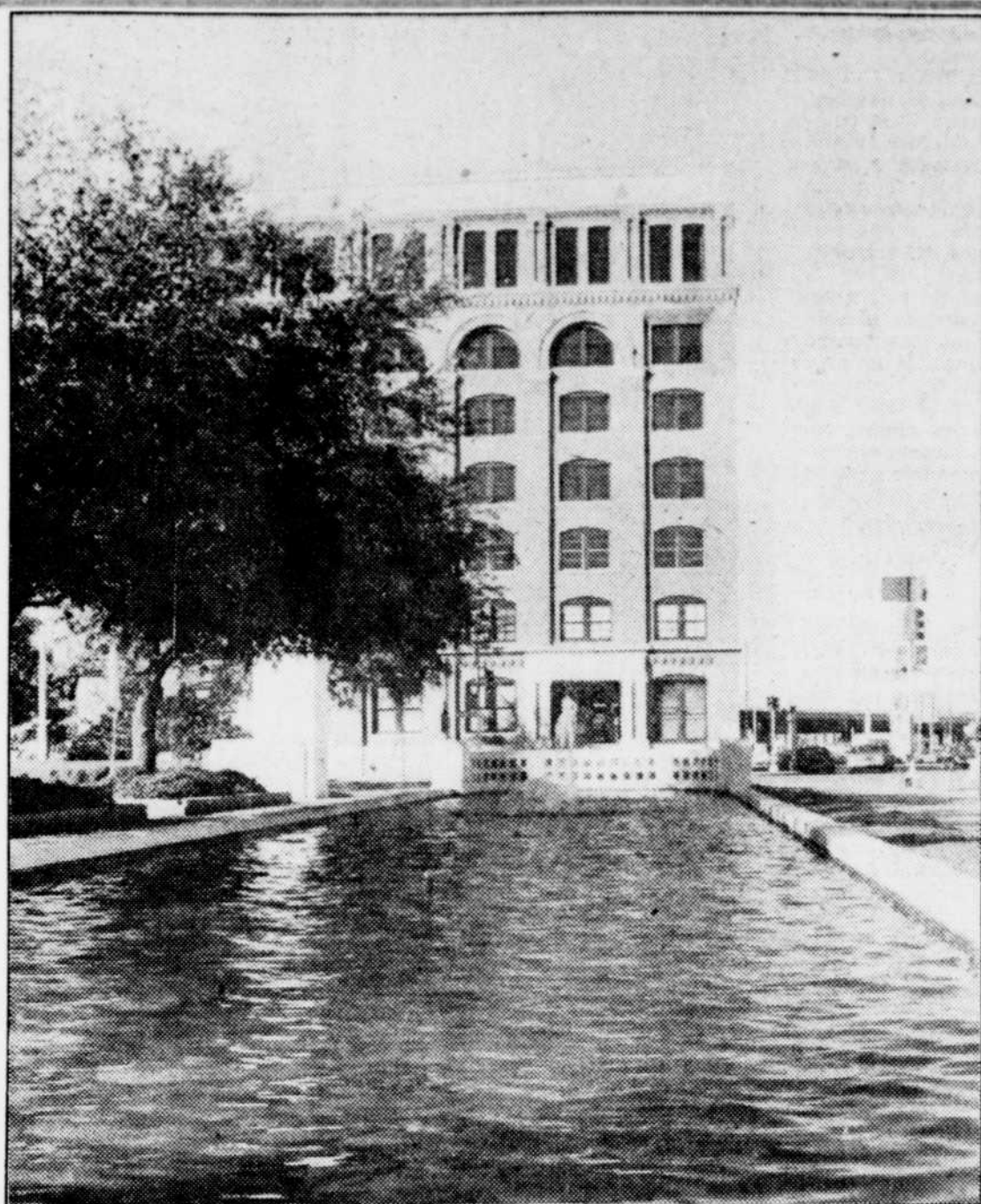




L'édifice où se trouvait le présumé assassin de Kennedy.



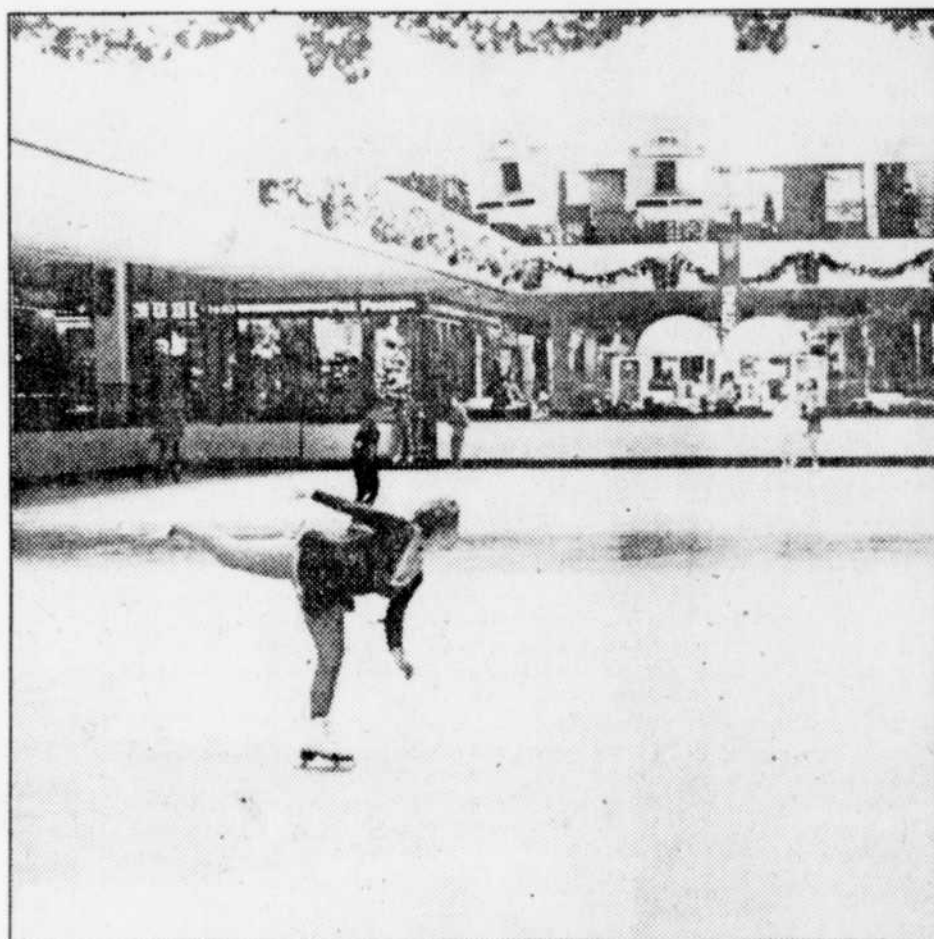
Dallas

SUPER TEXAS

texte et photos par Benoît ROUTHIER



L'Astrodome de Houston.



Patinoire dans un centre commercial.



Detenteurs d'un permis du Québec.

AGENCES DE VOYAGES MEMBRE DE L'ENTENTE INTER-AGENCES

L'Entente Inter-Agences est la raison sociale du Groupe Inter-Agences du Québec, inc.

**OUI
TOUT EST
COMPRIS**

**AVEC LE
CLUB MED
VOUS VISEZ JUSTE**

Vous visez juste parce qu'au Club tout est vraiment compris!
En plus de l'avion et de l'hébergement, directement sur les plus belles plages du monde.

«**Gou  tez à d'extraordinaires repas (même aux chandelles).**»

«**Arrosez-les de vin en quantité illimitée.**»

«**Amusez-vous tous les soirs et toutes les nuits si vous le voulez.**»

«**Faites du sport en quantité, à la limite de votre endurance.**»

«**Baignez-vous dans la légendaire ambiance du CLUB dont certains ne peuvent plus se passer.**»

En somme: **LA BELLE VIE!**

**FAUT VRAIMENT PAS SE PRIVER
EN VACANCES**
(même sans argent)



Photographe: Monic Richard

	une semaine
Le tout compris �� PARADISE ISLAND	\$945 �� 1090
Le tout compris �� ELEUTHERA	\$1025 �� 1070
Le tout compris �� MAGIC HAÏTI	\$1075 �� 1165
Le tout compris �� PLAYA BLANCA	\$1155

Et plus de 80 autres villages de "tout compris"    travers le monde que les conseillers d'**INTER-AGENCES** aimeraient vous faire découvrir, car le **CLUB MED**, ils le connaissent bien.

*sauf les souvenirs, le bar et les excursions.



Consultez le membre
«**INTER-AGENCES**»
de votre choix

VOYAGES LA CITE

1155, Claire Fontaine
Québec

647-5343

1432, rue Maguire
Sillery

688-9922

Place Le Bourgneuf
Québec

627-2070

Les Galeries Chagnon
Lévis

833-1942

Place Charlevoix
La Malbaie

665-4455

VOYAGE 2000

5385, 1re Avenue
Charlesbourg

628-2020

VOYAGES FRONTENAC

Place Laurier
Sainte-Foy

651-9610

Les Galeries de la Canadi  re
Québec

667-7051

Recherchez le membre

«**INTER-AGENCES**»

de votre région:

MONTREAL METRO, TROIS-RIVIERES,

SHERBROOKE,

ST-JEAN SUR RICHELIEU, ROUYN,

ASBESTOS, ILES-DE-LA-MADELEINE,

DONNACONA, RIVIERE-DU-LOUP.

Deux villes de la démesure

Texte et photos par Benoît Routhier

Dallas. Ce mot évoque tout de suite, pour le Québécois, un seul souvenir: celui de l'assassinat de l'ex-président des États-Unis, John F. Kennedy.

Pour moi qui ai vu cette ville en coup de vent entre deux envolées de Braniff International vers le Mexique, la première impression que j'ai eue de Dallas c'est que voilà la ville de la démesure!

Tout est "plus". Pour ne pas dire "trop". Ce ne sont pas des rues qu'il y a là-bas, ce sont des autoroutes. Les hôtels ont le format centre commercial. Le hall d'entrée de l'hôtel Anatole a la dimension d'un terrain de football... Avec, au mur, des tapisseries du Ceylan.

Vous vouliez aller visiter Dallas à pied? N'y pensez plus. Dallas à pied ça n'existe pas. Ça prend presque une automobile pour se rendre chez son voisin.

Par contre Dallas, c'est la ville du "grand chic". Cette agglomération d'un million d'habitants est devenue au fil des ans la ville où il fait bien magasiner avec beaucoup de dollars dans des boutiques dispendieuses, où les hommes d'affaires se plaisent à faire montre de leur prospérité en fréquentant les grands restaurants.

Un tour de ville m'a permis simplement de me faire une "certaine idée" de cette ville texane.

Quant je dis que Dallas c'est la ville

américaine par excellence, "la plus ci, la plus cela", ça commence d'abord par l'aéroport. L'aéroport Dallas/Fort Worth est, avec ses 17,800 acres, le plus grand aéroport au monde. Rien que ça! C'est le troisième aéroport le plus achalandé des États-Unis avec ses 1,200 départs et arrivées quotidiens. Les aéroports O'Hare de Chicago et Kennedy de New York viennent avant lui.

Dallas a crû très vite au cours des trente dernières années et elle semble vouloir respirer un peu ces années-ci. Elle est devenue une ville de finance, de banques, de commerce, de congrès.

Bien que les affaires, le commerce, soient toujours au centre des préoccupations de Dallas, on commence à s'intéresser aux loisirs et à la culture. Aussi y trouve-t-on des musées, un orchestre symphonique et un corps de ballet, entre autres.

Les Européens forment la majorité des touristes qui visitent Dallas. Et particulièrement les Anglais et les Japonais.

Et comme tout le monde, la première chose qu'ils veulent voir c'est l'endroit où John F. Kennedy a été assassiné en 1963. Alors ils se rendent au coin des rues Elm et Houston dans la partie ouest du centre ville. Et ils se font montrer la fenêtre d'où l'assassin, supposément Lee Harvey Oswald, avait tiré.

Puis, s'ils veulent s'appesantir sur ce drame, ils vont au musée Kennedy qui présente un film s'y rapportant. C'est encore le Mémorial Kennedy, un cénotaphe de granit dont l'auteur est Philip Johnson.

Pour demeurer dans le passé de Dallas, passé bien récent faut-il avouer, le touriste a intérêt à faire une promenade dans le "Old City Park" où il trouvera assemblés, destinés à la restauration, une école, un bureau de médecin, un hôtel, une gare de chemin de fer. Il est possible d'y manger dans un petit restaurant bien sympathique établi dans l'une des vieilles bâtisses toutes de bois faites.

Qu'est-ce qui peut bien encore retenir l'attention lors d'une visite à Dallas? Le faste des hôtels, tiens!

En bonne ville de congrès qu'elle est, Dallas contient entre autres un grand complexe tout vitré, appelé Reunion, sur Reunion Boulevard, dont fait partie l'hôtel Hyatt Regency. On y trouve la fameuse tour Reunion au sommet de laquelle on peut voir tourner la ville à cinq milles à l'heure tout en dégustant son breuvage préféré.

Le Loews Anatole est remarquable comme je l'ai écrit plus haut par ses dimensions, l'hôtel Fairmont se distingue par ce qu'on pourrait appeler sa "vénéralité" (endroit où il fait "bien" être vu) tandis que le Hilton

LBJ (en l'honneur d'un autre ex-président américain, Lyndon Bayne Johnson) offre toutes les caractéristiques du grand luxe moderne d'une chaîne internationale.

Qui dit Dallas, dit Texas. Qui dit Texas, dit cow-boy. Qui dit cow-boy, dit atmosphère western. C'est pour quoi il m'a été donné de dîner dans un de ces immenses restaurants style western où, si on veut faire une comparaison boiteuse, on retrouve un peu de l'atmosphère de nos restaurants de montagnes, de centres de ski.

Plusieurs centaines de personnes, tout de sport habillées, la cravate étant interdite (les murs sont tapissés de cravates coupées!) vont là déguster un immense steak sur des tables immenses elles aussi. Après avoir bien mangé et bien bu les clients redressent un peu leur chapeau de cow-boy et vont emprunter une glissade située en plein milieu du restaurant. Inutile de vous dire quel genre de musique l'orchestre y joue...

Houston

A l'instar de Dallas, Houston est une ville jeune. Jeune parce que, entre autres, on y a démolé les anciens édifices pour les remplacer par des modernes. C'est comme une éponge qu'on a passée sur l'histoire de Houston...

Ce sont, là comme partout ailleurs, des considérations économiques qui ont entraîné la "destruction" et la "reconstruction". Aujourd'hui ce sont les grands du pétrole qui font la réussite de Houston, tels Shell et Exxon.

Houston est un peu plus grosse que Dallas. Elle a une population de près d'un million et demi de citoyens. Mais comme Dallas, c'est une ville riche, qui fait sa marque grâce au commerce international, à la présence de nombreuses institutions bancaires. La recherche médicale et l'exploration de l'espace est une autre de ses caractéristiques. C'est près de Houston que le touriste veut visiter le centre spatial Lyndon B. Johnson de la NASA.

Comme Dallas, la meilleure façon de visiter Houston c'est en automobile. A pied c'est impensable, la ville est trop étendue et traversée par trop d'autoroutes.

A l'instar de Dallas, Houston fait sa marque dans le domaine de l'hôtellerie, et particulièrement les hôtels de grand luxe et confort. C'est le Sheraton-Houston, c'est le Hyatt Regency, c'est encore le Warwick.

Un immense centre commercial attire aussi l'attention du touriste: la Galleria. Bien sûr vous y achetez ce que vous voulez, les restaurants y sont nombreux, vous pouvez y danser dans des discothèques, mais vous pouvez aussi y faire du patin de fantaisie, sur une grande patinoire entourée de boutiques et de restaurants.

On trouve deux hôtels dans ce complexe.

Dernière attraction pour les sportifs, l'Astrodome, ce stade olympique de 66,000 sièges qui a coûté beaucoup moins cher que celui de Montréal, soit \$45,350,000 au total. C'est comme tout le monde le sait, le domaine des Astros et des Oilers de Houston. Mais on y donne aussi des spectacles de grande envergure tel un concert des Rolling Stones.

Le terrain de stationnement peut recevoir quelque 16,500 automobiles et 400 autobus à la fois.

Enfin, vous qui pensez "cow-boy" parce que Dallas et Houston sont situées au Texas, ne pensez pas qu'ils courent les rues! Les chapeaux, les bottes sont en montre partout dans les magasins, les gens en portent beaucoup. Mais en général ça s'arrête là. Pour le reste les nouveaux citoyens de Dallas et de Houston portent l'habit et la cravate de l'homme d'affaires.



Le Old City Park



Scène champêtre à Dallas.



Un hôtel de luxe de Dallas.

LE GROUPE LA LAURENTIENNE
VOYAGES LA CITE INC.
 AGENT OFFICIEL "EUROFLORA 81"
LES FLORALIES INTERNATIONALES DE GENES
 (25 AVRIL AU 3 MAI 1981)
CHOIX DE 3 ITINERAIRES

ITINERAIRE "A": 23 AU 30 AVRIL
\$1,479 par personne (occ. double)
 COMPRENANT: Séjour de 6 nuits à Gênes, excursion d'une journée à San Remo et une journée à Stresa, îles Borromées et Palcanza. Temps libre pour rencontres et visites des Florales. (Transport aérien inclus).

ITINERAIRE "B": 23 AVRIL AU 7 MAI 81
\$2,139 par personne (occ. double)
 COMPRENANT: Séjour de 4 nuits à Gênes avec excursion d'une journée à San Remo et une journée à Stresa, îles Borromées et Palcanza. Circuit de 10 jours, incluant Monaco, Nice, Cannes, Eze, Pise, Florence et Rome. (Transport aérien inclus).

ITINERAIRE "A" + "B": 23 AVRIL AU 7 MAI 81
\$2,139 par personne (occ. double)
 COMPRENANT: Séjour de 4 nuits à Gênes, excursions et visites, tel que itinéraire "A". Circuit d'une semaine, incluant Pise, Florence et Rome. (Transport aérien inclus).

Pour plus de détails sur les différents programmes, demandez notre brochure disponible à l'un des cinq bureaux suivants:

QUEBEC Edifice La Laurentienne 1155, Claire-Fontaine Tél. 647-5343	SILLERY 1432, avenue Maguire Tél. 688-9922	CHARLESBOURG Place LeBourgneuf 5500, bout. des Grands Tél. 627-2070	LEVIS Les Galeries Chagnon 300, Côte du Passage Tél. 833-1942	LA MALBAIE Place Charlevoix C.P. 520 Tél. 665-4455
--	---	---	---	--

Detenteur d'un permis du Québec

Texas

Si l'aventure vous tente: rodéps, accents mexicains et visites enlevantes. Pour plus de renseignements sur notre forfait texan et autres destinations scintillantes de Tours Voyageur, communiquez avec votre agent de voyages et voyez notre magnifique brochure Hiver 81.

9 jours à partir de
\$665*

Tarif aérien non compris (avec accompagnateur)

Tours Voyageur

*Coût par personne pour une chambre occupée par 2 personnes. Les taxes d'aéroport constituent des frais supplémentaires lorsqu'appliquables. Hôtels et autres tarifs sujets à changement sans préavis.

L'Office national du tourisme grec vous invite à venir découvrir les trésors de **La GRECE**

Laissez-nous vous aider à préparer cette année des vacances inoubliables en Grèce. Les choses à voir et à faire sont tellement nombreuses! Les croisières sur la mer Egée, les voyages de découverte dans les îles grecques, les plaisirs de la vie cosmopolite d'Athènes et l'enchantement des innombrables trésors de ce pays ancien.

Veillez m'envoyer des renseignements sur la Grèce:

Nom _____
 Adresse _____

La GRECE Office national du tourisme grec
 2, Place Ville Marie, Suite 67
 Montréal (Québec) H3B 2C9
 Téléphone (514) 871-1535

Tourisme et qualité de la vie

par Louis Tanguay

"L'importance que des millions de nos contemporains accordent au tourisme dans leur conception de la qualité de la vie en fait une exigence qu'il importe aux gouvernements de prendre en compte et de soutenir."

Cet article de la "Déclaration de Manille" peut résumer l'essentiel de ce que cherche maintenant à promouvoir l'Organisation mondiale du tourisme (OMT).

L'automne dernier, l'OMT avait organisé à Manille, aux Philippines, une conférence mondiale sur le tourisme groupant les représentants de 107 Etats et de 91 organisations internationales qui ont reconnu que, dans l'a-

venir, les gouvernements devront considérer comme prioritaires les valeurs humaines, sociales et culturelles de cette activité, au-dessus de toute préoccupation économique, sans pour autant renoncer à leurs responsabilités d'une saine gestion.

Car la dimension économique du tourisme a été dépassée "par l'ampleur même prise dans le fait de vie de millions de dizaines de millions de citoyens", de dire M. Arthur Haulot, délégué du secrétaire général de l'OMT.

M. Haulot, qui est aussi le secrétaire général du Bureau international du tourisme social (BITS), était de passage à Québec, pour faire connaître le travail de l'OMT et le contenu et les implications de la

"Déclaration de Manille".

Il a rappelé que depuis les débuts de l'essor contemporain du tourisme, les efforts des gouvernements impliqués ont surtout cherché à attirer les étrangers sur leur territoire dans un but principalement économique.

Mais le droit aux vacances, l'ouverture du citoyen à son propre milieu, l'approfondissement de sa conscience nationale et de son sens d'appartenance à une culture sont autant de raisons de favoriser sa participation au tourisme national et international.

L'OMT cherche aussi à faire valoir la priorité des éléments spirituels sur les éléments techniques et matériels. La Déclaration de Manille

énonce comme éléments spirituels: le plein épanouissement de la personne humaine, une contribution à l'éducation, l'égalité de destin des peuples, la libération de l'homme dans le respect de son identité et de sa dignité, et l'affirmation de l'originalité des cultures et le respect du patrimoine moral des peuples.

"Nous voulons mettre l'accent sur l'homme", ajoute M. Haulot. Si les Etats ne prêtent attention qu'aux aspects financiers de l'industrie touristique, l'écart entre le tourisme traditionnel et ce qu'il est maintenant, convenu d'appeler le tourisme social, risque de se creuser.

Toutefois, même le secteur du tourisme commercial est soumis aux pressions de la crise économique qui ont

pour effet de rendre le touriste traditionnel plus conscient de la valeur de son argent de vacances, ce qui l'amène à chercher un contenu humain plus plein qu'il ne franchit des distances moins grandes.

D'autre part, le tourisme social continue d'être destiné à ceux dont le revenu demeure trop petit pour acheter le produit touristique classique. Cela ne l'empêche pas de déborder les frontières nationales, dans un contexte géographique comme celui de l'Europe.

M. Haulot, qui a visité le Québec à plusieurs reprises, croit que dans un contexte nord-américain, le tourisme social a d'abord besoin qu'on y mette en place un équipement interne suffisant. Mais ce serait à son avis une trahison de la notion même de tourisme que de s'en tenir au seul territoire québécois.

Effets négatifs

Un autre aspect de l'activité touristique longuement analysé par la conférence de Manille est celui des effets négatifs du tourisme sur les richesses naturelles ou culturelles et les populations des régions qui deviennent des destinations populaires.

"Toutes les ressources touristiques appartiennent au patrimoine de l'humanité", peut-on lire au texte de la déclaration, et "la satisfaction des besoins touristiques ne doit pas

porter atteinte aux intérêts sociaux et économiques des populations, à l'environnement, ni aux sites historiques et culturels".

Il s'agit là d'une des principales préoccupations de l'OMT vis-à-vis du Tiers-monde où il s'impose d'intervenir auprès des gouvernements nationaux pour prévenir une destruction du produit touristique par une surexploitation à des fins purement financières.

A ce chapitre, selon M. Haulot, l'OMT touche une oreille de plus en plus attentive chez les dirigeants nationaux, qui sont à la recherche de politiques d'équilibre entre le développement économique et la préservation des ressources naturelles et humaines.

Les pays en voie de développement étaient d'ailleurs fortement représentés à Manille et sont depuis un certain temps devenus majoritaires au sein de l'Organisation mondiale.

Le consensus reflété par le texte de la déclaration ne doit toutefois pas être perçu comme une solution immédiatement applicable à tous les maux et à tous les problèmes du tourisme.

L'application des conceptions qui y sont contenues nécessite une réorganisation des structures administratives publiques et privées, et l'OMT reconnaît qu'il faudra y consacrer au moins deux décennies.



M. Arthur HAULOT

Le Soleil, Raymond Lavoie

Les métiers du tourisme

PARIS (AP) — Traverser les océans, parcourir les continents, bouger d'un bout à l'autre de la planète, rencontrer du monde... tel est le rêve de nombreux jeunes visiteurs de la Semaine mondiale du tourisme et des voyages — qui se tient actuellement au Palais des congrès — en quête d'une carrière professionnelle.

Si certains postes dans le secteur correspondent effectivement à cette image, nombre d'autres sont moins en-

thousiasmes. Plus de 50 pour 100 des postes offerts en agences de voyage sont sédentaires.

Agents de comptoir, billettistes, vendeurs ont pour tâche de s'occuper des réservations, locations de voiture, vente de brochure, etc., conseiller et orienter les clients.

Le prospecteur a pour vocation de démarcher les clients pour développer les ventes. Il doit aimer les déplacements, mais dans des endroits qui ne sont pas particulièrement de vacances, pour contac-

ter les clients et surtout avoir le goût des contacts commerciaux et relations publiques.

Le forfaitiste ou chef de produit, 10 à 15 pour 100 des emplois, est chargé de concevoir et mettre au point des circuits et séjours destinés à être vendus sur catalogue, préparer et en suivre l'exploitation commerciale.

Assez autonome, il a des contacts, moins suivis, mais néanmoins constants avec la clientèle. Le directeur de l'agence, 10 pour 100 des postes, est chargé de la

supervision de l'ensemble des aspects de la gestion de l'agence: finance, comptabilité et développement commercial, etc. C'est un poste de commandement et de responsabilité.

L'accompagnateur doit suivre les groupes dans les circuits organisés. Emploi séduisant a priori dans la mesure où il ressemble, de l'extérieur, à des vacances. Il est, en réalité, extrêmement exigeant. En outre, il est totalement saisonnier.

Annoncez votre nomination dans

LE SOLEIL

647-3270

vous serez connu du jour au lendemain



Mme JEANNY VAUTHEY



920, Mainguy, Ste-Foy

653-6736

L'agence où on vous connaît et on vous reconnaît, où le Service s'écrit avec un grand "S".



Motel de villégiature face à l'océan

Voici l'occasion de votre vie de profiter de superbes facilités que vous offre notre établissement. A quelques pas seulement d'une magnifique plage de sable fin, vous pouvez sur le bord de la piscine. Jouez au tennis sur nos courts ou jouez une partie de ping-pong ou de golf. Faites de la natation ou de la plongée dans l'Atlantique ou dans nos 2 piscines. Nous vous offrons gratuitement un party de hot dogs et le grand vous arrive à un cocktail. Après un copieux souper allez vous divertir jusqu'à 3 heures du matin au rythme des plus récents succès disco de l'heure dans la toute nouvelle discothèque de Miami. Pour réservations, voyez votre agent de voyages ou appelez directement à frais virés (305) 947-6748 Telex no 518883 Suez Miami Beach En bordure de la mer sur la 182e Rue Miami Beach Floride 33154

MIAMI

AUTOCAR 16 jours

7, 14 mars à partir de

\$525* / \$585**

21 jours — 7 mars à partir de

\$715* / \$805**

Le prix comprend:

transport, hôtel, guide, visites à Walt Disney et Cypress Gardens, sac de voyage.

AVION de Québec

Séjour de 2 semaines

Départs: 8, 22 mars

à partir de

\$645* / \$695**

Le prix comprend:

transport aérien, transferts, hôtel, guide.

* Occupation de 4 par chambre

** Occupation de 2 par chambre

NEW YORK à Pâques

Voyages de 5, 4½, 4, 3½ jours.

Départs les 16 et 17 avril.

Retour 20 avril.

Prix à partir de

\$125*

* Occupation de 4 par chambre

CROISIERES sur le ST-LAURENT

à bord du "Stefan Batory"

Départs de Montréal les 11 et 18 juillet

pour 7 jours. Cabines doubles à partir de

\$675

par pers.

Voyages Fleury INC.
2893, 1re Avenue, suite 24, Québec
628-7801
Détenteur d'un permis provincial.

VOYAGES PARADIS

TERRE SAINTE et ROME

16 au 30 avril

Départ garanti



Pierre Racette accompagnateur

En prime: excursion à Assise

Alitalia

SOUVENIRS D'EUROPE

23 mai au 13 juin 1981 - 22 jours

BELGIQUE: Bruxelles, Anvers, Bruges. FRANCE: Dieppe, Cherbourg, Caen, Normandie, Paris, Versailles, Chatlis, Macon, Strasbourg, SUISSE: Genève, Lausanne, Interlaken, Lucerne, Bâle. ALLEMAGNE: Fribourg, Lahr, LUXEMBOURG: ANGLETERRE: Canterbury, Londres, Southampton, Winchester.

Prix par personne (occupation double)

Portion terrestre

semi-pension \$1,434

Tarif aérien \$615

\$2,049

SABENA

LA FLORIDE EN AUTOCAR

16 jours

7 et 14 mars

\$539*

\$629*

EN AVION, VOLS DE QUEBEC

8 jours

29 mars

Portion terrestre

\$225 can.

occ. double

Hôtel Di Lido,

transfert, taxe,

frais de service

et guide.

Avion

\$259

Ouest américain, Californie

23 jours 11 avril au 3 mai

\$989*

\$1099*

* Le prix minimal indiqué s'applique à 4 personnes et le maximal s'applique à 2 personnes par chambre.

N.B. Les prix varient selon les dates de départ



Carrefour Charlesbourg

8500, boul. Henri-Bourassa

627-0911 - 628-4530

Place Tanguay, Lévis

Rond-Point Lévis

833-6823 - 837-4783

VENEZ CULTIVER VOTRE RÊVE AVEC NOUS...

PRÉSENTATIONS DE FILMS PROGRAMME PRINTEMPS-ÉTÉ 1981

• MARS

— samedi 7

42e CONGRÈS EUCHARISTIQUE INTERNATIONAL À LOURDES • avec circuit en FRANCE, ITALIE & SUISSE

— Groupe spécial du 10 juillet au 2 août

LA GRÈCE ET SES ÎLES (Office du Tourisme Grec)

— L'OUEST CANADIEN • (Américanada)

— HORIZONS EUROPÉENS (Le Tourisme Français)

— CALIFORNIE - ARIZONA - NÉVADA • (Américanada) Groupe spécial du 15 au 29 août

— LA FRANCE (Services Officiels du Tourisme Français)

— LA SUISSE • (Consulat) Groupe spécial 12 au 27 septembre

— LES CLUB MÉDITERRANÉE (Club Med)

• AVRIL

— lundi 13

L'ORIENT (6 pays) • (Tourasia) Groupe spécial du 8 au 23 novembre

— L'OUEST CANADIEN • (Américanada) Groupe spécial du 4 au 17 juillet

• Un GROUPE "EXCLUSIF" accompagné depuis Québec est prévu pour la prochaine saison. Nous consulter.

Les présentations ont lieu à 20h00 à LA MAISON DU VOYAGE

Pour recevoir vos cartes d'entrée, contactez Mireille NOGUÉRA à 628-2020 (entre 13h30 et 17h30). Entrée gratuite.



VOYAGE 2000



LA MAISON DU VOYAGE
5385, 100e AVENUE
CHARLESBOURG
QUÉBEC G1H 2V4
628-2020

AGENCE DE VOYAGES MEMBRE DE L'ENTENTE

INTER-AGENCES



Place Laurier Carrefour Les Saules

659-1330 872-5817

Détenteur d'un permis provincial

"Rien ne va plus" dans un temple du jeu de Nice

PARIS (AFP) — "Rien ne va plus" au "Palais de la Méditerranée", le vieux et somptueux casino de la promenade des anglais, à Nice, qui a donné son dernier dîner, avant d'être livré à la pioche des démolisseurs.

Un dîner discret d'ailleurs, intime même, regroupant une soixantaine de croupiers, d'employés de restaurant, de caissières et

de secrétaires, derniers rescapés d'un personnel qui a compté jusqu'à 350 personnes. Ce dernier carré de survivants a célébré le 1.036e et dernier jour d'occupation du casino qui, désormais "libre", va pouvoir être rasé pour laisser place à un complexe touristique.

Ils étaient loin les fastes d'antan, pour cette soirée d'adieu. La table avait été dressée au centre de l'ancienne brasserie "La Frégate", sous les vieux ors et les lambris, face à la mer.

aller-retour

clientèle internationale et les détenteurs de pérodollars.

La guerre des casinos entre les deux établissements tourne vite à l'avantage du dernier qui prend même, par le jeu d'achat secret de parts, le contrôle du palais. Mais le déficit est trop grand et la décision de dépôt de bilan intervient à la fin de l'année 1977. Le syndicat n'a pu trouver d'acquéreur disposé à relancer l'exploitation du casino. C'est son emplacement, en plein cœur de la promenade des Anglais, qui est convoitée et les pérodollars qui ont boudé

ses tapis verts s'intéresseraient à son terrain.

La dernière brochure éditée par le "Palais de la Méditerranée" en 1975, pour tenter de le relancer auprès d'une clientèle étrangère et fortunée, citait en exergue l'écrivain français Jules Verne: "Avec le 'Normandie', le 'Palais de la Méditerranée' est le seul monument moderne pleinement réussi de l'Entre-deux-guerres". Tous deux ont aussi mal fini: le prestigieux transatlantique fait du cabotage sous un autre nom, et le palais semble maintenant destiné aux bulldozers.



Floride

Miami

16 jours à partir de

\$685*

(avec accompagnateur)

Daytona

16 jours à partir de

\$719*

(avec accompagnateur)

Un royaume de souvenirs inoubliables. Pour plus d'information sur nos forfaits "autocar" accompagnés en Floride, communiquez avec votre agent de voyages et demandez notre superbe brochure Hiver 81.

Vous y découvrirez également les nombreuses autres destinations scintillantes que vous offre Tours Voyageur.

Tours Voyageur

Détenteur d'un permis de grossiste du Québec et de l'Ontario

LE PRINTEMPS SOUS LE SOLEIL DE L'ESPAGNE!

Sur les plages de l'Espagne, le **COLLEGE AHUNTIC** vous offre pour la troisième année une véritable occasion d'apprendre la langue et de découvrir la civilisation espagnole tout en vivant une expérience de groupe inoubliable.

DEPART

23 avril

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

20 mars

ENDROITS: (26 journées)

Valence 19 journées Peníscola 1 journée
Barcelone 4 journées Alicante 1 journée
Plus une journée surprise à Amsterdam.

(Il y a encore quelques places pour le groupe du 26 mars.)

PRIX: \$1,177

incluant transport, chambre double, repas à Valence, cours, assurance

POUR RENSEIGNEMENTS COMPLETS:

Madame Monique Poirier
9155, rue St-Hubert
Montréal, Québec
H2M 1Y8
(514) 389-5987 ou 5988
(frais virés acceptés)

ÉDUCATION DES ADULTES



je mixos!



Gadget gastronomique

Les touristes visitant la ville et la région de Québec ont désormais à leur disposition un nouveau petit gadget de luxe leur permettant de conserver le souvenir des expériences gastronomiques qu'ils y auront vécues. Le "Passport gastronomique" de la région de Québec qui a été lancé cette semaine regroupe trente-six des meilleures tables de Québec et de la région pour le plus grand plaisir des gourmets, de déclarer M. Michel Moreau, (à droite sur la photo), responsable à l'Association touristique régionale de Québec (ATRQ) de ce projet. Il ne s'agit pas d'un guide puisque l'on n'y retrouve ni analyse ni critique du produit culinaire offert, et que les restaurateurs participent au financement de l'opération menée par l'éditeur Yvan Pélissier. Une telle addition pourrait être envisagée pour les années à venir mais, à l'heure actuelle seule la caution de l'ATRQ garantit la stabilité et le calibre élevé de la restauration qu'on y propose. Une douzaine de pages du début donnent des renseignements d'ordre touristique et la valeur de souvenir du livret, qui se vendra pour \$2.95, peut se retrouver en pages 6 et 7 où les gourmets pourront faire imprimer le sceau des établissements visités à condition bien sûr de fréquenter les restaurants avantageusement présentés dans les pages du passeport, avec heures d'ouverture et spécialités. Ce lancement a aussi été l'occasion d'un premier contact de la presse locale avec le nouveau directeur général de l'ATRQ M. James Cavanaugh (à gauche) entré en fonction il y a deux semaines.

agence de voyages

Sears

Miami + Le Monde de Disney



Deux semaines à partir de \$

559

par pers. occ. double

Départs les samedis de Montréal à Ft-Lauderdale par Québecair

Coût par personne, en occupation double, de Montréal	
Dates	Prix Super Vente
21, 28 fév., 7, 14, 21 mars	599
28 mars	589
4, 11, 18, 25 avril	559

Frais de service et taxe d'hôtel en \$4.50, \$23 par adulte, \$12 par enfant. Enfants: \$349. Occupation triple: déduire \$70 par personne.

Fascinante côte est de la Floride!

La première semaine vous séjournez à Miami. Vous pourrez vous adonner aux sports nautiques, magasiner et savourer la cuisine de restaurants offrant des menus pour toutes les bourses. Partez pêcher en haute mer, faire de la voile ou parier sur des pistes de course ou, en soirée, assistez à l'un des magnifiques spectacles sur scène qu'on ne voit qu'à Miami!

Merveilleux Monde de Disney!

Vous partez en voiture de location pour votre deuxième semaine, de Miami à Orlando, ville abritant le Monde de Disney! Vous pourrez y consacrer au moins deux jours à visiter la Space Mountain, les Pirates des Caraïbes, le Haunted Mansion et plus encore! Après le Monde de Disney, il vous reste un vaste choix d'attractions à voir dans la région: Wat'n Wild, Circus World, Sea World, Busch Gardens! De votre hôtel, vous vous y rendez en une heure seulement en voiture.

Votre séjour Skylark à Miami + Le Monde de Disney comprend:

- Vol aller-retour de Montréal à Ft. Lauderdale par Québecair
- Repas et consommations sans frais à bord
- Transferts et manutention des bagages entre l'aéroport et le Sheraton Beach
- Logement pendant 7 nuits au Sheraton Beach (ch. côte baie-budget) et 7 nuits au Catalina Inn à Orlando
- Cocktail et séance d'information
- Voiture de location, kilométrage illimité, durant la 2e semaine du séjour (Cat. A - 1 par chambre)
- Services d'un représentant Skylark
- Sac de plage Skylark

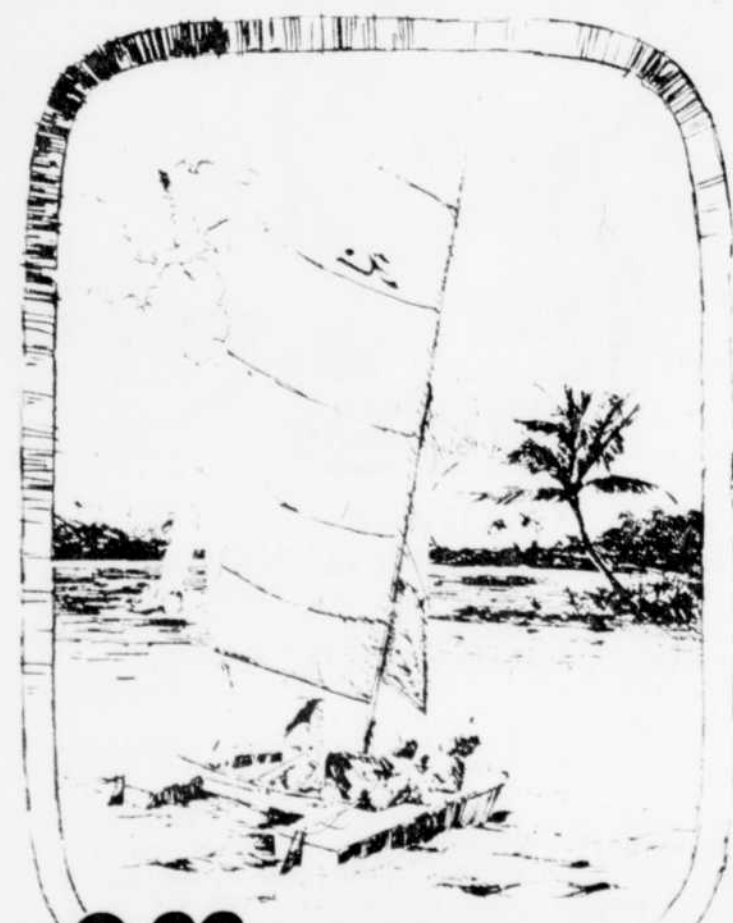
Québec
Place Fleur de Lys
2e étage
529-8451

Ste-Foy
Place Laurier
2e étage
658-3211

Détenteur d'un permis du Québec

Vacances Skylark

Demandez nos super-Aubaines Skylark pour le mois d'avril.



Offrez-vous un hublot plein de soleil!

La Barbade, les Bahamas, la Martinique, la Jamaïque, la Guadeloupe, Haïti, Hawaï et Tahiti et, bien sûr, la Floride.

AIR CANADA



Air Canada vous offre de nombreux vols vers le soleil. Un soleil pour vous dorer sur des plages intimes ou à perte de vue. Avec la mer toute chaude et lumineuse. Profitez-en tout de suite en y allant avec nous.

Et tout un choix de vols vers la Floride!

De Montréal et de Québec: jusqu'à 4 départs par jour. D'Ottawa: jusqu'à 10 départs par jour.

Des forfaits ensoleillés!

FLORIDE

Le Di Lido Miami Beach

168 \$

8 jours/7 nuits
L'hôtel est situé coin Lincoln Mall
*Prix par personne, 2 par chambre. Du 15 mars au 30 avril, 1981 US jusqu'au 14 mars 1981.
Tarif aérien en sus.

(ITAC-AMEFL 2)

Martindale Motel Fort Lauderdale

1750 \$

Le motel, climatisé, avec piscine, est à proximité de la plage. Kitchenette.
*Prix par personne, par nuit, 2 par chambre. Jusqu'au 15 avril 1981. Tarif aérien en sus.

(ITAC-BFEC 7)

LOCATION DE VOITURE

(Miami ou Fort Lauderdale)
Chevette, 2 portes
Millage illimité
7 jours

69 \$

par semaine

Pour tout renseignement, communiquez avec votre agent de voyage ou avec Air Canada.

Air Canada vous laisse le rêve et s'occupe des petits côtés terre-à-terre.

partir un peu

L'aventure d'un dîner

par Murray J. Brown
de l'United Press International

La sortie pour dîner peut être une expérience amusante même dans votre ville. Ce peut être aussi une aventure excitante, quand vous voyagez à l'étranger. Aujourd'hui, le Nord-Américain peut commander presque partout dans le monde, en toute sécurité, ses oeufs au bacon, hamburgers avec oignons, son poulet frit à la Kentucky et son steak pommes frites.

Mais dans beaucoup de pays, la cuisine est souvent le reflet du patrimoine. Dès lors, un touriste peut faire de sa sortie du soir l'un des faits saillants de sa visite, en mangeant des plats indigènes et les friandises traditionnelles. En Grande-Bretagne, il se pourrait que ce soit le pâté de gibier, le poisson frit avec frites, le rôti et le "haggis" ou ragoût

de foie de mouton. En France, ce sont les escargots, les cuisses de grenouille, le pâté de foie gras, les truffes de la tête de porc. En Italie, tout le vaste choix de pastas, le poulet cuit dans le panier (pollo al cartoccio), le calmar et l'agneau de lait. En Espagne, le rôti de porc, la pieuvre mijotant dans son propre jus noir et la jeune anguille bouillie ou rôtie. Certes, les menus imprimés dans une langue étrangère, qui

ne nous est pas familière, peuvent soulever des problèmes. Souvent les noms différents d'un même article ajoutent à la confusion. Comment savoir ce qu'il faut commander? L'une des façons est d'indiquer l'article du doigt et de demander au garçon ou au maître d'hôtel de traduire. Habituellement il y a presque toujours quelqu'un qui peut parler votre langue même dans les petits établissements,

bistros ou cafés, fréquentés par la clientèle locale.

Un petit dictionnaire

Vous pourriez aussi vous munir d'un petit dictionnaire ou glossaire, traduisant dans plusieurs langues, ou d'un petit guide qui traduit les menus. Vous saurez alors que, lorsqu'un garçon de table italien recommande les "fettucine al burro", ça signifie "nouilles au beurre" et non pas viande de mulet.

Voici quelques conseils utiles: demandez au concierge de votre hôtel de vous signaler plusieurs restaurants, en spécifiant le genre de prix que vous pouvez vous permettre. Vérifiez ensuite s'il est nécessaire de faire des réservations pour ne pas avoir à rebrousser chemin; faites-vous confirmer les heures de dîner, vu qu'elles varient dans différents pays. En Italie, en Espagne et dans d'autres pays où l'on fait la sieste le midi, certains restaurants ne commencent à servir qu'à 20h et plus tard; soyez précis: dites au maître d'hôtel que c'est votre première visite et que vous vous faites une fête de goûter aux spécialités de la maison. Beaucoup de restaurants font leur réputation avec leurs plats maison; c'est presque une nécessité de prendre du vin aux repas dans toute l'Europe. A moins que vous n'ayez en tête un vin en particulier, demandez conseil au sommelier;

parfois le vin est compris avec le repas, soit dit en passant; ne vous attendez pas à un service rapide et privilégié comme à la maison. Dans les meilleurs restaurants, beaucoup de plats sont préparés sur commande et les diners complets peuvent prendre des heures; faites quelques lectures avant de partir sur les pays que vous vous proposez de visiter et leurs plats et coutumes indigènes; demandez à vos amis ou à d'autres personnes (tels votre agent de voyage et le personnel de la compagnie d'aviation) le nom des restaurants, cafés ou bistros exceptionnels qu'ils auraient pu découvrir en voyage.

prendre, si le maître d'hôtel vous fait rebrousser chemin, même si vous avez des réservations, si vous vous présentez sans veston ni cravate ou en T-shirt et shorts. En France, vous demandez la carte, en Italie la liste, en Espagne la carta. Le pourboire ne devrait pas être un gros problème. La plupart des restaurants à l'étranger ajoutent les taxes et frais de service (service compris, en France; "servizio compreso" en Italie et "precios oficiales servicio incluido" en Espagne) qui peuvent se chiffrer à 25 pour 100 de la facture. Si vous n'êtes pas certain, demandez-le au garçon ou à la caissière. Il n'est pas nécessaire d'ajouter un

pourboire à la note, mais si la nourriture et le service ont été particulièrement bons, on laisse d'habitude un petit supplément, par exemple en arrondissant le total. Si les frais de service ne sont pas inclus, le pourboire doit être de 15 à 20 pour 100. Les factures, qu'on appelle en France l'addition, en Italie "il conto" et en Espagne "la cuenta", s'expriment en devises locales. Certains endroits acceptent les dollars américains et les chèques de voyage. Toutefois, c'est une bonne idée de se munir d'une carte de conversion de devises, vu que le taux de change peut varier tous les jours d'un pays à l'autre.



Manger au restaurant peut être une aventure excitante.

photo Vincent Cliche

Et la tenue

Dans la plupart des pays, les touristes doivent s'habiller pour le dîner. Généralement, il ne s'agit pas de mettre l'habit de cérémonies. Mais il ne faudra pas vous sur-

VOUS ALLEZ EN FLORIDE?

Sun Auto Rentals
of Florida Inc.

3025 S. Federal Highway
Fort Lauderdale, Florida 33316
305-522-1424 — TELEX 51-4574



MIAMI: 4111 N.W. 27th Street
POMPANO: 2300 N. Federal Highway
ORLANDO: 3100 McCoy Road
TAMPA: 4912 W. Spruce Street

a maintenant son BUREAU A QUEBEC

A Québec, louez directement votre voiture, livrée à votre arrivée en Floride.

Kilométrage illimité
dans l'Etat de Floride

QUEBEC

529-3331

• AFFILIÉ À ROGER BARRE AUTO

Hawaiian Isle Station balnéaire

Sur front de mer, 176th ST. & COLLINS AVE., MIAMI BEACH

- 210 chambres et cuisinettes climatisées
- Téléviseur et réfrigérateur
- Piscine privée 500'
- 2 piscines chauffées
- 2 barbotteuses
- Court de tennis
- Animateur social
- Moniteur pour enfants
- Barbecue sur le bord de la piscine
- Station thermique
- Discotheque "J.T."
- Stationnement gratuit

Jusqu'au 1er avril Du 1er au 27 avril

\$23 \$19.50

Par jour par personne, 2 personnes par chambre, pour 20 des 210 chambres.

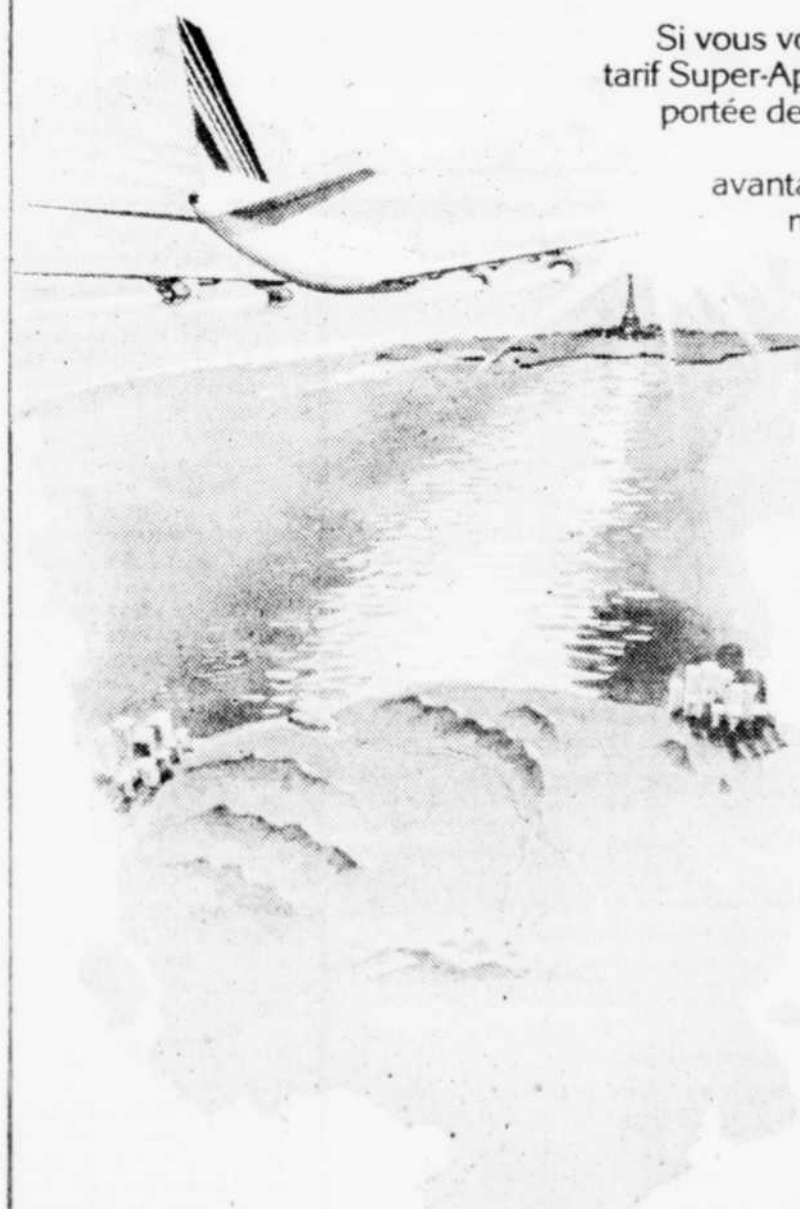
POUR RESERVATIONS VOYEZ VOTRE AGENT DE VOYAGE OU APPELEZ A FRAIS VIRE (315) 932-2121

Les tarifs-vacances Air France. L'art de voyager économiquement.

Montréal-Paris aller-retour: **542\$**

Si vous voyagez avant le 31 mars, notre tarif Super-Apex met Paris encore mieux à la portée de votre budget. Pour seulement 542\$, vous obtenez tous les avantages du service Classe Économique Air France. Un savoureux repas, un bon choix de vins français (léger supplément) et une ambiance de détente qui vous donnera un avant-goût de votre séjour en France. Pour bénéficier de votre tarif Super-Apex 14 jours/2 mois de 542\$, il vous suffira d'acheter votre billet au moins 21 jours avant le départ et de voyager avant le 31 mars 1981. Bon voyage!

Des voyages planifiés pour satisfaire tous les goûts et tous les budgets. Les circuits et séjours Air France.



France - Italie - Suisse:

Circuit de 22 jours en autocar climatisé; hôtels de 1^{ère} classe ou de luxe, majorité des repas. 2215\$

Flexi-Plan Paris:

7 jours et 6 nuits; hôtel trois étoiles et autres avantages appréciables. 195\$

Grand tour d'Europe:

22 jours en autocar; visitez 6 des pays les plus touristiques d'Europe; hôtels de 1^{ère} classe, repas gastronomiques. 2168\$

Tous les prix indiqués ci-dessus sont pour une personne, base double, et tarif aérien non compris.

Location de voitures:

Citroën 2 cv, 21 jours. 588\$

Horizon Talbot, 30 jours. 757\$

Voitures neuves, kilométrage illimité, taxes comprises.

Pour d'autres circuits ou séjours, demandez la brochure «France 81» à votre agent de voyages ou à Air France.

AIR FRANCE

S'étant refait une beauté, Acapulco

par Alan RIDING,
directeur du bureau du
Times à Mexico

La grande dame des stations balnéaires mexicaines, qui avait commencé à montrer des rides, en raison de la négligence et de la vétusté, s'est donné un lifting et elle semble maintenant toute rajeunie et heureuse. On a installé des drains suffisants, au bord de la principale avenue côtière, on a érigé de nouveaux parcs, le magnifique centre des congrès est devenu un foyer de culture et de divertissements et on a pris des mesures pour enrayer la pollution et la faire disparaître de la baie.

Paraisant condamnée, il y a deux ans, à devenir une villegiateure de deuxième classe, Acapulco est maintenant en train de retrouver une bonne partie de son style et de son élégance perdus.

Le plus endurci des touristes ne peut pas s'empêcher d'éprouver un pincement de cœur, quand il voit Acapulco pour la première fois.

Les avions survolent le lagon des Tres Palos pour atterrir près de la plage Revolcadero, salués par un défilé de cocotiers. Empruntant la voiture pour parcourir les lieux, le visiteur grimpe une route tortueuse de montagnes et admire de haut la petite anse de Puerto Marquez, brillant au soleil, à sa gauche, pour découvrir l'instant d'après Acapulco dans toute son étendue, avec sa longue enfilade d'hôtels gracieux, coincés entre le vert des montagnes et son immense baie.

Cet endroit de villégiature a commencé à se développer après la Deuxième Guerre mondiale, mais le port d'Acapulco a été fondé par le conquistador espagnol Hernán Cortés, à une date aussi éloignée que 1531. Il prit de l'importance aux 17e et 18e siècles, comme centre de transbordement des marchandises d'Orient à destination de l'Espagne. Des vestiges du vieux Acapulco subsistent encore au centre ville, notamment la cathédrale du 16e siècle et le fort San Diego, érigé en 1616 pour protéger le port contre les pirates hollandais et anglais.

Cependant la plus grande partie d'Acapulco est moderne et la ville s'étend des deux côtés de l'avenue Costera Miguel Aleman, s'élevant jusqu'à des hauteurs environnantes, où bon nombre de travailleurs s'y sont bâtis des cabanes.

Acapulco est aussi le centre touristique le plus proche de Mexico, à trente minutes de vol ou à cinq heures de voiture. La ville est toujours encombrée durant les congés de Noël, du Nouvel An et de Pâques et lors des fêtes mexicaines du 5 février, du 21 mars et du 1er mai. Parmi les 2,5 millions de touristes de l'an dernier, 49 pour 100 venaient de l'étranger et la plupart étaient américains.

Météo et costume

L'hiver est le temps idéal pour visiter Acapulco; la température se tient dans les 80 degrés F le jour et 70 la nuit. Habituellement il n'y a pas de pluie à cette période-ci. Certes c'est chaud à longueur d'année, mais à partir de mai jusqu'en octobre, il peut y avoir de la chaleur très humide. Alors seuls les orages d'après-midi apportent quelque soulagement.

Chacun suit la mode qui lui plaît. On peut prendre son déjeuner en costume de bain et faire son magasinage en shorts et T-shirt. Cependant après une sieste et une douche, bon nombre préfèrent s'habiller mieux pour le soir, ne serait-ce que pour exhiber leur nouveau teint bronzé en contraste avec des robes bleu pâle ou des chemises blanches.

Les restaurants et les boîtes de nuit les plus chic vont indiquer leur préférence pour le client bien mis et il peut s'en trouver qui diront que tout est plein, à l'intention des "loqueteux de la brigade du denim".

À cet égard, les boutiques d'Acapulco peuvent vous faire d'utiles suggestions; pour les femmes, la robe de coton ornée de magnifiques broderies, à

des prix variant entre \$40 et \$100, tout dépendant de la quantité de travail fourni, et la chemise sport pour hommes, presque protocolaire, appelée "gayaberas", dont le prix varie de \$15 à \$40.

Une fois à Acapulco, les visiteurs doivent se mettre au courant des subtilités des taxis mexicains. La course de l'aéroport comprend un tarif fixe: \$4 par personne en taxi collectif hélié au passage ou \$11 pour tout le monde en taxi ordinaire rempli; pour les autres courses, c'est sujet à négociation.

Maintes affiches dans les hôtels suggèrent des tarifs en vue de guider les touristes en cette matière, mais assurez-vous que le chauffeur est d'accord avec ces grilles avant de monter à bord. Une course depuis l'hôtel Princess, sur la plage Revolcadero, pour traverser toute la baie et aboutir à La Quebrada où se trouvent les plongeurs d'Acapulco, doit coûter environ \$6. On n'exige pas de pourboire, quoique vous puissiez être gratifié d'un "gracias" spécial, si vous laissez la petite monnaie au chauffeur.

Le ministère du Tourisme mexicain a fait du bon travail en persuadant les chauffeurs de taxi que le fait de

dévaliser les clients nuisait à l'image d'Acapulco. Mais si vous estimez que des chauffeurs vous ont dupés ou si vous avez à vous plaindre au sujet des prix et des services dans les hôtels et les restaurants, téléphonez à 22170 ou faites un saut au bureau du ministère au 187 Costera Miguel Aleman, en face de l'hôtel El Cid.

Le gouvernement fédéral a aussi ouvert un bureau où des procureurs s'occupent des crimes contre les touristes. Si un pickpocket subtilise votre passeport ou votre portefeuille, faites rapport du vol à la tire au 54 Costera Miguel Aleman, premier étage; tél: 46656.

Les drôles de ventres

Le seul conseil qu'on puisse donner pour éviter la "tourista" ou diarrhée du touriste, c'est d'être prudent. La plupart des grands hôtels purifient leur eau, de sorte que vous n'avez pas à renoncer à la glace dans votre cocktail, mais dans votre chambre, buvez de l'eau en bouteille et de l'eau minérale (demandez "la Teuacana") dans les restaurants. Ne jamais vous acheter des huîtres sur la plage ou des fruits pelés des charrettes des colporteurs de rues. Et ne mangez pas trop.

quand il fait très chaud, même en face d'un buffet éblouissant. Tous les dérangements d'estomac ne viennent pas de virus tropicaux. Beaucoup de touristes tombent malades, tout simplement à cause du changement de régime.

Si vous vous réveillez un bon matin avec la diarrhée, n'en soyez ni trop surpris ni trop inquiet. D'abord cessez de manger durant une journée et sirotez du cola (autre de prévenir la déshydratation, le potassium aide l'estomac à se calmer). Si vous vous croyez à l'article de la mort, les hôtels ont leur médecin; sinon, ils vous en appelleront un (\$30 environ la visite de chevet), mais la plupart des dérangements ne durent que 24 ou 48 heures.

Où s'héberger

Acapulco ne compte pas moins de 430 hôtels et pensions totalisant 20.000 chambres; dès lors, le problème est de faire un choix et réserver d'avance. Les tarifs varient beaucoup. Certains hôtels vous obligent à prendre la demi-pension (Modified American Plan ou MAP), qui comprend le petit déjeuner et le dîner du soir. Ne craignez pas alors de vérifier ce que vous aurez pour votre argent.



Quand on veut voir Acapulco dans toute sa splendeur.

Les hôtels Princess et Pierre Marquez (chambres pour deux ou appartements de \$155 à \$290 la nuitée, y compris le petit déjeuner et le dîner) se dressent isolés sur la plage Revolcadero, séparés de l'océan par de luxuriantes jardins semi-tropicaux. L'hôtel Las Brisas est perché à la tête de la baie (chambres pour deux à \$130 et bungalows avec piscine à \$340 la nuitée, petit déjeuner inclus).

Les hôtels Princess et Pierre Marquez (chambres pour deux ou appartements de \$155 à \$290 la nuitée, y compris le petit déjeuner et le dîner) se dressent isolés sur la plage Revolcadero, séparés de l'océan par de luxuriantes jardins semi-tropicaux. L'hôtel Las Brisas est perché à la tête de la baie (chambres pour deux à \$130 et bungalows avec piscine à \$340 la nuitée, petit déjeuner inclus).

La baie est bordée par une étroite bande de sable, très propre, et achalandée par des colporteurs de toutes sortes de choses, depuis les robes jusqu'aux iguanes empaillés. Cependant son eau n'est pas toujours claire et le ressac peut y être fort. Pour les enfants, les plages les plus sécuritaires sont celles de Puerto Marquez et de Caleta ou de l'île de Roqueta en face de Caleta. La Revolcadero et la Pie de la Cuesta font face à l'océan et elles sont dangereuses pour les nageurs inexpérimentés.

Les plages

La plupart des touristes n'iront pas trébucher plus loin que dans la piscine de l'hôtel ou sur la plage adjacente, mais Acapulco possède tout un assortiment de plages qu'il vaut la peine d'explorer. La baie est bordée par une étroite bande de sable, très propre, et achalandée par des colporteurs de toutes sortes de choses, depuis les robes jusqu'aux iguanes empaillés. Cependant son eau n'est pas toujours claire et le ressac peut y être fort. Pour les enfants, les plages les plus sécuritaires sont celles de Puerto Marquez et de Caleta ou de l'île de Roqueta en face de Caleta. La Revolcadero et la Pie de la Cuesta font face à l'océan et elles sont dangereuses pour les nageurs inexpérimentés.

Les principaux hôtels de plage fournissent toutes sortes de services, comme celui d'un vol en parachute, tiré par un hors-bord (\$450 pour une promenade fort divertissante de cinq minutes). N'importe qui peut le faire, de 8 à 80 ans, parce que vous n'avez qu'à vous asseoir, bien ceinturé par des courroies, et à vous laisser flotter dans l'air comme une plume. Vous pouvez même y aller de votre caméra. Par ailleurs, le ski nautique coûte environ \$20 l'heure, tandis que l'équipement de surf-planing et les vêtements se louent \$9 l'heure.

Plusieurs hôtels organisent aussi des excursions de plongée sous-marine scuba de 3 heures pour le tarif de \$30 l'heure ou des voyages de pêche d'une demi-journée en bateau transportant six passagers (\$120). La longue plage unie de Revolcadero est très propice à l'équitation, et si les chevaux mouchetés ou truités (\$7 l'heure) peuvent paraître quelque peu trapus, les touristes les plus grands et les plus corpulents peuvent fort bien s'en accommoder. La plupart des grands hôtels ont des courts de tennis, et le Princess et le Pierre Marquez des terrains de golf de 18 trous; la ville entretient ailleurs un parcours de 9 trous.

(Suite à la page suivante)

POUR TOUTES VOS RÉSERVATIONS DE VACANCES OU D'AFFAIRES

SERVICE ET COURTOISIE

VOYAGES BEL-AIR

42, rue de la Frabrique, Québec 692-2221
2750, ch. Ste-Foy, Ste-Foy 653-3366
27, Notre-Dame, Ste-Marie de Beauce 387-3633

Détenteur d'un permis du Québec

Terre Sainte et Rome

Circuit de 2 semaines visitant les Lieux Saints

Départ spécial de Pâques le 16 avril

Prix par personne **\$1,099**
(pour prestations terrestres sur base d'occupation double)
Tarif aérien en sus

Alitalia

R. Lachance G. Claes

VOYAGES CARTIER INC.

35, Grande-Allée est, tél. 525-4531

Tourbec vous fait voyager

New York / A Bangkok	\$675.00	New York / A R Mexico	\$195.00
Montréal / A R Bombay	\$1264.	Montréal / A R Paris	\$604.
Montréal / A R Colombo	\$1217.	Montréal / A R Rio de Janeiro	\$758.
Montréal / A R Londres	\$530.	Montréal / A R Rome	\$682.
Montréal / A Vancouver	\$143.		

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

Voyages Eaton

SKYLARK, vacances à Hawaii

Waikiki Séjour de 2 semaines à compter de 1019⁰⁰	Oahu, Hawaii, Maui Séjour de 2 semaines à compter de 1429⁰⁰
Oahu, Kauai, Maui Séjour de 2 semaines à compter de 1389⁰⁰	Oahu, Maui Séjour de 2 semaines à compter de 1289⁰⁰
	Séjour de 3 semaines 1389⁰⁰

(Départs de Montréal)
Les prix varient selon la date de départ. Ces prix sont pour une personne (chambre à occupation double), sauf indication du contraire. Ils sont conformes à ceux existants au moment de l'impression. Tous les forfaits sont sujets à changement au moment des réservations. (Sujets à disponibilité)

Voyages Eaton
Place Ste-Foy
653-9331

EATON

Permis du Québec

Les tours de l'Orient avec JAL en 1981

Les Perles de l'Orient

20 jours pour visiter Tokyo, Kamakura, Hakone, Kyoto, Bangkok, Singapour, Bali et Hong Kong. Deux repas par jour, incluant un déjeuner au célèbre restaurant Chinzanso Garden à Tokyo, et un dîner avec danse classique Thai à Bangkok. Des guides parlant français accompagnent les groupes de 15 passagers ou plus. Départs: les 18 avril, 13 juin, 11 juillet, 12 septembre, 14 novembre.

Prestations terrestres: US \$1245. Tarif aérien à ajouter.

L'Orient aux Cent Visages

25 jours pour visiter Tokyo, Bangkok, les plages de Pattaya, Bali, Singapour, Hong Kong et Manille. Option de deux repas par jour en supplément. De Montréal, un guide accompagnera les groupes de 15 personnes ou plus durant tout le voyage. Départs: les 4 avril, 9 mai, 6 juin, 11 juillet, 5 septembre, 7 novembre.

Prestations terrestres: US \$1250. Tarif aérien à ajouter.

L'Extrême Orient Accessible

20 jours pour visiter Tokyo, Hakone, Kyoto, Bangkok, Singapour, Bali et Hong Kong. Deux repas par jour, hôtels de luxe et de première classe. Des guides parlant français accompagnent les groupes de 15 personnes ou plus. Départs: les 11 avril, 4 juillet, 7 novembre.

Prestations terrestres: US \$1225. Tarif aérien à ajouter.

Pour plus de détails sur tous les autres tours de JAL en Orient et en Chine, voyez votre agent de voyages, ou écrivez/téléphonez à Japan Air Lines.

Chez nous, l'important c'est vous.

JAPAN AIR LINES

#725 Plaza Alexis Nihon, 1500 Atwater, Montréal, Qué., H3Z 1X5
Téléphone: (514) 935-6359 (de l'extérieur de la ville, appelez à frais reverses)

Moscou redéfinira sa stratégie politique au cours du 26e congrès qui s'ouvre lundi

MOSCOU (AP) — L'Union soviétique, confrontée au déclin de la détente, à l'agitation polonaise et à plusieurs autres défis de par le monde, ouvrira lundi les débats les plus importants qu'elle a connus depuis cinq ans, et redéfinira sa stratégie politique.

Le 26ème congrès du Parti communiste, auquel participeront également des centaines de délégués étrangers, devrait être l'occasion de fixer des directions politiques importantes concernant les États-Unis de M. Reagan, les régions en crise dans le monde et les problèmes économiques et politiques au sein du bloc soviétique. Il permettra également d'en savoir un peu plus sur l'état de santé de M. Leonid Brejnev, et de certains de ses adjoints âgés mais toujours en poste.

Les observateurs pourront peut-être aussi évaluer la puissance du

courant eurocommuniste et l'ampleur du soutien apporté par l'Union soviétique aux mouvements de libération nationaux d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine.

Ce congrès réunira environ 6.000 militants dans une atmosphère internationale très différente de celle qui avait entouré le précédent congrès, en 1976. A cette époque, M. Brejnev avait évoqué l'amélioration des relations avec les États-Unis et la victoire du peuple vietnamien sur "l'impérialisme" américain.

La roue a tourné

Le dirigeant du parti communiste polonais, M. Edward Gierk, avait été à l'honneur, puisqu'il avait été le premier à prendre la parole après les discours d'introduction des dirigeants soviétiques.

Cette année, la détérioration des relations avec les États-Unis porte

atteinte à l'ensemble de la politique de détente incarnée par le président Brejnev. La guerre du Vietnam est entrée dans les manuels d'histoire, et l'Union soviétique est à son tour prise dans les déboires d'une guérilla en Afghanistan.

La roue a tourné également en Pologne. M. Gierk a été écarté, et le parti ouvrier doit compter avec un fort mouvement syndical indépendant. M. Kania devrait assister à ce congrès, peut-être pour assurer aux délégués présents que la Pologne restera fidèle au bloc socialiste, en dépit de ses problèmes actuels.

Selon certains diplomates occidentaux, les dirigeants soviétiques pourraient profiter de la présence de tous les leaders du Pacte de Varsovie pour organiser une nouvelle réunion du pacte sur la situation polonaise. Ce serait la première réunion de la sorte depuis celle du 5 décembre, au cours

de laquelle les responsables avaient affirmé leur conviction quant à la capacité de la Pologne de résoudre ses propres problèmes.

Des absents

Le congrès de cette année devrait moins s'attacher que celui de 1976 au problème de l'eurocommunisme, et trois absences pourraient être remarquées à Moscou : celle de l'italien Enrico Berlinguer, dont l'intention de ne pas aller à Moscou s'expliquerait selon certains par la politique soviétique en Afghanistan et en Pologne; celle de M. Marchais, qui sera retenu par la campagne à l'élection présidentielle, et celle de l'Espagnol Santiago Carrillo, eurocommuniste convaincu, qui, comme il a désormais l'habitude de le faire, n'assistera pas au congrès.

Le comité central a approuvé

hier, les deux principaux rapports de ce congrès. C'est le président Brejnev, qui fera état du rapport sur la politique intérieure et étrangère, lors de la session d'ouverture, lundi. Le premier ministre, M. Nikolai Tikhonov, fera probablement son rapport de prévision économique jeudi.

Schmidt préoccupé par les armes soviétiques

HAMBURG, RFA (AFP) — Le chancelier ouest-allemand Helmut Schmidt est préoccupé par les risques politiques pour l'Europe des armes soviétiques à moyenne portée.

Dans une interview publiée par le magazine ouest-allemand "Der Spiegel", le chef du gouvernement souligne que les missiles soviétiques "SS-20" et les bombardiers "Backfire" visent, en raison de leur portée limitée, les États

européens et la RFA en particulier. "Je ne pense pas qu'ils devraient être utilisés demain. Mais je crois qu'ils pourront être utilisés après demain pour exercer des pressions politiques. Voilà ma préoccupation", dit le chancelier.

"Le réarmement soviétique a pris des milles d'avance dans divers secteurs militaires", ajoute M. Schmidt, selon qui Moscou menace "sérieusement et fon-

damentalement l'équilibre militaire". Celui-ci doit être rétabli, et pour cela il y a, selon le chancelier, deux solutions: "Soit les Russes détruisent des armes, soit ils détruisent une partie seulement de ces armes en laissant à la partie adverse la possibilité d'en produire une certaine quantité".

Le chancelier déclare au "Spiegel" que "l'évolution des trois dernières années concernant les "SS-20" et le bombardier "Backfire" ne doit pas être acceptée encore pendant trois ans si nous, les pays occidentaux, voulons rester indépendants de la volonté des Soviétiques".

Le chancelier fédéral exprime sa conviction que les discussions soviéto-américaines sur la limitation des missiles euro-stratégiques, commencées en automne dernier, entreront dans leur deuxième phase au cours de cette année et qu'elles seront suivies par une troisième phase. "A ma connaissance, aucune des deux puissances mondiales ne cherche à se soustraire à ces discussions", conclut M. Schmidt.

Pologne: les paysans cessent l'occupation

VARSOVIE (AP) — Les paysans du sud-est de la Pologne ont mis fin, hier, à l'occupation du siège de l'ancien syndicat de Rzeszow, l'une des dernières manifestations de mécontentement encore observée dans le pays.

Les paysans ont évacué les lieux et sont rentrés chez eux, à la suite de la conclusion d'un accord entre le gouvernement et les agriculteurs en grève à Ustrzyki Dolne, dans l'extrême sud-est du pays, après 12 heures de négociations.

Radio-Varsovie n'a donné que peu de détails sur l'accord, mais a dit qu'il portait sur les prix agricoles, les machines et les approvisionnements en engrais, l'administration locale et l'enseignement.

Par ailleurs, l'agence de presse PAP a annoncé que l'Union soviétique avait décidé de différer les remboursements de Pologne à des prêts consentis entre 1976 et 1980. L'agence n'a donné aucun chiffre sur ces prêts.

D'autre part, le gouvernement devrait confirmer un plan de rationnement de nourriture prévu depuis le début de l'année mais reporté. Ce plan, réclamé par les ouvriers grévistes l'été dernier, devrait notamment permettre une distribution équitable et des contrôles de prix des nourritures disponibles.

L'apaisement social observé actuellement en Pologne, notamment du côté des agriculteurs et des paysans, devrait permettre au nouveau premier ministre, le général Wojciech Jaruzelski, de concentrer l'attention du gouvernement sur les problèmes économiques du pays. Cela à une semaine de la réunion à Paris, des principaux créanciers occidentaux de la Pologne (France, États-Unis, RFA, Grande-Bretagne), pour discuter de la dette polonaise.



vosre bébé

Il change si vite... de mois en mois! Gardez un souvenir de ces étapes si précieuses: des photos professionnelles prises régulièrement chez Sears.

14 photos en couleur

10⁹⁵ en tout

y compris un dépôt de 95¢

Pas de limite d'âge. L'ensemble comprend: 2 photos en couleur de 8 x 10, 2 de 5 x 7 et 10 de format portefeuille. 95¢ de plus pour chaque personne supplémentaire sur la photo. Vous choisissez l'arrière-plan; nous choisissons les poses.

Offre en vigueur pour des photos prises (du 23 au 28 fév.)

Place Fleur de Lys, Les Galeries Chagnon et Place Laurier

Studio de Photographie Sears

BEBES • ENFANTS • ADULTES • GROUPES

Sears

vous en avez pour votre argent... et plus

13

3 3/4 %

Dépôt garanti 5 ans
Minimum 500\$
Intérêt crédité annuellement
Taux sujet à changement sans préavis

Notre régime d'épargne-retraite: c'est son rendement SUPÉRIEUR qui fait toute la différence.

- Taux d'intérêt élevé.
- Aucuns frais d'administration.
- Conseillers hautement qualifiés pour vous guider.
- Épargne appréciable sur vos impôts.

Vous avez un régime d'épargne-retraite dans une autre institution et vous désirez plutôt profiter de notre rendement supérieur? Rien de plus simple. Nous nous occuperons de le faire transférer chez nous, et sans frais.

Pour obtenir des renseignements plus complets sur notre régime d'épargne-retraite, venez rencontrer l'un de nos conseillers ou bien téléphonez-nous et demandez le poste 2000.

TRUST GÉNÉRAL DU CANADA

Sept-Îles, 968-1830 — Chicoutimi, 549-6490 — Alma, 668-3391 — Rimouski, 724-4106 — Rivière-du-Loup, 862-7286 — Québec, 688-0630 — Lévis, 833-4450 — Trois-Rivières, 379-7230 — Montréal, 866-9641 — Outremont, 739-3265 — Hull, 771-3227 — Ottawa, 238-4900
Institution inscrite à la Régie de l'assurance-dépôts du Québec. Membre de la Société d'assurance-dépôts du Canada.

CETTE OFFRE SE TERMINE LE 28 FÉVRIER 1981.

\$

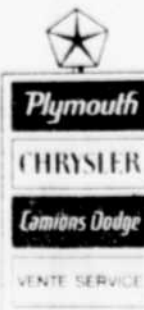
Voici un taux d'intérêt de 13 1/4%* garanti pour la durée de votre prêt-auto.

Ce taux s'applique à un prêt obtenu par l'entremise d'un concessionnaire Chrysler de la région de Québec et Lévis, à l'achat d'une voiture ou d'un camion modèle 1981 en montre, à l'exception des modèles Colt et Impérial.

Les concessionnaires Chrysler de la région de Québec et Lévis.

• Beaupré Automobiles Ltée, 6964 boul. Ste-Anne, L'Ange Gardien • Chouinard Automobiles Inc., 2400 rue Dalton, Ste-Foy
• De La Capitale Dodge Chrysler (Qué) Ltée, 225 Marais, Ville Vanier • Du Vallon Chrysler Plymouth Ltée, 2015 ouest boul. Charest, Ste-Foy
• Fournier Plymouth Chrysler Ltée, 48 Kennedy, Lévis • R. Tanguay Automobiles Ltée, 89 Kennedy, Lévis • Universal Autos Ltée, 777, 1ère avenue, Québec

*N'inclut pas l'assurance-vie, accident, maladie, laquelle est cependant disponible chez votre concessionnaire.



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

Des séparatistes basques enlèvent trois consuls

MADRID (d'après AP, AFP) — Alors que le sort du futur gouvernement de M. Leopoldo Calvo Sotelo était suspendu au vote des Cortes, le régime de Madrid s'est trouvé brutalement confronté à un problème supplémentaire avec les enlèvements, perpétrés dans la nuit de jeudi à hier au Pays basque par l'ETA politico-militaire (ETA-PM) d'Autriche, d'Uruguay et du Salvador.

Ce n'est qu'hier que ces actions, menées en quelques heures par trois commandos séparés appartenant à l'ETA-PM, ont été connues. Les ravisseurs avaient en effet laissé derrière eux des hommes chargés de garder durant la nuit les domiciles des consuls et de tenir en respect leurs proches, avant de repartir le matin en coupant les fils du téléphone.

Un quatrième raid contre le consulat du Portugal à Saint-Sébastien a cependant échoué hier matin.

Les recherches entreprises durant toute la journée par la police — des contrôles ont notamment été effectués à la frontière franco-espagnole — sont restées sans résultats.

C'est à 22h30 jeudi que le premier commando d'hommes masqués et armés a enlevé le consul autrichien à Bilbao, M. Hermann Kortsak. Les terroristes avaient fait irruption chez lui quelques heures avant et attendu son retour du travail après avoir immobilisé ses proches et ses employés de maison. Une demi-heure plus tard, le même scénario a été utilisé pour enlever le consul du Salvador à Bilbao, M. Antonio Alfaro Fernandez, et celui d'U-

rugay à Pampelune, M. Gabriel Biurrun Atlavil.

En partant avec ce dernier, quatre heures plus tard, les ravisseurs ont déclaré à sa famille qu'ils agissaient à cause du problème des prisonniers basques et "pour attirer l'attention internationale" sur l'annexion réclamée par le mouvement séparatiste.

Auparavant, le commando qui a enlevé

le consul autrichien avait fait savoir à la famille de celui-ci qu'elle n'avait rien à craindre pour lui, qu'il ne lui serait rien fait de mal et qu'il serait relâché au bout de quelques heures ou de quelques jours.

Dans un communiqué émis hier soir, l'ETA-PM confirme être l'auteur du triple enlèvement. L'organisation séparatiste basque ajoute

que la libération des trois consuls dépend des réponses que donnera le gouvernement de Madrid à ses exigences: amnistie de 300 prisonniers basques, épuración de la police, démission du ministre de l'Intérieur, tenue d'un référendum sur l'intégration de la province de Navarre dans le Pays basque et d'un deuxième sur la centrale nucléaire de Lémoniz.

la bonne chère

Les anonymes de l'édition nord-américaine de Gault Millau

par Gilles ANGERS

Chef des publications publicitaires

L'édition nord-américaine de Gault Millau, interrompue en janvier 1980 et reprise depuis le troisième trimestre de la même année: un tissu de prétention insignifiante. Un ton qui apparaît tantôt complaisant, tantôt infatué, tantôt outrecuidant ou tantôt incisif pour envelopper des jugements insuffisamment circonstanciés et aux plumes inconnues.

Gault Millau, dans ce supplément composite où triomphent l'information publicitaire et les as-

sertions dépourvues de nuances, entend visiblement apprendre aux Québécois comment manger et boire. Gault Millau veut, en filigrane, claironner une impartialité discutable, la justesse douteuse de ses thèses. Gault Millau pontifie, semble s'ériger en académie de la pensée gastronomique en Amérique du Nord et se faire l'oracle bien-faisant des estomacs médiocres.

En somme, Gault Millau vient mettre de l'ordre dans notre gastronomie et dans les cuisines de nos restaurants. Du moins le laisse-t-il à penser. Comme un relent de comportement colonialiste.

Gault Millau, édi-

tion nord-américaine, se donne l'air de bien connaître Québec et ses restaurants. Il a décidé, dans sa publication du quatrième trimestre de 1980 — on ne sait d'ailleurs trop pourquoi — que le restaurant "A la table de Serge Bruyère" est "de loin la meilleure adresse de Québec".

Combien de restaurants de la Vieille Capitale et de ses environs les anonymes de Gault Millau ont-ils visités et quand l'ont-ils fait? Et sur quelle base se permet-on une sentence aussi globale? Pendant que leurs trois dernières éditions vous donnent l'impression que leurs "experts" n'ont pas compulsé que le Rabelais, le Marie Clarrisé qu'ils affublent de l'épithète "attracteur" (encore là, on n'en connaît pas vraiment les raisons), le Loews Le Concorde, le Grand Duc et, particulièrement, la Table de Serge Bruyère.

Mais Gault Millau s'est-il mis aussi à la table du Croque-marche, de l'An-cêtre, du Vignoble, de la Tanière, du Café de la Paix pour ne citer que ces quelques insignes exemples avant de s'être exprimé, de la sorte, doctoralement?

Et que penser du Club des Cinqquante de Gault Millau? Les plus grands esprits du monde de l'alimentation, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme au Canada. "Il ne s'agissait pas,

pouvait-on lire dans l'édition nord-américaine du quatrième trimestre 1980 (page 3), de nommer des centaines de personnes, à la réputation locale ou nationale, dont la plupart se gargarisent de titres ronflants et de médailles gastronomiques, obtenus par erreur ou par copier-coller, mais ceux qui agissent pour la qualité, la seule, la vraie!" Puis, une liste de personnes, par laquelle Montréal et sa région sont au pinacle, qui, tout au moins pour un certain nombre, sous des dehors de modestie, se "gargarisent" de leur réputation ou se dissimulent derrière celle de l'institution ou de l'établissement qu'ils représentent. De la mégalomanie travestie. De la suffisance à faire pleurer.

Gault Millau, édition nord-américaine, se plaît à tonitruer sans signification propre à la nuance. Une insulte au bon sens. Misérable appendice ou antithèse de l'art culinaire et des bons usages de la table qui proclament et appliquent la méthode, la rigueur, le détail.

Sans omettre de dénoncer, au terme de ce propos, la retenue malséante de ses "critiques" et scribouillards qui coiffent le chapeau de l'anonymat, à moins qu'ils ne craignent que, dans le cas contraire, leurs compétences ne soient remises en question.

RESTAURANT
La Reserve
108, St-Cyrille ouest
Menu
les 19, 20 et 21 février
• Cuisse de caribou sautée
• Consommé d'ail doux
• Les médaillons de bœuf au poivre vert
• Les brocolis
• Dessert du buffet
• The cake
\$13.95
• Amaretto servi gratuitement avec ce menu
Rés.: 524-1864 (demandez M. André)
Heures d'ouverture: de 11h30 à 15h de 17h30 à 23h30
Fermé le dimanche

LE SOLEIL
vous informe
au jour
le jour...
ABONNEZ-VOUS
647-3333

Au Chalet Suisse
26, rue Ste-Anne Vieux Québec
Une tradition de raffinement et d'excellence
Réservations
Tél.: 694-1320
2 heures de stationnement gratuit au stationnement de l'Hôtel de Ville

ce soir
offrez-vous
le
MANOIR
st-castin
Lac Beauport / 849-4461
Cuisine française exceptionnelle.
Musique et danse en dinant.
A 15 minutes de Québec.
LE DIMANCHE, DE 11h À 14h30
BRUNCH À LA CAMPAGNE
\$8.25 (enfants de moins de 10 ans \$4.50)

Laissez-vous tenter... Vous y prendrez goût!

La maisonnée endimanchée de 11h à 17h

Champignons farcis	\$2.95
Bœuf bourguignon	\$6.95
1 personne	
Bœuf bourguignon servi dans une soupière	\$12.95
2 personnes	
Cassiolette de fruits de mer	\$6.95

Pour les moussaillons

Poulet coquerico	\$2.95
Croquen jolis	\$2.95

LE BARON ROUGE
350 boul. Ste-Anne 667-1355

À SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRÉ

BRUNCH Spécial du dimanche
de 11h à 14h

4.50 par personne

LE CLAMPIN
C'EST UN RENDEZ-VOUS... RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

9311, boul. Sainte-Anne
Sainte-Anne-de-Beaupré
827-5487
OUVERT 24 HEURES

ATELIER D'EXPRESSION ORALE
Début: le lundi 2 mars 1981
Durée: 13 semaines, 1 soir par semaine 2 heures par soir
Contenu: diction, lecture de texte, improvisation, interprétation
Buts: • améliorer la langue parlée
• maîtriser l'art de parler en public
• développer la confiance en soi
• contrôler la timidité
Animateur: M. Richard Joubert, annonceur
Pour inscription: 529-2141
LA MAISON
E&I
55, Chemin Ste-Foy, Québec (édifice Le Groupe St-Laurent)
Permis d'enseignement professionnel (secondaire, adultes) no 669513. Permis de culture personnelle no 669513.

le Meilleur PRIX sélectronic
600, Belvédère, Québec. ☎ 683-1515
Chaines stereo, télécoloriers, four à micro-ondes, radios-cassettes portatifs, caméras et vidéo
SONY Panasonic Technics B05E
PIONEER ADVENT JBL

UNE COLLECTION D'ELEMENTS Technics
pour une harmonie d'ensemble à

42% DE RABAIS

Technics
Modèle SA-202
• Amplificateur AM-FM
• 60 watts RMS
• Facilité de contrôle

SL-82
Technics
Semi-automatique incluant cellule de haute qualité V-15 AM2

PICKERING
Valeur régulière \$1,032.00
\$599
AUDIO-SPHERE modèle AX-330
• 3 voies
suspension acoustique

PLAN MISE DE CÔTÉ MASTER CHARGE CHARGEX
Les illustrations peuvent différer des modèles offerts

Vous n'en trouverez pas de plus bas.

Le nouveau tarif MEILLEURE AUBAINE d'Air Canada

570 \$

MONTREAL-PARIS aller-retour

Du 1 ^{er} au 13 mai	570 \$
Du 13 septembre au 24 octobre	
Du 14 mai au 24 juin	634 \$
Du 2 août au 12 septembre	
Du 25 juin au 1 ^{er} août	730 \$

*Sujet à l'approbation gouvernementale

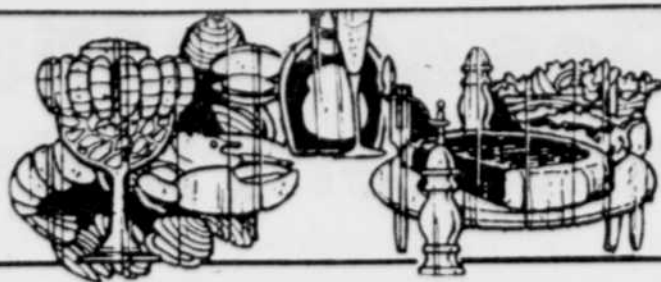
Le tarif Meilleure Aubaine c'est aussi le service:

Sept vols par semaine en période de pointe (du 9 juin au 20 septembre)
Six vols par semaine jusqu'au 8 juin

- Comptoir exclusif identifié Meilleure Aubaine
- Cinéma et musique stéréo
- Sections fumeurs ou non fumeurs
- Repas léger servi à votre fauteuil
- Accès au bar
- Boutique enRoute

AIR CANADA

la bonne chère



Le restaurant Place de la Fontaine (Place Fleur de Lys — entrée 1)

par Gilles ANGERS

Chef des publications publicitaires

Une administration qui n'est pas en défaut de ce sens très nord-américain de mise en marché qui, il y a quelques mois seulement, accrocha l'enseigne d'un restaurant populaire de niveau supérieur dans le déambulatoire d'un centre commercial. Histoire de rejoindre, le midi spécialement, une clientèle de gens d'affaires et les employés civils des abords en jouant particulièrement la carte de la cordialité de l'accueil, du service et du cadre. Une clientèle-cible qui l'emporte sans doute sur celle vraisemblablement moins entreprenante des promeneurs de l'endroit. Néanmoins un lieu de restauration accessible à monsieur ou madame tout-le-monde qui aurait le désir d'un gueuleton ou d'un instant de quiétude, entre deux courses, au

dedans d'un bar sympathique, accueillant et confortable.

En soirée

Le soir, une mise en place, un décorum différents. Plus de distinction, plus de raffinement. Un maître d'hôtel réputé, monsieur Roland Dethier, mis à contribution. Il fut autrefois au Vendôme, au Nouvelle-Orléans, au Deauville et au Fiacre. Monsieur Sabayon, ainsi que l'ont surnommé ses amis et sympathisants, est le maître d'œuvre d'un "menu spécial" incorporé au menu principal et pratiqué des mets qu'il comporte. Y font beau saillant le bifteck de filet tartare, l'omelette soufflée espagnole, les crevettes flambées sauce curry, la poire flambée au Pernod, le sabayon aux liqueurs, le café "Diable". Une démonstration d'habileté d'exécution en salle un tantinet exhibitionniste.

Cependant, le "menu spécial" de Monsieur Sabayon vient-il consentir de la substance à une carte sans ossature qui n'a presque rien de séduisant.

L'accueil, le midi, est personnalisé, chaleureux. En soirée, il est poli. Cependant que, lorsque l'établissement est à demi plein, on n'a guère la préoccupation de s'enquérir auprès du client qui se présente s'il fit ou non sa réservation. Car celui qui réserve le fait dans l'optique de s'assurer un siège au restaurant, d'y être accueilli, l'accomplit encore par considération pour le restaurateur qui doit planifier et préparer ses opérations. Il est donc dans l'ordre des choses que le maître d'hôtel ou l'hôtesse, quel que soit le degré d'occupation de l'établissement, puisse, à tout le moins, rendre la politesse à ceux et celles qui ont pris la peine de retenir leur place.

Quant au service, il est em-

pressé, déferent, plus que satisfaisant compte tenu du niveau du restaurant. Du beau savoir-faire. Le soin qu'on a pris pour présenter et servir le vin n'avait rien qui eut pu être reprochable. Changement de couvert et d'ustensiles à chaque service, table débarrassée et brossée, comme l'exige l'étiquette, préalablement au dessert.

La salle à manger, au rez-de-chaussée, intègre une quantité de tables telle qu'il est impossible au maître d'hôtel d'exécuter une flambée ou une préparation sur chariot en sorte qu'il soit vu de convives de la table concernée. Ainsi, lorsqu'une maison se fait forte et fière d'un maître d'hôtel et de ses petits plats, elle doit lui concéder l'espace suffisant pour ses opérations et pour qu'il puisse être bien vu.

Le décor est d'une facture moderne. Des effets de contrastes, des tons tantôt sobres et tantôt vigoureux, des jardinières à foison, des pans de mur au bois naturel, tandis que les plafonds, plutôt surbaissés, produisent comme une sen-

sation d'écrasement. Un cadre néanmoins agréable et invitant.

Le menu principal, d'une médiocrité de substance, véhicule des plats passe-partout encore trop hélas! prisés du public. Des spaghettis, grillades, fruits de mer, ailleurs des spécialités qui ne peuvent vraiment prétendre à l'exclusivité, une section pour les petits, une fourchette de desserts à faire se gausser. En outre, pas de place pour le fromage. Si bien qu'en dehors du menu spécial de Monsieur Sabayon, le gourmet ne peut y trouver son compte à moins qu'il ne recherche le repas de fin de soirée. Le dîneur moyen, la famille parviendront sans doute à s'y sentir tout à l'aise.

La carte des vins recèle une intéressante sélection de bouteilles. Bien que quelques crus du bordelais s'inscrivent au chapitre des bourguignons. Aberrant vice de forme incompatible avec une administration qui se dit soucieuse du détail.

On y découvre l'existence d'un vin maison au prix de \$7.95. A ce coût, il ne s'agit certes pas d'un petit vin d'importation privée. Parions qu'une Cuvée des Patriotes ou une Réserve du Cellier ou un Feu-Follet ou autre marque de la SAQ, s'y dissimule, avec la complicité du monopole, sous la complaisante formule "Vin spécialement sélectionné pour le restaurant Place de la Fontaine".

Mon dîner

J'ai mangé le pâté de foie gras (?) maison (préparation de foie de volaille bardée de lard), le saumon fumé, le potage du jour (soupe traditionnelle aux légumes et tomate). D'honnêtes plats, sans plus.

Puis le bifteck tartare, d'une jolie présentation et d'une succulence élevée. Un plat nature

consistant en un mélange de bifteck haché, de crème, d'oignon, de poivre, de câpres, de citron et tombée de persil haché.

Puis, en dessert, un sabayon, tourné rythmiquement et habilement par monsieur Roland Dethier, à la mesure du titre qui l'honore.

Une bouteille de Mommessin Export, vin toujours bon et fidèle à lui-même pour son prix, qui fit valement escorte au repas.

J'ai également goûté, à titre de gracieuseté de la maison mais après avoir, consécutivement au règlement de mon addition, débité mon identité et mes coordonnées, le café "Diable" intégrant cognac, Tia Maria, Grand Marnier, clou de girofle, bâton de cannelle, un soupçon de sucre, zeste d'orange; les crevettes flambées au curry, les poires au pernod. Un café donc de nature à faciliter la digestion, des mets succulents.

Evaluation

Sur la base d'un seul repas pris en l'établissement un soir de semaine. Accueil et service satisfaisants. Des mets succulents qui transportent de l'innéité pour autant qu'on demeure dans le seul champ du menu de Monsieur Sabayon. Un cadre enveloppant mais sans originalité; un menu (non-obstant le "menu spécial") distant de l'intérêt du gourmet mais voisin des goûts de monsieur tout-le-monde; une carte des vins qui contrevient à l'éthique d'une correcte classification des crus, un vin maison qui apparaît véhiculer une représentation douteuse; un rapport global qualité / quantité / prix honnête. De quoi, dans sa catégorie de grand restaurant à portée populaire, concéder la marque de 2,8 sur 5.

Festival de queues de homard

Repas incluant soupe, dessert et café

Surf'n turf	\$13.95
Plateau de fruits de mer	\$13.95
3 queues de homard sur riz	\$11.95

Les poissons et fruits de mer sont notre spécialité.

Café Restaurant
Louis XIV

13, Place Royale, Québec - Tél.: 692-1311

Le Petit Bruxelles

Le seul restaurant à vous offrir une cuisine Belge

L'apéro — pruneaux — oiseau sans tête — chicorée au jambon — mignon de veau — Filet de sole des brasseurs — beignets aux pommes

Repas d'affaires du lundi au vendredi

Fermé le dimanche

RESERVATIONS: 647-1682

1400, de la Canadienne, Québec

(face à l'hôpital de l'Enfant-Jésus)



restaurant de prestige, vous attend...

Faniolo a mis au point une structure de restauration pour vous prouver que haute gastronomie et coût abordable ne sont pas incompatibles.

Une salle à manger de prestige met Faniolo dans une classe hautement considérée... Un bar est à votre disposition... Une salle privée est disponible pour les groupes de 12 personnes et plus... Un foyer réchauffe l'ensemble de ce décor

Faniolo

73, rue St-Louis, Vieux-Québec

Reservations: 694-0425

FERME LE DIMANCHE ET LE LUNDI

Bon Appétit

\$6.50

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



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

Le restaurant Le Vivier à l'occasion de son 2e anniversaire présente son FESTIVAL DE L'ASSIETTE DU PÊCHEUR à compter du 20 février

Demi-homard, pattes de crabe, cuisses de grenouille, langoustines, crevettes, cravisses et moules sur un lit de riz.

15.95



1200, rue Lavigerie, Ste-Foy

Rés.: 651-2440

Demandez Gilles ou Diane

Tous les dimanches de 10h30 à 14h30

BRUNCH FAMILIAL du Cousin Germain

Le brunch qui comprend tout:

6,50 \$

Enfants de moins de 10 ans: 4,00 \$



Place Laurier/Ste-Foy. Tél.: 651-5000

Digne des gens raffinés LE RESTAURANT la Sauvagère

vous garantit, à prix modérés

- Une bonne table (fondues, grillades, fruits de mer)
- Un service courtis
- 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, près de la 20.

St-Jean-Chrysostome

839-7914 ou 871-0355

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

Restaurant au Parmesan

"l'endroit où tout est spécial"

Vos Hôtes: Luigi et César

Salon privé

Chansonnier ou accordéoniste tous les soirs



28, rue St-Louis

Vieux-Québec

Tél.: 692-0341

Cartes de crédit acceptées

SPÉCIALITÉS: Bifteck, fondues et vins en fût



860, RUE ST-JEAN, QUEBEC

TEL.: 529-0339

Laissez-vous tenter... Vous y prendrez goût!



à la petite semaine

Champignons farcis	\$2.95
Boeuf bourguignon	\$6.95
Boeuf bourguignon servi dans une soupière	\$12.95
Cassiolette de fruits de mer	\$6.95

1 personne

2 personnes

3 personnes

4 personnes

5 personnes

6 personnes

7 personnes

8 personnes

9 personnes

10 personnes

11 personnes

12 personnes

13 personnes

14 personnes

15 personnes

16 personnes

17 personnes

18 personnes

19 personnes

20 personnes

21 personnes

22 personnes

23 personnes

24 personnes

25 personnes

26 personnes

27 personnes

28 personnes

29 personnes

30 personnes

31 personnes

32 personnes

33 personnes

34 personnes

35 personnes

36 personnes

37 personnes

38 personnes

39 personnes

40 personnes

41 personnes

42 personnes

43 personnes

44 personnes

45 personnes

46 personnes

47 personnes

48 personnes

49 personnes

50 personnes

51 personnes

52 personnes

53 personnes

54 personnes

55 personnes

56 personnes

57 personnes

58 personnes

59 personnes

60 personnes

61 personnes

62 personnes

63 personnes

64 personnes

65 personnes

66 personnes

67 personnes

68 personnes

69 personnes

70 personnes

71 personnes

72 personnes

73 personnes

74 personnes

75 personnes

76 personnes

77 personnes

78 personnes

79 personnes

80 personnes

81 personnes

82 personnes

83 personnes

84 personnes

85 personnes

86 personnes

87 personnes

88 personnes

89 personnes

90 personnes

91 personnes

92 personnes

93 personnes

94 personnes

95 personnes

96 personnes

97 personnes

98 personnes

99 personnes

100 personnes

101 personnes

102 personnes

103 personnes

104 personnes

105 personnes

106 personnes

107 personnes

108 personnes

109 personnes

110 personnes

111 personnes

112 personnes

113 personnes

114 personnes

115 personnes

116 personnes

117 personnes

118 personnes

119 personnes

120 personnes

121 personnes

122 personnes

123 personnes

124 personnes

125 personnes

126 personnes

127 personnes

128 personnes

129 personnes

130 personnes

131 personnes

132 personnes

133 personnes

134 personnes

135 personnes

136 personnes

137 personnes

138 personnes

139 personnes

140 personnes

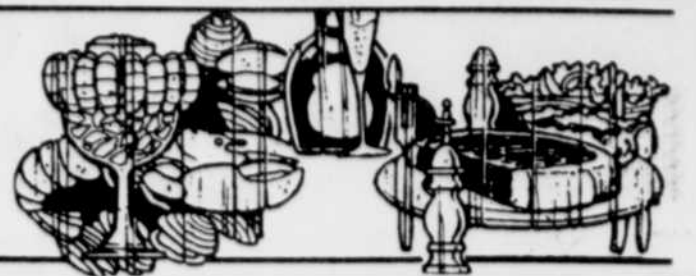
141 personnes

142 personnes

143 personnes

144 personnes

la bonne chère



Un fromage à regarder, sentir et palper



guy cauffopé collaboration spéciale
chef exécutif, restaurant Le Grand Duc

le courrier du gourmet

Une lectrice de Lauzon me demande si le fromage se sert avant ou après la salade.

En principe, le fromage se sert entre la salade et le dessert. Un lecteur me demande si le plateau de fromages doit toujours faire partie d'un repas.

Oui généralement, mais ce n'est pas une règle absolue. Une dame de Sainte-Foy aimerait savoir si on peut composer un menu totalement avec du poisson, du commencement à la fin.

En effet, Madame, pour les amateurs de poissons. Rien ne

vous empêche de le faire et même d'établir un excellent menu.

Monsieur Dien de St-Romuald s'enquiert de la façon de bien choisir un bon Camembert.

Trois moyens: le regarder, le sentir et, s'il semble douteux, savoir le palper. La croûte doit être d'un blanc velouté à pigmentation rougeâtre ou brunâtre. Il est passé s'il a une odeur d'ammoniaque. Il sera piquant.

La palpation: toutes pâtes molles doivent être palpées

dans leur masse en allant du bord au centre. La fermentation part de l'intérieur et va vers le cœur. Un Camembert ne doit pas couler. La couleur provient d'un mauvais séchage pendant la fabrication.

Combien doit-on servir de légumes avec un plat principal?

Tout dépend du choix du plat et de la composition du menu. La règle générale veut que certains légumes se marient bien ou beaucoup mieux avec certains plats. La réponse serait plus explicative en sachant le choix du mets principal: volaille, veau, bœuf, gibier, poissons, crustacés, etc.?

Une dame de la région voudrait bien connaître une recette pour farcir le saumon.

En voici une.

Ingédients:
1 tasse de mie de pain
1/2 tasse de riz cuit
2 c. à soupe de beurre
1/2 tasse de champignons hachés
1 c. à soupe d'oignons hachés
1 c. à soupe de persil haché
1/2 c. à thé de poudre de cari (curry)
1 œuf battu
sel et poivre

Préparation:

Faire tremper la mie de pain pendant 30 minutes dans du lait chaud. Faire revenir l'oignon dans une poêle avec le beurre fondu, ajouter les champignons. Laisser cuire pendant cinq minutes.

Ajouter la mie de pain bien égouttée, le riz cuit, le persil et les assaisonnements. Retirer la poêle du feu et lier avec un œuf légèrement battu.

Question de fondue chinoise, consécutivement à une missive d'une dame de Sainte-Marie de Beauce.

En effet, Madame, la viande qu'on achète pour une fondue chinoise coûte très cher. Cela s'explique, en partie, par le fait qu'elle est complètement dégraissée et ne comporte aucune perte: ainsi on paie pour la qualité. Le meilleur moyen est sans doute d'acheter une viande à votre goût, de la débarrasser du gras et de ses os et de la mettre au congélateur pour qu'elle se tienne assez ferme et la trancher ensuite en fines lamelles.

Recette de ratatouille

A Nice (et même ailleurs) chacun a sa "vraie" recette de ratatouille. Qu'elle soit simplement préparée avec les quatre légumes ou enrichie de viande, ou étouffée de riz, elle plaît toujours. Ses éléments sont colorés et gais, sa saveur est relevée et agréable grâce aux herbes qu'on y introduit.

Recette de base

Éléments pour 6 personnes:

1 kg de courgettes
1 kg de tomates
2 aubergines
3 poivrons verts
3 oignons
1 gousse d'ail
huile d'olive
sel, poivre, thym, laurier, romarin.

Utiliser une cocotte à fond épais. Temps de préparation: 15 minutes. Temps de cuisson: 45 minutes.

Peler et émincer les oignons et l'ail. Verser largement l'huile dans la cocotte (environ un cm de hauteur). Mettre à chauffer. Quand l'huile est chaude, verser d'un seul

coup les oignons et l'ail, délicatement, pour éviter les projections d'huile toujours désagréables.

Pendant que les oignons reviennent à feu doux, ouvrir en deux les poivrons et les éplucher. Les couper en carrés de 3 cm de côté environ. Peler les aubergines et les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Ajouter maintenant poivrons et aubergines aux oignons dorés et laisser cuire 10 minutes.

Pendant ce temps éplucher les tomates, les couper en quatre et les ajouter dans la cocotte. Laisser cuire 10 minutes encore. Préparer les courgettes: les éplucher, les couper en dés et les verser dans la cocotte. Saler, poivrer. Mettre les aromates et laisser mijoter le tout 15 minutes, couvercle entrouvert, puis 10 minutes environ à découvert, pour évaporer l'eau des légumes.

La verser sur un plat chaud ou la servir dans votre cocotte si elle est jolie. Elle peut se manger froide également, garnie à volonté d'anchois dessalés.

la recette québécoise de la semaine

Patte de porc fromagée

par Victorin LEMIEUX

collaboration spéciale
Div. bars et restaurants
Min. Loisirs, Chasse et Pêche

La tête de porc étant devenue difficile à se procurer, il s'agit ici d'un palliatif avec lequel personne n'y perd son dû.

Ingédients

1 patte de porc d'environ 2 1/2 livres
2 gros oignons entiers
1 branche de céleri entière
1 carotte moyenne
1 feuille de laurier
1 pincée de thym
1 pointe de poivre de cayenne
4 clous de girofle
1/4 cuil. à thé de quatre-épices (allspice)
sel et poivre noir au goût

Préparation

Bien laver la patte à l'eau chaude et vérifier pour qu'il n'y ait pas de poils. Laver le céleri et peler la carotte. Mettre les épices dans un petit sachet de coton.

Dans une marmite, disposer tous les ingrédients et y mettre de l'eau pour couvrir complètement. Amener à ébullition et cuire en mijotant pendant environ 2 heures. Il faut que les os s'enlèvent facilement en tirant dessus.

Quand la viande est bien cuite, enlever et jeter le sachet d'épices et désosser la viande. Passer le bouillon au tamis et hacher la couenne et la viande au hache-viande ainsi que les légumes.

Mélanger la viande et le bouillon ensemble en ramenant le tout à ébullition. Il doit y avoir autant de liquide que de viande. Vérifier le sel et le poivre afin d'en ajouter au goût. Mettre dans des moules pour refroidir.

Déguster avec du bon pain croûté ou des rôtis au déjeuner, ou encore sur des canapés pour une réception familiale. Ceux-ci pourraient être décorés de petits cornichons au fenouil ou à l'aneth.

Profitez de nos spéciaux

GENS D'AFFAIRES CLUBS SOCIAUX CLUBS DE SERVICE
Banquets - Enterrements 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.

hotei Paul Baillargeon
638, rue St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1M 1C5
Tél.: 529-3787 Stationnement gratuit, rue Montmarie.

RESTAURANT Le Patrimoine

souper au prix d'antan...

Entrées au choix:
Caille au Madère
Crêpe aux fruits de mer gratinée
Escargots de Bourgogne
Linguine aux palourdes

Soupe: aux légumes ou du jour

Au choix:
Tournedos béarnaise
Canard à l'orange
Saumon farci provinciale
Veau "Guillemette"

Table à desserts et
Café flambé "Maison"

\$12.12

693, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 529-5533

Laissez-vous tenter... Vous y prendrez goût!



De 11h30 à 15 heures, du lundi au vendredi, le Baron Rouge mène à bien ses prix et sa bonne chère.

que les gens d'affaires font, au fil des semaines, la ronde de leurs 22 mets différents!

Une bonne habitude:		
Portage du jour	0.65	Roast beef 5.75
1/2 hache sur riz	4.50	Breuvage inclus
Mini brochette	5.75	Dessert du jour 0.75

Quelques suggestions en alternance:
Emincé de filet à l'orientale 4.95
Agilefin, sauce tomate 4.50
Spaghetti aux champignons 4.95
Steak de saumon, sauce à la crème 4.95
Vol au vent au saumon 4.50
Cotelettes de veau grand-mère 5.50
Bœuf miron 4.95
Omelette espagnole 4.50
Breuvage inclus

LE BARON ROUGE
350 boul. Ste-Anne 667-1355

RESTAURANT CAFE d'EUROPE

les 20, 21 et le dimanche 22 février

- la bisque de crabe royal
- le chariot des mille douceurs
- le chaslick à l'orientale, le riz au safran, les pois chiches et les champignons à la grecque
- café

Le tout \$13.95

27, Ste-Angèle, Québec
692-3835

NOUVEAU! BRUNCH FAMILIAL

Tous les dimanches, de 10h à 14h

\$5.99 par personne

L'ainé de vos enfants, 10 ans et moins, sera l'invité de la maison. Les autres enfants ne paieront que \$2.69.

312, rue Seigneuriale
Beauport
Rés.: 667-0225

Le jano

Salle Charles-Baillairgé

Réputée pour sa cuisine panaméricaine et québécoise, notre salle à manger a reçu la mention "3 fourchettes".

NOUS VOUS OFFRONS:

- La table d'hôte, midi et soir
- Les diners d'affaires (salons privés)
- Le brunch du dimanche (Adultes \$7 - Enfants \$3)
- Les réceptions de groupes et mariages
- La musique de chambre du mercredi au dimanche

HÔTEL CLARENDON
57, rue Ste-Anne - 692-2480
Au cœur du Vieux-Québec

chez camille

... chaque fin de semaine, un rendez-vous familial pour goûter la bonne cuisine à prix raisonnables.

1384, chemin Ste-Foy
Tél.: 527-1225

SUPER-BRUNCH \$5.95 par personne

Pour vous évader de l'hiver le Restaurant-Bar Le Patio vous offre tous les dimanches de 11h à 15h, son Super-Brunch incluant l'apéritif "champagne et jus d'orange".

Le Patio
RESTAURANT-BAR Tél.: 658-1452
COMPLEXE MOTEL CARILLON
2800, boul. Laurier, Sainte-Foy, Québec

NOUVEAU! Le Salon Beaumont

du restaurant Orléans vous offre un menu de choix

Rapide servi de 18h à 23h (lundi fermé)
Une seule qualité - Un seul prix 14.95
Enfants (12 ans) 10.95

Comprenant 6 services:
Une copieuse miche du pays badigeonnée d'un bon beurre Maison
Les Hors-d'œuvre
Chariot à salade
Escargots au beurre Pernod
Pâté de campagne au Sherry
Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse
Les potages
Soupe du jour
Consommé au Sherry
Soupe à l'oignon gratinée
Les plats de résistance:
Brochette de fruits de mer sauce suprême
Châteaubriand bouquillière (une personne)
Rillettes mignon au poivre
Crabe d'Alaska court-bouillon ou grillé au mayonnaise
L'entrecôte du beurre de noisette
L'escaloppe de veau viennoise
Scampi au beurre à l'ail
Pommes de terre au four, duchesse ou frites et légumes du jour
Les friandises
Le chariot maison ou plateau de fromages
Les breuvages: Thé, café, lait
musique d'ambiance du vendredi au dimanche
France Tanguay, guitariste-chanteuse

RESTAURANT MOTEL Orléans
2941, boul Ste-Anne
Tél.: 661-5823

L'hôtel-motel KEBECOIS

vous offre le dimanche
UN BRUNCH
de 10h à 14h

adultes **\$5.75**
enfants, moins de 10 ans **\$3.75**

AUSI: BUFFET CHAUD ET FROID
Samedi et dimanche de 17h à 23h

Adultes **\$9.00**
enfants, moins de 10 ans **\$3.75**

Menu à la carte disponible

MOTEL Kébécinois
600, rue Principale, St-Romuald
Réservations: 839-8873

Le buffet des Caraïbes

Le samedi soir, L'ASTRAL se transforme en île flottante. Un somptueux buffet est installé pour votre bon plaisir. Vous pouvez choisir tout ce qui vous plaît à volonté.

Quelques exemples de plats proposés, parmi tant d'autres:
SOUPES AUX GOMBOS
COURT BOUILLON ANTILLAIS
DAUBE DE PORC AUX BERINGELLES
CHRISTOPHINES AU GRATIN
COCHON DE LAIT FARCI
SALADE DE POUSSES
DE BAMBOUS
SALADE DE CALMARS
TABLE DE DESSERTS EXOTIQUES

Le soleil s'est couché sur Québec, les lumières s'allument une à une, pendant que vous goûtez des plats traditionnels des Caraïbes, une délicieuse façon de s'évader pour un soir.

\$16.25 par personne

LOEWS Le Concorde
Réservé à 647-2222

81 PLACE LAURIER présente voitures en 81

en collaboration avec

CKCV 1280
LA NOUVELLE PUISSANCE A QUEBEC

du 23 au 28
février



23 au 28 février

C'est le Salon de l'Auto à Place Laurier

Plus de 80 voitures en exposition, présentées par
21 manufacturiers différents:

A.M.C. - DATSUN - FERRARI - FIAT - FORD - G.M. -
HONDA - LADA - MAZDA - MERCEDES - CHRYSLER -
PEUGEOT - PORSCHE - PUMA - RENAULT - SAAB -
SUBARU - SUZUKI - TOYOTA - VOLVO - VOLKSWAGEN

● EN PRIMEUR:

LA FERRARI 512

gracieuseté de Robert Laforce

● AUSSI EN PRIMEUR AU QUEBEC:

PUMA

la toute nouvelle voiture sport
de fabrication brésilienne

● UNE NOUVEAUTE DANS LE DOMAINE DES 4 x 4:

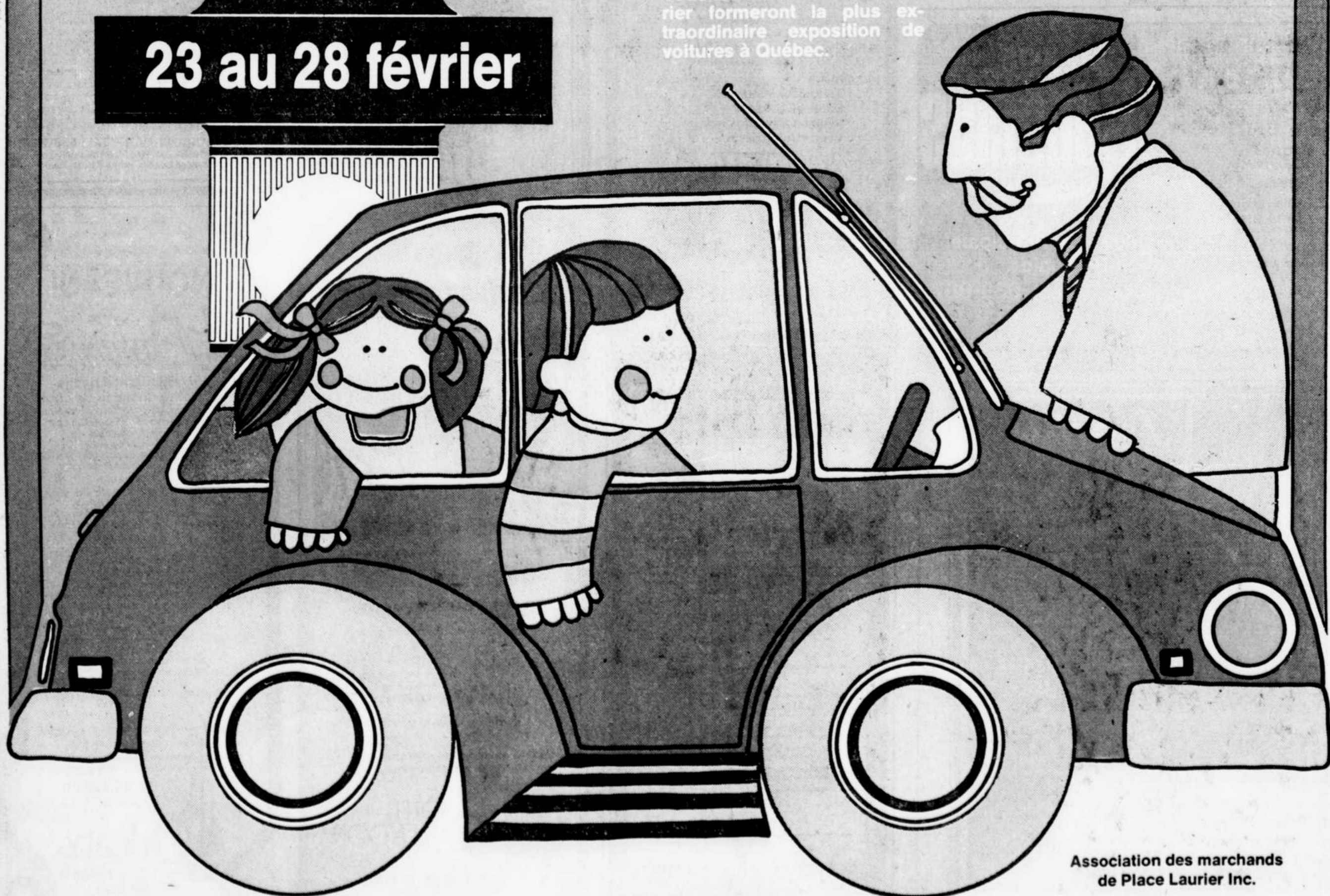
SUZUKI

● EN VEDETTE:

LA PORSCHE CARRERA TURBO

gracieuseté de Guy Lessard

Tous les mails de Place Lau-
rier formeront la plus ex-
traordinaire exposition de
voitures à Québec.



Association des marchands
de Place Laurier Inc.