



Germano Roveredo et le chef, Serge Dussault, ont choisi la meilleure table de « La Ripaille » avec vue sur le fleuve et l'île d'Orléans.

Serge Dussault améliore la formule d'une tradition gagnante

Un vent de fraîcheur souffle sur « La Ripaille »

À l'image de ses propriétaires, Germano Roveredo et Italo Dassié, qui tiennent le fort depuis 19 ans, le restaurant « La Ripaille », situé rue Buade dans le Vieux-Québec, est synonyme de stabilité, de tradition culinaire et d'excellence dans le service. Un jeune chef québécois, Serge Dussault, assume la direction des cuisines depuis six mois et il imprègne le menu de sa touche personnelle, tout en continuant la tradition d'excellence de ses prédécesseurs.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Serge Dussault est de la tournée des jeunes chefs québécois qui prennent de plus en plus leur place dans les cuisines. Il pratique ce métier depuis 1979, il a travaillé au « Château Frontenac », il a été chef du « Perce-Neige » et « Aux Appellants », il a été en charge des nouvelles cuisines du CEGEP de Sainte-Foy et il se retrouve à « La Ripaille », la tête pleine d'idées et heureux de relever ce nouveau défi.

leurs pour lui une priorité. Ce n'est pas le chef qui impose ses goûts, le client est roi et s'il désire ses légumes bien cuits, il les aura.

« Plusieurs ont tendance à imposer leurs goûts et je ne pense pas que c'est la bonne façon de faire aimer la cuisine, souligne le jeune chef. Si un client nous demande de le conseiller, je me ferai un plaisir de le faire, mais c'est lui qui paie la note et c'est lui qui mange, pourquoi essayer de lui imposer un produit qu'il n'aime pas ou une cuisson qu'il ne désire pas? Un client doit se sentir chez lui et ce n'est pas à nous de modifier ses habitudes à moins qu'il en exprime le souhait. »

« La Ripaille » est ouverte sept jours sur sept et les propriétaires ont décidé de changer plus souvent leur table d'hôte sous l'impulsion de leur jeune chef. Ils la modifient maintenant toutes les trois semaines alors qu'elle restait souvent à l'affiche de deux à trois mois auparavant. Ils continuent toujours à offrir un menu du midi qui varie tous les jours. Leur « special moules » et leur bouillabaisse sont aussi des plats qui reviennent régulièrement au menu et que les clients ont pris l'habitude de commander.

« Nous manquons un peu de souplesse dans notre menu, raconte M. Roveredo. Comme nous avons une clientèle d'habitues qui nous visitent régulièrement, il fallait changer plus souvent notre

menu pour leur permettre d'avoir accès à un éventail de produits plus large et plus varié. C'est aussi une excellente occasion pour le chef et son équipe de montrer leur créativité et de s'exprimer à fond. Nous servons des produits frais et nous achetons en petites quantités pour offrir ce qu'il y a de meilleur à notre clientèle. Serge Dussault a ajouté une nouvelle dimension à la cuisine et il est secondé par Jose Herrero et Andre Pepin dans son travail. »

Un agrandissement

M. Roveredo aimerait bien agrandir son restaurant car il lui arrive de refuser du monde, surtout durant la période estivale. Mais c'est impossible dans l'édifice actuel et sur le même plancher. Il faudrait cependant convertir les deux étages au-dessus en salle à manger, ce qui serait compliqué car ça prendrait une deuxième cuisine et plus de personnel. Le propriétaire loue aussi des chambres et c'est un revenu qui n'est pas à dédaigner.

Serge Dussault n'a pas tout vu à l'envers, ce n'était pas nécessaire, mais le jeune chef québécois a apporté un vent de fraîcheur et de jeunesse qui ne peut que bénéficier à court, à moyen et à long terme à « La Ripaille ». Une tradition d'excellence, c'est bien, mais il faut qu'elle évolue pour s'ajuster au goût du jour.



M. Roger Thibault, directeur de la Maison des vins de Québec.

Curiosités italiennes

L'Italie nous émerveillera toujours, du moins, c'est le cas pour notre chroniqueur, Jean-Gilles Juras, qui est bien souvent impressionné par la découverte de nouveaux produits ou la révélation d'informations qu'elle nous fournit. Peu de véritables amateurs ne connaissent pas les vins italiens tels que le Chianti, les Valpolicella, les Vernaccia blancs, et le Lachryma Christi, mais il y a plus que ces produits, explique notre chroniqueur qui fait aussi quelques suggestions en page 6.

SALON DE LA PATISERIE
laGaronelle
Fête des mères
dimanche, 14 mai
TABLE D'HÔTE
Hors-d'œuvre aux fruits
Consomme Royale
Saumon aux petits légumes
et beurre blanc
17,95 \$
Ris de veau à la crème
sur croûton
19,95 \$
Salade panachée
Dessert
Café, thé, infusion
RÉSERVEZ:
524-8154
OUVERT DIMANCHE
à compter de 11h
à l'occasion de la Fête des mères
207, rue Saint-Jean
Québec G1R 1N8

RESTAURANT
Place Québec
SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES
BRUNCH
des 9 h
à partir de **4,25 \$**
(enfants moins de 10 ans: 1/2 prix)
.....
TABLE D'HÔTE EN SOIRÉE
14,95 \$
.....
SPÉCIAL LANGOUSTINES (7)
12,95 \$
.....
DÉJEUNER TOUS LES JOURS
(1 oeuf, rôties, café)
99¢
.....
Stationnement gratuit
(1 heure le jour, soirée complète des 17 h)
Réservations: **525-9869**
PLACE QUÉBEC (à côté des cinémas)

RESTAURANT
la Réserve
108, Saint-Cyrille Ouest
524-3571, avant 16 h
524-1864, après 16 h
Ouvert dimanche
le 14 mai des 17 h
pour la fête des Mères

TABLE D'HÔTE
Entrée fumée avec sauce yogourt à la ciboulette
Fondus parmesan
Avocado vinaigrette
Salade Cornet et civet
Potage consommé au jus

Cornet au gratin maison	11,95 \$
Suprême de volaille torréfiée, sauce tomatée	12,95 \$
Fondus parmesan	13,95 \$
Brochette d'agneau du Québec, sauce à la menthe	16,95 \$
Entrecôte double, sauce au bleu d'Auvergne	16,95 \$
Escalope de veau Gordon Bleu sauce Mornay	16,95 \$
Sole de Douvres amantée	18,95 \$

Dessert maison / Café ou thé

MOULES • FRITES • BIÈRES
MOSS MOULERS
9,95
7 JOURS / 7 JOURS
DE MIDI À 19 HEURES
5,95 \$
casserole de moules et portion de frites
• LE SPÉCIALISTE DE LA MOULE •
255, SAINT-PAUL 692-0233

À toutes les mamans, nous souhaitons une merveilleuse Fête des Mères
À leur intention
demain soir, menu tout à fait spécial des 17 h

RESTAURANT BEL MONDO
Cuisine italienne typiquement régionale
1188, rue Cartier, Québec — 523-1188

Menu spécial Fête des Mères (Samedi soir)

Ceviche	
Vealote Carmen	
Homard bouilli au grillé	17,50 \$
Suprême de volaille à la citronnelle et aux fruits épicés	17,95 \$
Escalope de saumon frais à l'ail et aux concombres	19,95 \$
Coeur de filet de bœuf, sauce Diane	21,75 \$

Dessert - Thé, café
Dimanche Brunch du Monde

RESTAURANT
57, DALHOUSIE VIEUX-PORT
692-4455

La Buis Grillades Fruits de Mer
du lundi au jeudi
FONDUE CHINOISE 8,95 \$

FESTIVAL DU HOMARD Grille ou bouilli **10,95 \$**
Ouvert le dimanche de 16 h à 22 h

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

LA PLUS BELLE TERRASSE EN VILLE BIENTÔT OUVERTE!
Nos homards sont arrivés!
• Table d'hôte tous les soirs
• Menu gens d'affaires tous les midis

da Scarpone
SPÉCIALITÉS ITALIENNES ET FRUITS DE MER
BRUNCH 13,95 \$
Fête des Mères
2 services: 10 h 30 et 13 h 30
1/2 prix enfants 10 ans et moins
Vue exceptionnelle sur le fleuve
À droite de l'Agora, à proximité des Terrasses du Vieux-Port
Rés.: **692-4612**

D'une Table à l'autre

CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

■ L'Azalée

Le jeune chef québécois, Roger Pelletier, en compagnie de son épouse, Ginette Lemay, essaient de relever le défi de la fine cuisine à Val-Belair depuis bientôt un an et ils ne lâchent pas. Son restaurant « l'Azalée » est situé au 1569, boulevard Pie-XI, en face de l'ancien autodrome de Val Saint-Michel et il se gagne graduellement une clientèle d'habitues. D'ordinaire, l'établissement est fermé le dimanche, mais il a fait une exception pour la fête des Mères, demain, le 14 mai. Il a préparé des tables d'hôte très diversifiées pour cette occasion et les clients auront un choix intéressant.

Le menu comprend, en entrée, un choix entre des champignons farcis venaison gratinés à la suisse, du saumon d'Atlantique au vinaigre de framboise ou une terrine de gibier, un potage du jour et, comme mets principal, des médaillons de pâtes aux fruits de mer, sauce à la crème (\$16.95); homard thermidor fine champagne (\$19.95); filet de porc farci aux petits escargots, sauce moutarde (\$21.95); coeur de filet mignon aux trois baies (\$22.95) et caribou du Labrador aux petits fruits (\$23.95). Le repas prendra fin avec les folies douces, un ou deux choix de desserts frais du jour à l'assiette avec coulis et un choix de breuvages. C'est à partir de 18 h que le repas débutera et c'est préférable de réserver au 843-3101.



Ginette Lemay et Roger Pelletier ne ménagent pas les heures pour faire un succès de « l'Azalée ».

besoin de réservation et le chèque se présente à la fin du repas; les chèques ne portent pas la signature de l'acheteur du chèque, plusieurs peuvent donc les utiliser, les chèques peuvent servir pour le repas du midi ou du soir.

La grosse faiblesse du chèque, c'est qu'il ne s'applique pas le samedi soir, sauf pour des digestifs servis après le repas pour un maximum de deux personnes. Il faut aussi un achat minimal de \$45 avant taxe et il ne peut être utilisé en même temps que d'autres promotions ou prix de groupe. Il n'est pas valide les jours de fêtes suivants : Noël, jour de l'An, Saint-Valentin, Pâques, fête des Mères et fête des Pères.

C'est néanmoins un bon achat pour le consommateur et une occasion de découvrir 25 restaurants différents. La valeur totale des rabais est de \$520 et le chèque se vend \$45. Pour obtenir plus de renseignements ou pour commander le chèque, on peut rejoindre André Bastien, de « Promotions Concept », au 872-8270. Il est aussi en vente dans tous les Brunet de la région de Québec. C'est possible d'obtenir un prix spécial pour les groupes ou les clubs sociaux et la vente est limitée à 3,500 exemplaires.

■ Des cailles

Même si la dégustation a eu lieu depuis quelques semaines (le mardi 18 avril), il n'est jamais trop tard pour parler d'une expérience intéressante. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec avait décidé de réunir à l'école Wilbrod-Bhéret quelques chefs de cuisine, le journaliste du SOLEIL et des membres du MAPAQ pour déguster des cailles, mais pas n'importe quelles cailles, de gros oiseaux de la ferme expérimentale de Deschambault. Ces cailles avaient comme particularité de peser deux onces de plus que celles qui sont sur le marché commercial et d'avoir été nourries de façon différente. Nous avions donc cinq cailles différentes dans chacune de nos assiettes et nous devions les déguster pour déterminer laquelle avait le meilleur goût et laquelle était la plus tendre. Cette évaluation organoleptique était dirigée par un agronome du MAPAQ, Marcel Beizile, et il faisait cette expérience pour tenter de mieux « positionner » la caille sur le marché québécois. On aimerait produire un oiseau plus gros et trouver un goût qui le distingue vraiment des autres volatiles.

■ Prix d'excellence

L'école d'hôtellerie Saguenay-Lac-Saint-Jean de la commission scolaire de La Jonquière a présenté, pour une quatrième année consécutive, les 5 et 6 mai, le prix d'excellence en cuisine, pâtisserie et restauration. Ce concours provincial veut rendre visible la formation offerte par les commissions scolaires aux personnes adultes qui suivent des cours dans le domaine de l'alimentation et de l'hôtellerie. Neuf commissions scolaires ont participé à la compétition et chacune devait déléguer une équipe de trois étudiants adultes pour préparer des mets et exécuter le service : un cuisinier, un pâtissier et un serveur de table. En cuisine, les gagnants ont été Tardivel, suivi de la CECQ et de Charlesbourg; en service de restauration, Jonquière, suivi de la CECQ et des Laurentides; en pâtisserie, Charlesbourg, suivi de

Jonquière et de la CECQ et, en pâtisserie de cuisine, Vallée-de-la-Lièvre, suivi de Laure-Conan et des Laurentides. Le prix d'équipe (le plus de points) a été remporté par Jonquière, suivi de la CECQ et de la Vallée-de-la-Lièvre.

■ Le chèque du gourmet

Le « chèque du gourmet » revient sur le marché québécois pour une troisième année consécutive. C'est l'occasion pour le consommateur de profiter d'un rabais de \$20 dans 25 bons restaurants de Québec, en plus d'un cuisinier-traiteur. Ce produit offre des particularités intéressantes et il est en vigueur du 15 juin 1989 au 15 juin 1990. Les forces du produit sont les suivantes : son format est pratique et sa présentation très soignée; le \$20 de réduction s'applique sur la facture globale, boissons comprises; pas

Le restaurant du Manoir Saint-Jean
Ile d'Orléans

Brunch au gibier
Servi dans la plus pure tradition des buffets.
Les dimanches de 11h à 15h
14,95\$ adultes 8,50\$ enfants moins de 12 ans

Table d'hôte
tous les soirs
Salle à manger
ouverte du jeudi au dimanche en soirée

A 20 minutes du pont de l'île
1451, chemin Royal, Saint-Jean, Ile d'Orléans
Réservations: 829-2915

NOUVEAU
Le petit Séjour
sur la Côte-de-Beaupré, vue extraordinaire sur le fleuve

- SALON DE DÉJEUNER PRIVÉ tous les jours 12\$ adulte, 6\$00\$ enfant
- SALON DE RÉUNION BUFFET

pour groupes de 10 à 20 personnes
Château-Richer, rés. 824-3654

Chez Patrick
Restaurant Bistrot-Bar

Patrick offrira un COCKTAIL À MAMAN...

Bien sûr, ce sera un si grand plaisir de la recevoir avec les gens qu'elle aime pour partager un repas très spécial, à l'occasion de la fête des Mères!
De 11h00 à 15h00 et le soir de 17h30 à 22h30.

1198, de la Chevrotière
coin Grande-Allee
Québec G1R 3J5
649.03.38

Un petit coin sympa...

RESTAURANT La Campagne
Spécialité: mets vietnamiens

Bienvenue à toutes les mamans!

PHOTO DE FAMILLE GRATUITE
les vendredi, samedi et dimanche 12, 13 et 14 mai

Apportez votre vin!

555, rue St-Jean, Québec
Rés.: 525-5247

Fête des Mères

BRUNCH
Le Brunch du Manoir, l'occasion rêvée de remplacer le petit déjeuner au lit par une surprise gastronomique.
De 10h30 à 14h00.
ADULTE: 18,95 \$
Enfant*: 10,95 \$
(*moins de 12 ans)
Taxe et service en sus.

DINER
Le présent exquis. Pour que la Fête s'étire jusqu'à la fin du jour, voici le dîner recherché tout enveloppé de douceur et de musique.

Mousse de veau aux deux légumes, sauce aigrelette
Terrine de gibier aux confits de légumes
Médallions de homard froid et crème de xères
Pannequets de pétoncles, fine champagne
Escargots chablisienne
Potage Ambassadeur

Mousse de pétoncles et scampis, sabayon d'orange 25,75\$
Magret d'oie aux fruits exotiques 27,50\$
Navarin de homard aux petits légumes 28,95\$
Longe de veau aux pleurotes 26,50\$
Le pré et marée, sauce marchand de vin 29,50\$

Légumes et pommes de terre du marché
Salade de saison
Les douceurs de l'étalage
Les infusions
Taxe et service en sus.

LE MANOIR DU LAC DELAGE
HOTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS
40, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, Québec G0A 4P0
RÉSERVATIONS 848-2551 1-800-463-2841

F O R F A I T

HOMARDISE

Week-end • 20 21 mai • Week-end • 03 04 juin

la vigie
LAC ST-JOSEPH QUÉBEC

Pour seulement **85\$**

par pers. en occ. double pour le week-end

Coup de pince à La Vigie
Venez savourer notre délicieux homard et profiter d'un week-end de détente tout en pratiquant des activités de plein air sur les rives du magnifique Lac St-Joseph.

INFORMATION ET RÉSERVATION
(418) 875-2727 de Québec
1-800-463-2114 de l'extérieur sans frais

Le Centre de vacances par excellence au Québec
550, boul. Thomas Maher, Lac St-Joseph, G0A 3M0

Du samedi matin 10 h 00 au dimanche 16 h 00

Incluant
L'hébergement, l'animation et quatre (4) repas dont le souper au homard du samedi soir.

Les dimanches, lundis et mardis de 17h00 à 23h00

HOMARD À VOLONTÉ

BISQUE DE HOMARD À VOLONTÉ
HOMARD BOUILLI À VOLONTÉ
FRITES À VOLONTÉ

25,95 \$

Si vous êtes un homard et que vous avez séjourné récemment dans l'océan Atlantique, vous êtes cordialement invité à la grande réunion annuelle des homards qui se tiendra les dimanches, lundis et mardis au restaurant LE COUSIN à Sainte-Foy.

P.S. Malheureusement, les amateurs de homard seront également présents à cette réunion. Affûtez vos pinces...

COUSIN

Réservation: 651-5000

Autour des Mères

C É L É B R A T I O N

Les restaurants SAINT-GERMAIN vous convient à célébrer cet événement en joyeuse compagnie.

R É S E R V A T I O N

Hôtel-Motel St-Laurent*	Québec*	Sainte-Foy	Sillery	Charlesbourg
3135, ch. St-Louis	860, rue St-Jean	2750, ch. Ste-Foy Plaza Laval	1525, Sheppard	5350, Henri-Bourassa
653-4943	529-0339	658-6067	681-6035	627-3000

* à cette succursale seulement, un BRUNCH sera servi à 10h00 et 13h00. 14,95\$ PAR PERSONNE. 7,95\$ ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS.

saint-germain



Des clients furieux

Frank Sinatra est du nombre de gens célèbres qui ont protesté, récemment, contre une critique destructrice parue dans le New York Times concernant le restaurant italien Patsy's. L'établissement vieux de 47 ans est l'un des favoris de plusieurs vedettes. Le propriétaire, Joseph Scognamiglio (à droite), photographié en compagnie de son fils et de son chef, n'en a pas pour autant perdu le sourire.

Deux importants changements dans le concours du Mérite de la restauration

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec présente, pour une quatrième année, le concours provincial du Mérite de la restauration pour honorer les bonnes tables du Québec qui privilégient l'utilisation des produits bio-alimentaires du Québec.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Ce concours est ouvert à tous les restaurateurs du Québec et ils ont jusqu'au 8 juin pour faire parvenir leur formule au gouvernement. L'événement n'est pas réservé à l'élite de la restauration car différentes catégories ont été instituées pour permettre à chacun de pouvoir s'exprimer. Ce sont la restauration de niveau supérieur, de niveau intermédiaire, de niveau familial et de niveau populaire avec service aux tables.

Les catégories

Ce sont les établissements qui choisissent leur catégorie et ils reçoivent des documents qui leur expliquent les caractéristiques de chacune d'elles. Les principaux critères sont le prix moyen d'une facture, la qualité du service, la créativité de la cuisine et l'ambiance générale de l'établissement.

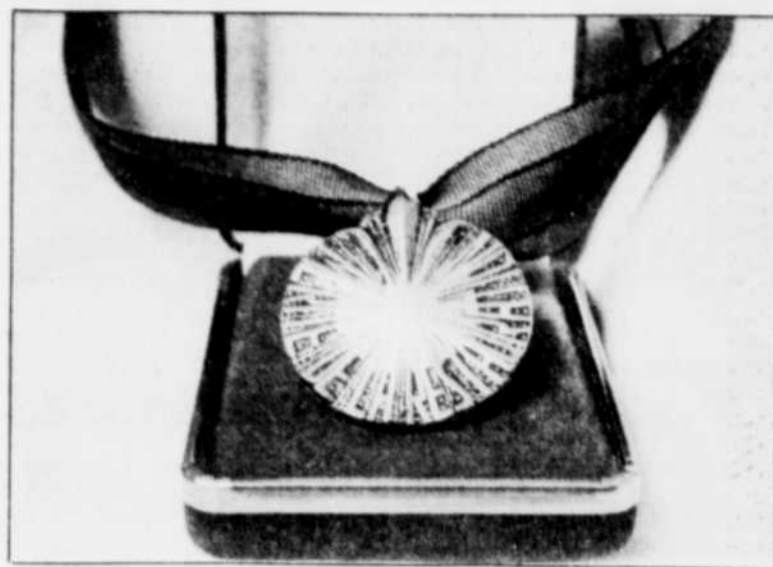
Un comité revise les inscriptions et soumet des recommandations s'il juge que les restaurants ne correspondent pas à leur classement.

L'an dernier, 183 établissements avaient participé à l'événement. Ils sont d'abord visités anonymement par un jury régional de trois personnes qui a reçu une formation spéciale pour essayer de rendre un jugement équitable. S'ils deviennent finalistes régionaux, au moins 150 points sur 200, ils reçoivent la visite d'un jury provincial qui repart à zéro et qui leur donne une nouvelle note. Pour monter sur le podium provincial, ils doivent récolter au moins 180 points pour l'or, 170 points pour l'argent et 160 points pour le bronze.

Les établissements sont jugés selon une grille de 200 points : l'utilisation des produits québécois (50), la table (40), le menu (20), l'originalité et la créativité (20), la salubrité de l'aire de service (10), la salubrité de l'aire de préparation des aliments (10), le service et la courtoisie (40), l'environnement et l'ambiance (10). Pour les fins du concours, le Québec est divisé en 11 régions administratives qui s'inspirent des zones touristiques.

Des changements

Deux changements importants



La médaille du Mérite de la restauration.

ont été apportés au concours. Le premier concerne la stabilité des établissements même s'il laisse place à l'interprétation. Tous les établissements en opération depuis au moins trois ans peuvent participer au concours même s'ils ont été dirigés par des propriétaires différents durant cette période. Appréciablement, l'établissement ne devait pas avoir changé de propriétaire depuis au moins trois ans. Que le propriétaire, le chef ou le type de menu aient changé, ça n'a pas d'importance.

L'autre changement concerne les finalistes régionaux. Il n'y aura désormais qu'un finaliste par région et il deviendra automatiquement soumis à une deuxième évaluation. Les autres années, il y

avait deux finalistes par région et c'était plus équitable. Un restaurant de la région de Québec pourra récolter 175 points à la première évaluation et être éliminé parce qu'il est devant par un autre qui en a obtenu 180. Il ne pourra donc être soumis à l'évaluation provinciale et il pourra être devant sur le podium par un finaliste régional de la Gaspésie qui aura récolté 165 points et qui sera finaliste dans sa région.

Le concours du Mérite de la restauration essaie de s'améliorer chaque année et fait des efforts pour honorer le mieux possible le milieu de la restauration. Reste à savoir si les changements qui ont été apportés au concours cette année refléteront cette réalité.

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES
dimanche 14 mai
Coeurs d'ortie ou Crème de champignons

Spaghetti maison	7,95\$
Cuise au poitrine garnie	8,95\$
Rosbif au jus	10,95\$
Demi-poulet garni	11,95\$
Brochette de poulet	11,95\$
Cuise au poitrine et côtes levées	13,50\$
Côtes levées	13,50\$
Brochette de crevettes au Pernod	14,95\$
Rib steak grillé A-1, 300 g	14,95\$

Gâteaux aux épices, sauce aux raisins
Thé, café

LEDEC BAR-B-Q
120, boul. St-Cyrille ouest — 529-0511

Pour fêter maman BRUNCH
Service: 10h30 et 13h

15⁹⁵ adultes
8⁹⁵ enfants 10 ans

BUFFET EN SOIRÉE
des 17 h
15⁹⁵ adultes
8⁹⁵ enfants 10 ans

Ouvert 7 jours

Manoir de Neuville
469, ROUTE 138, NEUVILLE — 876-2424

Auberge Chaumonot
Rue d'Orléans

Située au bord du fleuve
TABLE D'HÔTE
St-François, I.O. res.: (418) 829-2735

LEGWALARN
Cuisine française
Spécialité: raclette

Ouverture tous les jours de 11h à 23h30
1480, Provancher, Cap-Rouge,
Tél.: 653-4029

BRUNCH FÊTE DES MÈRES
(dimanche 14 mai)
de 9h30 à 14h

10⁹⁵ adultes
7\$ enfants 10 ans et moins

RESTAURANT AUSSI
réceptions de tous genres

1180, Royale, Saint-Jean, I.O.
Réservations: 829-3004 ou 623-1098 ou 667-0719

MENU FÊTE DES MÈRES
Samedi et dimanche, 13 et 14 mai

Mousse de cochonnet au brandy
Aubergine alla Parmigiana
Feuilleté d'escargots au Pernod
Minestrone

Escalope de veau alla Bertha
Brochette de pétoncles et crevettes, sauce au safran
Tournedos aux champignons et cognac

Chariot de desserts ou cassata sicilienne
Thé, café, infusion
24⁹⁵

RESTAURANT CHEZ C. UMBERTO
Cuisine italienne

770, de l'Aiverno, Québec, QC
G1R 5B7 — 527-4442
prolongement de l'Av. des Érables

TABLE D'HÔTE FÊTE DES MÈRES
Asperges fraîches et médaillon de lotte ou Cervelets de fruits de mer aux deux coeurs Marmite printanière au cidre

Barquette de ragons de veau à la moutarde poivrée
Ballottine de pintade aux 2 saveurs 22,95\$
Escalope de merlu parfumée aux pignons de pin 25,75\$
Les trois médaillons à l'aneth 26,50\$
Caribou sauce Grand Nord 28,95\$
30,95\$

Dessert, thé, café

Bonne fête maman

BRUNCH FÊTE DES MÈRES
16²⁵ adultes 8⁵⁰ enfants

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

76 Chariot
Pour la fête des Mères
BRUNCH COMPLET
10h30 et 12h30
adultes 15⁹⁵ enfants moins de 12 ans 7⁹⁵

BUFFET
17h et 19h
adultes 15⁹⁵ enfants moins de 12 ans 7⁹⁵

Menu à la carte également disponible en soirée.

MER... VEILLEUX HOMARDS!

Du mercredi au dimanche
DENIS PARÉ AU PIANO...
pour vous accompagner en musique

HOTEL Québécois

Un trésor de restaurant!

Bonne fête à toutes les mamans

Un restaurant-auberge que maman saura apprécier, car choyer les mamans... c'est aussi notre spécialité!

- guitariste-chanteur

OUVERT TOUS LES JOURS
SERVICE DE VALET MIDI ET SOIR

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

Restaurant La Ripaille

TABLE D'HÔTE
Feuilleté de fruits de mer au safran ou Terrine de canard maison

Soupe du jour ou consommation de boeuf
Escalope de veau Volaille d'Ange
Filet mignon aux morilles
Saumon poché au beurre de thym
Fricassee de crevettes et pétoncles aux fines herbes
Lapin braisé aux pruneaux
Vaste choix de desserts - Café

Maintenant ouvert le dimanche à 17h

La fête des Mères nous donne l'occasion de gâter les mamans!
Repas gens d'affaires à 6,50\$

Réservations 692-2450
9, rue Buade, Québec

Restaurant La Caravelle
68 1/2, rue Saint-Louis, Québec. Rés.: 694-9022

Plus qu'un bon repas pour maman!

À l'occasion de la fête des Mères, La Caravelle vous offre ses plats gastronomiques, une ambiance particulière, un service très attentionné ainsi qu'une rose...

- Chansonnier tous les soirs
- Service de valet midi et soir
- Stationnement gratuit
- Salons privés pour groupes

68 1/2, rue St-Louis, Québec. Rés.: 694-9022

Dingue

JUSQU'AU 4 JUIN 1989
Tous les jours à partir de 17 heures

Festival CREVETTES ET ASPERGES

Amuse-gueule
Entrées chaudes et froides
Plats principaux

Le Cochon Dingue
C'est pas bête!

46, Boul. Champlain, QUÉBEC 418-692-2013

Hilton International Québec

LA FÊTE DES MÈRES DIMANCHE, 14 MAI

Cette année on amène maman au HILTON

Surprises pour les mamans

Le CAUCUS
BUFFET dès 12h
17,95 \$ par personne
9,00 \$ enfants de 12 ans et moins
Taxe et service en sus
Musique - accordéoniste Bernard Cimon

Le Croquembroche
BUFFET DE CÉLÉBRATION
À 11h00 et à 13h00
23,00 \$ par personne
11,00 \$ enfants de 12 ans et moins
Taxe et service en sus
Duo Louis Larouche
Trompette et guitare

RÉSERVATION: 647-2411
(Dépôt nécessaire pour toutes les réservations)

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

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR

FESTIVAL DU HOMARD

Feuilleté de homard à la duxelle de champignons	7 ⁵⁰ \$	1 homard grillé ou bouilli	12 ⁹⁵ \$
Bisque de homard	4 ⁰⁰ \$	2 homards grillés ou bouillis	19 ⁹⁵ \$
Navarin de homard aux petits légumes	15 ⁹⁵ \$	3 homards grillés ou bouillis (à consommer sur place)	26 ⁹⁵ \$

TOUS LES JOURS

La Mère Jo
1431, Notre-Dame, Ancienne-Lorette 871-5021

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL



Jacques Gauthier et Pierre Matte, du « Cochon Dingue ».

■ Le Cochon Dingue

Les propriétaires du « Cochon Dingue », Jacques et France Gauthier, ainsi que Pierre Matte, ont décidé de tenir un festival de crevettes et d'asperges, durant le mois de mai, à leur établissement du boulevard Champlain. C'est offert le soir à la carte et, le midi, en entrée ou comme plat principal. Les propriétaires ont aussi fait l'acquisition du restaurant « La Yole », qui est situé rue Petit-Champlain, derrière leur

établissement. Il sera rouvert d'ici une quinzaine de jours, sous le nom de « Le Lapin Sauté » et il offrira une cuisine maison à prix populaire.

■ Le Chaz

Chaz Lacroix, le propriétaire du « Chaz », rue Maguire, à Sillery, vient d'ajouter à son équipe un nouveau gerant, Eric (Balou) Dobbs, qui était autrefois au « Bistango » et « A La Bastille Chez Bahaud ». Le restaurant fêtera son cinquième anniversaire, le 24 mai. M. Lacroix ne chôme pas puisqu'il se prépare à ouvrir une « Cage aux Sports », comme celle de Montréal, aux coins de la 80e Rue et du boulevard Du Jardin, à Charlesbourg, dans un nouvel édifice qui est presque terminé.

■ Le Concorde

Le chef exécutif, Nanak Chand Vig, et le directeur de la restauration, Pierre Lemelin, ont mis en commun leur talent pour réaliser un festival du homard et des asperges blanches, du 15 mai au 2 juin, au restaurant tournant « l'Astral », de l'hôtel « Loews le Concorde ». Voici quelques plats que le chef a mijotés pour son festival dont le thème est « J'asperge mon homard »: Aspic d'asperges à la mousseline de homard, crème d'asperges au homard, l'étuvée de homard et ris de veau à la crème de poireaux, feuilleté d'asperges et ragout de homard newburg, etc. Les tables d'hôte avec dessert et breuvage sont offertes au prix de \$24.75.

■ Le Faubourg

Le « Faubourg Saint-Honoré » adopte son horaire estival et il sera ouvert, tous les dimanches, à partir de la fête des Mères. Le chef, Mario Martel, présente à cette occasion un festival gastronomique mettant en vedette le homard et il continuera à offrir le crustacé sous diverses formes dans ses différentes tables d'hôte.

■ Le Samuel

Le restaurant « Le Samuel », situé 1, Parc Samuel Holland, présente un buffet gastronomique à l'occasion de la fête des Mères, demain, le 14 mai, de 11 h à 14 h. Des oeillets seront distribués aux mamans et le prix du buffet est de \$15.95 pour les adultes et de \$8.95 pour les enfants de 12 ans et moins. Deux musiciens du Conservatoire (clavier clarinette et contrebasse) animeront cette journée spéciale. Des tables d'hôte sont offertes, le soir, les prix variant entre \$8.95 et \$18.95 et un festival du homard débute en fin de semaine. Depuis février, l'établissement est la propriété de Marie Bouchard, Kathy Chiasson et Francine Samson.

Pour la fête des Mères
25% de rabais à tous nos clients les samedi, dimanche 13 et 14 mai

RESTAURANT LE PORTUGAIS
Musique avec Germano Rocha

1155, de la Chevrière
RÉSERVATION: 529-1675

Restaurant Las Cuevas
Specialités espagnoles et fruits de mer

FESTIVAL DU HOMARD
Ici, l'on fête les mamans comme en Espagne.
Réservez dès maintenant!

601, Grande-Allée Est
529-9458

LE PARIS GOURMET
CUISINE FRANÇAISE

Table d'hôte Fête des Mères
Fondue parmesan du chef
ou
Crevettes de Matane à la parisienne

Soupe aux légumes du jardinier
ou
Consomme magrillène

Escalope de veau forestière
ou
Pétoncles à la niçoise
ou
Filet mignon au poivre vert

Les légumes verts sautés au beurre
Le gratin dauphinois

Chariot de desserts — Thé, café, lait
19,95 \$

73, rue St-Louis, Vieux-Québec
Rés.: 694-0030
Stationnement disponible

Ai-Thy
Cuisine vietnamienne

FINE CUISINE EXOTIQUE
pour étonner maman et lui faire plaisir...

BRUNCH
de 11 h 30 à 14 h 30

BUFFET GASTRONOMIQUE
de 17 h à 20 h 30

Un seul **11,95 \$** adultes
prix **6,95 \$** enfants moins de 12 ans

MENU À LA CARTE AUSSI DISPONIBLE

TABLE D'HÔTE SPÉCIALE
HOMARD (1 1/4 lb)
À LA MODE VIETNAMIENNE
incluant entrée, soupe,
dessert, café ou thé **15,95 \$**

Apportez votre vin

814, rue Myrand, Sainte-Foy
527-7832

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

Les croustilles au homard
Le potage au pistou
Les noisettes d'agneau vert-pré sauce aigrette
ou
Le cordon-bleu aux morilles
ou
La grillade de fruits de mer au beurre d'ail

27, Ste-Angele
Québec
692-3835

Les courgettes à la niçoise
Les haricots verts aux amandes
Les pommes nouvelles à la sauge

La zuppa inglese **21,95 \$**
Café, thé, tisane

PREPÔSE AU STATIONNEMENT
OU STATIONNEMENT GRATUIT
RUE STE-ANGELE

ouvert le dimanche

Bonne Fête des Mères

RESTAURANT CHAMPÊTRE
Chez Marius

SPECIALITÉS:
Méchoui, cochon de lait, grillades sur charbon de bois.

FÊTE des MÈRES
de 12 h à la fermeture
• Table d'hôte à partir de **15,95 \$**

Maintenant ouvert
SEUL ou EN GROUPE
VERRIÈRES CHAUFFÉES
pouvant accueillir de 1 à 200 personnes

À 10 minutes de Québec
Stationnement facile et gratuit

• Une autre terrasse... un environnement agréable!
• Divertissements gratuits pour nos clients: piscine, pétanque, fers, volley-ball, etc.
• Repas pour gens d'affaires à compter de 6,50 \$

610, chemin d'Olivier, Bernières. RÉSERVATIONS: 831-0222

RESTAURANT Patrimoine 529-5533
1210, PLACE GEORGES-V

Une table réservée l'est pour la soirée...
Donc, vous prenez tout le temps voulu pour savourer votre repas.

MENU SPÉCIAL "7 services"
Escargots au Pernod ou Hure de jambon et asperges

Consomme aux profiteroles ou potage garbure

Salade César ou du Chef

Boeuf Wellington ou Médaillon de porc à la normande ou Assiette de pétoncles et crevettes sautées au beurre

Surprise veloutée

Sambuca flambe

Café, thé

17,17 \$

Pâtisserie La Dacquoise

En mai!

Offrez votre coeur à celle que vous aimez

Coeur au Grand Marnier
Coeur à la paine
Coeur à la vanille au café
Ou partez à l'aventure avec une de nos délicieuses exclusivités

Bonne fête des Mères

Centre d'achat 4-Bourgeois
Centre Marcourt

3045, rue Marcourt
Sainte-Foy
658-0506

Brunch À VOLONTÉ
Incluant rosbif au jus service à 10h30 et à 12h30

15,95 ADULTES
7,95 ENFANTS MOINS DE 12 ANS

POUR LA Fête des Mères

En soirée
dès 17h
TABLE D'HÔTE
à partir de **9,95**

LA TABLE DU ROI
BRASSERIE

2360, CHEMIN STE-FOY, QUÉBEC
CENTRE INNOVATION
Rés.: 651-9222

FESTIVAL DU HOMARD

Aussi **TABLE D'HÔTE** entre 15^h et 22^h

1/2 homard froid **8,75^h**
1/2 homard grillé ou bouilli **8^h**
Bisque de homard **3,95^h**

Homard grillé ou bouilli **14,95^h**
Homard à la parisienne **16,75^h**
Homard thermidor **18^h**
Homard et pétoncles **22^h**
Homard et filet mignon **22^h**

SUPER BRUNCH FÊTE DES MÈRES
14,75^h adulte
8,75^h enfant

Le Vendôme
36, côte de la Montagne, Québec
Réservations: 692-0557

LES GRANDEURS DE LA TABLE.

Le Duché Victoria.
Un nouveau restaurant. Une nouvelle occasion de découvrir les grandeurs de la cuisine française et continentale.

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

- Coeur des mers à la Cardinal
- Crème de brocolis
- Prince des rivières en nage et son riz sauvage **15,95 \$**
- Duc de caillies sauvages et sa sauce Vigneronne **18,95 \$**
- Filet de boeuf Bercy **19,95 \$**
- Gigotin d'agneau au parfum d'estragon **22,95 \$**
- Chariot de desserts. Café, thé.

Au cours du repas, il nous fera plaisir de remettre une fleur à chaque mère présente.

Les grandeurs de la Table d'hôte de 15,95 \$ à 23,95 \$.
Grandeurs de la table, grandeurs du service, grandeurs de l'ambiance, de 11h30 à 22h.

RÉSERVATIONS: 692-4868

LE DUCHÉ VICTORIA

Le Duché Victoria, 40, Côte du Palais, Québec (Québec) G1R 4H8

LA TYROLIENNE

Fête de Mères
Salade César et crevettes Matane
Fondue parmesan au kirsch
Consomme Célestine
Crème de brocoli

Poitrines de poulet et homard à la crème
Filet mignon grillé sauce moutarde
Fondue chinoise et nos sauces
Dane de saumon poché sauce hollandaise

Pommes de terre mousseline
Choux de Bruxelles - carottes julienne

Gâteau au chocolat
Salade de fruits frais
Thé Café Lait

LE JOUR: FORFAIT FAMILIAL
Repas complet le midi, de 12 h à 15 h

Papa - maman et 1 enfant (12 ans et moins) **36,95 \$**
Papa - maman et 2 enfants (12 ans et moins) **43,95 \$**
Chaque adulte additionnel **14,95 \$**
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins) **8,95 \$**

LE SOIR:
Adulte **17,95 \$**
Enfant (12 ans et moins) **10,75 \$**
Soir: réservations pour 17 h ou 20 h

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy
50 pieds à l'ouest de Place Laurier
651-6905

Le Paris Brest

590 GRANDE-ALLÉE QUÉBEC
5 2 9 - 2 2 4 3

Bonne fête à toutes les Mamans
Pour toutes ces attentions de tous les jours, c'est l'occasion de vous rendre hommage... Nous vous réservons la surprise d'un **MENU ENTIÈREMENT RENOUVÉLÉ**. Venez redécouvrir le Paris Brest!

PRENEZ LE TEMPS DE LUI DIRE: "BONNE FÊTE, MAMAN..."
et confiez-nous le reste...

avec nos tables d'hôtes spéciales samedi et dimanche

Fettuccini à la crème ou Duo mini pizza fruits de mer avec pâtes **9,95 \$**

Filet mignon avec frites et choix de sauces **14,95 \$**

Cette table d'hôte inclut salade, soupe et café

Aussi menu spécial pour enfants

terrasse L'IMPREVU restaurant
Specialités grillades et mets italiens
PLACE STE-FOY 653-0126

Offert par le ministère de l'Éducation

Perfectionnement pour les professeurs en alimentation

Le ministère de l'Éducation du Québec met à la disposition des enseignants des différentes commissions scolaires du Québec des programmes de perfectionnement pour leur permettre de s'adapter et de se recycler face à de nouveaux programmes de formation professionnelle. Ces programmes sont offerts, entre autres, aux professeurs du secteur de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Tout le secteur de la formation professionnelle est en profonde mutation avec la réforme du ministre Claude Ryan, explique Guy Auclair, agent de développement pédagogique, à la Direction de la formation professionnelle du ministère de l'Éducation du Québec. Le secteur de l'alimentation n'échappe pas à ces bouleversements et un nouveau cours en cuisine d'établissement entrera en vigueur en septembre 1989. C'est un cours à temps plein de 1,200 heures qui sera le même pour le secteur régulier et pour les adultes. »



Guy Auclair participe activement à la mise en place des programmes de perfectionnement pour les professeurs.

Dans ce cadre, le ministère offre aux enseignants, sur une base facultative, des programmes de perfectionnement technique et pédagogique. Les pâtisseries de l'École nationale supérieure de la pâtisserie, de la confiserie, de la glacerie et de la chocolaterie d'Ys-singaux, en France, ont animé

récemment, à l'école Wilbrod-Bherer, le premier séminaire de perfectionnement offert par le ministère et suivi par une vingtaine d'enseignants d'un peu partout à travers le Québec.

Ces séminaires, d'une durée d'une trentaine d'heures en une semaine, sont donnés à Québec et

à Montréal et ils porteront sur les entremets, la cuisine d'établissement (présentation du nouveau programme et comment l'utiliser), l'hygiène et la salubrité ainsi que la cuisine actuelle. Le ministère finance la moitié du programme tout seul et il partage les frais de l'autre moitié avec les commis-

sions scolaires. Les professeurs peuvent bénéficier d'une deuxième mise à jour en suggérant eux-mêmes un projet de per-

fectionnement dans une industrie, un stage pratique avec des chefs et des restaurateurs pour rafraîchir leurs connaissances.

Dans le cadre de la réforme de l'enseignement professionnel, des tables de concertation ont été formées réunissant des membres de l'industrie, du milieu scolaire et du ministère de l'Éducation pour discuter des attentes de chacun et pour bâtir des nouveaux programmes. Le ministère rédige les programmes, les enseignants les valident et la table de concertation se réunit de nouveau pour en prendre connaissance. C'est le processus qu'on a suivi pour le cours de cuisine d'établissement et ce sera le même pour les cours de pâtisserie, charcuterie, boucherie et service de restauration.

Tous ces bouleversements représentent un défi de taille pour les professeurs. Ils doivent assimiler de nouveaux programmes et se ressourcer pour être en mesure de répondre adéquatement aux attentes de leurs élèves et du monde de l'industrie. Ils sont responsables de la formation des futurs professionnels de la restauration, et Dieu sait que le milieu en a un urgent besoin!

Au coeur de la ville... un deuxième endroit pour vous accueillir!

Restaurant Ly-Hai

Maintenant au: 260, Saint-Vallier Ouest Rés.: 647-4050 Et toujours au: 815, avenue Cartier Rés.: 522-2031

Table d'hôte
8 choix à partir de **9.95\$**
tous les soirs

Dîner pour gens d'affaires
15 choix incluant soupe, entrée, plat principal, dessert, café **5.41\$**

Heures d'ouverture:
11h30 à 14h du lundi au vendredi
17h à 23h tous les soirs

LE RESTAURANT **L'ÉVENTAIL DE L'ORIENT** ou la **FLEUR DE NHA TRANG**

Nous vous offrons Des plats exclusifs aux parfums vietnamiens.

MAINTENANT 2 ADRESSES:

LEVIS: 10, avenue Bégin
QUÉBEC: 595, Grande-Allée Est
833-4114

SPECIALITÉS VIETNAMIENNES

Venez profiter de notre terrasse sur la Grande-Allée

LE CHAT GRIPPÉ

BRUNCH
dimanche 14 mai de 10h30 à 14h30
Soleil levant
Antipasta maison

Oeufs pochés florentine **9.50\$**
Feuilleté d'oeufs broilés aux crevettes **10.00\$**
Entrecôte grillée Soleil levant ou Soleil couchant **10.50\$**
Incluant dessert, thé, café

En soirée, table d'hôte et menu à la carte disponible

FESTIVAL DU HOMARD
Potage
Homard à la nage ou grille **13.75\$**
8.25\$
1/2 homard
Incluant thé ou café

102, boul. St-Cyrille Ouest (coin Cartier), Québec
529-4340

Crêperie-Restaurant Au Petit Coin Breton

Du jeudi au dimanche des 17h

TABLE D'HÔTE à la BRETONNE à Ste-Foy
(Menus différents disponibles aux autres succursales)

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES
En soirée, des 17h, les 13 et 14 mai

Les papilles de saumon fumé à la moutarde de fruits ou la coque d'escalope froide aux chèvres Anchoises ou l'escalope de veau aux morilles

La bisque de homard ou consommé au porto

Le duo de câlins aux rasins de Coinhe **16.95\$**
Le homard thermidor en carcasse **17.95\$**
Le tourmentin Cordon Rouge **18.95\$**
Le feuilleté de fruits de mer, sauce hollandaise ou La crêpe hollandaise "Mère des Mères" ou Le fruitier prime ou Le sorbet de kivi au menthe et cours de menthe

Café ou thé
Aussi menu pour enfants

1029, rue St-Jean 694-0758 2620, boul. Laurier 653-6051 655, Grande-Allée Est 525-6904

Bien sûr! Nous vous offrons toujours notre spécialité: les crêpes... dans toutes leurs parures.

Pour le 14 mai, Fête des Mères
BRUNCH
9h30 à 15h
14.95\$ adultes **13.95\$** âge d'or

Chères mamans!

À NOTRE TABLE D'HÔTE

Feuilleté aux fruits de mer ou Terrine maison et ses variantes ou Poire farcie au suprême de crabe ou Potage du jour ou Consommé ou Salade mixte

Crêpe de homard au gratin
Feuilleté de homard Newburg
Homard thermidor **19.95\$**
Escalope de veau pizzaiola
Escalope de veau aux crevettes **20.95\$**
Crevettes cardinales
Pétoncles fraîches au blanc de poireaux
Filet mignon au poivre "Surt & Turt" **24.95\$**
24.95\$

Nos desserts et le café

Pour la fête des Mères
Ouvert dès 17h le dimanche 14 mai 89

Salle pour réceptions
1276, av. Maguire 687-0834
Chez **Nicola**

Le Moulin de Saint-Laurent
CUISINE FRANÇAISE ET QUÉBÉCOISE

Fête des Mères

Pour cette occasion, le midi et le soir, nos musiciens
Julie Carrier et **Yvan Fortin** accompagneront harmonieusement vos repas ainsi que les jeudis, vendredis et samedis soir.

TABLE D'HÔTE (14 mai)

Le fondant de foie du moulin ou Le nid de crevettes, sauce cocktail
Le velouté du meunier

Le filet de saumon mille fleurs
Le suprême de volaille au poivre vert
L'entrecôte sauce bordelaise
L'escalope de veau sauce forestière
Desserts du chariot - Thé, café

754, chemin Royal, Saint-Laurent, I.O. - Réservations: 829-3888

Le FIACRE

TABLE D'HÔTE FÊTE DES MÈRES
Coeurs d'granchou ou Consommé de boeuf
Entrée de filet mignon, sauce moutarde ou Entrecôte grillée ou Dinde de saumon, sauce poivre rose
Feuilleté aux fruits, thé, café **15.95\$**

MAINTENANT AUSSI LE FIACRE BEAUPRÉ À STE-ANNE-DE-BEAUPRÉ

Brunch fête des Mères
à partir de 9h30
10.95\$ adultes **7.95\$** enfants

Le Fiacre à Beauport
327, boul. Ste-Anne, Beauport Réservations: 667-3232

FESTIVAL DU Homard

Homard au court-bouillon
Navarin de homard aux petits légumes
Homard froid, mayonnaise et ses garnitures
Demi homard et filet de boeuf

11,50\$

incluant: bisque de homard dessert et café

RÉSERVATIONS 663-2877
Manoir Montmorency
2490, avenue Royale Beauport

C A F É

GRAND PETIT DÉJEUNER Fête des Mères

Mimosa
Pain aux bananes et noix
Oeufs brouillés aux pointes d'asperges
Sorbet au cassis
Café allongé

9.95\$

...ou encore l'une et l'autre de nos gourmandises matinales!

Lunes
BAR-BISTROT
298, RUE SAINT-JEAN, QUÉBEC (418) 522-3100

BRUNCH Fête des mères!
à l'hôtel Château Mont Sainte-Anne

17.50\$ adulte De 10h30
15.50\$ âge d'or à 14h00
Gratuit enfants de 10 ans et moins

et SOUPER
de 17h à 22h
Prix de **21.50\$ à 25.50\$**
taxe en sus

HOTEL CHATEAU MONT SAINTE-ANNE
...au pied du Mont Ste-Anne
500, Boul. Beau-Pré, Beauport, Québec
Pour renseignements et réservations (418) 827-5211

LES SAMEDIS-HOMARDS DU MANOIR

Notre festival comprend une bisque de homard, des homards* servis thermidor, grillés ou bouillis, des salades variées ainsi que le chariot de pâtisseries.

Nos samedis-homards vous sont offerts à (Taxe et service en sus) (Valable les samedis 13, 20, 27 mai et 3 juin) **31.95\$**

* Limite de 3 homards par personne à être consommés sur place.

Tant qu'à vous offrir un festin de roi, dans un décor invitant, pourquoi ne pas prolonger le plaisir, et rester avec nous? Notre forfait-homard comprend le repas et le coucher. Seulement: **70\$**

(Prix par personne par jour en occupation double, taxe et service inclus.)

LE MANOIR DU LAC DELAGE
HOTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRES.
40, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, Québec G0A 4P0
RÉSERVATIONS (418) 848-2551 / 800 463-2841

Quelques curiosités italiennes

L'Italie nous émerveillera toujours, du moins, quant à moi, suis-je bien souvent impressionné par la découverte de nouveaux produits ou la révélation d'informations qu'elle nous fournit.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Peu d'amateurs de vins ignorent le Chianti, ce vin aux multiples exemplaires, produit en Toscane, tout autour de la superbe ville-musée qu'est Florence. On connaît bien aussi les Valpolicella, régulièrement offerts aux clients de la SAQ. On est un peu moins familier avec les Vernaccia blancs, mais on consomme régulièrement le Lachryma Christi, sans doute plus à cause du nom que du vin proprement dit et bien d'autres belles bouteilles.

Mais il y a plus

Comme la plupart des pays viticoles, l'Italie offre aussi plusieurs produits qui sortent de l'ordinaire. Pour n'en nommer que quelques-uns, je cite : « Vin Santo », « Marsala », « Barolo », « Grappa », « Maraschino » et bien d'autres encore. Nous pouvons, parfois, acheter l'un ou l'autre, au Québec. Par contre, pour certains amateurs, ce peut être difficile de décider d'expérimenter un vin ou une liqueur qu'on ne connaît pas. J'ai pensé, après un bref séjour en Italie, en avril, vous donner quelques notes sur des bouteilles italiennes qui ne sont pas que des curiosités mais souvent de belles valeurs.

Vin Santo

La Toscane est la deuxième région productrice de DOC (classe d'appellation en Italie) après la Venétie, en volume, et le Piémont, en notoriété. Or, parmi les produits toscans, le Vini Santo détient une place bien particulière. Ce n'est pas, à proprement parler, un vin de consommation courante. C'est plutôt un vin de dessert. Même que, parfois, ce pourrait être un apéritif. Même si on fait du vin Santo, ailleurs en Italie, c'est en Toscane que cette tradition est surtout répandue.

Il n'y a pas un producteur ni un négociant qui n'ait en réserve de vin Santo et surtout son chais spécial pour élaborer ce vin qui



Quelques-unes des curiosités italiennes qu'on trouve à Québec.

demande des soins particuliers. Très peu sont commercialisés. Dans le petit guide de poche des vins italiens, on en dénombre une vingtaine de marques environ.

Produit, surtout, avec le « Malvasia » et le « Trebbiano », le vin Santo est rouge la plupart du temps, mais on en trouve aussi de couleur ambrée. Le vin Santo a obtenu la DOC il y a quelques années.

Les raisins récoltés sont passés à l'air, c'est-à-dire qu'on les laisse se dessécher à l'air. Pour ce faire, on suspend les grosses grappes entières à des crochets de métal, dans une pièce toujours située au niveau le plus élevé, sous les toits, des installations viticoles. Ces grandes salles sont munies d'ouvertures qu'on ne ferme jamais, de sorte qu'en été, comme on est sous les toits non isolés, il y fait très chaud et l'hiver la température est par ailleurs très basse.

Les grappes de raisins passeront peut-être trois ou quatre mois ainsi, en plein courant d'air et perdront une forte proportion de leur eau de constitution, mais obtiendront une concentration des sucres et un degré d'alcool élevé. Les raisins sont pressés et le jus obtenu est enfermé dans des « caratelli » (petits barils) scellés et entassés dans cette vaste pièce où, à leur tour, ils subiront les effets des changements assez marqués de température. On les y laissera pendant au moins trois ans, voire, parfois, jusqu'à cinq ans.

Le résultat est surprenant : des vins corsés, aux saveurs prononcées que certains trouveront un peu trop puissantes, mais quand on fait la part des choses,

on trouve beaucoup d'attrait à déguster lentement, avec un dessert de choix, ce produit qu'on a mis tant de temps à se faire. On en consomme peu, puisque le vin atteint facilement sans ajout d'alcool, les 17 ou 18°.

Il y eut un vin Santo (MV — \$20.20) DOC, Pomino de Frescobaldi, 1981. Mais quand vous lirez ces lignes, il n'en restera sans doute plus. Si on en demande régulièrement, peut-être réussira-t-on à faire renouveler la commande.

Le Marsala

On a eu longtemps, sur les tablettes de la SAQ, un seul Marsala, dit « all'uovo », c'est-à-dire « à l'oeuf ». Or, ce vin de liqueur n'est vraiment pas le produit qui mette en valeur les vrais « Marsala ». Il s'agit d'une autre DOC, produite en Sicile. C'est un port sicilien, Marsala (en arabe « Marsh-el-Allah » ou « Rade-de-Dieu ») situé à l'extrémité ouest de l'île, qui donne son nom au vin.

Le Marsala, le vrai, est très diversifié. Son goût est chaleureux, très marqué par le raisin surmûri. En cours de fermentation, comme cela se pratique dans la plupart des vins de liqueurs, on ajoute une certaine quantité d'alcool fin, pour arrêter la fermentation. Ceci conserve une partie du sucre résiduel et augmente la teneur en alcool. Il y a quelques Marsala, au Québec, qui font 18°. Celui « all'uovo », coûte \$8.80. Mais le meilleur, à mon sens, plus sec, plus fruité et d'une bonne longueur en bouche, le Vecchiofiorino, Marsala Superiore DOC (SR — \$9.55). A la Maison des vins, ces temps-ci, on offre un autre Marsala Vergine, le Pelligrino

Vecchia Riserva (\$18.80) que je n'ai pas goûté.

La Grappa

Il s'agit d'une eau-de-vie élaborée avec la rafle (la grappe) du raisin qui a déjà été pressée. On arrose le résidu appelé aussi « marc » et on presse le tout. Le jus obtenu est distillé et on en tire un alcool plus ou moins agressif, selon la qualité et la finesse du produit de base. En France, ce type d'alcool s'appelle « marc » justement. Il n'y a qu'une Grappa, au Québec. J'en ai pourtant bu de splendides en Italie, élaborées avec des cépages sélectionnés : « Moscato », « Barolo », etc. C'est ce type de produits que nous devrions avoir!

Ne les ratez pas

Voici quelques vins dont le rapport qualité-prix est intéressant. Je ne donne pas de commentaires pour avoir plus de place. J'ai bu ces vins et je les recommande : Côtes-du-Rhône, AC 1986 ou 1987 de Quinson (SR — \$7.50). Avec votre homard, le Ch. des Tuileries, AC Bordeaux (SR — \$7.70). Le 10e cru de Beaujolais Régnié AC 1988 de Mommessin est aussi disponible (SR — \$11.10). Un superbe champagne Claude Dubois de Venteuil, Epernay (MV — \$27.10) et un incomparable Bordeaux blanc Ch La Louvière, AC Pressac-Léognan 1987 de Lurton (MV — \$19.50). Enfin un vin italien de classe : Pomino DOC 1985. Tenuta di Pomino Frescobaldi (MV — \$17.55). Large soif!

Troisième Édition

Le Concours du cadet sommelier du Québec, organisé depuis trois ans par l'École Marie-Rivier, à Drummondville, aura lieu le 22 mai prochain. Pour plus de renseignements, on peut communiquer avec le coordonnateur du concours, M. Claude Turmel : 819-474-5550. Plusieurs jeunes de la région de Québec y ont fait leurs marques par le passé.

Un visiteur illustre

Max Léglise, fort connu comme spécialiste de la « dégustation » sera à Québec, le 23 mai à 19 h, au Cercle des voyageurs, 225, rue Saint-Jean. Il y aura conférence, dégustation de vins de Bourgogne, etc. C'est au prix de \$35 à régler sur place. Cette soirée est organisée par Jules Roiseux (524-335-3452).

En ce dimanche spécial...



Nous gâtons maman!

Pour festoyer,
nous vous suggérons notre
FESTIVAL DU HOMARD
ou encore notre
MENU À LA CARTE
très élaboré.



Le Deauville

STE-FOY
3000, boul. Laurier, Ste-Foy
Rés.: 658-3644

*Auberge
du Faubourg*

Hébergement, restauration, bar, piscine,
théâtre d'été à proximité, banquet, réception,
séminaire... tout est pensé pour que vous
fassiez un beau séjour!

OUVERT POUR LA SAISON 89

BRUNCH de la FÊTE des MÈRES

1er service à 10 h 30
2e service à 12 h 30

Adulte **12.95\$** plus taxe et service
Enfant moins de 12 ans **6.50\$** plus taxe

Table d'hôte le soir de la fête des Mères.

FORFAIT REPOS

189\$

Incluant la chambre pour 2 soirs, 2 soupers,
2 petits déjeuners.

Mai - juin - septembre - octobre

LA FONDUE À SON MEILLEUR

durant les mois de mai, juin, septembre et octobre.

Fondue chinoise et bourguignonne **13.95\$**

Fondue aux fruits de mer **17.95\$**

Incluant potage, dessert, thé ou café. À volonté
Homard et moules les fins de semaine.

St-Jean-Port-Joli, Route panoramique 132
Rés.: (418) 598-6455 ou 1-800-463-7045

BEAU TEMPS, MAUVAIS TEMPS



CUISINE
DISTINCTIVE

**LE SAINT
AMOUR**

PAVILLON-JARDIN

Nous avons créé, pour votre plaisir, l'ambiance d'un jardin, possible en même temps que le confort d'une salle à manger moderne. Grâce à un toit rétractable, vous pouvez, pour, d'avril à novembre, beau temps mauvais temps, d'une cuisine gastronomique dans une atmosphère estivale.

BIENVENUE À NOTRE TABLE
RESTAURANT ET PAVILLON-JARDIN LE SAINT-AMOUR
48, RUE SAINT-URSULE, VIEUX-QUÉBEC, QUÉBEC

RÉSERVATION ET INFORMATION
(418) 694-9259 • 694-9067
SERVIRE - VALET PARKING -

Restaurant
Charles Baillairgé

MESSAGE D'INTÉRÊT MATERNEL!

À l'occasion de la fête des Mères, notre équipe vous prépare un festin à la hauteur de votre statut. Le brunch du midi et la table d'hôte du soir préparés en votre honneur viendront ajouter l'étincelle à votre journée. A vous d'insister pour le Charles Baillairgé. Prière de réserver.

BRUNCH: Claude Paquet au piano
opéra populaire avec le
SOUPER: TRIO LYRIQUE DE QUÉBEC

**HOTEL
CLARENDON**

57, rue Sainte-Anne, Québec
692-2480



UNE DÉLICIEUSE FAÇON
DE LUI DIRE

*"Je t'aime
Maman"*

**INVITEZ-LA
AU BRUNCH
FÊTE DES MÈRES
DU ROUSSILLON QUÉBEC**

DE 10 h 30 à 14 h 30

À: **14.95** PAR ADULTE
6.95 ENFANT (moins de 12 ans)
11.95 3e ÂGE

METTANT EN VEDETTE...

- Truites farcies à la mousseline de homard
 - Roulades de jambon aux asperges fraîches
 - Sauté de veau printanier
 - Oeufs florentines en barquettes
 - Contre-filet de bœuf rôti à la moelle
- Ainsi que toute la variété de vos plats favoris chauds ou froids

EN SOIRÉE,
MENU
SPECIAL
POUR L'OCCASION
POUR RÉSERVATION

**ROUSSILLON
QUÉBEC**

330, RUE DE LA COURONNE, QUÉBEC 649-1919



A compter du 29 avril,
du lundi au samedi

**FESTIVAL
du
HOMARD**

Chaque homard servi
pèse

1 1/4 livre...

- Homard grillé ou bouilli **12.95\$**
- 2 homards grillés ou bouillis **22.95\$**
- Terre et Mer **18.95\$**
- Homard au pernod **13.95\$**
- Bisque de homard **3.75\$**

L'OMNIBUS

2800, boul. Laurier,
Sainte-Foy
Réservations:
658-4303

La fine fleur des
restaurants pour la
Fête des Mères

En fête à tête ou en famille, votre repas sera mémorable... Maman appréciera nos attentions, elle gardera longtemps le souvenir d'une invitation au Café de Paris!

Une rose sera offerte
à toutes les mamans.

Cuisine française
Vos hôtes: José et Franco
Chansonniers tous les soirs

66, rue Saint-Louis
Vieux-Québec
RÉSERVATIONS: 694-9626

**RESTAURANT
CAFÉ
DE PARIS**

Pelouse dangereuse pour la santé à Murdochville

MURDOCHVILLE — Anita et Ghislain Fortin n'auraient jamais cru que leur pelouse puisse être un jour dangereuse pour leur santé.

par INGRID ABRAMOVITCH de la Presse canadienne

Pourtant, cet été, la pelouse des Fortin, à l'instar de celles de presque tous leurs voisins de cette ville de la Gaspésie, sera enlevée et on épandra un nouveau gazon. Pourquoi? Parce que le sol contient un niveau trop élevé de plomb.

« Nous allons prélever une couche de gazon, nettoyer, ensemen- cer de nouveau, refaire des clô- tures que nous aurons endom- magées et même planter un ou deux arbres si nécessaire », a ré- velé Richard Faucher, gerant de la raffinerie de la Mine Gaspé.

La preuve a été faite que ce plomb provenait de la raffinerie

Noranda qui a traité, depuis plus de 30 ans, du minerai à fortes te- neurs en plomb.

Des programmes gouverne- mentaux d'assainissement des sols ont déjà été appliqués dans les régions de Toronto et Winni- peg, aux alentours de raffineries ou d'affineries. Pour ce qui est de la Mine Gaspé, c'est la première fois qu'une compagnie privée, au Canada, tente volontairement de nettoyer le plomb qu'elle a dé- versé dans l'environnement, affir- me M. Faucher et Mme Pamela Stokes, ex-vice-présidente de la Commission royale d'enquête sur le plomb dans l'environnement, qui a siégé en 1986.

Le projet de cinq ans, au coût de \$1 million, a été accueilli de façon mitigée par les observateurs et les citoyens de Murdochville.

« Ils font preuve d'un grand sens des responsabilités en procé- dant à ce nettoyage sans qu'ils soient forcés de le faire », affirme Mme Stokes.

Action trop draconienne?

Elle se demande toutefois s'il est indispensable d'adopter des mesures aussi draconiennes.

« L'enlèvement du sol de surfa- ce devrait constituer une mesure de dernier recours, croit-elle. C'est un procédé qui perturbe l'action de la nature et, dans cer- tains cas, ce procédé ne se justifie pas scientifiquement. »

M. Faucher rappelle que No- randa a commencé à prélever et à analyser des échantillons de sol, à Murdochville, après 1981, alors qu'une étude de l'université Laval démontrait la présence de plomb dans l'environnement.

En 1986, la Commission royale saisi de ce problème recomman- dait que le taux de plomb dans le

sol ne dépasse pas 500 parties par million (ppm) dans les quartiers résidentiels et les potagers.

À Murdochville, à 700 kilomè- tres au nord-est de Québec, les échantillons prélevés contenaient en moyenne de 500 à 600 ppm de plomb. Dans les endroits plus près de la raffinerie, surtout à moins d'un kilomètre au nord-ouest de l'usine, les niveaux atteignaient jusqu'à 1.200 ppm.

« Nous faisons du travail pré- ventif, souligne M. Faucher. Il n'y a aucun danger. Il faudrait avaler une partie de ce sol pour qu'il pré- sente réellement un danger. »

Analyses de sang

La compagnie invite ses em- ployés à subir des analyses sanga- nées à ses frais, mais n'a soumis aucune offre semblable aux rési- dents de Murdochville. Elle sou- tient qu'il s'agit là de la responsa- bilité des services de santé.

Anita Fortin, dont la résidence est la plus rapprochée de la mine, accueille avec joie le programme de prélèvement de la terre de surface.

« J'avais besoin d'une nouvelle pelouse, de toute façon », affirme cette femme qui est porte-parole d'un comité des citoyens.

Son époux, Ghislain, qui a tra- vaillé en qualité de mécanicien durant 22 ans à la mine voisine, dit avoir été témoin des effets de l'empoisonnement au plomb chez ses camarades de travail.

« Ils ressemblent à des dro- gués : ils sont perpétuellement fati- gués, ont des maux de tête », souligne-t-il.

Ce sont toutefois les enfants qui sont le plus exposés aux effets néfastes du plomb, affirme Kathy Cooper, de la Canadian Environ- mental Law Association, un orga- nisme torontois.

« Le plomb envahit entière- ment l'environnement. On le re- trouve dans l'air, l'eau, la pous- sière, la saleté et les aliments. »

Selon elle, il a été prouvé que des niveaux élevés de plomb dans le sang des enfants provoquent des difficultés d'audition et des déficiences mentales.

Comment prévenir?

Les enfants doivent se laver fréquemment les mains, surtout avant de manger, pour réduire l'ingestion de plomb, soutient Mme Cooper.

Bruce Walker, de la Société pour Vaincre la Pollution, à Mont- réal, ne se surprend pas de la déci- sion de Noranda de nettoyer l'en- vironnement de Murdochville, rappelant que la compagnie a adopté plusieurs programmes du même type, au cours des der- nières années, afin d'améliorer son image auprès des tenants de la protection de l'environnement.

Au début des années 80, No- randa avait fait pression pour blackboulter un projet législatif du Québec visant à réduire de 50 %, avant 1990, les émissions de di- oxyde de soufre.

Depuis lors, selon M. Walker, Noranda a modifié sa politique en ce domaine et a réduit ses émis- sions à un niveau inférieur à celui qui lui était légalement imposé.

La compagnie a non seulement respecté les normes imposées, mais elle a réduit encore plus ses émissions polluantes en convertis- sant les gaz émis en acide sulfurique.

« La compagnie se vante main- tenant d'assumer ses responsabi- lités environnementales. Elle a ef- fectué un virage de 180 degrés » a ce chapitre, soutient M. Walker.

M. Ghislain Fortin croit toute- fois que ces améliorations ne sont pas suffisantes.

« Lorsque le vent souffle vers la ville, on baigne dans un nuage aci- de, dit-il. Il vous brûle la gorge et provoque des maux d'estomac. L'acide de l'air brûle également la peinture des autos et des maisons. »

« Le plomb représente un pro- blème grave, mais on peut le con- trôler. Je crois que l'acide représente un problème plus grave, car on ne peut le contrôler. »



Anita Fortin, en compagnie de son époux Ghislain, explique qu'une couche de la partie contaminée du sol sera enlevée et que le gazon sera remplacé sur leur terrain et sur la plupart des propriétés de la ville.

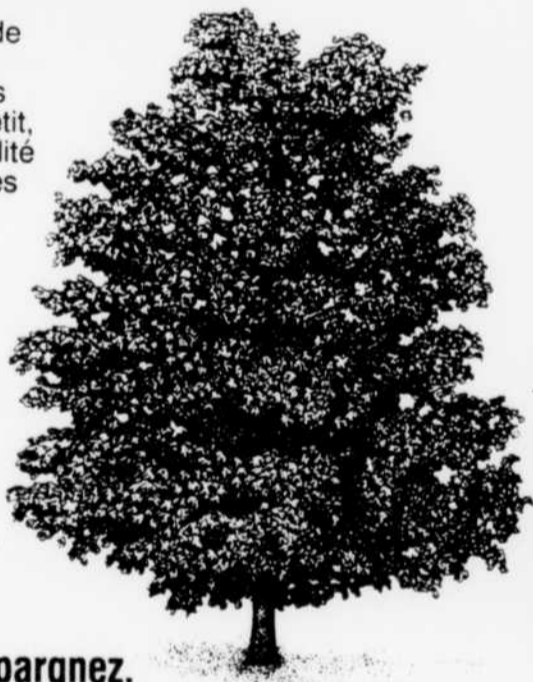
C'EST LE TEMPS DE PLANTER LES ARBRES

Vous trouverez à l'une ou l'autre de nos 3 pépinières tous les arbres ornementaux ou fruitiers que vous désirez. Ils sont disponibles en petit, moyen ou gros calibres et de qualité supérieure. Venez choisir parmi les

- bouleaux
- érables
- frênes
- pommiers
- sorbiers des oiseaux
- tilleuls
- aubépines
- vinaigriers

et plusieurs autres variétés. Le choix est grand.

Achetez du producteur et épargnez.



CÈDRES À HAIES

Des cèdres à haies par milliers. Plus de 10 000 en inventaire. Trois grandeurs disponibles:

- 3 à 4 pieds
- 4 à 5 pieds
- 5 pieds et plus

Venez voir le très grand choix et les prix imbattables. Plusieurs variétés de plantes à haies disponibles.

Tout pour le jardinage et la décoration: arbres, arbustes, conifères, fleurs, engrais, insecticides, accessoires de jardinage, aménagement paysager.



PÉPINIÈRE MORALDO
ET FILS INC. BOTANIX

Ouvert du lundi au vendredi jusqu'à 20h; samedi et dimanche, jusqu'à 17h.

UN SEUL NOM ET 3 ADRESSES:

- CHARLESBOURG-OUEST
1300, boul. Saint-Joseph, tél.: 628-9440
- CAP-ROUGE
4078, chemin Saint-Louis, tél.: 656-6539
- SAINT-AUGUSTIN
180, Route 138, tél.: 878-3808

Connaissez-vous le meilleur remède pour calmer le stress et soigner vos fatigues? C'est la

THALASSOTHÉRAPIE À PASPÉBIAC

Bains à l'eau de mer, enveloppement d'algues, massage thérapeutique...

Le bonheur dans un somptueux manoir 19e siècle sur 15 acres de terrain aménagé au bord de la mer...

"Où vous vous laisserez vivre"

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
AUBERGE DU PARC

Brochure
1-800-463-0890

DINER-CONFÉRENCE 19 MAI 1989



M. Robert Normand
Dans le cadre de la Semaine nationale du tourisme, la jeune chambre de commerce du Québec met en fête de vous annoncer la participation de monsieur Robert Normand, président et éditeur du journal Le Soleil, à un dîner-conférence. Lors de cette activité, monsieur Normand nous entretiendra de la jeune économie de notre région et de l'impact du tourisme à Québec. Une activité à ne pas manquer!
Date: Le vendredi 19 mai 1989, 11h45 à 12h45
Endroit: Hôtel Des Gouverneurs, 3000, boul. Laurier, Sainte-Foy
Coût: 14,95 \$ (membres), 19,95 \$ (non-membres)
Menu: Potage du jour, Entrée au pot, Dessert, millettelle, Café, thé, lait.

CLUB ROTARY QUÉBEC CONFÉRENCE



Conférencier invité: **M. Adrien D. Pouliot**, Président et chef de l'exploitation CFCF Inc. Montréal
Le mardi 16 mai 1989 à 12h30
Endroit: Château Frontenac
Coût du repas: 13\$
Pour réservations: **M. Jacques De Serres**, 656-9415

PLACE LÉBOURGNEUF LE PREMIER CENTRE DESIGN À QUÉBEC PRÉSENTE



Patios Jardins Fleuris

- MEUBLES DE JARDIN • SOLARIUMS
- GAZEBOS • BARBECUES
- CLÔTURES • PORTES ET FENÊTRES
- CABANONS • TONDEUSES
- FONTAINES, BASSINS ET JETS D'EAU
- ENTRETIEN ET RÉPARATION DE PISCINES
- CREUSES ET HORS TERRE
- SPA ET PLANTES EXOTIQUES
- DÉMONSTRATIONS D'ART FLORAL
- LES AMIS DU JARDIN VAN DEN HENDE

À GAGNER!

GARDE-ROBE ESTIVALE
ENSEMBLE PATIO
BARBECUE DE 60 000 BTU
3 CHAISES DE PLAGE AVEC PARASOL

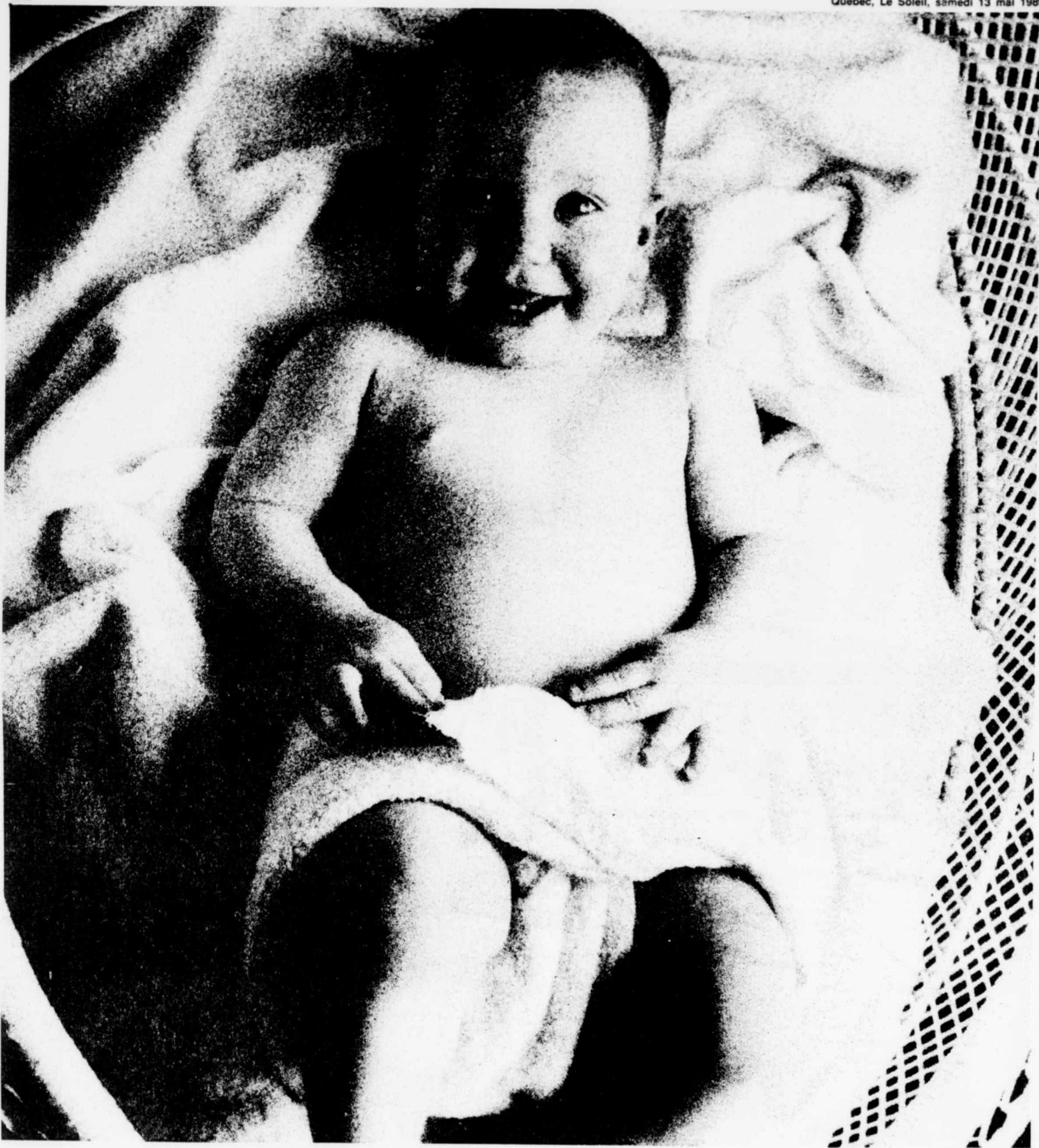
VALEUR TOTALE DE

3 215\$

TIRAGE LE 20 MAI
RÈGLEMENTS SUR PLACE

COLLABORATION:
BELLES PLANTES-CASTOR BRICOLEUR
IKEA - DIX VERSIONS - COMPLICITÉ -
ECCÈTERA - L'ENSEIGNE DU CUIR - LIZ ROBERT
G DU BEAU - LECLERIC CHAUSSURES
CHAUSSURES ERICA-FEMINIPRIX - PRÉSAGE

5500, BOUL. DES GRADINS, QUÉBEC G2H-8G02
INTERSECTION BOUL. LAURENTIEN (73) ET AUTOROUTE DE LA CAPITALE



TOYOTA EST VENU AU CANADA
POUR SES RESSOURCES NATURELLES.

Chaque nouveau Canadien enrichit notre potentiel en tant que pays, ainsi que nos perspectives d'avenir. En tant que Canadiens, on comprendra notre admiration pour la jeunesse du Canada. Notre pays est encore jeune. Et chaque aventure qui survient ajoute une page à notre histoire.

Toyota a proposé au Canada une nouvelle aventure. L'usine de Cambridge, en Ontario, n'est que la dernière preuve de l'engagement à long terme qu'a pris Toyota face au Canada et aux Canadiens. Plus de 400 millions de dollars et des centaines de milliers d'heures-hommes ont été investis. Conçue pour produire des Toyota Corolla, cette usine

constitue le summum de la construction automobile.

Voici une entreprise qui servira notre génération et celles de l'avenir.

Mais qu'est-ce qui a attiré ces investissements au Canada? Notre plus grande ressource naturelle : nos gens.

Il est déjà évident qu'au Canada, comme au Japon, les générations successives trouveront chez Toyota un sens de l'engagement : pas seulement à Cambridge, mais d'un bout à l'autre du pays.



TOYOTA