

L'Auberge du Roy à Deschambault Cuisine démystifiée et climat d'amitié

«J'aime que les gens se sentent à l'aise comme dans leur maison. Je veux démystifier la cuisine et je suis heureux quand les clients viennent me saluer même si je travaille dans mes chaudrons.»



par
**Claude
GOYETTE**

Jean-Claude Lisita ne se cache pas derrière ses fourneaux. En compagnie de son épouse Isabelle, il dirige l'Auberge du Roy, à Deschambault, dans Portneuf, depuis octobre 84. Il véhicule une philosophie bien particulière et bien adaptée à son établissement.

«C'est essentiel de créer un climat de confiance et d'amitié, d'expliquer M. Lisita. Mes cuisines sont ouvertes tout comme toutes les autres pièces de la maison. J'ai besoin du contact avec la clientèle et je ne me cache pas dans mes chaudrons.» M. Lisita va encore plus loin car, à son brunch du dimanche, il sert les plats chauds dans sa cuisine. Il veut vraiment que les gens voient son royaume et le partage avec lui.

Un long cheminement

Ce n'est pas par hasard que M. Lisita se retrouve à la tête d'une auberge. C'est la concrétisation d'un rêve mais c'est surtout un long cheminement qui lui a permis de faire ses classes et de développer sa philosophie.

«Ca fait 25 ans que je popotte et que je suis soudé à mes chaudrons, de raconter M. Lisita. J'ai com-

mencé à 15 ans comme apprenti cuisinier dans un restaurant de Nîmes, dans le sud de la France, à une trentaine de kilomètres de la Méditerranée. J'ai poursuivi mon apprentissage au Hilton de Paris et je suis venu au Canada pour l'Expo de 67 comme première étape à un tour du monde qui ne s'est jamais concrétisé.»

M. Lisita a roulé sa bosse un peu partout au Québec depuis une vingtaine d'années. Il a ouvert un bistro à Montréal où il a rencontré sa future épouse, des expériences à Matane et Rimouski, puis un arrêt d'une quinzaine d'années à Québec où il a vraiment fait sa marque à l'intérieur des Auberge des Gouverneurs.

«J'ai vécu des années intéressantes, de souligner M. Lisita, mais j'ai souvent eu l'impression de me faire exploiter. J'étais un gros travailleur mais je n'étais pas un administrateur. C'est petit à petit que j'ai acquis des notions qui m'ont permis de posséder mon propre commerce. Je n'étais pas intéressé à ouvrir un restaurant mais nous voulions, mon épouse et moi, trouver une auberge, un endroit pour recevoir des «amis» et leur offrir la nourriture et le gîte. Une recherche de cinq ans nous a finalement amenés à Deschambault. Nous ne connaissions pas l'endroit mais nous sommes tombés en amour avec la maison et le milieu.»

Intérieur chaleureux

Les gens du coin connaissent bien l'auberge qu'ils ont baptisée affectueusement «Le Petit Château Blanc». C'est une grosse maison blanche de style victorien qui «vit» depuis 115 ans. Un intérieur chaleureux qui abrite six chambres et

trois salles d'une cinquantaine de places. Des planchers de bois, des armoires en pointes de diamant, des meubles antiques et un foyer imposant créent une atmosphère chaude et intime.

Les hôtes Jean-Claude et Isabelle donnent l'impression d'avoir toujours vécu dans ce décor. Ils sont à l'aise dans leur maison et ils font tout pour que leurs clients vivent un contact humain inoubliable. M. Lisita est un personnage attachant avec sa grosse moustache noire, son accent chantant de la Méditerranée, son rire communicatif et le fait qu'il est incapable de parler sans gesticuler. Sa femme est plus discrète mais elle joue un rôle essentiel au niveau de l'accueil, du service et même dans les cuisines pour la pâtisserie.

Ce n'est pas facile d'oeuvrer en milieu rural dans le domaine de la restauration. M. Lisita avoue que les mois d'hiver sont longs et plus ardu, surtout quand le commerce est situé à 65 kilomètres des principaux centres urbains. Ce n'est pas facile de se créer une réputation mais M. Lisita croit à son établissement et il ne fait pas de compromis sur la qualité de la bouffe.

«Je voue un très grand respect à ma clientèle, de souligner M. Lisita. J'attache une grande importance à la qualité et à la fraîcheur des aliments. L'aspect visuel est aussi primordial même si je ne suis pas un adepte de la nouvelle cuisine. Mon menu met en évidence la cuisine française traditionnelle même si je ne fais pas de flambées en salle. Mon cinéma se passe dans les cuisines. J'aime bien travailler le poisson car c'est plus délicat et plus difficile mais ma carte comprend aussi des viandes, du gibier et des fruits de mer.»

M. Lisita offre des menus du jour à \$8,95 avec entrée et des tables d'hôte entre \$17,75 et \$21,75 avec un choix de cinq plats principaux. Il veut que son établissement devienne un relais gastronomique et il travaille avec ardeur sept jours sur sept pour réaliser son objectif. C'est un travail de longue haleine et les Lisita pensent qu'ils sont sur la bonne voie. ●



Jean-Claude Lisita et son épouse Isabelle essaient de faire revivre l'Auberge du Roy.

Notre chroniqueur Jean-Gilles Jutras traite, aujourd'hui, du mariage des mets et des vins

A lire en page 5

(ANNONCE)

AVIS IMPORTANT

Nos annonces sont peut-être petites, mais nous servons de grosses portions! Restaurant La Gargote, 460, 3e Avenue, Limoilou. Rés.: 648-1978

TABLE D'HÔTE
Le pavé de saumon au coulis de pommes
Le jambonneau de canard à la compote d'oignons

Le potage

Les boulettes de gibier à l'orientale	16,95\$
La truite de mer farcie farsarde	17,95\$
Le mignon de bœuf au verres et la trichasse de pleurottes	18,95\$

Le chariot de desserts
Café ou thé

Chez Berlinguet

Au choix...
Menu à la carte
Table d'hôte
Menu pour gens d'affaires

640, Grande-Allée est
Réservation:
522-7220

La Mère Jo

TABLE D'HÔTE
Frites de lapin au 2 confitures
Cremes au fromage
Cremes au chocolat

Les rèmes des marais en tagliatelle	14,75\$
La abrade fraiche au coulis d'œufs	15,75\$
Le mignon de veau sauté au jus de St-Jacques	16,25\$
L'antipasto poulet et son sabayon à l'estragon	16,95\$

Dessert, thé, café
1431, rue Notre-Dame, Ancienne-Lorette
871-5021

RESTAURANT LE PORTUGAIS

Revivez vos vacances. Découvrez le Portugal!

Musique avec Germano Rocha
1155, de la Chevrotière
RÉS.: 529-1675

BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES

Terrines maison
Croissants farcis
Poulet SHOYU
Moules marinières
Salade riz sauvage et crevettes, concombre et crabe, coeurs d'artichauts, etc.

DINERS D'AFFAIRES tous les midis à partir de 5,95\$
TABLE D'HÔTE tous les soirs à partir de 17,95\$ (incluant le frisson digestif)

Restaurant-Bar
aloha
La chaleur des îles, chez nous!
Vieux Port de Québec 692-1949

L'anse aux barques
Bistro-restaurant Cuisine française

Fruits de mer et grillades
SPÉCIALITÉ:
Les moules
7 JOURS PAR SEMAINE
Menu du jour et TABLE D'HÔTE

28, boul. Champlain, Québec, Réservations: 692-4674

Les beaux week-ends

Brunch du marché

Tous les dimanches
1^{er} service 11h00
2^e service 13h00

Adultes 12,95 \$
Troisième âge 10,95 \$
Enfants 6,95 \$ (moins de 12 ans)
taxe et service en sus

Buffet familial

Dimanche soir des 17h00

ENFANTS 4,95 \$
(moins de 12 ans)

ADULTES 10,95 \$
Taxe et service en sus

Des ballons et des photos seront donnés aux enfants. Une vraie fête!
Animation par le clown - Tournoi de Chant-O-Fêtes

DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy

• Pour réservations: 651-3030 poste 6148 •

Les soirées dansantes

Tous les samedis à compter de 18h00
Au piano: Dieter Fess
Buffet gastronomique
19,95 \$
taxe et service en sus

La Bonne Table à Québec

Pour vos réceptions et réunions de tous genres, choisissez un décor raffiné, un service impeccable et une cuisine réputée... Nous offrons des salles et salons pour groupes de 10 à 125 personnes, Bienvenue à notre table!

Diner de gens d'affaires, de 11 à 14 heures
Le soir, table d'hôte à partir de 13,95\$

GRILLADES
FONDUES
FRUITS DE MER

324, boul. Hamel (coin Pierre-Bertrand)
RÉSERVATIONS: 681-3548

LA BONNE CHÈRE

Le mois de la nutrition

Des restaurants sont mis à contribution

♦ "Comme les Québécois(es) mangent souvent au restaurant, nous avons décidé de passer par ce

canal privilégié pour faire connaître davantage le mois de la nutrition et sensibiliser la population à

l'importance de bien s'alimenter." Lise Lecours fait partie de la Corporation des diététistes, qui or-

ganise le mois de la nutrition (mars), depuis sept ans. Elle est à la tête d'un comité régional qui a décidé de passer par le monde de la restauration pour obtenir plus de visibilité.

par Claude GOYETTE

"Ce n'est pas toujours facile de faire passer notre message, même si la population, en général, est plus consciente de la nécessité d'une alimentation saine et équilibrée, d'expliquer Mme Lecours. Nous avons décidé de sensibiliser les restaurateurs et de leur montrer qu'il n'est pas sorcier de composer un menu-santé."

Le comité régional est donc entré en contact avec certains restaurants pour leur demander leur collaboration, et ils ont reçu une réponse enthousiaste. Les diététistes désiraient rejoindre des clientèles diverses et elles ont précisément fait des démarches auprès de restaurants offrant des menus différents. Les menus-santé seront offerts au Paris-Brest (jeudi midi), au Chat Grippé (vendredi midi), au Savarin (mercredi midi et soir), au Vogue (jeudi midi), au Cinoche (vendredi midi et soir), au Café l'Unes (jeudi midi), aux Marie-Antoinette (lundi au vendredi, midi et soir), aux St-Germain (jeudi et vendredi midi) et aux Vieille Maison du Spaghetti (jeudi midi).

Pour Mme Lecours, il était important que les menus respectent les habitudes alimentaires des Québécois et correspondent à la carte habituelle des restaurants participants. C'est donc une collaboration étroite entre les restaurateurs et les diététistes qui a amené la confection des menus du mois de la nutrition. Ils sont différents d'un établissement à l'autre, mais ils sont basés sur les mêmes critères-santé.

"Il faut que les menus allient les styles de vie d'aujourd'hui au plaisir de bien manger, de souligner Mme Lecours. Il ne s'agit pas de tomber dans le "granola", mais de présenter un menu varié et équilibré au niveau des calories. L'aspect visuel est aussi essentiel, il faut que ce soit alléchant, que le

consommateur ait le goût de bouffer ces repas spéciaux."

Des critères précis

Les menus du mois de la nutrition doivent correspondre à des critères bien définis et ils ont tous été approuvés par le Comité régional des diététistes qui avait des exigences précises. En premier lieu, il doit s'agir d'un repas complet avec une entrée ou un potage, un plat de résistance, un dessert et un breuvage. Deuxièmement, le menu doit être équilibré et inclure un aliment de chacun des 4 groupes du Guide alimentaire canadien: lait et produits laitiers, pain et céréales, fruits et légumes, viandes, volailles, poissons, oeufs et légumineuses. Enfin, il doit tenir compte des recommandations du programme québécois en matière de nutrition: utilisation minimale de gras, de sucre et encourager la consommation de fibres légumineuses.

Si les diététistes ont choisi le milieu de la restauration, ce n'est pas non plus l'effet du hasard. En plus de rejoindre un vaste public, Mme Lecours avoue que c'est une excellente occasion pour les deux milieux d'entrer en contact et de créer des liens. "Nous pouvons jouer un rôle important dans ce milieu en pleine évolution, mais c'est un premier pas timide, une porte entrebâillée qui pourra peut-être déboucher sur d'autres activités ou sur des rencontres plus fréquentes."

Le mois de la nutrition revêt donc un caractère un peu particulier dans la région de Québec. Mme Lecours espère que cette sensibilisation sera bénéfique autant aux restaurateurs qu'aux consommateurs et que la réflexion se poursuivra toute l'année. Comme le dit le slogan: manger mieux, c'est meilleur!



Mme Lise Lecours mise beaucoup sur les restaurateurs pour sensibiliser la population au mois de la nutrition.

Les professionnels du cognac s'élèvent contre la taxe de 200 pour 100 des Américains

♦ COGNAC (AFP) - Les professionnels du cognac et de nombreux élus de la région Poitou-Charente (centre-ouest de la France) se sont élevés contre la surtaxe de 200 pour 100 instaurée par les États-Unis sur ce produit dans le cadre de la "guerre des céréales" qui oppose la CEE et les USA.

Réunis à Cognac en présence de M. Georges Chavannes, ministre du Commerce, ils se sont indignés de la "prise en otage" d'un produit étranger au conflit "puisque celui-ci porte sur les céréales" et à la politique agricole commune "puisque le cognac ne bénéficie d'aucune subvention, ni de la France, ni de la communauté".

Assurés du soutien du gouvernement réaffirmé par M. Chavannes, les participants ont réclamé de la CEE l'instauration de contre-mesures sévères permettant à l'Europe de se présenter en position de force dans les négociations, afin d'aboutir, avant la fin janvier (date d'application de la hausse des droits d'entrée par les États-Unis) à un accord qui préserve les intérêts des professionnels du cognac et des producteurs de maïs.

La situation du cognac devrait se rendre à Bruxelles pour exposer aux responsables de la CEE la situation "catastrophique" que connaîtrait la région Poitou-Charente si cette surtaxe était appliquée, les États-Unis étant les premiers importateurs de cognac (27 pour 100 des exportations).

Les conséquences du doublement du prix de la bouteille outre-Atlantique seraient d'autant plus importantes que les acheteurs américains de cognac - contrairement au sud-est asiatique - sont généralement peu fortunés. Le BNIC (Bureau national interprofessionnel du cognac) estime la chute possible de sa consommation aux États-Unis à plus de 80 pour 100, soit plus de 20 millions de bouteilles, d'une valeur excédant un milliard de francs.

Le cognac, indique le BNIC, fait vivre dans la région plus de 60,000 familles, dont 20 pour 100 devraient abandonner ce secteur d'activités si aucun accord équilibré n'était trouvé.

RESTAURANT

La FENOULLIÈRE

"Une tentation pour l'amateur de Cuisine Traditionnelle et Provençale"

Menu des gens d'affaires

Table d'hôte tous les soirs

MENU À LA CARTE

Addition modérée

3100, chemin St-Louis, Ste-Foy

Réervations: 653-3886

La Parenthèse Restaurant-Bar

MOULES: Marinières - À la provençale - Napolitaines - Poulettes

En entrée 4,25\$
Assiette + frites 7,95\$
À volonté 11,95\$

43, St-Cyrille ouest Rés.: 649-0440

RESTAURANT-AUBERGE

La Gaëlle

Table d'hôte

22, av. du Quai, Ste-Petronille, Ile d'Orléans

828-2248

RESTAURANT

la Réserve

MENU DE GENS D'AFFAIRES de 11h30 à 19h30, du lundi au vendredi

108, Saint-Cyrille ouest

Rés.: 524-1864 / 524-3571

TABLE D'HÔTE	3 ⁹⁵
Moules au Pernod	4 ⁹⁵
Pamplemousse ou crabe	
Potage, consommé ou jus	9 ⁹⁵
Spaghetti aux palourdes	12 ⁹⁵
Poitrine de chapon à l'orange	13 ⁹⁵
Sauté de veau Volpone	14 ⁹⁵
Calmar à l'américaine	
Escalope de cochonnet au persil	14 ⁹⁵
Dessert, café	

La formule ayant fait ses preuves, nous continuons à gâter notre distinguée clientèle.

PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE

et sur deux repas pris à notre salle à manger le dimanche 8 mars 1987 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!

"Je vous invite à venir déguster ma cuisine toujours préparée selon les arivages."

Dominique Freminet chef exécutif

BRUNCH DU DIMANCHE

13⁹⁵ et 7⁹⁵

Claude Paquet au piano

Restaurant Charles Baillaige

HÔTEL CLARENDON

57, Sainte-Anne — 692-2480

RESTAURANT

CAFÉ LE GREC

EA AHNKON

CUISINE et AMBIANCE TYPIQUEMENT GRECQUES

PREMIÈRE À QUÉBEC

BRUNCH TYPIQUEMENT GREC

Dimanche de 11h à 16h

Environ 25 plats à déguster

Agneau - calmar - pieuvre - moussaka - dolmadakia - fromage feta, etc.

10⁹⁵ adultes
5⁹⁵ enfants de moins de 10 ans

Réervations: 525-7525

Restaurant

CAFÉ LE GREC

95, chemin Ste-Foy, Québec

Le restaurant

Le Petit Bruxelles

Le seul restaurant à vous offrir les

MOULES À VOLONTÉ

les lundi, mardi et mercredi soirs seulement.

TABLE D'HÔTE VARIEE

Repas d'affaires du lundi au vendredi

FERMÉ LE DIMANCHE

1400, de la Canadière

Tél.: 647-1682

Chez Umberto

REPAS DU MIDI POUR GENS D'AFFAIRES à partir de 6,25\$

incluant soupe, dessert, café.

AUSSI, TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS à partir de 13,75\$

incluant soupe, dessert, café.

En fin de semaine, atmosphère musicale avec l'accordéoniste Albini.

770, de l'Alverne, Québec - 527-4442

Stationnement facile à la porte.

OUVERT

Venez goûter à nos spécialités!

Table d'hôte à partir de 9,95\$

Repas pour gens d'affaires

Maintenant, salle pour groupes

13, Place Royale, Qué.

rés.: 692-1311

RESTAURANT

da Scarpone

Spécialités italiennes et fruits de mer.

Stationnement gratuit à la porte.

RESTAURANT

SPÉCIALITÉS ITALIENNES ET FRUITS DE MER

CONVENTION DE GENS D'AFFAIRES (Grand nombre de plats disponibles)

BRUNCH 11,50\$

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS

NOS SPÉCIAUX TOUS LES MIDIS

RESERVATIONS: 692-4612

A droite de l'Agora, Vieux-Port de Québec.

Brunch

TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 14H (AVEC MUSICIEN)

adulte 9,95\$
enfant 4,95\$

Buffet

TOUS LES DIMANCHES EN SOIRÉE, DES 17 H (AVEC MUSICIEN)

adulte 10,95\$
enfant 4,95\$

Aimez-vous manger et vous distraire en musique? Nous vous en offrons 7 jours sur 7!

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS À PARTIR DE 10,95\$ (avec danse sur des airs de nos musiciens)

RESTAURANT

BBM

BRASSERIE

3196, CHEMIN SAINTE-FOY

POUR RÉSERVATIONS: 656-6700

RESTAURANT

CAFÉ D'EUROPE

27, Ste-Angèle Québec

692-3835

La demi-langouste thermidor

Le velouté aux pointes d'asperges

Le civet de caribou Café d'Europe ou La grillade de fruits de mer au citron vert

Les pommes croquantes

Les mange-tout à l'anglaise

Le fond d'artichaut à la barigoule

Les profiteroles au chocolat

Café 18,95\$

PROPOSE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGÈLE

Ouvert le dimanche

RESTAURANT

SAIGONMOI

ENR

FÊTONS L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS

RECETTES TRADITIONNELLES ROYALES À 1/2 PRIX

en vigueur seulement les dimanches, lundis, mardis et mercredis soirs jusqu'au 31 mars 87

- Canard Royal 18,95\$ pour 9,50\$
- Canard au cari Royal 18,95\$ pour 9,50\$
- Canard sauté aux légumes Royal 19,95\$ pour 10\$

Soupe, entrée, thé et dessert inclus

1144, avenue Cartier, Québec - Réservations: 648-6015

Musicien (guitare, harmonica) chanteur vendredi et samedi soir, de 18 à 22 heures.

Café des Artistes

Restaurant lounge

BRUNCH MUSICAL 9,50\$

Dimanche de 11h à 15h.

MENU SPÉCIAL "APRÈS-SPECTACLE"

TABLE D'HÔTE DISPONIBLE TOUS LES SOIRS 15,95\$

333, Saint-Amable (arrière du Grand Théâtre) 522-4011

Stationnement gratuit, entrée Claire-Fontaine.

Hygiène et salubrité dans les établissements alimentaires

Le milieu de la restauration s'est amélioré

♦ "Le milieu de la restauration a beaucoup évolué depuis 20 ans. Il est plus réceptif et mieux organisé; les cuisines sont mieux équipées et plus modernes. Les propriétaires sont aussi plus conscients de l'importance de servir des aliments de qualité et de garder leur établissement propre."

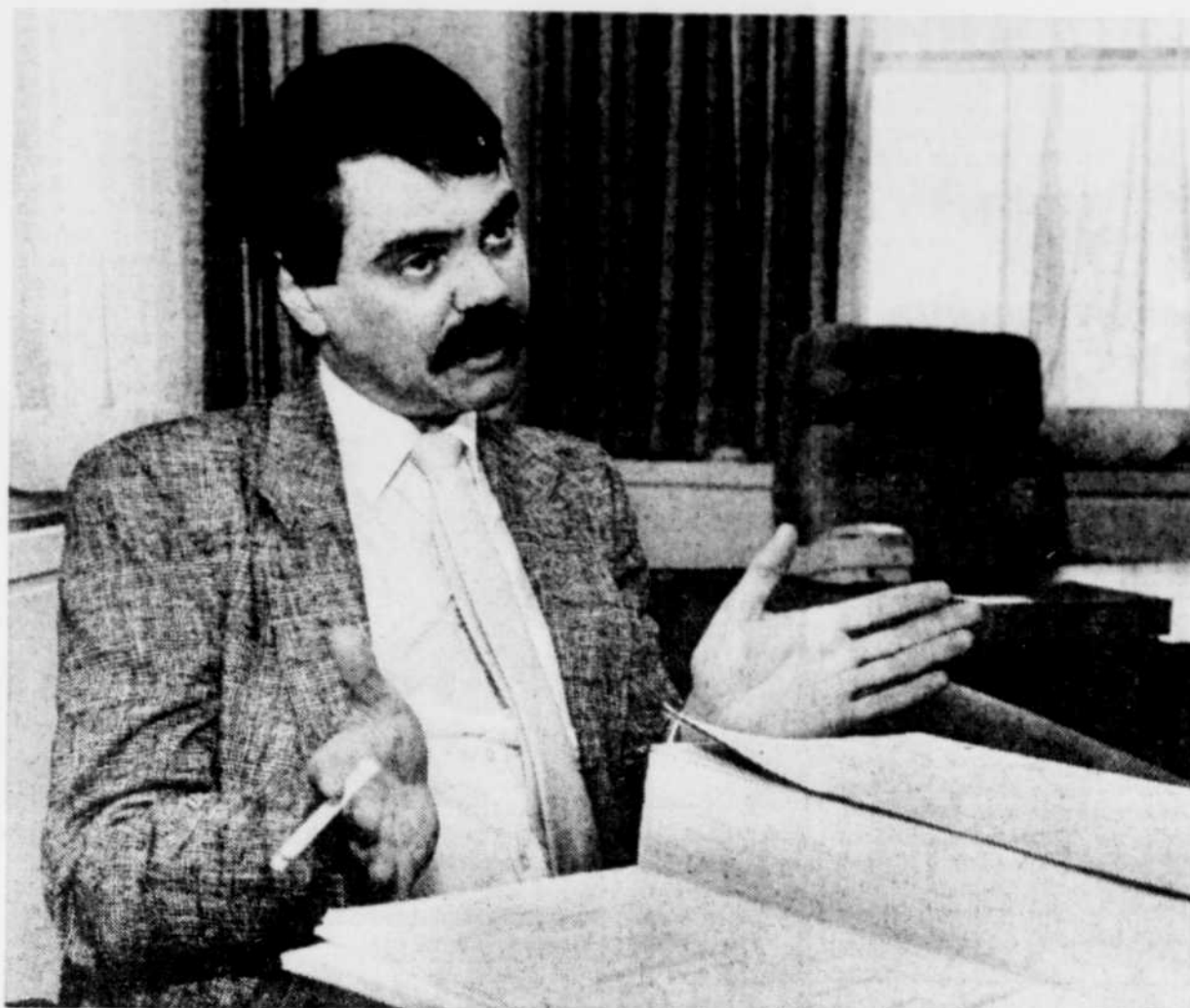
par Claude GOYETTE

Roger Verreault est premier technicien à la Division de la qualité du milieu de la ville de Québec, dans la section hygiène et salubrité dans les établissements alimentaires. Il est responsable des cinq techniciens qui visitent, plusieurs fois par année, les 1.500 établissements de la ville de Québec, dont environ 400 restaurants.

"Notre principale préoccupation, c'est la santé des gens et nous accordons la priorité à l'intoxication alimentaire, d'expliquer M. Verreault. Plus un commerce manipule les aliments, plus les techniciens le visiteront car les risques de contamination sont plus élevés."

Les inspecteurs de la ville de Québec interviennent dans tous les commerces d'alimentation. Les restaurants forment une catégorie importante parmi 41 autres qui regroupent les boucheries, les épicerie, les casse-croûte, les cafés, les bars laitiers, les pâtisseries, les poissonneries, le marché public, les hôpitaux, les brasseries, les tavernes, les laiteries, les hypermarchés, etc.

Pour M. Verreault, le milieu de la restauration s'est beaucoup amélioré. Les clients sont aussi plus connaisseurs et exigeants. Les chefs font souvent la cuisine devant leurs clients ou dans des aires ouvertes. Les nombreuses visites à l'improviste obligent aussi les propriétaires à rester éveillés et à se surveiller constamment.



M. Roger Verreault attache une importance primordiale à la santé des Québécois. Il surveille, avec son équipe, la qualité et la manipulation des aliments.

"Nous établissons, à chaque année, un programme d'intervention et nous visitons chaque établissement au moins une fois et toujours à l'improviste, de raconter M. Verreault. Quand il y a des plaintes, nous nous rendons sur les lieux pour vérifier et faire analyser des produits par nos laboratoires, s'il y a lieu. Nous avons reçu 150 plaintes en 1986."

Vérification poussée
Les techniciens ne se contentent pas d'inspecter les aliments, ils en vérifient la provenance, la manipulation, la préparation, l'étalage et la conservation. Ils surveillent aussi la salubrité, l'hygiène et la propreté des lieux, de l'équipement et du personnel.

"Ce n'est pas une tâche facile,

c'est même parfois un peu morose, de souligner M. Verreault. Aucun

établissement n'est impeccable, et nous sommes certains de trouver des imperfections et des choses à corriger, mais on finit par se faire une carapace, et, de façon générale, les gens du milieu nous reçoivent adéquatement même si certains nous trouvent un peu achalants.

"Nous détenons un pouvoir très vaste, d'expliquer M. Verreault. Nous pouvons faire fermer un établissement ou traduire les recalculants devant la cour municipale. Il y a eu 58 poursuites en 1986, mais nous utilisons de moins en moins la méthode forte. Nous connaissons bien le milieu et nous entretenons de bonnes relations avec les gens impliqués. Nous visitons les lieux, nous dressons un procès verbal et nous mentionnons les exigences à respecter. Nous donnons un certain temps au proprio pour qu'il exécute les travaux et nous revenons pour voir si tout est en ordre."

Recommandations

M. Verreault ajoute que la majorité des gens concernés se conforment aux exigences même si certains rouspètent. Ils n'ont pas le choix, car le technicien a le dernier mot et ses recommandations sont exécutoires. A moins que le commerçant préfère se rendre devant les tribunaux pour défendre son point de vue. Les techniciens font différents types d'intervention dans les commerces et les soumettent à une inspection complète au moins une fois à tous les trois ans. Cette visite peut prendre une journée entière dans un hôtel ou de deux à trois heures dans un restaurant. Chaque établissement possède un

dossier qui est mis à jour à tous les trois ans.

"Nos problèmes sont plus reliés à l'exploitant qu'au type de restauration, d'expliquer M. Verreault. Plusieurs s'improvisent restaurateurs, ne connaissent pas le domaine et n'ont pas les moyens de respecter les exigences de la ville. C'est plus facile de travailler avec des professionnels ou des chaînes car ils sont eux-mêmes plus exigeants et plus compétents."

Les techniciens interviennent aussi d'autres façons dans les commerces. Ils font des analyses de produits, des projets d'intervention précis dans des catégories d'établissements pour ensuite permettre l'émission de directives. Ils peuvent visiter toutes les tavernes pour vérifier les techniques de lavage de verres ou les restaurants de mets chinois ou les bars laitiers pour étudier un problème spécifique à ces établissements.

Des gens qui veulent se lancer en affaires peuvent aussi faire appel aux techniciens pour aller sur les lieux et pour vérifier si le futur commerce correspond aux exigences de la ville. C'est un service préventif qui peut sauver bien du temps et des énergies.

Les techniciens de la ville de Québec effectuent entre 4.500 et 5.000 visites par année dans les établissements alimentaires. Comme dans d'autres domaines, des gens malhonnêtes peuvent échapper aux nombreux contrôles, mais c'est de plus en plus difficile avec les mécanismes mis en place.

LE BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

Adultes: 11.95\$ Enfants (14 ans): 6.95\$

Beaugarte

Place Belle Cour, Sainte-Foy, réservations: 659-2442

Restaurant Les Cuevas

TABLE D'HÔTE	Filet de sole marinière	15.95\$
Terrine de volaille ou Coeurs d'artichauts vinaigrette ou Moules sauce maison	Escalope de veau Oscar	16.75\$
Soupe du jour ou gazpacho ou consommé au porto	Canelon Saint-Hilaire	17.95\$
	Cailles Singapour	16.95\$
	Paelia Madrilena	17.75\$
	Entrecôte au poivre rose	18.95\$
	Carré d'agneau Renaissance	35.5\$
	(pour deux personnes) Dessert - Café	

Musique d'ambiance SEMILLA guitariste-chanteuse

601, Grande-Allée est - Res.: 529-9458

Le Vivier

DES CUISSES DE GRENOUILLES

Veloute de demi-selle des marais à l'huile d'artichauts 2.95\$

Cuisses de grenouilles à la provençale sauce poêlée 10.95\$

sauce espagnole 10.95\$

sauce pernod 10.95\$

Filet de sole et cuisses de grenouilles au coulis d'oseille 12.95\$

Escalope de saumon et cuisses de grenouilles au pisti de safran 12.95\$

Feuilleté de cuisses de grenouilles et asperges au beurre de cresson 12.95\$

Réservations: 651-2440

À L'AUBERGE RAMADA

1200, rue Lavergerie, Sainte-Foy, Qué.

UN **Fantasme** À DEUX

Les moules marinières ou provençales pour deux, frites. 13,95\$

Une poitrine et deux cuisses de poulet, sauce, frites, salade de chou. 14,95\$

Le doublé de linguine aux fruits de mer. 19,95\$

La paire de tournedos Rossini (1/4 lb), légumes, pommes de terre. 19,95\$

Les fantasmes sont toujours plus agréables lorsqu'ils sont partagés! Tous les plats sont servis avec deux verres de vin.

L'après-repas: vous en faites ce que vous voulez

saint-germain

Sillery, Charlesbourg, Sainte-Foy; Plaza Laval/Hôtel Saint-Laurent

BRUNCH

Nouveau DIMANCHE SOIR BUFFET À VOLONTÉ

DÈS 17 HEURES

ADULTES 11.95 \$

ENFANTS MOINS DE 12 ANS 6.95 \$

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00.

11,95\$

6,95\$ (12 ans et moins)

le COUSIN

RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

Place Laurier, Sainte-Foy, Réservation 651-5000

Negrini

CAFÉ-RESTAURANT

TABLE D'HÔTE

Potage du jour

Fettucini Alfredo 13.50

Linguines aux crevettes roses 13.95

Feuilleté aux fruits de mer 14.95

Laperou aux fines herbes 14.95

Suprême de poulet à la limette 14.95

Filet de sole poché aux moules 14.95

Escalope de veau "Parrigiana" 16.25

Coquille de pétoncle "Provençale" 16.25

Filet mignon grillé "Beurre Vigneron" 16.95

Entrecôte aux cinq baies 16.95

Ris de veau sauté au Cognac 16.95

Chateaubriand "Bouquetiers" (pour 2) 38.00

Pomme de terre et légumes de saison

Pâtisserie française

Thé café-tât

Plats vedettes de mars

Pâtis "Taschienne" avec fruits de mer et poulet pour deux personnes 36.00

Filet mignon "Negrini" també 17.50

Repas pour gens d'affaires tous les mdis

Ouvert le dimanche en soirée 2 heures de stationnement gratuit face à l'hôtel de ville

36, Côte de la Fabrique, Québec (418) 692-3851

Le Brunch Classique au Croquembroche

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR.

OPUS 14: Legato Delizioso!

Bonne chère et belle musique vont de pair. Surtout le dimanche, de 11:00 à 14:00, pendant le brunch classique du Croquembroche.

Sous les douces mélodies de deux instrumentistes chevronnés, le brunch classique vous est servi avec douceur et raffinement.

Voilà pourquoi on l'appelle Legato Delizioso!

Au programme cette semaine:

AVE MARIA, Gounod

SONATE, No 3 et 5, A. Vivaldi

ELEGIE, G. Fauré

SONATINE, Beethoven

Avec:

Violoncelliste: Mme Monika Risi

Pianiste-accompagnateur: M. Martin Néron

Réservations: 647-2411

11:00 à 14:00

17,95\$ par personne

8,00\$ enfants de 10 ans et moins

Taxi et parking en sus

Hilton International Québec

STATIONNEMENT GRATUIT

À Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel, si vous gardez votre voiture vous-même

D'UNE TABLE A L'AUTRE par **Claude GOYETTE**

Un repas du 18e siècle pour les convives de La Cagouille

Les frères Delavaud, du restaurant La Cagouille, ont finalement réalisé leur repas du 18e siècle, il y a quelques semaines. Une cinquantaine de convives avaient répondu à l'invitation des propres de se replonger dans l'atmosphère de la fin du régime français, et il semble qu'ils aient bien apprécié l'expérience, surtout qu'ils ont eu l'occasion de profiter des commentaires de M. Marc LaFrance, de Parcs Canada, qui a parlé des bouffes d'antan.

M. Delavaud tenait à préciser qu'il avait même refusé une cinquantaine de convives car son établissement ne pouvait suffire à la demande. Il compte refaire cette expérience dans quelques mois, mais il ignore encore quelle époque il privilégiera. Entre-temps, il continue ses soupers gastronomiques à chaque troisième samedi du mois. Son prochain aura lieu le 21 mars, et il en coûte \$25 par personne pour un repas de sept services.

Le Faubourg St-Honoré

M. Jean-Yves Bodin n'occupe plus le poste de maître d'hôtel au

Faubourg St-Honoré depuis le début de la semaine. Il a cédé sa place à M. Alain Rabault qui était son adjoint depuis deux ans. M. Bodin s'était fait apprécier par sa très grande connaissance des vins.

L'Auberge des Gouverneurs

M. Jean-Louis Halde, qui est bien connu dans les milieux de la restauration à Québec, fait maintenant partie de l'équipe de direction de l'Auberge des Gouverneurs, de Sainte-Foy où il est en charge de la restauration. Il était auparavant au Loews Le Concorde où il occupait le poste d'adjoint à la restauration.

Un p'tit nouveau

Un nouveau restaurant a ouvert ses portes au 565 rue Saint-Jean, le 11 février. Il s'agit du Valparaiso qui se spécialise dans la cuisine sud-américaine, surtout chilienne et mexicaine. Il est la propriété de

MM. Carlos Leon, Hector Toledo et Serge Laroche. Ils ont transformé un logement pour pouvoir réaliser leur rêve. C'est une cuisine assez épicée, mais qu'on adapte au goût de la clientèle.

Soirée meurtre au Bonaparte

Le restaurant Bonaparte tiendra des soupers un peu spéciaux à tous les jeudis, à partir du 19 mars, à son restaurant, sur la Grande-Allée. Il s'agit de soirées meurtre et mystère qui marqueront les premiers pas à Québec de la compagnie Edouard May. Ces repas mettront en évidence le détective Edouard May qui tentera de résoudre des énigmes policières en compagnie des convives.

Le communiqué ne précise pas s'il fera appel au talent de Sherlock Holmes ou d'Hercule Poirot ni si les clients sont assurés de sortir vivants. La facture à acquitter est de \$25.95 pour une table d'hôte, et la soirée policière dure de 18h30 à 23h30. Le coût du cadavre n'est pas inclus ni le nom de la victime.



Solange Bessette, Gérard Delavaud, Richard Gobeil et Mathieu Blain n'ont pas hésité à revêtir le costume d'époque pour servir les convives.

BRUNCH PLEIN AIR

Venez passer une journée à la campagne. Amusez-vous, profitez de l'air pur, et découvrez le brunch du Manoir.

En plus de savourer un brunch élaboré à souhait, vous pourrez profiter gratuitement de nos activités sportives telles que la glissade, le ski de randonnée et le patinage.

Ce brunch plein air, nous vous l'offrons à
 Enfant: 7,00 \$
12,95 \$
 Servi de 10 h 30 à 14 h 00 (taxe et service en sus)
 (Cases de rangement disponibles et location d'équipement sur place.)

LE MANOIR DU LAC DELAGE

HÔTEL DE VILLÉGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS.

40, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0
RÉSERVATIONS (418) 848-2551 / 1 800 463-2841

NOUVEAU! NOUVEAU!
Bistro BACH SM

SPECIALITÉ D'AMÉRIQUE LATINE

- Un repas agréable, dans une atmosphère intime
- Tacos - petite paella espagnole - empanadas - chorizo argentine
- Vous pouvez faire un bon repas pour 4,75\$

Pour vous divertir, musicien espagnol avec guitare, harmonica et chanteur, les vendredis et samedis soir, de 18 à 22 heures.

1148, avenue Cartier, Québec
 Réservations: **525-7941**

CUISINE
 DISTINCTIVE
LE SAINT AMOUR

Restaurant (Pavillon arrière de Mai à Novembre)
 48, Sainte-Ursule
 Québec
 418-694-0667

Ouvert tous les soirs et le midi en semaine.

Chez Rabelais

Restaurant de fine cuisine

*"N'ayez peur que vin et viures icy failent...
 Beauvais ensemble par bon accord en charité."
 François Rabelais*

Coin côte de la Montagne
 En haut de l'escalier Petit Champlain **Rés.: 692-3367**

RESTAURANT
PALMIROINE

TABLE D'HÔTE

Assiette de crudités

Salade César
 Fondue parmesan
 Feuilleté de la mer

Potage garbure

Steak au poivre
 Cuisses de grenouilles
 Escalope de veau
 milanaise ou à la crème
 Steak au poivre
 et cuisses
 de grenouilles

Gâteau moka **14¹⁴**
 Thé ou café
GÂTEAU ANNIVERSAIRE GRATUIT

1210, Place Georges V
529-5533

RESTAURANT **Louis Hébert**

QUINZAINE DE POISSONS ET DE FRUITS DE MER

Venez déguster notre excellente sélection de produits frais en collaboration avec la Poissonnerie Québec.

Service de valet
525-7812
 668, Grande Allée est, Québec

DES Petits Plaisirs

Comment résister... à l'attrait d'un bon repas, ... à la tentation d'une exquise fragrance, ... et à la possibilité de gagner un certificat-cadeau "J'INVITE" AMERICAN EXPRESS d'une valeur de 1000\$?

CES PETITS PLAISIRS VOUS SERONT OFFERTS
 lorsque vous utiliserez la Carte American Express au **Croquebroche** à l'hôtel **Hilton International Québec**

HILTON INTERNATIONAL CANADA

HOLT RENFREW
 L'OFFRE PREND FIN LE 31 MAI 1987

le dimanche...

Un seul prix **11⁹⁵\$**
 Enfant - 10 ans: demi-prix
 Enfant - 5 ans: gratuit

Fameux brunch 10h à 14h

Buffet chaud ou froid 17h à 21h

Aussi disponible menu à la carte

au Restaurant **les JARDINS**

2955, boul. Laurier, Sainte Foy (Auberge Universel Wandlyn) Réservations: 656-6388

BRUNCH DU DIMANCHE

DE 10h30 À 14h00

SUPER BUFFET FAMILIAL

DU DIMANCHE SOIR de 17h30 à 21h00

Quatuor Orion

RÉSERVEZ SI POSSIBLE

MANOIR St-Castin

99, chemin Tour-du-Lac — Lac-Beauport, rés.: 849-4461

Le bon mariage des mets et des vins

• C'est souvent un problème à la fois un peu inquietant et aussi très agréable à résoudre. En effet, quel vin mettre sur un plat longuement mijoté ou sur un rôti de viande sauvage? Quel vin blanc associé à une sole aux fettucine? Ou est-ce qui mettra le mieux en valeur le pot-au-feu du dimanche ou le ragout de boulettes qu'on aime bien encore préparer comme jadis?



par Jean-Gilles JUTRAS

collaboration spéciale

"A table, tout est jeu!"

Dans un très beau volume paru, il y a quelques mois, aux éditions J.C. Lattes, Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde, en 1983, écrit: "A table, tout est jeu". Et, en présentant son volume: "Le mariage des mets et des vins", il écrit: "Ce livre a grandi à la cave. C'est là, dans la paix du vin qui se bonifie en dormant que nous avons confronté nos impressions de bouche, inventorié et trié nos souvenirs de gaudardises, ces incompréhensibles palpitations de bonheur — c'est la que nous avons tenté de célébrer le mariage des mets et des vins."

J'aimerais vous transcrire des lignes et des pages de ce bouquin qui est un véritable délice avant de goûter le vin. L'imagination, en dégustation, peut jouer aussi un rôle assez important, pour autant qu'elle ne dépasse pas trop la réalité!

Avoir sa réserve

Pour se poser de semblables questions, il faut, à mon sens, avoir un certain nombre de bouteilles à la portée de la main. A moins qu'à chaque fois que vous voulez assortir des vins avec quelques-uns des plats que vous êtes à préparer, vous vous hâtiez d'aller à la plus proche succursale de la Société des alcools (je ne parle évidemment pas des autres comptoirs dans ces circonstances) vous devriez penser à vous monter une réserve de bouteilles, si restreinte soit-elle.

Est-ce utile d'avoir une réserve de vin? On entend bien des théories à ce propos. Il faut d'abord savoir que beaucoup de vins, la plupart de ceux que nous buvons régulièrement, n'ont pas à être conservés. Au contraire, on aura plus de plaisir à boire un vin plus jeune que trop vieux. Pourtant, tout le monde sait que certains vins se bonifient en vieillissant et qu'il est bien desolant de ne pas attendre une grande bouteille remplie de promesses.

Pour les personnes qui ont acquis certaines connaissances et qui se plaisent à déguster régulièrement du vin, je ne crois pas qu'il n'y ait guère de plus grand plaisir que celui d'accumuler quelques bouteilles, en un lieu propice. Notamment depuis que je donne des cours-conférences sur le vin, plusieurs personnes m'ont confié qu'elles en achetaient régulièrement, pour l'entreposer et, ainsi, avoir la bonne bouteille au bon moment.

Plusieurs de mes amis, qui ont aussi leur réserve, parlent avec fierté de leur cave ou de leur cellier. D'ailleurs, c'est souvent l'une des visites à faire, quand nous nous fréquentons, que d'aller constater l'évolution du nombre de bouteilles ou encore les acquisitions récemment entrées dans la réserve. (Note: une cave doit être en sous-sol — un cellier est au rez-de-chaussée ou à l'étage).

Associer mets et vins

Pour avoir à sa disposition les vins dont on peut avoir besoin en composant un repas, il faut donc accumuler un minimum de bouteilles de chaque catégorie, c'est-à-dire vins blancs secs, légers ou plus corsés et vins doux. Pour les rouges, il faudra prévoir quelques bouteilles de vins légers, un certain nombre de vins plus corsés et enfin des vins de haute gamme.

Vous devriez aussi avoir quelques bouteilles de vin mousseux, sinon du champagne et un ou deux vins de dessert.

Le tout pourrait totaliser vingt à trente bouteilles, ce qui peut être suffisant, à condition qu'on remplace rapidement, au fur et à mesure qu'on les aura consommées, les bouteilles manquantes.

Je répète que pour la majorité d'entre nous, bien des vins que



Il faut avoir un certain nombre de bouteilles à sa disposition si on veut assurer un bon mariage des mets et des vins.

nous consommons n'ont pas à vieillir inutilement. Il s'agit donc de remplacer les bouteilles utilisées par d'autres vins de même catégorie. On pourra bien sûr, conserver six à douze très grandes bouteilles qu'on ouvrira dans cinq ou dix ans ou même plus, éventuellement.

Pour l'heure, je ne parle que des bouteilles qu'on aura plaisir à ouvrir alors que les hôtes auront invité quelques amis à partager leur repas. Il faut donc avoir à sa disposition, quelques boissons apéritives. Je suggère du vin blanc sec plutôt que des préparations à forte proportion d'alcool.

Le cortège des vins, à table

Les vins blancs seront aussi à leur place avec les entrées de poissons ou de fruits de mer, avec un plat de volaille en sauce ou encore, s'il vous plaît de boire du vin blanc avec quoi que ce soit. Un vieux proverbe dit: Des goûts et des couleurs, on ne discute pas! Si donc

vous préférez le vin blanc prenez-le à votre convenance.

Par contre, vous pourrez servir un vin rouge avec les volailles rôties, les viandes et charcuteries. Vous réserverez un rouge plus corsé, si vous offrez du fromage. Avec les soupes, consommés ou potages, on ne sert pas de vin rouge. Avec les salades, en lieu de repas, principalement celles à base de vinaigrette, le vin est déconseillé, vin et vinaigre étant bien sur incompatibles!

Offrez alors, sans demander la permission, une bonne rasade d'eau fraîche nature ou gazeifiée. Vos invités l'apprécieront, croyez-moi. Au dessert, on peut facilement se passer de vin. C'est souvent le mariage le plus difficile. On a déjà prétendu que le champagne était le compagnon parfait du plat sucré. Si vous pouvez vous payer ce superbe vin, vous en aurez beaucoup plus de plaisir et de satisfaction à l'apéritif. Avec le dessert, si vous le voulez, servez donc un vin liquoreux du type sauternes, ou encore un vin doux du Val de Loire ou un Muscat de Beaume-de-Venise ou tous autres vins doux naturels.

Le Festival du boire et du manger

Devant le grand succès de l'an dernier, les organisateurs du Festival du boire et du manger relance l'invitation à toute la population, pour quatre jours, du 26 au 29 mars. Cette année, l'événement a lieu au parc de l'Exposition. On aura bientôt l'occasion d'en reparler. Mais en attendant, réservez ces dates, il y aura plus de choses à voir et à découvrir que l'an dernier. C'est tout ce que je peux dire, pour l'heure.

Le Rokake, d'Egypte

Avec ce feuilleté à la viande, proposé à l'émission Recettes de tous les pays, à Radio-Canada, à 10h, essayez un vin du Maroc ou d'Algérie: Royal Kebir (SR — \$6.15) Chaudsoleil (SR — \$5.75) Côteaux de Tlemcen (SR — \$6.65). Ou encore le Dahra (MV — \$6.40). A la prochaine et large soif!

LES DIMANCHES

A PARTIR DE **6.50** \$
Repas Complet!

Notre succulent menu du midi, incluant: le potage, la gourmandise, et le breuvage, vous est maintenant offert jusqu'à 6h.30 du lundi au vendredi et entre 5h. et 6h.30 tous les dimanches.

Il est préférable de réserver.

L'IDENZO
1217 rte de l'Eglise, 659-2951, STE-FOY
400 boul. Ste-Anne, 661-4101, BEAUPORT

La Dame Blanche

TABLE D'HÔTE

Jambon de Parme aux deux fruits
Feuilleté de moules au curry
Terrine de légumes, sauce rouge

La marmite du jour

Gigot d'agneau rôti à la menthe fraîche
Coulbiac de saumon, beurre blanc
Aiguillettes de faisan au vinaigre de poire
Côte de boeuf rôti et son jus
Pâtes de crabe à la crème d'ail
Filet de boeuf Wellington, sauce bordelaise
Queue de langouste et moules au beurre rôti

Pommes de terre rissolées
Légumes du marché

Les douceurs du chef
Café, thé, lait

Menu à partir de 18,95\$

Brunch du dimanche en musique

Adultes: 15,50\$
Moins de 14 ans: demi-prix.

Manoir Montmorency

2490, AVENUE ROYALE, BEAUPORT, (QUÉBEC)
POUR RÉSERVATIONS: 663-2877



Dimanche 8
Lundi 9
Mardi 10
Mercredi 11
Jeudi 12
et Vendredi 13 mars

LA GRANDE TABLE DE Konrad Weinbuch

BAR-RESTAURANT ROTATIF
L'ASTRAL
CUISINE À L'EUROPÉENNE

TABLE D'HÔTE

CHOIX DE

PÂTE DE FAISAN CHAUD AU POIVRE VERT
SALADE DE CREVETTES AUX AVOCATS ET PAMPLEMOUSSES
BISQUE DE HOMARD

BAR À SALADE

CHOIX DE

FILET DE TRUITE SAUMONÉE AU CHAMPAGNE
AIGUILLETTE DE LAPÉREAU AUX ARTICHAUTS ET FOIE GRAS
RÔTI DE BOEUF AU JUS

LA TABLE DES DOUCEURS

CAFÉ, THÉ, DÉCAFÉINÉ

21,75\$

Avec le duo
Lajos Molnar

Réservations: 647-2222
poste 6226



L'ASTRAL
L'HOTEL SUR GRANDE-ALLÉE

Stationnement chauffé
(2 heures) gratuit

Des viandes rouges au menu

RECETTES

♦ Les viandes rouges constituent l'une des meilleures sources de fer dans le régime des Québécois. Le foie, le cœur et les rognons sont particulièrement riches en fer. Et ce n'est pas tout! Le fer contenu dans les viandes est plus facilement assimilé par l'organisme que le fer contenu dans les légumes et les céréales. De plus, la présence de la viande dans le régime favorise l'absorption du fer provenant des autres aliments.

Les viandes rouges que l'on produit aujourd'hui sont beaucoup plus maigres qu'auparavant, ce qui est attribuable en partie aux modifications apportées aux méthodes d'élevage.

Préparez-vous donc un excellent repas de viande rouge aujourd'hui même. Faites votre choix parmi les suggestions suivantes: sauté de boeuf à la mandarine, bifteck de flanc roulé au xéres ou longe de veau farcie aux noix de Pécan.

Sauté de boeuf à la mandarine

INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de bifteck de pointe de surlonge ou de longe
- 1/4 tasse (50 ml) de sauce soja
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange
- 1/4 c. à thé (1 ml) de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
- 2 c. à table (25 ml) d'huile
- 1 oignon tranché
- 2 tasses (500 ml) de pois mange-tout
- 1 tasse (250 ml) de champignons frais
- 1 poivron vert moyen tranché
- 1 boîte de 10 oz (284 ml) d'orange mandarine égouttées

- 2 c. à table (25 ml) de féculé de maïs

PRÉPARATION

Marteler la viande pour l'amincir et couper ensuite en languettes de 1/4" x 2" (1 x 4 cm). Mélanger la sauce soja, le jus d'orange, le gingembre et l'ail. Verser sur la viande et laisser mariner. Chauffer l'huile dans un wok ou une poêle; ajouter les oignons, les pois, les champignons et les poivrons et les faire revenir pendant 2 minutes. Tasser les légumes d'un côté du wok. Egoutter le boeuf en conservant la marinade et le faire sauter jusqu'à ce qu'il soit brun. Mélanger les légumes avec la viande. Ajouter les oranges sans remuer. Délayer la féculé de maïs avec la marinade et ajouter au wok. Servir immédiatement sur riz. Donne 5 portions — environ 275 calories par portion.

marinade, mélanger les autres ingrédients. Verser sur le bifteck. Faire mariner 6 heures ou pendant la nuit en tournant le bifteck de temps en temps. Retirer le bifteck de la marinade et le placer dans une lèchefrite. Faire cuire à 4 po (10 cm) de la source de chaleur pendant 25 minutes ou jusqu'à point en le tournant et en badigeonnant de marinade toutes les 5 minutes.

Longe de veau farcie aux noix de Pécan

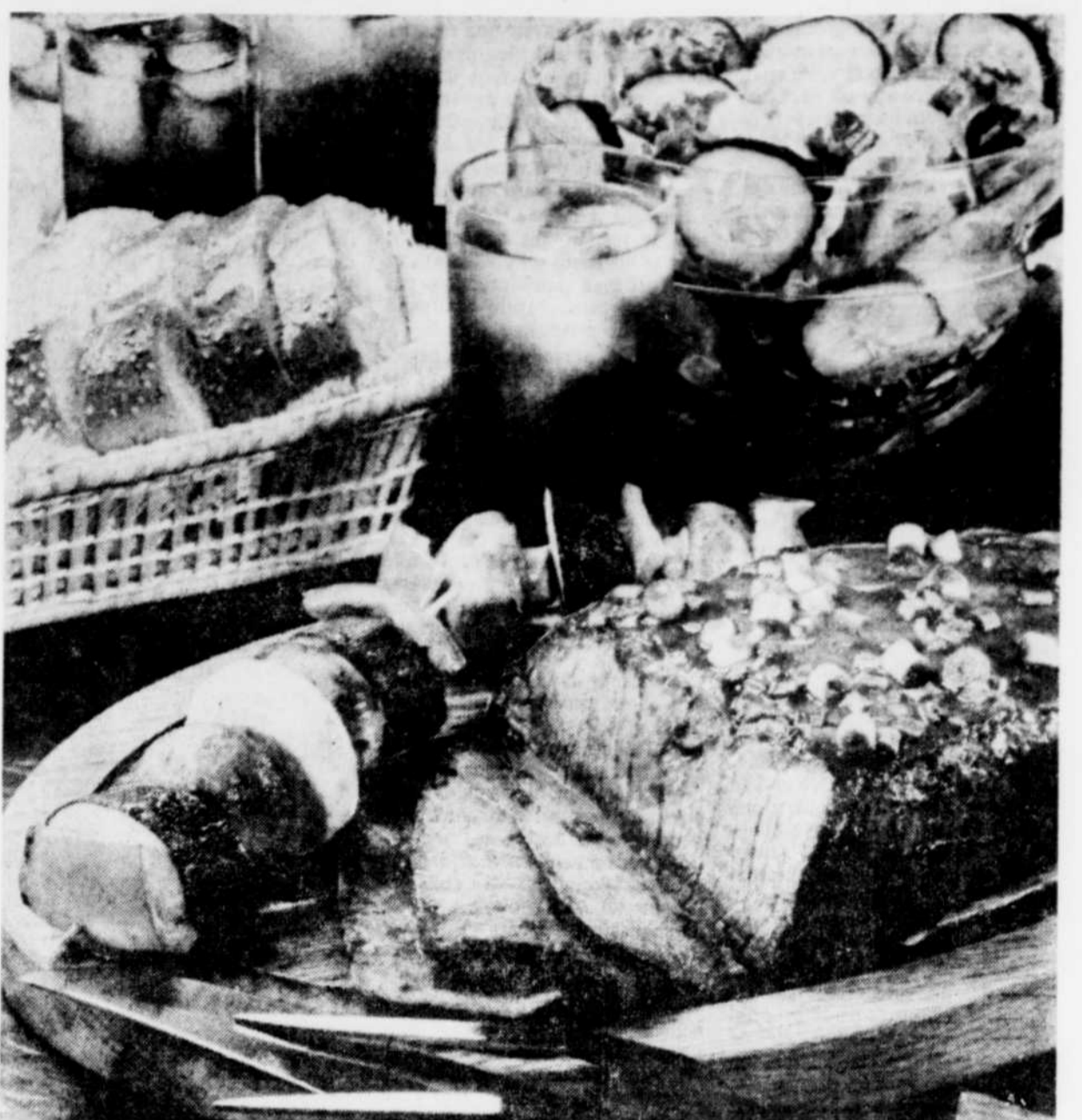
Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de veau de 1 kg 200 environ
- 1 kg de champignons de Paris (on peut éventuellement ajouter quelques cépes)
- 250 g de noix de Pécan
- 1 botte d'estragon
- 50 g d'échalotes émincées
- 200 g de beurre

PRÉPARATION

Couper les champignons très finement. Les faire revenir avec les échalotes jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Ajouter les noix de Pécan broyées (que l'on aura préalablement grillées). Faire blanchir l'estragon, hacher la moitié de la botte et l'ajouter à la préparation. Faire un trou au milieu du rôti avec un long couteau. Fourrer avec la préparation. Faire revenir le rôti dans une sauteuse puis le faire cuire à feu moyen pendant 1/2 heure. Lorsqu'il est cuit, le réserver au chaud. Pour la sauce, incorporer au jus de cuisson 200 g de beurre. Battre en ajoutant du sel, du poivre et le reste de l'estragon. Servir avec de petites pommes de terre nouvelles sautées.



Apprêté avec une marinade piquante aux tomates, le bifteck de flanc roulé au xéres n'a pas son pareil et ne manquera pas de satisfaire les plus difficiles.

Hilton International Québec

M. Alain Beudet
Les employés du service des Steward ont élu Monsieur Alain Beudet employé du mois de janvier 1987. Ce dernier s'est particulièrement distingué par son excellent travail ainsi que par sa courtoisie envers notre clientèle et ses collègues de travail.

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR! (ann.)

Café ROSALIA
PIANO - RESTAURANT - DANSE

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN
Danse avec musicien du mercredi au dimanche, de 19 à 23 heures.

1 + 1 = 1
LE SOIR, LES BROCHETTES SONT À 2 POUR 1
(brochettes de boeuf, de volaille, de poisson)
Table d'hôte à partir de 11,95\$

Un bon calcul!

2740, boul. Laurier
Place Laurier, Ste-Foy
Réservations: 656-1012

Une nouvelle dimension... à l'Art de vivre

BARON ROUGE
350 boul. Ste-Anne, Beauport 667-1355

Pico brunch
Un menu très varié pour toute la famille! Bien des surprises et du plaisir

LES DIMANCHES DE 10 h À 13 h 30

Le MAPAQ n'est pas associé au Gala mérite restauration

♦ Gala mérite restauration 1987... Ordre du mérite de la restauration. Voilà qui peut jeter de la confusion, tant auprès des restaurateurs que des clients eux-mêmes.

Le ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation a tenu, dans un communiqué public hier, à informer les restaurateurs et hôteliers et leurs clients qu'il n'est associé en aucune manière au concours "Gala mérite restauration 1987" qui se déroule présentement dans la région de Québec, à la suite de l'initiative de M. Alain Labrecque.

Le ministère n'a en pas spécifiquement contre ce concours, mais il tient à préciser que "son" concours, intitulé l'Ordre du mérite de la restauration est en pleine préparation et que le milieu devrait être sollicité sous peu, comme ce fut le cas l'an dernier, alors que le concours était relancé après trois ans d'absence.

Suite à une consultation publique menée en février dernier auprès de plusieurs intervenants dans le milieu de la restauration, dans le but d'apporter des modifications au règlement qui régit le concours, le ministère entend offrir en 1987 une version améliorée de cette manifestation.

Ainsi, dès le début de mai, à l'invitation du ministre de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, M. Michel Pagé, tout le milieu de la restauration sera convié, à l'échelle de tout le Québec, "à une compétition amicale à l'enseigne de l'excellence et dont les retombées ne pourront que profiter à toute la collectivité."

FESTIN DU SAMEDI SOIR

PLAISIRS SAISONNIERS

- Crêpe farcie au jambon ou Champignons farcis au gratin
- Brochette de pétoncles
- Dessert 18¢
- Café ou thé 14.50\$

BON APPÉTIT

SPÉCIALITÉS:
• fruits de mer
• côtes levées
• grillages
• pasta

OUVERT LE DIMANCHE de 16h à 22h

CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, 659-1322

BRUNCH DU DIMANCHE

SPECIAL BON ANNIVERSAIRE

Venez fêter des parents, une amie ou un copain dans l'ambiance joyeuse d'un brunch du dimanche.

Réservez et prévenez-nous; on s'occupe du reste!

INFORMATIONS

Club Mont-Tourbillon
Lac Beauport
849-4418

AUX SALONS PRIVÉS,
Il s'est conclu environ 283,000,000\$ en chiffres d'affaires.
(d'après nous)

BARON ROUGE
350, BOUL. STE-ANNE, BEAUPORT, QUÉBEC, 667-1355

Defile de mode de la Boutique Flair le lundi 9 mars de 19h30 à 20h30

À notre table d'hôte

Terrine aux rilletes de saumon ou mini-bouchées au poulet

Potage du jour ou consommé

Pannequet au fromage et jambon gratiné 15⁹⁵\$

Filet au beurre rouge 16⁹⁵\$

Escalope de veau pizzaiola 17⁹⁵\$

Lapin "Saint-Hubert", moutarde et champignons 18⁹⁵\$

Nos desserts et le café.

1276, av. Maguire 687-0834

Nicola

RESTAURANT

Le Ramasse-Or

SPECIALITES ALGERIENNES COUSCOUS

SPECIAL 7e ANNIVERSAIRE

EN MARS
GRAND FESTIVAL DU COUSCOUS (en soirée)

TABLE D'HÔTE
Entrées au choix:

- * Chorba (soupe algérienne)
- * Bourek (feuillete farci et frit)
- * Kermia (hors-d'œuvre - Extra 2 00\$)

Les couscous:

- * Aux légumes 9⁹⁵\$
- * Aux merguez 11⁹⁵\$
- * Au poulet 12⁹⁵\$
- * À l'agneau 13⁹⁵\$
- * Aux brochettes 14⁹⁵\$
- * Le Royal 14⁹⁵\$
- * Aux fruits de mer 18⁹⁵\$

Dessert, café ou thé

Spécial du midi tous les jours, jusqu'à 18h

Importation privée des meilleurs vins algériens

1274, Chanoine-Morel, Sillery
Tel.: 527-2114

BONNE BOUFFE!
En collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Poitrine de volaille à la bière.

Centre des ressources didactiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec

Cuisine à la bière

Il y a très longtemps, le harsard, plus que la science, permit à l'homme de découvrir l'art de s'enivrer grâce à la bière, une boisson provenant de la fermentation des grains. On peut fabriquer des bières à partir d'une grande variété de céréales telles que le riz, le millet, l'orge, le houblon, etc. L'Antiquité ayant révélé aux sages toutes les vertus de cette saine boisson, particulièrement celle issue de la fermentation du houblon, on comprit vite qu'il était bon d'en boire afin de conserver sa santé! Il n'y avait plus une maladie du sang, de l'estomac, du foie ou de la rate pour résister aux bienfaits du houblon devenu bière.

Forts de ces principes, des "savants" prétendirent que la bière devait être partout présente, c'est-à-dire jusque dans les chaudrons. Certaines choucroutes de même que certaines soupes à l'oignon en contiennent. En France, l'Artois et la Picardie offrent, parmi d'autres mets caractéristiques,

une soupe à la bière. Que dire de la Belgique où certains passionnés remplacent par ce blond liquide tous les vins blancs suggérés pour la cuisson? Dans plusieurs pays, les brasseurs invitent leurs clients à valoriser la bière. Ils suggèrent que certaines pièces de bœuf en soient imprégnées, que les fondues au fromage soient allégées en leur ajoutant de la bière. Des soupes, des poissons et des volailles bénéficient de l'ajout de cet ingrédient dont certaines personnes se méfient encore.

Depuis peu, on cherche à multiplier les usages de la bière et à composer des mélanges inédits, s'inspirant souvent dans l'optique de la nouvelle cuisine. Officiant dans cette perspective, certains grands cuisiniers ont créé, à force d'imagination, de raffinement et de recherche, des recettes aussi savoureuses, légères et exceptionnelles que cette poitrine de volaille à la bière. Oubliez le pain et le beurre et offrez-vous ce plat créé ici même, à votre intention.

Le Fourquet

CAFÉ RESTAURANT

TABLE D'HÔTE
Crêpe au jambon
Crème de poulet

Brochette de filet de porc Teriyaki 13⁹⁵\$

Filet de sole amandine 12⁹⁵\$

Dessert, café

FESTIVAL DES TOURNEDOS
à partir de 6²⁵\$

2682, chemin Sainte-Foy
653-9697

SUPER FESTIVAL DES PÂTES ITALIENNES

12 VARIÉTÉS DE PÂTES À VOTRE GÔUT
Différents choix d'escalope

POUR LES AMOUREUX DE CUISINE TUNISIENNE, L'ENDROIT POUR LE COUSCOUS À SON MEILLEUR AINSI QUE LA CUISINE FRANÇAISE.

RETROUVEZ L'AMBIANCE ORIENTALE

SPECTACLE DE DANSE ORIENTALE AVEC MINOUSHA
en exclusivité les vendredi et samedi des 20h30

BUFFET A VOLONTE
Tous les mds. du midi au vendredi 5⁹⁵\$

RESTAURANT **LE SALAMMBO**
1800, 1re Avenue, Québec
Réservations: 525-6427

Poitrine de volaille à la bière

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes
Rendement: 6 portions

Ingrédients

- 45 ml (3 c. à table) de beurre doux
- 6 blancs (poitrines) de volaille
- Sel au goût
- Poivre au goût
- 300 ml (1 1/4 tasse) de bière
- 60 ml (1/4 tasse) de carotte en brunoise (des minuscules)
- 60 ml (1/4 tasse) de céleri en brunoise
- 60 ml (1/4 tasse) de haricot en brunoise
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de volaille
- 15 ml (1 c. à table) de sucre
- 175 ml (3/4 tasse) de crème à 35 pour 100
- 15 ml (1 c. à table) de persil haché

Méthode

- Faire chauffer le beurre sans qu'il ne se colore.
- Faire dorer les blancs de volaille assaisonnés pendant environ 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Deglacer avec la bière.
- Ajouter la brunoise de légumes, le bouillon de volaille, puis le sucre.
- Faire cuire pendant 25 à 30 minutes.
- Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser la volaille dans l'assiette avec la sauce et la brunoise de légumes.
- Poudrer de persil haché.

UHMMMM!!

IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS:
DOUZE VARIÉTÉS DE FONDUES - GRILLADES - FRUITS DE MER - SPECIALITES MAISON

À La Tyrolienne, c'est la détente dans une atmosphère unique de chalet de montagne.

Table d'hôte, samedi et dimanche 13⁹⁵\$

"RESERVATIONS" GARANTIES

"PRIX" MODERES

LA TYROLIENNE

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

L'OMNIBUS

2800, boul. Laurier
658-4303

PISCINE avec gardien

CLOWN

La meilleure façon de savourer un dimanche en famille!

LE MEILLEUR BRUNCH et le plus complet

BRUNCH GRATUIT en garderie


au-delà de 30 mets

magicien sur place

EN VEDETTE
Soupe à l'oignon
Tournedos flambe, sauce au vin
Rôti de lard avec pommes de terre brunes
Pétanques au pernod
Fondue au chocolat

13⁹⁵\$ par personne

Poitrine de volaille à la bière



"Le Vendôme"

RESERVATIONS: 692-0557

TABLE D'HÔTE
La fondue aux belles de Matane ou Le consommé aux Diablotins ou La soupe du jour

Le filet de sole Amandine 14⁹⁵\$

Les cuisses de grenouilles Basquaises 15⁹⁵\$

Les escalopes de veau Argenté 16⁹⁵\$

Les ris de veau sautés aux champignons 17⁹⁵\$

L'entrecôte Maître d'hôtel 18⁹⁵\$

Le filet mignon "Forêt noire" 19⁹⁵\$

Table à desserts - Café

36, Côte de la Montagne Québec
OUVERT TOUTS LES JOURS A COMPTER DE 11h30

Dimanche de 10h30 à 14h

BRUNCH

Service chaud et froid

adultes 9⁹⁵\$
enfants - 10 ans: 5.95\$

TABLE D'HÔTE tous les soirs à compter de 9⁹⁵\$

RESTAURANT **Le Samuel**
1, Place Samuel-Holland
682-3428

LA POLITIQUE, LES DOSSIERS, L'EDITORIAL...

L'actualité politique, les grands dossiers de l'heure et l'éditorial font l'objet d'articles et de commentaires fouillés, rédigés par des spécialistes.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2838

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30
Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

(publ-reportage) Radio Canada CBV 980 Québec

LE SOLEIL vous présentent

LA RECETTE DE LA SEMAINE TRANSMISE LORS DU VOLET

"Cuisine populaire de tous les pays"

diffusée à 10h, dans le cadre de l'émission "LES SAMEDIS DE QUÉBEC"

Les animateurs Richard Joubert et Denis Careau sont en compagnie de Mme Marie ZarZour.

ROKAK OU FEUILLETÉ À LA VIANDE

Portion pour 6 personnes:

1) Ingrédients

- 1 1/2 livre de feuilles de pâte feuilletée (fyllo) type Alfa
- 1 livre de bœuf haché
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 oignons finement hachés
- 1 c. à thé de tout-épices
- 2 c. à soupe de pignons
- 2 1/2 livre de beurre fondu
- 1 plat de 9 po. x 12 po. allant four
- Quelques branches de persil, pour la décoration
- 2 œufs battus
- 2 1/2 tasse de lait

2) Préparation

Dans un poêlon, à feu moyen, faire dorer l'oignon dans les 2 c. à soupe de beurre chaud. Ajouter le bœuf haché, les pignons et le tout-épices, poursuivre la cuisson à feu moyen jusqu'à ce que le tout soit bien cuit. Réserver.

Tapisser le plat allant au four d'une feuille d'aluminium généralement graissée. Puis y étaler une feuille de pâte feuilletée et la badigeonner de beurre à l'aide d'un pinceau. Répéter l'opération jusqu'à ce que la moitié des feuilles soient utilisées. Répéter la partie des feuilles dépassant du plat vers l'intérieur du plat.

Étaler le mélange de bœuf haché sur les feuilles de pâte feuilletée tapissant le moule mais sans presser.

Recouvrir des feuilles de pâte feuilletée restante en badigeonnant chacune d'entre elles de beurre fondu.

À l'aide d'un couteau bien pointu insérer les feuilles de pâte feuilletée recouvrant la farce en formant des bandes d'environ 1 1/2 po (4 cm) de largeur. Puis en pressant légèrement avec les doigts faire d'autres incisions pour former des carreaux.

Après avoir battu les 2 œufs dans une tasse, le remplir de lait et verser sur la pâte feuilletée déjà coupée.

Dans le four préchauffé à 350°F. (180) cuire de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la feuilletée soit dorée.

Retirer du four, découper le feuilleté selon les carreaux déjà tracés et disposer joliment dans un grand plat de service en décorant avec des tiges de persil.

Bon appétit

Recette égyptienne présentée par Mme Marie ZarZour.

ÉCOUTEZ "CUISINE POPULAIRE DE TOUS LES PAYS" UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS. En collaboration avec le COFI de Québec.

Journée "Communication-Carrière 87" à Laval

Les médias peu accessibles aux finissants

Engagement personnel et recherche de la qualité: c'est ce que demandent surtout les employeurs auprès des diplômés d'universités.

par Jean-Claude RIVARD

Mme Suzanne Maisonneuve-Benoit, responsable des opérations au ministère du Revenu, l'a clairement rappelé à la journée "Communication-carrière 87" des étudiants en communication publique de l'université Laval qui s'est tenue cette semaine.

En présence d'un auditoire de jeunes visiblement déçus de ce que les portes des médias, des agences de publicité et des cabinets de relations publiques ne s'ouvrent pas à eux aussi grandes qu'ils le souhaiteraient, Mme Maisonneuve-Benoit a fortement incité à la persévérance, à la détermination et au dynamisme.

"Ce que nous recherchons chez nos professionnels, c'est sans doute de la qualité technique, mais c'est aussi et surtout de l'aptitude à analyser les problèmes, à faire de la synthèse et à élaborer des hypothèses de solution à des problèmes donnés", a-t-elle dit.

À cet égard, elle ne croit pas que la formation de base donnée à l'université soit "trop théorique" et pas suffisamment pratique, comme certains le déplorent souvent. Tout en admettant qu'il pourrait être à

propos de valoriser davantage les stages pratiques, Mme Maisonneuve-Benoit pense que l'université fournit justement cette aptitude à la synthèse et à l'analyse que recherchent les employeurs. Le reste, sur le plan de la spécialisation, s'acquiert relativement bien sur le tas, pendant les premières années de travail personnel.

Les candidats au monde des communications doivent-ils être des super-polyvalents ou des super-techniciens? lui a-t-on demandé. Tout est question de dosage et d'équilibre, estime-t-elle. Il faut de la polyvalence; il faut aussi une bonne maîtrise des techniques propres à sa profession.

Parlant des faibles débouchés actuellement offerts par les entreprises aux diplômés universitaires en journalisme, en relations publiques et en publicité, Mme Maisonneuve-Benoit estime que les étudiants et les étudiantes peuvent être maintenant optimistes face à l'avenir. La crise économique est du passé; l'avenir se montre très encourageant...s'il n'y a pas d'autre crise économique, ce que personne ne souhaite!

Journée-carrière

Cette dernière était du nombre des nombreux invités reçus, hier, par les étudiants et les étudiantes du département de journalisme et de communication, dans le cadre d'une "Journée communication-

carrière", histoire de jeter un pont entre eux et le monde des communications lui-même.

C'était la première initiative du genre, en ce qui les concerne. La réponse des entreprises et des organismes gouvernementaux s'est faite hors de toute attente. Les coordinateurs de l'événement, Gina Baroni et Jacques Mainguy, se disent emballés. Pour juger du degré de satisfaction de la gent étudiante elle-

même, il fallait voir ces cohortes de jeunes qui ont défilé, tout au cours de la journée d'hier, devant une quinzaine de stands aménagés au pavillon Louis-Jacques-Casault. LE SOLEIL, Radio-Canada et Vidéotron y avaient leur place au milieu d'une bonne douzaine d'agences de publicité et de cabinets de relations publiques.

Télévision Quatre-Saisons y a même présenté quelques vedettes de ses émissions: Pascale Nadeau,

Gaston L'Heureux et la jeune Mahée Paiement (du film *Bach et Bottine*).

À peu près partout, les mêmes questions: comment faire pour être embauché? Ou faire son apprentissage pratique? A-t-on le genre de formation requis?

Pour sa part, M. Christian Robitaille, du service des relations publiques du quotidien LE SOLEIL, regrette d'avoir peut-être paru cruel en brisant le rêve utopique de plu-

sieurs: si on termine habituellement sa carrière dans une grosse boîte, on y entre rarement de façon directe. Il faut savoir faire ses preuves ailleurs, dans des médias régionaux, par exemple. L'expérience pratique acquise, bénévolement, au service d'organismes socio-économiques ou de bienfaisance n'est, elle-même, pas à dédaigner: elle fait habituellement très bonne figure dans un curriculum vitae, a-t-il expliqué.

L'Université du Québec verra son déficit s'accroître de \$2 millions

Parce que le trésor public n'a pas injecté les fonds nécessaires au financement des clientèles additionnelles dans les universités, l'Université du Québec verra son déficit annuel s'accroître de \$2 millions, cette année, et elle ne pourra pas boucler l'année 1986-1987 sans un déficit accumulé de \$9.328 millions.

par Jean-Claude RIVARD

Les membres de l'assemblée des gouverneurs de l'Université du Québec ont été prévenus de la situation, lundi, au moment de l'examen des états financiers périodiques et des budgets révisés pour 1986-1987.

Une fois de plus et au grand dam des universités régionales, l'assemblée des gouverneurs a exigé de chaque constituant le respect du principe de l'équilibre budgétaire en réclamant de chaque établissement déficitaire, la production d'un plan de résorption du déficit.

Lors de l'adoption des budgets de fonctionnement, en juin 1986, le déficit prévu pour l'année en cours était de \$2.917 millions et le déficit accumulé, de \$6.321 millions, au 31

mai 1987. Or, l'examen des budgets révisés démontre que le déficit courant va grimper à \$4.816 millions et le déficit accumulé à \$9.328 millions, c'est-à-dire 2,64 pour 100 du budget total qui est actuellement de \$350 millions.

La situation est telle que l'assemblée a mandaté le président de l'Université du Québec, M. Gilles Boulet, pour qu'il rencontre personnellement le ministre de l'Enseignement supérieur et de la Science, M.

Claude Ryan, et qu'il obtienne au moins confirmation que le \$1,675 million destiné au financement des nouvelles clientèles viendra et qu'il sera intégré à la base de financement, au premier juin 1987.

Le fait que les universités ne sachent pas encore, six mois après le début de l'année scolaire, de quelle façon le gouvernement va financer leurs activités de 1986-1987 a, en effet, suscité énormément d'inquiétude chez les gouverneurs de l'Université du Québec.

Le pape s'intéresse aux Indiens du Canada

CITE DU VATICAN (AFP) - Le pape Jean Paul II a reçu vendredi une délégation de dix représen-

tants des indiens et métis du Canada, venus lui rappeler leur invitation à leur rendre visite.

Le pape avait manqué une visite programmée lors de sa visite au Canada, en septembre 1984, son avion n'ayant pu se poser à Fort-Simpson. Le chef de la délégation, M. Gene Sinclair, a indiqué à l'AFP que Jean Paul II se sentait toujours engagé par la promesse qu'il leur avait faite, après cette escale ratée, de revenir les voir, et était disposé à le faire quand l'occasion s'en présenterait.

re quand l'occasion s'en présenterait.

Au cours de l'audience, le souverain pontife a évoqué la visite faite en janvier par le premier ministre Brian Mulroney, qui lui aurait promis de prendre en considération le problème des populations indiennes, a indiqué M. Sinclair.

Après son escale romaine, a-t-il précisé, la délégation doit se rendre à Londres où elle doit être reçue, en principe lundi, par l'archevêque de Canterbury.

LA POLITIQUE, LES DOSSIERS, L'EDITORIAL...

L'actualité politique, les grands dossiers de l'heure et l'éditorial font l'objet d'articles et de commentaires fouillés, rédigés par des spécialistes.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2838

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30
Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

A U 3 2 0 0

ON FÊTE

LE 100% COMPATIBLE
640 K / UN LECTEUR DE DISQUE ET CLAVIER
ECRAN ET CONTRÔLEUR VIDEO EN SUPPLEMENT

EQUITY I
SEULEMENT

995.

3200, Quatre-Bourgeois
Sainte-Foy, Québec
(entre Henri-IV et Duplessis)
Tel.: 651-1882
Appels sans frais
1-800-463-5285

LE CENTRE EPSON

L'Université du Québec à Montréal est heureuse d'annoncer l'ouverture du NOUVEAU PROGRAMME de

DOCTORAT EN SCIENCES DE L'ENVIRONNEMENT

Ce programme, de type scientifique, vise la formation de chercheurs-ses de haut calibre dans l'un ou l'autre des cinq champs multidisciplinaires de spécialisation suivants, soit:

- cycle et qualité de l'eau
- toxicologie de l'environnement et sciences appliquées au milieu de travail
- méthodologie de l'environnement
- biotechnologies environnementales
- écologie fondamentale et appliquée

Conditions d'admission:
Maîtrise des sciences ou des sciences appliquées dans une discipline reliée aux sciences de l'environnement.

Date de réception des demandes d'admission pour la session d'automne 1987: du 15 février au 31 mai 1987.

Aide financière:
Chaque année, la Fondation de l'UQAM offre des bourses d'études aux étudiants-es de troisième cycle. De plus, des postes d'assistants-es de recherche, d'auxiliaires d'enseignement et de chargés-es de cours sont accessibles dans les départements. À ces revenus peuvent s'ajouter des bourses complémentaires offertes par l'UQAM, donnant la possibilité d'un revenu garanti de 7 800\$.

Pour plus d'information:
Réjean Fortin, directeur intérimaire, Doctorat en sciences de l'environnement, Pavillon Carré-Phillips, local C-9230, UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL, C.P. 8888, Succursale A, Montréal (Québec) H3C 3P8. Tél.: 282-4118, poste 520

Université du Québec à Montréal

PAS UN SOU D'INTÉRÊT

DURANT 12 MOIS



AVEC LE NOUVEAU PLAN

"CLUB 1200"

EXCLUSIF À LALIBERTÉ

- Un nouveau mode d'achat qui vous permet d'échelonner vos paiements sur une période de 12 mois sans frais d'intérêt.
- Remboursement des frais de réparations sur vêtements, jusqu'à concurrence de 10\$ par vêtement.
- Ristourne de 7 à 12% remise chaque année selon le montant de vos achats.

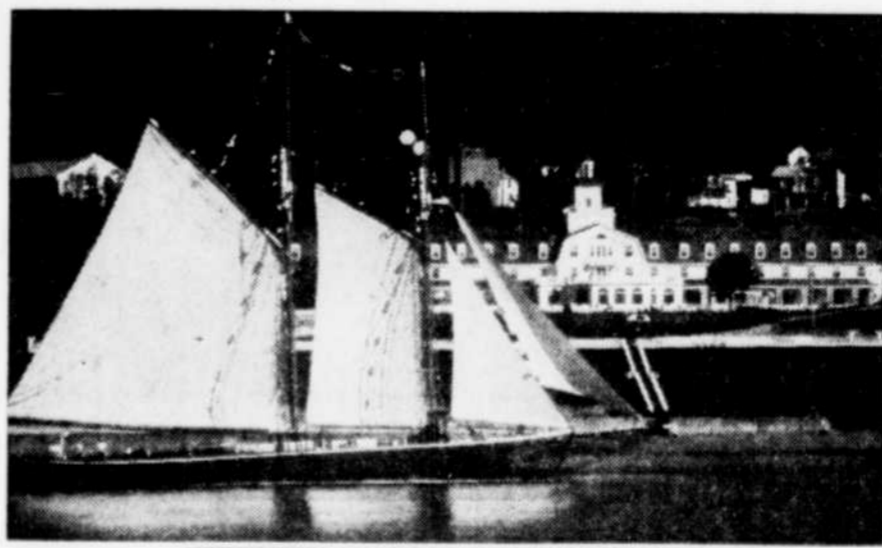
Évitez les frais d'intérêt des cartes de crédit

Pour informations: 525-4841

laliberté

1867 120 ANS D'EXCELLENCE 1987

PARTICIPEZ AU CONCOURS



«CAP SUR TADOUSSAC» À BORD DE LA MARIE-CLARISSE

LES 15, 16 ET 17 MAI

UN VOYAGE DE RÊVE D'UNE VALEUR DE PRÈS DE

2 000 \$

À GAGNER: UNE FIN DE SEMAINE EXTRAORDINAIRE POUR 24 COUPLES!

INCLUANT:

vendredi matin, départ de Québec vers l'Isle-Aux-Coudres à bord du Grand Voilier «La Marie-Clarisse», nuit à l'Hôtel Cap-Aux-Pierres; samedi, départ pour Tadoussac à bord de «La Marie-Clarisse», nuit à l'Hôtel Tadoussac; dimanche, retour à Québec par autobus. Tous les repas, cocktails, réceptions de grand luxe, etc.

COMMENT PARTICIPER:

- Du 9 mars au 1^{er} mai 1987, écoutez: «Les matins de Québec» à CBV 980, entre 7h15 et 8h15. On y traitera, brièvement, des sujets suivants: La Goëlette Marie-Clarisse - l'Hôtel Cap-Aux-Pierres - l'Hôtel Tadoussac - la Famille Dufour - etc. Sujets repris (images à l'appui), lors de l'émission «Gillet Pure Laine» à CBVT.
- Pendant l'émission «Gillet Pure Laine», à compter du 19 mars et pour 8 jeux consécutifs, un représentant de la Famille Dufour procédera à la pige de trois (3) coupons gagnants d'une fin de semaine de rêve pour deux (2), jusqu'à un total de 24 couples qui seront les invités de marque du Soleil, de CBV 980, CBVT et de la Famille Dufour.

- Remplissez le coupon de participation publié tous les jours dans Le Soleil, inscrivez-y deux (2) dates et deux (2) sujets abordés au cours d'une même semaine, lors des émissions susmentionnées.
- Faites parvenir votre coupon avant le 5 mai 87, adressé comme suit: CONCOURS «CAP SUR TADOUSSAC», GILLET PURE LAINE - RADIO-CANADA, 2505, boulevard Laurier, Sainte-Foy, G1V 2X2

NOM

ADRESSE

VILLE

CODE POSTAL

TÉL.

J'INSCRIS DEUX DATES ET DEUX SUJETS

ABORDÉS DANS LA SEMAINE DU

Une collaboration



Famille Dufour
Cap-aux-Pierres

LE SOLEIL



Radio-Canada
Québec 11/Câble 6



CBV 980/Québec

Les Découvreurs ne sont pas impressionnés par l'armée

La réaction du ministère de la Défense nationale à la fermeture probable de l'école Saint-Denis, à Sainte-Foy, n'influencera guère la décision que prendront les commissaires de la Commission scolaire des Découvreurs.

par Richard HÉNAULT

C'est ce qui ressort des propos tenus, mardi dernier, par la présidente de la commission, Mme Lise Lemieux. Invitée à commenter la lettre que lui adressait récemment le général James Gervais, commandant de la base Valcartier, Mme Lemieux a révélé avoir répondu à ce dernier sans s'engager à quoi que ce soit.

"Nous l'avons assuré que les enfants continueraient à recevoir les services éducatifs en toute sécurité, a relaté Mme Lemieux. Nous trouvons normal qu'il se plaigne, mais il doit comprendre que nous devons penser à l'ensemble des gens de notre territoire."

Dans sa lettre, le général Gervais disait trouver justifié que la population militaire s'alarme de la "perte très grave" que constituera la fermeture de l'école: "Nous ne pouvons abonder dans le sens des résultats de vos études et vous seriez mal avisée de demeurer insensible aux répercussions de cette décision sur notre quartier."

De plus, le commandant de la base et du cinquième groupe-brigade rappelle que "l'école Saint-Denis a été créée et longuement supportée par une contribution importante du ministère de la Défense, et il est même à se demander si cette école aurait sa forme présente, voire existerait, si cet apport n'avait pas été fait."

La présidente de la commission opte, quant à elle, pour atténuer cette affirmation. "La contribution du ministère de la Défense s'est limitée, durant plusieurs années, au versement de subventions tenant lieu de taxes pour les habitations

du quartier, et de compensations pour l'éducation des enfants. A ce moment, le ministère de l'Éducation ne versait pas de subvention per capita à la commission scolaire parce qu'il s'agissait d'enfants de militaires relevant des autorités fédérales."

Selon Mme Lemieux, cette entente est échue depuis quelques années et elle ne reconnaît aucun droit de propriété sur l'école au ministère de la Défense.

Absence à la marche

Par ailleurs, le comité d'école Saint-Denis reproche aux commissaires et aux fonctionnaires de la commission scolaire de n'avoir pas participé à la marche entre les écoles Saint-Denis et Notre-Dame-de-Foy, la semaine dernière, laissant entendre qu'une "directive" avait été envoyée à ceux-ci. Seule la commissaire du quartier, Mme Lise Lussier, s'y est rendue pour faire l'expérience du trajet que les enfants auront à parcourir, advenant leur transfert d'école.

La présidente de la commission s'inscrit en faux contre l'émission d'une telle directive et affirme n'en avoir même pas discuté avec ses collègues. Le comité d'école, quant à lui, signale qu'environ 100 personnes ont fait le trajet d'une trentaine de minutes et que plusieurs parents ont pu se rendre compte que leurs enfants n'auraient pas le temps d'aller manger à la maison, le midi. Dans un tel cas, ils devraient assumer des coûts additionnels de repas et de garde à l'école.

Les absences remarquées à la marche amènent le comité d'école à s'inquiéter beaucoup "de l'insensibilité de l'administration scolaire".

Dans leur argumentation pour empêcher la fermeture de leur école, les parents de Saint-Denis suggèrent en outre à la commission scolaire de vendre son centre administratif, un immeuble qui, selon eux, a une valeur marchande trois ou quatre fois plus élevée. Cette solution ne sourit pas beaucoup à Mme Lemieux.

"D'abord, réplique-t-elle, il n'est pas certain que le ministère nous permette de le vendre. Et, si oui, il faudrait une solution de remplacement pour loger notre administration et tous les services régionaux. Nous n'aurions probablement pas assez de place à Saint-Denis. Une nouvelle construction s'imposerait alors et nous ne serions pas plus avancés..."

Les bureaux de la commission occupent actuellement environ la moitié du centre administratif, de préciser Mme Lemieux, le reste étant loué à l'École nationale d'administration publique.



Les enfants devront marcher une bonne demi-heure pour aller dîner.



Une marche-manif ignorée par les autorités de la commission scolaire.

281-1919

Appel sans frais de l'extérieur de Montréal: 1-800-361-7410

POUR UN AVENIR TOUJOURS À LA MODE

L'univers de la mode: des idées, des projets, des créations. Innover, plaire, façonner les goûts, percer des marchés, produire mieux, maîtriser de nouvelles technologies. Voilà le monde fascinant de la mode. Tu peux t'y tailler une place en étudiant en direct avec l'industrie de la mode au Collège Lasalle. Trois programmes de niveau collégial sont offerts:

- Dessin de mode
- Mise en marché de la mode
- Production de mode

Donnés en anglais et en français, tous les cours sont reconnus en vue de l'obtention du diplôme d'études collégiales (DEC). Un service de placement hautement efficace vous aidera à lancer votre carrière.

Faites parvenir dès maintenant vos demandes d'admission pour la session d'automne 1987.

COLLÈGE LASALLE

2015 rue Drummond
Montréal (Québec) H3G 1W7



Établissement reconnu pour fins d'attribution de prêts et bourses du Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Science et de la Technologie.

ÉTUDIEZ
EN DIRECT
AVEC
L'INDUSTRIE

de la mode

Jusqu'au 31 mars seulement

\$ 2 8 9 5 00



Enfin disponible

- Un ordinateur XT compatible — super performant.
- 640 KO de mémoire vive
- Lecteur de disquettes 360 KO
- Disque rigide de 30 KO
- Clavier à 84 touches
- Sept fentes d'expansion
- MS-DOS 3.1 / GW-BASIC
- Garantie d'un an

Tandon

Voici une information-clef!

Vous pouvez maintenant vous procurer le plus récent ordinateur personnel — le Tandon PCX — à un prix incroyablement bas. Le PCX — un XT au prix d'un PC — vous est présenté en quatre modèles, jusqu'à 30 KO de mémoire à disques. Tandon vous offre des ordinateurs haut de gamme à prix moindre car l'esprit Tandonnique signifie: Valeur maximale / Coût minimal.

ENTRÉ CENTRE D'INFORMATIQUE

Le choix des professionnels des affaires

2960, boul. Laurier (Place Iberville III), suite 050, Ste-Foy
653-8770

MS-DOS et GW-BASIC sont des marques de commerce enregistrées de Microsoft Corp.

Ouverture
DEMAIN
du nouvel



LA BEAUTÉ
7 JOURS
SUR 7!

INSTITUT "COTE D'AZUR"

- 15 ESTHÉTICIENNES À VOTRE SERVICE
- CONSEILS GRATUITS D'UNE SPÉCIALISTE POUR L'ACHAT DE VOS PRODUITS DE BEAUTÉ

SERVICES PROFESSIONNELS

Spécialiste en prévention et diminution des rides - cellulite - laser - visage et corps - dermatologie (maquillage permanent) - ongles sculptés - électrolyse - tourbillons - maquillage - soins prescrits par ordinateur

MAQUILLAGE PERSONNALISÉ GRATUIT
aux 50 premières clientes à prendre rendez-vous.

SPÉCIAL D'OUVERTURE
Aux 50 premier(ère)s client(e)s

50\$
de rabais sur
maquillage permanent

SPÉCIAUX DE MARS

20%
de rabais sur les SOINS
10% de rabais sur les
PRODUITS

À GAGNER chaque semaine, un repas au Café d'Europe
(valeur: 100\$)

OUVERT 7 JOURS
du lundi au vendredi, de 9h à 21h;
samedi et dimanche, de 9h à 17h.

Cartes de crédit
acceptées

STATIONNEMENT
(remboursable) à proximité

INSTITUT "COTE D'AZUR"

92, St-Joseph ouest, Québec
522-2255

LE CLASSIQUE

En liberté

Bianca
vous offre une collection des plus dynamiques. Des modèles jeunes pour ceux qui bougent. Laissez-vous séduire par ce magnifique coordonné 100% pure laine vierge.

boutique **Rosalie**

CARREFOUR BEAUPORT 663-8677
PLACE DES QUATRE-BOURGEOIS 658-8452
PLACE FLEUR DE LYS (Entrée no 10) 641-1501
GALERIES CHAGNON, LEVIS 837-6292
CARREFOUR ST-GEORGES, BEAUCÉ 227-4929

VOICI COMMENT LA NOUVELLE EXCEL PEUT CONFRONTER SES CONCURRENTES.

Voici une invitation à comparer la nouvelle Excel à n'importe quelle autre voiture à hayon 3 portières.

Confrontez-la avec une Civic, une Tercel, une 323. Résultat? Seule Hyundai vous en donne autant pour votre argent.

Allure européenne profilée, traction avant, direction à pignon et crémaillère, suspension indépendante aux 4 roues, c'est la fierté du fabricant de voitures importées les plus vendues au Canada depuis deux ans.

Connaissez-vous une autre voiture dans la même catégorie que l'Excel dotée d'un dégivreur de lunette arrière, de désembueurs latéraux et de 5 pneus radiaux Michelin quatre saisons ceinturés d'acier?

Tout cela standard. A seulement 6 795 \$*. Pas étonnant que l'Excel soit la nouvelle voiture importée la plus vendue en Amérique du Nord.

Examinez le tableau ci-dessous, puis faites une randonnée d'essai de l'Excel chez votre concessionnaire Hyundai.

D'ABORD LES FAITS.

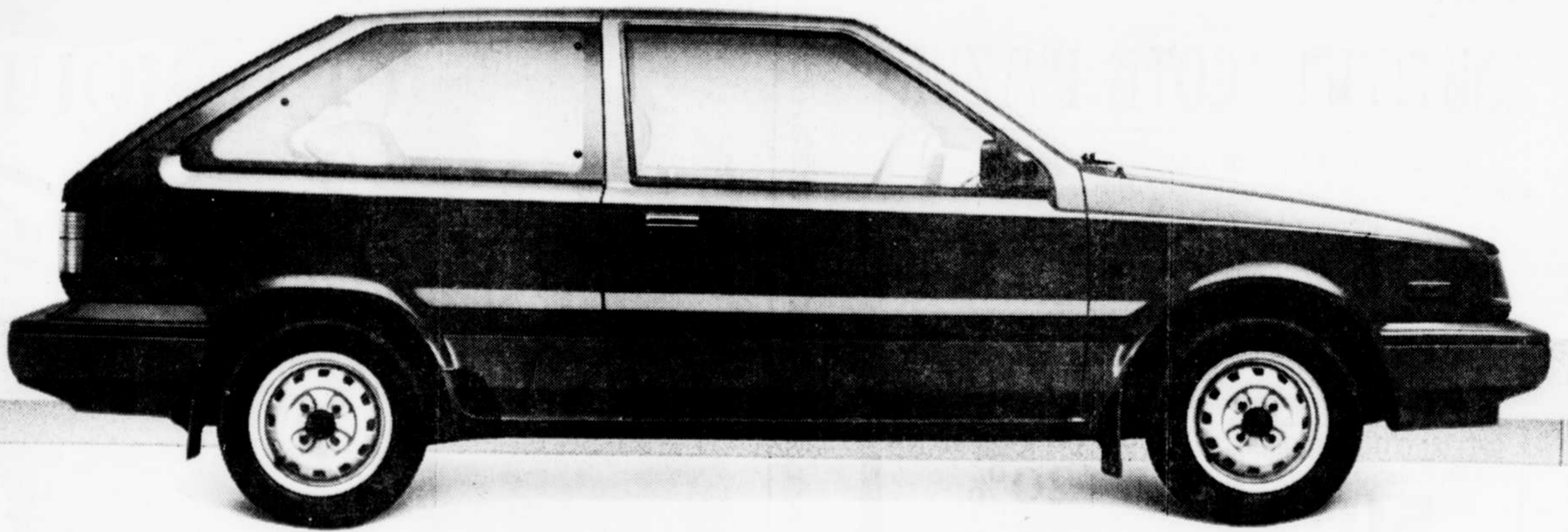
	Mazda 323	Tercel	Civic	EXCEL
Moteur	1,6 /ACT	1,5 /ACT	1,3 /ACT	1,5 /ACT
5 pneus radiaux Michelin quatre saisons ceinturés d'acier	NON	NON	NON	STD
Point d'attache de siège d'enfant	NON	STD	NON	STD
Couvre-bagages à l'arrière	NON	NON	NON	STD
Indicateur graphique	NON	NON	NON	STD
Panneau d'accès au réservoir à essence verrouillable	STD	NON	STD	STD
Garde-boue (avant et arrière)	NON	NON	NON	STD

ENFIN LES PRIX!

Mazda 323	8 150 \$*
Tercel	7 898 \$*
Civic	7 695 \$*
EXCEL	6 795 \$*

STD = Standard. NON = non livable sur modèle au prix de base. *Prix de détail suggéré par le fabricant, taxe, transport, préparation et immatriculation en sus. Prix de la concurrence établis selon les prix de détail suggérés par les fabricants au 24 janvier 1987 et 24 février 1987 et vérifiés auprès des concessionnaires.

HYUNDAI EXCEL. LA TRACTION AVANT LA MIEUX ÉQUIPÉE, LA MOINS CHÈRE AU PAYS.



HYUNDAI
Des voitures bien pensées.

Ste-Foy Hyundai
2650, Dalton
Ste-Foy 654-9292

Galerie de l'Auto de Québec Inc.
60, Dorchester Sud
Québec 648-1252

Automobiles Lévisko Ltée
144, rte. Kennedy
Lévis 833-7140

Automobiles Prime Roberge (Canada) Inc.
6964, boul. Sainte-Anne
L'Ange-Gardien 822-1475

M. Lessard Ltée
49, boul. St-Joseph
Québec 623-5471

Luxoto Inc.
484, Côte Joyeuse
St-Raymond
1-800-463-3818

Station Stellaire Inc.
164, boul. Laurier
Laurier Station
728-4044

Garage Pony Beauce
105 St. Jérôme
St-Georges Est
Comte de Beauce 228-8811

Cité Hyundai
150, boul. Tache ouest
Montmagny 248-7877

Automobiles Charlevoix
24, boul. Notre-Dame
Clermont, Cte Charlevoix
439-4611

Rivière-du-Loup Hyundai
289, Temiscouata
Rivière-du-Loup
862-9444

Rimouski Hyundai
375, boul. Ste-Anne
Pointe-au-Père
724-2231

Raymond Auto (Matane) Ltée
178, avenue Fraser
Matane
562-2594

Garage C. L. Auto Inc.
291, boul. LaSalle
Baie-Comeau
296-8824

Portier Automobiles Inc.
100, Napoleon
Sept-Îles 962-1828

Gaspésie Auto Inc.
Route 132
Bonaventure ouest
Bonaventure 534-2191

Automobiles des Îles Inc.
Chemin des Caps
Fatima, Île de la Madeleine
986-2698

Hyundai s'implante chez nous pour mieux nous servir