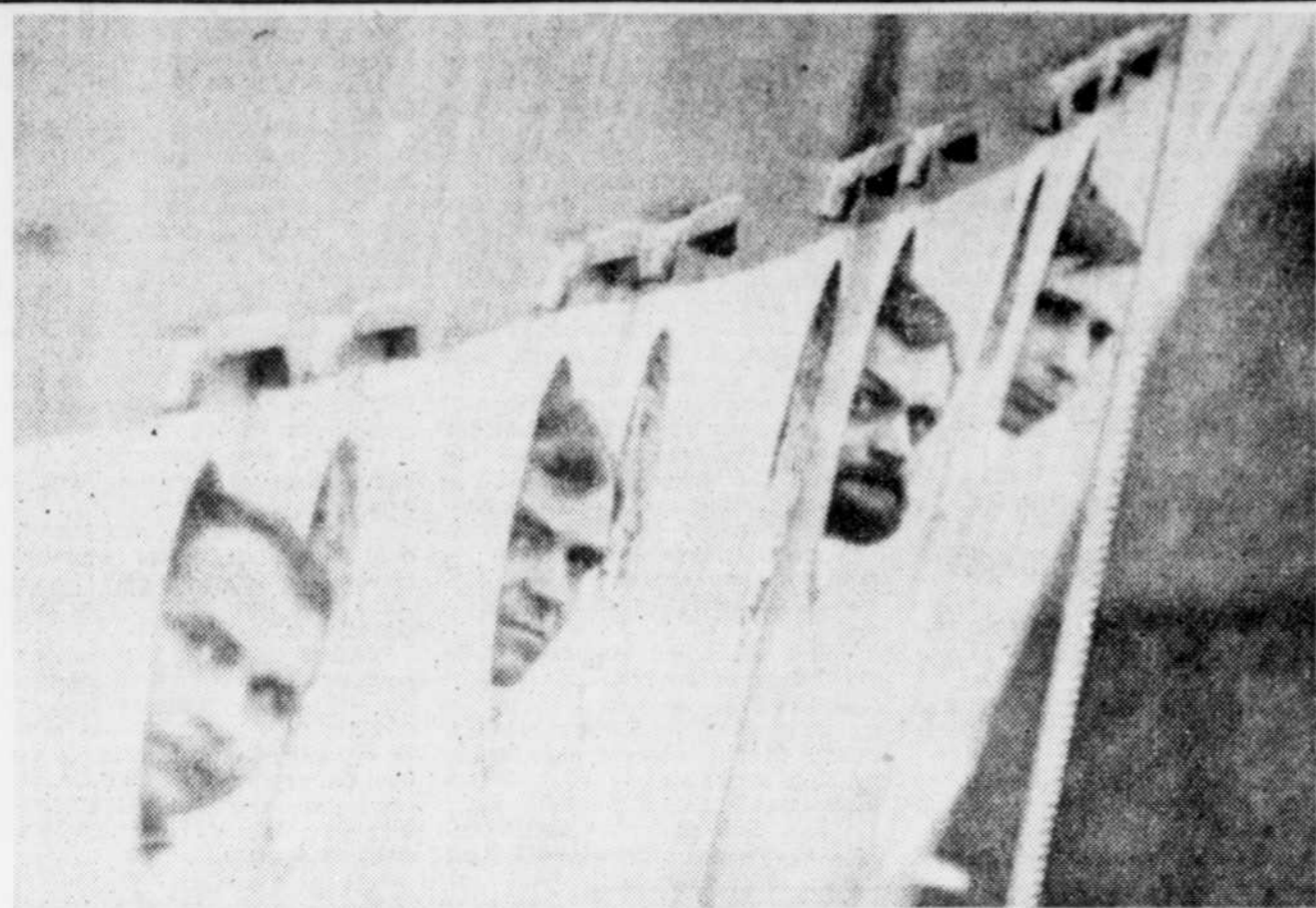


Québec, jeudi 24 décembre 1981

L'état de siège en Pologne - L'état de siège en Pologne



Quelle galère

Ils ne sont pas tous partis mais 47 des 80 marins qui composent l'équipage du navire polonais "Regulus" stationné à Vancouver ont décidé de s'établir au Canada en raison de la crise que traverse leur pays. Ces quatre marins qui ne s'inquiètent pas outre mesure ont décidé, eux, de retourner malgré tout dans leur pays bien qu'ils n'ignorent pas la gravité de la situation.

Chez nous c'était différent

OTTAWA (PC) — Bien que le ministre des Affaires extérieures, M. Mark MacGuigan, ait condamné hier les excès commis en Pologne sous le couvert de la loi martiale, M. Jan Kaszuba, président du Congrès canado-polonais, a déclaré aux journalistes qu'il préférerait que le Canada "condamne la proclamation de la loi martiale".

M. MacGuigan a nié que le premier ministre Trudeau ait dit que la loi martiale pourrait être une bonne chose.

A l'ambassade de Pologne à Ottawa on assimile la loi martiale proclamée en Pologne au recours, en 1970, à la loi des mesures de guerre par le gouvernement libéral du Canada afin de parer à la crise provoquée par le Front de libération du Québec.

Néanmoins, a précisé M. MacGuigan, le gouvernement "avait obtenu l'accord du Parlement et tout a été fait ouvertement", quand on avait invoqué des mesures de guerre. Ce qui n'est pas vrai de la proclamation de la loi martiale en Pologne.

L'Union soviétique juge la Pologne indispensable

BONN (AFP) — Moscou ne peut en aucune façon — et quelle que soit l'évolution de la situation à Varsovie — se permettre de perdre le contrôle de la Pologne, véritable "plaque tournante" militaire vers tous les pays du Pacte de Varsovie; telle était l'analyse, hier, des milieux proches des services de renseignement ouest-allemands, dix jours après le coup de force du général Jaruzelski.

"Pour contrôler un pays de 311.000 km carrés, peuplé de 36 millions de Polonais dont dix millions d'adhérents au syndicat "Solidarité", avec une armée de 317.000 hommes seulement, dont 185.000 soldats du contingent sus-cités de sympathie avec Lech Walesa, il faut être très fort", a déclaré à l'AFP une source sûre.

"Voilà l'équation que doit résoudre Moscou", a ajouté cet interlocuteur qui a souhaité garder l'anonymat. "Une intervention directe soviétique ne serait d'ailleurs pas assurée de succès, débouchant sur une guerre civile difficilement contrôlable. Il faudrait un minimum de 30 divisions, et donc la participation des forces soviétiques en Pologne (deux divisions), en Tchécoslovaquie (cinq divisions), en Hongrie (quatre divisions) en

RD (19 divisions) avec celles des "pays frères". Mais l'enjeu polonais est vital pour Moscou.

Les facteurs militaires "absolument vitaux" pour Moscou, a précisé la même source, sont les suivants:

1) Toutes les lignes de communication soviétiques vers la RDA passent par la Pologne, dont huit grandes lignes de chemin de fer, vitales pour l'armée rouge. Le contrôle par Solidarité de ces voies de communication est donc impensable pour le Kremlin qui n'acceptera jamais d'être coupé de la RDA.

2) Toute la stratégie militaire soviétique axée sur une éventuelle offensive à l'Ouest s'effondrerait avec la perte de la Pologne.

3) En effet une quinzaine de pipelines militaires vers la RDA et la Tchécoslovaquie passent par la Pologne, qui est également une plaque tournante du réseau de distribution pétrolier du pacte de Varsovie.

4) Le commandement soviétique du "Groupe Nord" des forces du pacte de Varsovie se trouve à Legnica, près de Wrocław.

5) Cinquante pour 100 des 220 bases aériennes avancées du pacte de Varsovie se trouvent sur territoire polonais.

L'Eglise négocie

(D'après AFP) — Un "conseil social" a été créé auprès du primat de Pologne sous la présidence de M. Stomma, ancien député catholique de Znak, a-t-on appris hier, à Rome de source polonaise sûre.

Ce "conseil social", sorte d'état-major anti-crise, aurait pour première tâche d'engager des pourparlers avec le bureau politique du comité central.

Le "conseil social" est en contact avec le président de "So-

lidarité" Lech Walesa (assigné à résidence dans la région de Varsovie selon les autorités polonaises).

Sous l'impulsion du primat de Pologne, Mgr Jozef Glemp, cet organisme a déjà pris des initiatives qui ont porté leurs fruits, d'après une source citant Mgr Bronislaw Dabrowski, le secrétaire de la Conférence épiscopale polonaise, qui a rendu compte au pape de la situation dans son pays.



Pendant l'audience générale qu'il accorde une fois la semaine, le pape Jean-Paul II a eu ce geste qui témoigne de son inquiétude quant à la situation de ses compatriotes.



Cet Américain travaille dans une mine de charbon. Comme plusieurs autres, il affiche un macaron prônant la solidarité avec les travailleurs polonais.

L'appui aux Polonais

(D'après AP, AFP et UPI) — Tous les moyens sont bons pour exprimer sa solidarité envers le peuple polonais.

Les Américains vont ce soir, à l'invitation de leur président, faire brûler une chandelle devant la fenêtre principale de leur maison. Les cloches des églises françaises vont sonner à toute volée pour que la population s'unisse "à tous les hommes qui luttent pour la paix et la liberté". Les Canadiens, à l'invitation des centrales syndicales ou du Congrès polono-canadien, vont,

eux, arborer divers insignes. Pour le CTC, c'est un macaron dont le produit de la vente est destiné à un fonds de secours aux militants de "Solidarité". Pour les Polonais immigrés au pays ou reçus citoyens, ce sont les rubans bleus et blancs, aux couleurs de la Pologne, "en l'honneur des centaines de milliers de Polonais qui sont prisonniers". Ce pourra être également le ruban blanc et rouge indiquant "Solidarité avec Solidarnosc" qui est maintenant distribué à la grandeur du pays.

Première apparition publique de Jaruzelski

(D'après AFP et UPI) — Le général Wojciech Jaruzelski, président du "Conseil militaire de salut national" polonais, a fait hier sa première apparition publique depuis qu'il avait annoncé l'instauration de l'état de siège, le 13 décembre.

A cause de ce long silence, certains observateurs s'étaient demandé si le chef du parti et du gouvernement contrôlait toujours totalement le régime militaire.

Le général Jaruzelski a rencontré 69 intellectuels à qui il a fait un exposé sur la situation politique, sociale et économique du pays, a annoncé Radio-Varsovie. Il leur a demandé "d'agir pour sauver la patrie, renforcer l'Etat et construire une plate-forme d'entente sociale et patriotique".

"Le sort de la Pologne se trouve entre les mains de ceux qui produisent mais dépend également beaucoup de ce que sera la réponse à l'appel du général Jaruzelski aux intellectuels polonais", a précisé Radio-Varsovie, captée hier par les services d'écoute de la BBC à Londres.

Reprenant des articles de ces jours derniers du journal de l'armée polonaise "Zolnier Wolnosici", la radio a poursuivi: "S'il est vrai que la force a imposé l'obéissance à la loi et aux principes de la coexistence sociale, il est aussi vrai qu'il est impossible de résoudre les causes de cette crise par la force, comme l'avait déclaré dans son discours le général Jaruzelski."



C. Boulanger, m.d.
Jacqueline Carignan, m.d.
J.R. Clément, m.d.
Lise Garand, m.d.
G. Richard, m.d.

OPHTALMOLOGISTES
CLINIQUE D'OPHTALMOLOGIE STE-FOY
2590, boul. Laurier, suite 210
Ste-Foy G1V 4M6 — (418) 653-6655

LA CLINIQUE TARDIF ENR.
595, boul. Charest est
Tél.: 529-9721

DR MARTIN GIASSON
DR BERNARD BERTHIAUME
DR JEAN DESLANDES

Optométristes

- Examen de la vue • Verres de contact
- Lunettes
- Soins professionnels complets

Nous développons vos films photo-couleur de toutes marques

EN 1 HEURE

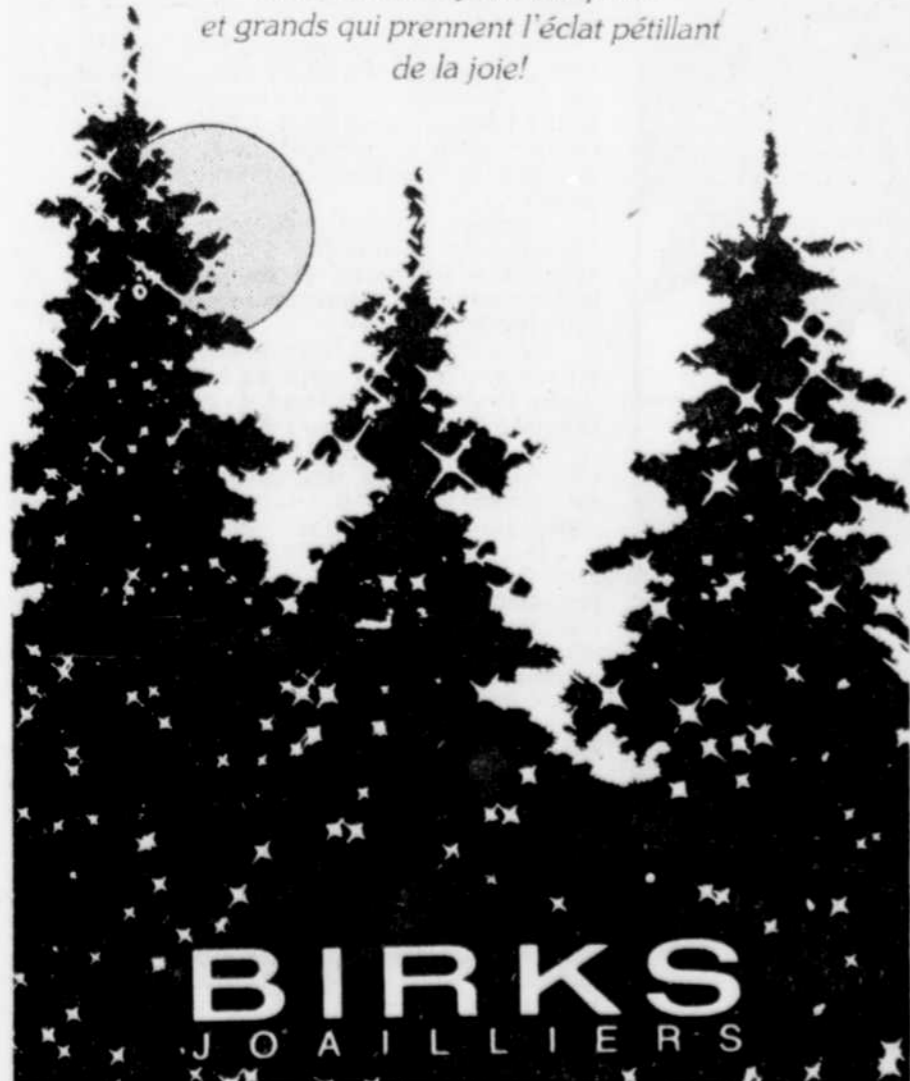


Nous utilisons le papier Kodak pour sa beauté, sa qualité.

CENTRE JAPONAIS DE LA PHOTO
Galeries de la Capitale
Place Ste-Foy

noël

Tout brille... le sapin avec ses étincelles
les fenêtres givrées d'argent,
la nuit éclairée de poussières de neige
et surtout, les yeux des petits
et grands qui prennent l'éclat pétillant
de la joie!



la vente trépidante

20 à 50 %

La vente trépidante débute chez Garneau de 20 à 50% de réduction sur nos collections et vêtements de saison en magasin.

Chez Garneau la qualité et le style se portent à des prix trépidants.

GARNEAU

...le nom à porter!

Place Laurier, Place Fleur de Lys, Mail St-Roch.

L'état de siège en Pologne - L'état de siège en Pologne

Une crise aux fondements historiques

par André DIONNE

La crise actuelle en Pologne, même dans ses aspects les plus quotidiens, trouve son fondement dans

cette mentalité de résistance de l'âme polonaise, dans cette volonté farouche, légendaire de demeurer Polonais.

Au centre de l'Europe, au cœur même de tous les grands courants politiques et militaires, la Pologne a acquis de l'histoire ce caractère de résistance tirée de valeurs fondamentales qui animent tout Polonais.

Janusz Chwaluczky, prêtre polonais, résume en trois mots ces valeurs fondamentales qui régissent les lois de l'âme polonaise: Dieu, l'Honneur et la Patrie.

Au cours d'une entrevue réalisée cette semaine, le professeur Chwaluczky qui vit au Québec depuis 15 ans, a insisté sur la nécessité de bien comprendre les fondements de la crise qui, selon lui, doit être reconnue comme étant beaucoup plus profonde qu'une simple chicane interne sur le pain et le beurre.

"Que voulez-vous, pour un Polonais, la dignité humaine, c'est plus important que les épicerie", évoquant ainsi les vraies raisons qui animent le mouvement populaire polonais.

Refusant de commenter la chose politique, M. Chwaluczky a longuement discuté sur ces valeurs et expliqué qu'il faut remonter loin dans le temps pour comprendre l'enracinement de ces valeurs humaines devenues sacrées au cours des âges.

Son attachement à la foi catholique romaine, aux valeurs humaines qu'elle véhicule, remonte au Xe siècle. Ce rapprochement avec les grands courants humanistes de l'Europe de l'Ouest marquera profondément toute l'histoire de ce peuple membre de la grande famille slave

du centre et de l'est européen. Au fil des siècles, les crises qui ont déchiré le continent européen ont raffermi cette appartenance à ces valeurs humaines.

"Ce Polonais maintenant dépourvu de tout a encore des valeurs fondamentales à défendre", dit-il voulant démontrer le contraste frappant avec les sociétés matérialistes dont celle d'Amérique du Nord.

"C'est quasiment devenu pour le Polonais une seconde nature de défendre ces valeurs. Et je pense qu'ils ont le droit de vivre comme Polonais, qu'ils ont le goût de vivre... mais ils ont aussi la volonté de payer le prix".

Ça risque d'être lourd, le prix à payer, commentai-je. "Vous savez, la dernière guerre mondiale a causé la mort de 6 millions de Polonais... Toute la population du Québec en entier!"

"Les Polonais sont passionnés de la vie et nous vivrons".

Et l'Eglise polonaise

Pour le professeur Chwaluczky, la foi dans ce milieu jugé parmi les plus religieux du monde, est devenue une sorte de condition de cet humanisme qui imprègne chaque Polonais.

Ainsi, l'Eglise joue-t-elle un rôle assez particulier. Elle est avec le peuple.

"L'Eglise polonaise est fidèle à sa destinée, liée au destin du peuple de Pologne.

"Ce n'est pas une Eglise qui se cache, comme on a déjà pu le voir ailleurs. C'est une Eglise qui se mouille, qui assistera chacun des Polonais

tout au long de la crise", disait-il au cours de cette entrevue.

Et la politique

Un autre Polonais dont nous devons taire le nom, interrogé sur l'aspect politique de la crise actuelle, estime que nous assistons actuellement à un examen de conscience dans le sens qu'elle ébranle fondamentalement les systèmes politiques courants.

Le bloc soviétique est en quelque sorte piégé par la Pologne: l'URSS a besoin de cette Pologne productrice de biens et de denrées essentielles, occupe une place stratégique et ne peut d'aucune façon tolérer son mouvement d'indépendance.

"La Pologne est en quelque sorte les intestins du bloc soviétique. Son éclatement signifie le désastre. La Silésie reforme l'essentiel de l'industrie de l'armement destinée à l'Union soviétique. Les chantiers navals de Gdansk, sur la Baltique, produisent des bateaux destinés aussi à l'URSS. Ainsi, les menaces actuelles des travailleurs très politisés de Silésie représentent un danger réel pour Moscou. Les dirigeants soviétiques le savent."

Il a également commenté brièvement le mouvement du syndicat "Solidarité" qui à son avis n'est pas un simple mouvement de revendications pour le pain et le beurre, mais bien le véhicule de l'âme polonaise, de ses aspirations les plus profondes.

Et Lech Walesa n'est pas un simple chef syndical, commente-t-il. Il est

devenu le symbole des attentes les plus profondes du peuple de Pologne.

Quelques chiffres

La Pologne compte 36 millions d'habitants selon les chiffres du milieu de l'année 1980. Depuis toujours marquée par une forte émigration, la Pologne exilée à travers le monde est estimée à plus de 10 millions d'hommes.

Selon les chiffres officiels plus de 70 pour 100 pratiquent la religion catholique romaine.

Au Canada, ils sont plus de 400.000; une cinquantaine seulement à Québec; c'est à Montréal qu'on les retrouve surtout. Ailleurs au pays, ils sont principalement regroupés autour des villes de Toronto et de l'Ouest canadien.

La plus grande communauté à l'étranger est celle de Chicago où on compte plus 700.000 Polonais.

Sur le plan économique, la Pologne demeure excessivement liée avec les pays du bloc de l'Est.

Très riche en matières premières, dont les métaux, le gaz naturel et le pétrole, son économie est en quelque sorte une charnière au sein de l'économie du bloc de l'Est.

Au niveau de ses importations, 53 pour 100 de ces biens proviennent des pays du bloc de l'Est dont 31 pour 100 de l'URSS.

La Pologne est encore plus liée sur le plan des exportations. 58 pour 100 de ces transactions sont effectuées avec les pays du bloc de l'Est, dont 35 pour 100 avec Moscou.



Le Soleil, Raymond Lavie

M. Janusz Chwaluczky, prêtre polonais: Dieu, l'Honneur et la Patrie, sont les trois valeurs essentielles à chaque Polonais.

CENTRE DE MUSIQUE

Sherman

LA FETE CONTINUE

SAMEDI, 26 DEC.
de 13:00 à 14:00 heures

APRIL WINE
Rock Ballads

SAMEDI, 26 DEC.
de 16:00 à 17:00 heures

JON & VANGELIS
The Friends of Mr. Cairo

2.99

ch. ALBUM SEULEMENT
30 copies par magasin

Mardi 29 déc. seul.

DAVID BOWIE
Changin' two

Mercredi 30 déc. seul.

LOVERBOY
Get Lucky

Jeudi 31 déc. seul.

ZAMPHIR
Solitude

3.99

ch. Album ou Cassette
50 copies par magasin

Mardi 29 déc. seul.

PETER PRINGLE
Magicien

Mercredi 30 déc. seul.

BEE GEES
Living Eyes

Jeudi 31 déc. seul.

DIANA ROSS
Why do fools fall in love

4.99

ch. Album ou Cassette

Mardi 29 déc. seul.

ABBA
The Visitors

Mercredi 30 déc. seul.

EARTH, WIND & FIRE
RAISE!

Jeudi 31 déc. seul.

HOOKED ON CLASSICS

5.99

ch. Album ou Cassette

Mardi 29 déc. seul.

Friends of Mr. Cairo

5.99

ch. Album ou Cassette

Mardi 29 déc. seul.

Friends of Mr. Cairo

Dix siècles d'existence, une tradition de résistance

par Marie-Paule GALLO

PARIS (AFP) — Occupations et révoltes ont jalonné les dix siècles d'existence de la Pologne, ce pays convoité, sans frontières naturelles. Kosciuszko, Pilsudski, aujourd'hui Walesa sont des noms qui symbolisent aux yeux des Polonais cette tradition de résistance.

Dès la création au dixième siècle du Royaume polonais, la religion catholique, à laquelle se convertit le premier souverain, Miesko 1er, devient le symbole de l'unité de la nation. L'Eglise est le phare des Polonais pendant les jours sombres. Incarnation de cette résistance non violente, le cardinal Wyszynski, qui est mort en mai dernier, a été l'artisan de la lutte contre l'athéisme officiel pendant l'ère stalinienne.

Mais les Polonais ont souvent pris les armes au cours de leur histoire:

En 1793, alors que le pays est démembré par la Prusse et la Russie, Tadeusz Kosciuszko, officier qui avait combattu dans la Guerre d'Indépendance américaine, est nommé commandant en chef par les insurgés polonais. Il sera vaincu et enfermé dans la forteresse Pierre et Paul à Saint-Petersbourg, aujourd'hui Leningrad. La Pologne est rayée de la carte pendant tout le 19e siècle.

Les Polonais ne se sont pas pour autant soumis: en 1830, ils déclenchent l'insurrection dite "de novembre". Elle n'est écrasée qu'après une année entière de lutte. "L'ordre règne à Varsovie", peut alors constater un ministre du roi de France, Louis-Philippe.

Mais une nouvelle révolte soulève, en 1846, la région de Cracovie, dans le sud du pays, occupée par les Autrichiens. Ce mouvement de libération culmine en janvier 1863. Il échoue après deux années de combats acharnés.

En 1905, la Pologne est gagnée par la révolution russe. Un premier mouvement ouvrier apparaît. Le renversement du tsar permet la création en novembre 1918 d'une république polonaise indépendante. Josef Pilsudski, noble lituanien, réussit en mai 1926 un coup d'Etat. Très populaire pour avoir dirigé en 1920-1921 la guerre contre les Bolcheviks, il garde le pouvoir jusqu'à sa mort, en 1935.

Le premier septembre 1939, l'Allemagne hitlérienne attaque la Pologne. Le gouvernement de Wladislaw Sikorski émigre en France puis à Londres. Malgré une effroyable répression, un vaste mouvement de résistance naît en Pologne. L'insurrection désespérée de Varsovie en 1944 reste le symbole de la détermination farouche de la population.

Trois émeutes ouvrières en 1956, en 1970 et en 1976, ont précédé l'été 80. Le détonateur à chaque fois été la hausse des prix alimentaires: le 28 juin 1956 à Poznan, la grande métropole de l'ouest, 48 ouvriers, selon les sources officielles, sont tués par les rafales des services de l'ordre et 300 autres sont blessés.

L'arrivée à la tête du parti de Wladislaw Gomulka, le 21 octobre 1956, marque la réconciliation du peuple et du pouvoir. Mais l'ébranlement de ce "printemps en octobre" aura des conséquences durables.

Décembre 1970, à Gdansk: le sang des ouvriers est une nouvelle fois versé. Le bilan de la révolte contre la vie chère est lourd: 45 morts. Wladislaw Gomulka est remplacé par Edward Gierek.

Six années plus tard, en juin 1976, les ouvriers d'Ursus obligent les dirigeants à revenir sur la décision de hausse des tarifs alimentaires. Les émeutes sont cependant sévèrement réprimées.

Le 14 août 1980, les 17.000 ouvriers des chantiers "Lénine" à Gdansk se mettent en grève pour protester contre le licenciement d'un responsable d'un syndicat non officiel. La vague de grèves née, début juillet, de la hausse des prix de la viande prend alors un caractère politique. Un comité de grève interentreprises, dirigé par Lech Walesa, signe avec le pouvoir les fameux "accords de Gdansk" du 31 août. La reconnaissance de syndicats libres indépendants est la principale victoire des ouvriers.

Seize mois plus tard, le 13 décembre, l'état de siège est décrété dans toute la Pologne. Les militaires doivent faire face à des mouvements de grèves, d'occupation d'usines et à l'opposition ouverte de l'Eglise. 3.500 personnes sont arrêtées selon les autorités, 45.000 selon des informations parvenues au gouvernement français. Les manifestations d'hier et aujourd'hui ont fait officiellement 7 morts.

- | | | | |
|--------------------|----------|-----------------------------------|----------|
| Mail St-Roch | 529-0104 | Galeries Ste-Anne | 667-8400 |
| Place Fleur de Lys | 524-3591 | Galeries Chagnon | 833-1675 |
| Place Laurier | 658-4302 | Galeries Montagnaises (Sept-iles) | 968-1519 |

L'état de siège en Pologne



Des colis destinés à des membres de "Solidarité" qui ont été arrêtés, incluant Lech Waleza, ont été empilés dans un monastère près de Varsovie samedi dernier.

Poursuite de l'aide alimentaire de la CEE aux Polonais

(D'après AFP) — Les dix pays de la Communauté européenne ont décidé mardi soir au cours d'une réunion spéciale de leurs représentants permanents à Bruxelles, de poursuivre jusqu'à nouvel ordre l'envoi de l'aide alimentaire à la Pologne, indiquant-on hier matin de sources communautaires.

La décision prise le 15 décembre à Londres par les ministres des Affaires étrangères de poursuivre l'aide a donc été confirmée mardi. Les ambassadeurs ont décidé de se réunir à nouveau le 28 décembre pour réexaminer la situation et prendre éventuellement de nouvelles mesures.

En dépit de l'avis de la commission, les Dix ont maintenu le programme d'aide alimentaire et notamment la livraison exceptionnelle de 8.000 tonnes de viande de bœuf pour Noël. Ils ont toutefois demandé à cette commission d'étudier et de surveiller le problème de la distribution de ces produits, notamment en utilisant les canaux d'organismes non gouvernementaux.

Moscou utilise les accords de Yalta pour mise en garde

(D'après AFP) — L'Union soviétique a nommément invoqué hier les accords de Yalta, pour mettre en garde l'Occident contre toute atteinte au statut de la Pologne.

Par le biais d'une violente attaque de l'agence Tass contre les "contre-révolutionnaires polonais", l'URSS a rappelé à ses alliés de la dernière guerre la division de l'Europe décidée sur les bords de la mer Noire et laissé entendre qu'elle ne saurait tolérer que l'on empiète sur sa zone d'influence.

Cette mise en garde apparaît d'autant plus grave qu'en Pologne la résistance à l'état de siège se poursuit, notamment en Silésie, de l'aveu même des autorités polonaises, et bien qu'elles affirment par ailleurs que la situation politique et sociale tend à se normaliser dans l'ensemble du pays.

Du côté occidental, les dix pays de la Communauté européenne ont exprimé collectivement leur "grande inquiétude" au gouvernement polonais, et l'OTAN, réuni à Bruxelles, a fait état de sa "grande préoccupation". A Rome, le pape Jean-Paul II a

D'autre part, Radio-Varsovie a mentionné hier pour la première fois l'assistance occidentale à la Pologne distribuée par l'épiscopat, affirmant que cette aide restait "symbolique" et ne couvrirait pas 1 pour 100 des besoins.

La radio polonaise, qui n'avait évoqué, depuis l'instauration de l'état de siège, que l'aide envoyée d'URSS et d'autres pays socialistes, a précisé que le plus grand nombre de transports venaient d'Allemagne de l'Ouest, de Grande-Bretagne, de Suisse, des Pays-Bas, de France et d'Autriche.

Toutefois, un manque "tragique" de médicaments se fait actuellement sentir en Pologne, a affirmé un médecin français de retour de Varsovie hier à Paris.

Selon M. Rony Brauman, membre de l'organisation "Médecins sans frontières", qui a séjourné à titre officiel pendant une semaine en Pologne, la situation est "des plus précaires" dans les hôpitaux où "des centaines" de patients ne peuvent être soignés en raison du manque de médicaments.

continué à faire preuve d'une grande prudence, dans son message de Noël adressé à ses compatriotes, en polonais.

A Moscou, pour la première fois depuis le début de la crise polonaise, l'agence officielle soviétique Tass a rappelé hier matin au respect des décisions prises à la conférence de Yalta, accusant "les animateurs du complot de droite en Pologne" d'avoir voulu modifier "la situation en Europe issue de la Seconde Guerre mondiale". "Autrement dit, a précisé Tass, cette prise de position était contraire aux décisions de la conférence de Yalta, puisqu'elle prévoyait une modification des forces en Europe, et tendait à reconsidérer les alliances extérieures de la Pologne".

Tass est revenue l'après-midi sur ce thème pour souligner, en citant un porte-parole du gouvernement polonais, que "l'opération (l'état de siège) permettra de rétablir la stabilité dans cette partie de l'Europe, ce à quoi sont intéressés de nombreux gouvernements occidentaux".

la bonne chère



Quand la cuisine se traduit en musique

par Gilles ANGERS
Chef des publications publicitaires

Le troisième et plus récent disque de François Dompière, intitulé "Hors-d'oeuvre" — peut-être un calembour pour signifier une sorte de parenthèse dans son expression musicale habituelle —, associe musique instrumentale et réalité culinaire. En effet, les titres des pièces ne sont autres que des adaptations d'appellations de recettes, dont les procédés s'inspirent de la tradition, lesquelles sont des créations de l'auteur-compositeur lui-même: Tir d'aile, Bigorneaux en B Flat, Sept huit n'oeuf, Tendre-amère, Têtes de violons, Poissons volants et d'autres encore. La pochette du disque, au recto et au verso, est très suggestive quant à l'harmonisation musicale et culinaire. Et au centre de celle-ci se retrouve l'énoncé exhaustif de chacune des recettes.

Rejoint par LE SOLEIL, François Dompière a déclaré: "La cuisine me passionne. C'est un hobby très important pour moi." En effet, le compositeur s'intéresse à la cuisine depuis vingt ans et l'exécute, se plaît à l'explorer dans les pays qu'il visite, collectionne les vins fins, fut, pendant une année, reporter gastronomique au magazine mensuel l'Actualité et compte parmi les membres de l'Association canadienne pour la presse gastronomique, hôtelière et touristique.

François Dompière indique, en outre, que les recettes ont "appuyé" sa musique bien qu'elles constituent, à l'endroit du mélomane, une sorte de "clin d'oeil".

L'artiste Dompière n'a pas voulu démontrer expressément que cuisine et musique se recouvrent. Il n'a pas voulu davantage inciter l'amateur de musique à la curiosité de la chose du ventre ou piéger les fines bouches pour les gâner à sa musique ou, plus prosaïquement, pour leur vendre son disque.

A l'écoute de ses passions, a-t-il ainsi reconnu implicitement en la cuisine un art qu'il a projeté dans sa musique. Deux expressions de la civilisation qui, ici,

apparaissent se confondre, dont le développement s'accroche à des techniques et structures et qui, dans un cas comme dans l'autre, s'adressent à la sensualité dans ce qu'elle a de plus raffiné.

La cuisine, avec son organisation, son potentiel de beauté, de création et d'exécution, a inspiré l'auteur dans l'accomplissement de son art. Ainsi est-il parvenu à transcender, en quelque sorte, la gastronomie et à consentir sans doute une dimension lyrique au geste de la dégustation.

Chose certaine, que l'auteur l'ait ou non voulu, son disque correspond à un véhicule original en matière de communication culinaire. Sans doute serait-il fascinant de déguster l'un ou l'autre "hors-d'oeuvre" tout en écoutant son pendant musical afin de savourer tout l'art du compositeur. Et il faut nécessairement que tous les mets aient grandement plu à celui qui les a personnalisés pour qu'il ait résolu de les traduire en langage musical.

François Dompière a bien voulu nous autoriser à publier une recette de son disque. Nous avons choisi...

Poissons volants

- 200 g (½ livre) approximativement) de morue salée
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de persil
- 1 feuille de laurier
- 125 g (½ tasse) de farine
- 2 dl (1 tasse) de lait
- 1 jaune d'oeuf
- ¼ de c. à café de muscade moulue
- 1 oignon
- 4 petits piments verts forts
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à table de persil haché
- 1 blanc d'oeuf
- sel, poivre
- huile d'arachide

Pour dessaler la morue, la faire tremper huit heures dans l'eau froide. La mettre ensuite dans une casserole avec 1 litre d'eau, 1 oignon, la branche de persil et la carotte. Porter à ébullition et faire cuire pendant 8 minutes. Egoutter la morue et réserver.

Pour la pâte, mélanger la farine, le jaune d'oeuf, une pincée de sel et la muscade.

Mettre le tout dans un mélangeur ou dans un robot culinaire. Ajouter le lait peu à peu en faisant tourner la machine jusqu'à l'obtention d'une belle pâte lisse. Réserver cette pâte.

Après avoir nettoyé le mélangeur, y mettre l'oignon qui reste, l'ail, le persil haché et le piment. Hacher très finement.

Rajouter la pâte, la morue, le sel et le poivre et faire tourner à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Battre le blanc d'oeuf en neige très ferme et incorporer à la pâte de morue.

Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une friteuse à 8 centimètres du fond (4 pouces). Quand elle est bien chaude, pocher quelques cuillerées à café du mélange jusqu'à l'obtention de petits beignets bien dorés. Garder au chaud. Recommencer l'opération autant de fois qu'il sera nécessaire.

Servir bien chaud en arrosant de jus de citron.

Bière qui roule (en accompagnement...)

C'est tout simple, très léger et tout à fait rafraîchissant!

Mélanger ½ de bière avec ½ de bière d'épinière (ou autres limonades) et boire froid, pour accompagner les hors-d'oeuvre...

Hommage à un maître d'hôtel et à un chef de cuisine

Hommage à M. Jean Hénaut, le maître d'hôtel du Manoir Saint-Castin, qui, lors du grand dîner annuel du bailliage de Québec de la Chaîne des Rôtisseurs qui eut lieu samedi soir le 28 novembre dernier, a dirigé les opérations en salle avec grande habileté. Et ce, pour la satisfaction des invités qui ont été servis avec compétence et une rare sollicitude.

Hommage aussi au chef exécutif, M. André Morizot, pour la qualité de ses présentations. M. Morizot, en dépit d'une blessure particulièrement douloureuse subie le jour même, est demeuré au poste jusqu'à l'accomplissement complet des agapes. Après quoi, il dut se rendre à l'hôpital pour obtenir les soins appropriés. Voilà un exemple de ténacité qui en dit long sur l'amour que cultive ce maître queux à l'endroit de la profession de bouche.

Des distinctions

Ce soir de gala gastronomique, la Chaîne a aussi honoré trois chefs pour souligner leur apport exceptionnel à la profession. Ils sont: M. Hervé Labarre du restaurant L'Ancêtre pour ses dix années de bonne et grande cuisine à Québec; M. Michel Daublain de l'Auberge Handfield dans le Richelieu et autrefois chef exécutif au Château Frontenac, pour ses deux premiers prix remportés au 120e Salon culinaire de la Société culinaire philanthropique de New York, salon qui eut lieu en novembre dans la métropole américaine; et M. Robert Gagnon, aussi de l'Auberge Handfield et ancien du Château Frontenac, pour un premier prix obtenu à ce même salon culinaire.

M. Daublain s'est mérité des premières places pour son "Porcelet farci" et son "Croquetbouffe de

cailles"; M. Gagnon pour sa "Planète des crabes".

Profitez de nos spéciaux

hôtei Paul Baillargeon
638, rue St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1N 1C5
Tél.: 529-3781 Stationnement gratuit, rue Montmartre.

GENS D'AFFAIRES CLUBS SOCIAUX CLUBS DE SERVICE
Banquets - Enterrements de vie de garçon - Mariages - Réceptions de tout genre. Nous vous invitons à nous consulter. Que ce soit pour des groupes de 10 ou 350 personnes. Nous pouvons vous servir.

Le dimanche dès 11h
BRUNCH CAMPAGNARD
Adultes \$6.95 Enfants moins de 12 ans \$3.95
Au restaurant **MON PATELIN** (Ramada Inn) 1200, rue Lavergne, Ste-Foy. Rés.: 651-2440

à prix populaires!
BRUNCH du MANOIR
Au choix: 7 plats chauds et buffet froid
\$5.95
Les enfants de 10 ans et moins: 1/2 prix
De 10h à 14h

LES DIMANCHES A NOEL ET AU NOUVEL AN

LE MANOIR DU SPAGHETTI
7685, 1re Avenue, Charlesbourg
Réservations: 627-0161

Le Deauville
La Canardière
BRUNCH
Froid, rosbif et autres plats chauds
le dimanche de 10h30 à 14h30
Adultes 7,50 \$
Enfants moins de 10 ans 4,50 \$
Champagne, jus d'orange 2,00 \$
2465, boul. Ste-Anne, Québec
Réservations: 667-1159

Le Deauville
La Canardière seulement
SPÉCIAL DU MIDI
(SOUPE ET BREUVAGE INCLUS)
steak haché (sur lit de riz) 3.95
lasagne 4.50
cassolette de fruits de mer 4.95
rosbif du chef 5.50
filet de sole (poché ou meunière) 5.95
entrecôte Bordelaise 5.95
brochette de filet mignon 6.95
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11h30 à 14h30.
2465, boul. Ste-Anne, Québec
Réservations: 667-1159

Le Chariot de l'Hôtel-Motel Rond Point
N'OUBLIEZ PAS NOTRE **BUFFET CHAUD ET FROID**
Tous les samedis et dimanches de 17h à 23h (samedi), le dimanche de 16h30 à 21h30
à la salle à manger **LE CHARIOT**
Adultes: \$8.00
Enfants moins de 10 ans: \$4.00
Menu à la carte disponible.
SPECIAL DU JOUR
du lundi au vendredi à partir de \$4.50
JOYEUSES FÊTES
Hotel Rond Point
53, boul. Kennedy, Lévis
Réservations: 833-4920

DE LA VOLAILLE AU MENU?

Dinde farcie? Poulet rôti? Coq au vin?

Voici, pour l'accompagner, trois bons vins de table importés et mis en bouteilles par notre Société des alcools.

Ils sont offerts chez les épiciers licenciés et dans toutes les succursales de la cave à vin des Québécois.

Bordeaux A.C. (rouge)
750 ml
prix S.A.Q. \$5.40

L'Escale
750 ml
prix S.A.Q. \$3.85

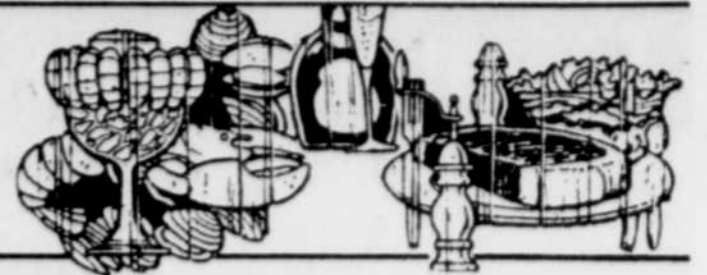
Nuit de la St-Jean, Beaujolais A.C.
750 ml
prix S.A.Q. \$5.70

Beaujolais Nuit de la St-Jean

...Et rappelez-vous la modération à bien meilleur goût.

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
La cave à vin des Québécois

la bonne chère



Le temps de tirer ma révérence

par Gilles ANGERS

Chef des publications publicitaires

Est maintenant venu le temps où il me faut tirer ma révérence. En effet, à partir du samedi, 9 janvier prochain, les pages de La Bonne Chère ne seront plus sous ma coordination et n'y inscrirai plus ma signature. Avec regret parce que le sujet, qui exigeait le dépassement à chaque lippée et à chaque trait de plume, me passionnait; avec joie, parce que j'embrasserai, avec plus de vigueur, la carrière journalistique en allant joindre, enfin, l'équipe de la rédaction du SOLEIL: comme, depuis longtemps, je le désirais.

Sans donner trop dans les litanies glorifiantes des remerciements, je me dois néanmoins d'exprimer quelques reconnaissances.

Je sais gré à mes patrons (MM. Jean Fortier, Denis Dubé et feu Jean-Jacques Gagnier) de m'avoir toujours manifesté leur confiance et de m'avoir dit,

souvent, leur grande fierté de mes performances. Et d'avoir, en général, réagi favorablement à mes recommandations qui aient été du ressort de mes attributions et compétences. Merci aux départements de photocomposition et de photogravure de notre quotidien: leur courtoisie et leur support furent remarquables.

Merci à ceux qui ont été nos collaborateurs spéciaux de La Bonne Chère: Guy Cauffopé, Michel Busch, Didier Boulo, Paul Polidori, Kam-Yee Chan, Victorin Lemieux, Alain Descours, feu François de B.-Gourdeau, Georges Lebeauin, Marcel Beaulieu et Bernard Assiniwi.

Merci à ceux qui ont compris que le "critique" de restaurant, qui n'a de prétention que de percevoir, interpréter et apprécier la bonne cuisine à table — à la manière du consommateur évolué en la matière —, n'est ni un chef de cuisine, ni un oenologue. Comme il serait injuste d'attendre d'un chef qu'il soit aussi écrivain et expert en vins et spiritueux. A

chacun son métier. Certains préparent la nourriture, d'autres qui dressent la table et accomplissent le service, et ceux qui goûtent.

Je rends hommage à tous ceux qui ont accepté mes analyses, aussi discutables qu'elles ont pu être parfois, animés du désir de s'améliorer ou de redresser des situations malencontreuses ou anachroniques. Et haro sur ceux qui se sont crus les victimes de mes interventions, qui les ont perçues comme des attaques personnelles ou institutionnelles, et dont l'intolérance, le refus de discuter et l'absence de sens de la nuance n'eurent d'égal que leur ridicule.

Merci à Gérard Delage qui m'a appris à démystifier la gastronomie, à rire des snobs du milieu sans grignoter les réputations, et qui me gratifiait de son amitié. Merci à Pierre Champagne, Benoit St-Martin, Berthold Landry, Henri-Paul Garceau, Jean-Jacques Gagnier, Benito Terzini, James Monti, Michel Croix (le vigneron), Céline Labrecque, Jac-

ques Choquette, Léon Bouchard avec sa poésie vivante, de m'avoir soutenu et encouragé, parfois sans le savoir, dans des moments personnels ou professionnels difficiles.

Merci à Kam-Yee Chan qui m'ouvrit plus largement les horizons de la culture et de la cuisine orientales. Merci à François de B.-Gourdeau, le plus insigne connaisseur et communicateur de la gastronomie jamais rencontré, qui me transmit le feu sacré de notre cuisine patrimoniale et de son histoire.

Merci à Jacqueline (ma mère), à Ruth Larouche (ma femme) et à Pierre Villa qui m'ont conduit à la passion de la chose du ventre.

Ils ont été admirables et respectueux de l'information: Michel Moreau, Michel Poulin, Léon Bouchard et Denis Cloutier. Je salue les restaurants La Tanière, Café d'Europe, Café de la Paix et Continental où j'ai mangé dans l'amitié sincère et non complaisante. Je salue aussi de grands compagnons du vin et de la gastronomie: Jean-Pierre Beltrami, Pierre Casalis,

Jean-Gilles Jutras, Jean-Guy Langlois et Jacques Choquette. De très grands chefs: Hervé Labarre, Serges Bruyère, Reinald Breton, Michel Busch, Catherine Reed, Jean Soulard, André Morizot, Laurier Therrien, Guy Cauffopé, Jean Abraham.

Je m'incline devant des personnages de haute stature morale, qui exhalent l'humanité, simple et magnétique, des éducateurs naturels, tels Paul Bailargeon, Charles Heideick et Luigi Sgobba.

Merci à ceux qui, franchement, m'ont téléphoné ou écrit, et qui m'ont aidé de leurs idées, remarques ou critiques (quelquefois cinglantes) à l'amélioration du contenu des pages de La Bonne Chère, du niveau de mes connaissances gastronomiques et de la qualité de mon écriture.

Merci aux rares personnes qui n'ont pas craint de m'inviter chez elles, tout en ayant saisi que j'aime manger, comme tout le monde, la soupe, le frito, le ragout, les oeufs brouillés, les rognons, le hot-dog va-peur, le smoked-meat, les pommes frites et le quart-de-livre.

Hommage à la Chaîne des Rôtisseurs, à l'Amici dell'Enotria, au Club des soupers chinois, les confréries bachiques et gastronomiques les plus pédagogiques qui soient;

aux beaux efforts du restaurant Venise, au cadre et à la table de l'Auberge Louis-Hébert, aux Noisettes d'agneau aux herbes feuilletées en croûte (sans doute le plat le plus grand, visuellement et gustativement, qu'il me fut donné, à Québec, de manger) de Chez Rabelais, aux extraordinaires conseillers de la Maison des vins, au Manoir des Erables, au séminaire des métiers de bouche de la polyvalente de Charlesbourg, au département de cuisine professionnelle de l'école Wilbrod-Bhérier, à la Corporation provinciale des cuisiniers québécois, à Georges Brassens qui, imposant poète, fut aussi un ardent de la cuisine italienne.

En terminant, je rends hommage à cette éminente pépinière de restaurants raffinés de la Vieille Capitale qui nous fait sans cesse retourner, pour emprunter les mots de François Dompière, à nos sources culinaires et culturelles françaises, et dont la réputation, méritée, est tout à fait enviable en Amérique du Nord.

Je tire donc ma révérence en espérant que l'humble tâche accomplie aura été agréable aux lecteurs passionnés de cuisine et de restauration, et qu'il aura pu contribuer à rendre encore plus civilisés les gestes ineffables de manger et de boire.

Du jeudi au dimanche soir
notre accordéoniste joue
vos airs préférés

LA TYROLIENNE

651-6905

L'hôtel-motel
KEBECOIS

vous offre le dimanche
SON BRUNCH
de 10h à 14h

adultes **\$6.50**
enfants, moins
de 10 ans **\$4.00**

15% de service ajouté à la facture
Menu à la carte disponible

MOTEL Kébécinois

600, rue Principale,
St-Romuald
Réservations: 839-8873

JOYEUSES FÊTES

NOUVEAU

DE 10.30 HEURES
À 14.00 HEURES

BRUNCH
TOUS LES DIMANCHES

Adultes 6.50
Enfants 4.50

restaurant
Cendrillon

1099, 3e Avenue
Québec, (Québec) G1L 2X3
Tél. 529-0234

Brunch
Brunch 7,50\$
Enfants (10 ans) 4,50\$

venez
casser l'oeuf
dimanche
de 11h à 14h

chez
LORENZO
RESTAURANT

1217, route de l'Église, Ste-Foy, Qué. G1W 3P2 Tél.: 659-2951

La direction et le personnel vous souhaitent un
Joyeux Noël et une Bonne Année

TEL.: (418) 647-9300 **Restaurant WOO'S HOUSE** TEL.: (418) 524-7187

Cuisine chinoise et canadienne - Service de livraison à domicile
BAR-SALON
761, boulevard Charest est, Québec, G1K 3J6

RESTAURANT **Le Patrimoine** 7 SERVICES

Gâteau de fête gratuit

La gastronomie à prix populaire

ENTRÉE
Les surprises du Chef

POTAGE
Bisque de homard

BAR À SALADE (à volonté)

LE TROU NORMAND (schnaps)

PLATS PRINCIPAUX
Steak au poivre vert flambé
Cuisses de grenouilles provençales
Veau à la crème ou milanaise

DESSERT
Salade au kirsch
Forêt noire au Moka

BREUVAGE
Café frappé à l'érable et au Calvabec
Gâteau de fête gratuit

Le dimanche des 11h
BRUNCH D'ANTAN
Crispes, oeufs au sirop d'érable, pain de ménage, etc. **\$6.66**
Enfants moins de 10 ans \$4.44

\$14.14

693, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 529-5533
Aussi piano-bar avec André Bergeron

BRUNCH
DU JOUR DE L'AN

le 1er Janvier de 10h30 à 14h30
\$8.50 par personne
Enfants de moins de 10 ans: \$4.95

TROQUET D'ARTIGNY

690, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 525-4608

Dimanche et lundi: jusqu'à minuit, Mardi: jusqu'à 1h, Mercredi et jeudi: jusqu'à 2h, Vendredi et samedi: jusqu'à 3h

TOUS LES DIMANCHES
DE 9H00
À 14H00

Pour les membres
et non-membres

Entrain VOUS INVITE
au **Racquet-Brunch**

- Jouez au racquetball ou au badminton et brunchez avec nous
- Réservez votre terrain ou joignez un groupe pour des rencontres amicales
- Vous n'avez pas de raquette ou de partenaire? NOUS FERONS LE NECESSAIRE

BRUNCH ADULTES 5.95\$
MOINS DE 12 ANS) enfants 3.50\$
RACQUET-BRUNCH 9.95\$

Entrain
à l'achat d'un brunch
climatisé d'initiation gratuite
Nous prions les raquetteurs et les ballés

558-7771

Soyez de la fête
dans le
temps des Fêtes

**Le Jour de Noël
et le Jour de l'An**
CAVE DE L'ABBAYE

Brunch au champagne
de 11h à 15h
Musique avec notre organiste
13,50 \$ par pers.
(enfants de moins de 12 ans: **6,75 \$**)

SALON CHAMPLAIN

Buffet dansant
à compter de 17h
18 \$ adultes — **12 \$** enfants

**La Veille du
Jour de l'An**
CAVE DE L'ABBAYE

à compter de 20h
18 \$ par pers.
Dîner dansant

SALON CHAMPLAIN

Buffet de la St-Sylvestre
22,50 \$ par pers.

LE CHATEAUBRIAND

Dîner dansant
25 \$
avec orchestre,
cotillons, bruiteurs, ballons, etc.

Holiday Inn
3225, Hochelaga, Ste-Foy, Québec
Réservations: 653-4901

BRUNCH
froid et chaud

offert le 27 déc. / et le
1er janvier 1982

adulte **10,95\$**
enfants moins
de 10 ans **5,95\$**

Réservations:
524-8304 - 627-2278

RESTAURANT
La Fleur d'Orange

46, boul. St-Cyrille ouest, Québec

LUIGI et CESAR
souhaitent un
JOYEUX NOËL
ET UNE
HEUREUSE ANNÉE
à tous leurs amis et clients

Restaurant au Parmesan

38, RUE ST-LOUIS, VIEUX QUÉBEC
Tél.: 692-0341
Cartes de crédit acceptées.

Table d'hôte
du 25 décembre
et du 1er janvier

Entrée
Pâté de campagne
Cocktail de bigorneaux
Fondue au parmesan

Potage
Potage du jour
Jus de tomates

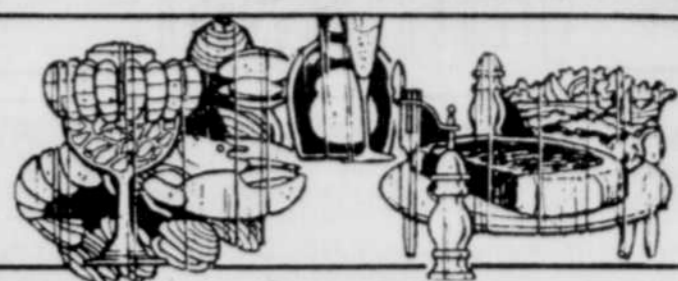
Plat principal
Tournedos Du Barry
Aloyau de boeuf au jus
Truite bretonne

Dessert
Bûche de Noël
Cocktail de fruits au kirsch
Gâteau aux fruits
Thé ou café
13,95\$

**RESERVEZ TÔT POUR
UN MEILLEUR CHOIX**

LE VERCHERES
640, Grande-Allée est
Réservations: 522-7220

la bonne chère



la recette québécoise de la semaine

Escalopes de dinde en habit de Noël

par Victorin LEMIEUX

collaboration spéciale
Corporation provinciale
des cuisiniers québécois

Pour six personnes

Ingrédients

- 2 à 2½ livres de poitrine de dinde désossée
- 2 tasses de chapelure de pain séché (panure)
- 2 oeufs battus
- 1 tasse de lait
- Bouquets de persil frais ou de chiorée
- Canneberges (atocas) en fruits entiers
- (Marinade)
- Le jus d'un citron OU
- ¼ tasse de vin blanc
- 2 c. à table d'huile végétale
- 2 échalotes vertes émincées
- sel et poivre

Procédé

Couper la poitrine de dinde en six parties égales, en ayant soin de trancher transversalement aux fibres de la viande, lesquelles sont

sur la longueur. Bien les aplatir entre deux feuilles de papier ciré et les mettre à mariner 20 minutes dans la marinade au jus de citron ou (et) au vin blanc. Paner à l'anglaise (1). Cuire sur feu moyen dans un mélange de beurre et d'huile en laissant bien dorer la première face avant de les retourner pour cuire de la même façon de l'autre côté.

calopes sur un plat en argent ou en acier inoxydable en décorant avec les canneberges et les branches de persil ou de chiorée. Un peu de beurre fondu couleur noisette peut être versé dessus pour les estomacs moins fragiles.

S'accompagne très bien d'une purée de pommes de terre et de bâtonnets de carottes aux fines herbes.

Cette variante à la traditionnelle dinde de Noël encouragera sûrement les plus rassasiés à en faire l'essai pour le bonheur de l'hôte ou de l'hôtesse.

(1) Paner à l'anglaise: se dit pour un aliment qui est plongé dans de l'œuf battu assaisonné et mélangé avec du lait après avoir fariné et pour ensuite être enrobé de chapelure de pain séché.



paul polidori collaboration spéciale
Maitre d'hôtel, Le Vignoble, Québec

l'autre côté du "piano"

Si nous nous référons au Larousse Culinaire, restaurant désigne: "Un établissement public où l'on sert à manger." Quant à son origine, elle n'est pas très ancienne; au XVIIIe siècle on ne pouvait manger que dans les auberges et chez les traiteurs.

En 1765, un dénommé Boulanger, marchand de bouillon, rue des Poulies à Paris, donna à ses potages le nom de restaurants et inscrivit sur son enseigne: "Boulangier débite des restaurants divins."

Il servit, par la suite, des pieds de moutons en sauce blanche, ce qui lui valut un procès retentissant de la part des traiteurs. Il eut gain de cause et le Parlement de l'époque, par un arrêt solennel, décréta que les pieds de moutons en sauce blanche n'étaient pas un ragoût.

Donc Boulanger créa, comme

le dit Brillat-Savarin, une profession qui commande à la fortune, toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

Vous avez donc décidé d'aller au restaurant et, de nos jours, ce n'est pas le choix qui manque. Tout d'abord, prenez la précaution de réserver. Cela ne coûte rien et vous éviterez une attente fastidieuse qui pourrait gâcher votre soirée. Et on sera, de ce fait, mieux accueilli et, tout souriant, le maître d'hôtel vous proposera une bonne table.

Vous désirez prendre un apéritif? Si oui, exprimez vos goûts et préférences. Le maître d'hô-

tel vous présente ensuite le menu. Lisez-le attentivement et n'hésitez pas à demander des explications, voire même des suggestions.

En effet, lire un menu, même pour le professionnel, n'est pas toujours chose facile. Bien souvent, en plus des noms des sauces que les mets comportent, on peut lire aussi le nom d'un plat "à la manière du chef" ou encore portant carrément le nom de celui-ci.

Le maître d'hôtel n'hésitera pas à vous donner les explications nécessaires et vous guidera dans votre choix tout en respectant vos goûts.

Dès que votre commande est passée, on vous présente la carte des vins. Il faut, en premier lieu, savoir qu'il n'est pas be-

soin d'être un connaisseur pour boire du vin, mais plutôt un amateur. Et si on est un connaisseur, tant mieux!

Il n'en tiendra finalement qu'à votre bourse pour le choix d'un bon vin ou d'un cru classé. Mais si, comme la plupart des gens, vous êtes du côté des amateurs de vins, je vous suggère alors de demander conseil au maître d'hôtel. Car, celui-ci en élaborant sa carte, prend toujours le soin de choisir des vins qui allient un bon rapport, qualité et prix, et qui sont souvent meilleurs que des vins renommés aux prix beaucoup plus élevés.

Vous voilà donc prêts à manger. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter un bon appétit et de très joyeuses fêtes.

RESTAURANT
La Reserve
108, St-Cyrille ouest
• Nouvelle carte
• Menu spécial tous les jours
• Nouvelle table d'hôte
La direction et le personnel souhaitent à tous leurs amis et clients de
JOYEUSES FÊTES
Menu spécial pour le Jour de l'An
Rés.: 524-1864
Heures d'ouverture: de 11h30 à 15h00, de 17h30 à 23h30.

Menu de Noël et du Jour de l'An
Vol-au-vent à la Reine
Moules Poilette
Consommé Madrilène
ou
Minestrone Belle Fermière
Escalope de veau Chambertin
Cailles au Vigneron
Cochon de lait farci sauce aux pommes
Filet mignon sauce Choron
Fennel à la façon Grand-Mère
Légumes assortis
Salade Romaine
Dessert et café **19.95** par personne
Négroni
36, côte de la Fabrique
Le soir, nous donnons les timbres de stationnement de l'Hôtel-de-Ville (gratuits).
Rés.: 692-3851

Auberge Normande
VOUS OFFRE
Le 25 décembre
dès 17h30
**MENU DU JOUR DE NOËL
AUX 5 SERVICES**
16,50\$ par personne
Réservations:
849-4486
(2 services)
Le 31 décembre
l'Auberge Normande est en fête
Musique d'ambiance, bruiteurs, chapeaux.
Reveillon du Jour de l'An, repas servi à midi et dîner. Buffet froid complet avec choix de vin blanc, rouge ou rosé.
25\$ taxe et service inclus
Réservations:
849-4486
Cartes en vente maintenant
MENU DU JOUR DE L'AN
dès 17h30
Menu spécial avec 5 services
16,50\$ par personne
Réservations:
849-4486 (2 services)
Auberge Normande
LAC-BEAUPORT
A DEUX PAS DES CENTRES DE SKI

Ile d'Orléans, Bienvenue au
Ste-Pétronille **Manoir de l'Anse**
(ouvert 12 mois)
LA SAINT-SYLVESTRE
Buffet 12,50\$
avec soirée dansante dès 20h
Forfait dans une auberge typiquement québécoise:
1 coucher — 2 personnes 58\$
1 petit déjeuner — 1 souper.....
2 coucher — 2 personnes 88\$
2 petits déjeuners — 2 soupers.....
Menu du souper fortait: fondue chinoise, brochette de fruits de mer, lapin, cailles, porc cordon bleu.
Réservations: 828-2248

Le Deauville
STE-FOY
Faites plaisir à maman le dimanche entre 10h30 et 14h30
BRUNCH
Adultes **7.50\$**
Enfants **4.50\$**
Le Deauville
STE-FOY
3000, boul. Laurier, Ste-Foy
Rés.: 658-3644

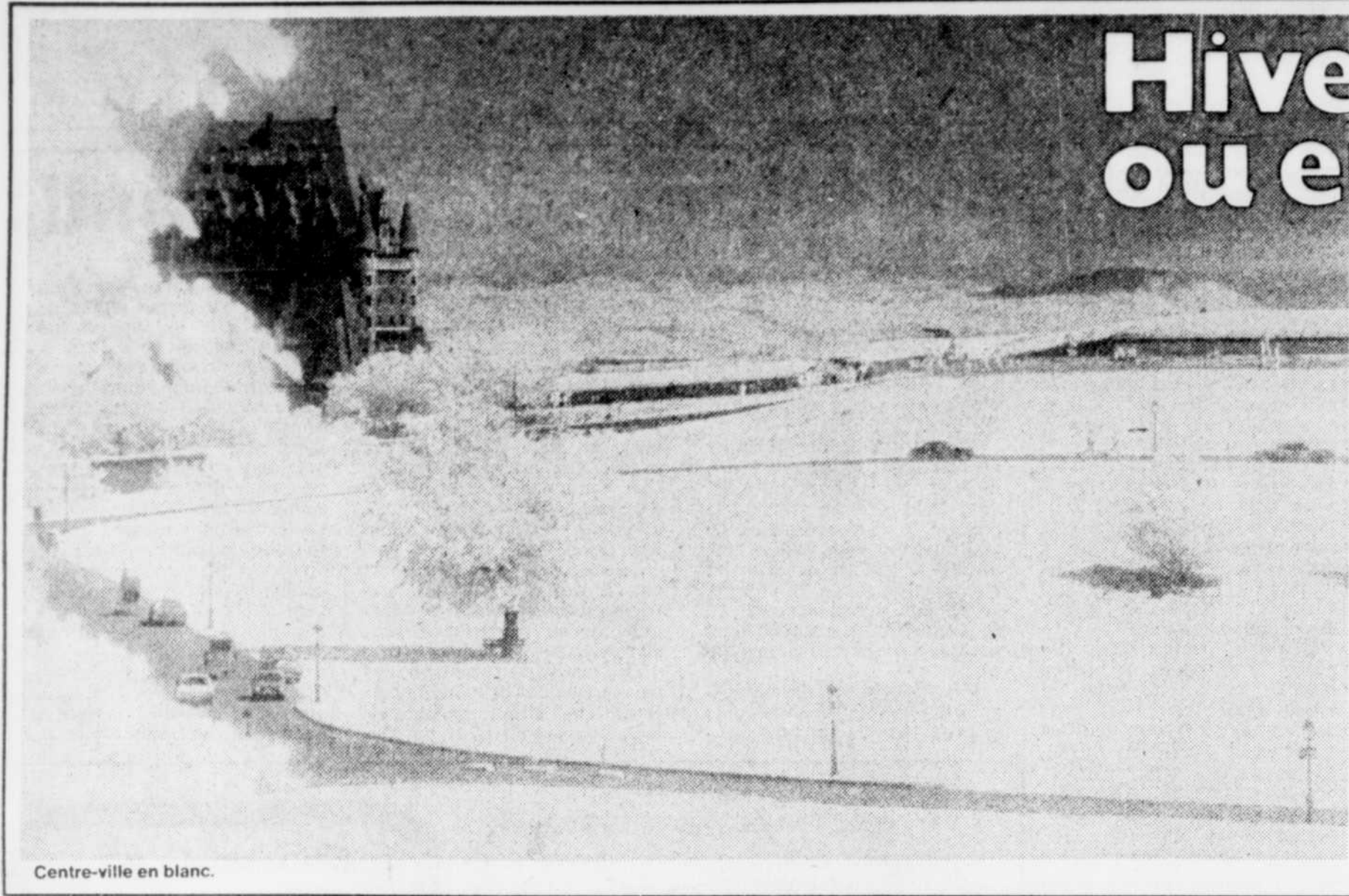
BRUNCH
J'ai le goût Doux
les plaisirs chauds, les plaisirs froids, des bulles, des bulles, hic...! encore des bulles!
6.95\$
SAINT O
Le dimanche de 10h30 à 14h30.
Réservation: 529-0211
570 est, Grande-Allée, Stationnement à l'arrière.

JOYEUSES FÊTES!
MENU DE NOËL
Entrée: Cèleri, olives, tourtière Grand-mère
Potages: Consommé au sherry, Crème Argenteuil
Plats principaux: Dindonneau farci, Côte de bœuf à la broche
Légumes: Pommes de terre du Chef, Petits pois à la française, Carottes Vichy
Desserts: Bûche de Noël, Charlotte beauceronne, Salade de fruits frais, Thé - Café - Lait
Adulte 15,50\$ Enfant 10,50\$
MENU DE LA ST-SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN
Entrée: Cèleri, olives, tourtière Grand-mère
Potages: Consommé aux croûtons, Crème de poulet
Plats principaux: Dindonneau farci, Filet de bœuf au four, sauce aux champignons
Légumes: Pommes de terre du Chef, Petits pois à la française, Carottes Vichy
Desserts: Gâteau de l'An, Charlotte beauceronne, Salade de fruits frais, Thé - Café - Lait
17,50\$
Pour danse seulement, 4\$ par personne avec le **TRIO BACCHUS**
Réservations: 653-5234 **MOTEL Carillon** 2800, boul. Laurier Sainte-Foy

J'AIME La Différence Restaurant
860, rue St-Jean, Québec
Réservations: 529-0339
MENU DU JOUR DE L'AN
Assiette de crudités
Crêpe aux champignons ou
Crevettes de Marane (sauce mousseline)
Potage cultivateur
Table à salades
Crêpe de fruits de mer ou
Poitrine de poulet (Sauce suprême) ou
Fondue chinoise (2 assiettes) ou
Filet mignon (grillé)
Pommes Parisienne
Carottes Vichy
Tarte aux pommes grand-mère ou
Gélatine aux fruits
Thé, café, lait
ADULTES: 14,95
ENFANTS: (moins de 10 ans) 11,25
Taxe et service en sus
Suggestion vin en fut ou notre vin maison.
Grand Réserve
FAITES LA DIFFÉRENCE
Offrez un certificat-cadeau au restaurant La Différence. Pour renseignements, s'adresser au responsable.

SOUPER GASTRONOMIQUE
pour 2 personnes
8 services
Au choix
Caille aux raisins
Feuilleté de fruits de mer
Cuisses de grenouille
Soupière Henri IV
Salade César
Trou Normand
Au choix
Châteaubriand bouquetière (sauce béarnaise)
Délice de la mer
Le mignon de veau (sauce normande)
Le plateau de fromages
Desserts flambés pour 2 personnes
Cerises jubilé
Poires au Pernod
Thé, café
NOUS STATIONNONS GRATUITEMENT VOTRE AUTO
39.39 pour 2 personnes
Le Petit Château
5, rue St-Louis Vieux Québec
522-0181

L'Auberge Ramada Inn vous invite à venir fêter chez nous.
Le Vivier
LE 25 DÉCEMBRE
MENU DE NOËL
\$25.50
le vertige
REVEILLON DU 31 DÉCEMBRE
BUFFET \$18.00
Pianiste, organiste, piste de danse, confettis, cotillons et cadeaux surprises
Mon PATELIN
LE 25 DÉCEMBRE
BUFFET DE NOËL
\$14.75
enfants moins de 12 ans \$6.75
PATELIN
REVEILLON DU 31 DÉCEMBRE
BUFFET \$16.50
Pianiste, organiste, piste de danse, confettis, cotillons et cadeaux surprises
Le Vivier
LE 31 DÉCEMBRE
Menu gastronomique, 6 couverts \$29.95
Pianiste, organiste, piste de danse, confettis, cotillons et cadeaux surprises
Rés.: 651-2440
RAMADA INN
1200, Lavigerie, Ste-Foy (angle boul. Laurier, près des ponts)



Centre-ville en blanc.

Hiver en ville ou en campagne

Textes par Louis TANGUAY

Les activités de plein air constituent la principale motivation des vacanciers qui voyagent au Québec pendant les mois d'hiver.

Cette constatation des spécialistes du voyage, on pourrait croire qu'elle ne s'applique qu'aux visiteurs de la campagne, mais il faut constater que la neige et la glace sont tout aussi disponibles dans les zones urbaines de Montréal ou Québec.

Bien sûr dans ces villes, et certains autres centres, l'hiver est la saison par excellence de la vie culturelle, tandis que, en campagne, c'est surtout en été qu'on part à la recherche de spectacles et d'expositions.

Mais l'attrait numéro un du Québec en hiver demeure sa neige et quelques grossistes commencent à le comprendre et à proposer des forfaits touristiques mettant en valeur la belle province en robe blanche.

Et si l'hiver n'empêche aucunement de partir à la découverte du patrimoine et des traditions de façon conventionnelle, les projets les plus ambitieux proposent de partir à ski de fond pour des "raids" de plusieurs jours caractérisés par le contact intime avec la nature: dans Charlevoix, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, ou même dans le grand Nord.

Des grossistes travaillant sur le produit touristique québécois, il y en a fort peu et, si on parle d'hiver, ce nombre est encore moindre.

Par exemple, M. Charles Paradis un agent de voyages détaillant constate que sa clientèle fait parfois appel à lui pour des réservations dans une auberge du Nord de Montréal, mais organise généralement elle-même ses séjours dans des zones plus rapprochées.

L'agence grossiste Exploratours qu'il dirige également a laissé tomber cette année les excursions accessibles aux voyageurs individuels qu'elle organisait au Carnaval Souvenir de Chicoutimi, restreignant ses forfaits à des groupes organisés d'avance.

Par contre, chez Groupe Voyage Québec, M. Paul Plourde croit encore possible d'offrir à des individus des week-ends à ce grand événement saguenéen, bien que l'activité d'hiver de cette maison se concentre surtout sur la location de chalets en Beauce, en Mauricie, dans Portneuf et au Saguenay.

Dans cette dernière région, les agences Club Jeunesse et Tourbec sont étroitement en compétition pour proposer des voyages au Saguenay dans le temps du Carnaval, avec séjour à la base de plein air CEPAL de Jonquières, ou ailleurs.

Le CEPAL sert aussi de point d'appui pour des séjours saguenéens organisés en d'autres temps par les deux agences et même de point de

départ à des raids à ski de fond de 130 km soit cinq jours interrompus par des arrêts dans des refuges rappelant la vie des coureurs des bois.

Encore plus au nord, Tourbec propose des expéditions de 14 jours (accompagnées de traîneaux à chiens pour le transport du ravitaillement des randonneurs) au Nouveau-Québec, le point de départ et d'arrivée étant Shefferville.

Les deux entreprises ont aussi des forfaits de ski de fond ou alpin dans Charlevoix et les Laurentides, Club Jeunesse ayant en plus des programmes alpins à Val d'Irène et de randonnée dans les Chics-Chocs, du côté gaspésien.

A cet éventail, Tourbec ajoute artisanat ou photo en Estrie, initiation à la trappe d'hiver dans le Bas-Saint-Laurent et au camping d'hiver au Mont-Tremblant.

Par ailleurs, la Société Vacances-Familles a aussi pour ses membres des forfaits de ski de fond dans le Bas-Saint-Laurent et la région de l'Erable et de ski alpin dans cette dernière, en plus de son réseau d'hébergement dont plusieurs sont localisés à proximité de stations de sports d'hiver.

Les ATR

Et si tout cela n'offre pas encore assez de variété, on peut trouver chez les associations touristiques des différentes régions d'autres programmes fort intéressants.

A titre d'exemples: — Charlevoix inaugure cette année un nouveau programme de ski alpin dans les massifs de la Petite-Rivière-Saint-François;

— à la fin de février, Chibougamou tient son Festival des "Folies frettes";

— le coeur du Québec propose la pêche sous la glace, non seulement à Sainte-Anne-de-la-Pérade mais également à une échelle moins importante de part et d'autre du lac Saint-Pierre, à Maskinongé et à Notre-Dame de Pierreville;

— la pêche sous la glace se pratique aussi à Sainte-Émile de l'Énergie, dans Lanaudière, au lac McGreagor de Val des Monts, dans l'Outaouais et à Venise en Québec dans la région du Richelieu;

— l'Estrie a toute une variété de forfaits de ski alpin permettant par exemple cinq jours à Magog pour \$188 (hébergement, petit déjeuner, remontées, taxes et services inclus);

— Enfin, la ressource la moins connue des Laurentides est peut-être la tenue d'amusants petits carnivals locaux dans une trentaine de localités, dont les plus importants à Mont-Tremblant, Saint-Hyppolyte, Terrebonne et Val Barrette, pour ajouter à l'hospitalité des "gens du Nord".



LE SOLEIL
passé l'hiver
en Floride

Lisez votre quotidien préféré pendant vos vacances...
LISTE DES DEPOSITAIRES EN FLORIDE:

Miami

- Grand Central Station
- 181 St and Biscayne
- Pizza News
- 79 St - Biscayne Blvd
- House of Toys
- 4254 Biscayne Blvd
- J. and J. Stationary
- 209 - 71 st Street
- Freddy's News
- 7426 Collins Ave
- Sheldon Drug
- 9501 Harding Ave - Surfside
- Liggett's Pharm
- 17010 Collins Ave
- Track Winds
- 17600 Collins Ave
- Golden Shores Pharm
- 18190 Collins Ave
- Beach Arbor
- 18925 Collins Ave
- Surfside Drugs
- 9500 Harding
- Hawaiian Isle Gifts Shop
- 17601 Collins Ave
- Motel Pharmacy
- 17200 Collins Ave
- Waikoi Gifts Shop
- 18801 Collins Ave
- Marcos Polo Sundries
- 19201 Collins Ave

Fort Lauderdale

- Smith's Drug Store
- 1910 E. Sunrise Blvd R 1
- Cunningham Drug
- 414 Oakland Pk
- Cunningham Pharm
- Las Oas Blvd
- 203 South Atlantic
- P. N. S. Discount
- 3145 N.E. 9 St
- Clarke News
- 4 Watt St
- Eco News
- 1819 S. Andrews
- Jean-Guy Lecours
- 2933 N.W. 28 Way
- Mobil Home and Country Club
- Oakland Blvd (484-8758)
- Trail and Trailer Grocery
- 998 N. Federal Hwy
- News Rack
- The Galleria Mall
- Sunrise Blvd

Fort Lauderdale by the sea

- City News
- 4402 Bougainville Dr
- Scott's Sundries
- 8 Commercial Blvd
- Cunningham Drugs
- Sea Ranch
- Village Shopping Center
- 4109 N. Ocean Drive
- Hollywood**
- Nikki Hair
- Hollywood Shopping Mall
- H. Breeding's Rexall Store
- 1400 S. Federal Highway
- Tuzzo News
- 1700 E. Young Circle
- Beach Book Sundries
- 328. Johnson
- Howard Johnson
- 2501 N. Ocean Drive
- Hallandale**
- Anthony's Books
- 1806 E. Hallandale Beach Blvd
- Tobacco Town
- 16 - 03 Diplomat Mall
- 1401 E. Hallandale Blvd
- Adrien Hebert
- 2621 S.W. 51 St
- Dane Village
- Hallandale Blvd
- 962-1676

Pompano

- Lakeside Pharmacy
- 1301 S. Ocean Blvd
- Oceanside Drugs
- 31 N. A1A
- (Oceanside Shopping Center)
- Kwalitry Dry Cleaning
- 1665 E. Atlantic Blvd
- Dania**
- Lucky Seven Inc. Jim Roger
- 295 St. Fed. Highway
- Dania News and Books
- Dania Beach Blvd
- Khan's Grocery
- 2102 N. Federal Hwy
- Palm Beach**
- Main Street News and Books
- 255 Royal Poinciana Way
- Gourmet Deli of the Palm Beaches
- Colonades Beach Hotel
- Palm Beach Shore
- Deerfield Beach**
- Molo Pharmacy
- 233 N.E. 21 St. A1A

Century News

- 1818 W. Hillsboro Blvd
- Lighthouse Point**
- Lighthouse Books Store
- 3650 Federal North Hwy
- Venetian Shopping Center
- Margate**
- Margate Books
- 5869 Margate Blvd
- Sunrise**
- Cars Unlimited
- North Hill Plaza
- 10049 Sunrise Strip
- Boynton Beach**
- Dan's News
- 640 Ocean Ave
- Lake Worth**
- Dan's News Smoke Shop
- 608 Lake Ave
- Boca Raton**
- New Shack
- 1375 W. Palmetto Pk
- Singer Island**
- Little Professor Book Center
- 2515 N. Ocean Ave

DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI, LE LENDEMAIN DE SA PUBLICATION. LE SAMEDI, EN VENTE LE JOUR MÊME
LE SOLEIL



A la montagne.

Le Soleil, Jean Vallières

Vacances d'hiver en zone urbaine

Pour bien des gens, la ville est le dernier endroit où prendre des vacances, surtout à la saison de la gâdoue, des embouteillages et des journées les plus courtes.

Pourtant, les villes de Montréal et Québec ont, dès que le climat le permet, soit en leur centre, soit à proximité, des ressources aussi considérables de récréation en plein air que de divertissement intérieur.

On peut donc aller en ville pour autre chose qu'un match de hockey professionnel, une compétition sportive d'envergure internationale ou un grand spectacle, même si ces possibilités ne sont pas à dédaigner.

Plein air en pleine ville

Si Montréal n'est pas à proprement parler une "ville de neige", les gens qui la visitent comme ceux qui y habitent n'en ont pas moins accès à une foule d'activités de plein air, particulièrement pendant la saison froide.

En plein coeur de ce milieu essentiellement urbain, sur cette montagne si bien connue, on trouve en effet la possibilité de faire des promenades en traîneaux tirés par des chevaux et le mont Royal n'est que l'un des quatre endroits où il est possible de pratiquer le ski alpin, avec remontées mécaniques, et cela en pleine ville.

Ces centres n'ont certes rien pour mettre au défi les champions de la Coupe du Monde avec des dénivellations allant de 46 à 59 pieds, mais ont l'avantage d'être accessibles gratuitement et de servir de complément à des installations destinées aux skieurs de randonnée.

Cette activité se pratique dans une dizaine de parcs dont ceux de l'île Sainte-Hélène et de l'île Notre-Dame; sur plus de 55 km de pistes entretenues par le service des Travaux publics de la ville.

Les amateurs de plein air peuvent aussi profiter de 13 descentes de toboggan et de vastes étendues pour la promenade en raquettes.

On compte aussi plus de 150 patinoires extérieures, dont une trentaine appelées "décoratives" parce qu'elles comportent des surfaces gla-

cées de forme irrégulière agrémentées d'ornements et de musique continue.

La plus animée est celle du parc Angrignon qui présente sa "Féerie d'hiver", mettant en vedettes 500 animaux du Jardin des merveilles, en quartiers d'hiver, jusqu'au 23 février.

Du côté des 19 patinoires couvertes, les heures de patinage gratuit ont été augmentées cette année.

Pour des activités intérieures, le Planétarium de la ville présente un spectacle spécial jusqu'au 31 janvier, et jusqu'en mai, les activités culturelles, concerts, ballet, opéra, expositions se succèdent presque sans interruption.

La Commission d'initiative et de développement économiques de Montréal (CIDEM-Tourisme, 155 rue Notre-Dame, Montréal H2Y 1B5) publie un calendrier des événements d'intérêt touristique qui ont lieu ou cours des prochains mois.

Le même organisme a aussi rassemblé dans un dépliant les forfaits offerts par 18 hôtels du centre-ville ou de ses abords. Pour un prix variant de \$58 à \$109 par personne en occupation double, cela comprend deux nuits d'hébergement et dans certains cas, des tours de ville ou l'accès à diverses activités récréatives.

Du centre-ville aux centres de ski

À Québec, par ailleurs, même les mordus du ski alpin peuvent aussi bien s'héberger au centre-ville et rayonner vers cinq stations situées au Mont Sainte-Anne, au Lac-Beauport (2), à Stoneham et à Saint-Raymond de Portneuf.

Leurs 53 pistes desservies par 27 remontées mécaniques totalisent 167 km et deux stations sont équipées pour produire de la neige artificielle.

Et si on parle des centres de ski de randonnée répartis un peu partout dans la région, il faut en compter une quinzaine dont certains donnent accès à des paysages aussi recherchés que ceux du parc des Laurentides.

Québec ne manque par ailleurs pas de glace pour les amateurs de patinage notamment sur la rivière Saint-Charles où est entretenu, à leur intention, dès que le froid le permet, un long ruban glacé.

Dans une ambiance surprenante d'animation, ils y côtoient les skieurs de fonds utilisant une piste parallèle et les promeneurs en traîneau.

D'autres préfèrent les patinoires situées entre les vieux murs, à proximité des plaines d'Abraham elles aussi sillonnées par les skieurs.

Ski et patinage sont aussi au programme du Village des sports de Valcartier où l'enthousiasme est encore plus exubérant autour des glissades en traîne sauvage ou en chambre à air.

Mais l'activité qui met le plus d'animation dans l'air de la Vieille Capitale s'étend de la haute ville jusqu'aux limites des banlieues. C'est celle des dix jours de règne de Bonhomme Carnaval (cette année du 4 au 14 février).

Et à cette période de réjouissances, comme au reste de l'hiver, on peut tout aussi bien qu'au Festival d'été associer la découverte historique, la gastronomie, l'ambiance tant appréciée par les étrangers et la variété des spectacles, au concert, au théâtre ou dans les boîtes.

Quant aux services, au moins 18 établissements inscrits pour la région de Québec au répertoire préparé à l'intention des agents de voyage par le ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme proposent pour cet hiver des forfaits d'une semaine ou d'un week-end pouvant inclure deux jours ou cinq jours de ski ou la participation à diverses autres activités.

Le prix du programme classique pour skieurs comprenant transfert depuis et vers l'aéroport, hébergement pour 6 nuits, à deux personnes par chambre, transport au pied des pentes et billets de remontées pour cinq jours, varie entre \$260 et \$375 par personne.

On peut toutefois s'héberger au pied des pentes au Lac-Beauport et au Mont Sainte-Anne, préférer des endroits plus isolés ou chercher une foule d'autres variantes (notamment pour les vacanciers en automobile) et d'autres établissements hôteliers au sujet desquels on peut obtenir des informations en s'adressant à l'Association touristique de la région de Québec, 1049 avenue des Érables, Québec, G1R 2N1.



En traîneau sur le mont Royal.



A la ferme

Le Soleil, Jean Vallières

A la ferme ou en forêt

Une autre approche au plein air hivernal est celle de la vie rurale que les citadins peuvent croire à tort endormie sous la neige jusqu'au réveil printanier du temps des sucres.

Car d'ici là les gens des secteurs ruraux ont tout le temps de bien faire apprécier l'hospitalité de la ferme québécoise.

La Fédération des agriculteurs du Québec a établi tout un réseau de fermes d'hébergement, dans 14 régions du Québec où il est possible aux individus comme aux familles de s'initier à la vie rurale.

Il n'est évidemment pas question, à ce temps-ci de l'année, de prendre part aux travaux des champs, pour les visiteurs, mais ils peuvent participer aux soins des animaux et apprendre avec leurs hôtes le rythme de vie rural.

Des programmes spéciaux sont adaptés à la période des Fêtes, mais les séjours à la ferme peuvent avoir lieu en tout autre temps.

C'est aussi le cas chez les fermiers et pensions rurales qui accueillent les visiteurs à l'intérieur du réseau de la société Vacances-Familles dans 11 régions québécoises.

Et qui dit hébergement à la ferme dit vie dans les grands espaces propices à la pratique de la raquette, du ski de fond et de promenes, avec, dans certains cas, possibilité de hébergement en traîneau ou en motoneige.

L'essentiel de l'aventure est toutefois de partager le mode de vie des fermiers hôtes dont on peut même choisir la catégorie d'âge dans le répertoire des agriculteurs.

Dans chacune des fermes de cette organisation, le prix pour une personne varie de \$5 à \$20 incluant repas et animation. Chez les hôtes du

réseau rural de la société Vacances-Familles, le coût varie de \$3 à \$17 par jour par personne.

La tranquillité

Dans la même optique de vacances d'hiver près de la nature, il est aussi possible de vivre en tout confort l'expérience de la forêt.

En effet, le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche garde ouverts pendant la saison froide un certain nombre de ses chalets destinés en d'autres temps aux pêcheurs et chasseurs.

Ces installations situées dans le parc des Laurentides (29 chalets), la réserve de Portneuf (11), celle de la Mauricie (9) et celle de Matane (6) peuvent accueillir de deux à dix adultes, pour un montant variant de \$24 à \$70 pour jour, selon la grandeur.

Dans ce milieu, on peut observer les animaux (ou du moins leurs traces), pratiquer le ski de fond ou la raquette, ou encore simplement profiter de la tranquillité de la forêt engourdie.

agence de voyages

Sears

• Place Fleur de Lys 529-8451 • Place Laurier 658-3211

Nos brochures d'hiver sont présentement disponibles

Détenteur d'un permis du Québec

Simpsons-Sears Limitée

CUBA EN JANVIER C'EST LE CARNIVAL

À PARTIR DE \$499

Le tarif comprend trois repas par jour, et une bière ou une boisson gazeuse avec le dîner et le souper.

Imaginez de longues plages blanches sous le soleil et des soirées excitantes de carnaval sous les étoiles.

Le Carnaval de Cuba s'en vient, et n'aimeriez-vous pas être de la fête? Cette année, pour la seconde fois, c'est à Varadero (célèbre pour sa plage de 20 km, peut-être la plus belle au monde) que se déroulera le festival, un événement sans pareil!

Les activités commencent le lundi, avec des leçons de danse offertes à tous.



Apprenez la rumba, le cha-cha-cha, la conga ou le mambo - ou même toutes!

Vous pourrez ensuite participer au concours de danse. Chaque soir, hôtels et pavillons offrent des prix de danse, de costumes et organisent divers autres concours.

Le vendredi, grand concours pour élire le Roi et la Reine du Carnaval qui régneront sur les festivités. Si vous devenez l'heureux "Papa Sol" ou "La Mariposa", vous

gagnerez un voyage aller-retour pour deux à Cuba! Ensuite, pendant les soirées du vendredi, samedi et dimanche, la ville retentit sous les feux d'artifice, les chars spectaculaires et les parades.



Les vacances les plus économiques aux Antilles

Ces activités vous sourient? Le Carnaval de Cuba s'en vient. Soyez de la fête du 11 janvier au 13 février!

Départ de Montréal

Los Cocos - 7 nuits à partir de \$499

Tortugas Villas - 7 nuits à partir de \$349

Les prix sont basés sur deux personnes par chambre.

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS D'UN MEMBRE DE L'ENTENTE

INTER-AGENCES

VOYAGES FRONTENAC/VOYAGE 2000

Place Laurier 651-9610 Galeries la Capitale 627-5955

Donnacona 285-1220 Galeries la Canadière 667-7051

628-2020

Détenteurs d'un permis du Québec

SOLDE DE JANVIER

UNE TRADITION



Manteau en
chat sauvage
lustré naturel,
peaux entières

Spécial

\$999

Manteau en
renard bleu
naturel

Spécial

\$999

Manteau en castor
naturel à long poil,
peaux allongées ou
castor rasé et lustré

Spécial

\$1499

Manteau en vison
naturel, peaux
allongées, pastel
ou demi-sang

Spécial

\$1899

Pour lui, paletot
de chat sauvage
lustré naturel,
peaux entières

Spécial

\$1499



Le Salon de fourrures

ROLAND FORGUES

LTÉE

461, St-Joseph est, Québec, mail centre-ville 529-0077

un nom... une réputation!

Profitez de ces rabais exceptionnels dès
samedi, le 26 décembre, ouvert de 13h à 17h.

Grandeurs désassorties, quantité limitée, au
comptoir seulement

- Retouches d'ajustement gratuites
 - Garantie d'un an avec police d'assurance
 - Entreposage gratuit la première année
 - Plan de mise de côté
 - 2 heures de stationnement gratuit
- Plan de financement disponible, si désiré!

VENEZ DÉCOUVRIR TOUS NOS AUTRES SPÉCIAUX EN MAGASIN