

Le Petit Bruxelles

L'occasion de découvrir des spécialités belges

« Le Petit Bruxelles », c'est presque une institution. Depuis 23 ans, ce petit restaurant d'une cinquantaine de places, situé chemin la Canardière, en face de l'hôpital de l'Enfant-Jésus, met en évidence des spécialités belges. C'est le seul endroit à Québec pour s'initier à cette cuisine riche en surprises.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Ce restaurant a été créé en 1965 par Victor Lefèvre et son épouse, deux authentiques Belges, nés à Bruxelles. Ils ont engagé, dès le départ, Christian Filloles, un Français fraîchement débarqué d'outre-mer, pour s'occuper de la salle. « Madame Victor » s'est installée aux fourneaux et elle a tenu le fort durant 15 ans tandis que son mari donnait un coup de main en salle. Leur menu était exclusivement belge et ils ne l'ont jamais changé durant leurs 15 ans d'exploitation.

« Les débuts n'ont pas été faciles, se souvient M. Filloles. La cuisine belge n'était pas connue, nous faisons de la restauration hors du Vieux-Québec et très peu de consommateurs connaissent les mœurs. Nous étions des pionniers et nous avons attiré une clientèle, mais très lentement. La santé de M. Lefèvre s'est détériorée, il m'a vendu son commerce en 1980 et il est mort très peu de temps après. Je me suis associé avec mon épouse et le chef, Victor Gherlenda, que j'avais connu en France et qui était responsable de ma venue à Québec. »

Les nouveaux associés ont continué à promouvoir les spécialités belges mais ils ont ajouté à leur

menu, des plats français, pour augmenter et diversifier leur clientèle. « Monsieur Victor » a donc succédé à « Madame Victor » et il s'occupe des cuisines depuis huit ans, tout seul, tout comme M. Filloles et son épouse en font autant en salle. Les patrons n'ont aucun employé et ils sont toujours présents dans le restaurant. Ils forment une grande famille avec leurs clients et leur style de restauration est très personnalisé.

La cuisine belge

La cuisine belge est une cuisine à base de bière car le pays produit plus de 450 marques différentes et cette boisson coule dans les veines de tout Belge qui se respecte. Victor Gherlenda reproduit le plus fidèlement possible les recettes belges même s'il ajoute sa touche personnelle dans chacun de ses plats. Il prépare quelques classiques de la cuisine belge, des plats traditionnels comme le lapin aux pruneaux, les carbonades flamandes, le waterzoi de poussin, les oiseaux sans tête et quelques autres.

« Les Belges prétendent que leur cuisine est une cuisine française améliorée, souligne le chef en riant. C'est exagéré mais c'est une cuisine raffinée que les clients éprouvent du plaisir à découvrir. C'est une cuisine qui a un goût très différent de sa contrepartie française car la bière remplace le vin dans les préparations. Nos assiettes sont bien remplies même si nous attachons de l'importance à la présentation et à l'agencement des couleurs. »

« Monsieur Victor » n'en est pas à ses premiers pas dans les cuisines. Il a fêté récemment ses 25 ans comme chef et en même temps ses 25 ans au Québec. Il connaît son métier et il attache beaucoup d'importance à chaque plat qui sort de ses cuisines. Il a la chance de faire lui-même tout le travail et il n'a personne d'autre à blâmer que lui-même si son produit n'est pas bien préparé. Il lui arrive de prendre des vacances et les clients se rendent compte immédiatement que ce n'est pas lui qui prépare les plats.

La bière belge

Le Petit Bruxelles a été le premier restaurant québécois à offrir la bière belge. Il n'a peut-être pas de mérite car c'était un complément essentiel à ses spécialités belges mais c'est une mode qui

s'est répandue par la suite et qui s'est développée au point de donner naissance à des pubs et d'amener plusieurs établissements à offrir des bières importées. Un « Festival de la bière belge » a même pris naissance il y a deux ans et il se déroule actuellement dans une vingtaine d'établissements de la région de Québec, dont Le Petit Bruxelles, et une cinquantaine à travers la province.

Le Petit Bruxelles est ouvert six jours sur sept, midi et soir, et il est préférable de réserver. Les propriétaires se reposent le dimanche et refont le plein pour la semaine à venir. Les clients du midi peuvent choisir entre un spécial du jour qui change quotidiennement et d'autres plats qui sont offerts sur une base permanente dans lesquels on retrouve une bouillabaisse (7 sortes de poissons et des moules).

Les propriétaires ont aussi innové pour le repas du soir. Toute la carte est maintenant rendue une table d'hôte et le client peut composer lui-même son menu à partir de sept à huit entrées, d'une vingtaine de plats de résistance et de quelques desserts. C'est une façon originale de remplacer la traditionnelle table d'hôte et de laisser plus de latitude et d'initiative aux clients.

Le Petit Bruxelles a donné ses lettres de noblesse à la cuisine belge et il a permis aux Québécois de découvrir et d'apprécier plusieurs de ses spécialités. C'est une aventure intéressante et une cuisine de spécialité que plusieurs consommateurs semblent avoir adoptée.

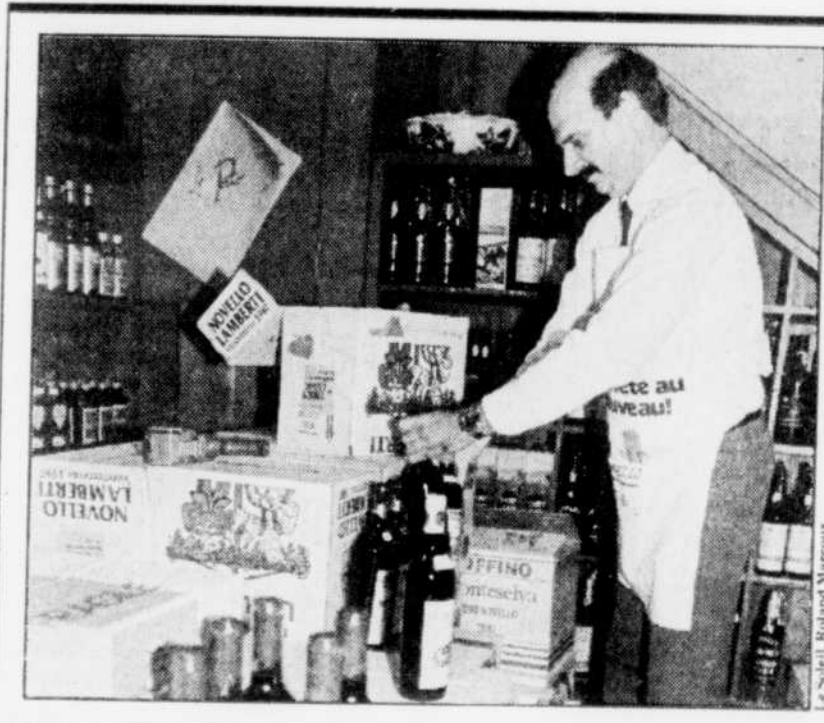


Le restaurant « Le Petit Bruxelles » n'a que trois employés qui sont aussi les trois propriétaires : Christian Filloles, son épouse Yvonne, et le chef, Victor Gherlenda.



Saumon fumé

A son restaurant « Au Parmesan », Luigi Leoni offre du saumon qu'il a fumé lui-même. Plus de détails en page 3.



Vini novelli et vins nouveaux

Que ce soit les vins nouveaux de France ou d'Italie, bien des amateurs espèrent bientôt faire la fête. On connaissait le Beaujolais nouveau qui, depuis une bonne dizaine d'années, faisait la joie des amateurs. Mais, depuis l'an dernier, la SAQ offre les « vini novelli ». Une nouveauté, cette année, un VINO NOVELLO BIANCO. C'est à compter de jeudi 17 novembre que l'on pourra se procurer tous ces vins nouveaux dont nous parle notre chroniqueur Jean-Gilles Jutras, en page 5.

RESTAURANT Au Petit Coin Breton

TABLE D'HÔTE à la Bretonne
Du jeudi au dimanche
Ste-Foy seulement

Le bouquet de moules poêlées
ou
Les délices du jardin en salade
La crème de champignons

17⁹⁵
16⁹⁵
16⁹⁵

Mieux qu'un "Brunch"
LE SUPER-DÉJEUNER
BRETON
le dimanche

Choix de jus
Soupe du jour
Salade saisonnière
Crêpe bretonne avec vos choix des garnitures suivantes:
Oeuf (frit, brouillé, poché), jambon
bacon, saucisses, fromage, sauce
béchamel
Crêpe farcie gratinée, oeuf, jambon,
béchamel
Salade jambon, oeuf, fromage
Salade thon, oeuf, mayonnaise
Crêpe au chocolat et crème
glacée
Salade de fruits frais
Café au lait Breton
Choix de sorbets
Mignonne pommes et
crème glacée
Café, thé, lait

Adultes 12⁹⁵ 10⁹⁵ 6⁹⁵

20, rue St-Jean 694-0758
29, boul. Laurier 653-6051
5, Grande-Allée E. 525-6904

Le Manoir... une ambiance à découvrir!

Au cœur du magnifique comté de Lotbinière, le Manoir de Tilly vous réserve la chaleur et l'intimité de son décor authentique. Une auberge typiquement familiale, reconnue pour son hospitalité, sa cuisine exquise et sa...

table d'hôte tous les soirs

En famille, entre amis ou avec vos collègues de bureau, l'endroit privilégié pour vos PARTYS DES FÊTES Réservez maintenant!

AUBERGE
MANOIR DE TILLY
Saint-Antoine de Tilly
886-2407
(20 minutes des ponts)

BRUNCH

Venez casser l'oeuf!

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00

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

RESTAURANT la Réserve

108, Saint-Cyrille Ouest
524-3571, avant 16h
524-1864, après 16h

SPECIAL DU CHEF

Oeuf mimosa au caviar
Feuilletés d'ascargos au cognac

Potage, consommé ou jus

Steak d'espagnol et thon rouge à la fleur de thym
Tournedos marcottin

Dessert Café 19⁹⁵

Aussi autres tables d'hôte disponibles de 10⁹⁵ à 16⁹⁵

NOUVEAU! UNE 2e ADRESSE

4811, côte de Cap-Rouge
CAP-ROUGE

3196, chemin Sainte-Foy
SAINTE-FOY

BBM

Réservations: 653-5040

CONNAISSEZ-VOUS LE de CAP-ROUGE?

Sur un site exceptionnel, avec vue sur le fleuve...

Ce restaurant BBM est propice à la détente.

Que vous fréquentiez le BBM de Sainte-Foy ou celui de Cap-Rouge, vous trouverez le même excellent menu complet et une table d'hôte de choix. A l'un ou l'autre, un service attentionné et courtois.

Brunch* avec musicien tous les dimanches, de 11h à 14h
Adultes 10⁹⁵ Enfants 5⁹⁵

Buffet* avec musicien tous les dimanches en soirée, dès 17h
Adultes 10⁹⁵ Enfants 5⁹⁵

* Ste-Foy seulement

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS avec danse accompagnée de nos musiciens.

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

Le Hilton International Québec

vous invite à découvrir le pays des mille saveurs...

la Hongrie

La brigade de cuisine du Budapest Hilton vous fera vivre une expérience culinaire authentique.

Les soirées Hongroises

Cuisine raffinée, vins renommés et vieilles ballades hongroises avec le célèbre violoniste Gyorgy Lakatos.

Un voyage mémorable au cœur de l'Europe du 3 au 13 novembre 1988, dès 18 heures

au restaurant **Le Croquembrache**

Réservations: 647-2411 (poste 6684)

Hilton International Québec

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

■ Le Chat Grippé

Les propriétaires du *Chat Grippé*, situé coin Cartier et boulevard Saint-Cyrille, n'ont pas encore terminé leur première année d'exploitation mais ils viennent de procéder à des changements importants. L'orientation reste la même mais un chef et un gérant nouveaux viennent se greffer à l'équipe déjà existante. Dany Normand manquait d'expérience pour diriger les cuisines même si les propriétaires étaient

satisfaits de ses capacités de cuisinier et de la qualité des plats qu'il préparait. Il a été remplacé par Didier Becque qui a travaillé au *Saint Amour*, au *Savarin*, au défunt *Manhattan*, et à *La Crémaillère*.

Sylvie Cloutier et Mireille Tanguay continueront à être très présentes dans le restaurant et à accueillir leur clientèle mais elles seront secondées par Jacques Gosselin qui était auparavant le gérant du *Saint-O* et qui occupera la même fonction au *Chat Grippé*. Les propriétaires fêtent ces nouvelles acquisitions et l'arrivée du vin nouveau en présentant un souper spécial, le mardi 22 novembre. Les clients auront droit à un apéritif, une table d'hôte du nouveau chef,

une bouteille de « Beaujolais Nouveau » pour deux et une facture de \$40 par personne.

■ Chez Patrick

Le restaurant-bar-bistro *Chez Patrick* a ouvert ses portes au mois de juin au coin de Lachevrotière et de Grande-Allée dans un local qui abritait autrefois *Le Galopin* et ensuite, *L'Actuel*. Patrick Baudry est le nouveau propriétaire de l'établissement et il a engagé le chef, Dominique Bussièrès, qui dirigeait les cuisines de *L'auberge de l'Été*, dans Charlevoix. Le restaurant privilégie la cuisine française traditionnelle et il est ouvert sept jours sur sept avec un petit déjeuner à la française, le dimanche matin.



Le chef Jean-Luc Boulay, du *Saint Amour*, remet le chèque de \$10,000 à Claude Fortin, le président de la « Fondation de l'hôpital du Saint-Sacrement », sous l'œil intéressé de Jacques Fortier, Michel Fortier et Michel Philippon.

La Buis

Grillades
Fruits de Mer

10^e ANNIVERSAIRE
Nos 10 années de plaisirs gastronomiques, nous les devons à une clientèle satisfaite et fidèle... Merci!

Festin du Samedi Soir

- Soupe aux Légumes Maison
- Brochette de Filet Mignon et Crevettes
- Dessert
- Café ou Thé

17.00\$ 13.50\$

Ouvert le dimanche de 16h à 22h.

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

RESTAURANT
L'AMBASSADE

La gastronomie en Beauce

TABLE D'HÔTE
Samedi en soirée

Asperges à la César _____
Potage ou soupe du jour _____

Lasagne de la mer 14.95\$
Filet de sole farci aux moules 16.95\$
Lapin à la moutarde de Meaux 17.95\$
Brochette de filet mignon 18.95\$
Côte de boeuf au jus 19.95\$
Ces plats sont servis garnis

Choix de la gâterie
Thé, café, lait ou infusion
Musique avec Yvon Lacasse au piano

375, rte Cameron
Sainte-Marie-de-Beauce
Sortie 95, autoroute
Robert-Cliche
387-4899

Dimanche BRUNCH
Incluant rosbif
Servi de 10 h à 14 h 30

8.95\$ adulte
5.95\$ enfant
Albini Gallant à l'accordéon

En soirée
BUFFET ITALIEN
et
TABLE D'HÔTE
à compter de 17 h

10.95\$ adulte
6.95\$ enfant moins de 12 ans

Musique avec Yvon Lacasse au piano

■ Le Saint-Amour

Les propriétaires du restaurant *Le Saint Amour*, Jacques Fortier et le chef Jean-Luc Boulay, font partie de la « Fondation de l'hôpital du Saint-Sacrement » et ils ont décidé de contribuer à leur façon à cette oeuvre humanitaire. Ils ont organisé un souper gastronomique de neuf services, mercredi soir dernier, pour une centaine d'invités qui ont déboursé \$100 chacun. Ils ont remis à l'organisme un chèque de \$10,000 pour couronner cette soirée et ce repas qui ont été bien appréciés.

samedi, 19 novembre, à 12 h 15. Le chef-proprétaire Jacques Le Pluat, de *La Closerie*, préparera quelques-uns des plats qui font la renommée de son restaurant. Il proposera un menu complet avec dégustation et l'activité prend place le lundi, 21 novembre. L'œnologue Jean-Gilles Jutras présentera une causerie-dégustation sur l'appréciation des vins et des commentaires sur les vins les plus appropriés pour accompagner les plats présentés par MM. Grappe et Le Pluat. Pour plus de renseignements ou pour s'inscrire, on téléphone au 681-5928.

■ La Maison de Josée

La Maison de Josée, située chemin Saint-Louis, à Sillery, organise une série d'activités pour la période automnale. Une série intitulée « réception-buffet » met en vedette le chef, Jean-Paul Grappe, de la *Brioche Lyonnaise* de Montréal. Deux séances auront lieu, le vendredi, 18 novembre, à 18 h 15 et le

■ Le Turf

Le pub *Le Turf*, qui est situé rue Cartier, sous *Le Merlin*, fête sa première année d'existence et les propriétaires, Peter Sgobba et Chaz Lacroix, ont décidé d'organiser, le mercredi, 16 novembre, un 5 à 8 spécial qui permettra de manger leur sandwich au boeuf fumé et de déguster leurs bières importées.

Les beaux week-ends

SAINTE-FOY

Vendredi soir

L'unique Buffet de fruits de mer

Les vendredis soir dès 18h

Fraicheur et qualité à volonté!

27,50 \$

Taxe et service en sus

Les vendredis et samedis soir
Ambiance musicale avec
DIETER FESS

Samedi soir

Buffet gourmand

Dès 18h

Adulte 22,50 \$
Troisième âge 20,50 \$
Enfant 12,00 \$ (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

Dimanche midi

Brunch du marché

Tous les dimanches

1^{er} service: 11h
2^e service: 13h

Adulte 14,95 \$
Troisième âge 12,95 \$
Enfant 6,95 \$ (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

Dimanche soir

Buffet familial

Le dimanche soir dès 17h

Venez vous réjouir en famille ou entre amis, dans une atmosphère de fête.

Adulte 12,95 \$
Enfant 4,95 \$ (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

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

Kyoto
GRILLADES À LA JAPONAISE

SOUPER ANNIVERSAIRE GRATUIT

Venez célébrer un anniversaire de naissance au Kyoto durant le mois de novembre, en groupe de quatre personnes ou plus, et nous offrirons GRATUITEMENT au jubilaire une combinaison de surlonge hibachi et poulet teriyaki (incluant soupe, salade, légumes, hors-d'oeuvre de crevettes et thé).

560, Grande-Allée Est (face à l'Hôtel le Concorde) **529-6141**

Valable jusqu'au 30 novembre 1988

Taxe, pourboire et pourboires non compris comme preuve d'anniversaire en novembre

Double coup de filet chez Beaugarte.

2 filets mignons pour le prix d'un.

2 FILETS MIGNONS ou **2 BROCHETTES DE FILET MIGNON** pour le prix d'un

12,95 \$

Alimentaire, mon cher Watson. Alimentaire.

Beaugarte

659-2442

PLACE HAUTEVILLE

Délices du week-end

Vendredi et Samedi

Les rendez-vous gastronomiques

Table d'hôte 25,75 \$

Taxe et service en sus de 18 h à 22 h

au Vignoble gastronomique "coté 4 fourchettes"

LE VIGNOBLE

Médaille d'argent de l'Ordre du Mérite de la Restauration 1987

Dimanche midi

L'unique brunch et baignade

Adulte 14,50\$
3e âge 10,50\$
Enfant 6,50\$

Taxe et service en sus de 11 h 30 à 14 h 30

Accès gratuit à la piscine extérieure chauffée

Stationnement intérieur gratuit

Réservation: 647-1717

HÔTEL DES GOUVERNEURS
690, boulevard Saint-Cyrille Est

Au Parmesan, du saumon fumé à la façon de Luigi

Luigi Leoni n'a rien contre le saumon fumé commercialisé mais le coloré propriétaire du restaurant « Au Parmesan » aime bien offrir « ses » produits dans la mesure du possible. Il a décidé, depuis environ un an, de fumer son saumon et d'ajouter ce produit personnalisé à son menu.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« C'est le juge Jean Dutil qui m'a donné la piqure, explique M. Leoni. C'est un de mes amis et il m'a montré son fumoir derrière sa résidence. Il m'a expliqué sa façon de procéder et je n'ai pas tardé à en faire construire un derrière ma maison à l'Ange-Gardien. J'ai fumé en sa compagnie, à une reprise, pour bien comprendre le procédé et j'ai ajouté des touches personnelles dans la recette. »

M. Leoni fume à froid comme les fumoirs commerciaux et son fumoir en cèdre peut recevoir 50 à 80 saumons à la fois. Le restaurateur fume quatre fois par année, au début et à la fin de l'automne et la même chose au printemps, car la température extérieure est importante et il ne fume que du poisson frais, qu'il vienne du Pacifique ou de l'Atlantique. Il tient à préciser qu'il ne s'agit pas de saumon d'élevage mais du poisson pêché commercialement qu'il se procure dans les poissonneries de la région de Québec.

Un fumage plus long

La façon de fumer du restaura-

teur italien n'est pas révolutionnaire. Il procède comme la majorité de ceux qui fument leur poisson, sauf que sa période de fumage est plus longue et qu'il ajoute quelques touches personnelles dans les diverses opérations. Il nettoie et enlève les arêtes de son poisson pour en faire des filets, il les laisse reposer 4 à 5 heures dans un mélange de sel de mer et de cassonade. Il les sèche avec un linge et les laisse macérer durant 24 heures dans une marinade comprenant du sirop d'érable, du rhum, du porto, du cognac et quelques autres boissons.

Il continue l'opération en essuyant son poisson et en le faisant sécher à l'air libre de 7 à 8 heures. Il les accroche même sur une corde à linge pour les faire profiter encore plus de l'air pur. M. Leoni les fait ensuite fumer de 5 à 7 jours, tout en vaporisant régulièrement son produit avec sa marinade. Il emploie aussi du bran de scie d'érable pour chauffer son fumoir et ce bran de scie provient d'une usine de meubles de la Beauce.

« L'opération prend plusieurs jours et je laisse le temps au sau-



Luigi Leoni personnalise son menu en offrant son propre saumon fumé.

mon d'absorber la fumée, souligne M. Leoni. Mon procédé est naturel, je n'emploie pas d'essence et je ne pique pas le poisson pour qu'il fume plus rapidement. Le goût et la texture ne sont pas les mêmes que le saumon commercial et ce n'est pas pour me vanter mais je préfère la qualité de mon produit. »

La conservation

Une fois que son saumon est fumé, M. Leoni le scelle sous vide et il le conserve dans un endroit frais sans le congeler. Mais le restaurateur italien cherche un

moyen pour conserver son poisson sans le mettre sous vide. Il veut que son produit reste frais du début à la fin, qu'il ne dégele pas et ne congèle pas à deux reprises comme c'est le cas dans la plupart des fumoirs commerciaux où le poisson est acheté congelé. Il aimerait conserver ses filets dans un endroit frais sans avoir besoin de les congeler car une croûte se forme sur son poisson et il pense que cette protection est suffisante.

Le restaurateur italien prépare son saumon fumé, uniquement pour son restaurant et sa clientèle. Il l'offre en entrée ou en plat de

résistance et il attache une grande importance dans la façon de le servir. Il aime bien le présenter avec des rôtis, des capres, arrosé généreusement d'huile d'olive extra vierge et de première pression à froid, de poivre et d'oignons pour ceux et celles qui le désirent.

M. Leoni a décidé de mettre en valeur le saumon, du 14 novembre

au 14 décembre. Ce n'est pas un festival mais il insistera davantage, durant cette période, sur son saumon fumé et sur le saumon frais de l'Atlantique que le chef préparera de plusieurs façons différentes. C'est un événement que le restaurateur aimerait répéter tous les ans car il veut mettre en vedette son nouveau produit.

HÔTEL VAL DES NEIGES
MONT SAINTE-ANNE

BRUNCH DU DIMANCHE
adulte 13⁹⁵\$ de 11 h à 13 h 30 enfant 7⁹⁵\$

Menu table d'hôte disponible tous les soirs à notre salle à manger, de 18 h à 21 h

201, rue Val des Neiges, Beauport
Près du centre de ski Mont Sainte-Anne
Pour réservations: 827-5711

BIENVENUE

Café ROSALIA
BOUFFE ET DÉTENTE
Festival de la table d'hôte
Cette semaine
Fondant au mozzarella ou
Crème de légumes
Escalope de veau Rosalia
Fratuccine Alfredo
Choix de desserts
Thé ou café 9⁹⁵\$

2740, boul. Laurier
Ste-Foy - Place Laurier
Res: 656-1012

LE GWALARN
Cuisine française
Spécialité: raclette

TABLE D'HÔTE
Saumon fumé
Artichaut aux crevettes
Escargots à la dijonnaise
Délice breton aux crevettes et
pétoncles
Faisan flambe au madère
Côtelettes d'agneau au poivre
Dane de tétan au beurre blanc
Assiette de fromage
Dessert, Café, Thé
de 14⁹⁵ à 18⁹⁵\$

**RÉSERVEZ TÔT
POUR LES FÊTES**
Dîner de gens d'affaires et
table d'hôte

Ouverture tous les jours de 11h00 à 23h30
1480, Provancher, Cap-Rouge
Tel.: 653-4029

PARTY DE NOËL

Réservez votre party de Noël dès maintenant.

Animation disponible sur demande
6 salles de réception pouvant accueillir des groupes de 10 à 200 personnes.

Table d'hôte
Les midis à partir de 5,95 \$
En soirée à partir de 14,95 \$
(incluant potage, dessert et breuvage)

Manoir Montmorency
2490, avenue Royale, Beauport (Québec)
Réservation 663-2877

Chez Patrick
Restaurant-Bistro-Bar

Ce soir le chef Dominique Savarèse vous propose:

- Les sauternes sur escalade
- Le feuilleté de carottes ou madère super 2⁹⁵\$
- La tartare de saumon mariné ou Atlantique
- Potage Cultivateur
- Le duo de carottes rôties 13⁹⁵\$
- Les noix de pécanes carbonnées 15⁹⁵\$
- Le farci de lapereau aux tomates et riz de veau 16⁹⁵\$
- Le langoustin d'agneau aux pois chiches 17⁹⁵\$
- Le filet mignon de boeuf bordelaise 19⁹⁵\$

Celebrez l'arrivée du Nouvel An! Nouveau menu

Nouveau!
Le dimanche de 17 h à 21 h

BUFET FAMILIAL "MAISON"
Une table garnie d'appétissants plats maison inspirés de la cuisine traditionnelle québécoise.

11⁹⁵\$ adultes 4⁹⁵\$ enfants moins de 10 ans

BRUNCH DU DIMANCHE
de 10 h 30 à 14 h

14⁹⁵\$ adultes 8⁹⁵\$ enfants

Table d'hôte tous les soirs
Francine Labonté au piano-table en soirée la fin de semaine
GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE ET EUROPÉENNE

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

RESTAURANT Shanghai Matignon

京滬川

SPÉCIALITÉS:
SZECHUANNaises
PEKINOISES
SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil
Rés.: 694-0001

RENDEZVOUS

TABLE D'HÔTE
Terrine aux trois couleurs

Crème Faubone

Frands de crevettes et poivre vert 17²⁵\$

Paupiettes de veau farcies, sauce chasseur 18⁹⁵\$

Noisettes de chevreuil et sa confiture d'oignon 19⁹⁵\$

Côte de boeuf de l'Alberta au jus 23⁹⁵\$

St-Honoré aux fraises

Café, Espresso, coffret d'infusions

LE D'ORSAY
RESTAURANT • P.B.
65, rue Buade Vieux Québec
Pour réservations 694-1582

Table d'hôte samedi en soirée

La terrine de maquereau à l'orange ou
La mouclade des pêcheurs ou
Le chausson de chèvre

L'aile de raie à la nicoise 17⁹⁵\$

Les calmars farcis à la marseillaise 18⁹⁵\$

Le filet mignon en croûte made provençale 19⁹⁵\$

La lotte à la sétoise 20⁹⁵\$

Les pétoncles au parfum d'herbes et ail 21⁹⁵\$

L'assortiment "Nej" 22⁹⁵\$

La bouillabaisse "Balico" 25⁹⁵\$

Dessert, Café, Thé restaurant

Balico

Cuisine provençale et nicoise
935, rue Boulamaque, Québec
RÉSERVATIONS: 648-1880

Restaurant Las Cuevas

Spécialités espagnoles et fruits de mer

TABLE D'HÔTE
Moules marinières ou
Terrine glacée au porto ou
Salade mimosa ou
Croquettes de sous-bois
Gaspacho ou consommé

Saumon sauce américaine 16⁹⁵\$

Lapin à la moutarde 17⁹⁵\$

Escalope de veau "Oscar" 17⁹⁵\$

Calmar aux péches 17⁹⁵\$

Sanglier sauce poivrade 18⁹⁵\$

Poella "Levantine" 19⁹⁵\$

Entrecôte "Bercy" 19⁹⁵\$

Tournedos "Don Juan" 21⁹⁵\$

Parillade au chasseur 22⁹⁵\$

Table à desserts
Café ou thé

Menu de gens d'affaires à partir de 65
Notre musicien, du mardi au dimanche
MARCOS NOLASCO
601, Grande-Allée Est
RÉS.: 529-9458

Hilton International Québec

BRUNCH DE L'AUTOMNE

LES DIMANCHES 12h à 15h

Un buffet riche en couleurs avec les huitres, les moules, les champignons, le gibier, les pommes, les mûres...

15,95\$ par personne
8,00\$ enfants (12 ans et moins)
(taxes et service en sus)

Brunch en musique pour réservation: 647-2411

Le CAUCUS

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

Ste-Foy BBQ

AUBERGE UNIVERSEL (WANDLYN)
2955, boul. Laurier Sainte-Foy
653-6451

POULET PIZZA CÔTES LEVÉES

SPÉCIAL POUR ENFANTS (10 ans et moins)

DÉJEUNER ou REPAS COMPLET (4 CHOIX) 99¢*

* Conditions applicables

DÉJEUNERS SERVIS

- de 7 h à 11 h, du lundi au vendredi
- de 7 h à 14 h, samedi et dimanche

LIVRAISON: 653-6451

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

La Gaspésie à table

Ce n'est pas toujours facile de bien apprêter les poissons et les fruits de mer. Des Gaspésiens (nes) ont décidé d'y aller de leur contribution en regroupant plus d'une centaine de recettes dans

un livre intitulé « La Gaspésie à table ». Cet outil de promotion très bien fait met en évidence des poissons et des fruits de mer que l'on retrouve en Gaspésie. Il a été pensé et réalisé par Marcel Coulombe, de Grande-Rivière, qui a demandé aux conjointes des directeurs généraux des commissions scolaires de l'Est du Québec, de lui fournir des recettes. Ce livre a été publié à 4.500 exemplaires et il est présenté dans une reliure avec spirale ce qui le rend facile à consulter. Il est en vente dans la plupart des librairies de la Gaspésie, dans les poissonneries de la région de Québec et à la boutique Pierre Robitaille de Place Sainte-Foy. Il se vend \$14.95 et il est possible de se le procurer, pour le même

prix, par la poste, en écrivant à Marcel Coulombe, casier postal 235, Grande-Rivière, Gaspésie, G0C 1V0.

Pour alder les fêtards

Le « CAA-Québec » lance une invitation spéciale aux restaurateurs et aux hôteliers qui désirent offrir un programme spécial, durant la période des Fêtes, pour prévenir à leur façon le fléau de la conduite d'un véhicule automobile en état d'ébriété. Il y a, bien sûr, l'opération « Nez-Rouge » mais diverses initiatives sont prises à gauche et à droite sans que le public en soit informé. Il y a bien des façons de fêter sécuritairement : on peut offrir

un repas gratuit à une personne qui s'engage à aller reconduire ses amis qui font la fête ou lui fournir les boissons non-alcoolisées qu'il consomme durant la veillée et toutes sortes d'autres idées qui pourront contribuer à rendre les routes plus sécuritaires. Le « CAA-Québec » s'engage à publier, le 5 décembre prochain, les résultats de cette consultation. Si vous offrez un programme distinct de celui de « Nez-Rouge », il faut écrire ou téléphoner au Service de l'éducation routière avant le 23 novembre. L'adresse est la suivante : Service de l'éducation routière, CAA-Québec, 2600, boulevard Laurier, C.P. 9600, Sainte-Foy, Québec, G1V 4K8, tél.: 653-2600.



La Gaspésie à table

Le livre intitulé « La Gaspésie à table » est un outil de promotion très bien fait met en évidence des poissons et des fruits de mer que l'on retrouve en Gaspésie.

RESTAURANT
Le Vendôme

TABLE D'HÔTE
Moules jardinières
ou
Pâté de foie maison
Soupe du jour

Coq au Beaujolais	16.50\$
Lapin chasseur	17.50\$
Escalope de veau savoyarde	17.75\$
Ris de veau champignons	18.75\$
Canard aux abricots	19.95\$
Cassiolette de fruits de mer	21.00\$
Steak aux 3 poivres	21.75\$

Table à desserts — Café
Menu spécial de groupe pour les Fêtes

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

Le Nupur... un peu plus qu'un restaurant indien

Le Nupur vous invite à goûter des saveurs exotiques et parfumées. Son menu authentique ne fait aucun compromis. Vous serez comblés en découvrant des plats comme le cari, l'une des nombreuses spécialités de ce restaurant.

Le chef, de retour d'un stage de 5 mois en Inde, vous fera partager les secrets de la cuisine indienne.

MENU DU JOUR à partir de 5.95\$

Heures d'ouverture:
du lun. au ven. 12h à 14h-30
du sam. au dim. 12h à 14h-30
et de 17h à 23h
Noël: 17h à 23h

RESTAURANT **NUPUR** CUISINE DES INDES
850, Myrand, Ste-Foy Réservations: 683-4770
Stationnement facile et gratuit

La Cagouille
RESTAURANT BAR

MENU BEAUJOLAIS NOUVEAU
Potage de canard aux navets
Quenelles de brochet à la florentine
Civet de lièvre aux anisols
Cotelettes de sanglier au pain de seigle
Dessert
Café ou thé, dessert

16.25\$

RESERVEZ TÔT pour vos "PARTYS" DES FÊTES
Salle privée disponible

17, rue St-Stanislas Vieux-Québec
R.S.V.P. 694-1883

(à deux pas du traversier)
l'Escalier
restaurant-bar-terrace

CUISINE CONTINENTALE

Menu à la carte
Table d'hôte à compter de 11.95\$
69, Commercial Lévis
835-1865

Cette semaine:
Lapin ou vin rouge et champignons 16,95\$
Faisan au Kir 17,95\$ (incluant entrée, potage, dessert et café)

Restaurant **Charles Baillaigé**

LÉONARD BILODEAU, ténor; DANIELLE BÉDARD, soprano; LOUIS-ANTOINE LAROCHE, baryton; avec ESTHER GONTHIER au piano.

Mahima, la grande Prêtresse vous convie à son

BRUNCH
aux couleurs des îles
Tous les dimanches de 10h30 à 14h30.
13.50\$ (1/2 prix enfants moins 10 ans)
Dîner d'affaires du lundi au vendredi à partir de 6.50\$ (incluant potage, dessert, breuvage chaud)

Table d'hôte tous les soirs à partir de 17.95\$
Restaurant — Bar-jardin

aloha
ÉDIFICE LE HAVRE VIEUX-PORT, QUÉBEC

RÉSERVATIONS: 692-1949

TABLE D'HÔTE
Terrine de canard au Grand Marrier
Manicotti Sorrento
Crêpe de fruits de mer
Potage

Linguini à la Vongole	14.95\$
Ravioli à la Panna	15.50\$
Petonzelles à la Provençale	16.95\$
Involtini à la Fiorentina	17.95\$
Escalope Parmigiana	18.25\$
Filet de saumon aux crevettes	19.75\$
Cailles farcies sauce à l'orange	20.95\$
Entrecôte à la moutarde	21.25\$

Chariot de desserts
Thé, café, infusion

RESTAURANT **Umberto**
Cuisine italienne

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

La magie de Noël

LE TRIO LYRIQUE DE QUÉBEC, qui est avec nous tous les vendredis soirs, présentera ses concerts de Noël les 18, 22 et 23 décembre. Sans prétention, nous affichons complet année après année... Superbes voix, cuisine raffinée, décor romantique et invités enjoués se conjuguent afin de créer la magie de Noël.

Présentez-vous avec cette annonce à notre salle à manger le dimanche 13 novembre, en soirée et le moins coûteux de deux repas consommés sera soustrait de l'addition. Prière de réserver.

HOTEL **CLARENDON**
57, rue Sainte-Anne, Québec
692-2480

LA TOURNÉE DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES SE POURSUIT...

Les Abruzzes - Molise

Des recettes très typiques, aux arômes riches et savoureux du DIAVOLINO et des herbes du pays caractérisent la cuisine abruzzese. Le "Montepulciano d'Abruzzo" cet excellent vin rouge de la région ne manquera pas de vous surprendre par son bouquet.

CAFÉ RESTAURANT **BEL MONDO**

Il Vino Novello
arrive le 17 novembre
Soyez de la fête...

1188, rue Cartier, Québec 523-1188

RESTAURANT **CAFÉ D'EUROPE**

27, Ste-Angele Québec 692-3835

La tourte aux pleurotes et aux endives
Le velouté de fruits de mer
Le confit d'oie au marsala et la coille farcie aux truffes
ou
Les crevettes aux fruits de Madras et le filet de sole Trvoli
Le riz sauvage aux amandes
Le brocoli sauce hollandaise
Les olives de bellerave à l'orange
Le chariot des mille douceurs

21.95\$

Préposé au stationnement ou stationnement gratuit RUE STE-ANGÈLE ouvert le dimanche

ALLEZ-Y TOUT DE GAUFRES!

Présentez le coupon ci-joint à l'un de vos six comptoirs Bel-Gaufre de la région de Québec et procurez-vous une gaufre liégeoise pour **.99\$** seulement.

Ou, profitez d'un rabais de **1\$** à l'achat d'une des 6 sortes de gaufres-repas ou d'une des 6 sortes de gaufres-desserts offertes par Bel-Gaufre.

Procurez-vous nos gaufres liégeoises pour emporter à la maison. Nous les offrons en paquets de 4, 6 ou 12.

BEL-GAUFRE
• 1121, rue St-Jean
• Mail Centre-Ville
• 2, Place Québec
• Galeries de la Capitale
• 900, boul. Charest est
• Place Laurier

BEL-GAUFRE
...ça est bon savez-vous!

Passions de la Mer
Dégustez vos fruits de mer préférés dans une ambiance de circonstance tous les soirs de 18h à 23h
Table d'hôte à partir de 15.95

RESTAURANT **Le Vivier**
1200, rue de la Vigerie, Sainte-Foy
RÉSERVATIONS: 651-2440

CONCERTATION

Plus de vingt-cinq cuisiniers s'affairent tous les jours au BARON ROUGE à préparer de véritables délices!
Servi du lundi au dimanche en soirée seulement

NOTRE TABLE D'HÔTE À PARTIR DE

16.95\$ (taxe et service en sus)

BARON ROUGE

100% BIFTECK & FRUITS DE MER
350, BOUL. STE-ANNE, BEAUPORT, QUÉBEC, 667-1355

Offre limitée à un coupon par achat. Échangeable à l'un de vos six comptoirs Bel-Gaufre de la région de Québec. Valable jusqu'au 31 décembre 1988.

Présentez le coupon avant de commander

BEL-GAUFRE
...ça est bon savez-vous!

ALLEZ-Y TOUT DE GAUFRES!

À la présentation de ce coupon à l'un de vos six comptoirs de la région de Québec, Bel-Gaufre vous servira une gaufre liégeoise pour **.99\$** ou vous accordera un rabais de **1\$** à l'achat d'une gaufre-repas ou d'une gaufre-dessert.

La saison des vins nouveaux et des «vini novelli»

Que ce soit les vins nouveaux de France ou d'Italie, bien des amateurs espèrent bientôt faire la fête. C'est peut-être le principal intérêt de ces vins élaborés rapidement, après les vendanges. On ne saurait, en effet, demander aux vins de primeur, comme on les appelle aussi, d'avoir toutes les qualités olfactives et gustatives qu'offrent les vins qui ont mis plusieurs mois, quand ce n'est pas plusieurs années, à se parfaire.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Pourtant, quand arrive le troisième jeudi de novembre, jour officiel de la mise en vente du vin nouveau, à travers le monde, tous les amateurs attendent presque fébrilement de pouvoir mettre la main sur quelques bouteilles pendant qu'on prépare non moins activement, des fêtes et des soirées où on boira quantité de rasades de ces vins de 1988, tout juste tirés des barriques ou des vastes réservoirs et qui sentent encore toute la fraîcheur des fruits.

France ou Italie?

On connaissait le Beaujolais nouveau qui, depuis une bonne dizaine d'années, présidait sans conteste, chez nous, comme il le faisait déjà un peu partout en France et dans le monde à toutes les célébrations d'automne qui marquaient l'arrivée du vin primeur. Ce n'est pas qu'il n'y avait pas de vins nouveaux ailleurs, bien au contraire. Un peu partout, les vigneronniers aiment bien s'assurer tôt de la qualité du fruit de leur labeur et, à l'occasion de fêtes familiales ou paroissiales, on goûtait quelques bouteilles du vin encore en devenir.

C'est un peu dû au sens des affaires et pour d'autres raisons aussi, que ce qui, au début, n'était qu'un moment de récréation, après les longs mois de travaux ardu, est devenu une entreprise commerciale assez lucrative. On ne peut reprocher aux vigneronniers d'avoir trouvé une façon rentable de percevoir rapidement une bonne partie de leurs revenus.

Nous n'avions qu'à ne pas suivre la mode... Car c'en est une et maintenant tout aussi rentable pour notre monopole d'État. Au cours des dernières années, la SAQ lançait les vins de primeur, que ce soit les Beaujolais, jusqu'à l'an dernier et les «vini novelli», en 1987, le vendredi qui suivait ce troisième jeudi réglementaire de novembre. Or, à la suite d'ententes internationales, nous aurons droit, cette année, de boire le vin nouveau en même temps que les amateurs de tous les pays du monde. DES LE JEUDI OFFICIEL.

Le 17 novembre

C'est donc le jeudi 17 novembre que l'on pourra se procurer les vins nouveaux. Il y a cinq VINI NOVELLI qu'on détaillera \$7,75, c'est-à-dire vingt cents de moins que l'an dernier. Il y a 25,000 caisses, c'est-à-dire 300,000



C'est l'an dernier que le «vino novello» a fait son apparition dans les magasins de la SAQ. Cette année, on y trouvera en plus du VINO NOVELLO BIANCO.

bouteilles de vins italiens, qui sont sans doute déjà arrivés à Montréal.

Une nouveauté, cette année, un VINO NOVELLO BIANCO. Mon peu d'italien m'indique qu'il s'agit d'un vin blanc nouveau. Pour les amateurs d'informations techniques, voici quelques détails, concernant les cinq vins que l'Italie nous envoie. Le vin blanc provient

de la Venétie, tout au nord-est de l'Italie et il est élaboré par la maison Folonari à partir de deux cépages, le Sauvignon et le Trebbiano, aussi appelé Tocai italique. Les vins blancs de cette région sont habituellement secs, aromatiques et savoureux. On les boira frais (entre 6 et 8°).

Les rouges italiens

Deux vins, rouges ceux-là, viennent également de la Venétie: le Bardolino Novello, DOC, de Lamberti, fait avec du Corvina Veronese, du Rondinella et du Molinara. Le deuxième provient de la région de Verone, donc un peu plus à l'ouest, c'est le Brumaio Montresor, de la Maison Montresor, issu d'un assemblage de Corvina, de Molinara, de Rondinella et de Merlot.

Du Piémont, on aura le VINO NOVELLO FIOR D'AUTONNO (comme c'est poétique, ce «vin nouveau, fleur d'automne») de la Cantina Duca d'Asti, une maison très sérieuse. Le vin est élaboré avec 30 pour 100 de Dolcetto, 40 pour 100 de Grignolino et 30 pour 100 de Fraisa, et enfin, de Toscane, on nous offre le Novello Della Toscana Santa Costanza, élaboré par la Villa Banfi, dont l'oenologue-conseil n'est nul autre que le Pr. Rivella, président international des œnologues. Ce vin est issu de 80-85 pour 100 de Sangiovese, le principal cépage des Chianti et autres produits de Toscane et 15-20 pour 100 d'un assemblage de Cabernet-Sauvignon, de Gamay, de Syrah et de Pinot noir.

On aura intérêt à boire tous ces vins dès leur disponibilité. Les vins de primeur ne se conservent pas longtemps. On les servira frais, à 12° C environ.

Et le Beaujolais?

Même si la SAQ veut mettre l'emphase sur les vins italiens, il est certain que beaucoup d'amateurs seront heureux de retrouver du Beaujolais nouveau, cette année. Mais il leur faudra déboursier une fois et demie le prix des vins italiens. Cela s'explique du fait que les vins français viennent par avion et que le coût est donc plus élevé. Comme la SAQ ne veut pas réduire ses marges de profit, elle impose aux consommateurs des prix en conséquence. Elle retournera sûrement que les Français auraient pu accepter d'expédier leurs produits par bateaux. Faudrait-il que les Français passent outre à leur législation, pour faire plaisir à la SAQ?

Il y aura du Beaujolais malgré tout et on peut croire qu'il sera de bonne qualité, la saison, les vendanges et beaucoup d'autres facteurs, selon les rapports que j'ai reçus, font que le produit de 1988 pourrait être fort agréable, gouléant comme on l'aime. J'ai, comme vous, grande hâte de le goûter.

Les Beaujolais sont fournis par deux maisons de négoce connues et respectées. Ce sont les établissements Antonin Rodet et J. Thorin, S.A. — Le Beaujolais se vendra environ \$12 la bouteille. Les inconditionnels des vins français accepteront de payer la différence. Mais on ne fera pas dire que le VINO NOVELLO n'a pas son charme et son attrait.

Quoi qu'il en soit, qu'ils soient italiens ou français, les vins nouveaux sont le principal élément pur bien réussir les fêtes d'automne. Buvez-en modérément et soyez heureux!

CUISINE DISTINCTIVE

LE SAINT AMOUR

VALET DE STATIONNEMENT

418-694-06-67

RESTO GRILLADE

Pour connaisseurs avertis

Boeuf A-1

BRAISE

DEUX ENTRÉES:
119, rue St-André
(face aux Halles du Vieux-Marché) et
196, rue St-Paul
692-4465

Stationnement à 25 mètres

da Scarpone

Cuisine européenne - Fruits de mer

BRUNCH du DIMANCHE
de 10h30 à 14h30 **12,95\$** 1/2 PRIX enfants moins de 10 ans

VOS RÉSERVATIONS DES FÊTES... PENSEZ-Y MAINTENANT!

- Table d'hôte tous les soirs à partir de 13,95 \$
- Menu d'affaires à partir de 5,95 \$
- Stationnement gratuit à la porte

à droite de l'Agora, à proximité des Terrasses du Vieux-Port

Reservations: **692-4612**

MEURTRE AU BONAPARTE

Souper-théâtre tous les jeudis de 18h30 à 23h.

29,95\$ incluant table d'hôte et mystères.

Reservez au: **647-4747**

"PROFOND SOMMEIL"

BRUNCH

à l'hôtel
Château Mont Sainte-Anne

HOTEL CHATEAU MONT SAINTEANNE

Une montagne de plaisirs vous attend

Un menu...copieux!

Venez vous délecter, vous y trouverez de tout pour tous les goûts: crudités, salades, poissons, viandes froides, charcuteries, petits déjeuners complets, desserts.

De 11 h à 14 h 30
Le dimanche Services à 11 h et 13 h

14,50\$ adulte
11,00\$ âge d'or

Gratuit pour enfants de 10 ans et moins.

...au pied du Mont Ste-Anne

500, Boul. Beau-Pré, Beauport, Québec

Pour renseignements et réservations: **(418) 827-5211**

BRUNCH

SERVICE À 10 h 15 et 13 h 15
Plus de 30 mets au choix

14,95\$ par personne

EN VEDETTE:

- Potage Crécy
- Mini-brachette de boeuf
- Mini-brachette de poulet
- Rôti de porc à l'orange
- Sauté de veau maraîche
- Carottes aux carottes
- Maïs
- Pâte au Parmad
- Flambée en sauce

LA GARDERIE GRATUITE
comportant vidéo animateur et repas gratuit.
Entrées de 12 ans et moins.

BUFFET EN SOIRÉE
de 17 h à 22 h

Plus de 30 mets au choix ainsi que nos plats vedettes.

14,95\$

L'OMNIBUS
2800, boul. Laurier
Sainte-Foy
658-4303

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.

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

Hôtels et Villégiatures • Canadian Pacific

Le Château Frontenac

LISEZ LE SOLEIL ET ÉCOUTEZ CHIK 99... VOUS POURRIEZ GAGNER UN GRAND CHEF CUISINIER!

KIDNAPPEZ LE CHEF CUISINIER DU CAFÉ DE LA PAIX!

Dites-nous comment vous kidnapperiez le chef du CAFÉ DE LA PAIX, en remplissant le coupon de participation ci-joint et en nous le retournant.

Écoutez **Johanne Boivin** du lundi au vendredi entre 13 h et 16 h à **CHIK 99**.

Vous pourriez gagner un fantastique souper pour 6 personnes chez vous, préparé exclusivement pour vous par le chef du CAFÉ DE LA PAIX. De plus, à chaque jour, courez la chance de gagner des certificats cadeaux de 99\$.

LESOLEIL **CHIK 99** **Café de la Paix**

* Règlements du concours disponibles à CHIK 99.

Le chef cuisinier se présente à votre table et...

Nom: _____ Ville: _____ Tél: _____

Envoyez à: **CHIK 99** - 4, Parc Samuel-Holland, bureau 200, Québec, Q.C. G1S 3R3

Au Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke

Un nouveau type de centrale nucléaire menace la santé

MONTREAL (PC)- La centrale nucléaire que la société Énergie atomique du Canada veut installer pour chauffer le Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke est d'un type nouveau qui pourrait mettre en péril la santé des personnes.

nucléaire, Mme Hélène Lajambe et M. Gordon Edwards.

Les deux représentants du regroupement signalent depuis longtemps les dangers que constitue, pour eux, la prolifération des systèmes de production d'électri-

cités par l'énergie atomique.

Ils ont soumis l'exemple du projet de centrale atomique de l'Université de Sherbrooke, parmi plusieurs autres, pour presser le gouvernement fédéral d'entreprendre une enquête en règle sur

la « dilapidation des fonds publics » faite par la société Énergie atomique du Canada.

Ils ont regretté que, pendant l'actuelle campagne électorale, aucun parti politique n'ait formulé d'opinion à cet égard. Énergie ato-

mique, ont-ils dit, est devenue un État dans l'État et continue de recevoir d'énormes fonds (\$130 millions par année) sans raison.

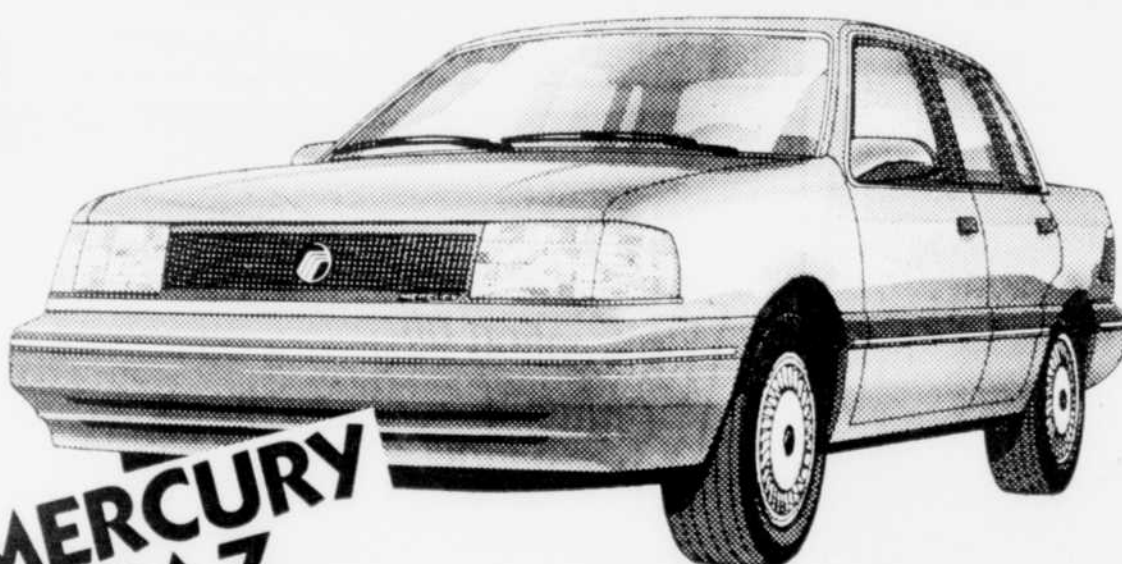
Ils ont fait ressortir que les commissions de contrôle n'avaient pas encore donné quelque approbation que ce soit.

Cette mise en garde a été faite hier par les porte-parole du Regroupement pour la surveillance

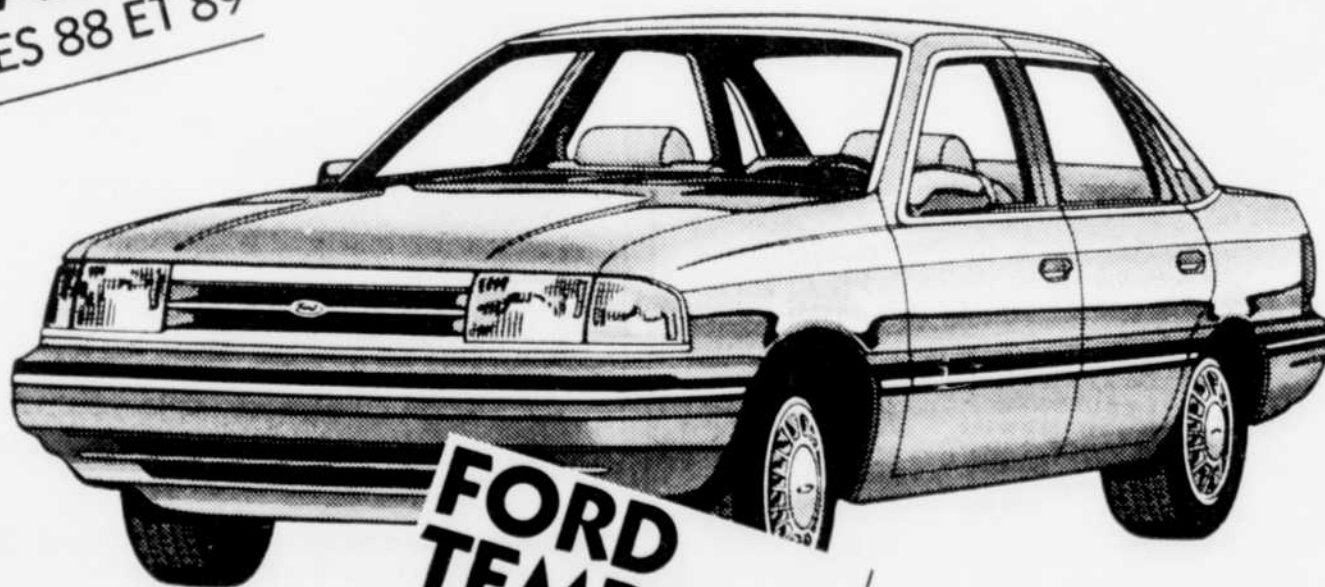
DU 1^{er} AU 30 NOVEMBRE

UNE OFFRE INCROYABLE!

AUCUN COMPTANT REQUIS
PREMIER VERSEMENT
EN JANVIER 1989 SEULEMENT



**MERCURY
TOPAZ**
MODÈLES 88 ET 89



**FORD
TEMPO**
MODÈLES 88 ET 89

Louez une Ford Tempo ou une Mercury Topaz, modèle 88 ou 89 et ne déboursez pas un sou avant les 60 premiers jours suivant la date de signature du contrat de location*. Le programme "Tapis Rouge" prévoit un bail forfaitaire de 48 mois avec option d'achat sujette à l'approbation de crédit et à une couverture satisfaisante d'assurance.

*Tous les coûts concernant l'usure et la détérioration excessives, l'entretien et le kilométrage dépassant l'allocation de 27 000 km par année sont au frais du locataire.

POUR TOUS LES DÉTAILS,
CONSULTEZ SANS TARDER
VOTRE CONCESSIONNAIRE
PARTICIPANT.

L'ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES FORD ET MERCURY DU QUÉBEC INC

LES CONCESSIONNAIRES FORD ET MERCURY DU QUÉBEC



Dès le 1er avril

Plus question de jeter une contravention ontarienne...

MONTREAL — Une entente entre le Québec et l'Ontario rendra la vie plus difficile aux conducteurs de véhicules de ces deux provinces qui négligent de payer les contraventions obtenues dans la province voisine à la suite d'une infraction routière.

par ROLLANDE PARENT
de la Presse canadienne

Cette première entente canadienne de réciprocité signée hier par les ministres des Transports du Québec et de l'Ontario, Marc-Yvan Côté et Ed Fulton, devant entrer en vigueur le 1er avril prochain, est comparable à celle existant entre le Québec et l'État de New York depuis le 1er juillet dernier.

Pour l'année 1987, les Ontariens ont commis 17,913 infractions au Code de la sécurité routière du Québec pendant que les Québécois étaient l'auteur de 18,631 infractions du même type en Ontario.

Dans la très grande majorité des cas, les infractions concernaient la vitesse excessive, le non-respect d'un feu rouge ou d'un signal d'arrêt.

Selon le ministre Côté, plus de tiers (37 pour 100) de ces contraventions n'étaient jamais payées.

De plus, toujours pour l'an dernier, 500 infractions au Code criminel ont été perpétrées au Québec par des Ontariens alors que

les Québécois en Ontario étaient responsables de 304 de ces infractions.

Il s'agissait de conducteurs ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, refusé l'alcool, commis des actes de négligence entraînant soit la mort ou des lésions corporelles, conduit dangereusement, pris la fuite.

Jusqu'ici, le conducteur ontarien surpris à rouler sur une route québécoise avec un pourcentage d'alcool dans le sang dépassant 0.8 pour 100 voyait son permis suspendu pour trois mois puisque c'était la loi fédérale qui s'appliquait.

En vertu de l'accord de réciprocité québéco-ontarien, la loi québécoise s'appliquera et le droit de conduire de cet Ontarien sera suspendu pour un an, et inversement.

En outre, l'accord prévoit tant pour les Ontariens que pour les Québécois, la suspension du droit de conduire dans la province voisine lorsqu'ils n'auront pas acquitté une amende à une infraction routière.



Jacques Légaré fait le poids lorsqu'il y a une panne.

Lorsqu'on est homme de service à la CTCUQ, on doit se servir, et de sa tête, et de ses muscles. C'est particulièrement vrai lorsque se produisent les pannes qui arrivent aux véhicules dans des circonstances et à des moments imprévisibles.

Jacques Légaré est l'un des 45 hommes de service de la Commission. Entretien général, dépannage des véhicules, changement de pneus, nettoyage des autobus: autant de tâches nécessaires confiées à ces débrouillards que sont Jacques Légaré et ses compagnons.

Au garage, on travaille par équipe de cinq: on a vite fait de tout mettre en ordre sur le véhicule: huiles, nettoyage, changement de la boîte d'argent. Tout est prêt pour un nouveau départ.

Il y a des hommes de service en fonction 24 heures sur 24. Et on prévoit qu'en 1989, il y aura aussi des femmes de service.

Attentif à la bonne forme des autobus, Jacques est aussi soucieux de sa bonne forme personnelle. Il consacre une bonne partie de son temps au conditionnement physique: poids et haltères 4 fois par semaine, ski, natation... Et c'est en voyage ou bien installé dans son chalet que, en compagnie de son épouse, il apprécie les plaisirs de la vie.

Jacques Légaré représente une autre facette de votre CTCUQ, toujours à votre service.



TOUTE UNE ÉQUIPE
TOUT UN SERVICE
Pour Vous



Déficit de trois quarts de million à l'hôpital de Rimouski

RIMOUSKI — Le Centre hospitalier régional de Rimouski est confronté à un déficit de trois quarts de million de dollars sur un budget de \$42 millions, pour 1988-1989.

par J.-CLAUDE RIVARD
LE SOLEIL

Un tel déséquilibre budgétaire a été causé par l'établissement en région d'un nombre accru de spécialistes du monde médical avec le résultat que les gens du milieu se font de plus en plus soigner dans leur région plutôt que de se déplacer, comme autrefois, vers Québec et Montréal. C'est ce qu'a

expliqué à la presse le président du conseil d'administration, M. Louis Desrosiers.

La règle sacro-sainte de l'équilibre budgétaire obligeant, l'institution a dû se donner un plan de compression et de résorption du déficit, transmis au ministère de la Santé.

Les services habituels à la clientèle ne seront pas affectés.

50% DE RABAIS

ENSEMBLES PERFECT SLEEPER DE SERTA CHEZ EATON

3 FAÇONS D'OBTENIR UN SOMMEIL RÉPARATEUR!

Choix de 3 niveaux de confort: "Signet" (confort et support équilibrés), "Adventure" (support très ferme) ou "Eloquence" (confort douillet).

- "Total Suspension System" avec ressorts à spirale sans fin pour un support plus ferme et uniforme.
- Système de maintien exclusif au centre du matelas là où ça compte le plus.
- Tringles renforcées pour un meilleur support en bordure.
- Recouvrement de première qualité.
- Sommier spécialement conçu pour procurer le support adéquat et aider à prolonger la durée du matelas.

1. "Signet" "Perfect Sleeper" de Serta.

Format	Prix courant Eaton	L'ens. 2 pièces
Une place	795 ⁰⁰	396 ⁹⁹
Deux places	950 ⁰⁰	474 ⁹⁹
Grand	1205 ⁰⁰	601 ⁹⁹
★ Très grand (Ens. 3 pièces)	1440 ⁰⁰	719 ⁹⁹

2. "Adventure" "Perfect Sleeper" de Serta.

Format	Prix courant Eaton	L'ens. 2 pièces
Une place	925 ⁰⁰	461 ⁹⁹
Deux places	1090 ⁰⁰	544 ⁹⁹
Grand	1250 ⁰⁰	624 ⁹⁹
★ Très grand (Ens. 3 pièces)	1680 ⁰⁰	839 ⁹⁹

3. "Eloquence" "Perfect Sleeper" de Serta.

Format	Prix courant Eaton	L'ens. 2 pièces
Une place	980 ⁰⁰	489 ⁹⁹
Deux places	1135 ⁰⁰	566 ⁹⁹
Grand	1340 ⁰⁰	669 ⁹⁹
★ Très grand (Ens. 3 pièces)	1760 ⁰⁰	879 ⁹⁹

★ Sur commande spéciale, en ensembles seulement.

Matelas une place, deux places et grand aussi offerts séparément à prix spéciaux Eaton.



ELECTION-VIE '88

C'est le temps de décider pour la vie



Voici les noms et circonscriptions des candidats pro-vie au Québec. Cette liste a été établie par recours aux critères suivants: les votes à la Chambre des Communes (pour les anciens députés); les déclarations officielles des candidats et la réponse fournie par eux à un questionnaire pro-vie dont voici le libellé.

Question: "Si vous êtes élu(e), serez-vous prêt(e) à apporter votre appui à des mesures législatives qui protégeraient tous les enfants à naître dès le moment de la conception?"
Oui Non

Si votre réponse est NON, quelle est votre position concernant une loi éventuelle sur l'avortement? (Répondez au verso)
Circonscription fédérale
Parti Date Signature

1. Au Québec, un certain nombre de politiciens (ou politiciennes) prétendent encore qu'ils (ou elles) sont personnellement opposés à l'avortement mais ne peuvent pas imposer leurs vues à la société en général. Au Canada anglais, cet argument a fait long feu depuis longtemps si bien qu'aucun député n'ose plus l'utiliser. C'est en effet une tromperie, car il n'y a rien de "personnel" ni de "privé" dans le meurtre d'un enfant à naître, comme il n'y a rien de "personnel" ni de "privé" dans n'importe quel autre crime contre la personne humaine et la société.

3. Au Québec, comme ailleurs, certains catholiques croient qu'ils peuvent à la fois être catholiques et accepter l'avortement. Or, cela est impossible: qu'ils se réfèrent à la Déclaration sur l'avortement publiée en novembre 1974 par la Congrégation pour la Doctrine de la Foi à Rome.

2. Être vraiment pro-vie, c'est affirmer que le Parlement ne peut jamais approuver (légaliser) le meurtre d'enfants non-nés, pas même quelquefois, pas même une seule fois.

"22. Il faut tenir pour absolument certain que personne ne doit jamais obéir à une loi injuste comme le serait une loi qui approuverait le principe même de l'avortement, et ceci, quels que soient les décrets pris par la loi civile sur ce sujet. Personne ne doit participer à un mouvement visant à incliner l'opinion publique en faveur d'une telle loi. Personne ne doit prendre part à l'application d'une telle loi."

QUÉBEC

- Abitibi**
St. Julien, Guy, PC, MP, A voté en faveur de la protection de la vie le 28 Juillet 1988 et en Juin 1987.
- Argenteuil-Papineau**
Georgakakos, Peter, Lib. A répondu Oui au Questionnaire.
- Beauce**
Bernier, Gilles, PC, MP, A voté en faveur de la protection de la vie le 28 Juillet, 1988. A répondu Oui au Questionnaire.
- Berthier-Montcalm**
Roberge, Maurice, Lib. A répondu Oui au questionnaire.
- Chicoutimi**
Harvey, André, PC, MP, A voté en faveur de la vie le 28 Juillet 1988. Rejette comme odieux le culte voué par les médias à Morgentaler.
- Drummond**
Guilbault, Jean-Guy, PC, MP, A voté en faveur de la protection de la vie le 28 Juillet 1988.
- Duvernay**
Amaranian, Pierre, Lib. Répondit Oui au Questionnaire.
- Hull-Aylmer**
Rochelleau, Gilles, Lib. Pro-vie, A répondu Oui au Questionnaire.
- Jonquière**
Tremblay, Laval, Lib. A répondu Oui au Questionnaire.
- Hochelaga-Maisonneuve**
Koury, Allan, PC, A répondu Oui au Questionnaire.
- Kamouraska-Rivière-du-Loup**
Plourde, André, PC, MP, A voté en faveur de la vie le 28 Juillet 1988. Partisan pro-vie convaincu.
- Lachine-Lac-Saint-Louis**
Layton, Bob, PC, MP, A voté en faveur de la protection de la vie le 28 Juillet 1988. Se déclare pro-vie.
- Langley**
Guay-Mignault, Marielle, Lib. A répondu Oui au Questionnaire.
- LaPrairie**
Jourdenais, Fernand, PC, MP, A voté pour la vie le 28 Juillet 1988. A répondu Oui au Questionnaire.
- Laval**
Ricard, Guy, PC, MP, A voté en faveur de la protection de la vie le 28 Juillet 1988.
- Laval-des-Rapides**
Jacques Tétreault, a répondu Oui au Questionnaire.
- Levis**
Sonier, Denis, Lib. A répondu Oui au Questionnaire.
- Lolbinière**
Lajeunesse, Pierre, Lib. A répondu Oui au Questionnaire.
- Montmorency-Orléans**
Paquet, Robert, Lib. A répondu Oui au Questionnaire.
- Notre-Dame-de-Grace**
Adams, Robert, GHP (ce parti est pro-vie) A répondu Oui au Questionnaire.
- Outremont**
Hogue, Jean-Pierre, PC, A répondu Oui au Questionnaire.
- Pierrefonds-Dollard**
Rowe, Hugh, Libertarian, A répondu Oui au Questionnaire.
- Pontiac-Gatineau-Labelle**
Moore, Barry, PC, MP, A voté en faveur de la protection de la vie le 28 Juillet 1988. S'affirme pro-vie le 31 Octobre 1988.
- Québec-Est**
Tremblay, Marcel, PC, MP, A voté en faveur de la vie le 28 Juillet 1988.
- Roberval**
Bouchard, Benoît, PC, MP, Pro-vie, A voté pour la protection de la vie le 28 Juillet 1988.
- Temiscamingue**
Desjardins, Gabriel, PC, MP, A voté en faveur de la vie le 28 Juillet 1988.
- Verdun-Saint-Paul**
Chartrand, Gilbert, PC, MP, A voté pour la protection de la vie le 28 Juillet 1988. Est nettement pro-vie, a répondu Oui au Questionnaire.
- CHARLEVOIX**
Mc Martin Cauchon, Lib. est définitivement pour la vie.

Si l'y a plusieurs candidats pro-vie, votez pour le meilleur.
Si l'y n'y a pas, avisons le scrutateur de notre décision de ne pas voter, par manque de candidat pro-vie.

Certains électeurs pro-vie manifestent cette décision en écrivant transversalement sur leur bulletin de vote au moyen d'un crayon à mine (sans toucher aux ronds blancs).
"Pas de candidat pro-vie"

Voter pour ceux qui refusent la protection de l'enfant à naître c'est participer au meurtre.

Le 21 novembre ne votez que pour la vie!

Ce Bulletin est produit par Coalition pour la Vie-Québec. Les informations proviennent de Campaign Life Coalition/Coalition nationale pour la vie. Si vous le pouvez, aidez-nous à défrayer le coût de cette publicité en envoyant vos dons à

COALITION POUR LA VIE
QUÉBEC
C.P. 104
Beaconsfield, PQ H9W 5T6



EATON
Nous sommes... le grand magasin du Canada

Bien des infirmières québécoises prêtes à aller aux USA

MONTRÉAL (PC) — Alors qu'en mars dernier une vingtaine d'hôpitaux américains participaient au premier salon de recrutement des infirmières tenu à Montréal, on n'en compte plus que quatre au deuxième salon Carrière nursing organisé par Canacare. Mais leur maraudage a porté fruit.

commente M. Duncan Preece, président de Canacare.

Hier après-midi, deux heures avant la fermeture du salon qui a duré deux jours, plus de 150 infirmières d'expérience ou futures infirmières qui obtiendront leur diplôme en décembre ou en mai prochain avaient déjà rempli le formulaire mis à leur disposition par le Cabrini Medical Center de New York.

Il n'y a à cela rien d'étonnant quand on sait que le salaire d'une infirmière sans aucune expérience est de \$30,000 US par année et pour une infirmière avec expérience, de \$34,000 à \$35,000 par année. L'infirmière qui travaille de soir ou de nuit, sans rotation, dans un hôpital new-yorkais, reçoit \$3,600 de plus par année. Sans compter 22 jours de vacances annuellement, plus 12 jours pour maladie et 12 congés fériés, précise Mme Josephine Abalos, adjointe au personnel et au recrutement.

Une débutante au premier échelon de l'échelle salariale au Québec gagne actuellement \$23,808 et en haut de l'échelle \$32,516.

« Comment, dans ces conditions, blâmer les infirmières québécoises de vouloir aller voir ce qui se passe ailleurs, non seulement aux États-Unis, mais dans d'autres provinces canadiennes »,

Même dans les provinces maritimes, les plus pauvres au Canada, le niveau de rémunération des infirmières de Terre-Neuve est semblable à celui du Québec tandis que la Nouvelle-Écosse paie ses infirmières environ \$4,500 de plus qu'ici, note M. Preece.

Cela ne veut pas dire que ces 150 infirmières iront toutes travailler chez nos voisins américains car elles doivent passer un examen pour obtenir leur droit de pratique aux États-Unis et avoir un visa. Mais l'hôpital « embauteur » les aide dans cette dernière démarche.

Moins d'hôpitaux ont participé à ce deuxième salon de recrutement des infirmières qu'au printemps dernier, soit une cinquantaine de centres hospitaliers et organismes de santé comparativement à 65. Ce qui est nouveau cette fois-ci, c'est qu'environ les deux-tiers des établissements sont du Québec, dont une douzaine de la région de Montréal.

Chez les infirmières interrogées au salon, plusieurs ne cachent pas leur profonde insatisfaction face à leurs conditions de travail et à la dévalorisation de la profession. L'une d'entre elles, qui travaille depuis 20 ans à l'hôpital Saint-Michel, de Montréal, est venue vérifier sur place ce que les agences ont à offrir.



Les conditions de travail des infirmières québécoises rendent la profession moins attrayante.

POUR VOUS...

ARAMIS CHEZ EATON



OFFREZ-LUI ARAMIS UN PARFUM VRAIMENT CONÇU POUR LUI

Venez choisir, à notre comptoir Aramis, le présent qui lui convient. Notre choix de fragrances est varié et des plus invitants.

Aramis Original

1. Lotion après-rasage. 60 ml 24⁰⁰ ch.
2. Eau de cologne. 120 ml 42⁰⁰ ch.
3. Baume après-rasage. 100 ml 30⁰⁰ ch.

Offre-prime!

Avec tout achat de 20⁰⁰ ou plus de produits Aramis, vous obtiendrez sans frais supplémentaires un parapluie Aramis. Offre en vigueur jusqu'au 26 novembre 1988. Une offre-prime par client.

Vendus à ou par tous les magasins Eaton. Rayon 216.



GALERIES CHAGNON
833-7744
PLACE STE-FOY
653-9331
GALERIES DE LA CAPITALE
627-5811

EATON

Nous sommes... le grand magasin du Canada

QUARTIER
Petit Champlain

COIN D'ORIGINE ET COIN DES ORIGINALITÉS

Beaucoup plus qu'une rue, le Quartier Petit Champlain vous ouvre les portes de ses 55 établissements... même le dimanche! Vous y trouverez tout ce qu'il n'y a pas ailleurs. Venez magasiner et, pourquoi pas, boire et manger...

OUVERT LE DIMANCHE



Partout autour du Quartier Champlain, on peut aisément trouver des espaces de stationnement.

Funiculaire du Vieux Québec

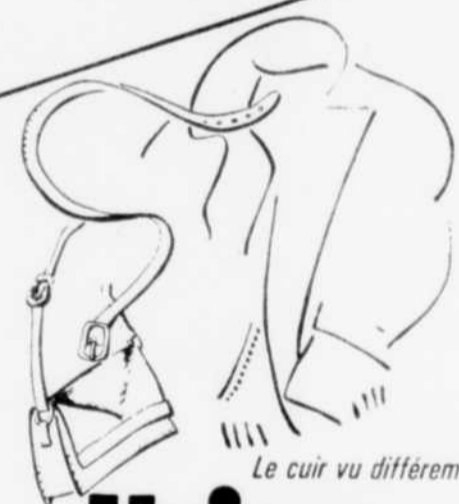


Ensemble tunique 4 morceaux 245,00 \$

Jusqu'au 1^{er} décembre, réduction de 15% sur toute la production du Blanc Mouton sur présentation de cette annonce.

le **blanc mouton**

31 1/2, rue Petit Champlain
Tél.: 694-1215



Ibiza cuir

47, rue Petit Champlain
Tél.: 692-2103

Trattoria

Sant-Angelo

PASTA, PIZZA, AMORE

Angelo et son équipe vous invitent à venir déguster leurs spécialités italiennes et pizzas sur feu de bois.

Table d'hôte du dimanche au jeudi

Salle pour groupe au 2^e étage

Notre chef est imaginatif...

Chaque semaine, il vous prépare un menu spécial. Venez goûter!

10, rue Cul-de-Sac
réservations: 692-4862

Gel des surplus des régimes de rentes privés

La CSN se réjouit de la décision de Bourbeau

MONTREAL (PC) — Le gel des surplus des « fonds de pension » n'aura pas d'incidence immédiate sur l'administration de l'actif des caisses de retraite. Il ne dérange donc pas les fiduciaires qui gèrent ces fonds. Du côté syndical, par ailleurs, la décision du ministre Bourbeau est très bien accueillie.

« On n'est pas fâché du tout de cette décision », a déclaré hier Monique Simard, vice-présidente de la Confédération des syndicats nationaux (CSN).

Mme Simard avait rencontré le ministre de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du revenu, André Bourbeau, mercredi dernier, avec une délégation de la CSN. « Je pense, dit-elle, qu'on a bien argumenté. On a beaucoup insisté auprès du ministre sur l'urgence d'agir ».

La CSN avait particulièrement attiré l'attention le mois dernier sur le cas des ouvriers de la Simond's, à Granby, qui ont été mis au chômage hier et dont l'employeur réclame les \$5,6 millions de surplus de la caisse de retraite.

Le quotidien montréalais La Presse avait par la suite présenté un dossier sur le problème des surplus dans les régimes de rentes privés. Il en ressortait, entre autres, que la législation ne permettait pas à la Régie des rentes d'intervenir pour éviter que des employeurs ne modifient leurs régimes de rentes dans l'unique intention d'empocher les surplus.

« On ne veut pas se faire prendre encore dans une affaire de calendrier comme en 1985 », a ajouté Mme Simard. Cette année-là, le gouvernement du Parti québécois



Mme Monique Simard, vice-présidente de la Confédération des syndicats nationaux (CSN).

avait déposé un volumineux projet de réforme de la loi des régimes supplémentaires de rentes. Les élections avaient empêché l'adoption finale de la loi.

« C'était une réforme en profondeur qui allait dans le bon sens, précise Mme Simard. Le gouvernement pourrait même re-

partir en s'appuyant sur le même projet. »

En attendant que la nouvelle loi soit adoptée, Mme Simard se réjouit du fait que le gel des surplus protégera les plus démunis, ceux qui, par exemple, n'ont pas derrière eux une organisation syndicale.

La CSN se promet bien d'intervenir auprès du gouvernement pour que la nouvelle loi corrige les injustices. « Surtout, ajoute la vice-présidente de la centrale, on insiste pour que le gouvernement ne consulte pas seulement des actuaire, mais entende aussi les participants dans les régimes. »

Le gel des surplus est aussi qualifié « d'excellente décision » par Marcel Rivest, avocat qui défend, pour le compte des Métallos (FTQ), les intérêts des salariés dans des contestations de surplus.

Il suggère par ailleurs que le gouvernement aille un peu plus loin et rende publique la liste des régimes qui se sont terminés ces dernières années. Selon lui, bien des gens ne sont pas au courant

des surplus qui leur ont échappé dans des terminaisons de régimes au cours des années 80 en particulier. Il trouverait injuste qu'on laisse filer ces cas et qu'on se contente d'intervenir seulement à partir de maintenant.

Enfin, le gel des surplus ne gé-

nera pas les fiduciaires à qui l'on confie l'actif des caisses de retraite. « Nous plaçons l'actif des caisses de retraite et même si une caisse est excédentaire, cet argent reste placé, précise Michel Lemieux, de la Fiducie Desjardins. C'est en cas de terminaison de ré-

gime que ce gel change quelque chose. »

La loi actuelle stipule qu'aucune partie de la caisse ne peut être retournée à l'employeur avant la terminaison totale du régime et l'acquittement de toutes ses obligations.

LE SALON DE COIFFURE EATON VOUS FAIT UNE OFFRE-BEAUTÉ

Coupe, shampooing, revitalisant, finition au séchoir ou mise en plus **28\$** le tout

Nos spécialistes, leurs précieux conseils et la gamme de produits Glemby pour les cheveux vous donneront une nouvelle image pour l'hiver!

OFFRE SPÉCIALE GLEMBY

"Traitement hydratant" (110 ml), "Traitement hydratant" en format de voyage (15 ml), gel (100 ml) et fixatif dans un sac à souliers en tissu. Aussi dans les Salons Coiffure Impulsion. **1850** le tout



Offre en vigueur jusqu'au 9 décembre 1988.

Téléphonez pour prendre rendez-vous:

Eaton Place Sainte-Foy 653-9331 poste 258.

EATON

LES AUBAINES DU MILLION UN CHOIX JVC CHEZ EATON

Des indépendantistes publient un « bilan du fédéralisme »

MONTREAL (PC) — Deux groupes indépendantistes ont publié, hier, leur bilan du fédéralisme et ses effets néfastes sur le Québec depuis le début des années 1980.

L'ouvrage de 300 pages, intitulé « Bilan du fédéralisme: le Québec au lendemain du référendum », n'est constitué que de relevés d'articles de journaux et d'éditionnaires depuis 1980.

Québec et Ottawa en citant les aspects pratiques du partage de compétences: les pouvoirs économiques du Québec; la Loi 101; l'immigration; les garderies, les gens de l'air, l'agence spatiale; Radio-Canada; la pétrochimie; le libre-échange, le Canadien national, etc.

On y traite des relations entre

Centre Vision

OPTOMÉTRISTES

Dr Daniel Le Garignon, O.D.
Dr Marie d'Anjou, O.D.
Dr Francine Boilard, O.D.
Dr Lise Albert, O.D.

Place Ste-Foy
653-4057

EXAMEN DE LA VUE • VERRES DE CONTACT • LUNETTES

SAINT-ROMUALD 839-0617	CHARNY 832-0104	PLACE SAINTE-FOY 653-4057
GALERIES CHAGNON 837-4563	GALERIES CHARLESBOURG 626-7519	PLACE LEBOURGNEUF 626-1941

LISE BOURBEAU
Fondatrice des Centres Écoute Ton Corps et auteure du livre ÉCOUTE TON CORPS vendu à plus de 35,000 copies donne une

CONFÉRENCE à QUÉBEC

“ Se sentir toujours responsable du bonheur et du malheur de nos proches. Est-ce vraiment ce que nous voulons? ”

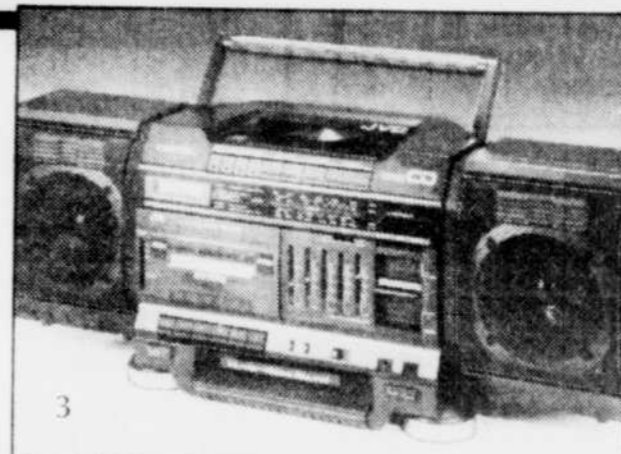
DIMANCHE 13 NOVEMBRE à 19h30
Auberge des Gouverneurs de Ste-foy, salle d'Argenson, 3030 boul. Laurier.

pour information:
683-2656

ÉCOUTE TON CORPS
...pour l'harmonie du corps et de l'esprit.

Au choix:
magnétoscope,
télécouleur
ou chaîne stéréo:

499⁹⁸ ch.



Chaîne stéréo portative JVC avec lecteur de disques compacts intégré

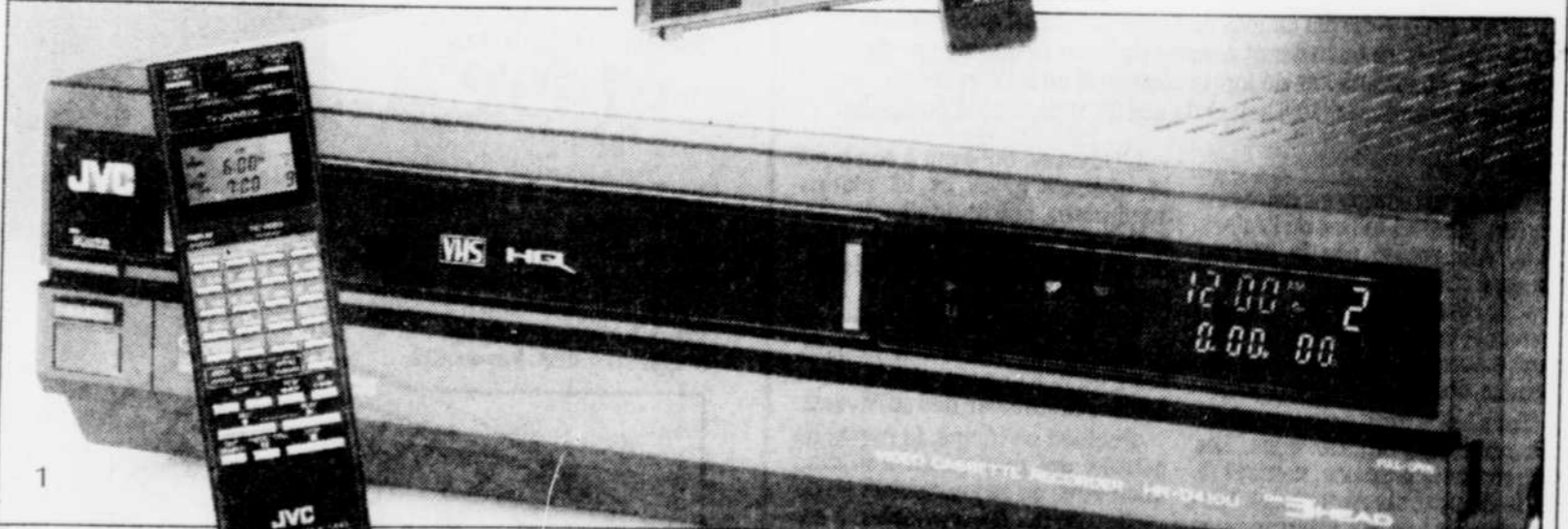
3. Toute une acquisition! Récepteur 4 bandes. ● Cassetophone avec sens inverse automatique et système réducteur de bruit Dolby. ● Egalisateur graphique 5 bandes. ● Enceintes amovibles avec haut-parleurs "Hyper-Bass" pour les graves. ● Lecteur de disques compacts à mémoire pour 16 pages. **Modèle PCV2 499⁹⁸** ch.



Télécouleur 20 po JVC avec télécommande

4. Profitez des caractéristiques de qualité JVC! ● Tube image teinté pour couleurs plus nettes et tons contrastants plus précis. ● Télécommande "Master Command II" avec affichage multicolore sur l'écran. ● Horloge-minuterie de mise en marche (jusqu'à 24 heures) et d'arrêt (jusqu'à 12 heures) automatiques. ● Reperage et retour automatique du poste. ● Synthétiseur de fréquence. **Modèle C1918 499⁹⁸** ch.

Ne ratez pas ces super achats des aubaines du million. Crédit accepté avec la carte Eaton



Magnétoscope 3 têtes de JVC, télécommande avec fonctions sur écran!

1. Magnétoscope de format VHS avec affichage des fonctions sur écran de votre télécommande ou sur l'écran télé! ● Dispositif à 3 têtes de lecture pour rendement efficace lors des cadrages et talents (en fonction "EP"). ● Minuterie

pour enregistrement de 4 émissions en 14 jours. ● 121 canaux selon la câblabilité. ● Dispositif d'index et de repérage. ● Mise en marche, lecture et rebobinage automatiques. **Modèle HRD410 499⁹⁸** ch.

Renseignez-vous au sujet de la garantie Eaton. Vendus à ou par tous les magasins Eaton. Rayons 260, 460.

Paquet de 6 vidéocassettes

2. Prix spécial! Vidéocassettes "Dynarec HR" T120 (VHS) de JVC à haute résolution. Faites-en ample provision, à ce bas prix, pour profiter maintenant de votre nouveau magnétoscope JVC!

29⁹⁸ le paquet

LES AUBAINES DU MILLION EATON

PLACE STE-FOY
653-9331
GALERIES CHAGNON
833-7744
GALERIES DE LA CAPITALE
627-5811

EATON

Nous sommes...le grand magasin du Canada

Plus de 200 personnes frôlent la mort

Collision aérienne évitée de justesse en Ontario

MISSISSAUGA, Ont. (PC) — Deux jets avec 201 personnes à bord ont évité la collision de justesse, dimanche, après qu'un des avions eut plongé pour ne pas s'écraser contre l'autre.

Les appareils étaient si près l'un de l'autre qu'un des passagers a dit avoir senti la turbulence, et qu'un autre a même vu des lumières scintiller au moment où ils se croisaient.

« Nous ne pouvions pas en croire nos yeux », a déclaré Tom Nelson, un passager à bord d'un des avions qui venaient tout juste de décoller de l'aéroport international Pearson, un peu à l'ouest de Toronto.

Les autorités aéroportuaires ont confirmé qu'une catastrophe majeure avait été évitée par quelques secondes seulement.

Denis Bégin, un enquêteur au service de la Commission canadienne de sécurité aérienne, a précisé qu'une distance de 518 mètres séparait les deux appareils et qu'ils se trouvaient à 30 mètres au-dessus l'un de l'autre au moment où ils se sont croisés.

Ils auraient dû se trouver à une distance d'au moins cinq kilomètres l'un de l'autre, et à une différence de niveau de 300 mètres, a-t-il dit.

Le Boeing-737 des Canadian Airlines, avec 90 personnes à bord, faisait route vers Montréal; l'Airbus-310 de la compagnie Wardair, avec 111 personnes à bord, se dirigeait vers Ottawa.

Les avions avaient décollé vers 19 heures de pistes différentes de l'aéroport Pearson.

Intervention rapide

Tous deux effectuaient un virage à gauche au-dessus de Mississauga, à l'ouest de Toronto, et sur un cap de collision jusqu'au moment où une manoeuvre d'évitement a été faite, a expliqué M. Bégin.

Un contrôleur aérien de l'aéroport Pearson a ajouté que la collision aurait pu se produire au-dessus d'une région très peuplée, à environ 11 kilomètres au sud-ouest de l'aéroport.

Les avions volaient à près de 1.600 mètres d'altitude lorsque l'incident a eu lieu.

« Il s'agissait vraiment d'une manoeuvre d'évitement », a opiné un militaire responsable de la sécurité aérienne canadienne voyageant à bord du Boeing de Canadian Airlines. Il a dit, lui aussi, qu'il avait pu sentir la turbulence provenant de l'autre appareil au moment du croisement.

M. Nelson a raconté que l'avion effectuant le vol 838 de la Canadian Airlines à bord duquel il se trouvait montait dans les airs depuis quelques minutes lorsque, soudainement, « il plongea ».

« On venait tout juste de pénétrer dans les nuages lorsque l'appareil tomba soudain, et nous sommes sortis des nuages », a-t-il raconté.

« Ensuite nous avons aperçu les lumières scintillantes de l'autre avion qui passait », a-t-il ajouté. « C'était atterrant. »

M. Nelson, un ingénieur électronique de Toronto, a estimé que dans l'avion il n'y avait pas beaucoup de gens qui s'étaient rendu compte combien nous étions près de l'autre appareil.

« La peur est venue par la suite, lorsque nous avons commencé à y penser, et que nous avons réalisé que nous venions de frôler la mort. »

Les responsables de la sécurité aérienne ont ouvert une enquête sur l'incident.



C'est un Boeing 737 comme celui-ci et appartenant à la Canadian Airlines qui a été impliqué cette semaine dans une quasi-collision avec un appareil de Wardair.

125⁰⁰
DE
RABAIS

Parka Arctic "North Country"
Eaton, l'armure qu'il vous
faut contre le froid

Cette année, il est plus prêt
que jamais à vous aider à
affronter l'hiver.

- 1 Notre nouveau tissu "Magnum" vous protège efficacement contre les intempéries. Ce mélange de polyester et coton est traité au "Scotchguard" pour résister à l'eau et aux taches.
- 2 Notre isolation est conçue pour des températures sous zéro: un mélange souple et épais de duvet de canard et de plume d'oie.
- 3 La généreuse longueur, 40 pouces, vous offre une bonne protection contre le froid.
- 4 Nous avons renforcé les principaux points de tension par des brides d'arrêt.
- 5 Nous avons utilisé, en entre-doublure, un matériel non tissé gardant bien sa forme, renforçant ainsi les bordures devant et au bas.
- 6 Nous avons ajouté un surplus de spandex aux poignets coupe-vent afin qu'ils ensèrent mieux le poignet.
- 7 Capuchon avec garniture en fourrure de loup.

Cet achat de qualité comprend, bien sûr, de nombreuses autres caractéristiques de qualité. Au choix: beige, gris ou marine. Tailles: 38 à 46.

Prix courant Eaton 275.00

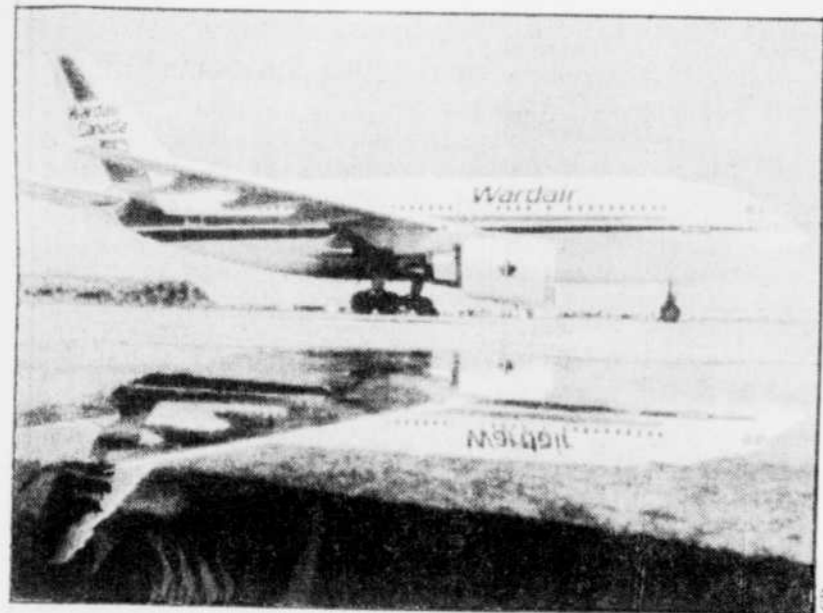
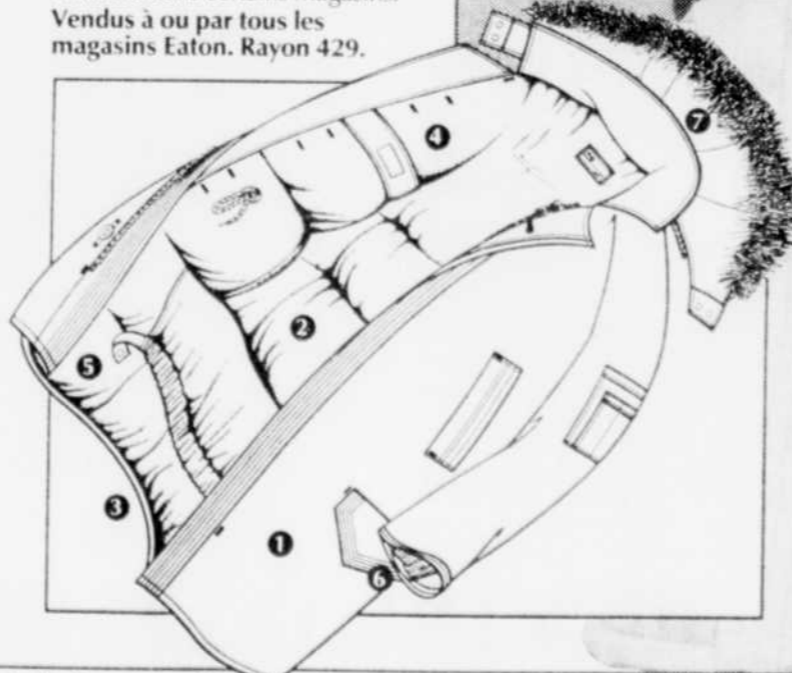
149⁹⁹
ch.

Aussi offert en tailles fortes et spécialisées.

Prix courant Eaton 295.00 169⁹⁹ ch.

Choix incomplet de tailles et de couleurs dans certains magasins.

Vendus à ou par tous les magasins Eaton. Rayon 429.



L'avion de la compagnie Wardair avait 111 personnes à bord et se dirigeait vers Ottawa.

L'Odysee: l'armée abandonne les recherches

HALIFAX (PC) — Trois canots de sauvetage brûlés et vides, la proue d'un navire émergeant à peine de l'eau et une nappe de pétrole de 16 kilomètres de long: c'est tout ce qu'il reste du pétrolier britannique Odyssey et de ses 27 membres d'équipage.

Le navire s'est rompu en deux et a pris feu, jeudi au milieu de l'Atlantique. Alimentées par le pétrole échappé du bateau, les flammes se sont répandues à la surface de l'océan et la partie arrière du bâtiment a sombré. L'incendie est désormais éteint.

Tous les efforts pour retrouver des survivants ont été vains. Les recherches aériennes menées à l'aide d'appareils Aurora des Forces armées ont été interrompues vendredi matin. Un navire météorologique soviétique se trouvait toujours hier dans les parages, mais devait repartir plus tard dans la journée.

L'Odysee, qui avait à son bord 15 officiers grecs et 12 marins honduriens, transportait une cargaison de brut destiné à la raffinerie de Comè By Chance, à Terre-Neuve.

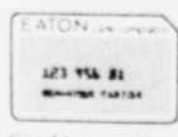
Un porte-parole du centre de recherche de Halifax a déclaré, hier, qu'il n'y avait plus aucune chance de trouver des survivants.

Pendant ce temps, la nappe de pétrole, qui mesure environ cinq kilomètres de large, dérivait en direction de la côte irlandaise, à environ 1.600 kilomètres à l'est.

On croit que les vents et le courant dissoudront la nappe pétrolière bien avant que celle-ci n'atteigne la côte européenne.



Le pétrolier «Odysee» a pris feu et s'est rompu en deux, répandant ainsi sa cargaison de mazout dans l'Atlantique. Les 27 membres de l'équipage ont péri.



Credit accepte avec la carte Eaton



Les cartes American Express, Visa et MasterCard sont acceptées dans les magasins Eaton.

EATON

Nous sommes...le grand magasin du Canada