

CAHIER

F

LA BONNE CHÈRE

Le Chalet Saint-Sauveur: à l'aise entre la haute gastronomie et le "fast-food"

♦ Si le Chalet Saint-Sauveur semble un peu perdu dans un quartier défavorisé de la basse ville, son propriétaire, M. Léo Constant, lui, sait où il s'en va. Il a choisi délibérément d'installer son restaurant dans le quartier Saint-Sauveur il y a sept ans et demi et il n'a jamais regretté sa décision.



par
Claude
GOYETTE

Il faut dire que M. Constant possède une forte personnalité et

qu'il ne cesse de se battre pour améliorer son quartier. Ce n'est pas par hasard qu'il a décidé de s'établir sur le boulevard Charest, "l'artère la plus achalandée de Québec, une rue qui part de l'entrée de la ville et se rend jusqu'au secteur du port".

Ce quartier est l'un des plus densément peuplés de Québec et les résidents sont propriétaires de leur maison. C'est une bonne clientèle pour le restaurant, car ils ont de l'argent à dépenser.

Le restaurant

Le Chalet Saint-Sauveur n'est pas un établissement gastronomique, même s'il offre certains plats recherchés comme une assiette de crustacés comprenant des moules, des queues de langoustes,

tine avec sauce au homard, des crevettes fraîches à l'ail et des cuisses de grenouille à la provençale, le tout pour \$10.95. La cuisine de l'établissement est avant tout populaire, mettant l'accent sur des mets canadiens et italiens qui conviennent à toutes les bourses.

Entre la haute gastronomie et le "fast-food", M. Constant se sent à l'aise car sa clientèle est stable et diversifiée. Fonctionnaires comme professionnels s'y donnent souvent rendez-vous et peuvent discuter de leurs projets en toute quiétude. Le restaurant peut accueillir environ 160 personnes et l'atmosphère est

agréable même si le décor est très simple.

Il n'y paraît peut-être pas beaucoup, mais le Chalet Saint-Sauveur est l'un des établissements les plus importants de Québec avec ses 78 employés à plein temps et M. Constant voit encore plus grand. "Mon restaurant est 'plafonné' et j'aimerais ajouter une soixantaine de places pour servir mes clients réguliers. Il n'est pas rare que les gens doivent faire la queue, le samedi soir."

Les services

Le Chalet Saint-Sauveur est ou-

vert sept jours sur sept dès 7h le matin car, depuis un an, il offre le déjeuner à ses clients. Il est tout aussi actif à l'autre bout de la journée et les gens peuvent flâner jusque tard dans la nuit. Un service de livraison est aussi offert aux gens du quartier.

A souligner que l'établissement présente des tables d'hôte pour le soir et que des fruits de mer frais font partie du menu quotidien. Depuis dimanche, les clients peuvent bruncher, de 10h à 14h30. Un repas à \$8.95 qui comprend un mimosa: jus d'orange et champagne; des mets froids à volonté: croissants,

salades fraîches, viandes froides et pâtes, fromages et pâtisseries et un plat chaud parmi les suivants: des oeufs préparés selon le goût du client, un oeuf benedictine, l'assiette québécoise, un gratin de fruits de mer et un rosbif au jus.

Le Chalet Saint-Sauveur possède une place bien définie dans la restauration québécoise et il entend la conserver. Il désire rester un établissement populaire, tout en offrant des plats de qualité. Un nouveau chef exécutif vient d'ailleurs de s'ajouter au personnel des cuisines pour préparer certains plats un peu plus recherchés. ●

PORTRAIT D'UN RESTAURANT



LE SAVARIN

Le Soleil poursuit sa tournée d'établissements de la grande région de Québec, amorcée la semaine dernière, dans le but d'aider les consommateurs à faire leur choix. Aujourd'hui, le Savarin, un restaurant-bistro qui anime de façon particulière la rue Cartier à Québec. ●

À lire en page 3.



Il n'y paraît peut-être pas beaucoup, mais le Chalet Saint-Sauveur est l'un des établissements les plus importants de Québec avec ses 78 employés à plein temps et M. Léo Constant voit encore plus grand.

Le Soleil, René St-Pierre

La direction et le personnel souhaitent

BONNE FÊTE
à toutes les mamans

Chaque
mère se verra
offrir un gâteau de fête!

Cuisine française
Vos hôtes: José et Franco,
chansonniers, tous les soirs
66, rue Saint-Louis
Vieux-Québec
Réservations: 694-9626



RESTAURANT
SALAMBO
en collaboration avec
L'INSTITUT DE MUSIQUE DE QUÉBEC
vous convient à un
SPECIAL "FÊTE DES MÈRES"
sous la direction de Johanne Timmons
Marilyn Cormier Linda Bernier
Kathleen Poulin Marie-Reine Mercier
et Annie Maurice agrémenteront
votre repas de leurs chansons.
RESERVATIONS: 525-6427
1800, 1re Avenue,
Québec

BUFFET
15.95\$

TABLE D'HÔTE
15.95\$
Dimanche, 11 mai:
17h à 22h

CORRECTION

Tout un dimanche consacré aux mamans, avec notre

MENU SPÉCIAL

pour la circonstance!
Dans cette annonce publiée samedi
dernier, dans les pages "Bonne Chère" de
ce journal, vous auriez dû lire:

1/2 HOMARD et TOURNEDOS 10.95\$
(au lieu de 0.95\$)
Toutes nos excuses pour cette erreur et
bienvenue aux mamans dimanche prochain!



**Restaurant
JAC et GIL**
2750, chemin Ste-Foy
Plaza Laval - 651-8283
OUVERT 24 HEURES

VENEZ FÊTER

AU QUALITY INN

♦ BRUNCH ♦

1^{er} service: de 10h30 à 12h30
2^{ème} service: de 12h30 à 14h30

Prix: 15.75 \$ adulte
7.95 \$ enfant (10 ans et moins)
14.25 \$ 3^{ème} âge

Musique et chanson: Georges Latulippe au piano

♦ BUFFET FAMILIAL ♦

de 17h30 à 22h00

Prix: 16.75 \$ adulte
8.25 \$ enfant (10 ans et moins)

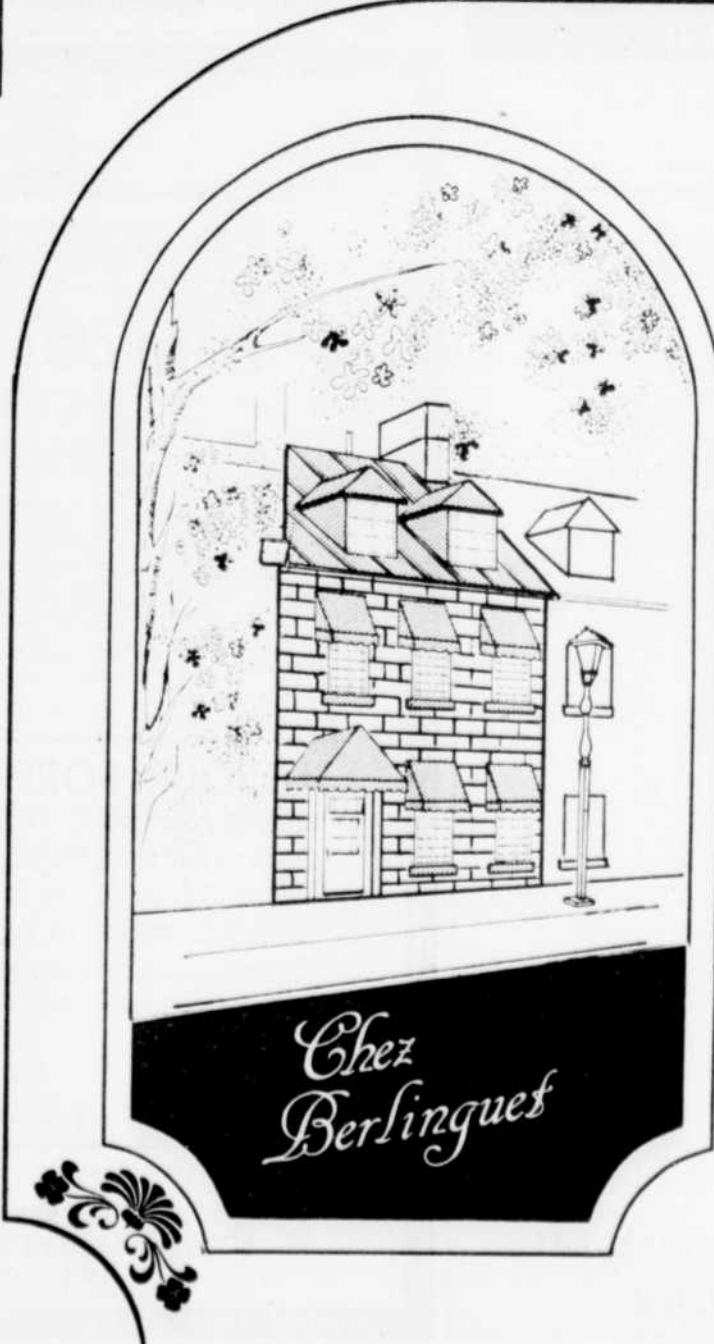
Musique et chanson: Georges Latulippe au piano

RÉSERVATIONS: 658-5120
à la salle à manger



Quality Inn
L'AUBERGE DE QUALITÉ

3115, boul. Wilfrid Laurier, Ste-Foy, Québec



*Chez
Berlinguet*

Profitez de la
Fête des Mères
pour découvrir
un nouveau
restaurant!

*Chez
Berlinguet*

Dans la plus pure tradition française, une cuisine typique
et raffinée, qui plaira aux plus fins palais... Servie dans un
décor exceptionnel, arrosée de vins recherchés, à prix
abordables.

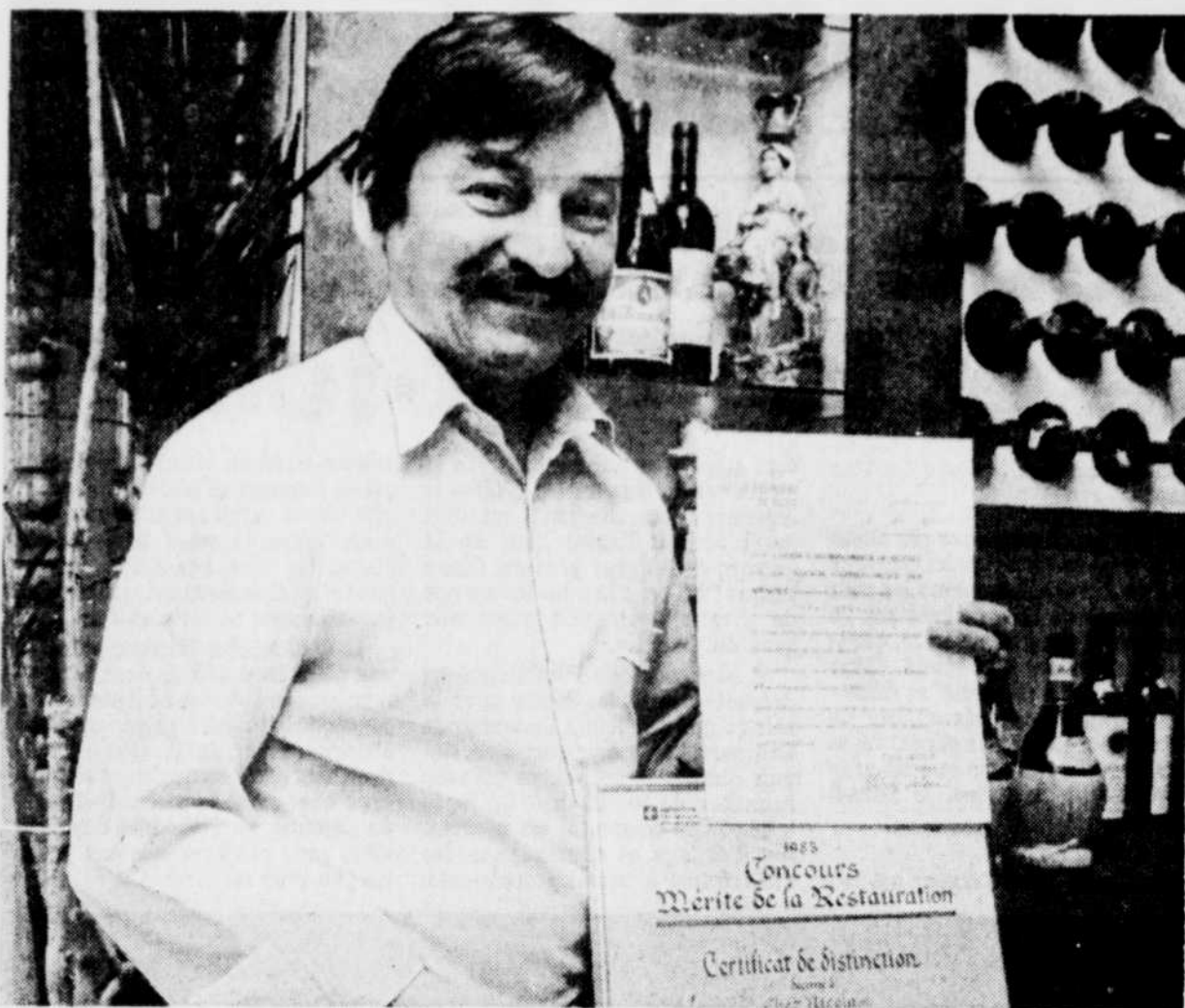


M. Jocelyn Thibault informe sa distinguée clientèle que M. Paul Polidori, maître d'hôtel renommé, s'est joint à son équipe.

Au choix...
Menu à la carte
Table d'hôte
Menu pour gens
d'affaires

640,
Grande-Allée est
Réservation:
522-7220

D'UNE TABLE A L'AUTRE



Un double honneur pour Félix Mingarelli, propriétaire du restaurant Chez Nicola, à Sillery.

La nouvelle liste des prix des vins est disponible

par Jacques DALLAIRE

"Money"

◆ Et que ça saute! Plusieurs restaurateurs et hôteliers se plaignaient depuis un bon moment de ne pouvoir obtenir la nouvelle liste de prix des produits que leur vend la Société des alcools du Québec, les obligeant à faire toutes sortes de pirouettes ou à faire de nombreuses démarches pour mettre leurs cartes des vins à l'heure des nouveaux prix pourtant décrets par la SAQ depuis plus d'un mois. Rien de tel que de discuter le coup avec le nouveau patron de notre "boîte à vin" nationale lui-même, le Dr Jocelyn Tremblay, qui était justement de passage à Québec cette semaine. Le Dr Tremblay a reconnu que cette situation n'avait effectivement pas grand bon sens et qu'il allait corriger le tout dans les plus brefs délais. Aussitôt dit, aussitôt fait, ou presque, la nouvelle liste est maintenant disponible. Les restaurateurs et hôteliers, qui font d'ordinaire leurs commandes aux 15 jours, devraient trouver le précieux document en même temps qu'ils recevront leur prochain arrivage de bouteilles. La SAQ a aussi décidé d'en faire parvenir aux associations concernées.

Et de deux!

Félix Mingarelli, propriétaire de Chez Nicola à Sillery était doublement heureux cette semaine. Non seulement le Guide gastronomique

de Québec et l'Agenda gastronomique des affaires venaient de classer son établissement parmi les meilleurs du Québec, mais le ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec venait de lui remettre un certificat de distinction dans le cadre du concours du Mérite de la restauration. Un honneur dont M. Mingarelli, pionnier de la rue Maguire où il est établi depuis 13 ans, est particulièrement fier.

Homard (bis)

A l'instar de plusieurs autres établissements de la région de Québec, l'Auberge des gouverneurs de Sainte-Foy tiendra à son tour son festival du homard la semaine prochaine. Ce festival débutera lundi et se poursuivra toute la semaine.

Au Parmesan

Le coloré propriétaire du restaurant Au Parmesan dans le Vieux-Québec, Luigi Leoni, met vraiment tout en oeuvre pour que son établissement soit bien en vue, surtout le soir. Ainsi, c'est un investissement de plus de \$5,000 qu'il vient de consentir pour l'installation de luminaires extérieurs. L'éclairage donne effectivement une très belle impression le soir venu, ce qui ajoute encore au "look" du Parmesan.



2955, boul. Laurier, Ste-Foy
Réservations: 656-6388
(Auberge Universel Wandlyn)

Un plaisir raffiné... notre
**brunch-
dimanche**
de 10h à 13h30
10,50\$ adultes
6,00\$ enfants moins de 10 ans

RESTAURANT
les Jardins

Très beau, très bon et très abordable
LE FESTIVAL DE
LA BOUFFE
du CAFÉ ROSALIACrème de légumes
ou Fondante au mozzarella

Salade verte

Brochette de volaille 8,95\$

Coles lavées 8.8 Q. 9,95\$

Escalope de veau au vermouth 11,95\$

La brochette de fruits de mer 13,95\$

Le filet de bœuf au poivre rose 14,95\$

(pour 2 pers.)

Fettuccine Rosalia 21,95\$

et spaghetti bolognaise 22,95\$

Fondue au poulet 23,95\$

Fondue chinoise 23,95\$

Fondue bourguignonne 24,95\$

Pommes de terre au choix

ou Fettuccine Alfredo

Carottes persillées

Gâteau Rosalia

ou Salade de fruits à l'ananas

Thé ou café

BRUNCH

FÊTE DES MÈRES

de 10h30 à 14h

14,95\$ adulte 7,95\$ enfants moins de 10 ans

SOUPER

FÊTE DES MÈRES

de 17h à 22h. Table d'hôte

14,95\$ par pers.

Café ROSALIA

Cuisine continentale

2740, boul. Laurier

Place 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

TABLE D'HÔTE

de 17 à 22 heures, du 14 au

17 mai inclusivement.

Fondue au parmesan

Soupe

Moules (assorties) 8,95\$

Filet mignon au poivre vert 9,95\$

Fondue poulet et bœuf 9,95\$

Dessert

Café, thé ou expresso

Réservez dès maintenant!

KÉBEC BARBO

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

SURPRENEZ-LA!

Fêtez votre mère et partagez de doux moments en l'invitant à notre brunch. Ou encore, profitez de notre buffet familial préparé spécialement pour la Fête des Mères.

Brunch
14,95\$ Adulte **7,50\$** Enfant

Servi de 10 h 30 à 14 h 30.

Taxe et service en sus.

Buffet
15,95\$ Adulte **8,50\$** Enfant

Servi à partir de 17 h 30.

Taxe et service en sus.



LE MANOIR DU LAC DELAGE

40, avenue du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0

RÉSERVATIONS 848-2551 1-800-463-2841



HOTEL CLARENDON

Restaurant

Charles-Baillairgé

Offrez à votre mère une
expérience unique!

MUSIQUE DE CHAMBRE ET GASTRONOMIE

Encore quelques tables pour ce soir et dimanche en soirée.

Hâtez-vous de réserver!

Mercredi et
vendredi soir
LE TRIO LYRIQUE
DU QUÉBEC



Dominique Freminet

Cette semaine, en vedette:
les Quatre Fourchettes de
Dominique Freminet...

et le
HOMARD!

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

METS CHINOIS

JARDINS DE LICHÉE

BUFFET À VOLONTÉ
7 JOURS, 7 SOIRS

— Soupe, egg roll, riz, nouilles

— Chow Mein aux coeurs de bambou

— Spare ribs à la moutarde (ail)

— Poulet pané aux oignons

— Brocoli et chou-fleur sautés avec pétoncles

— Lard à la sauce aux crevettes

— Filet de saumon sauté aux crevettes

— Boulettes de viande — Fèves garnies

— Brochette au bœuf

— Thé, café

— Choix de tartes et gâteau au chocolat

2 sortes de biscuits chinois

TOUT INCLUS

CETTE GASTRONOMIE EN SPÉCIAL

DU LUNDI AU VENDREDI

Le midi: 6,25\$ Le soir: 7,95\$

SAMEDI ET DIMANCHE

Le midi: 7,95\$ Le soir: 8,95\$

CE MENU ET CES PRIX SONT

SUJETS À CHANGEMENTS

POUR RÉSERVATIONS: 681-0092

1417, chemin Sainte-Foy, Québec

• TOUS LES SAMEDIS •

**Les Soirées
Dansantes**
Un grand buffet gastronomique
Dans un décor exotique
Au son d'une musique romanesque.
Des pas de danse enivrants
Accompagnés de Dieter Fess
À compter de 18h00.
18,75 \$
Faites-vous plaisir!

3030, boulevard Laurier,
Sainte-Foy

AUBERGE
DES GOUVERNEURS

• POUR RÉSERVATIONS: 651-3030 POSTE 6148 •

LA TYROLIENNE
Fête des Mères

TARTELETTE AUX CREVETTES MATANE

FONDUE PARMESAN ET HOMARD

CONSOUMME OXYTAIL

CRÈME DE POIREAUX

FEUILLETÉ AU RIS DE VEAU

FILET DE SOLE FLORENTINE

FONDUE CHINOISE, 2 ASSIETTES

CONTRE-FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT

POMMES DE TERRE MOUSSELINE

CHOUX-FLEURS SAUCE HOLLANDAISE

GÂTEAU GRAND-MARNIER

SALADE DE FRUITS FRAIS

THÉ, CAFÉ, LAIT

LE JOUR: FORFAIT FAMILIAL

Repas complet le midi, de 12h à 15h.

Papa, maman, 1 enfant* 27,95 \$

Papa, maman, 2 enfants* 32,95 \$

Chaque enfant additionnel* 6,95 \$

Chaque adulte additionnel 10,95 \$

* Ces forfaits s'appliquent aux enfants de 12 ans et moins.

LE SOIR:

Adultes 16,95 \$

Enfants (12 ans et moins) 9,75 \$

Réservations possibles à 17h30 et 20h30

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy

50 pieds à l'ouest de Place Laurier

651-6905

BRUNCH
FÊTE
DES MÈRES

1er service: 10h00

2e service: 12h30

11,95\$ adultes

6,95\$ enfants

(moins de 12 ans)

BUFFET

1er service: 17h00

2e service: 19h30

13,25\$ adultes

6,95\$ enfants

(moins de 12 ans)

HOTEL
Kébécois

Situé rue sud, à l'extrémité de Québec

600 rue Principale St-Basile

RÉSERVATIONS:

839-8873

PORTRAIT D'UN RESTAURANT

Le restaurant-bistro Le Savarin

La recette du "cocktail des ethnies"

Un Breton, un Irlandais et deux Québécois. Voilà le "cocktail" un peu spécial qu'offre le restaurant-bistro Le Savarin, rue Cartier à Québec, depuis un an et demi. Un établissement qui invite à la détente, malgré le bruit ambiant. A la blague, on pourrait dire que c'est le seul endroit connu où l'on puisse écouter de la musique classique, même si tout le monde "jasse" en même temps.

par Jacques DALLAIRE

Cela dit, Joël Michel, le Breton, Fergus Brett, le grand Irlandais, Jacques Paquet et Jacques Gosselin, les deux Québécois, ont réussi à créer une "boîte" où bonne chère et bon vin font excellent ménage dans une vieille enceinte empruntant à un riche passé.

Fergus Brett et Joël Michel avaient longtemps travaillé ensemble chez Peppe. Jacques Gosselin oeuvrait au Paris Brest. Tous trois se rencontraient de temps à autres et se sont liés d'amitié, mijotant tranquillement le projet de "partir" leur propre affaire. Jacques Paquet fut pressenti, afin de mettre à profit ses talents de comptable.

Le groupe se rencontrait après le travail la nuit ou au déjeuner, jusqu'à ce qu'on décide de porter le grand coup à l'automne 1984, en acquérant Le Savarin, autrefois converti aux mets chinois. Le nom fut conservé, mais ce n'est que plusieurs coups de marteau et de pinceau plus tard que l'on inaugura la nouvelle place.

Pour nous

D'ailleurs, c'est l'oeil passable-



Joël Michel. Le Soleil, Gilles Lafond

ment rougi et fourbue que la nouvelle équipe accueillit ses premiers clients en octobre, il y a deux ans. "Tous les travaux ont été faits par nous, explique fièrement Jacques Gosselin. On a défoncé un mur, on a peinture, accroché de nouveaux cadres, de nouveaux lustres. On se levait, on travaillait. On dormait à peine quelques heures et on recommençait. Mais on se disait: c'est pour nous qu'on le fait. Nous avions tous le même but. Si c'était à refaire, nous le ferions."

Fergus Brett rajoute: "Nous étions partis avec l'idée d'ouvrir un



Jacques Gosselin. Le Soleil, Gilles Lafond

restaurant qui allait durer longtemps et nous avons perseveré."

Effectivement, Le Savarin n'a pas tardé à prendre sa place sur la rue Cartier, profitant surtout de l'achalandage d'une clientèle locale. L'établissement sert vraiment à toutes les sauces: le matin, il offre les petits déjeuners, le midi, en semaine, il est fréquenté par les travailleurs aux alentours, en après-midi, il se transforme en salon de thé, en soirée, on y retrouve des gens de tous les âges, tandis que le dimanche matin il est surtout

fréquenté par les personnes du troisième âge.

Complicité

S'il est plaisant de "travailler" auprès d'une clientèle régulière, de faire en sorte que les gens se sentent chez eux, les proprios se gardent de "s'asseoir" sur leur réussite. "Chez nous, insiste Jacques Gosselin, ce n'est pas une mode. Les gens sont chez eux, mais il est important d'entretenir une complicité avec eux."

Une complicité qui passe notamment par le menu qui, sans prétendre à la très grande carte, pose néanmoins à la bonne table, en offrant, entre autres, pâtes, poissons, fruits de mer, légumes frais, viandes rouges et desserts auxquels les chefs Raymond Quirion et Didier Becque ne sont pas étrangers. Reste à choisir les vins groupés dans une bonne carte honnête.

Les proprios du Savarin ont le souci du détail: nappes et nappes sont en tissu; des chandelles éclairent discrètement chaque table; l'établissement, pouvant accueillir environ 80 personnes, comprend aussi un petit salon plus "tranquille" et les tables sont assez bien disposées.



Fergus Brett. Le Soleil, Gilles Lafond

Evidemment, tout le monde voudrait idéalement prendre place près des fenêtres, mais, à défaut, il y a toujours moyen de dénicher un petit coin pour prendre un grand ou petit repas ou pour régler un grand ou un petit problème en toute complicité.



restaurant
cuisine française

VENEZ GOÛTER
À NOS SPÉCIALITÉS!

HOMARD FRAIS
grillé ou bouilli

13, Place Royale, Qué.
rés.: 692-1311

TABLE D'HÔTE DE LA FÊTE DES MÈRES

Crème Du Barry à l'émince
de poireaux
Coeurs des mers

Moules Marie-Antoinette 12,75\$
Aiguillettes de dinde à l'estragon 13,75\$

Escalope de saumon hollandaise 14,50\$
au poivre rose 15,50\$

Filet mignon Henry IV
Dessert - café

Menu pour gens d'affaires tous les jours
Table d'hôte tous les soirs



LE BAVARD ROY 2500, chemin Ste-Foy MAINTENANT OUVERT LE DIMANCHE

Terrasse ouverte si la température le permet.

Bonne fête maman!

Le dimanche 11 mai, ouvert dès 11 heures.

Nos choix en table d'hôte...

Fettucini Alfredo	5,95\$	Entrecôte au poivre (400 g)	10,95\$
Brochette de filet de porc	7,95\$	Assiette de fruits de mer	14,95\$
Surf et Turf (filet mignon et 1/2 homard)	11,95\$		

Déjeuner disponible jusqu'à 14h.

Réservez tôt: 656-6962

LES SAMEDIS-HOMARDS DU MANOIR

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

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

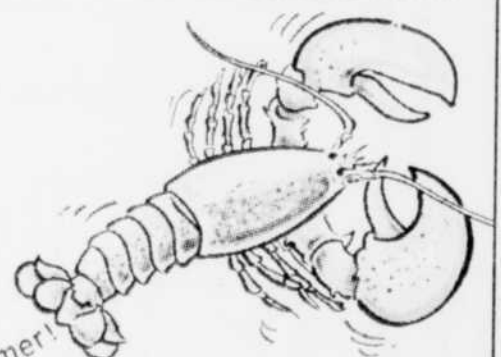
Nos samedis-homards vous sont offerts à

(Valable les samedis 10, 17, 24 et 31 mai).

22⁹⁵\$

(taxe et service en sus)

Venez déguster nos homards fraîchement sortis de la mer!



LE MANOIR DU LAC DELAGE

40, avenue du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0

RESERVATIONS 848-2551 1-800-463-2841



TABLE D'HÔTE

Samedi et dimanche
Terrine de porc aux crevettes ou coeurs de tomates
ou
Feuilleté de champignons au romarin
ou
Mousse de foie de volaille
Crème de cresson
Filet mignon Rossini
Mousses de veau au roquefort
Homard thermidor
Truite de lac (frais), sauce Normande
Ces choix sont accompagnés d'une salade verte
Genoise au Grand-Marnier
Thé - Café
15,25\$

La Fête des Mères...
l'occasion toute spéciale
de faire connaissance
avec le Chaz.

1326, rue Maguire, Sillery - 687-5533

Une Maman privilégiée...

c'est celle qu'on invite au Manoir pour la fête des Mères où un délicieux BUFFET sera servi en cette belle occasion

Adulte 17,75\$
Enfant 11,75\$
(10 ans et moins)

de 18h30 à 21h30

Gilles Beaudoin
pianiste-chanteur



99, chemin Le Tour du Lac, Lac Beauport

RÉSERVEZ S.V.P. à 849-4461

aussi: BRUNCH
tous les dimanches
de 11h00 à 14h00

FESTIVAL DU HOMARD

Bisque de homard 2⁵⁰\$
Homard bouilli 10⁹⁵\$
Filet mignon et 1/2 homard 13⁹⁵\$



Bonne fête des Mères!

Un menu à la carte des plus variés. Aussi, repas pour gens d'affaires.

BRANDY

690, Grande-Allée est
Rés.: 648-8739

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 se fera 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 CC sont
les marques déposées de
Canadian Pacific Limited

CP Hôtels Ltd
Le Château Frontenac

Le Château Frontenac
1, rue des Carrières
Québec (Québec) G1R 4P5

BRUNCH COMPLET

TABLE D'HÔTE DE LA FÊTE DES MÈRES

L'éclair de volaille à la reine de nos bois

Le consommé Alexandra

Le rôti de bœuf et son jus aux herbes 17,50\$

L'assiette québécoise de Charlevoix 18,50\$

Le médaillon de saumon en mousseline glacée 19,00\$

Le filet de bœuf au parfum de rosée des prés 19,50\$

Le homard rôti au feu de l'entier "façon Philippe" 21,50\$

Le gâteau des mères - Café

Heures d'ouverture: de 18h00 à 21h30

RESTAURANT BAKER

6790, chemin Royal
Château-Richer 824-4478

GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE ET EUROPÉENNE

"Le Tisonnier" change de nom... et de propriétaire

♦ Pendant plusieurs années, l'établissement fut connu sous le nom de "Le Tisonnier", un "steak house" rattaché aux Galeries Charlesbourg. D'un décor assez austère et suivant les heures d'ouverture de ce centre commercial, il commençait à donner de la bande. Aujourd'hui, il vient de faire place à "La Veranda" sous la gouverne de M. Rodrigue Fournier.

par Jacques DALLAIRE

Ex-directeur de la mise en marché chez Provigo, un temps gerant d'un magasin Jato sur la 1re Avenue, à Québec, et responsable des marques maison, toujours chez Provigo, à Montréal, M. Fournier guettait l'occasion de revenir à Québec, après environ six ans "d'exil".

M. Fournier a décidé de changer de "branche" et de relever le défi de la restauration. Il connaissait M. Ghislain Gravel, l'ancien propriétaire du Tisonnier, et il savait que l'établissement était à vendre.

Ce n'est cependant qu'à l'issue de longues et même de laborieuses négociations avec la corporation Ivanhoe (une filiale de Steinberg, propriétaire des Galeries Charlesbourg) et aussi parce qu'il connaît

le milieu, que M. Fournier put finalement prendre possession des lieux.

"Fraicheur, valeur nutritive et qualité, ici c'est notre bible", tranche le nouveau proprio, fier d'appliquer ce qu'il appelle une politique de "livre ouvert" face à la clientèle. Du Tisonnier, il n'est subsisté qu'un petit bar attendant à l'établissement et portant encore cette appellation.

Le restaurant "La Veranda" est égayé par des couleurs au ton pastel. L'intérieur a été entièrement repensé et seules les tables ont "résisté" au vent de renouveau. L'établissement vise la bonne table familiale, bien qu'il présente une table d'hôte, le samedi soir et le dimanche soir.

Le menu a subi lui aussi un sérieux coup de balai, si l'on peut dire, et à ce chapitre, La Veranda entend se démarquer des concurrents en offrant des "spécialités maison", comme des pizzas que les clients choisissent sur mesure et à leur goût. Et les tout-petits y retrouvent également des mets à leur convenance.

La carte des vins présente une cinquantaine de produits

"honnêtes", mais là où les nouveaux propriétaires innovent et surprennent à la fois, c'est en donnant vraiment l'heure juste au consommateur. Les prix de chaque produit indiqué sur la carte sont décortiqués, en ce sens qu'ils précisent le prix payé à la SAQ, la taxe

imposée au restaurateur, le prix de service et de débouchage (\$5 pour une bouteille et \$3 pour une demi-bouteille). En outre, on suggère des produits de remplacement à prix moindre, si le vin auquel on était habitué est devenu trop cher.



Accompagné du chef Yvon Ouellet, M. Rodrigue Fournier est bien résolu à relever le défi dans le domaine de la restauration, après avoir oeuvré pendant plusieurs années dans le secteur de l'alimentation.

RESTAURANT Louis Hébert

SPÉCIAL FIN DE SEMAINE

Terrine de volaille maraîchère
ou
Brochette de moules, beurre citron
Potage ou salade

Medaillon de filet à la ciboulette
Panaché de saumon et filets frais au basilic

16,95\$

Fricassée de homard à l'estragon
Tournedos de bœuf au beurre rouge

18,95\$

Dessert - Café

Salon privé: 525-7812
668, Grande Allée est, Québec

PLAISIRS SAISONNIERS

HOMARD 9,95\$
1 lb à 1 1/4 lb
FILET MIGNON et
DEMI-HOMARD 11,95\$

Réervations:

659-1322

FESTIN DU SAMEDI SOIR

- salade du chef ou fondue parmesan
- CÔTES LEVÉES DE PORC
- dessert
- café ou thé 75-40\$

BON APPETIT! 12,25\$

Spécialités

- Fruits de mer
- Côtes levées
- Grillades
- Pasta

La Buis

CARREFOUR LA PÉRADE

3440, Quatre-Bourgeois - 659-1322

"T'en as entendu parler!"

Chère maman,
c'est à ton tour
de te faire gâter...

Le dimanche 11 mai, en plus
d'un service très attentionné,
nous offrons un petit présent à
chaque maman!

FESTIVAL du HOMARD

Un homard
et demi (1 1/2)
(servi froid)

10,95\$

Menu spécial pour enfants 1,49\$

LA VIEILLE MAISON DU SPAGHETTI

MAINTENANT DEUX ADRESSES

40, Marché Champlain
Québec - 694-9144
Service sur terrasse

625, Grande-Allée est
Québec - 529-6697
Service sur terrasse

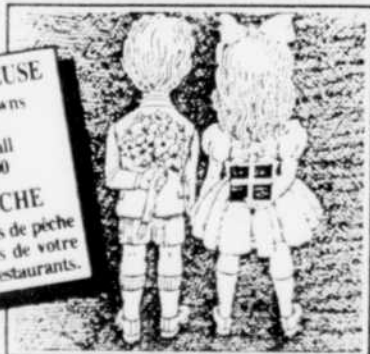
LA FÊTE DES MÈRES AU HILTON QUÉBEC

PÊCHE MIRACLEUSE

en compagnie de clowns
pour les enfants
dans le Grand Hall
de 11h00 à 15h00

PERMIS DE PÊCHE

Demandez votre permis de pêche
au Maître d'hôtel lors de votre
visite dans un de nos restaurants.



ÉDEN

BRUNCH EN ALTITUDE
des 10h30
*16,95\$ par personne
* 8,50\$ enfants de 10 ans et moins
Musique d'ambiance

LE CROQUEMBROCHE

BUFFET DE CÉLÉBRATION
des 11h00
*19,95\$ par personne
*10,00\$ enfants de 10 ans et moins
Musique par le duo Leroux

LA POTINIÈRE

BRUNCH DES MÈRES
des 10h30
*15,95\$ par personne
* 8,00\$ enfants de 10 ans et moins
Musique - accordéoniste
Luc Thomassin

EN SOIRÉE...

DÎNER DANSANT
des 19h00
Une soirée toute en élégance

EN SPÉCIAL

Menu de l'Auberge du Père Bise
Trois Étoiles - Guide Michelin

RÉSERVATION 647-2411

(Dépôt nécessaire pour groupes de 6 personnes et plus)
*Taxe et pourboire en sus

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

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR



Tous les midis,
menu de gens d'affaires
à partir de 5,75\$

Chez Umberto

et servir aussi une
EXCELLENTE CUISINE CONTINENTALE
en plus de la cuisine italienne!
Hommage à toutes les mamans
en ce dimanche de
la Fête des Mères!

ALBANI, accordéoniste
jeudi, vendredi, samedi

770, de l'Alvère, Québec - 527-4442
Stationnement facile à la porte

La Dame Blanche

Table d'hôte de la Fête des Mères

en soirée samedi et dimanche
Bûisson de demoiselles roses homardières
Terrine de veau au champagne

Marmite du jour

Brûlée de fruits de mer sazonée 16\$

Rosettes de veau au poivre vert 17\$

Côte de bœuf et son jus 18\$

Brocoli frais - Mousse de carottes
Tomates sherry - Pommes de terre parisiennes

Choix du pâtissier

(1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans)

BRUNCH

Laissez-nous vous charmer

2e COMPLET 13h30

le Manoir
Montmorency
OUVERT À TOUS

2490, avenue Royale, Beauport
Réservations: 663-2877



UN SOMPTUEUX BUFFET

POUR SOUHAITER

"BONNE FÊTE

AUX MAMANS!"

Un rendez-vous à ne pas manquer

le 11 mai

Mid - 10h30 ou 13h30

Soir - à partir de 17h30

19,95\$ (enfants moins de 10 ans: demi-prix)
(en garderie: gratuit)

LE MENU

LES SOUPES:
La soupe aux légumes
La chaudière de la Pêcheur

LE FROID:
Les terrines du Chef
Les galettes assorties
Les mini-brûlées de crabe
Les mirros de viandes froides
Le pain de foin en gelée
Les œufs mimosa
Le saumon en Bellevue

LES SALADES:
La salade de pommes de terre
La salade de riz et piment
La salade de fèves vertes
La salade de jambon
La salade de poulet
La salade de chou

LE CHAUD:
Le vol-au-vent à la Normande
(aux fruits de mer)
Le tournedos à la moutarde
Le jambon, brisé, sauce Moutarde
Le filet de bœuf Wellington
Les moules marinières
La dinde farcie, sauce canneloni
La plateaux de fruits de mer
(poissons, crevettes, crabes,
coquilles de grenouilles)

LES LÉGUMES:
La jardinière de légumes
Le gratin dauphinois
Le riz pilaf

LES DESSERTS:
La salade de fruits frais
Les sorbets au rhum
Le shortcake aux fraises
Les pâtes au chocolat
La charlotte russe
La tarte au sucre

** Un cadeau sera remis à chacune des mamans.

L'OMNIBUS

Réservations à: 658-4303

Restaurant

2800, boul. Laurier, Sainte-Foy

Maman, parce que je t'aime...
je t'amène à

POSTERIA

PONTE VECCHIO

Atmosphère typiquement italienne



Germano, Elie et Giuliano nous y attendent...

Restaurant - Spécialités pâtes, veau, pizzas cuites sur feu de bois.

95, rue Dalhousie (coin St-Jacques), Vieux-Port

Stationnement à l'arrière Réservations: 692-2286

SPÉCIAL FONDUE CHINOISE

(2 assiettes)
incluant fondue au parmesan

5,95\$

FÊTE DES MÈRES

Ouverture spéciale le dimanche 11 mai
de 17h à la fermeture.

TABLE D'HÔTE

à partir de 10,95\$

Prix spécial pour les enfants.

RÉSERVATIONS: 683-2578

En vedette, du mercredi au samedi,

TRIO CLICK

SILLERY

1720, Saint-Michel

RENSEIGNEMENTS:

683-2578

De courts sujets, sur un sujet délicieux

Il y a tellement de propos que je voudrais traiter pour vous que, bien souvent, je n'ai pas assez d'espace pour pouvoir vous écrire tout ce qui, je crois, pourrait vous intéresser. C'est pourquoi, aujourd'hui, je vous donne une série de petits sujets qui, je l'espère, retiendront votre attention et, peut-être, vous seront utiles.



LE VIN
par Jean-Gilles JUTRAS
collaborateur spécial

"Regarder avec son nez et sa langue"

Quand il s'agit de la dégustation d'un "bon" vin, on est très souvent influencé par des faits externes. C'est Pierre Poupon, illustre auteur et incontestable connaisseur en vins de sujets qui recommande: "Quand tu dégustes, n'observe pas la bouteille, ni l'étiquette, ni l'entourage, mais plonge en toi-même pour y voir naître tes sensations et se former tes impressions. Ferme tes yeux et regarde avec ton nez, ta langue et ton palais."

Je l'ai constaté plus d'une fois, quand on se laisse influencer par des faits qui n'ont rien à voir avec les étapes de la dégustation, on risque de ne pas être objectif dans son appréciation. En effet, le nom du vin, son origine, le degré d'alcool et le millésime ne devraient avoir aucune influence sur le produit analysé. Lorsque l'examen est terminé, il est alors intéressant et même très important d'identifier le ou les vins soumis à l'évaluation. Mais, auparavant, ce peut même être une difficulté supplémentaire.

Ceci, bien sûr, dans le seul cas des séances de dégustation qu'on décrit comme étant "un examen organoleptique", c'est-à-dire, qui utilise tous les sens pour évaluer le vin dans chacune des phases: visuelle, olfactive et gustative.

La Société des vins américains

J'ai parlé, à quelques occasions, de cette société vineuse, active un peu partout au Canada et surtout à Québec, depuis 2 ou 3 ans. Or, que je sache, c'est sans doute une des confréries qui consacre le plus de

temps à la "dégustation sérieuse" comme celle décrite brièvement, plus haut. Récemment, la SVA a tenu sa dernière rencontre du printemps et, à cette occasion, on a proclamé le dégustateur de l'année. C'est M. Joe Toulgoat qui a mérité ce titre. (Mme Claude Rousseau demeurera présidente, pour la prochaine année, avec un bureau de 6 ou 7 membres).

Nous avions 8 vins, servis à l'aveugle. Quatre blancs et quatre rouges. Il fallait découvrir, pour les blancs, quel était celui qui n'était pas fait avec du raisin "Chardonnay", et, alors, indiquer quel était le cépage utilisé. Puis dans les trois autres vins qui, eux, étaient issus du Chardonnay, quel était celui qui n'était pas un vin américain et, alors, de quel pays il provenait. Pour les rouges, c'était le même exercice, mais il s'agissait alors du cépage "Cabernet-Sauvignon". Je vous passe un papier que ce n'était pas si facile, même pour des personnes qui en ont l'habitude.

Les membres de la Société des vins américains ne sont pas pour autant des gens moroses. Loin de là. Ils savent fort bien s'amuser et ils prennent d'ailleurs beaucoup de plaisir à ces soirées de dégustation.

Pour en savoir plus, venez au Festival des vins américains, le mardi 27 mai. Pour renseignements, téléphonez au 658-9362.

Des revues qui traitent du vin

La première revue consacrée aux vins et spiritueux, au Québec, est sans doute LA BARRIQUE. Pendant plus d'une dizaine d'années, Mme Claire Plante-Lambin qui l'avait fondée, en était la seule administratrice et rédactrice. Cette revue était peu connue à Québec. On lui comptait quelques abonnés, mais aucune vente dans les stands à journaux. Depuis 2 ans, environ, avec l'arrivée de Mme Thérèse Desy-Beaulieu, journaliste de carrière, LA BARRIQUE avait une plus grande circulation et surtout consacrait plus de pages à la grande région de Québec.

Or, récemment, LA BARRIQUE a changé de main. Un récent numéro, s'il annonce des orientations futures, n'est pas tellement prometteur pour la capitale. La plupart des articles qui ont, certes, un certain intérêt, sont des traductions. Peu de publicité, la mise en page est cependant intéressante quoique hésitante. Mais de Québec: un tiers de page... Les nouveaux dirigeants au-

raient des leçons à prendre du superbe périodique qu'est VINS ET VIGNES qui, en plus de donner des renseignements utiles, des chroniques scientifiques ou humoristiques et d'aborder tous les sujets qui intéressent les amateurs de vin, fournit régulièrement des listes impressionnantes de vins dégustés, analyses et commentaires.

Il y a aussi l'intéressante publication de l'Association des viticulteurs du Québec "DE LA VIGNE AU VIN" qui s'adresse peut-être plus aux personnes intéressées par la viticulture, mais qui fait aussi bonne place aux produits de la vigne ou d'autres sources de même nature. Dans le dernier numéro, on parle de l'hydromel que nous pourrions avoir sous peu sur nos marchés. J'y reviendrai. Presque toutes les revues éditées ici sont en vente dans

les succursales de la Société des alcools. Voilà un bon service!

Ne pas oublier, par ailleurs, le bulletin de Michel Phaneuf, LA FINE GOUTTE qui paraît 6 fois l'an. C'est un excellent guide d'achat.

Enfin, on compte plusieurs magazines français qu'on peut consulter, entre autres, Le Guide Gault et Millau et surtout, CUISINE ET VINS DE FRANCE qui paraît 11 fois par année, depuis environ 40 ans. Dans son numéro 418, d'avril 1986, Cuisine et Vins de France publie le résultat d'un sondage auprès des Français, concernant leurs connaissances du vin. Saviez-vous que les répondants n'ont obtenu, comme résultats que 20 pour 100. C'est peut-être encourageant pour nous. Je suis certain que plusieurs lecteurs du SOLEIL feraient mieux.

Voici les quatre premières questions posées lors du sondage. Pouvez-vous y répondre? Si cela intéresse les lecteurs, on continuera dans les prochaines semaines. Je donnerai les réponses à la fin. Sur les 20 questions, j'avoue que trois m'ont fait trébucher et que sur une quatrième j'ai longuement hésité, mais ma réponse était bonne. A vous de jouer:

- 1- Selon vous, Pauillac est un vin de Bordeaux (a) - de sujets (b) ou du Languedoc (c)?
- 2- La chaptalisation, c'est un procédé de vieillissement du vin (a) - une maladie de la vigne (b) ou le sucrage du vin (c)?
- 3- Lequel des vins qui suivent n'est pas un cru de Beaujolais: Chénas (a) - Saint-Joseph (b) ou Saint-Amour (c)?

4- Lequel des vins bordelais suivants n'est pas classé premier cru: Château Cheval Blanc (a) - Château Pétrus (b) Château Haut-Brion (c)?

Bonne chance. Buvez un bon verre de vin en faisant vos recherches!

Quelques bouteilles

Deux beaux vins de Savoie, servis durant le festival de l'Auberge du Père Bise, au Hilton: Pinot de Savoie 1983 - vin rouge, AC Vin de Savoie de la maison Jean Perrier (MV - \$9.80). En blanc, de la même maison, Apremont 1984 (MV - \$9.80).

Un superbe bordeaux de retour, le Ch. de la Tour de By (prononcer: bi) Cru Bourgeois de Medoc de l'excellente année 1983 (MV - \$17.60) à boire tout de suite, mais peut aussi être conservé quelques années; il n'en sera que meilleur. Excellent rapport: qualité prix.

La légende de l'âne de saint Martin

Les moines ont joué un grand rôle dans l'histoire de la vigne et du vin. Plusieurs parmi eux ont laissé leur nom, soit par leurs travaux ou leurs recherches ou encore à cause de certaines légendes.

Saint Martin, un religieux du Moyen-Âge, avait un âne épris de liberté et d'escapades. Un jour, il s'échappa de son étable et alla brouter, sans scrupule et avec gourmandise, les jeunes pousses des vignes voisines. Après s'être repu à satiété des sarments tout verts et frais, il se frotta voluptueusement le bedaine sur les ceps ainsi taillés.

L'automne venu, les moines s'aperçurent à leur grande surprise que la vigne broutée portait plus de grappes que les ceps non taillés. C'est depuis cette époque que les vigneronnes procèdent à cette opération difficile de la taille de chacun de leurs pieds de vigne.

Négociant-éleveur depuis 3 générations

Il y a quelques jours, M. Claude Verdier, PDG de la Société Claude Verdier de Saumur, en Val-de-Loire, était de passage à Québec, pour présenter deux gentils vins, frais et légers, qui se vendent dans toutes les succursales de la SAQ au prix intéressant de \$6.20.

Un négociant-éleveur est un individu ou une société qui sélectionne et achète les récoltes de raisins ou des moûts (jus de fruits fraîchement pressés) pour procéder à toutes les étapes de l'élaboration des vins en vue d'en faire le négoce, selon les attentes de leurs propres clients.

Le négociant-éleveur achète aussi des vins déjà faits pour les revendre et il peut également servir d'agent-vendeur pour de petits producteurs.

Claude Verdier a succédé à son père et a donné une expansion importante à l'entreprise qui se spécialise surtout dans les vins de la Loire.

Il faut savoir que cette région de France a une des plus vastes variétés de vins: rouges, roses et blancs; vins tranquilles, pétillants et même mousseux, vins secs ou doux, voire liquoreux. "C'est selon la demande de nos clients, un peu partout dans le monde et de plus en plus au Québec, que nous élaborons nos vins, nous a confié, monsieur Verdier." L'agent promotionnel au Québec est la Société Les Celliers du Monde.

Les Gratte-Bedaine

Pour rappeler de façon amu-



Il y a quelques jours, M. Claude Verdier, PDG de la Société Claude Verdier de Saumur, en Val-de-Loire, était de passage à Québec, pour présenter deux gentils vins, frais et légers, qui se vendent dans toutes les succursales de la SAQ au prix intéressant de \$6.20.

sante la légende de l'âne de saint Martin, la maison Verdier a mis sur le marché deux vins frais, légers et plaisants, sous la marque de commerce de "Gratte-Bedaine". Un rouge, AC Touraine composé principalement de Gamay noir à

jus blanc (95 pour 100), de Cabernet franc et de Malbec. Le blanc, pour sa part, détient une AC Anjou, et est issu à 90 pour 100 du Chenin blanc qu'on nomme aussi Pinot de Loire. Le second cépage est le Sauvignon.

RESTAURANT
La Flambee
FESTIVAL DU HOMARD
1 homard 7,50\$
2 homards 14,50\$
Grillé, bouilli ou froid
MENU SPÉCIAL
Feuilleté de homard
à la crème d'échalote
ou
Salade d'artichaut et homard
ou
Bisque de homard
Homard à la parisienne
ou thermidor
ou à la Newburg
Dessert
Thé - Café
16,50\$
Aussi:
TABLE D'HÔTE
à partir de 14,50\$
BRUNCH
FÊTE DES MÈRES
Le dimanche 11 mai
de 10h30 à 14h
Adultes 11,50\$
Enfants 7,50\$
12 ans et moins
5 ans et moins: gratuit
51, rue St-Louis, Lévis (Centre-Ville)
837-3616

RESTAURANT
da Scarpone
TABLE D'HÔTE
DU SOIR
à compter de **14,95\$**
Nos homards vivants sont
arrivés, grillés
ou bouillis **10,95\$**
BRUNCH POUR LA
FÊTE DES MÈRES
13,50\$ ADULTES
6,50\$ enfants 10 ans
et moins
VUE SUR LE FLEUVE
Spécialités italiennes et fruits
de mer.
Stationnement gratuit à la porte.
Rue St-André (coin Dalhousie), Vieux-Port.
RÉSERVATIONS:
692-4612

Restaurant
La Caravelle
Le personnel et la direction désirent souhaiter
BONNE FÊTE À TOUTES LES MAMANS
Spécialités:
CUISINES ESPAGNOLE ET FRANÇAISE
(fruits de mer)
Chansonnerie tous les soirs - Salons privés pour groupes
Repas pour gens d'affaires tous les mids
Service de valet midi et soir
Stationnement gratuit
68 1/2, rue St-Louis, Québec
RÉSERVATIONS: **694-9022**
Une rose sera offerte aux mères

BRUNCH
FÊTE DES MÈRES
1er service: 10h00
2e service: 12h30
11,95\$ adultes
6,95\$ enfants
(moins de 12 ans)
BUFFET
1er service: 17h00
2e service: 19h30
13,25\$ adultes
6,95\$ enfants
(moins de 12 ans)
MOTEL
Kébécois
Situé sur la rive sud, à l'extrémité du pont de Québec
500 rue Prince de la Montée
RÉSERVATIONS:
839-8873

régroni
36, Côte de la Fabrique, Québec
418.692.3851
TABLE D'HÔTE
FÊTE DES MÈRES
Samedi et dimanche
Terrine de faisan et sa gelée
ou
Petites crevettes à la Provençale
Consommé aux petits légumes
ou
Crème de brocolis
— Suprême de saumon à la
framboise
— Escalope de veau farcie aux
champignons
— Filet de boeuf Wellington et sa
bouquetière de légumes
Chariot de desserts - thé - café
17,95\$
Réservez dès maintenant pour le
midi et le soir.
Moitié prix: 12 ans et moins.
2 heures de stationnement gratuit
face à l'Hôtel de Ville
Piano vendredi et samedi soirs,
dimanche midi et soir
Menu des gens d'affaires: du
lundi au vendredi, de midi à
19h00

Pacini
«Papa, on devrait amener maman
chez Pacini
pour le Fête des Mères.»
«Oui, ils prennent une photo souvenir
de la famille, c'est gratuit.»
Une FÊTE
La Fête des Mères,
c'est une fête importante.
Amenez maman chez Pacini.
Elle se sentira comblée.
Une PHOTO GRATUITE
Pacini s'engage à prendre une
photo-couleurs de votre groupe
et vous l'offre gratuitement
dans un carton souvenir.
Maman ne l'oubliera jamais!
Une AMBIANCE
Pacini vous propose un choix
de pâtes et pizza à prix
abordables servies dans une
ambiance de grand restaurant.
Un menu et une ambiance qui
plairont autant à maman qu'à vous.
Le BAR À PAIN
Et il y a toujours le
bar à pain à volonté.
Réservez dès maintenant

**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
Réservations: 692-3861
Poste 228
Stationnement gratuit
CP Hotels &
Le Château Frontenac
CP et & sont les marques déposées
du Canadien Pacifique Limited

D'UNE TABLE A L'AUTRE

par Jacques DALLAIRE



Violaine Chan et son père Paul, du restaurant "Le Jade"

Le restaurant "Le Jade" fête son 1er anniversaire

Le restaurant "Le Jade", situé rue Saint-Jean à Québec, célèbre, jeudi, son premier anniversaire d'existence. Dans une ambiance invitante, Le Jade offre une cuisine cantonaise de bon goût. Violaine Chan tient le rôle de gerante de l'établissement et son père, Paul, s'occupe de la cuisine.

Asperges

Et pourquoi pas des asperges blanches de Sainte-Christine au menu des nombreuses tables qui comptent la région de Québec. En désignant l'asperge blanche comme le "caviar des produits horticoles", les Aspergeraies des Bois-Francs de Sainte-Christine-d'Auvergne, dans la circonscription de Portneuf inci-

tent les restaurateurs et hôteliers à inscrire ce produit raffiné à leur menu printanier. L'asperge blanche sera disponible à la fin du mois et M. Charles Lepine, président des Aspergeraies fait valoir qu'une étude de marche auprès de 500 consommateurs révèle que 76 pour 100 des répondants connaissent le produit et que, de ce pourcentage, 85 pour 100 l'ont consommé pour la première fois au restaurant.

La Coureuse

En début de semaine avait lieu un dîner conférence dans le cadre de la semaine de la petite et de la moyenne entreprise organisée par la Corporation de développement économique de la MRC de l'Islet portant sur la création du restau-

rant "La Coureuse des Grèves" de Saint-Jean-Port-Joli. Ce sont les propriétaires elles-mêmes qui ont entretenu leur auditoire de la réussite de leur entreprise.

Encore plus

Depuis le début des années 1970, M. Lawrence Lee aura participé à 12 projets de restauration, concentrant récemment ses activités dans ses cinq restaurants actuellement en opération, dont le Sam Wong de Sainte-Foy et le super Margo Lee de Beauport. M. Lee caresse toutefois d'autres projets, dont un éventuel système de franchisage, sans compter une expansion dans l'état de New York et dans d'autres régions du Québec et de l'Ontario.

Pour chefs

Les chefs des restaurants doivent toujours remettre à jour leurs connaissances et leurs pratiques. L'occasion leur est fournie du 2 au 6 juin, alors que six des meilleurs chefs français seront à Montréal, dans le cadre des rencontres organisées conjointement par deux organismes de réputation internationale, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et la Fondation Auguste-Escoffier de France.

Toutes les rencontres se déroulent en français et pour plus de renseignements, les restaurateurs intéressés peuvent communiquer à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au (514) 873-7588.

NOTRE FESTIVAL DU HOMARD est commencé!

Spécial du dimanche 11 mai: BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
13,50 adultes 6,50 enfants

RESTAURANT "Le Vendôme"
36, côte de la Montagne, Québec - 692-0557

Patte de foie maison ou Soupe à l'ailignon gratinée ou Farouche aux épinards	
Cuisses de grenouilles au poivre vert	15,95\$
Escalope de veau Oscar	16,00\$
Lapereau bordelaise	16,50\$
Canard aux cerises	16,75\$
Tournedos forestiers	17,50\$
Surf et Turf	18,00\$
Dessert - Café	

Le nouveau sur Grande-Allée
LE CHARTREUX
Restaurant spécialisé dans **LES FONDUES:**

- suisse
- chaïnoise
- bourguignonne
- aux fruits de mer

Invitation spéciale pour la Fête des Mères

BRUNCH-ASSIETTE	SOUPER
des 11h	Tables d'hôte gastronomiques à partir de
Adultes: 11,95\$	12,95\$
Enfants: 5,95\$	

664, Grande-Allée est - Réservations: 529-3713

LA BRASSERIE DU LAC
brasserie-restaurant-bar
795, boul. du Lac
Lac-Beauport
849-4262

OUVERT LE DIMANCHE
Musique avec Marc Mercier

SOUPER DE LA FÊTE DES MÈRES
LES ENFANTS SONT ADMIS

DÉLICE DE LA BRASSERIE
ASSIETTE DU PÊCHEUR POUR 2 PERSONNES

Comprenant:
1 homard, pétoncles, crevettes, poissons, cuisses de grenouilles servis sur lit de riz
Plus 1 verre de vin par personne

29,95\$

OUVERT dès 12 heures le dimanche 11 mai pour honorer maman en lui souhaitant une "DÉLICIEUSE" FÊTE DES MÈRES...

Entre midi et 16 heures un **DESSERT** spécialement préparé pour l'occasion sera servi **GRATUITEMENT** à tous!

J'AIME Différence
Restaurant
850, rue St-Jean, Québec, P.Q.
Réservations: 529-0339

En plus du menu à la carte, notre FESTIVAL DU HOMARD
battu son plein!
HOMARD grillé ou bouilli **10,95\$**

Le Petit Bruxelles
vous invite à venir déguster **LE MENU VEDETTE DE LA SEMAINE**
Les moules servies à la belge
Une table d'hôte à découvrir

Ouvert dimanche à compter de 18h00 pour la Fête des Mères.

1400, de la Canardière
Tel.: 647-1682

LE MÉCHOUI
RESTAURANT

En plus de notre menu à la carte,
TABLE D'HÔTE et repas de GENS D'AFFAIRES

FÊTE DES MÈRES
Brunch marocain et continental à 11h30

Adultes	12,50\$
Enfants	6,50\$

649, Grande-Allée est
522-3355

Il Trattoria
Sant'Angelo
L'Italie sympathique

vous offre pour la Fête des Mères
Creme d'asperges au consommé au chablis

Le choix de:
Crevettes de Matane 9,95\$
Nantua sur riz 10,95\$
Escalope de veau normande 11,95\$
Tournedos bordelaise

Pommes de terre rissolées et carottes glacées
Assortiment de desserts
Café à compter de 17 heures

VEZ DÉCOUVRIR NOTRE SALLE À MANGER AU 2e ÉTAGE
10, Cul-de-sac (quartier Petit-Champlain) - Réservations: 692-4862

La Fête des Mères
le dimanche 11 mai

BRUNCH
14,50\$ adultes
7,50\$ enfants

En soirée
Potage Alexandra
Feuilletés d'asperges fraîches aux fines herbes
ou
Riz de homard au caviar rouge
ou
Tournedos à l'estragon
ou
Escalope de saumon frais sur lit vert
Charlotte aux fraises
Café

20\$ par personne

Restaurant Le Saint-Amour
48A, rue Ste-Ursule
Vieux-Québec
Rés.: 694-0667
Service de valet pour stationnement

Restaurant au Parmesan
L'ENDROIT OÙ TOUT EST SPÉCIAL
Accordeoniste ou guitariste tous les soirs.

Bonne Fête des Mères

VOS HÔTES
Fugu et Pique

NOS SPÉCIALITÉS:
fruits de mer, veau, pâtes

38, rue St-Louis
Québec
692-0341

Service de valet et stationnement gratuit

Auberge Chaumonot
Ile d'Orléans

Située au bord du fleuve, une magnifique auberge, où vous trouverez: CHAMBRES CONFORTABLES • PISCINE • SALLES DE RÉCEPTIONS • SALLE À MANGER où vous pourrez déguster grillades et fruits de mer.

St-François, I.O. Rés.: (418) 829-2735

La Gamelle
restaurant

Un dimanche pas comme les autres...
...uniquement réservé aux mamans!

Gastronomie libanaise et continentale

Terme La Gamelle	2,50\$
Potage du jour	
Assiette libanaise	14,50\$
Gigot d'agneau aux légumes et au romarin	13,95\$
Boulette de poulet et crevettes	12,50\$
Steak de saumon, sauce Xérès	11,95\$
Entrecôte maître d'hôtel	11,95\$
Chariot de desserts	
Café - Thé	

TERRASSE OUVERTE
1109, route de l'Eglise, Sainte-Foy
Réservations: 659-1336

AUBERGE DU TRÉSOR
20, RUE STE-ANNE (FACE AU CHÂTEAU FRONTENAC)

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

adulte	14,95\$
enfants (moins de 10 ans)	7,95\$

10 sortes de viandes froides
3 sortes de pâtes
Oeufs farcis
Saumon Belle-Vue

TABLE D'HÔTE
La terrine de poisson, sauce crevettes
Le potage du chardon
Les crevettes flambees au Pernod
Le filet mignon aux charnières
Les côtelettes d'agneau à la moutarde
Le lapin aux morilles
La cervelle de veau grenobloise
Café-thé et un grand choix de desserts

19,95\$

Ouvert tous les jours à partir de midi.
Le dimanche à partir de 11h00
RÉSERVATIONS: 694-1876

STATIONNEMENT GRATUIT pour une durée de 2 heures à l'hôtel de ville

S P É C I A L

FÊTE DES MÈRES

Soupe aux légumes
Coquetel de crevettes de Matane ou service au bar-salade

ROSIF À VOLONTÉ

Salade de fruits
Thé, café, lait
12,95\$
7,95\$ (enfants de moins de 10 ans)

+ services: 10h30, midi 30, 17h et 19h
Il est recommandé de réserver

Le JACRE
boul. Laurier / rue Fournier
651-4055

Ambiance gai... fleurs... champagne et jus d'orange... tout cela et davantage encore pour souhaiter

JOYEUSE FÊTE À TOUTES LES MAMANS
BRUNCH GARGANTUESQUE 9,95\$
dimanche de 10h30 à 14h00

Enfants moins de 10 ans, demi-prix.
30 plats et une grande variété de mets.

Rabais minimal de 10% pour groupes de 10 personnes et plus (brunch du dimanche inclus)

Et si vous désirez célébrer en soirée, nous vous proposons notre **TABLE D'HÔTE Samedi et dimanche soir**, menu à la carte très distinctif.

Vos hôtes, Fernande et Roland vous offrent:

- grillades
- fruits de mer
- mets canadiens d'antan

Hébergement, restauration, bar, piscine, golf (de pratique)... tout est pensé pour que vous fassiez un beau séjour!

Auberge du Faubourg
Saint-Jean-Port-Joli, Route panoramique 132
Rés.: (418) 598-6455

AU PETIT COIN BRETON LEE
Spécialités **CRÊPES BRETONNES**

LE SOIR, COUPE DE CHAMPAGNE: 2,25\$

1029, St-Jean
694-0758

Une fleur sera offerte à chaque maman en cette journée de reconnaissance.

BONNE FÊTE À TOUTES LES MAMANS!

BRUNCH AU CHAMPAGNE

Coupe de champagne	Choix de crêpes, parmi 70 variétés
Jus de fruits	Salade de fruits ou sorbet
Salade verte	Thé - Café

10,95\$

Notre carte habituelle est également disponible

655, Grande-Allée
525-6904

2620, boul. Laurier
653-6051

Pour bien recevoir ses amis à la maison Point n'est besoin d'imiter Flammariion

Il est bien plaisant d'aller au restaurant, de découvrir de nouvelles tables ou de fréquenter de nouveaux endroits qu'on a déjà visités avec satisfaction. Mais je connais des gens qui aiment bien, aussi, faire l'honneur de leur propre table à leurs relations ou leurs amis.

par Jean-Gilles JUTRAS
(collaboration spéciale)

Plusieurs aimeraient bien remettre certaines politesses mais hésitent à le faire pour diverses raisons, toutes aussi valables les unes que les autres.

Une chose est certaine, c'est que si des hommes et des femmes peuvent recevoir chez eux, pourquoi tous et toutes ne le peuvent-ils pas? J'ai entendu, maintes fois, des personnes dire: "Ah! je voudrais bien recevoir, mais je ne peux faire

comme chez les "X" qui ont tout et savent tout!". Je vais vous dire une chose: n'essayez pas d'imiter ce que font les autres. Soyez vous-mêmes, vous en serez plus heureux et vos invités aussi.

Une table élégante

Vous le savez par expérience, on est toujours émerveillé par une table bien dressée et joliment décorée. Ici encore, la simplicité est toujours de mise. La première chose qui importe donc, après le choix du menu et des vins d'accompagnement dont nous avons déjà parlé, c'est de dresser la table. Quel que soit le repas que vous offrez, il existe quelques règles simples dont il faut tenir compte pour se faciliter la tâche. L'art de la table, en effet, n'est qu'une question de logique puisque chaque pièce du couvert doit être disposée

selon l'ordre où on s'en servira.

Les ustensiles

Quand on dresse une table élégante, on met toujours une assiette de service qui, en principe, demeure en place jusqu'à la fin du repas. Par la suite, on dispose les ustensiles. Ainsi, la première pièce qui sera utilisée durant le repas, sera la plus éloignée de l'assiette. On commence donc à l'extérieur en plaçant les ustensiles appropriés suivant les services successifs. Ne mettez pas trop d'ustensiles qui ne serviraient pas, inutile d'encombrer les places. Les fourchettes se placent à gauche, les couteaux et cuillers à droite. Le tranchant des couteaux est toujours tourné vers l'assiette.

Si vous n'avez qu'une petite table, ce qui vous empêche peut-être de placer tous les services dès la mise en place, ayez une desserte ou un guéridon à la portée et vous placerez alors vos couverts au fur et à mesure que vous apporterez les plats.

Nous avons l'habitude, chez nous, de mettre une assiette pour le pain et le beurre. Cette petite assiette se place au-dessus des fourchettes. Vous pouvez y déposer la serviette ou encore lui donner un

pli de fantaisie dans l'assiette de service. Les verres à vin se placent à la droite, à partir de la pointe du couteau en obliquant vers la gauche. Le premier verre à être utilisé est alors le plus près du couteau. On retire les verres au fur et à mesure qu'on sert un nouveau vin.

Les ustensiles qui sont utilisés après le plat principal peuvent être apportés au moment opportun (salade, fromage ou dessert) ou encore, disposés à l'horizontale au-dessus de l'assiette.

Pour goûter

Offrez à vos invités une petite cuiller, s'ils veulent goûter les belles sauces que vous leur servez. Il est parfois pénible de laisser de si bons liquides... En France, on trouve des cuillers spéciales pour la sauce, mais elles sont à prix presque inabordable. Aussi, lorsque vous offrez du fromage, mettez donc une fourchette et un couteau. C'est bien plus pratique pour manger ces merveilleux produits laitiers.

Pour ce qui est des verres, selon le nombre de vins à verser, vous pouvez disposer autant de verres qu'il y a de vins ou encore, ayez un verre pour les vins blancs et un pour les rouges. Il est habituel que

l'on verse du vin blanc pour les premiers services et du rouge à partir du plat principal à moins que ce ne soit du poisson ou des fruits de mer. Mais ici, tous les goûts sont dans la nature, et il importe plus d'être heureux à table que de se faire du souci avec des règles trop strictes. Pour les verres, aussi, vous pouvez les apporter au fur et à mesure, si votre table ne vous permet pas de tout placer dès le début.

La décoration

Dois-je le répéter: faites simplement! La nappe doit être impeccable, de préférence en blanc,

mais encore là tout dépend de la circonstance et il peut être très agréable de marier des couleurs et de faire des agencements qui plaisent à l'œil. Si on met des pièces de décoration, le tout doit faire un joli effet. Les fleurs? elles doivent être inodores. En effet, même si elles sont bien agréables à regarder, les fleurs sont parfois de mauvaise compagnie à table, leur parfum empêche souvent de bien saisir les arômes subtils des plats servis. On préférera des fleurs artificielles, des feuillages, des fruits de saison ou autres éléments décoratifs et non odorants.

Bonne chance!

PROPOS DE TABLE Le Faubourg Saint-Honoré

En plus d'être la table la plus courue présentement à Québec, Le Faubourg Saint-Honoré deviendra peut-être le rendez-vous des amateurs de vins qui sont de plus en plus nombreux dans la grande région de la capitale. En effet, le maître d'hôtel Jean-Yves Bodin a révisé totalement la carte des vins. A ma connaissance, peu d'endroits dans le grand Québec offrent un choix aussi important et à des prix très abordables.

RESTAURANT CAFE D'EUROPE
27, Ste-Angele
Québec
692-3835

Le canneloni à la moutarde
Le velouté d'agneau
Le demi-homard et le cœur de filet mignon Cote d'Europe
ou
Le cordon-bleu aux bolets
Les zucchini farcis à la bolognaise
Les pommes nouvelles
Les omelettes du bonheur glacées

Le saint-honoré
Café
18⁹⁵\$

HEUREUSE FÊTE DES MÈRES!
Ouvert le dimanche

PREPARE AU STATIONNEMENT
OU STATIONNEMENT GRATUIT
RUE STE-ANGELE

**SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES
SAMEDI**

Fondue parmesan
Consommé de poulet
Fesse de bœuf Ponderosa
Choux de Bruxelles au beurre
Pâtisseries françaises

12⁵⁰\$

PLACE BOURG-ROYAL
1010, 80e Rue est
Charlesbourg
Réservations: 622-0164

BRASSERIE
Goulue

Restaurant la Réserve
Festival du homard 10⁹⁵\$
108, Saint-Cyrille ouest
Pour réservations: 524-1864 ou 524-3571

SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES
Crispe d'Armoise au grain, ou
Melon au miel façon du chef
Potage au consommé
Feuilles de riz de veau
ou jeunes pousses des bois, ou
Ravioli de bœuf à la volaille, ou
Homard à l'armoise sur lit de riz,
ou Côte d'agneau et amourelles
Dessert au chocolat 16⁹⁵\$
Café 10⁹⁵\$

Pour la
Fête des Mères,
invitez maman
à notre table...
une merveilleuse
façon de lui
dire merci!

590, Grande-Allée, Québec
529-2243

RESTAURANT CHEZ PEPPE
27, Ste-Angele
Québec
692-3835

TABLE D'HÔTE
Paupiette de sole farcie au
homard, sauce rose
Velouté de caneton et sa
julienne

Homard à la tomate
fraîche et au pistou 16,95\$
Cœur de charolais au
coulis d'asperges 16,95\$
Médailillon de veau
parfumé au calvados 16,95\$
Tortellini fruité
de mare 15,95\$

Fraises au poivre
Café

BRUNCH DE FÊTE COMPLET
12⁹⁵\$ (Enfant demi
prix)

Salle disponible pour groupe
585, GRANDE-ALLÉE EST, QUÉBEC - RÉ.: 524-7612

Café des Artistes
Restaurant terrasse

TABLE D'HÔTE DE LA FÊTE DES MÈRES
Le feuilleté de crevettes au curry,
ou
Le pâté de foie maison
La marmite du chef
Les câlottes aux cerises noires
Le médaillon de veau Marsala
La truite farcie sauce crevettes
La brochette de filet bordelaise

15,95\$

BRUNCH MUSICAL
de 11h à 15h
8⁵⁰\$

DINER D'AFFAIRES
de 11h à 17h

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

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
Avocat à la mousse de
crevettes et au yogourt
Potage de la journée
L'escalope de flétan sur
coulis de ciboulette
Rôti de lapereau relevé
d'un velouté de morilles
Tournedos mariné à la façon
des îles du Pacifique,
sauces aux trois poivres

Pâtisserie
Café - Thé 15⁹⁵\$

Un privilège réservé aux gens de goût les plus difficiles.

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

SPECIAL DU SAMEDI SOIR

FONDUE CHINOISE
POUR 2 PERSONNES
17⁵⁰\$

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

TABLE D'HÔTE
6⁹⁵\$ A 10⁹⁵\$

- Filet de sole meunière ou amandine
- Rôti de porc
- Brochette de filet mignon
- Filet mignon madame avec sauce au choix
- Alfresco (surlong) au poivre
- Brochette de paloncies
- Cuisse de grenouilles à la provençale

La "faim" du monde
ça se passe chez nous

L'anse aux barques
Bistro-restaurant Cuisine française

SPÉCIALITÉ:
Le homard

TABLE D'HÔTE
Le velouté de tomates au basilic
La salade verte ou le jambon macédoine

La timbale de saumon aux crevettes 14,50\$
La brochette d'agneau forestière 15,50\$
Le homard grillé au bouilli 16,50\$
L'assiette gourmande de l'océan 17,50\$

Pâtisserie maison - Café

MAINTENANT OUVERT TOUTS LES JOURS

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES
12,95\$ adulte - 6,50\$ enfant (10 ans et moins)

Reservations: 28, boul. Champlain, 39, Petit-Champlain, Québec 692-4674

LAS CUEVAS
Cuisine espagnole et française

Un souper mémorable pour maman...
Pendant que le Duo Vasquez lui chantera "bonne fête" maman se réglera avec une cuisine exceptionnelle.

TABLE D'HÔTE
SPÉCIALITÉS ESPAGNOLE ET FRANÇAISE
Artichaut vinaigrette ou Croquette argenteuil
Soupe du jour ou Soupe à l'ail
Côtelettes d'agneau à la navarraise 14,95
Caille vironique 15,50
Coquille de pétoncles verdure 15,75
Saumon hollandaise 17,50
Entrecôte marchand de vin 18,00
Assiette de la mer au portum d'ail 19,75

FESTIVAL DU HOMARD
au choix grillé, bouilli ou froid 12,50

OUVERT LE DIMANCHE

601, Grande-Allée est — Réservations: 529-9458

LE GOÛT DE L'ÎLE D'ORLÉANS
maintenant 2 adresses

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Le Moulin de St-Laurent
Cuisine française et nouvelle
BRUNCH style table d'hôte avec la musique du "Trio du Moulin"
Au choix: 14\$, 15\$, 16\$
754, av. Royale, St-Laurent, I.O
RÉSERVATIONS: 829-3888

Seigneur Mauvide
Menu familial
BRUNCH style table d'hôte
Au choix: 12\$ - 13\$
Enfants: 1/2 prix (12 ans et moins)
Apéritif spécial offert aux Mères.
1451, av. Royale, St-Jean, I.O
RÉSERVATIONS: 829-2915

OUVERT DE MAI À OCTOBRE

RESTAURANT CAFE LE GREC
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ

BONNE FÊTE MAMAN!
Viens passer la Fête des Mères avec nous. Nous avons une belle surprise pour toi.
Georges

TABLE D'HÔTE spéciale
16⁹⁵\$

95, chemin Ste-Foy, Québec
525-7525

Au jour le jour

Spaghetti régulier 6,25
Coquille Saint-Jacques 6,60
Sole Meunière 6,95
Petite lasagne 6,95
Bœuf haché 6,95
Mini-brochette 7,75
Sole pochée sauce moutarde 6,95
Mini-salade Lorenzo 6,25
Foie de veau 7,25
Le mignon émincé sauce charcutière 7,50
Navarin de poulet 6,75

Du lundi au vendredi
Spécial de 11h30 à 18h30
Soupe, dessert et breuvage inclus

1217, rue de l'Église, Ste-Foy, Qué.
Pour réservations: 659-2951

chez LORENZO
RESTAURANTS

400, boul. Ste-Anne, Beauport, Qué.
Pour réservations: 661-4101

BONNE BOUFFE!

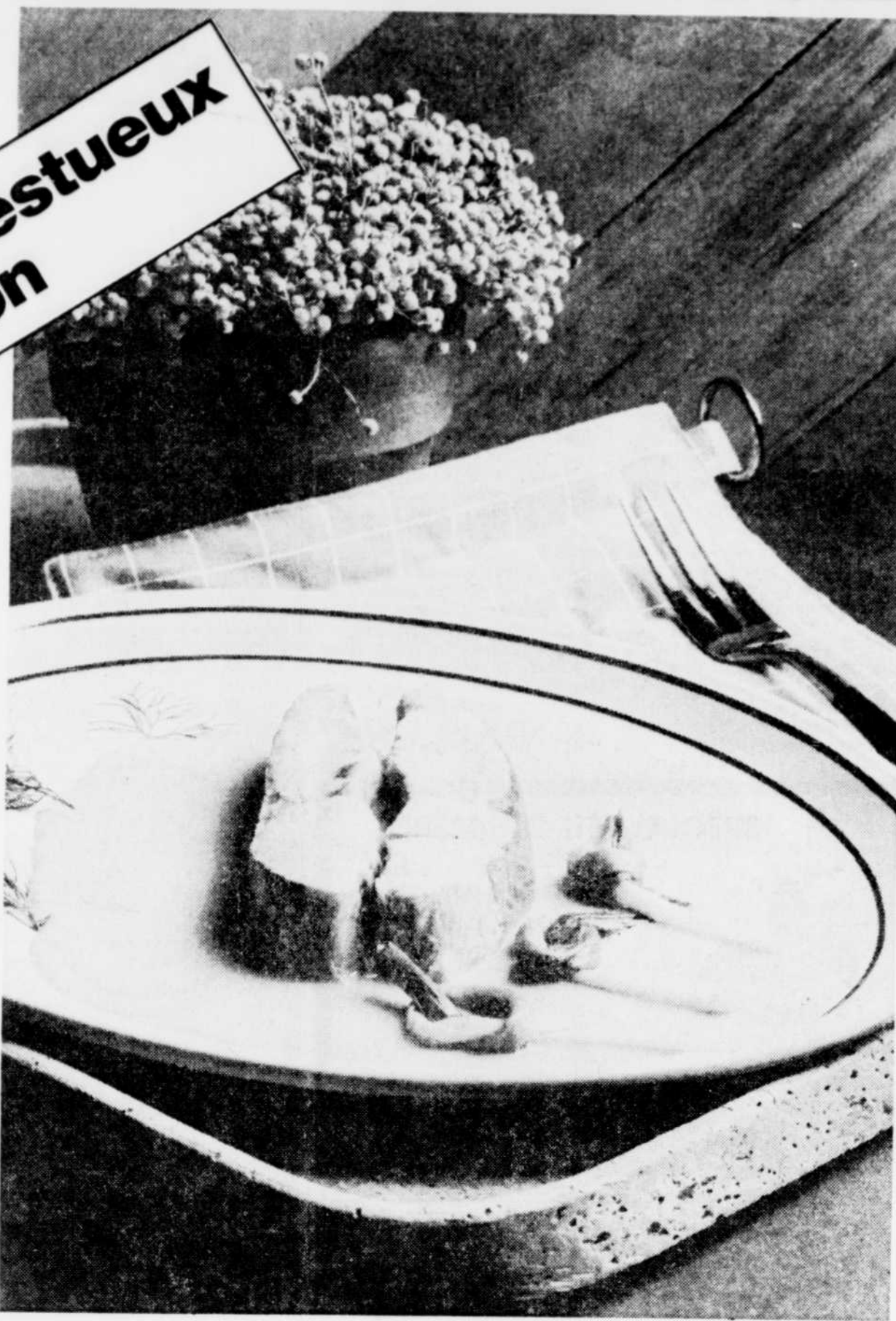
En collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Le majestueux saumon

♦ Il existe un poisson tant apprécié qu'on n'en parle jamais sans souligner ses multiples valeurs qui le rendent inestimable, exceptionnel et extraordinaire. Le saumon, puisque c'est de lui qu'il s'agit, régnait jadis sur un vaste empire composé de cours d'eau salée et douce. En effet, la mer lui était tout aussi accessible que les rivières.

Ce roi se révélait si familier qu'on le pêchait aisément, sans problème, un peu comme s'il avait aimé s'offrir en sacrifice pour le bien des hommes. Sa présence dans les frayères était telle que lorsque les textes anciens utilisent le mot poisson, ils traitent bien souvent du saumon. Celui qui en consommait était assuré d'acquiescer la science, la sagesse et le don de voyant.

Roi des eaux, le saumon se révélait donc dispensateur de pouvoir. On est convaincu de cette vérité depuis l'aventure vécue par un jeune homme d'origine celtique dont la vie semblait être consacrée pour toujours au service des autres. Un jour, faisant griller un saumon destiné à la table de son maître, Find se brûla. Son premier geste fut de porter le doigt blessé à sa bouche. Instantanément, Find se trouva rempli de science et, désormais, il n'eut plus qu'à porter le doigt sur sa dent de sagesse pour prophétiser, savoir et connaître. ♦



Centre des ressources didactiques de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Darne de saumon

Darne de saumon à la vapeur et aux échalotes vertes

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 15 minutes
Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

● Echalote verte		2 bottes
● Beurre doux	 45 ml	3 c. à table
● Blanc de poireau émincé	 45 ml	3 c. à table
● Bouillon de poisson	 175 ml	¾ tasse
● Crème à 35%	 125 ml	½ tasse
● Sel		au goût
● Poivre		au goût
● Beurre doux	 45 ml	3 c. à table
● Jus de citron	 15 ml	1 c. à table
● Eau	 300 ml	1¼ tasse
● Sel		au goût
● Darne de saumon de 175 g (6 oz)		6
● Sel		au goût
● Poivre		au goût
● Echalote verte		18
● Beurre	 45 ml	3 c. à table

METHODE

- 1- Nettoyer correctement les échalotes et bien retirer la première peau qui les entoure; les ciseler grossièrement.
- 2- Faire suer les échalotes au beurre, c'est-à-dire les faire cuire à feu doux et à couvert.
- 3- Ajouter le poireau émincé et le faire également suer pendant environ 3 minutes.
- 4- Ajouter le bouillon de poisson et laisser réduire pendant 2 à 3 minutes.
- 5- Verser alors la crème et laisser réduire pendant encore 2 à 3 minutes. Battre au mélangeur et passer ensuite au chinois fin.
- 6- Saler et poivrer.
- 7- Monter la sauce au beurre, c'est-à-dire incorporer des noisettes de beurre froid en fouettant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 8- Incorporer ensuite le jus de citron.
- 9- Verser l'eau dans une casserole.
- 10- Assaisonner légèrement de sel.
- 11- Déposer le saumon dans une marguerite et bien l'assaisonner. Placer la marguerite sur la casserole; couvrir et faire cuire à la vapeur pendant environ 5 minutes. Napper de sauce chaude le fond de chaque assiette et y dresser une darne de saumon.
- 12- Décorer avec les tiges d'échalotes préalablement suées au beurre.

QUESTION: Comment peut-on préparer un bouillon de poisson?

-- Le bouillon de poisson, nommé "fumet de poisson" en cuisine classique, comporte les ingrédients: des parures de poisson blanc au choix (1 kg - 2 lb 2 oz), des petits morceaux d'oignon, de poireau et de céleri (500 ml - 2 tasses), de l'eau (4 l - 3½ pintes) et du vin blanc (250 ml - 1 tasse). Ce dernier élément peut être remplacé par le jus de deux citrons. Il suffit de mélanger le tout dans une casserole, d'amener le mélange au point d'ébullition, de diminuer la température du feu et de laisser mijoter le liquide pendant 20 minutes. Il faut ensuite vérifier le goût du bouillon et ajouter du sel et du poivre, si nécessaire. ♦

**OUVERT DU MATIN AU SOIR
7 JOURS PAR SEMAINE**

TABLE D'HÔTE et
MENU VARIÉ
**Buffet à
volonté**
7,95\$ adulte
3,95\$ enfant

Ce sera fête toute la journée
dimanche... Célébrez
maman à notre table, le midi
ou le soir, entre 10h et 22h.

8,95\$ adultes
4,95\$ enfants

RÉSERVATIONS:
653-2727

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



RESTAURANT

la goëliche
"LA FINE CUISINE
DE L'ÎLE"

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

10h00 Brunch-déjeuner	12,50\$
12h30 Brunch-dîner	12,50\$
17h00 Buffet spécial	15,50\$

2198, av. Royale, St-Laurent, Ile d'Orléans
Pour réservations: 828-9822

LE SOLEIL

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 SAMERDIS DE QUÉBEC"



L'animateur Denis Careau en compagnie de
Mme Iléana et M. Mircea Discuteanu

La Roumanie
"LA MITITÉ"
pour 3 personnes

Ingrédients:

- 1 lb de boeuf haché mi-maigre (500 g)
- 1 c. à soupe de base de boeuf
- 4 gousses d'ail
- 1 c. à thé de petite vache
- 1 pincée de piment rouge
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de marjolaine
- ½ tasse de club soda ou d'eau
- Sel et poivre

Préparation:

- Mettre le club soda ou l'eau dans un plat
- y ajouter la base de boeuf et l'ail écrasé
- après 3 minutes, y ajouter le boeuf et les assaisonnements et mélanger
- laisser reposer 10 minutes
- puis mélanger le tout et rouler avec les mains humides
- faire de nouveau des saucisses de 3 pouces de long par 1 pouce d'épais
- mettre sur le BBQ
- cuisson au goût
- Servir avec un pain, de la moutarde et une bonne bière froide.

Recette roumaine présentée par Iléana et Mircea Discuteanu
ÉCOUTEZ "Cuisine populaire de tous les pays"
UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS
ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS

JOYEUSE FÊTE DES MÈRES**Déjeuner**

Choix de jus
Oeuf tropical
(Oeuf poché sur petit
pain, servi avec cantaloup,
melon de miel,
melon d'eau, raisins,
fraises, pamplemousse,
orange, fromage
et rôti de pain
de raisins)
Thé - Café - Lait

Adultes 4,95 \$
Enfants 3,95 \$



Marie Antoinette



**AUTANT DE MAMANS
AUTANT DE PLANTES**

Dîner/Souper

Feuilleté de crevettes au
coulis de homard
Soupe aux légumes
maison ou jus
Boeuf bourguignon 8,95 \$
Enfants 5,95 \$
Filet de sole meunière 9,95 \$
Filet mignon aux
champignons frais 12,95 \$
Feuilleté de fraises
fraîches à la crème
chantilly ou
Coupe de fruits frais
Thé - Café - Lait

En plus de ce menu
spécialement préparé
pour la Fête des Mères,
nous tenons à souligner
tout particulièrement
cet événement en
offrant aux mamans
une jolie plante verte
en gage de bonheur.
"Tant qu'il y en aura"



LES SAMEDIS DE



samedi 10 mai 1986



J'ESSAIE DE DÉCHIFFRER UN MESSAGE TÉLÉPHONIQUE

par Michel ROY (collaboration spéciale)

♦ Le cadran de cet appareil téléphonique a quelque chose de spécial. Il comporte, diras-tu, la lettre Z, ce qui n'est pas le cas pour ses semblables. Mais cela n'est pas une bien grande originalité. Non, il y a plus. En effet, il te permettra de déchiffrer le message codé qui t'est proposé. Chacun des chiffres du message en question correspond à une lettre sur le cadran. La difficulté vient du fait qu'un chiffre peut représenter plus d'une lettre. Ainsi tous les 6 peuvent être M, N ou O. A toi de faire les bons choix et de nous livrer la phrase qui contient une vérité trop souvent vérifiable, hélas!

537 5647 7668 7362522537 289
864537 327244633 537 3242537 38:
537 738487 9 7378368 7747: 537
784772687 38 537 742437 537 332447368
38 7277368

RÉPONSES

Les lois sont semblables aux toiles d'araignées: les faibles et les riches y restent pris; les puissants et les riches y restent pris; les puissants et les riches y restent pris; les puissants et les riches y restent pris.



MOTS CROISÉS RECYCLÉS

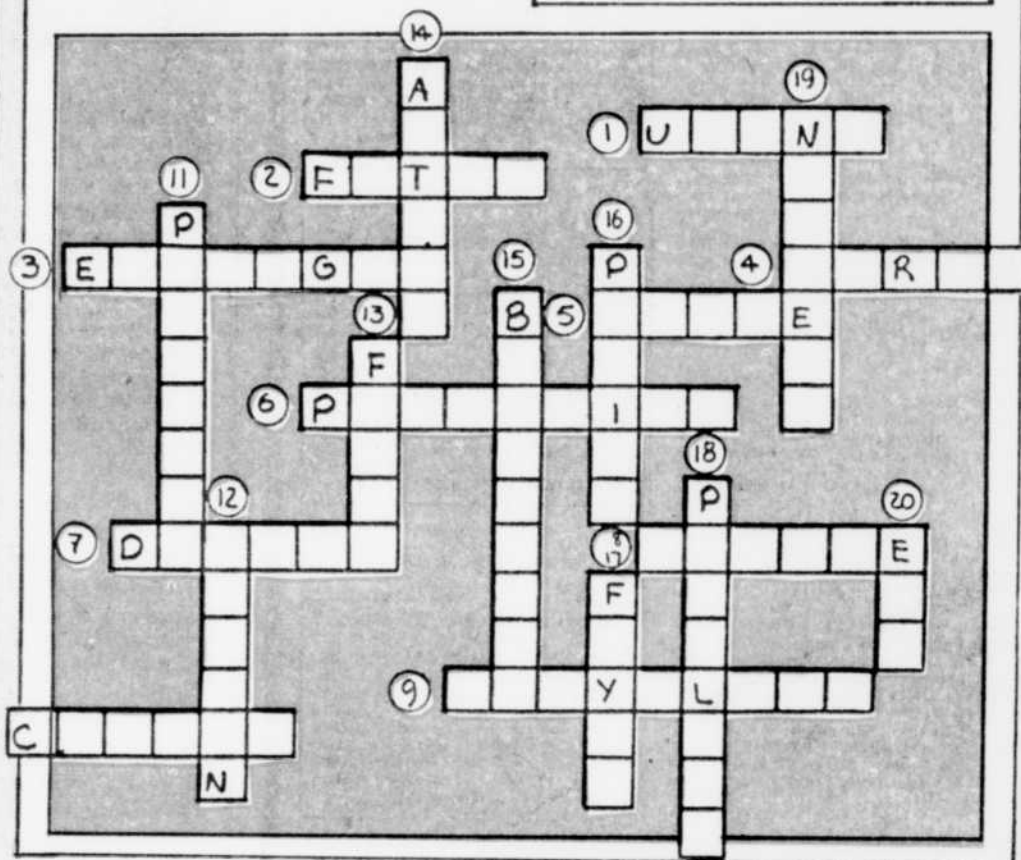
Crayons de Soleil te propose un mots-croisés qui parle de recyclage.

- 1 — Etablissement de la grande industrie destinée à la fabrication d'objets ou de produits.
- 2 — Prochain, ultérieur.
- 3 — Etude des milieux où vivent les êtres vivants, ainsi que des rapports de ces êtres avec le milieu.
- 4 — Substance vitreuse, cassante et transparente.
- 5 — L'épingle est en un.
- 6 — Saletés que produisent les gaz dans l'air.
- 7 — Débris, résidu.
- 8 — Réunion de plusieurs personnes dans un même lieu.
- 9 — Action de refaire du neuf avec du vieux.
- 10 — Matière assez épaisse, faite de pâte de papier.
- 11 — Contenant destiné aux ordures ménagères.
- 12 — Gros véhicule automobile.

- 13 — Vaste étendue de terrain couverte d'arbres.
- 14 — Qui existe, se passe au moment où l'on se parle.
- 15 — Récipient qui contient du liquide.
- 16 — Feuille mince.
- 17 — Espace aménagé dans une maison pour y faire du feu.
- 18 — Question à résoudre.
- 19 — Neuf, récent.
- 20 — Liquide que l'on peut boire.

RÉPONSES

- 1 — usine 2 — futur 3 — écologie 4 — déchet 5 — groupe 6 — recyclage 7 — verre 8 — arbre 9 — pollution 10 — carton 11 — poubelle 12 — camion 13 — bouteille 14 — acte 15 — problème 16 — forêt 17 — papier 18 — foyer 19 — eau 20 — nouveau



BLONDINETTE



SOURIS MIQUETTE



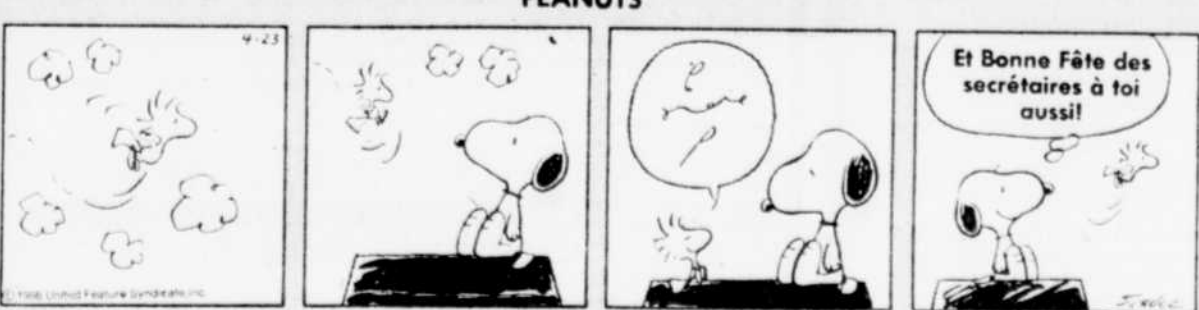
BOTTINE



LES JUNGLES



PEANUTS



HAGAR L'HORRIBLE



LES PIERRAFEU



SCAMP



AVIS DIVERS - APPELS D'OFFRES - SOUMISSIONS

Société des établissements de plein air du Québec

APPEL D'OFFRES

PROJET: 0-102

TRAVAUX DE DYNAMITAGE

Des soumissions cachetées seront reçues par la Société des établissements de plein air du Québec au Parc du Mont Sainte-Anne pour:

Des travaux de dynamitage relativement à la construction de trois pistes de ski alpin et l'enneigement artificiel dans ces pistes.

Sont admis à soumissionner, les entrepreneurs détenant la licence appropriée en vertu de la Loi sur la qualification professionnelle des entrepreneurs en construction, lorsque requise, qui ont leur principale place d'affaires au Québec et qui auront requis les plans et devis en leur nom.

Les documents de soumission peuvent être obtenus à compter du 12 mai 1986 sur remise d'un montant de 25\$ non remboursable.

La vente des documents ainsi que la réception des soumissions seront faites à l'adresse suivante:

Parc du Mont Sainte-Anne
Route 138, via 360
Beauport (Québec)
G0A 1E0
Tél.: (418) 827-4561

Les soumissions devront être accompagnées d'un cautionnement de soumission à l'ordre de la Société des établissements de plein air du Québec au montant de 20 000\$ ou d'un chèque visé au montant de 10 000\$ également à l'ordre de la Société.

L'ouverture des soumissions aura lieu publiquement le 23 mai 1986, à 15h00, au bureau des services administratifs du Parc du Mont Sainte-Anne.

La Société ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Le président et directeur général
Michel Noël de Tilly

APPEL D'OFFRES
CONSTRUCTION D'UN RÉSERVOIR
D'EAU ET D'AJOUTS DIVERS AU
CENTRE HOSPITALIER DE LA BAIE
D'HUDSON À POVUNGNIKUK

La Corporation du Centre hospitalier de la Baie d'Hudson, propriétaire, demande des soumissions pour la construction d'un réservoir d'eau et d'ajouts divers au Centre hospitalier de la Baie d'Hudson à POVUNGNIKUK (Québec).

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus au bureau des architectes

de Montigny, Mévior, Gagnon, Soucy 795, av. St-Jean-Baptiste, bureau 120 LES SAULES (Québec) G2E 3E8

Tél.: (418) 871-4055

contre un chèque visé non remboursable de cinquante dollars (50\$) fait au nom du propriétaire.

Les soumissions devront être accompagnées soit d'un cautionnement de soumission établi au montant de soixante-dix mille dollars (70 000\$) valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions, soit d'un chèque visé du même montant fait à l'ordre du propriétaire, soit d'obligations conventionnelles au porteur émises ou garanties par les gouvernements du Québec ou du Canada.

Les soumissions (l'original et deux copies) dans des enveloppes cachetées et adressées au soumissionnaire, seront reçues au:

Ministère des Affaires sociales
Édifice L'UNIQUE (6e étage)
2050, boulevard St-Cyrille ouest
SAINT-FOY (Québec) G1V 2K8

jusqu'à quinze heures (15h00), heure en vigueur localement, le troisième (3e) jour du mois de juin 1986, pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

Les soumissions des sous-traitants seront reçues au BSDQ au plus tard à 15h00 le 29e jour de mai 1986.

Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix de leurs sous-traitants, des garanties qu'ils entendent exiger de leur solvabilité et du contenu de leur soumission. Ils doivent s'assurer qu'ils détiennent les permis et licences requises.

Le propriétaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

Michel BERNATCHEZ, architecte
Chargé de projet
Pour: Bernard MALTAIS
Directeur général



Ville de
La Pocatière

APPEL D'OFFRES
OBJET: ACQUISITION DE MATÉRIEL
D'AQUEDUC ET D'ÉGOUTS

Des soumissions sont demandées par la ville de La Pocatière pour la fourniture de matériaux d'aqueduc et d'égouts pour les projets suivants:

A) # 07-08-85 — Matériaux d'aqueduc
B) # 07-08-85 — Matériaux d'égouts

Les documents de soumissions peuvent être obtenus en s'adressant au bureau du greffier.

POUR ÊTRE CONSIDÉRÉE
OFFICIELLE, TOUTE SOUMISSION
DEVRA ÊTRE:

A) Remplie sur les formules de soumission officielle, à la dactylographie;

B) Conforme aux spécifications mentionnées dans les documents de soumission;

C) Remise avant seize heures (16h00), le mardi 20 mai 1986, au bureau du soumissionnaire, à l'hôtel de ville, au 412, 9e Rue, C.P. 668, LA POCATIERE (Québec) G0R 1Z0.

Toutes les soumissions reçues dans ce délai seront ouvertes et lues publiquement à seize heures cinq minutes (16h05), le même jour, à la salle du conseil municipal.

Chaque soumission devra être déposée dans une enveloppe cachetée portant la mention:

"A) # 07-08-85 - ACQUISITION DE MATÉRIEL D'AQUEDUC"

ou "B) # 07-08-85 - ACQUISITION DE MATÉRIEL D'ÉGOUTS"

selon le cas.

La ville de La Pocatière ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues, ni à aucune sorte envers les soumissionnaires.

DONNE À LA POCATIERE CE 7e JOUR DU MOIS DE MAI 1986

CLAUDE CRÉTE, greffier

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
NO 200-11-000327-869
No Surintendant: 029572

COUR SUPÉRIEURE
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:
MARIO JOLY (241 832 575), re-
lieur, domicilié et résidant au
3245, des Aulnes, app. 103, QUE-
BEC (Québec) G1J 3V6

DEBITEUR

Avis est, par les présentes, donné que MARIO JOLY, du 3245, des Aulnes, app. 103, QUEBEC (Québec), a fait cesser de ses biens le 1er jour de mai 1986 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 21e jour de mai 1986, à 10h00 heures, au bureau du syndic, 888, rue St-Jean, bureau 200, Québec (Québec).

Datée de Québec, ce 8e jour de mai 1986.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL. L.
SYNDIC aux biens de
MARIO JOLY

BUREAU DE:
RAYMOND, CHABOT,
FAYARD, GAGNON INC.

Syndic
888, rue St-Jean
Bureau 200
QUÉBEC (Québec)
G1R 5H6

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
NO 200-05-000300-868

COUR SUPÉRIEURE

LA BANQUE ROYALE DU CANADA
Demanderesse
-vs-
SERVICE AÉRIEN BOUDREAU (SAB) INC
Défenderesse

AVIS DE VENTE À L'ENCHÈRE
(Art. 1979.1 C.C.)

Avis est donné que la Banque Royale du Canada, créancière gagiste aux termes d'un nantissement commercial consenti par Service Aérien Boudreau (SAB) Inc le 9 novembre 1983 et enregistré le 8 décembre 1983 sous le numéro 129769 du bureau de la division d'enregistrement de Saguenay, procédera à la vente par enchères des biens suivants:

Un hydravion de marque HAVILLAND DHC-2 BEAVER, année 1958, série 1263, immatriculé C-GGMB.

Les biens ci-haut mentionnés seront vendus le 21 mai 1986, à 14h30 heures, à la base d'Air Brousse, située au lac Rapide, à Sept-Îles, dans la province de Québec.

AUBUT CHABOT
2, Place Québec, #736
Québec (G2A-5131)
Procureurs de la Banque
Royale du Canada

ENCAN PUBLIC

(DORVAL) - MONTRÉAL, QUÉBEC
SAMEDI, 17 MAI 1986 - 10h00

Encan Gauthier Inc. a mandaté par Bell Canada de liquider, par encan public, leurs surplus d'équipements, aussi sera inclus l'équipement d'un important contracteur de la région métropolitaine et autres.

LIEU DE L'ENCAN: 1700, BOUL. HYMUS, DORVAL (QC)
(514) 685-3541

LISTE PARTIELLE

CANON HORS-ROUTE: (1) CAT 775, NS 520140, 520178, 520183, 520185, 520186, 520187, 520188, 520189, 520190, 520191, 520192, 520193, 520194, 520195, 520196, 520197, 520198, 520199, 520200, 520201, 520202, 520203, 520204, 520205, 520206, 520207, 520208, 520209, 520210, 520211, 520212, 520213, 520214, 520215, 520216, 520217, 520218, 520219, 520220, 520221, 520222, 520223, 520224, 520225, 520226, 520227, 520228, 520229, 520230, 520231, 520232, 520233, 520234, 520235, 520236, 520237, 520238, 520239, 520240, 520241, 520242, 520243, 520244, 520245, 520246, 520247, 520248, 520249, 520250, 520251, 520252, 520253, 520254, 520255, 520256, 520257, 520258, 520259, 520260, 520261, 520262, 520263, 520264, 520265, 520266, 520267, 520268, 520269, 520270, 520271, 520272, 520273, 520274, 520275, 520276, 520277, 520278, 520279, 520280, 520281, 520282, 520283, 520284, 520285, 520286, 520287, 520288, 520289, 520290, 520291, 520292, 520293, 520294, 520295, 520296, 520297, 520298, 520299, 520300, 520301, 520302, 520303, 520304, 520305, 520306, 520307, 520308, 520309, 520310, 520311, 520312, 520313, 520314, 520315, 520316, 520317, 520318, 520319, 520320, 520321, 520322, 520323, 520324, 520325, 520326, 520327, 520328, 520329, 520330, 520331, 520332, 520333, 520334, 520335, 520336, 520337, 520338, 520339, 520340, 520341, 520342, 520343, 520344, 520345, 520346, 520347, 520348, 520349, 520350, 520351, 520352, 520353, 520354, 520355, 520356, 520357, 520358, 520359, 520360, 520361, 520362, 520363, 520364, 520365, 520366, 520367, 520368, 520369, 520370, 520371, 520372, 520373, 520374, 520375, 520376, 520377, 520378, 520379, 520380, 520381, 520382, 520383, 520384, 520385, 520386, 520387, 520388, 520389, 520390, 520391, 520392, 520393, 520394, 520395, 520396, 520397, 520398, 520399, 520400, 520401, 520402, 520403, 520404, 520405, 520406, 520407, 520408, 520409, 520410, 520411, 520412, 520413, 520414, 520415, 520416, 520417, 520418, 520419, 520420, 520421, 520422, 520423, 520424, 520425, 520426, 520427, 520428, 520429, 520430, 520431, 520432, 520433, 520434, 520435, 520436, 520437, 520438, 520439, 520440, 520441, 520442, 520443, 520444, 520445, 520446, 520447, 520448, 520449, 520450, 520451, 520452, 520453, 520454, 520455, 520456, 520457, 520458, 520459, 520460, 520461, 520462, 520463, 520464, 520465, 520466, 520467, 520468, 520469, 520470, 520471, 520472, 520473, 520474, 520475, 520476, 520477, 520478, 520479, 520480, 520481, 520482, 520483, 520484, 520485, 520486, 520487, 520488, 520489, 520490, 520491, 520492, 520493, 520494, 520495, 520496, 520497, 520498, 520499, 520500, 520501, 520502, 520503, 520504, 520505, 520506, 520507, 520508, 520509, 520510, 520511, 520512, 520513, 520514, 520515, 520516, 520517, 520518, 520519, 520520, 520521, 520522, 520523, 520524, 520525, 520526, 520527, 520528, 520529, 520530, 520531, 520532, 520533, 520534, 520535, 520536, 520537, 520538, 520539, 520540, 520541, 520542, 520543, 520544, 520545, 520546, 520547, 520548, 520549, 520550, 520551, 520552, 520553, 520554, 520555, 520556, 520557, 520558, 520559, 520560, 520561, 520562, 520563, 520564, 520565, 520566, 520567, 520568, 520569, 520570, 520571, 520572, 520573, 520574, 520575, 520576, 520577, 520578, 520579, 520580, 520581, 520582, 520583, 520584, 520585, 520586, 520587, 520588, 520589, 520590, 520591, 520592, 520593, 520594, 520595, 520596, 520597, 520598, 520599, 520600, 520601, 520602, 520603, 520604, 520605, 520606, 520607, 520608, 520609, 520610, 520611, 520612, 520613, 520614, 520615, 520616, 520617, 520618, 520619, 520620, 520621, 520622, 520623, 520624, 520625, 520626, 520627, 520628, 520629, 520630, 520631, 520632, 520633, 520634, 520635, 520636, 520637, 520638, 520639, 520640, 520641, 520642, 520643, 520644, 520645, 520646, 520647, 520648, 520649, 520650, 520651, 520652, 520653, 520654, 520655, 520656, 520657, 520658, 520659, 520660, 520661, 520662, 520663, 520664, 520665, 520666, 520667, 520668, 520669, 520670, 520671, 520672, 520673, 520674, 520675, 520676, 520677, 520678, 520679, 520680, 520681, 520682, 520683, 520684, 520685, 520686, 520687, 520688, 520689, 520690, 520691, 520692, 520693, 520694, 520695, 520696, 520697, 520698, 520699, 520700, 520701, 520702, 520703, 520704, 520705, 520706, 520707, 520708, 520709, 520710, 520711, 520712, 520713, 520714, 520715, 520716, 520717, 520718, 520719, 520720, 520721, 520722, 520723, 520724, 520725, 520726, 520727, 520728, 520729, 520730, 520731, 520732, 520733, 520734, 520735, 520736, 520737, 520738, 520739, 520740, 520741, 520742, 520743, 520744, 520745, 520746, 520747, 520748, 520749, 520750, 520751, 520752, 520753, 520754, 520755, 520756, 520757, 520758, 520759, 520760, 520761, 520762, 520763, 520764, 520765, 520766, 520767, 520768, 520769, 520770, 520771, 520772, 520773, 520774, 520775, 520776, 520777, 520778, 520779, 520780, 520781, 520782, 520783, 520784, 520785, 520786, 520787, 520788, 520789, 520790, 520791, 520792, 520793, 520794, 520795, 520796, 520797, 520798, 520799, 520800, 520801, 520802, 520803, 520804, 520805, 520806, 520807, 520808, 520809, 520810, 520811, 520812, 520813, 520814, 520815, 520816, 520817, 520818, 520819, 520820, 520821, 520822, 520823, 520824, 520825, 520826, 520827, 520828, 520829, 520830, 520831, 520832, 520833, 520834, 520835, 520836, 520837, 520838, 520839, 520840, 520841, 520842, 520843, 520844, 520845, 520846, 520847, 520848, 520849, 520850, 520851, 520852, 520853, 520854, 520855, 520856, 520857, 520858, 520859, 520860, 520861, 520862, 520863, 520864, 520865, 520866, 520867, 520868, 520869, 520870, 520871, 520872, 520873, 520874, 520875, 520876, 520877, 520878, 520879, 520880, 520881, 520882, 520883, 520884, 520885, 520886, 520887, 520888, 520889, 520890, 520891, 520892, 520893, 520894, 520895, 520896, 520897, 520898, 520899, 520900, 520901, 520902, 520903, 520904, 520905, 520906, 520907, 520908, 520909, 520910, 520911, 520912, 520913, 520914, 520915, 520916, 520917, 520918, 520919, 520920, 520921, 520922, 520923, 520924, 520925, 520926, 520927, 520928, 520929, 520930, 520931, 520932, 520933, 520934, 520935, 520936, 520937, 520938, 520939, 520940, 520941, 520942, 520943, 520944, 520945, 520946, 520947, 520948, 520949, 520950, 520951, 520952, 520953, 520954, 520955, 520956, 520957, 520958, 520959, 520960, 520961, 520962, 520963, 520964, 520965, 520966, 520967, 520968, 520969, 520970, 520971, 520972, 520973, 520974, 520975, 520976, 520977, 520978, 520979, 520980, 520981, 520982, 520983, 520984, 520985, 520986, 520987, 520988, 520989, 520990, 520991, 520992, 520993, 520994, 520995, 520996, 520997, 520998, 520999, 521000, 521001, 521002, 521003, 521004, 521005, 521006, 521007, 521008, 521009, 521010, 521011, 521012, 521013, 521014, 521015, 521016, 521017, 521018, 521019, 521020, 521021, 521022, 521023, 521024, 521025, 521026, 521027, 521028, 521029, 521030, 521031, 521032, 521033, 521034, 521035, 521036, 521037, 521038, 521039, 521040, 521041, 521042, 521043, 521044, 521045, 521046, 521047, 521048, 521049, 521050, 521051, 521052, 521053, 521054, 521055, 521056, 521057, 521058, 521059, 521060, 521061, 521062, 521063, 521064, 521065, 521066, 521067, 521068, 521069, 521070, 521071, 521072, 521073, 521074, 521075, 521076, 521077, 521078, 521079, 521080, 521081, 521082, 521083, 521084, 521085, 521086, 521087, 521088, 521089, 521090, 521091, 521092, 521093, 521094, 521095, 521096, 521097, 521098, 521099, 521100, 521101, 521102, 521103, 521104, 521105, 521106, 521107, 521108, 521109, 521110, 521111, 521112, 521113, 521114, 521115, 52

La cour ordonne aux supermarchés de ne plus ouvrir leurs portes le dimanche

MONTREAL (PC) — L'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) a accueilli avec une grande satisfaction la décision de la cour supérieure qui a émis, hier, une injonction interlocutoire dans le dossier de l'ouverture des supermarchés le dimanche.

Le jugement rendu par le juge Charles Gauthier ordonne à la chaîne Super Carnaval et à cinq supermarchés de Ville St-Laurent, Montréal-Nord et Laval, de ne plus ouvrir leurs portes le dimanche.

Cette ordonnance remplace l'injonction provisoire émise le 8 novembre 1985 et qui était prolongée depuis de dix jours en dix jours.

"Ce jugement, a déclaré dans un communiqué le président de l'ADA, M. André Martel, permettra au monde de l'alimentation de vivre selon des règles du jeu égales pour tous jusqu'à ce qu'un jugement définitif soit rendu".

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC NO: 200-11-000342-868 No Surintendant: 029595

COUR SUPERIEURE
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: **JOSEF MATTON** (243 130 317), femme d'affaires domiciliée et résidant au 679, Joffre, app. 1, QUEBEC (Québec) G1S 3L4, et ayant fait affaires sous le nom et raison sociale de BOUTIQUE FA-ROUCHE ENR., du 2700, boul. Laurier, STE-FOY (Québec)

DEBITRICE
Avis est, par les présentes, donné que **JOSEF MATTON**, du 679, Joffre, app. 1, QUEBEC (Québec), a fait cession de ses biens le 7e jour de mai 1986 et que, le même jour, **FRANÇOIS NOËL**, du bureau de Raymond, Chabot, Fafard, Gagnon Inc., a été nommé syndic au dossier et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 3e jour de juin 1986, à 10:00 heures, à la DIRECTION DES FAILLITES située au 410, boul. Charest est, bureau 400, QUEBEC (Québec), DATE DE LEVIS, ce 7e jour de mai 1986.

FRANÇOIS NOËL, M.B.A., Adm. A.
SYNDIC aux biens de **JOSEF MATTON**

BUREAU DE: **RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC.**
Syndic
43, route Trans-Canada ouest
Bureau 103
LEVIS (Québec)
G6V 4Z4



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

647-3311



Raymond, Chabot, Fafard, Gagnon Inc.

Syndic

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC NO: 200-11-000327-868 No Surintendant: 029595

COUR SUPERIEURE
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: **JOSEF MATTON** (243 130 317), femme d'affaires, domiciliée et résidant au 679, Joffre, app. 1, QUEBEC (Québec) G1S 3L4, ayant fait affaires sous le nom et raison sociale de BOUTIQUE FA-ROUCHE ENR., au 2700, boul. Laurier, STE-FOY (Québec)

DEBITRICE

Avis est, par les présentes, donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndic soussigné à son bureau, au 888, rue St-Jean, suite 200, Québec (Québec), le ou avant le mardi 20 mai 1986 à 11:00 heures pour l'achat des lots suivants:

- LOT 1** Vêtements pour dames comprenant robes, jupes, blouses, tuniques etc.
VALEUR APPROXIMATIVE AU DETAIL: 7 500\$
- LOT 2** Fonds de commerce comprenant ceintures, colliers, foulards de soie etc.
VALEUR APPROXIMATIVE AU DETAIL: 800\$
- LOT 3** Ameublement comprenant comptoir, caisse enregistreuse, présentoir etc.
VALEUR APPROXIMATIVE: 700\$
- LOT 4** Renault 5 GTL 1982, 4 portes, no série VF1AA39A1C0302477, (sujet à lien)
VALEUR APPROXIMATIVE: 3 000\$
- LOT 5** Equipement de couturière:
5-A) Défroisseur "Jiffy Steamer" modèle J-2, no série C182853 (sujet à lien)
VALEUR APPROXIMATIVE: 300\$
5-B) Machine à coudre SINGER modèle 95K43, no série 327906 incluant moteur et table de travail (sujet à lien)
VALEUR APPROXIMATIVE: 400\$
5-C) Surjetteuse de marque SINGER modèle 81K72, no série G251225 incluant moteur et table de travail (sujet à lien)
VALEUR APPROXIMATIVE: 800\$

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC NO: 200-11-000327-868 No Surintendant: 029595

COUR SUPERIEURE
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: **MARIO JOLY** (241 832 575), relieur, domicilié et résidant au 3245, des Aulnes, app. 103, QUEBEC (Québec) G1J 3V6

DEBITEUR

LOT 6 Un magnifique système de son composé d'un amplificateur intégré de marque LUXMAN R-1050, 55 watts R.M.S., avec "Dolby F.M." intégré, un égalisateur de fréquence de marque SAE, modèle 2800, un éliminateur de bruits de fond de marque SAE, modèle 1500, une table tournante de marque ALPAGE, modèle AP-4000, munie d'une cartouche ORTOFON Concorde 10, un lecteur de cassette de marque BROADBAND ELECTRONICS, modèle T-1 (2 vitesses).

VALEUR APPROXIMATIVE: 2 500\$

Toutes les soumissions, accompagnées d'un chèque visé de 15% du montant de la soumission, devront être cachetées et, sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: "SOUMISSION DE: JOSEF MATTON ou MARIO JOLY", selon l'éventualité, et devront être livrées au bureau du syndic à l'adresse précitée avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des soumissions.

Si une soumission porte sur plus d'un lot, la valeur attribuée à chaque lot devra être clairement stipulée.

Ladite ouverture des soumissions se fera au bureau du syndic devant les soumissionnaires présents.

INSPECTION DES ACTIFS

Les lots 1 à 3 pourront être inspectés le mardi 13 mai 1986 de 10:00 heures à 12:00 heures au 2700, boul. Laurier, Sainte-Foy (rue du Vieux-Québec). Les lots 4 et 5 pourront être inspectés sur rendez-vous en communiquant avec M. Kenneth Berrigan au numéro 835-3965.

Le lot 6 pourra être inspecté sur rendez-vous seulement en communiquant avec M. Jean-Guy Bédard au numéro 647-3078. Pour de plus amples informations pour les lots 1 à 5, veuillez communiquer avec M. Kenneth Berrigan au numéro 835-3965; pour le lot 6, veuillez communiquer avec M. Jean-Guy Bédard au numéro 647-3078.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le mardi 20 mai 1986 à 11:00 heures au bureau du syndic soussigné.

Le syndic ne s'engage à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

AUTRES CONDITIONS ET RESERVES SE RAPPORTANT A LA VENTE DES BIENS

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu lors de la visite des actifs ou au bureau du syndic. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir une copie.

Daté de Québec, ce 8e jour de mai 1986.
JEAN-GERMAIN HUOT, L.L.L., SYNDIC
BUREAU DE: **RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC.**
Syndic

888, rue St-Jean
Bureau 200
QUEBEC (Québec)
G1R 5H6

AVIS DIVERS - APPELS D'OFFRES - SOUMISSIONS

Régie de l'assurance automobile du Québec

VOUS AVEZ TOUTE NOTRE ATTENTION

APPEL D'OFFRES

RM-852-AP-86

La Régie de l'assurance automobile du Québec désire obtenir les services d'un analyste en informatique pour oeuvrer au niveau de la gestion des données d'exploitation du Centre de Traitement.

DOCUMENTS DE SOUMISSION

Disponibles à compter de 9 heures, le lundi 12 mai 1986 à

Québec: RÉGIE DE L'ASSURANCE AUTOMOBILE DU QUÉBEC
Service des ressources matérielles
1122, chemin Saint-Louis, 2e étage, local 212
Sillery (Québec)
G1S 1E5
Tél. (418) 643-8217

MONTREAL: RÉGIE DE L'ASSURANCE AUTOMOBILE DU QUÉBEC
870, de Maisonneuve est, 2e étage
Montréal (Québec)
H2L 4S8

DATE ET HEURE DE CLÔTURE:

Le vendredi 23 mai 1986 à 15 heures.

Les soumissionnaires sont invités à l'ouverture des soumissions qui se tiendra au 1122, chemin Saint-Louis, 2e étage, salle 214-B à Sillery, immédiatement après l'heure de clôture mentionnée ci-dessus.

Seuls les soumissionnaires ayant, au Québec, un établissement, les installations et le personnel requis pour exécuter les travaux, sont invités à soumettre une offre.

La Régie de l'assurance automobile du Québec ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des offres reçues.

Le chef du Service des ressources matérielles
Claude Fleury, Ing.



Raymond, Chabot, Fafard, Gagnon Inc.

Syndic

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC NO: 200-11-000317-868 No Surintendant: 029553

COUR SUPERIEURE
(en matière de faillite)

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Avis est, par les présentes, donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndic soussigné à son bureau, au 888, rue St-Jean, suite 200, Québec (Québec), le ou avant le mardi 20 mai 1986 à 15:00 heures pour l'achat des lots suivants:

- LOT 1** Inventaire de matériel de son incluant vidéos, tables tournantes, récepteurs AM-FM stéréo, amplificateurs, égalisateurs, lecteurs de cassette, radios portatifs, lecteurs de disque au laser, caisse de son, téléviseurs, fours micro-ondes, radios et haut-parleurs d'auto, meubles, téléphones, écouteurs, divers adaptateurs, fil, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 106 336\$
- LOT 2** Mobilier et équipement de magasin incluant système d'alarme, chargeur à batterie, compteurs, présentoirs, chaises, étagères en métal, balayuses, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 7 900\$
- LOT 3** Mobilier et équipement de bureau incluant systèmes d'ordinateurs, bureaux, chaises, classeurs, calculatrices, écrans séparateurs, table à lecture de plan, machine à chèques, photocopieur, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 11 870\$
- LOT 4** Camionnette Mini Van de marque Dodge 1986, portant le numéro de série 2B7-FK13G0R620768.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 13 500\$
- LOT 5** Améliorations locatives et aménagements comprenant enseignes extérieures, salles de son, lumières réflecteurs, tapis, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 15 000\$

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE NO: 200-11-000318-868 No Surintendant: 029554

COUR SUPERIEURE
(en matière de faillite)

- LOT 6** Inventaire de matériel de son incluant radios d'auto, haut-parleurs, meubles, téléviseurs, égalisateurs, récepteurs, amplificateurs, vidéos, radios portatifs, balladeurs, tables tournantes, fours micro-ondes, lecteurs de cassette, lecteurs de disque au laser, écouteurs, diverses pièces d'électronique, cassettes, nettoyeurs, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 52 431\$
- LOT 7** Mobilier et équipement de magasin incluant caisse enregistreuse électronique SWEEEDA, comptoir-caisse, présentoirs vitrés, présentoirs de radios et haut-parleurs d'auto, chaises, balayuse, matériel d'installation de radio d'auto, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 5 729\$
- LOT 8** Mobilier et équipement de bureau comprenant calculatrices, bureaux, chaises, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 490\$
- LOT 9** Améliorations locatives et aménagements comprenant tapis, lampes suspendues, réflecteurs, auvent extérieur, décorations, salles de son, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 15 000\$

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE NO: 200-11-000319-868 No Surintendant: 029555

COUR SUPERIEURE
(en matière de faillite)

- LOT 10** Inventaire de matériel de son incluant caméras, haut-parleurs, écouteurs, balladeurs, radios portatifs, récepteurs AM-FM stéréo, tables tournantes, lecteurs de cassette, lecteurs de disque au laser, amplificateurs, meubles, caisses de son, cassettes, téléviseurs, fours micro-ondes, convertisseurs, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 47 827\$
- LOT 11** Mobilier et équipement de magasin incluant caisse enregistreuse électronique SWEEEDA, calculatrice, meubles présentoirs, étagères, balayuses, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 3 565\$
- LOT 12** Améliorations locatives et aménagements comprenant tapis, salle d'écoute, éclairage, armoires murales, etc.
(sujet à diverses charges)
VALEUR APPROXIMATIVE: 10 000\$

Toutes les soumissions, accompagnées d'un chèque visé de 15% du montant de la soumission, devront être cachetées et, sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: "SOUMISSION DE: (numéro du dossier)", selon l'éventualité, et devront être livrées au bureau du syndic à l'adresse précitée avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des soumissions.

Ladite ouverture des soumissions se fera au bureau du syndic devant les soumissionnaires présents.

INSPECTION DES ACTIFS

Les lots 1 à 12 pourront être inspectés sur rendez-vous seulement, en communiquant avec M. Mario Vaugeois, du bureau du syndic, au numéro (418) 647-3078.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le mardi 20 mai 1986 à 15:00 heures au bureau du syndic soussigné.

Le syndic ne s'engage à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

AUTRES CONDITIONS ET RESERVES SE RAPPORTANT A LA VENTE DES BIENS

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu lors de la visite des actifs ou au bureau du syndic. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir une copie.

Daté de Québec, ce 8e jour de mai 1986.
JEAN-GERMAIN HUOT, L.L.L., SYNDIC
BUREAU DE: **RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC.**
Syndic

888, rue St-Jean
Bureau 200
QUEBEC (Québec)
G1R 5H6

COMMISSION SCOLAIRE DES ILETS

AVIS PUBLIC

Avis que la Commission scolaire des Ilets a adopté la résolution C.C. 86-5539 dans le but de consentir une servitude à la compagnie Bell Canada, laquelle servitude donnant un droit de passage à la compagnie et permettant qu'il y ait une coupe d'arbres sur une largeur de 3 mètres (10 pieds) en bordure du lot 967-1-P de la Polyvalente Orsainville.

Tout contribuable intéressé peut prendre connaissance de la présente résolution au 5275, rue des Violettes, Charlesbourg.

En foi de quoi, j'ai signé à Charlesbourg, ce dixième jour de mai 1986

Gaëtan Genois
Secrétaire général par intérim

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC NO: 200-11-000099-864 No Surintendant: 029166

COUR SUPERIEURE

(En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: **LES JARDINS D'AUVERGNE INC.**, corporation légalement constituée, ayant une place d'affaires au 80, rue Principale, Ste-Christine, Qc / J0H 1H0

DEBITRICE

Avis est, par les présentes, donné que le 21e jour de février 1986, le Registrare de la Cour Supérieure, district de Québec, a rendu une ordonnance déclarant Les Jardins d'Auvergne Inc., en faillite, et ce, rétroactivement au 10e jour de février 1986. La première assemblée des créanciers sera tenue le 22e jour de mai 1986, à 2:00 heures de l'après-midi, au bureau du Séquestre officiel au 410, boulevard Charest est, suite 400, Québec, Qc.

Daté de Québec, ce 2e jour de mai 1986.

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIES
L.T.E.E., SYNDIC
621, boulevard Charest est
Québec, Qc / G1K 3J5
Téléphone: 525-4641



VILLE DE québec

CONSEIL MUNICIPAL

ORDRE DU JOUR DE LA SÉANCE DU 12 MAI 1986

- Prière
- 1 - Ratification du procès-verbal de la séance du Conseil municipal tenue le 28 avril 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**
 - 196 - Location par la Ville à Location Morissette inc. et Marché du Mail Centre-Ville inc. de certains lots du cadastre de la Cité de Québec (Quartier Jacques-Cartier) pour un terme de vingt ans débutant le 1er juin 1986
 - 197 - Pose d'un service d'aqueduc de 150 millimètres de diamètre pour alimenter un système de gicleurs automatiques dans un immeuble situé au 641½, Grande-Allee est, propriété de 2412-5734 Québec inc.
 - 198 - Cession à la Ville, par Beaulieu Automobiles inc., de deux parcelles de terrain connues et désignées comme étant partie du lot 4-5 et partie du lot 4-8 du cadastre de la Cité de Québec (Quartier St-Roch) pour un montant de 165 000,00\$
 - 199 - Vente par la Ville à messieurs Eric-Yves Doyon, Denis Poirier et Yves Villeneuve d'un immeuble connu et désigné comme étant les lots 110-A et 110-1 du cadastre de la paroisse de St-Sauveur situé au 270, rue St-Vallier ouest, pour un montant de 53 300,00\$
 - 200 - Vente par la Ville à 2312-5685 Québec inc. de certains lots du cadastre de la paroisse de Charlesbourg pour un montant de 151 991,00\$
 - 201 - Autorisation accordée à la Commission de l'Exposition provinciale de dépenser une somme de 120 100,00\$ en vue de l'adjudication à la firme Groupe Admari inc. du contrat pour le service de gardiennage au Collège de Québec, durant la période s'étendant du 1er juin 1986 au 31 mai 1987
 - 202 - Autorisation accordée à la Commission de l'Exposition provinciale d'adjudger à la firme Cafeteria Select inc. le contrat pour l'opération de la salle à manger du Collège de Québec, pour la période s'étendant du 1er juin 1986 au 31 mai 1991
 - 203 - Autorisation accordée à la Commission de l'Exposition provinciale de dépenser une somme de 161 944,00\$ en vue de l'acquisition de la firme Concept Electronique Microflex inc. des équipements et des logiciels requis en vue de l'informatisation de la billetterie du Collège de Québec et du Pavillon de la Jeunesse, et de retenir les services de cette entreprise pour l'entretien de ces équipements et de ces logiciels pour la période s'étendant du 1er août 1986 au 31 juillet 1991
 - 204 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3168
 - 205 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3174
 - 206 - Servitude réelle et perpétuelle de droit de passage accordée à la Ville par monsieur Jean-Paul Gagnon sur une partie du lot 476-29 du cadastre de la paroisse de Saint-Ambroise de la Jeune-Lorette pour un montant de 1 500,00\$
 - 207 - Versement à la réserve foncière du lot 52-81 du cadastre de la paroisse de l'Ancienne-Lorette et cession par la Ville à la Société municipale d'habitation Champlain dudit lot en vue de la réalisation d'un projet de construction de 32 logements au coin du boulevard Fontenelle et de l'avenue Banville, dans le district Les Saules
 - 208 - Adjudication de contrat à la firme Union des Carrières et Pavages ltée, pour l'exécution des travaux d'aqueduc, d'égouts, d'infrastructure de rues et de pavage dans les projets de réfection des rues Lavigne, secteur est, et Dumont, secteur sud, pour un montant de 295 118,75\$
 - 209 - Adjudication de contrat à la firme Les Entreprises P.E.B. ltée, pour l'exécution des travaux d'aqueduc, d'égouts, d'infrastructure de rues et de pavage dans les projets de développements domiciliaires rue de la Madeleine 1986 et J.T. Renovation inc. (rue Nantel) 1986, pour un montant de 327 287,70\$
 - 210 - Vente par la Ville à madame Gilberte Gallant et monsieur Georges-Henri Cloutier d'un immeuble connu et désigné comme étant les lots 999 et 1000 du cadastre de la paroisse de Saint-Sauveur avec bâtisse dessus construite située au 263-269, rue Boisseau, pour un montant de 31 666,66\$
 - 211 - Vente par la Ville à madame Johanne Pageau et monsieur Pierre Mino d'un immeuble connu et désigné comme étant les lots 434-276-6 et 434-355 du cadastre de la paroisse de Saint-Roch-Nord, pour un montant de 775,00\$
 - 212 - Vente par la Ville au ministère des Transports du gouvernement du Québec d'un immeuble connu et désigné comme étant une partie du lot 885-2 du cadastre de la Cité de Québec (Quartier Saint-Roch), pour un montant de 160,00\$
 - 213 - Servitude réelle et perpétuelle de droit de passage accordée à la Ville par monsieur Roger Jones, pour l'entretien d'une conduite d'aqueduc sur une partie du lot 987 du cadastre de la paroisse de Saint-Ambroise de la Jeune-Lorette, pour un montant de 200,00\$
 - 214 - Adjudication de contrat à la firme Ultramar Canada inc. pour la fourniture et la livraison de l'huile combustible "huile lourde" (bunker) no 6, requise pour l'édifice Price et le centre des services Canadien, pour la période s'étendant du 1er mai 1986 au 30 avril 1987
 - 215 - Modification au programme triennal d'immobilisations de la Ville pour les exercices financiers 1986-1987-1988
 - 216 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3175
 - 5 - **ÉTUDE DES PROJETS DE RÉGLEMENTS POUR ADOPTION EN 1re LECTURE**
 - 3168 - Concernant l'ouverture de la rue des Métis
 - 3174 - Modifiant le règlement 2831 "Concernant les véhicules hippomobiles"
 - 3175 - Modifiant le règlement 3149 "décrétant l'exécution de divers travaux d'ouverture de rues et d'installation de services municipaux pour l'année 1986 au coût de 4 731 000,00\$, la Ville devant défrayer une part de 1 765 000,00\$, compte tenu d'une participation des promoteurs, et propriétaires riverains de 2 966 000,00\$ qu'elle doit recevoir ainsi qu'un emprunt nécessaire à cette fin
 - 6 - **ÉTUDE ARTICLE PAR ARTICLE DES PROJETS DE RÉGLEMENTS POUR ADOPTION FINALE**
 - 3170 - Modifiant le règlement 2922 "Établissant un programme de subvention pour promouvoir l'installation de systèmes de protection contre l'incendie par giclage automatique" (x)
 - 3171 - Décrétant la poursuite de programme de subvention pour promouvoir l'installation de systèmes de protection contre l'incendie par giclage automatique décrété par le règlement 2922 et un emprunt de 50 000,00\$ nécessaire à cette fin (x)
 - 3172 - Modifiant le règlement 2892 "Décrétant l'exécution des travaux de réfection du Mail Centre-Ville et un emprunt de 1 500 000,00\$ nécessaire à cette fin (x)
 - 3173 - Décrétant la poursuite de la mise en oeuvre du programme d'entretien et de revitalisation des sites incendiés ou abandonnés St-Roch 1985 établi par le règlement 3071 et un emprunt de 500 000,00\$ nécessaire à cette fin (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:** Demandant que les services du Contentieux et de l'Urbanisme soient autorisés à préparer des modifications au règlement 2474 afin de mieux contrôler la prolifération des bars de danseur(euse)s n'ajés et d'interdire l'établissement de bars avec spectacles dans le Quartier Saint-Roch.
 - 10 - **PÉRIODE DE QUESTIONS ET DE RÉPONSES**
 - 1* - Réponses à donner à des questions posées lors de séances antérieures.
 - 2* - Matières ayant fait l'objet de l'avis prévu à l'article 6.3.2 du règlement numéro 2711.
 - 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 9 mai 1986

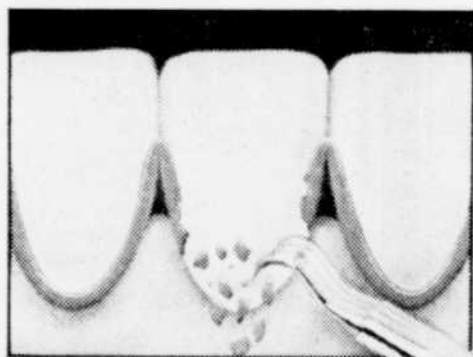
C'EST PROUVÉ! CE CREST COMBAT LE TARTRE.



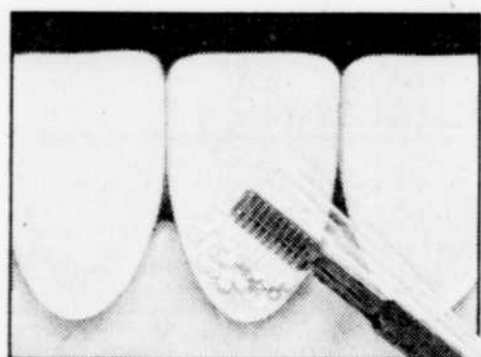
VOICI COMMENT VOTRE DENTISTE COMBAT
LE TARTRE DEUX FOIS PAR AN.



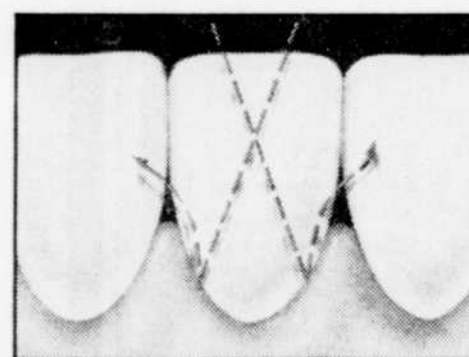
VOICI MAINTENANT COMMENT COMBATTRE
LE TARTRE QUOTIDIENNEMENT!



Le tartre est un problème chronique et très courant. Pour une bonne hygiène buccale faites enlever le tartre sur vos dents par votre dentiste ou hygiéniste. Mais jour après jour le tartre se reforme sur les dents.



Maintenant la nouvelle formule de Crest à la menthe fraîche, qui combat le tartre, aide à prévenir le tartre simplement par un brossage quotidien des dents.



La nouvelle formule de Crest qui combat le tartre, peut aider à enrayer la formation de tartre au-dessus des gencives et prolonge cette fraîche sensation de propreté.

Voici le nouveau Crest à la menthe fraîche. Une première dans le monde des dentifrices! Ce dentifrice révolutionnaire permet de combattre le tartre, ce dépôt dur au-dessus des gencives, chaque fois que vous vous brossez les dents.

La nouvelle formule de Crest à la menthe fraîche combat le tartre. Testé par des milliers de dentistes et hygiénistes, ce Crest a été utilisé avec succès et a su gagner la confiance de plusieurs millions d'utilisateurs.

DE PLUS! MÊME FLUORISTAT QUI COMBAT LA CARIE.

Le nouveau Crest à la menthe fraîche fait plus que combattre le tartre, il combat la carie grâce au fluoristat, ce même agent efficace, éprouvé en clinique, contenu dans le Crest ordinaire. Vous profitez donc de la même prévention contre la carie qui a rendu le Crest si célèbre.



Combattre le tartre de façon régulière, doit maintenant faire partie de votre programme d'hygiène buccale. Voyez votre dentiste deux fois par année. Et brossez vos dents quotidiennement avec le nouveau Crest à la menthe fraîche celui, en qui on a le plus confiance... C'est prouvé, il combat le tartre.



"Crest contient du fluorure de sodium qui est, à notre avis, un agent efficace de prévention de la carie et se révèle d'une utilité appréciable dans le cadre d'un programme consciencieux d'hygiène buccale et de soins professionnels réguliers."

ASSOCIATION DENTAIRE CANADIENNE

**LE NOUVEAU CREST
DANS LA BOÎTE ARGENT,
UN RÉSISTARTRE!**