

CANIER **F**

LA BONNE CHIÈRE

Le Merlin et le Turf

Spécialistes des grillades, rue Cartier

♦ La rue Cartier, à Québec, regorge de restaurants, de cafés et de bars aux vocations multiples. Chaz Lacroix et Peter Sgobba connaissent bien la situation quand ils ont acquis le *Merlin*, au début de 1987 et qu'ils ont créé le *Turf*, il y a une semaine. Ils avaient analysé le marché et choisi la vocation qu'ils voulaient donner à leurs établissements: un restaurant spécialisé dans les grillades et un bar-rencontre un peu plus sophistiqué.



par **Claude GOYETTE**

« C'est vrai que la rue Cartier compte beaucoup de restaurants, analyse M. Lacroix. Nous n'avons pas voulu nous lancer dans le créneau de la cuisine européenne car l'artère est bien pourvue dans ce domaine. Nous avons choisi de mettre l'accent sur les grillades, car c'est un volet qui n'existe pas. Nous désirons attirer une clientèle différente et donner une nouvelle dimension à la rue. »

Le Merlin
Le *Merlin* a toujours eu une bonne réputation en ce qui concerne le bar, la danse et les 5 à 7, mais l'établissement n'a jamais vraiment émergé en ce qui concerne la nourriture. Les nouveaux propriétaires ont voulu changer cette image et accentuer la vocation du restaurant. Ils ont engagé un chef d'expérience, M. Georges Lorenzi, un Algérien qui a œuvré dans les meilleures cuisines de Québec depuis une vingtaine d'années.

« Avant c'était moitié-bar et moitié-restaurant, ajoute M. Lacroix. L'établissement avait une clientèle assez stable, mais c'est la boisson qui générait les principaux revenus, il fallait rentabiliser l'entreprise et donner plus de crédibilité à la cuisine. Il fallait garder la clientèle dans l'établissement, lui offrir un produit plus complet et différent de nos concurrents. »

Les propriétaires ne sont pas contentes d'améliorer la qualité de la cuisine du *Merlin*, ils viennent d'ouvrir, au sous-sol de l'établissement, un pub anglais, le *Turf*, pour

compléter et donner encore plus de potentiel à l'ensemble. Ce sont deux établissements qui communiquent entre eux par un escalier intérieur, mais qui présentent des vocations un peu différentes mais complémentaires.

« Les deux établissements sont ouverts sept jours sur sept, certains clients fréquenteront les deux endroits, mais la majorité choisira l'un ou l'autre car ils sont différents, souligne M. Lacroix. Le *Merlin* continuera d'offrir ses déjeuners de fin de semaine qui sont très populaires, un menu du jour à des prix très abordables (\$5,75 à \$7,50) et une table d'hôte pour le repas du soir dans une gamme de prix populaires (\$9,95 à \$14,95). Les 5 à 7, la danse et la musique plus forte viennent compléter la vocation du restaurant. »

Le Turf
Le *Turf*, c'est un peu différent. C'est un bar-rencontre qui offrira aussi des diners mais à la carte, les tables d'hôte le soir et, surtout, le « smoke meat » pesé à l'once selon l'appétit du client. C'est un pub anglais très bien décoré avec boiseries et banquettes, bières en fût, écrans de télévision un peu partout, un jeu de dards et d'autres jeux qui s'ajoutent un peu plus tard.

M. Lacroix veut créer une atmosphère détendue et relaxante, de la musique moins forte pour permettre des échanges et pour favoriser les rencontres. Ce n'est pas un endroit pour danser, mais un lieu pour écouter un match de hockey, pour se détendre en bonne compagnie et pour manger un bon « smoke meat ».

C'est surprenant, à prime abord, de retrouver une association entre Chaz Lacroix, du *Chaz*, de Sillery, et Peter Sgobba, du *Continental*, près du Château Frontenac: deux jeunes très dynamiques, mais un Italien et un Québécois, qui dirigent deux restaurants très différents, le premier plus populaire et le second dans le pur style de la tradition européenne.

« La restauration ne peut plus se pratiquer seul, c'est devenue très spécialisée, et nous devons travailler en équipe si nous voulons réussir, explique M. Lacroix. Moi et Peter, nous nous connaissons depuis 1984 quand j'ai ouvert le *Chaz* et lui, le *Tastevin*. Nos établissements sont différents, mais nous avons le même souci de présenter un produit



Peter Sgobba et Chaz Lacroix ont choisi de former équipe pour mieux se défendre dans la jungle de la restauration, à Québec.

de qualité et nous nous complétons à merveille.

« J'ai fréquenté une université américaine, continue M. Lacroix. Je m'occupe davantage de l'image, du marketing et de la mise en marché; Peter possède une formation européenne donnée par son père et il s'occupe davantage du volet cuisine, de la qualité de la nourriture et même du service. Notre troisième associé, Ennio Ceistellini, prend charge de l'administration et des fi-

nances. Nous travaillons en équipe, mais chacun apporte son expérience pour rentabiliser l'entreprise. »

M. Lacroix n'est pas inquiet pour la rentabilité de son commerce. La rue Cartier compte de nombreux établissements mais il est d'avis que les meilleurs et les plus différents vont survivre. Plus il y aura de monde dans la rue Cartier, plus M. Lacroix sera content, car il croit en la qualité de son produit et il ne déteste pas la compétition. ♦



Que penser du vino novello? La réponse en page 6.

RESTAURANT Patrimoine

TABLE D'HÔTE
Assiette de crudités

Salade César
Fondue parmesan
Feuilleté de la mer

Potage garbure

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

Gâteau moka

14¹⁴

The ou café
GÂTEAU ANNIVERSAIRE GRATUIT

1210, Place Georges V
529-5533

LE SOIR SUPER-BUFFET

continental et oriental
AVOLONTÉ
les jeudis, vendredis, samedis soir

13⁹⁵\$

Spectacle de danse baladi tous les vendredis et samedis

avec **MINOUSHA**
Tous les jeudis

QUÉBEC DANSE ORIENT
RESTAURANT **SALANBO**
1800, 1^{re} Avenue, Québec
STATIONNEMENT GRATUIT
Rés.: 525-6427

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

27, Ste-Angele
Québec
692-3835

PREPARE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGELE

Ouvert le dimanche

VINO NOVELLO

Le cannelloni au gibier gratiné
Le minestrone
L'osso buco à la milanaise ou La grillade de fruits de mer au beurre de homard
Les petits pois au prosciutto Le riz au safran
Les olivettes de carottes glacées
La zuppa inglese
Café 21⁹⁵\$

LE BAVARD ROY*
2500, chemin Ste-Foy

Samedi soir au **"Fou du Roy" SOUPER CHANTANT**
avec Zdenko Vlach, dès 18h30
Accordéoniste
Réservations: 653-9877

Le dimanche **SPECIAL FONDUE CHINOISE POUR DEUX**
+ une fondue parmesan **10.95\$**
+ café ou thé

* **OUVERT LE DIMANCHE**
Déjeuner servi de 11h à 14h; dîner, de 11h à la fermeture.
Table d'hôte à compter de 6⁹⁵\$
Réservations: 656-6962

Un trésor de restaurant...

...où le gibier, le service et l'ambiance sont à l'honneur!

RESTAURANT **AUBERGE DU TRÉSOR**
20, rue Ste-Anne, coin rue du Trésor (en face du Château Frontenac)
Réservations: 694-1876

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

Présentez-vous avec cette annonce

et sur deux repas pris à notre salle à manger le dimanche 22 novembre (le soir seulement) le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition.

Bon appétit!

POUR VOTRE SOIRÉE DE NOËL
nous vous offrons, dans la salle à manger la plus ancienne du pays, une cuisine appréciée selon les arrivages par notre chef exécutif, Dominique Frémont.

HÂTEZ-VOUS DE RÉSERVER AU 692-2480
afin de faire de votre fête un événement particulier. Des salons privés sont aussi disponibles.

BRUNCH
14⁵⁰\$ et 8⁵\$
avec Claude Paquet au piano

Restaurant Charles Baillaigé

HOTEL CLARENDON 57, Sainte-Anne 692-2480

LE BRUNCH
Ambiance

vous propose son **BRUNCH DU DIMANCHE**
de 11h00 à 14h30
ambiance musicale avec pianiste

13⁵⁰\$ adulte (idem prix pour les enfants de moins de 10 ans)
* Pour vos réunions de Noël, réservez tôt: 658-5120

Activités pour les enfants

Quality Inn
L'AUBERGE DE QUALITÉ
3115, boul. Wilfrid-Laurier, Ste-Foy, Québec

D'UNE TABLE À L'AUTRE

■ Café des Artistes - M. Peter Papadeas, le propriétaire du *Café des Artistes*, s'associe au Noël du Bonheur, un radio-téléthon organisé par CJRP, pour venir en aide aux personnes souffrant de maladies chroniques. Cet événement a lieu à Place Fleur-de-Lys, le 29 novembre, de 9h à 22h, et les animateurs sont Michel Louvain et Suzanne Lapointe. M. Papadeas donnera tous les profits de son brunch du 29 novembre à cette œuvre humanitaire. Son brunch aura lieu de 10h30 à 15h, et plusieurs artistes viendront l'égayer de leur présence.

Le restaurateur tenait aussi à aviser la clientèle qui fréquente son *Café le Grec* qu'il a déniché un stationnement pour son établissement du chemin Sainte-Foy. Il ne veut pas le crier sur les toits ni en donner l'adresse, mais il suffit de le demander au restaurant pour pouvoir s'en servir.

par Claude GOYETTE

■ Manoir Montmorency - Le festival de gibier du *Manoir Montmorency* se poursuit jusqu'au 30 novembre. En plus de présenter une table d'hôte très recherchée, des ateliers d'animation viennent donner une dimension intéressante à ce festival parrainé par la Société des établissements de plein air.

M. Robert Samson animera un atelier sur la cartographie et l'utilisation de la boussole, samedi, de 9h à midi. Le lendemain, ce sera au tour de M. Jean-Luc Crépin de parler de montage de mouche, de 9h à midi, et de M. Eglise Gingras de montrer des techniques de pêche, de 15h à 17h. Ces animateurs font partie du Casting Club de Québec et ils tiennent leur atelier dans le hall d'entrée du Manoir.

■ Les chefs - La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries, de la région de Québec, tient sa première assemblée annuelle, le lundi soir 23 novembre, à la polyvalente de Charlesbourg, salle Katimavik, à 18h. Le secrétaire José Mariello invite tous les membres à se faire un devoir et surtout un plaisir d'assister à l'assemblée qui sera suivie d'un buffet. Des invités de l'industrie alimentaire prononceront des allocutions, et il y aura aussi remise de diplômes, certificats et insignes.

■ Gilbert Nault - Gilbert Nault, un jeune chef québécois qui a fait sa marque dans plusieurs bons restaurants de Québec, a décidé de voler de ses propres ailes. Il a ouvert le *Delicatessen La Forêt Noire*, à Saint-Raymond de Portneuf depuis maintenant quelques mois.

Charcuterie, boulangerie, pâtisserie, pâte fraîche, épicerie fine et service de traiteur, le chef Nault ne ménage pas les efforts pour offrir le plus de services possible. En plus de son commerce, il est en charge des cuisines à l'intérieur du réseau des *Chaudières portneuviennes*.

■ Passeport gastronomique - Plusieurs lecteurs du *SOLEIL* s'interrogent sur la pertinence de faire partie du *Passeport gastronomique* qui permet d'obtenir des rabais dans une trentaine de restaurants de la région de Québec pour un montant de \$40. Le passeport est valide pour une période d'un an, du 15 septembre au 15 septembre. C'est une bonne promotion même si la publicité exagère en prétendant qu'il s'agit de 30 des meilleures tables de la région. En plus, certains restaurants sont fermés comme *Monsieur le Boeuf*, d'autres changeront de main en janvier comme *Le Méchoui*, et *Le Prétex* marche sur une seule jambe. Reste des restaurants saisonniers comme *A la Table du Seigneur Mauvide*, *Les Appellants*, *Le Vieux Moulin de Grondines* et *Le Rochard*. C'est une bonne valeur pour \$40 mais il ne faut pas trop channer.

■ Le Piolet - Le restaurant *Le Piolet* vient d'ouvrir ses portes à l'intérieur d'un centre de services multiples pour les jeunes de 15 à 30 ans. Il est situé au 8925, boulevard de l'Ornière, dans Neufchâtel.

Ce qui est spécial dans ce restaurant, c'est que ses profits serviront à l'élaboration de projets pour aider les jeunes. Il apportera les fonds nécessaires pour permettre au Carrefour Jeunesse de survivre. Il se distinguera aussi d'une autre manière puisqu'il offrira des menus-santé et non pas de la restauration rapide. C'est une occasion de donner un coup de pouce aux 15-30 ans de la région, tout en surveillant son alimentation.

■ Auberge du Roy - Jean-Claude Lisita et son épouse Isabelle ont recommencé à présenter leur brunch-fantaisie à l'*Auberge du Roy*, de Deschambault, dans Portneuf. Tous les dimanches, de 11h30 à 14h, les clients peuvent voir travailler le chef puisqu'ils ont accès à la cuisine et qu'ils vont chercher leurs mets chauds dans le royaume de M. Lisita. Les prix sont de \$13,95 pour les adultes et de \$8,50 pour les enfants de moins de 10 ans. Il est préférable de réserver (1-286-6958) pour cette occasion ou pour des groupes qui aimeraient organiser des repas durant la période des Fêtes.



Jean-Claude Lisita et son épouse Isabelle présentent leur brunch-fantaisie à l'*Auberge du Roy*, de Deschambault, dans Portneuf, tous les dimanches.

La Buis

Grillades
Fruits de Mer

Festin du Samedi Soir

- Escargots de Bourgogne
- Vol-au-Vent aux Fruits de Mer
- Dessert
- Café ou thé

~~14,90\$~~ **11,95\$**

CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy
RÉSERVATIONS : 659-1322

Café des Artistes
Restaurant lounge

Ne laissez pas passer
une telle soirée

Reservez tôt pour le
temps des Fêtes
Table d'hôte
Tous les soirs
à partir de **15,95\$**

BRUNCH MUSICAL
tous les dimanches
de 11h à 15h
10,95\$

DINER D'AFFAIRES
de 11h à 17h

333, Saint-Amable
Voisin du Grand Théâtre
Stationnement gratuit
TEL.: 522-4011

Le Laurier
RESTAURANT

BRUNCH et BUFFET
à VOLONTÉ
25 décembre et 1er janvier
Plus de 12 plats chauds, incluant
rosbif. Le prix comprend le dessert,
café, thé ou lait.
12,95\$ adultes **6,75\$** enfants
-10 ans

BRUNCH et BUFFET
à VOLONTÉ
8,95\$ adultes **4,95\$** enfants
-10 ans
Plus de 12 plats chauds.

RESERVATIONS: 653-2727
Restaurant
licencié

Centre d'achat Place Laurier
2700 boul. Laurier, Sainte-Foy
(entrée Sears, boul. Hochelaga)

RESTAURANT-AUBERGE

La Goéliche
Table d'hôte

22, rue du Général-She-Petromille, Ile d'Orléans
928-2248

Le restaurant

Le Petit Bruxelles

Le seul restaurant à vous offrir

LES MOULES ET LES FRITES
COMME EN BELGIQUE

Le roi de la moule depuis 22 ans

- Table d'hôte unique
- Repas d'affaires du lundi
au vendredi

FERMÉ LE DIMANCHE

1400, de la Canadière
Tél.: 647-1682

TABLE D'HÔTE

Quiche lorraine
Soupe

Entrecôte au poivre **11,95\$**

Assiette de pétoncles **13,95\$**

Dessert
Café, thé, espresso

SPECIAL DE LA
SEMAINE EN SOIRÉE

Soupe
Brochette de boeuf, sauce
chasseur
Dessert
Thé, café
7,50\$

KEBEC
BAR-B-Q

120, boul. St-Cyrille ouest — 529-0511

BRUNCH

BRUNCH
TOUS LES DIMANCHES
de 10h à 14h

Adultes **9,95\$** 12 ans et moins **4,95\$**

Le
COUSIN
RESTAURANT
TRÈS ANIMÉ

DIMANCHE SOIR
BUFFET
La grenouille et le boeuf
de 17h à 21h

Adultes **11,95\$** 12 ans et moins **6,95\$**

Place Laurier, Sainte-Foy.
Réservation 651-5000

GAGNEZ

LA CAVE DE VIN

DE VOS RÊVES

2 CAVES DE VIN
d'une valeur de
25 000\$ chacune

DEUX PRIX PRESTIGIEUX:
25 000\$ chacun

Chacune des deux CAVES DE VIN compte plus de 350 bouteilles de Grands Crus provenant des meilleurs vignobles de France, d'Allemagne, d'Italie, d'Espagne, du Portugal et des États-Unis.

PLUS

Si les billets gagnants ont été achetés AVANT MINUIT LE 4 DÉCEMBRE 1987, chaque gagnant recevra en plus de son prix une armoire CAVAVIN d'une valeur de 6 000\$ en chêne massif, pouvant contenir plus de 300 bouteilles.

TIRAGE LIMITÉ:
3 000 billets seulement

Chaque billet se vend 100\$. Le tirage est limité à 3 000 billets. Vos chances de gagner sont excellentes: une chance sur 1 500.

COMPOSEZ immédiatement:
(514) 844-9344

Visa, MasterCard et chèques acceptés.

LA FONDATION GÉRARD DELAGE
en collaboration avec la Société des alcools du Québec
Tirage le 22 janvier 1988, aux Cours Mont-Royal sous la surveillance de Coopers & Lybrand/Laliberté, Lanctôt

Une collaboration **LE SOLEIL**

NOTRE SOMPTUEUX
BRUNCH DU DIMANCHE
une vraie fête!

Un somptueux buffet abondamment garni d'une excellente sélection de mets sans oublier la fesse de boeuf, les nombreux desserts... et la vue panoramique.

Une table cotée « 4 fourchettes »!

Stationnement gratuit

Adultes	Troisième Age	Enfants
13,50\$	9,95\$	moins de 12 ans 5,50\$

Le Vignoble

Auberge des Gouverneurs,
Place Hauteville
690, boul. Saint-Cyrille Est
Pour réservation: 647-1717

Accès **gratuit** à la piscine

Fête à l'italienne dans moult restaurants

♦ Même si plusieurs restaurants sont restés fidèles au Beaujolais nouveau qu'ils ont commandé en importation privée, plusieurs autres, dont un bon nombre d'Italiens, n'ont pas hésité à se conformer à la mode du jour et à la volonté de la Société des alcools du Québec (SAQ) et ils ont décidé de fêter à l'italienne avec le «Vino Novello».

par Claude GOYETTE

C'était d'ailleurs assez particulier d'assister à la conférence de presse du lancement du «Vino Novello» par la SAQ. L'événement avait lieu, jeudi, au restaurant *Michelangelo*, et les restaurateurs italiens s'en sont donné à cœur joie au son de la musique italienne. Leur exubérance et leur joie de vivre étaient communicatives, et plusieurs invités n'ont pas hésité à fredonner quelques airs italiens en leur compagnie.

À l'invitation de l'Association italo-québécoise et de son président, Ricardo Rossini, plusieurs restaurateurs italiens ont décidé de s'unir et d'offrir le «Vino Novello» à un prix identique de \$13,95, durant la fin de semaine. Le *Michelangelo*, le *Da Cortina*, le *Parmesan*, la *Crémallière*, le *Graffiti*, le *Gambinus*, la *Reserve*, *Chez Nicola* et la *Trattoria San Angelo* ont répondu à l'appel de leur association. Un groupe folklorique de Montréal a fait le tour de ces établissements, hier soir, et on prévoyait continuer les festivités durant toute la fin de semaine.



La Société, Gilles Lafont

Les restaurateurs italiens ne se sont pas fait prier pour déguster leur vin. De gauche à droite, Félix Mingarelli, Nicolas Cortina, Mario Bernardo, Beppino Boezio, Adolpho Bernardo, Cesare Omniboni et Giocondo Giraudou.

Même si certains de ces restaurants servent surtout la cuisine fran-

çaise, les propriétaires ne voyaient aucune contradiction avec le fait d'offrir des vins italiens. La plupart ne participaient pas activement à la fête du Beaujolais nouveau, car les prix étaient trop élevés et les clients hésitaient à déboursier autant d'argent pour un vin jeune et fruité.

«C'est une belle occasion de fêter, de goûter à un bon vin à un prix abordable et de promouvoir aussi des produits italiens. Il n'y a aucune contradiction, car nous avons tous

des vins italiens sur notre carte régulière. C'est une première, et nous sommes heureux de la souligner et de participer activement», de dire en cœur et en riant les Beppino Boezio, Nicolas Cortina, Felix Mingarelli, les frères Bernardo, les Cesare Omniboni et Giocondo Giraudou.

Les restaurateurs italiens n'avaient pas le goût de chercher des poux. Ils avaient le cœur à la fête et ils avaient hâte de partager leur joie avec leurs clients. Marketing pour

marketing, ils préféraient fêter à l'italienne plutôt qu'à la française, même s'ils respectaient l'autre produit. Chacun à leur façon, ils réservaient quelques surprises à leur clientèle et surtout une ambiance de fête et quelques plats spéciaux.

D'autres réactions
D'autres restaurateurs restaient fidèles au Beaujolais nouveau et voulaient continuer une tradition qu'ils perpétuent depuis plusieurs années. Ils avaient commandé leur produit en importation privée, et la SAQ devait leur livrer le vin français, hier, comme le «Vino Novello». Un appel à Montréal au service de commercialisation des vins de la SAQ devait d'ailleurs confirmer cette information.

«Je suis Italien comme plusieurs autres restaurateurs, explique James Monti, du *Café de la Paix*, mais ma cuisine est française et ma carte des vins est aussi française. C'est une question de logique et je reste fidèle au Beaujolais nouveau. C'est une tradition que je pratique depuis plusieurs années et je la continue. J'aurai aussi quelques caisses de «Vino Novello», mais c'est tout simplement pour accommoder ceux qui voudraient déguster ce produit.»

Patrick Deschamps, du *Bistango*, poursuit lui aussi la tradition du Beaujolais nouveau. Il a été l'un des premiers restaurateurs à introduire cette pratique alors qu'il dirigeait le *Rabelais* et il poursuit dans la même veine malgré l'arrivée d'un autre produit.

En bout de ligne, c'est le client qui sort grand gagnant puisqu'il pourra s'amuser à son goût et déguster du «Vino Novello» ou du Beaujolais nouveau dans la plupart des établissements. Même si l'accès sera davantage mis sur le vin italien, le vin français sera aussi disponible dans de nombreux établissements.

POUR MIEUX CONSOMMER...

Les pages "Consommation" du Mercredi. Un guide pratique pour une consommation plus rationnelle, un budget mieux équilibré et une meilleure protection du consommateur.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

Venez fêter avec nous l'arrivée du **VINO NOVELLO** A L'ITALIENNE du 20 au 27 novembre

TABLE D'HÔTE
Jambon de parme
Saucisse à la Calabrese
Soupe minestrone
Veau parmigiana
Fettuccine Da Scarpone
Cassata maison
Café espresso

1 bouteille de vin nouveau pour deux
21\$05 /pers.
* Pour cette promotion, nous n'acceptons aucun coupon.

BRUNCH de 10h30 à 14h30
Adulte 10\$95 Enfant 4\$95

SUPER-BUFFET FAMILIAL
du dimanche soir à compter de 17h30.
Un choix inégalé de plats chauds et froids.
Adulte 12\$95 Enfant 4\$95

RESTAURANT da Scarpone
SPECIALITÉS: FRUITS DE MER ET CUISINE EUROPÉENNE
Stationnement gratuit à la porte, à droite de l'Agora, Vieux-Port.
RÉSERVATIONS: 692-4612

RESTAURANT MYKONOS
Cuisine grecque et fruits de mer
● Table d'hôte tous les jours à partir de **13,75\$**
(8 choix avec assiette de hors-d'œuvre, soupe, dessert et café).
Menu de gens d'affaires à prix modeste.
1066, rue St-Jean - 692-2048
(Stationnement gratuit à l'arrière, rue William)

RESTAURANT Shanghai Matignon
京滬川
SPECIALITÉS: SZECHUANNaises PEKINOISES SHANGHAIENNES
69, rue d'Auteuil
Rés.: 694-0001

Choyez tout votre bon goût
BRUNCH Mode
Dimanche 22 nov. 10 h à 14 h
En vedette cette semaine les modes de la boutique
TRISTAN AMERICA

RÉVEILLONNEZ CHEZ VOUS AVEC les plats préparés par LE CHEF
RV
Pour un prix intéressant par personne
Entrée, potage, plat principal, dessert.
Informations pour plus de détails: 683-9457

RESTAURANT CAFE LE GREC
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ
L'UNIQUE BRUNCH À LA GRECQUE À QUÉBEC
Plus de 30 plats à déguster. Tous les dimanches, de 11h à 15h
11\$95 5\$05 enfants moins de 12 ans
TABLE D'HÔTE tous les soirs à compter de **15\$95**
RÉSERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES
Stationnement facile et gratuit
CUISINE et AMBIANCE TYPIQUE DE GRÈCE
Une expérience à vivre
95, chemin Ste-Foy, Québec
Réservations: 525-7525

TABLE D'HÔTE
Mousse de volaille au porto
Terrine de saumon
Potage ou consommé au sherry
Filet de sole farci au crabe 18\$95
Cuisse de grenouilles provençale 18\$05
Ris de veau savoyard 18\$95
Brochette de mignon au poivre rose 18\$95
Dessert, café, thé
(également, plusieurs autres menus table d'hôte)
RESTAURANT Maison ROMAINE
1380, chemin Ste-Foy
Cuisine italienne et française
Ouvert le dimanche
Stationnement facile
RÉS.: 681-0549

Trattoria Sant-Angele
PASTA, PIZZA, AMORE
Angelo et son équipe vous invitent à venir célébrer avec eux l'arrivée du **VINO NOVELLO**
Menu spécial pour l'occasion.
Pensez à vos réservations des Fêtes
Salle pour groupe au 2e étage
10, Cul-de-sac (quartier Petit-Charlevoix)
Réservations: 692-4862

Chez Rabelais
Restaurant de fine cuisine
NOTRE TABLE D'HÔTE
L'bricard farci aux baies de Madone ou
La galette de volaille et son conté
Le veau
Les cuisses de grenouilles au Riesling 14\$95
Les roulets d'agneau à la menthe et leur coulis d'orange 16\$95
Les mignons de veau en fondue de fromage 18\$95
Les petites gourmandises — Thé, café, infusion

(ANNONCE)
DU BEAUJOLAIS NOUVEAU AU CAFÉ DE LA PAIX
Malgré la décision de la S.A.Q. d'importer le VINO NOVELLO cette année, Le Café de la Paix fait partie des quelques restaurants qui ont profité de l'importation privée, pour vous offrir le Beaujolais Nouveau, encore cette année. Vous pourrez donc, tout en dégustant une fine cuisine, savourer le Vin Nouveau français à prix à peine plus élevé que son équivalent italien, également disponible au Café de la Paix.

Bonne fête Simon!
Nous étions douze à fêter les trente ans de Simon, au Salon privé du Baron Rouge! Quelle fête!
Salons privés
Groupe de dix et plus, au 2^e étage
Un choix de 11 menus complets à partir de **13,95\$** incluant un verre de vin!
BARON ROUGE
350, boul. Ste-Anne, Beauport 667-1355

MAINTENANT ARRIVÉ À DESTINATION
MONSIEUR ROLAND
Vous serez heureux d'apprendre que Monsieur Roland exerce maintenant son art à notre restaurant.
Bien sûr il y a son célèbre Sabayon, mais venez découvrir ses flambées, ses desserts enflammés... ses coeurs qui s'échauffent et sa carte des vins que la loi et la décence nous empêchent ici de décrire...
SUR RÉSERVATION: **658-4303**
2800, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY
L'OMNIBUS RESTAURANT

12 ans adultes 9,95\$ et moins 4,95\$
HÔTEL Roussillon
330, rue de la Couronne 649-1919

LA BONNE CHÈRE

Une première depuis 125 ans La Maison du Béluga, un nouveau restaurant à Notre-Dame-du-Portage

♦ NOTRE-DAME-DU-PORTAGE - Ce sera une première depuis 125 ans. En effet, un restaurant ouvrira ses portes, durant la saison hivernale, à Notre-Dame-du-Portage. Il s'agit de la Maison du Béluga.



par
Jean Didier FESSOU

Appartenant autrefois à la municipalité de Notre-Dame-du-Portage et considérée jusqu'alors comme une petite maison de la culture, la Maison du Béluga devait finalement changer d'orientation, en mai dernier.

C'est l'ancienne présidente de

l'Association touristique régionale, Mme Suzette De Rome, et son mari, le chef Jean-Pierre Labonté, qui reprennent en main les destinées de cette magnifique maison sise en plein cœur du village, au bord du fleuve, juste en face de l'île aux Lièvres et des caps de Saint-Siméon.

Nouvelle cuisine

Chef cuisinier depuis 17 ans et ayant fait sa marque à Québec, notamment au Chantauteuil et au Café Saint-Malo, Jean-Pierre Labonté propose une « nouvelle cuisine » en « bonne portion » qui fait largement place aux produits régionaux. Ces produits, ce sont l'agneau, le lapin, l'esturgeon fumé, l'anguille fumée, etc.

Une particularité : la table d'hôte changera à chaque semaine, promet Jean-Pierre Labonté.

En plus de servir de la nouvelle cuisine, Jean-Pierre Labonté et Su-

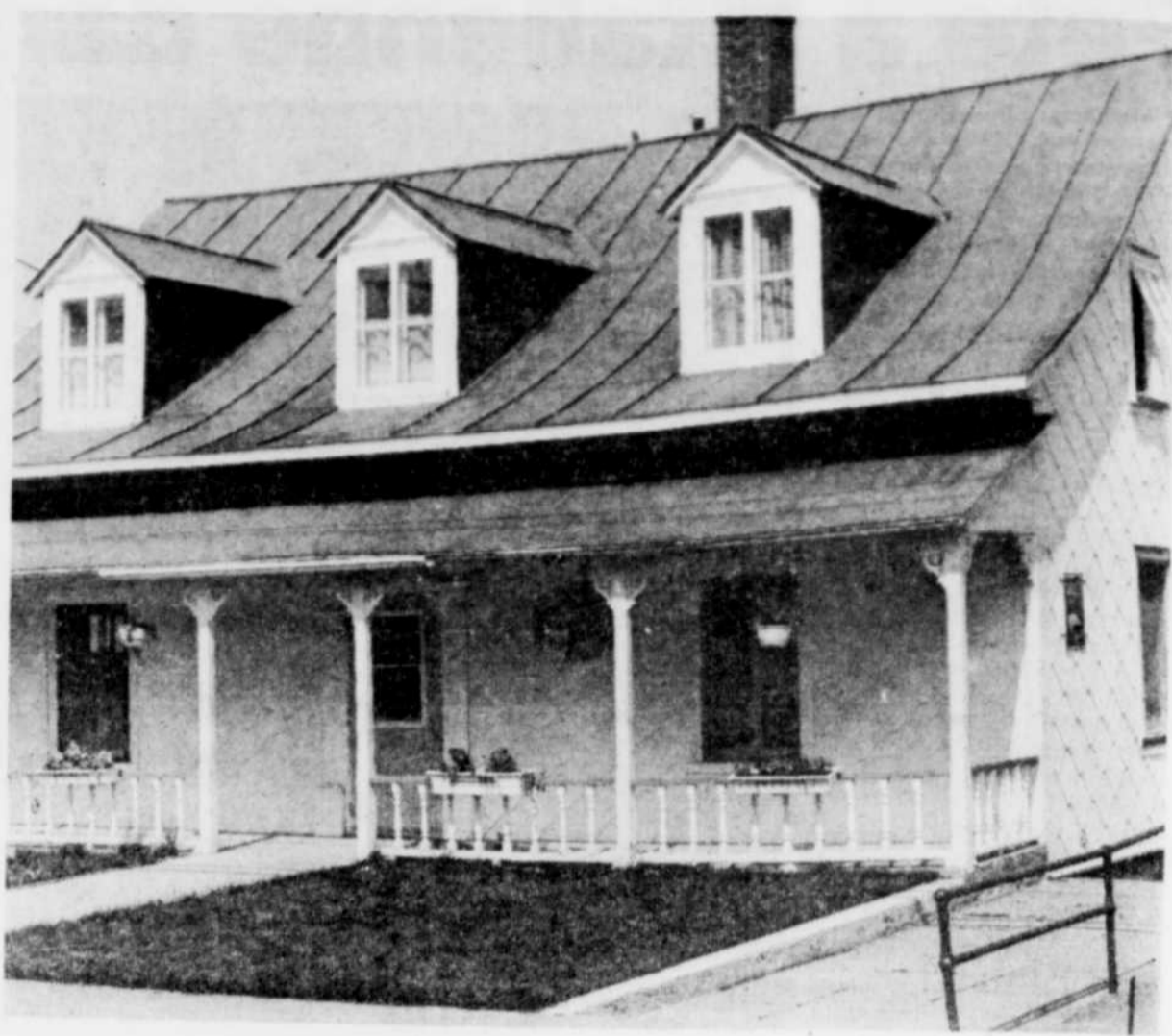
zette De Rome ont choisi de maintenir bien vivante la tradition culturelle de la Maison du Béluga.

Salle d'exposition

C'est ainsi qu'a été aménagée une salle d'exposition permanente où seront présentées des œuvres des artistes de la région.

Jusqu'au 5 janvier, donc, la Maison du Béluga présentera les très belles photographies d'Alain Tardif. Ce dernier a sélectionné 26 prises de vues sur les 700 qu'il aura faites lors d'une expédition de neuf jours autour du lac Témiscouata, à l'automne 1983, photographies qui montrent des aspects plutôt insolites et tout à fait exceptionnels de cet extraordinaire plan d'eau (Témiscouata est dérivé du mot « temisgoattec » qui veut dire « lac profond », en micmac).

Une expédition dont Alain Tardif dit : « A l'heure où l'environnement est menacé de toutes parts, il m'apparaît primordial d'en figer les meilleurs instants. Mes photographies sont les témoins de cet équilibre naturel encore présent au Témiscouata ».



C'est l'ancienne présidente de l'Association touristique régionale, Mme Suzette De Rome, et son mari, le chef Jean-Pierre Labonté, qui ont repris en main les destinées de la Maison du Béluga, cette magnifique maison sise en plein cœur du village, au bord du fleuve, juste en face de l'île aux Lièvres et des caps de Saint-Siméon.



PAR: MANUEL PUGA

■ PARMIS
LES ÉVÉNEMENTS
DE LA SEMAINE

Soit en réunions ou en réceptions, l'Auberge Ramada a accueilli: l'Agence Kalibu, PIERRE CHAMPOUX, l'Association des Marchands, Place des Quatre-Bourgeois, CLAIRE COULOMBE, Century 21 Capital, CLAUDE CONTANT, Gutton Industries, J-PAUL PSAÏLA, Domtar, J-CHARLES LAMCUREUX, Charette, JACQUES LEGER, Les Jardins Duplessis Inc., LUCIEN LIZOTTE, le Groupe Promutuelle, LOUISE PARADIS, Contempra International, SYLVIE SMITH, Potager Côté, HÉLÈNE HARDY et bien d'autres. Félicitations à SUZANNE LAFOREST qui a été élue l'employée du mois d'octobre et enfin la grande nouvelle!! LE DIMANCHE 29 NOVEMBRE, LANCEMENT DE NOTRE EXCEPTIONNEL BRUNCH AVEC GARDERIE POUR LES ENFANTS AVEC BUFFET-SANTÉ, NOTRE CULINIQUE "BOUT-CHOUX", LE PÈRE NOËL, LES CLOWNS ET NOTRE MUSICIEN DE 11 HEURES À 14 HEURES 30, AU PRIX INCROYABLE DE 11,95\$ POUR LES ADULTES ET 6,95\$ POUR LES GENS DE L'ÂGE D'OR ET ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS. SURVEILLEZ NOTRE ANNONCE SAMEDI PROCHAIN, SPECIAL ENFANTS... RESERVEZ DÉS MAINTENANT AU 651-2440.

SOUVENEZ-VOUS DU
RAMADA

Renseignements et réservations: 651-2440
1200, de la Vigerie, Sainte-Foy

Le Continental

gastronomie française et continentale
Spécialités flambées

Service personnalisé unique à Québec,
ambiance chaleureuse.

FERMÉ POUR RÉNOVATIONS
les 22, 23 et 24 novembre.

Fermé le dimanche pendant l'hiver

Valet de stationnement le soir



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



Un vin jeune, qui monte à la tête et que l'on fête!
Venez célébrer son arrivée avec nous...

VINO NOVELLO

Table d'hôte, à partir de 9,95\$

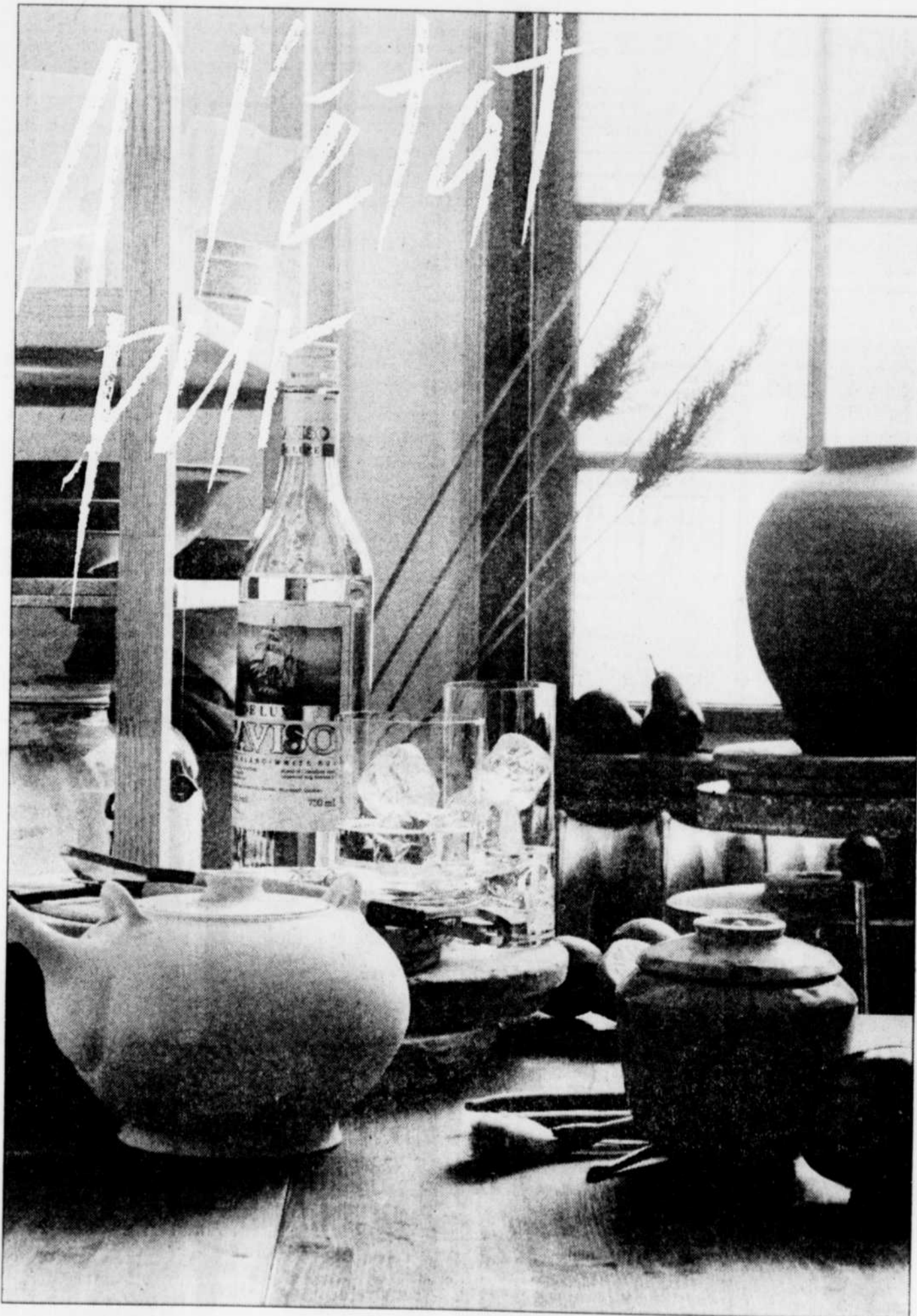
Spéciaux du midi, à compter de 4,25\$

SAINTE-FOY

3077, chemin St-Louis
659-5628

CHARLESBOURG

7685, 1re Avenue
627-0161



Une volonté à l'état brut,
la volonté de la qualité, le désir
dans tout ce qu'il a de plus pur.
Au-delà des apparences.

Le rhum L'AVISO
de la Société des alcools du Québec:
la qualité passe avant l'étiquette.



MISE EN MARCHÉ
MARQUES MAISON

Société
des alcools
du Québec

Concours du Mérite de la restauration Le nom des gagnants dévoilé le 30 novembre

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a dévoilé, cette semaine, la liste des 54 finalistes régionaux du concours du Mérite de la restauration. Parmi eux seront choisis les finalistes provinciaux qui seront honorés lors d'un gala, le 30 novembre, à l'hôtel Reine-Elizabeth, de Montréal.



par
**Claude
GOYETTE**

Ces finalistes ont été choisis parmi un groupe de 198 établissements offrant un service de restauration, qui avaient accepté de participer au concours gouvernemental dans l'une des quatre catégories au programme: la restauration de niveau supérieur, la restauration de niveau intermédiaire, la restauration de niveau familial et la restauration de niveau populaire avec service aux tables.

Les critères du ministère sont d'ailleurs très sévères puisque l'établissement doit exister et avoir conservé le même propriétaire depuis au moins trois ans, être ouvert au moins quatre mois consécutifs et ne pas avoir été coupable d'une infraction concernant la qualité des aliments ou la salubrité des lieux, durant les deux ans précédant l'inscription au concours.

«C'est bien évident que nous aimerions recruter plus d'établissements et nous devons peut-être réévaluer notre approche face aux restaurateurs. Il faudrait peut-être trouver une façon plus personnalisée d'entrer en contact avec eux; le formulaire par la poste n'est peut-être pas la meilleure formule.»

La liste des 54 finalistes régionaux

- Voici la liste par catégorie:
- restauration de niveau supérieur:**
 - le Faubourg Saint-Honoré et le Saint-Amour, de Québec;
 - l'hôtel-motel Baie-Bleue, de Carleton;
 - l'auberge La Pinsonnière, de Cap-à-l'Aigle;
 - les restaurants Le Lutetia et La Pichollette, de Montréal;
 - l'hostellerie Les Trois Tilleuls, de Saint-Marc-sur-Richelieu;
 - L'auberge Hatley, de North Hatley;
 - le Marie Philip, de Saint-Sauveur-des-Monts; et le Château d'Amos, à Amos.
 - restauration de niveau intermédiaire:**
 - le Vignoble, auberge des Gouverneurs (centre-ville), et le Paris-Brest, de Québec;
 - le Manoir de Tilly, de Saint-Antoine-de-Tilly;
 - le Saint-Patrice, de Rivière-du-Loup;
 - le Guéridon, de Chicoutimi;
 - le Manoir Antic, de Champlain;
 - L'auberge des Peupliers, de Cap-à-l'Aigle;
 - L'auberge Au Petit Berger, de Pointe-au-Pic;
 - le motel À la Claire Fontaine, de Plessisville;
 - les restaurants Vent Vert et Prego, de Montréal;
 - le restaurant Clémentine, d'Oké;
 - L'auberge des Gallant, de Sainte-Marthe;
 - L'auberge Montagnard, de Mont-Saint-Hilaire;
 - le restaurant La Rabastière, de Saint-Bruno-de-Montarville;
 - le restaurant L'Antre Jean, de Joliette;
 - La Soupière, de Hull.

- restauration de niveau familial:**
 - La Verrière, auberge des Gouverneurs, et l'Omnibus, de Sainte-Foy;
 - l'Institut coopératif Desjardins, de Lévis;
 - Au Sablonnet, de Rivière-du-Loup;
 - l'hôtel-motel Le Gaspésiana, de Sainte-Flavie;
 - le restaurant Chez Julie, de Havre-Saint-Pierre;
 - l'hôtel-motel Penn-Mass, de Cap-de-la-Madeleine;
 - le Manoir du Lac-Échemin, de Lac-Échemin;
 - l'Armoricaïn, le Montréalais et l'Intercontinental, de Montréal;
 - le restaurant Le Caquelon, de Beloeil;
 - la Maison Chez Nous, de Granby;
 - l'auberge Otter Lake Haus, d'Huberdeau;
 - L'auberge des Vacanciers, de Laniel.
- restauration de niveau populaire avec service aux tables:**
 - les restaurants Pizza Delice et Pacini, de Lévis;
 - la Forge du Père Cimon, de Rimouski;
 - L'érablière de la Grande Coulee, de Lejeune;
 - Au Four à Bois, de Trois-Rivières;
 - le restaurant Horace, de Drummondville;
 - l'auberge-motel-restaurant Saint-Jean, de Baie-Saint-Paul;
 - la Rôtisserie Saint-Hubert et Au Pied du Feu, de Saint-Eustache;
 - Au Coin chez Tony, de Granby;
 - le Relais de Saint-Jean, de Saint-Jean-sur-Richelieu;
 - Au Poulet Nouveau B.B.Q., de Mascouche.

Les membres du jury, qui visitent les établissements, possèdent d'ailleurs une grille d'évaluation très détaillée sur 200 points pour essayer de disséquer tous les aspects d'un restaurant. À noter que le ministère veut favoriser l'utilisation des produits québécois et qu'il accorde 50 points pour cette utilisation à l'intérieur de sa grille d'évaluation.

Participation satisfaisante
Rose-Hélène Coulombe, une chargée de projet responsable du concours du Mérite de la restauration, est satisfaite de la participation au concours même si le ministère avait envoyé 12,000 formulaires et qu'il n'a reçu que 198 réponses.

«Notre concours est jeune: c'est notre deuxième année d'existence (il avait été créé par le ministre Jean Garon sous le gouvernement péquiste, mais il avait été interrompu deux ans avant d'être repris par le ministre Michel Pagé), souligne Mme Coulombe. Nous avons attiré des nouveaux participants et des établissements qui possèdent un impact économique important dans

leur région. Même si les participants ne sont pas très nombreux, Mme Coulombe avoue que ça ne change absolument rien au concours puisque les établissements sont jugés objectivement à partir d'une grille d'évaluation et non pas en comparaison avec d'autres. L'an dernier, aucun établissement n'avait remporté de médaille d'or dans la catégorie «restauration de niveau supérieur», car personne n'avait récolté le minimum de 180 points pour avoir droit à cet honneur.

Mme Coulombe loue la collaboration du milieu de la restauration et ne croit pas que le concours soit boudé par les restaurateurs. Les associations (chefs, restaurateurs, hôteliers et professeurs d'alimentation) participent à une table de concertation et ont aidé à établir les critères du concours. Tout semble donc baigner dans l'huile, et il ne reste qu'à couronner les lauréats parmi les finalistes.

"Le Vendôme"
35 ans
1952-1987

TABLE D'HÔTE
Moules jardinière ou
Pâté de foie maison ou
Crêpe du chef

Soupe du jour ou consommé

Filet de fruité grenobloise	16,95\$
Poulet à la crème	16,95\$
Lapereau à l'estragon	17,50\$
Escalope de veau forestière	17,75\$
Tournedos Clermont	18,95\$
Canard aux pêches flambé	19,50\$

Table à dessert — Thé, café

Menu spécial pour vos parties des Fêtes
Certificats-cadeaux disponibles

36, côte de la Montagne, Québec
RÉS.: 692-0557

Restaurant La Ripaille

Pour vous surprendre agréablement, treize choix de tables d'hôte 16⁹⁵ et plus

Médallion de veau St-Victor — Crevettes au safran — Faisan aux pommes et miel — Ris de veau Archiduc — Entrecôte à la dijonnaise — Château briand périgourdine pour deux personnes

Ainsi que d'autres savoureux plats et plusieurs choix de desserts

Ouvert le dimanche soir

Tous les jeudis, bouillabaisse 20⁹⁵\$

Réservation 692-2450
9, rue Buade, Québec
Service de valet tous les soirs.
Stationnement gratuit

Restaurant Las Cuevas

Table d'Hôte

Moules maison ou Terrine glacée au Porto	
Soupe du jour ou Gaspacho ou Consommé	
Filet de sole au vin blanc	16,75\$
Escalope de veau jardinière	17,50\$
Pintadine aux chanterelles	18,50\$
Poella Levantina	18,75\$
Côtelettes d'agneau à la Marseillaise	17,95\$
Assiette de fruits de mer à la Basque	21,00\$
Canard aux pêches	18,25\$
Entrecôte au fondant de porc	19,75\$

Table à dessert — Thé, café

Le Duo Mexicain
en soirée du mardi au samedi
Musique mexicaine et sud-américaine

Réservez tôt pour vos réunions des Fêtes

601, Grande-Allée est — Rés. 529-9458

Restaurant Café Zorba

NOUVEAU GYROS
en primeur à Québec

DINER D'AFFAIRES 425\$
de 11h à 20h, à compter de
854, rue Saint-Jean
648-1468

**OUVERT JUSQU'À 5 HEURES
TOUS LES JOURS**

RESTAURANT LE PORTUGAIS

Revivez vos vacances
Découvrez le Portugal

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

MANOIR st-castin

Tous les dimanches de novembre...
BRUNCH et BUFFET DU SOIR
à l'honneur!

Une excellente occasion de festoyer à bon compte, sans trop dépenser avant le temps des Fêtes.

15,75\$ 11,50\$
enfant moins de 10 ans: 8⁰⁰

Une délicieuse façon de vous divertir

Réservations: 849-4461
chemin Le Tour du Lac, Lac-Beauport

VOITRE TABLE À QUELQUES MÈTRES DU SAINT-LAURENT

BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES
Adulte: 12,95\$ Enfant (moins de 10 ans): 6,50\$

TABLE D'HÔTE Tous les soirs	17,95\$ et plus
DINER D'AFFAIRES du lundi au vendredi 11h30 à 14h30	

CUISINE POLYNÉSIE NNE - STEAKS - FRUITS DE MER
RESTAURANT-BAR-JARDIN

aloha

ÉDIFICE LE HAVRE
Vieux-Port de Québec 692-1949

Manoir Montmorency

Festival du Gibier
VINO NOVELLO

Menu gastronomique de gibier offrant un choix de six plats: sanglier, wapiti, daim, perdrix, bison, brochette incluant une bouteille de VINO NOVELLO.

64,50 \$ 12 personnes
Du lundi au jeudi

Beaufalais nouveau également disponible
2499, avenue Royale Beauport (Québec) G1C 1S1
Réservation (418) 663-2877

Spaghetti 1,99\$
Régulier 3,95\$
Jusqu'au 14 décembre de 17h jusqu'à la fermeture

OUVERT 7 JOURS 7 SOIRS
Dimanche au mercredi de 11h à 23h; jeudi 11h à 00h; vendredi et samedi 11h à 01h.

BELLO BUONO PAS CHERO

GIORGIO

Centre d'achats Place Sainte-Foy 653-0126 • 13, Marie-de-l'Incarnation 688-0418.

POUR LE BRUNCH OU LE BUFFET DU DIMANCHE...

PRENEZ LE TRAIN
ET LAISSEZ LES ENFANTS À LA GARE

BRUNCH*
10h00 à 15h00
Plus de 30 mets au choix
13,95\$ au choix par personne

NOUVEAU BUFFET EN SOIRÉE
de 17h à 22h
Plus de 30 mets au choix, ainsi que nos plats vedettes. 13,95\$

EN VEDETTE
● Chaudronnée du pêcheur ● Mini-brochette de poulet ● Canneloni à la viande ● Plateau de fruits de mer ● Fêche au rhum

*Gardée avec brunch gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Piscine sous surveillance.

L'OMNIBUS
2800, boul. Laurier, Sainte-Foy
658-4308

Réservez tôt pour vos réunions des Fêtes 25 et 31 décembre et du 1er janvier.

LA BONNE CHÈRE

Le vino novello... un bon rapport qualité/prix

♦ J'ai pu enfin goûter à quelques-uns des huit vins de primeur, provenant d'Italie. D'entrée de jeu, disons que le rapport qualité/prix est des plus intéressants. À \$7.95 quel que soit le produit, on peut faire une fête joyeuse qui ne soit pas trop onéreuse. Parce que, qu'il soit italien, français ou d'autre provenance, le vin nouveau ne peut être comparé à un vin qui aura longuement vieilli et mûri en fûts ou en bouteilles.



LE VIN par Jean-Gilles JUTRAS collaboration spéciale

Le Vino Novello, ainsi que l'appellent les Italiens, est généralement le produit d'une fermentation dite « de macération carbonique », ce qui a l'avantage de conserver tout le fruité, c'est-à-dire la fraîcheur du fruit tout récemment cueilli. La couleur, dans la plupart des cas, reste violacée, ce qui est également la marque d'un vin très jeune. Les arômes et les saveurs sont fraîches, délectables, relativement persistantes. En un mot, les vins sont typés, agréables et en général, permettront de réjouir les plus neurasthéniques!

J'ai donc goûté à quatre des vins disponibles. Si tous sont intéressants, voici l'ordre de mes préférences: Santa Costanza, de la Villa Banfi; en deuxième lieu, Nuovo Fiore, de Frescobaldi; ensuite, le



Les vins nouveaux italiens sont arrivés à la Société des alcools du Québec.

Barolino novello, de Lamberti (le seul à avoir obtenu la DOC, ce qui veut dire l'appellation d'origine contrôlée) et enfin le Brumaio, de Montesor. Plusieurs m'ont vanté très chaleureusement le Rubentino, Chiantigiane de Cultivar, que je n'ai pas bu personnellement.

La plupart des vins offerts sont issus en large proportion du cépage Sangiovese auquel, parfois on associe d'autres variétés.

Unissons-nous donc à tous les autres bons vivants du monde entier et, comme il s'agit de faire la fête, soyons de la partie avec le vino novello!

Faut-il préférer des vins plus racés?

Je ne veux pas être chagrin et j'aime bien goûter tout ce qui porte le titre de vin. Mais avec plusieurs, je crois qu'on a plus de satisfaction à déguster des vins qui ont atteint

une certaine maturité. Entendez bien: je ne dis pas que les vins de primeur ne soient pas de bons vins, mais ils sont faits différemment, plus vite élaborés, ils se fatiguent plus rapidement et ne se conservent que peu de temps.

Que ce soit d'Italie ou d'ailleurs, on peut profiter de la fin de novembre pour tenter de découvrir des produits plus ou moins connus qui nous procureront de nouvelles satisfactions. Sachez qu'en Italie, on produit des vins de très haute gamme qui retiendront l'intérêt des plus avertis et des plus exigeants.

Mais, comme le Beaujolais est le plus connu des vins nouveaux et qu'on n'en a pas, cette année, essayons donc les autres produits du Beaujolais que l'on appelle là-bas, les « vins des quatre saisons ».

Les neuf crus

Comme les neuf muses qui,

dans l'antique Grèce présidaient, selon la légende, aux arts libéraux, le Beaujolais s'enorgueillit de ses neuf Grands Crus. Ce ne sont que des vins rouges. En plus du nom de la commune, reconnue comme « cru », on peut parfois lire le nom d'un « clos » où les raisins ont été récoltés. D'ores et déjà, on peut dire qu'il y aura dès l'an prochain un « dixième cru » en Beaujolais, puisque, tout récemment, l'Institut national des appellations d'origines (INAO) a accordé à « REGNIE » le classement demandé depuis une bonne quinzaine d'années.

Brouilly

Sur 1,200 hectares, on récolte 70,000 hectolitres de vin. Sans doute le plus connu des crus classés et l'un des plus appréciés. Corsé, vineux, nerveux, le Brouilly est le plus « facile » des Beaujolais, avec son goût de fruits frais.

Chénas

On produit 15,000 hl de Chénas, sur 240 ha, le plus petit des vignobles des crus. Le vin a la robe brillante et très nette de rubis foncé. Arômes de pivoine et parfois de boisé. Vin distingué au bouquet bien particulier. On peut conserver le Chénas, cinq ou six ans.

Chiroubles

Le vignoble de 320 ha produit 20,000 hectolitres d'un vin gai, délicat, floral, bien élégant, au parfum de violette.

Côte-de-Brouilly

Il y a 300 ha de Côte-de-Brouilly, qui donnent 16,000 hl. Les vins de ce terroir ont beaucoup de ressemblance avec le Brouilly, mais ils sont plus capiteux et ont plus de vivacité, de nervosité et de finesse.

Fleurie

Huit cents ha de vignes rapportent 35,000 hl. Le Fleurie est léger, délicat, soyeux, flatteur, son par-

fum évoque le printemps! On le dit « Royal ».

Julienas

Cinq cent soixante ha fournissent 30,000 hl d'un vin à robe rubis, ayant beaucoup de corps. Ces vins doivent prendre quelques années de bouteille, ils sont parfois « durs » dans leur jeunesse. Un vin de classe!

Morgon

Mille cinquante ha de vignes établies sur un terrain particulier dit « terre pourrie », ce qui donne 60,000 hl d'un vin qui a une aptitude particulière, évidemment, celle de « morgonner ». Pour savoir ce que cela veut dire, il faut en boire. Le Morgon est charnu, généreux, ample et robuste. On aura intérêt à le laisser vieillir quelques années.

Moulin-à-Vent

On récolte 35,000 hl de vin, sur 640 hectares de vignes. Ce vin a une robe rubis, très brillante. Il est corsé, vineux, bien charpenté. Le Moulin-à-Vent des bons millésimes, après quelques années de bouteille, peut être comparé à des Bourgogne de la Côte d'Or. Il vieillit bien.

Saint-Amour

Deux cent soixante ha pour 15,000 hl d'un vin fruité, étoffé, vineux, bien équilibré. Savoureux dans sa jeunesse, ne perd pas de charme en vieillissant.

Blancs et rosés

Aucun cru pour ces catégories de vins. Les blancs portent l'appellation « Beaujolais Blanc » contrôlée. Les rosés sont de simples Beaujolais. Ils sont très rares.

Vive le Beaujolais des quatre saisons! Vive TOUS les vins nouveaux! ●

Brunch

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

adulte 9.95\$
enfant 4.95\$

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

Bullet

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

adulte 10.95\$
enfant 4.95\$

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
À PARTIR DE 10.95\$ (avec danse sur des airs de nos musiciens)

RESTAURANT
BBM
BRASSERIE

3196, CHEMIN SAINTE-FOY
POUR RÉSERVATIONS: 656-6700

parle parle
JAZZ-JAZZ

C'est épatant et différent. C'est copieux et mélodieux. Repas et conversations entrecroisés aux airs de jazz du saxophone et du piano.

Doux jazz... doux instants

DIMANCHE au petit déjeuner, de 11h à 14h au souper, à compter de 17h30

LUNDI SOIR à compter de 17h30

1162, rue Fournier Sainte-Foy
658-8780

RESTAURANT

La FENOULLIÈRE

FESTAGGIARE CON IL VINO NOVELLO

Menu spécial pour l'occasion

Menus table d'hôte et à la carte

3100, chemin St-Louis, Ste-Foy (face aux ponts) Réservations: 653-3886

Venez donc manger à la maison!

de... BEAUPORT

- ▲ Recettes-Maison
- ▲ Goût-Maison
- ▲ Service-Maison
- ▲ Ambiance-Maison

Dans une chaleureuse ambiance-maison venez déguster nos spécialités: Spaghetti · Macaroni · Fettuccine · Pizza · Lasagne ou encore notre Filet de sole Amandine ou notre Filet mignon... Hmmm!

MENU POUR ENFANTS
A partir de (en tout temps) **1.99\$**

SPECIAL DU MIDI
A partir de (en semaine) **3.95\$**

• TABLE D'HÔTE-MAISON •
TOUS LES SOIRS

BEAUPORT
400 Boul. Ste-Anne
667-1010
(vaste stationnement)
625, Grande-Allée est
529-6697
40, Marché Champlain
694-9144

POUR FAIRE PARTIE DES GENS QUI SE DEMARQUENT PAR LEUR SENS DU RAFFINEMENT ET DU BON GÔÛT...

RENDEZ-VOUS

- les Midis-Rosbif du lun. au merc. **7.95\$**
- Dîners pour gens d'affaires de 11 à 14 heures, à compter de **5.25\$**
- les lundis, mardis, mercredis de la Côte de Boeuf au jus
12 onces **9.95\$** 20 onces **13.95\$**
- TOUTES LES OCCASIONS SONT BONNES

LE D'ORSAY
RESTAURANT • PUB
65, rue Buade Vieux Québec
Pour réservations: 694-1582

RESTAURANT

Le Samuel

à découvrir au plus tôt...

BRUNCH
les dimanches de 10h30 à 14h00

adulte **9.95\$**
enfant - 12 ans **4.95\$**

Services chaud et froid incluant cocktail Mimosa.
Ouvert de 7h à 21h
Stationnement gratuit

Réservez tôt pour vos réunions des Fêtes (10 à 100 personnes)

1, Place Samuel-Holland 682-3428

BRUNCH

Venez casser l'oeuf!
Tous les dimanches de 10h00 à 14h00

LORENZO
Restaurant

1217, rue de l'Église, 659-2951 Sainte-Foy

BAR-RESTAURANT

Brunch musical & du Caucis

Hilton International Québec

Bonne chère et belle musique vont de pair. Surtout le dimanche, de 11:30 à 14:30, pendant le brunch musical du Caucis.

Sous les douces mélodies de deux talentueux musiciens, le brunch musical vous est servi avec douceur et raffinement.

Voilà pourquoi on l'appelle Legato Con Gusto.

Stéphane Rancourt hautboïste
et Madeleine Bernier-Magnan pianiste
interpréteront un répertoire varié de musique classique

Réservations: 647-2411
11:30 à 14:30
14.95\$ par personne
7.00\$ enfants de 10 ans et moins
Taxe et pourboire en sus

Stationnement gratuit à Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel, si vous garez votre voiture vous-même.

RECETTES

Fruits frais et muffins légers

♦ Il n'est pas nécessaire d'ensevelir les fruits frais, à calories légères, sous de la crème fouettée ou de les enfermer dans de riches gâteaux au fromage! En plus d'être engraisants, ces desserts lourds masquent complètement la fraîcheur des fruits.

Cette année, pourquoi ne pas essayer de minimiser le gras et le sucre dans vos goûters et dans vos desserts? Vous savourerez avec plaisir la délicieuse saveur des fruits frais tout en profitant du bon nutrition des douceurs pauvres en graisse. Des ingrédients un peu différents, comme de la margarine pauvre en graisse, et une main légère pour mélanger font le succès de délices aussi alléchants que ces muffins aux fruits frais.

En plus d'une faible teneur en graisse, cette recette de muffins aux fruits frais augmente votre consommation en calcium, minéral important pour des os forts et pour la prévention de l'ostéoporose. Chaque muffin aux fruits frais contient 100 mg de calcium, beaucoup plus qu'une portion normale de légumes riche en calcium, comme le brocoli ou les épinards.

Muffins aux fruits frais

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de poudre de lait écrémé
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 oeuf
- 1/2 tasse de margarine fondue
- 1/2 tasse de lait écrémé
- 1 tasse de fruits frais hachés ou tranchés (fraises, framboises, pêches*, brugnons*, bleuets)
- 2 c. à thé de jus de citron**
- 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé**

Méthode

Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre de lait, la poudre à pâte et le sel. Dans un bol moyen, battre l'oeuf, la margarine fondue et le lait jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; ajouter les fruits, le jus de citron et le zeste. Verser le mélange liquide dans les ingrédients secs; remuer juste assez pour humecter. Déposer la pâte également dans 12 moules à muffins tapissés ou vaporisés. Cuire au four à 400°F de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Donne 12 muffins.

Environ 180 calories par muffin.

* Ajouter 1/4 de c. à thé de cannelle aux ingrédients secs pour des muffins aux pêches ou aux brugnons.

** Omettre le jus de citron et le zeste pour des muffins aux framboises; remplacer par 1/2 c. à thé de macis.

lait, la margarine fondue et la mélasse juste assez pour mélanger. Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs; remuer juste assez pour mélanger.

Déposer la pâte dans un moule carré graissé de 8 pouces. Cuire au four à 350°F de 35 à 40 minutes. Servir chaud avec la sauce aux fruits frais.

Donne environ neuf portions.
280 calories par portion.

Sauce aux fruits frais

Ingrédients

- 4 tasses de rhubarbe hachée
- 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à table de margarine

Méthode

Dans une casserole moyenne, combiner tous les ingrédients. Couvrir et cuire lentement à feu moyen environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Servir chaud ou froid sur le pain d'épice.

Variations: 1. Remplacer 2 tasses de rhubarbe par 2 tasses de fraises; 2. Remplacer la rhubarbe par 2 tasses de pêches fraîches pelées et hachées et 2 tasses de fraises. On peut aussi préparer la sauce avec des fruits congelés.

Muffins à la rhubarbe et à l'orange

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 oeuf
- 1/2 tasse de margarine fondue
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 2 c. à thé de zeste d'orange râpé
- 1/2 tasse de rhubarbe hachée fin

Méthode

Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Dans un bol moyen, battre l'oeuf, la margarine fondue, le jus d'orange, le zeste et la rhubarbe jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs; remuer juste assez pour mélanger. Verser la pâte également dans 12 moules à muffins tapissés ou vaporisés. Cuire au four à 400°F de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Donne 12 muffins.

Environ 163 calories par muffin.

Pain d'épice avec sauce aux fruits frais

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1 oeuf
- 3/4 tasse de lait écrémé
- 1/2 tasse de margarine fondue
- 1/4 tasse de mélasse foncée

Méthode

Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, le bicarbonate de sodium, le sel et les épices. Dans un bol moyen, battre l'oeuf, le

BONNE BOUFFE!

En collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

L'aiglefin

♦ Depuis l'avènement des fours à micro-ondes, combien de femmes et d'hommes se sont réconciliés avec les tâches culinaires quotidiennes. C'est avec un plaisir non dissimulé qu'ils utilisent cet appareil qui, selon son degré de sophistication, se caractérise par des touches, des cadrans, des signaux lumineux ou un affichage digital. Est-il possible de trouver meilleure source d'information?

Ces chefs de cuisine domestique préparent alors leurs menus en toute sécurité et réalisent à la fois économie de temps, de mou-

vement, d'énergie et d'argent. Ce four à commandes électroniques est doué d'un système exclusif permettant une cuisson uniforme et rapide. Grâce à des touches à effleurage, on peut contrôler la cuisson d'un oeuf à la coque, du brocoli, d'un morceau de poisson, d'une portion de pommes de terre, etc. C'est avec cette minuterie précise que l'aliment atteint son degré de cuisson standard, même en deçà d'une minute. De plus, ce four à réglage multiple peut effectuer des cuissons lentes qui assurent une tendreté exceptionnelle aux aliments. ♦

Aiglefin aux tomates et aux herbes (au four à micro-ondes)

Préparation: 15 minutes

Cuisson: cinq minutes

Rendement: six portions

INGRÉDIENTS

- 60 ml (1/4 tasse) d'herbes salées
- Quantité suffisante d'eau
- 250 ml (1 tasse) de chair de tomates, en dés
- 60 ml (1/4 tasse) de cidre doux
- Poivre au goût
- 900 g (2 lb) de filet d'aiglefin
- 30 ml (2 c. table) de beurre
- 12 rondelles de citron

MÉTHODE

- Rincer les herbes salées à l'eau fraîche et les égoutter.
- Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes les herbes salées, les tomates, le cidre et le poivre.
- Coucher les filets d'aiglefin sur le tout et les parsemer de noisettes de beurre.
- Recouvrir le plat d'une pellicule plastique et faire cuire à la plus haute intensité pendant cinq minutes.
- Laisser reposer, à couvert, pendant cinq minutes.
- Servir ce poisson chaud avec des rondelles de citron.



Centre des ressources éducatives de l'Institut d'hôtellerie du Québec
Aiglefin aux tomates et aux herbes.

HERBES SALÉES

Préparation: une heure

Rendement: deux litres (1 3/4 pinte)

INGRÉDIENTS

- 675 g (1 1/2 lb) de carottes râpées
- 1,35 kg (3 lb) de poireau haché
- 300 g (10 oz) ou 2 paquets d'échalote verte, hachée
- 60 g (2 oz) de feuilles de céleri, hachées
- 5 paquets de persil haché
- 60 g (2 oz) de ciboulette hachée
- 60 g (2 oz) de sarriette fraîche, hachée
- 200 g (7 oz) de gros sel.

MÉTHODE

- Bien mélanger tous les ingrédients avec le gros sel.
- Répartir la préparation dans des bocaux préalablement stérilisés.
- Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser.

NOTE:

Ces herbes salées confèrent un goût spécial à la soupe aux pois, aux potages, aux poissons, etc. ♦

TABLE D'HÔTE	
Les oeufs pochés à l'estragon et blanc de volaille ou	
La crêpe farcie au crabe des neiges	
Le porridge irlandais	
Le filet turbot ou saumon	17,50\$
Le gratin de légumes	17,95\$
Le gratin de côtes d'agneau	18,75\$
Le filet de bœuf à la moutarde	20,15\$
Desserts - Thé, café	21,25\$

Gastronomie québécoise et européenne.

LOUIS WARREN AU PIANO le samedi soir

BRUNCH
13,50\$ adultes
7,00\$ enfants

RESTAURANT BAKER
8790, chemin Royal Château-Richer
824-4478

ADAPTABOUFFE 25\$
5 cartes - 5 restaurants - 36 repas

RABAIS DE 50% pour 2 personnes
● 33 1/3% pour 3 ● 25% pour 4

Aidez les personnes handicapées, encouragez une association sans but lucratif et... profitez d'un important rabais dans un des meilleurs restaurants de Québec.

ACTIVITÉS PHYSIQUES ADAPTÉES

- 4 repas au Manoir du Spaghetti
- 4 repas au restaurant Mykonos
- 4 repas au Bistro La Serre (hôtel Roussillon)
- 12 repas au restaurant Le Champlain (hôtel le Château Frontenac)
- 12 repas Le Café canadien (hôtel le Château Frontenac)

Suggestions pour cadeaux de Noël

Commandes téléphoniques: 822-1709 ou 647-2019

Les beaux week-ends

<p><i>Vendredi soir</i></p> <p>Buffet fruits de mer Les vendredis soirs à La Verrière dès 18h00</p> <p>27,50 \$ Taxe et service en sus.</p> <p>Grand gagnant canadien du prix "Neptune 1987" pour l'excellence dans la préparation des fruits de mer.</p>	<p><i>Samedi soir</i></p> <p>Les soirées dansantes tous les samedis dès 18 heures</p> <p>BUFFET GASTRONOMIQUE Côtes de bœuf à volonté et pas de danse enivrants... musique avec DIETER FESS</p> <p>24,50\$ taxe et service en sus</p>	<p><i>Dimanche midi</i></p> <p>Brunch du marché Tous les dimanches 1^{er} service: 11h00 2^e service: 13h00</p> <p>Adultes 13,95 \$ Troisième âge 11,95 \$ Enfants 6,95 \$ (moins de 12 ans) Taxe et service en sus.</p>	<p><i>Dimanche soir</i></p> <p>Buffet familial Le dimanche soir dès 17h00</p> <p>Venez vous réjouir en famille ou entre amis, dans une atmosphère de fête.</p> <p>Adultes 11,95 \$ Enfants 4,95 \$ (moins de 12 ans) Taxe et service en sus.</p>
--	---	---	---

AUBERGE DES GOUVERNEURS 3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy • Pour réservation: 651-3030 poste 6148 •

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

LE PÈRE NOËL CHEZ BEAUGARTE • DIMANCHE SOIR

Dimanche soir le Père Noël sera au restaurant dansant pour y recevoir les enfants... petits et grands... qui ont été sages cette année... Des cadeaux pour tous les petits... Y crois-tu?...

AINSI VA LA VIE...

Adultes: 11,95 \$
Enfants de moins de 12 ans: 6,95 \$

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

Beaugarte

Un restaurant

immensément sympathique!

Café ROSALIA

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN

Choix de tables d'hôte à partir de

11,95\$ à 18,95\$

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



Bébé Paul Holc, le plus jeune transplanté du cœur au monde, a reçu son congé de l'hôpital californien, hier, un mois après l'opération. Il devait être transféré dans un centre de transition où, pour la prochaine année, il vivra en compagnie de ses parents, Gordon et Alice Holc, de Surrey, Colombie-Britannique.

Un bébé québécois subit une transplantation du cœur, en Californie

♦ LOMA LINDA, Californie (AP) - L'équipe médicale qui a procédé, le mois dernier, à la transplantation d'un nouveau cœur sur le bébé Paul Holc, qui porte depuis le titre du plus jeune transplanté du cœur au monde, a réalisé hier une intervention chirurgicale similaire sur une toute jeune Québécoise.

Cette dernière n'a été identifiée que sous le prénom de Geneviève et elle n'est âgée que de 12 semaines.

Aucune information n'a été transmise par l'hôpital en ce qui

concerne sa maladie et sur le donneur.

L'opération a été réalisée par le Dr Leonard Bailey, qui avait transplanté, il y a un mois, un nouveau cœur à bébé Paul Holc quelques heures seulement après sa naissance, le 16 octobre.

L'annonce de cette nouvelle intervention chirurgicale s'est faite, hier, presque au même moment où bébé Paul recevait son congé de l'hôpital. Il devait être transféré dans un centre de transition où, pour la prochaine année, il vivra en compagnie de ses parents, Gordon et Alice Holc, de Surrey, Colombie-Britannique.

Un autre bébé canadien, Mitchell Boyd, venu au monde le 15 octobre et qui avait reçu un nouveau cœur 11 jours après sa naissance, pourrait recevoir son congé de l'hôpital dès

la semaine prochaine, a révélé Mme Anita Rockwell, porte-parole du centre hospitalier de Loma Linda. Mitchell est le fils de Bob et Leigh Boyd, de St. Albert, Alberta.

Les deux garçons, Paul Holc et Mitchell Boyd, souffraient de problèmes congénitaux qui auraient pu leur être mortels s'ils n'avaient pas été corrigés par l'implantation d'un nouveau cœur.

POUR MIEUX CONSOMMER...

Les pages "Consommation" du Mercredi. Un guide pratique pour une consommation plus rationnelle, un budget mieux équilibré et une meilleure protection du consommateur.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2362

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

MISE AU POINT

Dans la circulaire "Le secret de Sears", en vigueur jusqu'au 21 novembre, insérée dans Le Soleil du 17 novembre, veuillez noter que l'aspirateur Craftsman, offert à 149,99\$, en page 26, n'est pas disponible, toutefois, nous acceptons les commandes.

Nous nous excusons de ce contretemps.

SEARS

AVIS DE CORRECTION

Vu notre approvisionnement limité, nous regrettons de ne pouvoir offrir les articles suivants dans tous les magasins durant la promotion "A NOËL, ON FAIT LA FÊTE".

No de cat.	Description
310094	Pèse-personne électronique
310151	Pèse-personne électronique
824870	Ensemble de plateaux sur pied
850560	Table de bout hexagonale
883140	Tables gigognes
850578	Table basse
793125	Table de téléphone magazines
803924	Super jeep 4 x 4
375576	Rasoir pour vêtements
706390	Mon premier train
619411	Quartier général G.I. Joe
650861	Centrale de rêves
620195	All-le conteur d'histoire
806174	Unité de commande Nintendo
809533	Ban York 7000
705913	Super cuisine "Petits Gourmets"

Distribution aux Consommateurs

Thorne Ernst & Whinney Inc.
Membre de **EW** Ernst & Whinney International

Syndic de faillites

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
NO 200-11-000967-870
033407

COUR SUPÉRIEURE
(En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

GESTION CARL DUSSAULT INC., corporation légalement constituée, ayant son siège social au 81, rue de l'Anse, St-Rédempteur, Cte Lévis, P.Q., et ayant fait affaires sous la raison sociale de "MARCHÉ ST-PASCAL", sis au 1496, boul. de la Canardière, Québec.

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Avis vous est, par les présentes, donné que des soumissions seront reçues par le syndic soussigné pour vendre en bloc, les actifs ci-après décrits, le ou avant le 30e jour de novembre 1987, à 11:00 heures, à son bureau, 410, boulevard Charest est, Suite 500, Québec, Qué. Toute soumission devra être scellée et porter au recto de l'enveloppe, la mention lisiblement écrite: "SOUMISSION RE: GESTION CARL DUSSAULT INC."

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT I Immeuble à 3 revenus dont un commerce en alimentation (sujet à hypothèques)	95 000,00\$
LOT II Ameublement et équipement pour commerce d'alimentation	37 000,00\$

VISITE DES ACTIFS

L'immeuble ainsi que l'ameublement et l'équipement sont visibles au 1496, de la Canardière, Québec, le 23e jour novembre 1987, de 10:00 heures à 16:00 heures.

CONDITIONS DE VENTE

Les conditions de vente seront fournies lors de l'inspection des actifs. Toutes les conditions de vente qui y sont mentionnées sont applicables à toute soumission présentée et c'est la responsabilité de chaque soumissionnaire de se procurer une copie de ces conditions de vente.

OUVERTURE DES SOUMISSIONS

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le 30e jour de novembre 1987, à 11:00 heures, au bureau du syndic soussigné. Si vous désirez plus d'informations, n'hésitez pas à communiquer avec madame Suzanne Bedard, numéro de téléphone: (418) 529-3721.

Date de Québec, ce 18e jour de novembre 1987.

THORNE ERNST & WHINNEY INC.
RAYMOND MARCOUX SYNDICS CONJOINTS

BUREAU DE:
POISSANT, RICHARD
THORNE ERNST & WHINNEY INC.
410, boulevard Charest est
Suite 500, Québec
G1K 8G3
Tél.: (418) 529-3721

Une volonté à l'état brut, la volonté de la qualité, le désir dans tout ce qu'il a de plus pur. Au-delà des apparences.

La vodka Kamouraska de la Société des alcools du Québec: la qualité passe avant l'étiquette.

KAMOURASKA VODKA

MISE EN MARCHÉ MARQUES MAISON

Société des alcools du Québec

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Le syndic soussigné fait appel à des soumissions pour la vente des biens ci-après décrits:

Dans l'affaire de: **S.M.C. RÉPARATION D'ÉQUIPEMENT INC.**
No: 200-11-000979-875

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT 1 Stock - divers matériaux de construction	33 500 \$
LOT 2 Équipement	16 500 \$
LOT 3 Ameublement et équipement de bureau	3 500 \$
LOT 4 Roulant:	
a) camion Chevy Van Diesel 6.2 L. modèle 30 - 1986	13 000 \$
b) camion Chevy Van Diesel 6.2 L. modèle 20 - 1983	7 500 \$

Tous les lots pourront être vus au 450, Aégasias, Beauport, QC le 26 novembre 1987 de 9:00 à 16:00 heures.

L'ouverture des soumissions aura lieu le 4 décembre 1987 à 11:00 heures au bureau du soussigné. Les soumissionnaires devront faire parvenir leurs offres au bureau du syndic, au 400, boulevard Jean-Lesage, bureau 345, Québec, QC (G1K 8W1) avant ces date et heure. L'enveloppe devra porter la mention: SOUMISSION RE: S.M.C. RÉPARATION D'ÉQUIPEMENT INC.

Dans l'affaire de: **GILLES NOËL**
No: 200-11-000949-878

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT 1 Résidence unifamiliale située au 2171, Zone H, Tour du Lac, Lac-Sergent	70 000 \$

Cet immeuble pourra être visité - sur rendez-vous seulement - en communiquant avec monsieur Raymond Pelletier, au numéro 666-2555.

L'ouverture des soumissions aura lieu le 11 décembre 1987 à 11:00 heures au bureau du soussigné. Les soumissionnaires devront faire parvenir leur offre au bureau du syndic, au 440, boulevard Jean-Lesage, bureau 345, Québec, QC (G1K 8W1) avant ces date et heure. L'enveloppe devra porter la mention: SOUMISSION RE: MARTINE MORENCY.

Dans l'affaire de: **MARTINE MORENCY**
No: 200-11-001012-874

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT 1 Terrains (2) situés à Neufchâtel, parties du lot 814	15 000 \$

Les terrains pourront être vus - sur rendez-vous seulement - en communiquant avec monsieur Raymond Pelletier, au numéro 666-2555.

L'ouverture des soumissions aura lieu le 11 décembre 1987 à 11:30 heures au bureau du soussigné. Les soumissionnaires devront faire parvenir leur offre au bureau du syndic, au 440, boulevard Jean-Lesage, bureau 345, Québec, QC (G1K 8W1) avant ces date et heure. L'enveloppe devra porter la mention: SOUMISSION RE: MARTINE MORENCY.

CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS

Les modalités et conditions se rapportant aux soumissions et à la vente des biens sont celles prévues à l'article 114(8) des règles régissant la faillite; elles font partie intégrante de la présente demande de soumissions et il est de la responsabilité des soumissionnaires d'en obtenir copie lors de l'inspection ou au bureau du syndic.

Date de Québec, ce 20e jour de novembre 1987.

GÉRALD ROBITAILLE, Adm. A., syndic

Gérald Robitaille
Syndic liquidateur, gestionnaire

400, boul. Jean-Lesage
Bureau 345, Québec (Québec) G1K 8W1
Bur.: (418) 649-0767

ADMA

La GRC fait enquête au sujet de ventes d'armes

OTTAWA (PC) - La Gendarmerie royale du Canada fait présentement enquête afin de déterminer si des entreprises canadiennes n'utilisent pas des filières illégales pour vendre des armes et des munitions à l'Iran ou d'autres pays en état de guerre.

Hier aux Communes, le député néo-démocrate John Parry a demandé au gouvernement si la compagnie Expro de Valleyfield n'avait pas contourné les directives des Affaires extérieures en vendant à une entreprise portugaise plus de 1,250 tonnes d'explosifs revendus ensuite à l'Iran.

« Pourquoi le gouvernement canadien, a demandé M. Parry, a-t-il autorisé une compagnie canadienne à devenir le principal fournisseur de l'artillerie iranienne? »

En l'absence du secrétaire d'Etat aux Affaires extérieures Joe Clark, c'est son secrétaire parlementaire et député de Beauharnois-Salaberry, Jean-Guy Hudon, qui a accepté la question.

« La GRC fait actuellement une enquête, a-t-il dit, pour déterminer s'il n'y a pas eu de diversion illégale de

produits légalement destinés à des pays légitimes. »

Le secrétaire parlementaire a ensuite expliqué qu'une entreprise devait obtenir deux permis de la part du fédéral avant de pouvoir exporter des armes ou des munitions dans des pays étrangers.

« Pour exporter du Canada des explosifs ou des munitions, a précisé M. Hudon, il faut deux permis: le premier pour le pays exportateur et l'autre pour l'importateur. »

Dans ce cas-ci, les deux autorisations ont été régulièrement accordées à intervalles réguliers puisque ces permis sont généralement renouvelables à tous les trois mois.

« Par contre, a ajouté M. Hudon, nous n'avons aucun contrôle sur la réexportation effectuée par un pays tiers. »

Mercredi, à la sortie des Communes, Joe Clark avait pour sa part indiqué qu'il avait demandé à son personnel diplomatique en poste à l'étranger de faire la quête d'informations dans les pays susceptibles de trafiquer du matériel militaire avec l'Iran ou l'Irak et de lui faire rapport.

« J'éprouve un problème de juridiction, avait-il dit, parce qu'à ma connaissance il n'y a rien de vendu directement à l'Iran par des entre-

prises canadiennes. S'il y a des équipements militaires livrés par le biais d'autres pays, c'est une situation que je peux peut-être influencer, mais que je n'ai pas le pouvoir de contrôler. »

A Valleyfield, le porte-parole de la compagnie Expro, M. Robert Brousseau, a soutenu que le producteur d'explosifs n'avait jamais expédié quoi que ce soit à l'Iran. Il a reconnu par contre qu'en vertu d'un contrat de sous-traitance avec un fabricant hollandais, la compagnie Muidem Chemie, Expro avait effectivement expédié 120,000 tonnes d'explosifs au Portugal.

En plus des ventes d'explosifs par Expro, le ministre a aussi été saisi d'un commerce de pièces et de moteurs fabriqués par la Pratt et Whitney de Longueuil à l'Iran par l'entremise de tiers installés en Italie et à Singapour.

Des hélicoptères iraniens AB-212 utilisés dans la guerre Iran-Irak sont propulsés par des moteurs fabriqués à Longueuil. Cette situation avait déjà été soulevée à l'automne 1986 et le gouvernement avait alors demandé à Pratt et Whitney de suspendre ses livraisons à l'Iran.

« Il n'y a pas eu d'exportations

directes entre le Canada et l'Iran, a souligné hier M. Hudon, parce que c'est tout à fait contre la politique canadienne. C'est pour cette raison que l'on cherche à savoir s'il n'y a pas eu d'illégalités dans les cas qui ont été portés à notre attention. »

Toutes les vérifications effectuées aux Affaires extérieures jusqu'à maintenant ont démontré que toutes les procédures ont été normalement suivies et qu'il n'y a rien qui contrevient à la directive canadienne interdisant aux entreprises de fabrication ou de distribution d'armes de transiger directement avec des pays en état de conflit.

CLINIQUE D'OPHTHALMOLOGIE ET DE VERRES DE CONTACT DE QUÉBEC

Dr Fernand Bellemare M.D.C.S.P.Q.
Dr Yolande Dubé M.D.C.S.P.Q., F.R.C.S.(C)
Dr Bertrand Hoffman M.D.C.S.P.Q.
Dr Gilles Lafond M.D.C.S.P.Q., F.R.C.S.(C)
Dr Johanne Morency M.D.C.S.P.Q., F.R.C.S.(C)

OPHTHALMOLOGISTES
Maladie des yeux, examen de la vue

VERRES DE CONTACT
1270, chemin Ste-Foy (COIN ST-SACREMENT) QUÉBEC G1S 2M4
687-3326

DEVELOPPER UNE PLUS GRANDE CONSCIENCE
Dimanche 22 novembre, 11h
Mercredi 25 novembre, 20h

ECKANKAR
CENTRE DE QUÉBEC
2949, chemin Sainte-Foy

Entrée libre
658-4131
Message enregistré



l'école privée ... un milieu éducatif personnalisé



ASSOCIATION DES INSTITUTIONS D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

Les écoles secondaires privées de la région (03) ont convenu de ne faire aucune pression pour exiger l'inscription avant le 12 février 1988.

POUR MIEUX CONSOMMER...

Les pages "Consommation" du Mercredi. Un guide pratique pour une consommation plus rationnelle, un budget mieux équilibré et une meilleure protection du consommateur.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

VILLE DE QUÉBEC

CONSEIL MUNICIPAL

ORDRE DU JOUR DE LA SÉANCE DU 23 NOVEMBRE 1987

Prière

- Ratification du procès-verbal de la séance du Conseil municipal tenue le 9 novembre 1987.
- Présentation de tous les documents, lettres et requêtes adressés au Conseil.
- Rapport du directeur général et des chefs de service.
- RAPPORTS DU COMITÉ EXECUTIF**
 - Adjudication de contrat à la Maison Plymouth Chrysler de Charlesbourg Inc. pour la fourniture de neuf (9) automobiles requises par le Service de police, pour un montant de 97 629,12\$ (taxe provinciale incluse).
 - Adjudication de contrat à la Maison Plymouth Chrysler de Charlesbourg Inc. pour la fourniture de neuf (9) automobiles requises par le Service de police, pour un montant global de 123 361 84\$ (taxe provinciale incluse).
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-8.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-1.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-6.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-8.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-9.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-10.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-11.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-12.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-13.
 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no VQS-14.
 - Exécution de travaux d'ouverture de rue sur certains lots du cadastre de la paroisse de Saint-Roch-Nord par la firme Bon-Air Investment Corporation et la Ville de Québec.
 - Garantie de 15% exigée par la Ville de la Corporation 148623 Canada inc. dans le cadre des travaux d'infrastructure du projet Prince Club.
 - Servitudes accordées gratuitement à la Ville par la firme Papeterie Reed Itée sur certains lots du cadastre de la paroisse de Saint-Roch-Nord.
 - Modification au contrat intervenu le 26 mai 1978 entre la Ville et l'Archevêché Catholique Romain de Québec relative à la contrepartie devant être versée par la Ville en vertu de ce contrat.
 - Cession gratuite à la Ville par la firme Bon Air Investment Corporation, pour fins municipales, des lots 591-25 et 591-26 du cadastre de la paroisse de Saint-Roch-Nord.
 - Adjudication de contrat à la firme Les Entreprises Lévisiennes inc. pour la fourniture de mélange bitumineux préparé à chaud pour les hivers 1987-1988 et 1988-1989, au prix unitaire de 63,75\$ la tonne métrique.
 - Adjudication de contrat à la firme Metro Expavation inc. pour l'exécution des travaux d'égouts, d'égouts, d'infrastructure de rues et de pavage dans le projet de développement domiciliaire Les Immeubles Multi-Biens enr., phase II (1987), secteur ouest, pour un montant approximatif de 162 954,06\$.
 - Versement d'un montant forfaitaire au personnel non-syndiqué de la Ville pour la période s'étendant du 1er juillet au 31 décembre 1987.
 - Approbation de la convention collective devant intervenir entre la Ville et le Syndicat des fonctionnaires municipaux de Québec pour la période s'étendant du 1er janvier 1987 au 31 décembre 1989.
 - Approbation des budgets de fonctionnement des S.I.D.A.C. Mail Centre-Ville, du Faubourg inc. Saint-Sacrement et du Vieux Québec pour la période s'étendant du 1er janvier 1988 au 31 décembre 1988.
 - Cession gratuite à la Ville par la firme Royal-Bay Investments Ltd. pour fins municipales de certains lots de la paroisse de Saint-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette.
 - Marge de crédit additionnelle de 2 000 000,00\$ consentie par la Ville à la SCMHAC.
 - Homologation de la sentence arbitrale rendue dans la cause opposant la firme Lemaire-Vicari inc. à la Ville de Québec.
- ÉTUDE DES PROJETS DE RÈGLEMENTS POUR ADOPTION EN 1RE LECTURE**
 - VQS-8 - Sur le Bureau du vérificateur de la Ville
 - VQS-1 - Sur l'Office municipal de développement économique de Québec
 - VQS-6 - Sur le Service des communications
 - VQS-8 - Sur le Service de l'entretien des équipements
 - VQS-9 - Sur le Service de l'ingénierie
 - VQS-10 - Sur le Service des loisirs et des parcs
 - VQS-11 - Sur le Service de l'organisation du travail et de l'informatique
 - VQS-12 - Sur le Service du personnel
 - VQS-13 - Sur le Service de Police
 - VQS-14 - Sur le Service des travaux publics
- ÉTUDE ARTICLE PAR ARTICLE DES PROJETS DE RÈGLEMENTS POUR ADOPTION FINALE**
 - 3302 - Concernant le prolongement de la rue Bazire et l'ouverture de la rue Gédéon-Duimet (x)
 - 3321 - Modifiant le règlement 2474 "Concernant l'urbanisme dans les districts Champlain, Saint-Roch-Saint-Sauveur et Limoilou" (x)
 - 3322 - Modifiant le règlement 2222 "Concernant l'urbanisme dans les districts Les Saules, Neufchâtel, Duberger et Charlesbourg-Ouest" (x)
 - 3325 - Décrétant un emprunt de 759 105,00\$ pour pourvoir au paiement d'une partie du coût d'acquisition d'un immeuble situé au 551, rue Fleurbaey, Québec.

(x) Pour leur adoption en deuxième lecture, il faut la majorité absolue des membres du Conseil.

7. INTERVENTIONS DES MEMBRES DU CONSEIL

8. AVIS DE MOTION

9. MOTION Nomination du maire suppléant.

10. PÉRIODE DE QUESTIONS ET DE RÉPONSES

- 1° - Réponses à donner à des questions posées lors de séances antérieures.
- 2° - Matières ayant fait l'objet de l'avis prévu à l'article 6.3.2 du règlement numéro 2711.

CLÔTURE DE LA SÉANCE

N.B. Il pourra être ajouté à/ou enlevé de cet ordre du jour toute matière ou sujet qui requiert l'approbation du Conseil si les circonstances le justifient.

Le Greffier de la Ville
Antoine Carrier, avocat

Québec, le 20 novembre 1987

ÉCOLE SECONDAIRE MONT ST-SACREMENT Village de Valcartier, Que. G0A 4S0 Tel.: (418) 844-3771	— Externat pour filles et garçons, reconnu d'intérêt public — Situé sur le territoire de la C.S.R. Chauveau — Cours de formation générale conduisant à des études collégiales et universitaires — Destinée aux élèves de la 1re à la 5e secondaire inclusivement — Cours spéciaux: dactylographie, informatique, plein air	— Options en sciences pures et sciences humaines — Demande d'admission au secrétariat: 844-3771 — Examen d'admission: 1re secondaire: les 5 et 12 décembre 1987, de 9h00 à 12h00 2e, 3e, 4e, 5e (places disponibles)
COUVENOT NOTRE-DAME-DE-TOUTES-GRACES 51, rue Deziel, Lévis 66V 317 - 833-7691	— Institution privée et catholique reconnue d'intérêt public, dirigée par les Soeurs de la Charité de Québec — Cours secondaire de formation générale de 1re à 5e secondaire conduisant à des études collégiales et universitaires — Externat pour jeunes filles	— Latin en 1re, 2e et 3e secondaire — Possibilité d'aide financière — Examen d'admission: les 5 et 12 décembre 1987, de 9h15 à 12h00
COLLÈGE DE SAINT-DAMIAN 75, rue St-Gerard, Saint-Damien Bellechasse G0R 2Y0 (418) 789-2921	— Établissement reconnu d'intérêt public, dirigé par les SS. Notre-Dame-du-Perpetuel-Secours — Pensionnat pour jeunes filles seulement, 5 jours/sem. — Cours secondaire général de 1re à 3e sec. inclusivement	— Séance d'information et visite de l'école le dimanche 15 novembre 1987, de 13h00 à 16h30, et le dimanche 17 avril 1988, de 13h00 à 16h30 — Demande d'admission par téléphone: 789-2921
SÉMINAIRE DES PÈRES MARISTES 2315, chemin St-Louis, Sillery Québec G1T 1R5 — 651-4944	— Établissement déclaré d'intérêt public — Milieu de vie qui privilégie l'engagement chrétien et vocationnel — Externat pour garçons — Cours secondaire complet (1re à 5e) formation générale — Latin obligatoire en 1re, 2e et 3e — Option informatique en 4e et 5e	— Suivi pédagogique personnalisé — Activités étudiantes nombreuses — Transport facile avec la CTCUQ — Soirée "Portes ouvertes", le mercredi 25 novembre 1987, à 19h00 — Examen d'admission: les samedis 5 et 12 décembre 1987 et 9 janvier 1988
COLLÈGE MARIE-MOISAN 640, 8e Avenue, Québec G1J 3L7 Tel.: 529-7522	— Établissement déclaré d'intérêt public, dirigé par les Soeurs Servantes du Saint-Coeur-de-Marie — Externat et résidence pour filles — Cours 1re, 2e et 3e secondaire	— Examen d'admission et visite du Collège: 5 et 12 décembre 1987 — 30 janvier 1988 — Demande d'admission par téléphone: 529-7522
SÉMINAIRE SAINT-ALPHONSE 10025, rue Royale, Sainte-Anne-de-Beaupré G0A 3C0 — 827-3744	— Établissement reconnu d'intérêt public — Pensionnat et externat pour garçons — Externat pour filles — 1re à 5e secondaire inclusivement — Transport scolaire organisé et gratuit — Piscine intérieure	— Portes ouvertes: 22 novembre 1987, de 13h00 à 17h00 — Examen d'admission: les 5 et 19 décembre 1987, de 9h45 à 12h00, et les 16 janvier et 20 février 1988, de 9h45 à 12h00
COLLÈGE JÉSUS-MARIE DE SILLERY 2047, chemin Saint-Louis Québec G1T 1P3 — 687-9250	— Établissement déclaré d'intérêt public, dirigé par les Religieuses de Jésus-Marie — Cours secondaire et cours primaire — Internat et externat pour filles — Latin en 1re, 2e et 3e secondaire — Ateliers culturels et sportifs intégrés à l'horaire	— Demande d'admission par téléphone: 687-9250 — Visite du collège, le dimanche 22 novembre, à 13h30 — Examen d'admission en 1re secondaire: les 5 et 12 décembre
LE PETIT SÉMINAIRE DE QUÉBEC 6, rue de l'Université Québec G1R 4V7	— Externat pour garçons, déclaré d'intérêt public — 1re à 5e secondaire: Offre aussi le cours collégial — Latin obligatoire en 1re secondaire: latin ou français en 2e; latin ou civisation en 3e — Informatique — Séances d'information et visites: les 6 et 13 décembre, à 14h00 — Examen d'admission gratuits pour 1re sec. les 5, 12 et 19 décembre 1987	— Examen pour 2e, 3e, 4e et 5e sec.: le 16 janvier 1988 (20,00\$ payable le jour de l'examen) — Possibilité d'aide financière — Pour toute demande d'admission ou de renseignements, téléphoner à 694-1020, poste 314
ÉCOLE SECONDAIRE FRANÇOIS-BOURRIN 50, av. des Cascades, C.P. 5070 Beaupré G1E 6B3 — 661-6978	— Externat mixte, déclaré d'intérêt public — 1re à 5e secondaire, formation générale — Cours particuliers: latin, musique, arts plastiques	— Examen d'admission: le 5 décembre 1987 — Demande d'admission par téléphone: 661-6978
L'ÉCOLE DES URSLINES DE QUÉBEC 4, rue du Parloir, C.P. 820 Québec G1R 4S7 — 692-2612	— Établissement déclaré d'intérêt public — Externat pour filles — 1re à 5e secondaires, formation générale — Latin de la 1re à la 3e secondaire — Examen d'admission: les 5 et 12 décembre 1987 — Séance d'information et visite de l'établissement lors des examens d'admission	— Nouveau gymnase — Offre aussi le cours primaire de 1re à 6e année avec pensionnat — Demande d'admission au secrétariat, téléphone: 692-2612
COLLÈGE MARGUERITE-D'YOUVILLE 2700, des Quatre-Bourgeois Ste-Foy G1V 1K5 — 658-7662	— Établissement déclaré d'intérêt public, dirigé par les Soeurs de la Charité de Québec — Externat pour jeunes filles — Cours de 1re à 5e secondaire — Latin en 1re, 2e et 3e secondaire	— Examen d'admission: 1re secondaire: les 5 et 12 décembre 1987, à 9h00, et le 9 janvier 1988, à 8h00 2e, 3e, 4e, 5e sec.: le 16 janvier 1988, à 8h00 — Demande d'admission par téléphone: 658-7662 — Portes ouvertes le dimanche 15 novembre 1987, de 13h00 à 16h00
SÉMINAIRE ST-FRANÇOIS 4900, rue St-Félix Saint-Augustin G3A 1X3 — 872-0611	— Établissement reconnu d'intérêt public — Cours secondaire de 1re à 5e — Internat pour garçons seulement — Externat pour garçons et filles — Transport scolaire organisé par l'établissement — Latin obligatoire en 1re secondaire, optionnelle en 2e et 3e sec.	— Séances d'information pour les parents et les élèves les 29 novembre et 6 décembre 1987, à 14h — Places d'examen d'admission en 1re secondaire: les 5 et 12 décembre 1987, à 9h00 — Places disponibles en 2e, 3e, 4e et 5e secondaire — Options offertes en sciences pures, sciences humaines et en arts
COLLÈGE DE LEVIS 9, Mgr Gosselin, Lévis G6V 5K1 — 833-1249, poste 143	— Établissement déclaré d'intérêt public — PENSIONNAT et externat pour garçons — Cours secondaire complet — Offre le niveau collégial — Possibilité d'aide financière (150 boursiers environ)	— Examen d'admission pour le 1re secondaire: les samedis 5 et 12 décembre 1987, à 13h00, et le 16 janvier 1988, à 13h00 (Prérez de téléphoner avant de se présenter.) — Examen d'admission pour les 2e, 3e, 4e, 5e sec.: le samedi 13 février 1988, à 13h00 — Information et visite du collège: le dimanche 7 février 1988, de 14h00 à 16h00
EXTERNAT SAINT-JEAN-EUDES 2350, av. du Colisée Québec G1L 3Z9 — 529-4565	— Institution déclarée d'intérêt public — Externat pour filles et garçons — Formation générale de 1re à 5e secondaire conduisant aux études collégiales (option sciences pures et sciences humaines) — Suivi pédagogique et encadrement disciplinaires personnalisés — Cours de musique et d'instruments instrumentaux dispensés par le Conservatoire de Musique de Québec — Plusieurs activités étudiantes dont le football, les voyages d'échanges, le ballet jazz, le plein air et l'informatique	— Leadership étudiant: opportunités de formation — Participation des parents au Conseil d'administration de l'école et à l'Association des parents — Aide financière fournie aux élèves — Facilité de transport CTCUQ (bus) et offert à l'entrée de l'école: autobus route pour le Saint-Charlesbourg — Valeur de l'école et séance d'information: le dimanche 15 novembre 1987, à 14h00 — Séance d'examen d'admission en 1re secondaire les 5 et 12 décembre 1987
ACADÉMIE ST-LOUIS 810, des Érables, Québec G1R 2M3 — 681-7788 BÂTIM L'UN AVENIR ENSEMBLE	— École secondaire pour filles et garçons, déclarée d'intérêt public — Cours de formation générale conduisant à des études collégiales et universitaires — Examen d'admission et visite du collège: 12 décembre 1987 et 23 janvier 1988	— Transport scolaire pour les élèves qui demeurent à Neufchâtel, Loretteville, Ancienne-Lorette, Les Saules, Duberger, Vanier et Charlesbourg — Possibilité d'aide financière — Bureau des admissions: (418) 681-7768
JUVENAT NOTRE-DAME-DU-ST-LAURENT Frère de l'Instruction Chrétienne 200, du Juvenat, Saint-Romuald (Lévis) G6V 6P5 Internat: 839-5629 - Externat: 839-5638	— Établissement déclaré d'intérêt public (à caractère d'orientation vocationnelle) — Internat et externat pour garçons — Cours secondaire complet — Possibilité d'aide financière	— Séance d'information (parents et futurs élèves), 6 décembre 1987, à 14 heures — Examen d'admission: 12 décembre 1987, 9 et 23 janvier 1988, de 13h00 à 15h30
COLLÈGE SAINT-CHARLES-GARNIER 1150, boulevard St-Cyrille ouest Québec G1S 1V7 — 681-0107	— École secondaire pour filles et garçons, déclarée d'intérêt public — Cours secondaire complet, formation générale — Enseignement religieux ou moral, culture religieuse: latin optionnel arts plastiques et musique obligatoires en 1re, optionnelles de 2e à 5e secondaire; art dramatique en 4e et 5e secondaires — Dactylographie, informatique, équipes sportives interscolaires — Grande participation des parents, possibilité d'aide financière	— Séance d'information: le 20 novembre, à 13h00 (Bienvenue aux parents et futurs élèves. Examen d'admission 1re secondaire: les 5 et 12 décembre, à 9h00, 2e à 4e secondaire: le 16 janvier, à 9h00) — Pour renseignements supplémentaires, téléphoner au Collège: 681-0107, secrétariat
COLLÈGE NOTRE-DAME-DE-BELLEVUE 1605, chemin Sainte-Foy Québec, Qué G1S 2P2 — 681-7781	— Établissement d'enseignement privé pour jeunes filles, sous la direction des Soeurs de la Congrégation Notre-Dame — Cours secondaire complet — Externat - Pensionnat — Suivi pédagogique et encadrement personnalisé — Activités culturelles et sportives: le midi, équipes sportives interscolaires, piscine intérieure	— Examen d'admission en 1re secondaire: les 5 et 12 décembre 1987, à 9h00 — Les admissions de 2e, 3e, 4e et 5e secondaire se font après étude du dossier scolaire — Portes ouvertes le 25 octobre 1987, de 13h00 à 16h00 — Bureau des admissions: (418) 681-7781
COLLÈGE DE CHAMPIGNY 1400, route de l'Anlopp Sainte-Foy, Laurentien, Qué G2G 1G6 — (418) 872-0508	— École secondaire (I à V) d'intérêt public, dirigée par les Frères du Sacré-Coeur — Externat pour garçons et filles	— Examen d'admission: 12 décembre 1987 et 16 janvier 1988 — Visite du Collège et informations: 22 novembre 1987, de 13h00 à 16h00