

CAHIER **F**

BONNE CHÈRE

BRUNCH du DIMANCHE
de 11h00 à 14h30
15.75\$ / personne
Réservations: 7.50\$ / enfant
10 ans et moins
647-2411

La Ferme Orléans produit maintenant une sauvagine qu'on dit incomparable

Après de nombreux essais toujours infructueux, mais sans cesse encourageants, la Ferme Orléans a finalement eu raison des barrières, toutes gastronomiques, qu'un aréopage de chefs cuisiniers de la région dressait devant sa sauvagine. En effet, les techniques d'élevage mises au point par Guy et Renée Lauzière, propriétaires de la Ferme Orléans, ont finalement porté fruit et depuis peu ils ont mis sur le marché une sauvagine qui devrait faire les délices des amateurs de canard.



par **Michel POMERLEAU**

C'est au début du mois d'octobre que La Ferme Orléans, en collaboration avec le restaurant La Marie-Bouffe, a officiellement lancé ce produit dont Renée Lauzière affirme "qu'il n'a rien de comparable au Québec".

La sauvagine de cette ferme d'élevage est issue du croisement de deux canards semi-domestiques et répond enfin, d'après les cuisiniers, à la teneur exacte en gras que la fine cuisine exigeait. "Ce que nous cherchions, explique Mme Lauzière, c'est un oiseau à la viande moins grasse que celle du canard habituel tout en étant d'une taille suffisante pour donner deux portions."

Après plusieurs essais qui n'étaient jamais tout à fait concluants, c'est finalement l'automne dernier qu'une centaine d'échantillons d'un nouveau croisement ont été testés en cuisine et ont finalement eu raison des caprices gustatifs des chefs de Québec.

Selon Mme Lauzière, le but d'un tel croisement était d'arriver à une chair qui serait tout aussi agréable à cuisiner qu'à manger. "La viande de canard est tellement grasse habituellement, souligne Mme Lauzière, qu'elle fond littéralement à la cuisson et qu'il reste bien peu de chose à manger".

L'ITHQ est intéressé

De toute évidence, le lancement de cette nouvelle sauvagine, à la Marie-Bouffe, n'a par ailleurs pas été inutile. Toujours à l'affût de ce

qui se fait de nouveau en cuisine, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) y avait en effet délégué un de ses représentants et la sauvagine de la Ferme Orléans a décidément laissé plus qu'une bonne impression.

Le coordonnateur du service de la recherche technologique à l'ITHQ, M. Jean Gaudreau, confirme ainsi que la sauvagine produite par la Ferme Orléans est un produit "pas mal intéressant".

Tout comme les chefs cuisiniers de la capitale, M. Gaudreau reconnaît que tout l'intérêt de ce croisement réside en effet dans la taille de l'oiseau et sa teneur en gras, "qui laisse une bonne proportion après cuisson".

Compte tenu des tests déjà effectués sur quelques échantillons de cette sauvagine, l'Institut devrait mener des expériences plus poussées après la période des Fêtes et mettre au point des recettes à base de cette chair.

Comme le fait habituellement l'ITHQ, les recettes ainsi élaborées sont ensuite proposées aux restaurateurs et hôteliers de la province.

Pour le prestige

L'accueil réservé par l'ITHQ à la sauvagine de la Ferme Orléans réjouit bien sûr les propriétaires, mais Mme Lauzière insiste pour dire que le seul impact du verdict de l'Institut qu'il lui importe de retenir, c'est le prestige de l'entreprise.

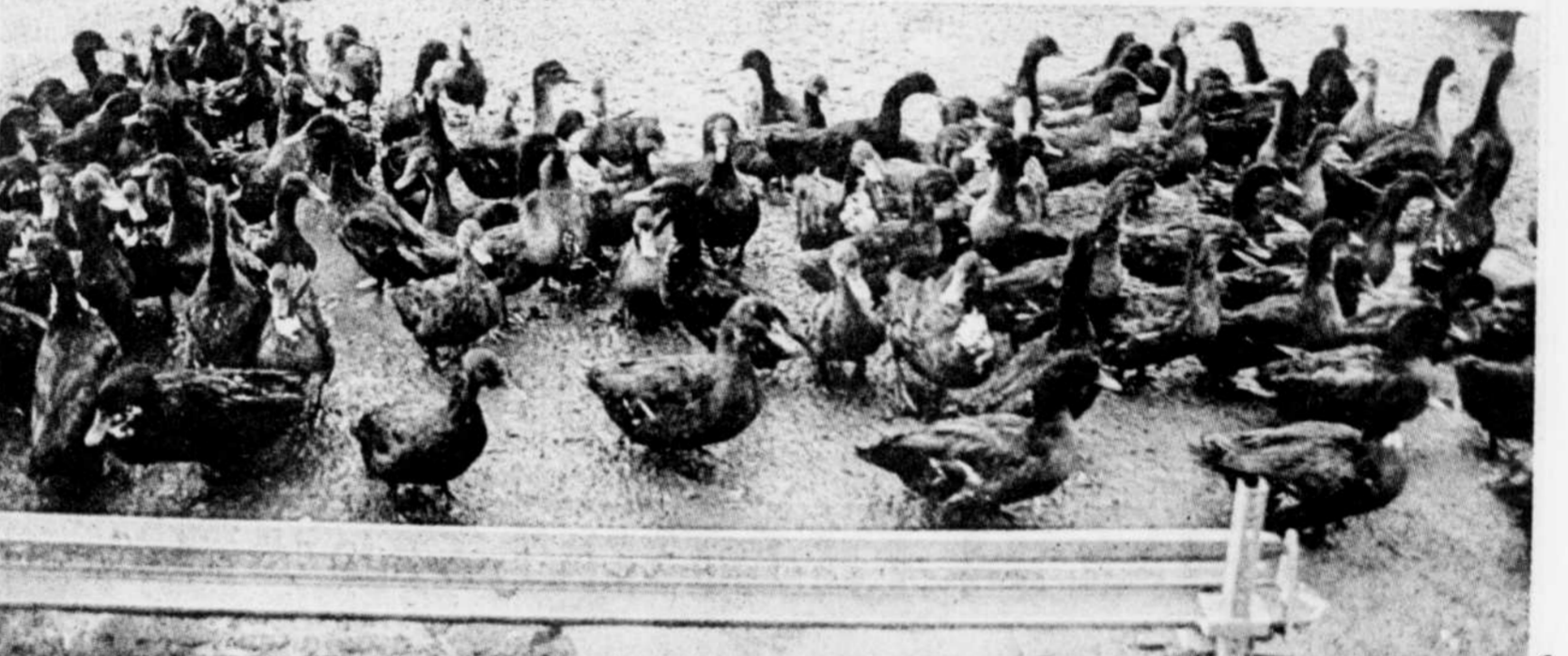
Pour Renée Lauzière, tout cela représente en quelque sorte la consécration du travail abattu et du soin qui y a été apporté. La Ferme Orléans a en effet choisi de se détourner de la production industrielle de volailles au profit d'un élevage mieux dosé et plus respectueux des règles naturelles de croissance des oiseaux qui y sont élevés; en deux mots, de la caille à la pintade en passant par la perdrix et le faisán, on n'y trouvera pas de "volailles boostées".

À titre d'exemple, les Lauzière ne sont pas peu fiers des foies de caillies qu'ils ont réussi à obtenir en élevant ces oiseaux sur treillis. Non seulement les foies sont-ils blonds, mais ils sont aussi plus gros. "Avant il nous fallait 160 foies pour faire une livre, souligne Renée Lauzière, et maintenant nous n'en avons besoin que de 100." Et c'est bien loin d'être une affirmation gratuite puisque l'ITHQ n'a aussi que des bons mots pour ces fameux foies.

Devant ces résultats, la Ferme Orléans n'a évidemment pas l'intention de changer quoi que ce soit à ses méthodes d'élevage. "On tient à l'aspect artisanal de l'entreprise, insiste Mme Lauzière, et lâcher ça, c'est lâcher la qualité." Qui oserait maintenant tenter de lui prouver le contraire? ●



Mme Lauzière et son fils Patrick montrent un spécimen de l'oiseau moins gras qu'ils cherchaient à produire



La sauvagine de cette ferme d'élevage est issue du croisement de deux canards semi-domestiques.

Beaujolais primeur: une année très ordinaire selon notre collaborateur Jean-Gilles Jutras
A lire en page 5

Le restaurant **Le Petit Bruxelles** vous invite à venir déguster le menu vedette de la semaine

LES MOULES SERVIES À LA BELGE

Une table d'hôte à découvrir...
Repas d'affaires du lundi au vendredi

FERMÉ LE DIMANCHE

1400, de la Canadière
Tél.: 647-1682

RESTAURANT **Le Chariot**

BRUNCH
11h à 14h
tous les dimanches

Adultes **10.95\$**
Enfants (-12 ans) **5.95\$**

Taxes et service en sus

Réservations: 839-8873

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

TABLE D'HÔTE
L'avocado farci au crabe
Noix de St-Jacques au gratin

Le potage

L'ombre d'Arctique à l'essence d'orange **16,95\$**
Aliguettes de poulet au poivre rose **17,95\$**
Tournedos "Beaugency" **18,95\$**

Chariot de desserts
Café ou thé

Venez célébrer l'arrivée du Beaujolais, le vendredi 21 novembre.

Chez Berlinguet

Au choix... **640.**
Menu à la carte **Grande-Allée est**
Table d'hôte **Réservation:**
Menu pour gens d'affaires **522-7220**

La Parenthèse
Restaurant-Bar

Moules marinières et poulettes **5,95\$**
Rigatoni farci aux moules **7,95\$**
Moules à volonté **8,95\$**
Moules à la crème **9,95\$**

43, St-Cyrille ouest Rés.: 649-0440

Bonne bouffe
Bonne côte
Bonne forme

LA PARTICIPATION, CA PERFECTIONNE

PARTICIPATION

Restaurant la Réserve

MENU DE GENS D'AFFAIRES
de 11h30 à 19h30 du lundi au vendredi

108, Saint-Cyrille ouest
Pour réservations: 524-1864 ou 524-3571

TABLE D'HÔTE
Potage, consommé ou jus

Cannelloni maison au gratin **9,95\$**
Pâtina de coq de Bruyère au miel et aux noix **11,95\$**
Fiel de foie sur compotouse rose **12,95\$**
Escalope de veau à la façon de Madame **13,95\$**
Duo du chef sur nid de riz **14,50\$**
Dessert maison **14,95\$**
Café

Les beaux week-ends

Brunch du marché

Tous les dimanches
1^{er} service: 11h00
2^e service: 13h00
Adultes 11,95 \$
Troisième Âge 9,95 \$
Enfants 5,95 \$
(moins de 12 ans)
taxe et service en sus

Buffet familial
Dimanche soir dès 17h00

ENFANTS 4,95\$
(moins de 12 ans)
ADULTES 9,50 \$

Gratuit pour la grand-maman accompagnée de sa famille et de ses petits-enfants.
Des ballons et des photos seront donnés aux enfants.
Une vraie fête!

Avec le clown de Chant.O. Fêtes entre 17h30 et 19h30

AUBERGE DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy

Les soirées dansantes

Tous les samedis à compter de 18h00
Au piano: Dieter Fess
Buffet gastronomique **18,75 \$**
TAXE ET SERVICE EN SUS

• Pour réservations: 651-3030 poste 6148 •

D'UNE TABLE A L'AUTRE

Anne au bois d'érable

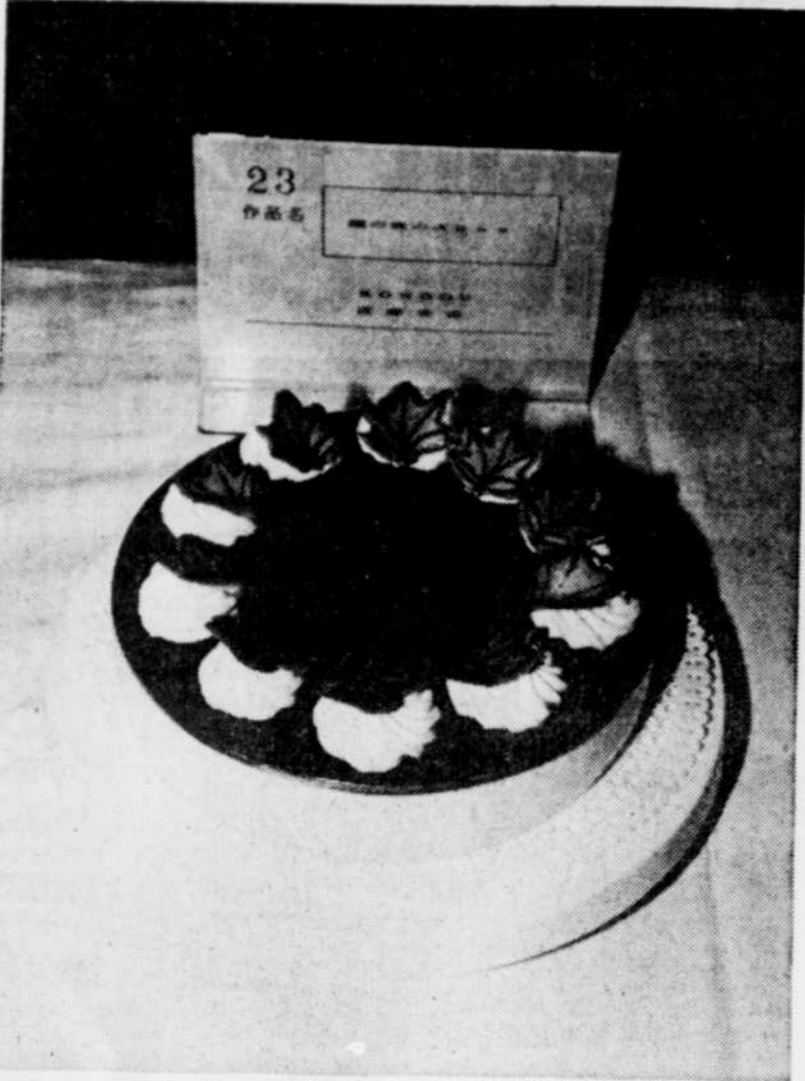
♦ "Anne au bois d'érable" c'est le nom de la pâtisserie gagnante qu'a créée Kanae Kondoh pour le concours de gastronomie organisé par la délégation générale du Québec à Tokyo et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en collaboration avec l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec. Deux cents élèves de l'École de pâtisserie Tsuji s'étaient inscrits à ce concours lancé le 20 septembre. Il s'agissait pour les participants de mettre au point une création originale d'un dessert à base de sirop d'érable.

par Michel POMERLEAU

Le dessert gagnant semble avoir conquis le jury par sa "crème riche à saveur d'érable combinée à la légèreté de sa mousse au fromage". La lauréate du concours a mérité une médaille d'or, un certificat de mérite et un billet d'avion qui lui permettra de venir au Québec au temps des sucres.

D'autre part, profitant de sa visite au Japon dans le cadre de ce concours, le directeur général de l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie, M. Antoine Samuelli aurait également exploré les possibilités d'échanges avec des institutions japonaises similaires à l'ITHQ. Il semble ainsi que de bonnes perspectives se dessinent avec l'École technique hôtelière Tsuji (livre de recettes au sirop d'érable en japo-

nais, échanges de professeurs) et il y aurait aussi possibilité d'accord



Anne au bois d'érable, un dessert gourmand qui a décroché un prix.

avec le collège de nutrition Hattori de Tokyo.

Le concours avait été conçu par le ministère de l'Agriculture pour faire connaître davantage le sirop d'érable que le Québec, le plus important producteur mondial, exporte au Japon depuis une dizaine d'années.

D'autres anniversaires

Après le Continental qui fêtait ses 30 ans il y a quelques jours, c'est au tour du Vendôme de souligner ses quelques printemps de plus. Le restaurant de la côte de la Montagne célébrera en effet ses 35 ans cette année. Dans un autre genre de restaurants, il y a aussi les Marie-Antoinette qui fêtent leurs 30 ans d'existence.

Nouvelle pâtisserie

♦ Bernard Corriveau et Gilberto Cabrera n'ont pas attendu de franchir le cap de la trentaine pour se lancer en affaires. Ils viennent en effet d'ouvrir, il y a un peu plus d'une semaine, une pâtisserie-boulangerie aux Halles du Mail Centre-ville. La boutique s'appelle La gerbe de blé. Ils offrent pain et pâtisseries françaises "conçus, insiste Bernard Corriveau, avec des ingrédients naturels de qualité".

La plus grosse livraison

On ne sait pas s'il s'agit d'un record, mais ce ne sera sûrement pas une livraison de pizzas comme les autres. Les restaurants Normandin ont en effet obtenu le contrat d'alimenter, au souper d'aujourd'hui, les 1.200 étudiants qui participent à la classique de volleyball au PEPS de l'université Laval. Pour satisfaire tout le monde, le Normandin va mobiliser ses voitures pour livrer en deux heures pas moins de 300 "larges" à ce groupe de sportifs. Si on fait le calcul, ça fait bien un quart de portion pour tout le monde et quatre fois plus de travail pour le restaurant.

714 pièces de vin sont offertes aux enchères des hospices de Beaune

♦ BEAUNE (AFP) - 714 pièces de vin - 614 de rouge et 100 de blanc - seront mises aux enchères, demain, à Beaune (Côte d'Or, est de la France), lors de la traditionnelle vente des vins des hospices de cette ville.

La vente sera présidée par l'archiduc d'Autriche, Christian de Habsbourg, et son épouse, l'archiduchesse Marie-Astrid.

Cette vente, qui se déroule traditionnellement le troisième dimanche de novembre, est la 126e du nom. Elle est considérée comme "la plus grande vente de charité du monde". Ses bénéfices servent à moderniser l'équipement hospitalier de Beaune, qui dispose, grâce aux vins du domaine des hospices d'une école d'infirmières, d'une maison pour

personnes âgées et d'un hôpital ultra-moderne.

Chaque année, une cuvée offerte par le domaine est également mise en vente au profit d'une oeuvre humanitaire: l'église russe de Paris et l'église polonaise, en 1984, un asile de nuit de Beaune en 1985. Cette année, à la demande de l'archiduchesse Marie-Astrid, une pièce sera mise aux enchères au profit des enfants déshérités d'Amérique du Sud.

Une pièce "Cuvée du centenaire de la statue de la Liberté" sera également vendue, le 16 novembre, après avoir été officiellement baptisée, le 8, dans la cour d'honneur de l'Hôtel-Dieu de Beaune, par l'ambassadeur des Etats-Unis en France, M. Joe Rogers.

OFFRIER EN CADEAU DE NOËL — OFFRIER EN CADEAU DE NOËL

PASSEPORT GASTRONOMIQUE

50% DE RÉDUCTION pour 2 personnes
35 RESTAURANTS
(1 visite par restaurant)
du 3 janvier 1987 au 3 janvier 1988
Boissons alcooliques non incluses.

LISTE DES RESTAURANTS:

CHEZ GEORGES ET ALPHONSE	CARTHAGE	RISTORANTE SARAYON
AUX VIEUX CANONS	LE POCYON	CAFÉ HARRY'S
LE GAULOIS	MANOIR DE NEUVILLE	L'OSTERIA
LA CAGUILLE	CAFÉ BRASSE	LA CAMPAGNE
AU CHALET SUISSE	LE GRILLON	L'ONCHIDE
LE SAINT GERMAIN	FAUBOURG ST-HONORE	LE GRAND PALAIS
LE ST-BASILE	A LA BASTILLE "CHEZ BARDAUD"	LE PETIT COIN LATIN
CHEZ NICOLA	LA PARENTHESE	RESTAURANT CHAZ
RESTAURANT "LE PORTUGAIS"	"BRANDY"	REPÔCE BERBERIE
LA TOLE	L'ANSE AUX BARQUES	RESTAURANT DA SCARLIONE
RISTORANTE SARAYON	LE VIEUX MOULIN	LE LOUIS XIV
RESTAURANT TUNIAN	LA MAIN D'ARGENT	

PROCUREZ-VOUS VOTRE PASSEPORT (40\$ chacun)
AU 661, GRANDE-ALLÉE EST, QUÉBEC
PAVILLON ALEXIS-BÉRUBÉ, 2175, St-Clément, Beauport
LE MID DE PÂTES, 1318, rue Maguire, 2e étage, Sillery
TABAGIE P. THIBODEAU ENR., 1169, av. Cartier, Québec
(Quantité limitée) **TÉL.: 649-1379 - 649-1380**
Pour livraison: 651-3505

EN COLLABORATION

CHIK
CJRP1060
LE SOLEIL

FONDUES À 1/2 PRIX



Valide seulement les dimanches, lundi et mardi soir jusqu'au 30 novembre.

TROIS FONDUES à 1/2 PRIX

BOURGUIGNONNE	\$10.50 pour	\$5.25
POULET	\$ 9.75 pour	\$4.87
FROMAGE	\$ 8.95 pour	\$4.47

Egalement notre table d'hôte, nos grillades et fruits de mer pour vous régaler.



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

HOTEL CLARENDON **Restaurant Charles Baillairgé**

SOIRÉE BEAUJOLAIS NOUVEAU
le vendredi 21 novembre

- Beaujolais primeur
- Buffet à volonté
- Accordéoniste

Il ne manque que vous, nous vous attendons.
Pianiste: mardi, dimanche. Trio lyrique: mercredi, vendredi.
Musique de chambre: jeudi, samedi.

DOMINIQUE FRÉMINET
chef exécutif

BRUNCH FAMILIAL 6,50 \$ et 13 \$

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

PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE
et sur deux repas à notre salle à manger le dimanche 16 novembre 1986 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!

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

BRUNCH DU DIMANCHE

- Buffet à volonté
- Panorama incroyable
- Musique et ambiance
- Informez-vous sur notre spécial «Bon anniversaire»

adultes: 10\$*
enfants: 5\$*
*taxe en sus

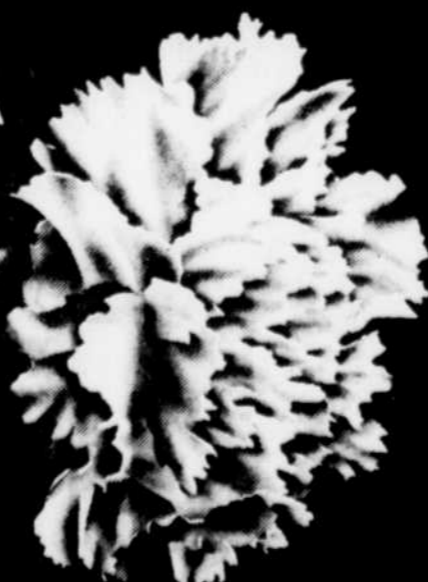


Club Mont-Tourbillon
Lac Beauport

RÉSERVATIONS

849-4418

LA DIVA



PIZZERIA **D'YOUVILLE**

1034, ave. Cartier 648-8821 2830, chemin Sainte-Foy 653-8310 1014, rue Saint-Jean 694-0299

Festin de Chasse

du 10 novembre au 7 décembre



Fumet de queue de castor à l'algonquine	3,00 \$
Hure de sanglier en ripaille	4,50 \$
Rôti de renne aux fruits du verger	16,75 \$
Gigue de chevreuil aux chanterelles de Charlevoix	17,25 \$
Pavé de bison aux baies sauvages	15,75 \$
Noisette de marccassin à l'aigre-doux	16,50 \$

RÉSERVATIONS 647-2222 • EXTENSION 6226

Bar • Restaurant rotatif
L'ASTRAL
Cuisine à l'européenne



L'HOTEL SUR GRANDE-ALLÉE

Bouteille de Riesling vendue pour \$20,000

◆ EBERBACH, RFA (AP) - La seule bouteille restante de Riesling sec Neroberger datant de 1893 a été vendue pour 35,000 marks (\$20,000 canadiens environ), lors de la traditionnelle vente aux enchères annuelle de vins au monastère d'Eberbach, devenant ainsi la plus chère bouteille de blanc du monde.

Ce vin allemand de grande qualité, obtenu à partir d'une sélection de raisins, est devenu la propriété d'un groupe de 10 collectionneurs ouest-allemands de vins, qui ont triomphé du marchand canadien de viandes, Harald Apfelbaum, et de la chaîne japonaise de grands ma-

gasins Isetan. La bouteille se trouvait jusqu'à présent dans le cellier du monastère d'Eberbach.

Le précédent record du vin blanc le plus cher appartenait, depuis novembre 1985, à un Riesling Steinberger de 1893, provenant également des caves d'Eberbach, qui avait atteint 22,000 marks (\$15,000 canadiens environ) lors d'une vente aux enchères, à Trèves, RFA.

Le groupe de collectionneurs ayant acquis la précieuse bouteille a annoncé qu'il comptait l'offrir à la ville de Wiesbaden, à condition qu'elle s'engage ne jamais la revendre. ◆

D'UNE TABLE A L'AUTRE

Le Manoir Richelieu

Le Beaujolais Nouveau s'en vient à grands pas et les festivals vont se multiplier. Le Manoir Richelieu ne veut pas être en reste et il tient le sien, le samedi 22 novembre. Il en coûte \$49 par personne en occupation double pour un souper dansant et le coucher. M. Marcel Bouchard souligne que des activités spéciales marqueront l'événement et il aimerait bien que des membres d'associations bacchiques se laissent tenter par l'invitation et qu'ils viennent avec leurs costumes pour donner encore plus de couleur et d'ambiance à la fête. On peut réserver en composant sans frais le 1-800-463-2613.

par Claude GOYETTE



Beaujolais Primeur ou Nouveau, son arrivée sera fêtée encore cette année.

de moules dans une soupe et même une brochette de profiteroles (petits choux) avec de la sauce au chocolat comme dessert, etc.

Le Manoir Montmorency

Le Festival du Gibier se termine, dimanche soir, à la Dame Blanche du Manoir Montmorency. C'est une occasion pour déguster du bison, du lièvre, du renne, des perdrix, etc., à un prix très abordable. Pour \$49, deux personnes ont droit à un repas complet accompagné d'une bouteille de vin et de deux digestifs. Pour réservations, on peut téléphoner à 663-2877.

Le Picotin

Le restaurant Le Picotin a fermé ses portes durant quelques jours cette semaine pour rafraîchir son intérieur. Les travaux se sont bien déroulés et l'établissement a recommencé à servir sa clientèle, le jeudi 13 novembre. Jacques Langevin, l'un des co propriétaires, tenait à rappeler que les menus spéciaux du midi sont toujours à l'honneur et qu'il tiendra deux "5 à 7" spéciaux, les 17 et 18 novembre, pour souligner la réouverture.

La Marie-Bouffe

C'est la dernière fin de semaine pour ceux et celles qui aimeraient déguster le menu gastronomique préparé par Marie-Christine. Pour

\$34,95 par personne, les clients auront droit à un repas très élaboré: l'apéro et canapés, le trio rosé de Neptune, le velouté aux huîtres et aux champignons sauvages, les moules au pipo-creme, les petoncles en surprise, la terrine de fromages aux graines de pavots, le gâteau aux crêpes à l'orange et au Grand Mariner, le café ou infusion. On peut réserver pour les soupers du 14 et 15 novembre au 529-8107.

Durant le mois de novembre, la Marie-Bouffe met en évidence la choucroute préparée à la façon du chef, le midi et le soir, du mardi au samedi.

L'Amicale des Sommeliers

C'est au Loew's Le Concorde que l'Amicale des Sommeliers du Québec, section de Québec, fêtera l'arrivée du Beaujolais Nouveau, le samedi 22 novembre. Il ne s'agit pas d'une rencontre gastronomique même si le nouveau chef exécutif, Monsieur Vig, a préparé un menu qui accompagnera à merveille le Beaujolais. Au menu, la mousse de foie blond au vermicelle d'orange, la côte de veau farcie avec pommes parisiennes et autres légumes d'accompagnement, la salade de saison au miel de trèfle, fromages, dessert et café.

Chaque convive recevra une bouteille de Beaujolais, en plus du vin qui coulera durant le repas. Le coût est de \$55 par personne et il faut réserver en communiquant avec M. Pierre St-Jacques au 681-7231. ◆

La décoration ne suffisait pas aux besoins du restaurant

◆ WINNIPEG BEACH, Man. (PC) Les propriétaires du restaurant Outhouse (La Bécasse) s'étaient inspirés des cabinets d'aisances pour en décorer l'intérieur: des cuvettes en porcelaine autour des tables, des bassines comme pots de fleurs et des menus présentés dans des sièges percés typiques.

Pourtant ils n'ont pas satisfait aux exigences, car des inspecteurs provinciaux ont découvert, le mois dernier, que le restaurant n'était pas équipé d'un véritable ... petit coin.

"Les inspecteurs ont expliqué aux propriétaires qu'ils devaient installer des toilettes, des cabinets d'aisances. C'était là leur principale négligence, même s'il y en avait plusieurs autres à corriger", a rapporté M. Jim Tomko, ancien maire de Winnipeg Beach.

Après avoir décidé qu'ils ne pouvaient pas se plier à tous les règlements en matière de santé publique, Gordon et Jasmin Geisbrecht ont finalement vendu le restaurant, situé à 40 kilomètres au nord de Winnipeg, et sont allés s'installer en Californie. ◆

Partie d'huîtres

Le monde de la restauration et de l'hôtellerie ont eu droit à une partie d'huîtres et de moules organisée par quatre membres du personnel hôtelier du Château Frontenac, dont Guy Sanfaçon et Christian Monce. Plusieurs cuisiniers ont été mis à contribution pour faire du 10 novembre une soirée mémorable avec un buffet bien garni. Une soirée dansante a permis à tous ses joyeux lurons de s'en donner à cœur joie à l'intérieur du club 3 Etoiles.

"Le Vendôme"
RÉSERVATIONS: 692-0557

TABLE D'HÔTE
Soupe au roux ou Soupe à l'oignon ou fondue aux épinards

Coeq du Beaujolais	15,95\$
Lapin basquaise	16,50\$
Saumon argenté	16,50\$
Veau Oscar	16,95\$
Casseroles de fruits de mer	17,00\$
Entrecôte maître d'hôtel	17,50\$
Canard aux cerises	18,00\$
Steak Diane	19,00\$

Table à desserts - Café

N'oubliez pas vos réservations de groupes pour vos "partys" des Fêtes.

36, côte de la Montagne, Québec
OUVERT TOUS LES JOURS À COMPTER DE 11H30

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

PREPARE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGELE

Ouvert le dimanche

Les huîtres casino
Le consommé double de gibier
Le civet de caribou aux cepes ou Les crevettes à la façon du Café d'Europe
La mousse d'épinard
Les olives de betteraves à l'orange
Le riz sauvage aux fines herbes
Le chariot des mille douceurs
Café 18,95\$

L'Anse aux barques
Bistro-restaurant

MOULES CULTIVÉES... ET CUISINE FRANÇAISE

● SALONS POUR GROUPE

● 5 A 7 AVEC HORS-D'OEUVRE 692-4674

Ferme le lundi
28, boul. Champlain, Québec

FESTIVAL DU GIBIER
JUSQU'AU 16 NOVEMBRE

49,50\$ 2 personnes
92,50\$ 4 personnes

Brochette de lièvre de café au poivre vert
Terrine de veau au calocato et son miel de cassiole
Tourte (sablons) et son beurre
Agneau de canard aux pêches

Consomme de gibier
Civet de lièvre moules fraîches au beurre
Grandes de caribou aux sauces des Bois
Fricassée de chamois à la Diane
Pâtée de perdrix aux choux en volière
Bœuf de bison grillé aux champignons
Le civet de chasseur aux brochettes aux deux saucis

"La table du Grand Sud"
Dessert, café
Le digestif du Manoir Montmorency

DECOR AMBIANT DE CHASSE, INFORMATION ET CONFERENCE INVITES

Manoir Montmorency
2490, AVENUE ROYALE, BEAUPORT, (QUÉBEC)
POUR RÉSERVATIONS: 663-2877

négroni

RESTAURANT-BAR aloha

cuisine polynésienne grillades et fruits de mer

Venez découvrir notre **BRUNCH** aux couleurs des îles, dimanche, de 10h30 à 14h30 12,95 \$

AVEZ-VOUS OUBLIÉ VOS RÉSERVATIONS DU TEMPS DES FÊTES?

UN JARDIN SUR LES QUAIS... UNE VUE ÉPOUSTOUFLANTE SUR LE SAINT-LAURENT.

Édifice Le Havre Vieux Port de Québec
RÉSERVATIONS: 692-1949

La Mère Jo

TABLE D'HÔTE
Terrine de lapin au cognac
Potage du jour
Medaillon de lotte à l'armoise
Filet mignon en chasseur
Escalope de veau
Clementine
Thé, café, dessert 16,95\$

1431, rue Notre-Dame, Ancienne-Lorette
871-5021

Café-Restaurant Festival du gibier

Terrine de lièvre genièvre 4,50\$
Consomme de gibier

Lapereau à la graine de moutarde 14,95\$
Duo de caillies aux raisins blancs 15,75\$
Brochette de caribou aux cinq baies 16,25\$
Fricassée de bison façon bourguignonne 16,95\$
Suprême de faisan à la poire Williams 17,75\$

Riz sauvage - Croûtes de fougère
Carottes miniatures - Croquettes de pain d'épice
Pâtisserie française
Thé, café

RÉSERVEZ POUR VOS "PARTY" DES FÊTES!
Nous serons ouverts les 24, 25, 31 décembre et 1er janvier.
Ouvert le dimanche en soirée.
2 heures de stationnement gratuit face à l'hôtel de ville

36, cote de la Fabrique, Québec
(418) 692-3851

Désormais, une tradition...

L'arrivée du BEAUJOLAIS NOUVEAU est devenue un grand événement que nous vous invitons à célébrer chez Peppe. Venez trinquer en bonne compagnie!

RESTAURANT CHEZ PEPPE

Au bar-restaurant **LE FOUINEUR CHEZ PEPPE**
Moulerie au 2e étage
585, Grande-Allée est, 524-7612

Tous les jours doublement votre au "4 à 7".

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

RICHARD LAROSE et FRANCIS DUMAIS ont ouvert un nouveau commerce à PLACE LAURIER... ça s'appelle FRO-MAGIE et c'est un "délicatessen" à vous mettre l'eau à la bouche. Lors de notre dernier gala gastronomique, nos cuisiniers invités, dont le souriant PIERRE CHAMPAGNE du SOLEIL, ont fait l'essai de leurs pâtes fraîches, délicieuses. Ah! oui, j'allais oublier: NE MANQUEZ PAS notre buffet à volonté du dimanche soir... RÉSERVEZ maintenant... Ainsi va la vie.

Adultes: 10,95\$ Enfants (14 ans): 5,50\$

Beaugarte
Place Belle Cour, Sainte-Foy, réservations: 659-2442

NOTRE BRUNCH... LA MEILLEURE FAÇON DE SAVOURER UN DIMANCHE!

De 10h30 à 15h00, un vrai festin avec, en plus du brunch, plus de 30 mets réguliers!

En vedette:

- La soupe à l'oignon
- Les mini-brochettes de veau, de porc et de boeuf
- Les mini vol-au-vent aux oeufs
- Les mini vol-au-vent aux fruits de mer
- La tourtière du Lac-St-Jean
- Gâteau aux fruits
- Carres aux pommes, poires et pêches et les mini mille-feuilles

GRATUIT pour les enfants en garderie
vidéo et friandises • la piscine sous surveillance

12,95 par pers.

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

L'avenir de la cuisine des restaurants québécois La pâtisserie, c'est ce qui fera la différence

L'innovation est devenue le mot d'ordre dans notre économie fondée sur la concurrence. Elle trône parmi les préoccupations constantes de toutes les branches de l'industrie et aussi du commerce. En ce sens, la restauration n'a pas échappé aux diktats de l'économie libérale. A Québec, parmi les nombreux visages qu'elle a empruntés depuis quelques années, l'innovation culinaire a aussi embrasé le champ de la pâtisserie.

par Michel POMERLEAU

Les Québécois sont devenus inconstamment plus exigeants dans les plaisirs de la table et les pâtisseries ont ainsi dû passer à la moulinette de la qualité et s'ajuster aux nouveaux goûts des bonnes fourchettes.

C'est dans cette perspective, dans la foulée de quelques autres restaurants, que le Café de la Paix vient d'inaugurer sa toute nouvelle cuisine vouée exclusivement aux pâtisseries. Copropriétaire du restaurant, James Monti explique que les Nord-Américains aiment beaucoup les desserts, c'est sacré pour eux, et il faut donc maintenant plus que l'ordinaire.

Le proprio du restaurant Mi-

chelangelo, Nicola Cortina, partage sans réserve l'avis de M. Monti. Quand il a ouvert sa propre cuisine de pâtisseries il y a déjà sept ans il dit avoir été le précurseur. M. Cortina estime qu'il n'a fait ainsi que répondre aux vœux des clients "qui ont peu à peu développé des goûts et qui nous font des réflexions qui nous donnent de nouvelles idées". Pour lui, c'est cette dynamique et une "concurrence stimulante" qui ont amené Michelangelo à préparer ses pâtes fraîches et aussi, depuis peu, son pain maison.

Au restaurant Le Graffiti, la pâtisserie a été mise en place il y a six mois. Selon l'un des copropriétaires, Mario Bernardo, il s'agissait cependant moins de céder à la concurrence que de répondre avant tout au souci d'offrir le meilleur produit possible. Tout comme au Café de la Paix, M. Bernardo estime que le dessert est un "complément indispensable" à tout repas et qu'il faut bien comprendre qu'un "cuisinier, tout habile qu'il soit, ne peut atteindre les performances d'un pâtissier en matière de desserts".

Mais la mise sur pied d'une cuisine conçue pour les pâtisseries exige un investissement



Ernest Zuiri, autrefois actionnaire de la pâtisserie Livernois, a repris du service au Café de la Paix qui vient tout juste d'inaugurer sa pâtisserie.

considérable (quelque \$150,000 dans le cas du Café de la Paix, environ \$60,000 au Graffiti) que la seule consommation au restaurant ne peut évidemment rentabiliser. C'est pour cette raison que les établissements ainsi équipés doivent nécessairement trouver d'autres débouchés pour leurs pâtisseries; ainsi, ils deviennent généralement

fournisseurs d'autres commerces ou font de la vente au comptoir pour les habitants.

Quant à lui, à peine une semaine après la mise en exploitation de sa cuisine spécialisée, James Monti a bien l'intention d'ouvrir un nouveau établissement de pâtisseries; et il attend simplement de trouver "le

bon endroit" pour le faire. Question de débouchés, il n'exclut pas non plus l'éventualité de créer des spécialités pour d'autres établissements de restauration.

Le prestige Pour les restaurants équipés de cuisines spécialisées, l'investissement requis pour un tel service, si l'on considère qu'il faut néces-

sairement trouver des débouchés extérieurs, doit se justifier sur le plan du marketing.

Comme l'explique James Monti, la concurrence a poussé le Café de la Paix dans cette voie; c'est une question de "personnalité du restaurant", dit-il. Avec notre propre cuisine, poursuit-il, on peut du même coup garantir l'originalité du produit et en contrôler la qualité. Et c'est parce qu'ils demeurent convaincus que "les pâtisseries, c'est ce qui fera la différence à un moment donné" que les propriétaires du Café de la Paix ont choisi d'investir et d'embaucher un pâtissier.

Chose certaine, l'évolution des goûts de la clientèle semble bel et bien aller dans cette direction. Mario Bernardo soulignait en ce sens qu'il vendait plus de gâteaux de \$15 à \$20 dollars qu'il n'en vendait à moins de \$10. De la même façon que le disait le pâtissier du Café de la Paix, Ernest Zuiri, M. Bernardo ajoutait que la demande allait de plus en plus vers les gâteaux en mousse ou à base de fruits, "des desserts plus légers".

Les Québécois domestiqueraient-ils leur appétit pour les desserts? Il y en a qui, visiblement, n'en doutent plus.

Le Beaujolais primeur, une année ordinaire

Ainsi que LE SOLEIL le publiait samedi dernier, le Beaujolais nouveau (on devrait dire plutôt PRIMEUR) sera disponible à compter du vendredi 21 novembre. Déjà, les adeptes incandescents affrontent les détracteurs non moins intrançais. Qu'en est-il, justement, de ce vin qui fait couler autant d'encre que de salive?



Primeur ou nouveau?

La loi française indique qu'un vin est dit "de primeur" parce qu'il est vendu avant les autres. Il sera "nouveau" quelques semaines plus tard, jusqu'à l'arrivée des vins de l'année suivante. Ainsi, tout au long de l'année 1987, tous les vins disponibles, portant le millésime 1986, pourraient être qualifiés de "vins nouveaux". Je rejoins, à ce propos, un article paru il y a quelques années dans un magazine français.

On avait demandé à un représentant officiel de l'INAO (Institut national des appellations d'origine contrôlée) de faire la différence entre "primeur" et "nouveau". "C'est simple, répondit le spécialiste, le vigneron dit qu'il vinifie son Beaujolais en primeur et le consommateur déclare qu'il boit du Beaujolais nouveau". (Est-ce que cela vous renseigne?)

1986, année plus que moyenne Alors que l'an dernier nous avons eu des vins fort intéressants, l'année 1986 ne nous apportera pas de grandes joies du moins quant au Beaujolais. J'ai participé à la dégustation préalable, des produits retenus par la SAQ pour ses achats en vue de la "fabuleuse opération de

promotion" du 21 novembre prochain et je vous avoue qu'il "n'y avait pas beaucoup de choses pour écrire à son père..."

On explique que la qualité est nettement inférieure à ce qu'on aurait pu prévoir à cause de pluies abondantes au moment des vendanges. En général, comme on nous l'a dit à plusieurs reprises, l'année 1986 aura été une année exceptionnelle pour la vigne, partout en France. La plupart des régions, même la période des vendanges aura été agréable, voire très propice. Mais en Beaujolais, ce fut un quasi-désastre. Les quelques échantillons que j'ai pu déguster le jeudi 6 novembre ont confirmé ce que m'avait rapporté un ami français qui rentrait justement du Beaujolais, quelques jours auparavant, et qui m'annonçait que le Beaujolais 1986 ne serait pas de haute qualité.

Depuis plus de 1,300 ans Le Beaujolais est connu depuis l'an 600. Ce qui en fait un des plus vieux vins de France. Longtemps associé aux petits bistrotiers de Lyon, qu'on appelle "les bouillons", le Beaujolais que Leon Daudet a déjà désigné comme le troisième fleuve arrosant Lyon, entre le Rhône et la Saône, n'a été découvert, comme "primeur" par les Parisiens, qu'après la dernière guerre mondiale.

Puis ce fut l'engouement pour le Beaujolais que les Anglais ont rependu et qui fit que la fête du Beaujolais primeur se déroule simultanément aux États-Unis, au Japon, partout en Europe, au Canada et en maints autres endroits. Les Suisses, estime-t-on, en importent plus de 130,000 hectolitres tous les ans. De sorte que devant les millions de bouteilles que l'on consomme chaque année, les méchantes langues onieuses laissent entendre que l'on consomme plus de vin que tout le Beaujolais ne pourrait en produire.

Unification spéciale Quoi qu'il en soit, pour obtenir un vin prêt à boire en moins de deux mois, il faut, pour le Beaujolais primeur ou nouveau, qu'il soit vinifié selon une méthode strictement contrôlée. Si déjà on a légèrè-

ment transformé en alcool le sucre naturel du raisin. Mais pour obtenir du "Beaujolais primeur" on procède autrement que pour d'autres types de vins.

On place les raisins entiers, intacts, bien souvent avec la grappe entière, dans des cuves que l'on ferme hermétiquement après les avoir emplies de gaz carbonique. On appelle cette méthode de vinification "par macération carbonique".

Alors se produit un phénomène bien particulier. Sans oxygène, les ferments qui recouvrent le peu de raisins sont tués ou endormis. Or, malgré cela, la fermentation se déclenche alors au niveau des pépins, qui dans ce cas, produisent l'essence des arômes particuliers du Beaujolais primeur.

Ces arômes de pépins sont, par ailleurs, plus fragiles et se dégradent plus rapidement. Par définition, le Beaujolais primeur manque de corps et il ne peut guère résister plus tard que la fin de février suivant. Encore que pour certains produits préparés chez des récoltants propriétaires, on ait vu des vins nouveaux subir le test d'une ou deux années...

Alors que l'an dernier nous avons eu des vins fort intéressants, l'année 1986 ne nous apportera pas de grandes joies du moins quant au Beaujolais. J'ai participé à la dégustation préalable, des produits retenus par la SAQ pour ses achats en vue de la "fabuleuse opération de

promotion" du 21 novembre prochain et je vous avoue qu'il "n'y avait pas beaucoup de choses pour écrire à son père..."

On explique que la qualité est nettement inférieure à ce qu'on aurait pu prévoir à cause de pluies abondantes au moment des vendanges. En général, comme on nous l'a dit à plusieurs reprises, l'année 1986 aura été une année exceptionnelle pour la vigne, partout en France. La plupart des régions, même la période des vendanges aura été agréable, voire très propice. Mais en Beaujolais, ce fut un quasi-désastre. Les quelques échantillons que j'ai pu déguster le jeudi 6 novembre ont confirmé ce que m'avait rapporté un ami français qui rentrait justement du Beaujolais, quelques jours auparavant, et qui m'annonçait que le Beaujolais 1986 ne serait pas de haute qualité.

Depuis plus de 1,300 ans Le Beaujolais est connu depuis l'an 600. Ce qui en fait un des plus vieux vins de France. Longtemps associé aux petits bistrotiers de Lyon, qu'on appelle "les bouillons", le Beaujolais que Leon Daudet a déjà désigné comme le troisième fleuve arrosant Lyon, entre le Rhône et la Saône, n'a été découvert, comme "primeur" par les Parisiens, qu'après la dernière guerre mondiale.

Puis ce fut l'engouement pour le Beaujolais que les Anglais ont rependu et qui fit que la fête du Beaujolais primeur se déroule simultanément aux États-Unis, au Japon, partout en Europe, au Canada et en maints autres endroits. Les Suisses, estime-t-on, en importent plus de 130,000 hectolitres tous les ans. De sorte que devant les millions de bouteilles que l'on consomme chaque année, les méchantes langues onieuses laissent entendre que l'on consomme plus de vin que tout le Beaujolais ne pourrait en produire.

Unification spéciale Quoi qu'il en soit, pour obtenir un vin prêt à boire en moins de deux mois, il faut, pour le Beaujolais primeur ou nouveau, qu'il soit vinifié selon une méthode strictement contrôlée. Si déjà on a légèrè-



Il sera ici vendredi prochain, le Beaujolais nouveau.

ont, semble-t-il, l'avantage d'être à prix abordable. Par ailleurs, dans les succursales, on trouve un Anjou blanc (\$6.25) et un rouge (\$6.55) de Colomb-Marchal qui m'ont paru bien honnêtes et d'un bon rapport qualité-prix.

Cuisines des Pays Écoutez Radio-Canada, CBV, ce

matin, entre 10h et 10h30. Avec le pâté d'éperlans, vous pourriez servir un vin d'Alsace: Willem, Riestling (\$11.40) Gewurztraminer, C. Jux (\$12.90), un Bordeaux d'Entre-Deux-Mers ou de Graves ou une appellation simple: Ch. La Gane (MV - \$9.35) Grand Baron, AC Bordeaux (\$8.85). Il y en a bien d'autres, d'ailleurs. Bon choix et bonne soirée!

RESTAURANT le Cavour
CUISINE FRANÇAISE ET ITALIENNE
FESTIVAL DU GIBIER
Caribou, bison, etc.
Menus de TABLE D'HÔTE
OUVERTS TOUTS LES JOURS
VALET DE STATIONNEMENT
TOUS LES SOIRS
RÉSERVATIONS: 694-0417
38, rue St-Pierre
Québec (Place Royale)

LE "BIARRITZ"
restaurant français
Spécialités basco-lonaises
TABLE D'HÔTE
toutes les fins de semaine
GIBIER DE VENAISON
SPECIALITÉ: POISSONS
ET FRUITS DE MER
136, rue Ste-Anne, Québec
Réservations: 692-2433

Chef LORENZO
BRUNCH
Venez casser l'oeuf!
Tous les dimanches
Branch de 10h30 à 14h00
POUR RÉSERVATIONS:
SAINTÉ-FOY 659-2951
121, rue de l'Église - SAINTÉ-FOY, QUÉBEC
BEAUPORT 661-4101
601, rue Saint-Jacques - BEAUPORT, QUÉBEC
Facilité de stationnement

RESTAURANT ZAL ALLEÉ
Cuisine à votre choix
orientale, française ou italienne.
Retrouvez vos
couscous préférés.
• Menu gars d'affaires
• Buffet tous les
midis à 5,95\$
Spectacle
d'ambiance
Danse orientale tous
les jeudis et samedis
des 20h30
1800, 1^{re} Avenue
Québec
RÉSERVATIONS:
525-6427

Aux Jardins, nous irons danser...
Nouveaux propriétaires
et cuisine renouvelée
Copieux buffet
ou menu à la carte
Danse dès 20h
Du mercredi
au dimanche
Nous irons
encore
et souvent,
en ces vastes
jardins
2955, boul. Laurier, Ste-Foy (Auberge Universel Wandlyn) Réservations: 656-6388

AUX JARDINS, le plaisir raffiné du Brunch-dimanche, 10h à 13h30.
Savourez
oeuf Bénédicte,
gigot d'agneau...
10,95\$ adultes,
5,50\$ enfants
moins de 10 ans.
Découvrez
le goût unique
de notre «Champèche»
Buffet et menu
à la carte à compter
de 17h30.
Nouveaux propriétaires
et cuisine renouvelée
2955, boul. Laurier, Saint-Foy (Auberge Universel Wandlyn) - Rés.: 656-6388

RESTAURANT LAS CUEVAS
TABLE D'HÔTE
Assiette de crudités ou
Croquette Argenteuil
Soupe du jour ou
Soupe d'Irlande
Pasta Levantina 17,95\$
Escalope de veau aux
chambrées 16,75\$
Canard au Madère 17,75\$
Cuisse de grenouilles
poivrées 15,75\$
Cailles à la Rajana 16,50\$
Entrecôte périgourdine 18,95\$
Sole de Douvres Louis XV 19,95\$
Table à dessert
Café ou thé
RÉSERVEZ POUR VOS REPAS DES FÊTES
Nuestro guitarrista, chanteur
PEDRO SARDELLA
du mardi au samedi de 19h à 23h
601, Grande-Allée est
Rés.: 529-9458

BRUNCH DU DIMANCHE
DE 10h30 à 13h00
SUPER BUFFET FAMILIAL
DU DIMANCHE SOIR
de 17h30 à 21h00
99, chemin Tour-du-Lac — Lac-Beauport, rés.: 849-4461

RESTAURANT Le Jardin
2955, boul. Laurier, Saint-Foy (Auberge Universel Wandlyn) - Rés.: 656-6388

RESTAURANT Le Pâtimoine
TABLE D'HÔTE
Assiette de crudités
Salade César
Fondue parmesan
Feuilleté de la mer
Potage garbure
Steak au poivre
Cuisse de grenouilles
Escalope de veau
milanaise ou à la crème
Steak au poivre
et cuisses
de grenouilles
Gâteau
moka
14¹⁴
The ou café
ASSIETTE DE FRUITS DE MER
19,95\$
Incluant entrée, potage,
dessert, café
Gâteau d'anniversaire
gratuit
1210, Place Georges V
529-5533

•Brunch du dimanche•
D'un an d'expérience nous nous sommes installés sur les Laurentides. Le Vignoble vous propose son excellent brunch servi de 11h30 à 15h.
Adultes: 11,50\$
Femme âgée: 9,50\$
Enfants: 5,00\$
moins de 12 ans
LE VIGNOBLE
POUR RÉSERVATIONS: 647-1117
•Piano-soir•
Soirée venue... l'improvisation de la lumière et de la musique...
Venez vous détendre avec notre pianiste du mardi au samedi inclusivement, de 21h à 2h
•BAR-RENCONTRE•
L'IMPRÉVU
LES GOUVERNEURS
PLACE HAUTEVILLE, 690, SAINT-CYRILLE EST, QUÉBEC

LA VIEILLE MAISON DU SPAGHETTI
40, Marché-Charlaine
Québec - 694-9144
625, Grande-Allée est
Québec - 529-6897

RESTAURANT Le Pâtimoine
TABLE D'HÔTE
Assiette de crudités
Salade César
Fondue parmesan
Feuilleté de la mer
Potage garbure
Steak au poivre
Cuisse de grenouilles
Escalope de veau
milanaise ou à la crème
Steak au poivre
et cuisses
de grenouilles
Gâteau
moka
14¹⁴
The ou café
ASSIETTE DE FRUITS DE MER
19,95\$
Incluant entrée, potage,
dessert, café
Gâteau d'anniversaire
gratuit
1210, Place Georges V
529-5533

Chez Rabelais
Restaurant de fine cuisine
A seroit trop long d'énumérer la carte, vancez qui vous propose
"Chez Rabelais". Cependant, nous vous suggérons quelques
plats irrésistibles:
TABLE D'HÔTE
La table de l'Argonne à l'assaisonné
La moutarde aux légumes du coulis de tomates
Potage maison
Les piccata d'agneau au
vin blanc d'Alsace
Le canard au Madère
L'entrecôte aux cinq
poivres
17,95\$
18,95\$
19,95\$
Choix de dessert
Thé - Café
Menu de gars d'affaires
(table d'hôte) de 11h à 19h
à compter de 5,95\$
Soirée privée disponible
Rés.: 692-3367
Coin côté de la Montagne
En haut de l'escalier Petit Champlain
OUVERT LE DIMANCHE
MENU DU JOUR

Fêtez avec nous À L'AUBERGE RAMADA Pour réservations: 651-2440
Le Vivier
FESTIVAL DE BROCHETTES DE POISSON ET CRUSTACÉS
Brochettes de saumon, d'épaulon, de fileton de saumon, du pécheur et plusieurs autres.
Table d'hôte à partir de 15,95\$ des 18h
Votre hôte, Marc Centeno
1200, rue Lavergerie, Sainte-Foy, Qué. 651-2440
Le Flirt
Le Flirt
EDDY PROPHETE
D'ISRAËL
accompagne
Pour accompagner le 5 à 7 Doublement
Votre, des gourmandises chaque jour
différentes
1200, rue Lavergerie, Sainte-Foy, Qué. 651-2440
MON PATELIN
TABLE D'HÔTE
DES GENS D'AFFAIRES
LE MIDI
À partir de 7,50\$
Incluant:
Potage, dessert, café et bar à salade
(plus de 20 choix)

LE BAVARD ROY
2500, chemin Ste-Foy
OUVERT LE DIMANCHE
MENU POUR ENFANTS: 3,25 \$
Déjeuner ou dîner, de 11h à 14h. Le soir, 5 choix de tables d'hôte.
MENU DU JOUR
4 choix
incluant soupe et café
3,25\$
du lundi au vendredi
TABLE D'HÔTE
Riz Pilaf
Huitres frites
Entrecôte 400 g. sauce au poivre
Escalope de veau pizzaiola
Assiette de fruits de mer
incluant potage, dessert et café
6,95\$
9,95\$
11,95\$
12,95\$
15,95\$
Pensez à vos
réservations
des Fêtes
656-6962
BOUTEILLE DE MOUSSEUX
incluse avec le repas pour toute
réservation de six personnes (12
pers. 2 bouteilles, etc.) au Bavard
Roy (en haut) 31 déc. en soirée.
RÉSERVEZ
TÔT!
1er JANVIER — JOUR DE L'AN
Dîner ou déjeuner, dès 11h.
En soirée, services à 17h et 20h.
Fou du Roy, 31 déc.: "Super-Party" On saute à l'année!

Le 21 novembre, c'est pour le vrai!
Le vrai, le seul, l'unique vin nouveau arrive bientôt. Celui qu'on attend avec impatience, celui dont on se régale à l'avance. Le Beaujolais Nouveau, cuvée 1986. Le seul vin nouveau d'appellation contrôlée, offert le jour même de son arrivée par la Société des alcools du Québec. Le vin nouveau mérite un peu de patience... attendez le 21 novembre pour goûter au vrai!
BEAUJOLAIS nouveau
Pour le vrai!
Société des alcools du Québec

Alain Labrecque et la promotion

Service de consultant pour restaurateurs

Alain Labrecque évolue dans le milieu de la restauration depuis plus de trois ans et il ne semble pas à court d'idées. Il offre, depuis quelques mois, aux restaurateurs un service de consultant qui leur permet de se décharger des contraintes promotionnelles et publicitaires.

par Claude GOYETTE

"Le restaurateur est sollicité de toutes parts et il est souvent mal placé pour dire non, car il fait affaire avec un client ou de ses amis, d'expliquer M. Labrecque. Il arrive aussi assez souvent qu'il ne s'y retrouve pas et qu'il est incapable de décider ce qui est bon pour son commerce."

Alain Labrecque a donc créé sa propre agence "Alain Labrecque Communication Enr." et il compte

déjà une vingtaine de clients. Il espère doubler ce nombre dans les mois à venir car il voudrait consacrer plus de 80 pour cent de ses énergies à ce nouveau défi qui l'emballa.

"Je suis actuellement le seul qui se consacre uniquement au milieu de la restauration, de souligner M. Labrecque. Mes honoraires sont de \$350 par année et ma disponibilité est totale. Mes clients peuvent faire appel à mes services pour entrer en contact avec les médias, organiser une conférence de presse, une promotion spéciale ou pour gérer complètement leur budget de publicité. J'analyse en détail les projets et soumet mes recommandations, le client fait ensuite ce qu'il veut."

Honoraires fixes
Les honoraires de M. Labrecque

sont fixes mais il peut rendre de multiples services aux restaurateurs et il touche un pourcentage de 10 pour cent s'il pousse plus loin un projet, s'il assure le suivi d'une promotion publicitaire ou d'un dossier important. Il agit très souvent comme maître de cérémonie ou comme lien entre la presse et le milieu de la restauration.

Alain Labrecque continue d'améliorer ses connaissances du milieu de la restauration. Il a commencé par publier un journal hebdomadaire sur le sujet et il ne s'est pas découragé même si l'expérience s'est avérée plutôt douloureuse financièrement. Il a ensuite fondé le club de la Bonne Fourchette qui regroupe plus de 6,000 membres; ces derniers bénéficient de rabais dans une quarantaine de restaurants de Québec. Il a parlé de restauration à la télévision et il continue de le faire à la radio, en plus d'avoir publié un agenda de la Bonne Bouffe 1987 qui donne des informations intéressantes sur plusieurs restaurants de la région.

Ce n'est pas une corvée pour Alain Labrecque d'évoluer dans le milieu de la restauration, c'est son gagne-pain mais c'est surtout une passion. Tout en travaillant, il a donc la chance d'évoluer dans son milieu favori et d'améliorer à chaque jour son expertise.



Alain Labrecque vit sa passion de façon intensive. Il passe une soixantaine d'heures par semaine en contact avec le milieu de la restauration.

LA PARTICIPATION, ÇA PERFECTIONNE

La Maison Tucheau-Duchesnay

Le Beaujolais Nouveau et le vin primeur arriveront le 21 novembre. Pour l'occasion, ils seront accompagnés d'un:

MIROTON DE BOEUF À LA LYONNAISE à 15,95\$
(De la région de Lyon, origine du Beaujolais).

TABLE D'HÔTE aussi disponible à partir de **15,95\$**

BRUNCH EXTRA le dimanche, de 11h à 14h. Adultes: **12,50\$** Enfants: **7,50\$**

5050, boul. Fossambault (418) 875-2751 Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier
● Ouvert à l'année ● Pavillon de neuf chambres ● Salle à manger ● Salle de réunion.

La Gargote RESTAURANT licencié

Choix de Menus de soir à partir de **5,95\$**

Au plaisir de bien vous servir!

CUISINE MAISON
VOS HÔTESSES: DIANE ET LISE

460, 3e Avenue Limoilou (Québec)
648-1978

LA BRASSERIE DU LAC brasserie-restaurant-bar

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ
Le samedi de 17h00 à minuit **9.25\$**

Musique d'ambiance avec Albini Gallant
Les enfants sont admis
OUVERT LE DIMANCHE DÈS 16H00

795, boul. du Lac Lac-Beauport
849-4262
Centre commercial Galeries du Lac

RESTAURANT La Flambee

TABLE D'HÔTE
Timbale de ris de veau aux baies roses
Feuilleté d'escargots à la romaine
Cœurs de palmiers farcis aux crevettes
Salade d'endives
Potage du chef
Consommé de boeuf aux profiteroles

Médailon de boeuf aux champignons **15,95 \$**
Filet de saumon au vin blanc **16,75 \$**
Escalope de veau **17,95 \$**
La Flambee **17,95 \$**
Lapin à la crème **19,50 \$**
Noix de St-Jacques à la Newburg **20,50 \$**
Entrecôte dijonnaise **21,50 \$**
Filet mignon et scampis
Chariot de desserts
Café ou thé

51, rue St-Louis, Lévis (Centre-Ville)
837-3616

CAFÉ-RESTAURANT Le Fourquet

FESTIVAL DE LA CÔTE LEVÉE
Assiette de côtes levées **7,75\$**
Le Combiné **11,95\$**
Filet mignon 2 derniers jours

Spécialités:
Grillades, fondues, fruits de mer et combinés.
● Un tout nouveau décor vous attend
● Ouvert 7 jours par semaine

TABLE D'HÔTE
Crème de champignons
Coquille St-Jacques
Rosbil au jus **11,50 \$**
Brochette de fruits de mer **12,25 \$**
Dessert
Café ou thé

2682, chemin Sainte-Foy - 653-9697

BRUNCH

le COUSIN RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00.

11,95 \$
6,75 \$ (14 ans et moins)

Place Laurier, Sainte-Foy, Réservation 651-5000

Un menu très varié pour toute la famille! Bien des surprises et du plaisir

Pico brunch
LES DIMANCHES DE 10 h À 13 h 30

Une nouvelle dimension... à l'Art de vivre

BARON ROUGE
350 boul. Ste-Anne, Beauport 667-1355

BRASSERIE Goulue

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

SPÉCIAL BRASSERIE
Tous les lundis soirs jusqu'au 15 décembre inclusivement
Brochette de filet mignon 2 pour 1

Reservez tôt pour vos "PARTIES" des FÊTES
Encore quelques places disponibles à la brasserie

NOUVEAU SERVICE DE BANQUETS
pour réception de tous genres
Salle disponible pour groupes de 50 à 300 personnes.
Nous préparons des buffets pour vos "parties" de bureau ou à la maison.

Souper dansant

Tous les samedis soir de 18h à 23h avec le trio **ROQUE OLIVA**

AU MENU CETTE SEMAINE...
La crêpe au jambon et champignons gratinée
La crème de volaille et ses quenelles
L'escalope de veau Savoyarde ou l'entrecôte au beurre d'estragon ou Les poulettes dorées farcies à la mousse de pistaches, sauce à l'acharade
Les pommes de terre Maître d'hôtel
Les choux de Bruxelles
Les bâtonnets de carottes
La tarte aux pommes macérées au Tia Maria
Le café ou le thé

17,50\$ par personne (Taxe en sus)

Quality Inn
L'AUBERGE DE QUALITÉ
3115, boul. Wilfrid-Laurier, Ste-Foy, Québec
RESERVATIONS: 658-5120

A GAGNER: Un week-end à Arlington, Virginie
Séjour de 3 jours et 2 nuits au Quality Royale. Une gracieuseté de CLUB VOYAGES L'AVANTURE ET LE PAYS et EASTERN. Chaque visite offre une chance pour l'attribution du 13 décembre 1986.

FESTIN DU SAMEDI SOIR

- Salade du chef ou Fondue parmesan
- Brochette de filet mignon
- Dessert
- Café ou thé

9,50\$

PLAISIRS SAISONNIERS
Assiette de crabe **12,95\$**
Filet mignon et crabe **12,95\$**

SPÉCIALITÉS:
● fruits de mer
● côtes levées
● grillades
● pasta

RESERVATIONS: 659-1322

La Buis

CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, 659-1322

Café ROSALIA

PIANO - RESTAURANT - DANSE

DANSE AVEC MUSICIEN
Danse avec musicien du mercredi au dimanche, de 19 à 23 heures.

1 + 1 = 1
...Le soir, les escalopes sont à **2 pour 1**
(Table d'hôte à partir de 9,95\$)

Un bon calcul!

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

Les récoltes américaines sur une table canadienne

♦ En neuf mois, des gastronomes canadiens et du Midwest américain ont vécu deux rencontres mémorables qui toutes deux se sont déroulées à table.

Jean-Gilles JUTRAS
(Collaboration spéciale)

LE SOLEIL a reçu, récemment, une invitation à un repas qui sortait de l'ordinaire. En effet, on allait tenir à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à Montréal, un grand souper qui entendait mettre en valeur plusieurs éléments culinaires provenant des États-Unis. On avait confié la réalisation de l'événement à un jeune chef, propriétaire du restaurant The Cottage, à Calumet City, en banlieue de Chicago, Carolyn Buster.

Tout ce qui a servi à la préparation du repas: légumes, fruits, viandes, volailles, fruits de mer et crustacés, a été présenté d'une façon presque indescriptible. Le tout, d'ailleurs, avait été importé spécialement et provenait de plusieurs États du Midwest américain. Il faut absolument rendre hommage à Carolyn Buster pour la maîtrise

qu'elle a dû déployer pour réaliser une splendeur gastronomique comme le souper présenté le vendredi 7 novembre dernier.

"Les moissons"

D'ores et déjà, il faut préciser une chose. Quand il s'agit d'un repas du calibre de celui qui a été servi, on limite le nombre des invités. Mme Buster avait demandé que le chiffre de participants ne dépasse pas cinquante personnes, or, c'est environ 70 couverts qu'on avait montés.

L'origine de la belle fête de table vécue la semaine dernière remonte au 13 février alors que la Délégation générale du Québec à Chicago avait pensé à un échange officiel entre l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et des gastronomes de Chicago et d'une partie du Midwest américain. Me Mario Du Mesnil, fine fourchette de Montréal, avait été invité à parler de la gastronomie au Québec. Cette rencontre de Chicago qui s'était faite en collaboration avec l'hôtel Hyatt Regency, a donné l'idée à Me Du Mesnil de faire en sorte qu'au Québec, on connaisse aussi la qualité de

la table et des spécialités culinaires de cette région des États-Unis.

Le souper du 7 novembre

Même si ce sont les "gastromomes" qui ont eu l'idée de ces rencontres, il fallait bien que des gens en poste participent à "l'officialité" de la fête. Aussi, le souper était-il présidé, conjointement par le gouverneur de l'État de l'Illinois, M. George H. Ryan et le ministre du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, M. Yvon Picotte.

L'assistance était composée de plusieurs représentants des médias d'information mais aussi de trente à quarante personnalités des conféries et sociétés gastronomiques et bachiques du Québec, dont le prince élu des gastronomes, M. Gérard Delage.

Au moment de l'apéritif, trois confréries ont intronisé le gouverneur Ryan, dans leurs rangs. Ce sont l'Ordre des fournisseurs de la bonne table, présidé par M. Jean-Guy Lord, la Confrérie des vignerons de Saint-Vincent de Mâcon, dont M. Cléo Boudreau est le consul général pour le Canada, et enfin la Compagnie des vignolants, représentée par Me Mario Du Mesnil, ambassadeur extraordinaire du vignoble neufchâtelois (Suisse).

En dégustation, on a servi un vin rosé "oeil de perdrix" légèrement pétillant et hors de l'ordinaire: Eye of the Partridge, Almaden, présenté avec des pommes de

terre nouvelles farcies aux escargots de Californie et des canapés, faits de farine de "blue corn" aux oeufs d'esturgeons, de truites et de saumons disposés pour représenter le drapeau américain.

À table: l'escriteau et le verre

● La Corne d'abondance aux fruits de mer des Côtes américaines, sur son coulis d'écrevisses. (Chardonnay 1984, de Sonoma-Cutrer).

● La Crème de citrouille et de marons au Sherry. (Chardonnay 1984 - Hogue Cellars).

● Le Suprême de faisan fumé et foie gras des Caskill, sauce au porto. (Sauvignon blanc, embouteillé en 1986 de Linfred Winery).

● La palette de sorbet au marc de Gewurztraminer californien

● Le carré d'agneau rôti, sauce au vin rouge et à l'estragon. Champignons des bois de l'Oregon. Riz sauvage du Minnesota. Petits légumes d'automne. (Cabernet Sauvignon 1981 - Heitz Cellars).

● Coeur de laitue romaine, vinaigrette à l'huile de noix. (Callistoga Water).

● Bleu de chèvre et brie Dekico, focaccia aux herbes. (Flicklin Port).

● Soufflé glacé aux poires du Nord-Ouest, sauce au caramel et à la pacane. (Blanc de Blancs 1983 - Schramsberg).

● Demi-tasse - truffes au chocolat Ghiradelli. (Andrew Essensia 1985 Quadry).



Carolyn Buster, chef du restaurant The Cottage, à Calumet City.

Il me faudrait autant de pages qu'il y avait de plats, pour rendre justice à la qualité, à la présentation, au raffinement. Quelle merveille! Quelle façon idéale de faire du libre-échange où tout le monde y trouve son profit. On ne peut, après une telle fête de la haute gastronomie et de la qualité exceptionnelle des vins qui ont arrosé ce repas, que féliciter les responsables: Mme Buster, bien sûr, en tout premier lieu, toute la brigade qui en cuisine a dû soutenir le chef pendant de longues heures, l'Institut de touris-

me et d'hôtellerie qui a contribué largement au succès de la soirée.

Que dire, en particulier, du service impeccable fourni par les élèves de l'Institut, attentifs et discrets, continuellement disponibles et disciplinés comme ça ne se voit plus!

En somme, une soirée de très haute qualité. Comme quoi les arts et la culture n'ont pas de frontières, ni autres divisions. C'est le lieu d'entente et de compréhension à nul autre pareil. ●



Mme Buster reçoit une bouteille souvenir d'un membre de la "Compagnie des Vignolants du vignoble neufchâtelois".

La Gamelle
Restaurant café-terrasse
Gastronomie libanaise et continentale
MENU DU JOUR et TABLE D'HÔTE
1109, rte de l'Église Sainte-Foy 659-1336

DÉCOUVREZ LE PORTUGAL
REVIVEZ VOS VACANCES
RESTAURANT LE PORTUGAIS
RÉSERVEZ MAINTENANT pour vos soirées des Fêtes. POUR LES DAMES le mercredi soir sur réservation jusqu'à la fin novembre.
50% GASTRONOMIE - DÉTENTE
Musique avec GERMANO ROCHA 1155, de la Chevrotière 529-1675

25% DE RABAIS SUR TABLE D'HÔTE du lundi au jeudi inclusivement
TABLE D'HÔTE Crevisse de crabe au riz sauvage et pernod
Suprême de volaille en croûte, sauce miel et citron 16.50\$
Filet de saumon braisé à la sauce de jeunes poireaux 17.50\$
Entrecôte mignon 18.75\$
Chariot de desserts - Thé, café
LOUIS WARREN AU PIANO les vendredis, samedis et dimanches soirs
Gastronomie québécoise et européenne
Ouvert tous les soirs et brunch tous les dimanches. Réservez s.v.p.
8790, chemin Royal Château-Richer 824-4478

TABLE D'HÔTE cette semaine de 17h à 22h.
Fouillade d'escargots chasseur
Crème d'asperges
Rôti de porc 9,95\$
Cuissons de grenouilles à la provençale 10,95\$
Lapin à la moutarde 12,95\$
Dessert
Thé, café, expresso
KÉBEC BARBQ
120, boul. St-Cyrille ouest - 529-0511

La Cagouille
RESTAURANT BAR
TABLE D'HÔTE BEAUJOLAIS le 21 novembre 1986
Potage du vigneron
Escargots à l'ail
Sauté de veau au Beaujolais 14,75\$
Poupiette de saumon Argentéuil 15,50\$
Rôti de caribou, sauce sauvageonne 16,95\$
Profiteroles au chocolat
Café, thé
Brunch du dimanche, de 10h30 à...
17, rue St-Stanislas, Vieux-Québec (418) 694-1883

Une différence remarquable à L'AUTRE DEAUVILLE... celui de La Canardière!
TABLE D'HÔTE
Champignons farcis
Crème de légumes
Cassiolette de fruits de mer
Thé ou café 15,95\$
Champignons farcis
Crème de légumes
Escalope de porc
Sauce Trois-Moutards
Thé ou café 16,95\$
SPÉCIALITÉS: FRUITS DE MER, STEAKS, PÂTES FRAÎCHES
Réservations: 667-1159

LE DEAUVILLE LA CANARDIÈRE
2465, boul. Sainte-Anne, Québec

NOUVEAU Restaurant L'ORCHIDÉE
Cuisine cambodgienne, vietnamienne et thaïlandaise.
SPÉCIAL jusqu'au 22 novembre
Menu du jour: 4,75\$ (lundi au vendredi)
TABLE D'HÔTE DU SOIR DE FRUITS DE MER 13,50\$
APPORTEZ VOTRE VIN!
48, côte du Palais, Québec
RÉSERVATIONS: 692-4279

Restaurant chez HARRY
TABLE D'HÔTE À LA GRECQUE
Foies de volaille
Feuilles de vigne farcies
Potage ou jus de tomate
Souvlaki 8,25\$
Moussaka 8,95\$
Brochette athénienne 10,95\$
Escalope de veau à la grecque 11,95\$
Cailles grillées avec sauce au vin blanc 11,95\$
Baklava ou crème caramel Café - Thé
Nous prenons les RÉSERVATIONS pour votre SOUPER du temps des FÊTES!
1010, 80e Rue est, Charlesbourg
POUR RÉSERVATIONS: 628-6187

RESTAURANT "Chaz" BAR
Célébrez l'arrivée du Beaujolais Nouveau avec notre MENU SPÉCIAL
Fouillade d'escargot bourguignon
Mousse de foies de volaille à la confiture d'aigrons
Cocktail d'avocat au crabe
Consommé Célestine
Filet de boeuf au chevreuil
Civet de lièvre à la flamande
Dane de saumon Chambord
Ris de veau aux petits légumes
Salade et fromage
Charlotte au chocolat 15,95\$
Début des réjouissances Vendredi 21 novembre
1326, rue Maguire, Sillery - 687-5533

Souper gratuit sur présentation de ce coupon
Durant le mois de novembre, venez en groupe de 4 personnes ou plus et recevez un repas gratuit, préparé devant vous.
Cette offre de repas est valable du 1er au 30 novembre 1986. Le repas le moins dispendieux sera soustrait de l'addition. Taxes, pourboires et boissons alcoolisées non inclus.
(Un coupon par groupe)
Kyoto
GRILLADES À LA JAPONAISE
560, GRANDE-ALLÉE EST, QUÉBEC (face à l'hôtel Le Concord) 529-6141

ANNONCEURS PRENEZ NOTE...
LE SOLEIL publiera le jeudi 27 novembre 1986 son cahier spécial "SUGGESTIONS DE CADEAUX"
À Noël, quoi offrir en cadeau aux parents, amis, collègues de travail? Ce cahier offrira une mine de suggestions et idées originales pour tous et chacun... cadeaux-mode pour elle et lui, jouets et livres pour enfants, bijoux, arrangements floraux, objets de luxe... une foule d'articles qui sauront faire plaisir! Un guide indispensable...
Y SEREZ-VOUS?
Date limite de réservation le vendredi 21 novembre 1986
Communiquer avec votre représentant ou M. André Dumont 647-3435

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

Cette savoureuse cuisine au cidre

♦ Sans Eve et Adam, l'homme n'aurait jamais, dit-on, goûté à la pomme. Il n'aurait pas, non plus, découvert que grâce à la fermentation, le jus tiré de la pomme se transforme en une savoureuse boisson alcoolisée.

On sait toujours longtemps demandé si les premiers habitants du pays, les Normands en particulier, ont commencé à fabriquer du cidre en s'installant dans la colonie. Sur ce sujet, les documents connus ne sont pas bavards.

On sait toutefois que le cidre faisait partie des "munitions de bouche" de la plupart des vaisseaux faisant route vers la Nouvelle-France. En semaine, on le servait aux passagers et aux membres de l'équipage. Par contre, certains dimanches et jours de fête, il cédait la place au vin, plus noble, moins commun et plus apprécié.

Jacques Cartier qui en transportait lors de son voyage de 1541, s'estima heureux d'en avoir sous la main lorsque l'eau... vint à manquer. S'il en abreuvait alors son équipage aussi bien que les animaux transportés dans les cales du navire, on peut même croire qu'il le substitua à l'eau pour la cuisson des aliments!

L'événement n'avait rien de dramatique et il était peut-être même plaisant. Si la cuisine au cidre vous intéresse, nous vous proposons, cette semaine, un dessert ou il vient apporter sa saveur douce. Les palais les plus fins reconnaîtront peut-être le goût de la pomme dans cette coupe de fruits frais, qui mérite qu'on s'y arrête. Les agrumes, qui sont revenus en force aux comptoirs des fruits et

légumes, se marient à une sauce au cidre. Celle-ci est versée chaude sur les fruits nature préalablement disposés dans des coupes individuelles.

Ce dessert est tiède lorsqu'on l'offre aux convives. Quant à l'alcool contenu dans le cidre, il s'est dissipé sous l'action du flambage.

Coupe de fruits à la sauce au cidre

Préparation: 30 minutes

Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

● Mandarine 125 ml (1/2 tasse)

● Orange 1

● Pamplemousse blanc 1/2

● Pamplemousse rose 1/2

● Lime 1

● Citron 1

● Sauce au cidre* 6 portions

● Feuilles de menthe fraîche au goût

MÉTHODE

● Peler les fruits et les diviser en quartiers.

— Réserver au frais.

— Disposer les suprêmes de fruits dans des coupes en alternant les couleurs.

— Réfrigérer.

● Verser la sauce chaude au moment de servir.

● Décorer avec des feuilles de menthe fraîche.

*Sauce au cidre

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 10 minutes

Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

● Cidre 200 ml (3/4 tasse)

● Eau 50 ml (3 1/2 c. à table)

● Sucre 100 ml (3/8 tasse)

● Jaune d'oeuf 1

● Féculé de maïs 15 ml (1 c. à table)

● Sucre 50 ml (3 1/2 c. à table)

MÉTHODE

● Faire chauffer le cidre et le faire flamber.

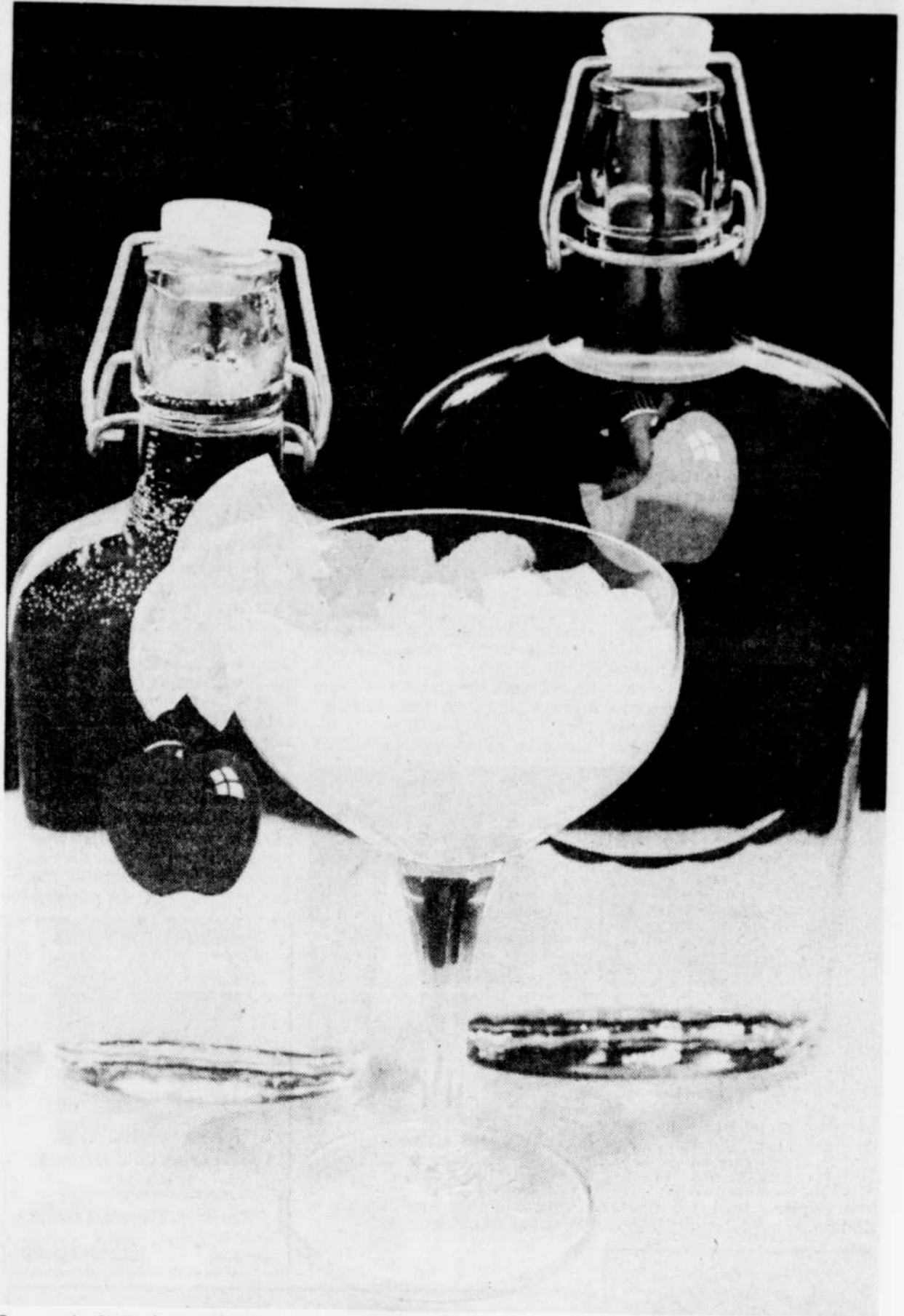
● Ajouter l'eau et le sucre et amener à ébullition.

● Fouetter ensemble le jaune d'oeuf, la féculé de maïs et le sucre.

— Verser le liquide chaud dans ce dernier appareil.

— Faire cuire au bain-marie, en remuant doucement avec une spatule de bois.

— Vérifier la cuisson de la crème en traçant un sillon avec le doigt sur la crème qui recouvre la spatule: si le sillon demeure intact, la cuisson et l'épaisseur de la crème sont parfaites. ●



Coupe de fruits à la sauce au cidre.

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

RESTAURANT

da Scarpone
L'Italie dans le vieux-port

Spécialités Italiennes et fruits de mer

SUPER BRUNCH 11⁵⁰
avec guitariste-chanteuse

NOUVEAU BUFFET TERRE ET MER
FRUITS DE MER
le dimanche, de 17h30 à 22h00
(à volonté) 18,50\$ enfants 1/2 prix

A DROITE DE L'AGORA, VIEUX-PORT DE QUÉBEC
RÉSERVATIONS: 692-4612

Concours

La Bonne Bouffe



La Maison Du Gibier
849-8427

Jean-Marie Rondeau de La Maison Du Gibier présente à M. et Mme Georges Côté un certificat valide pour un séjour au Manoir Montmorency ou ces derniers avaient mangé. D'autres séjours seront attribués d'ici le 30 mars. Surveillez les établissements participant au concours. Une surprise attend les restaurateurs les plus actifs dans le programme. Bonne chance à tous.

(publi-reportage)

LE SOLEIL

CBV 980 am
Québec

vous présentent

LA RECETTE DE LA SEMAINE
TRANSMISE LORS DU VOLET

"Cuisine populaire de tous les pays"

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



Richard Joubert et Denis Careau animent la savoureuse émission "Cuisine populaire de tous les pays".

LE PÂTÉ D'ÉPERLAN

Préparation: 1 heure

Cuisson: 45 minutes

(24 portions)

Ingrédients

2 kg de pâte brisée

2 blancs d'oeufs

2,7 kg d'éperlans

375 g d'échalottes vertes hachées

3 jaunes d'oeufs

3 oeufs

1 litre de crème 35%

20 ml de sel

10 ml de poivre

60 ml d'eau froide

facultatif: 48 radis

bouquet de persil

(au goût)

Foncer un moule à tarte avec la moitié de la pâte brisée.

Badigeonner le fond de la pâte avec le blanc d'oeuf battu. Laissez sécher pendant 15 minutes.

Fendre les éperlans sur le dos. Enlever l'arête et les nageoires à l'aide d'un couteau.

Couper les filets en tronçons de 2,5 cm (1 po).

Disposer les éperlans et les échalottes dans le fond du moule.

Battre le jaune d'oeuf avec l'oeuf entier.

Ajouter la crème et verser sur les éperlans.

Assaisonner.

Humecter les bords de l'abaisse avec un peu d'eau.

Couvrir le moule d'une deuxième abaisse.

Presser le bord de deux abaisses pour bien les sceller.

Humecter le dessus du pâté avec un peu d'eau.

Pratiquer deux ou trois incisions au centre, sur le dessus du pâté.

Cuire au four à 150° celsius pendant 45 minutes.

Servir immédiatement.

Si désiré, on peut décorer le plat avec des petits radis et des bouquets de persils.

RECETTE CHARLEVOISIENNE PRÉSENTÉE PAR M. PIERRE TREMBLAY

ÉCOUTEZ "CUISINE POPULAIRE DE TOUS LES PAYS"

UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS

ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS.

En collaboration avec le COFI de Québec.

TABLE D'HÔTE

SOUPE DU JOUR

ou

COEURS D'ARTICHAUX

sauce vinaigrette

ou

ESCARGOTS À L'ESTRAGON

BAR À SALADE

DARNE DE SAUMON

grillée, beurre Maître d'hôtel

ou pochée, sauce hollandaise

11 95

ROTI DE BOEUF

au jus

13 95

VEAU À LA CRÈME

servi sur timbale de riz

10 95

ENTRECÔTE AUX TROIS POIVRES

12 95

POMMES DE TERRE AU CHOIX ET LÉGUMES DU JOUR

DESSERT

THÉ ou CAFÉ

Pensez à vos réservations pour les Fêtes!

Remboursement de stationnement à Place Québec sur présentation du billet après 18h.

J'AIME Différence Restaurant

860, rue Saint-Jean, Québec
Réservation: 529-0339

Splendeurs des temps passés

Au coeur du Château Frontenac, Le Champlain recrée le charme intime des diners d'autrefois. Au son de la harpe, le décor médiéval somptueux et le service impeccable se font complices des plus belles soirées. Mais l'ultime splendeur se goûte à la fine cuisine française, jalousement apprêtée selon la tradition du Château.

Offrez-vous Le Champlain ce soir.

Réservations: 692-3861

Stationnement gratuit

RESTAURANT

LE CHAMPLAIN

Offrez-vous un présent du passé.

CPHotels

Le Château Frontenac

CP et C sont les marques déposées de Canadian Pacific Limited.

De la fraîcheur! Steinberg vous en promet!



M. Pierre Tremblay
Boulangier

Chez Steinberg, le pain est toujours frais, tout simplement parce que j'en fais trois fournées par jour. Ça sent bon dans tout le magasin. Mes baguettes restent toujours fraîches grâce à un emballage spécial qui leur garde leur croustillant. Et nos pâtisseries, à l'Exquis? Elles sont toutes faites avec des produits de première qualité: du beurre pour nos croissants, de la bonne crème 35% pour nos crèmes Chantilly... C'est pour ça que chez nous, ça goûte si frais.



M. Bernard Amaral
Poissonnier

Connaissez-vous la devise du poissonnier Steinberg? Qualité, fraîcheur et propreté. Dès leur arrivée, je les regarde dans les yeux, mes poissons. Il faut qu'ils soient brillants; les écailles aussi doivent être brillantes. La chair doit être souple et ferme. Ensuite, je les mets en comptoir sur de la glace concassée. Je les prépare même devant vous: de belles darnes, de beaux filets. Ils ne restent pas longtemps en comptoir! C'est aussi pour cela qu'ils sont si frais!



M. Frank Marcanio
Acheteur de viandes

Chez Steinberg, les normes de qualité sont très strictes, tant à l'achat que dans toutes les phases du transport, de la préparation et de la mise en comptoir. Et mes fournisseurs le savent bien. Et vous? Saviez-vous que seules les pièces provenant de boeuf classé Canada A répondent aux normes de Steinberg. Si la viande est toujours fraîche et tendre chez Steinberg, c'est parce que je suis intraitable, question qualité.



De la fraîcheur! De la fraîcheur!

Laval: l'exercice financier 85-86 jugé très positif

♦ Rendant hommage aux membres de la communauté universitaire qui ont soutenu l'administration par Jean-Claude RIVARD

tion dans un contexte économique pénible, le recteur Jean-Guy Paquet a qualifié, mercredi soir, de

positif le bilan de l'année 1985-1986.

A l'occasion de l'assemblée générale annuelle de l'université, statutairement exigée avant le 31 décembre de chaque année, M. Paquet a déclaré que le déficit accumulé de \$7,000,375 (\$5,507,541 pour 1985-1986), au fonds de fonctionne-

ment sans restriction, pourra être effacé grâce à une ponction au fonds de fonctionnement avec restriction (\$8,457,008) en laissant un solde total net de \$1,456,633.

Il a déclaré que, pour l'année 1986-1987, le déficit prévu de \$4,4 millions sera réduit d'au moins un million de dollars grâce à l'avène-

Québec, Le Soleil, samedi 15 novembre 1986

ment du gaz naturel sur le campus pour le chauffage des pavillons.

Il a dit que l'université Laval a fait sa grande part pour rationaliser les dépenses, au creux d'une période économiquement difficile, et il a affirmé que si toutes les universités du Québec avaient agi dans le même sens, le réseau ne serait pas hypothéqué, actuellement, d'un déficit accumulé de \$120 millions.

Dans un autre domaine, M. Paquet a rendu hommage aux quelque 250 bénévoles engagés dans la campagne de souscription, précisant que sur l'objectif de \$25 millions, on dispose de dons et de promesses de dons qui totalisent \$24 millions. La souscription d'un total de \$4 millions chez les membres de la communauté universitaire constituée, à elle seule, un précédent unique au Canada, a déclaré M. Paquet. ♦



Le magasin d'aubaines




AUCUN BON D'ACHAT DIFFÉRÉ

VENTE moitié prix

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Les quantités peuvent être limitées sur certains articles.

LUNDI 17 NOV. SEULEMENT



MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 89,00 à 999,00

MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 24,00 à 300,00

MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 12,00 à 150,00

MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 44,50 à 499,50

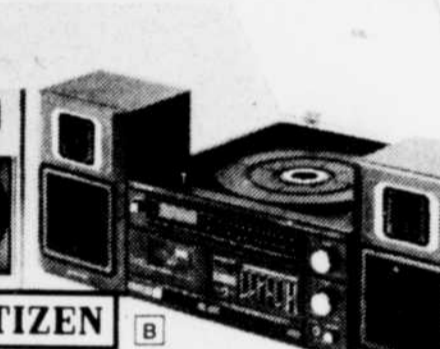
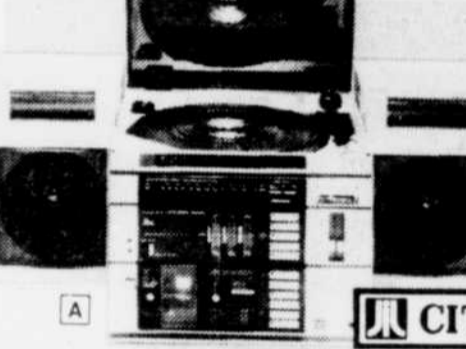
Le choix varie selon le magasin.

MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 44,50 à 499,50

Le choix varie selon le magasin.

MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 24,00 à 300,00

MOINS 50%
Prix suggéré du fabricant 12,00 à 150,00



ENSEMBLE D'EXERCICE
Fini vinyle souple. Avec poche, col avant renforcé.
6⁰⁹ ch.

2 MODÈLES DE CHAÎNES STÉRÉO À MOITIÉ PRIX!
A) Correcteur graphique à 3 bandes. Radio stéréo AM/FM. *A.S. 298,00
149⁰⁰ ch.

B) Correcteur graphique à 5 bandes. Radio stéréo AM/FM; horloge. *A.S. 348,00
174⁰⁰ ch.

PORTEFEUILLES 1/2 PRIX POUR DAMES OU HOMMES
MODÈLES POUR DAMES *Cour. 27,00 à 45,00
MODÈLES POUR HOMMES *Cour. 24,00 à 32,00
13⁵⁰ à 22⁵⁰ ch. **12⁰⁰ à 16⁰⁰** ch.

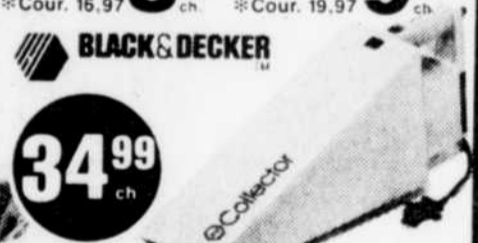


4 ROULEAUX D'EMBALLAGE
Papier ordinaire 30x200". Aluminium 30x120". Prix suggéré du fabricant 6,50
3²⁵ rouleaux

CASQUE D'ÉCOUTE STÉRÉO 'TAE-92'
Ultra léger! Réduit à 50%! Orange. *A.S. 7,88
3⁹⁴ ch.

COUSSINS EN VELOURS CÔTELÉ
Choix de couleurs. 15x15". *A.S. 5,97
2⁹⁹ ch.

COUVRE-MATELAS BLANCS EN POLYESTER POUR LITS D'EAU
GRAND 60x84" *Cour. 16,97
TRES GRAND 72x84" *Cour. 19,97
8⁴⁹ à 9⁹⁹ ch.



BOÎTE DE 20 JOLIES CARTES DE NOËL
Choix de styles. *Cour. 3,99
2⁰⁰ la boîte

JEU 40 PIÈCES DE DOUILLES
Métrique et SAE. *Cour. 6,97
3⁴⁸ ch.

CENTRE AUTO/CAMION 'MATCHBOX'
Quai pour attelage et dételage des remorques. *A.S. 27,57
13⁷⁷ ch.

DESTRUCTEUR DE 'DARKSEID'
Ailes réglables! *A.S. 39,97
19⁹⁷ ch.

PLACE FLEUR DE LYS — 550, BOUL. HAMEL, QUÉBEC
OUVERT: lundi à mercredi: 9h à 17h30. Jeudi et vendredi: 9h à 21h. Samedi: 8h30 à 17h. *Jusqu'à épuisement du stock. ♦ Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. **Indique notre prix courant ***Indique notre prix après solde

PLACE DES QUATRE-BOURGEOIS — 999, RUE DE BOURGOGNE, STE-FOY, QUÉBEC
OUVERT: lundi à mercredi: 9h à 17h30. Jeudi et vendredi: 9h à 21h. Samedi: 8h30 à 17h.

Mieux gérer le Nord, un objectif de l'Etat

♦ Le gouvernement québécois est à la recherche d'une formule comprenant des structures administratives qui lui permettrait de mieux gérer le Nord québécois.

Sept personnes, dont le nordiste Louis-Edmond Hamelin, travaillent présentement à un document de réflexion sur les avenues possibles du développement économique et social du Nord québécois, cette région immense au nord de l'Abitibi et de la Côte-Nord qui, pendant 200 ans, a été ignorée par l'administration québécoise.

Le gouvernement fédéral s'en est occupé jusqu'au moment où le premier ministre Jean Lesage, dans les années 1960, décida de prendre les choses en main et fit la création d'une direction générale du Nouveau-Québec.

Depuis, différentes formules administratives ont été appliquées, la dernière s'intéressant aux développements hydro-électriques de la Baie James. Mais ces accords sur les Amérindiens et les Inuits ne couvrent pas tout et le gouvernement recherche une formule qui permettrait d'envisager le territoire dans son ensemble.

Le comité qui "cherche humblement des voies" remettra un document de réflexion au conseil des ministres d'ici la fin du mois. ♦

Naissances en baisse au pays

♦ OTTAWA (PC) — Pour la seconde fois au cours des 12 dernières années, il y a eu moins de naissances au Canada en 1985 que l'année précédente.

Statistique Canada a fait savoir, hier, qu'il y a eu 375,727 naissances en 1985, comparativement à 377,031 en 1984, soit 1,304 de moins ou 0,3 pour 100.

Le taux des naissances par 1,000 de population a également baissé, passant de 15 (en 1984 et 1983) à 14,8 (en 1985). Ce taux a baissé de 4,5 au cours des cinq dernières années.

De 1984 à 1985 par contre, le taux d'augmentation naturelle de la population (différence entre les naissances et les décès par 1,000 de population) est demeuré stable à 7,6, le plus bas depuis 1979. ♦

Du nouveau chez Bell...



Pour l'original de la famille.
Récepteur flexible
4 positions.
FLEX 39,95\$

Pour la famille active.
Affichage électronique,
horloge numérique,
mémoire de 20 numéros.
DITTO PLUS* 94,95\$



Pour la décoratrice.
En blanc, noir, vert,
jaune ou rouge.
ITALIA 64,95\$



Pour celui qui a beaucoup d'amis.
Composition abrégée de 9 numéros par touche et composition abrégée de 30 numéros par code MARATHON 310** 79,95\$



Pour le couple occupé.
Haut-parleur intégré et composition combinée raccroché.
DIAMOND 79,95\$

L'efficacité passe par Bell™

ON CHERCHE UN FOYER

Famille d'accueil de réadaptation: pourquoi pas?

♦ Famille d'accueil de réadaptation, ça vous dit quelque chose? Il s'agit d'une catégorie de ressource se situant à mi-chemin entre le centre d'accueil et la famille d'accueil. De concert avec les intervenants sociaux et les éducateurs, on y applique un plan permettant à l'enfant d'améliorer certains comportements et de retourner le plus tôt possible dans son milieu naturel ou encore dans une famille d'accueil régulière. Marie-Hélène a actuellement besoin de ce type d'hébergement.

Elle a quatorze ans et vient d'effectuer un séjour de trois ans dans un centre d'accueil de la région. Cette jeune fille a tendance à exiger

beaucoup de l'adulte et à nouer avec celui-ci des relations utilitaires. On constate parfois un certain essoufflement chez ceux qui la côtoient et tentent de l'aider. Marie-Hélène fait aussi face à certaines difficultés en ce qui concerne l'expression de sa sexualité. Par ailleurs, c'est une adolescente intelligente, aimant l'école et y réussissant très bien. Elle consacre ses loisirs à écouter de la musique, jouer de la guitare et lire.

Nous cherchons pour Marie-Hélène une famille d'accueil capable de lui fournir toutes les structures et l'encadrement nécessaires mais aussi capable de démonstrations affectives. Au début de ce

texte, nous vous parlions de l'application d'un plan de réadaptation dont voici quelques éléments: inciter cette adolescente à s'engager dans des activités et à prendre plaisir à y participer, lui apprendre à contrôler ses agirs sexuels, favoriser chez elle l'expression des sentiments et des frustrations, etc. La collaboration d'un éducateur connaissant bien Marie-Hélène est assurée à la famille d'accueil retenue.

On peut communiquer avec Catherine Bouchard, Service ressources, CSSQ, 529-7351.

N.B.: Une compensation financière plus élevée est versée aux familles d'accueil de réadaptation. ●

PROFITEZ D'UNE OFFRE SPÉCIALE POUR NOVEMBRE



GARAGE TREMIX 10 x 20 NEUF
en location avec option d'achat

rég.
330\$

seulement

250\$

(quantité limitée)

Profitez également de notre plan de financement de 4 mois sans intérêt, ne payez le solde qu'au 1er avril 87.

tremix inc.

278, RUE DES ÉRABLES, ST-LAMBERT DE LÉVIS, QUÉ.

Fabrication de Foyer, B.B.Q. Ext., Auvent et Abris d'auto

1-418-889-0780

TOUT LE MONDE EST D'ACCORD AVEC LES INFIRMIÈRES ET INFIRMIERS

Lysiane Gagnon écrit:

«Leurs réclamations notamment la parité salariale avec l'Ontario... sont parfaitement légitimes»

La Presse, 29 mai 1986

Robert Bourassa affirme:

«Nous sommes conscients de la nécessité d'un certain rattrapage»

Le Quotidien, 19 juin 1986

Paul Gobeil déclare que:

Le cas des infirmières et infirmiers est «quelque chose de spécial»

La Presse, 3 octobre 1986

ET

72% de la population approuve un traitement spécifique aux infirmières dans la politique salariale du gouvernement.

Sondage IQOP, novembre 1986

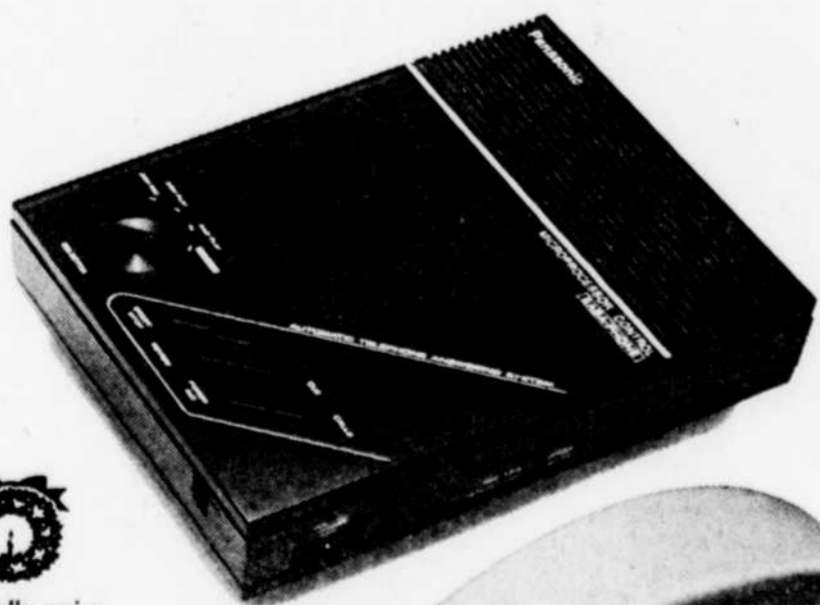
TOUT LE MONDE EST D'ACCORD QU'ATTEND LE GOUVERNEMENT POUR

agir



Fédération des syndicats professionnels d'infirmières et d'infirmiers du Québec

...juste à temps pour Noël!



Pour celle qui a du style.
Sonnerie réglable, mémoire de 9 numéros et trois nouvelles couleurs: rose, bleu et jaune.
TRIMSTYLE TT 221
59,95 \$



Pour celle qui n'est jamais là.
Répondeur-enregistreur avec microprocesseur.
PANASONIC KX-TI410
159,95 \$



Pour celui qui bouge.
Sans fil, à portée de 1 000 pieds.
UNIDEN 2100 129,95 \$



*Marque de commerce de Northern Telecom Lite
**Marque de commerce de Bell Canada

Bien d'autres modèles attrayants sont en vente dans nos Téléboutiques et comptoirs. Passez-nous voir!

Téléboutiques:

- Les Galeries d'Anjou
- Anjou
- Mail Montenach
- Beloil
- Mail Champlain
- Brossard
- West Island Mall
- Dollard-des-Ormeaux
- Carrefour Angrignon
- LaSalle
- Place Newman
- LaSalle
- Centre Laval
- Laval
- Place Longueuil
- Longueuil
- Les Galeries Dupus
- Montréal
- Les Terrasses
- Montréal
- Plaza Alexis-Nihon
- Montréal
- Plaza Côte-des-Neiges
- Montréal
- Tour Jean-Talon
- Montréal
- Place Bourassa
- Montréal-Nord

- Place Rosemere
- Rosemere
- Les Galeries de la Capitale
- Charlesbourg Ouest
- Galeries Chagnon
- Lévis
- Place Laurier
- Sainte-Foy
- Carrefour de l'Estrie
- Sherbrooke
- Place du Centre
- Hull
- Comptoirs:**
- Granby
- 39, Dufferin
- Valleyfield
- 75, Maden
- St-Jérôme
- 297, St-Georges
- Joliette
- 366, Manseau
- Drummondville
- 450, Heriot
- Chicoutimi
- 125, Dubé
- Trois-Rivières
- 1481, Notre-Dame
- St-Jean
- 245, Richelieu

Les prix sont sujets à modification sans préavis. Bell ne peut garantir la disponibilité de tous les modèles.

Bell

VENTE 3 MILLIONS

3 MILLIONS DE DOLLARS EN FOURRURES DE QUALITÉ
LA PLUS GROSSE VENTE DE LA SAISON CHEZ LALIBERTÉ

Manteaux d'Agneau rasé teint brun. Rég. 799\$ - Spécial **599\$**

Manteaux de Castor long poil, peaux allongées. Rég. 1899\$ - Spécial **1599\$**

Manteaux de Loup naturel. Rég. 2299\$ - Spécial **1799\$**

Manteaux de Chat sauvage naturel ou lustré. Rég. 2999\$ - Spécial **2599\$**

Manteaux de Vison naturel, peaux allongées. Rég. 3399\$ - Spécial **2299\$**

Belle sélection de manteaux dans un bon choix de fourrures. Rég. jusqu'à 1999\$ - Spécial **999\$**

PLUSIEURS AUTRES FOURRURES À PRIX INCROYABLES!

NOTRE MEILLEUR PLAN DE FINANCEMENT:

**12 MOIS
SANS INTÉRÊT**

Financement sur place sans intermédiaire.
Vous ne payez que la taxe de vente à l'achat.



Achetez votre chapeau de fourrure et votre ensemble de bottes et sac à main en même temps que votre manteau de fourrure et profitez du même plan de financement:

**12 MOIS
SANS
INTÉRÊT**



*Coupons de
Courtoisie*

VALEUR 100\$

Ces coupons donnent droit à un rabais de 10% sur vos achats dans les autres rayons du magasin. Profitez-en!

- Corrections normales d'ajustage gratuites.
- Garantie d'un an avec police d'assurance.
- Entreposage gratuit la première année.
- Plan de protection 4 ans à prix très avantageux.

laliberté

LE GRAND DU MAIL CENTRE-VILLE