un montant de 1 500\$.
- 1671 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3123.
- 1672 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3124.
- 1673 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3125.
- 1674 - Autorisation accordée à la Ville par la Compagnie des chemins de fer nationaux du Canada d'installer un tuyau d'épouillage le long des voies de l'emprise du chemin de fer au point milliaire 1.74 de la subdivision Murray-Bay.
- 1675 - Approbation de la description et du classement de l'emploi d'enquêteur à l'Office municipal d'habitation de Québec.
- 1676 - Approbation de la description et du classement de l'emploi de commis aux demandes de logement à l'Office municipal d'habitation de Québec.
- 1677 - Approbation de la description et du classement de l'emploi d'inspecteur des logements à l'Office municipal d'habitation de Québec.
- 1678 - Engagement d'un montant de 150 000 \$ pour différentes interventions dans le domaine des loisirs et des parcs.
- 1679 - Renouvellement du contrat de travail de monsieur Serge Viau à titre de directeur du Service de l'urbanisme de la Ville.
- ÉTUDES DES PROJETS DE RÈGLEMENTS POUR ADOPTION EN 1RE LECTURE
- 3123 - Modifiant le règlement numéro 3108 "Autorisant une entente avec la Ville de l'Ancienne-Lorette relativement à la fourniture d'eau potable et la construction de certains ouvrages".
- 3124 - Décrétant la poursuite de la mise en oeuvre du programme d'aide à la restauration des sites incendiés ou abandonnés de l'arrondissement historique de Québec (1983) établi par le règlement 2942 ainsi que l'exécution de travaux de nature capitale et un emprunt de 2 197 000 \$ compte tenu d'une subvention de 2 000 000 \$, que la Ville de Québec doit recevoir, ainsi qu'un emprunt nécessaire à cette fin.
- 3125 - Modifiant le règlement "Établissant un programme d'aide à la restauration des sites incendiés ou abandonnés de l'arrondissement historique de Québec (1983)".
- ÉTUDE ARTICLE PAR ARTICLE DES PROJETS DE RÈGLEMENT POUR ADOPTION FINALE
- 3077 - Concernant certaines rues dans les quartiers de Champlain, St-Roch et St-Sauveur. (x)
- 3121 - Décrétant l'exécution de travaux de nature capitale et un emprunt de 450 000 \$ nécessaire à cette fin. (x)
- (x) Pour leur adoption en deuxième lecture, il faut la majorité absolue des membres du Conseil.
- INTERVENTIONS DES MEMBRES DU CONSEIL
- AVIS DE MOTION
- MOTION
- PÉRIODE DE QUESTIONS ET DE RÉPONSES
- 1° - Réponses à donner à des questions posées lors de séances antérieures.
- 2° - Matières ayant fait l'objet de l'avis prévu à l'article 6.3.2 du règlement numéro 2711.
- CLÔTURE DE LA SÉANCE
- N.B.: Il pourra être ajouté à ou enlevé de cet ordre du jour toute matière ou sujet qui requiert l'approbation du Conseil si les circonstances le justifient.

Le greffier de la Ville
Antoine Carrier, avocat

Québec, le 13 septembre 1985



MÉTRO

LE SPÉCIALISTE DES AUBAINES



DEMANDEZ LA CIRCULAIRE DE LA SEMAINE
À VOTRE SPÉCIALISTE DES AUBAINES



**CIGARETTES
MARQUES
POPULAIRES**

format régulier ou
King size
cartouche 200

17,99

AVIS: Santé et Bien-être social Canada
considère que le danger pour la santé
croît avec l'usage - éviter d'inhaler.



**BIFTECK
DE RONDE
DÉOSSÉ,
TRANCHE ENTIÈRE
OU ROSBIF
D'EXTÉRIEUR DE
CROUPE DÉOSSÉ**

Coupe provenant de boeuf
Canada catégorie "A"

1,88 /lb
1,41 /kg



**BEIGNES
MÉTRO**

natures ou sucrés
cello 12

69¢



**BACON SANS
COUENNE TRANCHE
MAPLE LEAF**
régulier ou soupçon d'érable
500 g

1,99
avec coupon
2,49 sans coupon

Sur présentation de ce coupon-rabais, épargnez
50¢ à l'achat de bacon sans couenne tranché
Maple Leaf 500 g régulier ou soupçon
d'érable à 2,49\$.

Valable du 16 au 21 septembre 1985, chez
Métro seulement.

Limite: un coupon par client.

Au détaillant: Pour être remboursé, veuillez
retourner vos coupons à

Metlison
C.P. 5000, St-Jean, N.B. E2L 4L5

Maple Leaf vous remboursera
50¢ plus 0,096¢ pour les frais
de manutention.

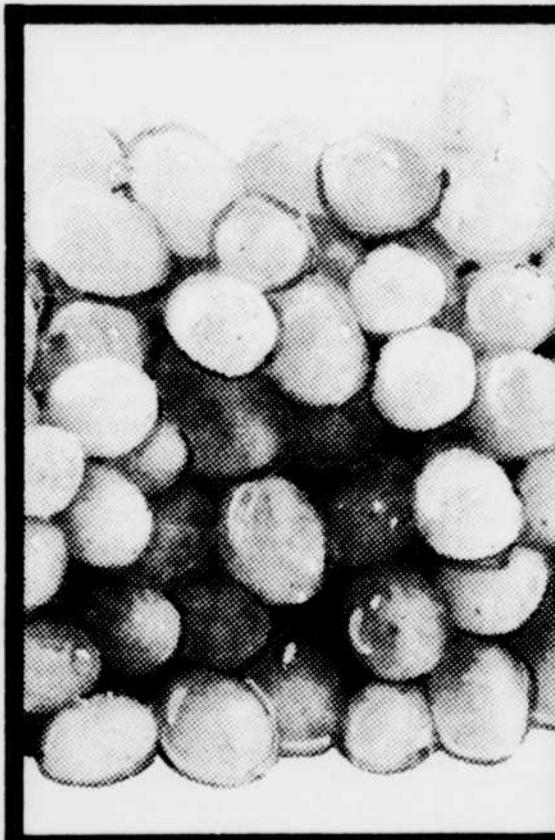
0076817H



KIWI

Importés de la
Nouvelle-Zélande
gr. 39-42

4/99¢



**RAISIN
VERT
SANS PÉPINS**
Produit de la Californie
Canada no. 1

69¢ /lb
1,52 /kg

Les prix annoncés dans cette page sont en vigueur dans tous les magasins de vos épiceries Métro du lundi 16 septembre au samedi 21 septembre 1985 jusqu'à 17h00. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Si un article venait à manquer, n'hésitez pas à demander un bon d'achat différé. Si certaines marques de commerce de produits annoncés ne sont pas disponibles dans certaines régions, elles seront alors remplacées par une autre marque de commerce de même nature et d'un prix couvrant égal ou supérieur. Pas de vente aux marchands. Photos à titre indicatif seulement.

MÉTRO

LE SPÉCIALISTE

par excellence