

Arnulfo Luengas Rosales

Un chef au service d'une banque mexicaine

Arnulfo Luengas Rosales se rend à la banque tous les matins mais il n'y va pas pour retirer de l'argent ou pour gonfler son compte en banque. Il s'y rend pour cuisiner car M. Luengas Rosales est chef corporatif de la Banque nationale du Mexique qui a son siège social à Mexico.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

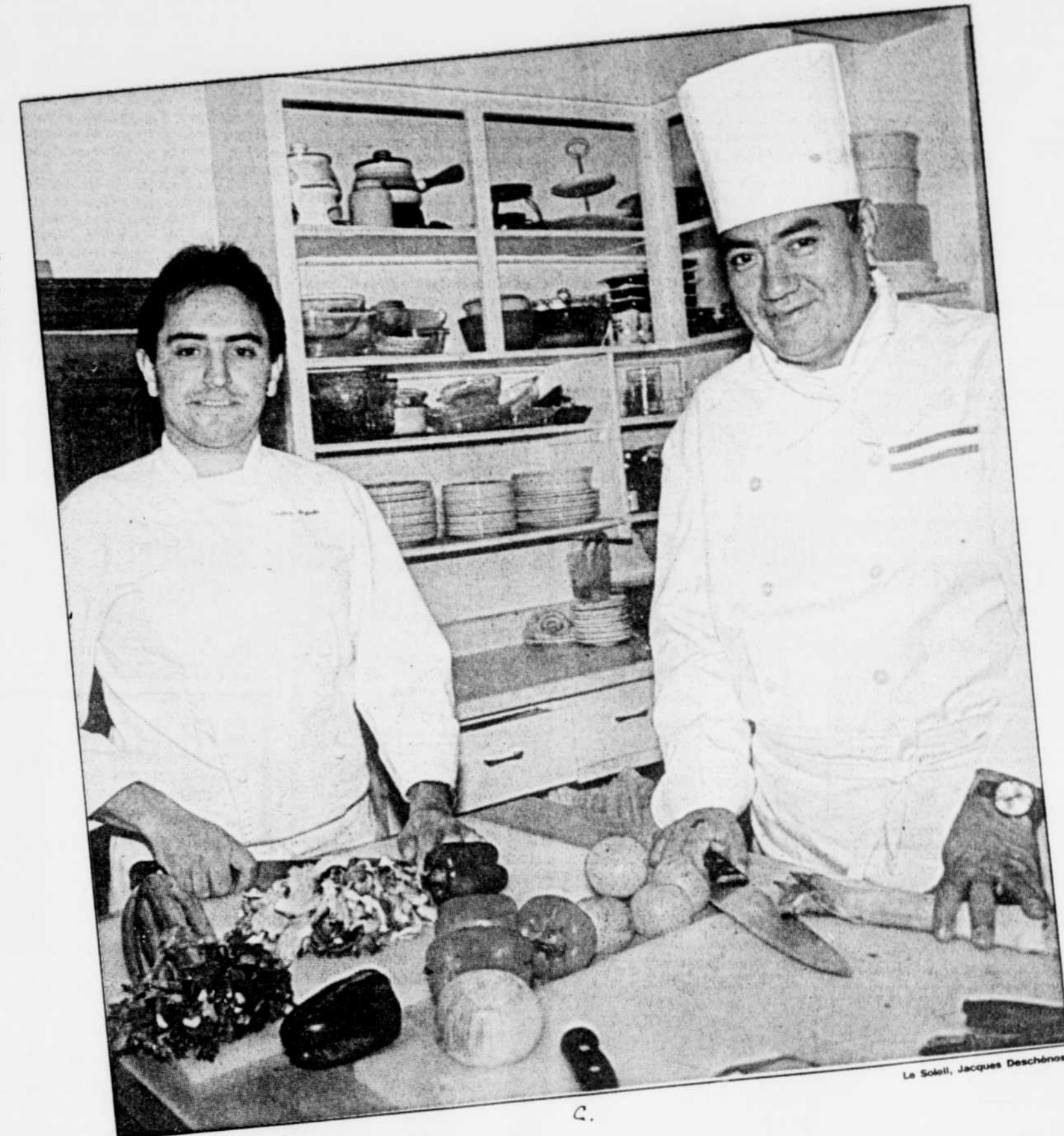
Le chef mexicain est âgé de 54 ans et il travaille pour la banque depuis 18 ans. Il dirige une brigade de 36 cuisiniers qui doivent alimenter trois salles à manger de prestige pour les clients les plus en vue de la banque et une cafétéria de 1.000 places pour les employés. C'est un défi qu'il relève quotidiennement et qui semble lui procurer beaucoup de satisfaction car ses employés lui permettent régulièrement d'aller dans d'autres pays pour se perfectionner ou pour faire connaître la cuisine mexicaine.

M. Luengas séjourne à Québec pour quelques semaines à l'invitation du jeune chef mexicain, Carlos Angulo, qui dirige les cuisines du Manoir de Tilly, de Saint-Anoine de Tilly. Les deux se sont rencontrés par hasard sur les plages d'Acapulco alors qu'ils étaient en vacances. M. Angulo a visité les cuisines et a travaillé quelques jours avec le chef mexicain. Ce dernier lui rend la pareille aujourd'hui. M. Luengas aura l'occasion de travailler dans les cuisines de quelques restaurants de Québec pour voir ce qui se fait ici et pour préparer quelques plats de sa cuisine.

« J'aime bien visiter d'autres pays pour entrer en contact avec leur cuisine, c'est une façon de découvrir leur culture et de mieux les comprendre, explique M. Luengas. C'est ma première visite au Canada, elle n'est pas officielle mais je suis bien content que M. Angulo m'ait invité car je ne connais pas beaucoup votre cuisine et c'est passionnant de la découvrir. J'espère avoir aussi l'occasion de montrer ce qu'on fait dans mon pays. »

Un chef de file

M. Luengas semble adorer son travail et il est un chef de file dans son pays. Il a écrit deux livres de recettes, il est membre fondateur de l'Association pour la promotion de la cuisine mexicaine qui regroupe d'autres chefs et il a effectué plusieurs stages en France et aux États-Unis pour progresser dans sa profession. Il a aussi donné des séminaires et des cours de cuisine, tout en supervisant sa brigade dont la moyenne d'âge est de



Carlos Angulo et Arnulfo Luengas Rosales préparent quelques légumes dans les cuisines du Manoir de Tilly.

35 ans et qui est composée exclusivement de cuisiniers mexicains. Mais pourquoi une banque se dote-t-elle d'une brigade de cuisiniers?

« Nous sommes un peuple très accueillant et c'est une tradition de recevoir les gens à notre domicile, souligne M. Luengas. C'est cette tradition que la banque a

voulu perpétuer. Notre banque était auparavant une institution privée et elle a été la première à se doter d'une brigade de cuisiniers pour recevoir ses meilleurs clients.

D'autres l'ont imité depuis et le gouvernement a continué la tradition quand il l'a nationalisée en 1982. C'est moins cher de recevoir à la banque que dans un restau-

rant et ma cuisine est aussi différente. C'est une nouvelle cuisine mexicaine plus raffinée, moins épicée, plus légère et très visuelle. »

M. Luengas est en contact avec les cuisines depuis 38 ans. Il a commencé à 16 ans à laver des planchers, plus par besoin que par goût, pour apporter des revenus à sa famille. Il gagnait un peu plus

de deux pesos par jour (environ 35 cents) et il avoue en riant qu'il n'a jamais eu faim même si le salaire semble un peu dérisoire.

Quand tu n'as jamais connu le champagne et le caviar, ça ne te manque pas, continue-t-il dans la même veine. Mais M. Luengas n'avait pas l'intention de laver des planchers toute sa vie, il a gravi les échelons un à un et il a gagné

ses galons pour devenir chef à l'âge de 28 ans.

« Je n'ai jamais regretté la décision de devenir cuisinier même si je n'ai pas eu le choix, souligne M. Luengas. C'est une profession qui présente des défis différents chaque jour et qui n'est pas routinière. On doit travailler en équipe, apprendre à respecter ses collaborateurs, penser aux clients quand on compose les menus et être capable de vivre avec la pression et le stress car c'est un métier exigeant. Tous les voyages et les contacts avec d'autres chefs, d'autres cultures et d'autres pays procurent aussi beaucoup de satisfaction. »

En plein développement

M. Luengas souligne que sa profession est davantage valorisée aujourd'hui mais il avoue qu'il reste énormément de travail à accomplir dans son pays. La cuisine était un domaine réservé aux femmes et ce n'était pas bien vu qu'un homme prenne place derrière les fourneaux. Cette perception a heureusement changée mais les chefs ne bénéficient pas du même statut social que leurs homologues français, tout comme les Québécois d'ailleurs.

L'industrie touristique et la restauration sont en pleine expansion depuis une dizaine d'années au Mexique, les cuisiniers sont en demande et ils grimpent les échelons plus rapidement. Le chef raconte qu'environ 95 pour 100 des employés de la restauration sont mexicains même si plusieurs chefs étrangers dirigent les restaurants des chaînes hôtelières. Il est d'ailleurs d'accord avec cette orientation, il a lui-même été formé par eux et il reconnaît que leur présence est bénéfique et nécessaire.

« Notre cuisine est jeune et elle a besoin de subir des influences étrangères, explique M. Luengas. J'ai créé moi-même une cuisine plus légère qui s'inspire de ce qui se fait internationalement et qui est reprise dans quelques restaurants. Une ville comme Mexico compte environ 15.000 restaurants pour une population de 20 millions et toutes les cuisines sont représentées. C'est un secteur en plein développement et c'est notre cuisine qui en ressortira grandie car nos produits servent de base à toutes les cuisines même s'ils sont apprêtés de façon différente. »

Ce n'est pas tous les jours qu'un chef mexicain fait un arrêt à Québec, c'est même très rare car cette cuisine n'est pas présente ou très peu dans notre région. La tournée de M. Luengas est donc très rafraîchissante et elle permet de découvrir un chef amoureux de son travail, encore désireux d'apprendre et de partager ses expériences.

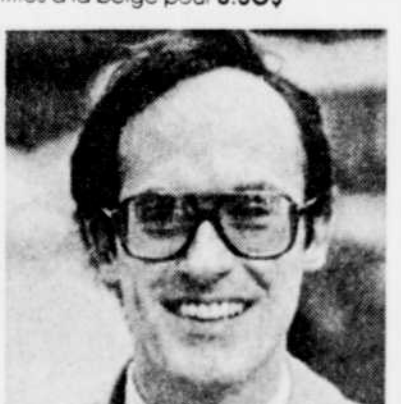
京滬川
RESTAURANT
Shanghai Matignon
SPÉCIALITÉS:
SZECHUANAISES
PEKINOISES
SHANGHAÏENNES
69, rue d'Auteuil
Rés.: 694-0001

STATIONNEMENT
Bar-restaurant
ciccio
CAFÉ
Cuisine du marché
875, Claire-Fontaine
(pres du Grand Théâtre) Québec
525-6161

RESTAURANT
LES APPELANTS
BIENVENUE AUX PASSEPORTS GASTRONOMIQUES
Il ne vous reste que 3 semaines pour en profiter cette saison.
40% DE RABAIS
sur nos
TABLES D'HÔTE
les jeudi, vendredi et dimanche
Mentionnez lors de la réservation que vous avez vu ce spécial dans la "Bonne Chère". Cette offre ne peut être jumelée à d'autres promotions simultanées.
Valable jusqu'au 9 octobre 1988.
Cuisine actuelle
Menu de tables d'hôte
2198, av. Royale, St-Laurent, I.O. — Rés.: 828-2077

AU 2500, CHEMIN STE-FOY
OUVERT LE DIMANCHE DÈS 11h
SAMEDI
SOIRÉE DES DAMES
Choix de tables d'hôte
Spaghetti à la bolognaise au gratin 6,95\$
Fait de veau avec bacon 7,95\$
Filet de sole avec crevettes et champignons 8,95\$
Entrecôte 400 g avec sauce au poivre 12,95\$
Assiette de fruits de mer (3 crevettes, 2 coquilles de grenouilles, 3 langoustines, 3 patates de crabes et frites de sole) 16,95\$
Incluant: soupe du jour, choix de tartes aux pommes, au sucre, salade de fruits ou gâteau maison, café ou thé.
2500, chemin Sainte-Foy
Réservations: 656-6962

le Biarritz
RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE RAFFINÉE
SPÉCIALITÉS GASCONNES
SPÉCIAL BOUILLABASSE À LA PÊCHEUR
Saveurs différentes!
Si votre palais est fatigué des plats habituels, découvrez:
● notre cassoulet toulousain
● nos moules farcies
● nos premières huîtres
● notre confit de canard aux pommes reinettes
...un choix de grands classiques de la cuisine régionale, à goûter absolument!
136, rue Sainte-Anne, Québec
Stationnement à proximité
RES.: 692-2433

Pour des moules sur Cartier c'est au Chanoine KIR que ça se passe! Une généreuse portion avec de vraies frites à la belge pour 8,50\$

Et tous les mardis en soirée: moules et frites à volonté à 9,95\$
LE CHANOINE KIR
BISTRO-RESTAURANT
Une bénédiction pour la rue Cartier
524-5303

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

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

Nouveau
LA CAVE-O-SPORT
2 ÉCRANS
48 pi ca.
SUPER-GÉANTS câble satellite
SPÉCIAL
CÔTES LEVÉES 7,95\$
LE COMBO 10,95\$
(CÔTES LEVÉES, MINI-BROCHETTES POULET + Frites)
2500, chemin Sainte-Foy

■ Le Da Lino

Le restaurant *Da Lino*, situé sur la rue Saint-Michel, tout près de Maguire, à Sillery, offre une diversité de menus impressionnante pour le repas du midi. Le chef propriétaire Lino Bragoli présente une vingtaine de plats différents qui sont tous accompagnés d'un potage, d'un dessert et d'une boisson pour des prix variant entre \$5 et \$10.

Les poissons, les fruits de mer, les viandes, les volailles, les omelettes se retrouvent au menu, de même qu'une dizaine de salades différentes. La variété est non seulement au menu, mais la fraîcheur et la quantité aussi. Il est d'ailleurs préférable de réserver car le restaurant n'est pas très grand et une clientèle d'habitues le fréquentent régulièrement.

M. Bragoli et son assistant Bruno Tremblay sont d'ailleurs très fiers du kiosque qu'ils ont présenté lors de la croisière-dégustation que M. Jean-Marie Rondeau, de la *Maison du Gibier*, en collaboration avec la Société des chefs, a organisé sur le Louis Jolliet, le 3 septembre. Leur sculpture de graisse et la disposition de leur table ont fait ouvrir les yeux de bien des participants.

Plus de 26 chefs avaient répondu à l'invitation de M. Rondeau et les 500 invités ont, semble-t-il, bien apprécié la dégustation de gibier même si certains kiosques se sont vidés rapidement devant la voracité de certaines personnes



Guy Côté, Jean-Marie Rondeau et Lise Bragoli-Côté (dans l'ordre habituel, derrière quelques unes des pièces montées préparées par Lino Bragoli, du « Da Lino », pour la croisière-dégustation présentée par M. Rondeau, au début du mois.

qui préféraient s'empiffrer plutôt que de déguster.

■ Le Manhattan

La période dorée est terminée pour plusieurs restaurateurs qui comptent sur les touristes de la période estivale pour gonfler leur chiffre d'affaires et pour disposer d'un coussin pour les mois d'automne et surtout ceux d'hiver. Comme les touristes ont été moins nombreux cet été, il faut

s'attendre à des fermetures, à des ventes de restaurants, à des faillites ou à des périodes très difficiles pour plusieurs restaurateurs du Vieux-Québec et de Grande-Allée.

C'est déjà commencé avec la fermeture du *Manhattan*, dans la côte de la Fabrique et du *Pub Buckingham* qui étaient tous les deux la propriété de Joël Michel. Ce dernier avait fait un succès du *Savarin* sur la rue Cartier et il avait tenté d'implanter sa formule avec son chef Didier Becque dans

la côte de la Fabrique à la place de l'ancien *Negroni*. Son *Manhattan* n'a jamais vraiment démarré et il est à vendre comme son autre commerce à peine quelques mois après sa mise en marche.

■ Chez Rabelais

Le restaurant *Chez Rabelais*, situé sur la rue Petit-Champlain, est fermé depuis la fin du mois d'août. Il n'a jamais réussi à retrouver sa situation haut de gamme qui en faisait l'une des bonnes tables de la région de Québec. La vieille maison de pierres et la décoration superbe sont toujours là mais l'établissement végète depuis plusieurs années.

Le dernier locataire, M. Jean-Claude Grondin, ne connaissait pas la restauration et il a tenté durant six mois de faire revivre l'établissement. Il s'était entouré d'une équipe jeune et dynamique qui a tenté de sauver le bateau mais ce ne fut pas suffisant. Selon des rumeurs persistantes, une galerie d'art remplacerait le restaurant et ouvrirait bientôt ses portes.

■ Les Appellants

M. André Tanguay accordait une

entrevue au *SOLEIL* en janvier 1988 pour parler de son engagement dans la restauration. L'entrevue avait eu lieu à l'auberge *Les Perce-Neige* avec en prime le magnifique panorama du mont Sainte-Anne en fond de scène. M. Tanguay et son épouse, Amée Van Veen, venaient d'obtenir la concession de la salle à manger et du bar de l'auberge et ils avaient repensé l'intérieur et le menu pour l'adapter aux skieurs. L'établissement devait rester ouvert douze mois par année et le couple s'occupait déjà, à l'île d'Orléans, de deux restaurants fermés durant l'hiver, *À la Table du Seigneur Mauvide* comme concessionnaire et *Les Appellants* comme propriétaire.

La situation a bien changé même si l'entrevue n'est pas vieille d'un an. Les Tanguay n'ont plus la concession des *Perce-Neige* car l'opération s'est avérée beaucoup moins rentable que prévue et M. Tanguay semble avoir laissé beaucoup de plumes dans l'aventure. Le jeune couple a terminé son contrat avec l'établissement *À la Table du Seigneur Mauvide* et il se prépare à vendre son restaurant *Les Appellants* qui demeure cependant ouvert jusqu'à la mi-octobre comme les autres années.



M. Patrick Beclier est retourné travailler au « Café de la Paix ».

sur la rue Maguire, à Sillery, vient de perdre l'un de ses deux chefs. M. Patrick Beclier est retourné à ses anciennes amours et il travaille de nouveau au *Café de la Paix* sous la direction du chef,

Jean-Marc Bass. Félix Mingarelli, le propriétaire de *Chez Nicola*, ne semble pas trop s'en faire même s'il était satisfait des services de son chef. Il peut compter sur son autre chef, Minh Nghia Tran, qui est avec lui depuis 10 ans et qui est capable de réaliser les plats de son menu mi-français et mi-italien.

■ Chez Nicola

Le restaurant *Chez Nicola*, situé

Mahima, la grande Prêtresse vous convie à son

BRUNCH

aux couleurs des îles

Tous les dimanches de 10h30 à 14h30.

13\$50 (15\$ 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

RÉSERVATIONS: 692-1949

ÉDIFICE LE HAVRE VIEUX-PORT, QUÉBEC

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

27, Ste-Angèle Québec 692-3835

PRÉPARE AU STATIONNEMENT OU STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGÈLE ouvert le dimanche

- La crêpe au prosciutto et aux pleurotes
- Le potage à l'orientale
- Le filet mignon en chevreuil et le canard à l'orange ou Les coquilles Saint-Jacques aux petits légumes
- L'aubergine farcie
- Les pois gourmands au beurre noisette
- Les pommes croquettes aux marrons
- La tarte Tatin
- Café, thé, tisane 21\$95

Auberge Chaumonot

Île d'Orléans

Située au bord du fleuve

SALLE À MANGER - CHAMBRES

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

BRUNCH

les dimanches de 10h30 à 14h00

14\$ adultes

8\$50 enfants

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS

Gastronomie québécoise et européenne.

Francine Labonté

AU PIANO le samedi soir

RESTAURANT BAKER

8790, chemin Royal Châteaufort Richer 824-4478

SAINTE-FOY

Les beaux week-ends

Vendredi soir

L'unique Buffet de fruits de mer

Les vendredis soir à la Verrière des 18h00

Fraicheur et qualité à volonté! 27.50\$

Taxe et service en sus.

Samedi soir

Somptueux Buffet estival

Dès 18h00

Adultes: 22.50 \$

Troisième âge: 20.50 \$

Enfants: 12.00 \$ (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus.

Dimanche midi

Brunch du marché

Tous les dimanches

1^{er} service: 11h00

2^e service: 13h00

Adultes 14,95\$*

Troisième âge 12,95\$*

Enfants 6,95\$* (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus.

Dimanche soir

Buffet familial

Le dimanche soir dès 17h00

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

Adultes 12,95\$*

Enfants 4,95\$* (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus.

Les vendredis et samedis soir Ambiance musicale avec DIETER FESS

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

Appréciez l'excellence du restaurant

Le Samuel

1, Parc Samuel-Holland (coin Chemin Ste-Foy et Ernest-Gagnon)

UN RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE À DÉCOUVRIR...

Cuisine raffinée continentale, italienne et française

BRUNCH DU DIMANCHE de 11 à 14 heures

- BUFFET le midi du lundi au vendredi
- DÎNER POUR GENS D'AFFAIRES
- TABLE D'HÔTE tous les soirs
- CARTE à prix plus qu'abordable
- RÉCEPTIONS DE TOUS GENRES (banquets, mariages, soupers d'affaires, etc.)

RÉSERVATIONS: 682-3428 (stationnement gratuit en face)

PLACE HAUTEVILLE

Délices du week-end

Vendredi et Samedi

Les rendez-vous gastronomiques

Table d'hôte 23,75 \$

Taxe et service en sus de 18 h à 22 h

au Vignoble gastronomique "côté 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

AUBERGE DES GOUVERNEURS 690, boulevard Saint-Cyrille Est

Double coup de filet chez Beaugarte.

2 filets mignons pour le prix d'un.

2 FILETS MIGNONS pour le prix d'un

2 BROCHETTES ou DE FILET MIGNON pour le prix d'une

LE BUFFET À VOLONTÉ

Tous les samedis et dimanches soirs

12,95 \$

Beaugarte

659-2442

Alimentaire, mon cher Watson. Alimentaire.

D'une Table à l'autre

■ Dominique Freminet

Le chef Dominique Freminet vient de connaître un été assez mouvementé. Il est parti du Clarendon pour devenir chef au Château Bonne Entente. L'expérience n'a pas été très heureuse et les deux parties se sont quittées d'un accord mutuel après quelques mois. M. Freminet se retrouve maintenant à la tête des cuisines du Chanoine Kir rue Cartier. M. Freminet est à Québec depuis 1977 et il a surtout fait sa marque en permettant à la salle à manger Charles-Baillargé de l'hôtel Clarendon d'obtenir une quatrième fourchette décernée par le ministère du Tourisme québécois.

Les cuisines du Château Bonne Entente sont actuellement sous la direction de Nolin Paquet, qui était sous-chef dans l'équipe de M. Freminet. Il arrive de Saint-Georges de Beauce où il était traiteur et professeur en alimentation.

■ La Marie-Bouffe

Le restaurant La Marie-Bouffe, situé dans la côte d'Abraham, a repris son horaire d'automne et il est ouvert, le midi, depuis mercredi. La chef, Marie-Christine Gagnon, a préparé un menu-dégustation qui met en vedette le gibier et qui sera en vigueur ce soir, les 23 et 24, le 30 septembre et le premier octobre. Le menu comprend l'apéro et les canapés, la terrine Marie-Bouffe, le potage au faisan et aux chanterelles, les coeurs de cailles et leur chair en feuilleté, la cuisse de canard de Barbarie aux par-

fums des sous-bois, la salade panachée au Stilton, le nuage glacé au chocolat, le café ou l'infusion. Le prix du repas est de \$38.95 par personne, taxe, service et boissons en sus. Il est préférable de réserver au (418) 529-8107.

■ À volonté

Les consommateurs feraient bien d'avoir l'oeil ouvert et les deux si possible car plusieurs restaurateurs ont pris l'habitude d'annoncer dans les journaux ou dans les médias électroniques des spéciaux qui comprennent le mot « à volonté ». Des moules et des frites à volonté, des côtes levées et des oignons français à volonté, etc. Les restaurateurs auraient avantage à rédiger des annonces claires et le consommateur devrait toujours s'informer avant de se rendre à l'établissement pour savoir s'il pourra manger des frites à volonté ou le mets qui l'accompagne.

■ Le Taj Mahal

Le restaurant Le Taj Mahal, situé rue Cartier, se spécialise dans la cuisine indienne et il fêtera son deuxième anniversaire, le 22 septembre. À cette occasion, les propriétaires de l'établissement ont décidé d'offrir l'apéritif gratuitement en espérant que de nouveaux clients en profiteront pour découvrir cette cuisine exotique.

■ Brunch mexicain

Jocelyne et Majella Gagnon, les propriétaires du Manoir de Tilly,

situé à Saint-Antoine de Tilly, ont décidé de profiter de la présence de leur invité de marque M. Arnulfo Luengas Rosales, le chef corporatif de la Banque nationale du Mexique, pour organiser un brunch mexicain avec l'aide de leur chef Carlos Angulo, lui-même de nationalité mexicaine.

Ce brunch aura lieu demain, de 10 heures 30 à 14 heures et il comprendra plusieurs plats chauds et froids qui mettront en vedette des mets mexicains. Certains seront faits à partir de produits québécois et d'autres à partir de produits mexicains que le chef a apportés avec lui. Le prix du brunch est de \$18.95; des bières mexicaines, des boissons exotiques et de la musique mexicaine devraient contribuer à créer une ambiance de soleil et de détente. Pour plus de renseignements ou pour réserver, on peut téléphoner au 886-2407.

■ Le Da Scarpone

Le restaurant Da Scarpone, situé près de l'agora dans le Vieux-Port, recommence lui aussi à présenter des brunchs, le dimanche matin.

C'est un brunch qui comprend des plats chauds et froids et qui se déroule de 10 heures 30 à 14 heures 30. Le prix est de \$11.95 pour les adultes et la moitié du prix pour les enfants de 10 ans et moins. L'établissement est doté d'un grand stationnement gratuit et d'une vue superbe sur le fleuve.

■ La pâtisserie

Michel Trout inc., qui est importateur de produits

des Congrès, les 27, 28 et 29 septembre. Pour inscription et informations, on téléphone au 529-0047.

■ Hôtel Château Mont Sainte-Anne

La direction de l'hôtel Château Mont Sainte-Anne a décidé de reprendre, cette année, sa série de brunchs thématiques qu'elle avait lancée l'automne dernier. Le premier (demain) mettra en vedette une course au trésor et les trésors seront différents prix reliés aux autres brunchs ou aux activités du Mont Sainte-Anne.

Le 25 septembre, ce sera la montagne à vélo avec une clinique de vélo de montagne « trial » avec un expert en acrobatie sur roues. Le 2 octobre, ce sera le festival des couleurs qui comprendra la fête dans la montagne avec des clowns, des expositions, une parade de mode, une compétition de vélos, un atelier de dessin, etc. Le 9 octobre, ce sera la cerfvolanterie avec exposition et montage de cerfs-volants par un cerfvolant réputé. Pour \$3, les jeunes fabriqueront leur cerf-volant qu'ils pourront apporter avec eux. Le 16 octobre, ce sera le retour de la grande oie blanche à Cap Tourmente et les gens pourront admirer ce spectacle très coloré.

Ces brunchs sont organisés pour toute la famille et ils essaient de marier le plein air et la gastronomie. Les prix sont de \$14.50 pour les adultes, \$11 pour les gens de l'âge d'or, \$5 pour les enfants de 10 à 15 ans et gratuit pour les plus jeunes.

■ Charlemagne

La pâtisserie Charlemagne, qui appartient aux propriétaires du restaurant Le Graffiti, situé rue Cartier, vient de changer de chef. Elle était dirigée depuis ses débuts, en 1986, par M. Gérard Teyssier, un chef français qui compte plus de 25 ans d'expérience. C'est lui qui a donné l'orientation au commerce et qui a surtout développé les différents gâteaux. Il est remplacé par M. Jean-Luc Létourneau qui était son assistant et il faut aussi noter une addition intéressante à l'équipe de pâtisseries, celle de David Corriveau qui était le chef pâtissier de l'Optimum.

■ Le Concorde

Le chef exécutif Nanak Chand Vig, de l'hôtel Loews Le Concorde, organise un autre festival pour susciter la curiosité de sa clientèle. C'est un festival du poisson qui se tiendra au restaurant tournant l'Astral, du 19 septembre au 7 octobre. Le maquereau, le brochet, le bar, la rascasse, la lotte, l'espadon, le saumon et la truite, autant de poissons et d'autres qu'il sera possible de découvrir lors de ce festival.

Comme d'habitude, le festival n'est pas offert en table d'hôte mais à la carte. Le prix le plus bas est de \$24.45 et le plus élevé de \$31.45 pour un repas comprenant une entrée, un potage et un mets principal. Ça ne comprend ni le dessert, ni le breuvage et, évidemment pas l'apéro, le vin et le digestif. Ce n'est pas donné même si la cuisine du chef Vig a l'habitude d'être excellente.

LE PARIS-GOURMET

Les mollusques sortent de leurs coquilles!...

Les délicieux mollusques sont enfin de retour. Venez vous en délecter durant notre

FESTIVAL D'HUITRES ET DE MOULES

Menus gens d'affaires tous les mdis.

73, rue St-Louis, Vieux-Québec

RESERVATIONS: 694-0030

Une vraie détente!

Musique avec Germano Rocha
1155, de la Chevrolière
RES.: 529-1675

RESTAURANT
LE
PORTUGAIS



Les "5 à 7" du Chanoine KIR c'est différent! Des hors-d'oeuvre, salades, plats chauds à goûter. Des bières étrangères et des bons vins.



Tous les soirs de semaine.

Vivement 5h!

LE CHANOINE KIR
BISTRO-RESTAURANT
Une bénédiction pour la rue Cartier
524-5303

Restaurant
Charles Baillargé

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

Présentez-vous avec cette annonce

et sur deux repas pris à notre table à manger le dimanche 18 septembre en soirée, le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition.

Bon appétit!

TRIO LYRIQUE DU QUÉBEC tous les vendredis soir

BRUNCH 14⁵⁰\$ et 8⁵⁰\$

avec Claude Paquet au piano

SALONS PRIVÉS sur demande

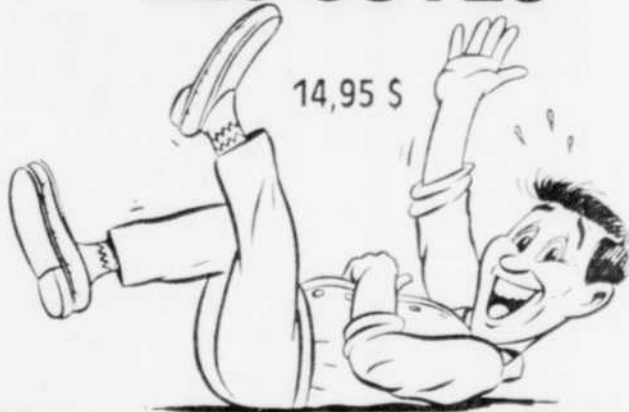
DÎNER D'AFFAIRES à partir de 5⁷⁵\$

MUSIQUE CLASSIQUE sur scène tous les soirs sauf le lundi

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

**MANGER
À S'EN TENIR
LES CÔTES**

14,95 \$



**LES SAMEDIS SOIR
LES CÔTES LEVÉES
ET LES OIGNONS FRANÇAIS
À VOLONTÉ**

À PARTIR DE 17H00



2750, boul. Laurier, Sainte-Foy • 651-5000

EN SEPTEMBRE

**LES EXTRA
SANS
EXTRA**



La Vieille Maison du Spaghetti nous ramène à l'époque où les petits extra ne coûtaient rien. Pendant tout le mois de septembre, nos extra sont gratuits... un pour chaque plat commandé. De plus, savourez notre sauce à la viande ou aux tomates... à volonté!

GRATUITES...

Nos délicieuses

saucisses italiennes...

faites par nos chefs selon

notre recette unique à partir

des meilleurs ingrédients

frais, choisis avec soin et

épices juste comme il faut.

GRATUITES...

Les boulettes de viande

... appétissantes au possi-

ble sont une addition plus

que bienvenue aux plats.

GRATUITES...

Les champignons sautés

... pour ceux qui en raffol-

lent, une généreuse por-

tion.

Dîner d'affaires à partir de

3.95\$

Table d'hôte le soir

GRATUIT...

Le gratin au fromage

Faites gratiner au fromage

vos spaghetti préférés

pour une combinaison

gagnante.

GRATUIT...

Le sauté au beurre à l'ail

Pour un régal à la manière

italienne, faites sauter

vos spaghetti au beurre

à l'ail.

BEAUPORT

Premier anniversaire

Venez fêter avec nous!

400, boul. Sainte-Anne

Voisin du Baron Rouge

667-1010

PLACE ROYALE

La chaleur d'une

maison tricentenaire

40, Place Marché

Champlain

Face à la Traversée

694-9144

GRANDE-ALLÉE

Élégante

maison d'époque

625,

Grande-Allée Est

529-6697



**Ste-Foy
BB-Q**
POULET • PIZZA • CÔTES LEVÉES

SPÉCIAL POUR ENFANTS (10 ans et moins)

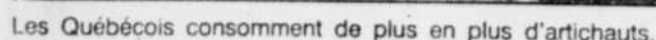
REPAS COMPLET (4 CHOIX)

*** 99¢**

* Ce prix spécial est limité à un enfant par adulte mangeant au menu régulier. Le prix par enfant additionnel est 2.99\$. Disponible en salle à manger seulement.

**LIVRAISON
653-6451**

AUBERGE UNIVERSEL
(WANDLYN)
2955, boul. Laurier
Ste-Foy



Selon les légendes, l'histoire de l'artichaut remonte à l'Antiquité. Cette plante a été cultivée avant Jésus-Christ, selon la Bible. Les Arabes ont découvert, il y a de nombreux siècles, que l'artichaut était comestible. En Europe, c'est au XVI^e siècle, en Italie, que les artichauts ont d'abord été cultivés; on les dégustait souvent marinés.

La production mondiale des artichauts est faite à 95 pour 100 dans la région méditerranéenne tandis que celle des États-Unis

L'inflorescence de l'artichaut est composée d'un réceptacle charnu, qui correspond au fond de l'artichaut. Cette partie est comestible. Le réceptacle est entouré de bractées imbriquées les unes sur les autres, dont les bases sont aussi comestibles. Les **organes** immatures au moment de la récolte

Cuisson des artichauts : Parez les artichauts, les déposer dans une baignoire d'eau citronnée, rincer, les égoutter et les cuire dans l'eau bouillante dans laquelle on ajoute le reste du jus de citron, les grains de poivre et l'huile d'olive.

Couvrir avec un co on à fromage ou un papier ciré, fermer le couvercle et cuire 30 à 40 minutes selon la grosseur ou jusqu'à ce que les feuilles du bas s'élèvent facilement.

Les refroidir immédiatement en les passant sous un jet d'eau glacée, les renverser sur une double épaisseur de papier essuie-tout pour les égoutter et les refroidir. Servir avec la vinaigrette.

Ingédients :

- 8 petits artichauts
- 1 jus de citron
- eau froide
- 4 c. à table (60 ml) huile d'olive
- 2 oignons verts hachés
- 1 tasse (250 ml) bouillon de poulet ou eau chaude
- ¼ livre (350g) pois frais
- ¼ livre (350g) haricots verts *
- sel - poivre au goût
- pincée de muscade
- 3 - 4 feuilles menthe poivrée
- 1 c. à thé (5 ml) sucre

- * On peut remplacer les haricots par des gourganes écosées.
- ** Ajouter le vinaigre de vin avant de faire refroidir les légumes.

Ingédients :

- 8 à 12 côtelettes d'agneau ¾" épaisseur
- 3 à 4 c. à table (45 à 60 ml) huile, beurre et gras de jambon
- 1 gousse d'ail écrasé
- 1 oignon haché
- 1 c. à table (15 ml) basilic frais haché
- sel et poivre au goût
- ½ tasse (125 ml) vin blanc sec
- 1 boîte 7½ onces (213 ml) sauce aux tomates
- 8 petits ou 4 moyens artichauts coupés en quartiers
- 1 jus de citron
- eau froide

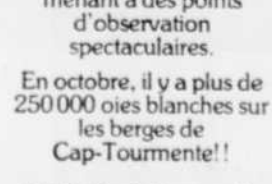
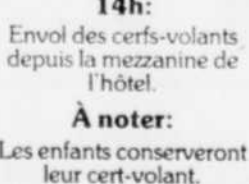
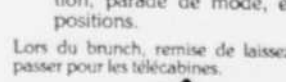
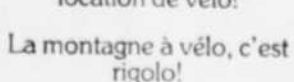
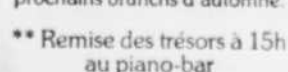
- Couvrir et cuire sur un feu doux 20 minutes, rectifier l'assaisonnement.
- Servir avec des flageolets.

Ingédients :

- 2 c. à table (30 ml) beurre
- 1¼ livre (565 g) filet de porc tranché (½" épaisseur)
- 1 c. à table (15 ml) farine
- 8 fonds artichauts cuits
- 2 c. à table (30 ml) vinaigre blanc
- ¼ tasse (60 ml) vin blanc sec
- 2 échalotes grises hachées
- ½ tasse (125 ml) crème 35%
- 1 c. à table (15 ml) moutarde au poivre vert
- sel au goût

- Faire chauffer le beurre, y faire sauter les médaillons de porc légèrement enfarinés, les cuire des deux côtés, les retirer et les garder sur un plat de service chaud.
- Ajouter dans la poêle les coeurs d'artichauts, les tourner dans le beurre pour les chauffer, les placer autour de la viande.
- Déglaçer le fond de la poêle avec le vinaigre, ajouter les échalotes, le vin, faire bouillir pour réduire les liquides de moitié.
- Ajouter la crème et la moutarde, brasser vivement, assaisonner et laisser mijoter quelques minutes afin d'épaissir légèrement la sauce.
- Napper les médaillons et les artichauts avec la sauce et servir aussitôt.

(de 10 à 15 ans): **5\$** Adultes: **14^{50\$}** Âge d'or
et ça commence demain...



Coût d'entrée pour la visite:
2,50\$ par personne
Gratuit pour les enfants de 14 ans et moins.

Pour renseignements et réservations, composez le (418) 827-5211. Hôtel Château Mont Sainte-Anne 500, boul. Beau-Pré, Beauport



Les transporteurs aériens servent aussi des repas légers

Il est de tradition, chez certains habitués du transport aérien, de faire des gorges chaudes au sujet de la qualité des repas servis par les transporteurs à bord de leurs avions.

par FELICITY MUNN
de la Presse canadienne

Mais si l'on considère tout ce qu'implique la préparation des repas devant être servis en vol, on doit se rendre à l'évidence: les compagnies aériennes ne se débrouillent pas si mal.

En ces temps de concurrence acharnée, un bon service à bord, incluant des repas attrayants, peuvent contribuer à assurer la fidélité des voyageurs envers leur compagnie aérienne. Aussi les transporteurs font-ils attention aux commentaires et suggestions de leurs passagers et modifient constamment leurs menus dans l'espoir de répondre aux attentes de leur clientèle.

À preuve, la tendance actuelle aux repas plus légers, présentés comme étant meilleurs pour la santé. Ce genre de menu attire les passagers privilégiant une saine alimentation, qu'il s'agisse de maniaques du conditionnement physique préoccupés par leur poids ou d'habitues des vols intercontinentaux conscients que les repas lourds accentuent les effets du décalage horaire.

Les compagnies aériennes offrent depuis longtemps des menus « spéciaux » à l'intention notamment des diabétiques ou des végétariens, faibles en calories ou en cholestérol, etc., mais il faut les demander 24 heures à l'avance.

Alimentation plus légère

Plus récemment, des transporteurs aériens se sont efforcés de confectionner des repas plus nutritifs et plus légers en y incluant des salades fraîches, des fruits frais et en employant des sauces moins riches.

Certains sont allés jusqu'à inclure à leur menu des repas complets plus faibles en gras, en sel et en sucre que la cuisine traditionnellement servie en vol.

Chez les principaux transporteurs aériens au pays, Air Canada fait figure de pionnière quand

elle a introduit, il y a un an, son menu NutriCuisine en classe « Affaires », sur certains vols intérieurs.

Si l'on en croit les responsables, ce service, mis au point au bout de trois ans d'efforts, connaît un franc succès et il est maintenant offert aux passagers de la classe affaires sur pratiquement tous les vols de longue durée, tant intérieurs qu'internationaux. Le mois dernier, Air Canada introduisait la formule NutriCuisine au menu offert à ses passagers de première classe.

Ces repas, à teneur réduite en gras, en sel et en sucre, sont offerts à titre d'option, et les passagers peuvent encore se prévaloir des repas du type habituel.

Choix possible

Les passagers de première classe, par exemple, peuvent choisir entre la côte de boeuf, le filet de saumon poché, sauce à l'oignon, ou le plat NutriCuisine, soit des médaillons de veau accompagnés de légumes.

Plus circonspectes, les Lignes aériennes Canadien International viennent tout juste d'ajouter au menu des mets plus légers sur leurs vols transcontinentaux.

Les passagers de première classe peuvent maintenant choisir des pâtes comme plat principal, en plus des traditionnels mets de viande et de poisson, tandis que les passagers de la classe affaires ont droit à des fruits frais au petit déjeuner, et à une salade comme entrée au repas du midi ou du soir.

Wardair n'a pas de menu léger particulier, mais sa clientèle de voyageurs d'affaires a le choix entre le boeuf, le poulet ou le poisson.

Divers transporteurs aériens américains se mettent eux aussi à l'heure de la cuisine légère. Mais ailleurs, la tendance est moins prononcée, l'engouement pour un saine condition physique, tout

comme le mouvement anti-tabagisme dans les avions, demeurant un phénomène principalement nord-américain.

British Airways a récemment ajouté une section « Suggestions de santé » sur ses menus de première classe, à bord de quelques-uns de ses vols à destination des États-Unis.

Pas pour la masse

Jusqu'à présent, la propension aux repas plus légers se limite aux secteurs affaires, ou de première classe.

Les voyageurs d'affaires qui se déplacent fréquemment en avion ont appris depuis longtemps que s'ils mangent trop d'aliments riches, ils manqueront d'énergie pour cette importante réunion de travail qui les attend à leur descente d'avion.

À l'aller, ils s'efforceront donc de consommer des aliments légers, faciles à digérer, mais au retour, ils auront plutôt envie de célébrer la signature d'un contrat, ou tout simplement de se payer une petite gâterie après une journée fatigante, avec un bon vieux steak flottant dans une riche sauce au beurre.

Voilà pourquoi, concluent les compagnies aériennes, nous continuons à offrir le choix entre un repas léger et un repas traditionnel.

Pour leur part, les passagers en classe économique n'ont habituellement pas droit à un choix de repas, et même si de plus en plus de gens savent qu'il n'est pas bon de boire et de manger trop lourdement en vol, les compagnies aériennes ne sont pas prêtes de forcer leur clientèle à manger légèrement. Pas encore, du moins.

En outre, soutiennent les compagnies aériennes, les passagers de classe économique sont généralement des gens qui ne voyagent pas souvent, et qui veulent boire, manger et se payer du bon temps pendant leur vol. C'est l'attitude: « J'ai payé pour ça, autant en profiter. »

La Bonne table!

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



Poires marinées.

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Poires marinées

Préparation: 35 minutes (fruits)
Cuisson: 25 minutes
Rendement: 1 litre — 4 tasses

INGRÉDIENTS:

- 1,2 kg (2 lb 11 oz ou 10) Poire moyenne
- 550 ml (2¼ tasses) Sucre granulé
- 300 ml (1¼ tasse) Vinaigre blanc
- 75 ml (½ tasse) Eau
- 10 ml (2 c. à thé) Clou de girofle
- 2 bâtonnets de cannelle

MÉTHODE:

- Peler les poires, les couper en deux et enlever les coeurs.
- Mélanger ensemble le sucre, le vinaigre, l'eau et les épices enveloppées dans une pochette en coton à fromage.
- Faire bouillir ce sirop pendant 10 minutes.
- Ajouter les poires au sirop et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit pendant 8 à 10 minutes.
- Placer les poires chaudes dans les bocaux stérilisés sans trop les tasser.
- Enlever la pochette d'épices, amener le sirop à ébullition et le verser sur les fruits, jusqu'à 1 cm (½ po.) du bord des bocaux.
- Sceller immédiatement.

COURS SUR LES VINS

offerts par l'Amicale des
Sommeliers
Débutant le 4 octobre 1988
à la Maison des vins de
Québec.

Titulaire:

Jean-Gilles Jutras

Pour information:
651-4999

MEURTRE

AU

BONAPARTE

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

29⁹⁵
incluant
table d'hôte et
mystères.

Réservez au:
647-4747

"LA GROSSE
AFFAIRE"

CAFÉ RESTAURANT BEL MONDO



Cuisine typiquement
italienne régionale

**1188, Cartier, Québec
523-1188**

da Scarpone

Stationnement
gratuit à la porte

Cuisine européenne
Fruits de mer

DIMANCHE GRAND BRUNCH

11.95⁺ adulte
½ prix enfant 10 ans et moins

● Table d'hôte tous les soirs
à partir de **12.95⁺**

● Menu gens d'affaires

● Réservations pour groupe

A côté de l'Agora, Vieux-Port
Réservations: **692-4612**

Chez C. Umberto

S P É C I A L I T É I T A L I E N N E

FESTIVAL DES MOULES

(jusqu'au 30 septembre 1988)

nos entrées

Moules à l'ail	6,45\$
Moules à la poquette	7,45\$
Moules gratinées	7,45\$
Soupe aux moules	4,25\$
nos plats principaux	
moules à la marinère	10,95\$
moules à la matolette	12,75\$
moules à l'estragon	12,75\$
moules à la gaspaigne	14,75\$
moules au pernod	15,50\$

MENU DE GENS D'AFFAIRES à partir de **5,95\$**

ALBINI GALLANT

770, de l'Alverne, Québec (prolongement de des Erables) **527-4442**

Le Moulin de Saint-Laurent



Laissez-vous bercer par sa musique et son
charme ancestral
Cuisine française et québécoise
Table d'hôte
LE TRIU DU MOULIN
754, chemin Royal, St-Laurent
île d'Orléans ● Rés.: (418) 829-3888

LES DIMANCHES (SOIRS) DÉCONTRACT'

Salade Caesar — T-Bone
(rouge 12 oz — grill) — Cofé — **15\$**

Les dimanches matin: déjeuner brunch de 11h à 14h

Les lundis: frites et moules à volonté **11⁹⁵**

Les mardis: frites et moules à volonté **11⁹⁵**

Tous les jours: menu du jour, carte et table d'hôte

LE CAFÉ DU MONDE

Stationnement en face ● Stationnement en face ● Stationnement en face ● Stationnement en face

57, Dalhousie, Vieux-Port Rés.: 692-4455

Nos socurs, par
milliers, font
le délice des
clients de
chez Peppe

"Pis on ira manger,
des moules et pis des frites,
et pis des moules,"

À VOLONTÉ
du dimanche
au mercredi

**RESTAURANT
CHEZ PEPPE**
Le Fournier

BUFFET GASTRONOMIQUE

du lundi au vendredi, de
11h30 à 14h30

9⁹⁵

585, Grande-Allée Est, Québec
Réservations: **524-7612**

TABLE D'HÔTE en soirée

Le fan d'asperges au coulis de tomates
et basilic

Le potage

Tortellini au ragoût et noisettes	13⁰⁰
Lapereau sauté à la fiorentina	14⁵⁰
Crêpe d'agneau aux fines herbes et tomates en bechamel	15⁰⁰
Mignon de boeuf forestière	15⁵⁰
Medallion de filet de porc et saucisse fumée en sauce moutarde au vin rouge	15⁵⁰
Magret de canard braisé à la sauce aux noix et au grenade	16⁰⁰
Crêvettes flambees à la Marseillaise	16⁰⁰
Dessert, thé, café	

LES MARDIS-VOYAGES
de 12h à 20h
dans ce tour du monde gastronomique en
vedette cette semaine "La Grèce"

LE CHAT GRIPPE

CUISINE FRANÇAISE ET ITALIENNE
102, boul. St-Cyrille ouest (coin Cartier)
529-4340

La Buis
Grillades
Fruits de Mer

*Festin
du Samedi
Soir*

- Consommé de Boeuf
- Côte Levée de Porc
- Dessert
- Café ou Thé

16.60\$ 13.25\$
Ouvert le dimanche de 16h à 22h.

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

POUR LE BRUNCH OU LE BUFFET DU DIMANCHE... PRENEZ LE TRAIN

BRUNCH

Service à 10h15 et 13h15
Plus de 30 mets au choix
14⁹⁵ au choix par
personne

En vedette

- La chaudière du pêcheur
- Les mini-branchettes de boeuf
- Le gratin de fruits de mer

NOUVEAU BUFFET EN SOIRÉE

de 17h à 22h
Plus de 30 mets au choix
ainsi que nos plats vedettes. **14⁹⁵**

Le gigot d'agneau

- Le rôti de veau
- Les crêpes Suzette

Brunch gratuit pour enfants
de moins de 5 ans

L'OMNIBUS

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

Quelques odeurs à découvrir dans les vins d'Alsace

Fougère, acacia, églantine. Voilà quelques-unes des odeurs qu'on peut découvrir dans les vins d'Alsace. Pour nous les faire découvrir et mémoriser, notre hôte, monsieur Jean Meyer, nous amène dans les terrains boisés ou sur le bord des routes qui jouxtent ses vignes. Nous sommes à Wintzenheim — Turchheim, en Haut-Rhin, Alsace. Nous, ce sont quatre chroniqueurs qu'avait conviés la SOPEXA, pour un voyage en Alsace et en Beaujolais, du 3 au 17 juin dernier et les vignes sont celles de la maison JosMeyer.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Notre interlocuteur arrête le véhicule, descend, cueille des feuilles, des fruits, des fleurs, qu'il triture entre ses doigts et nous les fait sentir à tour de rôle, pour que nous puissions avoir la révélation de ces parfums qu'on pourra retrouver, par la suite, dans les vins qu'on nous fera déguster.

Jean Meyer est l'un des producteurs ou négociants que nous avons rencontrés durant ce séjour. Nous avons eu ainsi des contacts avec les maisons Schlumberger, les Caves vinicoles d'Obervail (Divinal) associées au Clos Sainte-Odile, Hugel, Trimbach, Dopff-au-Moulin et de Dopff-Irion, sans compter les visites et détours par les sentiers sinueux des vignobles d'Alsace, entre Strasbourg et Colmar. Les communes les plus attractives sont certes Bergheim, Riquewihr, Rouffach, Ribeauvillé, et plusieurs autres.

Inconnus, mal connus

Les vins d'Alsace ne sont pas tellement populaires, chez nous. Il faut dire que les noms de ces produits sont difficiles à prononcer et que les vins ont aussi des parfums et des goûts particuliers.

Toujours selon Jean Meyer, le bouquet du vin informe le consommateur sur la jeunesse ou la maturité du vin et les parfums des vins d'Alsace se composent, souvent des arômes de fleurs

blanches, de fruits frais, de noix et d'amandes, d'herbes, d'épices et d'arômes. En fait, les vins d'Alsace sont très généreux quand il s'agit de parfums.

Pour ce qui est du goût, ces vins offrent aussi une gamme très étendue de saveurs dont les sources sont identiques à celles découvertes à l'olfaction. Mais en « gustation », ces sensations prennent de l'ampleur et, bien souvent, on en a, comme on dit, « plein la bouche ». Est-il besoin de rappeler que lorsque dans un vin, on découvre des odeurs ou des goûts d'autres fruits, de fleurs ou d'herbes, il ne s'agit pas de mélanges, mais bien du fait que les composantes des vins sont souvent identiques aux principes odorants des produits originaux. Les scientifiques vous donneraient des noms précis sur les esters, alcools, sels, etc. qu'on retrouve tant dans le vin que dans d'autres végétaux, minéraux ou autres produits.

Le vin médecin

Dans les notes prises lors de la rencontre avec Jean Meyer, je relève les propos suivants qui peuvent s'appliquer chez nous car j'ai déjà entendu des remarques semblables. « Si un de vos convives, dit-il, refuse un verre de vin blanc sous prétexte qu'il lui donnera « mal à l'estomac », insistez... il n'en sait rien, puisqu'il ne l'a pas goûté. Mais votre invité, conditionné comme il l'est, subira certes ce qu'il pressage. Mais, de votre côté, rassu-



Le bouquet du vin informe le consommateur sur la jeunesse ou la maturité du vin; les parfums des vins d'Alsace se composent souvent des arômes de fleurs blanches, de fruits frais, de noix et d'amandes, d'herbes, d'épices et d'arômes.

rez-le en le scandalisant, peut-être, dites-lui que les euphories vineuses, à fréquence mesurée, soignent les ulcérations gastriques mieux que toutes les abstentions et les poudres digestives ». Qui osera contredire d'aussi justes propos?

À la propriété JosMeyer, en juin, on a pu goûter une très importante variété de vins d'Alsace. Prés de vingt-cinq et nous avons dû « demander grâce » puisque notre hôte semblait bien disposé à continuer l'exercice, en donnant moult détails et un grand nombre d'informations sur chaque produit. La dégustation était

tout à la fois expérimentale et exploratoire. Jean Meyer, en effet tente des expériences toujours surprenantes. Par exemple, il plante des vignes de Sylvaner, qui n'est pas nécessairement un grand cépage, dans un terroir de « grands crus » comme le domaine HENGST. Or, le Sylvaner 1986, tiré de ce terroir, a paru levuré, fruité, au nez délicat, frais et léger, nettement supérieur à ce qu'on attend normalement d'un Sylvaner, comme quoi le terroir est important.

Que vous dire des Riesling, Gewurztraminer, Pinot Auxerois, Tokay-Pinot Gris et tous les au-

tres vins qu'on nous a servis? On n'en trouve que deux ou trois en vente au Québec, ce serait donc vous rendre inutilement envieux. Pour vous faire une idée des produits de JosMeyer, vous trouverez le Pinot Blanc, mise du printemps 1986 (\$13.20), ou encore le Riesling Le Kottabe 1986 (sp — \$14.75). Cette année 1986 a été assez bonne, en Alsace, 1987 donne des produits plus raffinés. Surveillez leur arrivage.

Un avenir prometteur

J'ai été fort surpris de constater la montée importante des jeunes — dans la trentaine, envi-

ron — intégrés à la direction des grandes maisons alsaciennes. D'ailleurs, Jean Meyer, dont je vous ai parlé plus haut, a tout au plus quarante ans. Même le président du Comité interprofessionnel du vin d'Alsace (CIVA), monsieur Christian Koehly, est dans la toute jeune trentaine. Mais quel homme! Durant tout le temps du souper (en France on dit dîner) il nous a entretenus sur la qualité des vins de son terroir mais surtout sur le fait que selon lui et d'autres producteurs, les vins d'Alsace seraient les vins français du XXI^e siècle, c'est-à-dire que dans une dizaine d'années, les produits d'Alsace auraient pris la première place à tous les points de vue, parmi les grands vins français. C'est fort possible. Il faudra donc nous y habituer et dire comme les Alsaciens: « SKELTLTL », c'est-à-dire, à votre santé!

D'autres jeunes aussi chez Hugel, où Étienne, le neveu, seconde merveilleusement l'oncle Jean, le patron qui est très fier d'annoncer que leur maison fête 350 ans d'existence, en 1989. Chez Trimbach aussi, la jeunesse est représentée par Hubert et Bernard. On ne présente plus les produits de Hugel et de Trimbach, tous les vins de ces maisons sont de très haute qualité. Il me faudrait parler de Schlumberger, des Dopff et de quelques autres. Je me propose de le faire bientôt. En attendant, je vous invite encore à découvrir ces beaux vins, surtout avec les coquillages qui sont en saison, présentement.

Cours sur les vins

L'Amicale des sommeliers offre à ses membres et aux amateurs, des soirées d'information sur les vins. Pour plus de détails: Claude Coulombe, tél.: 828-9901. — Large soif!

Le restaurant
Le Petit Bruxelles
Le seul restaurant à vous offrir
LES MOULES ET LES FRITES
comme en Belgique
● Le roi de la moule depuis 22 ans
● Table d'hôte unique
● Repas d'affaires du lundi au vendredi
FERME LE DIMANCHE
1400, de la Canardière
Tél.: 647-1682

Chez Patrick
Bistro-Bar
649.03.38
Un petit coin sympa...
Choix raffiné dans une ambiance européenne
1108, de la Chevrotière
coin Grande Allée
Québec G1R 3Y5

RESTAURANT
Le Vendôme
1/2 douz. d'huîtres fraîches sur écaillies 6\$05
1/2 douz. d'huîtres frites 7\$55
Soupe aux huîtres 6\$55
TABLE D'HÔTE
Moules jardinière ou Pâté de foie maison
Soupe du jour
Lapereau aux noixettes 18\$05
Escalope de veau Oscar 18\$55
Saumon meunière 18\$55
Ris de veau Clamant 19\$55
Cassiolette de fruits de mer 21\$05
Canard aux abricots 21\$05
Steak grillé Maître d'hôtel 21\$55
Table à desserts — Café
36, côte de la Montagne, Québec
Réservations: 692-0557

BRUNCH DOMINICAL
à partir du 25 septembre
tous les dimanches
de 11h à 14h30
13\$95\$ adultes 9\$95\$ enfants (moins de 10 ans et Age d'or)
Le Vivier
LE FESTIVAL D'HUÎTRES DU VIVIER
De succulentes huîtres fraîches, apprêtées de diverses façons, feront les délices des plus fins palais.
RESERVATIONS: 651-2440
À L'AUBERGE RAMADA
1200, Lavigerie, Sainte-Foy, Qué.

PLUS QU'UN HÔTEL!
UN MILIEU DE VIE DANS UN DÉCOR DE L'AN 2000...
RESTAURANT ATRIUM
Buffet-déjeuner tous les jours de 6h à 11h: 5.95\$
Buffet tous les mdis de 11h à 14h: 7.95\$
● 135 CHAMBRES ET SUITES modernes ultra-confortables
● BAR 150 places (salons privés), 5 à 7 quotidiens avec amuse-gueules
● DISCOTHEQUE du mardi au dimanche, de 21h à 3h avec disco-jockey ou musiciens en direct
● SALLE SPACIEUSE cap. jusqu'à 500 personnes pour réunions, banquets, séminaires
● CENTRE SANTÉ COMPLET et SALON DE COIFFURE dans un décor de plantes exotiques
LE NOUVEAU Québec Inn Hôtel
5175, boul. Hamel Ouest, Sainte-Foy, Qué. G2B 1B6
872-9831

RESTAURANT
Au Petit Coin Breton
TABLE D'HÔTE
samedi et dimanche à Ste-Foy seulement
La mousse de homard en gelée ou La mignonnette sarrasine aux asperges, sauce fromagère
Le velouté aux huîtres
Le feuillet de crabe et saumon fumé, sauce St-Jacques
Le gratin de poulet et jambon fumé à la florentine, sauce suprême ou La crêpe de fruits de mer à la Fouesnantaise
* Les plats sont servis avec, au choix, salade ou roule de légumes
La pêche flambée à la meiba ou La marquise au chocolat et son coulis de fraises
Café et thé 16\$95
LE SUPER DÉJEUNER BRETON
disponible à nos trois adresses
Adultes 12\$05
Age d'or 10\$95
Enfants (moins de 12 ans) 6\$95
1029, rue St-Jean 694-0758
2620, boul. Laurier 653-6051
655, Grande-Allée E. 525-6904

Découvrez
la nouvelle ligne savoureuse:

Trois ans après le scandale du vin frelaté à l'antigel

Les crus autrichiens recherchent leur clientèle

VIENNE — Trois ans après le scandale du vin frelaté à l'antigel de 1985 qui a provoqué l'effondrement des exportations de vins autrichiens, la viticulture autrichienne fait peau neuve pour regagner la confiance de sa clientèle internationale.

par WALTRAUD BARYLI
de l'Agence France Presse

Le scandale du vin a été un « orage purificateur », selon Wolfgang Lusak, directeur d'une nouvelle société de commercialisation et de publicité vinicole. « Il a convaincu les viticulteurs autrichiens de rompre définitivement avec la philosophie de la quantité du passé et de s'engager dans la production de crus de haute qualité. »

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : l'Autriche qui a exporté en 1984 environ 500.000 hectolitres de vins en a vendu, en 1987, seulement 45.000. La tendance est cependant nettement à la hausse. Les meilleurs clients du vin autrichien, notamment la RFA, la Suède et la Suisse, reprennent confiance dans les produits autrichiens.

Sur les quelque 56.000 entreprises viticoles (250.000 employés), 80 étaient impliquées dans le scandale du vin, produisant ou vendant du vin « adouci » par du glycol-diéthylène, un produit chimique utilisé comme additif antigel dans les systèmes de refroidissement. Les coupables ont été traduits en justice et condamnés au total à 137 ans de prison ferme. Le vin frelaté a été saisi et utilisé à des fins industrielles.

L'Autriche, avec 59.000 hectares de vignes et un pour 100 de la production viticole mondiale, un « nain » parmi les grands pro-

ducteurs, s'est dotée d'une nouvelle loi sur les vins — « la plus sévère au monde » assurent les responsables — et d'une société de commercialisation pour rétablir la réputation des crus autrichiens à l'étranger.

Contrôle sévère

La loi sur les vins, adoptée fin 1985 à la suite du scandale du vin, prévoit notamment un contrôle sévère de la production « de la vigne à la mise en bouteille ». Les vins d'appellation contrôlée sont enregistrés et leur exportation n'est autorisée qu'en bouteilles. Les temps des camions-citernes transportant des vins autrichiens notamment en RFA sont révolus.

Trois récoltes modestes mais

de haute qualité, en 1985, 1986 et 1987, ont contribué à relever le prestige du vin autrichien. Après le record négatif de l'année 1985 avec 1.1 million d'hectolitres, les récoltes de 1986 et 1987 de quelque 2.3 millions n'ont même pas permis de satisfaire les besoins des consommateurs autrichiens de l'ordre de 2.4 millions d'hectolitres par an.

La tendance internationale vers des vins secs et légers pour les blancs — plus de deux tiers de la production viticole du pays sont des blancs — a permis aux meilleurs crus d'Autriche de se refaire une bonne réputation internationale.

Au palmarès de la prestigieuse foire du vin de Bordeaux se sont inscrits, en 1986, cinq crus autrichiens dont un a obtenu un oscar. Un Chardonnay 1985 autrichien a battu tous les produits

concurrents lors d'une dégustation en Italie en juillet 1986 à laquelle ont participé les meilleurs producteurs de Chardonnay, notamment de France et de Californie. Le vainqueur, Wilhelm Bruendelmayer, de Langenlois, une des grandes régions viticoles d'Autriche située à 60 km de Vienne n'a qu'un regret : sur les 45 hectares de ses vignes, 0.6 seulement sont utilisables pour cultiver le Chardonnay. La récolte annuelle ne dépasse guère 2.000 litres.

Initiatives

Des initiatives à l'exemple de l'étranger ont été lancées avec succès. Sur le modèle de l'Hospice de Beaune (France), un ancien monastère à Krems, à une cinquantaine de kilomètres de Vienne, a été transformé en « collège du vin » où l'on peut déguster et acheter les meilleurs crus d'Autriche.

A Rust, dans le Burgenland, une des provinces les plus touchées par le scandale du vin, une « Académie du vin » a été récemment créée pour assurer la formation de sommeliers.

Compte tenu d'une éventuelle adhésion de l'Autriche à la CEE et dans l'optique du grand marché européen, les viticulteurs autrichiens n'excluent pas un retrait total de la production de vins de table, un secteur où l'Autriche ne pourra pas concurrencer des grands producteurs comme l'Espagne et le Portugal, estime Josef Pleil, président de la commission du vin de la Chambre d'agriculture. Premier pas dans cette direction à partir de 1989, l'entrée en vigueur de mesures limitant la production de vin par hectare.

« L'Autriche, pays classique du vin blanc, ne trouvera son bonheur qu'en produisant des crus de haute qualité d'ores et déjà très recherchés par les connaisseurs », estime M. Pleil.

À VOLONTÉ

Moules
et
Frites

4 à 8
du

VOGUE

Lundi
Mardi
Mercredi
8.95\$
1170, D'Artigny
Québec
Rés.: 529-9973

QUOI DE MEILLEUR QUE LES BRUNCH ET BUFFET DU DIMANCHE SOIR DU MANOIR?



Brunch de 10h30 à 14h — Buffet de 18h à 21h

- AU BRUNCH: Ambiance musicale avec Alfred Mann, accordéoniste
- CE SAMEDI SOIR: M. Léonard Bilodeau, ténor
- DU MERCREDI AU SAMEDI SOIR: Yvan Desjardins, pianiste-chanteur au bar

MANOIR
st-castin

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

REPAS GASTRONOMIQUE

Le samedi 22 octobre, à 18 heures

12 services
avec vins de choix

- La fameuse ouananiche fumée de la Côte-Nord
- La terrine chaude Saint-Hubert au beurre blanc
- Consommé corsé de gibier sous croûte dorée
- La gigot de canbou aux essences de nos forêts
- Les noisettes de wapiti, sauce Grand-Veneur
- Les petits légumes du marché
- Les fines pousses du jardin
- Le plateau des Maîtres fromagers
- Le soufflé glacé aux trois liqueurs
- Les mignardises

115\$ par personne

MANOIR
TASCHEREAU

Spécialité: cuisine française
175, rue Taschereau, St-Joseph, Beauce, 397-5000

LES HUÎTRES

SUR ÉCAILLES
EN TIMBALE
ROCKEFELLER
EN MILLE-FEUILLE...
de toutes les façons

Manoir
Montmorency

2490, avenue Royale, Beauport (Québec)
Réservation
(418) 663-2877

Pacini vous offre

les pâtes de la mer.

Pour un temps limité seulement, Pacini vous offre des prises de choix. Venez vous régaler avec nos toutes nouvelles pastas délicieusement accompagnées de fruits de mer. Un savoureux mélange qui vous fera dire, Pacini... c'est bon pour une chanson.

À partir de 6⁹⁵\$

DUO, FETTUCINE SAUCE AUX FRUITS DE MER ET SPAGHETTI AIL ET CREVETTES
Le retour de votre combinaison de pâtes et fruits de mer préférée.

FILET DE SOLE
Tendre filet de sole pané et cuit au four, servi avec spaghetti sauce napolitaine, le tout accompagné de légumes.

FETTUCINE PRIMAVERA
Nappé d'une savoureuse sauce, servi avec crevettes de mer sautées au beurre à l'ail.

MIXTE PASTASM AUX FRUITS DE MER (POUR DEUX)
Une combinaison de notre fettucine Primavera, d'un tendre filet de sole et de notre spaghetti sauce aux fruits de mer, le tout accompagné de savoureuses crevettes.

Pacini
UN AMOUR DE RESTO

CUISINE
DISTINCTIVE



LE SAINT
AMOUR

VALET
DE
STATIONNEMENT

418-694-06-67

i Buenos dias!

EXCEPTIONNELLEMENT...

BRUNCH MEXICAIN

le dimanche 18 septembre, de 10h30 à 13h30

Notre chef exécutif, Carlos Angulo, vous fera découvrir et apprécier la cuisine de son pays à travers des plats exotiques et typiques du Mexique.

*TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS

AUBERGE

MANOIR DE TILLY

Saint-Antoine de Tilly
886-2407
(20 minutes des ponts)

COMPAGNIE IMPORTANTE est à la recherche d'investisseurs 20% à 25% offert, avec garantie, 847-2422.

Franchises disponibles, Société Nationale de la Franchise 622-6998.

FRANCHISES à vendre, territoires exclusifs, 524-2136.

PLACE LAURIER, franchise "fast food", endroit stratégique, excellent rendement. Groupe St-Laurent 1983 courtier, 629-8317, Therrien 831-8631.

SEUL propriétaire, l'ai besoin de dix associés dans la menuiserie ébénisterie et entrepreneur général. Je fais des armoires depuis 1980 et meubles sur commande et commercial. Bons contrats en main, beaucoup de soumissions pour l'avenir. Capital requis 15.000\$. Travail à l'année. Pour information de 18h à 21h 849-8545.

399 RECHERCHE:

ACHETERAI clients: comptabilité, tenue de livres, Convention, tel ou informatique.

ARGENT demandé 5.000\$, 5 ans, 15%, garantie, 627-0272.

CAPITAUX demandés, garantie, taux élevé, confidentialité. P. Brunet 871-8676, Robert Blais courtier.

VEHICULES A MOTEUR

605 AUTOS A VENDRE

ACADIAN 1983, prix discutable, 849-7683.

ACADIAN 1984, 5 portes, manuel, 39.000 km, 5.000\$, 849-9532.

ACURA RS 1987 blanche, 52.000 km, bonne condition, 849-9532.

A QUI la chance? Mercury Bobcat 1979, tres propre, peinture 1 an, freins refaits, 1.300\$.

Demander Marie Turgeon 634-1310.

ARIES S SE 1986, air climatisé, 66.000 km, 7.500\$, 624-1747.

ARIES LE 1985

7.6, 4 portes, rouge, 109.000 km, tres bon état, 4.750\$, 875-1471.

AUBAINE, Horizon 1986, 4 portes hatchback, manuelle, radio, 46.000 km, garantie transférable, 3.475\$, Autos Robert 667-3478.

AUDI 5000S 1986, 71.000 km, 12 mois carte, 17.500\$, 872-7878.

AUDI 5000 turbo 1983, garantie prolongée, 8.955\$, 872-5608.

BMW 735i 86

Jamais sortie d'hiver, couleur d'import, noir, intérieur cuir noir, 46.000 km, garantie BMW, 845-9637.

Ne cherchez plus, nous l'avons la "BONNE AFFAIRE"!

● **PRELUDE 88** 18.500\$

● **BRONCO XLT 87** 30.000 km

● **JEEP LAREDO 87** blanc, 2 portes

● **CAMARO LT 87** 7777

● **ALLIANCE** 88 7777

● **CELICA 85** 15.950\$

● **MERKUR KRAT 85** 45.000 km, carte 85

● **PRELUDE 51 86** 12.500\$

● **PICK-UP NISSAN 87** King Cab, automatique, 34.000 km

● **FORD RANGER 4x4 86** King Cab, 36.000 km

1265, de la Canadienne, Québec 522-5205

UNE EXCELLENTE OPPORTUNITÉ D'INVESTISSEMENT

Vous désirez investir? Nous avons à vous offrir:

-un système de franchises très bien établi (avec au-delà de 3.000 magasins déjà en opération en Amérique)

-dès aujourd'hui, un commerce de demain qui se différencie de la compétition

-un rendement supérieur sur votre investissement

-beaucoup de temps libre pour vos autres occupations

-une gestion complètement informatisée

-des avantages fiscaux des plus intéressants

-aucune expérience nécessaire

-encore plusieurs territoires disponibles

-Ne tardez pas. Pour de plus amples informations, communiquez avec: Développement Roland Joncas, 1626, chemin St-Louis, Silvery GTS 167

418-683-5599

605 AUTOS A VENDRE

BMW 255i, 86, Deluxe Package, intérieur de cuir, 4 portes, pneus neufs, Pirelli, 40.000 km, 23.500\$, 631-3136 entre 17 et 18h.

BMW 1982, 250i, manuelle, bleue, 4.000\$, 522-8317.

BMW 1984, 318i, 77.000 km, A-1, 13.000\$, 661-6708.

BMW 735i 1986, ton état, 68.000 km, noir 1387-3640, soit 1387-2634.

BMW Bavaria 1973, manuelle, rayons, 5.500\$, 1-728-3149, 849-2534.

BONNEVILLE 1987, 318i, état neuf, 23.000 km, V6, 3.8 litres injection, 4 portes, bien équipée, 639-4028.

BUICK 1980, automatique, 4 portes, vitres électriques, très bonne condition, 661-4419.

BUICK Century Custom 1986, 4 cyl., automatique, régulateur de vitesse, radio AM-FM avec scan, 9175, 8 cylindres, en très bon état, 44.000 km, 9-7505, 527-1739.

1985 BUICK Century LTD, familiale, comme neuf, 51.450 km, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

BUICK Century 1986, 126.000 km, 5.600\$, 831-9931.

BUICK Century 1985, 87.000 km, Laurier Pontiac Buick 639-6420.

BUICK Century Custom, 1987, tres propre 822-2308.

BUICK Electra Line 1983, 115.000 km, tout équipée, 9.900\$, 527-4125.

BUICK Park Avenue 1981, tres propre, 827-6840, 822-0815.

BUICK Regal LT 1988, 21.000 km, blanc, tout équipé air, 17.500\$ ferme, 878-3566.

BUICK Regal LTD 87, 10.200 km, 2 portes, 17.500\$ ferme, 878-3566.

BUICK Skylark 1984, 5 vitesses, 33.000 km, bon état 522-4281.

BUICK Skylark 83, 4 portes, 79.000 km, 4.300\$, 661-3339.

CADILLAC 1977 moteur très bon état, res 875-1205, 847-6339.

CADILLAC 1979 Elegance, 90.000 km, tres propre, 629-9642.

CADILLAC 1975, sedan Ville, tout équipé, prix à discuter, 837-0315.

CADILLAC Biarritz 1980, tout équipé, tres propre, 659-7795.

CAMARO 1987, blanche, tres bon état, 18.000 km, 623-4674.

CAMARO Rally 1978, tres propre, 11.000 km, 827-8964.

CAMARO 238 1983, bos millage, automatique, 654-0064.

CAMIONNETTE Volvo 75, trans mission neuve, mécanique A-1, intérieur lin, bon état peinture, 12.000\$, après 148-0570.

CAPRICE Classic 1978, bon état, 1 seul propriétaire, 4.500\$, 627-4826.

SOLDE DE

1981 COLT manuelle, 110 400 km 1400\$

1984 RELIANT SE automatique, 15.000 km 4600\$

1985 PONTIAC 4000 GL 5 vitesses, 20.000 km 3595\$

1986 MAZDA 323 5 vitesses, 16.000 km 6500\$

1987 CAVALIER automatique, 18.500 km 7800\$

1987 B.M.W. M6 9000 km 59000\$

1987 CAMARO T-Top, 5 vitesses 12500\$

1988 YUGO G.L. manuelle, 3000 km 6600\$

Vous pouvez louer ces voitures à long terme.

GARAGE MICHEL POTVIN

640, Arago ouest Québec

687-9551 ou 878-2779

LES PLUS BELLES OCCASIONS EN VILLE

Accord LX 1985 5555\$

300 ZX 2 + 2, 84 14995\$

Mazda B2600, 87 4 x 4 13333\$

Tercel, 88 10995\$

Maxima "SE" 85, Manuelle 13995\$

Cavalier Z24, 86 9999\$

Bonneville, 84 9999\$

Celica, 84 8585\$

Accord "S" 83 5555\$

2 Prelude, 85 51400\$

ACURA Optima

4901, boul. des Galeries (près des Galeries de la Capitale)

622-8180

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

DODGE Omni 83, 4 portes, 66.000 km, 522-6537.

1987 DODGE Shadow, 4 portes, tres propre, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

ESCORT 82, 58.000 km, 1.900\$ discutable, 527-7774, après 17h.

EXCEL GL 1986, 50.000 km, 5 vitesses, 4.900\$, 631-8305, 631-6099.

EXCEL GLS 1986, en très bon état, 50.000 km, 5 vitesses, 5 portes, tout ouvrant, 5.000\$, 847-3172.

605 AUTOS A VENDRE

CHEVROLET Nova 1978, automatique, servofreins, servodirection, 1984 Chevrolet Nova 1978, automatique, servofreins, servodirection, 525-9777.

1984 CHRYSLER Fifth Ave, tout équipé, spécial de sept, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

CHRYSLER Fifth Avenue, 1987, 17.000 km, 639-8487.

1986 CHRYSLER GT, tout équipé, spécial de la semaine, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

CHRYSLER LeBaron 1987 tout équipé, tout climatise, prix balance du bail location, 871-8796.

1985 CHRYSLER New Yorker, tout équipé, grand special, La Maison Plymouth Chrysler 627-4790.

CHRYSLER Newport 1975, 4 portes, 113.000 km, 8 cyl., tout équipé, 2.000\$, 635-9595.

Ciera Brougham 1985, 51.000 km, Laurier Pontiac Buick 639-6420.

COLT DL 1984, 5 portes, manuelle, 1.000\$, 635-9595.

COLT DL 1985, 2 portes, 60.000 km, manuelle, état A1, 661-9381.

COLT E 85, 48.000 km, manuelle, tres propre, 871-9159.

COLT E, 1986, manuelle, 6.700 km, 683-0497.

COLT Vista 4WD 1987, tres équipé, manuelle, 63.000 km, Marc 1-248-1115 bur, 248-5544 res.

CONCORD 1980, 2 portes, 6 cylindres, automatique, 17.000 km, cylindre, 550\$, 875-3154.

COROLLA SR5 1984, hatchback, 5 vitesses, radio AM-FM stereo, tres propre, 5.000\$, 635-9595.

CORVETTE 1981, intérieur-extérieur, 42.000 km, automatique, tout équipé, 1 seul propriétaire, 14.500\$, Victoriaville 1-819-752-4043.

COUGAR 1982, 6 cylindres, bonne condition, 7955, 639-5387.

COUGAR LS, 1983, 2 tons, 43.000 km, 871-6344.

DACIA 83, 34.000 km, tres économique, 1.735\$ discutable, 661-5296.

8305, DATSUN 310, 1981, prête pour l'hiver, 527-8122.

DODGE Aries 1984, 51.000 km, 2 portes, 1984, en très bon état, 627-6666.

DODGE, Caravan, 1985, 72.000 km, équipement complet, prix discutable 837-1776.

DODGE Charger, 1983, 1 AL, 4 vitesses, manuelle, 17.000 km, 635-9595.

DODGE Colt RS 1983, 1987, 74.000 km, tres bonne condition, 3.700\$ non discutable, 631-8714.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

DODGE Dart, 1976, pour pièces, 8000 km, 639-5387.

LE COIN DE LA CRÉATIVITÉ

COORDONNÉS



No 5528 — Vêtements séparés faciles à réaliser. Tailles jeunes filles 8 à 18. Jupe évasée, jupe droite (2 longueurs), pantalons et short munis d'élastiques à la taille. Veuillez mentionner K (8-10-12) ou R (14-16-18) lorsque vous commandez.

No 5529 — Tailles jeunes filles 8 à 20. Trois allures décontractées. Haut à encolure en « V » ou dégagée. Facile à réaliser. Veuillez mentionner KK (8-10-12-14) ou RR (14-16-18-20) lorsque vous commandez.

CETTE OFFRE EST VALIDE
JUSQU'AU 30 SEPT. 1988

Prix: 3,75\$ plus 0,50\$ de frais de manutention pour chaque patron commandé.

Les prix sont sujets à changement sans préavis. Écrire lisiblement vos nom et adresse ainsi que votre code postal et mentionner le numéro du patron ainsi que la grandeur.

AVIS: ces patrons sont disponibles uniquement en anglais et sont accompagnés d'un lexique français.

Poster à: Service des patrons
LE SOLEIL
46, Crockford Blvd., Ste. 20
Scarborough, Ontario
M1R 5E9

Cancer: les hommes plutôt mal informés

MONTREAL (PC) — Les hommes sont beaucoup moins informés que les femmes au sujet du cancer... et ils ne sont pas trop pressés d'en savoir plus, affirme une responsable de la Société canadienne du cancer.

Leurs connaissances sur le sujet se limitent souvent à l'existence d'un lien entre le tabac et le cancer. Au Canada, beaucoup d'hommes ignorent par exemple que le cancer de la prostate est très courant, mais aussi très facile à soigner, expliquait récemment Mme Cheryl Moyer, directrice des programmes d'éducation à la Société canadienne du cancer.

Plusieurs ont même l'impression que le cancer est principalement une maladie de femme.

En 1987, on comptait 50.600 nouveaux cas de cancer chez les Canadiens et 45.500 chez les Canadiennes. Le cancer du poumon est la principale forme de cancer chez les hommes, suivi du cancer de la prostate et du cancer du colon ou du rectum.

Chez les femmes, les types de cancer les plus répandus sont ceux du sein, du colon ou du rectum et de l'utérus, dans cet ordre.

Selon Mme Moyer, pour tout ce qui concerne la santé, les femmes sont mieux informées que les hommes qui, que ce soit par tradition, orgueil mal placé ou peur de passer pour un... ne semblent pas intéressés à s'informer davantage sur le sujet. Cette attitude se manifeste par exemple sur les chantiers de construction. Même si l'on

sait qu'une exposition prolongée au soleil peut causer le cancer de la peau, « les travailleurs mâles des chantiers de construction trouvent que ça fait un peu « tapette » d'utiliser des écrans solaires », note Mme Moyer.

Indifférence

Pour pallier l'indifférence mâle, la section québécoise de la Société canadienne du cancer a commandé une enquête auprès de 60 hommes âgés de 20 à 60 ans, pour évaluer leurs connaissances sur le cancer et le type d'information susceptible de les rejoindre de la façon la plus efficace.

L'enquête, a noté une benêt, Mme Louise Beauvoisk, a permis de constater notamment que « les femmes connaissent les symptômes du cancer, mais qu'elles ont besoin d'information sur la prévention, tandis que les hommes ne connaissent même pas les symptômes » de la maladie.

À partir des résultats de la consultation, la section québécoise de la Société a produit un document vidéo d'une vingtaine de minutes destiné particulièrement aux hommes. On y voit le témoignage de deux hommes qui ont survécu à un cancer, l'un de la prostate, l'autre du colon. Le document est disponible par l'intermédiaire du réseau des établissements de santé du Québec.

Un Montréalais soigné aux USA veut être remboursé

MONTREAL (PC) — Une autre personne traitée aux États-Unis pour le cancer a demandé, hier, à la cour supérieure d'obliger la Régie de l'assurance-maladie du Québec (RAAQ) de lui rembourser \$43.581 (US) pour ces interventions.

Harold Brender, un citoyen canadien qui habite Montréal, fut hospitalisé d'urgence à l'hôpital Général juif à la fin d'août 1986. Il croyait devoir subir une simple appendicite. Mais on découvrit qu'il souffrait d'un cancer un peu spécial de l'intestin.

Après une intervention chirurgicale et une chimiothérapie, son médecin, le Dr Richard Margolese, qui dirige le département d'oncologie à l'hôpital juif, lui recommanda ensuite, après maints examens et consultations, de se faire traiter au Emory University Hospital, d'Atlanta.

M. Brender décida d'y aller et son médecin américain, le Dr Paul Sugarbaker, choisit de l'opérer à la fin de février. Le coût du traitement: \$43.581 US (environ \$54.000 CAN).

Avant l'intervention de février, le patient avait demandé à la Régie de lui assurer qu'il serait rem-

boursé. Mais l'organisme, par l'intermédiaire du Dr Huguette Vigeant, avait refusé de le faire parce que, écrivait-elle, le même traitement est disponible au Québec.

Il semble que les docteurs Sugarbaker et Margolese ne soient pas du même avis. M. Brender devra poursuivre, en novembre, les traitements amorcés à Atlanta et il voudrait que la aussi, la RAAQ soit forcée de lui en rembourser le coût.

La semaine dernière, la cour supérieure avait refusé à Joseph Briggs, de Dorval, un cancéreux en phase terminale, d'obliger la Régie à lui rembourser un traitement spécial de \$100.000 dans une clinique du Vermont.

Mais dans le cas de Briggs, le refus de la Régie tenait au caractère trop expérimental du traitement et non au fait même que ce dernier n'était pas disponible au Québec.

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements / mémoriam / services anniversaires / funérailles

705 AVIS DE DÉCÈS

BLANCHET, Charlotte Lemieux, Lauzon
BROUARD, Marie-Paule Villeneuve, Pointe-au-Pic
CAUCHON, Diane Gravel, Charlesbourg
DUCHESNE, Hélène Dufault, Québec
LABONTE, Louis, Joly
LALIBERTE, Père François, rédemptoriste
LAURIE, Charles-E., Québec
McGee, Rolande, Québec
PARE, Marius, Montréal
PEPIN, Leandre, Sherbrooke
RODRIGUE, Amanda Kirouac, Québec
TRIBODEAU, Léopold, Portneuf
TURGEON, Louis-Philippe

BLANCHET (Charlotte Lemieux) — À l'Hôtel-Dieu de Québec, le 16 septembre 1988, à l'âge de 58 ans, est décédée Dame Charlotte Lemieux, épouse de M. Gilles Blanchet, demeurant à Lauzon. Les funérailles auront lieu le lundi 19 septembre 1988 à 14h. Départ du centre funéraire

Gilbert & Turgeon Ltée
9 rue Commerciale
Lévis

à 13h45 pour l'église de Lauzon et de là à la Corporation du cimetière Mont-Marie, section Lauzon. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants: Pierre (Marie Roy), Francine (Yvan Marion), sa petite-fille: Anne-Sophie Blanchet; sa sœur, son frère, ses beaux-frères et belles-sœurs: Marcel Lemieux (Aline Bilodeau), Colette Lemieux, Paul-Eugène Roberge, Réjeane Blanchet (Charles Lapointe), Lise Blanchet (Maurice Couture), Huguette Blanchet (Thérèse Beaulé), Zita Blanchet (Gerard Cloutier), Lucie Blanchet (Jean-Berchmans Maillois), Christine Blanchet, plusieurs oncles, tantes, neveux, nièces, cousins et cousines. Ouverture des salons samedi de 19h à 22h, dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h, lundi à compter de 12h. Pour renseignements: 837-4757

BROUARD (Marie-Paule Villeneuve) — Au Centre Hospitalier La Malbaie, le 15 septembre 1988, à l'âge de 65 ans, est décédée dame Marie-Paule Villeneuve, épouse de M. Henri Brouard. Elle demeurait au 16, Chamard, Pointe-au-Pic. Selon ses volontés, elle ne sera pas exposée. Le service sera chanté le samedi 17 septembre, à 14h, en présence de la défunte, en l'église de Pointe-au-Pic et de la au cimetière Ste-Anne-de-Beaupré. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants: Martin (Nathalie Grondin), Chantale, Luc (Sophie Desgagnés), Guy; son père: M. François Gravel; ses beaux-parents: M. et Mme Laureat Cauchon; ses frères, beaux-frères et belles-sœurs: M. Laurent Villeneuve, M. Lajoie Villeneuve (Marie Tremblay),

Lépine-Cloutier Ltée
6450, Henri-Bourassa
Charlesbourg
samedi de 19h à 22h, dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h, lundi de 9h à 10h45. Le service religieux sera célébré le lundi 19 septembre 1988 à 11h en l'église St-Charles Borromée et de la au cimetière Ste-Anne-de-Beaupré. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants: Martin (Nathalie Grondin), Chantale, Luc (Sophie Desgagnés), Guy; son père: M. François Gravel; ses beaux-parents: M. et Mme Laureat Cauchon; ses frères, beaux-frères et belles-sœurs: M. Laurent Villeneuve, M. Lajoie Villeneuve (Marie Tremblay),

Claude (Raymonde Bouchard), Mme Johanna Villeneuve, Mme Marcelle Lemoine (Villeneuve), Mme Germaine Dynes, Eva (C. Dion), Fernand (Jeannine Gosselin), Cécile (André Fortin), Gérard (Louise Cloutier), Mme Denise Pettigrew; sa belle-mère: Mme Blanche Brouard; ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins et cousines. La famille recevra les condoléances en l'église de Pointe-au-Pic une demi-heure avant la cérémonie. Compenser l'envoi de fleurs par un don à l'Association du diabète du Québec, 47 Martel, Loretteville G2B 2W6. Pour renseignements: 529-3371.

CAUCHON (Diane Gravel)



Lépine-Cloutier Ltée
715 rue St-Vallier est
Québec

Un service sera chanté en présence de la défunte, le samedi 17 septembre, à 14h30, en l'église St-Cœur-de-Marie, ou la famille recevra les condoléances une heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants: Gilles (Andrée Laforce), Denis (Carole Laquerre), Bernard (Michelle Belanger) et Yves, sa sœur: Marie (Roland Lachance), ses petits-enfants: Christian, Marie-Eve et Sophie, sa belle-sœur et ses beaux-frères: Marcel, Pierrette Frenette, Jacques et Claude, ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et amis. Compenser l'envoi de fleurs par un don à la Fondation de l'hôpital Hôtel-Dieu de Québec, 11 Côte du Palais, Québec, G1R 2J6. Pour renseignements: 529-3371

Conrad (Doris Tétu, Bertrand (Ginette Verreault), Constant (Danielle Renaud), Carol (Yolande Roy), Micheline, Francine (Michel Thibault), Danielle (Jean-Guy Simard), ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et amis. Pour renseignements: 529-3371

DUCHESNE (Hélène Dufault)



À l'hôpital Hôtel-Dieu de Québec, le 14 septembre 1988, à l'âge de 64 ans, est décédée dame Hélène Dufault, épouse de M. Jean-Paul Duchesne. Elle demeurait à Québec. Selon ses volontés, elle a été confiée au crématorium

Lépine-Cloutier Ltée
715 rue St-Vallier est
Québec

Un service sera chanté en présence de la défunte, le samedi 17 septembre, à 14h30, en l'église St-Cœur-de-Marie, ou la famille recevra les condoléances une heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants: Gilles (Andrée Laforce), Denis (Carole Laquerre), Bernard (Michelle Belanger) et Yves, sa sœur: Marie (Roland Lachance), ses petits-enfants: Christian, Marie-Eve et Sophie, sa belle-sœur et ses beaux-frères: Marcel, Pierrette Frenette, Jacques et Claude, ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et amis. Compenser l'envoi de fleurs par un don à la Fondation de l'hôpital Hôtel-Dieu de Québec, 11 Côte du Palais, Québec, G1R 2J6. Pour renseignements: 529-3371

Des inspecteurs visitent une entreprise d'Arvida

ARVIDA (PC) — Munis d'un mandat de perquisition, des inspecteurs du ministère québécois de l'Environnement ont mis à jour, hier, dix transformateurs, onze barils contenant des équipements électriques ainsi que diverses autres pièces de métal, qui avaient été enfouis dans la cour arrière de l'entreprise Les immeubles André Bilodeau inc, à Arvida.

Un porte-parole du ministère, M. Roland Tremblay, a déclaré qu'au moins deux des barils contenaient des huiles qui seront analysées pour déterminer si elles contiennent des BPC.

Les fouilles doivent se poursuivre au cours des prochains jours

et M. Tremblay n'a pas écarté la possibilité qu'elles soient étendues à d'autres parties du terrain en sus du périmètre déjà circonscrit.

Entre-temps, le ministère poursuit son enquête pour identifier le responsable de cet enfouissement clandestin.

Procès du jeune Hans Marotte reporté en octobre

(PC) — Le procès d'un jeune, Hans Marotte, accusé de 40 méfaits et d'autant de complots pour avoir barbouillé des vitrines dans l'Ouest de Montréal, il y a quelques mois, est reporté de nouveau, cette fois au 5 octobre.

Son avocat, Me Robert Francis, n'a pu convaincre le ministère de retirer les accusations de complots — son client est le seul accusé — mais il a obtenu du procureur, Me Louise Provost, que soient évalués les dommages pour chacun des chefs dont on l'accuse, avant le procès.

« Il importe de connaître exactement l'importance des dégâts qui ont été causés pour déterminer la gravité des méfaits présumés, et la Couronne est d'accord », a déclaré Me Francis au sortir de la Cour du Québec, division criminelle, anciennement la Cour des sessions de la paix, que

présidait hier le juge Jean-Paul Dansereau.

Des manifestants, peu nombreux mais bruyants, ont accueilli Hans Marotte et le chef du Parti indépendantiste, M. Gilles Rhéaume, à leur arrivée au palais de justice, où la police avait déployé quelques renforts en cas d'altercation.

Outre le barbouillage des commerces affichant en anglais dans les quartiers anglophones de l'Ouest de Montréal, Marotte fut accusé d'avoir escaladé la croix du Mont-Royal, pour y déployer une bannière à l'éloge de la Loi 101. Mais la Couronne devait retirer cette accusation.

Le cahier
"HABITAT"
du SAMEDI...
un outil
indispensable
pour simplifier
vos corvées de
rénovation.

LE SOLEIL

ABONNEMENT:
647-3333

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

Heures d'affaires:
Lundi au
vendredi:
7h00 à 17h30

Nous compatissons
à votre deuil et
nous vous offrons
nos condoléances

LE SOLEIL

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements / mémoriam / services anniversaires / faveurs

705 AVIS DE DÉCÈS

LABONTE (Louis) — Au C.H.U.L., le 16 septembre 1988, à l'âge de 62 ans et 6 mois, est décédé Monsieur Louis Labonte, époux de Dame Cécile Laroche, demeurant à Joly, comté de Lotbinière. La famille recevra les condoléances samedi de 19h à 22h, dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h, lundi à compter de 12h au

sous-sol de l'église de Joly. Le service religieux sera célébré le lundi 19 septembre 1988 à 15h en l'église de Joly et de là au cimetière paroissial sous la direction de la maison

Beaudoin Ferland
Dupuis Ltee

St-Agapt, St-Flavien Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants: Louise (Denis Nadeau), Michel, Francine (Gilles Thivierge), André (Nicole St-Hilaire), Diane, Jean-Denis, Marie-Rose (Claude Lamoureux), Réjean, Martine (Donald Froulx), Lucie, ses beaux-parents: M. et Mme Philippe Laroche; ses frères et sœurs: Cécile (Camille Lacombe), Sauveur (Eva McCarty), Jeanne-D'Arc (Raymond Bastille), Luciana (Fou Fernand Belanger), Marcel Labonte, Marguerite (Philippe Comeau), plusieurs beaux-frères et belles-sœurs de la famille Laroche, plusieurs neveux, nièces, cousins et cousines. Pour information: 728-2202 ou 888-4351

LALIBERTE (Père François), rédemptoriste C.S.S.R.)



A l'Hôtel-Dieu de Québec, le 15 septembre 1988, à la suite d'une longue convalescence, est décédé le Père François Laliberté, rédemptoriste, à l'âge de 84 ans et deux mois. Il était le fils de feu François-Xavier Laliberté et de feu Albertine Fournier.

Il laisse dans le deuil des sœurs et des frères: Cécile et Jeanne, toutes deux religieuses dominicaines de la Trinité à Québec, Alphonse (Gertrude Lavallée), Félix (Lucille Henri), Michel, rédemptoriste, et des belles-sœurs: Edouardine Baillargeon, Marguerite Laporte et Jeannette Duval; en outre de nombreux neveux et nièces, des cousins et des cousines, ainsi que sa famille religieuse des Redemptoristes. Le Père François fit profession religieuse, à Sherbrooke, le 2 août 1926, il fut ordonné prêtre, à Ottawa, le 6 septembre 1931. Il fut missionnaire au Viet-Nam de 1933 à 1964, excepté pendant une année de repos, en 1958-1959. Avant son départ, il fut vicaire à St-Alphonse d'Youville, 1932-1933. De retour au pays, il fut nommé à Ste-Anne de Beaupré, où il fut vicaire de 1970 à 1981. Il sera exposé depuis dimanche, le 18 septembre, vers 14h00, au Monastère de Ste-Anne de Beaupré. Le service religieux sera célébré à la Basilique, lundi, le 19 septembre, à 10h30; puis inhumé au cimetière paroissial. La direction des funérailles a été confiée à

Association Coopérative
Assistance Funéraire
10195, ave Royale
Ste-Anne de Beaupré
Pour tout renseignement: 827-3110 ou 827-3337.

Laurie (Charles-E.) — A Ste-Foy, le 15 septembre 1988, à l'âge de 63 ans, est décédé Monsieur Charles-E. Laurie, époux de Dame Suzanne Lemay. Selon ses volontés, il ne sera pas exposé. Un service sera chanté, en

l'absence du corps, le samedi 17 septembre 1988 à 11h en l'église St-Benoît-Abbé, où la famille recevra les condoléances une demi-heure avant la cérémonie. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants et sa belle-fille: Robert (Faith Jennings), Susan; son petit-fils: Dave Laurie; ses frères et sœurs: Kay (Donald Bolduc), Dorothy, Yan (Estelle), Archie (Jeannine), ses beaux-frères et belles-sœurs, plusieurs neveux et nièces. La direction des funérailles a été confiée à la

Coopérative Funéraire
du Plateau
950 des Erables
Québec G1R 2M5
Pour information: 681-2667

McGee (Rolande)



A l'Hôpital l'Enfant-Jésus, le 16 septembre 1988, à l'âge de 68 ans, est décédée Mlle Rolande McGee, fille de feu Joseph McGee et de feu dame Laura Parent. Elle demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances au

Funérarium de la
Coopérative Funéraire
de l'Anse
280, 81ème Rue
Québec

samedi et dimanche de 14h à 17h et de 19h à 22h, lundi jour des funérailles de 12h à 13h45. Le service religieux sera célébré le lundi 19 septembre 1988, à 14h, en l'église St-Esprit, et de là au cimetière St-Charles. Elle laisse dans le deuil ses frères, sœurs, beaux-frères et belles-sœurs, Mme Paul Valiquette (Fernande), Gemma, Yvette, Roger (Lucienne Gauthier), Cécile (Roger Ratté), Jeanne (Roger Desroches), Claude (Pierrette Lemay), et plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et de nombreux amis. Pour renseignements: 525-6044.

PARÉ (Marius) — A Montréal, le 13 septembre 1988, à l'âge de 66 ans, est décédé M. Marius Paré, époux de dame Marguerite Roy. La dépouille mortelle sera exposée au salon

Urgel Bourgie
3860 Décarie
Montréal
vendredi de 10h à 15h. Le service religieux sera célébré le vendredi 16 septembre 1988, à 15 heures en l'église Notre-Dame de Grace Montréal, et l'inhumation au cimetière St-Marc des Carrières samedi à midi. Il laisse dans le deuil outre son épouse, ses fils François, Denis (Viviane Robert), Luc (Francis Jammier), sa fille Suzanne (décédée), sa mère Mme Lucien Paré de St-Marc des Carrières, sa belle-mère Mme Laureat Roy de Montréal, ses frères et sa sœur, plusieurs beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces. Des dons à la Fondation Québécoise du Cancer seraient appréciés. Pour informations 418-268-3575.

PEPIN (Leandre)



Au Centre Hospitalier de l'Hôtel Dieu de Sherbrooke, le 16 septembre 1988, est décédé M. Leandre Pepin, à l'âge de 67 ans, époux de dame Berthe Beauregard, demeurant au 6054 rue de

l'Eglise, Rock Forest. Il sera exposé au salon funéraire

A. Belisle
505 rue Short
Sherbrooke

Les funérailles auront lieu le lundi, 19 septembre, à 14h, en l'église de Rock Forest. Le défunt laisse dans le deuil outre son épouse, ses enfants: Lise (Marcellin Croteau), Suzanne (Roger Turcotte), Denise, Monique (Jocelyne Gagné), Pierre (Sylviane Lavoie) et Manon, ainsi que son frère René, ses sœurs: Mme Annette Pépin Binet, M. et Mme Evangéliste Nadeau (Angeline), Mme Claire Pépin Lauzon, ainsi que ses petits-enfants, neveux, nièces, cousins et cousines. Pour renseignements 1-819-564-6455

RODRIGUE (Amanda Kirouac)



A l'hôpital St-François d'Assise, le 16 septembre 1988, à l'âge de 86 ans, est décédée dame Amanda Kirouac, épouse de feu M. Lucien Rodrigue. Elle demeurait dans la paroisse Notre-Dame-de-Grace. Elle sera exposée à la résidence funéraire

Sylvio Marceau inc.

224, ouest St-Vallier
Québec

samedi et dimanche, de 14 à 17h et de 19 à 22h, et lundi de midi à 13h45. Les funérailles auront lieu le lundi, 19 septembre, à 14h, en l'église St-Sauveur et de là au cimetière St-Charles. Elle laisse dans le deuil ses enfants: M. et Mme Sarto Ouellet (Lucienne Rodrigue), M. et Mme Réjean Rodrigue (Madeleine Vézina), son gendre: M. Jean-Paul Laroche, sa filleule: M. et Mme Georges Labrecque (Lise Ouellet), ses petits-enfants: Aline (Pierre Brousseau), Conrad (Louise Brochu), Martin, Nathalie, Jean-Pierre, Daniel et Benoit, ses arrière-petits-enfants: Steve et Julie, François, Jérôme, Karine, Chantale et Eric; ses belles-sœurs: Mme Eugène Kirouac, Mme Adélard Kirouac, Mme Bernadette Rodrigue, Mme Laurette Rodrigue, ainsi que plusieurs neveux et nièces, cousins, cousines et amies. Pour informations 522-5212

THIBODEAU (Leopold)



A la Maison Michel Sarrazin, le 15 septembre 1988, à l'âge de 69 ans, est décédé M. Leopold Thibodeau, époux de dame Eliane Côté. Il demeurait à Portneuf Ville. La famille recevra les condoléances à la résidence funéraire

L. Leclerc et Fils Ltée
92, St-Louis
Ville Portneuf
samedi de 19h à 22h, dimanche de 14h à 16h et de 19h à 22h, lundi ouverture à 13h. Le service religieux sera célébré le lundi 19 septembre, à 15h, en l'église de Ville Portneuf et de là au cimetière paroissial. Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants, gendres et belles-filles, Paulin (Nicole Garneau), Docile (Michel Nadeau), Hugues (Madeleine Rochette), Ulric (Lynda St-Hilaire), Jacques (son amie Lisette Anderson), Dany (Carole Marcotte), ses frères et sœurs, beaux-frères et belles-sœurs, ses petits-enfants, Sandra, Martin, Sonia, Anne, Marie-Noël, Stéphanie, Jean-Michel, Maude, ainsi que ses oncles, tantes, neveux et nièces.

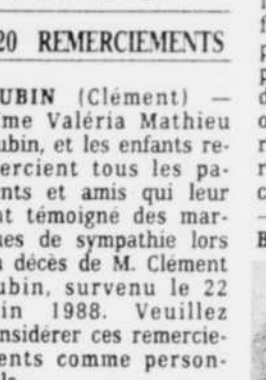
Pour renseignements: 329-2222.

TURGEON (Louis-Philippe) — Nous aurions dû lire sa sœur Mme Adrienne Harvey.

720 REMERCIEMENTS

AUBIN (Clément) — Mme Valérie Mathieu Aubin, et les enfants remercient tous les parents et amis qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Clément Aubin, survenu le 22 juin 1988. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BARRETTE (Carmen Bourré)



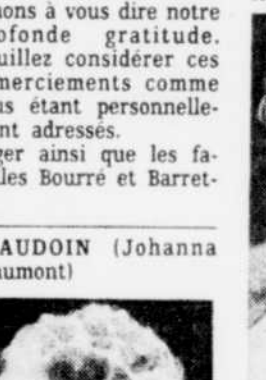
Ses enfants remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie, lors du décès de leur mère survenu le 17 août 1988, à l'Hôtel Dieu du Sacré-Cœur, soit par des offrandes de messes, fleurs, affiliations de prières, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

CANTIN (Cécile Robitaille)



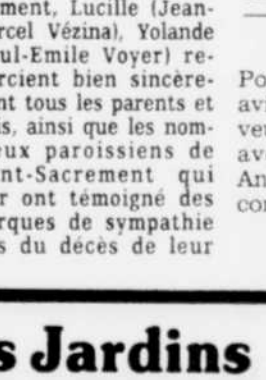
Les enfants de Mme Marie-Claude Cantin remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur mère survenu le 14 juillet, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à l'Hôpital Laval. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

CANTIN (Cécile Robitaille)



M. René Cantin, Michèle (Marc Alain) et Marie-Claude remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur mère survenu le 14 juillet, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à l'Hôpital Laval. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BEAUDOIN (Johanna Beaumont)



Les enfants de Mme Marie-Claude Beaudoin: Marie-Paul (Robert Gaudreau), Roland, père du St-Sacrement, Lucille (Jean-Marcel Vézina), Yolande (Paul-Emile Voyer) remercient bien sincèrement tous les parents et amis, ainsi que les nombreux paroissiens de Saint-Sacrement qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur

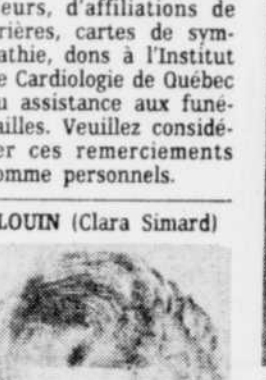
mère, survenu le 5 septembre 1988, soit par des offrandes de messes, dons à la Fondation de l'Hôpital Général, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BELANGER (Fernand)



Mme Rolande Royer-Belanger et ses enfants remercient sincèrement les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie, lors du décès de M. Fernand Belanger, survenu le 21 juin 1988, soit par offrandes de messes, de fleurs, d'affiliations de prières, cartes de sympathie, dons à l'Institut de Cardiologie de Québec ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BLOUIN (Clara Simard)



La famille Roussel remercie sincèrement les parents et amis qui lui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès survenu le 20 juillet 1988, de Mme Cloutier épouse en premières noces de M. Antonio Roussel et en secondes de M. Wellie P. Bernier. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

DÉCÈS

Communiquez avec votre directeur de funérailles qui nous fera parvenir vos avis de décès. Le Soleil fait parvenir à la famille une reproduction souvenir d'un avis de décès. Le tarif est de 1,15\$ la ligne (minimum 10\$) et 25\$ pour une photo.

647-3311
Heures d'affaires:
8:30 à 17:30



M. René Cantin, Michèle (Marc Alain) et Marie-Claude remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur mère survenu le 14 juillet, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à l'Hôpital Laval. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

AVIS DIVERS

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

647-3311

CHABOT (Irène Bertrand)



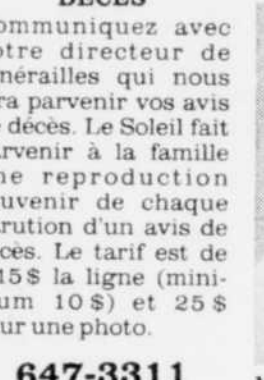
M. Gustave Chabot ainsi que les familles Bertrand et Chabot, remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné leur sympathie, soit par offrandes de messes, présence aux funérailles, dons à la Maison Michel Sarrazin, lors du décès de leur mère survenu le 17 août 1988. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

COULOMBE (Sr Paule-Ida Justinien, M.I.C.)



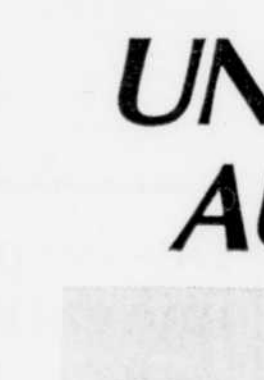
Les sœurs Missionnaires de l'Immaculée Conception de Pont Viau, famille religieuse de Sr Paule-Ida Coulombe, les familles Coulombe: Roland, Charles, Madeleine, Marthe, et Jeannine, remercient tous les parents et amis qui ont manifesté leur sympathie à l'occasion du décès de Sr Paule-Ida Coulombe, M.I.C., survenu le 22 août 1988, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, affiliations de prière, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

COURTEAU (René)



A tous ceux et celles que nous n'avons pu rejoindre personnellement, nous exprimons notre gratitude pour vos témoignages de sympathie et d'amitié à l'occasion du décès de René Courteau de Sept-Îles, autrefois de Grondines, survenu le 18 juillet 1988.

La famille Courteau



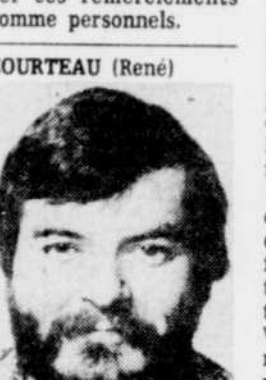
M. Mariette Déchène et ses enfants ainsi que les autres membres de

la famille remercient sincèrement tous les parents et amis qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Jean-Paul Déchène, survenu le 18 mars 1988, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, cartes, dons, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.



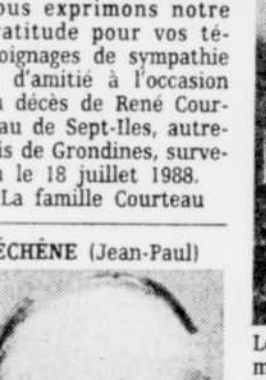
DROLET (Yvonne) — La famille de Emile, Raoul et Ovide Drolet remercie bien sincèrement tous les parents et amis qui leur ont apporté leur réconfort lors du décès de leur sœur, Mlle Yvonne Drolet, au début du mois d'août. Pour vos offrandes de messes, affiliations de prières, dons à différentes associations, visites ou assistance aux funérailles: un merci du fond du cœur. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

DUCHESNEAU (Aurore Duchesneau) — La famille Duchesneau remercie bien sincèrement tous les parents et amis qui leur ont témoigné leur profonde sympathie lors du décès de leur mère, Mme Aurore Duchesneau, survenu le 3 août 1988, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. A tous, un cordial merci. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.



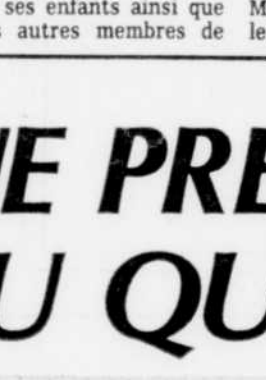
GUERIN (Rose Tremblay) — M. et Mme Léonard Thomassin et M. Maurice Guérin remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Rose Tremblay Guérin, survenu le 14 août 1988, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, cartes de sympathie, visites au salon funéraire et assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

FILLION (Gabrielle Lachance)



Les membres de la famille de Mme Gabrielle Fillion, ainsi que Mlle Rolande Leclerc, remercient tous ceux qui ont témoigné leur sympathie à la suite de son décès, survenu le 11 juin 1988. Ces remerciements sont pour ceux et celles qu'on n'a pu atteindre par courrier.

FORTIER (Rémi) — M. et Mme Charles Fortier et leurs enfants remercient

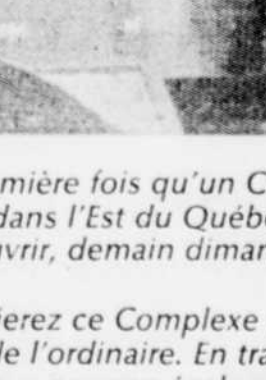


M. René Cantin, Michèle (Marc Alain) et Marie-Claude remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur mère survenu le 14 juillet, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à l'Hôpital Laval. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

AVIS DIVERS

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

647-3311



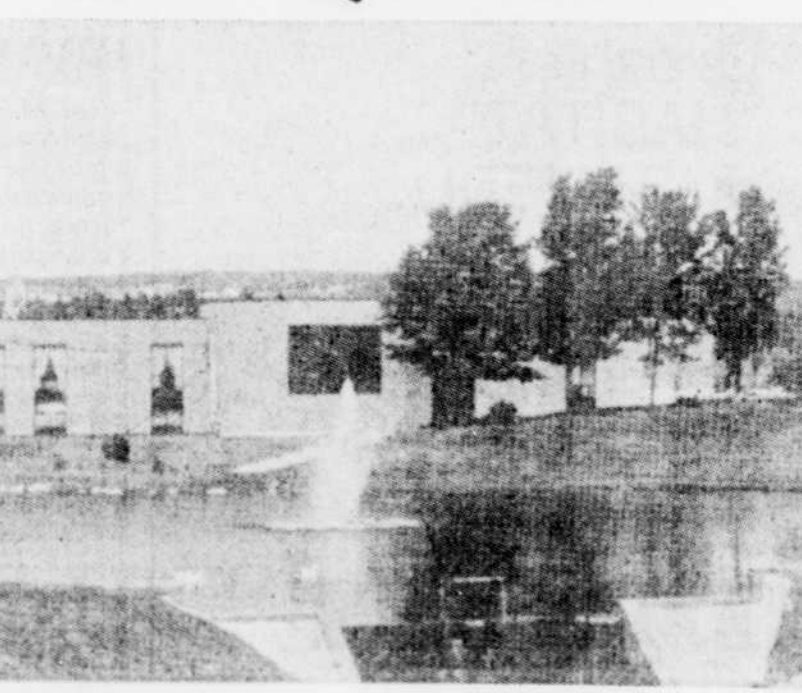
M. René Cantin, Michèle (Marc Alain) et Marie-Claude remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de leur mère survenu le 14 juillet, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à l'Hôpital Laval. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

AVIS DIVERS

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

647-3311

UNE PREMIÈRE AU QUÉBEC



C'est la première fois qu'un Complexe funéraire ouvre ses portes dans l'Est du Québec et nous vous invitons à le découvrir, demain dimanche, entre 10 h et 16 h.

Vous apprécierez ce Complexe qui regroupe des services qui sortent de l'ordinaire. En traversant notre parc et nos jardins, vous pourrez également vous rendre visiter notre Mausolée tout aussi exceptionnel.

Nous vous attendons!

La Souvenance

301, Ste-Anne, Quartier Laurentien, Sainte-Foy. Informations: 871-2372 (Pour vous rendre, suivez la route de l'aéroport, direction nord.)

LA COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE DU PLATEAU
950, des Erables, Qué. P.Q.
G1R 2M5 681-2667
Service jour et nuit
Crémation, pré-arrangements
DIGNITÉ, COURTOISIE, DISCRÉTION

Les Jardins
Commémoratifs Québec
vous convient à une célébration
eucharistique

LE DIMANCHE
18 SEPTEMBRE
À 14 HEURES

M. Ronald Robertson, directeur, et
M. Rodrigue Bouchard, président de
J. Bouchard et Fils, seront présents

Parents et amis sont bienvenus

658-8000

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements / mémoriam / services anniversaires / funéraires

720 REMERCIEMENTS

LANGLOIS (Albert) — Mme Marie-Jeanne Langlois et la famille remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Albert Langlois, survenu le 27 juillet 1988, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

LEMELIN (Réjean)



Mme Denise Audet, son fils Eric, et les familles Lemelin et Audet remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Réjean Lemelin, survenu le 23 août 1988, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, affiliations de prières, dons à la Société canadienne du Cancer, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

LIRETTE (Marie-Louise) — M. Fernando Lafrance et ses enfants, remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de condoléances lors du décès de Mme Marie-Louise Lirette, survenu le 24 août 1988, soit par offrandes de messes, dons, visites ou assistance aux funérailles.

MARCOUX (André)



Mme Lucille S. Marcoux et les membres des familles Marcoux et Sauvé remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. André Marcoux, survenu le 1er août 1988, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, dons à la Fondation de l'Hôpital Laval, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

MERCIER (Gilbert)



Pauline et Robert Mercier ainsi que leur fille Francine, remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Gilbert Mercier, survenu le 26 juin 1988, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, dons de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnellement adressés.

PAGEAU (Marie-Jeanne Côté) — Les membres de la famille de Marie-Jeanne Pageau, remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mme Marie-Jeanne Pageau, survenu le 24 août 1988, soit par offrandes de messes, dons à la Maison Michel Sarrazin et assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

PROULX (Abbé Maurice)



Les parents et les proches de l'Abbé Maurice Proulx, remercient tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à l'allègement de leur peine lors de ce deuil survenu le 7 juin dernier. Que ce soit par messes, affiliations, télégrammes, cartes, fleurs, dons à différents organismes, visites ou assistance aux funérailles. Ces témoignages nous ont manifesté le grand estime que tous avaient pour lui. Que son souvenir demeure pour tous un exemple de foi, d'amour et de dépassement.

RODRIGUE (Conrad)



Très touchés par votre amitié et votre sympathie, lors du décès de M. Conrad Rodrigue, survenu le 12 juillet 1988, son épouse Rita, ses enfants: André et Diane, Lorraine et Gaston, Alain, Jacques, ses petits-enfants, les familles Rodrigue et Noël vous disent un merci sincère pour votre présence, votre assistance aux funérailles, vos offrandes de messes, ainsi que les dons à la Fondation du Cœur. Considérez ces remerciements comme personnels.

ROY (Aimé) — Mme Marie-Rose Lambert Roy et sa famille remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Aimé Roy de Lotbinière survenu le 10 juillet 1988, à l'âge de 92 ans, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, cartes de sympathie, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

SAVARD (Thérèse Morin)



La famille Savard remercie bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mme Thérèse Savard, survenu le 12 mai 1988, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, bouquets spirituels, envois de fleurs, télégrammes, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

AVIS DIVERS

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

647-3311

Heures d'affaires: 8:30 à 17:30

FLEURISTE
1181 ST-JEAN
692-3831
1027 34 AVENUE
523-1947
234 ST-VALIER OUEST
522-2153
STE-FOY
3440 QUATRE-BOURGEOIS
653-6847
Dimanches et fêtes: **523-1947**

SAVARD (Lionel Lt.)



La famille Savard remercie bien sincèrement parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie, soit par offrandes de messes, affiliations de prières ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

SYLVAIN (Frère Marcel Justinien)



Les Frères des Ecoles Chrétiennes de Québec et les membres de la famille SYLVAIN remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné leur sympathie par leur présence au salon mortuaire ou aux funérailles, ou encore par l'envoi de cartes de condoléances ou par l'offrande de messes, lors du décès du frère Marcel SYLVAIN, survenu le 1er août 1988. A tous un cordial MERCI

VOYER (Paul-Aurèle)



Ses enfants: Fortunat, Laure, Claudette, Céline, Jacques, Agathe, Norbert et Marie-Louis remercient sincèrement tous les parents et amis qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Paul-Aurèle Voyer, survenu le 17 mai 1988, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

725 SERVICES ANNIVERSAIRES

BROCHU (Éva Couture)



Les membres de la famille de Mme Alfred Brochu (née Éva Couture) remercient tous les parents et amis qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors de son décès survenu le 29 juillet dernier, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, fleurs, cartes de condoléances, visites au salon, dons à l'église, assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

CHABOT (Lucette Brin-d'Amour)



Il y a un an, Lucette nous quittait en laissant chez celles et ceux qui l'ont connue un souvenir impérissable. Pour commémorer ce premier anniversaire, une messe sera célébrée le samedi 24 septembre prochain à 19 heures à l'église de la Nativité de Beaufort. Nous remercions à l'avance les parents et am(e)s qui se joindront à la famille immédiate pour cette cérémonie.

GIGUÈRE (Claire Drouin)



Le samedi 24 septembre 1988, à 11h, en l'église de Château-Richer, sera célébré le service anniversaire de dame Claire Drouin Giguère. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous par leur présence, leur pensée et leurs prières.

GINGRAS (Raymond)



Le samedi 17 septembre 1988, à 19h30, en l'église St-Antoine-de-Tilly, sera célébrée une messe anniversaire à la mémoire

de M. Raymond Gingras, époux de Mme Cécile Barron. Un merci aux parents et amis qui se joindront à nous pour cette célébration.

LECLERC (Germaine Gilbert)



Le samedi 17 septembre 1988, à 19h15, en l'église de St-Pierre-aux-Liens, Orsainville, sera célébrée une messe anniversaire pour dame Germaine Gilbert, épouse de feu Léo Leclerc. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

LESSARD (Bernadette Gagné)



Mardi le 20 septembre 1988, à 19h15 en l'église St-Charles Borromée (Charlebourg) sera célébré le service anniversaire à la mémoire de dame Bernadette Gagné Lessard. Merci aux parents et am(e)s qui s'uniront à nous lors de cette célébration.

PAQUET (Emma Lee) — Le samedi 24 septembre 1988, à 19h15, en l'église St-Albert-le-Grand, sera célébrée une messe anniversaire à la mémoire de dame Emma Lee Paquet. Parents et amis sont invités à y assister.

AVIS DIVERS

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

647-3311

PARADIS (Moïse)



Le dimanche 18 septembre, à 17 heures en l'église St-Sacrement, sera célébrée une messe anniversaire en la mémoire de Moïse Paradis, époux de dame Angéline Bédard. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

PROULX (Anne-Marie Paré)



Le samedi 24 septembre, à 11 heures, en l'église Notre-Dame du Chemin, sera célébré le service anniversaire du décès de Madame Anne-Marie Paré, épouse de feu Monsieur J.-Eugène Proulx. Parents et amis sont priés de se joindre à la famille en cette occasion.

ROBITAILLE (Marie-Jeanne McNicoll)



Le samedi 17 septembre 1988, à 19h, en l'église Ste-Monique (Les Saules), sera célébrée une messe anniversaire à la mémoire de Mme Marie-Jeanne Robitaille. Merci aux parents et amis qui se joindront à nous pour cette célébration.

ROYER (Geneviève)



Le mercredi 21 septembre 1988, à 19h15, en l'église de l'Annonciation-Lorette, sera célébré le service anniversaire de Geneviève Royer (fille de Mme Juliette Royer). Merci aux parents et amis qui s'uniront à la famille pour cette célébration.

TREMBLAY (Yvette Boies)



Le samedi 24 septembre 1988, à 16h30, en l'église de La Malbaie, sera célébré le service anniversaire de Mme Yvette Boies, épouse de Rémi Tremblay. Merci à tous les parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

760 FAVEURS OBTENUES

GRAND REMERCIEMENT au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. L.C.

GRANDS remerciements au St-Esprit pour faveur obtenue, avec promesse de faire publier. S.G.

REMERCIEMENTS à la Sainte-Vierge et au Saint-Esprit pour faveurs obtenues avec promesse de faire publier. G.R.

REMERCIEMENTS au Frère André, Sacré-Cœur de Jésus, Soeur St-Isidore, pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. P.E.D.



REMERCIEMENT au chanoine Labrecque pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. H.G.

REMERCIEMENTS au Sacré-Cœur de Jésus pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. B.G.

REMERCIEMENTS au Sacré-Cœur et à St-Antoine de Padou pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. B.G.

REMERCIEMENTS au Sacré-Cœur et au Pape Jean XXIII pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. B.G.

REMERCIEMENTS au Sacré-Cœur de Jésus pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. B.G.

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

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

REMERCIEMENTS au Saint-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. M.V.

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



Seigneur nous te remercions d'avoir donné à ton église un pasteur comme Monseigneur Louis-Zéphirin Moreau.

Avec un zèle éclairé, une grande pitié et une bonté rayonnante, il a conduit son peuple sur le chemin du Royaume de paix, de justice et d'amour. Pour honorer sa mémoire, suscite en ton Eglise des prêtres, des diacres, des religieux et religieuses selon ton cœur, et fais de nous tous, chrétiens et chrétiennes, des témoins authentiques et responsables de la Bonne Nouvelle apportée au monde par Jésus, ton fils, notre lumière et notre joie. Amen. Pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. D.D.

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

795 MONUMENTS

GRANIT J.D. INC.
1105 ST-VALIER O. QUÉBEC
(Près du cimetière), 527-9054

THÉRIAULT & FILS
710, 1ère Avenue, Québec,
524-1561

DÉCÈS

Communiquez avec votre directeur de funérailles qui nous fera parvenir vos avis de décès. Le Soleil fait parvenir à la famille une reproduction souvenir de chaque parution d'un avis de décès. Le tarif est de 1,15\$ la ligne (minimum 10\$) et 25\$ pour une photo.

647-3311

Heures d'affaires: 8:30 à 17:30



Une invitation...

Monsieur le curé Albert Châteauvert, président, et les administrateurs de la Corporation du cimetière Saint-Charles vous prient d'assister, ainsi que les membres de votre famille, à la commémoration des défunts, qui aura lieu dans le cimetière Saint-Charles, au 1460, boulevard Hamel, le dimanche 18 septembre, à 15 heures.

La concélébration sera suivie d'un hommage rendu aux militaires et vétérans inhumés au cimetière Saint-Charles, par la bénédiction du monument commémoratif. Un bataillon du Royal 22e Régiment et la Légion canadienne seront sur place.

En cas de pluie, la célébration eucharistique aura lieu en l'église Notre-Dame-de-Pitié au 990, rue Saint-Vallier ouest.

Un autobus circulera gratuitement sur les rues Pont-Scott, Saint-Vallier, en direction ouest, et le boulevard Hamel, de 14 h à 17 h, afin de vous aider à visiter les différentes parties du cimetière, ainsi que le mausolée-columbarium et crématorium du cimetière Saint-Charles.

N.B. La chorale sera dirigée par M. Pierre Boutet et accompagnée de la musique du Royal 22e Régiment.

Renseignements: 688-0566



La face cachée du Port de Québec

Du blé pour les enfants de Fatou.

Penser au Port de Québec évoque souvent l'image d'imposantes structures d'acier et de béton, tels les silos à céréales.

On ne soupçonne pas qu'il s'agit d'un immense garde-manger permettant l'exportation du blé canadien à travers

le monde. Comme à Dakar où Fatou l'attend pour nourrir sa famille.

Notre port, c'est aussi un vivant trait d'union avec le Sénégal et les quatre coins du monde.



Port de Québec
Où l'eau nous porte