

Les pâtes fraîches

Une mode où l'improvisation n'a pas sa place

♦ La mode est aux pâtes fraîches depuis quelques années à Québec. On ne trouve plus que ça dans les meilleurs restaurants de la région. On en vend dans les étagères des supermarchés et il n'est pas une seule halle qui n'ait pas sa boutique de pâtes fraîches. "On s'improvise trop facilement dans ce domaine", déclare M. Nicola Cortina, propriétaire du restaurant Er Michelangelo, à Sainte-Foy.

par Pierre CHAMPAGNE

M. Cortina est celui qui a lancé, à Québec, cette vague de fraîcheur dans les pâtes. C'était en 1974. Il venait à peine d'inaugurer son restaurant et c'est son épouse, Assunta, qui préparait, à la main, les pâtes fraîches pour la clientèle.

"J'ai acheté ma première petite machine à manivelle dans une quincaillerie de Montréal et, à force de tourner, Assunta en a brisé sept de ces petites machines en quatre ans, en plus de développer une bursite qui la faisait terriblement souffrir. C'est alors que j'ai acheté, en 1978, à la Foire internationale de l'alimentation de Milan, ma première véritable machine industrielle. Elle m'a coûté, \$2,500. Aujourd'hui, la même machine se vend \$12,000.

À l'époque Assunta travaillait toute seule ou presque pour aider son mari, à travers ses tâches familiales, l'entretien de la maison et l'éducation des enfants. Elle ne suffisait même pas à répondre à la demande des clients du restaurant. Et la gamme des produits offerts n'était pas très variée: des spaghettis, des fettuccinis, des linguines et des raviolis. Point final.

Aujourd'hui, la petite entreprise de M. Cortina compte une douzaine de machines, une douzaine d'employés et l'on y fabrique de 300 à 500 kilos de pâtes alimentaires chaque jour. Des fettuccinis, des spaghettis, des linguines et des raviolis, comme au début, mais aussi moult autres pâtes dont certaines, fort populaires à Québec, ne sont même pas connues en Italie comme, par exemple, les roulés au fromage.

Dans ce cas précis, M. Cortina avait remarqué que les Québécois étaient friands de la fondue parmesan. Or ces fondues parmesan sont à peu près inconnues ailleurs dans le monde... même à Parme. Il a donc "italianisé", si on peut dire, la fondue parmesan du Québec en insérant cette préparation de fromage dans un rouleau de canelloni ou de



L'entreprise de M. Nicola Cortina fabrique des pâtes fraîches pour une vingtaine de restaurants de la région de Québec, ainsi que pour des cégeps, des hôpitaux et plusieurs cafétérias gouvernementales.

manicotti. La pâte alimentaire a remplacé la chapelure.

Pas d'improvisation

M. Cortina déplore le fait que n'importe qui puisse s'improviser pâtissier ou charcutier. "On achète une petite machine d'un vendeur itinérant et c'est parti. C'est plus compliqué que ça de faire de bonnes pâtes fraîches. C'est comme un autre métier, il faut l'apprendre. C'est la raison pour laquelle je vais si souvent en Italie. Plusieurs fois par année. Si tu veux savoir ce qui se passe, il faut aller voir ailleurs et les pâtes, c'est l'Italie. C'est là que l'on trouve les meilleures machines, les

meilleures recettes, etc. Moi je vais travailler à Milan régulièrement pour me recycler. Je travaille dans les machines, je travaille dans les pâtes. On s'improvise manufacturier de pâtes alimentaires, mais l'expérience elle est où?"

"Il ne faut pas laisser faire tout le monde. Il faut surveiller. Il faut que chaque individu qui fabrique des pâtes farcies détienne un permis de charcuterie du gouvernement. Il faut que les inspecteurs vérifient régulièrement les aliments et les viandes qui entrent dans la composition de ces pâtes. Il faut que ces viandes, ces fromages, etc, soient

des aliments de première qualité. Ce n'est pas le cas partout, assure M. Cortina.

"Le fromage parmesan par exemple, lorsqu'il pue le parmesan, c'est parce que ce n'est pas un fromage de qualité. Le prix peut varier de \$7 le kilo à \$21 le kilo. Le mien, je le paye \$21 le kilo... mais il ne pue pas. Du parmesan, ça ne vient pas d'Australie. La viande c'est la même chose. Toujours de la première qualité."

Ceux qui connaissent M. Cortina savent que c'est un garçon qui s'enflamme facilement. Et lorsqu'il souligne que la concurrence n'offre pas

toujours la qualité à laquelle le consommateur a droit, il s'enflamme, il crie, il gigote, il fait tous les temps.

C'est sans doute à cause de cette qualité que les pâtes Cortina sont aujourd'hui si répandues. Elles sont vendues maintenant dans une vingtaine de restaurants de l'agglomération de Québec, au Hilton International de Québec et au Château Frontenac, notamment. On en trouve également dans les cégeps, dans les hôpitaux et dans plusieurs cafétérias gouvernementales.

Et Nicolas fait connaître toutes ses pâtes. Ses raviolis et ses tortellinis, mais aussi ses fettuccinis au saumon (elles sont roses), aux épinards (elles sont vertes) et même aux bleuets.

Un choix très vaste page C-2

Si vous voulez des spaghettis aux framboises ou des raviolis au chevreuil, il peut aussi vous les fabriquer. Il a l'expérience!

RESTAURANT Da Lino
Cuisine classique et nouvelle cuisine
Une fine cuisine, recherchée pour sa qualité, et une touche exceptionnelle appréciée des gourmets.
Repas gastronomique et de gens d'affaires
Stationnement gratuit à la porte
1980, St-Michel, Sillery — 687-5954 (coin Maguire)

RESTAURANT da Scarpone
SPÉCIALITÉS ITALIENNES ET FRUITS DE MER
BRUNCH DIMANCHE
de 11h30 à 15h
Stationnement gratuit à la porte
RUE ST-ANDRÉ, coin Dalhousie. RÉ: 692-4612

Chez Umberto
SPÉCIALITÉS ITALIENNES
ALBINI
Accordéoniste
jeudi, vendredi, samedi
770, de l'Alverne, Québec — 527-4442
Stationnement facile à la porte
Tous les mdis, menu de gens d'affaires à partir de 5,75\$

RESTAURANT Maison ROMAINE
1380, chemin Ste-Foy
Table d'hôte
Terrine de saumon
Asperges vinaigrette
Potage ou consommé au Sherry
Gratins de fruits de mer et poissons 15,95\$
Brochette de pétoncles et crevettes 16,95\$
Filet de saumon sauce moutarde 17,50\$
Rognon de veau au Marsala 17,50\$
Escalope de veau et scampi 18,75\$
Dessert - Café
FESTIVAL DES PÂTES AUX FRUITS DE MER
Table d'hôte à compter de 15,95\$ tous les soirs.
Facilités de stationnement.
Réservations: 681-0549

La Fine Cuisine
A MAINTENANT UN NOM
LA TABLE D'HÔTE DE CE SOIR
Mousse de Foie de Canard au Porto
Feuilleté de Crevettes à la Nage de Petits Légumes
Crème du jour
Mignon de Veau à la Fleur de Thym et au Xérès 18,95 \$
Magret de Canard au Calvados et Petits Navets Confits 19,95 \$
Rouelles de Saumon au Beurre d'Ecrevisses 21,95 \$
Panaché de Desserts, Thé, Café
Cuisine de Marché
FAUBOURG SAINT-HONORÉ
à l'étage du Café Saint-Honoré 570, Grande-Allée, Québec
RÉSERVATIONS: 418-529-7021

Le BRUNCH des BRUNCHES
dimanche, de 10h30 à 15h
à **L'OMNIBUS**
GRATUITS POUR ENFANTS
ACCOMPAGNÉS DES PARENTS:
• le brunch
• la garderie avec vidéo
• la piscine sous surveillance
En plus des mets réguliers (30)...
EN VEDETTE:
Brochette veau-boeuf-poulet
Pizza napolitaine
Gratin de fruits de mer
Pomme au caramel
Carré au Rice Krispies
Gâteau au chocolat
12,95\$ adultes
2800, boul. Laurier
658-4303
le fruct
Ouvert 24 hrs par jour
Appétissant! Estomaquant!
NOUVEAU!
Truquettes de poulet 10 morceaux 4,50\$
OUVERT 24 HEURES

HILTON QUÉBEC
OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI
BRUNCH
DE LA NOUVELLE-ORLÉANS "LOUISIANE-CAJUN"
QUELQUES SUGGESTIONS...
• Mousse de crevettes
• Saucisson en croûte • Jambon cru
• Filet de hareng mariné Plaquemines
• Avocat farci Lafayette
• Salade du Mississippi (épinards-bacon)
• Trempe de guacamoli et tortillas
• Le Calaloo
• Poulet aux okras - sauce gingembre
• Fruits de mer créole
• Côte de boeuf au jus
• Mousse au chocolat Foster
• Gâteau au fromage • Gâteau au Bourbon
• Salade de fruits frais Fitzgerald
De 10h30 à 14h00
14,95 par personne
6,95 pour enfants de 10 ans et moins
Taxe et pourboire en sus
Réservations: 647-2411
STATIONNEMENT GRATUIT
à Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel si vous garez votre voiture vous-mêmes.

LA BONNE CHÈRE

Chez Cortina, un choix parmi une quinzaine de pâtes alimentaires

♦ On ne connaît à peu près, des pâtes alimentaires, que les spaghettis et les macaronis, les longs et les coupés. On connaît également la lasagne. Quelques-uns, plus initiés, font aussi la différence entre les linguines et les fettuccinis.

par Pierre CHAMPAGNE

Il faut d'abord savoir que les pâtes sont habituellement plates dans le nord de l'Italie et qu'elles sont traditionnellement tubulaires dans le sud, que c'est dans le nord que l'on trouve les pâtes fraîches aux oeufs, alors que, dans le sud, elles sont fabriquées industriellement avec de la farine et de l'eau tout simplement.

Les pâtes sont donc bolognaises dans le nord et napolitaines dans le sud (pasta bolognese — pasta napoletana). On en compte des centaines de sortes parmi lesquelles mentionnons: manicotti, cannelloni, agnolotti, ravioli, tortellini, farfalle, ruote, penne, zitoni, lasagnette, tortiglioni, vermicelli, etc.

Chez M. Cortina, on fabrique une quinzaine de ces pâtes dont:

Gnocchi di patate: ça ressemble à un petit cocon et c'est fabriqué avec des pommes de terre, de la farine, du sel et du poivre.

Ravioli: c'est un carré de pâte qui sert d'enveloppe si on peut dire à une farce. Certains raviolis sont fourrés aux épinards; d'autres à la viande. Les raviolis qui contiennent épinards sont un peu plus petits que ceux qui contiennent de la viande.

Tortellini: on pourrait comparer les tortellini à... un nombril. La comparaison n'est peut-être pas très romantique, mais c'est la meilleure que je puisse trouver. Des petits nombrils farcis de viande (boeuf, poulet, mortadelle, parmesan, pain, chapelure, sel et épices).

Minis-raviolis: des raviolis plus petits qui peuvent même servir dans les potages. Ils sont farcis de viande.

Médallions: c'est un ravioli qui est rond plutôt que d'être carré et qui

contient une farce absolument différente composée uniquement de fromage ricotta et de jambon cuit.

Agnolotti: comme son nom l'indique, cette pâte contenait originellement une farce à base d'agneau mais M. Cortina préfère farcir cette demi-lune de pâte de veau, de porc, de poulet, d'épinards, de fromage parmesan, de chapelure, d'oeufs et d'épices.

Roulés au fromage: c'est un tube de pâte alimentaire, beaucoup plus gros qu'un macaroni, gros comme le pouce peut-être, mais plus long, et qui contient uniquement du fromage fondu et du jambon.

Cannelloni: c'est un gros tube de pâte alimentaire à l'intérieur duquel on ajoute une farce. M. Cortina en fait deux sortes: à la viande ou aux épinards et fromage.

Quant au reste, les produits sont plus connus: spaghetti, lasagne, linguine, fettuccine, etc. Mentionnons seulement que les linguines sont des spaghettis aplatis et que les fettuccinis sont une pâte plate plus large que les linguines.



M. Cortina jette un coup d'oeil à la préparation des cannellonis.

Le Soleil, Reynold Lavoie

Boans
«dans la fleur de l'âge»

A l'occasion de son 30e Anniversaire, le Chalet Suisse vous offre ses délicieuses fondues en SPÉCIAL et ce tous les dimanches et lundis:

FONDUE CHINOISE.....	7.95\$
FONDUE SUISSE.....	8.95\$
FONDUE SUISSE AUX MORILLES.....	9.95\$
RACLETTE VALAISANNE.....	7.95\$

Au Chalet Suisse
32, rue Ste-Anne, Vieux-Québec 694-1320
2 heures de stationnement gratuit à l'hôtel de ville
Réservation pour groupe de 10 à 100 pers.

TABLE D'HÔTE
AUBERGINE GRATINÉE À LA SAUCE TOMATE
CREVETTES À LA NIÇOISE
PERDRIX AU COGNAC
ESCALOPE DE VEAU
CORDON BLEU
PROFITEROLES AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS
THÉ, CAFÉ, LAIT

15.95
Aussi: Homard frais
Moules Poulottes ou Marinières

SPÉCIAL DU DIMANCHE SOIR

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

Côte de boeuf à volonté
14.95
incluant soupe, café

Les enfants sont admis
MENU SPÉCIAL
Musique avec Albani Galant

SKI DE FOND et FONDUE SUISSE
Incluse **4.95\$** par personne pour groupe

Location d'équipement disponible.
Piste éclairée vendredi et samedi soir, de 18 à 22 heures.

au Mont-Tourbillon LAC-BEAUPORT

RÉSERVATIONS: 849-4418

LE SOLEIL et **980** vous présentent
LA RECETTE DE LA SEMAINE TRANSMISE LORS DU VOLET

"Cuisine populaire de tous les pays"

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

L'animateur Denis Careau en compagnie de Mme Ida Laliberté

ALBONDIGAS RELLENAS:
Boulettes de viande garnies

Ingrédients:
1 kilo de viande hachée maigre
1 cuillère pleine de graisse de porc (Crisco ou autre)
1 tasse de pain broyé ou bien de la farine de maïs
2 oeufs
1 oignon finement coupé
2 gousses d'ail
1 cuillère à thé de sel
1/2 tasse de lait
Un soupçon de poivre
Origan à votre gré

Préparation:
Mettre les ingrédients dans un bol. Amasser. Faire des boulettes d'environ deux pouces de diamètre. Faire un trou avec le pouce et remplir avec l'oeuf dur coupé. Refermer la boulette. Passer dans une assiette de farine. Les dorer dans une poêle avec suffisamment d'huile. Cuire dans une sauce aux tomates pendant vingt minutes. Servir avec du riz ou avec de la purée de pomme de terre. BON APPÉTIT!

Recette paraguayenne présentée par
Mme Ida Laliberté et M. Victor Ramos

ÉCOUTEZ "CUISINE POPULAIRE DE TOUS LES PAYS":
UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS

RESTAURANT CHEZ PEPPE

TABLE D'HÔTE
La mousseline aux Demoiselles de Matane, sauce normande
Le potage paysanne
Les mignonnettes de boeuf, sauce Choron
La sole de Douvres soufflée aux petits légumes
L'escalopine di vitello alla fiorentina
La tartelette aux fraises meringuée
Café

15.50\$

TOUT VA BIEN!
Le récent incendie n'a pas affecté notre restaurant.

585, GRANDE-ALLÉE EST, QUÉBEC - RES.: 524-7612
Service de Valet Salle disponible pour groupe.

Le Croquembroche
NOUS AVONS CE QU'IL VOUS FAUT...

LE MIDI COMME EN SOIRÉE
Un cadre discret pour vos repas d'affaires, réunions de famille ou d'amis.
Salons pour 6 à 20 convives.
Stationnement gratuit dès 18 heures sur validation de votre billet, si vous gardez vous-même votre voiture à Place Québec.

Réervations: 647-2411

HILTON QUÉBEC
OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

LE SAMEDI DÎNER DANSANT

Nouveau!

STATIONNEMENT GRATUIT À PLACE QUÉBEC

sur validation de votre ticket, dès 18 heures selon disponibilité.
Profitez de ce nouveau service!

J'AIME Différence
Restaurant
860, rue St-Jean, Québec.
Réservation: 529-0339

Pour une soirée chaleureuse
DÉCOUVREZ La Tyrolienne

ET L'UNE DE SES 12 VARIÉTÉS DE FONDUES, DONT...

LA DERNIÈRE DÉCOUVERTE...

"La fondue d'agneau"

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

CHAMPAGNE POUR TOUT LE MONDE

par Pierre CHAMPAGNE



Dader BELHADI

Le Méchoui

Le restaurant *Le Méchoui* de Grande-Allée offrira bientôt, tous les mids, un buffet à volonté, chaud et froid, pour \$6.50 par personne. Un buffet sur lequel on retrouvera autant de plats marocains que de plats continentaux. Ça devrait débiter au début de février pour se terminer quelque part en mai, lorsque débute vraiment la saison estivale. La volonté du patron, Kader Belhadi, est de faire de ce buffet l'un des plus remarqués et des plus remarquables de Québec. Ceux qui connaissent *Le Méchoui* savent déjà qu'il s'agit là du restaurant marocain le plus intéressant du Québec, voire du Canada.

Le Castillon

Si vous allez à Montréal dans les prochains jours, du moins d'ici le 8 février, sachez que depuis hier se tient au Castillon de l'hôtel Bonaventure Hilton International un festival français mettant en vedette des mets typiques de la région du Tarn en France. Ces mets sont préparés par le chef Francis Cardillac du restaurant *Le Tilbury* de Marsac en collaboration avec le chef exécutif du Bonaventure Hilton M. Wahed Naja, autrefois de Québec.

Auberge des Sources

M. René Simard, un ex-fonctionnaire de la RAMQ, son épouse Lise, son beau-frère Ghyslain Gagnon et sa belle-sœur Helen Vogh viennent de se porter acquéreur de l'*Auberge des Sources* de Pointe-au-Pic, une magnifique résidence d'une vingtaine de chambres. M. Gagnon et Mme Vogh oeuvrent dans l'hôtellerie depuis de nombreuses années. Mme Vogh fut même premier maître d'hôtel à l'*Auberge de la Paix* à Lausanne en Suisse. L'*Auberge des Sources*, sise rue des Pins, appartenait auparavant à M. Hugues de Merlis. La maison a aussi un nouveau chef en la personne de M. Stéphane Caron, le fils de Jean Caron, sommelier, oenophile et gastronome bien connu de Québec.

St-Germain

Les restaurants *St-Germain* sont sur le point d'offrir, si ce n'est déjà fait, à leur menu, les pâtes fraîches Cortina. Les pâtes de Nicolas Cortina. La semaine dernière, un des chefs de cette chaîne de restaurants, M. Richard Verreault, a passé la semaine au restaurant *Er Michelangelo* pour apprendre tous les secrets de fabrication et tous les apprêts de ces pâtes renommées que l'on vend maintenant dans une vingtaine de restaurants de la région.

Er Michelangelo

Parce qu'elle n'est surtout pas renommée pour être la meilleure de la région, l'eau de Sainte-Foy n'est plus offerte aux clients du restaurant *Er Michelangelo*. Le patron de l'établissement, M. Nicolas Cortina, a décidé de servir plutôt de l'eau cristalline. Un bon verre d'eau cristalline froide et sans glaçon parce que les glaçons sont fabriqués avec de l'eau de Sainte-Foy et qu'il ne veut pas altérer son eau cristalline.

Guide des cocktails

Québec Agenda de Saint-Georges de Beauce vient de publier, en français, un Guide des cocktails qui avait paru en anglais, en 1982, en Californie. Écrit par Tommy Murphy, un illustre inconnu au Québec, le guide réunit 102 recettes et 102 photographies en couleurs sur du papier glacé imperméable. Sa reliure en spirale lui permet de rester bien ouvert et il est composé en gros caractères pour faciliter la lecture. Bref, précis et sans fioritures inutiles. Son prix est de \$10.



Luigi LEONE

Parmesan

Nouvelle attraction au restaurant *Au Parmesan*, rue Saint-Louis. Chaque soir le patron, Luigi Leone, fait griller des marrons dans les trois foyers du restaurant et il les distribue gratuitement aux clients. Une coutume qui est inconnue ici, celle des marrons grillés mais qui est fort répandue dans les grandes villes américaines et européennes. Chauds les marrons!



Daniel CHARTIER

Les disparus

En allant dîner au *Méchoui* cette semaine, j'ai revu Daniel Chartier qui oeuvre dans la restauration depuis plusieurs années. M. Chartier me racontait que, durant l'été 1984, il a travaillé dans quatre restaurants qui ont tous fait faillite les uns après les autres. Il a d'abord travaillé sur le *Island Sun*, puis sur *La Marjolaine*, puis au *Casa Nova*, puis aux *Jardins du Luxembourg*. Quatre dans un seul été pour le même homme, il faut le faire!

Amicale des sommeliers

Les membres de l'Amicale des sommeliers de Québec tiennent ce soir au *Holiday Inn* du centre-ville leur souper gastronomique carnavalesque. Au menu (\$55 par personne): terrine de faisan aux herbes des bois, consommé de bison, paupiette de truite St-Jacques sur riz sauvage, sorbet rafraîchissant, daim braisé aux mûres sauvages et petits légumes, salade tiède des prairies, le plat du fromager et le délice du chasseur.

En passant par... CKCV

Le directeur de la programmation de CKCV, M. Marc Lavoie, nous apprend que cette station lance aujourd'hui, de 12h30 à 13h30, une nouvelle émission hebdomadaire intitulée "En passant par la bouffe" et animée par Alain Labrecque qui signe une chronique du même nom au journal *L'Appel de Sainte-Foy*. Il s'agit d'une émission d'information touchant le monde de la restauration et de l'hôtellerie où il sera question des événements gastronomiques de la région. Hier matin, de 10h45 à 11h, M. Labrecque coanimait également une partie de l'émission "Mieux vivre" qui traitait de gastronomie et il fera de même vendredi prochain au même quart d'heure.

Connaissance du vin

Il y aura une seconde inscription au cégep de Sainte-Foy pour le cours d'initiation à la connaissance du vin offert pour \$75 et livré par le professeur Philippe Thibault. Il reste des places de disponibles et l'inscription, la seconde inscription, se tiendra le 23 janvier, entre 18h30 et 21h, au cégep bien sûr.



La Garonelle

J'ai rencontré récemment, à la "bosse Myrand" (le centre de ski de la ville de Sainte-Foy) Christiane Brunelle-Garon, la femme de Jean Garon que j'avais identifié, la semaine dernière, comme propriétaire de *La Garonelle*. Christiane qui était, comme Jean, journaliste au *SOLEIL* il y a quelques années, m'a souligné, avec un grand sourire complice, qu'elle était également propriétaire de *La Garonelle* et qu'elle y travaillait elle aussi très fort. Je lui ai promis que j'allais l'écrire. C'est fait!

La Mère Jo

Rénovations et important agrandissement au restaurant *La Mère Jo* de l'Ancienne-Lorette. Le chef propriétaire, René Webster et son épouse Jocelyne (alias la mère Jo) ont décidé d'ajouter à leur salle à manger principale cinq salons privés. Pas un, pas deux, pas trois, cinq. Les travaux de rénovation qui ont été faits en novembre ont été réalisés par l'équipe de M. François Olivier, celui-là même qui venait de terminer les travaux de rénovation du restaurant *La Réserve*. Je n'ai pas encore eu le temps de m'y rendre depuis la fin des travaux, mais des indicateurs m'ont assuré que c'était superbe.

Le Clarendon

Mercredi dernier, l'hôtel *Clarendon* reprenait ses dîners-spectacles avec le Trio lyrique du Québec sous la direction de Léonard Bilodeau, ténor de réputation internationale. Pour l'occasion et pour tous les prochains mercredis, le chef exécutif de l'hôtel a fait préparer de nouveaux mets spécialement cuisinés pour les mercredis lyriques. C'est superbe je vous l'assure. J'ai souvent eu l'occasion d'entendre ce trio et les amateurs de bel canto en ont pour leur argent autant dans l'assiette que dans les oreilles. C'est le genre de souper qui vous fait frissonner de jouissance... si vous aimez le beau chant et la bonne chère.

Elysée-Mandarin

Un employeur d'origine asiatique, qui aimerait embaucher du personnel asiatique ne peut pas le faire facilement. Nos lois sont devenues tellement stupides que sa demande devient discriminatoire. Un restaurateur chinois, par exemple, ne peut pas publier une réclamation demandant des serveurs ou des serveuses de type asiatique. Ce faisant, sa requête est illégale parce que discriminatoire. Je sais cependant que le restaurant *Elysée-Mandarin* cherche des filles et des gars aux yeux bridés. Ils n'ont pas le droit de l'annoncer mais moi je le sais. Les intéressés n'ont qu'à communiquer avec la direction de l'établissement.

RESTAURANT
aloha
Cuisine POLYNÉSienne

BRUNCH
tous les dimanches
de 11h à 14h30

12.95\$ adultes
1/2 prix enfants moins
de 10 ans

TABLE DU MIDI
à partir de **5.95\$**

TABLE DU SOIR
à partir de **16.95\$**

Choix de deux
entrées, potage,
dessert, café.

160,
Dalhousie
Vieux-Port
de Québec

Edifice Le Havre

RÉSERVATIONS:
692-1949

BRUNCH & PLEIN AIR

Venez passer une journée à la campagne et respirer l'air pur du Manoir en profitant de notre brunch plein air. En plus de savourer un brunch élaboré à souhait, vous pourrez profiter gratuitement de nos activités sportives telles que la glissade en traine ou en tube, le ski de randonnée et le patinage. Ce brunch plein air, nous vous l'offrons à
Enfant: 8.00\$ **13.95\$** (taxe et service en sus)
Servi de 10 h 00 à 14 h 00
(Cafés de rangement disponibles et location d'équipement sur place.)

LE MANOIR DU LAC DELAGE

40 Avenue du Lac, Ville du Lac Delage, Québec G0A 4P0
RÉSERVATIONS 848-2551 1-800-463-2841

BUFFET • À • VOLONTÉ DU • DIMANCHE • SOIR

RAYMOND et MICHELE CARRIER, ainsi que ROSE et MICHEL CORMIER sont passés récemment au restaurant dansant... Une petite rencontre, comme ça, entre amis, le dimanche soir... au buffet à volonté... très agréable... AINSI VA LA VIE...

9.95\$ ADULTE 4.95\$ ENFANT
(14 ans et moins)

Beaugarte

RESTAURANT • MURMURES • DANSE • 659-2442

Régalez-vous à notre

BRUNCH FAMILIAL

TOUS LES DIMANCHES
DE 10H30 À 14H00

ADULTES **9.95\$** ENFANTS **4.95\$**
(moins de 10 ans)

SERVI PAR NOTRE CUISINE

saint-germain

HÔTEL

ST-LAURENT

3135, chemin St-Louis, Ste-Foy
Réservations: 653-4943
Ce brunch n'est pas disponible dans les
trois autres restaurants Saint-Germain

À la mode de chez nous.

Dans son décor ancien où se devine bien la tradition de sa cuisine, le Café Canadien a de quoi réveiller les petits et grands appétits. Le dimanche midi, on se régale au buffet familial avec toute une variété de spécialités bien de chez nous. Ce n'est pas tout! Du lundi au samedi, nous offrons un buffet du midi à l'intention toute spéciale des gens d'affaires.

Les buffets à la mode du Café Canadien... des tout compris à tout petits prix.

buffet familial adultes: 13,75\$ enfants (10 ans et moins): 7,75\$	buffet des gens d'affaires 10,50\$
--	--

LE CAFÉ CANADIEN

Réservations: 692-3861
Poste 228
Stationnement gratuit

CP Hotels & Le Château Frontenac

CP et & sont les marques déposées du Canadien Pacifique Limited.

LA BONNE CHÈRE

Des chasseurs ont profité de l'offre des propriétaires

Un spectaculaire repas de gibiers à La Ripaille

♦ Les deux propriétaires du restaurant La Ripaille, Italo Dassié et Germano Roveredo, suggèrent récemment aux lecteurs de cette chronique qui sont aussi des chasseurs d'apporter chez eux, à leur restaurant, les gibiers tués à l'automne, de sorte que l'on puisse leur préparer, à peu de frais, des repas spectaculaires.

par Pierre CHAMPAGNE

Il est au moins un groupe de chasseurs qui a compris le message, puisque, récemment, MM. Dassié et Roveredo ont su préparer à un groupe, qui a pris le nom de Légendaires Giboyeurs, le festin suivant:



MM. Germano Roveredo et Italo Dassié, les deux propriétaires du restaurant La Ripaille.

Goulées pétillantes de Kir Royal;
Les rillettes de la Jacasseuses du Nord-est au parfum de poires;
L'escalope de saumon de la Natasquan soufflée Maréchal;
Le consommé de l'Isle aux Oies en gelée;

La chartreuse de faisan de Grellons au fumet de chou;
Le trou normand de M. le maire;
La gigue de chevreuil Philippe Grand Veneur;

Le pavé d'original Duchesnay à la graine de moutarde;
La charlotte aux fraises.

Et savez-vous combien a coûté la préparation d'un tel repas? \$28 par personne... sans compter le vin. Il s'est bu ce soir-là, à La Ripaille,

beaucoup de vin, énormément de vin, tant et si bien qu'avec le vin, l'addition a triplé!

Les restaurateurs n'ont pas le droit, on le sait, de vendre de la viande sauvage, du véritable gibier. Ce que l'on retrouve au menu de plusieurs établissements, c'est du gibier d'élevage.

Les propriétaires d'un restaurant peuvent cependant mettre leur cuisine à la disposition d'un groupe qui apporte sa propre viande. Le gibier est ainsi apprêté de façon impeccable. La cuisine de la maison demeure très propre et il n'y a personne qui fait la vaisselle... sauf le plongeur du restaurant.

Le groupe des Légendaires Giboyeurs avait apporté la viande. Point! Le restaurant a ajouté le kir Royal, la charlotte aux fraises, les légumes et le trou normand, etc. C'est ce qui fait, qu'en bout de ligne, l'addition revenait à \$28 par personne... toujours sans compter le vin.

Le groupe s'est, en tout cas amusé ferme à ce que je sache. Il s'agit d'une des plus grandes familles de Québec. Une famille dont je préfère taire le nom. Et comme vous pouvez le constater à la lecture du menu, les oies ont été chassées à

l'île aux Oies, le saumon a été pris dans une rivière de la Côte-Nord, l'original dans la circonscription de

Portneuf et le chevreuil je ne sais où.

Quant au trou normand de M. le

maire Normand, il s'agit du nouveau maire de Montmagny, le Dr Gilbert Normand.

Radio-Canada propose dix-huit banquets radiophoniques raffinés

♦ La Société Radio-Canada a lancé hier, sur son réseau FM, une nouvelle émission intitulée "Gourmandises" et qui sera diffusée tous les vendredis, à 16h30, jusqu'à la mi-mai. En tout, 18 émissions. "Gourmandises", dit le communiqué de presse, s'avérera un banquet radiophonique raffiné, savant, du plus haut goût, qui comblera notre imagination gustative et rassasiera notre esprit.

par Pierre CHAMPAGNE

A en juger en tout cas par la qualité des invités, ce menu gastronomique radiophonique ne s'adresse certainement pas aux bouffeurs de hamburgers. La recherche a été confiée à Isabelle Leduc. L'auteur-animateur est René Viau, le lecteur, Jean Perreault et le réalisateur, Jean Lacroix.

La première émission, celle d'hier, s'intitulait "La cuisine d'hier à demain" et l'invité n'était nul autre que Christian Millau du fameux duo

Gault et Millau. Une entrée en matière remarquable.

L'émission de vendredi fera l'historique de la cuisine. Elle s'intitulera "Rome à table" et deux invités viendront nous raconter cette époque, soit Pierre Drachline et Claude Petit-Castelli.

Le 31 janvier, c'est Jeanne Bourin qui nous relatera les aventures de "La gastronomie du Moyen Âge".

Le 7 février, "Les grandes conquêtes de la gastronomie" seront le lot de Anthony Royley.

Jean-Paul Aron, un autre grand nom de la gastronomie française, nous entretiendra le 14 février sur "Le mangeur du XIXe siècle".

Le 21 février, Henriette Parienté nous parlera des grands classiques. Elle sera suivie, le 28 février, par Georges Charles qui nous fera connaître l'honorable cuisine.

Au début de mars, le 7, Joëlle Bahloul fait un parallèle entre les grandes cuisines et les grandes ci-

vilisations en mettant en vedette la cuisine juive-arabe.

La nouvelle cuisine n'arrive que le 14 mars avec Alain Senderens comme invité. Christian Millau revient le 21 mars pour nous faire découvrir "Le goût du vin".

Le 28 mars, Frédéric Lange nous apprend "Les bonnes manières" et le 4 avril, Marie-Claude Delahaye-Dutrillaux nous fait découvrir "La fée verte" (la salade sans doute).

Le 11 avril, François Bonal nous raconte l'histoire fabuleuse du champagne. Il est suivi, pendant deux semaines, par Robert Courtine, l'un des plus fameux gastronomes du monde, qui, lui, nous parlera, le 18 avril, de "La vie parisienne" et le 25 avril, de "La littérature et la gastronomie".

Les trois émissions de mai clôtureront cette série. José Arthur et Hervé Chayette feront, le 2 mai, l'éloge de "L'art et le vin". Le 9 mai, Michel Smith arrive avec son "Invasion pacifique du fast-food" et le 16 mai, Joëlle Chatelet termine avec un dessert pour le moins érotique: "De bouche à oreille, le corps à corps culinaire". Wow!

Une série à ne pas manquer.

Restaurant
Café de la Paix

Une excellente réputation... bien méritée!

Il n'y a pas que la haute gastronomie qui attire les Québécois au Café de la Paix. Il apprécie également l'excellent service et le charme discret du décor.

Cuisine française et fruits de mer

- Salon privé pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes

- Service de stationnement gratuit avec valet

44, rue Des Jardins, Québec - Rés.: 692-1430

METS CHINOIS

BUFFET À VOLONTÉ
7 JOURS, 7 SOIRS

- Soupe, egg roll, riz, nouilles
- Chow Mein aux coeurs de bambou
- Spare ribs à la mûsse (ail)
- Poulet pané aux ananas
- Brocoli et chou-fleur sauté avec pétoncles
- Lard B.B.Q. — Ailes de poulet
- Filet de sole farci aux crevettes
- Boulettes de viande — Fèves germées
- Brochette au boeuf
- Thé, café
- Choix de tartes et gâteau au chocolat
- 2 sortes de biscuits chinois

POUR RÉSERVATIONS: 681-0092
1417, chemin Sainte-Foy, Québec

JARDINS
DE LICHÉECETTE GASTRONOMIE
EN SPÉCIAL DU
LUNDI AU VENDREDI

Le midi: 5⁹⁵
Le soir: 6⁹⁵
SAMEDI ET DIMANCHE
Le midi: 6⁹⁵
Le soir: 7⁹⁵

CE MENU ET CES PRIX SONT
SUJETS À CHANGEMENTS

IMBATTABLE!

SPÉCIAL de JANVIER

Offrez-vous la meilleure fondue à Québec

Fondue chinoise à volonté
incluant: fondue parmesanPrix rég.: 14^{70\$}

Un autre spécial
le mois prochain
BRUNCH-
DIMANCHE: 10^{50\$}
BUFFET
DU SOIR: 14^{50\$}

SUPER-
SPÉCIAL
8^{50\$}

les JARDINS

Complexe Universel
(voisin de chez Bouclair)

2955, boul. Laurier, Sainte-Foy

RÉSERVATIONS: 656-6388
DU DIMANCHE AU JEUDI INCL.

• DU 20 JANVIER AU 8 FÉVRIER •

LE CRABE DES NEIGES

Saison nouvelle... pour fêter l'arrivée du crabe, nous vous invitons à venir déguster notre délicieux menu:

La bisque de crabe 2,75

La quiche au crabe, sauce Aurore 4,75

Le cocktail de crabe et pamplemousse 6,25

Le feuilleté de crabe en verdure au beurre blanc 7,00

Le chausson de crabe, sauce bomardière 10,50

Le «Surf and Turf» 14,75

Les pattes de crabe des neiges bouillies 16,00

Soyez des nôtres au restaurant La Verrière.

AUBERGE
DES GOUVERNEURS

3030, boul. Laurier, Sainte-Foy

• POUR RÉSERVATIONS: 651-3030 poste 6148 •

Dans le décor enchanteur
du lac BeauportAdultes: 14^{75\$}
Enfants: 8^{75\$}

Ambiance musicale

MANOIR
St-Casimir
99, chemin Le Tour du Lac
Lac-Beauport

Pour réservations: 849-4461 De l'extérieur de Québec:
1-800-463-4824

FESTIVAL
DE
pâtes
FRAÎCHES

- Fondue parmesan
- Soupe minestrone
- Assiette trio napolitaine
- Spaghetti bolognaise (sauce à la viande)
- Spaghetti carbonara
- Fettucine Alfredo
- Fettucine aux fruits de mer
- Linguini aux palourdes
- Cannelloni gratiné
- Lasagne au gratin
- Thé • Café • Lait

10⁹⁵
Offre valide
jusqu'au
31 janvier
1986.

LE
DEAUVILLE
LA CANADIÈRE

2465, BOUL. STE-ANNE, QUÉBEC
RÉSERVATIONS: 667-1159

NOUVEAU

Table d'hôte

à partir de

10,95 \$

tout inclus

Servi du lundi au dimanche inclusivement



BARON ROUGE

350, boul. Ste-Anne 667-1355

Une nouvelle dimension à l'art de vivre
Brunch du dimanche
Buffet à volonté 10,95 \$: enfants 6,00 \$
Tous les dimanches de 10 h à 13 h 30.

Une façon de se réchauffer en hiver



LE VIN
par Jean-Gilles JUTRAS
collaboration spéciale

En hiver, il me semble qu'on réussit difficilement à préparer des boissons qui nous réchauffent vraiment, tandis qu'en été, il y a quantité de recettes pour des limonades, des punches et autres trucs qui rafraîchissent par temps très chaud. Il y a pourtant de vieilles recettes qu'il faut remettre à l'honneur. Je vous en donne trois qui, vous m'en donnerez des nouvelles, vous permettront de passer d'agréables moments, malgré le temps maussade.

Vin chaud:

- 1 bouteille de vin rouge de qualité moyenne;
- 2 ou 3 cuil. à soupe de sucre;
- 2 ou 3 tranches de citron (et d'orange — facultatif);
- 1 bâton de cannelle.

Mettre le tout dans une casserole et porter juste au point d'ébullition. Ne faites pas bouillir, sans quoi vous perdriez une bonne partie de l'alcool. Servez aussitôt dans de grandes tasses en faïence ou en céramique.

Vin chaud (2e version)

- 2 figues sèches;
- 3 clous de girofle;
- 2 bâtons de cannelle;
- le zeste d'une orange;
- 1 cuil. à thé de gingembre frais râpé;
- 1 litre de vin rouge;
- 3 ou 4 cuil. à soupe de sucre (plus ou moins au goût);
- 3 ou 4 on. d'alcool de votre choix (cognac, rhum, etc.).

Couper les figues en petits morceaux. Mettre les cinq premiers ingrédients dans une mousseline et les déposer dans une casserole dans laquelle on versera le vin et le

sucré. On porte au point d'ébullition, puis on retire immédiatement du feu. On ajoute l'alcool et l'on sert brûlant.

Comme dit la notice: "Ce vin chaud, qui fleurit bon la cannelle, délient des trésors réconfortants. De quoi guérir et prévenir les éventuelles petites maladies hivernales!"

Grog au rhum

Faites chauffer de l'eau pour la rendre très bouillante.

Pendant ce temps, mettez environ 1 on. de rhum dans une grande tasse, ajoutez une cuil. à thé de miel, un peu de cannelle ou de gingembre, une tranche de citron. Lorsque l'eau est à point, versez-en sur les ingrédients, dans la tasse puis avant de boire, faites glisser une noix de beurre sur le liquide.

Cette boisson fait oublier tous les inconvénients de l'hiver. Si vous la prenez juste avant d'aller au lit, je vous promets des rêves comme vous n'en avez jamais eus!

Encore la température de service du vin

Je crois comprendre que c'est là une des préoccupations importantes des gens qui prennent intérêt au jus de la treille. Je félicite tous les lecteurs et les amateurs de vin en général de prendre ainsi tous les moyens pour tirer le plus de satisfaction de la dégustation d'une aussi noble boisson.

Même si j'ai déjà donné quelques indications sur la température idéale de service des vins, il me plaît de donner certaines précisions complémentaires qui, je l'espère, pourront être utiles à plusieurs. C'est ainsi que M. Jean-Pierre Bazinet, de Saint-Jean-Chrysostome, dit s'être procuré un thermomètre à vin (pour bouteille) et qu'il a

besoin, pour compléter le tableau qu'il a dressé des températures idéales pour tous les produits, de connaître les degrés pour les vins du Val de Loire, de la Corse, du Languedoc-Roussillon, etc., en plus des températures pour les vins d'Espagne, d'Italie et d'autres pays.

Question de goût

Quand on sait que pour les vins rouges, la variation des températures se situe entre 12 degrés et 18 degrés, on a une bonne idée de l'idéal, pour chaque produit d'autant plus que, même si les vins sont fort différents, les uns par rapport aux autres, on peut les assimiler par "familles" quant aux normes de services.

Avant de vous donner un petit tableau que vous pourrez conserver, je vous répète que la température de service du vin est vraiment matière de goût personnel. Pour tous les vins que vous dégusterez, je vous recommande de le servir à une température la plus basse que vous puissiez obtenir, soit celle au sortir du réfrigérateur, puis au fur et à mesure que vous boirez la bouteille, avec un thermomètre à vin de bouteille ou de verre, vérifiez le degré où vous appréciez le plus votre vin, prenez une note à cet effet, pour l'avenir. Répétez l'expérience pour tous les vins que vous consommez, que ce soit des blancs ou des rouges.

Le bon degré

Voici maintenant quelques suggestions de température:

VINS ROUGES: entre 17 et 19 degrés (63 — 68 degrés F). Grands Bordeaux, Barolo, Amarone et autres vins espagnols, italiens etc., aux cépages identiques; ex.: Cabernet, les grands portos Vintage et Tawny; vers 16-17 degrés (61 — 62 degrés F), les grands Bourgognes, Côtes-du-Rhône, Pénédès et autres semblables. Les Xérès Oloroso et les Portos Ruby; — entre 14 et 16 degrés (57 — 61 degrés F), Chianti riserva, Côtes-du-Rhône moyens Rioja, Zinfandel, vins du sud-ouest et de Corse;



Citron, miel cannelle et vin chaud sont quelques-uns des ingrédients qui vous permettent de préparer des boissons réconfortantes.

— vers 13-14 degrés (55 — 57 degrés F), les rouges légers (Corbières, etc., Côtes-de-Provence, Côtes-du-Rhône légers, chianti, Rioja, Pinot d'Alsace et semblables; — à 11-12 degrés (52 — 54 degrés F, Beaujolais, Mâconnais, Chinon, Bourgueil, Valpolicella, Valdepenas et autres de même nature.

LES VINS ROSES sont agréables

vers 8 degrés (46 degrés F). **VINS BLANCS:** — entre 12 et 14 degrés (54 — 58 degrés F), les grands vins de Bourgogne ou ceux issus du Charbonnay (Meursault, Grands crus de Chablis, Corton, etc.); — à 10 degrés (50 degrés F) Mâcon, Graves, Chablis, Xérès, Pénédès, les bons Allemands; — entre 6 et 8 degrés (43 — 46

degrés F) tous les autres blancs: Loire, Alsace, liquoreux comme les Sauternes, les Champagnes, les mousseux, Xérès Fino, etc.

J'espère que ces notes vous seront utiles. Je m'en réjouis à l'avance. Il me reste à vous souhaiter une bonne semaine. Portez-vous bien, avec du vin chaud ou encore, servi à la température qui vous plaît! Salut!

MAINTENANT, 2 BUFFETS!

Repas du MIDI

BUFFET CANADIEN ET CHINOIS
(à Place Lebourgneuf seulement)

OU

BUFFET CHINOIS
(Galerie de la Canadière et Place Lebourgneuf)

3.95

seul à volonté, à votre choix.

BRUNCH MUSICAL

dimanche de 11h à 15h.
Mets canadiens et chinois (aux 2 adresses)

6.50\$ adulte
3.25\$ enfant

BRASSERIE CHINOISE INC.

● GALERIES DE LA CANADIÈRE
Réservations et livraison: 667-4226

● PLACE LEBOURGNEUF
Réservations: 627-2123

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

27, Ste-Angele
Québec
692-3835

PREPARE AU STATIONNEMENT
OU STATIONNEMENT GRATUIT
RUE STE-ANGELE

Les hors-d'œuvre variés
Le consommé double straciatella
Les côtelettes d'agneau Villeroy
ou
Les ris de veau et les scampi Café d'Europe
Les pommes à la boulangère
Le flan aux épinards
La mousse de carotte
Le chariot des mille douceurs

Café
17,95\$
Ouvert le dimanche

BISTRO RESTAURANT LE SAVARIN

BRUNCH SUR ASSIETTE
SAMEDI ET DIMANCHE
DE 10h30 À 17h

MENU D'AFFAIRES
JUSQU'À 19 HEURES

SAMEDI ET DIMANCHE INCLUS
980, rue Cartier
Tél.: 522-7732

TABLE D'HÔTE
Ballotine de volaille au genre de gors
Potage du jour
Rôti de saumon avec croûte de raifort et de saumon fumé
Médallions de veau farcis aux épinards
et poireaux, sauce Madère
Côtelettes de porc à la crème de paprika
Pâtisserie - Thé ou café 15,95\$

Un privilège réservé aux gens les plus difficiles.

Brunch

LE JACRE
SAINT-FOY

boul. Laurier/
rue Fournier
651-4055

brunch-dimanche
de 10h30 à 14h30

9.95\$ (enfants de moins de 10 ans, 5,95\$)

Festival

Médallion ou Escalope de veau

● à la normande ● à l'orange
● aux champignons ● aux crevettes
Incluant potage et gâteau aux pêches renversé

12,95\$

BOUVIER

730, rue Bouvier
sortie
Pierre-Bertrand
nord
628-9715

LE CARREFOUR DE LA BOUFFE

Le 27 Restaurant

Ouvert tous les jours à partir de 8h, sauf le dimanche, à 10h30

LE JOUR: brunch à volonté
LE SOIR: buffet à volonté
plats chauds et froids

7.95 adulte 3.95 enfant de moins de 10 ans

Table d'hôte et menu varié
Egalement menu du jour à la carte

Réservations: 653-2727

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

Les lundis théâtre

Goulue

● Les misères sexuelles des Québécois
Le 20 janvier

● Chômage
Le 27 janvier

● Chacun son sexe
Le 3 février

● Hot Dog
Le 10 février

● Le sexe c'est pas toujours rose
Le 17 février

● Ça s'peut-tout
Le 24 février

REPAS INCLUS
Billets en vente à la brasserie

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

Goulue

HOTEL CLARENDON

Restaurant Charles-Baillairgé

TRIO LYRIQUE de QUÉBEC
sous la direction de
Léonard Bilodeau
Les mercredis et vendredis

Pour les amoureux...
Préparez votre St-Valentin

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES 12\$

avec Claude Paquet au piano

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 19 janvier 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

LA BONNE CHÈRE

Le boeuf peut être apprêté de multiples façons

◆ En plus de son bon goût qui plaît à tous ou presque, le boeuf est facile à apprêter et ce, de mille et une manières. En outre, puisque le boeuf est aussi maigre que le poisson et la volaille, il peut être servi de multiples façons autant légères qu'appétissantes.

Mini-brochettes de flanc à la chinoise

7 à 1 kg (1½ à 2 lb) de bifteck de flanc

Marinade

125 ml (½ tasse) de sauce soya
125 ml (½ tasse) de miel
50 ml (¼ tasse) de marmelade
50 ml (¼ tasse) de sauce "hoi sen" chinoise (facultatif)
50 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre
50 ml (¼ tasse) de sherry sec
Zeste d'un orange et d'un citron
2 gousses d'ail, émincées
6 échalotes, hachées fin
4 gouttes de sauce Tabasco
Mélanger tous les ingrédients de la marinade; laisser mijoter 5 min. Verser sur le boeuf et laisser mariner, à couvert, au réfrigérateur de 6 à 8 heures, en tournant quelque fois. Egoutter le bifteck et le griller au four environ 3 à 4 min, de chaque côté. Trancher mince contre le grain. Enfiler les lamelles sur de

petites brochettes et servir chaud ou froid. Pour servir chaud, envelopper les brochettes dans un papier aluminium et réchauffer au four. 50 brochettes.

Rôti de boeuf au brandy

1.5 kg (3 lb) de rôti de boeuf (filet ou pointe de surlonge)
45 ml (3 c. à table) de beurre
125 ml (½ tasse) de brandy
Sel et poivre, au goût
Faire fondre le beurre dans une rôtissoire et saisir le rôti de tous les côtés sur un feu vif. Avant de mettre le rôti au four, le saler et le poivrer et verser un tiers du brandy. Cuire à 160 degrés C (325 degrés F) 45 min / kg (20 min / lb) pour un rôti saignant ou 55 min / kg (25 min / lb) pour un rôti cuit à point. En cours de cuisson, arroser le rôti fréquemment du reste du brandy. Donne environ 30 tranches.

Noix de ronde des Fêtes

125 ml (½ tasse) de sherry sec
125 ml (½ tasse) de jus d'orange
50 ml (¼ tasse) de sauce soya
25 ml (2 c. à table) de mélange pour soupe à l'oignon
25 ml (2 c. à table) de cassonade
1.5 kg (3 lb) de rôti de noix de ronde
Mélanger sherry, jus d'orange, sauce soya, soupe et cassonade. Piquer

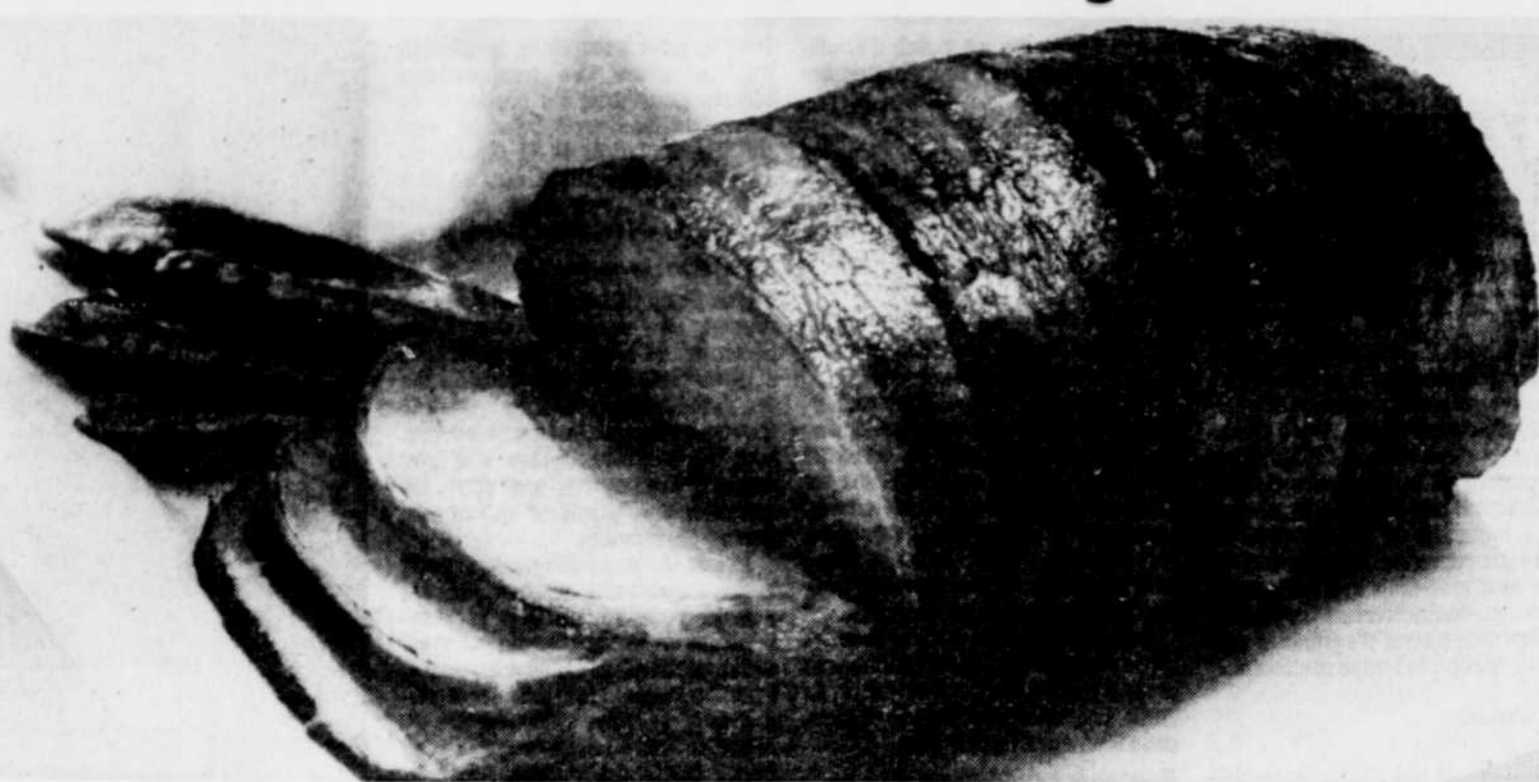
le rôti généreusement et le déposer dans un sac de plastique; placer le tout dans un bol étroit et profond. Verser la marinade sur le rôti et bien fermer le sac. Laisser mariner au froid pendant une nuit. Egoutter

la viande en conservant la marinade. Placer le rôti dans une rôtissoire et faire cuire à 160 degrés C (325 degrés F) pendant 45 min / kg (20 min / lb) pour un rôti saignant et 55 min / kg (25 min / lb) pour un

cuit à point. Épaissir le reste de la marinade et servir avec le rôti. 6 à 8 portions.

Pour obtenir d'autres renseignements ou un livret de recettes intitulé "Le boeuf, c'est avan-

tageux", écrire au Centre d'information sur le boeuf, Dépt. 12-GM, 345 av. Dorval, Dorval, Québec H9S 3H6. Veuillez inclure \$0.50 pour frais de poste et de manutention.



FESTIVAL du Terroir en janvier

Entrée froide:	Marcassin de porc en terrine froide	5,50 \$
	Salade de cresson et endive au crabe et oeufs de caille	5,95 \$
	Rillettes de truie et son coulis	6,75 \$
Entrée chaude:	Feuilleté de ris et longe de veau au beurre de moutarde	5,50 \$
	Timbale de volaille au ragout de pleurotes	5,25 \$
Poisson:	Escalope de saumon frais du Québec aux moules	16,95 \$
Viande:	Agneau frais du Québec à l'all des bois	18,75 \$
	Cuissot de lapin frais aux pommes	15,50 \$
	Duo de cailles au vinaigre de framboise	15,25 \$

* Ne pas oublier nos dimanches en famille dès 17h30

RESTAURANT

Le Charlesville

615, 80e Rue ouest,
Charlesbourg, Qc
G1H 4N7

Pour réservation: 627-5013

Ce que vous pouvez acheter pour 35¢



1 POMME
ou

LE SOLEIL

**l'information
quotidienne
complète pour 35¢***

* 35¢ l'édition, du lundi au vendredi

**ABONNEMENT:
647-3333**

Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2838

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30 — Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

Le Vendôme
RÉSERVATIONS: 692-0557

Table d'hôte
Fondue au parmesan ou
Soupe à l'oignon gratinée
Salade maison

Scampis à la provençale 16,50\$
Lapin au miel 14,50\$
Escalope de veau flambée au Calvados 17,50\$
Cailles Mikado 15,75\$
Filet mignon au poivre flambé 18,00\$

Table à desserts
Café

36, côte de la Montagne, Québec
Ouvert tous les jours
à compter de 11h30

LE MÉCHOUI
RESTAURANT

TABLE D'HÔTE
Vol-au-vent à la "Financière"
Bisque de homard
Escalopes de veau à la "Méditerranéenne"
Tournedos sautés au foie gras
Civet de lapin à l'ancienne
Agneau à la broche
Desserts du chariot
Café

16,95\$

Menu de gens
d'affaires à partir de 4,95\$

Valet parking
649, Grande-Allée est
522-3355

Restaurant Nouvelle Réserve

Spécial de la semaine
Potage ou consommé

Escalope de veau Cordon Bleu 11,75\$
Émincé de boeuf au gingembre 12,75\$
Nénuphars de moules Gauguin 13,95\$
Brochette de filet de boeuf Cézanne 15,50\$
Suprême St-Jacques au mimosa 15,75\$
Bouillabaisse du pêcheur 16,95\$

Dessert maison - café

OUVERT LE DIMANCHE À PARTIR DE 17 HEURES

108, St-Cyrille est
Pour réservations:
524-1864 ou 524-3571

RESTAURANT "Chag" BAR

Table d'hôte samedi et dimanche
Salade César
Cocktail d'avocat aux crevettes ou
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail
Consommé au porto

Escalope de veau aux morilles 12,75\$
Filet mignon en croûte 13,25\$
Poulet de grain sauté au poivre rose 11,95\$
Escalope de fileton aux deux sauces 12,50\$
Faitout aux fruits de mer 9,75\$

Dessert, café

Spécial CHOUROUTE tous les jeudis soir
1326, rue Maguire
Sillery, 687-5533

Restaurant VOQUE
1170, rue d'Artigny
(face au Pigeonnier)
529-9973

TABLE D'HÔTE
à partir de 8,95

PERSONNEL

Un 5e restaurant

Le Coq Rôti à Beauport
Voisin des McDonald's et Saint-Hubert

Les résidents de Beauport dégusteront dans quelques semaines les grosses portions de poulet du **Coq Rôti** sans devoir traverser la ville. Un 5e restaurant le **Coq Rôti** ouvrira fin mars sur le boulevard Sainte-Anne.

Pour continuer d'assurer le service impeccable auquel nous avons maintenant habitué nos clients, nous recherchons des collaborateurs capables de faire preuve de dynamisme et de disponibilités pour occuper les postes suivants:

Rôtisseur(euse)
Préposé(e) à la cuisine
Serveur(euse)
Caissier(e)-réceptionniste
Commis-débarrasseur
Préposé(e) à la livraison

Les candidats doivent se présenter au Centre d'emploi du Canada (édifice Atrium) 5555, 3e Avenue Ouest, Charlesbourg avant le 31 janvier 1986.

Au Coq Rôti, nous n'avons pas à enseigner aux gens à être aimables, nous n'engageons que des gens aimables!

RESTAURANT Patrimoine

TABLE D'HÔTE
Assiette de crudités:
Salade César
Fondue parmesan
Feuilleté de la mer
Potage garbure
Steak au poivre
Cuisses de grenouilles
Escalope de veau milanaise
Steak au poivre et cuisses de grenouilles
Gâteau moka
Thé ou café

14,14\$

Gâteau d'anniversaire GRATUIT

UTILISEZ LE VALET PARKING de La Grande-Allée

MENU À LA CARTE AUSSI DISPONIBLE.
1210, Place Georges V.
529-5533

Le poivre, piment de la vie

♦ Quel est le condiment dont on fait le plus grand usage à travers le monde? Vous avez besoin d'indices... On en trouve dans le placard de la cuisine ou sur la table, et on en saupoudre un peu tous les jours! Il s'agit du poivre bien entendu. Complément du sel, il rehausse la saveur des mets de Bombay à Bordeaux. Le chef français Louis Diat estime que le poivre est le seul condiment qui puisse faire ressortir la saveur de tant d'aliments. On les poivre crus, au moment de la cuisson en rectifiant l'assaisonnement, au moment de servir; tandis que les convives ajoutent quelques grains en dinant.

Le poivre proprement dit, provient de petites baies rondes qui sont le fruit d'un arbuste grimpant à

feuilles vertes persistantes, appelé "Piper nigrum". Cette plante qui pousse comme du lierre est originaire des jungles du sud-ouest de l'Inde. De nos jours, c'est l'Indonésie qui est le plus grand producteur de poivre, suivie de la Malaisie.

Au cours de l'Antiquité et du Moyen Âge, le poivre était une denrée si précieuse qu'il devint une monnaie d'échange. On sait que dès l'an 176 après J.-C., l'empire romain avait imposé une taxe sur le poivre et que dix siècles plus tard, les soldats génois furent récompensés pour la conquête de Césarée en Palestine, avec deux livres de poivre. Au Moyen Âge les marchands préféraient être payés en "poivre" plutôt qu'en pièces de monnaie. Le poivre servait à solder les magistrats, à affranchir les esclaves et à constituer une dot digne d'un roi. Le poivre était une denrée si précieuse que les marchands qui en faisaient commerce étaient surnommés "poivriers" en France, "pepperers" en Angleterre et "Pfeffersacke" en Allemagne.

Au cours des siècles, le commerce florissant du poivre et des épices a joué un rôle important dans le développement et la prospérité de certaines villes d'Europe. Alexandrie, Gênes et Venise s'enrichirent jusqu'à ce que Vasco de Gama découvre par voie de mer la route des Indes. Le Portugal allait donc contrôler le commerce des épices pendant 100 ans et Lisbonne allait devenir une capitale riche et puissante. Au 17^e siècle les Hollandais supplantèrent les Portugais grâce à leurs colonies d'Indonésie. Londres devint ensuite le port le plus important du monde sur la route des épices, avant qu'un certain capitaine Jonathan Carnes de Salem, Massachusetts n'accoste à New York avec une cargaison de poivre de Sumatra, valant plus de \$100,000.

Le poivre cultivé comprend plus de 70 variétés qui ne doivent pas être confondues avec le "capsicum" auquel appartient le poivre rouge appelé aussi chili ou poivre de Cayenne. Le poivre vert, noir et blanc sont les fruits du "Piper nigrum" dont les grappes comprennent environ une cinquantaine de baies chacune. Le poivre vert n'est autre que le fruit vert. Le poivre noir provient de baies pas tout à fait mûres qui sont mises à sécher au soleil jusqu'à ce qu'elles se dessèchent et qu'elles prennent une couleur brun foncé. Le poivre blanc est en fait le cœur même du fruit mûr que l'on fait macérer et fermenter pour en débarrasser l'écorce. Il est ensuite mis à sécher au

soleil plusieurs jours et prend alors une belle teinte crème. Parce qu'il est plus doux, certains chefs d'Europe l'emploient de préférence pour aromatiser les viandes et les sauces blanches.

Le poivre rose, très prisé des adeptes de la nouvelle cuisine, n'appartient pas à la famille du poivre proprement dit.

Le poivre moulu (noir ou blanc) agrémenté bien le goût des soupes, des sauces, des ragoûts, des vinaigrettes, de la volaille, de l'agneau, du poisson et des légumes. Sa saveur relevée compense agréablement pour l'absence de sel de certains régimes. Il est préférable de ranger le poivre moulu dans des contenants hermétiques et de les placer à l'abri de la lumière car il garde sa saveur moins longtemps que le poivre en grains qui lui, se conserve des années. Le poivre en grains entre dans la préparation des épices à marinades et accompagne le thym et le laurier dans le bouquet garni des fonds de sauces.

Bien que les moulins à poivre soient des accessoires à la mode, il est permis de croire que salières et poivrières auront encore leur place à table pour des siècles à venir.

Pain poivré aux fines herbes

Une recette facile à préparer, pour recevoir à l'improviste... Elle se confectionne à l'avance et se congèle.

1 ficelle (pain français de 2 po - 5 cm de diamètre) 1
1/4 tasse de beurre doux 125 ml
1 c. à thé poivre frais moulu (ou plus, au goût) 2 ml
1 c. à thé fines herbes mélangées, émiettées* 5 ml
1 c. à thé jus de citron frais 5 ml

*Mélanger au choix, de l'origan sec, du basilic, de l'estragon, de l'aneth, du thym et du cerfeuil.



Le Soleil, Jean Vallières

Le poivre permet de rehausser la saveur de plusieurs mets.

Découper la ficelle en tranches assez épaisses. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre en y ajoutant le poivre, les fines herbes et le citron. Badigeonner les tranches de pain des deux côtés avec le beurre poivré. Reconstituer la ficelle. Envelopper dans du papier

d'aluminium, côté mat à l'extérieur.

Cuire au four à 350 degrés (150 degrés) de 15 à 20 minutes. Réchauffer le pain congelé de 25 à 30 minutes. Donne environ 36 tranches.

Le Petit Bruxelles
vous invite à venir déguster
LE MENU VEDETTE DE LA SEMAINE
à 16,95\$
FESTIVAL DE LA MOULE
avec polage
et café
CUISSSES DE GRENOUILLES
à volonté 13,50\$
FERMÉ LE DIMANCHE
1400, de la Canardière
Tél.: 647-1682

NOUVEAU
du 15 au 18
janvier,
de 17 à 22
heures.
TABLE D'HÔTE
Ailes de poulet
Fondue poulet et boeuf
9,95\$
Entrecôte sur braise
8,95\$
Pâtisserie
Café - Thé
KÉBEC BARBQ
120, boul. St-Cyrille ouest
529-0511

**LA FINE GASTRONOMIE
À PRIX ABORDABLE**
TABLE D'HÔTE
À PARTIR DE 11,95\$
Entrée, soupe, mets principal, dessert, café.
Ouvrir le dimanche
SALLE POUR MARIAGE
1276, av. Maguire
687-0834
Nicola

**VOUS ETES BON(NE)
CUISINIER(E) MAIS...
vous manquez de temps?**
A l'occasion de réceptions ou de repas
spéciaux, vous pouvez cuisiner certains
plats et nous confier le reste!
Plat principal ou d'accompagnement
Spécialités libanaises
Restaurant Charles
Nourcy
Fermé
samedi à midi
et dimanche.
1654, chemin St-Louis, Sillery. Tél.: 688-1654

**PLACE LAURIER
STE-FOY
RÉSERVATIONS
656-1012**
**NOUVEAU MENU
À PRIX POPULAIRES**
Pizza sur feu de bois 8,50\$
Côtes levées 10,95\$
Filet mignon 10,95\$
Brochette de fruits de
mer 12,95\$
Fondue chinoise 12,95\$
Fondue au poulet 10,95\$
Fondue
bourguignonne 15,95\$
Cuisse de grenouilles
à la provençale 11,95\$
Aussi, table d'hôte
à compter de 14,95\$

RESTAURANT
La Gaieté
«LA FINE CUISINE
DE L'ÎLE»
2196, av. Royale, St-Laurent, Ile d'Orléans
828-9822

LES SPECIALISTES DES FLAMBEES EN SALETTE
RESTAURANT
Aux Vieux Canons
VÉRITABLE CUISINE FRANÇAISE AU VIN
TABLE D'HÔTE
Poté de campagne
Escargots
Fondue au parmesan
Fondue provençale
Canard à l'orange flambé
au Grand-Marnier
Bifteck A-1, 16 oz. au poivre
flambé au cognac
Sole à la mode de Kiev
flambé au vin blanc
Lapin flambé au Surovice
(sauce aux pruneaux)
Filet mignon Opéra flambé
à l'amagnac
Cuisse de grenouilles à la
provençale
Brocoli frais et chou-fleur au gratin
Savoyon flambé
Châtes sucrées flambées
29,95 24,95
MENU DU CHASSEUR
aussi disponible à
24,95 par pers.
650, Grande-Allée est • Réservations 529-9401

Pour souligner notre
50^e ANNIVERSAIRE
RÉDUCTION
DE 50 %
sur la table d'hôte, du lundi au jeudi, du
6 janvier au 6 février 1986.
MENU
Fait de crabe aux deux coeurs
Crème à l'indienne
Suprême de volaille en croûte 16,75\$
Filet de turbot dionnaise 16,75\$
Filet mignon Grand Veneur 17,50\$
Chariot de desserts
Café
Heures d'ouverture: de 18h à 21h30
RESTAURANT
BAKER
6790, chemin Royal
Châteauguay 424-4478
GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE
ET EUROPÉENNE

BRUNCH
10 à 14 heures
Adultes: 8,95\$
Enfants 5,95\$
moins de 12 ans:
HOTEL
Kébécois
Sur la rive sud,
à 1 km du pont de Québec,
600, rue Principale,
St-Romuald
RÉSERVATIONS:
839-8873

Plaisirs saisonniers
CUISSSES DE GRENOUILLES
Entrée 5,95\$
Plat principal 11,50\$
Filet mignon et
cuisse de grenouilles 12,50\$
BRASSERIE
La Buissonnière
FESTIN DU SAMEDI SOIR
• Salade du chef et
Consommé de boeuf
• Filet bouquetière
(châteaubriand) 19,95\$
• Dessert 15,75\$
• Café ou thé
Autres spécialités:
• Filet Grand-père
Fruits de mer
Côtes levées
• Fondue chinoise
Mets italiens
Filet bouquetière
BON APPÉTIT
Carrefour La Pérade
3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy Réservations: 659-1322

LE SOLEIL et **CHOI 98FM**
dans le cadre de la
“SEMAINE des AMOUREUX”
invitent 6 couples
à passer une fin de semaine à Montréal, à l'hôtel RITZ-CARLTON.
Départ le 14 février à 12h15, jour de la Saint-Valentin, et retour le 16.
Pour être éligible, il suffit de remplir le coupon de participation publié ci-dessous et le faire parvenir à: CHOI/fm, C.P. 8080, Sainte-Foy, G1V 4S5.
Les tirages auront lieu les 10, 11 et 12 février, à raison de deux par jour, le premier, entre 9h et 12h, le second, entre 12h et 16h.
La personne dont le coupon aura été choisi aura 30 minutes pour appeler à CHOI/fm, afin de s'identifier et mériter le prix. Sinon, un deuxième nom sera tiré au sort et ainsi de suite.
VALEUR TOTALE DES PRIX: 3 194,00\$
Comprenant: le transport Québec-Montréal-Québec en train Via Rail, l'hébergement pour deux nuits à l'hôtel Ritz-Carlton, le petit déjeuner continental au champagne le samedi matin ainsi que le brunch du dimanche à L'intercontinental.
Les frais inhérents à la Régie des loteries et courses du Québec ont été payés par Le Soleil.
Les règlements sont disponibles au Soleil et à CHOI/FM.

RETOURNER À CHOI/FM: "SEMAINE DES AMOUREUX"
C.P. 8080, Ste-Foy G1V 4S5

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

TELEPHONE (RES) _____ (BUR) _____



Le Paris Brest
C'est Paris en folie
C'est Brest en allégresse
C'est un restaurant époustouflant
C'est
Choux de crabe,
sauce crevettière
Consommé Grimaldi
Suprême de turbot
Edouard VII
Côtes d'agneau
Malmaison
Filet de boeuf
Beauharnais
Chariot de desserts
Café ou thé
16,95\$
590, Grande-Allée, Québec
529-2243

MAINTENANT À
BEAUPORT
Venez casser l'oeuf!
Tous les dimanches
Brunch de 10h30 à 14h00
chez LORENZO
RESTAURANTS
1217, rue de l'Église, Ste-Foy, Qué.
Pour réservations: 659-2951
400, boul. Ste-Anne, Beauport, Qué.
Pour réservations: 661-4101

POUR SAVOIR
TOUT, TOUT, TOUT,
TÔT, TÔT, TÔT, TÔT,
ABONNEZ-VOUS AU
NUMÉRO 1!

647-3333*

* composez le numéro sans frais: **1-800-463-2838**
Heures d'appel: 7h00 à 17h30 — Samedi et dimanche: 8h00 à 12h00



Les Petits Frères de la Croix

Un environnement monastique pour trouver Dieu

◆ Après cinq ans d'existence, la communauté des Petits Frères de la Croix se sentait à l'étroit dans sa résidence de Saint-Gabriel-de-Valcartier. En octobre, elle est donc venue s'établir à Saint-Augustin, dans la banlieue de Québec.

par Jean MARTEL

Seule communauté monastique masculine dans le diocèse de Québec, elle groupe 10 moines, dont l'âge moyen se situe autour de 25 ans. Trois postulants doivent faire leur entrée bientôt et deux autres à l'été.

Le prieur et fondateur, le père Michel Verret, a bien voulu recevoir LE SOLEIL. "La communauté, dit-il, répond aux besoins de notre temps: la recherche de Dieu sans biais. Aujourd'hui, les jeunes cherchent Dieu et veulent un environnement qui leur permet de le trouver. Ce que nous vivons, c'est radical et exige le don de nous-mêmes".

La demeure qu'occupent maintenant les Petits Frères de la Croix est l'ancien noviciat des frères maristes, sur le campus Saint-Augustin. En plus de servir aux moines, la maison comprend une hôtellerie pour hommes d'une dizaine de chambres. Ouverte depuis le 2 janvier, elle est toujours occupée. Le père Verret a constaté que ceux qui y viennent sont animés d'un souci d'intériorité et d'un désir de chercher Dieu. L'âge moyen des visiteurs est assez jeune: il se situe entre 18 et 25 ans. Mais l'âge importe peu.

Le père Verret aurait aimé établir le monastère des Petits Frères de la Croix dans Charlevoix, où la communauté possède une terre. Les moines y auraient fait l'élevage du poulet pour assurer leur subsistance et se seraient sentis près de la terre. Mais, pour des raisons d'ordre pratique et financier, la communauté a dû pour le moment s'établir près de Québec.

Quoi qu'il en soit, la communauté éprouve des difficultés à vivre par ses propres moyens. Elle doit compter sur des dons, mais depuis sa fondation n'a jamais manqué du nécessaire.

Caractéristiques

Les Petits Frères de la Croix présentent trois caractéristiques importantes qui constituent la base de leur vie monastique: ils s'inspirent de la règle de saint Augustin, de la spiritualité de Charles de Foucauld et de la liturgie byzantine.

"La règle de saint Augustin, dit le prieur, nous donne comme but de trouver Dieu et comme moyen la communauté, c'est-à-dire l'amour entre nous. La communauté devient le lieu et le moyen de la contemplation."

"Quant à la spiritualité de Charles de Foucauld, elle nous demande d'être proches de Dieu et des hommes. Elle nous donne comme modèle la vie de Jésus à Nazareth: une vie faite d'accueil des autres... C'est aussi cette spiritualité qui nous fait chercher Dieu dans l'adoration du Saint-Sacrement."

Le père Verret rappelle que l'année 1986 marquera le centenaire de la conversion de Charles de Foucauld. On sait que ce Français, mort assassiné dans le désert du Sahara en 1916, vivait de façon plutôt dissolue avant sa conversion; à la suite de cette étape décisive de sa vie, il s'est tourné vers Dieu, ce qui l'a amené au don de lui-même de façon radicale.

"En ce qui concerne l'influence byzantine, dit le père Verret, elle marque pour nous un retour à la façon dont les tout premiers moines vivaient autrefois. Or, ce sont les moines byzantins qui aujourd'hui sont les plus proches de cette expérience. Aussi, tous les jours, à 7h30, et le dimanche après-midi, nous avons des offices en rite byzantin".



La chapelle des Petits Frères de la Croix, à Saint-Augustin, dans la banlieue de Québec.

Le Soleil, Roland Marcoux

"Cela plaît aux gens, dit-il, qui y trouvent le sens du sacré. De cette liturgie émane une chaleur qui fait communier au mystère. D'ailleurs, tous les sens y participent: nous utilisons le chant, l'encens, nous

faisons de grands gestes... C'est un culte qui met en relief la beauté de Dieu".

Enfin, le prieur rappelle que les Petits Frères consacrent plus de huit heures par jour à la prière. "Le

cœur a besoin d'une seule personne: Dieu, qui mérite qu'on le

serve et qu'on l'aime pour lui-même".

FABRIZONE

service de nettoyage

LES SPÉCIALISTES DU NETTOYAGE D'UN BOUT À L'AUTRE DU PAYS

- Nettoyage et purification de tapis, tentures et meubles rembourrés

SPÉCIAL

NETTOYAGE DE TAPIS

2 pièces et passage

(un combiné salon-salle à manger compte pour deux pièces)

En vigueur jusqu'au 31 janvier.

"NOUVEAU PROCÉDÉ À L'OZONE"

GARANTIE SANS RÉTRÉCISSEMENT

664-1574

pour estimation gratuite

6995\$

SECHÉ: 1 à 2 heures

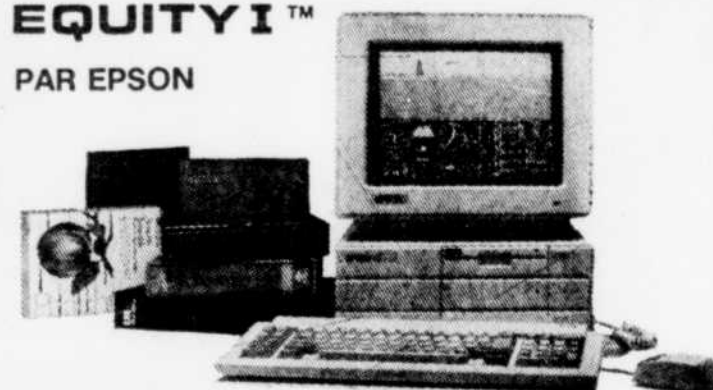
RÉSIDENTIEL, COMMERCIAL



100% IBM® COMPATIBLE

EQUITY I™

PAR EPSON



- Compatible 100% avec IBM-PC
- Mémoire de 256 K de base (optionnel 640 K)
- Fiabilité accrue avec une technologie CMOS
- Clavier de type "PC-AT"
- Incluant ports série et parallèle
- Support pour co-processeur 8087
- Garantie 1 an par EPSON CANADA (service local)

À PARTIR DE 1 695 \$

MAINTENANT DISPONIBLE
Nouvelles imprimantes EPSON LQ-800 et LQ-1000



3440, Quatre-Bourgeois
Carrefour de la Péraie
(à l'ouest de Duplessis)
651-1882
Appels sans frais:
1-800-463-5285

Séminaire de Québec

PLACES DISPONIBLES
Année scolaire 1986-87
ADMISSION

2e, 3e, 4e et 5e Secondaire

EXAMEN D'ADMISSION: 25 janvier

- Enseignement secondaire général complet
- Externat pour garçons
- Latin facultatif, Informatique
- 5e secondaire: option Sciences ou Sciences humaines
- Ouverture du dossier
- 15\$ payables le jour de l'examen

COLLÉGIAL FILLES ET GARÇONS

- Sciences, Sciences de l'administration, Lettres
- Sciences humaines avec ou sans mathématiques

Le Baccalauréat International

Simultanément avec le DEC, il est possible d'obtenir, selon certaines conditions, le Baccalauréat International (B.I.).

- Conditions d'admission: les mêmes qu'au CEGEP
- Date limite: 1er mars
- Les élèves sont admissibles au régime de prêts et bourses du gouvernement

POSSIBILITÉS D'OBTENIR UNE BOURSE SELON LES BESOINS

225 bénéficiaires en 1985-86
Sommes versées: 90 000\$

Pour tout renseignement, communiquer avec:

LE SERVICE DE L'ADMISSION
Tél.: 692-3981, poste 25
8h30 à 12h - 13h30 à 17h
1, rue de la Fabrique
Québec G1R 4R7

LEÇON PERSONNALISÉE GRATUITE

BRONZAGE GRATUIT
avec tout abonnement

ABONNEMENT ANNUEL

TENNIS

Abonnez-vous avant le 31 janvier et obtenez GRATUITEMENT une SEANCE DE BRONZAGE et une LEÇON de TENNIS PERSONNALISÉE* avec l'un de nos professionnels.

ABONNEMENT À PARTIR DE 130\$

* Tarif horaire de location de terrain non-inclus

BADMINTON

Abonnez-vous au badminton avant le 31 janvier et obtenez GRATUITEMENT une SEANCE DE BRONZAGE et une LOCATION DE TERRAIN (1 heure) au jour et à l'heure de votre choix.

ABONNEMENT 60\$

CLUB DE TENNIS

Avantage

1080, rue Bouvier, Charlesbourg 627-3343

DATE LIMITE DE VALIDITÉ: 31 janvier 1986

VENTE ANNUELLE

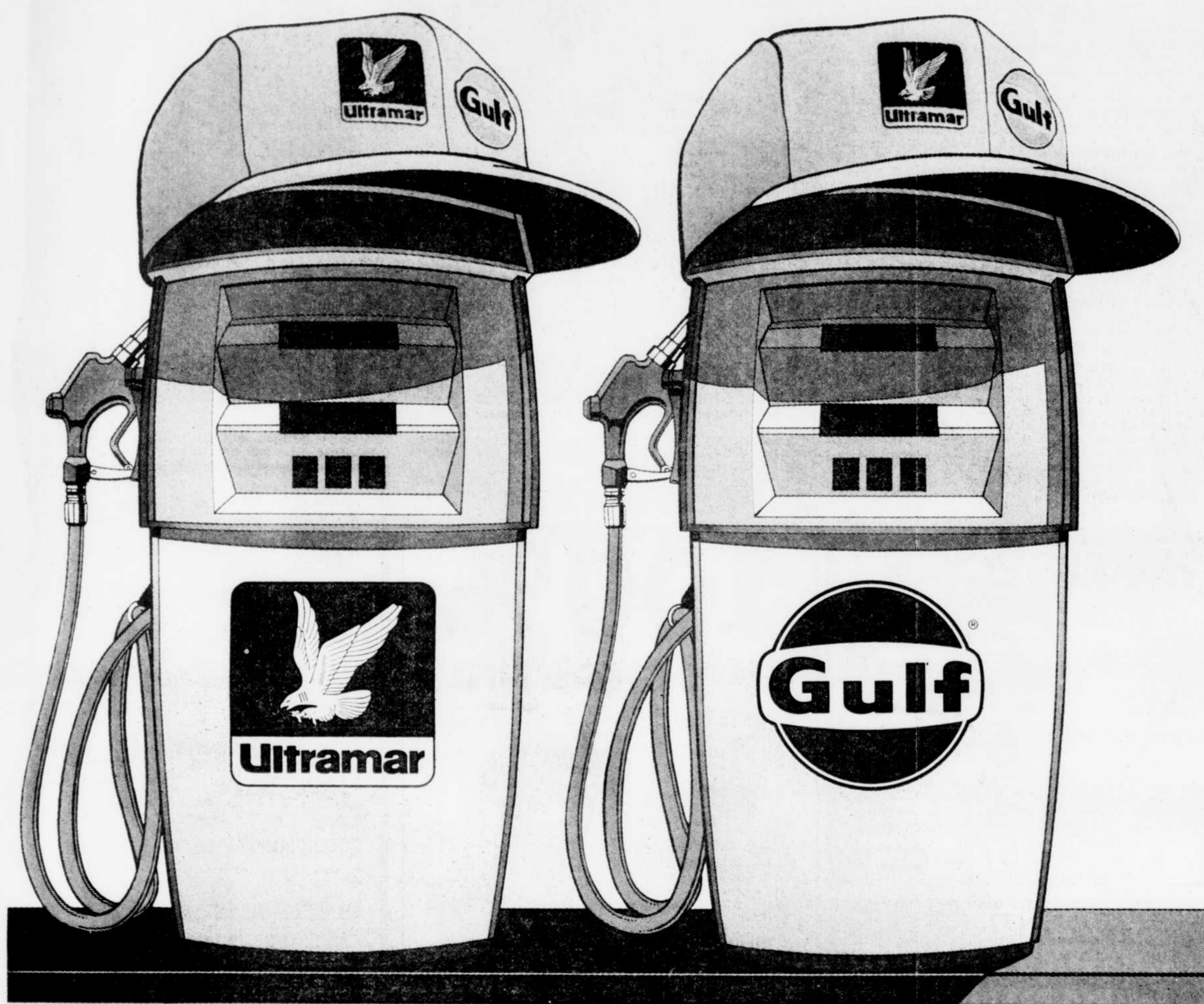
Sectionnel
1 causeuse lit
1 fauteuil d'angle
1 fauteuil droit
3 mrcx à
partir de
895\$

Ensemble
illustré
4 morceaux
1195\$
Modèle 2584



Angle boulevard Hamel et Henri IV (418) 871-2221 / Carré Parent, face au Vieux-Port (418) 692-1682

Du service en double!



Le réseau Gulf fait maintenant partie de la grande famille Ultramar. Loin de vous faire perdre quoi que ce soit, cette heureuse association vous sert deux fois mieux encore.

Car désormais, plus de 1 500 stations-service dans l'Est du Canada vous offrent le service chaleureux et les produits de qualité qui ont permis aux experts Ultramar et Gulf de faire leur marque.

Au Québec, ce réseau est le mieux étendu qui soit.

De plus, vos cartes de crédit Ultramar ou Gulf sont les bienvenues dans toutes ces stations. Si ça clique entre les détaillants Ultramar et Gulf, il est normal que ça «clic-clic» pour vous.

Venez donc à votre station Ultramar ou Gulf faire le plein... de satisfaction!



Ensemble, on met les bouchées doubles pour mieux vous servir.