



DETROIT

par
Reginald Stuart
chef du bureau du
New York Times à
Detroit

Théâtre du congrès républicain en juillet, Detroit souffre d'un sérieux malaise économique, en raison du déclin rapide de l'industrie de l'automobile. Mais le nouveau profil du centre-ville reste un monument à l'esprit civique des citoyens; et si la renaissance s'est ralentie, elle reste toujours en cours. Il n'y a peut-être pas autant d'enthousiasme que ces dernières années, mais ils essaient de s'en tirer pour le mieux en dépit de la conjoncture. Pour le visiteur, le congressiste et le touriste, il reste encore beaucoup à voir et à faire.

En été, la température oscille dans les 70 et 80 degrés Fahrenheit; toutefois, la nuit, elle peut descendre jusqu'à 40 degrés et il est bon de se munir d'un paléto ou d'un manteau. Le printemps et l'automne sont imprévisibles et l'hiver est rigoureux.

Les déplacements

Detroit est située sur la rive de Detroit, entre le lac Erie, au sud, et les lacs Saint-Clair et Huron, au nord, où

elle occupe près de 140 milles carrés de territoire. Il y a 120 milles de voies express dans la ville elle-même; la voiture louée est le mode de transport le plus facile, sinon le moins cher. Le problème du parking n'est pas ce qu'il devrait être, en raison du nombre de terrains de stationnement privés et publics, éparpillés dans le centre des affaires; toutefois, les parkings privés sont chers.

Néanmoins, les transports publics existent pour ceux qui ont du temps à perdre. Le Service des transports urbains maintient un système d'autobus aux tarifs de 50 cents du billet et de 5 cents la correspondance (il faut la monnaie exacte). On se renseigne sur les itinéraires et les horaires en appelant à 313-933-1300.

Les autobus de banlieue, qui offrent un service limité dans la ville, sont administrés par la Southeastern Michigan Transportation Authority

(313-256-8600). Le tarif de base est de 60 cents; certaines correspondances sont gratuites, d'autres coûtent 10 cents ou 15 cents, selon les zones. (On y exige aussi la monnaie exacte).

Les tarifs des taxis sont raisonnables; il faut prévoir environ \$3 pour une course de deux milles.

Les circuits

Gray Line Tours (313-224-1555) organise la visite en groupes jusqu'au 1er septembre. Un circuit de trois heures dans le centre-ville, à Belle Isle et à Windsor, en Ontario (beaucoup de touristes sont étonnés d'apprendre que cette partie du Canada est au sud de Detroit) coûte \$7,50 par tête; celui de quatre heures, qui comprend Greenfield Village et le musée Henry-Ford de Dearborn, \$9. Les deux visites peuvent se combiner pour le prix de \$15. "Things To Be Done", un service relativement

(Suite à la page suivante)



Une marmaille omniprésente

Camping et naturisme

texte et photos
par **Benoit ROUTHIER**

page C-3



Sérénité du couple



Détente au bord de la roulotte



À VOTRE SERVICE

Nous sommes à votre disposition pour tous vos projets de vacances-voyages: réservations, hôtels, transports par air, par terre et par mer. Pour un heureux départ et une satisfaction assurée!

Consultez **Gaby Sapp**, gérante

Tél.: 529-6829

maxi voyages

3800 MAISONNEUVE MAIL ST-ROCH C.P. 2027 QUÉBEC
Dépositaire d'un permis du Québec

ENFIN!

VOLS DE JOUR DIRECTS

QUEBEC-MIAMI

avec

QUEBECAIR

A compter du 1er novembre '80, les samedis et dimanches.

Prix à partir de **\$199** selon la date

Aussi disponibles: **hôtels, appartements, autos.**

Nous sommes les spécialistes de la FLORIDE, car nous sommes les seuls à offrir le service d'un **BUREAU A MIAMI**

Pour plus de renseignements, consultez immédiatement: **votre agence par**

EXCELLENCE

OUVERT LE SAMEDI

VOYAGES *Laurier*

Place Laurier Carrefour Les Saules
659-1330 872-5817
Dépositaire d'un permis provincial

C'est sur une agréable note d'économie que l'élégant **DORIC** commence sa saison de gala le 19 novembre prochain



Départs de Port Everglades, Floride. 3 croisières automnales tardives dans les Antilles à prix vraiment très spéciaux.

Tard cet automne ou cet hiver, une croisière à bord du Doric représente une "valeur vacances" imbattable. Pas de frais cachés. Pas de dépenses imprévues. Le billet de votre croisière comprend tout ce qu'il faut pour des vacances super-exceptionnelles! La nourriture est exquise, c'est une tradition Home Lines. De plus, une vaste gamme d'activités vous est offerte: revues internationales, 3 orchestres, 3 piscines (dont une intérieure) et golf à bord ou à quai. Installations modernes. Deux couchettes au sol dans chaque cabine double.

Le Doric vous offre même ce que l'argent ne peut vous procurer: une ambiance amicale et sympathique et une hospitalité inégalée. Le merveilleux personnel italien de Home Lines vient parfaire cette atmosphère. Enregistrement panaméen.

19 NOV. 10 JOURS 6 PORTS
29 NOV. 11 JOURS 6 PORTS
10 DEC. 10 JOURS 6 PORTS

Et tout de suite après... 10 croisières d'hiver

20 déc.	14 jours	8 ports	14 fév.	13 jours	7 ports
3 janv.	9 jours	5 ports	27 fév.	10 jours	5 ports
12 janv.	11 jours	6 ports	9 mars	11 jours	6 ports
24 janv.	10 jours	5 ports	20 mars	10 jours	5 ports
3 fév.	11 jours	6 ports	30 mars	9 jours	5 ports

Réductions considérables sur Vol/Croisière combinés
Disponibles pour toutes les croisières à l'exception de celle du 20 décembre.

Voyez votre agent de voyages
1245, rue Sherbrooke ouest, Montréal, Québec
Service imbattable...
Le réputé personnel italien de Home Lines

2 numéros

pour mieux vous servir

Conservez ces numéros: ils vous faciliteront la tâche quand vous communiquerez avec VIA Rail Canada.

Pour connaître les heures d'arrivée ou de départ des trains dans votre localité ou pour demander des renseignements sur les possibilités d'enregistrement des bagages, communiquez avec votre agent de gare.

QUÉBEC (STE-FOY) 658-8792
CHARNY 832-0784

Pour demander des renseignements sur les tarifs ou tout autre sujet et pour faire vos réservations, composez 692-3940 ou sans frais 1-800-361-5390.

TRAITEZ-VOUS BIEN, PRENEZ LE TRAIN.



Detroit résiste à l'adversité

(Suite de la page précédente) nouveau (313-368-0557), fera les arrangements pour la visite de petits groupes, aussi bien que pour des activités comme les diners et les défilés de mode.

Pour les piétons enragés, le Metropolitan Detroit Convention & Visitor Bureau, au 100 Renaissance Center, suite 1950 (313-259-4333), distribue une brochure gratuite: "The Visitors Map of the Greater Detroit", et trace un itinéraire à parcourir à pied dans le centre-ville. Le bureau donne aussi le service "WHAT'S Line" de 24 heures (313-298-6262), sommaire enregistré des événements qui se déroulent chaque jour dans la ville.

Présentement, on ne fait cependant pas la tournée des usines d'automobile, qui faisait partie naguère de toutes les visites dans la Ville de l'automobile, un autre indice des temps durs que cette industrie traverse.

Le musée Ford

Le musée Henry Ford et Greenfield Village, à Dearborn, sont un hommage au passé industriel des États-Unis. Sur ses 14 acres, le musée renferme des collections de souvenirs de Henry Ford, des travaux d'arts décoratifs américains, des boutiques d'artisans et de divertissement, de même qu'une Salle de la technologie avec ses voitures d'avant 1914, ses trains, ses avions et ses outils de ferme et de maison.

Greenfield Village, musée extérieur adjacent d'une superficie de 260 acres, comprend plus de 80 buildings, déménagés de toutes les parties du pays et restaurés dans leur état initial. Ce sont des maisons, des ateliers et des manufactures d'industriels, d'inventeurs et d'éducateurs américains. Le laboratoire de

Menlo Park de Thomas Alva Edison, l'atelier de bicyclettes des frères Wright et la cour de justice où Abraham Lincoln faisait la pratique du droit sont tous rendus ici, de même que les maisons de Luther Burbank, George Washington Carver, H.J. Heinz et Henry Ford.

Le musée et le village se trouvent au coin de Oakwood Boulevard et de Southfield Road, à Dearborn (313-271-1620). Ouverts tous les jours de 9h à 18h (9 à 17 en été). Il n'y a pas de ticket commun aux deux et il faut payer pour chacun \$4.25 pour les adultes, \$2.25 pour les enfants de 6 à 12 ans, mais on s'attend que ces tarifs augmentent prochainement.

La culture

Le Centre culturel de Detroit, sur Woodward Avenue, entre Forest et Kirby, renferme le Musée historique de Detroit (313-833-1805), avec ses témoignages de l'histoire de la ville et de l'industrie de l'automobile; la principale succursale de la bibliothèque publique de Detroit (313-833-1000), avec ses collections consacrées à l'histoire des relations de travail dans l'industrie de l'automobile; le Musée des enfants de Detroit (313-494-1210), avec des étalages de spécimens de la faune et de la flore du Michigan et des expositions d'objets reliés à l'histoire des groupes ethniques; l'Institut des beaux-arts de Detroit (313-833-7900) avec une riche collection de peintures européennes et une murale sur l'industrie de Detroit de Diego Rivera; le Detroit Science Center (313-833-1892) avec les expositions des participants; l'Institut international (313-871-8600) avec des objets provenant de plus de 40 pays et la Wayne State University (appeler à



Au Musée Henry-Ford, à Dearborn, banlieue de la Ville de l'automobile.

313-577-3600 pour les programmes, les concerts et autres événements qui ont lieu sur le campus et accessibles pour le public. Les heures et les tarifs d'entrée varient, s'il y en a; n'oubliez pas d'appeler à l'avance.

Quelques rues plus loin, au 1533 West Grand Boulevard, se trouve le Musée afro-américain de Detroit (313-899-2500). Il expose des objets qui retracent l'histoire et les exploits des Noirs des Amériques et fournissent une documentation sur l'héritage africain. Il y a des expositions temporaires d'oeuvres d'artistes noirs locaux. Ouvert de 9 à 17h, du mardi au vendredi, et de 10h à 16h, le samedi. L'entrée coûte 50 cents pour les adultes et 25 cents pour les moins de 18 ans.

La musique

Les bonnes formations musicales viennent au Cobo Hall dans le centre-ville (313-224-1000), au Henry & Edsel Ford Auditorium, à quelques pas de Cobo Hall, au 20 Auditorium Drive (313-224-1055) ou au Masonic Temple, à la lisière du quartier des affaires, au 500 Temple Street (313-832-7100).

Les groupes de rock and pop sont à l'affiche au Cobo Hall, à l'Arena Joe-Louis, au coin de Jefferson et Third et dans des dizaines de boîtes et clubs, dispersés dans la ville; les "fans" peuvent entendre un sommaire enregistré des concerts à l'affiche et à venir, en appelant la "24-Hour Concert Line", à 313-259-1067. Les touristes amateurs de jazz peuvent appeler au Detroit Jazz Center (313-962-4124) pour le calendrier des événements; sis au 2110 Park Avenue, le centre administre aussi un café-cabaret, qui donne des performances nocturnes des groupes locaux de jazz: \$3 cover charge.

L'Orchestre symphonique de Detroit, par ailleurs, sous la direction d'Antal Dorati, termine sa série de concerts du Meadow Brook Festival, dans la banlieue de Rochester, et ouvrira sa saison d'automne au Ford Auditorium, le 25 septembre. Beaucoup de billets de saison sont vendus, mais il reste des sièges à réserver au guichet (313-962-5524).

Le logement

Ronald Reagan et

tout son personnel ont logé au Detroit Plaza de 1,400 chambres (313-568-8000). Il est situé au coin de Jefferson et Randolph, au Renaissance Center, et constitue en lui-même une attraction touristique de \$350 millions avec ses bureaux, ses magasins et le reste. On réfère à lui à Detroit en l'appelant Fort Ren-Cen, en hommage à son aspect de forteresse. Les chambres pour deux coûtent de \$69 à \$84 la nuitée, les suites (avec boudoir, salle à diner, chambre à coucher et un petit cabinet, qui peut se convertir en seconde chambre à coucher) se louent de \$180 à \$650 par jour. Le Plaza est accessible en autobus depuis l'aéroport métropolitain et en taxi depuis l'aéroport municipal; le Plaza a ses parkings qui coûtent cher.

Dans le centre-ville, près du complexe Cobo Hall-Arena, l'hôtel Pontchartrain (313-965-0200), sur East Jefferson au coin de Washington Boulevard, est plus intime que le Plaza, tout en jouissant de la même vue sur la rivière. Les doubles commencent à \$77 la nuitée, mais il faut ajouter aussi ici plusieurs dollars pour

le parking. Le grand hôtel ancien de Detroit, restauré récemment, est le Book Cadillac, au coin de Washington Boulevard et Michigan Avenue, au coeur du district des affaires (313-256-8000). Une chambre double se loue à partir de \$55. Le Howard Johnson du centre-ville (313-965-1050) se trouve juste en face et une chambre pour deux y coûte \$69.

Le St. Regis Hotel (313-873-3000) est situé au 3071 West Grand Boulevard, à l'extrémité nord du quartier commercial et juste en face du siège social de General Motors; une chambre pour deux se loue \$56 la nuitée. Les chaînes Ramada, Hilton et Holiday Inn sont parmi les hôtels également représentés dans la ville et ses banlieues.

La bonne fourchette

Il est facile de trouver à manger à Detroit. Les nouveaux restaurants ont proliféré rapidement et les anciens établissements méritent toujours qu'on aille voir ce qui mijote.

Pour commencer au sommet littéralement, sinon gastronomique-

ment, il y a le Summit (313-568-8600), restaurant tournant sur le toit du Plaza Hotel. Le menu à la carte porte le titre: "Vues de l'Amérique du Nord", et aligne des spécialités comme le crabe-limule d'Alaska, le steak en tranche newyorkais et le poisson-chat louisianais. Un diner complet, sans les vins, ira chercher de \$12 à \$18 par personne. Le service est prévenant, mais la cuisine suscite des opinions diverses.

Pour ceux qui veulent voir et être vus, le London Chop House (313-962-0277), au 155 West Congress Street, dans le centre-ville, est apprécié de longue date. Etant donné sa réputation, au cours des semaines qui entourent le congrès républicain, il avait des réservations de près d'une année d'avance. Ses spécialités sont ses plats au veau et au poisson et il compte une carte de vins des plus vastes. Un diner y coûte environ \$25 par personne, y compris une ou deux consommations.

Le Pontchartrain Wine Cellars (313-963-1785), au 234 West Larned, en face de l'hôtel Pontchartrain, est un autre endroit de quali-

té, comme on pourrait s'y attendre, sa carte de vins est excellente. Le service a tendance à être un peu raide et on recommande de faire des réservations. La note moyenne pour un diner est d'environ \$18 par personne, avec un "drink". Les amateurs de fruits de mer vont se diriger tout droit au Charley's Raw Bar de l'hôtel Pontchartrain (313-965-0200). S'il n'est plus aussi charmant qu'il l'a déjà été, en raison d'une rénovation récente qui lui a ajouté des tables et éliminé un comptoir de salades affriandant, ce qui en reste, en particulier la soupe aux coquillages de Charley, vaut la peine d'une visite. Les autres spécialités sont aussi le homard et la bouillabaisse. Il faut compter environ \$20 par convive avec une consommation; réservations impérieuses.

Le merlan grillé à la Vito, spécialité de la maison, fait aussi du Bull Market (313-963-8010), au 135 West Lafayette, un endroit qu'il ne faut pas manquer. La note moyenne d'un diner tourne ici autour de \$12 par personne, avec un "drink".

Le Money Tree (313-961-2445), restaurant français du 333 West Fort Street, vaut aussi la peine d'un essai, surtout pour sa soupe aux vins de fruits frais. Ses spécialités sont également le ris d'agneau et les assiettes de veau. Un diner trois-services, avec une consommation, coûte environ \$20.

Il existe aussi nombre de restaurants ethniques de quartiers. Pour la cuisine mexicaine, c'est le Mexican Village, dans les environs des rues Vernon et Clark, à quelque deux milles à l'ouest du centre-ville; les restaurants polonais bordent Joseph Campau, dans Hamtramck; on trouve la cuisine chinoise dans

le Chinatown, au centre de la ville, et les restaurants grecs abondent dans la Ville Grecque, Monroe Street, entre la rue St. Antoine et la Chrysler Freeway (voie expresse). Les restaurants de mets naturels sont éparpillés ici et là en ville; deux des meilleurs sont Mama's Palace (313-867-1773), au 3023 West Davidson, et Docaro's (313-864-3633), au 15475 James Couzens.

Le Convention & Visitors Bureau a publié une brochure, intitulée "The Metropolitan Detroit Restaurant Guide", qu'il distribue gratuitement; ce n'est pas complet, mais c'est un bon guide pratique pour le visiteur qui se met en branle pour aller manger à son goût à Detroit.

Les faits saillants

La Philip A. Hart Plaza, parc de récréation public au bord de la rivière de Detroit, sert de décor à toute une série de festivals ethniques, qui se dérouleront jusqu'au 28 septembre. Inaugurés en 1970, ils donnent une illustration de la diversité de la population de la ville et présentent des chants, des danses, de la cuisine et de l'artisanat de chacun des segments de la population durant trois jours, en fin de semaine. Pour savoir quel groupe ethnique est à l'affiche, appeler le Detroit Office of Public Information (313-224-3755).

Côté sportif, les Tigers de Detroit jouent leurs matchs locaux dans le Tiger Stadium, récemment rénové. Les billets coûtent de \$3.50 à \$6.

Belle Isle

Un programme de rénovation et d'amélioration de \$10 millions est en voie de parachèvement à Belle Isle, parc insulaire municipal de 1,000 acres, conçu à l'origine par Frederick Law Olmsted. L'entrée se fait par East Jefferson, au coin d'East Grand Boulevard et le parc est accessible facilement en autobus. Il y a des terrains de pique-nique, des canoes à louer, de la pêche, un zoo d'enfants, une serre, un aquarium, un centre d'histoire naturelle, des pistes de bicyclette et une plage. L'entrée est libre; appeler à 313-224-1190 pour vous renseigner sur les grandes compétitions sportives. (NYTNS)

PASSEZ-NOUS UN COUP DE FIL
Un simple appel suffit pour prendre un abonnement et recevoir Le Soleil chez vous.
647-3333
entre 8h30 et 19h30 du lundi au vendredi

MONTAGNES BLANCHES
10 octobre \$125
3 jours

TORONTO CHUTES NIAGARA
10 octobre \$119
4 jours

WASHINGTON
9 octobre \$190
5 jours

NEW YORK
10 octobre \$105
3 1/2 - 4 jours
A compter de

OKTOBERFEST KITCHENER
9 octobre \$149
4 jours

TEXAS NOUVELLE-ORLEANS
13 septembre \$729
19 jours

Voyages Fleury
2883, 1re Avenue, suite 24
Québec
G2B-7B01
Départeur d'un permis provincial



Obtenez 50.00 en espèces par couple

en espèces

Téléphonez immédiatement et assurez-vous d'une bonne affaire. Offre valide pour tous les départs jusqu'au 30 janvier 1981 compris (à l'exception des départs du 19 au 29 décembre 1980).

Notez bien: nous remettrons 25.00 en espèces par personne; 10.00 en espèces par enfant de moins de 12 ans accompagné de deux adultes.

<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Miami</p> <p style="font-size: 2.5em; font-weight: bold;">319.00</p> <p>à partir de</p> <p>De plus, vous obtenez 50.00 comptant par couple.</p> <p style="font-size: 0.7em;">Miami Beach. Le lieu de prédilection des Québécois. Une place au soleil sans pareille. Location d'auto facultative avec Sunflight. Modèle de voiture ou équivalent Chevette 79/80 2 ou 4 portes 89.00 Citroën 80 2 ou 4 portes 109.00 Malibu 79/80 2 ou 4 portes 119.00 Malibu 79/80 fourgon 139.00 Les réservations doivent être faites avant le départ de Montréal. Millage illimité compris. Séjour de deux semaines à partir de 399.00 Vous obtenez 50.00 comptant par couple sur d'autres merveilleux forfaits</p> <p style="font-weight: bold; font-size: 0.8em;">SUNFLIGHT</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Les Bahamas</p> <p style="font-size: 2.5em; font-weight: bold;">389.00</p> <p>à partir de</p> <p>De plus, vous obtenez 50.00 comptant par couple.</p> <p style="font-size: 0.7em;">Séjour à l'hôtel Grand Bahamas où vous passez le temps de la meilleure façon que vous aimez. Piscine d'eau salée. Parcours de golf de 27 trous le long de la côte. Tennis, bicyclettes, tournois, "snorkeling". Sports nautiques de toutes sortes. Forfait repas facultatif. 7 petits déjeuners et 4 dîners 50.00 seulement par semaine. Séjour de 2 semaines à partir de 549.00 Vous obtenez 50.00 comptant par couple sur d'autres merveilleux forfaits</p> <p style="font-weight: bold; font-size: 0.8em;">ADVENTURE TOURS</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">La Barbade</p> <p style="font-size: 2.5em; font-weight: bold;">459.00</p> <p>à partir de</p> <p>De plus, vous obtenez 50.00 comptant par couple.</p> <p style="font-size: 0.7em;">La Barbade, l'île la plus orientale des Antilles offre une grande variété d'activités dans ses 166 milles carrés. L'une des meilleures façons d'explorer le charme de l'île, est d'en faire le grand tour en louant une mini-jeep. Des excursions facultatives très populaires sont les croisières d'une journée sur les navires des pirates "Jolly Roger" et "Captain Patch". Séjour de 2 semaines à partir de 899.00 Vous obtenez 50.00 comptant par couple sur d'autres merveilleux forfaits</p> <p style="font-weight: bold; font-size: 0.8em;">SKYLARK</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Les Bermudes</p> <p style="font-size: 2.5em; font-weight: bold;">629.00</p> <p>à partir de</p> <p>De plus, vous obtenez 50.00 comptant par couple.</p> <p style="font-size: 0.7em;">Baignées par les eaux tièdes du Golf Stream, les Bermudes sont un paradis semi-tropical au large de la Caroline du Nord. Les Bermudes sont aussi le paradis des sportifs. Vous y trouvez de superbes terrains de golf, de magnifiques courts de tennis, du "snorkeling", de la plongée et de la pêche en haute-mer. Séjour de 2 semaines à partir de 899.00 Vous obtenez 50.00 comptant par couple sur d'autres merveilleux forfaits</p> <p style="font-weight: bold; font-size: 0.8em;">FIESTA</p>
---	---	--	--

VOYAGES EATON

Place Ste-Foy

653-9331, Permis du Québec



Le nudisme, des vacances accessibles à tous

Certains Québécois ont abordé depuis près de dix ans un nouveau type de vacances. Ce genre de loisirs prend de l'ampleur et les préjugés, encore tenaces, tombent quand même un peu. Je parle du nudisme.

C'est devenu assez important qu'on peut en parler comme une forme de tourisme qui devient accessible à de plus en plus de gens.

Car ces camps ne sont pas des clubs privés. S'ils comptent une majorité de membres qui paient une cotisation annuelle, ces membres peuvent être vous ou moi. De plus, à peu près chaque camp possède un certain nombre d'emplacements réservés aux visiteurs d'un jour ou d'une fin de semaine.

On retrouve de ces clubs naturistes dans l'Estrie, au nord de Montréal, un dans le comté de Portneuf et une couple non loin de la frontière Québec-Ontario, mais du côté ontarien.

Il existe environ une douzaine de camps de nudistes au Québec et il n'est pas exagéré d'écrire qu'ils reçoivent annuellement une dizaine de milliers de personnes.

"Y a rien là"

Aborder le nudisme dans les pages du SOLEIL apparaîtra certainement incongru à certains lecteurs. C'est pourtant un phénomène moderne qui existe depuis longtemps ailleurs, en Europe notamment. Et je

me dois de dire, avec Katherine Dedyne, reporter de l'Edmonton Journal, que "la nudité, après tout, n'est pas si terrible que ça".

Pour utiliser l'expression populaire de ce temps-ci au Québec: "Y a rien là!" Pas d'orgies sexuelles, pas de regards insistants dirigés sur les parties de l'anatomie qu'on a l'habitude de cacher, pas d'échanges de partenaires.

C'est finalement sur un terrain de camping presque comme les autres que j'ai passé la journée de samedi dernier, au club naturiste Loisirs Air-Soleil, à L'Avenir, non loin de Drummondville.

Si "y a rien là" du côté "cochoneries", par contre si on veut parler de l'atmosphère, de la vie communautaire, de la propreté, du respect de l'autre et de sa propriété, on peut épiloguer longtemps.

Je dois dire pour ma part que j'ai trouvé les règlements très sévères. On pourrait même parler de discrimination. En effet, on n'admet que les couples et les familles. Il n'est pas question d'hommes ou de femmes seuls.

La rigidité des règlements? Voici des exemples: pas le droit de s'asseoir les uns sur les autres nus, pas le droit de danser nu, de poser des gestes ou d'afficher une attitude indécente.

Il n'est pas question non plus de faire de remarque sur le physique

des autres (si c'était comme ça partout!).

Au camp où je suis allé le fait que le bureau soit en plein milieu de l'emplacement plutôt qu'à la barrière permet au nouveau de se familiariser avec la nudité chemin faisant.

Bien sûr, au cours de la première demi-heure on ne sait trop où diriger ses yeux. On n'ose regarder les autres de tout leur corps. Mais les gens vont et viennent, s'amusent, se promènent, ils saluent, sourient.

C'est si simple et naturel que bientôt la nudité, les pénis, les seins, les monts de Vénus ça n'existent pas plus que dans un autre terrain de camping où ces parties du corps sont ornées de maillots ou bikinis.

Qui retrouve-t-on dans un camp de nudistes? AL'Avenir, une grande majorité des clients sont des familles. La marmaille est omniprésente sur les 170 terrains dont 135 sont réservés aux membres, les autres pouvant recevoir touristes et vacanciers occasionnels. La moyenne d'âge des adultes est d'environ 35 ans, mais le doyen Edgar a 67 ans. Le plus vieux visiteur qui est allé avec sa famille avait 77 ans.

S'accepter tel qu'on est

"Pour faire du nudisme, il faut s'accepter tel qu'on est". Cette phrase je l'ai entendue souvent au cours des entretiens que j'ai eus avec des

membres et visiteurs du club tout au long de la journée.

Il semble que ce ne soit pas qu'un slogan. Car pour tous ou presque, la première fois où ils sont entrés dans un camp de nudistes, ce fut toute une expérience.

Pour la plupart, la grande difficulté c'était d'oser exposer devant les autres les imperfections de son corps en plus d'avoir à faire tomber tous les tabous entourant le nudisme.

Souvent l'arrivée au camp fut le dénouement d'un long mûrissement.

Louissette, qui est secrétaire du club depuis les débuts il y a quatre ans, ça lui a pris deux ans à se convaincre à faire du nudisme. Tandis queson mari lui demandait de tenter l'expérience elle pensait que "ça revenait à me vendre à \$0.50 sur la rue Sainte-Catherine". Elle est donc allée pour faire plaisir à son mari une première fois. "Avec la mentalité que j'avais alors, ça été très dur", dit-elle. Elle s'est cachée dans sa serviette, s'est rendue au lac (elle était dans un autre camp) et est demeurée trois quarts d'heure dans l'eau. Elle en est sortie "gelée raide". En sortant elle est tombée face à face avec un petit cousin! Elle s'est étendue de tout son long sur sa serviette.

Par contre, elle a aimé tout de suite ne pas sentir le costume de bain mouillé sur sa peau. La semaine suivante c'est elle qui a demandé à son mari d'y retourner.

Louissette dit avoir réalisé par la suite que finalement la nudité correspondait à une certaine philosophie de la vie qui lui convenait bien. Elle dit que dans un camp de nudistes "on apprend à respecter l'être humain plus qu'ailleurs où souvent on classe les gens d'après leur habillement. Ici on s'attache aux vraies valeurs, qui sont intérieures".

Pour plusieurs femmes ça été difficile de franchir la barrière la première fois. Nicole raconte qu'il y a trop de femmes qui pensent que ce ne sont que des corps à la Brigitte Bardot qui fréquentent les camps de nudisme.

Nicole, ça lui a pris environ une demi-heure à se faire à la nudité. Mais elle a attendu le lendemain de son arrivée pour sortir de la tente...

Jacques et Rolande sont arrivés à un camp de nudistes pour la première fois à 14h un certain après-midi. Depuis un long moment, ils ne se parlaient plus dans l'automobile. L'un espérait que l'autre allait dire: on retourne. L'orgueil a fait qu'aucun n'a prononcé la phrase tant souhaitée! Mais l'accueil si naturel d'une petite fille en shorts et la facilité du contact humain a eu raison de toutes les réticences.

La simplicité

Michel, l'un des actionnaires du club, a appuyé les autres qui disaient regretter que la seule information qui sorte des camps de nudistes passe par les revues axées sur les textes à sensation et à scandale. Ces revues se servent des camps de nudistes pour nourrir des lecteurs qui ont besoin de sensations fortes.

Tandis que la vraie nudité, telle qu'elle se vit dans un camp, d'ajouter Michel, est toute faite de simplicité. "On associe trop souvent la nudité à des perversions sexuelles alors que ça n'a rien à voir".

Et Nicole de faire remarquer que

"si tu te promènes à poil dans ta maison, de façon bien simple, c'est finalement que tu es un nudiste dans l'âme".

Michel fait du nudisme depuis sept ans. Ça commencé par un "coup d'orgueil". Il a demandé à son amie de fille d'aller dans un camp de nudistes...espérant qu'elle dirait non. A partir du moment où elle a dit oui, "je n'étais pas gros dans mes culottes". A cause des préjugés qu'il avait, parce qu'il était forcé de tout remettre

en question son bagage culturel, ses valeurs.

Aujourd'hui, il accueille les nouveaux avec tact et compréhension.

Pour ma part j'ai vécu une journée qui m'a fait voir qu'un camp de ce genre permet à des citoyens de vraiment sortir de leur quotidien pour aller vivre une fin de semaine ou des vacances dans un endroit calme, relaxant où on a l'impression de ne plus faire qu'un avec la grande nature.



Tournoi de volleyball



L'acceptation de soi à la base du nudisme

L'AUTOMNE AU CANADA

Découvrez l'automne au Canada. Rencontrez vos parents; découvrez des amis. Voyez les attractions. Votre agent de voyage et les grands transporteurs canadiens vous ont préparé tellement de circuits-vacances avantageux! A vous de profiter de l'automne au Canada.

Office de Tourisme du Canada

Canadian Government Office of Tourism

La difficile survivance des "pubs" anglais

par Sherri Barron

LONDRES (PC) — Vous pouvez plaisanter sur la température, sur les chapeaux melon et les parapluies, mais ne touchez pas à l'amour d'un Britannique pour sa "mare" locale. Sur-tout à l'heure actuelle, à une époque où il se pourrait que les Britanniques pleurent bientôt la mort de leur "pub" anglais. Un bon nombre des 75,000 "pubs" de Grande-Bretagne éprouvent des difficultés financières et ce pernicieux petit fait commence à assombrir davantage l'ambiance toute bleutée de fumée de ces petits établissements dans tout le pays. "L'homme n'a rien pu inventer qui produise autant de bonheur qu'une bonne taverne ou

auberge", écrivait le docteur Johnson, il y a 200 ans. Cette philosophie tacite, que tout le monde accepte dans ce pays, explique pourquoi le tiers des adultes britanniques, qui visitent les "pubs" régulièrement, commencent à avoir les nerfs en boule.

Une soirée "dans un pub", c'est ce qui reste toujours l'une des activités les plus populaires en Grande-Bretagne, mais les propriétaires estiment que l'atmosphère du pub doit changer, s'il espère survivre.

Une mauvaise année

Durement frappés par le malaise ouvrier de l'an dernier, par un hiver au temps difficile et la hausse des prix, qui ont grimpé en moyenne de 25 pour 100, les

"publicans" ont connu une pauvre année en 1979.

Le prix des consommations-bière a augmenté de 17 pour 100 au cours du dernier trimestre de l'an dernier, comparativement à la même période de 1978.

Mais les affaires n'ont progressé, elles, que de 12 pour 100, vu qu'on dépense maintenant davantage dans les clubs et les supermarchés, qui continuent à vendre des spiritueux, à des prix beaucoup moins chers.

Les petits "pubs" de campagne, qui ne sont pas sur les routes touristiques, sont considérés comme les premiers victimes sur la liste, suivis par ceux qui sont établis dans les villes

moins à la mode que les autres.

Les propriétaires pensent que ce n'est que le sommet de l'iceberg, qui fracassera les "pubs" au cours de cette décennie, comme les goûts continuent d'évoluer vers les clubs et les comptoirs de prêt-à-bouffer.

La survivance du "pub" anglais relève maintenant d'une modification à long terme de son style et de sa fonction, selon les cabaretiers.

Ils aimeraient créer une ambiance plus ouverte pour les familles et les amis et l'idée fait son chemin plus qu'une marotte passagère.

Le doute des puristes

Six brasseurs: Allied

Bass, Grand Metropolitan, Newcastle, soutiennent ensemble plus de 250 millions de livres sterling (\$675,000,000) par année pour remonter les affaires des "pubs".



Une profonde mutation attendrait les "pubs" anglais.

Le Soleil, Vincent Cliche

Mais un groupe de conservation du "pub", connu sous le nom de "Campaign for Real Ale", lutant à l'heure actuelle pour préserver des dizaines de pubs de Londres, qu'ils croient en danger de démolition, entretient des doutes.

Une rénovation, qui ferait appel aux imitations de contreplaqué, aux revêtements excessifs de plastique et à des projets de couleurs criantes, ferait vraiment "trop commun".

Ce qu'on y sert pour manger, c'est ce qui a subi les plus gros changements, au cours des cinq dernières années. Les tenanciers éventuels n'ont presque pas de chances d'être pris au sérieux, par le temps qui court, s'ils ne sont pas prêts à servir certaine nourriture.

Un bon déjeuner au "pub", ce n'est pas difficile à trouver à Londres. La qualité varie, mais c'est habituellement copieux et pas cher dans une ville, où le taux actuel d'inflation oscille dans les 21 pour 100.

L'un des derniers obstacles, qui empêchent les propriétaires de fournir une meilleure ambiance, ce sont les restrictions à l'octroi des licences pour les enfants.

L'Union nationale des fournisseurs licenciés, l'association des aubergistes, a demandé qu'on permette aux enfants de tout âge d'avoir accès aux endroits, qui ont des permis, jusqu'à 20h, pourvu qu'ils soient accompagnés d'un parent ou d'un ange gardien. Ils veulent aussi qu'on abaisse l'âge légal de prendre des boissons, de 18 à 16 ans.

Tourbec vous fait voyager

Montréal/Colombo a.r. \$1217.	Montréal/Casablanca a.r. \$512.
New York/Athènes a.r. \$625. us	Montréal/Vancouver aller \$123.
Montréal/Miami a.r. \$173.	New York/Lima a.r. \$570. us
Montréal/Mexico a.r. \$379.	New York/Bangkok aller \$561. us
Montréal/Bombay a.r. \$1166.	New York/Sydney a.r. \$1242. us

Note: Ces prix peuvent varier selon les dates de départ et certains tarifs sont sujets à des conditions de réservation, d'annulation et de limite de séjour. Tous ces prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes canadienne ou U.S. de transport non comprises.

Tourbec à Montréal 288-4455
Tourbec à Québec 694-0424
Tourbec à Sherbrooke 563-4474

Détenteur d'un permis du Québec

La pension familiale disponible à Vancouver

VANCOUVER (PC) — La chambre et le petit déjeuner dans la tradition britannique — soit une chambre et un repas dans une maison privée pour la moitié du prix d'une chambre d'un hôtel du centre-ville — sont maintenant disponibles à Vancouver mais le service municipal du tourisme n'en parle pas.

Ce service et le gouvernement provincial ont même découragé au moins deux femmes de promouvoir cette alternative aux motels et hôtels.

Le taux d'occupation des hôtels a augmenté de 6 pour 100 depuis un an et le coût des chambres de 18 pour 100. Le

prix moyen d'une chambre d'hôtel en C.-B. est maintenant de \$43 par nuit — à la condition d'en trouver car le taux d'occupation en août est de près de 98 pour 100. Une chambre de motel coûte en moyenne \$31.

Mais le Greater Vancouver Convention and Visitors Bureau n'affiche pas la liste des "chambres et déjeuners" à des prix variant entre \$10 et \$30.

Le gérant de ce "bureau" ne tout parti pris en faveur des hôtels et motels mais dit que l'on manque de personnel pour l'inspection des chambres à louer.

Toutefois, si quelque touriste insiste pour voir la liste, on ne la lui refuse pas.

Treasure Tours

COLONNADES BEACH HOTEL Palm Beach

Les prix indiqués sont par personne en occupation double et comprennent:

- Transport aéroport aller-retour, départ de Montréal avec Nocturne
- Service de repas et de consommations à titre gracieux en cours de vol
- Transfert à l'hôtel ou au comptoir de location de voitures, ainsi que le transfert à l'aéroport
- Logement dans une chambre climatisée modique ou avec vue sur la mer
- 7 ou 14 PETITS DÉJEUNERS COMPLETS ET 7 ou 14 DINERS COMPLETS
- FRAIS DE SERVICE ET TAXES D'HÔTEL
- DEVICES CANADIENNES ACCEPTÉES
- VALEUR AU PAIR POUR ACHATS À L'HÔTEL
- Partir à la piscine. Tennis, golf, Cocktails de bienvenue. Serviettes de plage et chaises longues fournies à la piscine ou sur la plage.

Dates de départ	Chambres modiques			
	Adulte 1 sem.	Enfant 2 sem.	Adulte 1 sem.	Enfant 2 sem.
7 - 28 sept.	\$399	\$589	\$319	\$399
5 - 26 oct.	\$419	\$609	\$319	\$399

Chambres avec vue sur la mer. Adulte \$20 par semaine. Par semaine. Voiture en option pour \$69 par semaine. Mitage illimité.

VOLS NOLISÉS ABC de Montréal (DORVAL) à FT. LAUDERDALE et ORLANDO

Départs de fin de semaine pour 1 à 4 semaines avec voiture en option

Destination	Dates de départ	Réservations 14 jours à l'avance		Réservations 7 jours à l'avance	
		Adulte	Enfant	Adulte	Enfant
Ft. Lauderdale	31 août - 7 déc.	\$179	\$165	\$199	\$165
Orlando	30 août - 6 déc.	\$159	\$149	\$179	\$149

VOTRE VOL COMPREND:

- Service aller-retour par Boeing 737
- Service de repas et de consommations à titre gracieux en cours de vol
- Selon votre choix, le retour après 1, 2, 3 ou 4 semaines
- Franchise de bagages de 30 kg (66 lbs.)

AUBAINE NORDAUR U-DRIVE
Mitage illimité
Chevrolet 4 portes, Cadillac ou modèle équivalent \$79 par semaine
Monte Carlo, Cadillac, Chevy Malibu ou modèle équivalent \$99 par semaine
Cette offre est faite en respectant comme passage de border par Miami Fort à Car. Pour voir et réserver, vous devez prendre des dispositions auprès de votre agent de voyages au moment de faire vos réservations.

CONDITIONS:
Les réservations doivent être faites au moins 14 jours avant le départ. Le séjour minimum est d'une semaine de la date de départ. Le séjour maximum est de quatre semaines de la date de départ. Les changements de réservations faits entre 14 et 7 jours du plus avant la date de départ seront sujets à des frais d'administration de \$30 par adulte, vous pouvez réserver jusqu'à 7 jours avant le départ. Taxes canadienne et américaine d'aéroport non incluses. Consultez la brochure Treasure Tours. Elle autorise 1980 sans de connaître les termes et conditions.

la SUPER agence

Maintenant à **BEAUPORT**

VOYAGES MICHEL

SAINTÉ-FOY: 1011, de l'Église
QUÉBEC: Place Fleur de Lys
LORETTEVILLE: 594, Racine
QUÉBEC: 875, Marguerite-Bourgeois
QUÉBEC: 4, Place Québec
QUÉBEC: 1320, avenue Maguire
BEAUPORT: 18, Pie XII
CHICOUTIMI: 363, rue Racine est
TROIS-RIVIÈRES: Centre Les Rivières
HAUTERIVE: Centre Manicouagan
GASPE: Place Jacques-Cartier
BEAUCÉ: Carrefour Saint-Georges, Saint-Georges
RIMOUSKI: 140, Saint-Gamabé
SHAWINIGAN: 741, 5e Rue
MONTMAGNY: Galeries Montmagny
VICTORIAVILLE: 493, boul. des Bois-Francis
MONTREAL: 1200, McGill Collège, Magasin "D"
THEFTORD MINES: Galeries de Theftford
SAINT-ROMUALD: 85, Principale

653-7264
522-7113
843-4731
527-2583
529-8961
527-3454
663-2655
549-8674
379-1982
589-9885
368-1145
228-7676
723-7747
537-5151
248-0710
758-1564
866-1884
338-5181
839-7585

Détenteur d'un permis provincial

voyages solange goulet inc.

626-8966

POUR L'EXTERIEUR TELEPHONEZ SANS FRAIS 1(800)463-5173

VOYAGES A PRIX CHOC

MIAMI \$319*	ST-PETE ORLANDO \$369*	HAITI \$459*
KEY WEST \$399*	FREPORT \$299*	PUERTO RICO \$499*
FORT LAUDERDALE \$329*	NASSAU \$399*	CANCUN \$449*
ORLANDO \$259*	FREPORT (2 semaines) \$519*	ACAPULCO \$499*
DAYTONA ORLANDO \$369*	BARBADES \$439*	MEXICO, TAXCO \$679*
COCOA ORLANDO \$379*	CUBA (avec repas) \$469*	HAWAII (2 SEMAINES) \$879*
CLEARWATER \$299*	JAMAÏQUE \$409*	

* 1 semaine, occupation double, prix septembre Sunflight

QUEBEC • MIAMI A PARTIR DE \$199
QUEBEC • FORT LAUDERDALE \$199 + TAXES

Séjour maximum 30 jours	RESERVATION ET EMISSION DU BILLET D'AVION			
	90 jours et plus	de 14 à 90 jours	enfants de 5 à 11 ans	enfants de 2 à 5 ans
1er nov. au 14 déc.	\$190	\$199	\$185	
20 et 21 déc.	\$313	\$329	\$206	
27 et 28 déc.	\$268	\$279	\$206	
3 au 25 jan.	\$199	\$209	\$185	\$109 transport gratuit
31 jan au 26 avr.	\$247	\$259	\$206	

VOYAGES AGE D'OR FADQ
Séjours sur la Côte d'Azur, dans les provinces de France et à Paris à partir de

VOYAGE A) Alsace/Paris, du 11 oct. au 1er nov. \$1 298
VOYAGE B) Sur la Côte d'Azur, du 1er au 22 nov. \$1 398
VOYAGE C) Sur la Côte d'Azur, du 25 oct. au 15 nov. \$1 434
2 VILLAGES SUR LA CÔTE D'AZUR du 14 nov. au 7 mars \$1 498

Tous les voyages comprennent le transport aérien de Montréal à bord d'Air France (pension complète au village, vacances et petits déjeuner à Paris, spectacles.

VOYAGES PARADIS

VACANCES FÊTE DE L'ACTION DE GRÂCES

TORONTO - CHUTES NIAGARA - 1000 ILES 3 jours \$109
WASHINGTON 5 jours \$195
NEW YORK 4 ou 4½ jours - A PARTIR DE \$132
MONTAGNES BLANCHES 3 jours \$125

PRIX PAR PERSONNE - 2 PAR CHAMBRE

VOLS QUEBEC-MIAMI OU FORT LAUDERDALE

A PARTIR DE \$199⁰⁰ par personne (taxe d'aéroport en supplément)

IATA Carrefour Charlesbourg Place Tanguay, Lévis 627-0911 628-4530 833-6823 837-4783

Sears agence de voyages

Québec Place Fleur de Lys 2e étage 529-8451

Ste-Foy Place Laurier 2e étage 658-3211

Plus on a de choix, plus on a besoin de conseils. Venez nous rencontrer, nous sommes là pour vous conseiller.

Détenteur d'un permis du Québec

VIA ESPAÑA! MADRID ET MALAGA à compter de \$512

Location de voiture pour deux semaines à compter de \$264

Communiquiez avec votre agent de voyage ou avec Iberia: 861-9531

IBERIA
LIGNES AÉRIENNES INTERNATIONALES D'ESPAGNE

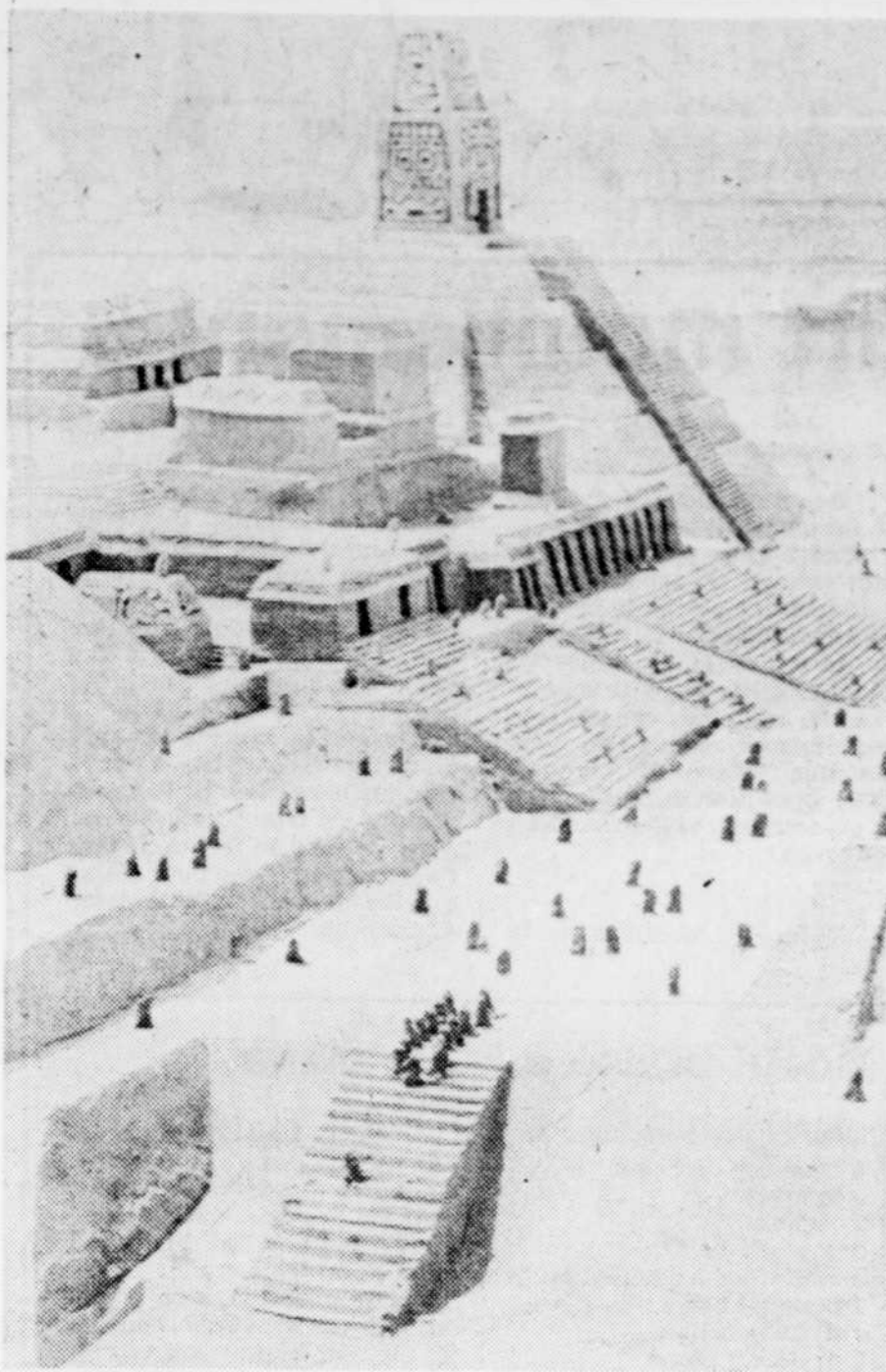
SUIVEZ LE SOLEIL... partez en CROISIÈRE sur le OCEANIC de la HOME LINES

Escortée par un guide de langue française
Du samedi 29 novembre au mercredi 10 décembre 1980
Transport en autobus Québec-New York-Québec
4 escales: Grenade, Barbade, Martinique, St. Thomas

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS:

VOYAGES BEL-AIR
42, de la Fabrique, Québec
Tél.: 692-2221

Détenteur d'un permis du Québec.



Temple de sable

Les personnages que l'on voit ici sortir d'un sanctuaire Maya du 10e siècle sont en fait des figurines de sable. L'ensemble spectaculaire a été construit par Norman Richard Kraus, au bord de l'océan Pacifique, juste au nord de San Diego. Des douzaines de volontaires l'ont toutefois aidé à compléter son oeuvre miniature.

Le commerce quitte les sampans

BANGKOK (AP) — Les derniers marchés traditionnels flottants de Bangkok sont menacés par la marée touristique et cette ancienne forme de commerce sur l'eau est en voie de disparition.

La plupart des marchands de fruits ont abandonné leurs sampans pour s'installer sur la rive.

"Ce n'est plus un marché flottant. Ce n'est plus qu'un attrape-touristes, un spectacle monté", a déclaré, avec

regret, M. Dhamnoon Prachuabmoh, directeur adjoint du tourisme thaïlandais.

Depuis 200 ans que Bangkok existe, la plupart des affaires s'y traitaient sur l'eau. Les centaines de kilomètres de canaux de la ville étaient parsemés de petits marchés où vendeurs et acheteurs se rencontraient en sampan.

Aujourd'hui, les habitants de Bangkok vont faire leurs courses dans des grands magasins ou

des marchés à terre comme tout le monde. Et le service du tourisme encourage les visiteurs à se rendre au sud de la ville pour voir les "vrais" marchés flottants où les paysans thaïlandais font leurs affaires sur l'eau, à la mode ancienne.

"Là-bas, on peut voir les choses depuis la rive et nous essayons de limiter le trafic pour déranger au minimum le commerce", a dit M. Dhamnoon.

Là, selon la mode thaïlandaise traditionnelle, les femmes aux chapeaux de paille marchent dans leur bateau les fruits, les légumes, la viande et autres articles. Elles font des signes et des sourires aux touristes, mais elles poursuivent leurs affaires.

A Bangkok même, dans le vieux marché de Wat Sai, l'heure de pointe se situe juste avant 8h30, lorsque le premier grand bateau de touristes, peint en

couleurs vives, apparaît à un coin du canal.

Des groupes de touristes se penchent de plats-bords avec leurs appareils photos. Ils voient d'abord un marché sur la terre ferme construit sur des piliers en béton et une douzaine de petites barques qui vont s'approvisionner sur la rive, afin de vendre leurs produits aux touristes au prix fort.

Des dizaines de bateaux de touristes progressent des sampans

collés à leurs flancs, pour leur vendre des fruits exotiques, avant de se diriger vers les vendeurs de souvenirs dans un grand embouteillage, auquel préside un policier équipé d'un micro.

A l'intérieur même de Bangkok, les marchés flottants sont complètement disparus.

M. Dhamnoon a qualifié les vendeurs de souvenirs d'égoïstes et a affirmé: "Nous n'avons aucun moyen de les empêcher."

Revivez le **SS France** sous ses nouvelles couleurs à partir de **570 \$ U.S.**

Le magnifique paquebot FRANCE est devenu le NORWAY. Vous pouvez donc encore connaître l'expérience du plus grand bateau du monde. Départs de Miami tous les dimanches, pour des croisières de 7 jours à St-Thomas et aux Bahamas. Demandez-nous les détails!



VOYAGES MORDRET
900 PLACE D'YULVILLE
QUÉBEC (418) 692-4500

Michel Mordret, président.
Vingt ans d'expérience dans toutes les dimensions du tourisme.

VOLS NOLISÉS

**QUÉBEC-MIAMI
FORT LAUDERDALE**
1er NOVEMBRE AU 30 AVRIL

À COMPTER DE **\$190⁰⁰**

Voyages Fleury INC.

2893, 1re Avenue, suite 24, Québec
628-7801
Détenant d'un permis provincial

Les trains de l'Ouest changeront d'horaire

MONTREAL — Via Rail Canada introduira de nouveaux horaires le 29 septembre 1980. Ils comporteront d'importants changements et améliorations aux services transcontinentaux.

Parmi les changements, il y a le fait que les deux trains transcontinentaux, le Canadien et le Super Continental, franchiront les Rocheuses en plein jour.

Les départs de Montréal, de Toronto et de Vancouver se feront en soirée et les arrivées, le matin, ce qui est pratique pour les voyageurs. Les grandes villes situées le long de l'itinéraire seront aussi desservies à des heures de passage plus intéressantes que jusqu'ici. A Winnipeg, les heures auxquelles devront s'effectuer les changements de train seront plus appropriées.

Le trajet se faisait en 4 jours et 3 nuits. Il se fera dorénavant en 4 nuits et 3 jours, réduisant ainsi le nombre de repas et par conséquent les dépenses des voyageurs.

Tous ces changements ont eu pour résultat de prolonger la durée du trajet car il fallait faire en sorte que les voyageurs arrivent à Vancouver, Toronto et Montréal, en particulier, à des heures acceptables en matinée.

Vers l'Ouest, des arrêts prolongés à Winnipeg et à Calgary devraient constituer une étape agréable du voyage. Dans ces villes, certains services permettront aux voyageurs de profiter pleinement de leur passage: promenades, tours de ville, chambre d'hôtel pour se rafraîchir, achats dans les magasins. Les repas normaux continueront d'être servis durant ces arrêts, à bord des trains.

Jusqu'ici, le "Canadien" en provenance de Vancouver était attendu en soirée à Montréal. Il arrivera dorénavant en fin de matinée. De plus, l'Océan partira à 21h00 heure de Montréal, en direction d'Ha-

lifax, au lieu de 23h40.

L'Océan offrira aussi une correspondance directe pour Sydney, N.-E.

Les voyageurs du Canadien auront aussi le

choix de prendre l'Atlantique, cet autre transcontinental de Via qui quittera Montréal pour Saint-Jean, N.-B. et Halifax à 18h30.

Les Tours Chantecler inc.



AIR FRANCE

présentent en collaboration avec la F.A.D.O.O



D'octobre 1980 à avril 1981

Un nouveau programme de **L'Âge d'Or**

Séjours sur la Côte d'Azur, dans les Provinces de France et à Paris de **\$1298 à \$1498**

Incluant: avion transatlantique, transports en France, tous les repas (sauf à Paris), animation, distractions.

VOYAGES BEL AIR INC.
42, de la Fabrique
Tél.: 692-2221
Détenant d'un permis du Québec.

LE SOLEIL à MONTRÉAL

POUR LES QUÉBÉCOIS EN SEJOUR DANS LA METROPOLE ET LES MONTRÉALAIS CURIEUX DE LEUR CAPITALÉ...

EN VENTE TOUS LES JOURS CHEZ LES DEPOSITAIRES SUIVANTS:

Les Entreprises de Terminus Macy Ltée
1621, rue Berri
Montréal (Québec)

Station Métro
Berri-Dumontigny nord
Montréal (Québec)

Station Métro
Berri-Dumontigny sud
Montréal (Québec)

Varimag Inc.
826, Ste-Catherine est
Montréal (Québec)

Station Métro
Beaudry
Montréal (Québec)

Tabagie Maison N.R.C.
Edifice Radio-Canada
1400, Dorchester est
Montréal (Québec)

Le Monde Enr.
1353, Dorchester est
Montréal (Québec)

Kiosque à Journaux
Coin Papineau-Catherine
Montréal (Québec)

Hydro-Québec
75, Dorchester ouest
Montréal (Québec)

Albert's News Stand
131, St-Jacques ouest
Montréal (Québec)

K.P.M. Tobacco Shop
276, St-Jacques ouest
Montréal (Québec)

Tabatière Cabry Inc.
150, Ste-Catherine ouest
Montréal (Québec)

Multimag
1570, B. Maisonneuve ouest
Montréal (Québec)

Atlantic Tob. Gift Shops
1438, Ste-Catherine ouest
Montréal (Québec)

Metropolitan News Agency
1248, rue Peel
Montréal (Québec)

Le Camelot
1191, Carré Philippe
Montréal (Québec)

Hôtel le Reine Elisabeth
Boul. Dorchester
Montréal (Québec)

United Cigar Store
2, Ste-Catherine est
Montréal (Québec)

Métro-Mag
Plaza Alexis-Nihon
1500, Atwater
Montréal (Québec)

Métro Atwater Macha Inc.
Montréal (Québec)

International News
2197, Ste-Catherine ouest
Montréal (Québec)

Au Bazar
1929, Ste-Catherine ouest
Montréal (Québec)

Tabagie Pharmont
922, Ste-Catherine est
Montréal (Québec)

Caron Librairie
251, Ste-Catherine est
Montréal (Québec)

Tabagie du Cercle
3585, Berri 100
Montréal (Québec)

Variétés Louise
Edifice Cherrier
1030, rue Cherrier
Montréal (Québec)

Bazar St-Denis Inc.
3634, rue St-Denis
Montréal (Québec)

Pan
3575, Park Avenue
Plaza la Cité
Montréal (Québec)

Librairie Perrault
4485, St-Denis
Montréal (Québec)

Kiosque Barbeau
406, Mont-Royal est
Montréal (Québec)

Au Tabasoir
425, Mont-Royal est
Montréal (Québec)

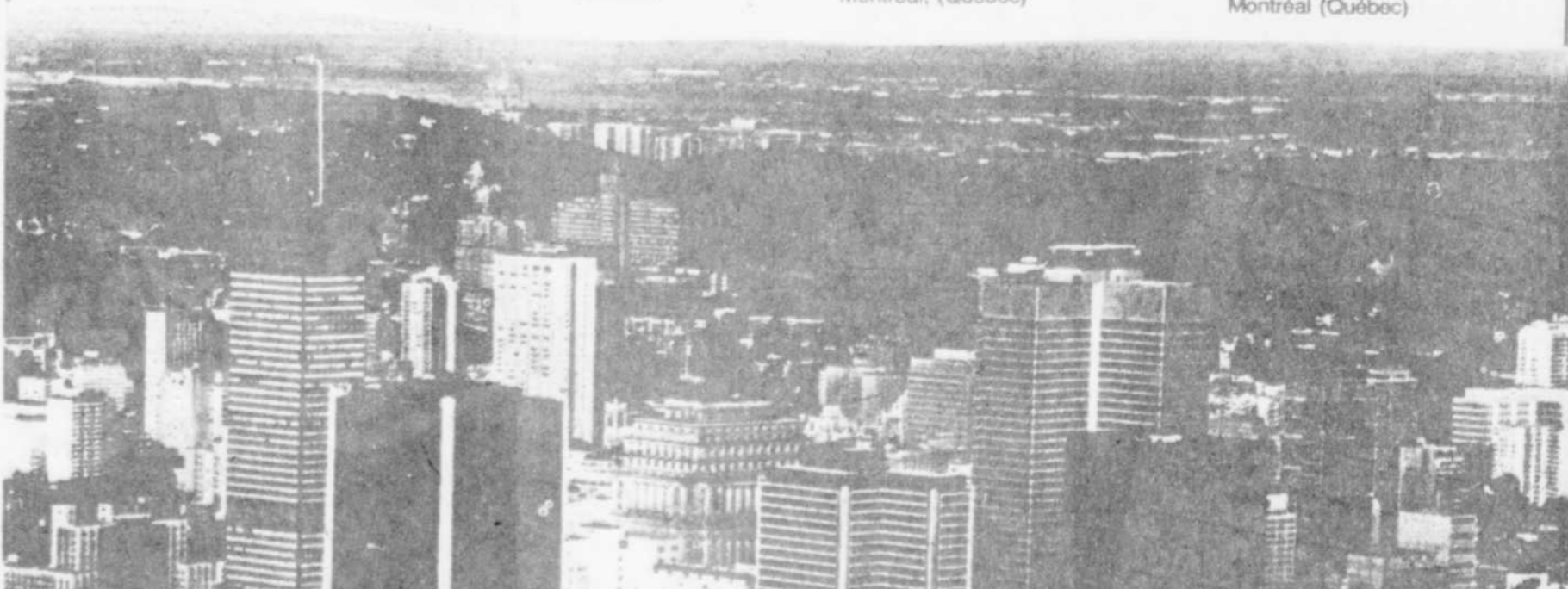
Tabagie du Coin
1800, Mont-Royal est
Montréal (Québec)

Métro Jean-Talon
522, Jean-Talon est
Montréal (Québec)

Tabagie Couche-Tard
410, Crémazie est
Montréal (Québec)

Métro Henri-Bourassa
590, Henri-Bourassa est
Montréal (Québec)

Antoine Le Traiteur
Gare Windsor
Rue Lagauchetière
Montréal (Québec)



ACCOMMODATIONS PROPRES ET INVITANTES + UNE PLAGE FORMIDABLE + TENNIS JOUR ET NUIT + UNE DISCO "SENSASS", UN BAR EXPRESSO INTIME, UNE SALLE A MANGER SUPERBE FACE A LA MER ET UN INVITE SYMPATHIQUE COMME VOUS.

DE VRAIES VACANCES

POUR RESERVER, CONSULTEZ VOTRE AGENT DE VOYAGES OU APPELÉZ SANS FRAIS (305) 947-6748 - TELEX NO 518883 SUEZ - MIAB - SUEZ MOTEL 182e STREET, MIAMI BEACH, FLA. 33160

la bonne chère



Le boeuf braisé: en vase clos et à court mouillement



guy cauffopé collaboration spéciale
chef exécutif, restaurant Le Grand Duc
**propos sur
la gastronomie**

Le braisage est un mode de cuisson s'appliquant à la plupart des substances alimentaires. La cuisson s'opère en vase clos et à très court mouillement.

Le choix de la viande à braiser doit se porter sur des morceaux de seconde catégorie, plus rarement sur des morceaux de première catégorie, provenant d'animaux âgés de 4 à 7 ans ou plus. Passé cet âge, la viande demande une cuisson prolongée, avec le risque malgré tout de n'obtenir qu'une viande filandreuse et sèche. Pour éviter ce risque on peut larder les pièces à braiser avant la cuisson. Les lardons introduits de part en part des morceaux nourrissent la chair tout au long des cuissons, toujours longues pour le braisage. La viande devient plus moelleuse et savoureuse si les lardons ont été parfumés par une marinade.

Marinades et récipients

Les marinades constituent la base des excellents braisés.

Elles parfument les viandes et attendrissent leurs fibres musculaires tout en étant simple à réaliser. Seul l'auto-cuiser permet de s'en passer vraiment, mais cette forme de cuisson a d'autres inconvénients. Le temps de marinade est long (6 heures est un minimum).

Dans la marinade, le récipient est important. Il faut éviter les plats trop grands, plats dans lesquels les aromates se perdent et le liquide recouvre à peine le fond, et leur préférer des récipients étroits et bien creux, contenant juste les viandes.

La pièce marinée, une fois bien époncée, sera mise à revenir dans une daubière, récipient idéal pour cette cuisson, sinon une marmite ni trop grande, ni trop profonde conviendra parfaitement. La forme du récipient à la cuisson a son importance car la réduction du liquide en dépendra.

La marmite à pression, appréciée pour son gain de temps sérieux, comporte un

inconvenient majeur dans ce domaine. La qualité du braisage ne sera pas comparable à celle effectuée en daubière, car la réduction de l'élément liquide est pratiquement nulle; or, la particularité d'un braisage réside dans la concentration des sucs de viande par réduction lente et régulière.

Seul un récipient choisi selon les données précédentes permet ensuite de faire chauffer la graisse comme il est nécessaire, de façon à ce que la viande s'enveloppe d'une sorte de croûte caramélisée, mais non carbonisée. La marinade permettra de réaliser le mouillement du braisé.

En général, le liquide de la marinade est insuffisant pour recouvrir la pièce de viande; c'est pourquoi, il faut compléter par de l'eau ou idéalement par un fond de veau clair. Ce fond a pour but essentiel d'enrichir le jus en éléments gélatineux. La plupart du temps on se contentera d'ajouter un ou deux pieds de veau à l'eau complétant le mouillement, mais il ne s'agit que d'un palliatif, les pieds de veau n'ayant pas le temps de cuire aussi longtemps qu'il le faudrait.

Bon degré de cuisson

L'ébullition atteinte, il faut procéder à l'écumage rigoureux, couvrir le récipient, puis laisser mijoter à très petits frémissements, afin que la viande ne puisse pas durcir. Pour constater le bon degré de cuisson de la viande, le mieux est d'y enfoncer une aiguille à brider ou un couteau à lame fine, qui doit pénétrer dans la chair sans rencontrer la moindre résistance.

Après la cuisson, on égoutte la viande, on la dispose dans un plat légèrement creux, et on filtre le jus réduit par-dessus, à travers un chinois sans piler les éléments aromatiques pour ne pas troubler le fond de sauce.

Les légumes d'accompagnement peuvent être cuits en même temps que la viande mais, de façon générale, il vaut mieux les faire cuire séparément dans le fond de braisage afin qu'ils ne soient pas abimés par les mouvements de rotation imprimés à la viande tout au long de la cuisson. Champignons, carottes, oignons, choux, navets... seront ainsi glacés et parfaitement présentables.

Le glaçage

Quant au glaçage du braisé lui-même, il sert seulement à rendre plus présentable le plat achevé en recouvrant la viande d'une pellicule brillante, constituée par la réduction de la sauce et le dépôt de couches successives de sucs de viande, qui se concentrent pour former ce que l'on nomme une "glace de viande". Cette opération durant laquelle on arrose la viande se fait à four très chaud.

Malgré le moelleux de la

viande, la sauce donnera plus de finesse au braisé. Elle doit être d'un blond soutenu, onctueuse et brillante. Une cuisson réussie doit pouvoir garantir un résultat satisfaisant. Malgré ses précautions, la sauce se trouve parfois trop longue. La faire réduire à feu doux, afin que le fond ne brûle pas, il serait impossible de "rattraper la sauce"; les sucs de viande étant détruits par la chaleur excessive. Si la sauce réduite est trop fluide, la lier avec un peu de féculé, il faut l'ajouter peu à peu pour éviter qu'elle ne forme un amalgame désastreux.

Boeuf braisé à la Catalane

(pour quatre personnes)

- 4 tranches de boeuf
- 3 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- 1 bouquet garni
- 1 dl de bouillon
- 2 dl de vin blanc
- 750 g de cornichons de terre
- 100 g de cornichons sel, poivre

Cuisson: environ 1 heure et 15 minutes.

Préparation:

Eplucher les oignons et l'ail, les hacher séparément; faire bouillir une petite casserole d'eau; y plonger les tomates pendant quelques secondes, puis les égoutter; les peler, ôter les graines; hacher la pulpe grossièrement.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte; placer les tranches de viande dans cette huile chaude; les laisser dorer sur les deux faces.

Faire chauffer le four à température moyenne.

Oter la viande de la cocotte; mettre à la place les oignons et les tomates; laisser revenir pendant quelques minutes; ajouter l'ail et le bouquet garni; remettre la viande dans la cocotte; saler et poivrer; arroser avec le bouillon et le vin blanc; couvrir la cocotte; porter à ébullition, puis glisser la cocotte au four et laisser cuire pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre; les laver, les couper en petits cubes; couper les cornichons en rondelles.

Ajouter les pommes de terre et les cornichons dans la cocotte après 45 minutes de cuisson; laisser cuire à nouveau pendant 25 minutes.

Faire chauffer un plat creux. Oter le bouquet garni de la cocotte; ranger les tranches de viande sur le plat chaud; les entourer avec les pommes de terre; napper avec la sauce et servir bien chaud.

Les BEAUX DIMANCHES pour toute la famille, de 10h30 à 15h00

MENU FAMILIAL DOMINICAL AVEC BUFFET CAMPAGNARD

Notre spécialité: Rôsti au jus

\$3.25 enfant moins de 10 ans
\$7.00 adulte

57 rue Ste-Anne
Au coeur du Vieux-Québec

Reservations: 692-2480

HOTEL CLARENDON

Le Moulin de St-Laurent

Ile d'Orléans

Chaque soir (lundi excepté) à 18h, dîner-concert avec le fameux violoniste **Lajos Molnar** et son orchestre tzigane: Jenő Balogh, cymbalon et violon; Morel Salter, piano; Johan Van Veen, contrebasse

Ils vous transporteront dans une atmosphère romantique européenne avec leurs mélodies tziganes de Hongrie, Roumanie, Russie et d'autres pays.

Le seul restaurant du genre dans la province de Québec.

Restaurant ouvert de 11h a.m. à 1h a.m. Cuisine européenne

Reservations: 828-2688

Profitez de nos spéciaux

GENS D'AFFAIRES CLUBS SOCIAUX CLUBS DE SERVICE

Banquets - Entertènements de vie de garçon - Mariages - Réceptions de tout genre. Nous vous invitons à nous consulter. Que ce soit pour des groupes de 10 ou 350 personnes. Nous pouvons vous servir

Hotel Paul Baillargeon

638, rue St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1N 1C5
Tél: 525-3781 Stationnement gratuit, rue Montmarie.

RESTAURANT **YARDIN DU BONHEUR** Licencé

METS CHINOIS ET CANADIENS RECEPTIONS ET BANQUETS

4561, 11e Av. St-Rodrigue, Charlebourg, P.Q.
626-2212/626-2213
Livraison à domicile

Digne des gens raffinés

LE RESTAURANT **la Sauvagère**

vous garantit, à prix modérés:

- Une bonne table (fondus, grillades, fruits de mer)
- Un service courtais
- Un décor champêtre
- Une ambiance discrète et chaleureuse
- Une propreté méticuleuse
- Salons privés pour cocktails et réceptions
- Un stationnement facile

A 5 minutes du pont Laporte en bordure de la 20, direction Lévis

St-Jean-Chrysostome
839-7914 ou 871-0355

Ouvert tous les soirs de 17h à 24h, sauf le lundi sur réservation

bonne soirée!

-1- FAITES BOMBANCE A **Bele Epoque**

-2- DANSEZ/CHANTEZ A **La Cale**

Salle à manger de grande classe. Cuisine française réputée.

piano-bar intime. Tous les soirs (sauf dim.) Marc Drolet, pianiste-chanteur

Quality Inn

3115, boul. Laurier, Ste-Foy
Tel. 658-5120

LE DIMANCHE, DE 11H À 14H30

Brunch dansant à la campagne

Musique et chansons avec Dieter Fess

\$8.25 (Enfants de moins de 10 ans, \$4.50)

MANOIR st-castin

LAC BEAUPORT / 849-4461

dans le merveilleux décor des Laurentides

FESTIVAL DE BROCHETTE de FRUITS DE MER

3 perlonces
2 crevettes
1 langoustine

\$8.75

Le Vivier

1200, Lavigerie
Ste-Foy - 651-2440

RAMADA INN

RESTAURANT CAFE d'EUROPE

Les 5, 6 et dimanche le 7 septembre: l'asso buco à la mianaise accompagnée d'un riz créole et d'un bouquet de brocolis à l'anglaise. Ce plat sera précédé d'un avocado farci, d'une victuaille et suivi du chariot des milles douceurs. Café.

Le tout: \$12.95

27, Ste-Angele, Québec
692-3835

Café Restaurant Louis XIV

Dînez dans une atmosphère de détente, où la gastronomie n'est pas un luxe mais une façon de vivre.

LE MIDI, REPAS D'AFFAIRES

FERME LE LUNDI

RES.: 692-1311
11, PLACE ROYALE, QUÉBEC

SPÉCIALITÉS: Bifteck, fondues et vins en fût

Différens

101475

Bar à salade (2 pers)
Fondue chinoise (pour 2 personnes)
3 plateaux de viande
1/2 litre de vin

15.50
Taxe 1.55
Total 17.05

12 juillet 80

Différens

101475

860, RUE ST-JEAN, QUÉBEC
TEL.: 529-0339

LA MAISON LIBANAISE A QUÉBEC
Cuisine libanaise et française

du pied du café

SUGGESTIONS DU CHEF: MEZZER, le verbe désignant l'acte proprement dit de la dégustation d'une foule de petits plats amoureux-ment préparés (16 plats pour deux pers.)

Poulet à l'ail
Demi-poulet désossé, flambé
Brochettes d'agneau
Scampis à l'orientale
Steak au poivre
Carré d'agneau provençale (pour deux pers.)
Poulet émincé à la moutarde

Res.: 694-9330 (à compter de 11h)
39, Petit Champlain, Québec
Répas d'hivermes d'affaires le midi, du lundi au vendredi.

Le dimanche de 10h30 à 14h30

Brunchs

Bon Appétit

\$6.50 (Enfants de moins de 10 ans, \$4.00)

LE JACRE

Ste-Foy

Boul. Laurier/rue Fournier.
Tél.: 651-4055

Les "Brunchs Westerns" de l'Eden

Votre conquête de l'ouest!...

BRUNCH WESTERN

Tous les dimanches de l'automne. Dès le 7 septembre de 11h00 à 14h30

Adulte: 9.00 Enfant: 4.50
Taxe de 10% en sus

Stationnement gratuit sur validation de votre billet par le maître d'hôtel.

Hilton International Québec

la bonne chère



Au Domaine du Seigneur Mauvide

par Gilles ANGERS

Chef des publications publicitaires
Ardents sympathisants des grandes tables de Québec qui, pour la plupart, sont séduisantes au palais, on oublie, spécialement pendant les belles saisons, cette agréable promenade en périphérie qui vous fait faire la connaissance de relais de campagne, de restaurants ou de manoirs qui, souvent,

abritent des lieux de bouche agrestes et élevés. L'île d'Orléans, Charlevoix, Portneuf, L'Islet, la Beauce et autres: des régions où il est possible d'harmoniser la chose du ventre à la découverte de beaux paysages.

L'île d'Orléans, celle que nos premiers découvreurs auraient nommé l'île de Bacchus compte tenu de

plants de vigne qu'ils y ont vraisemblablement vus, recèle de ces endroits de gourmandise. Ils s'appellent l'Atre, Le Chaumonot, Le Domaine du Seigneur Mauvide, Les Ancêtres de la petite canadienne, Le Manoir de l'Anse, Le Moulin de Saint-Laurent.

Le Domaine du Seigneur Mauvide (1451 Royal, Saint-Jean) est de ceux qu'il me fut, jus-

qu'à présent, donné d'éprouver. On s'y sent bien et la bonne chère y a du tonus. De la "nouvelle cuisine québécoise" ou de la cuisine d'inspiration européenne aux denrées et accents québécois.

En gracieuse compagnie et par la vertu du partage, j'y ai goûté le pâté de foie (une succulente préparation industrielle); le ravier de crudités (carottes

et navets râpés, luzerne, grains de tournesol, choux rouge sur lit de laitue frisée avec tombée d'une vinaigrette composée d'huile végétale, citron, tanari, sucre, oeuf battu, fines herbes et puis un soupçon de sirop d'érable); le potage parmentier; la soupe de Crécy (crème à base de carottes alors insuffisamment délayée); le lapin à la moutarde; la Perdrix farcie aux pommes; la salade santé; le délice de l'érablière; le gâteau Mauvide-Genest (gâteau éponge avec crème patissière abondamment enveloppé de crème fouettée et surmonté de brisures de sucre d'érable).

L'accueil, au Domaine du Seigneur Mauvide, a du coffre, de la délicatesse et de la simplicité. Les clients y paraissent heureux et joignent parfois leur voix à celle du troubadour ou du musicien qui s'exécute. Ceci, dans un cadre enveloppant qui livre plusieurs siècles d'histoire. En effet, le restaurant occupe une surface importante du manoir Mauvide-Genest, de style normand, dont la construction remonte à 1734. Il fut, en 1971, classé

qu'a dilué cinq belles heures à table.

Le maître queux

Madame Janet Duplain, résidente de l'île et diplômée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, occupe les fonctions de chef des cuisines, fait montre d'habileté et d'imagination dans les exercices de la marmite. Elle fait les sauces et vinaigrettes savoureuses et, par l'ajout d'un peu de miel ou de sirop d'érable, modérément sucrées.

A noter que le Domaine du Seigneur Mauvide, depuis le début de septembre et pour la saison automnale seulement, ouvre ses portes que les fins de semaine et inscrit, comme spécialités, à son menu les viandes giboyeuses telles perdrix, cailles, lapin, faisans, etc.

bien culturel par le gouvernement québécois.

Le manoir Mauvide-Genest est, depuis 1926, propriété de la famille Pouliot qui a considérablement œuvré à sa restauration et à sa conversion en musée privé où se révèlent d'étonnantes richesses patrimoniales.

Le prix individuel de ce dîner d'hommage et de mise en oeuvre de la fondation est de \$100. Une partie très significative des bénéfices sera versée à la fondation.

On peut se procurer des billets en s'adressant aux personnes et établissements que voici:

M. Paul Baillargeon
Hôtel Paul Baillargeon Inc.
638 rue Saint-Vallier ouest
Québec (Québec)
tél.: 529-3787

OU
Secrétariat de la Fondation Gérard-Delage

Attention: Mlle Francine Langevin
1500 rue Stanley
Bureau 410
Montréal (Québec)
H3A 1R3
tél.: (514) 849-3115

Vers la Fondation Gérard-Delage...

Un hommage sera rendu à Me Gérard Delage, en reconnaissance de sa longue et fructueuse carrière au service de l'hospitalité et de son industrie, lors d'un grand dîner qui aura lieu le jeudi, 6 novembre 1980, à l'hôtel Reine-Elizabeth (Montréal).

Afin de perpétuer le nom de cet insigne promoteur de l'hôtellerie et de la restauration (lire aussi de la gastronomie), un groupe de ses amis sont à procéder à la création de la Fondation Gérard-Delage dont les revenus seront annuellement versés à des personnes ou des organismes voués à l'avancement des techniques de l'hospitalité ou à toute autre initiative liée à ce champ d'activités.

Le prix individuel de ce dîner d'hommage et de mise en oeuvre de la fondation est de \$100. Une partie très significative des bénéfices sera versée à la fondation.

On peut se procurer des billets en s'adressant aux personnes et établissements que voici:

M. Paul Baillargeon
Hôtel Paul Baillargeon Inc.
638 rue Saint-Vallier ouest
Québec (Québec)
tél.: 529-3787

OU
Secrétariat de la Fondation Gérard-Delage

Attention: Mlle Francine Langevin
1500 rue Stanley
Bureau 410
Montréal (Québec)
H3A 1R3
tél.: (514) 849-3115



Dans l'ordre habituel, monsieur Antoine Pouliot, propriétaire et gestionnaire du restaurant et du manoir, mesdames Janet Duplain, chef des cuisines, et Louise Pouliot-Couture, qui consent à l'accueil en salle une particulière fraîcheur.

resto-fiche

Restaurant Chez Umberto

Adresse: 770 rue de l'Alverne
Québec
(face à l'Académie Saint-Louis)
tél.: 527-4442

Cuisine: italienne essentiellement et française subsidiairement.

Suggestions de la maison:
— Artichauts frais farcis à la Romaine;
— Pasta fagioli bianci (potage aux fèves blanches);
— Salti-in-bocca à la romane (sauté dans la bouche à la Romaine);
— Vitello a uccelli (veau en oiseau);
— Fetucine à la Umberto;
— Zuppa inglese (pâtisserie);
— (Demandez les autres suggestions du patron ou faites les vôtres).

Prix: apéritif, vin et digestif compris, un couple peut manger à satiété à un prix pouvant varier entre 40 et 55 dollars.

Particularités:
— menu très varié où prédominent le veau et les pâtes alimentaires confectionnées, pour la plupart, sur place;
— beau choix de vins (pas trop coûteux) provenant uniquement de la Maison des vins;
— menus d'affaires le midi: prix variant entre \$4.25 et \$5.50;
— réunions et réceptions pour un nombre maximal de 25 personnes.

Le chef: Cesare Formicelli.

Salle à manger: capacité d'accueil de 52 personnes.

Décor: cadre québécois d'où transpirent simplicité et accents de l'Italie.

Réservations: préférables en tout temps y compris le midi, tél.: 527-4442.

Les hôtes: messieurs Umberto Calmanti et Dario Gallise

Cartes de crédit: Chargex, Master Charge, American Express.

Jours et heures d'ouverture:
lundi au vendredi
11h30 à 14h30
17h30 à 23h30
samedi et dimanche
17h30 à 23h30

Brunch du dimanche

"Mon Patelin"

de 10h30 à 14h30

Adultes: \$7.95

Enfants moins de 12 ans et membres de l'Age d'or: \$4.95

BUFFET

\$5.95 par personne

du lundi au vendredi

de 12h à 14h30



RAMADA INN

1200, LAVIGERIE
(angle bou. Laurier, près des ponts)
651-2440

Spaghettori

LA BOÎTE À SPAGHETTI



- SEPT VARIÉTÉS DE SPAGHETTI
- VIN EN FÛT
- BAR À PAIN CHAUD ET CHOIX DE BEURRES
- PRIX POPULAIRES

2250, chemin Ste-Foy
Face à l'Université Laval, sous-sol du restaurant ASW
Stationnement facile

Tous les dimanches de 10h30 à 14h30

BRUNCH FAMILIAL

du Cousin Germain

Le brunch qui comprend tout:

\$5.95

Enfants de moins de 10 ans: \$3.95



Place Laurier/Ste-Foy. Tél.: 651-5000



Ça "swing" au Holiday Inn du Centre-Ville

Le samedi soir: DINER DANSANT
BUFFET CHAUD ET FROID
(cuisse de bœuf)
Servez-vous généreusement

\$13.95 par personne

On y danse jusqu'aux petites heures du matin.

Le dimanche de 10h à 14h30:
BRUNCH EN FAMILIE

\$5.25 par personne

Enfants moins de 10 ans

Holiday Inn

Québec Centre-Ville
395, rue de la Couronne, Québec
Téléphone 647-2611



LE VIGNOBLE

Le Vignoble, un grand restaurant qui peut prétendre au premier rang par l'excellence de sa table et de ses vins, par la classe du service et le spectacle de la préparation de ses mets sous vos yeux



RESERVATIONS:
Québec 647-1717
Sainte-Foy 651-3030

AUBERGE DES GOUVERNEURS
690, boulevard Saint-Cyrille est, Québec
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy.

LES LUNDIS ET MARDIS: DES JOURS TRÈS SPÉCIAUX!

GRANDS
RE
BA
NT
ES


SUPER SPECIAL!



**BOEUF
À RAGOÛT
DÉOSSÉ**
BOEUF ESTAMPILLÉ
CATÉGORIE CANADA "A"
LA LB

2.28

SUPER SPECIAL!



**BACON
FUMÉ À L'ÉRABLE
MAPLE SMOKED** 500 g

**BACON
EN TRANCHES
SANS COUENNE**
STEINBERG
POT DE 500 g

1.49

SUPER SPECIAL!



**BOISSON
AUX FRUITS**
F.B.I.
AU CHOIX
POT DE 64 OZ LIQ.

.77

SUPER SPECIAL!



**SPIRALS
MACARONI
& FROMAGE**
KRAFT
BTE DE 200 g

.33

SUPER SPECIAL!



SAINDOUX TENDERFLAKE
MAPLE LEAF
POT DE 1 LB

.59

SUPER SPECIAL!



EAUX GAZEUSES
ICE CASTLE
AU CHOIX
CAISSE DE 24 BTES DE 10 OZ LIQ

3.97

SUPER SPECIAL!



**POMMES
GOLDEN DELICIOUS**
DES É.-U.
CANADA FANTAISIE
LA LB

.49

Les prix indiqués dans ces pages sont valables lundi et mardi prochain seulement. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Si un article en réclame venait à manquer en rayon, demandez un coupon de garantie de prix au comptoir d'information.