

CAHIER
G**LA BONNE CHÈRE****Kerhulu transforme le tiers de sa production de chocolat pour Pâques**

♦ Mme Marcelle Robitaille, chocolatière, travaille pour la maison Kerhulu depuis plus d'un quart de siècle. Depuis trente ans en fait. Cette année, avec trois autres chocolatières elle doit transformer en poules, en lapins, en oeufs, en tortues, en cupidons, en poissons et même en chiens basset dix mille livres de chocolat. C'est le tiers de la production annuelle de chocolat chez Kerhulu. Outre la fête de Pâques, il y a aussi celle de la Saint-Valentin qui fait vendre quelques milliers de livres de coeurs en chocolat.



par
**Pierre
CHAMPAGNE**

Les Délicatesses Nourcy, propriétaire de Chocolat Kerhulu, manufacturent donc 30.000 livres de chocolat par année, ce qui représente 10 pour 100 de son chiffre d'affaires annuel de deux millions de dollars. La pâtisserie est trois fois plus importante, la boulangerie deux fois et le service de traiteur est aussi rentable que la chocolaterie avec 10 pour 100 du chiffre d'affaires lui aussi. Le dernier 30 pour 100 est apporté par la fromagerie, la charcuterie et les importations.

Radical

Lorsque M. Antoine Nourcy et son épouse Danielle Dussault ont acheté, en 1982, cette fameuse maison Kerhulu dont la réputation n'était plus à faire dans la région de Québec, la transaction apporta un changement radical au niveau du marketing. Toute la pâtisserie, la boulangerie, la fromagerie, la charcuterie et les importations de Kerhulu furent rapatriées sous l'étiquette de Délicatesses Nourcy. Seules la confiserie et la chocolaterie conservèrent le nom de Kerhulu.

"Au début, d'expliquer M. Nourcy, on a appelé ça Nourcy-Kerhulu, mais tant les clients de Kerhulu que ceux de Nourcy ne savaient plus à quel saint se vouer. Ils ne savaient pas s'ils achetaient un gâteau Nourcy ou un gâteau Kerhulu. Il suffisait que l'on améliore un tant soit peu la décoration d'un Forêt noire pour



M. Antoine Nourcy et sa femme Danielle Dussault devant une partie des 30.000 livres de chocolat que Kerhulu transforme et met en vente tout au long de l'année mais dont un tiers de la production est faite pour Pâques.

que le client pense que ce n'était pas le même gâteau. Tant et si bien que cette politique n'a duré qu'un mois. On a conservé le nom de Kerhulu pour le chocolat et tout le reste est devenu Nourcy.

"Lorsque ma femme et moi avons acheté Kerhulu, en 1982, la transaction nous a coûté \$180.000 pour M. Nourcy. Les quatre magasins Kerhulu avaient alors un chiffre d'affaires de \$600.000 soit un peu moins que le seul et unique commerce que nous avions à l'époque, sur le chemin Saint-Louis, à Sillery, les Délicatesses Nourcy, qui affichaient un chiffre d'affaires de \$750.000.

"Nous passions alors de 15 à 35

employés mais nous avons rapidement vendu l'un des quatre Kerhulu, celui de Place Fleur-de-Lys pour consolider notre présence à Sillery et à Sainte-Foy", précise encore M. Nourcy. Toujours pour la même raison, M. Nourcy devait se départir, 10 mois après la transaction, du local qu'il occupait sur la rue de la Fabrique, à Québec.

La chocolatière

Il ne reste donc plus de Kerhulu que le chocolat... et la chocolatière, Mme Robitaille. Mme Robitaille qui dit être venue au monde lorsque M. Kerhulu, le fondateur de la maison, le quittait, lui, pour un monde meilleur. Trente ans de métier, ça se

respecte. Trente ans de sa vie les deux mains dans le chocolat. La réputation de la maison, la réputation du chocolat Kerhulu reposent depuis longtemps sur ses frêles épaules, parce que malgré le fait qu'elle travaille tous les jours dans le chocolat jusqu'aux oreilles, Mme Robitaille est particulièrement délicate. Le chocolat fait peut-être engraisser, c'est du moins sa réputation, mais certainement pas en le travaillant.

Gourmandises

Dans les jours qui suivent, Mme Robitaille doit produire à la main, avec celles qui, autour d'elle, font le même métier qu'elle: 400 oeufs de chocolat qui se vendront \$7,95 chacun, 20 oeufs immenses qui se dé-

tailleront \$69 l'unité, 250 lapins, 175 gros lapins, 125 poules, 500 lapins "oreilles" (sic), 350 corbeilles, 350 tortues, 150 cupidons, 250 cornes d'abondance, etc.

Ces gourmandises ne seront vendues que dans les trois Délicatesses Nourcy de Sillery et Sainte-Foy. Ça nous donne une idée de l'immense marché du chocolat que l'on peut retrouver, à travers le monde, dans le temps de Pâques.

Mais il faudrait aussi mentionner qu'en tout temps, Mme Robitaille et son équipe fabriquent les fameuses truffes au chocolat Kerhulu, les non moins fameuses Cherry brandy (de véritables cerises dans du véritable brandy), des tablettes de chocolat, des croquettes contenant des li-

queurs alcooliques, des bouchées de chocolat et, beaucoup beaucoup beaucoup de bonbonnières de toutes sortes.

"Le chocolat Kerhulu, précise M. Nourcy, c'est un prestige. C'est la raison pour laquelle nous avons conservé le nom de Kerhulu pour cette spécialité et c'est aussi la raison pour laquelle nous avons su doubler nos ventes de chocolat depuis que nous avons acquis Kerhulu il y a quatre ans."

Il est par ailleurs notoire de constater que le chocolat noir est de plus en plus populaire à Québec depuis quelques années. Lorsque M. Nourcy et son épouse se sont portés acquéreur de Kerhulu, il y a quelques années, seulement 5 pour 100 des ventes étaient consacrées au chocolat noir. Cette année, c'est 65 pour 100 du chocolat qui est noir, le chocolat au lait perdant de plus en plus de popularité.

Fauchon

L'ambition de M. Antoine Nourcy, c'est de pouvoir créer, à Québec, un Fauchon comme il y en a un à Paris. Sans doute pas aussi important qu'à Paris, parce que Paris c'est Paris et que l'on y compte environ cinq millions de Français. Par ailleurs, Québec c'est Québec et l'on y dénombre, tout au plus un demi-million de citoyens. Il n'en reste pas moins que Fauchon c'est Fauchon, c'est-à-dire la plus importante "délicatesse" du monde entier et que sa réputation est universelle.

M. Nourcy aimerait donc réunir quelque part à Sainte-Foy, entre les deux centres commerciaux, toutes ses boutiques sous un même toit pour en faire "LE" Fauchon de Québec. Il possède déjà une boutique sur la rue Fournier, dans l'édifice du Fiacre, une deuxième boutique à Place Sainte-Foy, et une autre, la première en qualité, à Sillery, sur le chemin Saint-Louis, tout près de l'intersection de la rue Sheppard.

Souhaitons que son rêve puisse un jour se réaliser parce que ceux qui ont connu Fauchon ne jurent que par Fauchon et un Fauchon à Québec, ou un Nourcy, serait non seulement un commerce de qualité mais une attraction touristique... plus importante encore que Chocolat Kerhulu!

auberge
motel
Sainte-Anne

9341, boul. Ste-Anne
Ste-Anne-de-Baupré (Québec)

ATTENTION
CUISINE FRANÇAISE
GRATUITE!

Amenez 5 de vos amis souper à la carte chez nous et votre repas sera gratuit.

Amenez-en 3 et votre plat principal sera gratuit.

Cette offre exceptionnelle n'est valable que sur présentation de la présente annonce et prendra fin le 1er juin 1986. Elle ne s'applique pas aux boissons alcooliques.

Pour réserver:
(418) 827-4988

Une différence remarquable à

L'AUTRE DEAUVILLE

...celui de La Canardière!

TABLE D'HÔTE

Oeuf à la russe	Bar à salade
Crème de poulet	Crème de poulet
Emmencé de boeuf grand-père (servi avec pâte à l'ail)	Escalope de veau normande
Chariot à dessert	Chariot à dessert
Thé ou Café	Thé ou Café
16⁹⁵\$	15⁹⁵\$

Spécialités: FRUITS DE MER
STEAK - PÂTES FRAÎCHES

LE DEAUVILLE

LA CANARDIÈRE

2465, boul. Ste-Anne, Québec, Canardière

Réervations: 667-1159

Venez fêter avec nous!

La Mère Jo célèbre son
2e ANNIVERSAIRE

et vous invite à participer à la fête en dégustant sa fine cuisine française apprêtée par un Québécois qui sait y faire...

RESTAURANT

La Mère Jo

Vos hôtes, Jo et René Webster

Renseignements et réservations: 871-5021
1431, rue Notre-Dame, Ancienne-Lorette, Qué.

Le Vendôme

RÉSERVATIONS:
692-0557

TABLE D'HÔTE

Fondue Florentine
ou
Soupe à l'oignon gratinée

Cailles à la romaine	15,50\$
Lapin aux pruneaux	16,00\$
Canard aux cerises FLAMBE	17,00\$
Filet de sole aux scampi	16,75\$
Steak aux trois poivres	18,50\$

Table à desserts, café

Voyage exclusif en Espagne du nord du 10 mai au 2 juin accompagné par M. Garcia.

Rens.: 692-0557.

Avec Tours Jean Juan

36, côte de la Montagne, Québec

Ouvrir tous les jours à compter de 11h30

BRUNCH

DIMANCHE 10h30

\$13⁷⁵ par personne

Stationnement chauffé inclus (2hrs)
(5\$ pour les moins de 10 ans)

PÉTILLANT... ENSOLEILLÉ...
QUEL CHOIX À L'HORIZON.
MUSIQUE ENVELOPPANTE.
UN RENDEZ-VOUS AU MONDE EN VUE DE QUÉBEC.

647-2222

LE BAR • RESTAURANT ROTATIF DU CONCORDE

L'ASTRAL

NOUVEAU

Côte de boeuf à volonté

13,95 \$

Soupe, breuvage, dessert inclus.

Servi le dimanche en soirée seulement

BARON ROUGE

350, boul. Ste-Anne 667-1355

Une nouvelle dimension à l'art de vivre

Brunch du dimanche

Buffet à volonté 11,95\$* enfants 6,00*

Tous les dimanches de 10h à 13h30.



Le Bistango

C'est au bout de ce corridor qui unissait les deux parties du restaurant Le Fiacre que l'on ouvrira, à la fin du mois de mars, le restaurant Le Bistango.



La famille Germain

C'est sans doute la seule photographie qui existe, au SOLEIL, de toute la famille Germain. On reconnaît, de gauche à droite, Mme Germain, son fils Jean-Yves, sa bru Anne, son mari Victor et sa fille Christiane. Ils ont toujours été ensemble dans la restauration. Jean-Yves et Christiane s'associent aujourd'hui à Patrick Deschamps, qui n'apparaît pas sur la photo, pour inaugurer un nouveau restaurant, à Sainte-Foy.

Un nouveau restaurant: Le Bistango

◆ Christiane et Jean-Yves Germain viennent de s'associer avec un autre restaurateur bien connu de Québec, M. Patrick Deschamps, autrefois copropriétaire du Rabelais, pour ouvrir à Sainte-Foy, dans des locaux occupés jusqu'à maintenant par le restaurant "Le Fiacre", un nouveau restaurant qui portera le nom de Bistango.

par Pierre CHAMPAGNE

Le Bistango ne remplacera pas le Fiacre, mais il occupera la partie sud de ce restaurant, celle que l'on a aménagée, il y a plusieurs années, dans l'espace occupé autrefois par une pharmacie. Le Fiacre continuera d'accueillir sa clientèle fidèle, mais dans un environnement plus réduit, dans son local original.

C'est la première fois que, dans la restauration, la famille Germain s'associe à un "étranger" pour faire des affaires. Jusqu'à maintenant, Christiane s'occupait surtout du Cousin Germain et de la discothèque La Cousinière. Jean-Yves et son épouse consacraient leurs efforts dans la bonne marche du

Saint-O et du Faubourg Saint-Honoré sur Grande-Allée. Leur père Victor préfère se tenir à son Fiacre, un restaurant qu'il a fondé il y a un quart de siècle ou presque et toute la famille s'impliquait dans l'administration du restaurant Giorgio de Place Sainte-Foy.

Mais Patrick Deschamps est un professionnel de la restauration qui a su depuis longtemps faire ses preuves dans la région de Québec, plus particulièrement comme copropriétaire du restaurant Chez Rabelais, durant la dernière décennie. C'est à lui que reviendra le défi de faire du Bistango un restaurant sympathique, populaire et très fréquenté, bien sûr.

Ne cherchez pas le mot bistango dans le dictionnaire, il n'existe pas. Il s'agit là d'un régionalisme français pour décrire un bigorneau, un genre d'escargot.

Le Bistango n'a pas la prétention d'offrir une cuisine luxueuse, raffinée et onéreuse. Le Bistango, selon ce qu'a déclaré au SOLEIL Mme Christiane Germain, aura surtout des airs de bistrot populaire où les

"créateurs" de Québec se sentiront très à l'aise. Mme Germain veut pouvoir attirer à ce nouveau restaurant ceux que l'on retrouvait régulièrement à Sainte-Foy, il y a une dizaine d'années, discutant et gesticulant d'une main et bouffant des "pinottes" de l'autre.

Il y a encore plein de monde dans les bars de Sainte-Foy qui mangent des arachides en buvant une bière mais ce sont des clients d'une autre génération. Où sont rendus les créateurs de jadis? On ne sait trop. Quelque part sur Cartier ou sur Grande-Allée, mais ils se sont dispersés. Ces créateurs, c'étaient surtout des professionnels du monde de la communication, du marketing et des ventes, des relationnistes et des représentants, de jeunes entrepreneurs, etc.

Pour les attirer à Sainte-Foy, on créera donc, sur la rue Fournier, un restaurant qui saura leur plaire. Un bar populaire et sympa, un patron français très sympa également, une cuisine évolutive capable de rencontrer les goûts du client sans

dépasser ses frais de représentation, etc.

Les travaux de rénovation devraient débuter incessamment et le Bistango devrait être en mesure d'ouvrir ses portes à la fin du mois de mars.

L'endroit est bien choisi, quelque part sur la route qui mène à Cap-Rouge et sur la rive-sud où se trouvent les nouveaux développements résidentiels les plus à la mode du temps, juste un peu avant les ponts de Québec et aux intersections où la circulation est la plus dense aux heures de pointe. Un stop idéal pour les cinq à sept par exemple, sauf que le Bistango aura peut-être à surmonter un problème majeur, le stationnement.

On ne trouve que très peu d'espaces de stationnement autour de l'édifice du Fiacre. Tout l'édifice appartient par ailleurs à M. Victor Germain. Mais puisque Le Cousin Germain offre déjà, sur le parking de Place Laurier, un service de chasseurs ou de valet-garage, il ne faudrait pas se surprendre d'en retrouver un aussi au Bistango.

Le Croquembroche

L'excellence à votre mesure...



LE MIDI COMME EN SOIRÉE

Un cadre discret pour vos repas d'affaires, réunions de famille ou d'amis.

Salons pour 6 à 20 convives.

Stationnement gratuit dès 18 heures sur validation de votre billet, si vous garez vous-même votre voiture à Place Québec.

Réervations: 647-2411

HILTON QUÉBEC

OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

Le
samedi
DÎNER
DANSANT

Le BRUNCH des BRUNCHES

dimanche, de 10h30 à 15h

à **L'OMNIBUS**

2800, boul. Laurier
658-4303

GRATUITS
POUR ENFANTS
ACCOMPAGNÉS
DES PARENTS:

- le brunch
- la garderie avec vidéo et friandises
- la piscine sous surveillance

En plus
de 30 mets
réguliers

EN
VEDETTE:

Tournedos au poivre
vert
Jambon aux raisins
Escalope de veau
Cordon Bleu
Paires au chocolat

12⁹⁵\$
adulte

SUPER BRUNCH PASCAL
Réserver maintenant

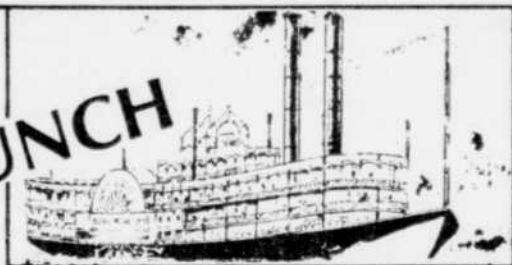
Seulement 19⁹⁵\$

L'OMNIBUS

HILTON QUÉBEC

OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

BRUNCH



DE LA NOUVELLE-ORLÉANS
"LOUISIANE-CAJUN"

QUELQUES SUGGESTIONS...

- Mousse de crevettes
- Saucisson en croûte • Jambon cru
- Filet de hareng mariné Plaquemines
- Avocat farci Lafayette
- Salade du Mississippi (épinards-bacon)
- Trempe de guacamoli et tortillas
- Le Calaloo
- Poulet aux okras - sauce gingembre
- Fruits de mer créole
- Côte de bœuf au jus
- Mousse au chocolat Foster
- Gâteau au fromage • Gâteau au Bourbon
- Salade de fruits frais Fitzgerald

De 10h30 à 14h00

14,95 par personne

6,95 pour enfants de 10 ans et moins

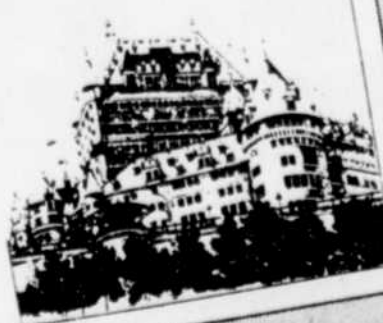
Taxe et pourboire en sus

Réervations: 647-2411



STATIONNEMENT GRATUIT
à Place Québec sur validation de votre billet de stationnement
par le Maître d'Hôtel si vous garez votre voiture vous-mêmes.

Réception au
Château
Frontenac



Invitation

Imaginez l'effet que produira "Réception au Château Frontenac" sur votre carte d'invitation. Il ne vous en coûtera pas plus cher que dans bien d'autres établissements moins prestigieux et vous aurez l'assurance que votre réception se déroulera dans les meilleures conditions possibles. Notre personnel stylé satisfera vos moindres desirs. Le service sera de façon impeccable et vous recevrez des félicitations de tous vos invités.

Pour réservations et renseignements supplémentaires, veuillez vous adresser à notre directeur des banquets au 692-3861.

CP et EL 1986
les rangées de
Canada Pacific Limited

CP Hôtels & Le Château Frontenac
1, rue des Carrières
Québec (Québec) G1R 4T5

T A B L E D' H Ô T E

Samedi soir

14,95

entrée, potage,
choix de 3 plats principaux,
dessert, breuvage...

POUR
LES OCCASIONS

les plus heureuses, les plus
drôles, les plus intimes...
ou les plus... déchirantes...
Ça commence à 18h...

AINSI VA LA VIE...

Baugarte

Réervations: 659-2442



CHAMPAGNE POUR TOUT LE MONDE

par Pierre CHAMPAGNE



Line Blondeau quitte le Hilton International.

Hilton (1)

Line Blondeau qui occupait le poste de directrice des relations publiques au Hilton International de Québec depuis le mois de mai 1982 quitte l'hôtellerie. À partir du 10 mars elle agira comme représentante commerciale pour l'équipe des ventes de Télé-Capitale. Avant de faire carrière dans l'hôtellerie, Mme Blondeau s'était fait connaître comme directrice du centre commercial Jadis.

Chez Nicola

M. Felix Mingarelli, le propriétaire du restaurant Chez Nicola à Sillery (1276 rue Maguire) me souignait cette semaine que l'on célébrera, en mars, le treizième anniversaire de son établissement. La restauration s'est bien développée, depuis lors, sur la rue Maguire à Sillery. Plusieurs autres restaurants de qualité ont su découvrir cette artère. Depuis 13 ans cependant, Chez Nicola a su conserver et améliorer constamment son image et sa gastronomie très italienne. M. Mingarelli vient par ailleurs de renouveler sa carte des vins. Les fioles d'origine française sont toujours présentes mais les vins italiens prennent la place d'honneur. Durant tout le mois de mars, la table d'hôte sera à \$13 pour le treizième anniversaire.

Le Gambrinus

Enfin! Les propriétaires du restaurant Le Gambrinus, 15 rue du Fort, Beppino Boezio et Giovanni Venturino ont finalement convenu qu'il était pressant d'offrir aussi le midi le service de chasseurs ou de "valet-parking" (ou de car-jockey) qui est déjà proposé depuis plusieurs mois à l'heure du souper. Quelle heureuse initiative pour la clientèle qui a toujours beaucoup de difficulté à garer la voiture dans le secteur. Et quel bon exemple pour certains autres restaurants qui n'ont pas encore compris.

Aux Petits Délices

Ceux qui aiment le fromage, le suisse bien sûr, doivent savoir que la fromagerie-charcuterie Aux Petits Délices tiendra, en fin de semaine prochaine, un Festival des fromages suisses. Le propriétaire, M. Guy Sammut, offrira dans ses deux boutiques, celle des Halles de Ste-Foy et celle du Petit Cartier, rue Cartier, des bouchées de fondue suisse "et peut-être même de la raclette", a-t-il dit. Ce festival débutera le 28 février pour se continuer les 1er et 2 mars.

La Petite Italie

Le restaurant La Petite Italie qui a ouvert ses portes le 29 juin au 49 rue Saint-Louis vient de... rouvrir. La Petite Italie était fermée depuis la fin d'octobre. Le copropriétaire, M. Jean Thérien a cependant l'intention de conserver l'établissement ouvert toute l'année et de ne plus fermer durant la saison froide dès que l'ancien palais de justice recevra les fonctionnaires d'un autre ministère, ce qui devrait se faire à l'été ou à l'automne. On compte 90 places dans ce restaurant et les patrons, MM. Thérien et Jean-Claude Roy ont l'intention d'en ajouter 30 autres au printemps. La Petite Italie offre, le midi, un déjeuner à \$3,95, bar à salade compris. C'est beaucoup moins cher qu'en Italie.



Le baron Ercole Turchetti et son épouse avec Bonhomme.

Auberge Centre-Ville

Le "baron" Ercole Turchetti était de passage à Québec, récemment, avec son épouse, pour "être honoré" par le Carnaval de Québec comme fondateur de la soirée "Ce soir c'est ton tour" une manifestation consacrée aux travailleurs de l'hôtellerie et de la restauration. Cette cérémonie s'est tenue à l'Auberge des Gouverneurs du centre-ville, administrée par le Holiday Inn Atlicif, dont M. Turchetti est le directeur des relations publiques. M. Turchetti qui fut pendant de nombreuses années un citoyen de la Vieille Capitale a su laisser chez nous un souvenir extraordinaire. On le reconnaît ici avec son épouse et le Bonhomme Carnaval.

Château Bonne Entente

Rosaire Pearson, le pianiste du Château Bonne Entente, est un homme de bon goût. C'est lui qui offre aux clients, à la fin d'un repas, ce qui fait la différence entre l'ordinaire et l'extraordinaire: un grand cognac (X.O. Remy Martin), un grand cigare (Davidoff) et un grand champagne (Pommery).

Le Faubourg St-Honoré

Le chef du restaurant Le Charlesville, Alain Laflamme, travaille maintenant au restaurant Le Faubourg St-Honoré, en haut du St-O, sur Grande-Allée. Il succède à Jean-Pierre Chalet qui, lui, est retourné à Montréal. Alain Laflamme, un jeune chef originaire de la côte de Beauport, qui travaillait au Charlesville depuis le tout début, avec Michel Bush et Jean-Louis Halde. Après le départ de Bush, il avait su tenir bien haut l'oriflamme de la grande gastronomie au Charlesville. Son drapeau flottera désormais sur Grande-Allée. Une belle acquisition pour le Faubourg St-Honoré mais une grande perte pour le Charlesville.

Hilton (2)

C'est le Festival des moules au Hilton International de Québec. Elles sont bonnes. Le chef Jean Soulard a trouvé des apprêts formidables. Mais il faut en profiter rapidement puisque ce Festival des moules se terminera le 1er mars. C'est tous les mids et tous les soirs, tant au Caucus qu'au Croquebroche. Au menu: la soupe de moules à la pointe de curry. La terrine de moules au cresson; la mouclade charentaise, les moules marinières et la feuilantine de moules au beurre d'ail.

Lac-Delage

J'ai lu récemment quelque part dans LE SOLEIL, une réclame annonçant à la population que M. Jose Mariello venait d'être nommé chef exécutif des cuisines du Lac-Delage. Il succède donc à M. Georges Ibert. Je connais M. Mariello depuis plusieurs années. D'origine martiniquaise, il fut pendant quelques années chef exécutif du Loews Le Concorde, sur Grande-Allée. Lui aussi fut un jour remercié à son retour de vacances. Il travailla ensuite sur le Island Sun durant l'été 1984. Il rejoint au Lac-Delage un de ses vieux amis, M. Christian Zaragosa qui agit comme directeur de la restauration. M. Mariello saura certainement faire briller très fort l'étoile gastronomique de ce centre de villégiature. C'est un excellent chef qui connaît bien son affaire.

Mont Tourbillon

Le Mont-Tourbillon, au Lac-Beauport, présentera six soupers-concerts en février, mars et avril. Le premier de ces concerts avait lieu le 14 février, et mettait en vedette Guy Lepage, baryton, et Yves Cantin, ténor. Le dimanche 2 mars, ce sera au tour de Léonard Bilodeau et les concerts subséquents regrouperont des musiciens et des chanteurs de grand talent. Ajoutez à cela une vue imprenable sur le lac Beauport et les Laurentides... et \$25 par personne. On se procure les billets pour ces soupers-concerts à la Procure de Musique dans la côte d'Abraham, chez Musique Garnier rue Maguire et au centre Irving du Lac-Beauport. La tenue de ville est obligatoire.



Guy Lepage et Yves Cantin



Giorgio Peron et Colombine

Le Parmesan

Giorgio Piron et son épouse Colombine qui étaient jusqu'à récemment les propriétaires du restaurant "Les Jardins d'Italie" sur la rue Saint-Jean travaillent maintenant tous les deux au restaurant Le Parmesan sur la rue Saint-Louis. L'expérience de ce couple dans la restauration n'est plus à faire et les propriétaires du Parmesan, Luigi Leone et Cesare Omniboni ont fait un bon geste en sachant les récupérer. Selon Giorgio il ne faudrait cependant pas croire que Les Jardins d'Italie ne rouvriront pas un jour leurs portes, quelque part ailleurs, en ville. C'est un abandon temporaire des affaires dans son esprit.

chez LORENZO RESTAURANTS

BRUNCH

Venez casser l'oeuf!

Tous les dimanches
Brunch de 10h30 à 14h00

POUR RÉSERVATIONS:
SAINT-FOY 659-2951
1217, route de l'Église - SAINT-FOY, QUÉBEC
BEAUPORT 661-4101
400, boul. Sainte-Anne - BEAUPORT, QUÉBEC

TABLE D'HÔTE

Soupe du jour ou
Fondue au parmesan
Bar à salade

Fondue chinoise	11,95\$	Brochette de pétoncles	14,50\$
Gratin de fruits de mer	11,50\$	Filet mignon	11,50\$
Escalope de veau avec pâtes	11,95\$	Surlonge au poivre	13,50\$

Dessert, thé ou café

STATIONNEMENT GRATUIT À PLACE QUÉBEC

Nouveau!
sur validation de votre ticket, dès 18 heures, selon disponibilité.
Profitez de ce nouveau service!

J'AIME Différence Restaurant

Réservez 101

860, rue St-Jean, Québec. Réservation: 529-0339

Très beau, très bon et très abordable

LE FESTIVAL DE LA BOUFFE du CAFÉ ROSALIA

Crème de légumes ou
Fondante au mozzarella

Salade verte

Brochette de volaille	8,95\$	(pour 2 pers.)	
Côtes levées B.B.Q.	9,95\$	Fettuccine Rosalia et spaghetti bolognaise	21,95\$
Escalope de veau au vermouth	11,95\$	Fondue au poulet	22,95\$
La brochette de fruits de mer	13,95\$	Fondue chinoise	23,95\$
Le filet de boeuf au poivre rose	14,95\$	Fondue bourguignonne	24,95\$

Pommes de terre au choix ou
Fettuccine Alfredo

Carottes persillées

Gâteau Rosalia ou
Salade de fruits à l'amaretto
Thé ou café

Café ROSALIA
Cuisine continentale

2740, boul. Laurier, Ste-Foy
Ouvert tous les jours et tous les soirs
Vaste stationnement couvert
Utilisez l'ascenseur en face de Pascal Meubles

RÉSERVATIONS: 656-1012

Le samedi soir

au Charlesville

Table d'hôte à partir de **16⁹⁵**

Le dimanche en famille:
dès 17 h 30
Enfants moins de 12 ans:
demi-prix
Lundi, relâche

RESTAURANT Le Charlesville

615, 80e Rue ouest,
Charlesbourg,
G1H 4N7
Pour réservation: 627-5013

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

Toutes ces belles et bonnes choses que l'on retrouve au buffet à volonté et au nouveau menu du restaurant dansant ne sont pas le fruit du hasard... C'est plutôt le résultat de l'effort concerté d'une équipe de professionnels (nos cuisiniers), convaincue que le succès... est directement proportionnel à la somme de travail qu'on est prêt à fournir... AINSI VA LA VIE...

9,95\$ ADULTE 4,95\$ ENFANT (14 ans et moins)

Beaugarte

RESTAURANT • MURMURES • DANSE • 659-2442

LA BONNE CHÈRE



Pour 10 pour 100 des gens interrogés, Serge Bruyère est celui qui représente le plus grand restaurant gastronomique de Québec.

◆ Pour au moins une personne dans la région de Québec, le meilleur restaurant gastronomique, je répète, GASTRONOMIQUE, de Québec et de sa banlieue c'est... Popeye. Non mais faut-il "être bête pour répondre une affaire de même.

par Pierre CHAMPAGNE

Pour souligner son arrivée dans la région de Québec, l'INCI, c'est-à-dire l'Institut de cueillette de l'information Inc. a réalisé, au début de février, quelques sondages éclairés auprès d'un échantillon de 400 personnes de la région. Trois de ces mini-sondages étaient consacrés à l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

Le premier sondage demandait: "Selon vous, quel est le meilleur restaurant gastronomique de Québec et sa banlieue?"

Le second posait la question suivante: "A part les restaurants de type "fast-food", quel est votre restaurant familial préféré?"

Et enfin la troisième question: "Quel hôtel contribue le plus à la fierté de Québec?"

Outre cette dernière question où 45 pour 100 des personnes interrogées ont répondu "le Château Frontenac" comme il fallait s'y attendre, le moins que l'on puisse conclure c'est que l'opinion de la population sur les restaurants de Québec est pour le moins partagée.

Plus d'une centaine de restaurants ont été cités par au moins une personne comme étant le meilleur restaurant gastronomique de la région et près de 140 ont été désignés comme le restaurant familial préféré.

Quelques perles sont dignes de mention. Outre Popeye comme restaurant gastronomique on trouve aussi Le Truc, La Ribouldingue, la Bulle, Québec B.B.Q. et le Chalet St-Sauveur.

Par contre, dans les restaurants de type familial certaines personnes interrogées ont mentionné le Manoir Richelieu, le Louis XIV, le Manoir Montmorency, Le Vivier du Ramada Inn, La Maison Romaine dans le quartier Saint-Sacrement et même le Michelangelo.

Sur les 400 Québécois et Québécoises interrogés, 130 personnes ont déclaré ne pas savoir quel était le meilleur restaurant gastronomique de Québec. Le restaurant qui se distingue le plus dans cette catégorie est celui de Serge Bruyère qui récolte 42 réponses. Il est suivi par le Deauville (29), le Baron Rouge (27), le Continental (13) le Château Frontenac (11), l'Astral (8), Lorenzo (8), le Café de la Paix (8), La Tanière (7), Guido (7) et le Michelangelo (6).

Quant au restaurant familial préféré, 70 des 400 personnes interrogées ont dit n'en connaître aucun et 20 ne savent pas. Dans cette catégorie, ce sont les Rôtisseries St-Hubert qui sont les premières avec 57 votes favorables. Suivent dans l'ordre, les restaurants suivants: Marie-Antoinette (33), Pacini (21), St-Germain (21), Normandin (18), Coq Rôti (12), Baron Rouge (10) et Deauville (8).

Il est intéressant de noter que les deux rôtisseries les plus huppées de la région, le Deauville et le Baron Rouge, sont très populaires dans les deux catégories de restaurants.



Pour certaines personnes, le Manoir Richelieu est considéré comme un restaurant familial.

Pour certains, ces établissements sont gastronomiques et, pour d'autres, ils sont de type familial. Le Deauville, par exemple, se classe immédiatement après Serge Bruyère, avec 29 votes favorables, dans la catégorie gastronomique et il est huitième dans la liste des restaurants de type familial. Son grand concurrent, le Baron Rouge, est troisième avec 27 votes dans la catégorie gastronomique et septième avec dix votes dans la catégorie familiale.

Il est enfin intéressant de noter quelques réponses dans la catégorie gastronomique. A la question quelle est, selon vous, le meilleur res-

taurant gastronomique de Québec et de sa banlieue, une personne sur 400 a répondu: "Au pied de l'escalier" (sic), une autre a écrit tout simplement "mets chinois" et d'autres ont inventé des noms de restaurants qui n'existent pas comme Bogavite et Clafon (sans doute Le Beaugarte et la Terrasse Clapham).

Il ne s'agissait pas là d'un sondage très rigoureux ni très scientifique. Il s'agissait plutôt de ce que l'INCI appelle une opinion expresse. Une opinion qui nous révèle quand même beaucoup sur les goûts et les préférences des consommateurs de la région.

Le Manoir à la cadence des marées

Manoir de Neuville

469, rte 138, Neuville



BRUNCH
en musique
avec
ALBIN GALANT
tous les
dimanches
à partir de 11h
10⁹⁵

TABLE D'HÔTE
de 13^h à 17^h
JEUDI AMOUREUX
2 personnes
Carre d'agneau
Coeur de filet en croûte
34^{\$} (pour deux)

FORFAIT
WEEK-END
Détente et repas
gastronomique
2 personnes
3 jours, 2 nuits **149^{\$}**
2 jours, 1 nuit **87^{\$}**
Taxe et service en sus

Réervations:
876-2424

À la mode de chez nous.

Dans son décor ancien où se devine bien la tradition de sa cuisine, le Café Canadien a de quoi réveiller les petits et grands appétits. Le dimanche midi, on se régale au buffet familial avec toute une variété de spécialités bien de chez nous. Ce n'est pas tout! Du lundi au samedi, nous offrons un buffet du midi à l'intention toute spéciale des gens d'affaires.

Les buffets à la mode du Café Canadien...des tout compris à tout petits prix.

buffet familial
adultes: 13,75\$
enfants
(10 ans et moins):
7,75\$

buffet des
gens d'affaires
10,50\$

LE
CAFÉ
CANADIEN

Réervations: 692-3861
Poste 228
Stationnement gratuit

CP Hotels Ltd.
Le Château Frontenac

CP et les autres marques déposées
du Canadien Pacifique Limited

La Fine Cuisine
A MAINTENANT UN NOM

LA TABLE D'HÔTE DE CE SOIR

Ballotine de Faisan
et sa Sauce de Canneberges Acidulée
Noix de Saint-Jacques à la Vanille
et son Coulis d'Echalote

Crème de Légumes

Rouelles de Saumon et son Gâteau de Courgettes
au Beurre de Poivre Rouge 18.95 \$
Ris de Veau aux Epinards
à la Sauce de Porto et Muscade 19.95 \$
Mignon de Veau sur Garniture d'Endives
Sauce aux Pleurottes 20.95 \$
Noisettes d'Agneau à l'Echalote Verte 21.95 \$

Panache de Desserts, The Café



à l'étage du Café Saint-Honoré 570, Grande-Allee, Québec RÉSERVATIONS: 418-529-7021

Perché sur la falaise

Tout en haut de la chute

Le Manoir Montmorency

Vous offre son ambiance

Sa chaleur et un incroyable paysage

Aux premières loges

De la côte de Beaupré

La Dame Blanche
UNE LÉGENDE

Gâteau de foie blond aux langoustines
Minute de pétoncles et crevettes
aux blancs de poireaux
Fricassée de canard aux trois poivres
Grillades de toutes sortes
Soufflés aux poires

Table d'hôte
À partir de 14,95 \$

Repas d'affaires
À partir de 6,95 \$

Brunch du dimanche
de 10 h 30 à 14 h 30 - 9,50 \$
5 ans et moins gratuit
5 à 12 ans: 6,25 \$

Dégustez notre fine cuisine française
dans un décor chaleureux autour de
l'âtre ou dans un salon privé.
Une chaleur nouvelle envahit tout le
Manoir Montmorency.
Goûtez cette ambiance unique

Le Manoir
Montmorency

2490, avenue Royale, Courville
Réservations: 663-2877

UN
BRUNCH
DIFFÉRENT

Une ambiance, un décor sans pareil
Dimanche
de 11h00 à
14h30
Adultes: 12,95\$
Enfants moins
10 ans: 1/2 prix

Dîners d'affaires tous les
midis de 11h30 à 15h00,
du lundi au vendredi
A compter de **5⁹⁵**

160, Dalhousie (Vieux-Port de Québec) Edifice Le Havre
RÉSERVATIONS: 692-1949

La vue la plus extraordinaire sur la
circulation maritime à Québec. Votre
table vous attend à quelques mètres
du St-Laurent

Table d'hôte tous les soirs
incluant: choix d'entrées,
potage et dessert du
chariot,
thé ou café
A partir de **16⁹⁵**

RESTAURANT
aloha
cuisine et bar polynésiens
Steaks, fruits de mer



Gilles
Beaudoin
pianiste-chanteur

BRUNCH à la campagne

Dans le décor enchanteur
du lac Beauport...

Adultes **14,75\$**
Enfants **8,75\$**

MANOIR
st-castin
Lac-Beauport
99, chemin le-Tour-du-Lac

Réservez
S.V.P. **849-4461**

De l'extérieur de Québec:
1-800-463-4824

BRUNCH & BUFFET DU SOIR

Goûtez les
dimanches
du
Baccarat...



fraicheur, variété,
ambiance...

BACCARAT

♦ RESTAURANT ♦ BAR ♦

Adulte **9.75 \$** Enfant **5.75 \$** (-12 ans)
Réservations: 647-2611

* Holiday Inn 395 de la Couronne

La cuisine minceur...

◆ De plus en plus de personnes se soucient de leur forme et de leur ligne et ont tendance à s'alimenter davantage de produits frais et sains, à faible teneur en calories.

Heureusement, il est possible de manger à sa faim sans consommer trop de calories, en s'en tenant à des aliments et à des méthodes de cuisson qui conviennent à une diète.

L'agneau, utilisé dans les plats principaux, est une excellente viande de régime parce que sa chair est moins entrelardée et que son gras est moins saturé que d'autres viandes. Voici quelques suggestions.

Emincé d'agneau à la chinoise

- 1 lb épaule désossée d'agneau (500 g)
- 1 c. à table sauce soja (15 ml)
- 1 c. à table gingembre frais écrasé (15 ml)
- 1 c. à table fécule de maïs (15 ml)
- 2 c. à thé sherry sec ou vin de riz (10 ml)
- 1 c. à thé huile de sésame (5 ml)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1/4 c. à thé poivre noir frais moulu (1 ml)
- 1 racine de fenouil, moyenne (**)

- 1 poivron rouge
- 3 c. à table huile végétale ou d'arachide (45 ml)
- 1/4 c. à thé sucre (2 ml)
- 2 c. à table eau (30 ml)

Sel

Parer l'agneau de son gras et tailler dans le sens du grain en fines lamelles de 1/4 pouce (5 mm) d'épaisseur par 2 pouces (5 cm) de longueur.

Dans un petit bol, mélanger la sauce soja, le gingembre, la moitié de la fécule de maïs, le sherry ou le

vin, l'huile de sésame, l'ail et le poivre noir. Y plonger l'agneau et laisser mariner couvert, 30 à 60 minutes à la température de la pièce ou plus longtemps au réfrigérateur.

Entre-temps, rincer le fenouil, découper en quartiers et retirer le cœur; trancher mince. Découper le poivron rouge en lamelles de 1/4 pouce.

Dans le wok ou la sauteuse, faire chauffer la moitié de l'huile à feu intense et faire sauter l'agneau 2 minutes, jusqu'à ce que les lamelles de viande se séparent et prennent une belle couleur. Déposer dans un plat de service chauffé, à l'aide d'une écumoire.

Chauffer le reste de l'huile et faire sauter les légumes pendant 1 minute. Incorporer le sucre et 1 cuillerée d'eau (15 ml). Couvrir, réduire le feu à intensité moyenne et cuire encore 30 secondes jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais croquants.

Découvrir le wok et y mettre l'agneau. Augmenter le feu et bien chauffer en remuant. Saler au goût.

Dans un petit bol, diluer le reste de la fécule de maïs — une cuillerée à table (15 ml) dans de l'eau froide. Ajouter au wok et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Servir aussitôt sur un lit de riz chaud.

Donne 6 portions — chacune contient 245 calories.

(*) Laisser décongeler l'épaule d'agneau désossée jusqu'à ce qu'elle puisse être tranchée à l'aide d'un couteau pointu. Ne pas décongeler plus. Après avoir découpé une livre (500 g) de viande, bien envelopper ce qui reste et remettre au congélateur. Il est plus facile de découper la viande en lamelles lorsque celle-ci

est encore en partie congelée.

(**) Remplacer le fenouil par 2 tasses (500 ml) de céleri finement tranché en biais.

Côtelettes d'agneau sur lit d'épinards

- 8 côtelettes d'agneau décongelées (environ 1 1/2 lb — 750 g)
- 1 c. à thé (5 ml) zeste de citron
- 1/4 tasse (50 ml) jus de citron
- sel et poivre frais moulu
- 1 c. à table (15 ml) huile végétale
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 paquet d'épinards (10 oz — 284 g)
- 2 c. à table (50 ml) sherry sec

À l'aide d'un couteau pointu, parer les côtelettes de leur gras et faire une incision dans la chair. Farcir les côtelettes avec le zeste de citron. Déposer les côtelettes côte à côte dans un plat de verre et arroser du jus de citron. Saupoudrer de sel et de poivre. Laisser reposer 2 heures à la température de la pièce ou couvrir et laisser au réfrigérateur plus longtemps.

Préchauffer le gril au maximum. Disposer les côtelettes (côté farci vers le haut) sur la grille et faire cuire 4 minutes à 4" (10 cm) du gril. Retourner et faire griller 2 à 4 minutes de plus ou jusqu'au degré de cuisson désiré (en entaillant la viande).

RECETTES

de). Ou, appuyer sur la côtelette avec le doigt — si elle est molle la viande est saignante, si elle est ferme elle est bien cuite. L'agneau sera à son meilleur s'il est rose au centre.

Entre-temps, rincer, assécher et hacher les épinards. Dans un wok ou une sauteuse, faire chauffer l'huile et bien enduire la paroi du plat de cuisson. Ajouter l'ail, les épinards et le sherry. Faire sauter à feu moyen jusqu'à ce que les épinards soient ramollis et assaisonnés — 2 à 3 minutes. Ajouter du sel et beaucoup de poivre frais moulu.

Répartir les épinards entre les quatre assiettes chaudes et disposer 2 côtelettes sur le lit de légumes.

Servir aussitôt.

Donne 4 portions, chacune contient 205 calories.

Côtelette d'agneau à l'indienne

- 8 côtelettes d'agneau décongelées (1 1/2 lb / 750 g)
- 1 tasse (250 ml) yogourt nature
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à table (15 ml) gingembre frais émincé
- 1 c. à table (15 ml) feuilles de coriandre fraîches, ciselées
- 1/4 c. à thé (2 ml) piments chili secs, écrasés

(Suite à la page suivante)



La cuisson des aliments sautés à la chinoise, comme cet émincé d'agneau au fenouil et au poivron rouge, se fait à feu vif avec un peu d'huile. Ce procédé convient bien aux régimes et de plus permet de réaliser tout un repas en quelques minutes.

Le Paris Brest

C'est Paris en folie
C'est Brest en allégresse
C'est un restaurant époustouflant
C'est

TABLE D'HÔTE

Plan de crevettes au piment rouge et vert de poireau

Consommé AMBASSADEURS

Duo de cailles à la Souvarov

Noix de pétoncles diépoise

Filet de bœuf à la crème fermière

Les délices du chef

Café ou thé

16,95\$

590, Grande-Allée, Québec
529-2243

Maison Romaine

1380, chemin Ste-Foy
Cuisine italienne et française

Table d'Hôte

Asperges Vinaigrettes - Oeuf à la Russe
Terrine de Saumon - Flan de Moules
Potage ou Consommé au Sherry

Duo: Cannelloni et Fruits de Mer 15,95
Les Cailles amoureuses aux Cressis 16,95
Canard Rôti aux Trois Poivres 17,25
Filet de Sole farci au Crabe 17,50
Escalopes de Veau Sorrentina "orange" 17,95
Ris de Veau sauté au Porto 17,95
Medaillon de Mignon Grand Veneur 18,75
Dariole de Scampi et Saumon à la saveur de meaux 18,95

Dessert - Thé - Café

Table d'hôte à compter de 15,95\$ tous les soirs.
Facilités de stationnement.
Réservations: 681-0549

Da Lino

Cuisine classique et nouvelle cuisine

REPAS GASTRONOMIQUES ET DE GENS D'AFFAIRES

TABLE D'HÔTE

8,75\$

À la demande générale, le FESTIVAL DUO (chevreuil et agneau) se poursuit.

1980, St-Michel, Sillery (coin Maguire)
687-5954 653-7416
Stationnement gratuit à la porte.

Le Petit Bruxelles

vous invite à venir déguster LE MENU VEDETTE DE LA SEMAINE à **16,95\$**

FESTIVAL DE LA MOULE avec potage et café **11,95\$**

CUISSES DE GRENOUILLES à volonté **13,50\$**

FERMÉ LE DIMANCHE

1400, de la Canardière
Tél.: 647-1682

Chez Peppe

TABLE D'HÔTE

Mousseline de saumon au poivre vert

Crème Du Barry

Entrecôte grillée à la Mirabeau

Les salimbocca à la romana

La truite farcie au beurre blanc

Le fraisier

Café

15,95\$

Salle disponible pour groupe

585, Grande-Allée est Québec
Réservations: 524-7612

BISTRO RESTAURANT LE SAVARIN

BRUNCH SUR ASSIETTE

de 10h30 à 17h00

Samedi et dimanche

Aussi EN PRIMEUR:

MENU DU JOUR

jusqu'à 19 heures et ce, tous les jours, incluant les samedis et dimanches

5,95\$ à 9,95\$

980, rue Cartier — Tél.: 522-7732

TABLE D'HÔTE

Feuilleté au fromage et au parfum de miel

Potage de la journée

Noisettes d'agneau, sauces aux deux poivrons

Picassée de cuisses de grenouilles au persil et à la tomate

Mignon de veau en croûte au romarin

Pâtisseries

Thé et café 15,95\$

RESTAURANT CAFÉ D'EUROPE

27, Ste-Angele Québec
692-3835

PROPOSÉ AU STATIONNEMENT OU STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGÈLE

Les aubergines farcies à l'italienne

La bisque de langoustine

Le caneton au Grand Marnier ou Les scampi façon Café d'Europe

Le riz pilaf

Les champignons aux fines herbes

La mousse d'épinard

Le gâteau aux noisettes

Café

17,95\$

Ouvert le dimanche

METS CHINOIS

BUFFET À VOLONTÉ 7 JOURS, 7 SOIRS

- Soupe, egg roll, riz, nouilles
- Chow Mein aux coeurs de bambou
- Spare ribs à la melleuse (ail)
- Poulet pané aux ananas
- Brocoli et chou-fleur sauté avec pétoncles
- Lard B.B.Q. — Ailes de poulet
- Filet de sole farci aux crevettes
- Boulettes de viande — Fèves germées
- Brochette au bœuf
- Thé, café
- Choix de tartes et gâteau au chocolat
- 2 sortes de biscuits chinois

TOUT INCLUS

POUR RÉSERVATIONS: 681-0092
1417, chemin Sainte-Foy, Québec

JARDINS DE LICHÉE

CETTE GASTRONOMIE EN SPÉCIAL DU LUNDI AU VENDREDI

Le midi: 5,95\$

Le soir: 6,95\$

SAMEDI ET DIMANCHE

Le midi: 6,95\$

Le soir: 7,95\$

CE MENU ET CES PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENTS

BRASSERIE OLYMPIQUE

CENTRE D'ACHATS PLACE LAURIER STE-FOY
2700, boul. Laurier, Québec — 658-6373

SPECIAL DU SAMEDI SOIR

FONDUE CHINOISE

POUR 2 PERSONNES

- 3 assiettes de viande
- 2 assiettes de sauce
- 1/2 litre de vin rouge

17,50\$

TABLE D'HÔTE

6,95\$ À 10,95\$

- Filet de sole meunière ou amandines
- Rosbif au jus
- Brochette de filet mignon
- Filet mignon madame avec sauce au choix
- Bifteck (surlongue) au poivre
- Brochette de pétoncles
- Cuisses de grenouilles à la provençale

L'anse aux barques

Bistro-restaurant Cuisine française

SPÉCIALITÉ:

Les moules cultivées

TABLE D'HÔTE

Potage Du Barry

Salade de thon et haricots sauce ravigote ou Moules marinières

Gratin de moules sur lit de courgettes 14,50\$

Potarski sauce forestière et salsis au beurre 15,50\$

Médallion de filet de bœuf aux pleurotes 16,50\$

Assiette gourmande de l'océan 17,50\$

Pâtisserie maison - Café, thé

FERMÉ LE LUNDI

LES MIDS MOULES ET VERRE DE VIN à 5,95\$

DINER D'AFFAIRES TOUS LES JOURS À COMPTER DE 5,25\$

28, boul. Champlain, Québec
39, Petit-Champlain, Québec

Réservation: 692-4674

Plaisirs saisonniers

CUISSES DE GRENOUILLES

Entrée 5,95\$

Plat principal 11,50\$

Filet mignon et cuisses de grenouilles 12,50\$

BRASSERIE La Buissonnière

FESTIN DU SAMEDI SOIR

- Fondue parmesan ou Salade du chef
- Filet mignon et côtes levées de porc
- Dessert 15,40\$
- Café ou thé 12,50\$

BON APPÉTIT

Autres spécialités:

- Filet Grand-père
- Fruits de mer
- Côtes levées
- Fondue chinoise
- Mets italiens
- Filet bouguérière

LA FINE GASTRONOMIE À PRIX ABORDABLE

TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 12,75\$

Entrée, soupe, mets principal, dessert, café

Ouvert le dimanche

Salle pour mariage avec terrasse privée (en été).

Chez **Nicola**

1276, av. Maguire
687-0834

HOTEL CLARENDON

Restaurant Charles-Baillairgé

Le trio lyrique de Québec,

sous la direction de Léonard Bilodeau, ténor de réputation internationale.

les mercredis et vendredis

BRUNCH

tous les dimanches, avec Claude Paquet au piano

12\$

La fraîcheur des produits au menu des gens d'affaires à compter de **5\$**

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

PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE

et sur deux repas à notre salle à manger le dimanche 23 février 1986 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition — Bon appétit!

57, Ste-Anne — Réservations et renseignements: 692-2480

LA BONNE CHÈRE

(Suite de la page précédente)

1/4 c. à thé (2 ml) coriandre moulu
1/4 c. à thé (2 ml) cumin moulu
1/4 c. à thé (1 ml) sel
1 pincée chaque: clou de girofle moulu, de cannelle
Garniture: feuilles de coriandre fraîches
Préparer la marinade au robot culinaire ou au mélangeur et y laisser mariner l'agneau toute la nuit pour plus de saveur.

Parer les côtelettes de leur gras et piquer avec une fourchette. Disposer la viande côte à côte dans un plat de verre. Mélanger tous les ingrédients de la marinade au robot ou au mélangeur et verser sur les côtelettes. Couvrir et laisser reposer au moins huit heures au réfrigérateur, ou toute la nuit. Retourner la viande de temps en temps.

Préchauffer le gril au maximum. Egoutter les côtelettes (réservées la marinade) et placer sur la grille à 4" (10 cm) de l'élément chauffant. Laisser griller quatre minutes d'un côté, retourner, badigeonner avec la marinade et faire cuire la viande encore deux à quatre minutes ou jusqu'au degré de cuisson désiré en entaillant la viande. Ou, peser sur la côtelette avec le doigt — si elle est molle, la viande est saignante, si elle est ferme, elle est bien cuite. L'agneau sera à son meilleur lorsqu'il est rose à l'intérieur.

Décorer avec des feuilles de coriandre fraîches et servir aussitôt.

Donne quatre portions, chacune contient 173 calories.

Mousse à la framboise

La combinaison de thé et de framboises est très agréable au goût. Il n'est pas nécessaire de réduire des fruits en purée pour pré-

parer ce délicieux dessert, car il est à base de jus de framboises congelé. Il ne fournit que 150 calories par portion.

1 sachet de gélatine non aromatisée
1/4 tasse (50 ml) d'eau froide
1 boîte (250 ml) de jus de framboises concentré congelé, décongelé
1/4 tasse (175 ml) d'eau
1/4 tasse (50 ml) de sucre granulé
2 sachets de thé
1/4 c. à thé (2 ml) d'extrait d'amandes
2 blancs d'œufs
1 carton (250 ml) de crème à fouetter

Parsemer la gélatine sur le 1/4 tasse (50 ml) d'eau froide et la laisser ramollir. Dans une petite casserole, combiner le jus de framboises, l'eau et le sucre. Amener à ébullition. Retirer du feu, ajouter les sachets de thé et l'extrait d'amandes et laisser infuser cinq minutes. Retirer les sachets de thé, incorporer la gélatine. Si nécessaire, réchauffer doucement pour faire dissoudre la gélatine. Verser le mélange dans un grand bol et le mettre au frais jusqu'à ce qu'il ait la consistance de blancs d'œufs non battus.

Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme de légers pics. Battre le mélange à base de framboises jusqu'à ce qu'il mousse puis l'incorporer à la crème fouettée. Incorporer d'abord 1/4 des blancs d'œufs, puis incorporer délicatement le reste. Verser le mélange dans une coupe de service de huit tasses et faire raffermir au réfrigérateur au moins trois heures. Donne 10 portions de 150 calories chacune.

Sorbet à la papaye

Un soupçon de gingembre corse

le goût de ce sorbet onctueux. Des lamelles de gingembre confites décoreront cet original dessert. Acheter la papaye quelques jours avant la préparation pour s'assurer qu'elle soit bien mûre, c'est-à-dire qu'elle fléchisse quand on la presse délicatement.

1 morceau de racine de gingembre frais, d'environ 1 po (2,5 cm)
1 tasse (250 ml) de sucre granulé
2 tasses (500 ml) d'eau
2 sachets de thé
1 grosse papaye mûre
1/4 tasse (50 ml) de jus de citron
gingembre confit, facultatif

Couper la racine de gingembre en tranches très minces, les placer dans une petite casserole, ajouter le sucre et l'eau et amener à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre. Retirer du feu, ajouter les sachets de thé et laisser infuser 5 minutes. Couper la papaye en morceaux, la réduire en purée dans un mélangeur ou un robot culinaire jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Verser cette purée dans un plat métallique peu profond. Verser le thé et le jus de citron dans la purée, en les passant dans un tamis. Jeter les sachets de thé et le gingembre. Bien brasser le mélange. Laisser refroidir puis congeler jusqu'à ce qu'il soit presque ferme. Le mettre dans un grand bol, fragmenter les plus gros morceaux et le battre au mélangeur à vitesse rapide jusqu'à consistance lisse et épaisse, de 3 à 5 minutes environ. Tasser le mélange dans un contenant à congélateur hermétiquement fermé. Servir des boules de sorbet dans des verres à vin, garnies de lamelles de gingembre confit, si désiré. Donne 6 portions de 120 calories chacune.



Cette mousse à la framboise est un dessert approprié pour les personnes qui s'astreignent à un régime.

LE MÉCHOUI
RESTAURANT

TABLE D'HÔTE
Purée d'avocat au crabe et goberge
Crème de légumes
Méchoui
Tagine de caillies aux petits légumes
Couscous au poulet
Escalope de veau aux morilles
Café
16,95\$

Menu du jour
du lundi au vendredi **5,50\$**
À partir de

BRUNCH MAROCAIN ET CONTINENTAL
dimanche, de 12 à 15 heures
10,50\$ 5\$ enfants -10 ans

649, Grande-Allée est 522-3355

Tu veux la Gibson de Nanette... pour te satisfaire, feuilletée les Annonces classées du Soleil.

647-3311

Pour vous surprendre agréablement

La Ripaille
Une cuisine française des plus raffinées dans une atmosphère des plus chaleureuses

Le feuilleté de moules au safran
La marmite du jour
Les caillies aux cerises **18,50\$**
Le suprême de saumon à l'émincé de mange-tout **18,75\$**
La mousse glacée aux pruneaux
Café

Tous les jeudis, **19,25\$**
Réservation 692-2450
9, rue Buade, Québec
Service de valet tous les soirs.
Stationnement gratuit

RESTAURANT *la Goëlie*
"LA FINE CUISINE DE L'ÎLE"
2198, av. Royale, St-Laurent, Ste d'Orléans 828-9822

Restaurant la Réserve
Spécial de la semaine
Potage ou consommé

Poulet à la Kiev 11,75\$
Aiguillette de bœuf forestière 12,75\$
Médailillon de veau sauté 13,75\$
Caillies à la lune de miel 14,50\$
Blanquette de homard vénusienne 15,75\$
Bouillabaisse du pêcheur 16,95\$

Dessert maison - Café

OUVERT LE DIMANCHE À PARTIR DE 17 HEURES
108, Saint-Cyrille est
Pour réservations: 524-1864 ou 524-3571

NOUVEAU du 26 février au 1er mars de 17 à 22 h

TABLE D'HÔTE
Soupe
Ailes de poulet

Moules (assorties) **8,95\$**
Entrecôte sur braise **8,95\$**
Fondue poulet et bœuf **9,95\$**

Pâtisserie
Café - Thé

KÉBEC BARBO
120, boul. St-Cyrille ouest 529-0511

Chez Umberto
SPÉCIALITÉS ITALIENNES

ACCORDÉON
Jeudi, vendredi, samedi avec ALBINI
Tous les mdis menu de gens d'affaires à partir de 5,75\$

770, de l'Alverne, Québec — 527-4442
Stationnement facile à la porte
Ouvert le dimanche

RESTAURANT *"Chaz"*
BAR

TABLE D'HÔTE
Samedi et dimanche
Feuilleté de pétoncles à l'indienne
Filet de hareng mariné à la crème sure
Terme de lapin aux pistaches
Crème de potreaux

Filet mignon Wellington 14,95\$
Escalope de filet aux crevettes 12,75\$
Grenadin de veau forestière 14,25\$
Fettuccini Alfredo 9,50\$
Entrecôte grillée aux trois poivres 13,50\$

Dessert - Café
Menu de gens d'affaires, du lundi au vendredi, **5,75\$ à 6,95\$**
Table d'hôte tous les soirs, **8,95\$ à 13\$**

1326, rue Maguire, Sillery - 687-5533

RESTAURANT **LAS CUEVAS**
Spécialités espagnoles et françaises

Table d'hôte
Croquette aux fruits de mer ou Hors-d'œuvre variés
Potage du jour ou Consommé madrilène

Poulet à la Kiev 14,95\$
Ris de veau à l'orange 16,25\$
Tournedos forestière 17,75\$
Mitonne de pêcheur 18,25\$
Brochette de filet mignon et scampi 19,75\$
Entrecôte bouquetière (2 pers.) 34,00\$

Table à desserts - Café ou thé

Souper dansant avec le duo Vasquez du mardi au samedi

Offrez-lui un souper dansant
SPECIAL PAELLA
Paella valencienne
Paella du pêcheur
Paella du chasseur
Paella combinée Las Cuevas
Sur demande, nous préparons la paella à emporter

Menu de gens d'affaires du lundi au vendredi à partir de **5,25\$**

Voyage exclusif en Espagne du nord accompagné par M. Garcia
Rens. au restaurant Las Cuevas. Avec Tours Jean Juan.

601, Grande-Allée est 529-9458

RESTAURANT **Patrimoine**

TABLE D'HÔTE DE FÉVRIER
Assiette de crudités
Salade César
Fondue parmesan
Feuilleté de la mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER
pétoncles, cuisses de grenouilles, crabe, scampi, servis sur riz

Gâteau moka
Café ou thé **19,95\$**

Notre table d'hôte à **14,14\$** toujours disponible

1210, Place Georges V 529-5533

LES SPÉCIALISTES DES FLAMBEES EN SAÏE
RESTAURANT **Aux Vieux Canons**
VÉRITABLE CUISINE FRANÇAISE AU VIN

TABLE D'HÔTE
Poté de campagne
Escargots
Fondue au parmesan
Fondue pragoise
Canard à l'orange flambé au Grand Marnier
Bifteck A-1, 16 oz. au poivre
Rôti de bœuf à la mode au jus
Sole à la mode au jus
Rôti de porc aux pruneaux
Lapin flambé au jus
Jus de viande
Filet mignon Opéra flambé à l'amagnac
Cuisse de grenouilles à la provençale
Brocoli frais et chou-fleur au gratin
Sauté de viande
Crème sucrée flambée

29,95\$ 24,95\$
MENU DU CHASSEUR
aussi disponible à **24,95\$** par pers.

600, Grande-Allée est • Réservations: 529-9451

Restaurant au Parmesan

L'endroit où tout est spécial.
Accordeoniste ou guitariste tous les soirs.

VOS HÔTES:

NOS SPÉCIALITÉS:
Fruits de mer, veau, pâtes

38, rue St-Louis Vieux-Québec 692-0341

Service de valet et stationnement gratuit

ANNONCEURS PRENEZ NOTE...

LE SOLEIL
publiera le mardi 4 mars 1986 son cahier spécial "LA MODE PRINTEMPS-ÉTÉ 1986"

Un cahier à l'affût de la nouveauté pour les gens à la page. Y seront à l'honneur les collections printemps-été des stylistes québécois, les tendances diverses de la mode tant masculine que féminine, les styles nouveaux dans le vêtement, les tissus, les accessoires, etc.

Y SEREZ-VOUS?
Date limite de réservation: Lundi 24 février 1986
Communiquez avec votre représentant ou M. André Dumont: **647-3435**

LE SOLEIL

Tu veux la Gibson de Nanette... pour te satisfaire, feuilletée les Annonces classées du Soleil.

647-3311

L'histoire du whisky

◆ (Selon AP) — Plus d'un milliard de bouteilles de whisky écossais ont été commercialisées dans le monde, en 1985.

Boisson dont la consommation s'est répandue dans le monde, au siècle dernier, à l'époque de l'apogée de l'Empire britannique, avec ses fonctionnaires et ses militaires, le whisky tire son nom du celtique. Le latin "aqua vitae", eau-de-vie, a pris, au XVIe siècle, la forme gaélique de "uisce beatha", ce qui, au XVIIIe siècle, est devenu "whisky" en Écosse et "whiskey" en Irlande. Ainsi whisky signifie simplement eau-de-vie.

Au Moyen Âge, dans le monde méditerranéen, l'aqua vitae, recommandée comme remède, était obtenue par distillation du vin. Mais dans les pays du nord de l'Europe, et notamment en Écosse, où le climat ne permettait pas la culture de la vigne, ce sont des grains qu'on distilla pour obtenir de l'alcool.

La production, est, semble-t-il, restée rurale jusqu'au XVIIIe siècle, les habitants des villes préférant les vins du sud-ouest de la France, qu'ils échangeaient contre des saumons ou des harengs fumés.

Mais les guerres franco-anglaises et le rattachement de l'Écosse à l'Angleterre feront obstacle aux échanges. Et les Anglais boiront de plus en plus de bière et de gin, tandis que les Écossais consommeront leur propre eau-de-vie: le whisky.

Puis, au XIXe siècle, le whisky écossais pénétrera en Angleterre où il remplacera partiellement le gin, avant de se répandre dans le monde.

A l'origine, il existait deux types de whisky: — Un whisky de grain, provenant de la distillation directe d'orge et de blé, qui donnait un alcool sans goût, bon marché.

— un whisky provenant de la distillation d'orge maltée (germée, puis séchée), qui avait plus de saveur, mais qui coûtait plus cher.

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, apparut le "blending", un mélange des deux types de whisky, qui donnait des whiskies de qualité, vieillies en tonneaux. Le vieillissement fut parfait par l'utilisation de tonneaux vides de vins de xérès (cherry), qui confèrent à la boisson couleur et parfum.

Le Pineau des Charentes

◆ Voilà un produit qu'on connaît peu ou mal. Vous en avez peut-être déjà reçu une bouteille en cadeau et vous ne saviez qu'en faire. D'abord c'est très alcoolisé, entre 16 et 22 degrés; ensuite, c'est largement sucré, ensuite? Ensuite, ce vin a un goût curieux! Pour toutes ces raisons et bien d'autres, on aime autant ne pas acheter ni recevoir ce genre de bouteille.

LE VIN

par Jean-Gilles JUTRAS

Pourtant, ce peut être agréable, si on sait s'en servir. C'est, en premier lieu, un apéritif à servir nature, très rafraîchi ou encore sur glace. Pour ma part, je n'aime pas ajouter de la glace, parce que très rapidement, le vin est dilué et perd beaucoup de son intérêt. Servez-le plutôt nature, mais après avoir placé votre bouteille pendant quelques heures au réfrigérateur avant de boire le vin.

Dans le numéro de décembre de la revue Cuisine et Vins de France, on faisait la suggestion suivante, intitulée "fantaisie": A l'heure de l'apéritif, le Pineau des Charentes peut être une excellente base de cocktails à condition de ne l'associer qu'avec des alcools ou des jus de fruits qui ne sont pas contre sa nature. Voici donc une surprenante mais intéressante recette: 1/4 de Pineau des Charentes, 1/4 de cognac, 1/4 de jus d'orange. Le tout, servi sur glaçons.

Dans la région de Cognac

Le Larousse gastronomique, pour sa part, note que le Pineau se révèle un excellent accompagnement pour le melon et le foie gras. Dans la même ligne de pensée, je crois que je le servirais avec une tranche de jambon à l'éradie.

Mais qu'est-ce que le Pineau des Charentes? Pour faire savant, disons que c'est un vin de liqueur, produit exclusivement dans la région de Cognac. Les moûts proviennent de raisins récoltés dans la région des Charentes et l'alcool uti-



Un apéritif peu ou mal connu, le Pineau des Charentes est agréable si on sait s'en servir.

lisé c'est du cognac. Il y a du Pineau blanc et du rosé.

La Charente et la Charente maritime sont deux départements français. C'est dans cette région, et là seulement, qu'on fait le cognac. Le Pineau, pour sa part, est dû à l'effet du hasard. En effet, on raconte qu'un vigneron a versé du cognac dans un baril qui contenait à son insu, du moût en fermentation (le moût, c'est le jus fraîchement pressé du raisin). Or, notre homme fut bien surpris, quelques mois plus tard, de découvrir, en voulant goûter ce mélange, un savoureux ensemble où le goût du fruit s'alliait à celui de l'alcool.

Pour résumer l'opération, il faut

dire qu'en ajoutant du cognac à du jus de raisin fraîchement pressé, on empêche la fermentation normale, et on obtient une boisson très fruitée, plus alcoolisée que le vin et qui contient aussi une assez importante concentration de sucre non transformé en alcool.

Pour ce type de vin on emploie aussi, le mot "muté". On dit que muté à la même origine que muet. C'est donc qu'on rend le vin muet, en y ajoutant de l'eau-de-vie. Il y a d'autres produits semblables au Pineau des Charentes, venant d'autres régions. Le Muscat de Beaumes-de-Venise est produit dans les Côtes du Rhône. Quant au Ratafia de Champagne, comme son nom

l'indique, il origine de la Champagne. On sert tous ces vins de la même façon. Il faut savoir les découvrir!

J'aime bien vos remarques!

Les gens vous reconnaissent, dans la rue, au centre commercial ou dans des lieux publics, plusieurs demandent des conseils ou des renseignements sur le vin en général, ou l'alliance des mets et des vins. C'est bien agréable, j'en conviens, d'autant plus que je crois pouvoir rendre service.

Je sais qu'on ne peut satisfaire tout le monde. Voyez un peu dans quel dilemme je me trouve, parfois. Certains voudraient que je donne des suggestions de vins de prix plus élevés, en décrivant ce que sont les grands crus ou les vins de château. D'autres trouvent parfois qu'on devrait proposer des vins moins chers que ceux dont je parle.

Il y a des personnes qui trouvent qu'on décrit inutilement les produits offerts en épicerie, d'autres qui souhaiteraient que je favorise les produits du Québec et ceux qui ne jurent que par les vins d'origine contrôlée.

Je remercie tous ceux et toutes celles qui me font des suggestions bien gentiment, c'est souvent le reflet des interrogations d'un plus grand nombre. Je continuerai donc un peu dans la veine que je me suis tracée, depuis le début en espérant que le plus grand nombre de lecteurs pourra en tirer profit.

Vos lettres, je le répète, m'indiquent aussi vos interrogations et vos problèmes sur la connaissance des vins. Je l'ai déjà dit, comme toute autre matière, l'étude du vin n'est pas innée. Nous devons tous commencer au bas de l'échelle. Quand, il y a quelques dizaines d'années, j'ai pris un peu d'intérêt au vin, j'ai commencé par acheter quelques bouteilles, à lire tout ce

qui se publiait sur le sujet, à participer à des rencontres de dégustation, à en parler avec des amis qui comme moi s'initiaient au produit de la vigne. Petit à petit, bien lentement, les connaissances s'accumulaient et maintenant, je tente d'en faire profiter les autres.

Soyons humbles!

Sachez cependant, qu'il faut être bien humble, en ce domaine. Combien de fois avons-nous été pris en flagrant délit de méconnaissance! Un vin servi, à l'aiguillette, c'est-à-dire, sans connaître l'origine, le millésime ou autres indications semblables, est fort difficile à découvrir. Plus d'une fois, entre amis, nous avons eu des surprises fort curieuses. Comme quoi, à moins d'être des gens du métier ou de la profession, on ne peut prétendre au titre de connaisseurs, tout au plus sommes-nous des amateurs quelque peu avertis.

C'est pourquoi, j'invite tous mes amis et j'essaie d'en faire autant à ne pas porter de jugements sévères ni à se déclarer péremptoirement pour ou contre tel ou tel produit. C'est ainsi que récemment, à un cours de vins, on a servi un très agréable vin canadien de la région du Niagara. Tous les participants ont fait une découverte et ont aussi indiqué leur intérêt pour ce vin. Il s'agit d'un Chardonnay 1983 de la Maison Inniskillin (MV — \$10.05). Dans la même région essayez aussi les vins du Château des Charmes. Ils vous plairont. Je voudrais préciser que quand j'indique MV (maison des vins) on peut souvent obtenir ces produits aux Salons des vins de la Place Naville ou de Neufchâtel et quelques autres.

A la semaine prochaine. Bonne soif et soyez prudents!

P.S. Quand vous servirez votre Pineau des Charentes, en apéritif, ayez soin, quelques heures auparavant, de faire congeler quelques beaux grains de raisins rouges, verts ou noirs. Rafraîchissez aussi, votre bouteille de Pineau. Puis, au moment de servir, versez du Pineau dans d'élégants verres à vin blanc, et déposez sur le dessus 2 grains de raisin de couleur différente. C'est très joli et cela conservera la fraîcheur de votre boisson, sans que la glace ne vienne la diluer. (Suggestion de Martin Gosselin, de l'école Wilbrod-Bhéret).

Ecrivez-nous

Pour nous faire part des sujets qui vous intéressent sur le VIN, écrivez-nous à:

La rédaction, LE SOLEIL, 390 rue Saint-Vallier est, Québec G1K 7J6

BRUNCH
10 à 14 heures

Adultes: **8.95\$**
Enfants
moins de 12 ans: **5.95\$**

MOTEL
Kébécois

Sur la rive sud,
à 1 km du pont de Québec
600, rue Principale
St-Romuald

RÉSERVATIONS:
839-8873

Régalez-vous à notre

BRUNCH
FAMILIAL

Profitez de notre
spécial familial
LE DIMANCHE 2 MARS
GRATUIT
POUR LES ENFANTS DE
MOINS DE 10 ANS
accompagnés de
leurs parents
9.95
ADULTES

SERVI PAR NOTRE CUISINE

saint-germain

HÔTEL

ST-LAURENT

3135, chemin St-Louis, St-Foy
Réservations: 653-4941

Ce brunch n'est pas disponible dans les
trois autres restaurants Saint-Germain.

LE SOLEIL et **CBV 980**

vous présentent

LA RECETTE DE LA SEMAINE
TRANSMISE LORS DU VOLET

**"Cuisine populaire
de tous les pays"**

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



L'animateur Denis Careau en compagnie de
Mme Ginette Arpin-Pagé

SALAMI DE CANARD

- 1re étape: 1 canard coupé en morceaux et dégraissé.
- 2e étape: 1/4 tasse d'huile à cuisson - 1 tomate moyenne coupée en morceaux - 1/4 cuil. à thé d'ail pilé - 1 oignon finement émincé - 1 branche de persil - 1/4 cuil. à thé de thym - un tout petit morceau de gingembre - sel et poivre - 1/4 de t. de sucre blanc.
- 3e étape: Bouquet garni fait de: 1 bâton de cannelle cassé en morceaux - 5 clous de girofle.
- 4e étape: 1 1/2 t. de vin rouge et 2 t. d'eau.
- 5e étape: Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir: tomates, ail, oignon, persil, thym, gingembre avec les morceaux de canard. Salez et poivrez. Faites-les rissoler régulièrement en les retournant avec une grande cuillère. (environ 10 minutes) Ajoutez le bouquet garni, vin et l'eau ainsi que le sucre. Amenez à ébullition sur un feu vif. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu de cuisson pendant une bonne heure ou jusqu'à ce que les morceaux de canard soient tendres.

Servir avec un macaroni au fromage.

Recette de l'île Maurice
présentée par
Mme Ginette Arpin-Pagé

ÉCOUTEZ "CUISINE POPULAIRE DE TOUS LES PAYS":
UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS
ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS



Il était une fois... une invitation et...

Une étoile. Une étoile entre ciel et terre.
Une étoile qui voulait être la plus brillante.
Une étoile qui a pour nom L'Astral.

Un jour, un petit prince rendit visite
à L'Astral et lui accorda son plus profond
désir... le désir d'être transformé
en étoile du midi... en étoile du soir...
en belle étoile.

Ainsi, il en fut fait. Et maintenant,
l'heure est venue de vous montrer l'étoile
dans toute sa splendeur.

L'Astral de l'hôtel Loews Le Concorde.
Pour un repas inoubliable. Pour une vue
incomparable. Venez voir.

L'Astral. Une étoile qui brille comme neuf.
Midi et soir. Tous les jours.

Réservations: 647-2222

L A S T R A L
ÉTOILE DU MIDI · ÉTOILE DU SOIR



LOEWS Le
Concorde

L'HÔTEL SUR GRANDE-ALLÉE

Naufrage près des côtes de l'Ecosse: 3 morts, 15 disparus

♦ GREENOCK, Grande-Bretagne (AFP) — Les recherches de 15 disparus du chalutier français Snekkar Artic, qui a coulé hier matin au large des côtes écossaises, ont été suspendues à la tombée de la nuit, alors qu'il restait peu d'es-

poir de retrouver des survivants.

Le bilan provisoire du naufrage du bateau basé à Dieppe (ouest de la France) fait état de trois morts. Les trois corps ont été retrouvés à plusieurs kilomètres de distance les

uns des autres, flottant au milieu d'épaves dans les eaux froides et agitées de l'Atlantique nord, à l'ouest de l'archipel britannique des Hébrides. Un seul des nuyés était revêtu d'un gilet de sauvetage.

Neuf rescapés, recueillis en tout début de matinée, avaient réussi à prendre place dans un des canots de sauvetage. Ils ont été récupérés sains et saufs par l'équipage du Dogger Bank français, qui faisait route hier soir vers le port de Stornoway, sur l'île britannique de Lewis. L'un d'entre eux, Pierre Lombard, a raconté qu'une bonne partie des hommes d'équipage dormaient au moment du naufrage. Ils n'ont pas dû avoir le temps de s'échapper, a-t-il commenté.

Le Snekkar Artic a coulé quelques minutes seulement après avoir lancé un appel de détresse en pleine nuit, ont indiqué les gardes-côtes.

Le seul espoir de retrouver des survivants reposait sur le fait que les 15 marins manquants ont peut-être réussi à prendre place dans une embarcation de sauvetage, ont indiqué les gardes-côtes. Dans ce cas, ils peuvent dériver plusieurs jours dans l'attente d'être repérés et se-

cours. Par contre, l'espérance de survie d'un homme tombé à la mer, dans les eaux froides de l'Atlantique, ne dépasse pas six à huit heures.

Les recherches, gênées par l'état de la mer, les vents violents de force 6 à 7 et la visibilité réduite en raison d'abondantes chutes de neige doivent reprendre ce matin, ont précisé les gardes-côtes.

AVIS

AVIS est donné qu'une requête en changement de prénom sera présentée au ministre de la Justice par monsieur Désiré Côté aux fins de substituer son prénom en celui de Dési.

Québec, ce 14 janvier 1986

Me JEAN PAUL ANGLEHART, de Blanchard, Fontaine, Garneau & ass. Procureurs du requérant 425, boulevard St-Cyrille ouest Québec G1S 1S2

1re publication: 22 février 1986

2e publication: 1er mars 1986

L'équipage d'un avion chinois fait défection en Corée du Sud

♦ SEOUL (AFP) — L'équipage d'un avion chinois a fait défection hier en Corée du Sud et s'est posé sur l'aéroport militaire de Suwon (30 km de Seoul), a annoncé Radio Seoul.

Le type de l'avion et le nombre de membres de l'équipage n'a pas été immédiatement précisé par les autorités sud-coréennes.

A Tokyo cependant, des informations de presse font état de la

défection d'un avion militaire chinois de type MIG-19.

A 14h30 locales hier des sirènes d'alarme avaient retenti dans la région de Seoul-Inchon pour avertir la population qu'un avion ennemi approchait et les autorités sud-coréennes avaient fait une communication d'urgence à la radio concernant l'imminence de cette attaque.

Dix minutes plus tard, les autorités mettaient fin à l'alerte en annonçant qu'un avion chinois s'était posé en Corée du Sud après avoir fait défection.

appel d'offres



Régie des rentes du Québec

La Régie des rentes du Québec fait un appel d'offres pour l'engagement de plusieurs analystes en informatique pour participer à la réalisation de projets de son plan directeur de développement des systèmes.

Les entreprises du secteur des systèmes informatisés qui désirent présenter une soumission sont invitées à se procurer le cahier des charges en s'adressant, à compter de 13 h 00 le 24 février 1986 à:

Madame Colette St-Martin
Secrétariat du Service du développement des systèmes
2525, boul. Laurier, 4^e étage
SAINT-FOY (Québec)
G1V 2L2
Téléphone: (418) 644-0652

La date limite de présentation des soumissions est le 10 mars 1986 à 12 h 00. Les soumissions qui parviendront à la Régie des rentes après cette échéance seront retournées à l'expéditeur sans avoir été ouvertes.

La Régie des rentes du Québec ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions en tout ou en partie et n'assurera aucun frais ni aucune obligation envers le ou les soumissionnaires. Ne sont admises à soumissionner que les sociétés, les compagnies, les corporations et les personnes physiques ayant leur principal établissement d'affaires au Québec.

Le chef du Service de développement des systèmes
Benoît Fecteau

Québec

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DIVISION DE QUÉBEC
NO: 200-11-000048-861
SUR: 028895

COURS SUPÉRIEURE

(En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: BOUTIQUE MAHARAJA DE L'INDE CANADA LTEE, corporation légalement constituée ayant son siège social au 2950, rue Watt, Sainte-Foy, Québec G1X 4A8, et faisant affaires à Place Laurier, au Centre Commercial Rivière-du-Loup, aux Galeries de la Capitale et aux Galeries Chagnon.

DÉBITRICE

AVIS est par les présentes donné que BOUTIQUE MAHARAJA DE L'INDE CANADA LTEE, corporation légalement constituée ayant son siège social au 2950, rue Watt, Sainte-Foy, Québec G1X 4A8, et faisant affaires à Place Laurier, au Centre Commercial Rivière-du-Loup, aux Galeries de la Capitale et aux Galeries Chagnon, ayant déposé une proposition au bureau du Séquestre Officiel le 22e jour de janvier 1986 et ladite proposition n'ayant pas été acceptée par les créanciers lors de l'assemblée tenue le 11e jour de février 1986, est réputée conformément à l'Article 39, de la Loi sur la faillite, avoir fait cession de ses biens le 22e jour de janvier 1986.

DATE DE QUÉBEC, ce 14e jour de février 1986

PIERRE POLIQUIN, C.G.A.
SYNDIC DE LA FAILLITE
BOUTIQUE MAHARAJA DE L'INDE CANADA LTEE

Samson.
Belair inc.

1, Parc Samuel Holland, suite 250
Québec, Qué.
G1S 4P2 Tel: (418) 681-4607

brunet présente cette semaine...

AUX COSMÉTIQUES

A LA PHOTO

AUX COSMÉTIQUES



MURIELLE COOL

Employée modèle depuis plus de 10 ans chez Brunet, Madame Cool est responsable des départements cosmétiques. Madame Cool est surtout connue dans la région de Québec, à titre de meilleure spécialiste des Palettes de couleurs. Si vous désirez la consulter, contactez votre cosméticienne chez Brunet, près de chez vous.



SYLVIE LAVERDIÈRE

Depuis quelque temps, Brunet se vante de donner le meilleur service et la meilleure qualité dans le développement de vos films. Nous vous présentons la responsable... Sylvie Laverdière, très connue dans le domaine de la photo, avec plus de 12 ans d'expérience. Ceux qui connaissent la photo connaissent Sylvie ou, du moins, nous leur souhaitons de la rencontrer au Carrefour Charlesbourg.



JOHANNE DION

Ancien membre d'une autre équipe, nous l'avons repêchée pour sa compétence et sa renommée dans le milieu des cosmétiques. Johanne invite ses clients et amis à lui rendre visite au Carrefour Hamel (coin Hamel et Marie-de-l'Incarnation).



ORLANE - "L'ESSENTIEL HYDRATANT"

- Une collection très spéciale d'une valeur au détail de 42\$ vous sera offerte gratuitement à l'achat d'un ou plusieurs produits Orlane, d'une valeur de 22,50\$ et plus. "L'Essentiel Hydratant" comprend: Emulsion réparatrice-structurante, 10 ml; Fluide énergisant du Réveil B21, 3,3 ml; Fond de teint traitant beige clair et Crème compensatrice, 15 ml. Offre valable du 22 février au 10 mars ou jusqu'à épuisement des stocks aux pharmacies Place Laurier et Carrefour Charlesbourg seulement.

Limite: 1 par client

Charlesbourg, Carrefour 623-1504	Neuchâtel, Place l'Ornière 842-9221	Sainte-Foy, Place Laurier 656-1712	Lauzon, Place Mont-Marie 837-9363
Québec, Mail Centre-Ville 529-5741	Limoulin, 1006, 3e Avenue 522-2706	Québec, Carrefour Hamel 687-3425	Alma, Carrefour Alma 662-3401

Gouvernement du Québec
Ministère de la Justice

AVIS

PROPOSITION DE RÉCOMPENSE,
DÉCORATION OU DISTINCTION
POUR ACTE DE CIVISME

Le gouvernement du Québec peut décider de rendre hommage à ceux et celles qui accomplissent des actes de civisme en leur accordant des récompenses, décorations et distinctions en vertu de la Loi visant à favoriser le civisme (L.R.Q., c. C-20).

Tout citoyen qui considère qu'une personne a accompli un acte de civisme entre le 1^{er} janvier 1985 et le 31 décembre 1985, dans des circonstances périlleuses (celles où une personne, inconsciemment ou spontanément, a mis sa vie en danger) ou difficiles (celles où une personne a accompli un acte de courage ou de dévouement sans nécessairement mettre sa vie en péril), peut proposer au comité de sélection qu'une récompense, une décoration ou une distinction lui soit décernée.

La proposition doit contenir:

- le nom et l'adresse de la personne;
- la date, l'heure, l'endroit, la description de l'acte de civisme et, s'il y a lieu, le nom des personnes en cause;
- le nom et l'adresse des témoins;
- dans le cas où la personne qui a accompli l'acte de civisme est décédée, le nom et l'adresse de son conjoint ou, en l'absence de ce dernier, du plus proche parent, ou si elle n'en avait pas, du plus proche ami;
- le nom de la personne qui présente la demande.

Pour que la personne soit admissible cette année, cette proposition doit être adressée, au plus tard le 1^{er} avril 1986 à l'adresse suivante:

Secrétaire du comité
sur le civisme
Ministère de la Justice
1200, route de l'Eglise
6^e étage
SAINT-FOY (Québec)
G1V 4M1

Québec

VILLE DE
québec

CONSEIL MUNICIPAL

ORDRE DU JOUR DE LA SÉANCE DU 24 FÉVRIER 1986

Prière.

1. Ratification du procès-verbal de la séance du Conseil municipal tenue le 10 février 1986.
2. Présentation de tous les documents, lettres et requêtes adressés au Conseil.
3. Rapport du directeur général et des chefs de service.
4. RAPPORTS DU COMITÉ EXÉCUTIF

78 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3150.
79 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3153.
80 — Approbation de la description et du classement de l'emploi d'opérateur au tracage de lignes routières au Service de la circulation et du transport.

81 — Approbation de la convention collective devant intervenir entre la Ville de Québec et le Syndicat des fonctionnaires municipaux de Québec (gardiens) pour la période s'étendant du 1^{er} mars 1985 au 28 février 1987.

82 — Modification à la résolution CM-85-1711 concernant un procès-verbal de bornage fixant la limite séparative entre certains lots du cadastre de la paroisse de Saint-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette.

83 — Acquisition par la Ville de l'Archevêque catholique romain de Québec de certains lots du cadastre de la paroisse de l'Ancienne-Lorette, pour un montant de 176 400\$.

84 — Acquisition par la Ville de la firme Brique Orléans inc., de certains lots du cadastre de la paroisse de Saint-Roch-Nord, pour un montant de 85 500\$.

85 — Vente par la Ville à la Société Impact inc., du lot 4728 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Montcalm), dans le cadre du programme de mise en disponibilité de terrains "Bâtir en Ville 1984-1", pour un montant de 3 339 505\$.

86 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3149.

87 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3151.

88 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3155.

89 — Modification du programme de dépenses capitales (programme triennal d'immobilisations) de la Ville pour les exercices financiers 1986, 1987 et 1988.

90 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3157.

91 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3158.

92 — Servitude réelle et perpétuelle de droit de passage accordée à la Ville par monsieur Raymond Bréard, en vue de l'installation d'un tuyau d'égoût domestique sur certains lots du cadastre de Saint-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette.

93 — Adjudication de contrat à Les Constructions Tecksol inc. pour l'opération, l'inspection et l'entretien d'une pompe appartenant à la Ville de Québec, située dans le poste de pompage no 14-A de la Communauté urbaine de Québec.

94 — Souscription de la Ville à la campagne de financement de l'université Laval.

95 — Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3159.

96 — Adjudication de contrat à la firme Constructions René Bellisle inc. en vue de la construction d'un entrepôt préfabriqué devant être érigé sur les terrains du complexe Canadière (phase I), pour un montant de 328 920\$.

5. ÉTUDE DES PROJETS DE RÈGLEMENTS POUR ADOPTION EN 1^{re} LECTURE

3149 — Décrétant l'exécution de divers travaux d'ouverture et de prolongement de rues et d'installation de services municipaux pour l'année 1986 au coût de 4 731 000\$, la Ville devant défrayer une part de 1 765 000\$ compte tenu d'une participation des promoteurs et propriétaires riverains de 2 966 000\$ qu'elle doit recevoir ainsi qu'un emprunt nécessaire à cette fin.

3150 — Concernant la fermeture d'une partie de la rue de la Chevrotière et le changement d'assiette de la rue du Marché Berthelot.

3151 — Décrétant l'exécution de travaux de nature capitale pour l'année 1986 au coût de 8 550 000\$, la Ville devant défrayer une part de 7 890 000\$ compte tenu d'une subvention de 660 000\$ qu'elle doit recevoir ainsi qu'un emprunt nécessaire à cette fin.

3152 — Concernant la fermeture d'une partie de la rue Dorchester.

3153 — Modifiant le règlement 2937, tel que modifié jusqu'à ce jour, "Décrétant un emprunt de 1 500 000\$ nécessaire à la poursuite de la réalisation du programme connu sous le nom de "Construire à Québec... maintenant" et du programme de subvention pour promouvoir l'installation de système de protection contre l'incendie par gicleur automatique décrété par les règlements 2860 et 2922, tels que modifiés par le règlement 2936".

3154 — Décrétant l'exécution de certains travaux de nature capitale pour l'année 1986 ainsi qu'un emprunt de 770 000\$ nécessaire à cette fin.

3155 — Décrétant l'exécution de certains travaux de nature capitale pour l'année 1986 au montant total de 765 000\$ et modifiant les règlements numéros 2531, 2746, 2758, 2940, 2981 et 2987.

3156 — Modifiant le règlement numéro 2474 "Concernant l'urbanisme dans les districts Champlain, St-Roch/St-Sauveur et Limoulin".

6. ÉTUDE ARTICLE PAR ARTICLE DES PROJETS DE RÈGLEMENT POUR ADOPTION FINALE

3143 — Modifiant le règlement 2272 "Concernant l'urbanisme dans les districts Les Saules, Duberger, Neuchâtel et Charlesbourg-Ouest" (x).

3147 — Concernant l'ouverture des rues René-Richard et Marius-Plamondon (x).

(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^{re} — Réponses à donner à des questions posées lors de séances antérieures.

2^{de} — Matières ayant fait l'objet de l'avis prévu à l'article 6.3.2 du règlement numéro 2711.

11. 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 21 février 1986

LES SAMEDIS DE

ESSAIE DE TROUVER À QUI C'EST LE TOUR?

par Michel ROY
(collaboration spéciale)



♦ La scène se passe un mercredi, dans une certaine famille. "A qui le tour de promener le chien?" demande maman aux triplés Simon, Jacques et Pierre. La réponse ne se fait pas attendre. "Ce n'est pas à moi", lancent-ils en chœur.

Maman est désarmée. Pourtant, à l'arrivée de Sabot dans la maison, il avait été bien entendu que les trois frères alterneraient pour la promenade de ce chien qu'on avait acheté pour eux d'ailleurs.

"Tu le sais sans doute à qui le tour", dit maman à sa grande fille, Pascale. Pascale le savait, en effet, mais pas question de moucher. Elle se contenta de donner des réponses vraies mais plutôt évasives. Voyons de quelle façon. Pourrais-tu toi, trouver c'est à qui le tour?

SIMON — "Ce n'est pas mon tour, je l'ai fait lundi et je le ferai demain."

JACQUES — C'est faux: c'est moi qui l'ai promené lundi.

HELENE — Un des deux dit la vérité.

PIERRE — Je ne sais pas qui l'a promené lundi, mais je sais que c'est moi qui l'ai fait hier.

SIMON — Jacques a promené le chien mardi, pas Pierre. Je l'ai vu.

HELENE — Un des deux dit la vérité.

JACQUES — Je répète que j'ai promené Sabot lundi. Et j'ai vu Simon le faire mardi.

HELENE — Une des deux affirmations de Jacques est vraie. Maman en avait suffisamment entendu. Elle ne prit pas de temps à découvrir toute la vérité. Saurais-tu dire à qui le tour de faire faire la promenade à Sabot?



RÉPONSE

♦ Simon et Jacques affirment avoir promené le chien lundi. Comme un des deux dit la vérité, ce n'est pas Pierre qui l'a fait hier. D'autre part, Pierre dit qu'il l'a fait mardi. Simon affirme que c'est Jacques. Comme un des deux dit vrai, ce n'est pas Simon qui l'a fait. Une des affirmations de Jacques est vraie. Or, il dit que Simon a promené le chien mardi. Comme on vient de prouver que cela est faux, il découle que c'est l'autre affirmation de Jacques qui est vraie, à savoir que lui-même a promené le chien lundi. Ainsi, Jacques l'a fait lundi; Simon ne l'a pas fait mardi; c'est donc Pierre qui l'a fait. C'est donc à Simon de le faire aujourd'hui, mercredi.

TROUVE LES 8 ERREURS

1 — les calloux en bas, à droite 2 — le bras gauche du Noir, de droite 3 — la main droite du garçonnet ayant les yeux bandés 4 — sa cuite est plus longue 5 — le Noir, au fond, est plus à droite 6 — les branches de l'arbre, au-dessus 7 — la chevelure du garçonnet de gauche 8 — sa main droite.



QUESTIONS ET RÉPONSES

- 1 — Quel est le nom générique des chansons des gondoliers de Venise?
- 2 — Les vents alléz soufflent-ils toujours dans la même direction?
- 3 — Quel fut le premier pays à utiliser les skis?

RÉPONSES: 1 — bacarelle 2 — oui, du Nord-Est et du Sud-Est vers l'Equateur 3 — la Norvège

BLONDINETTE



BOTTINE



PEANUTS



LES PIERRAFEU



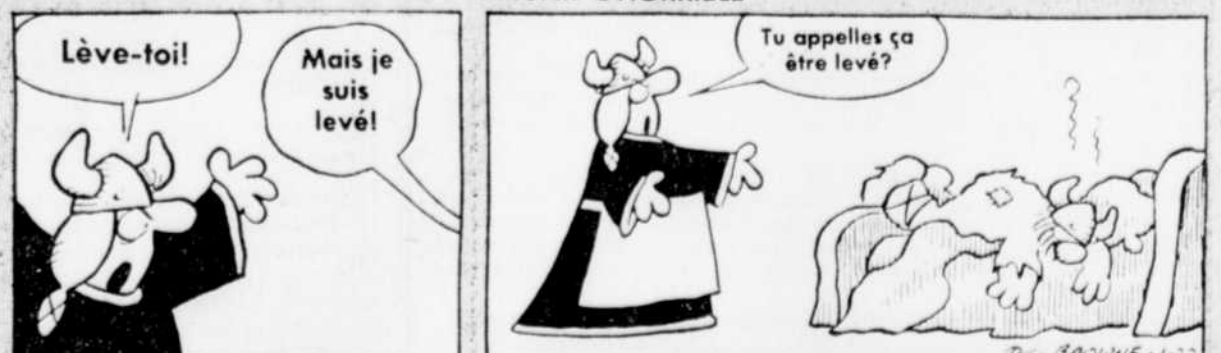
SOURIS MIQUETTE



LES JUNGLES



HAGAR L'HORRIBLE



SCAMP



LE MONDE

Le doyen de l'humanité s'éteint

◆ KAGOSHIMA (d'après AFP) — Un Japonais, considéré comme le doyen de l'humanité par le "Livre Guinness des records", est mort paisiblement hier, à plus de 120 ans, a

annoncé sa famille. Shigechiyo Izumi s'est éteint chez lui, sur la petite île de Tokynoshima, tout au sud du Japon, où il était né le 29 juin 1865 et avait

passé toute sa vie. Il a succombé dans son sommeil à une pneumonie attrapée en décembre et qui l'avait contraint à garder le lit depuis, a déclaré son fils adoptif.

Sa barbe à la Ho Chi Minh et son sourire édenté en avait fait un chou-chou des médias qui lui demandaient régulièrement le secret de sa longévité. Sa réponse ne variait pas: "Réveil à cinq heures par beau temps, une heure plus tard les autres jours, à chaque dîner, une fiole de shochu, un alcool doux de canne à sucre et, ajoutait-il, le secours de la Grâce divine".

Quand il est né, Tokyo s'appelait encore Edo, les samouraïs y portaient sabre et chignon. A l'autre bout du monde, Napoléon III dirigeait la France et Bismarck l'Allemagne. La même année, Lincoln était assassiné aux États-Unis et Marx n'avait pas encore publié Das Kapital.

Mais celui qui était déjà centenaire quand Neil Armstrong marcha sur la Lune (1969), septuagénaire lors du bombardement atomique de Hiroshima (1945) et allait sur ses 50 ans lors de la Révolution russe de 1917, ne se voulait pas la mémoire du monde.

Du progrès, il avait surtout retenu l'introduction de l'électroménager dans son village perdu. Il ne tarissait pas d'éloges sur la machine à laver et, surtout, la télévision, qui avait élargi son horizon au-delà des plantations de canne à sucre, principale ressource d'une île sans histoire.

Son médecin, le Dr Yoshinobu Moriya, avait décelé une tension un peu haute et une faiblesse des hanches qui le faisaient marcher courbé vers le sol. Mais cela n'empêchait pas Izumi-san de mener une vie simple, régulière et naturelle, sans doute le secret de son âge jusqu'à ce mauvais rhume de décembre.



Ce Japonais, considéré comme le plus vieil homme du monde, s'est éteint hier.

APPEL D'OFFRES

Travaux publics Canada Public Works Canada

En sa capacité d'administrateur pour la Société canadienne des postes, Travaux publics Canada recevra des SOUMISSIONS CACHETÉES, visant les entreprises ou services énumérés ci-après, adressées à l'Administrateur finances et administration, Travaux publics Canada, 901, Cap-Diamant, chambre 266, 2e étage, Gare maritime Champlain, Anse-au-Foulon, QUÉBEC, P.Q. G1K 4K1, et portant sur l'enveloppe la désignation et le numéro de l'entreprise, jusqu'à 15 heures, à la date limite déterminée. On peut se procurer les documents de soumission par l'entremise du bureau de distribution des plans, à l'adresse ci-dessus (téléphone 648-3170).

ENTREPRISES

Appel d'offres 86Q-045P- POUR SOCIÉTÉ CANADIENNE DES POSTES — Remplacement de la machine à absorption et des bouillottes — TERMINUS POSTAL, 300, RUE ST-PAUL, Québec, Qué.

On peut aussi consulter les plans et devis au bureau de l'Association de la construction à Québec et ainsi qu'au bureau de poste, 300, rue St-Paul, Québec.

Date limite: le mercredi 26 MARS 1986

Dépôt: 50\$

Informations générales:

Tél.: (418) 648-3170

Informations techniques:

Tél.: (418) 648-4813

INSTRUCTIONS

Le Ministère ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

SOCIÉTÉ CANADIENNE DES POSTES

Canada

Travaux publics Canada Public Works Canada

OFFRES DE LOCATION

Des offres CACHETÉES, visant la location de locaux figurant ci-après, adressées à l'Administrateur, finances et administration, Travaux publics - Canada, chambre 266, 2e étage, Gare maritime Champlain, Anse-au-Foulon, C.P. 1600, QUÉBEC, P.Q. G1K 4K2, et portant sur l'enveloppe la désignation et le numéro du projet, seront reçues jusqu'à 15 heures, à la date limite déterminée. On peut se procurer les documents d'offres par l'entremise du bureau de distribution des plans.

LOCATION

Appel d'offres 86Q-032P — Proposition de location, locaux à usage d'entrepôt — RIVIERE-AU-RENAUD, comté de Gaspésie, Qué. Superficie utilisable d'entrepôt de 72 mètres carrés avec hauteur libre minimale de 4,27 mètres. Terme: 5 ans plus 2 options de 6 mois. Locaux requis pour le 1er juillet 1986. Ces locaux devront être situés à l'intérieur d'un rayon de 3 km de l'édifice sis au 78, boul. Renard est, Rivière-au-Renard. Date limite: le mercredi 19 MARS 1986. Renseignements: Claude Malenfant. Tél.: (418) 648-5976.

Appel d'offres 86Q-033P — Proposition de location, locaux à usage d'entrepôt et terrain, BONAVENTURE, comté de Gaspésie, Qué. Superficie utilisable d'entrepôt de 72 mètres carrés avec hauteur libre minimale de 4,27 mètres. Superficie du terrain: 450 m² clôture. Terme: 5 ans plus 2 options de 6 mois. Locaux requis pour le 1er juillet 1986. Ces locaux doivent être situés à l'intérieur d'un rayon de 3 km de l'édifice sis au 99-B, rue Port-Royal, Bonaventure. Date limite: le mercredi 19 MARS 1986. Renseignements: Claude Malenfant. Tél.: (418) 648-5976.

INSTRUCTION

Il ne sera tenu compte que des offres présentées sur les formules fournies par le Ministère et remplies selon les conditions établies dans les documents de soumission.

Le Ministère ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des offres.

Canada

MUNICIPALITÉ DE CAP-À L'AIGLE

DEMANDE DE SOUMISSIONS

PROJET "LES HABITATS SUR LE FLEUVE 1333-470 Inc." INFRASTRUCTURE MUNICIPALE

La Corporation municipale de Cap-à-l'Aigle recevra jusqu'à 16h00 le 10 mars 1986 des soumissions pour la construction, dans la Municipalité de Cap-à-l'Aigle, de:

- 470 m lin. de conduite sanitaire, 250 mm dia. P.V.C.,
- 150 m lin. de conduite pluviale, 300 mm dia. T.B.A.,
- 170 m lin. de conduite d'aqueduc, 150 mm dia. fonte ductile, classe 52,
- 480 m lin. de structure de chaussée et pavage.

Les documents de soumission sont disponibles au bureau:

- Corporation municipale de Cap-à-l'Aigle, 762, rue St-Raphaël, CAP-À-L'AIGLE, Qué. G0T1B0, (418) 665-4266;
- A.D.S. & ASSOCIÉS Ltée, Groupe-Conseil, 129, rue Principale, ST-IRÉNÉE, Qué. G0T1V0, (418) 452-3270;
- A.D.S. & ASSOCIÉS Ltée, Groupe-Conseil, 2014, boul. Charest ouest, bureau 200, SAINTE-FOY, Qué. G1N 4N6 (418) 686-0169;

moeynant un dépôt de soixante-quinze dollars (75,00\$) entièrement remboursable à ceux qui auront présenté une soumission conforme et retournée, en bonne condition, les documents au plus tard quinze (15) jours après l'ouverture des soumissions.

Toute soumission, pour être acceptée, doit être accompagnée soit d'un chèque visé fait à l'ordre de la Corporation municipale de Cap-à-l'Aigle pour un montant égal à 10% du prix total de la soumission, soit d'un cautionnement de soumission correspondant à au moins 10% du prix total de la soumission valable pour une période de 90 jours et émis selon les prescriptions des documents de soumission.

Toute soumission doit également être accompagnée des autres documents décrits dans la section A. "Avis aux soumissionnaires" et dans la section G. "Garanties et Assurances".

Toute soumission doit être présentée sous enveloppe cachetée sur laquelle enveloppe sera bien indiquée: "NE PAS OUVRIR" Soumission pour le projet "Les Habitats sur le fleuve 1333-470 Inc."

Toute soumission, pour être valablement reçue, doit se trouver physiquement entre les mains du secrétaire-trésorier de la Corporation municipale de Cap-à-l'Aigle, Monsieur Robert Lapointe, 762, rue St-Raphaël, CAP-À-L'AIGLE, Qué. G0T1B0, à l'heure et au jour précédemment indiqués.

Les soumissions seront ouvertes le 10 mars 1986 à l'heure susdite et en présence des intéressés.

La Corporation municipale de Cap-à-l'Aigle ne s'engage à accepter aucune des soumissions reçues et ouvertes.

Monsieur Robert Lapointe, sec.-trés.

CORPORATION MUNICIPALE DE CAP-À-L'AIGLE

Le 19 février 1986.

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DIVISION DE QUÉBEC NO: 200-11-000141-864 SURINT: 029123

COURS SUPÉRIEURE (En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: JEAN-DOMINIQUE RICHIÉ, photographe professionnel, ayant fait affaires sous les noms et raison sociale de "JEAN-DOMINIQUE PHOTOGRAPHIE ENR.", au 1276, route de l'Eglise, Ste-Foy, Québec G1W 3P1. N.A.S. 242-490-092

DÉBITEUR

AVIS est par les présentes donné que JEAN-DOMINIQUE RICHIÉ a fait cession de ses biens le 19e jour de février 1986 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 11e jour de mars 1986, à 11h30, au bureau du Séquestre officiel, 410, boul. Charest est, bureau 400, en la cité de Québec, dans la province de Québec.

PIERRE POLIQUIN, C.G.A. SYNDIC de l'actif de JEAN-DOMINIQUE RICHIÉ Bureau de Samson Bélair Inc.

Samson, Bélair Inc.

1, Parc Samuel Holland, suite 250 Québec, Qué. G1S 4P2 Tél.: (418) 681-4607

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO: 200-11-000120-868 No Surintendant: 029084

COURS SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: CHARLES LEVESQUE (236 435 194), domicilié et résidant au 114, Bossuet, app. 12, LEVIS (Québec) G6V 5B3 et ayant déjà fait affaires sous les noms et raisons sociales de "SERVI-AUTO ENR." du 1022, boul. Ste-Anne, POINTE-AU-PÈRE (Québec) G0K 1G0 et "AGENCE DE GESTION C.L. 2000 ENR." du 172, boul. Ste-Anne, POINTE-AU-PÈRE (Québec) G0K 1G0

DÉBITEUR

Avis est, par les présentes, donné que CHARLES LEVESQUE du 114, Bossuet, app. 12, LEVIS (Québec) a fait cession de ses biens le 14e jour de février 1986 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 6e jour de mars 1986 à 11:00 heures au Palais de Justice de Rimouski, 183, de la Cathédrale, local 119, Rimouski (Québec).

Daté de Québec, ce 20e jour de février 1986 JEAN-GERMAIN HUOT, LL. L. SYNDIC aux biens de CHARLES LEVESQUE

BUREAU DE: RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC. Syndic 888, rue St-Jean Bureau 200 QUÉBEC (Québec) G1R 5H6

TOUT UN ENCAN À QUÉBEC

Grande liquidation de collections de timbres et monnaies

LE DIMANCHE 23 FÉVRIER 86

Notre deuxième vente de l'année à Québec. De nombreuses collections Franklin Mint, superbes collections de timbres du Canada et du monde, des pièces d'or, des dollars en argent, des proof sets, des gros sous, cinq sous en argent, etc. Très nombreuses collections de timbres du Canada et du monde, neufs et usagés, des lots de médailles et bijoux en argent. Catalogue gratuit à l'entrée. Visa et MasterCard acceptées.

DE PLUS, ATTENTION, 50 LOTS NON LISTÉS

Inspection: midi, encan: 13 hres à: L'AUBERGE DES GOUVERNEURS 3030, boul. Laurier, Ste-Foy — Salle Jacques-Cartier

Une vente dirigée par Serge Laramée

LES ENCAN TRANS-QUÉBEC — (514) 655-9134

Canada Post Canada

Appel d'offres

La Société canadienne des postes sollicite des soumissions pour l'adjudication d'un contrat de cinq (5) ans pour l'exécution du service routier Lévis & Saint-Apollinaire S.R. G151-G152.

Le service sera effectué six (6) jours par semaine et requiert un camion avec boîte fermée de 23,3 mètres cubes (800 pieds cubes) d'espace utile de chargement et 6,350 kg (14,000 lb) P.B.V.

Ne seront acceptées que les soumissions présentées par des personnes d'âge légal ou des compagnies domiciliées ou établies dans le territoire postal desservi par les terminus postaux ou les bureaux situés sur l'itinéraire. Cela comprend les secteurs dont les trois premiers caractères du code postal sont G1, G2H à G2N, G0S, G6V, G6W et G6Z.

Cependant, la Société canadienne des postes se réserve le droit de rejeter la soumission la plus basse ou toute autre soumission.

Les enveloppes de soumissions comprenant les renseignements à l'intention des soumissionnaires, la convention et les conditions de paiement et cahier des charges à l'égard des services routiers sont disponibles aux bureaux de poste de Québec, Lévis, Lévis-Bélair, St-Rédempteur de Lévis, Bernières, St-Etienne de Lauzon, St-Agapit, St-Gilles, Ste-Agathe de Lotbinière, Dosquet, St-Flavien, Laurier, St-Apollinaire ainsi qu'au bureau de.

Société canadienne des postes Service des contrats de transport 1535, chemin Sainte-Foy QUÉBEC (Québec) G1S 2P0 Tél.: (418) 648-2533

Les soumissions seront acceptées jusqu'à 15h00 le 19e jour de mars 1986 à Québec, à l'adresse ci-dessus.

Canada

LIQUIDATION ET DÉMOLITION

USINE MELCHERS BOISSONS ALCOOLISÉES VALEUR DE 28 MILLIONS

A VENDRE

AUTOROUTE 40, sortie 144 550, rue Montcalm, Berthier, Qué. 30 milles à l'est de Montréal

● Ligne d'emballage complète, avec capasse, étiquetteuse, convoyeurs, 6 colonnes à distiller (alim. bic) de 3 pi. à 6 pi. x 72 pi. haut, en cuivre ● 12 pots (cuivre) ● Condensateurs et échangeurs de chaleur (cuivre et S/S) de 8 pi. à 72 pi. ● Autoclaves (autoclaves hor. réacteurs à vapeur charge et cont. fin) auto. avec mixeur (40 H.P.) ● (2) séchoirs rotatifs à grain avec brûleur à haute cap. ● (2) pré-séchoirs ● (1) générateur cap. 500 KVA avec turbines induit ● (15) Panneaux d'instrumentation et accessoires ● Chaudière de chauffage pour vapeur et remplissage de bari (grosse cap.) ● Mécanisme complète en pièces détachées (struc. acier), (9) silos de 100 à 175 vps) avec vibrateurs, pompes à soude, convoyeurs à vis, cribliers, valves rotatives, broyeur, dépoussiéreur, (10) cyclones, etc. ● (5) désintégrateurs rotatifs (Rietz) ● (2) pompes immersion plastique 1 200 GPM ● (1) accumulateur vapeur 5 pi. dia. x 21 pi. lg. ● (1) autoclave (S-S) hor. 6 pi. dia. x 18 pi. lg. ● (1) centrifuge super-D-Canter pi. 3 000, moulin 25 H.P. ● Pompes vacuum ● Chaudière à vapeur 500 H.P. ● Fournaise au gaz naturel vaporax 4 200 000 B.T.U. à 150 p.s.i. ● 25 turbines à vapeur ● 3 000 valves (S-S), cuivre, c.i. galle, globe, papillon, pneumatique ● 1 000 pompes, 2 pi. et moins, centrifuge, sanitaire, gear, submersible, piston, huile S/S, acier ● Réservoirs avec agitateur (press) ● Evaporateurs et condensateurs, etc. ● 100 panneaux élect. de manœuvres magnétiques No 1, 2, 3, 4 ● Sous-station élect. 3 000 amp. avec "ground fault detect" ● Quantité de disjoncteurs et équip. associé ● Gros inventaire de moteurs seuls, avec pompe ou réducteur de vitesse ● (1) génératrice cap. 500 KVA avec turbines induit ● (15) Panneaux d'instrumentation et accessoires ● (10) détachés ● (10) réservoirs, cuivre ● 18 réservoirs S/S 316 et 304 de 50 000 et 25 000 gal. transport, pneumatique ● 100 tk. d'huile 5/5, acier 1/2" à 1" d'épais avec finition int. en caoutchouc S/S, Epoxy (F.R.P.) ● Adoucisseur et filtre d'eau ● (2) compresseurs (1) air 400 CFM, (1) frigon 30 H.P. ● (20) presses filtre 42" pi. x 42" pi. ● (1) moteur stationnaire gaz avec pompe à feu "Waukesha" 10" x 8" ● Echangeur de chaleur Alpha-Laval ● (1) "lift truck" électrique ● (1) loader Volvo diesel avec acc. ● 20 balances 120 000 lb ● 10 000 palette doubles, bois franc ● 3 000 pi. de tuyaux S/S 3 pi. à 4 pi. ● Grosse quantité de tuyaux en acier 2" x 10" ● 1 000 pi. de "pipebridge" (alim.) et poteau ● 500 pi. de boyaux à pomper ● 400 tonnes de poutres d'acier, plates et escaliers diff. dim. disponibles.

— PLUS DE 25 REMORQUES D'ÉQUIPEMENT ET MATÉRIELS DIVERS — Venez nous voir jusqu'au 1er juin

ROBERT LAFLEUR ENT. INC.

Tél.: (514) 836-2342 ou 836-2274

Fin de semaine, rés. à Sherbrooke. Tél.: (819) 569-7754 B 98 T 92056

encan public SANS RÉSERVE

AVIS SUR LE SITE

HYDRAULIQUE TROIS-RIVIÈRES ENR. 2475, boul. des Récollets Parc Industriel No 1 Trois-Rivières

POUR ÊTRE VENDU LOT PAR LOT PAR ENCAN PUBLIC SANS AUCUNE RÉSERVE

MARDI 25 FÉVRIER 1986 À 10H30 PRÉCISES

ATELIER D'USINAGE & INVENTAIRE DE PIÈCES HYDRAULIQUES MACHINERIE

SUNNEN: Honing Horizontale 15 0 lg. - Banc d'essai hydraulique - Banc de chrome & 2 rectifieurs 1000 amps. - Polishing System - ROBSON: rectifieuse universelle 13" x 40" c.i. Hyd. - Grinder - "NORTON" rectifieuse universelle 6" x 18" c.i. Hyd. - Cylindrer Grinder - "MAJEVICA" rectifieuse de surface 10" x 20" table Hyd. - Tour "SOFIA" 18" x 72" c.i. équipe - Tour "PRATT" 18" x 78" c.i. équipe - Alésoise horizontale "MEUSER" 2 1/2" dia. broche, table rotative et tête verticale - Boring Mill - Fraiseuse verticale "CINCINNATI" No 2 12" x 50" table - Fraiseuse Universelle "MILANO" No 2 12" x 52" table - Fraiseuse verticale - Fraiseuse "CINCINNATI" No 4 16" x 78" table avec copieur hydraulique 3 dimensions - Perceuse radiale "POLAND" 30" bras, MT No 4 - Drill - Perceuse de plancher "HAYLICK" 2 1/2" dia. cap. MT No 5 - Radical Drill - Perceuse de plancher "STRANDS" MT No 3 - Gearhead Drill - Lapping 15" dia. de cap. - Scie circulaire à froid "EISELE" Modèle VMSV c/a étai à air Saw - Scie alternative "STANKO" 9" dia. cap. Saw - Scie à ruban horizontale 7" dia. cap. Saw - Scie verticale "GROB" 24" cap. - Scie abrasive 16" dia. disques Saw - Sabreuse "BLACK & DECKER" 16" dia. - Sander - Compresseur "BRKS" 10 HP - Compresseur "WEBB" 5 HP - Presse hydraulique Enerpac 20 tonnes - Magnatlux Particule Tester

OUTILLAGE & ÉQUIPEMENT

Soudreuse "MILLER" 450 amp. semi-automatique - Soudreuse "MILLER" 450 amp. - Palans électriques BUCC GET - Palans à chaîne - Chambre à penturer - Fusi à penturer - Micromètres - Outillage Sunnen - Etaux - Mèches - Taps - Pointe tournante - Collets - Étagères en métal - Pileuse à tuyaux - Machine à cylindre - 3500 lb crane - Table en acier - 30 tables sur roues - Varmers - Extincteurs - Équipement pour la soudure - Rack à fer - Huile - Sets de clés - Tire-forts - 4" box - Abrasifs - Moteurs - Meubles - Outils à l'air - Outils électriques - Torches à souder

ROULANT

Chariot élévateur 5000 lb pneus durs - au gaz - Chariot électrique de 2000 lb avec chargeur - Chariot manuel 200 lb

INVENTAIRE

\$150 000 00 inventaire de pièces hydrauliques - "GRIEN" - "KOEHRING" - "VICKER" - Rods chromés - acier - tubes, etc.

INSPECTION: Le lundi 24 février de 9h à 5h p.m.

NE MANQUEZ PAS CET IMPORTANT ENCAN

COURANT ÉLECTRIQUE SUR TOUT POUR INSPECTION Conditions: Chèque visé ou équivalent

Encan fait par

ALEX DAVIS & Associés Inc.

2300, boul. Cavendish, 290 Montréal, Québec H4B 2H8

Tél.: (514) 482-3875 ENCANTEURS LICENCIÉS

FAITS DIVERS

Accident ferroviaire de Bernières

Ottawa ouvre son enquête de 21 jours

♦ MONTREAL (PC) — La Commission canadienne des transports a amorcé hier une enquête publique de trois semaines sur les circonstances de la collision ferroviaire qui a fait 42 blessés près de Québec la semaine dernière.

Parmi les pièces déposées devant les trois commissaires, on relevait une bande magnétique contenant l'enregistrement des communications entre l'équipage du convoi de marchandises du CN et les contrôleurs du réseau à la suite de la collision.

La transcription de cet enregistrement indique que la situation était parfaitement normale jusqu'à 5h58, alors qu'un ingénieur du convoi a lancé sur les ondes, en s'adressant au régulateur du réseau: "On vient d'en faire une belle, là, M. Barrette..."

Régulateur: "Le 15 est-il devant nous?"

Mécanicien: "Vous êtes peut-être bien mieux d'envoyer une ambulance à Trudel. Avez-vous compris ça M. Barrette?"

Régulateur: "O.K., le 15 vous a frappé?"

Mécanicien: "Oui, le 15 nous a rentré dedans dans le siding (voie d'évitement)..."

Le train de Via Rail à destination de Montréal roulait à environ 15 km/h, lorsqu'il a percuté le convoi à Bernières, près de Québec.

Cette collision est l'un des cinq accidents de chemin de fer survenus au cours des dernières semaines et dont le plus tragique a coûté la vie à 23 personnes à Hinton, en Alberta.

Président du panel de trois membres, M. David Thompson, qui est responsable du comité ferroviaire de la CCT, a déclaré au cours de l'audience que la commission chercherait à éclaircir les circonstances de l'accident et formuler des recommandations pour éviter que des collisions semblables ne se reproduisent dans l'avenir.

L'enquête devrait durer environ trois semaines.

Lundi les commissaires et les représentants du CN effectuèrent en privé une visite sur les lieux de la collision. Le lendemain, ils visiteront le centre de régulation du CN à Montréal et examineront le train endommagé. Cette séance ne sera pas ouverte au public.

Les témoignages proprement dits ne commenceront que mercredi.

Décès lors d'une cure de jeûne

♦ ASBESTOS (d'après PC) — La Sûreté du Québec enquête sur le décès d'un homme de 57 ans, Roger Fréchette, originaire d'Asbestos, survenu lors d'une cure de jeûne à la ferme Rocam, à Tingwick.

La victime est décédée d'un infarctus. La mort a été constatée jeudi, le 6 février, à l'hôpital d'Asbestos.

M. Fréchette, un ex-travailleur de la compagnie Johns Manville, avait entrepris au début de février un jeûne de 15 jours dans le but de cesser de fumer, puisque les règlements de l'établissement qu'il avait choisi interdisaient formellement de fumer.

Au cours des cinq premiers jours de sa cure, M. Fréchette a téléphoné quotidiennement à son épouse, lui disant qu'il allait bien. Mais, le 6e jour, il ne lui a pas donné signe de vie.

Mme Fréchette a alors tenté de communiquer avec lui, mais sans succès, puisqu'on lui répondait que son mari dormait. La même chose s'est produite le surlendemain.

Le gendre de la victime, M. Luc Lauzier, a déclaré hier que la famille avait été avisée du décès de M. Fréchette le jeudi, 6 février, ajoutant que le rapport préliminaire du pathologiste indique que la victime est morte d'un infarctus.

Morts accidentelles

MONTREAL (PC) — Au moins six personnes ont perdu la vie de façon accidentelle, hier, au Québec. On dénombre trois victimes d'accidents de travail. La route a fait deux victimes tandis qu'une femme a péri dans un incendie.

Outre l'explosion qui a fait deux morts à l'usine de pâtes et papiers Donohue, à Clermont, un travailleur de la construction a été tué à Hull. L'homme, à l'emploi de la compagnie Futura Construction, a fait une chute du septième étage d'un édifice.

Un accident de la circulation survenu à l'heure de pointe, en fin d'après-midi, sur le pont Mercier, à Montréal, a fait un mort. L'autre accident mortel de la route s'est produit à Cap-à-l'Aigle, dans le comté de Charlevoix. Il a coûté la vie à Mme Brigitte Pouliot, 57 ans, de Baie-Comeau.

A Montréal, une septuagenaire, Mme Maria Veronica Lee, a péri asphyxiée dans un début d'incendie dans son appartement de la rue Coloniale.

Septuagenaire asphyxiée

MONTREAL (PC) — C'est vraisemblablement en voulant sauver ses nombreux chats qu'une septuagenaire a trouvé la mort par asphyxie, hier, dans un début d'incendie survenu rue Coloniale, à Montréal.

Le corps de la victime, Mme Maria Veronica Lee, âgée de 73 ans, a été retrouvé près de son lit alors qu'elle avait les mains tendues vers les cadavres de plusieurs chats gisant à proximité.

La SPCA, qui a été appelée sur les lieux, a récupéré les cadavres de 35 chats et, selon les pompiers, d'autres animaux auraient réussi à fuir le logis.

Une défectuosité électrique serait à l'origine de cet incendie que les pompiers ont mis peu de temps à maîtriser.

Eboulis à Ottawa

OTTAWA (PC) — Il aura fallu plus de huit heures, hier, pour retrouver le corps d'un contremaître de la compagnie Beaver qui a perdu la vie lorsque le site d'excavation où il travaillait s'est écroulé sur lui.

La tragédie s'est produite sur le site d'un futur développement domiciliaire, à Ottawa. Ce n'est cependant qu'à 16h qu'on a retrouvé la victime, dont l'identité n'a pas été révélée, gisant dans un tuyau d'égout, à environ un kilomètre du site de l'accident.

La cause de l'accident n'a pas été officiellement déterminée, mais il semble que les ouvriers étaient en train d'installer un tuyau d'égout lorsque les plaques métalliques retenant la terre autour de l'excavation se sont écroulées.

Selon les ouvriers qui travaillaient sur le site, une conduite d'eau, située à proximité de l'excavation aurait été perforée au moment de l'écroulement, ce qui aurait causé une inondation dans le trou.

Trois des quatre hommes qui travaillaient dans l'excavation ont réussi à s'échapper à temps mais le quatrième, le contremaître, a été pris dans un tourbillon d'eau et de boue qui l'aurait entraîné dans les tuyaux d'égout.

T'as envie d'une trompette, les Annonces classées du Soleil t'en offrent toute une gamme.

647-3311

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

705 AVIS DE DÉCÈS

ASSELIN, Abbé Alphonse, St-Charles, Bell. BEAURIVAGE, Lucienne (Houde), St-Apollinaire. BOISSONNEAULT, Gemma, Les Saules. CARRIER, Rose-Anna (Asselin), Beaumont. COTE, Marie-Flore (Couture), St-Michel, Bell. DOYON, Clément, Boischatel. DUPLAIN, Gaston, Charlesbourg. DURAND, Auréa (Renaud), Loretteville. FONTAINE, Henri, Québec. FOURNIER, Georges, Québec. GAGNON, Irma (Fournier), Ste-Foy. GIROUX, Germaine (St-Gelais), Québec. GOULET, Janette (Ménard), Charlesbourg. LABBE, Annette, Québec. LACASSE, Damase, Québec. LAFRANCE, Yvonne (Potvin), Québec. LAFERRIERE, Georges-Henri, Québec. LEBEVRE, Jean-Guy, Shawinigan. LEMIEUX, Gérard, Québec. MORRISSETTE, Madeleine (Clément), Ste-Foy. NADEAU, Me Marcel, Lac Beauport. OUELLET, Onésiphore, Charlesbourg. PELLETIER, Joseph, Québec. RENAUD, Mario, Québec. ROSS, Norman, Beauport. ROY, Roméo, Charlesbourg. SANFACON, Rita, Charlesbourg. SIMARD, Léonard, Beauport. ST-HILAIRE, Maurice, St-Romuald. THIBAUT, Madeleine, Cap-de-la-Madeleine. VAILLANCOURT, Alberta, Ste-Marie de Beauce.

ASSELIN (Abbé Alphonse) — A l'Hôtel-Dieu de Lévis, le 21 février 1986, à l'âge de 79 ans 1 mois, est décédé l'Abbé Alphonse Asselin, retraité, fils de feu Pierre Asselin et de feu dame Alexina Blais. Il demeurait à St-Charles. Il sera exposé au salon funéraire Edouard Trahan 77 ave Royale St-Charles Bellechasse. Dimanche de 13h à 17h, et à l'église paroissiale de 19h à 22h. La dépouille mortelle sera exposée en l'église St-Charles le lundi 24 février à partir de 12h, et une messe sera célébrée dans cette même église à 14h30. L'inhumation aura lieu au cimetière de St-Charles. L'Abbé Asselin a déjà été vicaire dans les paroisses de St-Antoine de Kamouraska, Ste-Perpé-

tue de l'Islet, St-Pierre de Montmagny, St-Michel de Sillery et de St-Esprit de Québec, et curé dans les paroisses de St-Aimé-des-Lacs et de St-Elzéar de Beauce. L'Abbé Alphonse Asselin laisse dans le deuil ses soeurs, Marie-Anna (Mme Emile Blais), Cécile (Alyre Blais), Laura (Philippe Turgeon), ainsi que plusieurs neveux et nièces. Pour renseignements 887-3000.

che de 14h à 17h et de 19h à 21h30, lundi, à compter de 8h30, à la résidence funéraire Bergeron.

3838, Chemin de Tilly St-Antoine-de-Tilly. La cérémonie religieuse aura lieu le lundi 24 février 1986, à 10h, en l'église de St-Antoine et de là au cimetière paroissial. Elle laisse dans le deuil sa fille adoptive: Mme René Bergeron (Etienne Masse); son frère, ses soeurs, beaux-frères et belles-soeurs: M. Etienne Houde, Mme Gérard Houde, Mme Arlene Houde, M. et Mme Louis Houde, Mme Célestine Croteau, Mme Ida Coulombe, M. et Mme Lucien Beauvage, Mme Alma Beauvage, Mme Adélar Bélanger, Mme Lucienne Croteau; plusieurs neveux et nièces. A la demande de la défunte ne pas envoyer de fleurs. La direction des funérailles a été confiée à la maison Beaudoin Ferland Dupuis Ltee St-Agapit. Pour renseignements: 1-888-4351.

BOISSONNEAULT (Gemma Vallierand)



A Québec, le 21 février 1986, à l'âge de 68 ans et 8 mois, est décédée

Dame Gemma Vallierand, épouse de feu Roland Boissonneault. Elle demeurait à Ville Les Saules. La famille recevra les condoléances à la résidence funéraire Sylvio Marceau inc.

270 Marie Incarnation Québec

samedi et dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h, lundi de 12h30 à 13h45. Le service religieux sera célébré le lundi 24 février, à 14h, en l'église St-Malo et de là au cimetière Belmont. Elle laisse dans le deuil, ses enfants, gendres et belles-filles, René (Ginette Asselin), Carol (Louise Bérubé), Jean-Claude, Pierre (Andrée Vachon), Christine (Marcel Gauthier), Gilles, Jacques, ses frères, soeurs, beaux-frères et belles-soeurs, Simone (Lionel Vachon), Yvette (Jean-Paul Paquet), Pauline (Gaston Roy), Micheline (Emile Tremblay), Jeannine (Lauréat Laplante), Pierrette (Jean-Yves Vallierand), Charles-Aimé Vallierand, Gisèle Vallierand, Charlotte Vallierand, Denis Vallierand (Carole Mecteau), Mme Gemma Boissonneault, Mme Nara Boissonneault, ses petits-enfants, Karine, Martin, Rémi, Dave, Eric, Mélanie et Mélissa, ses tantes, Berthe Boissonneault et Yvonne Martineau. Pour renseignements, 522-5212.

CARRIER (Rose-Anna Asselin) — Au Pavillon Age D'Or de St-Anselme, le 21 février 1986, à l'âge de 96 ans, est décédée dame Rose-Anna Asselin, épouse de feu Onésime Carrier, autrefois de Beaumont. La famille recevra les condoléances à la résidence funéraire Gilbert & Turgeon Ltee 58, av. Bégin Lévis.

samedi de 19 à 22h, dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h et lundi à compter de 9h. Le service religieux sera célébré le lundi 24 février, à 11h, en l'église de Beaumont et de là au cimetière de Beaumont. Elle laisse dans le deuil ses enfants, gendres et belles-filles: Charles, Léon (Fernande Asselin), Florence (Dominique Gauthier), Rose-Anne Carrier Martel, Jeanne (Wilfrid Plante), Jacqueline (Cyril Nadeau), Jacques (François Lamontagne), Marie-Anne (Lucien Picard), M. Auguste Thibault (feu Marguerite Carrier); un frère et une soeur, beau-frère et belle-soeur: M. et Mme Pierre Asselin, Mme Juliette Leprie; plusieurs petits-enfants, neveux, nièces, cousins et cousines. Pour renseignements: 837-4757.

COTE (Marie-Flore Couture) — A la Maison Michel Sarrazin, le 20 février 1986, à l'âge de 70 ans 9 mois, est décédée Marie-Flore Couture épouse de feu Siméon Côté de Montréal-Nord jadis de St-Michel Belle-

chasse. Les funérailles auront lieu le samedi, 22 février, à 11h. Départ du salon.

Edouard Trahan 112 Principale St-Michel

à 10h50 pour l'église St-Michel et de là au cimetière paroissial. Elle laisse dans le deuil ses beaux-enfants M. et Mme Robert Blouin (Annette Côté) de St-Vallier, Jean-Paul Côté, M. et Mme Martial Caron (Thérèse Côté), André et Marie-Marthe Côté de Montréal, ses frères et soeurs, beaux-frères et belles-soeurs: le chanoine Achille Couture, curé à St-Antoine de Tilly, les Pères Alexandre et Gérard Couture, r.s.v. du Zaire, M. et Mme Joseph Couture (Germaine Leclerc) de Pont-Rouge, Mme Edée Landry (Madeleine), Sr Rita Couture, s.c.q. de Beauport, M. et Mme Henri Couture (Fleuride Dorval) de Chicoutimi, M. Gérard Mercier de Laval, M. et Mme Georges Couture (Imelda Pitre) de Murdochville, M. et Mme Tony Fortier (Claire) d'Ottawa, Mme Mireille Couture de Montréal, Paul-Eugène Gosselin de Cap-Rouge, Sr Thérèse Couture, s.s.s. de Québec, M. et Mme Robert Poirier (Denise) de Hull ainsi que plusieurs petits-enfants, neveux et nièces. Le salon sera ouvert à compter de samedi, 9h. Rens. 887-3000.

HOROSCOPE

SAMEDI 22 FÉVRIER

BELIER (21 mars — 20 avril) Généralités: Agissez avec ordre et sans hâte excessive pour favoriser le résultat de vos entreprises. La chance: Jouez votre couleur ou votre chiffre porte-bonheur. Plaisirs: Tenez vos engagements. Santé: Bonne.

TAUREAU (21 avril — 20 mai) Généralités: Ne cédez pas à votre imagination, efforcez-vous d'être toujours concret. La chance: Ne négligez pas le poids des chevaux. Plaisirs: Consacrez plus de temps à votre famille. Santé: Ménagez vos reins.

GEMEAUX (21 mai — 21 juin) Généralités: Vous avez intérêt à laisser mûrir les événements avant de prendre une décision. La chance: Faites des paris couplés. Plaisirs: Recherchez la sincérité avant tout. Santé: Ménagez vos forces.

CANCER (22 juin — 22 juillet) Généralités: Libérez-vous des occupations inutiles et saisissez l'occasion de vous distraire. La chance: Faites confiance aux chevaux connus pour leur endurance. Plaisirs: Joie en famille. Santé: Bonne.

LION (23 juillet — 22

août) Généralités: N'essayez pas d'imposer vos idées car vos provocations ne feraient qu'envenimer la situation. La chance: Suivez les conseils de la presse spécialisée. Plaisirs: Allez à la campagne, oxygénéz-vous. Santé: Ménagez votre foie.

VIERGE (23 août — 22 sept.) Généralités: Efforcez-vous d'être plus ouvert aux autres, au monde qui vous entoure. La chance: Misez sur un cheval qui vous a déjà fait gagner. Plaisirs: Choisissez mieux vos relations. Santé: Bonne.

BALANCE (23 sept. — 22 oct.) Généralités: Ne vous laissez pas distraire de votre but par des personnes mal intentionnées. La chance: Faites confiance aux grands entraîneurs. Plaisirs: Echangez des idées avec vos amis. Santé: Evitez les aliments acides.

SCORPION (23 oct. — 21 nov.) Généralités: L'on vous confiera des responsabilités dont vous seriez bien passé. La chance: Misez sur des chevaux habitués à la piste. Plaisirs: Renouez avec d'anciennes relations. Santé: Suivez un bon régime.

SAGITTAIRE (22 nov. — 20 déc.) Généralités: Faites un effort pour participer aux activités et à la joie de votre entourage. La chance: N'écoutez pas trop les conseils de votre entourage. Plaisirs: Lisez un bon livre. Santé: Bon tonus.

CAPRICORNE (21 déc. — 19 janv.) Généralités: Des obligations inopportunes ne vous permettront pas de vous reposer. La chance: Choisissez les chevaux les moins chargés. Plaisirs: Montrez-vous toujours sincère. Santé: Purifiez votre organisme.

VERSEAU (20 janv. — 18 fév.) Généralités: Affrontez les changements avec confiance, vous réussirez plus facilement. La chance: Faites confiance aux chevaux en grande forme. Plaisirs: Consacrez-vous à vos enfants. Santé: Evitez les plats en sauce.

POISSONS (19 fév. — 20 mars) Généralités: Essayez d'exprimer vos idées de façon plus convaincante si vous voulez être suivi. La chance: Fiez-vous à votre intuition. Plaisirs: Donnez des preuves de votre affection. Santé: Bon tonus.

LE SOLEIL

sous le ciel

d'ACAPULCO

tous les jeudis
grâce à la collaboration de



PROMOTION INTERNATIONALE

Votre journal préféré, même sous les tropiques, disponible sur la plage et à différents points névralgiques de la Costera Miguel Aleman à Acapulco, au Mexique, en fin d'après-midi, tous les jeudis.

LE SOLEIL ET CJRP

RADIO 1060

en collaboration avec



invitent 100 familles de 4 personnes à une représentation spéciale du Film



LES ALBUMS, LES FIGURINES ET LES COLORIAGES "SCHTROUMPS" EN VENTE PARTOUT AU QUÉBEC

le samedi 1er mars à 10h00 au Cinéplex Odéon

ATTENTION!

"LA MASCOTTE SCHTROUMPF SERA SUR PLACE"

AYEZ LA CHANCE DE GAGNER:

1^{er} PRIX: UNE "ESCAPADE DE VIA RAIL À CANADA WONDERLAND AFIN DE VISITER LE VILLAGE DES SCHTROUMPS."

2^e PRIX: GRACIEUSEMENT DE Schtroumpfs UN SCHTROUMPF GEANT EN PELUCHE.

*ESCAPADE: VOYAGE ALLER-RETOUR FAMILIAL (2 ADULTES/2 ENFANTS) PAR VIA RAIL, DEUX NUITS D'HÉBERGEMENT DANS UN HÔTEL DE TORONTO AINSI QUE LE VISA D'ENTRÉE POUR CANADA WONDERLAND. GRACIEUSEMENT DE VIA RAIL

- Le concours débute le 15 février pour se terminer le 26 février 1986.
- Le texte des règlements relatifs à ce concours est disponible au Cinéplex Odéon.
- La valeur des prix offerts est de 2 000\$.
- Les frais inhérents à la Régie des Loteries et Courses ont été payés par Cinéplex Odéon.

Envoyez le coupon-réponse à:
Concours V'Là Les Schtroumpfs
A/S Cinéplex Odéon
500, rue Dupont
Québec G1K 6N4

Nom _____
Adresse _____
Ville _____
Code postal _____ Tél. Bur. _____ Rés. _____

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements • mémoriam • services anniversaires • faveurs

CREPAULT (Rosanna Giguère)



A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 96 ans, est décédée dame Rosanna Giguère, épouse de feu M. Dalias Crépaux. La famille recevra les condoléances à la Coopérative Funéraire du Plateau.

blay, M. et Mme Yves Guay (Marie-Laure Tremblay, M. et Mme Olivier Tremblay (Yvette Pelletier), Mme Bernadette Tremblay, Mme Emmentienne Tremblay, Mme Emma Tremblay, Mme Cécile Tremblay, M. et Mme Maurice Blouin (Thérèse Delisle), ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins et cousines. Pour renseignements 663-9838.

DUPLAIN (Gaston)



A l'hôpital du Christ-Roi, le 20 février 1986, à l'âge de 63 ans et 8 mois, est décédé M. Gaston Duplain, représentant du Club Automobile, époux de dame Gemma Simard. Il demeurait à Charlesbourg. La famille recevra les condoléances au funérarium.

Lépine-Cloutier Ltée
6450, boul. Henri-Bourassa

vendredi de 14h à 17h et de 19h à 22h, samedi de 11h à 13h40. Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église Ste-Marie-Goretti et de la au Crématorium.

Lépine-Cloutier Ltée
Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants et ses belles-filles: Roger (Peggy Gravel), Richard (Diane Lachance), Jean (Lucie Bélanger), ses petits-enfants: Martin, Marc, Eric et Julie; ses frères, beaux-frères et belles-sœurs: M. Roland Duplain (Pauline Godin), M. Ghyslain Duplain (Geneviève Moreau), M. et Mme Paul-Henri Simard, M. et Mme Georges Simard, M. et Mme Raymond Simard, M. et Mme Marcel Lefontaine, M. et Mme Raymond Gagné, M. et Mme Denis Bernard; ainsi que plusieurs neveux, nièces et amis. Pour renseignements: 529-3371.

AVIS DIVERS

647-3311

Heures d'affaires:
8:30 à 17:30

DURAND (Aurèle Renaud) — A Loretteville, le 20 février 1986, à l'âge de 83 ans, est décédée dame Aurèle Renaud, épouse de feu M. Alphonse Durand. Elle demeurait à Loretteville. Les funérailles auront lieu le samedi, 22 février, à 15h15. Départ du salon funéraire.

Falardeau Inc.
30 St-Joseph
Loretteville

à 15h, pour l'église St-

Ambroise de Loretteville et de la au cimetière paroissial. Elle laisse dans le deuil ses 2 belles-filles, M. et Mme René Genest, M. et Mme Robert Falardeau (Simone), ses neveux et nièces, M. et Mme Georges Boutet (Yvette), M. et Mme Hilaire Bédard (Fernande), Mlle Bérangère Renaud, M. et Mme Jean Renaud. Le salon sera ouvert samedi, jour des funérailles, de 13 à 15h. Pour renseignements 842-3737.

FONTAINE (Henri, prof.)



Au Pavillon St-Dominique, le 19 février 1986, à l'âge de 87 ans, est décédé M. Henri Fontaine. Après des études classiques au Collège de Lévis, il fut diplômé de la Sorbonne, puis professeur pendant de nombreuses années à la Faculté des Lettres de l'Université Laval. Mais, auparavant, il occupa les fonctions d'archiviste à la Ville de Québec, de secrétaire particulier du Ministre Talbot à la Voie Provinciale, et de responsable à la Bibliothèque du Parlement de Québec. Il était le fils de feu M. Damase Fontaine et de feu dame Elise Carrier de St-Louis de France. La famille recevra les condoléances au Pavillon St-Dominique, 1045, boul. St-Cyrille ouest, Québec, vendredi de 14h à 17h et de 19h à 22h, samedi de 12h à 13h45. Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en la chapelle du Pavillon St-Dominique et de la au

Crématorium
Lépine-Cloutier Ltée

Il laisse dans le deuil son frère et ses belles-sœurs: M. et Mme Joseph Fontaine (Aldéa Cadorette); Mme Antoinette Fontaine (Anna Cadorette); ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins et cousines. Que toute offrande de fleurs se traduise par des offrandes de messes. Pour renseignements: 529-3371.

FOURNIER (Georges) — A l'Hôpital Enfant-Jésus, le mercredi 19 février 1986, à l'âge de 68 ans, est décédé Georges Fournier, époux de dame Rita Daigle. Il demeurait à Québec. Selon ses volontés, il ne sera pas exposé. Il a été confié au

Parc-Commemoratif
La Souvenance
301 Rang Ste-Anne
Quartier Laurentien
Québec

pour crémation. Le service religieux sera célébré le lundi 24 février, à 14h, en l'église St-Pie X. La famille recevra les condoléances à l'église une demi-heure avant la cérémonie.

FOURNIER (Georges) — A l'Hôpital Enfant-Jésus, le mercredi 19 février 1986, à l'âge de 68 ans, est décédé Georges Fournier, époux de dame Rita Daigle. Il demeurait à Québec. Selon ses volontés, il ne sera pas exposé. Il a été confié au

Parc-Commemoratif
La Souvenance
301 Rang Ste-Anne
Quartier Laurentien
Québec

pour crémation. Le service religieux sera célébré le lundi 24 février, à 14h, en l'église St-Pie X. La famille recevra les condoléances à l'église une demi-heure avant la

Crématorium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Un service religieux sera chanté le samedi 22 février 1986, à 10h, en l'é-

glise Notre-Dame de Jacques Cartier où la famille recevra les condoléances une demi-heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil sa sœur: Mme Aline Dufresne, son frère M. Gaston Côté (feu Juliette St-Gelais); ses belles-sœurs: Mme Henry Patry, Mme François Mockell, Mme Léa Giguère; son beau-frère: M. François Mockell; ses neveux et nièces: Claude Dufresne, Jules Dufresne (son épouse), Roger (son épouse), Mariette Dufresne (Gilles Gosselin), Yvan Dufresne (Francine Noël), Françoise Dufresne, Danielle Dufresne (son époux), Laurence Dufresne (son époux), Claude Patry (Lise Fortier), Francine Mockell (son époux), Ginette Mockell, Jean-Yves Giguère (Colette), Jacques et Nicole Rhéaume. Pour renseignements: 529-3371.

GAGNON (Irma Fournier)



Au foyer Blanc Sommet, le 20 février 1986, à l'âge de 91 ans, est décédée dame Irma Fournier, épouse de M. feu Alfred Gagnon (Willie). Elle demeurait à Ste-Foy. Selon ses volontés elle sera exposée le lundi 24 février de 11h à 13h, à la chapelle du crématorium situé au

Parc-Commemoratif
La Souvenance
301 Rang Ste-Anne
Quartier Laurentien
Québec

Le service religieux sera célébré le lundi 24 février à 14h, en l'église St-Louis de France de Ste-Foy. La famille recevra les condoléances à l'église une demi-heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil ses enfants, gendres et belles-filles: Olivier (Roland Beaulieu), Fernande (Léopold Robitaille), Bertha Gagnon Bouchard, Camille, Roger (Jacqueline Poulin), sa sœur et ses belles-sœurs, Marie-Anne Nicol, Louise Matte, Béatrice Cormier, ainsi que plusieurs petits-enfants, neveux, nièces et arrière-petits-enfants. Pour renseignements 529-0136.

GIROUX (Germaine St-Gelais)



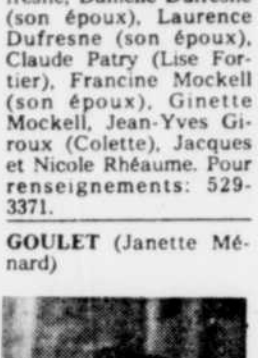
A Québec, le 19 février 1986, est décédée dame Germaine St-Gelais, épouse de feu M. Adrien Giroux. Elle demeurait à Québec. Selon ses volontés, elle a été confiée au

Crématorium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Un service religieux sera chanté le samedi 22 février 1986, à 10h, en l'é-

glise Notre-Dame de Jacques Cartier où la famille recevra les condoléances une demi-heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil sa sœur: Mme Aline Dufresne, son frère M. Gaston Côté (feu Juliette St-Gelais); ses belles-sœurs: Mme Henry Patry, Mme François Mockell, Mme Léa Giguère; son beau-frère: M. François Mockell; ses neveux et nièces: Claude Dufresne, Jules Dufresne (son épouse), Roger (son épouse), Mariette Dufresne (Gilles Gosselin), Yvan Dufresne (Francine Noël), Françoise Dufresne, Danielle Dufresne (son époux), Laurence Dufresne (son époux), Claude Patry (Lise Fortier), Francine Mockell (son époux), Ginette Mockell, Jean-Yves Giguère (Colette), Jacques et Nicole Rhéaume. Pour renseignements: 529-3371.

GOULET (Janette Ménard)



A l'hôpital de l'Enfant-Jésus, le 19 février 1986, à l'âge de 53 ans, est décédée dame Janette Ménard, épouse de M. Egidio Goulet. Elle demeurait à St-Rodrigue, Charlesbourg. La famille recevra les condoléances au funérarium.

Lépine-Cloutier Ltée
6450, boul. Henri-Bourassa

Charlesbourg
vendredi 14h à 17h et 19h à 22h, samedi de 13h à 14h45. Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 15h, en l'église St-Rodrigue et de la au cimetière de Villeneuve. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants, gendres et belles-filles: Réjean (Diane Laprise), Daniel (Louise Beaudoin), Marie-France (Pierre Goulet), Jean-Pierre (Danielle Lavoye), Marc (Françoise Marceau), Michel (Marie-Claude Miville), son père: M. Lorenzo Ménard (feu Bernadette Goulet); son frère et ses sœurs: Marielle (Raymond Massicotte), Jean-Claude (Huguette), Lise (Eddy Côté), Denise (Jude Audet), Julie (Ted Thériault); sa belle-mère: Mme Audélie Goulet (feu J.L. Goulet); ses beaux-frères et belles-sœurs: Gemma, feu Roch, St-Gelais Goulet s.s.c.m., feu Gertrude (Octave Maltais), feu Guimond, Luc s.v., Rodrigue (Denise Desbiens), Jean-Louis (Denise Fecteau), Jude (Gisèle Brown), Roger (Agathe Fiset), Gaston (Germaine Bilodeau), Grégoire (Carole Beaudet); ses petits-enfants: Vincent, Jean-Philippe, Stéphanie, François, Marie-Eve, Mathieu Goulet; ainsi que plusieurs neveux, nièces et amis. Pour renseignements: 529-3371.

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LACASSE (Damase)



A l'Hôpital Laval, le 20 février 1986, à l'âge de 63 ans, est décédé M. Damase Lacasse, ex-pompier de la Ville de Québec. Il demeurait à Québec. Selon ses volontés, il ne sera pas exposé. Il a été confié au

Parc-Commemoratif
La Souvenance
301 Rang Ste-Anne
Quartier Laurentien
Québec

pour mise en crypte. Le service religieux sera célébré le lundi, 24 février 1986, à 15h30, en l'église St-Marc et de la au crématorium. Il laisse dans le deuil ses frères et sœurs: M. et Mme Henri Lefebvre (Gemma Dallaire), M. Lucien Lefebvre, M. et Mme Alfred Lefebvre (Gemma Simard), M. Emile Lefebvre, M. et Mme Joseph-Louis Jacob (Fernande), M. et Mme Charles-Henri Gilbert (Lucienne), M. et Mme Maurice Morissette (Aurore), M. et Mme Jacques Beaulieu (Jeannine), M. et Mme Yvon Lefebvre (Claudette Barbeau), M. et Mme Jean-Paul Langlois (Marie-Anne), M. et Mme Jacques Lefebvre (Jacqueline Leduc), Mme Réjeanne Lefebvre; ainsi que plusieurs neveux et nièces.

LEMIEUX (Gérard) — A Québec, le vendredi 21 février 1986, à l'âge de 81 ans, est décédé M. Gérard Lemieux, époux de Mme Anne Simard. Il demeurait à Québec. Le service religieux sera célébré le lundi 24 février, à 11h, en l'église St-Pascal de Maizerets, et de là au cimetière St-Charles, sous la direction de la maison.

Lépine-Cloutier Ltée
6450, boul. Henri-Bourassa

Charlesbourg
vendredi 14h à 17h et 19h à 22h, samedi de 13h à 14h45. Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 15h, en l'église St-Rodrigue et de la au cimetière de Villeneuve. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants, gendres et belles-filles: Réjean (Diane Laprise), Daniel (Louise Beaudoin), Marie-France (Pierre Goulet), Jean-Pierre (Danielle Lavoye), Marc (Françoise Marceau), Michel (Marie-Claude Miville), son père: M. Lorenzo Ménard (feu Bernadette Goulet); son frère et ses sœurs: Marielle (Raymond Massicotte), Jean-Claude (Huguette), Lise (Eddy Côté), Denise (Jude Audet), Julie (Ted Thériault); sa belle-mère: Mme Audélie Goulet (feu J.L. Goulet); ses beaux-frères et belles-sœurs: Gemma, feu Roch, St-Gelais Goulet s.s.c.m., feu Gertrude (Octave Maltais), feu Guimond, Luc s.v., Rodrigue (Denise Desbiens), Jean-Louis (Denise Fecteau), Jude (Gisèle Brown), Roger (Agathe Fiset), Gaston (Germaine Bilodeau), Grégoire (Carole Beaudet); ses petits-enfants: Vincent, Jean-Philippe, Stéphanie, François, Marie-Eve, Mathieu Goulet; ainsi que plusieurs neveux, nièces et amis. Pour renseignements: 529-3371.

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

Le service religieux sera célébré le samedi 22 février 1986, à 14h, en l'église St-Jean-Baptiste, en l'absence de la défunte. Elle laisse dans le deuil, son père: M. Joseph Labbé (St-Odilon); son frère et sa belle-sœur: M. Normand Labbé (Lucienne Lambert) de St-Odilon; son ami: M. Paul Bertrand; ses neveux: Marie (Marie-Line Poulin), Valois (son ami), Chantal Roy, St-Joseph, François, Christian de St-Odilon; ainsi que plusieurs amis. Pour renseignements: 529-3371.

LAPERRIERE (Georges-Henri) — A l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 1986, à l'âge de 60 ans, est décédé Monsieur Georges-Henri Laperrière, époux de dame Marie-Blanche Roberge. Il demeurait dans la paroisse Ste-Odile. A la demande du défunt, il ne sera pas exposé, et a été inhumé au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté le lundi 24 février, à 11h, en l'église Ste-Odile où la famille recevra les condoléances 30 minutes avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, Ginette (Bernard Dallaire), Micheline, Michel, ses frères et sœurs, M. et Mme Gérard Laperrière, Mlle Jeanne Plante, Mlle Yvette Laperrière, Mlle Simone Lachance, Mlle Lucienne Drolet, M. et Mme

LABBE (Annette) — A Québec, le 20 février 1986, à l'âge de 56 ans, est décédée Mlle Annette Labbé, secrétaire au gouvernement provincial, fille de M. Joseph Labbé et de feu dame Marie Cloutier. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances à la Chapelle du

funérarium
Lépine-Cloutier Ltée
715 est, St-Vallier
Québec

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements • mémoriam • services anniversaires • faveurs

ST-HILAIRE (Maurice) — A l'Hôtel-Dieu de Lévis, le 21 février 1986, à l'âge de 74 ans, est décédé M. Maurice St-Hilaire, époux de dame Jeanette Lapointe. Il demeurait à St-Romuald. La famille recevra les condoléances à la résidence funéraire.

CLAUDE MARCOUX LÉVE — 96, de la Fabrique St-Romuald, dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h. Le service religieux sera célébré le lundi 24 février 1986, à 11h, en l'église de St-Romuald et de là au cimetière paroissial. Départ du funérarium à 10h50. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants: M. et Mme Guy St-Hilaire (Elly Corenove), M. et Mme Yvon St-Hilaire (Margreth Zeller), M. et Mme Jean Marchand (Suzanne), M. et Mme Jean-Pierre Perron (Colette), ses sœurs, son frère, ses beaux-frères et belles-sœurs: Marguerite (Religieuse de la Congrégation de Notre-Dame), Berthe (Religieuse trappiste), M. et Mme Joseph Savard (Georgette), M. et Mme Rosaire Thibault (Yvette), M. et Mme Paul-Emile St-Hilaire (Jeanne-d'Arc Daigle Emond), M. Marc Lapointe, M. et Mme Marcelin Savard (Alice Lapointe), Mme Maria Lapointe Poitras, ses petits-enfants: Pascal et Thierry St-Hilaire, Caroline et Bernard Marchand, Frédéric et Catherine Perron; plusieurs neveux et nièces. Pour renseignements: 839-8823.

THIBAUT (Madeleine Morin) — Au Cap-de-la-Madeleine le 21 février 1986, à l'âge de 69 ans et 10 mois, est décédée Mme veuve Madeleine Morin Thibault. Les funérailles auront lieu le lundi 24 février, en l'église Ste-Marie-Madeleine, du Cap-de-la-Madeleine, à 15h. Inhumation au cimetière Ste-Madeleine. Exposée au salon de la maison J.D. Garneau 405, Ste-Madeleine. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Roger (Denise Asselin), Céline Thibault (René Morin), Monique Thibault (Jean-Claude Morin); dix petits-enfants, ses frères et sœurs: Réal Morin (Madeleine Morency), Constance (Marcel Carrier), Marthe (Roger Guimond), Raymond, Ghislaine, Evelyn (Mario Fracasso), Francine (Jean-Marc Blier), Jean (Suzanne Lagacé), Josette (Paul Boulet), Lise; ses beaux-frères et belles-sœurs: Yvonne (Adrien Ouellet), Ger-

maine (Antoine Bélanger), Lucien (Rolande Lepage); ainsi que de nombreux ami(e)s, neveux, nièces, cousins et cousines.

VAILLANCOURT (Alberta Landry) — A l'Hôtel-Dieu de Lévis, le 20 février 1986, à l'âge de 73 ans, est décédée dame Alberta Landry, épouse de M. Emile Vaillancourt. Elle demeurait au centre d'accueil Ste-Marie de Beauce. Selon ses volontés elle ne sera pas exposée, elle a été confiée au

Parc-Commemoratif La Souverance 301 Rang Ste-Anne Quartier Laurentien Québec pour crémation. Elle laisse dans le deuil ses sœurs et beaux-frères, Yvonne Landry Drouin, Cora (Ernest Ferland), Rolande (Wilfrid Blouin), Simone (Laurent Vaillancourt), ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins et cousines. Pour renseignements 529-0136

AVIS DIVERS

Pour faire paraître un avis dans cette page, veuillez communiquer avec le Service des Annonces Classées, en composant le numéro

647-3311

Heures d'affaires: 8:30 à 17:30

720 REMERCIEMENTS
BERUBE (Charles)



La famille Bérubé remercie sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Charles Bérubé, survenu le 11 janvier 1986, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, envois de fleurs, dons à la Chaire Pneumologie de l'Hôpital Laval, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BOUCHARD (Louise) — M. Arthur Bouchard, son épouse Lucienne Matte, leurs enfants et leurs conjoints, ainsi que leurs petits-enfants, remercient sincèrement toutes

les personnes qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Louise, survenu le 29 octobre 1985, à l'âge de 31 ans. Parents et amis, veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BOULANGER (Maurice) — Madame Maurice Boulanger et ses enfants remercient tous ceux qui leur ont témoigné de la sympathie lors du décès de M. Maurice Boulanger, survenu le 21 janvier 1986.



LES MEMBRES DE LA FAMILLE remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Ludger Duclos, survenu le 31 décembre 1985, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, envois de fleurs, télégrammes, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels. Un grand merci à tous.



Les familles Genest et Lemay remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie à l'occasion du décès de Mme Estelle Lemay Genest, survenu le 30 décembre 1985, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à différentes institutions pour recherches sur le cancer, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

GIRARD (Roméo) — Mme Mathilde Girard et les enfants de M. Roméo Girard remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de condoléances à l'occasion du décès de M. Roméo Girard, survenu le 20 décembre 1985, soit par offrandes de messes, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.



GOSSELIN (André) — Yolande et Raymond Godbout remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur mère Mme Germaine Godbout, survenu le 30 décembre 1985; soit par offrandes de messes, affiliations de prières, cartes de sympathie, dons à la Fondation des Maladies du Cœur ou présence aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.



"Je vous remercie sincèrement pour la grande amitié que vous avez témoignée et à moi et à ma famille, lors de mon départ pour la véritable vie. Je vous aime! Ne m'oubliez pas!" (André)

Devant notre impossibilité à rejoindre plusieurs centaines de personnes qui, de mille et une façons, nous ont soutenus de leur affection, veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

François, Caroline, My, Charlotte et Gilbert Gosselin



LAROSE (Roger) — Mme Thérèse Broomfield Larose, ainsi que la famille Larose, remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Roger Larose, survenu le 20 janvier 1986. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

LEBEL (Louis-André) — Mme Monique Grenier Lebel et ses enfants André Jr., M. et Mme Jacques Lebel (Marie Masse), M. et Mme Jean Lebel (France Vallée), Mlle Mariène Lebel, M. et Mme Denis Lebel (Lise Masse), et sa mère Mme Vve Téphère Lebel remercient tous les parents et amis pour les marques de sympathie reçues à l'occasion du décès de M. Louis-André Lebel, survenu le 13 février 1986 à la Maison Michel Sarrazin, soit par offrandes de messes ou de dons à la Maison Michel Sarrazin, et assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

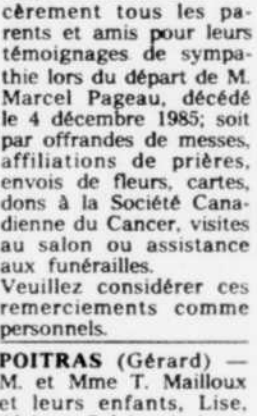
LEMIEUX (Gérard) — Madame Blanche Gagnon-Lemieux et ses enfants remercient sincèrement parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Gérard Lemieux, survenu le 10 janvier 1986, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons, affiliations, assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.



PAGEAU (Marcel) — Mme Gisèle Moisan Pageau et ses deux enfants, Kathleen et Stéphane, ainsi que les familles Pageau et Moisan, remercient bien sincèrement tous les parents et amis pour leurs témoignages de sympathie lors du décès de M. Marcel Pageau, décédé le 4 décembre 1985; soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, cartes, dons à la Société Canadienne du Cancer, visites au salon ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.



POITRAS (Gérard) — M. et Mme T. Mailloux et leurs enfants, Lise, Alain et Sylvie, ainsi que M. et Mme Jean-Marie Roger, vous remercient des témoignages de sympathie apportés lors du décès de M. Gérard Poitras, le 19 décembre 1985.

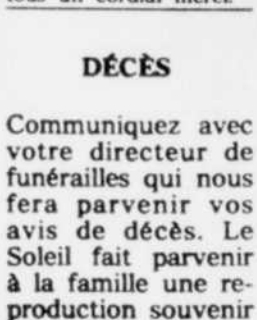


Le service anniversaire qui était prévu pour le samedi 22 février 1986, à 17h, en l'église St-Sauveur, sera annoncé à une date ultérieure.

ROBERT (Emile) — M. et Mme Jules Robert, M. et Mme Jean-Louis Robert, ainsi que la famille Arsal remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Emile Robert, décédé le 4 janvier 1986, soit par offrandes de messes, ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

ROCHON (Adrien) — La famille Rochon remercie sincèrement parents et amis qui leur ont témoigné des marques de sympathie à l'occasion du décès de M. Adrien Rochon, survenu à Québec, le 19 janvier 1986.

TURCOTTE (Thomas) — Mme Marie-Ange Gilbert Turcotte ainsi que les familles Gilbert et Turcotte remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de condoléances à l'occasion du décès de M. Thomas Turcotte, survenu le 2 février 1986, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, affiliations de prières, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels. A tous un cordial merci.



DÉCÈS
Communiquez avec votre directeur de funérailles qui nous fera parvenir vos avis de décès. Le Soleil fait parvenir à la famille une reproduction souvenir de chaque parution d'un avis de décès. Le tarif est de 1,10 \$ la ligne (minimum 7 \$) et 25 \$ pour une photo.

725 SERVICES ANNIVERSAIRES
BERGERON (Eugène) — Le lundi 24 février 1986 à 20h, en l'église St-Eugène de Ville Vanier, sera chantée une messe anniversaire pour M. Eugène Bergeron, époux de dame Gabrielle Bouffard. Parents et amis sont priés de se joindre à nous pour cette célébration.

BOISSONNEAULT (Roland) — Le vendredi 28 février 1986, à 19h, en l'église de Château-Richer, sera chanté le service anniversaire de M. Gilles Leclerc. Merci à tous ceux qui s'uniront à nous par leur présence ou leurs prières.



MOFFET (Yvon) — Le samedi, 1er mars 1986, à 10h, en l'église Notre-Dame de la Nativité, Beauport, sera chanté le service anniversaire de M. Yvon Moffet, époux de dame Juliette Caron. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous par leur présence ou leurs prières.



DROUIN (Germain) — Le samedi 1er mars 1986, à 16h, en l'église de St-Malo, sera chanté le service anniversaire de M. Germain Drouin, époux de Béatrice Côté. Parents et amis sont invités à y assister. Merci à ceux qui s'uniront à nous par leur présence.

GUILBAULT (Roger) — Le dimanche 2 mars 1986, à 10h, en l'église de Grondines, sera célébrée une messe anniversaire pour Roger Guilbault. Merci à tous ceux qui se joindront à la famille par leur présence ou leurs prières.



LABONTE (Noël) — Le samedi 1er mars 1986, à 16h, en l'église St-David de l'Auberivière, une messe anniversaire sera célébrée pour le repos de l'âme de Noël Labonté. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous par leur présence ou leurs prières.



LECLERC (Gilles) — Le vendredi 28 février 1986, à 19h, en l'église de Château-Richer, sera chanté le service anniversaire de M. Gilles Leclerc. Merci à tous ceux qui s'uniront à nous par leur présence ou leurs prières.

MOFFET (Yvon) — Le samedi, 1er mars 1986, à 10h, en l'église Notre-Dame de la Nativité, Beauport, sera chanté le service anniversaire de M. Yvon Moffet, époux de dame Juliette Caron. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous par leur présence ou leurs prières.



TESSIER (Rosaire) — Il y a un an, Rosaire nous a quittés. Sa famille demande aux parents, amis, à ceux qui l'ont connu, aimé, une pensée pieuse à son intention. Remerciements.



TREMBLAY (Emilien) — Le samedi 1er mars 1986, à 16h, en l'église de St-Rodrigue, Charlesbourg, sera chantée une messe anniversaire pour le repos de l'âme d'Emilien Tremblay, époux de dame Mathilde Bélanger. Parents et amis sont invités à y assister. Merci à tous ceux qui s'uniront à nous par leur présence ou leurs prières.

760 FAVEURS OBTENUES

GRANDS remerciements au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de publier. Y.D.

REMERCIEMENTS au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de publier. D.L.

REMERCIEMENTS au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de publier. M.R.A.

REMERCIEMENTS au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de publier. C.M.

REMERCIEMENTS au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de publier. A.D.

REMERCIEMENTS au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de publier. A.N.P.

SINCÈRES remerciements à Marie-Louise Elisabeth pour faveur obtenue, avec promesse de faire publier. S.B.

ST-ESPRIT qui m'éclaircis tout, qui illumines tous les chemins pour que je puisse atteindre mon idéal, Toi qui me donnes le don divin de pardonner et d'oublier le mal qu'on me fait et qui, dans tous les instants de ma vie, es avec moi, je veux pendant ce court dialogue Te remercier encore une fois que je ne veux pas me séparer de Toi à jamais, même

et malgré n'importe quelle illusion matérielle. Je désire être avec Toi dans la gloire éternelle. Merci de Ta miséricorde envers moi et les miens. (La personne devra dire cette prière pendant trois jours de suite. Après les trois jours, la grâce demandée sera obtenue même si elle pouvait paraître difficile. Faire publier aussitôt la grâce obtenue sans dire la demande; au bas, mettre les initiales de la personne exaucée.) G.G.

ST-ESPRIT qui m'éclaircis tout, qui illumines tous les chemins pour que je puisse atteindre mon idéal, Toi qui me donnes le don divin de pardonner et d'oublier le mal qu'on me fait et qui, dans tous les instants de ma vie, es avec moi, je veux pendant ce court dialogue Te remercier encore une fois que je ne veux pas me séparer de Toi à jamais, même et malgré n'importe quelle illusion matérielle. Je désire être avec Toi dans la gloire éternelle. Merci de Ta miséricorde envers moi et les miens. La personne devra dire cette prière pendant trois jours de suite. Après les trois jours, la grâce demandée sera obtenue même si elle pouvait paraître difficile. Faire publier aussitôt la grâce obtenue sans dire la demande; au bas, mettre les initiales de la personne exaucée. S.B.

ST-ESPRIT qui m'éclaircis tout, qui illumines tous les chemins pour que je puisse atteindre mon idéal, Toi qui me donnes le don divin de pardonner et d'oublier le mal qu'on me fait et qui, dans tous les instants de ma vie, es avec moi, je veux pendant ce court dialogue Te remercier encore une fois que je ne veux pas me séparer de Toi à jamais, même et malgré n'importe quelle illusion matérielle. Je désire être avec Toi dans la gloire éternelle. Merci de Ta miséricorde envers moi et les miens. La personne devra dire cette prière pendant trois jours de suite. Après les trois jours, la grâce demandée sera obtenue même si elle pouvait paraître difficile. Faire publier aussitôt la grâce obtenue sans dire la demande; au bas, mettre les initiales de la personne exaucée. M.R.G.

780 FLEURISTES
Centre Jardin Paradis
Des arrangements floraux, pour toutes occasions: mariages, réceptions, funérailles, etc.
626-9940

ALINE LA HAYE
Fleuriste toutes occasions
524-2441 7 JOURS

ALBERT LA HAYE
La Haye FLEURISTE
295 Boul. L'Ormière, Loretteville
842-0167, 842-6867

790 MONUMENTS FUNÉRAIRES
GRANIT J.D. INC.
1105 ST-VALLÉE, Q. GUÉBEC
(Près du cimetière), 527-9554

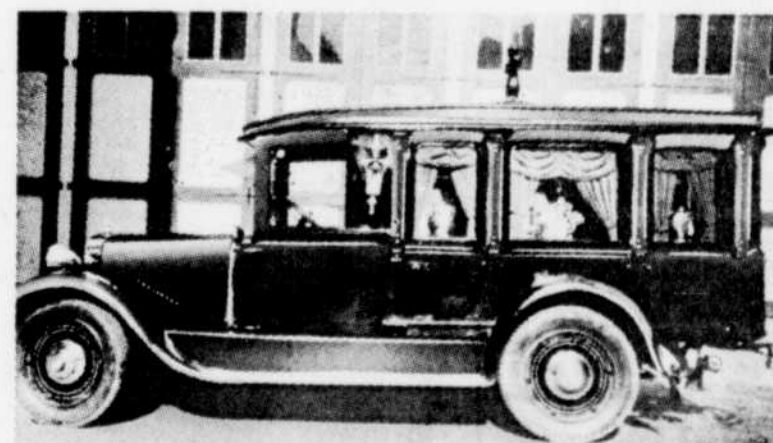
THERIAULT & FILS
718, 1ère Avenue, Québec
524-1561

UNIQUE

140 ANS AU SERVICE DE LA COLLECTIVITÉ

Lépine Cloutier

UNE ENTREPRISE ENTièrement QUÉBÉCOISE



Lépine Cloutier vous offre plus que de simples services funéraires. Lépine Cloutier, c'est 140 années d'expérience et plus d'une centaine de personnes compétentes et prêtes à répondre à vos attentes.

Lépine Cloutier, c'est aussi un accès direct et facile à la gamme la plus complète de services funéraires disponibles dans la région: **pré-arrangement, funérariums, crématoriums, columbariums, parc-cimetière et mausolée.**

Sur la Rive-Nord, sur la Rive-Sud et dans Charlevoix, Lépine Cloutier est présent, attentif et vous propose, au meilleur prix, l'ensemble de ses services en un seul et même endroit.

Duvalier veut se battre pour rester en France

♦ PARIS (AFP) — L'ex-président haïtien Jean-Claude Duvalier a exprimé, hier, son intention de se battre pour rester en France, pays, a-t-il dit, où j'ai choisi de vivre, avec le statut de réfugié auquel j'ai droit.

Interviewé par téléphone par la radio privée Europe 1 en compagnie de son épouse Michèle, Bébé Doc, arrivé en France il y a 15 jours pour un séjour qualifié par les autorités françaises de provisoire, a affirmé n'avoir pas du tout compris les choses dans ce sens. Si je n'avais pas compris que le seul pays au monde

dont je me sente très proche me recueillerait, a-t-il dit, je n'aurais pas quitté le pouvoir. Je n'avais pas compris que mon séjour en France ne serait que limité et qu'il faudrait me réexpédier ailleurs.

Je dispose de nombreux recours (contre le refus de la France de lui accorder asile), a-t-il ajouté, mais je pense que la France respectera mon droit et je lui fais confiance.

L'ex-président à vie a souligné, sans vouloir renier son père, que son action avait été très différente de celle de ce dernier. L'histoire

appréciera, mais je me prends cote, a-t-il ajouté, que j'ai eu tort de négliger le souci de mon image personnelle à l'étranger.

Se voulant rassurant, il a affirmé sa détermination de ne plus faire de politique, soulignant qu'Haïti, c'est tout à fait terminé et promettant qu'il ne souhaitait rien d'autre que vivre tranquille, élever ses enfants et reprendre ses études de droit.

Surpris par les USA

Bébé Doc a trouvé surprenant

que les Etats-Unis aient refusé de l'accueillir, soulignant notamment qu'il n'avait commis aucun crime. Le département d'Etat avait fait savoir, dimanche, que Jean-Claude Duvalier était indésirable aux Etats-Unis, alors que les autorités françaises avaient organisé son départ pour New York.

Il a très sérieusement expliqué son départ d'Haïti par sa répulsion pour la violence et son amour pour le peuple haïtien. Et d'assurer qu'il avait été fortement applaudi par la

population durant les derniers jours avant son départ.

Son épouse Michèle s'est attachée pour sa part à démolir la réputation peu flatteuse que lui avait faite la presse.

Elle a cependant révélé au passage que son mari lui avait accordé le privilège d'assister au Conseil des ministres et qu'elle avait l'habitude d'y exprimer son avis, notamment sur les affaires sociales et d'éducation dont elle s'occupait depuis qu'elle était première dame.

Bébé Doc et son épouse n'ap-

précient guère de devoir vivre en reclus à Talloires, ne recevant que la visite de membres de leur famille et de leur avocat. C'est très pénible pour moi, qui étais très actif, souligne le mari. C'est surtout dur pour les enfants, il a fallu faire chercher pour eux des vêtements chauds, renchérit la femme.

Le Quai d'Orsay, qui fait état quotidiennement de la poursuite des efforts de la France pour trouver un lieu d'accueil pour les époux Duvalier, n'a fait, vendredi, aucun commentaire sur leurs déclarations.

Un ancien traducteur de la CIA se suicide

♦ MANASSAS, Virginie (AFP) — Un ancien traducteur de la CIA, reconnu coupable d'espionnage au profit de la Chine il y a deux semaines, s'est suicidé vendredi matin dans une prison de Virginie, a-t-on appris officiellement.

Larry Wu-tai Chin, 63 ans, est mort asphyxié, après avoir placé un sac en plastique autour de sa tête, a précisé un responsable du département de la justice qui a demandé à garder l'anonymat.

Reconnu coupable, le 7 février, de 17 chefs d'inculpation d'espionnage et d'évasion fiscale, Larry Wu-tai Chin, un Américain d'origine chinoise, était passible d'emprisonnement à vie et d'une amende de \$2,5 millions. Sa sentence devait être prononcée le 17 mars.

Lors de son inculpation, son avocat, Me Jacob Stein, avait indiqué que son client avait espionné dans le but de rapprocher les Etats-Unis de la Chine. Larry Wu-tai Chin avait lui-même reconnu avoir fourni des renseignements secrets à la Chine pendant 36 ans.

Il avait précisé que le vol de documents secrets américains devait, selon ses espérances, permettre de briser la glace entre l'ancien président Richard Nixon et l'ancien premier ministre chinois Chou-en Lai. Il avait même ajouté que les dossiers transmis à Pékin ne mettaient pas en danger la sécurité américaine.

Mais, selon M. Joseph Aronica, procureur du tribunal de la petite ville d'Alexandria, près de Washington, Larry Wu-tai Chin avait vécu une vie de mensonges. Il avait, disait-il, reçu \$10,000 par an du gouvernement chinois ainsi que d'autres sommes, allant parfois jusqu'à \$150,000, après avoir quitté la CIA en 1981.

Né à Pékin, Chin avait quitté son pays pendant la révolution chinoise et avait acquis la nationalité américaine en 1970.

Bien que son salaire n'excédât pas \$30,000 par an, il avait amassé une petite fortune dans l'immobilier et louait près d'une trentaine de studios évalués à \$700,000 au moment de son arrestation.

L'essentiel de ses gains était apparemment consacré à sa passion pour le jeu, notamment dans les casinos de Las Vegas, selon le tribunal d'Alexandria.

Retraité de la US Navy inculpé d'espionnage à Londres

♦ LONDRES (AFP) — Un officier de la US Navy à la retraite, M. John Bothwell, a été inculpé d'espionnage hier à Londres, pour avoir voulu "communiquer des informations pouvant être utilisées par un ennemi", a indiqué un porte-parole de Scotland Yard.

Scotland Yard n'a pas immédiatement précisé quel genre d'informations l'ancien capitaine de frégate Bothwell, 59 ans, domicilié à Bath (ouest de Londres), s'appropriait à communiquer, ni à qui elles étaient destinées.

L'accusé a été présenté au tribunal londonien de Bow Street, qui a ordonné son maintien en détention pour une semaine, a indiqué le porte-parole. Sa demande de liberté sous caution a été rejetée par le juge William Robins.

Les faits qui lui sont reprochés remontent au 16 février, a seulement précisé Scotland Yard.

CORRECTION

Dans notre cahier publicitaire "Stockez au Miracle Mart", du mercredi 19 février 1986.

Page 11 — Le pantalon Cargo (L) est confectionné de coton tissé. Son prix ordinaire est de 12,99\$.

Nous nous excusons de ce contretemps auprès de notre clientèle.

Miracle Mart

LIQUIDATION FIN FÉVRIER

**HÂTEZ-VOUS
LES QUANTITÉS
SONT LIMITÉES!**

- Aucun intérêt pendant 12 mois pour client admissible
- Retouches d'ajustement gratuites
- Garantie d'un an avec police d'assurance
- Entreposage gratuit la première année
- 2 h de stationnement gratuites
- QUANTITÉS LIMITÉES
- GRANDEURS DESASSORTIES
- VENTE FINALE

**CHOIX
DE MANTEAUX
ET JAQUETTES:**
(VOIR NOS MANTEAUX ÉTIQUETÉS)

Groupe 1

Chat sauvage lustré naturel
Renard bleu naturel
Dos rat musqué teint
Loup naturel
Vison naturel, peaux entières

999\$

Valeur régulière jusqu'à 2 499\$

Groupe 2

Vison naturel, peaux allongées
Chat sauvage lustré naturel, peaux allongées
Loup naturel, peaux allongées
Renard bleu naturel, peaux allongées

1799\$

Valeur régulière jusqu'à 3 399\$

Groupe 3

Vison naturel femelle ou mâle, peaux allongées
Castor long poil naturel blond
Phoque d'Alaska teint matara
Vison naturel shadow et renard, peaux allongées

2399\$

Valeur régulière jusqu'à 4 399\$

Profitez de notre plan mise de côté sans frais moyennant un dépôt pour livraison décembre 1986, ou ne payez que la taxe de vente et portez-le maintenant.

**12 mois
sans intérêt**

Le Salon de fourrures
ROLAND FORGUES

mail centre-ville, Québec 529-0077