

Deux dégelées en deux soirs pour les Royals

Pas le moindre doute, les Royals de Cornwall vont apprendre qu'un lendemain de la veille peut être aussi démolissant à Québec qu'à Chicoutimi.

Et leur entraîneur a pu aussi se rendre compte que l'hospitalité des Québécois peut être proverbiale mais qu'ils sont impitoyables dans un match de hockey junior majeur.

Pour une première visite, Doug Carpenter, ex-joueur et entraîneur des Generals de Flint remplacé par Marc Boileau, a eu son voyage d'une dégelée de 9-2, devant les Remparts, hier soir. Au lendemain d'une déconfiture de 12-3 à Chicoutimi.

Un accueil froid

Arrivés avec une réputation de forts en muscles, les Royals ont drôlement déchanté en passant par Québec pour s'en retourner dans leur patelin. Un accueil plutôt froid pour un entraîneur et une forte majorité de juniors qui en étaient à leur premier contact avec la glace du Colisée.

Mais Doug Carpenter, qui a passé ses cinq dernières saisons avec les Generals de Flint dans la Ligue internationale, a vu à corriger l'image de brutes prêtée aux Royals.

"J'ai déjà joué dans les alentours comme junior dont Drummondville, mais je n'ai vraiment jamais pu venir à Québec, de souligner l'entraîneur des Royals dans un premier temps.

C'est difficile de perdre par un pointage aussi élevé, surtout après ce qui est arrivé la veille à Chicoutimi, mais il faut tenir compte de l'âge moyen de l'équipe, à 17,4 ans, c'est très jeune".

Cette première réflexion faite, Carpenter rectifia ensuite sur les Royals: "Nous avons peut-être quelques joueurs de taille mais le poids n'est pas si imposant qu'on le dit. Le problème c'est que les jeunes se démoralisent vite, ce qui s'est encore produit ce soir au moment où Québec a égalé le pointage à 2-2 en deuxième période".

Se faisant compatissant envers ses protégés, Carpenter a ensuite ajouté: "Nous avons un pilier comme Allyson qui est au rancart et aussi, nous avons pas moins de 17 nouveaux joueurs sur cette équipe cette année. Comme je l'ai déjà appris moi-même, le progrès viendra avec le temps".

Chose certaine, ses Royals ont vite réalisé que l'intimidation ne pouvait servir à diminuer ni l'ardeur des Remparts ni leur rapidité.

Un retour aussi décisif que cinq buts en deuxième période pour faire oublier deux buts des visiteurs contre un par les Remparts en première, cette réaction avait suffi à René Drolet pour

déjà trouver un plein contentement.

"Fallait pas se faire endormir après les deux buts dans le premier vingt, c'est ce que je craignais le plus, d'avouer l'entraîneur des Remparts. Mais les gars ont rapidement pris le message et dans les circonstances, avec les nombreux blessés que nous avons, c'était déjà un retour plus que satisfaisant."

Les Royals avaient capitalisé sur deux jeux de puissance pour donner en l'espace de 35 secondes la réplique au premier but du match enfilé par Gaston Therrien à mi-chemin du premier vingt. Jusque-là, les Royals n'avaient pas manqué l'occasion d'exercer leur agressivité dans l'espoir d'en tirer profit, mais la stratégie devait éventuellement tourner à leurs dépens.

Alain Rioux et Jacques Chouinard ont donné le ton à la charge décisive en marquant chacun deux buts tandis que Claude Lafontaine réussit l'autre pendant que les Remparts profitaient d'un avantage de deux joueurs. L'un des deux joueurs visiteurs qui occupaient le pénitencier, à ce moment-là, Danny Daoust, avait notamment été taxé de "conduite anti-sportive".

Gardiens retirés

Dans un match ponctué de quatre échanges aux poings, les deux gardiens partants furent eux-mêmes mis hors de combat, à cause d'indispositions. Un match coûteux pour les deux équipes puisque des joueurs ont aggravé des blessures d'un côté comme de l'autre.

Premier gardien à tirer sa révéren-

ce, Ron Scott, celui des Royals, n'a pu tenir le coup après avoir été atteint par un lancer à l'aine dans les premières minutes du deuxième vingt. Tom Graovac prit la relève pour subir la mitraille des Remparts assortie de cinq buts sans riposte et 38 lancers dans les 35 dernières minutes de jeu.

Suivant le retrait de Scott, Vincent Tremblay fut contraint d'abandonner le match à son tour à la sixième minute de jeu, cédant sa place à Paul Pageau. Tremblay fut le deuxième joueur des Remparts à quitter le jeu après que Michel Leblond eut aggravé sa blessure à l'épaule gauche.

Fort inquiet sur le cas de Vincent Tremblay, René Drolet s'interrogeait encore sur la nature de son indisposition soudaine. "Il a ressenti des problèmes de vision, à tel point qu'il ne voyait que du brouillard, j'ignore la nature de son cas, ça m'inquiète."

Bien que la guigne venait de les frapper de nouveau, les joueurs encore au combat n'ont pas moins relancé leurs élans. Guy Riel, Ghislain Gaudreau et Kevin Lowe ont ajouté trois autres buts en troisième période où les visiteurs avaient l'air royalement dépités. Ils ont mis notamment plus de huit minutes avant d'obtenir un premier tir sur Paul Pageau, tandis que Graovac en fut quitte pour un bombardement de 20 lancers.

Forts d'une troisième victoire d'affilée, mais terriblement décimés avec autant que sept écopés, les Remparts vont se produire deux fois à l'extérieur, demain à Shawinigan, puis mardi à Trois-Rivières, avant de revenir au Colisée, vendredi, pour recevoir Ron Racette et ses Cataractes.



Le défenseur Gaston Therrien et le gardien Vincent Tremblay suivent bien le jeu, mais la rondelle a été plus vite qu'eux. C'était en fin de première période, alors que les choses étaient au plus mal pour les Remparts, les Royals de Cornwall prenant les devants 2-1 sur des buts comptés en moins de 35 secondes pendant un avantage numérique.

SOMMAIRE

CORNWALL 2, QUÉBEC 9

Première période

1- Québec, Gaston Therrien (Lowe) 10:10
2-Cornwall, Dave Ezard (Willard, Arthur) 19:12
3-Cornwall, Rod Willard (Ezard, Corrigan) 19:45
Pénalités: Allison, mineure et majeure, et Faucher, majeure, 2:21; Aramis, majeure, et Cloutier, mineure et majeure, 5:01; Hanley, 8:31; Ezard, 15:54; Cornwall (hanc) 15:54; Faucher, 15:54; Martin, 18:39; Lafontaine, 18:39.

Deuxième période

4- Québec, Alain Rioux (Gard, Therrien) 8:13
5- Québec, Alain Rioux (Sévigny, Lowe) 11:42
6- Québec, Jacques Chouinard (Faucher, Thellend) 12:49
7- Québec, Claude Lafontaine (Rioux, Thellend) 14:40
8- Québec, Jacques Chouinard (sans aide) 16:16
Pénalités: Corrigan, 1:48; Clément, majeure, et Lowe, majeure, 12:56; Denny et Daoust, 13:32.

Troisième période

9- Québec, Guy Riel (Therrien, Thellend) 5:32
10- Québec, Ghislain Gaudreau (Chouinard, Sévigny) 8:13
11- Québec, Kevin Lowe (Martin, Faucher) 17:06
Pénalités: Thellend, 6:49; Hanley, majeure et Therrien, mineure et inconduite de match, 8:21; Daoust, 16:38; Franche, majeure et Riel, majeure, 17:15; Savard, majeure et inconduite de match, 18:24.

Gardiens: Ron Scott et Tom Graovac, Cornwall; Vincent Tremblay et Paul Pageau, Québec. Assistance: 1.561.

135 tonnes de papier sur le dos des Yankees

NEW YORK (d'après UPD) — Les Newyorkais ont déversé un total de 135 tonnes de papier sur le dos de leurs favoris, les Yankees, lors de la parade des nouveaux champions du monde du baseball, dans le quartier des affaires, jeudi après-midi.

N'avez crainte, il ne s'agit pas d'un record. Les Newyorkais ont déjà été plus fou que cela. En 1962, lorsque l'astronaute John Glenn a paradé dans les rues de New York, il a été enseveli sous (tenez-vous bien!) 3,474 tonnes de papier.

Charles Lindbergh, en 1927, avait eu

droit à 1,750 tonnes de papier alors que les Mets, en 1969, avait été arrosés de 1,254 tonnes de papier.

Il a fallu 140 travailleurs, dont 57 balayeurs, 50 camions et balayeuses de rue et plus d'une nuit de travail pour enlever les déchets versés sur le dos des Yankees. En plus du papier, les vidangeurs ont recueilli 18 souliers de femmes.

Le papier jeté sur le dos des Yankees consistait surtout en rouleaux de papier de toilette et en cartes de poinçon d'ordinateurs électroniques.

Pensée

Il ne faut craindre que les seules choses qui ont pouvoir de nuire à autrui, les autres non, car elles ne sont pas redoutables.

Dante



375, boul. Hamel, Qué.



A l'avant-garde de la mode

La laine peignée se modèle à votre personnalité. Coupée avec minutie, elle vous procure une silhouette souple et une élégance naturelle, sous le signe de la distinction.

BOUTIQUE
MASCULINE

"Une Grande Boutique" à la mesure de vos goûts et de votre taille.

3195, chemin Ste-Foy (Centre d'achats de la Colline) Ste-Foy - 656-9508

MOSTO ITALIA JUS DE RAISIN

Un jus de raisin directement d'Italie pour faire un vin domestique.

Commandez à:
872-6121
RAYMOND LORMAN
Un expert dans ce domaine (6 ans d'expérience)
MOSTO ITALIA
Un futur vin que vous aimerez

FILLION RENOVATION

RETEVEMENT
Aluminium, acier, cèdre, vinyle.
PORTES-CHASSIS
Aluminium
Bois
Vinyle

ESTIMATION GRATUITE
849-4617

SPORT BAZAR

1465 Maguire, Sillery, Québec
Téléphone: 681-2202, 2200 (coin Maguire et Ch. St-Louis)

achetons • vendons • réparons

ARTICLES NEUFS

d'hier et d'aujourd'hui

ARTICLES USAGES

(en bonne condition seulement)

SERVICE DE REPARATION ET DE MISE AU POINT

- SKI ALPIN
- SKI DE FOND

Nous sommes à votre disposition pour vendre vos articles de sport, usages moyennant une commission de 20%

HOCKEY • BICYCLETTE • RAQUETTE • CAMPING • ROULI-ROULANT • BASEBALL • BADMINTON • FOOTBALL • VÊTEMENTS • SPORTIFS

SKI DE FOND • SKI ALPIN • TENNIS



Terrains au Lac-Delage

- Développement résidentiel privilégié à 15 minutes au nord de Québec
- Toutes les commodités de la ville en milieu montagnard, incluant les services municipaux sans taxe de secteur
- Au centre des activités de loisirs en plein air
- Des lots de 10,000 pieds carrés et plus sont à votre disposition à partir de 65\$ le pi. ca.
- Téléphonez à 848-3052 ou mieux encore venez nous visiter

LES IMMEUBLES DES MONTS INC.
Ville du Lac-Delage, Qué.

Le sport à 50 ans (1) Raymond Couture: des traits d'archet et 2,279 milles

par Jean ST-HILAIRE

Ce n'est pas par souci d'économie que Raymond Couture porte toujours sa vieille ceinture. Elle lui sert d'aide-mémoire, presque de fétiche...

Il l'exhibe avec fierté: elle est beaucoup trop longue pour lui. En quatre ans, la boucle métallique a laissé 10 empreintes sur le cuir... Il lui a fallu pratiquer de nouveaux trous ces derniers temps.

En 1973, Raymond Couture pesait 218 livres et se sentait à l'étroit dans sa peau. Aujourd'hui, il fait 153 livres, pète d'aisance physique et de santé et se permet de réaliser des performances qui font l'envie de la très grande majorité de ses benjamins. Raymond "Buddy" Couture aura 51 ans le 9 novembre.

"Plus sportif qu'intellectuel" au temps de ses études, M. Couture est devenu sédentaire une fois sur le marché du travail. Les 15 années qu'il a passées accoudé à une table de dessin industriel ne l'ont pas, loin de là, libéré de son trop plein d'énergie; pas plus qu'elles n'ont émoussé son sens du défi. Il adorait la musique depuis toujours, il est donc devenu musicien professionnel. Contrebasse à l'Orchestre symphonique de Québec pendant 10 ans — il est demeuré d'ailleurs instrumentiste surnuméraire à l'OSQ —, il est depuis 1966 professeur en éducation musicale au Collège de Lévis.

C'est à l'âge de 46 ans qu'il a décroché sa licence en initiation musicale. "J'en ai bavé parce que j'ai dû la préparer à temps partiel. J'ai développé là une ténacité que j'ai plus tard transposée dans le sport."

Mort de rire

Il a amorcé le virage avec prudence et presque par nécessité. Au départ, il ne pensait aucunement à la compétition: "J'aspiais seulement à être bien dans mes bottines."

C'est un animateur "sans diplôme", Robert Lemieux, qui lui a inculqué le goût du conditionnement physique. L'autonomie acquise, "Buddy" s'est mis de lui-même à la course à pieds. Une première audace, à l'automne 1974. "Juste pour le fun", il s'inscrit aux 10 km de l'Université Laval. Chrono: 59 min... "A ce moment-là, si on m'avait dit que je courrais cette même épreuve

en 40:18 min., en 1978, je serais mort de rire!"

En 1975 déjà, il appréhendait l'aisance Premier marathon en 1976, sous un temps dégueulasse, à l'île d'Orléans. Un chrono d'un peu plus de quatre heures: "Mon entraînement était plus ou moins adapté, mais je savais que j'étais pour le finir."

Puis ce fut l'explosion, en 1977. L'année précédente, il avait pris goût à la compétition auprès des Centaures. "J'ai rencontré là des gars pas mal extraordinaires qui

m'ont apporté une aide considérable au plan technique et m'ont donné le goût de la compétition." Les fruits ne devaient pas se faire attendre; dès le printemps, il réalisait 3:39 hres au marathon d'Ottawa. Son incorporation aux Centaures lui a en outre permis d'entretenir une rivalité toute amicale avec les vétérans Louis-Philippe Blanchard et Douglas Wren. Une rivalité très saine, selon lui, "car c'est l'influence du milieu qui explique mes performances".

Raymond Couture n'a "plus be-

soin d'invitation à courir". Ça fait désormais partie de son quotidien. Du premier octobre 1977 au 30 septembre dernier, il a parcouru 2.279 milles! Vous alleguez qu'il ne fait que ça... Erreur! la musique le tient aux tripes autant que la course de fond et nous savons d'une tierce personne qu'il a accompli des prodiges de sensibilisation et de formation au chant choral et à la musique instrumentale au Collège de Lévis.

Servi par un sourire facile, prodigue dans ses encouragements, très communicatif, notre homme

entend "faire une vie intense et faire participer beaucoup de monde". Il ne se sent pas vieux jeu auprès des jeunes: "Quand tu aimes la vie et que tu as encore un tas de projets, tu peux pas être pépère!"

Nouveau départ

"Buddy" Couture avoue être agressif, fougueux même... "Mais je suis moins pire depuis que je fais de la course; mon style d'enseignement a changé."

Ces traits de caractère, on ne les

soupçonne pas chez lui. On le sent combatif, certes, mais conciliant et très attentif à autrui. Ses élèves l'interpellent d'ailleurs par un "Buddy" on ne peut plus familier.

C'est réellement le hasard qui l'a conduit à la course. "C'est la course qui m'a choisi. Ça a été une découverte incroyable, un univers insoupçonné. J'ai trouvé là une activité qui convient à mon besoin de solitude, à ce que j'appellerais ma religion du silence."

Ce qu'il aime plus que tout dans ce sport, c'est l'esprit de fraternité des coureurs. Une chaude solidarité qui se manifeste surtout après les courses. "Ça me met l'âme à fleur de peau, surtout quand je viens de pousser la machine au bout!"

"Tout le monde devrait être en forme, à plus forte raison à 50 ans", nous exhorte Raymond Couture sans un soupçon de fanatisme. La bonne forme ne permet pas de déjouer le temps, mais elle l'égaie! Il sait qu'il ne peut se permettre aujourd'hui ce que ses 20 ans et ses dispositions d'esprit actuelles eurent pu lui procurer.

Raymond Couture projette l'image d'un homme qui saisit à pleines mains et à plein cœur son existence et celle de la vie tout court. L'œil vibrant, il parle de son nouveau départ qui contredit l'idée que la jeunesse se fait généralement du vieillissement. "J'ai vraiment l'impression qu'il faut dire que l'âge, c'est un numéro, une étiquette pas toujours fidèle; qu'il faut s'arrêter régulièrement pour dire que ça ne compte pas... Qu'on arrête le chronomètre!"

Et les occasions de se rallier à la vie ne manquent pas. Au lendemain des 10 km de l'UL, il a participé, en compagnie de Michel Jobin, Georges Olah, Louis-Philippe Blanchard, Benoît Roy et André Poiré aux relais Grenier, débattus entre La Guadeloupe et Lac-Mégantic. Une épreuve de 30 milles que le sextuor a complétée dans l'excellent chrono de 2:51 hres. Il y avait là une équipe de paraplégiques... qui a su résister à l'épreuve.

Raymond Couture croit avoir côtoyé l'héroïsme: "Ça m'a emballé! J'te dis qu'on les a vénéérés ces gars-là... On se plaint le ventre plein..."

LUNDI: L'incredible Evariste Lavoie.



Photo Le Soleil, Jean Vallières

La récolte d'orignaux en 1978 est-elle abusive?



André Bellemare
chasse
et pêche

La saison de chasse de l'orignal est loin d'être terminée au Québec, cet automne. Pourtant, au début de la présente semaine, les sportifs avaient déjà récolté presque autant d'orignaux que le total des bêtes abattues durant toute la saison de chasse de 1977!

Un porte-parole du ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche (MTCP) me confiait, hier, "qu'on commence à entretenir des craintes et qu'on commence à se poser de sérieuses questions sur l'avenir de la chasse de l'orignal, à cause de ce qui se produit actuellement".

À la fin de la saison de chasse de 1977, les sportifs avaient enregistré 8.357 orignaux. Cette année, le 17 octobre, les chasseurs d'orignaux avaient déjà enregistré la récolte de 7.232 bêtes, soit 3.626 mâles, 2.645 femelles et 961 veaux.

La chasse prend fin demain soir dans le sud de Portneuf, dans Charlevoix, dans la Saguenay et sur la Rive-Sud (entre Montmagny, à l'ouest, et la vallée de la Matapédia, à l'est, et la frontière américaine, au sud). Il reste encore une grosse semaine de chasse dans le haut de Portneuf, dans la Mauricie, dans le nord de Montréal, dans le sud de l'Abitibi, dans la Gaspésie, des territoires productifs.

Il se pourrait donc que le nombre d'orignaux récoltés durant l'automne de 1978 constitue un record depuis une vingtaine d'années!

Les causes

Pourtant, depuis le début des années 1970, tous s'accordent à dire que le troupeau d'orignaux du Québec diminue de façon inquiétante, si l'on s'en rapporte uniquement à la récolte enregistrée annuellement. Voilà une vingtaine d'années, alors qu'il n'y avait que 20.000 chasseurs d'orignaux environ, le nombre de bêtes abattues était de quelque 8.000; cette récolte est demeurée la

même, alors que le nombre de chasseurs sportifs d'orignaux a quintuplé et qu'il dépasse aujourd'hui largement le chiffre de 100.000!

Les biologistes et les autres experts de l'aménagement du gibier ont pris une quantité de mesures, ces dernières années, pour rendre la récolte des orignaux plus difficile afin de conserver un nombre suffisant de reproducteurs dans toutes les régions du Québec. La chasse commence beaucoup plus tard

qu'auparavant, pour permettre aux bêtes de s'accoupler en toute quiétude et pour empêcher que les mâles reproducteurs ne soient trop facilement tués en "venant sur le call"; les "saisons" de chasse, en plus d'être retardées, ont été réduites. Dans les ZEC, les chasseurs n'ont plus le droit de récolter un orignal par année, mais une bête par deux chasseurs. Des permis de chasse spéciaux ont été créés (dans l'Outaouais, en Gaspésie) pour empêcher ceux qui

chassent là d'aller ailleurs ou pour éviter que ceux qui ont chassé ailleurs n'aillent tenter leur chance là.

Tout indique que la très forte récolte d'orignaux, en 1978, est attribuable au "déclubage" ou à la disarition des "clubs privés" de chasse et pêche, dont les membres jouissaient des droits exclusifs de chasse de l'orignal dans le territoire loué par bail. À cause de l'improvisa-

tion dans le lancement de "l'Opération Gestion Faune" et dans l'instauration des ZAC et des ZEC, c'est le "free for all" qui a prévalu pour la chasse du gros gibier: aucune limite au nombre de chasseurs, aucun tirage au sort pour les territoires de chasse, aucun "quota" quant au nombre d'orignaux à récolter dans une région donnée. Les dirigeants des ZEC avaient pourtant demandé au ministre Duhaime que ce soit tout le contraire... Le ministre

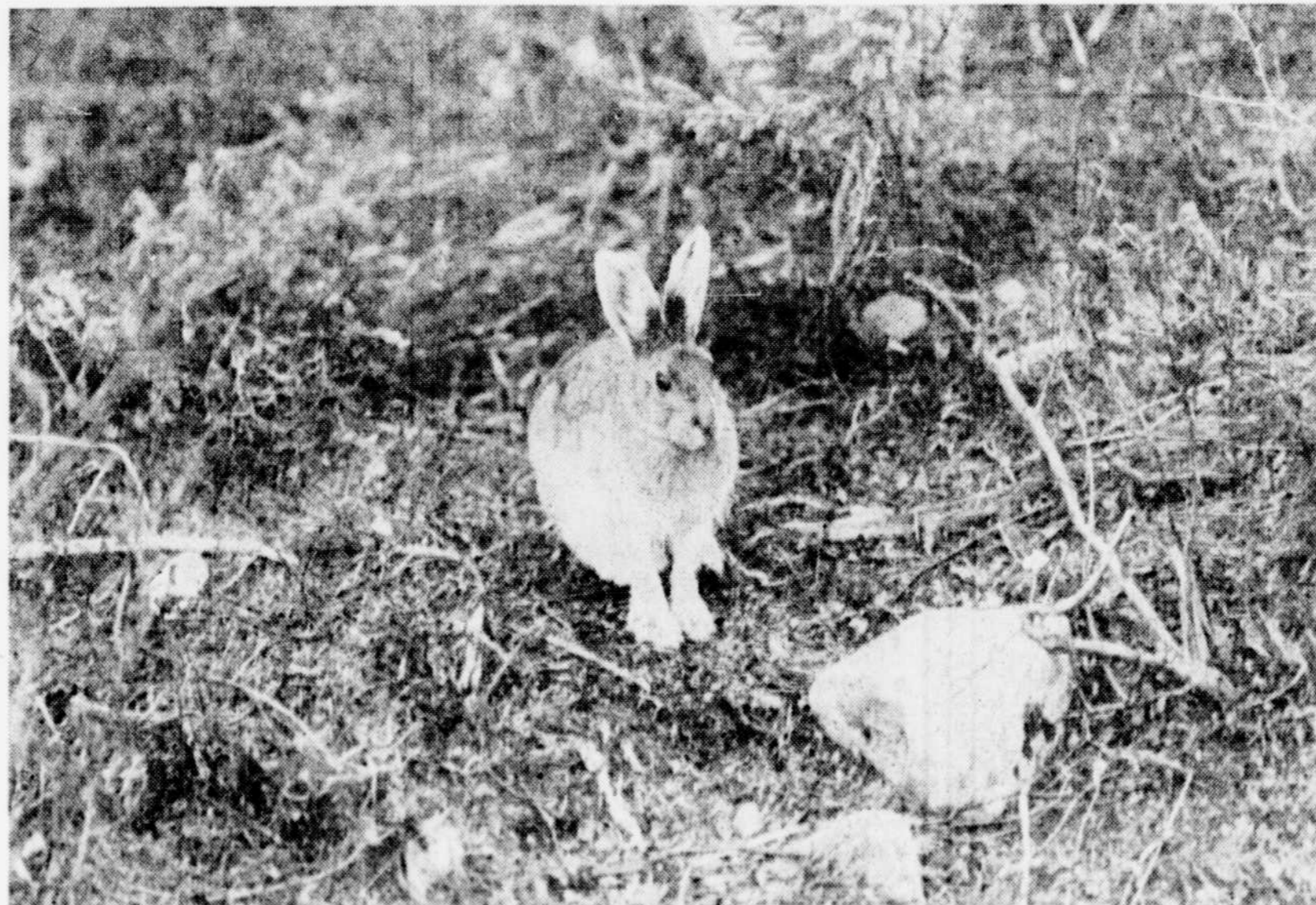
pourrait peut-être affirmer que le "déclubage" a plu à un grand nombre de citoyens, qui n'avaient pas accès à ces territoires "clubbés" antérieurement; il pourra peut-être prétendre qu'il y avait une sous-exploitation du cheptel d'orignaux dans ces territoires. Mais, à l'automne de 1979 et des années futures, que sera la chasse de l'orignal, à la suite de la très forte récolte de 1978?

Dans le nord-ouest du Québec, le 17 octobre, on avait enregistré la récolte de 2.299 orignaux. Dans l'Outaouais, les sportifs ont abattu 1.600 orignaux, soit près du double de ce que l'on a récolté dans cette région au cours de 1977!

Et la presque totalité des collègues chroniqueurs de chasse et pêche ont parlé de l'augmentation des actes de braconnage, de la chasse de nuit au "jack", de la poursuite des bêtes en hélicoptères et en hydravions.

Les sportifs du Québec ne devront donc pas se surprendre, l'an prochain, si les autorités du MTCP multiplient les règlements, les interdictions, les embûches et les emmerdements pour la chasse du plus gros des gros gibiers du Québec. Ils doivent, dès maintenant, s'attendre à ce que le début de la chasse soit retardé, encore une fois, à ce que les "saisons" soient raccourcies dans plusieurs "zones", à ce que l'on institue et généralise la "chasse contrôlée", à ce que l'on établisse des "permis de groupe" et des "permis spéciaux par zones", à ce que l'on institue les "tirages au sort", etc...

Il faudra bien que les biologistes et les aménagistes de la faune trouvent des "trucs" pour réparer les erreurs des politiciens! Lorsque l'actuel gouvernement a pris sur lui de "déclubber", ce fut une décision purement politique, une décision qui n'avait aucune commune mesure avec la biologie, avec la pérennité du patrimoine faunique dans le territoire national. maintenant, les biologistes et les experts de l'aménagement du cheptel d'orignaux devront accomplir des prodiges (au désagrément des chasseurs sportifs d'orignaux...) pour réussir à maintenir la population de ces gros gibiers à un niveau satisfaisant.



Le Soleil, André A. Bellemare

À mesure que les jours raccourcissent, les lièvres blanchissent. Ça serait actuellement le temps de les chasser, avant que la neige ne commence à recouvrir le sol et à rendre plus difficile la chasse de ce petit gibier.

Les Bulls de Birmingham: des bébés précoces

par Maurice DUMAS

C'est le bonheur total pour trois jeunes hockeyeurs francophones de 18, 19 et 20 ans cantonnés à Birmingham.

Le cadet des trois, Michel Goulet, a 18 ans et pèse 190 livres. Le plus méconnu, Gaston Gingras, un arrière de Temiscamingue, est âgé de 19 ans et fait osciller l'aiguille de la balance à 195 livres. L'aîné, Louis Sleighter, célébrera ses 20 ans, lundi. Lui aussi pèse 195 livres.

Des bébés qui ont "profité" vite. De gros bébés à bercer, à cajoler et à border. "On nous traite ironiquement de bébés, mais il y en a qui vont bientôt s'apercevoir que nous pouvons jouer comme des hommes, a rouspété l'ex-

Rempart Michel Goulet. J'aimerais ça battre les Nordiques. Nous passerions tout un test."

Les Bulls de Birmingham s'amèneront au Colisée, demain soir, avec une dizaine de recrues, dont Pat Riffin, Rob Ramage, Craig Hartsburg, Gaston Gingras, Keith Crowder, Rick Vaive et Michel Goulet, des jeunes encore éligibles pour les rangs juniors. Le rendement des Bulls cette saison est subordonné à la tenue de ces "talents exceptionnels".

Les vétérans des Bulls ont accueilli leurs jeunes coéquipiers avec le sourire aux lèvres, en leur tendant des mains sympathiques, en ne les laissant pas se démerder eux-mêmes. "Les plus vieux

travaillent main dans la main avec nous autres, a assuré Michel Goulet. Ils nous considèrent comme des égaux et non comme des inférieurs. Ils sont bien corrects, surtout des gars comme Paul Henderson et Serge Beaudoin."

"J'ai hâte d'aller à Québec pour voir ce qui va arriver", a ajouté Goulet. Le jeune ailier gauche a gigoté toute la semaine juste à l'idée de réapparaître sur la glace du Colisée.

Gaston Gingras

Lorsque John Bassett a décidé de faire à sa tête et de dépouiller le hockey junior de ses joyaux les plus précieux, les défenseurs Rob Ramage et Craig Hartsburg ont polarisé toute l'attention. On avait alors mésestimé Gaston Gingras, un arrière qui en met plein la vue depuis le lever du rideau de la saison régulière 1978-79.

"On va surprendre bien du monde, a prédit Gingras. Notre équipe est très rapide et cet atout nous fera gagner plusieurs matchs."

Les joueurs de quelques équipes de l'AMH sont déjà pâmés devant le brio de Gingras. "C'est pas croyable comme ce jeune-là va devenir bon", a certifié Renald Leclerc, des Racers d'Indianapolis.

Ouvrier de la douzième heure

Louis Sleighter, un produit des Saguenéens de Chicoutimi, avait le caquet bas lorsque les Canadiens de Montréal le réclamèrent à la douzième ronde de l'encan amateur 1978 de la Ligue nationale. Il avait alors à parcourir un chemin vraiment raboteux.

Les Bulls de Birmingham lui ont tendu la main et il ne s'en porte que mieux. "Je suis pas mal surpris d'une ascension aussi rapide, mais j'ai travaillé très fort pour y arriver, a-t-il dit. Je pense que je n'ai pas volé le poste régulier qu'on m'a confié. Je le mérite bien."

A ses deux premiers matchs dans l'AMH, Sleighter a trouvé le fond du filet à quatre reprises. C'est un bon départ...

Avant d'être les hôtes des Bulls de Birmingham, demain soir, les Nordiques évolueront à Springfield, ce soir, ou ils tenteront d'inscrire leur premier gain de la saison en se frottant aux Whalers de la Nouvelle-Angleterre. Les joueurs qui se disent victimes de grands coups de couteau dans le dos auront l'opportunité de se mettre en marche.

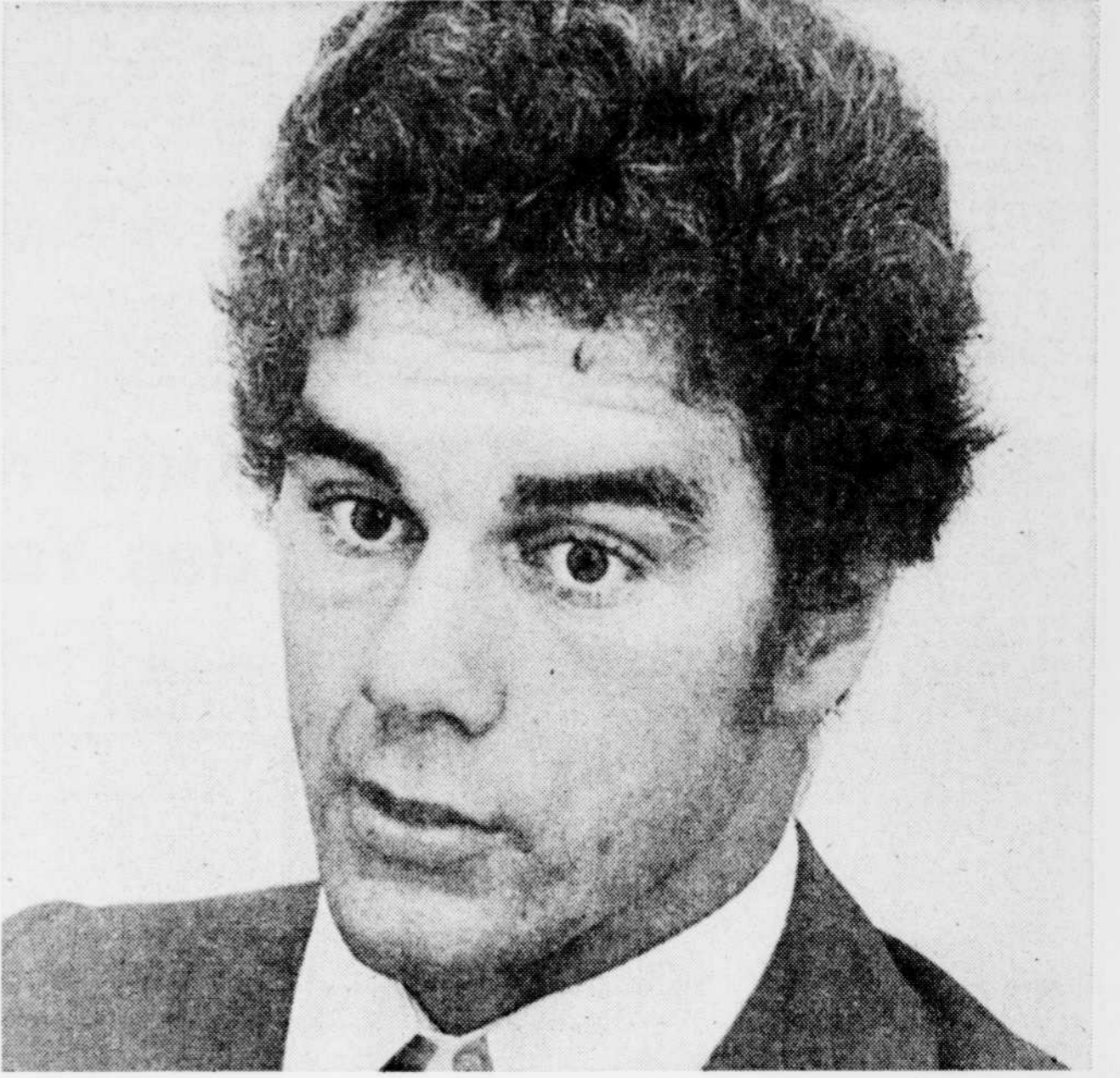
L'entraîneur Jacques Demers a réuni Réal Cloutier, Marc Tardif et Christian Bordeleau au sein d'un même

trio, de sorte que Serge Bernier retournera avec Richard David et Paulin Bordeleau.

Jean-Claude Tremblay évoluera à la ligne bleue en compagnie de François Lacombe, tandis que Dale Hoganson conjuguera ses efforts à ceux de Paul Baxter. Jim Dorey et Gary Larivière pourraient user leurs culottes sur le banc.

EN BREF: C'est un retour aux sources pour le centre Wayne Dillon. Il fut le premier joueur de 18 ans à accepter les offres de John Bassett. Ce dernier a ensuite récidivé avec Jim Turkiewicz, Mark Napier, Ken Linseman, Rob Ramage, Craig Hartsburg, Pat Riffin, Keith Crowder, Gaston Gingras, Rick Vaive et Michel Goulet... Lorsque John Bassett a libéré Tony McKegney

de ses engagements avec les Bulls, il a soutenu que les gens de Birmingham s'opposaient à la venue d'un joueur de couleur. Il appert toutefois qu'une clause du contrat de McKegney stipulait qu'il devait jouer sur le même trio que Ken Linseman. Et quand Bassett a vendu Linseman aux Flyers de Philadelphie, McKegney est devenu libre comme l'air. Il a rejoint les Sabres de Buffalo.



Michel GOULET

Le Soleil, Roland Marcoux

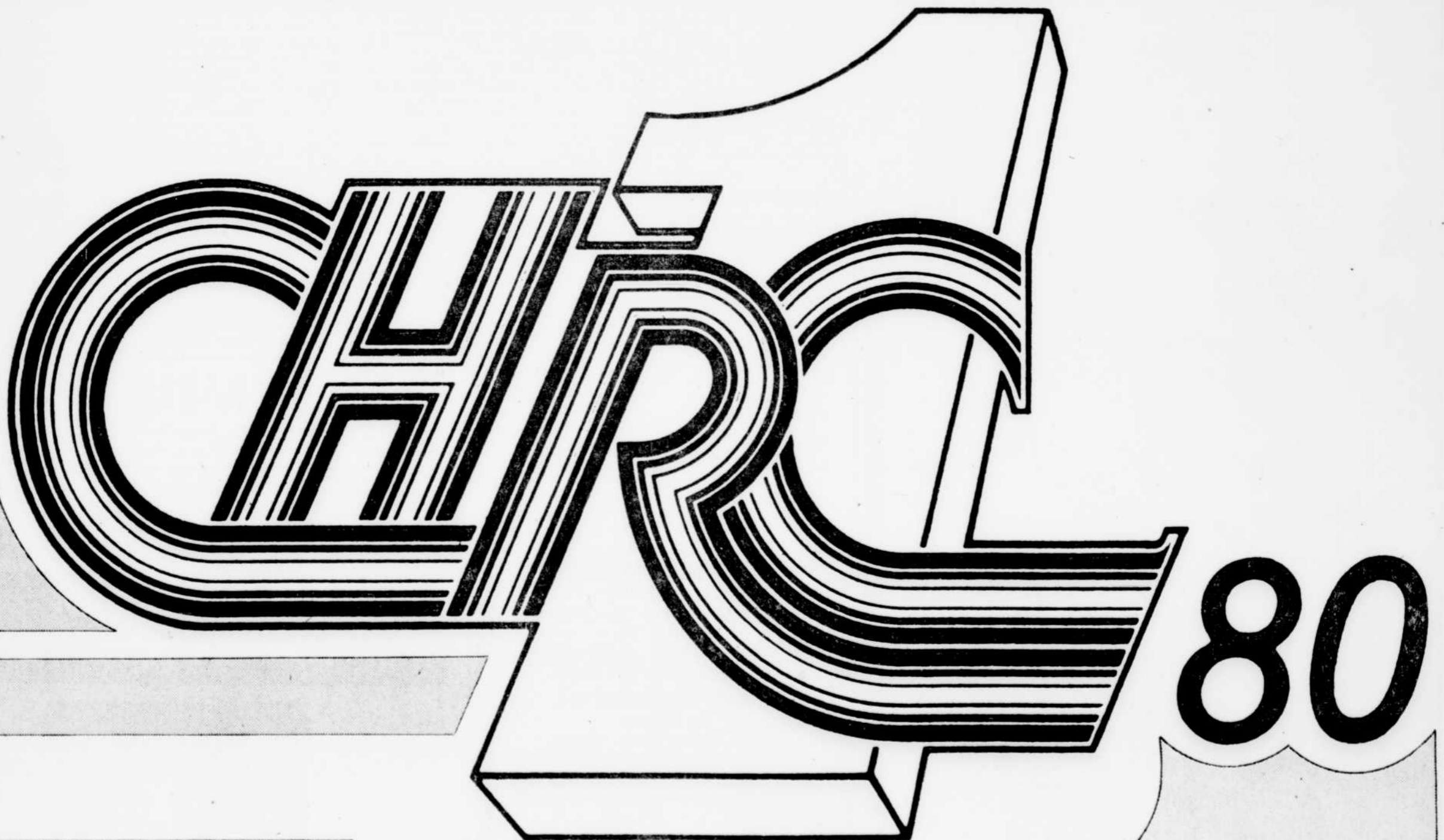
Les deux formations

LES NORDIQUES

- 1—Richard Brodeur
- 30—Louis Levasseur
- 2—Wally Weir
- 3—Jean-Claude Tremblay
- 4—Paul Baxter
- 5—Gary Larivière
- 7—Jim Dorey
- 8—Marc Tardif
- 9—Réal Cloutier
- 11—Christian Bordeleau
- 12—Bob Fitchner
- 15—Curt Brackenbury
- 16—Danny Geoffrion
- 17—Paulin Bordeleau
- 19—Alain Côté
- 21—Serge Bernier
- 22—François Lacombe
- 27—Richard David
- 33—Dale Hoganson
- Entraîneur: Jacques Demers

LES BULLS

- 1—Wayne Wood
- 30—Pat Riffin
- 2—Jim Turkiewicz
- 4—Craig Hartsburg
- 5—Serge Beaudoin
- 6—Rob Ramage
- 7—Dave Gorman
- 8—Gaston Gingras
- 9—Michel Goulet
- 11—Steve Alley
- 12—Keith Crowder
- 14—Rick Adduono
- 16—Garvin Kirk
- 18—John C. Stewart
- 19—Paul Henderson
- 20—Peter Marrin
- 21—Bob Stephenson
- 22—Rick Vaive
- 23—Louis Sleighter
- 24—Tony Cassolato
- Entraîneur: John Brophy



Captez-nous,

nous vous captiverons

sport

Les Tiger-Cats profitent des tribulations de Shaw

(PC) — Les nombreux arrêts de Bob Shaw dans les villes de l'Amérique du Nord n'ont peut-être pas aidé sa vie familiale, mais ils ont certes profité aux Tiger-Cats de Hamilton, de la Ligue canadienne de football, depuis la mi-saison.

Shaw, directeur-gérant du Hamilton, est celui qui a remplacé le pilote Tom Dimitroff après quatre matches par John Payne, lequel a effectué le balayage qui s'imposait.

Après des gains inattendus aux dépens de Montréal et Ottawa, Hamilton a subi un retard temporaire en vue d'une place dans les séries de fin de saison la semaine dernière en s'inclinant par 21-7 devant Toronto.

Ainsi, les Tiger-Cats n'ont plus qu'un point d'avance sur les Argonauts avec trois matches à disputer pour chaque club.

Les Argonauts, qui avaient ainsi mis fin à une série de huit revers, auront la chance de monter en troisième place dans la section est aujourd'hui en visitant les Alouettes à Montréal, alors que le quart Joe Barnes débute au quart même s'il est toujours blessé à une jambe.

Ottawa se rendra en Colombie-Britannique samedi.

Hamilton recevra Calgary dimanche tandis que Winnipeg sera à Regina.

Contacts profitables

Grâce à ses nombreux voyages, Shaw s'est fait un grand nombre d'amis et de contacts qu'il lui suffit d'attendre maintenant au téléphone pour obtenir de l'aide.

Ainsi, il a pu remplacer l'ailier défensif Glenn Robin-

son, qui a une jambe fracturée, par Clifton Alapa, soumis au repêchage, au lieu d'un vétéran de sept saisons dans la Ligue nationale, "qui serait fini", selon un ami de Shaw dans le circuit américain.

Depuis le retour du Hamilton à la mi-juillet, Shaw a obtenu le rapide ailier David Quehle, la recrue Ben Zambiasi et le demi défensif Dave Shaw.

De plus, Toronto a contribué au retour du Hamilton en cédant le secondaire Ray Nettles comme compensation pour l'engagement de Mike Harris, qui avait utilisé son option avec les Tiger-Cats.

Le centre-arrière Neil Lumsden, qui est venu à l'aide du demi Jimmy Edwards, est inclus dans la compensation pour Harris.

Le président Ralph Sazio

voit dans les Tiger-Cats actuels ceux des années 1960 alors que les clubs de Hamilton commencent les saisons avec des alignements incomplets pour poursuivre les changements jusqu'à la finale de la coupe Grey.

D'autre part, les Lions de la Colombie-Britannique, de la Ligue canadienne de football, ont réinséré dans leur alignement le receveur de passes Leon Bright et le demi défensif canadien Doug Carlson en vue de leur match contre les Rough Riders d'Ottawa.

Bright, la recrue de l'année dans le football canadien en 1977, avait manqué le dernier match des Lions à cause d'une blessure à une jambe.

Carlson, remis d'une intervention chirurgicale à un genou subie il y a deux mois, reviendra à la ligne secondaire comme substitut.



Des meneuses de clique au hockey? Pourquoi pas se sont dit les Blues de Saint-Louis de la Ligue nationale. Les "Blue Angels" sont au nombre de 16 et stimulent les encouragements des spectateurs aux matchs locaux des Blues.



Diane Giroux, une étudiante en anatomie à l'université McGill, a été choisie Miss Alouettes hier, et participera au concours en vue du choix de Miss Coupe Grey. Elle est âgée de 21 ans.

Kuhn rejette les critiques des Yankees sur l'arbitrage

sport en bref

Le commissaire du baseball Bowie Kuhn a répondu hier aux critiques de George Steinbrenner à l'endroit des arbitres dans la Série mondiale en déclarant: "Je n'admets en aucun temps que nos arbitres aient fait preuve de favoritisme dans les séries mondiales ou en tout autre temps".

Steinbrenner, propriétaire des champions Yankees de New York, s'était plaint du fait que les arbitres "avaient été choisis à tour de rôle plutôt qu'en raison de leur habileté", tout en notant que les arbitres des deux ligues prenaient des positions différentes sur le terrain et observaient des zones différentes pour les prises.

Le président-directeur général des Expos de Montréal, John McHale, a annoncé que le club de la Ligue nationale avait ajouté quatre joueurs à son alignement d'hiver et en avait enlevé deux autres.

Les nouveaux venus sont les joueurs de champ intérieur Tony Bernazard et Jim Cox ainsi que les voltigeurs Eddie Gates et Mike Hart.

Les deux autres sont le lanceur Gerry Pirtle, assigné au club de Denver, et le receveur Ed Herrmann, qui a reçu son congé sans condition.

Le président Peter Bavasi, des Blue Jays de Toronto a dit que de nouveaux visages seront là en 1979 et qu'il sera très occupé durant la saison morte.

Il a ajouté que sa première priorité sera d'ajouter de la vitesse à son équipe, qui n'a réussi que 27 vols de buts en 79 tentatives en 1978 alors que Ron LeFlore, de Detroit, en a réussi 69.

Il a de plus dit que le club devra améliorer son contingent de lanceurs.

Le puissant frappeur des Royals de Kansas City, Hal McRae, a dit qu'il était prêt à suivre l'instructeur des frappeurs, Charley Lau, récemment congédié.

McRae, qui avait failli remporter le championnat des frappeurs de la Ligue américaine en 1976, avec sa moyenne de .332, a dit qu'il serait prêt à suivre Charley Lau à Seattle, si celui-ci le lui demandait.

Pete Rose, qui sera libre de s'aligner avec le club de son choix après le repêchage des agents libres le 3 novembre, a déclaré hier qu'il avait réduit le nombre de ces clubs huit, y compris les champions Yankees de New York.

Les autres sont les Dodgers de Los Angeles, les Phillies de Philadelphie, les Padres de San Diego, de la Ligue nationale, ainsi que les Red Sox de Boston, les Angels de la Californie, les Royals de Kansas Ci et les Rangers du Texas, de la Ligue américaine.

GYMNASTIQUE

Ce n'est vers midi, aujourd'hui que l'on sera fixé à propos de l'admission de la Chine au sein de la Fédération internationale de gymnastique, dont le congrès annuel s'est ouvert hier matin à Strasbourg.

Les congressistes ont en effet mis cette question à l'ordre du jour de la réunion de samedi matin.

Ainsi devrait être réglé le problème de Taiwan, qui reste cependant engagé dans la compétition, mais avec seulement des concurrents individuels.

GOLF

Fouetté par les critiques, Lanny Wadkins a égalé le record du parcours à Melbourne, roulant 68 pour porter son total à 143, six de plus que le meneur Bob Shearer qui a réussi une ronde de 68 lui également. D'autre part, aux îles Fidji, les États-Unis se sont pratiquement assurés du championnat du monde de golf par équipe. Ils ont maintenant 17 coups d'avance sur le Canada.

norfab

MAISON MOBILE
Choix de plusieurs maisons installées
AU PARC DE L'ERABLIÈRE
TERRAINS BOISÉS
14 x 70 — 14 x 60
Acompter de \$13,995

Tous ces modèles sont en montre chez



550, rue Aréna
Bernières
Sortie 132 de la Route 20 vers Montréal
831-3139

NOMINATION CHEZ LES ELECTRICIENS DE LA CONSTRUCTION



M. Jean-Marc Gauthier a été élu gérant d'affaires du local 614 pour les électriciens de la construction de l'Est de la Province du Québec, de la Fraternité Internationale des Ouvriers en Electricité FTQ, dont le bureau est situé à 495, rue Bayard, Québec.

TOYOTA

LIQUIDATION DE NOS MODELES '78

LA TOYOTA CANADIENNE

VENEZ PROFITER DE NOS PRIX DE LIQUIDATION SUR TOUS NOS MODELES '78

ET EVITEZ L'AUGMENTATION DE PRIX PREVUE SUR NOS MODELES '79

Aujourd'hui, c'est Toyota!

LA TOYOTA CELICA GT LIFTBACK

Charlesbourg automobiles

6070, BOUL. DU JARDIN, CHARLESBOURG
TEL.: 623-9843
"LA OU LE CLIENT EST TOUJOURS GAGNANT"

BRUNSWICK Depuis 1845 TABLES DE BILLARD

Jeux "toutes saisons" pour toute la famille

Visitez notre salle de montre.

Prix à partir de \$495

MENDES inc.
215, rue Caron
Québec
529-5395

Concessionnaire autonome

ouvert le samedi de 10h à 4h à partir du 28 oct.

Billards électriques de maison

COMMENT ECONOMISER DE L'ESSENCE?

Faites seulement ajuster le moteur de votre voiture avec notre appareil électronique.

"ANALYSEUR D'ESSENCE"

Incluant également une mise au point pour l'hiver.

POUR RENDEZ-VOUS: 523-1275

Cartes ChargeX et Master Charge acceptées.

20% DE RABAIS

sur les pneus Michelin d'été ou d'hiver. Pose gratuite.

Garage NADEAU et PREMONT INC.
601, 1^{re} Avenue, Québec
529-1040 523-1275

DIRECTEMENT DU MANUFACTURIER CHOIX DE GARAGES EN TOILE OU FABRENE T.M. De Dupont

Armature "Tubing" d'acier galvanisé garages de toutes dimensions

GARAGE 10' x 20
En toile 16 onces
\$369

GARAGE 10' x 20
En Fabrene T.M.
\$329

SERVICE APRES VENTE

- Installation sur demande.
- Commandes postales acceptées.

REPARATIONS DE TOILES, AUVENTS, TENTES, Etc.

Pour informations: 522-8271-72

w. lecours inc.
1075, 18^{me} RUE, QUÉBEC, G1J 1Y8

Un champion chez ua universel auto ltée

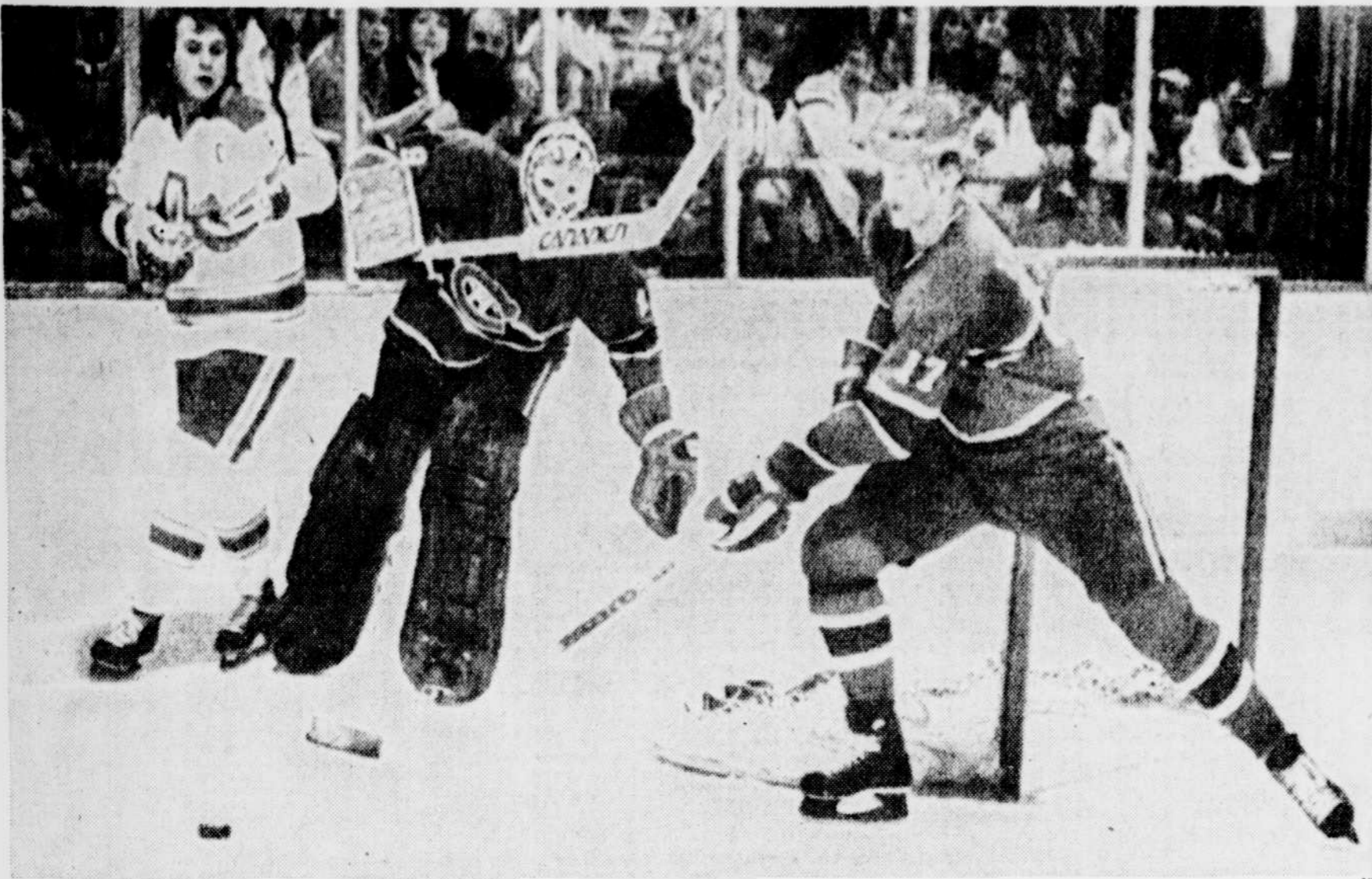
M. Robert Pouliot, président de Universel Auto et M. Denis Pouliot, vice-président, ont le plaisir de vous informer que M. Henri Bouchard s'est mérité l'honneur de se classer parmi les "dix" meilleurs vendeurs Chrysler au Canada.

M. Henri Bouchard (maitre-vendeur), profite de l'occasion pour remercier sa distinguée clientèle qui lui a permis de mériter cette haute distinction.

ua universel auto ltée

777, PREMIERE AVENUE, QUÉBEC — 626-5111

SERVICE DE NUIT JUSQU'À 3h



Encore une fois, Ken Dryden s'est fait prendre hors de son but. Tom Lysiak a réussi à amener le gardien du Canadien avec lui derrière le filet pendant que Rod Langway s'empare de la rondelle. Mais quelques secondes plus tard, ce fut le but des Flames.

Hockey-Canada est du bord de l'AMH

OTTAWA (PC) — Après plusieurs mois de paix, Hockey-Canada et l'Association canadienne de hockey amateur semblent à nouveau à court de solutions.

L'ACHA désire que la Fédération internationale de hockey sur glace refuse l'approbation à une série de matches hors concours prévue entre les clubs de l'AMH et des clubs européens cet hiver.

Toutefois, Hockey-Canada, qui est sensé être le porte-parole officiel du Canada en matière de hockey, ne partage pas cette opinion.

« Nous avons là tous les éléments d'une dispute, a déclaré hier Lou Lefave, directeur de Sport-Canada, agence fédérale du sport, et membre de Hockey-Canada, mais nous espérons trouver une solution.

Hockey-Canada et l'ACHA en étaient venus à une entente au sujet du hockey international en juin, sur

les insistances du ministre des Sports Iona Campagnolo, laquelle laissait le contrôle du hockey international à Hockey-Canada.

Selon Lefave, il semble que l'ACHA veut casser cette entente.

L'ACHA tente d'obtenir des clubs de l'AMH des paiements en retour de l'engagement des joueurs juniors, ce que l'AMH a toujours refusé de faire. Hockey-Canada est d'avis que l'ACHA devrait continuer de poursuivre l'AMH en justice au lieu d'y impliquer le hockey international.

Lefave craint également que l'AMH connaisse de grosses difficultés financières avec la disparition des séries européennes, car les clubs européens se retireraient probablement des ces séries avec l'AMH si la FIHG refuse de sanctionner ces séries parce que les Européens ne pourraient désormais participer à d'autres séries internationales.

Les JO à Los Angeles: le contrat est signé

WASHINGTON (AFP) — Le contrat définitif faisant de Los Angeles la ville organisatrice des Jeux olympiques d'été de 1984 a été signé vendredi à la Maison-Blanche.

Lord Killanin, président du comité olympique international et M. Iom Bradley, maire de Los Angeles ont apposé leurs signatures sur ce document garantissant le financement de ces jeux, en présence de M. Jack Watson, l'un des principaux assistants du président Carter.

La responsabilité financière de ces jeux va incomber à un comité d'organisation privé et au comité olympique américain, selon une formule qui a nécessité plusieurs mois de difficiles tractations.

Los Angeles avait déjà accueilli les Jeux olympiques d'été en 1932. Les

prochains jeux olympiques d'hiver se dérouleront aussi, en 1980, aux États-Unis, à Lake Placid dans l'état de New York.

M. Jack Watson a souligné que le contrat mis au point était en fait "un arrangement unique" ayant nécessité "une volonté, un travail et un temps extraordinaires".

M. Bradley, a pour sa part noté que le fait qu'un accord ait pu être trouvé et que la cérémonie de signature avait lieu à la Maison-Blanche plutôt qu'au siège du comité olympique à Lausanne, démontre que le président Carter est un "supporter acharné du mouvement olympique et des sports amateurs". "Les jeux de 1984 seront un événement sportif magnifique dans la meilleure des traditions olympiques", a prédit le maire de Los Angeles, dernière ville américaine à avoir accueilli les JO d'été.

Le Canadien humilié par les Flames

ATLANTA (PC) — Les Flames d'Atlanta: un nom qu'il faudra retenir tout au long de la prochaine saison.

Et le Canadien l'a appris à ses dépens hier soir. Une équipe totalement transformée, méconnaissable, les Flames ont tout dominé du début à la fin. En d'autres mots, ils ont manipulé les pauvres petits Canadiens à leur guise et, n'eût été des deux buts rapides de Tricolore à la toute fin du match, le score aurait sans aucun doute conduit à une humiliante défaite.

Les Flames, seuls sur la patinoire, se sont même payés le luxe de ridiculiser une défensive plus que chancelante en triomphant des champions de la coupe Stanley par le compte de 7-5, devant 12.611 fanatiques qui n'ont cessé de crier à en perdre la voix.

Rien ne fonctionnait. L'attaque, la défensive, et Dryden faible sur au moins deux buts.

Eric Vaill avec deux, dont celui qui devait porter la marge à 6-3 pour briser les reins du Tricolore à certes été le meneur chez les vainqueurs.

Ken Houston, Bill Clément, Pat Ribble, Willi Plett et John Gould sont les autres qui ont contribué à assommer

littéralement le Canadien, éclipsant les deux buts du défenseur Serge Savard, qui a néanmoins obtenu la troisième étoile de la rencontre.

"Nous sommes tellement confiants, ça ne se peut pas. Nous réalisons que nous possédons du talent. Les Flames sont une équipe heureuse et le système préconisé par Craighton et son adjoint Ecclestone est plus que parfait", mentionna Tom Lysiak, après la rencontre.

Au total, pas moins de 75 lancers ont été dirigés dans ce match. Daniel Bouchard en a fait face à 37. "Mais il ne faudra pas jouer toujours ce genre de rencontre, à jeu très ouvert, car ce peut être dangereux. Nous avons tenté la chance et ça nous a réussi. Les gars se tiennent tous ensemble. C'est une grande famille, une vraie famille. Regardez le nombre de lancers, et vous verrez qu'on ne peut pas toujours jouer de matches de la sorte. Nos défenseurs ont été excellents. Ils sont corrects et ne prendront pas de punitions inutiles", de dire Bouchard, qui a lui-même reçu une sanction de deux minutes.

"Et lorsqu'ils ont compté, je me sentais vraiment mal", a-t-il dit.

Les Flames ont entrepris la troisième

me période forts d'une priorité d'un but. Plett, Vaill et Gould devaient ensuite marquer trois fois sans réplique pour mettre le Canadien dans leur poche.

Kings-Capitals

Les Kings de Los Angeles ont marqué trois buts dans les 11 dernières minutes, dont celui de Steve Jensen, qui brisait l'égalité à 16:28, et ont défait les Capitals de Washington 6-4 dans la Ligue nationale de hockey.

Les Kings, défaits par les Capitals lors de leur match d'ouverture à Los Angeles la semaine dernière, sont venus de l'arrière deux fois en troisième période après que Washington eut pris les devants 3-2 en deuxième grâce au défenseur Robert Picard, qui a marqué deux buts et a récolté une passe.

Marcel Dionne a égalé les chances 3-3 pour Los Angeles à 9:25 de la troisième. Guy Charron a redonné les devants aux Capitals à 10:29, mais Mike Murphy a créé l'égalité à nouveau pour les Kings à 12:20.

Après que Jensen eut donné les devants aux Kings, Butch Goring a

déjoué Jim Bédard pour la deuxième fois du match pour le dernier but des Kings.

Les Kings, dominés 33-21 au chapitre des tirs au but, ont marqué deux fois lors de leurs trois premiers tirs du match. Goring et Murray Wilson ont alors trouvé le fond du but. Goring, qui avait marqué contre les Capitals la semaine dernière, a 19 buts en carrière contre Washington.

Ron Grahame a repoussé 18 tirs devant la cage des Kings et a même récolté une passe sur le premier but du match. Glen Goulop a récolté trois passes pour les Kings.

sommaires LNH

MONTREAL 5	ATLANTA 7
Première période	
1—Montreal, Lemaire 1 (Shutt, Lafleur) 3:59	2—Atlanta, Vaill 2 (Kea, Lysiak) 7:42
3—Montreal, Savard 1 13:51	4—Atlanta, Houston 2 17:37
Penalties: Robinson (MI) 0:32, Bouchard (AT) 4:08, Vaill (AT) 5:18, Lapointe (MI) 11:29, Jarvis (MI) 15:36	
Deuxième période	
5—Atlanta, Clément 4 (Lalonde, Marsh) 3:38	6—Atlanta, Ribble 1 8:44
7—Montreal, Savard 2 (Lambert, Tremblay) 10:49	Penalties: Ganey (MI), Ribble (AT) 3:19, Risebrough (MI) 14:31
Troisième période	
8—Atlanta, Plett 3 (Phillipoff, Lysiak) 1:23	9—Atlanta, Vaill 3 (Chouinard, Fox) 3:43
10—Atlanta, Gould 1 (Chouinard, MacMillan) 17:14	11—Montreal, Chartraw 1 (Cournoyer, Risebrough) 18:00
12—Montreal, Tremblay 3 (Risebrough) 19:28	
LOS ANGELES 6, WASHINGTON 4	
Première période	
1—Los Angeles, Wilson 1, Apps, Grahame 3:40	2—Los Angeles, Goring 4, Goldup, Murphy 11:51
Penalties: Wilson LA 6:52, Palmer LA 18:36	
Deuxième période	
3—Washington, Picard 1, Charron 10:52	4—Washington, Rowe 2, Maruk, Picard 15:10
5—Washington, Picard 2, Charron, Green 18:30	Penalties: Labre, Wash, Taylor LA majeures 14:50, Palmer LA 17:42
Troisième période	
6—Los Angeles, Dionne 3, Halward 9:25	7—Washington, Charron 2, Mulvey, Godin 10:29
8—Los Angeles, Jensen 1, Apps, Williams 16:28	9—Los Angeles, Goring 5, Goldup, Murphy 18:04

VOUS ÊTES TRANSFÉRÉ?
SERVICE COMPLET DE DÉMÉNAGEMENT
ESTIMATION GRATUITE

Local - Longue distance - Outre-mer - Emballage - Déballage - Entreposage - Assurance tout risque.

Consultez:

DEMENAGEMENT TRANS-QUEBEC inc.

VOTRE AGENT **northAmerican** TEL.: 843-8121

La Vigie,
un site unique pour y tenir une réunion

A tout groupe désirant se réunir afin d'y tenir des sessions de travail ou d'études de la mi-août à la mi-juin, La Vigie offre son site pittoresque, ses services d'accueil et de cuisine, et son équipement de plein air. Le centre de Plein Air dispose de:

- 3 salles pour fin d'ateliers/réunions
- 26 chambres pour 2 personnes
- 4 chambres pour 8 personnes

De plus, les groupes de 10 à 15 personnes sont invités à se prévaloir d'une nouvelle résidence située en un endroit tranquille et retiré comprenant:

- chambre pour 2 personnes
- salle de travail
- salle de séjour

Pour information et réservation composez: (418) 875-2293 ou 875-3998

La Vigie, Centre de Plein Air Inc.
5501 boul. Thomas Maher, Ville du Lac St-Joseph, C.P. 188, Ste-Catherine, G1A 3M0

POUR DES VACANCES A CHEVAL

FERME D'EQUITATION ET DE PLEIN AIR

- Stage d'initiation
- Sejour équestre de groupe pour 4, 6 et 8 personnes
- Balade hivernale en traîneau
- Ferme d'hébergement ou maison secondaire

Chez nous, les visiteurs peuvent monter à cheval, manger au feu de camp, dormir à la belle étoile et même participer à des compétitions conçues pour eux.

SEJOUR EQUESTRE TOUTE L'ANNEE
'18.00 par jour par cheval

RANCH DES MONTAGNARDS inc.
Michel Grégoire AUCLAIR
CITE TEMISCOUATA (418) 899-2839

LUNDI, dans notre quotidien...

LE SOLEIL

le cahier thématique portant sur

l'automobile

on y retrouvera des articles d'intérêt sur l'entretien de l'automobile, le moteur à combustion interne, la turbocompression, la sécurité routière, etc.

la bonne chère



Michel Busch, collaboration spéciale
 directeur des banquets, Québec Hilton
**l'eau
 à la bouche**

Si l'ail m'était conté

"Si vous aimez les poireaux mais en détestez l'odeur..."

Mangez donc des oignons: vous ne sentirez pas le poireau.

Et si vous voulez chasser l'odeur de l'oignon...

Alors mangez de l'ail: il fera disparaître la pestilence de l'oignon."

(Vieille poésie anglaise)

Si en revanche vous aimez l'ail mais jugez son odeur offensive pour ceux qui vous entourent, la seule chose qui vous reste à faire est de vous entourer de mangeurs d'ail, car l'ail ne concerne aucun antidote et si, par malheur, vous êtes entouré de mangeurs d'ail et que vous n'en supportez l'odeur, en désespoir de cause suivez le vieil adage: "Si tu ne peux les convaincre, sois de leur côté!"

Car ainsi est l'ail, puissant et souverain, herbe à nulle autre pareille aux effluves persistants, divins pour les uns et intolérables pour les autres. De la famille des Liliacées, l'ail appartient à l'espèce *Allium* qui englobe les oignons et les poireaux, et les linguistes pensent que le "al" de *Allium* vient du al "celtique" signifiant brûler. On a peine à imaginer que l'ail puisse être cousin du lys, symbole de la fragilité et de la virginité. Cette lointaine parenté témoigne au niveau botanique de la même ambiguïté qui se retrouve à travers toute l'histoire de l'ail, nourriture sacrée ou méprisée selon les caprices des civilisations. L'*Allium Sativum* est l'espèce de jardin la plus utilisée

aujourd'hui (*Sativum* signifiant cultiver ou récolter). Il en existe cependant d'autres variétés parmi lesquelles l'ail sauvage Ransom plus amère et très peu usitée; la Rocambole, plus grosse et plus savoureuse ressemblant à un poireau et l'éléphant-ail cultivé en Californie et dont chaque bulbe pèse près d'une livre. De tous les temps, l'ail a toujours joué un rôle de premier plan dans l'histoire des aliments, de la médecine et dans les rites et croyances des religions primitives.

Tantôt adulé jusqu'à la dévotion, tantôt rejeté comme un suppôt de Satan, son histoire se trouve étrangement mêlée à celle de l'homme.

Certains prétendent que lorsque Satan fut chassé du Paradis, de l'ail poussa soudainement sous ses pieds, d'autres pensent même que c'est l'ail et non la pomme qui fit succomber Adam à l'invitation de Eve.

Les Babyloniens, il y a plus de quatre mille ans, en raffolaient déjà au point qu'un de leurs rois en fit livrer plus de 395.000 boisseaux en un seul voyage pour son plaisir et celui de sa Cour.

Les grands navigateurs Vikings et Phéniciens emportaient dans leurs traversées "quelques gousses miraculeuses" qui leur servaient à la fois d'aliment et de remède efficace contre diverses maladies fréquentes chez les marins.

Les Egyptiens le considéraient au point qu'ils en firent une monnaie d'échange et 15

livres d'ail équivalaient à un esclave en bonne santé.

Les anciens Grecs l'utilisaient comme potion et comme nourriture. On croyait son absorption capable de décupler les forces de celui qui l'ingurgitait et ces quelques lignes d'Aristophane, grand auteur dramatique grec, en témoignent: "Avez maintenant ces gousses d'ail, muni de cette nourriture, votre ardeur au combat n'en sera que plus grande".

Le grand Hippocrate, père de la médecine, préconisait la gousse odorante pour soigner diverses infections et troubles intestinaux, blessures, maux de dents, lépre et douleurs de poitrine.

Rome également considérait l'ail comme une plante aux multiples vertus, et si l'aristocratie refusait son odeur repoussante, les soldats en revanche en absorbaient de grandes quantités pour se donner force et courage sur les champs de bataille. La réputation de la puissance aphrodisiaque de l'ail y était telle, qu'un filtre d'amour ne pouvait être efficace sans son utilisation pour sa confection. Virgile voyait en l'ail également une contribution essentielle à la force et à la puissance des moissonneurs, et un moyen de pouvoir favoriser l'endurance des travailleurs dans les champs.

L'*Allium Sativum* eut cependant aussi des détracteurs, et les prêtres égyptiens jalouaient son ascendant sur la masse du peuple qui croyait plus aux bienfaits de la gousse sacrée



Bien qu'aujourd'hui l'ail rentre encore dans la confection de nombreux remèdes populaires, c'est en cuisine qu'il trouve ses titres de noblesse, mais aussi ses détracteurs.

qu'aux invocations des officiers du culte. C'est certainement pour les mêmes raisons que les prêtres grecs interdisaient aux mangeurs d'ail l'accès de certains temples.

L'aristocratie romaine méprisait également l'ail pour son odeur persistante dont les effluves lui rappelaient les gens du peuple. Et le terme de mangeur d'ail était pour eux un synonyme de pauvre type.

Bien qu'aujourd'hui l'ail rentre encore dans la confection de nombreux remèdes populaires, c'est en cuisine qu'il trouve ses titres de noblesse (mais aussi ses détracteurs). Ainsi, si l'ail joue un rôle important dans l'art culinaire des pays latins, orientaux et slaves, il symbolise le

dégoût en Grande-Bretagne et les Anglais le dédaignent au plus haut point. Chose fort compréhensible quand on connaît le flegme des Anglais, leur culture froide et rationnelle, et le caractère impétueux, vif et pétulant de cette plante. Incompatibilité de tempérament tout simplement.

Les Américains longtemps aussi avaient l'ail en dédain mais aujourd'hui, ils ont retourné leur veste et parmi eux se trouvent des fervents invétérés de la gousse.

C'est en Italie cependant et dans le sud de la France que la plante aromatique voit son adoration la mieux concrétisée. La cuisine de ces régions lui voue un culte sacré qui l'élève au rang

de roi suprême des aromates, sans qui sauce et rôti ne pourraient être que banals.

Le caractère violent et impétueux de l'ail cru s'adoucit agréablement à la cuisson et la gousse y prend un goût légèrement sucré sans pour autant perdre de son bouquet caractéristique. Cette qualité dont les sauces sont certainement le plus fidèle interprète explique sans aucun doute la dévotion que certains praticiens vouent à la gousse "magique" et dont la philosophie ne pourrait être mieux traduite que par ces paroles de Marcel Boulestin, grand chef français:

"On peut dire sans exagérer que la joie et la paix intérieures commencent là où l'ail est inclus dans le menu".

La Crémaillère
Les huîtres
 Nous avons notre façon bien à nous de vous les présenter:

- Huîtres sur écailles
- Soupe aux huîtres
- Huîtres frites
- Huîtres Rockefeller (farciées)

C'est une invitation!
 Le restaurant de la fine gastronomie.
 21, RUE ST-STANISLAS — RES.: 692-2216

Nous avisons notre distinguée clientèle qu'ils peuvent profiter du stationnement gratuit au parking St-Jean, 8, rue McWilliam.

Offrez-vous un tour d'Orient gastronomique!

Spécialités kmères, vietnamiennes, thaïlandaises, et autres.

Decouvrez tout le raffinement et la saveur exquise de la cuisine orientale dans une ambiance exotique, rehaussée d'un service discret et impeccable.

RESTAURANT APSARA
 cuisine asiatique
 95 EST, BOUL. ST-CYRILLE (voisin du Grand Théâtre)
 TEL.: 522-5914

ER
"Michelangelo"
 3121, BOUL. LAURIER, STE-FOY - TEL.: 651-6262

Le choix des bonnes fourchettes...

Nos plats italiens si vous recherchez l'exotisme et le raffinement à satiété. Menus d'affaires du lundi au vendredi.

Cadeau-surprise à tous nos clients du samedi et dimanche

RENDEZ-VOUS DES SPORTIFS

LE MENU DU TRAVAILLEUR
 tous les jours du lundi au vendredi de 11h. à 14h. Menu du jour \$2.50

Repas de gens d'affaires de 17h. à 19h. \$4.95
 Soupe, petit steak, dessert café

LA MAISON DU STEAK JERRY
 Prés de l'Hôpital Christ-Roy 82, av. Guévin, Ville Vanier (coin av. Guévin et boul. Hamel)
 527-0078

La publicité dans les pages sportives joue en votre faveur et c'est ce qui compte!

"Vive une nouvelle Cuisine Québécoise!"

la soupe de grenouille au cresson 1.75

la terrine de lièvre des neiges aux portes bleues du lac St-Jean 3.50

le perdreau en cocotte flambe 12.50

la côte de boeuf grillée à la moëlle et marinades-maison (pour 2 personnes) 17.00

CHE BOEUF CHAROLAIS
 #1014 boul. St-Joseph, Québec

L'ANCETRE
 Pour votre plaisir...

Les grandes soirées gastronomiques d'automne, déjà si convoitées, ont débuté le 15 septembre 1978 sous une nouvelle formule.

Veillez nous appeler pour recevoir notre dépliant à cet effet, par retour du courrier.

- Service de stationnement par notre valet.
- Ouvert tous les soirs de 18h30 à 23h
- Renseignements et réservations: 692-2137.

L'ANCETRE
 17, rue Couillard, Québec

Le restaurant **Le Baril d'Huîtres**
 situé au 2e étage de la **Brasserie Kentucky**
 796 est, St-Joseph, Mail St-Roch

a adopté le même menu et les mêmes prix que celle-ci, afin d'offrir un meilleur service à sa distinguée clientèle. **Plus...**

Huîtres sur écailles
 Soupe aux huîtres
 Pâté aux huîtres
 Huîtres frites

Brochette de filet mignon
 Côte de boeuf (rib)
 Spaghetti italien

Réservations de groupes: 522-3821

Invitation spéciale aux employés de bureau, ainsi qu'à ceux du Mail.

La Brasserie n'acceptant pas les enfants, ceux-ci seront les bienvenus au Baril d'Huîtres.

Magnifique bar-salon à votre disposition.

Le Baril d'Huîtres, c'est pour toute la famille. Du bon poulet

la bonne chère

La gastronomie et la bière

par Marcel BEAULIEU collaboration spéciale

Monsieur Beaulieu est depuis les vingt-huit dernières années Chef exécutif de la Brasserie Molson. Il fut récipiendaire d'une médaille d'or en 1976 à l'occasion des Olympiades culinaires de Francfort en Allemagne. Il est l'auteur du livre "Les recettes des grandes cuisines Molson" et conseiller national culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs. En 1974, il s'est mérité le titre de chef de l'année de la province de Québec. Il a été pendant dix-sept années l'instructeur attiré de l'Association des restaurateurs du Québec.

Il est membre de l'Association des cuisiniers de Paris, de la Confrérie des vigneron de St-Vincent, membre honoraire des Conseils de la gastronomie française, membre de la Fédération des chefs de cuisine du Canada. Il fut président du Grand salon culinaire de la province de Québec, de la Société des chefs de cuisine et pâtisseries du Québec, des Amis d'Escoffier (cercele gastronomique) et lui est due la paternité de la Fondation de la Toque Blanche visant l'établissement d'un foyer d'accueil pour les chefs âgés.

Beaucoup de gens croient que la gastronomie se doit d'être dispendieuse et que seuls les gens en moyen peuvent en profiter. Ceci est une erreur car la gastronomie n'est pas nécessairement la truffe, le caviar, etc. Comme dit souvent M. Roger Champoux, gastronome bien connu, ce peut être le jambon et les oeufs que l'on prépare le matin, si c'est bien fait et avec goût.

Bien manger est ce qui diffère l'homme de l'animal. Les deux doivent manger pour survivre mais un doit savoir comment!

Ceci m'amène à vous parler de gastronomie à la bière. La cuisine à la bière existe depuis des milliers d'années, étant donné que c'est un breuvage rafraîchissant, qui satisfait beaucoup, on oublie ses qualités dont une est d'être l'un des plus grands agents d'assaisonnement au monde. Si l'on s'en sert convenablement, la bière peut rendre un mets bien ordinaire en un plat savoureux et ceci dans bien des cas.

Dans la cuisson des viandes par exemple, la bière est un

ingrédient classique, s'en servant en partie comme liquide pour mijoter, l'alcool s'évapore dans la cuisson laissant seulement la saveur délicate de ces ingrédients de base qui intrigueront vos invités.

Pour ce qui est de la cuisson proprement dite les bases sont les mêmes que la cuisson au vin, c'est-à-dire seulement assez pour aromatiser les mets et non le masquer. Certains gens vous diront: "Mets-en de la bière ou du vin, moi j'aime cela." Et bien ces gens devraient prendre ces liquides non dans vos plats mais bien dans des verres.

Il est tout logique qu'un mets préparé à la bière se doit d'être accompagné d'une bière comme breuvage ainsi que pour un plat préparé au vin accompagné d'un verre de vin. Une bière qui a été laissée au soleil un certain temps acquiert une odeur dite "odeur de mouffette", donc on ne peut la boire et on ne peut certainement pas s'en servir pour la cuisson. Par contre, une bière qui a été décapulée pendant un certain temps perd son acide carbonique et devient plate, mais elle peut quand

même servir en cuisine car son acide carbonique si précieuse comme breuvage n'a aucune importance en cuisine.

Il va de soi que la cuisine à la bière ne remplace pas la cuisine au vin, mais en est un complément. Ses qualités sont nombreuses: pour mariner les viandes et poissons et fruits de mer, elle pénètre et les rend plus tendres; les rôtis jutes ou arrosés de bière pendant la cuisson donneront une sauce plus riche de belle couleur et plus savoureuse.

Que dire maintenant de la bière dans les pâtes, biscuits, crêpes fines, etc., qu'elle rend beaucoup plus légers. Elle est aussi une compagne parfaite pour les fromages soit comme breuvage ou pour faire des fondues par exemple le "Velsh Rarebit".

On voit souvent des gens au restaurant commander un bifteck grillé, une salade et une bouteille de vin, ceci n'est certainement pas de la gastronomie, car le vin ne doit jamais accompagner une salade à cause de la vinaigrette (on peut, si on veut, manger préalablement la salade, puis, après le bifteck et le vin) mais une salade fraîche et une bière fraîche font très bon mariage. Rappelez-vous les langues dans le vinaigre, les oeufs dans le vinaigre que l'on sert dans les tavernes et cela depuis fort longtemps.

Voici une petite recette facile à préparer qui fera de vous un amphitryon.

ENTRECOTE GRILLEE AROMATISEE A LA BIÈRE

INGREDIENTS (4 portions)

1 entrecôte de 2" d'épaisseur

- 4 c. à table d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 livre de champignons
- 4 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à table de farine
- 1 tasse de bière
- 2 c. à thé de sauce soya
- sel et poivre noir

PREPARATION

A l'aide d'un pinceau, étend

re de l'huile sur chaque côté de l'entrecôte. Hacher la moitié de la gousse d'ail et saupoudrer sur la viande. Saler et poivrer et laisser le bifteck en absorber la saveur pendant une heure.

Faire griller l'entrecôte 20 minutes de chaque côté au maximum, soit medium-saignant. Faire sauter les champignons dans le beurre et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient

tendres. Y mélanger la farine et ajouter la bière. Amener au point d'ébullition et ajouter la sauce soya, le reste de la gousse d'ail hachée et du poivre au goût. Trancher l'entrecôte et servir avec de la sauce.

Ce plat peut être servi avec des pommes de terre en purée et du brocoli, le tout accompagné d'une bière bien fraîche.



En plus d'entrer dans la préparation de nombreux mets pour les rehausser, la bière peut, comme boisson d'accompagnement, valoriser plus d'un repas.

RESTAURANT
La Ripaille

Cuisine européenne à son meilleur.
Menu d'hommes d'affaires tous les midis.
Table d'hôte le soir.
Spécialités à la carte.
9, RUE BUADE
692-2450
"Ça fait 9 ans qu'on en parle"

Restaurant
Négroni

Spécialités françaises et italiennes, menu d'hommes d'affaires tous les jours, table d'hôte et à la carte à prix modiques.
LES STEAKS, LES FLAMBEES ET LES FRUITS DE MER A LEUR MEILLEUR
Stationnement
Hôtel de Ville
36, côte de la Fabrique
Québec
Rés.: 692-3851

Restaurant
au Parmesan

"Tendron ou tout est spécial"
Vos Nôtes
Luigi et César
Salon privé.
Chansonnier ou Accordéoniste tous les soirs.
38, rue St-Louis,
Vieux-Québec
Tel.: 692-0341
Cartes de crédit acceptées.

RESTAURANT
2 BOUL. CHAREST OUEST
(coin Langellier)
DINER & SOUPER
DE GENS D'AFFAIRES
Ouvert de 11h00 a.m. à 3h00 a.m.
529-0369

Ce soir offrez-vous le MANOIR st-castin

Cuisine française exceptionnelle
(Classification officielle 1978-79 du Gouvernement du Québec)

LAC BEAUPORT / 849-4461

A 15 minutes de Québec... c'est souvent plus près qu'en ville.

C'EST MA FÊTE

DU 15 SEPT. AU 15 NOV. 78
HUITRES MALPEQUES
pour réservations:
628-8765
Votre hôte,
Guy Parent

LA MAISON ROCHETTE inc.
615 ouest, 80e Rue
CHARLESBOURG

Poussez plus loin votre goût de la bonne chère!

A quelques milles à peine de Québec, la table du Grand Duc vous réserve d'agréables surprises.

LE TOUR DU MONDE GASTRONOMIQUE

MENU DE L'ALLEMAGNE

- L'assiette de charcuterie
- Le potage
- La choucroute garnie
- Les desserts et le café

SPECIALITES
Cuisine française
Fruits de mer

PLAT DU JOUR
Viande ou poisson au choix. **5\$**

La salle à manger

Le grand duc
AEROPORT DE QUEBEC
Réservations: 872-9808

... tu te rappelles, le dimanche... à partir du 17 septembre

le Chambord

BRUNCH

Holiday Inn
QUÉBEC - CENTRE-VILLE
395, rue de la Couronne
Téléphone: (418) 647-2611

Le petit restaurant a grandi... mais le patron y fait toujours la cuisine

Nicola
1276, avenue Maguire,
Sillery/687-0834

licencié

- Cuisine italienne et française
- Diner d'affaires
- Service rapide pour les gens pressés.

Nous pouvons maintenant accueillir des groupes

La Perle Exotique, Enr.

Notre réputation n'est plus à faire... Offrez-vous une aventure gastronomique en Extrême-Orient, venez déguster un nouveau plat, LE POULET KROEUNG et comme toujours, les charmantes DEMOISELLES DE MEKONG à la sauce piquante, précédées du PATE IMPERIAL.

CAMBODGE THAILANDE VIETNAM

MAINTENANT, 2 RESTAURANTS:
410, rue St-Anselme (coin St-Joseph) 647-4465 | 2132, Chemin Ste-Foy Sainte-Foy 527-1231

café st-honoré
Bar - Restaurant

Au 2e étage, UNE SALLE A MANGER A L'AMBIANCE UNIQUE

Un service impeccable doublé d'un accueil chaleureux et un menu varié, alléchant (à compter de \$4.95).

HONOREZ-NOUS DE VOTRE VISITE...

- ... LES SAMEDI ET DIMANCHE de 18h00 à minuit (réservation à compter de 17h30).
- ... EN SEMAINE LE MIDI de 11h30 à 14h00, menu d'hommes d'affaires à compter de \$2.75

Venez vous détendre à notre NOUVEAU BAR "LA SERRE"

entièrement vitré, verdoyant avec mille et une plantes (ouvert jusqu'à 3h00 a.m.).

570, GRANDE-ALLEE EST - 529-0211

la bonne chère



guy couffopé collaboration spéciale
chef exécutif, restaurant Le Grand Duc
**propos sur
la gastronomie**

Les plats qu'ils aimaient ont une histoire

La petite histoire réjouit souvent la gastronomie. A l'origine de nombreuses recettes, on trouve bien des gens illustres et gourmands. Pour eux, furent créés des plats que nous apprécions encore de nos jours. Certains sont le fruit du hasard, de circonstances heureuses ou malheureuses, et plus d'une préparation manquée a donné un chef-d'œuvre. Le valet de chambre d'Anatole France s'est taillé un joli succès en présentant naguère l'illustre écrivain en pantoufles. Pourquoi ne verrions-nous pas aussi les grands hommes sous un angle insolite, par exemple, en lorgnant vers leur assiette: Néron mangeait des poireaux pour s'éclaircir la voix. Platon adorait les figues et Horace les olives. Quant à Auguste, solennel et sévère, il aimait les concombres. Plus près de nous, nous vous proposons les plats favoris d'hommes célèbres, des plats toujours réalisables. Alors à vous de choisir... Vous assoirez-vous à la table de Napoléon, du Roi Soleil, du terrible Garibaldi ou du gargantuesque Alexandre Dumas?

Giuseppe Garibaldi (1807-1882)

Conducteur aventureux, héros de l'indépendance italienne, a passé la plus grande partie de sa vie loin de son pays natal, exilé comme membre de la jeune Italie, traqué sur terre et sur mer, et le plus souvent le ventre creux. Bonne chère? Il ne savait guère ce que c'était. Il mangeait la miché de pain plantée au bout de sa baïonnette, comme pour ses volontaires, "les Chemises rouges", il buvait peu de vin ou de café, jamais d'alcool. A cet ordinaire, il ajoutait le fromage ou les oranges que lui apportaient des montagnards ou bien, quand il était en Amérique, la viande rôtie au feu de campement, d'un boeuf ou d'un mouton capturé au lasso. Au soir du jour où il avait rencontré Victor Emmanuel et lui avait dit: "Je

salue le premier roi d'Italie," il avait soupé seul dans une écurie, d'eau croupie, de pain et de fromage qu'il mangeait sur le pouce, avec son couteau de paysan. Ses rares années de répit, il les a vécues à Caprera, dans l'archipel de la Maddalena au nord de la Sardaigne, dans une petite ferme. Dans cette retraite solitaire et sauvage, il se nourrissait des produits de sa terre, se contentant de melons qu'il n'avait pu vendre au marché. De temps en temps un banquet officiel lui révélait un menu inaccoutumé, mais il n'y goûtait que du bout des dents, préoccupé surtout de la proclamation ou du discours qu'il allait devoir prononcer. Son plus grand régal, il l'avait fait à Nice, lors de son retour après son premier exil au Brésil, en 1848, quand sa mère lui avait préparé une pizza. Il y avait 15 ans qu'il n'en avait pas goûté.

Trop modeste pour un empereur

Une plaque de cuivre indique, aujourd'hui au Grand Ve-Four, la place où Bonaparte venait dîner avec Joséphine. Napoléon n'a jamais été, pour autant un gastronome. Il passait fort peu de temps à table, prenait généralement ses repas en dix minutes, seul, sur un petit guéridon d'acajou, sans serviette et en se servant peu de sa fourchette. Il mangeait à des heures irrégulières: quand la faim se faisait sentir. Il fallait le servir sur le champ. Une côtelette ou une poitrine de mouton grillée, avec des haricots, composait le plus souvent son menu, le tout arrosé de Chambertin, en petite quantité et coupé d'eau.

Il avait rapporté d'Italie le goût des grissini ou "petits bâtons de Turin", petits pains croquants, spécialité piémontaise, et il en exigeait souvent sur sa table.

Les goûts de Napoléon

étaient assez rustiques: haricots, pâtes à l'italienne, boudin aux pommes. Il alla même un jour à exiger une "véritable soupe de soldats" assez épaisse pour que la cuillère y resta plantée. Il n'y fit cependant guère honneur. Une autre fois il réclama des crépinettes de cochon. Dunand son chef de cuisine, trouvant ce mets indigeste et indigne d'une table impériale, prit sur lui de remplacer le porc par des perdreaux. On dit que Napoléon ne les apprécia qu'à demi et garda la nostalgie des bonnes et grasses crépinettes de sa jeunesse.

Un repas manqué, un plat réussi

Le maréchal de Luxembourg offrait, en son château de Montmorency, des soupers d'un grand raffinement réputés à la cour de France. Un soir de 1759, alors qu'il s'appretait à passer à table, au milieu d'une brillante assemblée, le roi le fit appeler au conseil. Le maréchal donna l'ordre que le repas se déroulat sans lui, et partit en hâte. Il ne rentra que tard après la fête et, affamé, demanda quelques restes du dîner. On lui servit une fricassée de poulet refroidie dans sa sauce, qu'il apprécia beaucoup. Quelques jours plus tard, il redemandait de ce plat. Il lui fut présenté sous le nom de "refroidi". Mais le maréchal le baptisa lui-même "Chaud froid".

Des convives retardataires

Sous le second Empire, à Paris, Pierre Fraise tenait un restaurant, boulevard des Italiens, à l'enseigne de Peter's. Il avait auparavant été chef à Chicago. Un soir, à l'heure de la fermeture, des touristes pressés insistèrent pour qu'on leur servit à dîner. Il ne restait plus, aux cuisines que quelques homards. Vite, Fraise prépara une sauce provençale, dans laquelle il jeta les morceaux du homard, vivant, sans prendre le temps de le cuire

d'abord au court-bouillon. Les clients ravis, demandèrent au cuisinier le nom de ce plat succulent. Fraise, tout à ses souvenirs récents de l'Amérique, répondit: "Homard à l'américaine".

Les Bretzels

Aux XVIIe siècle les pâtisseries parisiennes vendaient des gâteaux, pochés à l'eau bouillante puis dorés au four, qu'ils appelaient des nieules. La plupart de ces nieuleurs étaient protestants. Lorsque Louis XIV révoqua l'édit de Nantes, ils quittèrent le royaume pour émigrer en Allemagne. Là, les nieules se changèrent en bretzels, avant de revenir, germanisées, à leur pays d'origine. Il en existe aujourd'hui de deux sortes.

L'oie à l'instar de Visé

Pillée par la faute des oies...

Les troupeaux d'oies étant nombreux à Visé, où l'élevage se pratiquait depuis le début de notre ère. On raconte qu'en 1336, les hommes du Duc de Gueldre envahirent la cité belge en pleine nuit, et la pillèrent. Furieux de n'avoir pas été réveillés par les oies, les Visétois égorgèrent celles que les ennemis avaient épargnées. Ensuite... on les mangea. En cherchant à varier les préparations, une ingénieuse cuisinière inventa une sauce à base d'ail fort surprenante en ces contrées. Si les oies de Visé avaient égalé celle du Capitole, cette savoureuse recette n'aurait peut-être jamais vu le jour!

Le Manqué

Un pâtissier, préparant un biscuit de Savoie, fouetta trop longtemps les blancs, qui grainèrent. Pour ne pas jeter la pâte, il ajouta du beurre et obtint un gâteau, qu'il recouvrit de pralin

et mit en vente. Une cliente l'acheta et en fut si satisfaite qu'elle en redemanda quelques jours plus tard. Le pâtissier baptisa "manqué" ce nouveau gâteau qui fit sa renommée. Plus tard la base en fut modifiée, mais le gâteau garda son nom et l'on inventa pour le cuire un "moule à manqué".

A la guerre comme à la guerre

Le poulet Marengo devrait son nom à la fameuse victoire remportée par Bonaparte sur les Autrichiens le 14 juin 1800. C'est en effet sur le champ de bataille même que la recette fut imaginée par Dunand, cuisinier du général Bonaparte, poursuivant les Autrichiens se trouva fort loin des fourgons d'intendance. Dunand, chargé de lui préparer un repas, se mit en quête de quelques provisions et réussit à rassembler un poulet, 3 oeufs, 4 tomates, 6 écrevisses, de l'ail, un peu d'huile et une poêle. Avec ces ingrédients de fortune, il imagina une recette que le premier consul apprécia. Aujourd'hui la sauce du poulet Marengo est faite au vin blanc, et il est le plus souvent servi sans écrevisses et sans oeufs.

Les pets de nonne

D'où vient ce nom que certains, choqués, remplacent souvent par "soupirs" de nonnes? D'après la légende, un couvent de nonnettes s'appretait à recevoir l'évêque. Grand branle-bas aux cuisines, où l'on préparait un festin pour monseigneur. Les nonnes excitées par cette atmosphère inaccoutumée, en venaient peu à peu à la dispute. Brandissant la cuillère de la pâte à choux, l'une d'elles fit tomber un peu de cette pâte dans une friture, prête pour un autre usage. Aussitôt le beignet de gonfler et de dorer! La naissance inattendue de ce merveilleux dessert ramena la paix parmi les nonnes...

MUSIQUE EN DINANT
avec Colette Arsenault
restaurant **DANTE**
17, Saint-Stanislas Québec
Rés. 692-2485
Cuisine française italienne fruits de mer
Vos hôtes Fernand et Dave

Auberge Baker
CHATEAU-RICHER - Réservations: 824-4478
Venez vous restaurer "à la mode de chez nous". Mets traditionnels d'hier et d'aujourd'hui.
Cet automne, gourmets et gourmands sont invités à savourer notre table d'hôte à saveur locale et au parfum de la saison.
Tous les jours de midi à 15h et de 17 à 21 h
Nous pouvons accueillir jusqu'à 150 personnes pour vos réceptions de tous genres.

PÂTISSERIE FRANÇAISE
BARDOU
1040, Ave CARTIER | 48½ COUILLARD
525-8135 QUÉBEC 692-3894
CENTRE D'ACHAT JADIS
CHARLESBOURG TEL.: 623-5416
DELICATESSE **BARDOU** IMPORTATION

Endimanchez vos dimanches au
BRUNCH familial du Cousin Germain
Le brunch qui comprend tout:
\$4.75 (Enfants de moins de 10 ans: \$3.00 même s'ils mangent énormément!)
Tous les dimanches de 10 h à 14 h
Le Cousin Germain
Place Laurier/Ste-Foy. Tél.: 651-5000

Un régal pour les mélomanes et les gastronomes
Le restaurant **Orléans**
BOULEVARD SAINTE-ANNE
présente dès 18h30 les vendredis et samedis, à la salle Robert-Giffard, les musiciens du moulin de St-Laurent, I.O.
Lajos Molnar au violon
Morel Salter au piano
Johan Van Veen à la contrebasse
s.v.p. réservez 661-5823

CAFÉ • RESTAURANT
LA KASBAH
L'ambiance, le décor, la musique et les costumes typiquement marocains.
Deux spécialités:
• Mets pour végétariens • Cuisine marocaine
Là où les tajines, le couscous et le méchoui sont à leur meilleur.
(Probabilité de DANSE DU VENTRE)
DINERS D'HOMMES D'AFFAIRES
DU LUNDI AU VENDREDI
Heures d'ouverture: midi à 4 heures A.M.
Egalement: SALON DE THE A LA MENTHE
Carte spéciale pour repas légers et café Expresso.
595 EST, GRANDE-ALLEE - 522-5944 - 524-0716



Fernand Seguin, récipiendaire de la plus haute distinction internationale dans le domaine de la vulgarisation scientifique.

Fernand Seguin reçoit le prix Kalinga

Le chroniqueur scientifique Fernand Seguin vient de se voir décerner par l'UNESCO le prix Kalinga 1977, attribué annuellement à un communicateur et vulgarisateur scientifique.

Fernand Seguin, qui fait de l'information scientifique à la radio depuis 1947 et à la télévision depuis 1954, est à la fois le premier journaliste des médias électroniques à se voir décerner cet honneur et le premier Canadien à recevoir ce prix.

Jusqu'à maintenant, l'UNESCO avait décerné ce prix à des journalistes de la presse écrite seulement, répartis dans 26 pays différents. Le prix Kalinga existe depuis 1952.

Le récipiendaire recevra son prix des mains du directeur général de l'UNESCO, M. M. Bow, au cours d'une cérémonie à Paris, le 20 novembre prochain. Ce prix consiste notamment en une médaille d'or et en un voyage en Inde où il aura l'occasion de prononcer des conférences sur la vulgarisation scientifique.

Le 8 décembre prochain, le gouverneur général du Canada lui remettra une décoration de l'Ordre du Canada.

La candidature de Fernand Seguin avait été présentée par l'Association des communicateurs scientifiques du Québec.

Fernand Seguin s'est toujours affiché comme un journaliste indépendant et critique envers la science. Il a été membre du Conseil des sciences du Canada et il a démissionné de son poste, il y a deux ans, parce qu'il ne partageait pas les vues du conseil sur certains aspects de la politique scientifique canadienne à l'endroit des pays du Tiers-Monde.

Au cours des vingt-six dernières années, l'UNESCO a couronné les carrières de vingt-six personnalités des milieux scientifiques qui ont contribué avec éclat à la diffusion des connaissances et de la recherche scientifique à travers le monde. Parmi les écrivains récipiendaires du prix Kalinga, on compte de nombreux prix Nobel et plusieurs journalistes que leur formation scientifique, d'éducateur ou d'écrivain avait prédisposés à des carrières de communicateurs et de vulgarisateurs. Le prince Louis de Broglie (France), prix Nobel et membre de l'Académie française, a été le premier récipiendaire du prix Kalinga en 1952. Parmi les autres récipiendaires, notons les noms de Julian Huxley, Bertrand Russell, Jean Rostand, Konrad Lorenz, Margaret Mead et Pierre Auger. La Grande-Bretagne compte neuf lauréats, la France quatre, l'Allemagne, le Brésil, l'Inde, le Mexique, la Russie et le Venezuela respectivement un. En 1976, le dernier prix était décerné à messieurs George Porter (Grande-Bretagne) et A.I. Oparin (URSS) ex aequo.

Nouveau secrétaire général

M. André Tétrault vient d'être nommé secrétaire général de l'Office franco-québécois pour la jeunesse pour une période de trois ans. M. Tétrault remplace à ce poste M. Pierre Bernier récemment nommé sous-ministre adjoint au Haut-Commissariat à la jeunesse, aux loisirs et aux sports.

De nos tablettes à votre table.

Ces vins et ces cidres se vendent maintenant chez la plupart des épiciers indépendants de la région métropolitaine de Québec.

épicerie



 **qualité contrôlée** 

PAR LA SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC