

C

# BONNE CHIÈRE

**Le Croquembroche**  
LE RESTAURANT DU  
HILTON QUÉBEC  
réservations: 647-2411

## Le journalisme mène à tout...à condition d'en sortir Jean Garon en amour avec le chocolat

♦ Jean Garon est en amour avec le chocolat, une passion qui dure depuis plus de trois ans et qu'il vient d'attiser avec un séjour en France.



par  
**Claude GOYETTE**

Ce voyage outre-mer n'était pas l'effet du hasard. M. Garon dirige la Garonnelle, dans la rue Saint-Jean, avec son épouse Christiane Bru-

nelle. C'est un salon de thé qui se spécialise dans les gâteaux au chocolat, même s'il offre aussi des salades, des terrines et des fromages.

"J'avais besoin de parfaire mes connaissances, d'aller sur place pour voir ce qui se fait dans le domaine du chocolat, de raconter M. Garon. Je détiens l'exclusivité de l'utilisation des chocolats Valrhona, à Québec, et je voulais me rendre sur les lieux pour visiter la maison et mieux connaître leurs produits."

### Fonctionnement

M. Garon a profité d'une exposition internationale à Paris, l'Inter Suc, pour mettre son projet à exécution. Il lui a été possible de rencontrer des chocolatiers et des confi-

seurs durant son voyage de 18 jours. Il a visité les principales chocolateries et pâtisseries pour étudier leur fonctionnement et échanger des idées avec ses confrères.

"J'aimerais bien ouvrir une chocolaterie; c'est un projet à long terme parce que ça demande un investissement assez considérable, d'expliquer M. Garon. Mais ça m'a donné l'occasion de voir le fonctionnement technique d'une chocolaterie: l'équipement et la façon de produire. J'ai aussi pu constater un autre aspect intéressant de ces commerces, les vitrines. Les Français savent placer leurs produits en évidence et mettre l'eau à la bouche de leur clientèle."

### Une passion

M. Garon en a aussi profité pour prendre connaissance des nouveaux produits. Il a ramené avec lui la dernière création de Valrhona: un coffret de 18 carrés de Guanaja 1502, un chocolat amer qui contient 70 pour 100 de cacao, le signe d'un chocolat de très grande qualité. Mais il est surtout revenu avec une passion encore plus grande pour le chocolat.

"J'ai une voisine qui m'appelle humoristiquement le bonbon ambulancier et elle n'est pas loin de la vérité, d'avouer M. Garon. Je suis un vendeur de chocolat et j'aime mon produit. Je présente 14 gâteaux sur mon menu, et il n'y en a

que deux qui ne contiennent pas de chocolat. Il n'existe pas de chocolatier de formation au Québec, et j'aimerais bien me lancer dans ce domaine, les possibilités sont infinies."

### Des créations

Si M. Garon est volubile sur le sujet, ce n'est pas sans raison. Il a passé la dernière année à humer du chocolat et à sentir son parfum un peu amer. Il a réalisé plus de 8.000 gâteaux et manipulé deux tonnes de chocolat. Pas surprenant qu'il en parle avec abondance et chaleur, c'est son nouveau métier, et il prend un soin jaloux de chacun de ses gâteaux qui sont des

exclusivités.

"C'est un domaine qui évolue constamment, de souligner M. Garon. Il faut être à l'affût des nouveautés et ne rien prendre pour acquis. Nous atteignons une clientèle de tous les âges, des amateurs de dessert qui viennent commettre un péché de gourmandise. Ce sont des clients locaux qui nous rendent visite à cause du bouche à oreille."

Si la passion du chocolat transpire dans chacune de ses paroles, il faut bien avouer aussi que la maison Valrhona y est pour quelque chose. M. Garon a été grandement impressionné par le travail d'artisan de cette maison et la qualité de ses produits. Il sait que les chocolats suisses et belges sont plus connus, mais il croit en cette maison française qui vend ses produits au Québec depuis un an et demi.

"Il faut mettre les gens en contact avec de nouveaux produits, d'expliquer M. Garon. J'emploie du chocolat un peu plus amer et moins sucré, mais les clients se familiarisent de plus en plus avec ce goût un peu spécial. Ils aiment déguster un produit différent et frais, un gâteau qu'ils sont certains de ne pas retrouver ailleurs et qu'ils ne trouveront pas non plus dans un livre de recettes."

Jean Garon aime bien son nouveau rôle de pâtissier même si les journées sont longues. Il ne s'ennuie pas du journalisme qu'il a pratiqué pendant une quinzaine d'années, s'étant découvert une nouvelle passion qu'il alimente quotidiennement, le chocolat. S'il avait pris l'habitude de s'exprimer dans ses écrits, il le fait maintenant dans ses gâteaux et peut-être bientôt dans ses chocolats. ●



Jean Garon dirige la Garonnelle, un salon de thé qui se spécialise dans les gâteaux au chocolat, même s'il offre aussi des salades, des terrines et des fromages.

**"Cuisine populaire de tous les pays", une aventure qui se poursuit tous les samedis**  
À lire en page 3

**SUPER FESTIVAL DES PÂTES ITALIENNES**  
12 VARIÉTÉS DE PÂTES A VOTRE GOÛT  
Différents choix d'escalope  
POUR LES AMOUREUX DE CUISINE TUNISIENNE L'ENDROIT POUR LE COUSCOUS A SON MEILLEUR AINSI QUE LA CUISINE FRANÇAISE.

RETROUVEZ L'AMBIANCE ORIENTALE  
**SPECTACLE DE DANSE ORIENTALE AVEC MINOUSHA**  
en exclusivité les vendredis et samedis des 20h30

**RESTAURANT LE SALAMMBO**  
1800, 1<sup>re</sup> Avenue, Québec  
Réservations: 525-6427

**RESTAURANT Le Patrimoine**  
**TABLE D'HÔTE**  
Assiette de crudités  
Salade Cesar  
Fondue parmesan  
Feuilleté de la mer  
Potage garbure  
Steak au poivre  
Cuisse de grenouilles  
Escalope de veau milanaise ou à la crème  
Steak au poivre et cuisses de grenouilles  
Gâteau moka  
Thé ou café  
**GÂTEAU ANNIVERSAIRE GRATUIT**  
1210, Place Georges V  
529-5533

**RESTAURANT Scarpone**  
SPECIALITÉS ITALIENNES ET FRUITS DE MER  
CONVENTION DE GENS D'AFFAIRES  
BRUNCH 11,50\$  
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS  
NOS SPÉCIAUX TOUS LES MARDIS  
RÉSERVATIONS: 692-4612  
Stationnement gratuit à la porte  
À droite de l'Agora, Vieux-Port de Québec

**La Mère Jo**  
**TABLE D'HÔTE**  
Mousse de saumon au poivre vert  
Velouté de courgettes  
Langue à l'ancienne de volaille  
Filet de saumon au beurre blanc de poisson  
Mignon de bœuf à la crème de cèpes  
Blanc de laitau au vinaigre de cassis  
Dessert, thé, café  
1431, rue Notre-Dame, Ancienne-Lorette  
871-5021

**Negroni**  
**CAFÉ-RESTAURANT**  
**TABLE D'HÔTE**  
à partir de 13,50\$  
Repas pour gens d'affaires tous les midis  
C'est le patron qui fait la cuisine!  
Ouvert le dimanche en soirée  
2 heures de stationnement gratuit face à l'hôtel de ville.  
36, Côte de la Fabrique, Québec  
(418) 692-3851

**RESTAURANT la Réserve**  
Table d'hôte disponible de 9<sup>h</sup>30 à 15<sup>h</sup> le soir  
108, Saint-Cyrille ouest  
Rés.: 524-1864 / 524-3571

**LE SPECIAL DU CHEF**  
Assiette de crudités ou Gratin du chef au caviar  
Potage ou consommé  
Filet au vin blanc ou Entrecôte Voltaire  
Dessert, café 18<sup>95</sup>

**Un trésor de restaurant!**  
**TABLE D'HÔTE DU SOIR**  
Les moules marinière  
Soupe du chaudron  
Le lapin moultard 16<sup>95</sup>  
Le saumon "Belle Manière" 17<sup>95</sup>  
Le veau des gourmets 18<sup>95</sup>  
Dessert, café, thé  
Réservez 694-1876  
Ouvert dès 11h30 a.m. tous les jours  
**RESTAURANT AUBERGE DU TRÉSOR**  
20, rue Ste-Anne, coin rue du Trésor (en face du Château Frontenac)  
Service de valet

**Le Vivier**  
**DES CUISSES DE GRENOUILLES**  
Velouté de damoiseille des marais à l'écluse d'artichauts 2<sup>95</sup>  
Cuisse de grenouilles à la provençale 10<sup>95</sup>  
Sauce pouletle 12<sup>95</sup>  
Sauce espagnole 12<sup>95</sup>  
Sauce pernod 12<sup>95</sup>  
Filet de sole et cuisses de grenouilles au coulis d'oseille 12<sup>95</sup>  
Escalope de saumon et cuisses de grenouilles au pistil de safran 12<sup>95</sup>  
Feuilleté de cuisses de grenouilles et asperges au beurre de cresson 12<sup>95</sup>  
Tous les mercredis soir, venez déguster la VRAIE BOUILLABAISSE  
Réservations: 651-2440  
**A L'AUBERGE RAMADA**  
1200, rue Lavigerie, Sainte-Foy, Qué.

**"Le Vendôme"**  
35<sup>e</sup> anniversaire  
1952-1987  
35 ans à votre service  
**VOUS SOUVENEZ-VOUS?**  
Tous les soirs, du 17 au 27 mars, une personne sur deux se verra offrir les prix de notre menu des années 50.  
Quelques exemples:  
Soupe à l'oignon .55  
Escargots de Bourgogne .85  
Cuisse de grenouilles provençale 2,25\$  
Escalope de veau à la romaine 2,25\$  
Filet mignon aux champignons 2,75\$  
Steak au poivre 3,50\$  
Sabayon au Grand-Marnier .50 etc.  
N.B. La boisson ne fait pas partie de la promotion.  
36, côte de la Montagne, Québec  
Res.: 692-0557

**DEAUVILLE LA CANARDIÈRE**  
CUISINE FRANÇAISE FLAMBÉE A VOTRE TABLE PAR M. ROLAND, DU MARDI AU SAMEDI EN SOIRÉE.  
**EN SOIRÉE, TOUJOURS DEUX TABLES D'HÔTE POUR VOTRE BON PLAISIR.**  
Menu du jour du lundi au vendredi, de 11h30 à 14h30, à partir de 6,95\$.  
2465, boul. Ste-Anne, Québec, Québec, Canardière  
**RÉSERVATIONS: 667-1159**

**D'UNE TABLE A L'AUTRE** par Claude Goyette et Jacques Dallaire

**Le Vendôme**

Les frères Garcia ont décidé de souligner de façon spéciale le 35e anniversaire de leur établissement. Ils ont fait des recherches pour trouver un menu des années 50 et ils ont confectionné une carte à partir des prix d'autrefois. Du 17 au 27 mars, pour le repas du soir, un client sur deux se verra offrir des mets à des prix vraiment bas. Voici quelques exemples: une soupe à l'oignon à 50¢, un steak au poivre à \$2,50, un Chateaubriand à \$3,50, un sabayon à 45¢ et un café à 10¢. A ce prix, on comprendra que les boissons alcooliques sont servies au prix d'aujourd'hui.

Le repas comprend l'apérito et les canapés; la terrine de pintadine aux marrons; le velouté de marasmes d'oréades; le panquénet de pétoncles et d'escargots au gingembre frais; le sorbet au Beaujolais, le tournedos de boeuf aux parfums des sous-bois; la bavaroise glacée; le café ou l'infusion. Il est préférable de réserver au 529-8107.

**Le Relais**

Le centre de ski Le Relais a fêté dignement son 50e anniversaire, le 28 février, par la tenue d'un repas gastronomique qui a été réalisé grâce à la complicité des professeurs et des élèves de cuisine professionnelle de la polyvalente de Charlesbourg. Une expérience qui semble avoir ravi les 30 convives qui s'étaient réunis à l'intérieur du bar du Relais qui avait été transformé en salle à manger pour la circonstance.

Le repas comprenait une croûte à la moëlle et douceurs de Russie; un fondant de foies de caillies et sa compote d'oignons; une salade tiède de saumon au vinaigre de framboise; une crème de champignons sauvages en surprise; une rosace de

pétoncles et corail aux deux câviers; des poires en duo; un éventail de gibiers et ses délices; des fromages, un sorbet aux trois parfums et un arabica.

Les convives ont eu la chance d'arroser ce repas avec des vins de qualité, tout en recevant un verre de champagne gravé à leur nom.

**Erratum**

Des excuses pour avoir changé le prénom de M. Verreault qui est premier technicien à la Division de la qualité du milieu de la ville de Québec, au sein de la section hygiène et salubrité dans les établissements alimentaires. Il se prénomme Gaston et non pas Roger comme l'indiquait un reportage publié samedi dernier.

**Le Merlin**

Le restaurant-bar Le Merlin, établi depuis quatre ans dans la rue Cartier à Québec, vient de changer de main. MM. Chaz Lacroix, Peter Sgobba et Bob Coveney veulent maintenant aux destinées de la boîte. En l'espace de quelques semaines, le menu a été repensé, afin que Le Merlin devienne un "steak house", conformément à la volonté des nouveaux propriétaires qui y voyaient là une lacune rue Cartier. Le Merlin garde la formule des "5 à 7" toujours populaires et reste également, comme autrefois, un endroit où l'on peut se rendre pour danser en soirée. Les samedi et dimanche, on offre désormais des déjeuners de 10 heures à 16 heures.



Les nouveaux propriétaires du restaurant-bar Le Merlin, dans l'ordre habituel, MM. Chaz Lacroix, Peter Sgobba et Bob Coveney, ont changé le menu de l'établissement.

**La Marie-Bouffe**

Marie-Christine continue à offrir, à chaque fin de semaine, des repas dégustation élaborés pour la somme de \$34,95 par personne, la taxe et le service en sus. Ce menu sera offert ce soir, les 20, 21, 27 et 28 mars. Durant ces fins de semaine, la table d'hôte et le menu gastronomique seront aussi disponibles.

**NOUVEAU! NOUVEAU!**  
**Bistro BACH SM**

SPECIALITÉ D'AMÉRIQUE LATINE

- Un repas agréable, dans une atmosphère intime
- Tacos - petite paella espagnole - empanadas - chorizo argentine
- Vous pouvez faire un bon repas pour 4,75\$

Pour vous divertir, musicien espagnol avec guitare, harmonica et chanteur, les vendredis et samedis soir, de 18 à 22 heures.

1148, avenue Cartier, Québec  
Réservations: 525-7941

**Restaurant Las Cuevas**

**Musique d'ambiance SEMILLA guitariste-chanteuse**

601, Grande-Allée est - Rés.: 529-9458

<b>TABLE D'HÔTE</b>	Filet de sole marinière	15\$95
Terrine de volaille ou Coeurs d'artichauts vinaigrette ou Moules sauce maison	Escalope de veau Oscar	16\$75
Soupe du jour ou gazpacho ou consommé au porto	Caneton Saint-Hilaire	17\$55
	Caillies Singapour	16\$05
	Paella Madrilena	17\$55
	Entrecôte au poivre rose	18\$55
	Carré d'agneau Renaissance	35\$
	(pour deux personnes)	Dessert - Café

**BOUS XIV**

restaurant cuisine française

**OUVERT**

Venez goûter à nos spécialités!

Table d'hôte à partir de 9,95\$

Repas pour gens d'affaires

Maintenant, salle pour groupes

13, Place Royale, Qué.  
rés.: 692-1311

**RESTAURANT CAFE D'EUROPE**

27, Ste-Angele Québec 692-3835

PREPARE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGELE

Ouvert le dimanche

Les huîtres farcies au blanc de perleau

Le consommé double de gibier au sherry

Les minutes de saumon sauce aigrelette ou Le lapereau à l'estragon

Les pommes nouvelles persillées Les sans-fil au prosciutto Les olives de betteraves glacées à l'orange

Le sorbet au champagne

Café 18\$95

**STARS**

*C'est la Dolce Vita au Parmesan*

Au Parmesan, vieillir d'un an, c'est rajeunir et s'embellir! Jojo et Diane seraient-elles jalouses de Anne-Claire et de Louise, verseaux de beauté?

Réservations: 692-0341

**BRUNCH**

Venez casser l'oeuf!

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00

**LORENZO**

1217, rue de l'Eglise, 659-2951 Sainte-Foy 400, boul. Sainte Anne, 661-4101 Beauport

**Place à la mer**

Le restaurant "La Verrière" de l'Auberge des Gouverneurs de Sainte-Foy prend des allures de havre de détente tous les vendredis soirs, grâce à une nouvelle initiative de la maison qui laisse désormais toute la place aux produits de la mer. Poissons et fruits de mer

**Un autre Truc**

Le restaurant Le Truc fait des petits. Après le succès obtenu à Sainte-Foy, les frères Fiset viennent d'inaugurer officiellement un second établissement à Beauport, près du boulevard Sainte-Anne. Ce deuxième Truc a été aménagé à même un local qu'occupait jadis la chaîne Frits. L'endroit a été transformé du tout au tout, incluant l'ajout d'une serre, suite à un investissement de \$1 million. On mentionne que des pourparlers sont en cours en vue de l'ouverture prochaine d'un troisième Truc, cette fois à Charlesbourg.

**En musique**

Par ailleurs, jusqu'au 14 juin prochain, le Hilton propose le brunch classique du Croquem-broche, à tous les dimanches. Bonne chère et belle musique se complètent ainsi au son des douces mélodies de deux instrumentistes du Conservatoire de musique de Québec ou de l'École de musique de l'université Laval. Ainsi l'appelle-t-on Legato Delicioso!

**Le Petit Bruxelles**

Le seul restaurant à vous offrir les

**MOULES A VOLONTÉ** les lundi, mardi et mercredi soirs seulement.

TABLE D'HÔTE VARIEE

Repas d'affaires du lundi au vendredi

**FERME LE DIMANCHE**

1400, de la Canardière  
Tél.: 647-1682

RESTAURANT-AUBERGE

*la table*

Table d'hôte

22, av. du Quai, Ste-Petronille, Ile d'Orléans  
828-2248

**Le Farquet**

CAFÉ RESTAURANT

**TABLE D'HÔTE**

Vol-au-vent aux crevettes

Crème de tomate

Entrecôte marchand de vin 12\$95\$

Lasagne aux fruits de mer 12\$25\$

Dessert, café

**FESTIVAL DES TOURNEDOS**

à partir de 6\$25\$

2682, chemin Sainte-Foy  
653-9697

**Dimanche de 10h30 à 14h BRUNCH**

Service chaud et froid

adultes 9\$95\$

enfants - 10 ans: 5.95\$

**TABLE D'HÔTE** tous les soirs à compter de 9\$95\$

**RESTAURANT Le Samuel**

1, Place Samuel-Holland  
682-3428

**Les beaux week-ends**

**Brunch du marché**

Tous les dimanches

1<sup>er</sup> service 11\$00

2<sup>e</sup> service 13\$00

Adultes 12,95 \$

Troisième âge 10,95 \$

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

Taxe et service en sus

**Buffet familial**

Dimanche soir des 17h00

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

**ADULTES 10,95 \$**

Taxe et service en sus

Des ballons et des photos seront donnés aux enfants. Une vraie fête!

Animation par le clown - Tourniquet - de Chant-O-Fêtes

**AUBERGE DES GOUVERNEURS**

3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy

• Pour réservations: 651-3030 poste 6148 •

**Les soirées dansantes**

Tous les samedis à compter de 18h00

Au piano: Dieter Fess

Buffet gastronomique

19,95 \$

Taxe et service en sus

**La Dame Blanche**

**TABLE D'HÔTE**

Terrine de maquereau et brochet au poivre rose

Gâteau de foie blond et sa gelée au Porto

Buisson de moules vinaigrette, en coupe

La marmite du jour

Suprême de saumon Hollandaise

Poulet de grains aux crevettes de Malaga

Mignon de porc au romarin en brochette

Côte de boeuf au jus

Fricassée de grosses crevettes au curry

Entrecôte poêlée aux cinq poivres

Pattes de crabe au court bouillon, beurre d'ail

Pommes de terre rissolées

Légumes du marché

Les douceurs du chef

Beuvage

**Menu à partir de 18,95\$**

**Brunch du dimanche en musique**

Adultes 15.50\$

Moins de 14 ans, demi-prix.

**Manoir Montmorency**

2490, AVENUE ROYALE, BEAUPORT, (QUÉBEC)

POUR RÉSERVATIONS: 663-2877

**"Cuisine populaire de tous les pays"**

**Une aventure qui revient tous les samedis**

On a d'abord joué avec les mots menus, plats, mets, recettes, planète. Finalement, ne voulant pas faire trop de "ettes", on a opté pour "cuisine populaire de tous les pays", ce tour du monde culinaire auquel nous convie la radio de Radio-Canada le samedi matin, dans

le cadre de l'émission "Les samedis de Québec".

par Jacques DALLAIRE

L'aventure a débuté en février 1985 et tout indique, à voir l'enthousiasme des co-animateurs Richard Joubert et Denis Careau et du

réalisateur Gilles Hamel, qu'il reste encore beaucoup de chemin à parcourir.

Plus modestement, Québec accueille chaque année sa ration d'immigrants qui doivent s'intégrer à notre milieu de vie et que, d'autre part, on doit apprendre à connaître.

Très souvent, et ce fut particulièrement le cas ces dernières années, les immigrants empruntent la voie de la restauration pour étaler leur culture.

Ouvrant au sein du Centre d'orientation et de formation des immigrants (COFI) de Québec, Denis

Careau a jugé qu'il serait plus intéressant d'aller au-delà de cette communication, en mettant à contribution les immigrants eux-mêmes.

Pourquoi pas parler des immigrants et de leur façon de faire? Pourquoi pas une émission à laquelle ils participeraient activement? Voilà l'ébauche que Denis Careau soumettait à Radio-Canada.

Quoique sympathique, l'idée fut reçue de façon plutôt tiède. "Je n'étais pas très chaud à l'idée au départ, reconnaît d'ailleurs le réalisateur Gilles Hamel. C'était bon, mais de là à en faire une série." Gilles Hamel devait cependant changer son fusil d'épaule, en constatant l'engouement des Québécois pour les cuisines étrangères.

Alors, après avoir mûri le projet, devait naître *Cuisine populaire de tous les pays*, étant entendu qu'on privilégierait une approche détendue et justement un peu populaire. Bref, au moment où les gens disposent de plus de temps et où ils écoutent plus attentivement la radio, apporter une touche d'exo-

tisme. L'émission se veut évidemment apolitique et la formule n'exclut pas que l'on fasse connaître des gens et des recettes de diverses régions du Québec.

S'il est difficile d'aborder certains pays, note M. Hamel, à cause de la musique, *Cuisine populaire de tous les pays* finit néanmoins par passer la rampe. Une demi-heure souvent vite passée et présentée quasi tout le temps en direct, ce qui représente un certain tour de force à l'heure de la radio-cassette.

Richard Joubert et Denis Careau, pleins d'entrain et de bonne humeur, ont su relever le défi, tout en laissant le soin à leur invité du jour de les guider dans leur captivante tournée des tables du monde.

"L'émission permet aux Québécois de se rendre compte que des étrangers il y en a dans notre milieu, commente Richard Joubert. Les auditeurs constatent que les Neo-Québécois sont là en ondes et qu'ils nous apportent quelque chose. Et quand bien même cela contribuerait à atténuer la xenophobie des Québécois, c'est toujours ça de pris!"



La joyeuse équipe de l'émission "cuisine de tous les pays" est composée des deux animateurs, Richard Joubert (à gauche) et Denis Careau (à droite) ainsi que du réalisateur, Gilles Hamel.

**RESTAURANT**  
**Maison ROMAINE**

1380, chemin Ste-Foy  
Cuisine italienne et française

**TABLE D'HÔTE**  
à partir de **17<sup>50</sup>\$**

**MENU DES GENS D'AFFAIRES**  
à partir de **5<sup>95</sup>\$**

**Réservations:**  
**681-0549**

Ferme le dimanche à compter du 15 mars

Facilités de stationnement.

Spécial de mars

**Le ros bif au jus à volonté aux Jardins**

Fondue parmesan incluse  
12<sup>95</sup> par pers.  
du dimanche au vendredi soir

au Restaurant **les JARDINS**

En rappel pour mars  
**Fondue chinoise à volonté**  
Fondue parmesan incluse  
9<sup>95</sup> par pers.  
du dimanche au vendredi soir

2955, boul. Laurier, Ste-Foy (Auberge Universel Wandlyn) Réservations: 656-6388

**AU MANOIR ST-CASTIN...**

*une délicieuse façon de vous divertir...*

**DIMANCHE**

- BRUNCH de 10h à 14h
- BUFFET FAMILIAL de 17h30 à 21h

**MARDI**

- DÉFILE DE MODE à compter de 18h30, table d'hôte
- MENU DU JOUR tous les midis
- TABLE D'HÔTE tous les soirs

INFORMEZ-VOUS SUR NOTRE SPECIAL CONVENTION DU MOIS D'AVRIL

**MANOIR st-castin**  
chemin Le Tour du Lac, Lac Beauport

**Réservations: 849-4461**

**BRUNCH**

**Nouveau**

**DIMANCHE SOIR BUFFET à VOLONTÉ**

DÈS 17 HEURES

ADULTES **11.95 \$**

ENFANTS MOINS DE 12 ANS **6.95 \$**

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00.

11,95\$  
6,95\$ (12 ans et moins)

**le COUSIN**

RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

Place Laurier, Sainte-Foy, Réservation 651-5000

**LE BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR**

Les buffets à volonté du dimanche soir sont populaires, non seulement auprès des familles mais aussi lorsque des occasions spéciales sont à souligner... PIERRE MAILHOT, ANDRÉ BERUBÉ, BRIGITTE DALLAIRE, CLAUDE BOISSINOT, MICHEL DEVEAU, MARCELLIN TREMBLAY et JOSEÉ BOISSINOT célèbrent l'ouverture de la CLINIQUE DENTAIRE DALLAIRE ET DEVEAU, à Place Lebourgneuf... AINSI VA LA VIE...

Adultes: 11.95\$ Enfants (14 ans): 6.95\$

**Beaugarte**

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

**DEPUIS 1979,**

Pattes de crabe et filet mignon: les inséparables servis plus de 11,000 fois.

BARON

ROUGE

350, BOUL. STE-ANNE, BEAUPORT, QUÉBEC. 667-1355

LA BONNE CHÈRE

# De la belle visite ces dernières semaines

♦ J'ai déjà eu l'occasion de reprocher aux agents promotionnels, c'est-à-dire les personnes ou sociétés qui agissent comme représentants des maisons de vins, de ne pas venir souvent à Québec, lorsque les dirigeants des firmes dont ils commercialisent les produits sont de passage au Québec.



**LE VIN**  
par Jean-Gilles JUTRAS  
collaboration spéciale

Ces dernières semaines, nous avons eu cependant plusieurs visiteurs venus présenter des vins déjà en vente mais aussi de nouveaux produits que nous pourrions goûter sous peu.

**Les Vins du Globe**

Une société tout jeune, à ma connaissance, filiale de Bright, représentée par M. Serge Doré et, à Québec, par Mlle Brigitte Fortin, nous a amené, récemment, un des copropriétaires d'une grande firme de négociants en Bordelais, M. Eric Dulong, de la maison MM. Dulong, négociants à Floirac, en Gironde, depuis 1873. Il est chargé des relations publiques pour cette société qui compte parmi les 20 plus importantes.

Quand on a la chance de rencontrer un homme de la trempe de M. Dulong, on voudrait lui consacrer une page entière, tant son expérience, vieille de plus de 100 ans,

malgré ses 29 ans, à lui, nous semble d'une richesse incomparable. Comme on le dit si bien: "Le vin est salué comme un produit de la nature, cependant, c'est aussi le triomphe de l'homme."

**Quelques vins offerts**

La maison Dulong ne possède pas de vignobles. On achète tous les produits qui portent son étiquette, mais après une sélection très serrée. Il y a des vins qui sont réunis ou assemblés pour certaines marques, mais aussi de petits châteaux dont les vins sont embouteillés à la propriété et commercialisés par Dulong, et ce, parfois, depuis de nombreuses années.

Parmi les produits qu'on retrouve au Québec, j'ai goûté avec intérêt: Ch. Verdier, blanc, AC Côtes de Duras 1986 (MV — \$7.05) et rouge, AC 1984 (MV — \$8.85). Ch. de Pietat AC Bordeaux 1986 (MV — \$9.90) Ch. Clos l'Eglise, AC Bordeaux sup. 1983 (\$11.60) Ch. La-Clare AC Médoc 1982 (MV — \$14.60) et bientôt en vente Ch. Les Heaumes 1982 AC, Côtes de Bourg.

Tous ces vins méritent qu'on s'y attarde. S'ils sont tous prêts à boire, certains bénéficieront de quelques années de bouteilles. Au point de vue qualité/prix, ce sont là des achats intéressants. Lisez les contre-étiquettes qui vous fournissent des renseignements exceptionnels sur chacun. La contre-étiquette est un collant au dos de la bouteille.

Certains vins de propriétés appartiennent aux mêmes familles depuis plusieurs générations, et on y a encore le souci de maintenir des traditions qui assurent, jusqu'à un certain point, la qualité



Quelques vins commercialisés par la maison Dulong, en vente dans les magasins de la SAQ.

des produits. Les Dulong semblent eux-mêmes très fiers de cet état de fait. Donc, surtout des Bordeaux, mais aussi quelques vins en périphérie, comme les Côtes de Duras.

**M. Paul Lourd**

Quand on lit le nom de Paul Lourd, on sait déjà qu'il s'agit de vin du Beaujolais, mais pas n'importe lequel. On retrouve, sous cette étiquette, quelques-uns des crus classés, de cette région du sud de la Bourgogne. Le Beaujolais a été longtemps le vin de prédilection des amateurs. S'ils s'en désintéressent maintenant, c'est que quelques-uns de ces vins ont perdu la fraîcheur et le fruité qu'on appréciait. Mais aussi, qu'il y a maintenant, un grand nombre de produits concurrents que l'on veut goûter.

Lorsque M. Pierre Fortier, de Marketing P. Fortier, nous a ramené M. Lourd, ces derniers

temps, certaines des personnes présentes se rappelaient qu'il y a quelques années, il était venu faire l'éloge de quelques beaux crus du Beaujolais dont le Brouilly, Domaine de la Folie, entre autres. On retrouve des vins sous la raison Ets GObET et d'autres, plus raffinés, sous le nom de Paul Lourd.

**Le Beaujolais**

Situons un peu le vignoble de Beaujolais. Au sortir de Mâcon, on entre de plain-pied dans les crus classés du Beaujolais. Il y a environ 22,500 ha de vignes, orientés vers le sud-est, entre Mâcon et Lyon, sur 60 km de long et entre 7 et 17 km de large. Le Beaujolais se partage en 12 dénominations dites les "12 apôtres": le Beaujolais simple, le Beaujolais supérieur, les Villages (il y en a 39) et enfin les 9 crus qui sont: Brouilly, Côtes-de-Brouilly et Chiroubles (tendres et fruités). Puis viennent Morgon, Ju-

lienas et Moulins-à-Vent (solides et charpentés). Enfin Fleurie, St-Amour et Brouilly (élégants et racés). Les vins du Beaujolais, en général, ne supportent pas de vieillir. Pourquoi d'ailleurs les conserver, quand ils sont si bons dans leur jeunesse et qu'il y en aura encore dans l'avenir...

La dernière fois, on a pu apprécier le Beaujolais blanc, AC Beaujolais blanc de Gobet (SR — \$13.20). Mais surtout, le Pouilly Vinzelles, Paul Lourd, AC 1985. C'est le petit frère du Pouilly-Fuissé. Son prix est élevé, un peu trop... mais il est bien agréable, sur les hors-d'œuvre, les crustacés et autres fruits de mer (MV — \$21.55).

**Quelques crus de Beaujolais**

Un des beaux crus du Beaujolais, est le Fleurie. Celui de Paul Lourd AC 1985 a un nez floral et des saveurs aromatiques agréables. Le Juliéas de la maison Gobet a été sélectionné par les "Grumeurs" de l'Ordre des Compagnons du Beaujolais. En pays Beaujolais, cette marque est identique au "tastevinage" de la Bourgogne, accordé par les Chevaliers du Tastevin de Clos de Vougeot. Le Juliéas peut être conservé de 3 à 5 ans et sera agréable sur des volailles rôties ou quelques grillades: Juliéas, AC 1985 (MV — \$14.70). Le Morgon qui a suivi, de Paul Lourd, AC 1985 (MV — \$14.50) m'a moins impressionné.

Les vins de Paul Lourd se sont classés en bonne place, lors du choix des vins de primeur et ils ont obtenu une médaille, en classe "connaisseurs", lors du concours des sélections mondiales.

**La semaine prochaine**

Je vous parlerai de la visite de Mademoiselle Mure et de ses superbes vins d'Alsace et aussi d'une rencontre avec deux directeurs de coopératives en Beaujolais. D'autre part, je n'ai jamais voulu aborder le sujet des bouteilles vendues dans d'autres endroits que les magasins de la Société des alcools. Mais avec les chiffres révélés récemment, je me permettrai d'y mettre mon grain de sel.

**Cuisine des pays**

Avec un dessert irlandais, à base de farine d'avoine, quoi servir? Si au moins j'avais l'avantage de goûter ces plats... Mais vous savez, au dessert je n'offre que rarement du vin. Essayez donc, si vous le voulez, un crémant de Loire: le Bouvet Ladubay Brut de blancs (SR — \$13.05) ou un vin doux, de Loire aussi: Ch. de Bellevue AC Côteaux du Layon (MV — \$9.20).

**AVIS**  
UNE FRINGALE NOCTURNE???

Nous sommes ouverts les jeudis et vendredis de 10h00 à 6h00 a.m., les samedis de 16h00 à 6h00 a.m., les lundis, mardis, mercredis de 10h00 à 2h00 a.m. et les dimanches de 16h30 à 2h00.

RESTAURANT LICENCIÉ  
**LA GARGOTE**  
460, 3 Avenue, Limoulu  
Res.: 648-1978 (ANN)

**CUISINE DISTINCTIVE**  
**LE SAINT AMOUR**

Restaurant (Pavillon-terrace de Mai à Novembre)  
48, Saint-Émile  
Vieux-Québec  
418-942-0667

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

**PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE**

(et sur deux repas pris à notre salle à manger le dimanche 15 mars 1987 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!

Venez découvrir notre nouveau menu du jour, ou la qualité et la rapidité du service vont de pair. Cette semaine, je vous propose le midi seulement.  
**PETIT SALE AUX LENTILLES.**

Dominique Freminet chef exécutif

**BRUNCH DU DIMANCHE**  
13<sup>50</sup> et 7<sup>50</sup>  
Claude Paquet au piano

**Restaurant Charles Baillaigé**  
HÔTEL CLARENDON  
57, Sainte-Anne — 692-2480

**Brunch**  
TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 14H (AVEC MUSICIEN)  
adulte 9<sup>95</sup>\$  
enfant 4<sup>95</sup>\$

**Buffet**  
TOUS LES DIMANCHES EN SOIRÉE, DES 17 H (AVEC MUSICIEN)  
adulte 10<sup>95</sup>\$  
enfant 4<sup>95</sup>\$

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

**TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS**  
À PARTIR DE 10<sup>95</sup>\$ (avec danse sur des airs de nos musiciens)

RESTAURANT **BBM** BRASSERIE  
3196, CHEMIN SAINTE-FOY  
POUR RÉSERVATIONS: 656-6700

**FESTIN DU SAMEDI SOIR**

- Salade du chef ou Fondues parmesan
- Côtes levées de porc
- Dessert 15<sup>00</sup>\$
- Café ou thé 12<sup>50</sup>\$

BON APPÉTIT

**SPÉCIALITÉS:**  
• fruits de mer  
• côtes levées  
• grillades  
• pasta

**OUVERT LE DIMANCHE**  
de 16h à 22h

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

**PLAISIRS SAISONNIERS**  
Langoustines 9.95\$  
Langoustines et Filet mignon 10.95\$

**La Buis**

Dimanche 15  
Lundi 16  
Mardi 17  
Mercredi 18  
Jeudi 19  
et Vendredi 20 mars

**LA GRANDE TABLE DE L'ASTRAL**  
BAR • RESTAURANT ROTATIF • CUISINE À L'EUROPÉENNE

CHOIX DE  
FLAN D'ASPERGES AU COULIS DE POIVRONS  
POITRINE DE COLVERT FUMÉE ET SALADE DE POMMES AU VINAIGRE DE FRAMBOISES  
CRÈME DE PLEUROTES FRAÎCHES  
BAR A SALADE

CHOIX DE  
DUO DE CAILLES AUX GOUSSES D'AIL  
PAUPIETTE DE VEAU À LA MOUSSELINÉ DE HOMARD  
RÔTI DE BOEUF AU JUS

LA TABLE DES DOUCEURS  
CAFÉ, THÉ, DÉCAFÉINÉ

21,75 \$ Avec le duo Lajos Molnar

Réservations: 647-2222 poste 6226  
Stationnement (2 heures) gratuit

Le Concorde  
L'HÔTEL SUR GRANDE ALLÉE

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

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

**Pico brunch**  
Un menu très varié pour toute la famille! Bien des surprises et du plaisir  
LES DIMANCHES DE 10 h À 13 h 30

Restaurant **L'Anse aux barques**  
39, Petit Champlain  
Spécialités: Moules et cuisine française

**Suggestion de table d'hôte:**  
Apéritif  
Poire farcie à la truite fumée  
Crème Argenteuil  
Moules Rochelaise  
Pâtisserie maison  
Café, thé

À surveiller? **15<sup>50</sup>\$**  
Bientôt au premier?

28, boul. Champlain, Québec  
692-4674

**Le Brunch Classique au Croquembroche**

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR.

**OPUS 14: Legato Delizioso!**  
Bonne chère et belle musique vont de pair. Surtout le dimanche, de 11:00 à 14:00, pendant le brunch classique du Croquembroche.  
Sous les douces mélodies de deux instrumentistes chevronnés, le brunch classique vous est servi avec douceur et raffinement.  
Voilà pourquoi on l'appelle Legato Delizioso!

Au programme cette semaine:  
**DON JUAN, Mozart**  
**SYMPHONIE No 6 / No 7, Beethoven**  
**SYMPHONIE No 4, Brahms**  
**APERCUS DÉSAGRÉABLES, Satie**

Avec:  
**Caroline Fortier, pianiste**  
**Martin Néron, pianiste**

Réservations: 647-2411  
11:00 à 14:00  
17,95\$ par personne  
8,00\$ enfants de 10 ans et moins  
Taxe et pourboire en sus

Hilton International Québec  
STATIONNEMENT GRATUIT  
À Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel, si vous gardez votre voiture vous-même.

**BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES**

Terrines maison  
Croissants farcis  
Poulet SHOYU  
Moules marinières  
Salade riz sauvage et crevettes,  
concombre et crabe, coeurs d'artichauts, etc.

DINERS D'AFFAIRES tous les midis à partir de 5,95\$  
TABLE D'HÔTE tous les soirs à partir de 17,95\$  
(incluant le Prisme digestif)

Restaurant-Bar  
**aloha**  
La chaleur des îles, chez nous!  
Vieux Port de Québec 692-1949

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

PISCINE avec gardien  
CLOWN  
BRUNCH GRATUIT en garderie  
magicien sur place  
au-delà de 30 mois

La meilleure façon de savourer un dimanche en famille!

**LE MEILLEUR BRUNCH et le plus complet**

EN VEDETTE  
Soupe à l'oignon  
Tournedos flambés, sauce au vin  
Rôti de lard avec pommes de terre brunes  
Petanques au pernod  
Fondue au chocolat

Bonne fête de la Saint-Patrick à nos amis irlandais!

**13,95\$** par personne

(publi-reportage) **LE SOLEIL** Radio-Canada CBV 980/Québec

vous présentent  
**LA RECETTE DE LA SEMAINE TRANSMISE LORS DU VOLET**  
**"Cuisine populaire de tous les pays"**

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



Les animateurs Richard Joubert et Denis Careau sont en compagnie de Madame Marianna O'Gallagher.

**PUDDING D'AVOINE ET DE MIEL** (Irlande)

Portion pour 6 personnes:

1) Ingrédients

- 2 tasses de flocons d'avoine
- 1/2 tasse d'amandes moulues
- 2 tasses de lait
- 3 cuillerées à table combles de sucre
- Une pincée de poudre de cannelle
- 3 oeufs séparés
- 2 cuillerées à table de miel
- 2 cuillerées à table combles de raisins (ou le zeste d'un citron entier)
- 3 cuillerées à table de beurre fondu

2) Préparation

Amener le lait à ébullition. Saupoudrer les flocons d'avoine et cuire lentement pendant environ 15 minutes en remuant constamment. Laisser refroidir, puis battre ensemble les amandes moulues, le miel, le sucre, les raisins ou le zeste de citron, la cannelle, le beurre fondu et les jaunes d'oeufs battus. Mélanger le tout et finalement, ajouter les blancs d'oeufs battus jusqu'à consistance ferme. Verser le tout dans un bol graissé, couvrir et faire cuire à la vapeur pendant 1 1/2 heure. Retourner et servir chaud avec un sirop de miel chaud ou de la crème.

N.B. La recette est plus savoureuse lorsque l'on utilise le citron.

Recette Irlandaise présentée par Madame Marianna O'Gallagher.

ÉCOUTEZ "Cuisine populaire de tous les pays" UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS. En collaboration avec le COFI de Québec.

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

**À propos de notre dinde**

♦ Provient-elle de l'Inde? Est-elle d'Inde, ce pays d'or et d'épices tant recherché que Christophe Colomb ne trouva pas? Il crut pourtant y aborder et, en témoignage des curiosités qu'il y avait vues, il décrit le blé d'Inde, le coq d'Inde, le chou de Siam et bien d'autres choses. D'ailleurs, le continent qu'il découvrit, sans jamais s'en être rendu compte, porta longtemps le nom d'Indes occidentales...

On prétend que la dinde est une volaille d'Amérique introduite en France par les missionnaires jésuites, qui en auraient fait l'élevage avant de la faire connaître à travers toute l'Europe. Quoi qu'il en soit, on ne tarda pas à évaluer la bête. Sa chair est sèche, mais abondante. Une fois vidée, la cavité est si vaste qu'elle peut contenir assez d'une farce exquise pour accompagner la viande elle-même.

Un vieux livre de recettes, datant de 1774, traite la dinde en partie comme le poulet et la poularde, en partie comme le porc. D'ailleurs, l'auteur, considérant sans doute qu'il valait mieux la faire cuire de diverses manières plutôt que d'apprêter les restes

d'une viande déjà cuite, proposait de procéder par étapes.

On transformait en fricassée les abattis, c'est-à-dire les ailes, les pattes, le cou, le foie et le gésier. On farcissait et recousait les cuisses désossées avant de les cuire à petit feu dans un bouillon de vin blanc, d'herbes et de ciboule. L'"estomac", que nous appelons la poitrine, était découpé en escalopes et la carcasse enfouie dans le gros sel.

Quand on préparait la dinde ou le dindon à la manière du porc, c'était pour en faire un "pain" ou encore, une galantine.

Cette semaine, nous vous suggérons de faire "passer" la dinde sous une manière différente. En brochette, les cubes alternent avec des cubes d'agneau qui ont mariné ensemble dans des épices et des fines herbes aux parfums d'Orient.

\* Jusqu'à l'âge de 8 à 9 mois, la volaille, mâle ou femelle, porte l'appellation de dindonneau. Après quoi, on parle de dinde ou de dindon. La chair de ce dernier est plus ferme, ses os plus gros et, conséquemment, il contient moins de viande. ●

**Brochette de dinde et d'agneau**

Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 45 minutes  
Rendement: 6 portions

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de blanc de dinde en cubes
- 450 g (1 lb) d'épaule d'agneau en cubes
- 1 pincée de thym en poudre
- 1 pincée de feuille de laurier en poudre
- 1 pincée de cumin
- 15 ml (1 c. à table) de paprika
- Sel au goût
- Poivre au goût
- 45 ml (3 c. à table) d'huile
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 4 oignons
- 12 champignons entiers

Méthode

- Déposer dans une terrine la dinde, l'agneau, le thym, le laurier, le cumin, le paprika, le sel et le poivre.
- Arroser d'huile et de jus de citron et laisser mariner à couvert pendant 12h.
- Couper les poivrons et les oignons de la même grosseur que les cubes de viande.
- Répartir les éléments sur les brochettes en commençant et en terminant par les champignons et en faisant alterner les oignons, la dinde, le poivron, l'agneau, les oignons, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement des ingrédients.
- Faire colorer les brochettes sur une plaque ou une rôtissoire et terminer la cuisson au four à 175°C (350°F) pendant environ 30 minutes.
- Aux trois quarts de la cuisson, badigeonner avec la marinade.



Centre des ressources didactiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec  
**Brochette de dinde et d'agneau WS**

**UHMMMM!!**

IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS:  
DOUZE VARIÉTÉS DE FONDUES - GRILLADES - FRUITS DE MER - SPÉCIALITÉS MAISON

À La Tyrolienne, c'est la détente dans une atmosphère unique de chalet de montagne.

Table d'hôte, samedi et dimanche 13<sup>h</sup>00

"RESERVATIONS" GARANTIES



"PRIX" MODERES

**LA TYROLIENNE**

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy — 651-6905

**ce que vous pouvez acheter pour 35¢**



3/5 D'UNE TASSE DE CAFE 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

UN **Fantasme** À DEUX

Les moules marinières ou provençales pour deux, frites.  
13,95\$

Une poitrine et deux cuisses de poulet, sauce, frites, salade de chou  
14,95\$

Le doublé de linguine aux fruits de mer  
19,95\$

La paire de tournedos Rossini (1/4 lb), légumes, pommes de terre  
19,95\$

Les fantasmes sont toujours plus agréables lorsqu'ils sont partagés! Tous les plats sont servis avec deux verres de vin...

L'après-repas: vous en faites ce que vous voulez.



**saint-germain**

Sillery, Charlesbourg, Sainte-Foy; Plaza Laval/Hôtel Saint-Laurent

# APPEL D'OFFRES

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000084-874  
No Surintendant: 031242

**COUR SUPÉRIEURE**  
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

YVES COMEAU (229 146 931), représentant, domicilié et résidant au 89, Carré Dallaire, #8, NEUFCHÂTEL (Québec) G2A 2B3

**DÉBITEUR**

Avis est, par les présentes, donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndic soussigné à son bureau, au 580, Grande-Allée est, suite 240, Québec (Québec), le ou avant le mardi 31 mars 1987, à 11:00 heures, pour l'achat des lots suivants:

**LOT 1** Résidence unifamiliale sise au 52, rue Grand-Pré, à Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, comté de Portneuf, (sujet à hypothèques)

VALEUR APPROXIMATIVE: **60 000\$**

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000255-862  
No Surintendant: 029390

**COUR SUPÉRIEURE**  
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

JEAN-MARC GAGNÉ (241 872 563), commerçant en art, domicilié et résidant au 2744, de l'Anse, STE-FOY (Québec) G1W 2G5, et ayant fait affaires sous le nom de "CENTRE D'ART & D'OPTIQUE ENR." au 1313, rue Maguire, SILLEKY (Québec) G1T 1Z2

**DÉBITEUR**

**LOT 2** Un lot d'œuvres d'art comprenant cinquante (50) toiles produites par différents peintres québécois et étrangers y incluant des huiles, aquarelles, etc.

VALEUR APPROXIMATIVE: **21 615\$**

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000037-872  
Nos Surintendant: 031142-031143

**COUR SUPÉRIEURE**  
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

RICHARD CÔTE (240 771 717), embouteilleur, et FRANCINE ROYER (254 066 830), dactylographe, tous deux domiciliés et résidant au 123, Place Ringuet, NEUFCHÂTEL (Québec) G2B 4K1

**DÉBITEURS**

**LOT 3** Automobile Oldsmobile Cutlass LS 1981, portant le numéro de série 2G3AR69A4B2449742, transmission automatique, 4 portes, 6 cylindres.

VALEUR APPROXIMATIVE: **4 850\$**

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000681-844  
No Surintendant: 025941

**COUR SUPÉRIEURE**  
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

IOANNIS PAPADEAS (250 962 479), restaurateur, domicilié et résidant au 1190, Beauséjour, LAC-ST-CHARLES (Québec) GOA 2H0, ayant opéré sous les nom et raison sociale de "BAR LAITIER CREMAILLERE (LA) ENR." aux 1069, 1073, rue St-Jean, QUÉBEC (Québec) G1R 1S2, et 99, rue de l'Eglise, NOTRE-DAME-DES-LAURENTIDES (Québec) GOA 2S0

**DÉBITEUR**

**LOT 4** Machine à crème glacée molle, à trois distributeurs, de marque Taylor, modèle 8756-27, série H0106045, voltage 208-230, 30 ampères, 60 cycles, 1 phase.

VALEUR APPROXIMATIVE: **19 800\$**

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000724-867  
No Surintendant: 030257

**COUR SUPÉRIEURE**  
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

GILLES BISSONNET (226 939 890), sculpteur, domicilié et résidant au 333, de Gaspé est, ST-JEAN-PORT-JOLI (Québec) G0R 3G0

**DÉBITEUR**

**LOT 5** Magnifique sculpture de bois, soit un relief en pin et noyer canadien de 6' x 4', titre: "Baleines Bleues". Egalement, deux autres pièces inachevées du même artiste, en pin et noyer.

VALEUR APPROXIMATIVE: **7 800\$**

Toutes les soumissions, accompagnées d'un chèque visé de 5% du montant de la soumission pour le lot 1 et de 15% du montant de la soumission pour les lots 2 à 5, devront être cachetées et, sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: "SOUMISSION DE: (nom du dossier)" selon l'éventualité, et devront être livrées au bureau du syndic à l'adresse précitée avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des soumissions.

Ladite ouverture des soumissions se fera au bureau du syndic devant les soumissionnaires présents.

**INSPECTION DES ACTIFS**

Les lots 3 à 5 pourront être inspectés sur rendez-vous seulement, en communiquant avec M. Mario Vaugois, du bureau du syndic, au numéro (418) 648-6162.

Les lots 1 à 2 pourront être inspectés sur rendez-vous seulement, en communiquant avec M. Eric Métivier, du bureau du syndic, au numéro (418) 648-6162.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le mardi 31 mars 1987, à 11:00 heures, au bureau du syndic soussigné.

Le syndic ne s'engage à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

**AUTRES CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS**

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu lors de la visite des actifs ou au bureau du syndic. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir une copie.

Daté de Québec, ce 12e jour de mars 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL. L.  
Syndic

BUREAU DE:  
JEAN-GERMAIN HUOT &  
ASSOCIÉS, SYNDIC  
580, Grande-Allée est  
Suite 240  
QUÉBEC (Québec)  
G1R 2K2  
Tél.: (418) 648-6162

  
Jean-Germain Huot  
& associés

580, Grande-Allée Est  
Suite 240  
Québec (Québec)  
G1R 2K2  
(418) 648-6162

# AVIS DIVERS - APPELS D'OFFRES

## AVIS

Avis est donné par les présentes, conformément à l'article 31 de la Loi sur les pouvoirs spéciaux des corporations (L.R.Q., c. P-16) que les garanties créées par l'acte de fiducie intervenu entre LOGICOR INC et COM-PAGNIE TRUST NATIONAL, à titre de fiduciaire, devant Me Georges A. Brosseau, notaire, le 15 septembre 1986, et enregistré au bureau d'enregistrement de la division d'enregistrement de Québec le 17 octobre 1986 sous le numéro 1207482, sont devenues exécutoires.

MONTREAL, le 10 mars 1987

SAVIN CANADA INC., agent pour  
COMPAGNIE TRUST NATIONAL

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000196-876  
No Surintendant:  
031564

**COUR SUPÉRIEURE**  
(En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

JEAN RICHARD (224-775-486), représentant, demeurant au 13, chemin de l'Orée, Lac-Beauport, QC GOA 2C0

**DÉBITEUR**

Avis est, par les présentes, donné que Jean Richard, du 13, chemin de l'Orée, Lac-Beauport, QC, a fait cession de ses biens le 6e jour de mars 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 23e jour de mars 1987, à 11:00 heures, au bureau du Sequestre officiel, 410, boulevard Charest est, suite 400, Québec, QC.

Daté de Québec, ce 10e jour de mars 1987

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIÉS LTEE SYNDIC

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 200-11-000187-875  
No Surintendant:  
#031530

**COUR SUPÉRIEURE**  
(En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

LES ENTREPRISES HOULE ET LABREQUE INC., corporation légalement constituée, ayant une place d'affaires au 140, Champéry, Beauport, QC GOA 2S0, et opérant sous les raisons sociales de "BAR SELECTION ENR.", au 919, d'Aiguillon, Québec, QC, et "TAVERNE SELECT ENR.", au 925, d'Aiguillon, Québec, QC.

**DÉBITEUR**

Avis est, par les présentes, donné que la compagnie Les Entreprises Houle et Labreque Inc., du 140, Champéry, Beauport, QC, ayant opéré Bar Selection Enr et Taverne Select Enr., a fait cession de ses biens le 4e jour de mars 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 25e jour de mars 1987, à 10h00, au bureau du Sequestre Officiel, 410, boulevard Charest est, suite 400, Québec, QC.

Daté de Québec, ce 5e jour de mars 1987.

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIÉS LTEE SYNDIC

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3J5

**Le Centre Hospitalier de l'Université Laval**  
**APPEL D'OFFRES**  
**OBJET: Réaménagement des stationnements**  
**Centre Hospitalier de l'Université Laval (CHUL) Sainte-Foy, Qc**

**Avis public** est, par les présentes, donné que des offres cachetées, endossées, scellées, pour le "REAMÉNAGEMENT DES STATIONNEMENTS, CENTRE HOSPITALIER DE L'UNIVERSITÉ LAVAL (CHUL), SAINTE-FOY", et adressées au Directeur des services auxiliaires, CHUL, 2705, boulevard Laurier, Sainte-Foy (Québec) G1V 4G2, seront reçues au local S-780 des services auxiliaires, jusqu'au **VENDREDI 3 avril 1987, à 14h30**, heure locale. Les soumissionnaires sont priés de noter que les heures normales d'ouverture des services auxiliaires sont de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30, du lundi au vendredi. Les soumissionnaires peuvent se procurer les documents complets nécessaires en s'adressant au bureau du:

**GROUPE CONSEIL G B G M. LTÉE**  
 2700, boul. Laurier, suite 504  
 Sainte-Foy (Qc)  
 G1V 2L8  
 Téléphone: (418) 653-9274  
 Téléc: 051-31598

Les soumissionnaires sont priés de téléphoner avant de se présenter aux bureaux de G.B.G.M. afin de réserver leurs copies de documents.

Un dépôt de CINQUANTE DOLLARS (50.00\$) sera exigé pour l'obtention des plans et devis. Ce dépôt sera remboursé à ceux qui auront présenté une soumission conforme et retourné les documents complets et en bon état dans un délai de deux (2) semaines après l'ouverture des soumissions.

Le Centre Hospitalier de l'Université Laval ne s'engage pas à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues.

**Richard Montreuil, Ing. P.**  
 Directeur des services auxiliaires et de génie

**VILLE DE QUÉBEC**

**AVIS PUBLIC**

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné qu'à une séance du Conseil municipal de la Ville de Québec tenue le 9 mars 1987, les règlements suivants ont été lus pour la première fois:

3237 - Concernant le prolongement de la rue Larche.  
 3255 - Concernant le prolongement des rues des Voiliers et de la Randonnée.  
 3256 - Établissant le programme d'aide à la restauration des bâtiments traditionnels du Vieux-Québec.  
 3257 - Décrétant la réalisation du programme d'aide à la restauration des bâtiments traditionnels du Vieux-Québec au coût total de 500 000,00\$, la Ville devant défrayer une part de 150 000,00\$ compte tenu d'une subvention de 350 000,00\$ qu'elle doit recevoir ainsi qu'un emprunt nécessaire à cette fin.  
 3258 - Concernant l'ouverture de la place Latrelle.  
 3259 - Décrétant l'exécution de travaux d'immobilisation dans l'ancienne caserne des pompiers de l'Hôtel de Ville en vue de l'aménagement d'un centre d'interprétation à la vie urbaine et un emprunt de 150 000,00\$ nécessaire à cette fin.

Il peut être pris connaissance desdits règlements au bureau du Greffier durant les heures d'ouverture.

**Le Greffier adjoint de la Ville,**  
**Pierre Angers, avocat**

Québec, le 10 mars 1987

**Thorne Ernst & Whinney Inc.**  
 Membre de Ernst & Whinney International

Syndic de faillites

CANADA  
 PROVINCE DE QUÉBEC  
 DISTRICT DE QUÉBEC  
 No: 200-11-000183-874  
 031515

**COUR SUPÉRIEURE**  
 (En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:  
**JEAN-PIERRE ROUSSEAU**, pharmacien, domicilié au 1305, de la Colline, appartement 302, Ancienne-Lorette, P.Q., et ayant fait affaires sous la raison sociale de "JEAN-PIERRE PHARMACIEN", sis au 3695 de l'Étrière, St-Augustin, P.Q.

**DEMANDE DE SOUMISSIONS**

Avis vous est par les présentes donné que des soumissions seront reçues par le syndic soussigné pour vendre par lot ou en bloc, les actifs ci-après décrits, le ou avant le 24e jour de mars 1987 à 11:00 heures, à son bureau, 410, boulevard Charest est, suite 500, Québec (Québec). Cependant, UNE SOUMISSION GLOBALE DOIT INDIQUER LA VALEUR ATTRIBUÉE À CHACUN DES LOTS, être scellée et porter au recto de l'enveloppe, la mention lisiblement écrite: "SOUMISSION RE: JEAN-PIERRE ROUSSEAU".

Description	Valeur approximative
LOT I: Mobilier et équipement consistant: murales, îlots, panneaux de finition, tablettes, comptoirs de service, etc.	40 000,00\$

**VISITE DES ACTIFS**

Tous les lots pourront être examinés au 3695 de l'Étrière, St-Augustin, P.Q., le lundi 16e jour de mars 1987, de 13:00 heures à 16:00 heures.

**CONDITIONS DE VENTE**

Les conditions de vente seront fournies lors de l'inspection des actifs. Toutes les conditions de vente qui y sont mentionnées sont applicables à toute soumission présentée et c'est la responsabilité de chaque soumissionnaire de se procurer une copie de ces conditions de vente.

**OUVERTURE DES SOUMISSIONS**

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le 24e jour de mars 1987, à 11:00 heures, au bureau du syndic soussigné. Si vous désirez plus d'informations, n'hésitez pas à communiquer avec madame Suzanne Bedard, au numéro de téléphone: (418) 529-3721.

Daté de Québec, ce 10e jour de mars 1987.

**Thorne Ernst & Whinney Inc.**  
 Raymond Marcoux syndic conjoints

**BUREAU DE:**  
 Poissant Richard  
 Thorne Ernst & Whinney  
 410, boulevard Charest est  
 Suite 500, Québec  
 G1K 8G3  
 TEL.: (418) 529-3721

**VILLE DE BÉCANCOUR**

**DEMANDE DE SOUMISSION**

**AGRANDISSEMENT CENTRALE DE TRAITEMENT D'EAU 4 MGIPJ**

**SPÉCIALITÉS:**

- ENTREPRENEUR GÉNÉRAL
- MÉCANIQUE DE PROCÉDE
- INSTRUMENTATION ET CONTRÔLE
- OZONE

La Ville de Bécancour demande des soumissions pour les travaux d'agrandissement à la Centrale de traitement d'eau. Les plans, devis et formules de soumission peuvent être obtenus sur dépôt d'un chèque visé émis à l'ordre de la Ville de Bécancour au montant de \$100 non remboursable, à l'endroit suivant:

**CONSULTANTS VFP INC.**  
 1455, rue Champlain  
 2e étage  
 Trois-Rivières  
 G9A 5X4  
 (819) 378-6159

**CONSULTANTS**

Un cautionnement de soumission au montant de 10% du montant total de la soumission devra être remis avec la soumission.

Seules les personnes, sociétés et compagnies ayant leur principale place d'affaires au Québec, qui détiennent une licence appropriée en vertu de la loi sur la qualification professionnelle des entrepreneurs de construction et qui ont obtenu le document d'appel d'offres directement chez Les Consultants VFP Inc., sont admises à soumissionner.

Les soumissions devront être remises au bureau de M. Jules Thibeault, greffier, à l'Hôtel de Ville de Bécancour sis au 1295, avenue Nicolas-Perrot, à Bécancour GOX 1B0, le ou avant les dates et heures indiquées ci-après:

- MÉCANIQUE DE PROCÉDE:	15 heures, 8 avril 1987
- INSTRUMENTATION ET CONTRÔLE:	15 heures, 8 avril 1987
- OZONE:	15 heures, 8 avril 1987
- ENTREPRENEUR GÉNÉRAL:	15 heures, 15 avril 1987

Des contrats séparés seront octroyés pour chacune des spécialités ci-haut mentionnées.

La Ville de Bécancour ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

**M. Jules Thibeault, greffier**  
 Ville de Bécancour

**LA COMMISSION DES ÉCOLES CATHOLIQUES DE QUÉBEC**

**LES SERVICES DE L'ÉQUIPEMENT**  
 1460, chemin Sainte-Foy  
 Québec (Québec)  
 G1S 2N9  
 Tél.: (418) 682-2002

**APPEL D'OFFRES NUMÉRO 87-01**  
**SOUMISSION: 006-87**

La Commission des écoles catholiques de Québec, recevra, jusqu'à onze heures (11 h), heure en vigueur localement, le mercredi 8 avril 1987, à Québec, des offres sous enveloppes cachetées pour les projets suivants:

PROJET	DESCRIPTION
01-87	Matériel général
02-87	Éducation physique
03-87	Biologie, chimie, physique
06-87	Arts plastiques
07-87	Audio-vision
08-87	Maternelle
09-87	Menuiserie et bois
10-87	Musique
11-87	Planification alimentaire et consommation
12-87	Couture
13-87	Bibliothèque
14-87	Esthétique
15-87	Coiffure, manucure, soins du visage
16-87	Entretien ménager
17-87	Vitrierie
18-87	Quincaillerie
19-87	Plomberie
20-87	Électricité

Les intéressés pourront se procurer les cahiers de charges à compter de lundi, le 16 mars 1987, aux bureaux de la division consommation, 2925, Couture, Québec, G1L 4P7, numéro de téléphone 622-4914.

Les soumissions, dans des enveloppes cachetées et adressées aux bureaux de la division consommation, 2925, Couture, Québec, G1L 4P7, seront reçues au plus tard le mercredi 8 avril 1987, à ou avant onze heures (11 h), heure en vigueur localement.

Notre Commission ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des offres reçues et ouvertes, elle se réserve également le droit d'accepter toute soumission en tout ou en partie.

Québec, le 9 mars 1987.

**Le directeur des Services de l'équipement**  
**JEAN-PIERRE BLANCHET**

**AVIS DE CONVOCATION**

Avis est par les présentes donné que l'assemblée générale annuelle des membres de la Caisse populaire Laurier se tiendra le 25 mars 1987 à 19h30 à l'Auberge des Gouverneurs, Sainte-Foy.

Veillez noter que, lors des élections, une candidature ne pourra être proposée à l'assemblée que si un préavis, signé par un membre et contresigné par le candidat, en a été donné dans les délais et selon les règles affichées à la Caisse.

Tous les membres sont cordialement invités à y participer.

**M. André Cossette**  
 Secrétaire

Le 2 mars 1987

**LA CAISSE POPULAIRE LAURIER**

**DEMANDE DE SOUMISSIONS**

Les syndic soussignés font appel à des soumissions pour la vente des biens ci-après décrits:

Dans l'affaire de la faillite de: No 200-11-000093-875  
 031305

**ENTREPRISES GÉRARD DROLET INC.**

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT I: Fonds de commerce consistant en fourniture électrique (au coûtant)	13,000\$
LOT II: Équipement et outillage comprenant: échafauds, escabeaux, etc.	7,000\$
LOT III: Équipement de bureau	3,000\$
LOT IV: Automobile Plymouth Horizon 1980	2,200\$
LOT V: Dodge Step Van 1977	2,000\$

Tous les lots pourront être vus au 490, 42e Rue est (au sous-sol), Charlesbourg (Québec), le mercredi 18e jour de mars 1987, de 10:00 à 16:00 heures.

Les soumissions devront parvenir aux syndicats à leur bureau, 2, Place Québec, suite 800, Québec (Québec), avant 11:00 heures, le 24e jour de mars 1987, être scellées et porter au recto de l'enveloppe, la mention lisiblement écrite: "SOUMISSION RE: ENTREPRISES GÉRARD DROLET INC." Dans l'affaire de la faillite de: **JEAN VILLENEUVE ET PAULINE LEMIEUX VILLENEUVE**

No 200-11-000926-868  
 031030-031

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT I: Automobile Chevrolet Chevette 1980	500\$

Le lot I pourra être vu au 3095, Delisle, St-Augustin (Québec), le mercredi 18e jour de mars 1987, de 14:00 à 16:00 heures.

Les soumissions devront parvenir aux syndicats à leur bureau, 2, Place Québec, suite 800, Québec (Québec), avant 11:00 heures, le 24e jour de mars 1987, être scellées et porter au recto de l'enveloppe, la mention lisiblement écrite: "SOUMISSION RE: JEAN VILLENEUVE ET PAULINE LEMIEUX VILLENEUVE".

Dans l'affaire de la faillite de: **JEAN FOURNIER**

No 200-11-000118-870  
 031358

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT I: Terrain situé à Ste-Justine, comté de Dorchester (Québec), (Pte 14, rang VI, canton Langevin)	1 000\$
LOT II: Automobile Pontiac Trans Am 1979	1 500\$

Le lot I pourra être visité en tout temps. Le lot II pourra être vu au 1950, de la Normandie, Québec (Québec), le mercredi 18e jour de mars 1987, de 14:00 à 16:00 heures.

Les soumissions devront parvenir aux syndicats à leur bureau, 2, Place Québec, suite 800, Québec (Québec), avant 11:30 heures, le 24e jour de mars 1987, être scellées et porter au recto de l'enveloppe, la mention lisiblement écrite: "SOUMISSION RE: JEAN FOURNIER".

Pour de plus amples informations, vous pouvez communiquer avec madame Lise Pouliot, au numéro 529-9181.

Les soumissionnaires sont invités à être présents lors de l'ouverture des soumissions.

**CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS**

Les modalités et conditions se rapportant aux soumissions et à la vente des biens sont celles prévues à l'Article 114(8) des règles régissant la faillite; elles font partie intégrante de la présente demande de soumissions et il est de la responsabilité des soumissionnaires d'en obtenir copie lors de l'inspection ou au bureau des syndicats.

Daté de Québec, ce 10e jour de mars 1987.

**GÉRALD ROBITAILLE ET PRICE WATERHOUSE LIMITÉE SYNDICS**  
 2, Place Québec, suite 800  
 Québec (Québec) G1R 2B5

**Price Waterhouse**

2, Place Québec, Québec, Q.C. G1R 2B5 (418) 529-9181  
 Membre du Conseil canadien d'insolvabilité

**ENCAN**

**KISBER & CIE LTÉE**  
 A ÉTÉ MANDATÉ POUR VENDRE PAR

**ENCAN PUBLIC**  
**MACHINES À COUDRE:**

LA PLUPART DES MACHINES SONT ÉQUIPÉES AVEC COUPE-FIL AUTOMATIQUE, AIGUILLES À POSITION ET COUPE-FIL.

(4) PFAFF MOD. 442, PFAFF MOD. 441, (14) PFAFF MOD. 463, PFAFF MOD. 438, PFAFF MOD. 542, (3) PFAFF MOD. 3334, PFAFF MOD. 3300, PFAFF MOD. 3335, (5) RIMOLDI MOD. 264, (6) RIMOLDI MOD. 327, (8) RIMOLDI MOD. 329, (2) RIMOLDI MOD. 529, RIMOLDI MOD. 56800, RIMOLDI MOD. 063, (2) LEWIS MOD. 60-20, (4) JUKI MOD. LK 982, (8) UNION SPECIAL MOD. 35800, (3) UNION SPECIAL MOD. 63900, REECE MOD. 28H, BROTHER MOD. LT2, (2) JUKI MOD. M-0-2516, U.S. BLIND-STITCH, KANSAI, PREMIER BLINDSTITCH.

**PRESSES:**  
 HOFFMAN MOD. H-F-T-17, HOFFMAN MOD. S-46-SLA, ULTRASONIC MOD. AA-L-4-1, ULTRASONIC MOD. AA-L-4-2, PROSPERITY MOD. 20-MO, NOVA SET PRESS, VEIT PRESS.

**SALLE DE COUPE:**  
 PERCEUSE MOD. KX-8, COUPEAU EASTMAN CLASS 625, NEMKO THREAD WINDER, ÉTENDUEUSE CRA TRIGGER CHAMPION, ÉTENDUEUSE MANUELLE, FER CISELLÉ, MOD. LB80, VACUUM MOD. 2993.

**COMPRESSEUR: DEVILBIS, 15 HP.**

**EQUIPEMENT:**  
 LIFT MOD. FBL 2024 À PROPANE, LIFT MANUEL MOD. L-50, (2) DIABLES, BALAYEUSE BULL DOG.

**GRANDE INDUSTRIE MODERNE DANS LA COUTURE**  
**616, MARTIN**  
**NICOLET, QUÉBEC**  
**LE 18 MARS 1987**  
**À 11H00**

**INSPECTION: LE 17 MARS 1987 — 10H00 À 16H00**  
**TERMES: 25% — DÉPÔT EN ARGENT OU CHÈQUE VISE**

**KISBER & Cie. Ltée.**  
 5560 RUE PARÉ, MONTRÉAL, QUÉBEC  
 Tél.: (514) 739-3355

CANADA  
 PROVINCE DE QUÉBEC  
 DISTRICT DE RIMOUSKI  
 No: 100-11-000026-877  
 031521

**COUR SUPÉRIEURE**  
 (En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:  
**BIJOUTERIE ST-GERMAIN INC.**, corporation légalement constituée, ayant son siège social au 419, boul. Jessop, Rimouski, Qué., et une place d'affaires au 39, Montée Sandy Beach, Gaspé, Qué. G0C 1R0

**DEMANDE DE SOUMISSIONS**

Les syndic soussignés font appel à des soumissions pour la vente des biens ci-après décrits:

DESCRIPTION	VALEUR APPROXIMATIVE
LOT I: Fonds de commerce consistant en bijoux, montres (Rimouski) détail	48 890\$
LOT II: Fonds de commerce consistant en bijoux, horloges, briquets, bibelots détail	139 900\$
LOT III: Équipement	33 753\$
LOT IV: Fonds de commerce consistant en bijoux, montres (Gaspé) détail	59 512\$
LOT V: Fonds de commerce consistant en bijoux, horloges, briquets, bibelots détail	19 911\$
LOT VI: Équipement	1 095\$

Toute personne qui voudrait des renseignements supplémentaires sur les actifs ci-haut décrits est priée de communiquer au numéro (418) 722-7221.

**VISITE DES ACTIFS**

La visite des Lots I, II et III se fera le jeudi 19e jour de mars 1987 de 10:30 heures à 14:30 heures, au Centre d'Achats Carrefour Rimouski (à côté de Centre Electronique Stereo Plus, par l'extérieur). La visite des lots IV, V et VI se fera le vendredi 20e jour de mars 1987 de 9:30 heures à 12:30 heures au Centre d'Achats Carrefour Gaspé, 39, Montée Sandy Beach, Gaspé.

Toutes les soumissions devront parvenir au bureau de Samson Bélair Inc., 320, St-Germain est, Rimouski, Qué. G5L 1C2, avant le 26e jour de mars 1987, à 14:30 heures. Seules les soumissions scellées et portant au recto de l'enveloppe la mention lisiblement écrite: "SOUMISSION RE: BIJOUTERIE ST-GERMAIN INC., RIMOUSKI", et/ou "SOUMISSION RE: BIJOUTERIE ST-GERMAIN INC., GASPE", seront considérées.

**OUVERTURE DES SOUMISSIONS**

Tous les soumissionnaires sont invités à être présents lors de l'ouverture des soumissions qui aura lieu le lundi 26e jour de mars 1987, à 14:30 heures, au bureau de Samson Bélair Inc., 320, St-Germain est, Suite 502, Rimouski, Qué.

**AUTRES CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS**

Les modalités et conditions se rapportant à la vente des biens pourront être obtenues au bureau du syndic ou lors de la visite des actifs; ces conditions et réserves font partie intégrante de la présente demande de soumissions et la responsabilité en incombe à chaque soumissionnaire d'en obtenir copie.

Daté de Rimouski, ce 10e jour de mars 1987.

**SAMSON BÉLAIR INC., et PIERRE POLIQUIN,**  
 syndic conjoints de l'actif de Bijouterie St-Germain Inc.

Par: **Francine Lessard**  
 Administrateur de faillites

**Samson, Bélair inc.**  
 Syndics

320, St-Germain est, Suite 502,  
 Rimouski,  
 Qué. G5L 1C2

**LA COMMISSION DES ÉCOLES CATHOLIQUES DE QUÉBEC**

**LES SERVICES DE L'ÉQUIPEMENT**  
 1460, chemin Sainte-Foy  
 Québec (Québec)  
 G1S 2N9  
 Tél.: (418) 682-2005

**APPEL D'OFFRES NUMÉRO 87-02**

PROJET	DESCRIPTION	ÉCOLE
3600-87	Fabrication de fenêtres	Stadacona
3601-87	Fabrication de fenêtres	Notre-Dame-du-Canada

LA COMMISSION DES ÉCOLES CATHOLIQUES DE QUÉBEC recevra jusqu'à onze (11) heures, heure en vigueur localement, le lundi 6 avril 1987, à Québec, des offres sous enveloppes cachetées pour les projets 3600-87 et 3601-87.

Chaque soumissionnaire remettra son offre sur le "bordereau de soumission" préparé à cette fin par la Commission des écoles catholiques de Québec, auquel il joindra un cautionnement de garantie ou un chèque visé d'un montant équivalant à au moins dix pour cent (10%) du montant total de la soumission. Ce chèque visé sera fait à l'ordre de la Commission des écoles catholiques de Québec et tiré sur une banque canadienne ou une caisse populaire Desjardins. Les offres seront remises dans l'enveloppe fournie à cette fin par la Commission des écoles catholiques de Québec.

Seules sont autorisées à soumissionner les personnes, sociétés, compagnies ou corporations ayant leur principale place d'affaires dans la province de Québec.

Les soumissionnaires pourront se procurer une (1) copie des documents contractuels, ainsi que deux (2) copies de la formule de soumission au bureau de la Commission des écoles catholiques de Québec, à 630, rue Christophe-Colomb ouest, Québec, à compter du lundi 16 mars 1987, de 9 heures à 12 heures et de 13 heures à 16 heures 30, heure en vigueur localement.

Les soumissions (l'original et une copie), dans des enveloppes cachetées et adressées à 630, rue Christophe-Colomb ouest, Québec (Québec) G1N 2K4, seront reçues au plus tard le lundi 6 avril 1987, à ou avant onze heures (11:00), heure en vigueur localement.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture publique des soumissions qui aura lieu le même jour et au même endroit, à onze heures (11:00), heure en vigueur localement.

La Commission des écoles catholiques de Québec ne s'engage à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues et ouvertes.

**Le directeur des Services de l'équipement**  
**JEAN-PIERRE BLANCHET**

## Claude Brunet dans un état critique

♦ MONTREAL (PC). Le président du Comité provincial des malades, Claude Brunet, est dans un état critique.

Depuis plus d'une semaine, il se trouve dans un état semi-comateux à l'hôpital neurologique de Montréal.

Ce paraplégique de 46 ans, infatigable défenseur des droits des malades, surtout des malades chroniques vivant en institution, a été trouvé inconscient il y a trois semaines sur le plancher de sa chambre de l'hôpital Saint-Charles-Borromeo.

Transporté d'urgence à l'hôpital Royal Victoria, puis à l'institut neurologique de Montréal, il a subi plusieurs pertes successives de conscience avant de sombrer dans l'état semi-comateux où il se trouve depuis plusieurs jours, sous des doses massives d'analgésiques, tandis qu'une pneumonie à complications aggrave son état. ♦

## L'Hôtel-Dieu change d'indicatif local

♦ Il faudra dorénavant composer le 691(5151) et non plus le 694(5151) pour joindre l'Hôtel-Dieu de Québec par voie téléphonique. La modification entrera en vigueur samedi.

Le changement d'indicatif local survient à la suite du rajeunissement complet du système téléphonique. Les modifications représentent un montant de \$250,000, mais ne coûteront rien à l'hôpital en termes d'argent neuf, a indiqué un porte-parole. L'établissement prévoit en effet effectuer des économies minimales de \$72,000 annuellement, sur 10 ans. Un des changements est à souligner: le malade pourra dorénavant composer le numéro à partir du combiné téléphonique, sans qu'il ait à sortir de son lit. ♦



ASSOCIATION DES ASSUREURS-VIE DE QUÉBEC  
CONFÉRENCIER



M. Jean-Jacques Demers, C.A.

THEME: L'ASSUREUR-VIE ET SON RAPPORT D'IMPÔT

Monsieur Jean-Jacques Demers, viendra nous entretenir d'un sujet d'actualité, le 18 mars 1987, à 8:00 heures, au Complexe Triotel, (Hôtel Motel Carillon), 2800, boul. Laurier, Ste-Foy, Que. Nous vous attendons tous!



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE  
DU QUÉBEC MÉTROPOLITAIN

DÉJEUNER-CAUSERIE

Mardi, 17 mars 1987

Château Frontenac, Salle de bal  
11h30



Monsieur Pierre Pétaudeau  
Président et Chef de la direction  
Québecor Inc.

Coût: 18,00 \$  
Pour information  
(418) 692-3853

La force  
au service du progrès

ON CHERCHE UN FOYER

## Familles d'accueil pour bambins

Au Centre de services sociaux de Québec, nous manquons actuellement de familles d'accueil pour les enfants de 0 à 5 ans, mais avant de vous précipiter sur le téléphone pour offrir vos services, de grâce lisez ce texte au complet car il ne s'agit pas là d'un palliatif miraculeux à cette pénurie que l'on connaît, d'enfants à adopter.

Ces petits ne sont pas adoptables. Il se peut qu'ils vivent chez vous quelques mois, quelques années peut-être mais tôt ou tard ils retourneront chez leurs parents. D'ailleurs, ceux-ci seront présents tout au cours du placement. À l'occasion, c'est chez vous qu'ils viendront visiter leur fils ou leur fille. Parfois, ils les recevront chez eux pour une fin de semaine ou des vacances de quelques semaines. Certains sont de bons parents temporairement dans l'incapacité de jouer leur rôle et cela suite à une

crise familiale: séparation, décès, maladie, etc. D'autres peuvent être des parents négligents ou abusifs mais quels qu'ils soient, ils gardent leurs droits et lorsque leur situation se sera améliorée, ils pourront reprendre ces jeunes auxquels, entre temps, vous vous serez attachés...

Une des premières conditions pour devenir famille d'accueil s'énoncerait donc de la façon suivante: savoir aimer mais aussi savoir dire au revoir. De plus, lorsque nous effectuons le placement d'enfants d'âge pré-scolaire, nous donnons la priorité là où un des deux conjoints est présent au foyer. Faut-il ajouter que le montant versé pour s'occuper de nos bambins compense à peine ce qu'il en coûte pour répondre à leurs besoins et que cela ne pourrait nullement compétitionner par exemple, avec ce que l'on reçoit en faisant de la garde privée

ou encore en ayant un emploi à l'extérieur? Si malgré cela vous avez toujours le goût d'offrir sécurité et

affection à nos tout petits, alors vous pourrez discuter de votre projet avec:

Catherine Bouchard  
CSSQ Service ressources  
529-7351 ♦

## MICHEL GOULET VOUS INVITE...

LA NOUVELLE *pony L*



6795\$\*



1987  
5 portes

STE-FOY  
HYUNDAI

2650, Dalton, Sainte-Foy  
Parc Colbert

654-9292

\* transport et  
préparation en sus

## RABAIS JUSQU'À 33 1/3%

SUR MARCHANDISES ÉTIQUETTES

### GRATUIT

- Retouches d'ajustement gratuites
- Garantie d'un an avec police d'assurance
- Entreposage gratuit la première année
- 2h de stationnement gratuit

Cartes de crédit acceptées  
Financement disponible sur place  
pour client admissible

# 0% D'INTÉRÊT

## FINANCEMENT SUR PLACE 12 MOIS SANS INTÉRÊT

### PLAN MISE DE CÔTÉ TOUJOURS DISPONIBLE

*Profitez-en maintenant!*  
et réservez votre fourrure avant la hausse des prix.

# FORGUES

FOURRURES

UN NOM... UNE RÉPUTATION

MAIL CENTRE-VILLE, QUÉBEC 529-0077