



Libérez Sharansky

Quelque 200 personnes ont manifesté, hier, devant le consulat soviétique à Montréal pour demander la libération du Juif Soviétique Anatoly Sharansky qui poursuit une grève de la faim dans une prison en URSS. Jeudi, ils étaient 300 à Toronto qui soulignaient le 35e anniversaire de Sharansky ainsi que son 115e jour de jeûne.

Le taux d'inflation a baissé pour un 7e mois

OTTAWA (d'après PC) — Le taux d'inflation a baissé pour le septième mois consécutif en décembre, atteignant 9,3 pour 100. En novembre dernier, il avait été de 9,8 pour 100.

De ce fait, le taux annuel de l'inflation pour 1982 se situe à 10,8 pour 100, en baisse de 1,7 pour 100 par rapport à 1981.

Le taux du mois de décembre est basé sur l'indice des prix de Statistique Canada, une mesure mensuelle des variations des prix d'une liste de denrées déterminée à l'avance s'échelonnant des côtelettes de porc aux cigarettes.

Si l'on compare l'indice 100 de 1971, à décembre il était de 271,1, pratiquement inchangé par rapport à novembre, alors qu'il avait été de 271.

Ce qui signifie qu'un panier de provisions et un ensemble de services valant \$100 en 1971, coûtaient \$271, en décembre et \$271, en novembre 1982. En décembre 1981, ils valaient \$248,00.

Entre novembre et décembre, la baisse des prix de la nourriture, du transport et des loyers ont compensé pour la hausse des coûts du logement, de la santé et des soins personnels de même que la hausse des prix de la bière. Il y a eu une guerre des prix de la nourriture, de l'essence et de ceux des voyages de vacances.

Le taux de 10,8 pour 100 de l'inflation est très près de celui de 10,9 pour 100 prévu par le ministre des Finances, M. Marc Lalonde, qui a aussi prédit que le taux d'inflation baisserait à 7,5 pour cent en 1983.

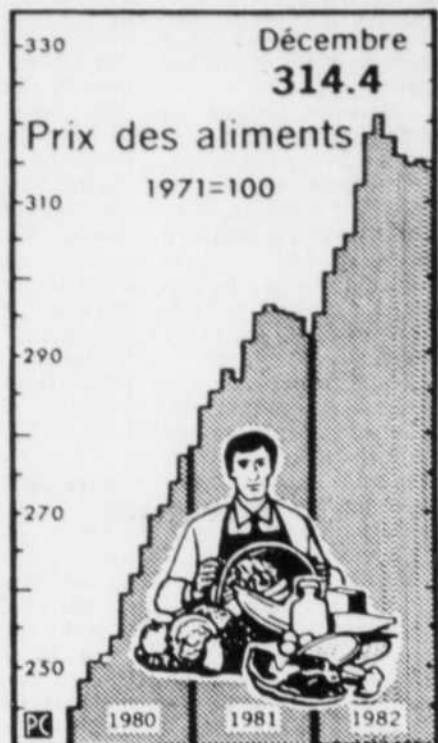
Le taux plus faible d'inflation est

censé apporter une baisse des taux d'intérêts et devrait stimuler les affaires et provoquer une baisse du taux de chômage qui a constamment progressé en 1982 pour atteindre 15,5 million de personnes, soit 12,8 pour 100 des travailleurs en décembre.

Le rythme de croissance de l'indice des prix a été ralenti en moyenne de un demi point de pourcentage chaque mois depuis juillet. Le taux annuel de 10,8 pour 100 est le même que celui de 1975. Il avait été de 7,5 pour 100 en 1976, de 8 pour 100 en 1977, 9 en 1978, 9,1 en 1979, 10,1 en 1980, 12,5 en 1981 et 10,8 l'an dernier.

Les prix des aliments ont progressé de 7,2 pour 100 en 1982 comparativement à 11,4 pour 100 en 1981. Ceux du logement, des vêtements, des transports, de la santé, des loisirs, du tabac et de l'alcool ont augmenté de 11,8 pour 100 en 1981 et de 12,8 pour 100 en 1982.

L'Agence fédérale rapporte qu'en décembre, les prix étaient légèrement plus bas pour une bonne partie des coupes de porc, des oranges, de la dinde, des liqueurs douces, de la viande préparée, des oeufs, du café et du thé. Par ailleurs, il y a eu une augmentation des prix de la laitue, de certaines coupes de bœuf, du lait frais et des oeufs.



Le prix des aliments a chuté une nouvelle fois en décembre.

Trudeau invite les autochtones à la conférence constitutionnelle

OTTAWA (d'après PC) — Le premier ministre Trudeau a lancé un appel aux autochtones pour qu'ils participent à la conférence constitutionnelle de mars.

Il l'a fait dans une lettre, en date du 20 décembre mais dont l'existence n'a été révélée qu'hier, adressée à M. David Ahenakew, chef national de l'Assemblée des premières nations.

La lettre de M. Trudeau a été suivie d'une autre, signée cette fois par M. John Munro, ministre des Affaires indiennes.

Deux premiers ministres provinciaux ont de plus pris la même initiative, soit MM. William Davis, de l'Ontario, et Richard Hatfield, du Nouveau-Brunswick.

Ce dernier, cependant, a pris une

attitude différente, émettant des "doutes sérieux" sur les motifs des chefs indiens, dont certains constitueraient "un groupe élitiste" sans appui de la base.

Les provinces

M. Trudeau a rappelé à M. Ahenakew que les indigènes avaient besoin de l'appui des provinces pour apporter tout amendement à la constitution.

Si les autochtones ne participent pas aux réunions préparatoires à la conférence, a ajouté M. Trudeau, ils ne pourront pas expliquer leur position.

Les chefs indiens doivent se réunir à Saskatoon, la semaine prochaine, pour décider s'ils vont se rendre à la conférence.

Selon M. Ahenakew, il est très probable qu'ils vont accepter d'y aller.

PHOTO PASSEPORT

5 MINUTES

Le Centre Japonais de la Photo
Galerias de la Capitale
Place Ste-Foy

STORES
verticaux - horizontaux
35% à 65% DECORATION JULIE
tapis - prélat
59, rue Langevin
Beaufort - 661-5210

Pétrole de la mer de Beaufort: accord entre Gulf et Ottawa

OTTAWA (d'après AFP) — Le gouvernement fédéral du Canada et la compagnie Gulf Canada Ltée ont annoncé, hier soir, un accord d'exploration pétrolière dans la mer de Beaufort pour un montant de \$1,1 milliard.

Cet accord, le plus important signé depuis 1980, concerne une campagne d'exploration d'une durée de cinq à sept ans et porte à \$2 milliards l'investissement total de recherches consenti par les sociétés depuis l'annonce, il y a trois ans, du programme énergétique canadien, lequel prévoit qu'en 1990, 50 pour 100 du secteur énergétique devait passer sous contrôle public ou privé canadien.

En vertu de ce programme, Gulf, dont le capital est majoritairement américain, a dû s'associer à plusieurs compagnies canadiennes pour pouvoir recevoir les subventions gouvernementales importantes prévues dans la politique de "canadianisation" de l'industrie des hydrocarbures.



CLINIQUE D'OPHTALMOLOGIE SAINTE-FOY ENR.

DR CLAUDE BOULANGER M.D.
DR JACQUELINE CARIGNAN M.D.
DR J.R. CLÉMENT M.D.
DR YOLANDE DUBÉ M.D.
DR LISE GARANT M.D.
DR JEAN-LOUIS LAVALLEE M.D.

OPHTALMOLOGISTES
(EDIFICE TOUR A BUREAU)
PLACE BELLE-COUR, BUREAU 210, 2590 BOUL. LAURIER, STE-FOY
SAINTE-FOY 653-6655

OPHTALMOLOGISTE



Le Dr. Yolande Dubé, m.d., avise sa clientèle de l'ouverture de son bureau privé à la:

CLINIQUE D'OPHTALMOLOGIE DE STE-FOY
2590, boul. Laurier, suite 210
Ste-Foy, Québec — Tél. 653-6655

Le Dr. Dubé est certifiée de la Corporation professionnelle des Médecins et Chirurgiens de la province de Québec et du Collège Royal du Canada. Elle s'intéresse au traitement médical et chirurgical des maladies oculaires (cataracte, glaucome, plastie et strabisme) ainsi qu'à leur dépistage.

En plus du diagnostic et du traitement de toutes pathologies oculaires, les médecins de la Clinique d'Ophthalmologie Ste-Foy s'occupent d'ajustement de lentilles cornéennes (verres de contact) cosmétiques, port prolongé et thérapeutiques et de rééducation visuelle.

POUR RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONEZ À 653-6655

Nous nous ferons un plaisir de répondre à vos besoins oculaires.



LE COLLEGE de SAINTE-ANNE-DE-LA-POCATIERE

INSTITUTION PRIVEE DE NIVEAU SECONDAIRE
"Plus qu'une école, un milieu humain"

SERVICE DE PENSIONNAT (filles - garçons)

LES SEANCES D'ADMISSION pour 1983-84:

LA POCATIERE:

- Au collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière
- Le samedi 19 février 1983, pour secondaire I, à 09:30
- Le samedi 12 mars 1983, pour tous les degrés, à 09:30

MONTMAGNY:

- Au sous-sol de l'église St-Mathieu
- Le mercredi 16 mars 1983, pour tous les degrés, à 19:30

RIMOUSKI:

- Au sous-sol de l'église St-Robert
- Le jeudi 17 février 1983, pour tous les degrés, à 19:30

EXIGENCES

- Coût de l'examen: 10\$ (dîner inclus pour les séances au Collège).
- Les élèves de 6e année apportent leur dernier bulletin scolaire.
- Les élèves qui demandent leur admission pour secondaire II, III, IV ou V apportent leur dossier scolaire.

AVANTAGES

Nombreuses bourses disponibles.

VISITE DU COLLEGE

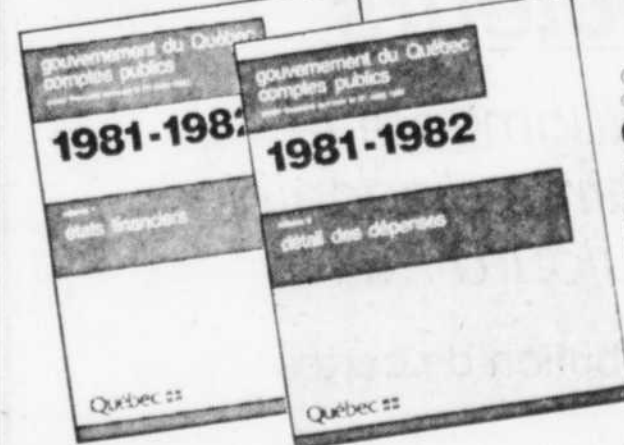
Les élèves intéressés à visiter le Collège de Sainte-Anne pourront le faire le dimanche 13 février 1983, à compter de 13:30. Les parents y sont également invités.

Renseignements supplémentaires:

LA DIRECTION DES ETUDES
Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière
Téléphone: (418) 856-3012

Gouvernement du Québec
Ministère des Communications

Maintenant en vente!



Gouvernement du Québec
Comptes publics
Année financière terminée le 31 mars 1982

VOLUME 1: États financiers

Les états financiers du gouvernement accompagnés de l'opinion du Vérificateur général sur chacun des programmes gouvernementaux.

363 pages. EQQ 19289-6 **10,95 \$**

VOLUME 2: Détails des dépenses

- le détail des dépenses du gouvernement pour chaque ministère
- les traitements, salaires et allocations des hauts fonctionnaires et du personnel cadre
- la liste des principaux fournisseurs du gouvernement et le montant des contrats octroyés.

240 pages. EQQ 19290-6 **8,95 \$**

Également offert:

États financiers du Québec
Année terminée le 31 mars 1982
La synthèse des États financiers

54 pages. EQQ 19292-2 **2,95 \$**

En vente dans les librairies de l'Éditeur officiel du Québec:

Québec
Place Sainte-Foy
Tél.: 651-4202

Centre administratif - G-1
rez-de-chaussée
Tél.: 643-3895

ou par commande postale à:
Ministère des Communications
Case postale 1005
Québec (Québec) G1K 7B5

Paiement par chèque ou mandat-poste à l'ordre de Les publications du Québec.

ENERGY 22

\$2000⁰⁰ de son pour \$899

SUPER PRIX D'INTRODUCTION

Si vous avez l'intention de vous équiper de super caisses de son, tel: B&W, Kef, Mission, Boston JBL ou autre d'une valeur moyenne de \$2000, alors

VOUS DEVEZ COMPARER LES «ENERGY 22»

De conception canadienne, un magazine spécialisé en disait: «Energy 22, possiblement les meilleures enceintes acoustiques de tous les prix, qu'il nous a été donné d'entendre.»

CETTE SEMAINE, présentation et sessions d'écoute en studio spécialement aménagées

• Québec, 600 Belvédère, 683-2525 • Ste-Foy, 2651, Hochelaga, 658-4535 •
• Charlesbourg, 5585 1^{re} Ave. 626-4841 • Lévis, 565 Trans-Canada, 837-6525 •

Québec

Télé-université fera découvrir le monde municipal

par Marcel COLLARD

"Fais le tour de ton nid" sera le thème d'un battage publicitaire de la Télé-université du Québec dans un effort pour préparer des citoyens informés, critiques et responsables, à la découverte du monde municipal.

Le cours, intitulé "la municipalité, un vécu, un projet" a été décrit, hier, comme le point de départ d'activités d'apprentissage au bénéfice des étudiants et de la société, selon le directeur général de Télé-université, M. Jean-Guy Béliveau.

S'adressant à un auditoire représentant divers niveaux du monde municipal, lors du lancement de ce programme, M. Béliveau a déclaré qu'à une époque où le citoyen est porté à reléguer ses responsabilités aux gouvernements, on ressent paradoxalement le besoin de se prendre en main et d'inciter les dirigeants à laisser aux citoyens leurs institutions.

Le cours, a expliqué M. Béliveau, vise à rendre "l'étudiant adulte-citoyen capable de faire des choix éclairés et d'agir dans et sur son milieu municipal"; l'intégrer à la société; le faire réfléchir sur la situation des communautés locales et l'impliquer directement.

Cet objectif est d'autant plus valable, a commenté le ministre des Affaires municipales, M. Jacques Léonard, que la municipalité tend à re-

prendre la place qu'elle occupait dans les années 1940, celle d'une plaque tournante de développement social et de bougie d'allumage au développement économique régional.

"Les grands efforts d'équipement national dans les domaines de l'éducation et des affaires sociales sont en large partie terminés. La prochaine étape, a poursuivi M. Léonard, est l'adaptation locale et régionale qu'on est en train de façonner avec des budgets municipaux autonomes et la participation de plus en plus acquise des contribuables, premiers intéressés à leur milieu."

Le cours

Dans les prochains jours, Télé-université fera campagne pour faire connaître le cours et les modalités d'inscription.

En 15 semaines, l'étudiant pourra, grâce à un matériel didactique bien garni, se familiariser avec les multiples aspects du monde municipal qu'on a résumé en 10 thèmes: l'introduction à la municipalité, l'organisation municipale, le cadre juridique, le cadre financier, le cadre spatial, le cadre régional, la qualité du milieu de vie; la participation populaire, l'intervention des citoyens et l'écologie sociale. L'étudiant pourra participer à des ateliers pour approfondir le sujet et il sera appelé même à élaborer un projet pouvant correspondre à un pro-

blème concret dans sa municipalité, à l'amélioration de la qualité de vie ou l'efficacité de programmes déjà entrepris.



Pour faire découvrir la réalité municipale, on a choisi un mur de brique pour symboliser le logement, avec le profil ombragé d'une ville et le moineau, rappelant la qualité de l'environnement.

towers 83

FERMÉ POUR INVENTAIRE

Le lundi 24 janvier 1983

Veillez prendre note que notre magasin Towers de Place Laurier, à Sainte-Foy, sera fermé pour inventaire la seule journée du lundi 24 janvier 1983 et rouvrira ses portes aux heures habituelles le mardi 25 janvier 1983. Nous espérons que ceci n'occasionnera aucun inconvénient à notre clientèle.

FERMÉ LE 24 JANVIER SEULEMENT

Sainte-Foy
Place Laurier
Sainte-Foy, Québec

des aubaines en tout temps!

message important aux lecteurs

LE SOLEIL a augmenté le nombre d'exemplaires disponibles dans les dépôts aujourd'hui.

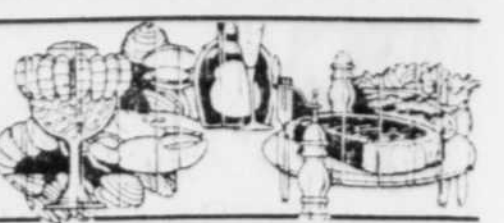
Lors de la dernière distribution de cartes

BINGO SOLEIL, certains lecteurs ont acheté plusieurs exemplaires du journal, afin d'avoir plus de chances de gagner.

Dans le but de s'assurer que tous les lecteurs pourront obtenir leur(s) exemplaire(s), les dépositaires recevront aujourd'hui une quantité supplémentaire de journaux.

LE SOLEIL

la bonne chère



La cuisine au vin canadien

Filet de porc farci

Ingrédients

50 ml d'oignon finement haché
25 ml de céleri finement haché
25 ml de beurre
375 ml de mie de pain, finement hachée
1 ml de sel de céleri
1 ml de sarriette
1 ml de sel
1 ml de poivre
700 g de filet de porc
50 ml d'oignon haché
1 gousse d'ail, écrasée
25 ml de beurre
150 ml de vin rouge sec, canadien
500 ml de bouillon de boeuf
1 ml de sel
pincée de poivre
250 ml de champignons tranchés (environ 125 g)
25 ml de beurre
25 ml de farine

Préparation

Faire sauter oignon et céleri dans les premiers 25 ml de beurre jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Combiner avec mie de pain et assaisonnements. Couper le filet presque en deux sur la longueur. Aplatis à une épaisseur de 5 mm. Placer la farce sur un côté du filet. Replier le filet sur la farce, embrocher et bien ficeler. Faire sauter les 50 ml d'oignon qui restent et l'ail dans le deuxième 25 ml de beurre pendant 2 à 3 min. Ajouter vin, bouillon, sel et poivre. Verser sur le filet. Cuire, à découvert, à 160 C, en badigeonnant plusieurs fois pendant la cuisson (45 à 60 min.). Placer la viande sur un plat chaud et déboucher. Conserver le liquide de cuisson. Faire sauter les champignons dans les derniers 25 ml de beurre et mélanger avec la farine. Ajouter graduellement le liquide de cuisson. Cuire en remuant jusqu'à consistance onctueuse et épaisse. Servir la sauce avec le filet. 6 portions.

Chez Umberto C.

SPECIALITES ITALIENNES
OUVERT OUS LES JOURS
VOS NOTES: DARIO ET UMBERTO
Midi: menu de gens d'affaires
Soir: menu "table d'hôte" et à la carte, suggestions du chef
NOUVEAU: PETIT SALON PRIVÉ
Stationnement facile à la porte
RESERVATIONS: 527-4442
770, de l'Alverne, Québec (angle des Franciscains)

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

La quiche lorraine
Le caneton au poivre vert
Les pommes croquettes
Les brocolis sauce hollandaise
La torta al formaggio
Le café
Le tout \$15.95
Stationnement gratuit le soir (rue Ste-Angele ouest)
27, Ste-Angele, Québec
692-3835

BRUNCH DU 27

Le 27
RESTAURANT SALON-BAR
MIDI Tous les jours de la semaine: De 11:00 à 14:00
SOIR Les jeudis, vendredis, samedis, dimanches: De 17:00 à 21:00
Mangez autant que vous voulez pour \$5.95 adulte, 3.50 enfants moins de 10 ans
Aussi menu du jour ou à la carte
RESERVATIONS: 653-2727
CENTRE D'ACHATS PLACE LAURIER
2700, boul. Laurier, Ste-Foy
(Entrée Sears, boul. Hochelaga)



BRUNCH \$5.95
Dimanche de 11h à 14h
Les enfants de 10 ans et moins 1/2 PRIX

MENU REGULIER
PIZZA
LASAGNE • RAVIOLI
BIFTECK HACHEE
FILET DE SOLE
SALADES • DESSERTS
POTAGES
et bien entendu les fameux spaghetti

Salons accueillant de 20 à 100 personnes



STE-FOY (près de l'Aquarium)
3077, ch. St-Louis
Tel. 659-5628
CHARLESBOURG (au Trail Carre)
7685, 11e Avenue
Tel. 627-0161
C'est le Manoir

Vieux Garçons

Un excellent choix de toutes les flambées possibles, à déguster dans l'ambiance pittoresque et romantique des tovers.

Paire de campagne Fondue parmesan
Fondue pragoise flambée ou escargots
Soupe aux palourdes à la mode du Maine
Soupe du jour

Canada à l'orange flambée au Grand Manoir
Steak A-1 16 oz au poivre, flambé au cognac
Sole "à la mode de Kiev" flambée au Vodka
Lapin flambé au Silovince (sauce aux pruneaux)
Filet mignon Opéra flambé à l'armagnac
Cuisse de grenouilles à la provençale
Brocolis frais et chou-fleur au gratin

Crêpes Suzette flambées (pour deux)
Clafoutis Cacaoui à la roumaine, flambées
Sabayon flambé au Grand Manoir
Breuvage
thé - café
15\$ par personne

650, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 529-9461
Stationnement gratuit (80 places)
soirs et fin de semaine

Les retraités ont bénéficié d'attentions cette semaine

Les personnes âgées ont été à l'honneur cette semaine:

— la ministre de la Santé nationale et du Bien-être social, Monique Bégin, a annoncé l'octroi de subventions totalisant \$333,357 à 60 groupes de retraités du Québec dans le cadre du programme "Nouveaux Horizons" (9,000 personnes sont touchées);

— la Télé-université offre dès maintenant le cours "L'espoir, c'est la vie" à l'intention des retraités et préretraités de tout le Québec.

Pendant ce temps, la Fédération québécoise des retraités en résidences et centres d'accueil tenait une assemblée d'information au centre François-Charon, de la capitale. Le jeune organisme, qui a vu le jour à Sainte-Foy en 1982, entend mettre sur pied un cours d'adaptation continue à la retraite, comme LE SOLEIL l'annonçait en octobre dernier.

Avec soi et avec les autres

Dans un communiqué émis hier, la Télé-université précise que l'intention du cours qu'elle offrira dès mars est "d'apprendre à mieux vivre avec soi dans ses rapports avec les autres". Les objectifs précis sont ceux-ci:

— permettre au participant de mieux se connaître comme personne;

— l'amener à prendre conscience de son vécu quotidien par rapport à des phénomènes liés à la satisfaction des besoins, à la vie affective et sexuelle, à la mort.

Victime de meurtre identifiée

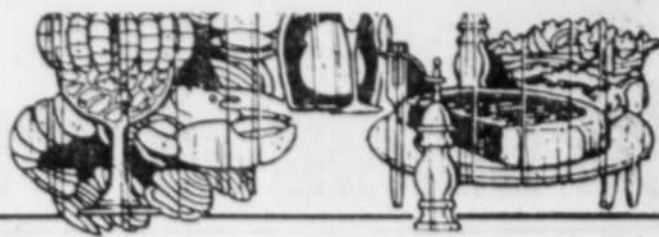
MONTREAL (PC) — La police a dévoilé le nom de la victime du troisième meurtre à survenir sur le territoire de la CUM depuis le début de 1983.

Il s'agit de John McGerrigle, âgé de 50 ans, qui habitait un luxueux immeuble d'habitation dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce.

la bonne chère



par Pierre CHAMPAGNE



D'un restaurant à l'autre

Retour en Chine

Le restaurant Village chinois qui s'était fait connaître pour l'excellence de sa cuisine typiquement chinoise, à Place Laurier, il y a quelques années est de retour... enfin presque.

L'an dernier, M. Lee, le propriétaire du Village chinois avait vendu son restaurant à un groupe d'actionnaires d'origine sud-américaine qui avaient radicalement changé la vocation de l'établissement. Rebaptisé "La posada" et orienté vers la cuisine chilienne, mexicaine, et colombienne ce restaurant ne devait pas obtenir la cote d'amour de la clientèle de Place Laurier.

M. Lee a donc dû reprendre son restaurant et il s'est associé cette fois à un compatriote appelé M. So. Tous deux se

sont entendus pour découvrir un chef exécutif tout aussi chinois qu'eux, M. Wonk, et un nouveau Village chinois ouvrira ses portes au début de mars à Place Laurier sous le nom de restaurant Kong Nan.

Selon ce que M. Lee a expliqué au SOLEIL (levant) l'expression Kong Nan signifierait, en chinois, "la rivière du sud".

L'Ancêtre est mort

L'Ancêtre est mort. Malheureusement! Malheureusement surtout pour Hervé Labarre et sa famille puisque celui-ci avait mis tous ses talents de cuisinier, toutes ses ambitions et aussi tout son argent et tout son avenir dans ce restaurant qui était toujours, au moment de sa fermeture, la veille de Noël, l'un des plus renommés de la région de Québec.



M. Hervé LABARRE

Malheureusement aussi pour la gent gastronomique de la capitale qui avait su découvrir, avec le restaurant de Monsieur Labarre, un relais exceptionnel qui était rapidement devenu le rendez-vous de toutes les fines bouches. Malgré son non, L'Ancêtre n'était pas très vieux. Il avait célébré l'an dernier, son dixième anniversaire.

Sa fermeture ne fut pas, à proprement parler, une surprise même si elle doit être qualifiée de "tragédie gastronomique". Depuis plusieurs mois déjà le contexte économique faisait sentir son poids sur l'établissement de la rue Couillard et M. La-

barre avait pu survivre pendant une ou deux saisons grâce à une pirouette comptable intéressante et beaucoup de courage. Malheureusement pour lui, la disparition d'un espace qu'il consacrait au stationnement des voitures de ses clients fut la goutte qui fit déborder le vase.

A tout jamais, le restaurant de M. Labarre aura marqué l'histoire gastronomique de la région de Québec. Merci M. Labarre.

Bonhomme Carnaval... restaurateur

C'est demain matin (le 23 janvier) que la direction de l'Auberge des Gouverneurs (Place Hauteville) lance son "brunch des enfants du Bon-

homme". Avec toutes les duchesses dont il a su s'entourer depuis trois décennies, on ne connaît pas précisément le nombre d'enfants que Bonhomme a pu engendrer. Quoi qu'il en soit ce brunch qui débute à 11h pour se terminer à 15h est ouvert à tous les enfants de la région et, nécessairement, à tous leurs parents. Une partie des recettes générées par cette activité sera remise au Carnaval dans le cadre de la campagne de financement.

Commentaire: Le brunch de l'Auberge Centre-Ville est certainement le plus copieux en ville et tout est très bien planifié pour occuper les enfants.

Par ailleurs, mardi le 25 janvier, de 11h à 23h, tous les profits générés à la brasserie

des Galeries de la Capitale seront versés au Carnaval.

Mercredi le 26 janvier, retour à l'Auberge Centre-Ville, au bar rencontre Visage pour un long cinq à sept qui durera de 17h à 21h. Là encore une partie des profits générés par cette activité seront remis à Bonhomme Carnaval.

Enfin, mardi en huit, soit le mardi premier février, Jean-Guy Ouimet, un des meilleurs carnavaliers professionnels de Québec, tiendra, lui aussi, à son restaurant, Le Fiacre de Beauport, un long cinq à sept de 17h à 21h. Tous les profits seront remis au Carnaval.

Changement au Château

Deux "grosses" démissions ont été annoncées cette semaine par la direction du Château Frontenac. D'une part le chef exécutif, Rey-



M. Reynald BRETON

nald Breton, un jeune chef d'une trentaine d'années qui avait fait ses débuts dans les cuisines du château

comme laveur de vaisselle ou presque a quitté l'établissement pour accepter le poste de "chef de production" dans les cuisines du Centre hospitalier de l'université Laval où il a commencé cette semaine.

M. Breton était chef exécutif au Château Frontenac depuis plus de deux ans. "J'ai jugé que j'avais acquis en 30 mois l'expérience que je pouvais retirer d'un défi comme celui du Château Frontenac. J'avais besoin d'un nouveau défi et celui-ci s'est présenté", a-t-il déclaré au SOLEIL, précisant qu'il avait quitté l'hôtel "en excellents termes avec tout le monde".

Par ailleurs, la direction de C.P. Hôtels a également confirmé, cette semaine, la démission de M. Peter Price qui agissait depuis quelques années comme vice-président de C.P. Hôtels pour l'est du pays.

M. Price, un Québécois très connu dans le domaine de l'hôtellerie qui avait été directeur du Château Frontenac pendant plusieurs années, au début des années 1970, a invoqué des raisons personnelles pour quitter la compagnie. La rumour circulait déjà depuis quelques semaines et elle avait fait bouillir de la neige durant la période des Fêtes.

RESTAURANT
Le Petit Bruxelles

Le seul restaurant belge à Québec.

Table d'hôte très variée.

Carte exceptionnelle.

Repas d'affaires.

1400, de la Canadière
(face à l'hôpital d'Enfant-Jésus)
Réservations: 647-1682

Café Jasmin

Cuisine typique allemande

Pour mieux vous accueillir, nous déménageons au

100, rue St-Jean

Café Jasmin

Stationnement facile
Réservations: 524-4769

RESTAURANT
CHEZ PEPPE

Table d'hôte

Terrine de lapin en croûte

Crème de carottes (au choix)

Bifteck à l'italienne

Escalope de veau San Marco

Cassiolette aux fruits de mer

Profiteroles au chocolat

Café

\$13.50

Heures d'ouverture
Lundi au ven.
11h30 à 14h30
18h à 23h30
Dim. 17h30 à 23h30
524-7612
585, Grande-Allée est, Québec

Restaurant
Maison Romaine

DU NOUVEAU POUR TOUT LE MOIS DE JANVIER

FESTIVAL DES PÂTES ALIMENTAIRES

Durant tout le mois, toutes nos pâtes seront servies avec une

Réduction de 20%

y compris les pâtes préparées en salle devant vous.

Facilités de stationnement
Réservations: 681-0549
1380, chemin Ste-Foy

Le restaurant

Le Vivier

où nos préparations exclusives de fruits de mer et de poisson font notre orgueil et votre délice.

RAMADA INN A

Réservation: 651-2440
1200, rue Lavigerie, Sainte-Foy (angle boul. Laurier, près des ponts)

RESTAURANT
Patrimoine

SPECIAL DU 22 AU 28 JANVIER 1983

Assiette de crudités

Fondue au parmesan ou Escargots de Bourgogne

Mini-soupe à l'oignon gratinée

Filet mignon sauce au poivre ou Côtelettes de porc sauce curry ou Steak de saumon "Maître d'hôtel" ou Brochette de filet mignon sur riz

Crêpes suzette

Café ou thé

13.13\$ **11.11\$**

Gâteau d'anniversaire gratuit

1210, Place Georges V - 529-5533
Réservez pour vos réunions

chez camille

Pour un excellent repas d'une cuisine familiale.

LE RESTAURANT À PRIX ABORDABLES...

Samedi et dimanche
REPAS COMPLET à partir de **5.75\$**

Sur semaine, jusqu'à 20h
REPAS COMPLET à partir de **3.60\$**

1384, chemin Ste-Foy
Ré.: 527-1225 - 527-1951

1295 — ITALIE
Marco Polo ramena de Chine la formule culinaire des pâtes alimentaires.

1805 — EUROPE
L'Italie en fit un met typique de leur gastronomie et les apprêta sous plus de 80 formes et recettes différentes. Depuis, les pâtes se sont internationalisées au plaisir des grands gourmets.

1983 — SAINTE-FOY
Chez nous, on vous offre ce frais délice sous forme de spaghetti ou fettucine, préparé en salle, apprêté de la sauce de votre choix soit Bolognaise, aux palourdes, aux tomates ou Alfredo et agrémenté de condiments selon votre imagination: jambon, échalotes, olives, champignons, crevettes, palourdes, julienne de légumes, etc.

Des pâtes fraîches à toutes les sauces

6.95

spaghetti et fettucine servies tous les jours au restaurant "La Verrière" (sauf le dimanche midi)

AUBERGE DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy 651-3030

JARDINS LUCIEE

RESTAURANT
BUFFET CHAUD
METS CHINOIS À VOLONTÉ
de 11h à 14h et de 17h à 21h
7 jours par semaine

Aussi buffet, livraison à domicile

681-0092 1417, chemin Sainte-Foy
Pour 4,50\$ par personne, moins de 10 ans: 3,25\$

brunch
éléphantinesque

7.25\$

Tous les dimanches, de 10h à 14h30

Enfants de moins de 10 ans: **4.50\$**

même s'ils mangent énormément!

COUSIN FERNAN

Place Laurier
2700, boul. Laurier
Ste-Foy.
Tél.: 651-5000

L'AUTRE HILTON
CELUI DES GENS DE QUÉBEC

BRUNCH ALLEMAND

Les spécialités culinaires allemandes vous sont présentées sous forme de brunch. • Charcuteries du pays. • Potage à la bière. • La Choucroute garnie. • Kalbsrolle. • Sauerbraten. • Le bavarois aux noisettes... et Guten Appetit. • Tous les dimanches de 11h30 à 14h30.

10.50 \$
(½ prix pour les enfants de moins de 10 ans)

(Stationnement gratuit à Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le maître d'hôtel si vous garez votre voiture vous-même)

Hilton International Québec
Réservations: 647-2411

EL MARIACHI
Restaurant Mexicain

Venez découvrir la cuisine mexicaine traditionnelle, ainsi que notre bœuf national servi sous différentes formes: Margarita, Tequila Sunrise, Coscoron, dans une ambiance typique et familiale, à des prix très abordables.

Nous vous conseillerons avec plaisir quant au choix des plats et assaisonnements. Nos spécialités du midi sont offertes de 11h30 à 2h00, à partir de **3.95\$**

Heures d'ouverture: lundi à mercredi: de 11h30 à 10h00; jeudi et vendredi: de 11h30 à 11h00; samedi et dimanche: de 4h30 à 11h00 et 10h00.

481, rue St-Jean - Rés: 529-9654

TABLE D'HÔTE

Foie gras "parisienne"

Crevettes à l'ail en coquille

Hors-d'œuvre variés

Potage maison

Médallion de veau "bohémien"

Escalope de saumon grenobloise

Entrecôte dijonnaise

Choix d'un dessert maison

Thé - café

13.95\$

LE VERCHÈRES
640, Grande-Allée est
Réservations: 522-7220
Stationnement à l'arrière

Le Bonhomme Carnaval
invite les enfants

Dans le cadre de la campagne de financement du Carnaval de Québec, l'Auberge des Gouverneurs, Place Hauteville vous invite au brunch des enfants.

Le dimanche le 23 janvier, de 11h00 à 15h00. À la Salle de bal de l'Auberge des Gouverneurs, Place Hauteville.

Adultes 9.25 \$
Enfants 5.00 \$

*Taxe provinciale et service en sus.

Le Bonhomme Carnaval sera sur place avec d'autres clowns.

Le nombre de places étant limité, nous vous suggérons de vous procurer vos billets à l'avance à la réception.

Le stationnement est gratuit.

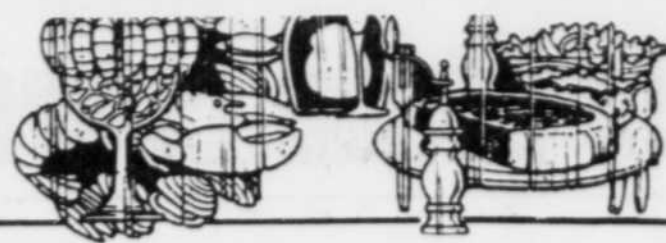
et les amis aussi!

AUBERGE DES GOUVERNEURS
690, boulevard St-Cyrille Est, Québec 654-1717

la bonne chère



par Pierre CHAMPAGNE



avez-vous le goût du
SOLEIL
abonnez-vous!
647-3333



UNE "SORTIE" CÔTÉ JARDIN

GRAND SPÉCIAL DU MOIS
(tous les soirs de 17h. à 23h.)

soupe du jour — jus de tomate, V-8

SPAGHETTI sec viande ou LASAGNE au gratin 5,95 \$

ESCALOPE DE VEAU FLORENTINE gratinée 7,95 \$

ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA 7,95 \$

BROCHETTE DE FILET MIGNON 7,95 \$

see champignons

dessert, le choix du chariot

thé, café, lait

Dîner de gens d'affaires

à partir de 4,25 \$

Restaurant
jardin d'italie
924, rue Saint-Jean
tél.: 692-0373
entre Carré d'Youville et Dufferin

DE LA BRUNCH
LE DIMANCHE DE 10h30 À 14h00
ADULTES 7,25 \$
ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS 5,25 \$
LOMBARDI RESTAURANT
2800, BOULEVARD LAURIER STE-FOY 658-4303

BRUNCH
à la campagne
un buffet alléchant dans le décor enchanteur des laurentides
ADULTES 9,75 \$
ENFANTS 6,00 \$
MANOIR St-castin
Lac Beauport/849-4461

JOYEUX 19,83\$!
Et joyeuses festivités!

SOUPER COMPLET
FILET MIGNON TEPPANYAKI
ET
POULET HIBACHI
SEULEMENT 19,83\$ POUR DEUX
(incluant vin pétillant)

Commencez la nouvelle année du bon pied. Venez au KYOTO vous offrir un délice oriental coupé, tranché, assaisonné et grillé devant vous.

Offre valable pour le souper, du 1er janvier au 31 janvier. Taxe non incluse et pourboire basé sur la valeur totale du repas.

Kyoto
GRILLADES À LA JAPONAISE 500, Grande-Allée est, Québec 529-8141

D'un restaurant à l'autre

Le directeur de l'année

C'est le directeur du Ramada Inn de Sainte-Foy, M. Aziz Bockti, qui a été nommé, récemment, le "directeur de l'année" au Canada pour tous les hôtels Ramada Inn du pays.

On compte, au Canada, 17 auberges Ramada et plus de 600 Ramada Inn à travers le monde regroupant 94,000 chambres. C'est la troisième chaîne en importance sur le globe après les Holiday Inn (311,697 chambres) et les Sheraton (113,000 chambres). L'auberge de Sainte-Foy qui ne compte que 100 chambres portait autrefois le nom d'Auberge Nouvelle-Orléans. Elle a été construite par l'actuel propriétaire du restaurant Deauville (juste en face) qui était auparavant propriétaire des restaurants Nouvelle-Orléans.

M. Bockti est directeur du Ra-

mada de Sainte-Foy depuis le mois de juin 1980. Il s'était cependant fait connaître dans la Vieille Capitale de 1973 à 1977, comme directeur des achats au Hilton International de Québec dont il avait d'ailleurs fait l'ouverture. Il a été nommé directeur de l'année pour l'efficacité dont il a su faire preuve dans le contrôle des coûts de "son" auberge.



M. Aziz BOCKTI

Guy Cauffopé en "disponibilité"

Un autre chef dont la réputation n'est plus à faire dans la région de Québec, M. Guy Cauffopé, est en "disponibilité" depuis une dizaine de jours après avoir remis sa démission à la direction du Manoir du Lac-Delage où il travaillait depuis l'été dernier.

M. Cauffopé s'était fait connaître comme chef exécutif à la Porte Saint-Jean; au Savoy, de 1957 à 1970; au Manoir Saint-Castin; puis au restaurant "Le grand duc" de l'aérogare de Sainte-Foy. Il a collaboré pendant trois ans au SOLEIL en signant une chronique gastronomique hebdomadaire dans les pages "La bonne chère".

Un nouveau président

L'Association des restaurateurs de la Grande-Allée vient de se donner un nouveau président en la personne de M.

Daniel Rivière, l'adjoint du directeur général de l'hôtel Loews Le Concorde. M. Rivière succède à M. Bertin Vachon de la Maison d'Artigny qui a dû fermer ses portes avec le début de l'année.

Le nouveau président a déclaré au SOLEIL qu'une promotion commune venait d'être acceptée par les marchands de la Grande-Allée pour offrir aux Québécois la "Cuvée de Bonhomme" à un prix intéressant et uniforme tout en souscrivant à la campagne de financement du Carnaval de Québec.

La "Cuvée de Bonhomme" que les restaurateurs paient tout près de \$6 la bouteille est vendue sur Grande-Allée au prix unique de \$9 la bouteille et l'Association des restaurateurs remet au Carnaval \$0.50 par bouteille de vin. Ces \$0.50 s'ajoutent au dollar que perçoit déjà la Société des alcools. Le Carnaval de Québec reçoit donc, et il en sera ainsi jusqu'à la fin de la fête, \$1.50 pour chaque bouteille de Cuvée de Bonhomme qui se vend ou se vendra sur Grande-Allée. Or, selon M. Rivière, le vin a bon goût et il se vend bien.

Brunch
venez
casser l'oeuf
dimanche
de 11h à 14h
chez LORENZO
RESTAURANT
1217, route de l'Église, Ste-Foy, Qué. G1W 3P2 Tél.: 659-2951

Brunch
du prince charmant
Vous cherchez le meilleur brunch?
Tous les dimanches de 10:30 à 14:00.
Les sujets du prince \$7.95
Les petits lutins \$4.50
Délectable rosbif
Appétissant jambon
Alléchant lasagne
Succulentes crêpes au vrai sirop d'érable
Vos fines salades
Excellents desserts-maison
Et le reste du festin...
Atmosphère agréable
Cendrillon restaurant
Reservation: 529-0234
1099, 3^e Avenue, Québec, Qué.

Non! On n'a pas tout dit sur
"Chez Rabelais"

L'endroit idéal pour prendre un bon repas, réussir un déjeuner d'affaires (de 5,50\$ à 7,25\$) ou... tout simplement, traiter ses amis avec élégance...

Il serait trop long d'énumérer la carte variée que vous propose "Chez Rabelais"... aussi, nous vous parlerons seulement de leur table d'hôte qui est un vrai menu-dégustation renouvelé chaque jour

Parfait de foies de caillies
Feuilleté de fruits de mer
Moules marinières
Consommé aux petits légumes
Saumon au beurre blanc
Mignon de veau aux morilles
Filet de bœuf à la moelle
Gâteau maison
Sorbets aux coulis de Kiwi
18,75\$
Salons privés si désiré
Tél.: 692-1503
dans la Côte de la Montagne
au cœur du vieux port de Québec
Chez Rabelais

BRUNCH
J'ai le goût Doux
les plaisirs chauds, les plaisirs froids.
des bulles, des bulles.
hic!
encore des bulles!
7,50\$
SAINT
"O"
Le dimanche de 10h30 à 14h30.
Réservation: 529-0211
570, Grande-Allée est. Stationnement à l'arrière

5^e SPÉCIAUX ANNIVERSAIRE

MENU

Bifteck haché 3.55
Sauce Lyonnaise ou au poivre

Brochette de filet mignon 5.55

Fondue chinoise 5.55
(2 assiettes)

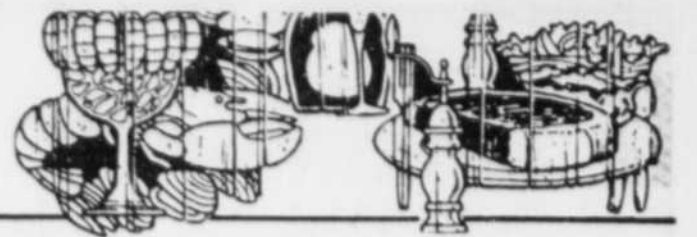
Filet de sole amandine 4.55

Gratin de fruits de mer 5.55
Soupe du jour
Bar à salade, thé ou café inclus

SPÉCIAUX EN VIGUEUR LES:
26-27-28-29-30 JANVIER

Défilé de mode
Plein soleil sur les vêtements de croisière et autres tenues estivales.
Les 26 et 27 janvier de 17 à 19h00.
Il est préférable de réserver
Tél.: 529-0339
En collaboration avec la Maison ELLE
PRIX PRÉSENCE
J'AIME Différence Restaurant
860, rue St-Jean, Québec Réservation: 529-0339

la bonne chère



Connaissions mieux nos chefs

Narcisse Chouinard

Sa polyvalence fait "La différence"

Le restaurant "La différence", qui fut à l'origine de la relance de la restauration dans la rue Saint-Jean, célèbre aujourd'hui son cinquième anniversaire. L'établissement ayant ouvert ses portes à la même date en 1978.

Ce dernier tenait à faire honneur au nom dont on l'avait baptisé et se devait d'être différent. Il fut le premier à offrir le vin en fût dans la région de Québec; il fut le premier restaurant à plusieurs niveaux de plancher et il fut le premier à se "différencier" dans bien d'autres domaines.

Narcisse Chouinard, le chef exécutif des cuisines de la Société Mobercar, travaille à La différence depuis le tout premier jour, depuis le 22 janvier 1978. Parce que c'est dans le sous-sol du 860 rue Saint-Jean que l'on retrouve le quartier général de la cuisine des trois restaurants de la Société Mobercar: La différence, La vieille maison du spaghetti et la Brasserie olympique.

La Société Mobercar appartient à quatre hommes d'affaires de la région de Québec, MM. André Larochelle, Desmond O'Neill, Benoît Bergeron et Paul Carrier. Et ce qui fait "La différence" entre ces trois restaurants et bien d'autres, c'est le contrôle des prix, de la finance, de la fiscalité. Tout est contrôlé, vérifié et contrevérifié. En voici d'ailleurs la plus belle preuve.

Le chef exécutif des cuisines, des grandes cuisines de "La dif-

férence", ou plutôt de Mobercar, M. Chouinard, lors de l'entrevue qu'il accordait au SOLEIL, le 13 janvier 1983, était capable d'affirmer qu'au 31 décembre 1982, il avait préparé, avec ses employés, depuis le 22 janvier 1978:

3,828,000 onces de soupe
846,234 assiettes de fondue chinoise
246,224 brochettes
98,726 tournedos
3,528 onces de bouillon de fondue chinoise
453,692 pointes de tartes
102,655 ordres d'ognons français

1,415,000 onces de sauce au poivre

864,000 onces de beurre à l'ail
Il faut remarquer la précision des chiffres: 98,726 tournedos en cinq ans. Pas un de plus et pas un de moins. Et cette précision est toujours aussi franche en ce qui concerne les boissons alcooliques. A titre d'exemple, un des actionnaires de Mobercar, M. André Larochelle, devait préciser au SOLEIL que durant la même période, La différence avait vendu 128,440 litres de vin.

Des chantiers au Kerhulu

Narcisse Chouinard, le chef, est né le 10 août 1947, à Sainte-Perpétue, dans le comté de L'Islet et c'est là, dit-il, qu'il aimerait finir ses vieux jours. Sa carrière de cuisinier devait le conduire dans tou-

tes les sortes de cuisine que l'on peut connaître au Québec, faisant de Narcisse Chouinard un chef polyvalent. Il a fait les chantiers de bûcherons et les plus grands restaurants de la région de Québec.

C'est au Martinet, à Sainte-Anne-de-la-Pocatière, sous les ordres du chef Pacôme Lévesque, que Narcisse Chouinard commence sa carrière de cuisinier à l'été 1966. C'est lui qui devait préparer les sandwiches... "et vous auriez dû voir comment il s'en mangeait des sandwiches à ce restaurant-là. C'était inimaginable. Jamais je n'aurais cru que l'on pouvait fabriquer autant de sortes de sandwiches ni, bien sûr, autant de sandwiches dans un temps donné. Ça fait quinze ans de ça et je n'en reviens pas encore".

A vrai dire, Narcisse Chouinard était en stage au Martinet puisqu'il occupa le poste de "Lord Sandwich" durant l'été, entre ses deux années de cuisine au pavillon technique de Québec. A la fin de sa deuxième année de cours, Narcisse Chouinard devait être récupéré par la famille Plamondon et entrer dans les cuisines du restaurant Kerhulu juste avant que celui-ci ne ferme ses portes. L'hiver venu, M. Chouinard fut transféré, pour la saison, dans les cuisines du Manoir Saint-Castin qui appartenait lui aussi à la famille Plamondon. Il était alors sous les ordres du chef Guy Parmentelo.

A l'été 1968, le "jeune" Chou-

nard quitte Québec et le Québec pour aller travailler, comme cuisinier bien sûr, dans la tour du CP aux chutes Niagara. Il avait postulé un emploi au Château Frontenac et c'est par cette filière qu'il se retrouva aux chutes Niagara. "C'est là qu'on a vendu de la côte de bœuf. Je pense qu'on passait au "Skylon" (la tour du CP) autant de côtes de bœuf que l'on vendait de sandwiches au Martinet.

A la fin de son expérience au Skylon, M. Chouinard revient chez lui à Sainte-Perpétue. C'est de là qu'il partira pour aller dans un camp de bûcherons, à Hearst, dans le nord de l'Ontario. "C'est un gars de par chez nous qui travaillait dans ce camp comme commis qui m'avait donné le tuyau. Ça mange comme quatre hommes ces gars-là. J'en avais 40 à nourrir... aussi bien dire 150. Ils engouffraient cinq gallons de galettes à la mélasse en un seul matin alors que je croyais en avoir pour au moins trois ou quatre jours et comme dessert c'était une tarte par individu. Une tarte complète pour chaque gars."

Un peu plus tard, après le chantier, à Saint-Hyacinthe, Narcisse Chouinard travaille au restaurant "La petite chaumière", un restaurant bien coté où il rencontre "mon super chef, Sylvio Bicari". C'était et c'est toujours un artiste. Il travaille maintenant au Alpine Inn, dans le nord de Montréal et il remporte encore régulièrement des trophées de gastronomie.

Il fait ensuite le club de golf de Beloeil; puis l'Estérel, un autre établissement très renommé; puis le "La Fayette" à Québec, suivi du Cercle universitaire et du restaurant La chaumière où il rencontre le chef Victor Guerlanda. Il déménage, avec lui, au café l'Estoc, rue Saint-Louis, juste à côté du Château Frontenac, avant de ter-

miner son voyage gastronomique au restaurant "La poudrière" où il sera chef de soir pendant deux ans.

C'est là qu'il rencontrera un autre chef qui avait du gallon, Maurice Ferrier et lorsque celui-ci laissera La poudrière pour aller travailler à la Brasserie olympique, à Place Laurier, Narcisse Chouinard suivra.



Le Soleil, René St-Pierre

Quand Narcisse Chouinard prépare une soupe du jour il ne se contente pas d'en faire cinq ou dix gallons. Les marmites sont énormes dans les cuisines de la société Mobercar.

LE VIEUX-QUÉBEC

HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE

Auberge du Trésor Inc.
20, rue Ste-Anne
694-1876
Stationnement gratuit
Place Hôtel de Ville

SPECIAL DE LA MAISON
jusqu'au 30 janvier 1983
Côte de bœuf
rôtie au jus
incluant:
soupe, dessert, café
16,50\$

Valable entre 17h et 23h tous les jours.
9,95\$
Téléphonez pour réservations

Café de la Paix

Le stationnement, c'est notre affaire!

- Service de valet, stationnement gratuit

CUISINE FRANÇAISE et FRUITS DE MER
Ouvert tous les jours, dimanche inclus
44, rue Des Jardins, Québec - Tél.: 692-1430
Cartes de crédit acceptées

CHEZ GUIDO
Bientôt
20 ans d'existence

- Service de traiteur
- Réceptions à domicile
- Salons privés disponibles
- Cuisine française et italienne
- Menu à la carte et table d'hôte

Service de chauffeur avec stationnement gratuit

CHEZ GUIDO
73, Ste-Anne - 692-3856-3857
La gastronomie à son meilleur!

Soirée canadienne
Salle de bal
9 février 1983

Musique folklorique avec Charles Bédard, Roland Martel et ses 14 musiciens, et la chanteuse Lucie Roy.

Animateur: Jean Gravel
19 heures: réception
20 heures: buffet typiquement canadien

Prix de présence: 17,50\$ par personne (taxe et service inclus)
RESERVATIONS: 692-3861, poste 350

Le Château Frontenac
Tél.: 692-3861

Lundi au vendredi
SPECIALS DE MIDI
à partir de 3,95\$

CHOIX DE SUPER-SPECIALS

Côtes levées B.B.Q.	7,95\$	Spaghetti sauce viande	4,25\$
Filet mignon "Monsieur"	8,95\$	Tournedos Bordelaise	6,95\$
Surf'n Turf	11,95\$	Escalope de veau (à la crème)	6,25\$
Brochette de filet mignon	7,95\$	Pétoncles et crevettes (provençale)	7,95\$

Les Terrasses de la PORTE St-JEAN Restaurant • Bar
1014, rue St-Jean
Québec G1R 1R6
694-0361 / 0551

restaurant Au pas de galet
une nouvelle expérience gastronomique!

TABLE D'HÔTE
du vendredi au dimanche soir
Viande marinée, gibier, etc.
Appréciez l'intimité de notre bar à dégustation

Chansonner **Ken GELLY**
du mercredi au samedi
Repas de gens d'affaires, 11h30 à 14h30 de 4,50\$ à 6,50\$

RESERVATIONS: 694-0689
8, rue Christie
Vieux Québec

Le Continental

depuis 1956

LA DIFFÉRENCE ENTRE MANGER ET DÉGUSTER

26, rue St-Louis (418) 694-9995

La Grémaillère

Le restaurant de la fine gastronomie
Où l'on n'est jamais déçu
Vos hôtes: Beppino & Carlo

Stationnement gratuit le soir, rue Ste-Angèle ouest (arrière du restaurant)

Le restaurant de la fine gastronomie
21, RUE ST-STANISLAS
Réservations: 692-2216

La salle à manger
Charles Baillargé

N'oubliez pas de faire vos réservations

- Salle à manger de style art déco nouveau. La plus somptueuse en ville.
- Musique de chambre sur scène.
- Cuisine faite selon les arrivages.
- Carte des vins de la Maison des vins.
- Café-bar l'Emprise pour finir vos soirées.

HÔTEL CLARENDON
57, rue Ste-Anne
Rés.: 692-2480

Si vous cherchez quelque chose de plus...
Venez vous surprendre!

RESTAURANT Ripaille
9, rue Buade, Québec
Réservations: 692-2450

Déjeuner pour gens d'affaires

Notre table d'hôte à prix très abordables

Tous les jeudis: **bouillabaisse**

Plats spéciaux en fin de semaine
2 heures de stationnement gratuit au Parc-Autos Place Hôtel de Ville

Cette promotion est une initiative de:

Association des administrateurs de gîtes et restaurants du Vieux-Québec inc.

LE GRAND GALA CULINAIRE

LES ENTRÉES
Pâte maison, Fondue Parmesan, La coquille de fruits de mer, Moules poêlées.

LES SOUPES DU JOUR
Minestrone - Consommé madrilène - Bouillabaisse

Callos au vin rouge
Escalopes de veau Gismonda (avec nouilles)
La sole de l'Adriatique amandine
Brochette de filet mignon
Crevettes à la sauce créole
Entrecôte au poivre flambé
Rognons de veau sauce madère flambé
Filet mignon strogonoff (avec nouilles)
Cervelle de veau grenobloise
Carré d'agneau à la provençale (2 personnes)
Châteaubriand sauce béarnaise (2 personnes)

POMMES DE TERRE
Purée, frites, au four, sautées

LES DESSERTS ASSORTIS
Spécial maison

LES BEUVERIES:
café, thé, lait

Accordéoniste: Michel Pando

Négroni
36, CÔTE DE LA FABRIQUE
Réservations: 692-3851
Stationnement gratuit au Parc-Auto Place de l'Hôtel de Ville

Restaurant au Parmesan

restaurant
rue St-Louis
STATIONNEMENT GRATUIT

- Dîners de gens d'affaires
- Réservez pour vos réunions (salons privés)
- Accordéoniste ou guitariste tous les soirs

VOS HÔTES *l'ami et l'épouse*
L'endroit où tout est spécial
38, rue St-Louis, Vieux-Québec
692-0341

Restaurant La Caravelle

- Menu à la carte et table d'hôte
- Spécialités espagnoles et françaises
- Stationnement gratuit à l'arrière

68 1/2, rue Saint-Louis, Québec
RESERVATIONS: 694-9022

Même si les rues du Vieux-Québec ont encore en mémoire le bruit des voitures à cheval, les voitures prennent toute la place... La Société Parc-Auto offre aujourd'hui plus de 4,000 places aux stationnements d'Yvesville (1), Hôtel de Ville (2), Chauveau (3), Haldimand (4) et Dahousie (5).

HABITAT

Eglise Notre-Dame-de-Foy

Un projet de 32 logements coopératifs pour mettre en valeur ce lieu historique

par Vianney DUCHESNE

La Coopérative Place Notre-Dame-de-Foy propose la construction de 32 logements accolés aux murs de l'ancienne église Notre-Dame-de-Foy, un projet qui a l'avantage de protéger ce lieu historique tout en répondant à des besoins sociaux et économiques pour des citoyens de cette paroisse; une proposition qui peut compter aussi sur des programmes déjà en place pour sa réalisation, un élément des plus favorables.

En tout cas, c'est du moins ce que soutiennent les représentants de la coopérative et ceux du Groupe de recherche technique Sosaco qui ont procédé à l'étude de ce dossier et préparé les plans de construction et de recyclage. Le projet est maintenant prêt et il sera soumis à la Société canadienne d'hypothèques et de logement d'ici le mois de mai prochain.

Entre-temps, il aura été débattu devant le groupe de travail mis sur pied par la municipalité de Sainte-Foy. On se rappellera que ce comité, formé des représentants des divers intervenants dans le dossier de l'église détruite par le feu, aura la responsabilité à la fin de son mandat, au mois de mai, de recommander au conseil municipal une ou des hypothèses d'utilisation de l'emplacement de l'ancienne église.

Une contrainte énorme au départ: intégrer, dans tout projet, la partie de l'église déclarée monument historique. Une chose certaine: la fabrique a hâte de se départir de ce "fardeau" et les citoyens sont peut-être encore plus désireux de voir enfin cet endroit retrouver une noble vocation après cinq ans d'attente et d'incertitude.

Projet social: 32 logements

Le projet de recycler ce qui reste des vieux murs en 32 logements a été mis de l'avant par la Coopérative Place Notre-Dame-de-Foy. C'est le Groupe de recherche technique Sosaco, spécialisé justement dans la préparation des dossiers de projets coopératifs, qui a vu à l'aménagement physique des lieux, sur papier.

On a opté pour la construction des logements le long des murs de l'église, mais du côté extérieur. Ainsi, les murs deviennent l'arrière des appartements tandis que l'intérieur de l'église sert de cour intérieure. "Cette idée est venue logiquement", de déclarer au SOLEIL M. Henri Bélanger du ser-

Rapport de force inégal, disent les proprios

MONTREAL (d'après PC) — S'il n'en tenait qu'aux Propriétaires-unis de Montréal, l'aide juridique serait écartée de la Régie du logement.

Des représentants de cette association en ont exprimé le souhait au cours d'une rencontre récente avec le président de la régie, Jean-Guy Houde. La réponse de l'administrateur leur laisse bien peu d'espoir.

Pourtant, des propriétaires lésés sont bien convaincus qu'une telle mesure égaliserait le rapport de force entre proprios et locataires.

On peut se demander, à prime abord, pourquoi dénier aux assistés sociaux le droit d'être défendus par l'Aide juridique. Un cas qui, semble-t-il, n'est pas isolé mais se reproduit trop souvent, aidera à comprendre le point de vue des propriétaires outrés.

vice technique. Il a précisé que les ouvertures actuelles de l'ancienne église n'auraient pu satisfaire les besoins de lo-

gements en façade. Cette proposition semble répondre aux principaux critères de protection avancés jus-

qu'à maintenant, du moins en ce qui concerne la partie protégée par le ministère des Affaires culturelles. La partie

architecturale présente de nombreux avantages; si bien qu'à la coopérative on doute qu'un autre projet pour-

rait en faire autant. On a mentionné, entre autres: on conserve intact le volume intérieur de l'église; la façade est préservée; on pourrait mettre en valeur les vestiges archéologiques; on met à profit toute la structure de l'ancien bâtiment car les murs sont en excellente condition et il est possible d'y greffer une vocation communautaire, comme dans la sacristie, à titre d'exemple.

Les plans prévoient 24 logements de trois chambres à coucher, deux de une chambre et six studios. On évalue à \$1,250,000 le coût total du projet, y compris l'achat du terrain que la fabrique vend \$125,000.

alors que l'évaluation municipale le chiffre au double. Sont exclus, bien sûr, les coûts des éléments à mettre en valeur autres que ceux nécessaires au projet.

Tout contribue à rendre cette proposition réaliste, selon Mme Collette Lavoie du Groupe de recherche technique. Les plans sont faits, l'étude de faisabilité et du marché est positive et les coûts correspondent aux critères de la Société canadienne d'hypothèques et de logement.

Philosophiquement aussi, puisqu'on procèderait au recyclage qui mettrait sur le marché de nouveaux logements pour répondre à des problèmes sociaux. Il ne

manque que les autorisations et les crédits pour se mettre au travail.

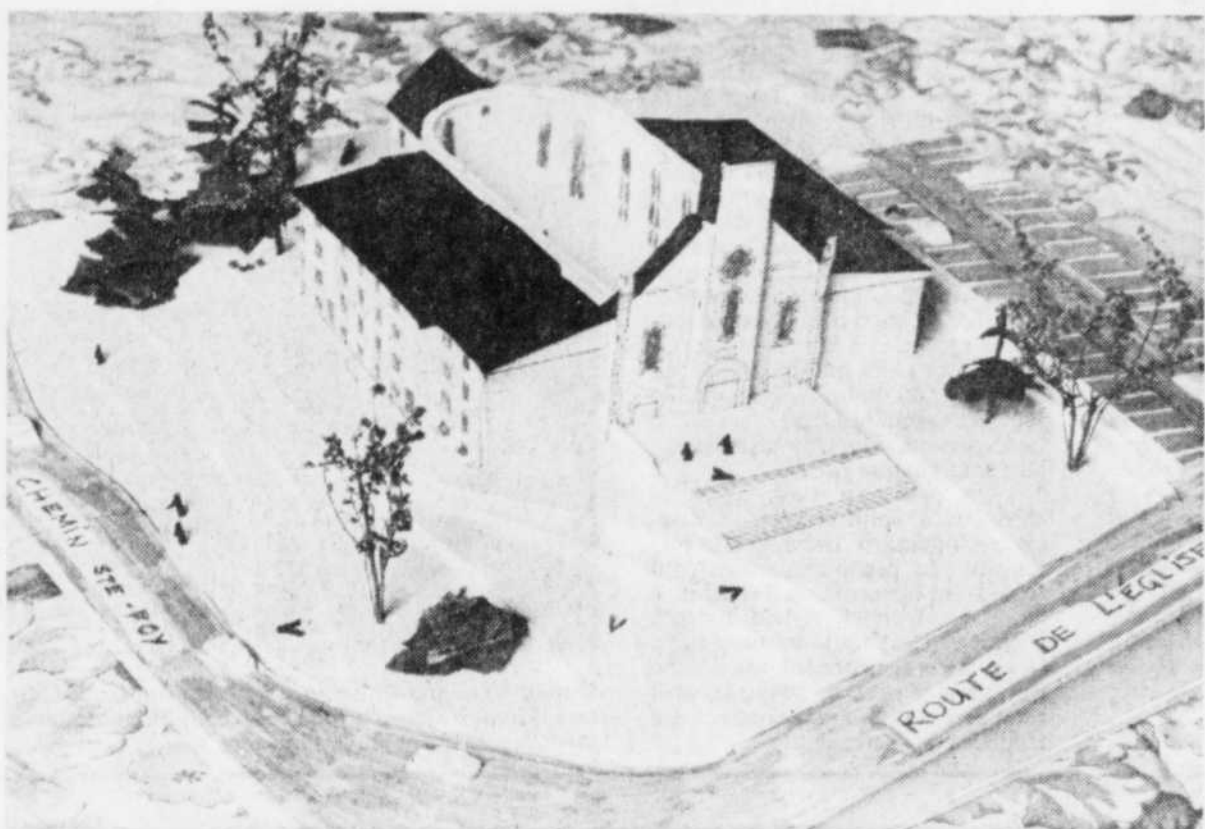
Une coopérative en marche

A la coopérative, on est bien décidé à débattre le dossier. On a déjà encaissé un échec avec un projet d'achat d'immeuble à logements, mais cette fois on propose quelque chose de différent. Et quoi qu'il en soit, de dire la présidente, Mme Francis Sauvée, "nous avons bien l'intention d'avoir des logements à Sainte-Foy".

"Nous sommes la première coopérative ici, de renchérir Mme Lucie Girard, secrétaire du groupe, et une étude de

marché nous a démontré le besoin de logements coopératifs. Des ménages doivent investir plus de 25 pour 100 de leurs revenus pour se loger et si rien n'est fait, une partie de cette population devra quitter son milieu, faute d'avoir les moyens financiers d'y demeurer."

La coopérative, qui a été formée selon la formule traditionnelle, c'est-à-dire sans capitalisation, compte déjà 15 familles membres. On mise beaucoup d'espoir sur ce projet puisqu'il a été sérieusement préparé et que déjà on sent un certain appui populaire. Par contre, on regrette que le débat devant le groupe de travail causera certes du retard.



Cette photo de la maquette donne une bonne idée de l'originalité du projet de construction de 32 logements sur l'emplacement de l'ancienne église Notre-Dame-de-Foy, à Sainte-Foy, devenu monument historique depuis la destruction du temple par le feu, il y a cinq ans.

CHERCHER-VOUS... UN STYLE D'HABITATION?

La maison canadienne demeure encore au premier rang du choix des Québécois.

Selon votre situation, vous pouvez habiter une maison pour

478\$ par mois

AUSSI...

- AU CENTRE-VILLE (MONTREAL) VENEZ VOUS RENSEIGNER SUR UNE COPROPRIÉTÉ
- VENEZ VOIR NOTRE SÉRIE "L'ANCESTRÉ" (maison canadienne) 1½ étage: 24' x 36' - ouverte aux visiteurs
- ET NOTRE NOUVEAU MODÈLE 2 LOGEMENTS DE 6 PIÈCES



Venez nous rencontrer ou téléphonez: **687-5940**

MAXI-LOGI

2125, boul. Hamel, angle du Vallon

VENEZ VOIR LA MAISON DU XXI^e SIÈCLE

600, Chemin St-Joseph, Bernières

La maison R-2000 vous fait économiser jusqu'à 80% de vos coûts d'énergie.

Le gouvernement du Canada et l'Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec affiliée à l'Association canadienne de l'habitation et du développement urbain vous invitent à découvrir un nouveau type de maison familiale, abordable, confortable et qui permet d'économiser jusqu'à 80% des coûts d'énergie résidentielle: la maison à haut rendement énergétique R-2000.

En visitant la maison R-2000, vous découvrirez les caractéristiques énergétiques

qui permettent souvent à ce type d'habitation de se chauffer pour moins de 200\$ par an, et qui en font la maison du XXI^e siècle. Vous pourrez sur place discuter avec les constructeurs de l'achat d'une maison R-2000.

Vous pourrez aussi tout apprendre sur les techniques de construction et les appareils qui rehausseront le confort et la valeur de votre maison et entraîneront des économies d'énergie.

Venez voir la maison R-2000, la maison du XXI^e siècle.

Entrée libre, du jeudi 20 janvier au dimanche 30 janvier.
Ouverte de 13h à 17h et de 19h à 21h du lundi au vendredi ainsi que de 13h à 17h le samedi et le dimanche.



Energie, Mines et Ressources Canada

Energy, Mines and Resources Canada

Canada

6 mois sans intérêts

Toujours plus de rabais CHEZ NOUS

Latex semi-lustré
1 couche lavable
Notre prix courant \$27.99 Pour **\$16.78**

RABAIS DE 40%

Magnifique lot de tapisserie préencollée lavable
Notre prix courant \$11.99 à \$19.99 r.d.
Pour **\$3.98** à **\$6.78** r.d.

RABAIS DE 66%

SUNWORTHY
REVETEMENTS MURAUX DE POSE FACILE

RABAIS DE \$30.00

Pour **\$49.98** Notre prix courant \$79.99
Vanité blanche de 16" x 20"
avec dessus en similimarbre
2 autres modèles disponibles à prix variés

RABAIS de \$8.00

\$19.98 le paquet

Parqueterie préfinie et présablée en merisier rustique seulement
paquet de 15 pi. car.

TOUCHATOU

Heures d'ouverture:
du lun au merc. de 7h30 à 17h30, le jeu. et le vend. de 8h30 à 21h le samedi de 8h30 à 17h

VILLE VANIER: 445, boul. Pierre-Bertrand 687-2960
CHARLESBOURG: 1200, 80e Rue est 628-0450
SAINT-ROMULAID: 2, rue du Progrès 839-0621

Ne mentionnez "notre prix courant" se rapportant exclusivement aux prix des magasins TOUCHATOU

ARMAGH TROIS-RIVIERES

Fort Jacques-Cartier

Un boisé à sauver de toute urgence

par Vianney DUCHESNE

L'état de santé général des arbres croissant dans les limites du fort Jacques-Cartier, à Cap-Santé, paraît peu reluisant puisque la végétation forestière y est aux prises avec plusieurs agents destructeurs qui contribuent à son dépérissement. A cela s'ajoute l'érosion causée par une coupe à blanc et le creusage effectué à même la pente par la compagnie de chemin de fer.

L'alerte est sérieuse. Elle vient de la firme Dery, Rocray et associés, consultants forestiers en milieu urbain et préurbain. Ces spécialistes ont étudié le boisé sur place à la demande de la Direction des réserves écologiques et des sites naturels du ministère de l'Environnement. Ce dernier a voulu avoir une évaluation phytosanitaire des arbres du fort à la suite d'une requête de M. Edwin Gaudry qui préconise la construction d'un village gérontologique à Cap-Santé avec la reconstitution du fort Jacques-Cartier comme pièce maîtresse de ce lieu historique et archéologique pour amener les touristes sur les lieux.

LE SOLEIL a fait écho au projet de M. Gaudry. On se rappellera que ce dernier soutient que le fort Jacques-Cartier pourrait devenir un lieu historique important puisque c'est là que le drapeau de la France a continué de flotter après la défaite des plaines d'Abraham. Ce fort fut le lieu d'une dernière retraite des défenseurs de la colonie. A ce titre, son environnement prend aussi de l'importance. C'est pour cette raison que M. Gaudry préconise d'une part, la protection du boisé et, d'autre part, celle du lieu lui-même que menace l'érosion, du moins dans sa partie la plus avancée vers le fleuve, là où se situe un

promontoire semblable à celui de la Citadelle de Québec.

Situation grave

Pour les spécialistes, la situation de ce boisé s'avère critique; en fait, on dit dans le rapport que le bois se dirige directement vers la mort des meilleures essences et des plus beaux spécimens: dépérissement des jeunes chênes rouges et infection très grave du chancre eutypelléen sur la relève d'érable à sucre constituent des indicateurs importants sur cette situation sérieuse, selon eux.

Leurs analyses ont permis de détecter des maladies capables d'effrayer tout néophyte en foresterie urbaine. Parmi les maladies pathologiques on a observé: le chancre eutypelléen, les champignons de carie, la tumeur du collet, le pourridié-agaric, le chancre hypoxylonien du peuplier, le nodule noir du cerisier et le dépérissement du chêne rouge. Il y a aussi les problèmes entomologiques comme le perceur de l'érable et la mineuse du cambium.

Et comme si ce n'était pas assez, à cela il faut ajouter la pollution atmosphérique par le bioxyde de soufre et l'érosion causée par le déboisement et le creusage.

Au sujet de la pollution, on souhaite que l'étude se poursuive. L'usine de pâtes et papiers de Donnacona rejette des émanations de bioxyde de soufre dans l'atmosphère, mais on n'a pu relever, sur les feuilles tombées (l'étude a eu lieu en automne), le symptôme de cette pollution. D'autre part, certaines essences d'arbres y sont tolérantes alors que d'autres, comme le frêne, en souffrent.

L'érosion, elle, peut affecter indirectement l'état de santé des

arbres ainsi que leur position verticale. Les pentes du promontoire du fort sont encore fragiles et l'équilibre peut, à tout moment, être brisé, explique-t-on. C'est ainsi que l'action de l'homme, par des coupes à blanc, peut entraîner des processus d'érosion qui sont fréquemment difficiles à contrer par la suite.

Les travaux de creusage effectués par la compagnie de chemin de fer, au bas de la falaise, pour élargir l'assise de la voie ferrée, ont entraîné des glissements de terrain. Il faudra là aussi que des personnes qualifiées (en mécanique des sols) se penchent sur cette question.

Des actions immédiates

Il est possible de préserver ce boisé si on se met à la tâche rapidement. Les auteurs du rapport préconisent, pour lutter contre les maladies pathologiques rencontrées, des opérations sanitaires sur l'ensemble du territoire.

On recommande donc d'éliminer les sujets trop affectés en les brûlant sur place ou bien en les évacuant pour éviter toute propagation éventuelle des champignons pathogènes. Le marquage d'une telle coupe sanitaire, souligne-t-on, devra être effectué par un forestier qualifié.

Par contre, on dit qu'il existe peu de méthodes efficaces pour lutter contre le perceur de l'érable. Il s'attaque de préférence aux arbres déjà affaiblis par des maladies ou d'autres types de traumatismes. Il a une nette prédilection toutefois pour les troncs plus exposés au soleil, ce dont il faudra tenir compte lors des coupes sylvicoles.

Les spécialistes déclarent que leurs recommandations devront être réalisées le plus tôt possible pour enrayer les causes et les effets des perturbations.



Jadis, les soldats français faisaient leur ronde en haut de cette falaise, au pied de la palissade du fort Jacques-Cartier. Des travaux à la base ont entraîné l'érosion du sol depuis quelques années.

Rabais de \$40. Enceintes à trois portes, Sears 1er choix



Enceinte à 3 portes pour baignoire, panneau central miroir pleine longueur

Rég. \$189.98

149⁹⁸

Profitez de ce rabais de \$40. Panneaux en verre trempé de sécurité. Porte-miroir glace première qualité à envers imperméable pour éviter la détérioration. Monture épaisse; galets 1" à roulement à billes; supports métal coulé; coulissent facilement. Crochet pour peignoir/serviette, escamotable en haut de la monture. Monture ton argent poli. #92 078

L'installation par un entrepreneur qualifié moyennant des frais supplémentaires, peut être organisée par Sears. Devis sans obligation.

Rabais de \$10. Humidificateur de fournaise pour un foyer confortable.

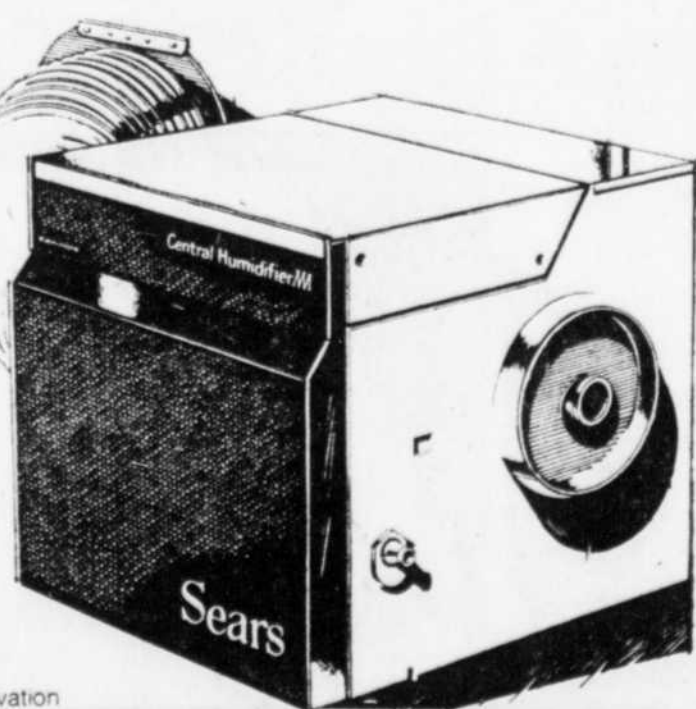
84⁹⁸

Rég. \$94.98

Humidificateur utilisant les conduits d'air de la fournaise pour humidifier toute la maison. Réglage d'humidité et instructions. Conduit souple pouvant se monter des 2 côtés. Réservoir antirouille, fini émaillé au four. Pour maison jusqu'à 3,000 pi.ca. Capacité 21 gal. imp. #48 921.

L'installation par un entrepreneur qualifié moyennant des frais supplémentaires, peut être organisée par Sears. Devis sans obligation.

Rayon 42 — Plomberie, rénovation



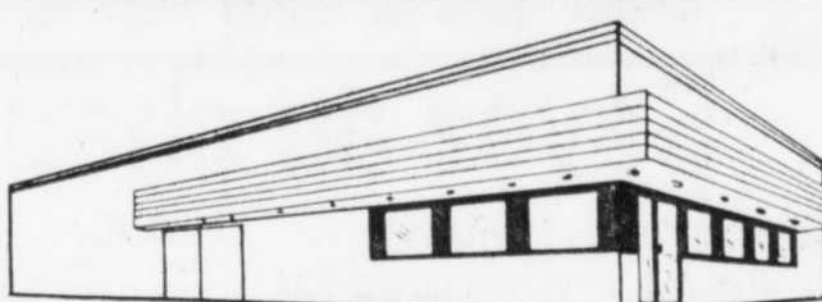
Les mentions "Rég." ou "étiquetage" de Simpsons-Sears Limitée se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Venez sur place.

• Québec, Place Fleur-de-Lys • Ste-Foy, Place Laurier • Lévis, Galeries Chagnon

Utilisez notre service de commandes téléphoniques 24 heures. 529-9811

Sears

vous en avez pour votre argent...et plus



BÂTISSE COMMERCIALE À VENDRE OU À LOUER

2374 rue Galilée, (Duberger) Québec

Bâtisse: 5,500 pieds carrés Terrain: 32,000 pieds carrés

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

AIR CLIMATISÉ

BUREAUX, SALLE DE CONFÉRENCE

COUVRE-PLANCHER

PLAFOND ACOUTISQUE À LA GRANDEUR

Pour toutes informations: Guy Denault: (514) 254-7123

LA CONTRE-FENÊTRE MAGNETIQUE D'INTERIEUR NOUVELLE ET EFFICACE commerciale et résidentielle

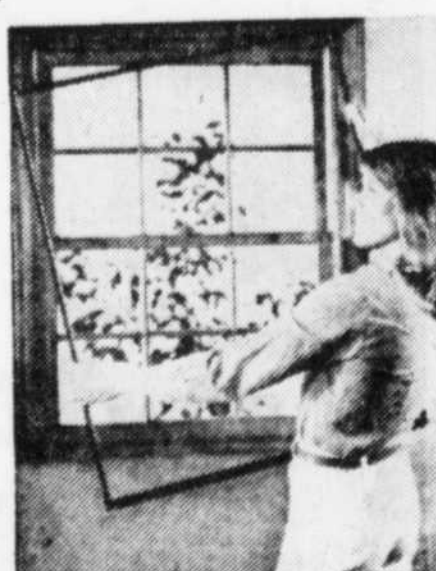
MAGNETITE

- Première fenêtre de sa classe. Obtenir les meilleures notes.
- Élimine le givre, la formation de glace et les pertes de chaleur jusqu'à 90%.
- S'enlève facilement. Aucun outil nécessaire.
- Réduit les coûts de chauffage.
- Diminue considérablement les bruits extérieurs.

Voici comment elle fonctionne: la fenêtre MAGNETITE s'installe facilement sur toute fenêtre en bois, en acier ou en aluminium.

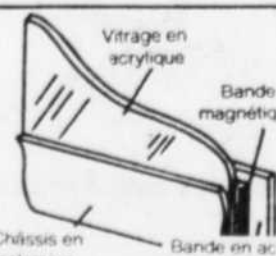
Les doubles-fenêtres magnétiques aident à économiser l'énergie.

MAGNETITE est deux fois plus efficace que la contre-fenêtre traditionnelle.



MAGNETITE s'adapte aussi parfaitement au triple vitrage et aux portes-patios.

Appelez maintenant pour obtenir des renseignements et des conseils gratuits sur la conservation de l'énergie.



FERGO LTEE

1285, des Patriotes, Ancienne-Lorette

872-1033 - 872-6649

Malbaie: 439-2593 — 439-4233

Vous projetez de construire ou rénover?

ESTIMATION GRATUITE



Nous avons un choix d'armoires en bois ou mélamine de conception européenne, offertes dans une gamme de modèles. Consultez un manufacturier d'expérience!

CUISINES INC.

1206, chemin Industriel, Bémiers, Qué. Tél. 831-1321



Ouvert le
Dimanche
de 11h à 17h

centre jardin
HAMEL

4029, boul. Hamel,
Ancienne-Lorette, 872-9705
2030, boul. des Chutes,
Beauport, 664-0945



le bric-à-brac

Achetez Québec d'abord

Les ministères de l'Habitation et de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme viennent de poser un autre jalon pour favoriser la relance de l'industrie chez nous en publiant un "Guide des produits québécois". On y trouve une liste de tous les produits fabriqués au Québec qui entrent dans la construction domiciliaire. Comme le soulignent les deux ministères, il n'est pas tout de mettre de l'avant des programmes d'aide financière. Si on veut maximiser les retombées économiques, les bénéficiaires de tous les programmes gouvernementaux en matière d'habitation doivent s'assurer que les matériaux qui entrent dans la construction ou la rénovation sont fabriqués au Québec. Le guide donne donc la liste des matériaux avec leur origine habituelle, les références et le contact téléphonique pour les renseignements supplémentaires. On peut en obtenir des copies en téléphonant à (418) 643-5510 ou en écrivant à: Direction des biens de consommation, Direction générale de l'industrie, Ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme, 710 place d'Youville, 9e étage, Québec, G1R 4Y4.

Publication américaine pour les Canadiens

Un jardinier amateur espère toujours obtenir une belle récolte abondante. Ce n'est pas toujours à la portée des débutants. Un spécialiste américain en la matière, "National Garden Bureau Inc.", vient justement de publier un petit livre pour les jardiniers débutants qui veulent savoir comment faire croître leur potager. Il s'agit d'un guide de 16 pages, en anglais, qui se vend \$1,50, incluant les frais de livraison, sous le titre de "How to grow your garden successfully". On y trouve une foule de conseils et en plus deux échantillons de graines dont un paquet de cinq laitues différentes et un de trois variétés de zinnia qui représentent le légume et la fleur de 1983. Il faut allouer de 4 à 6 semaines pour la livraison après avoir fait parvenir un chèque ou un mandat poste à: NGB Booklet, P.O. Box 4160, Libertyville, Illinois, USA, 60448.

Travailleurs exposés au formaldéhyde

La compagnie 3M Canada Inc. vient de mettre sur le marché un nouveau moniteur diffusionnel pour mesurer le degré d'exposition des travailleurs aux vapeurs de formaldéhyde. Le système de moniteur de formaldéhyde numéro 3750 est un dispositif d'échantillonnage pour un usage personnel ou pour une zone déterminée dans les industries qui fabriquent du formaldéhyde ou encore l'utilisent. D'emploi simple, il peut mesurer jusqu'à 9 parties par million pour une période de 8 heures. Il suffit de le porter sur soi ou de le suspendre. Par la suite, les compagnies qui possèdent des laboratoires adéquats peuvent effectuer les analyses; sinon, le laboratoire 3M s'en charge et fait parvenir un rapport confidentiel. On peut se le procurer chez les distributeurs d'équipement de sécurité à l'échelle nationale.

Loginove encore plus disponible

Loginove, ce programme d'aide à la restauration domiciliaire du gouvernement québécois, grâce à l'aide financière du gouvernement fédéral, devient encore plus accessible. En effet, trois nouvelles institutions financières viennent de s'ajouter aux Caisses populaires et d'économie Desjardins pour l'étude des dossiers des requérants. Ce sont: les Caisses d'établissement du Québec, la Fiducie Morguard et la Fiducie du Québec. Ce programme a permis la restauration de 7,000 logements durant les huit derniers mois de 1982.

Les locataires doivent vérifier le délai d'avis

Le Groupement des locataires du Québec métropolitain attire l'attention des locataires sur les délais d'avis au sujet de l'augmentation des loyers et les met en garde contre la tentation de certains propriétaires de se prévaloir de la reprise de possession pour évincer un locataire.

En effet, dans un communiqué, l'association souligne le fait que souvent des locataires interprètent mal le délai d'avis et se rendent compte que leur bail est renouvelé alors qu'ils avaient l'intention de refuser l'augmentation requise par le loueur. On estime que cette confusion vient du fait que les locataires croient qu'ils ont jusqu'au 31 mars pour aviser le propriétaire de leur refus, s'il s'agit d'un bail d'un an se terminant le 30 juin.

La loi stipule que le propriétaire peut envoyer un avis d'augmentation dans un délai maximum de six mois

avant la fin du bail et d'un délai minimum de trois mois, toujours avant le terme du contrat. Ainsi, pour les baux se terminant le 30 juin ou le 1er juillet prochain, l'avis doit être expédié entre le 1er janvier et le 31 mars.

Le locataire qui reçoit un tel avis a un mois pour faire connaître sa réponse s'il refuse l'augmentation ou s'il désire apporter des modifications au bail ou encore s'il entend déménager. Ce délai d'un mois commence à partir de la date d'oblitération postale de l'avis du loueur. Si le locataire ne répond pas à l'avis du propriétaire, il est réputé alors accepter le renouvellement du bail aux nouvelles conditions stipulées dans cet avis.

Le Groupement des locataires du Québec métropolitain conseille aux locataires de refuser globalement la hausse demandée et les changements aux conditions

du bail. Par la suite, explique-t-on, la Régie du logement pourra statuer sur ces points. On ajoute, à ce sujet, que la perte de service ou le transfert de compte de taxe constitue une augmentation de loyer. De plus, on leur souligne l'importance de bien s'informer compte tenu du fait que cette année les augmentations inhérentes à l'admission d'un logement sont moins considérables que l'an dernier.

Reprise de possession

D'autre part, l'organisme dit constater que la reprise de possession est un moyen souvent utilisé par les propriétaires comme mesure de représailles et d'intimidation contre les locataires. On les exhorte donc à être vigilants et à faire reconnaître leurs droits. On ajoute que quand un loueur tente de reprendre des logements de mauvaise foi, c'est qu'il vise des objectifs

de profits maximum et qu'il espère relouer les locaux à de nouveaux locataires en augmentant abusivement les loyers.

Un fait acquis: pour tout bail de six mois ou plus qui se termine le 30 juin prochain, il est trop tard maintenant pour procéder à une reprise de possession. L'avertissement devait être expédié au plus tard le 1er janvier dernier.

Le locataire qui ne donne pas son consentement est considéré alors comme voulant demeurer sur les lieux. Dans un tel cas, c'est au loueur à se rendre devant la Régie du logement pour obtenir le droit d'évincer le locataire. Il devra alors démontrer que le logement sera occupé par l'une ou l'autre des personnes suivantes: lui-même, son père, sa mère, son beau-père, sa belle-mère, ses enfants ou un de leur conjoint. S'il s'agit d'un frère, d'une soeur, d'un cousin ou

d'un neveu, il devra faire la preuve qu'il en est le principal soutien financier.

Les locataires, ajoute

le groupement, peuvent également obtenir des frais de dédommagement si la reprise de possession est

accordée par la Régie du logement. Pour cela ils doivent cependant en faire la demande lors de l'audition.

Propriétaires mécontents des propos de Guy Tardif

MONTREAL (PC) — Si le ministre de l'Habitation, Guy Tardif, "n'est pas capable de faire la preuve qu'il est en mesure d'améliorer la situation, nous n'aurons d'autre alternative que de réclamer sa démission", a déclaré cette semaine Jules Marois, président de l'Association des propriétaires d'immeubles du Québec (PROPIQ), devant quelque 500 des 4,000 membres réunis en assemblée générale annuelle.

Par ailleurs, tant M. Marois que l'économiste confédéré invité, M. Albert Magnan, ont tenu à mettre les propriétaires en garde contre la déclaration du ministre demandant aux locataires de ne pas accepter pour 1983-84,

des augmentations de loyer supérieures à sept pour 100.

"C'est absolument irréaliste et illogique", ont-ils souligné. Si plusieurs facteurs peuvent varier d'un immeuble à un autre, il ne faut pas oublier cependant que "1982 a coûté terriblement cher et que la facture globale repose sur les épaules du propriétaire".

Les propriétaires parlent d'un minimum de 15 pour 100 d'augmentation, chiffre qui pourrait, dans certains cas, atteindre 30 ou même 40 pour 100. M. Magnan a conseillé aux propriétaires d'aller voir leur gérant de banque pour établir la "valeur économique actuelle" de leur propriété, c'est-à-dire ce que ça leur rapporte.

★★ Sears ★★

Edition spéciale

Soyez au chaud dans ces flanellettes

Draps de première qualité qui vous gardent au chaud tout l'hiver et vous donnent fraîcheur pour l'été; choisissez parmi les modèles unis ou imprimés.

Confortables draps confectionnés de polyester et coton, taies assorties. En plus, ils sont économiques; ils sont utiles autant l'hiver que l'été. Coins "Elasto-Fit". Laver, sécher à la machine. Ne manquez pas cette grande valeur!

a-Rose, teintes multicolores. #63 930
b-Printemps fleuri. Série #63 920
c-Tons unis: vanille, bleu. #63 940

Rayon 96 — Literie

Prix en vigueur jusqu'au 29 janvier 1983 ou jusqu'à épuisement des stocks

849
Lit 1 place, valeur de \$16.99

999 Lit 2 places, valeur de \$19.99

1199 Grand lit 2 places, valeur de \$23.99



Les mentions "Reg." ou "était" de Simpsons-Sears Limitée se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi, de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi, de 9h à 17h le samedi. Venez sur place • Québec, Place Fleur de Lys • Ste-Foy, Place Laurier • Lévis, Galeries Chagnon. Utilisez notre service de commandes téléphoniques 24 heures. 529-9811

Sears

vous en avez pour votre argent...et plus

Le meuble: un mode de vie

AFMQ

Voulez-vous en connaître davantage sur le meuble et sa place dans votre environnement? Aujourd'hui, notre chronique s'intitule:

ENTRETIEN ET PREMIERS SOINS A DONNER AUX MEUBLES REMBOURRÉS
Comme nous l'avons déjà dit, "Prévenir vaut mieux que guérir". Plusieurs des recommandations et des suggestions que nous vous avons faites à propos des meubles de bois s'appliquent aussi aux meubles rembourrés. Par exemple, évitez de les exposer au soleil.

Quand vous n'avez pas de visiteurs, vous pourriez mettre des housses ou des jetées sur vos meubles rembourrés pour les protéger. Si vous avez un sofa ou un fauteuil très endommagé ou très taché, il est préférable d'avoir recours à des experts.

L'acétate ou la rayonne peuvent rétrécir ou faire des cernes si vous mouillez trop le tissu. Certains produits chimiques parfois employés pour le nettoyage à sec peuvent affaiblir les rembourrages en caoutchouc-mousse. Souvenez-vous aussi que le caoutchouc-mousse gonfle quand il est mouillé, mais qu'il reprend sa forme en séchant.

Les couleurs de certains tissus peuvent déteindre au nettoyage. Pour éviter cela, ajoutez deux cuillerées à table de vinaigre blanc à votre solution de nettoyage, ainsi qu'à l'eau de rinçage.

Quand vous avez enlevé des taches, il arrive souvent que des cernes brunâtres apparaissent sur le tissu une fois qu'il est sec. Essayez d'éponger légèrement ces cernes avec une solution d'eau et de vinaigre.

Les taches de liquide renversé doivent être éponnées avec du coton absorbant ou une éponge. Ceci empêche le liquide de pénétrer davantage. Si vous avez une tache qui a séché, grattez-la délicatement, puis passez l'aspirateur sur le meuble.

Nous continuerons ces conseils de nettoyage dans notre prochain message.

LE MEUBLE - UN MODE DE VIE est une chronique de l'Association des fabricants de meubles du Québec dont les produits de ses membres sont un gage de qualité et un investissement sage. Recherchez-les chez votre détaillant.

Cette série de messages fut réalisée avec l'appui du ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme du Québec.