

Une cuisine variée à un prix populaire

Le Bouvier: le succès de la famille Bourret

QUÉBEC — Ce n'était pas évident de bâtir un restaurant, coin Bouvier et Pierre-Bertrand, en 1980. Mais la famille Bourret (Paul, Diane, Pierre) et M. Jacques Couturier ont cru au développement commercial et résidentiel de ce quartier de la ville de Québec. Ils ont construit le Bouvier et ils ont remporté leur pari puisque, 13 ans plus tard, ils sont toujours bien vivants et ils ont même agrandi leur établissement en cours de route.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Il est vrai que M. Paul Bourret, le père, n'était pas un nouveau venu en restauration. Il avait été propriétaire de l'Auberge de la Colline et de l'hôtel-motel Carillon, à Sainte-Foy. Diane avait travaillé pour lui, tout comme son fils, Pierre, qui avait étudié en administration et qui avait aussi occupé un poste de directeur de l'hébergement à l'Hôtel des Gouverneurs, de Place haute-ville.

« Nous avons vu un plan du développement futur de la ville de Québec, explique Pierre Bourret, et nous savions que ce quadrilatère était voué à un bel avenir commercial. Nous avons même acheté un terrain derrière le restaurant et nous désirions construire un hôtel. C'est en veilleuse pour l'instant, mais nous n'avons pas abandonné notre idée. Les débuts n'ont pas été faciles, c'était en période de récession et les clients n'étaient pas habitués à venir manger dans ce quartier. »

Rajuster le tir

Les propriétaires ont eu une surprise de taille. Ils désiraient créer un restaurant pour toute la famille, mais ce sont d'abord les hommes d'affaires qui ont fréquenté l'établissement. Il y avait très peu de femmes dans les premières années du commerce. Le service n'était pas toujours à la hauteur. Les cuisines n'étaient pas assez grandes, les plats ne sortaient pas assez rapidement et les serveuses manquaient d'expérience.

En 1990, les quatre associés ont décidé de passer à l'action et d'ajouter une verrière de 90 places à leur commerce. Ce fut une décision très sage car ce nouvel aménagement a permis de décongestionner les cuisines en déménageant des frigidaires au sous-sol. Le bar a lui aussi été réaménagé et ses 16 places sont souvent remplies car c'est possible de manger dans cette partie du restaurant. L'établissement est maintenant plus polyvalent et l'ambiance varie selon que l'on est assis dans la grande salle, dans la verrière ou dans le bar.

Ce n'est pas facile de diriger un restaurant qui est ouvert 365 jours par année, du matin au soir. Car dès 7 h, ce sont les petits déjeuners et l'équipe des cuisines n'a pas le temps de s'ennuyer. Il faut réaliser la mise en place pour le repas du midi et suit celle des tables d'hôte du soir et du repas qui se prolonge jusqu'à 23 h et plus. C'est une équipe



Les plats de scampi et de côtes levées sont très populaires parmi la clientèle du Bouvier. De gauche à droite, M. Pierre Bourret, le chef Denis Vigneault et Mme Diane Bourret.

de dix cuisiniers, dirigée par M. Denis Vigneault, qui doivent se partager 120 heures de travail par semaine.

Un menu très varié

Grillades, fruits de mer, côtes levées, brochettes, poulet et pâtes constituent l'ossature de la carte et il n'y a pas de pizzas. Parce qu'il y en a suffisamment qui en font, comme le souligne M. Bourret. Des festi-fourchettes viennent donner plus de choix à la clientèle en lui offrant un menu complet à un prix inférieur à la table d'hôte. C'est une façon de mettre en évidence des plats comme le scampi, le homard, le saumon, etc. Une semaine thématique à tous les mois fait découvrir aux clients des plats québécois, mexicains, américains ou d'autres

plats.

« Nous voulons offrir à notre clientèle un produit de première qualité et le plus varié possible, indique M. Bourret. Les présentations et l'aspect visuel ne sont pas aussi figiolés que dans les restaurants haut de gamme, mais à défaut d'offrir de la grande cuisine, nous en offrons de la bonne à un prix populaire. Notre rapport qualité-prix est excellent et nous nous efforçons de le maintenir à ce niveau même si ce n'est pas toujours facile. Notre nouvelle carte des vins présente des produits intéressants et nous ajoutons 8 \$ au prix de la SAQ pour une bouteille et 5 \$ pour une demi. »

Des plats santé

Depuis l'automne, le Bouvier pré-

sente aussi des plats santé grâce au programme Santé à la Carte de Mme Fabiola Masri. Des plats du menu du midi, de celui du soir et de la carte sont précédés d'une pomme, ce qui indique qu'ils contiennent 50 % moins de gras et de calories si la pomme est verte et 20 % si elle est mauve. M. Bourret soutient que sa clientèle est davantage préoccupée par sa santé même si elle n'en parle pas beaucoup. C'est une tendance et il ne veut pas regarder passer le train sans embarquer.

Comme ses concurrents, le Bouvier essaie d'attirer la clientèle dans un contexte de plus en plus difficile et dans un milieu de plus en plus compétitif. Les restaurants se multiplient à un rythme

effarant malgré la conjoncture économique difficile. M. Bourret est heureux de compter sur une clientèle d'habitues qui fréquente son établissement plusieurs fois par semaine.

Mais le restaurateur doit se creuser les méninges, avec ses associés, pour les conserver et, si possible, pour élargir sa base. Et ce n'est pas évident avec la venue des chaînes américaines, des buffets chinois à prix modique et des restaurants grecs qui permettent à la clientèle d'apporter son vin. La clientèle n'est pas plus nombreuse qu'il y a quelques années, des études montrent qu'elle va moins souvent au restaurant et qu'elle dépense moins, mais tout le monde s'improvise restaurateur.

EN BREF

Le Bouvier
Grillades et fruits de mer

730, rue Bouvier
Québec
628-9715
Restaurant et verrière :
290 places
Bar : 16 places
Permis toutes boissons
Stationnement gratuit

L'horaire :
Dimanche au mercredi : 7 h à 23 h
Jeudi au samedi : 7 h à minuit

Le prix :
Le midi : 7,50 \$ à 8,95 \$ (sans dessert)
Le soir : 12,95 \$ à 18,95 \$ (tables d'hôte complètes)

Cartes de crédit :
Les principales cartes de crédit acceptées.

Restaurant ERAWAN enr.
Spécialité thaïlandaise
TABLE D'HÔTE
7⁹⁵ en soirée
9⁹⁵ à partir de
Réservations : 688-6038
1432, rue Maguire
APPORTEZ VOTRE VIN

Restaurant La Ripaille
SPÉCIAL
TABLE D'HÔTE
Feuilleté de moules aux pistis de safran
Mignonnes d'escargots auxognons
Terme maison et ses confitures
Soupe ou consommé de boeuf
Médaille de veau au muscad
Lapin sauté sauce moutarde
Ris de veau au calvados
Suprême de saumon frais aux agrumes
Entrée de deux poissons
Filet mignon Grand Veineur
Carré d'agneau aux herbes douces
Magret de canard
aux pêches
Fricassee de
croquettes et
petites aux petits
légumes
Dessert : Café ou thé
Fermé le dimanche
Sur présentation de cette annonce avant le repas.
Valable jusqu'au 17 décembre 1993. Ne peut être
jointée à aucune autre promotion.
VALET STATIONNEMENT
tous les soirs dès 18 h
9, rue Buade, Québec
(à deux pas du Château Frontenac)
réservations : 692-2450

Le fameux buffet fruits-de-mer est de retour
RESTAURANT LA VERRIÈRE
Tous les vendredis et samedis dès 18h
LE BRUNCH DU MARCHÉ
tous les dimanches de 11h à 14h
LE BUFFET FAMILIAL
le dimanche soir de 17h30 à 21h30
16.95\$ ADULTE
14.95\$ AGE D'OR
6.95\$ ENFANT
13.95\$ ADULTE
12.95\$ AGE D'OR
6.95\$ ENFANT
HOTEL DES GOUVERNEURS
SAINTE-FOY
*Taxes et service en sus
3030, boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec)
Pour réservation 651-3030 poste 6148

UN SPAGHETTI GRATUIT
Présentez ce coupon à vous donne droit à un spaghetti gratuit lorsque vous en achetez un de même valeur au prix courant. Pour dégustation sur place seulement. Valable en tout temps. Un coupon pour 2 personnes.
CHARLESBOURG 827-8161
SAINTE-FOY 659-5620
QUÉBEC 648-1399
Valable jusqu'au 15 janvier 1994.

Noël Saint-Sylvestre
Nous vous avons concocté des menus spéciaux.
INFORMEZ-VOUS!
le Picotin
Un excellent rapport qualité-prix
4, Petit Champlain Place Royale
RÉSERVEZ 692-1862

La Caravelle
NOËL ET JOUR DE L'AN (25 décembre et 1er janvier)
TABLE D'HÔTE DES FÊTES 24.95\$ (20 pers.)
SAINT-SYLVESTRE 42.95\$ (20 pers.)
Menu 7 services
Aussi menu à la carte disponible
• Service de valet midi et soir
• Guitariste-chanteur
• Salons privés avec foyer
68 1/2, rue Saint-Louis, Vieux-Québec
694-9022

RESTAURANT LES ÉPICES DU SZECHWAN
SPÉCIALITÉ SZECHWANAISE ET PEKINOISE
Sortez des sentiers battus!
CÉLEBREZ À L'ORIENTALE...
Durant la période des fêtes, le chef a pensé un MENU EXTRA pour 2 ou 4 personnes. De plus, TRAITEMENT SPÉCIAL pour les groupes de 10 et plus avec MENU SUR MESURE composé selon vos goûts.
215, rue Saint-Jean, Québec
Tél.: (418) 648-6440

Restaurant HAI-VÂN
Spécialité mets vietnamiens
DU NOUVEAU!
Maintenant tous les midis
7 choix de plats 4.95\$ (2 rouleaux 1.5\$)
20% DE RABAIS sur le coût total de la facture pour un repas le soir, sur présentation de cette annonce.
Valable jusqu'au 12 décembre 1993
APPORTEZ VOTRE VIN
411, St-Vallier Ouest, Québec
Res.: 648-0493

RESTAURANT Le Vendôme
MENU DES FÊTES (jusqu'au 30 décembre 1993)
Mousse de fruits de mer et ses attrait
Fondue printanière ou Potage du jour ou consommé brunose
Duo de sole et de saumon aromatisé au vinaigre de framboises
L'entrecôte aux coeurs d'artichauts
L'escalope de veau au curry
Coq au vin
Dessert thé, café
1/2 bouteille de vin blanc ou rouge
44\$ pour 2 personnes
VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557
SAINT-SYLVESTRE 31 décembre 1993
Terrine de canard ou Crêpe de saumon fumé, sauce hollandaise
Bisque de homard ou Consommé aux profiteroles
Salade parfumée au vinaigre de champagne
Les mignonnettes de veau aux charnières 26.00\$
Les aiguillettes de canard au coulis de cerises noires 29.75\$
La grillade du pêcheur aux olives de Gaspé 32.00\$
Le Duc Wellington 32.00\$
Table à desserts - Thé, café

Mousseux et beaujolais, des bouteilles de fêtes



Il n'est pas besoin de se ruiner pour être heureux et rendre joyeuses les rencontres des Fêtes. Bien sûr, on peut se permettre certaines fantaisies ou même quelques « folies »... Mais il est possible de réunir parents et amis, pour marquer les derniers jours de l'année et le début de 1994, sans grever son budget.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

J'ai souvent fourni, ici, des suggestions pour ces retrouvailles autour de la table, l'endroit idéal pour réunir la parenté, les bons copains et les amies charmantes! Or, pour ces agapes, ces fêtes gourmandes, ces boustifailles typiquement de chez nous, il faut des vins et des boissons « équipollentes ».

Dans les succursales de la SAQ, on vous offrira tout, pour combler vos désirs, tant au point de vue de la qualité que pour le prix que vous voulez payer, les conseillers y sont bien habilités à guider vos choix.

C'est parfois meilleur marché... On pense souvent qu'acheter du vin ailleurs que dans les succursales de la SAQ, c'est une

bonne affaire. Ce n'est pas si évident! Je n'ai rien contre les commerces privés, loin de là; mais je serais tout à fait en leur faveur, s'ils avaient le droit de vendre des vins embouteillés au lieu de production... Quand les épiceries ou les dépanneurs vendront des vins portant l'Appellation d'origine contrôlée, je serai le premier à recommander de s'y approvisionner. Or, la preuve est faite, qu'on trouve, habituellement, un meilleur rapport qualité/prix, à la SAQ... Soyons un peu moins paresseux, quand il s'agit d'acheter du vin...

Le service du vin

Si on suit une règle très simple, celle d'une progression lente mais sûre, toute rencontre gourmande sera un succès. Il est une loi à ne pas oublier: le vin que l'on sert ne doit pas faire regretter celui qu'on a bu. En d'autres mots, assurez-vous, si vous versez plusieurs vins au cours d'un même repas, d'éviter que les vins « se bouculent ». Les blancs doivent précéder les rouges, les jeunes passent avant les vins plus âgés, les vins secs sont servis avant les doux.

La progression doit tenir compte des mets. On ne sert pas le dessert avant la soupe, et la viande ne va pas après un plat sucré. Ainsi en est-il du vin. Aussi, on doit le répéter, il ne faut pas que le vin servi fasse dire que le précédent était meilleur... (à remarquer qu'il arrive à tous de se tromper). Voici maintenant ce que je vous propose pour les Fêtes.

À l'apéro

Une jolie liqueur de fruits, faite chez nous: Le Ricaneux de Saint-

Charles de Bellechasse, 13,63 \$. Si vous allez sur place, 5340, rang du Sud-Est, chez les McIsaac, vous trouverez d'autres produits qui méritent notre intérêt, en plus d'un accueil très chaleureux. Que dire de plus. C'est bon!

Mousseux et beaujolais

Quelle association direz-vous? J'ai constaté qu'on trouvait au moins quatre champagnes à moins de 40 \$: Jacquart, Pol Roger, Pommery et Charles Heidsieck. Il y en a une dizaine à moins de 45 \$. Des mousseux à 10 \$ ou moins, notamment d'Espagne: Freixenet, Segura Viudas. D'Italie, un gentil mousseux Asti Spumante de Martini, 13,27 \$ et 23,95 \$ en magnum (1500ml), à servir au dessert tout comme à l'apéro. De France, la Blanquette de Limoux dom. de Fourn coûte 11,95 \$. De Saumur, en Anjou: Cuvée J.M. 93, de Monmousseau, 15,25 \$ et Bouvet Ladubay, 18,03 \$.

On a bien aimé le beaujolais nouveau de Bouchacourt. Or, on trouve en spécialité, trois crus de Beaujolais, 1992, de la même maison: Julienas, dom. de la Bottière Pavillon à 14,01 \$, Morgon, dom. Boréas, 13,99 \$, Brouilly, Ch. Beil-

lard 14,55 \$. J'ai noté que le prix des beaujolais semblait à la baisse. Il faut en profiter, ce sont des vins qui accompagnent bon nombre de plats de la saison, la dinde et les autres mets traditionnels, de même que les fromages.

Des appellations moins connues

Vous avez aussi les jolies trouvailles qu'on peut faire à 10-12 \$ aussi bien pour les blancs que pour les rouges et qui apportent beaucoup de satisfaction; regardez les appellations moins publicisées: Languedoc-Roussillon, Côtes du Lubéron, Corbières, Costières-de-Nîmes, Faugères, Saint-Chinian, etc. En Italie, les vins d'Emilie-Romagne, du Latium des Marches et de Vénétie sont moins connus que ceux de Toscane ou de Piémont. Ailleurs, aussi, comme le Chili, l'Argentine, l'Espagne et autres, c'est la même chose. Ayez les yeux ouverts, même si votre portefeuille l'est moins...!

Vous penserez sans doute à partager durant ces festivités... Vous n'en serez que plus heureux!

Parmi les jolies trouvailles qu'on peut faire à 10 \$ et 12 \$, il y a de très bons vins du Chili.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier:

- APSARA 694-0232
- BAKER 824-4478
- CAFÉ DES ARTISTES 522-4011
- CAFÉ LE GREC 525-7525
- CAFÉ SUISSE 694-1320
- CHARLES NOURCY 688-1654
- CHÂTEAU FRONTENAC 692-3861
- DÉLICATESSE NOURCY Jean-Gauvin: 877-4262 Cartier: 523-4772 Centre Ste-Foy: 651-7021 Ch. St-Louis: 527-2739 LaForest: 651-5004 Versant Nord: 653-4051
- ÉPICES DU SZECHWAN 648-6440
- HAI-VÂN 648-0493
- HOLIDAY INN 653-4901
- HÔTEL CLARENDON 692-2480
- HÔTELLERIE DES GOUVERNEURS 651-3030
- JONCTION SILLERY 683-4621
- LA CARAVELLE 694-9022
- LA FENOULLIÈRE 653-3886
- LA RIPAILLE 692-2450
- LA TABLE DU ROI 651-9222
- LA TYROLIENNE 651-6905
- L'AUBERGE DU ROY 286-6958
- LE BIFTHÈQUE 871-1717
- LE GWALARN 653-4029
- LE LOUIS-HÉBERT 525-7812
- LE PATRIMOINE 529-5533
- LE PICOTIN 692-1862
- LE SAINT-FÉLIX 651-6980
- LES RESTAURANTS MARIE-ANTOINETTE
- MANHATTAN 657-1670
- MANOIR DE TILLY 886-2407
- MANOIR DU LAC DELAGE 848-2551
- MANOIR DU SPAGHETTI Québec: 649-1399 Sainte-Foy: 659-5628 Charlesbourg: 627-0161
- MANOIR ST-CASTIN 841-4949
- PIZZA MORELLI 877-5577
- PIZZERIA D'YOUVILLE Rue Saint-Jean: 694-0299 Rue Cartier: 648-8821 Chemin Sainte-Foy: 653-8310
- QUÉBEC HILTON 647-2411
- RADISSON GOUVERNEURS 647-1717
- RESTAURANT ERAWAN 688-6038
- SAINT-HONORÉ 529-7932
- VENDÔME 692-0557

BON APPÉTIT!

AUBERGE DU ROY DESCHAMBAULT
286-6958

Pourquoi pas vos Fêtes à la campagne!

Salle à manger avec foyer. Salon privé. Cuisine européenne: réceptions, dîners d'affaires, séminaires de travail, certificat, cadeau. Chambres tout confort. Forfait.

Vos hôtes: la famille Lisita

Le Gwalarn

1480, Provancher, CAP-ROUGE
Tél.: 653-4029

15^{ans} d'expérience

RESTAURANT JONCTION Sillery

Angle René-Lévesque et des Érables
"histoire de bien manger... à prix familial"

VEGETES DU TEMPS DES FÊTES

- Ragout de pattes et boulettes 6,95
- Dinde rôtie farcie, sauce aux canneberges 7,95
- Assiette canadienne (dinde rôtie, ragout, tourtière) 8,95

Stationnement gratuit à l'arrière le soir et les fins de semaine

Service de traiteur

310, René-Lévesque Ouest
Réservations: 683-4621

RESTAURANT MORELLI

Tous les soirs

BUFFET ITALIEN
2 pour 10,95

BRUNCH DÉJEUNER
Dimanche dès 9h
2 pour 9,95

1670, Jules-Verne
Place Légende
Sainte-Foy
(boul. Charest O. sortie Légende)
877-5577

MAROIR DE TILLY
Détente au bord du St-Laurent

FORFAIT SAINT-SYLVESTRE

Sooper gastronomique, coucher et déjeuner
A partir de 167,50\$

FORFAIT-SANTÉ
199\$

St-Antoine-de-Tilly (15 minutes des ponts)
418-886-2407

RESTAURANT CAFE LE GREC EΛΛΗΝΙΚΟΝ

Pourquoi pas un Noël à la grecque?

MENU SPÉCIAL pour le 25 décembre

Super festin du mois aussi disponible

Carte du Livre d'Or acceptée en tout temps

95, CHEMIN SAINTE-FOY 525-7525
STATIONNEMENT GRATUIT

Restaurant Charles Baillaigé

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA SAINT-SYLVESTRE
La balochine de faisan truffée en gelée

Les médaillons de saumon au fenouil

Le consommé de collier à la Julienne de céleri

Le sorbet aux pommes

La salade de Douvres forcée aux petits légumes sauce champagne

Le tournedos Henri IV sauce persil-gourdin

Le lit vert aux noisettes et vinaigre de framboise

Les préférés du gastronome

Le desirable suivi d'une soirée d'opéra avec orchestre

60\$

réservez tôt (418) 692-2480

Ou demandez nos forfaits - séjour

HÔTEL CLARENDON
57, rue Sainte-Anne
Vieux-Québec
1-800-463-5250

RESTAURANT SAINT HONORE

SPÉCIAL
entre 17h et 18h
Table d'hôte 2 pour 1

TABLE D'HÔTE
Coeurs d'artichauts vinaigrette
Potage
Fettuccini Alfredo 11,95\$
Filet de truite aux baies roses 12,95\$
Médailon de veau aux pleurotes 13,95\$
Filet mignon, sauce aux trois poivres 14,95\$
Dessert, thé, café, tisane

DANCING BAR RENCONTRE
370, Grande Allée Est
Québec
529-7932

Reservez pour vos parties de bureau, anniversaires, etc.

Le Saint-Félix

Faites vite!
pour vos partys des fêtes

TABLE D'HÔTE à partir de 15,95\$

MENU DU JOUR à partir de 6,95\$

ST-SYLVESTRE

TABLE D'HÔTE:
Consomme
Assiette de saumon et esturgeon fumés
Terrine de caribou ou genievre
Tou normand
Dinde de saumon sauce d'epouse
ou
Filet mignon de cerf aux champignons sauvages
Dessert
Café expresso

34,95\$ par personne
Un accordéoniste agrémente la soirée.

1252, Saint-Félix, Cap-Rouge
Réservations: 651-6980

Café des Artistes

MARC DROLET
au piano
du jeudi au dimanche

MENU DE NOËL
Charlotte de pétoncles florentine ou
Tartouze aux trois fromages
Crème bouillie de neige
ou
Consommé à la madrilène
Salade d'endives et cresson aux noix de Grenoble
Sorbet au champagne

Truite saumonée gratinée au sabayon 20,95\$
Civet de lièvre grand veneur 21,95\$
Côte de veau Marie-Louise 22,95\$
Filet mignon Wellington 24,95\$
Langoustines à la poissienne 26,95\$

Choix du chariot
Café - tisane - thé

CARTE DU "LIVRE D'OR" ACCEPTÉE DURANT LA PÉRIODE DES FÊTES

333, SAINT-AMABLE
(voisin du Grand Théâtre)
Stationnement gratuit
522-4011

Menu Week-end

Choix de 4 REPAS WEEK-END complets

Incluant: Salade de chou ou salade verte à volonté
Soupe du jour ou soupe aux légumes ou jus de légumes 1/8 ou jus de tomate

le **VENDREDI** de 14h à 21h,
le **SAMEDI** et le **DIMANCHE** de 11h à 21h

METS PRINCIPAL

- Le veau marenco 8,95 \$
- Le fettuccine alfredo 9,95 \$
- Le filet de sole meunière 10,95 \$
- La brochette de poulet 11,95 \$

DESSERT AU CHOIX
Gâteau-sundae: supplément 1,00\$

BREVUAGE RÉGULIER
Café* ou thé* ou tisane* ou boisson gazeuse* (à volonté) ou lait

À PARTIR DE 8,95

Marie Antoinette
14 restaurants pour vous servir!

Aucune substitution. Ne peut être jumelé à d'autres rabais ou promotions.

Holiday Inn
Ste-Foy
3125, boulevard Hochelaga, Sainte-Foy

Brunch du Nouvel An
de 10h à 15h

- 19,95\$ adulte
- 16,95\$ nouvel âge
- 7,95\$ enfant de 4 à 12 ans

Gratuit pour les tout-petits

Musique d'ambiance et animation
Taxes en sus

Buffet Noël et Jour de l'An
à partir de 17h 00

Buffet international

- 23,95\$ adulte
- 20,95\$ nouvel âge
- 9,95\$ enfant de 4 à 12 ans

Gratuit pour les tout-petits

Le vendredi 31 décembre
Table d'hôte de la Saint-Sylvestre
en soirée 18h 30

Au menu

- Le baluchon de Saint-Jacques au basilic et vieux sherry
- Le consommé de bouef célestine
- La terrine de pintade au madère et poivre rose
- La longe de veau braisée au confit d'agrumes
- Le bavarois à la liqueur de cassis
- Les infusions

39,95\$ par personne incluant 1/2 bouteille de vin / par couple
Taxes et service en sus

BYE BYE 93

Pour terminer l'année en beauté
• DISCO • DANSE • ANIMATION
Forfait 1 après party par chambre 39,95\$

RÉSERVATION 653-4901

TYROLIENNE

À LA TYROLIENNE, C'EST UNE AMBIANCE CHALEUREUSE, DES PRIX ABORDABLES, LA MUSIQUE DE NOTRE ACCORDÉONISTE ET NOS MENUS SPÉCIAUX.

POUR NOËL
Souper de 17h à 23h
TABLE D'HÔTE (4 services) 20,95\$

LA SAINT-SYLVESTRE
TABLE D'HÔTE (4 services) 20,95\$
Animation et musiciens pour défoncez l'année en beauté

LE JOUR DE L'AN
En matinée: de 10h à 14h
DÉJEUNER COPIeux SUR ASSIETTE 9,95\$
En soirée: service de 17h ou de 20h 30
TABLE D'HÔTE (4 services) 20,95\$
Pour les enfants de 12 ans et moins **12,95\$**

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

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE. Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6



Le Suro Danana

Le Suro Danana

Il y a quelques mois qu'on en parle et le Suro Danana ne semble avoir déçu personne, lors de son ouverture, mercredi soir. Les nombreux invités ont apprécié l'originalité du décor avec ses couleurs chaudes, ses hauts plafonds et ses colonnes, son éclairage feutré, la qualité de la cuisine sans frontière du chef, Daniel Vézina, et l'ambiance créée par une chanteuse noire, dotée d'une voix envoûtante. Le cocktail grillé de 120 places, coin côté de la Montagne et rue Saint-Pierre, sera vite un favori des « youppis » des deux sexes. A la carte, les clients découvriront les huitres, les sushi, les tempura de légumes, les fritures de calmars, les satés (brochettes marinées), les soupes tonkinoises, les pâtes fraîches, les tartares, les carpaccio, les pizzas californiennes et bien d'autres plats de différentes cuisines. L'établissement fait aussi son pain et ses pâtisseries (très originales). SUzanne Gagnon, RObin Bruneau, DANiel Vézina, NATHalie

Bruneau et NAnCy Lavoie ont investi 300 000 \$ dans ce projet audacieux et ils ne semblent pas s'être trompés. L'établissement est ouvert de 11 h 30 à minuit, du lundi au vendredi, et de 17 h à minuit, les samedi et dimanche.

Le Goutzi

M. Claude-Étienne Valois est original et le mot n'est pas exagéré. Il vient de quitter son poste de directeur général des restaurants, Manhattan et Flash Café, pour voler de ses propres ailes. Il a acheté le restaurant l'Esplanade, de la rue Saint-Jean, et ce sera bientôt le Goutzi, un « diner » américain des années 50. M. Valois transformera complètement l'établissement, autant à l'extérieur qu'à l'intérieur... quand les grévistes de la construction le lui permettront. Il aimerait bien que son nouveau concept soit prêt pour la période du Carnaval, en février. Il y aura un bar de 50 places et plus de 200 places repar-

Le temps des Fêtes dans les restaurants

La plupart des restaurateurs voient venir le temps des Fêtes avec soulagement. C'est une période propice pour les réunions de bureau, les réveillons, les rencontres familiales de Noël et du jour de l'An. C'est impossible, tellement les restaurants sont nombreux, de publier les menus concoctés par les chefs pour ces occasions. Mais le consommateur devrait prendre le temps d'appeler dans différents établissements pour vérifier le menu, le prix, le nombre de services et s'il y a ou non de l'animation. Et quand quelqu'un prend la peine de réserver à une heure précise et d'indiquer le nombre de personnes qui l'accompagneront, il devrait arriver à l'heure et avec le nombre de personnes prévues.

Voici la recette d'un nouveau cocktail explosif. De gauche à droite, SUzanne Gagnon, RObin Bruneau, DANiel Vézina, NATHalie Bruneau et NAnCy Lavoie. C'est la recette du Suro Danana, un cocktail grillé, coin côté de la Montagne et rue Saint-Pierre, qui a été inauguré, mercredi soir, et qui fera parler de lui, autant par l'originalité de la cuisine que par l'ambiance exotique et feutrée des lieux.

FÊTES FABULEUSES · FÊTES FABULEUSES · FÊTES FABULEUSES

Pour des Fêtes Fabuleuses

Noël
25 DÉCEMBRE 1993
Le CAUCUS
BUFFET BRUNCH DE NOËL
DÈS 12H00
22,95\$ PAR PERSONNE
11,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
SERGIO ZELIOLI, ACCORDÉONISTE
ET MICHÈLE FONTAINE, CHANTEUSE

Buffet du Père Noël
17H30 ET 20H00
28,95\$ PAR PERSONNE
14,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
SERGIO ZELIOLI, ACCORDÉONISTE
ET MICHÈLE FONTAINE, CHANTEUSE

Jour de l'an
1^{er} JANVIER 1994
Le CAUCUS
BUFFET BRUNCH
DÈS 12H00
22,95\$ PAR PERSONNE
11,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
SERGIO ZELIOLI, ACCORDÉONISTE
ET MICHÈLE FONTAINE, CHANTEUSE

Buffet
17H30 ET 20H00
28,95\$ PAR PERSONNE
14,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
SERGIO ZELIOLI, ACCORDÉONISTE
ET MICHÈLE FONTAINE, CHANTEUSE

POUR LA FAMILLE ET LES AMIS DE L'EXTÉRIEUR
DU 23 DÉCEMBRE 1993 AU 4 JANVIER 1994
DURANT LES FÊTES, RÉVEILLONNEZ AU QUÉBEC HILTON
ET PROFITEZ DE NOS TARIFS SPÉCIAUX
79\$ PAR CHAMBRE, OCCUPATION DOUBLE.
GRATUIT POUR LES ENFANTS PARTAGANT LA CHAMBRE DE LEURS PARENTS.
RÉSERVATION : (418) 647-2411

QUÉBEC HILTON

SPECIAL DES FÊTES

Restaurant **Nourcy**

Sommes ouverts tous les jours

les 24 et 25 décembre (en soirée)
MEZZE POUR DEUX
incluant un demi-litre de vin
49,95\$

MEZZE pour emporter 40\$ pour 2 personnes

SOUPER SAINT-SYLVESTRE en soirée Menu spécial 30\$ par personne

1^{er} JANVIER en SOIRÉE Choix de brochettes Dessert, café 15,95\$ par personne

1654, chemin Saint-Louis, Sillery
688-1654

LE TEMPS DES FÊTES

24 décembre
TABLE D'HÔTE
dès 18 h
à partir de 23,95\$ adulte

31 décembre
SAINT-SYLVESTRE BUFFET GASTRONOMIQUE
avec occasionnelle dès 18 h
adulte 27\$

25 décembre
BUFFET GASTRONOMIQUE DE NOËL
dès 18 h
adulte 25\$

1^{er} janvier
BRUNCH JOUR DE L'AN
1^{er} service 10h 2^e service 13h
adulte 15,95\$ enfant 5 à 12 ans GRATUIT 5 ans et moins
TABLE D'HÔTE DU SOIR
dès 18 h
à partir de 23,95\$ adulte

BAKER
AUBERGE INN

Restaurant
8790 avenue Royale
Château-Richer
Tel.: (418) 824-4478
Telec.: (418) 824-4412

LA TABLE SUISSE

TABLE D'HÔTE DU JOUR DE L'AN
à compter de 17 h

Salade de persil, tomate et crabe
Potage du chef

Fondue chinoise ou
Fondue chinoise porc et boeuf 19,95\$

Fondue suisse au champagne 20,95\$

Paupiette de veau farcie aux olives et bacon, sauce aux champignons 21,95\$

Symphonie des mers, sauce aux boies roses 23,95\$

Granité du Nouvel An
Déllice du chef
Tulipe de fruits frais, sauce au chocolat
Thé - Café - Lat

32, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
Réservations : 694-1320
2 heures de stationnement gratuit à l'Hôtel de Ville

Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt...

Dès 7 h, commencez vos journées avec nos **petits déjeuners**

Un moment privilégié pour des rendez-vous d'affaires réussis!

LA FENOULLIÈRE
RESTAURANT
3100, chemin Saint-Louis, Sainte-Foy
(face aux ponts)
653-3886

OUVERT LE PREMIER DE L'AN

Souper dansant

le 31 déc. 93 dès 18 h

VENEZ SAUTER L'ANNÉE

MENU **St-Sylvestre**

Feuilleté d'escargots à l'estragon ou
Mousse de crevettes ou
Salade César
Crème Argentuil

Filet mignon sauce Périgourdine ou
Scampis et crevettes à la Provençale ou
Escalope de poulet Parmigiana

Gâteau de la St-Sylvestre
Thé - Café

19,95\$ (taxes et service en sus)

2360, chemin Sainte-Foy, Québec
Centre Innovation 651-9222

BONNE ANNÉE!

Marc Adams
Clavériste, chanteur et saxophoniste

Le temps des fêtes au Manoir

DÉJEUNER DES CANTONS
Les dimanches 26 décembre et 2 janvier, venez savourer en famille notre Déjeuner des Cantons qui sera servi de 9h à 12h dans une ambiance de fête et de musique

ADULTE 11,50\$ ENFANT* 5,50\$
Taxes et service en sus

DINER DE NOËL ET DU NOUVEL AN
Au Manoir, les dîners de Noël et du Nouvel An vous feront vivre une aventure gastronomique. Servi à compter de 17 h.

ADULTE 29,95\$ ENFANT* 17,50\$
Taxes et service en sus

DÉJEUNER DES CANTONS EN FÊTE
(25 décembre et 1^{er} janvier)

À notre Déjeuner des Cantons, le chef a ajouté pour l'occasion: salades, viandes froides, cuscus de boeuf et mignardises. Servi à compter de 10 h 00.

ADULTE 17,50\$ ENFANT* 9,95\$
Taxes et service en sus

SAINT-SYLVESTRE
Le 31 décembre, dès 21 h, le Manoir prend des allures de fêtes. Orchestre, prix de présence, remise de collants et atmosphère unique. Buffet gastronomique incluant un demi-homard par personne. Servi de 21 h 30 à 1 h. Cartes en vente à la réception de l'hôtel.

PAR PERSONNE 59,95\$
Taxes et service en sus
*Moins de 12 ans

LE MANOIR DU LAC DELAGE
HÔTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS
80 Ave du Lac, Ville du Lac Delage, Québec G0A 4P0
RÉSERVATIONS (418) 848-2551 1 800 463-2841

Magie du talent, magie du prix!

Sachez savourer les nouvelles saveurs des fêtes de chez Nourcy.

En entrée, au diner, lors de vos festivités

Découvrez:

Nos fromages

- CAMEMBERT Moulin de Goye 18,75\$ kg
- CHEVRE Buche française 18,75\$ kg
- RACLETTE FRANÇAISE 16,50\$ kg

1198, JEAN GALVIN CAP-ROUGE 877-4262
1035, CARTIER, QUÉBEC 523-4772
CENTRE COMMERCIAL PLACE STE-FOY 651-7021
1622, CHEMIN ST-LOUIS, SILLERY 527-2739
METRO-NOURCY 3100, DE LA FOREST SITE FAY 651-5004
production, traitement et administration 2661 BOUL. VERSANT NORD, SITE FAY 653-4051

- Pâté en croûte sanglier et bison
- Croustillant de gibier aux fines herbes
- Terrine de pintade aux champignons de café
- Cuisse de canard confite maison
- Spirale de saumon fumé à la mousse de crevettes et plus encore...

Demandez nos bûches de Noël!

LA GRANDE CLASSE ABORDABLE

25 décembre
1^{er} janvier

Cuisse de Pintade Confite à l'Orange et Vinaigre Balsamique ou
Tourte de Faisan, Chutney aux Fruits
Veloute de Moules au Safran 24,50\$

Gratin de Noix de Pétoncles et Saumon aux Pleurotes ou
Duo de Cailles Rôties aux Griottes ou
Cuisson de Sanglier Rôti Sauce Grand Veneur ou
Filet de Boeuf Grillé au Roquefort et aux Noisettes

Dessert et Café

OUVERT LE 24 DÉCEMBRE

LOUIS HÉBERT
668, Grande-Allée, 525 78 12

Les fantaisies des fêtes

"BUFFETS DE NOËL ET DU NOUVEL AN"
Deux services - 17 h et 20 h
Animation - Colombe Dufour
Adultes 23,50\$ Aînés 22,50\$ Enfants 10,50\$

"BRUNCH DU NOUVEL AN"
Un service - 12 h à 14 h
Animation - Colombe Dufour
Adultes 18,50\$ Aînés 17,50\$ Enfants 8,75\$

Taxes et service en sus

Radisson RESTAURANTS
GOUVERNEURS QUÉBEC
RÉSERVATIONS: 647-1717
POSTE 2137

Resto Alpina 94

M. Ezio Bera retourne à ses anciennes amours, tout en continuant à être associé à Mme Diane Guillot, de La Scala. Il vient de racheter le Resto Alpina 94 qu'il avait vendu, il y a un an, aux propriétaires du restaurant Chez Albert. L'auberge est située sur le boulevard des Neiges, près du mont Sainte-Anne. C'est l'ancienne Auberge Café de la Paix qui contient une belle salle de 150 places et une dizaine de chambres. L'établissement (saisonnier) ouvrira ses portes le 15 décembre et les fermera vers la fin d'avril. M. Bera veut offrir des menus à prix populaire: grillades, fondues, pâtes, veau, etc., et des 5 à 7 avec toutes sortes de promotions. Il y aura des réveillons, le 24 et le 31 décembre et des repas de circonstance, le 25 décembre et le 1er janvier.

Gilbert Cashman de retour

M. Gilbert Cashman est de retour dans l'hôtellerie après une année sabbatique bien méritée. M. Cashman a été directeur général du Château Frontenac durant huit ans et demi et il a joué un rôle important dans les rénovations qui ont complètement transformé le Château au cours des dernières années. Durant son année sabbatique, M. Cashman a effectué de nombreux voyages au Canada, aux États-Unis et dans des pays d'Europe de l'Ouest et de l'Est en compagnie de son épouse, Me Paule Gauthier, qui est présidente du Barreau canadien et qui représenterait l'organisme. M. Cashman occupe le poste de directeur général de l'hôtel Radisson Gouverneurs Québec depuis le 22 novembre et il remplace M. Ted Lennon qui a occupé ce poste durant plusieurs années. Son mandat consiste à faire connaître davantage cet hôtel du centre-ville qui a été complètement rénové et qui contient plusieurs salles de réunions, en plus des bars et de deux magnifiques restaurants.

La Chaumière du Manoir de Gruyères

M. Pierre Richardet, le chef de La Chaumière du Manoir de Gruyères, a préparé quelques spéciaux pour le mois de décembre à son établissement du chemin Saint-Louis, près de Maguire. Le spécial du skieur comprend un 2 pour 1 sur la fondue au gruyère, le dimanche, à partir de 16 h et les mardi et mercredi, à partir de 17 h et le chef

recommande de l'accompagner d'un vin blanc, Cristal de Roche. Le spécial du Canton de Vaud met en évidence le pâté vaudois (poireau, pommes de terre, saucisse au chou ou saucisse au foie) accompagné d'un vin rouge, Domaine de Grangeneuve et le spécial de décembre, de 17 h à la fermeture, offre la fondue spécial Pierre accompagnée d'un vin rouge, Château du Grand Caumont et d'un blanc, Cristal de Roche. L'établissement sera fermé à partir du 24 décembre à 15 h et rouvrira le 28 et le 31 décembre, ainsi que le 1er et le 2 janvier.

Le Melrose

M. Alain Rabault, du Melrose, fait savoir que son établissement est ouvert tous les lundis du mois de décembre, midi et soir. C'est aussi l'occasion de découvrir une nouvelle sorte de 5 à 7 puisque les clients peuvent fréquenter le restaurant haut de gamme du chemin Saint-Louis, entre 5 h et 7 h, et découvrir une table d'hôte de quelques choix comprenant entrée, plat principal, dessert et boisson non alcoolisée. Cette initiative vise à favoriser ceux et celles qui veulent prendre un bon repas avant d'aller voir un spectacle.

La Grolla

Mme Marcella Dandel continue d'offrir ses spécialités suisses dans la côte d'Abraham. Les clients peuvent découvrir salades, crêpes salées ou sucrées, fondues, raclettes, viande des Grisons, braséade ou charbonnade, galette de rosti à la zurichoise, tartelette vaudoise ou croûte au fromage, émincé de veau à la zurichoise, entrecôte au poivre gris, au roquefort ou nature et plusieurs autres plats helvétiques. C'est possible de déguster du cidre breton (Kérisac) ou d'excellents vins français et suisses pour accompagner le repas. A noter que toutes les taxes sont incluses dans les prix du menu et demandez à Mme Dandel de vous faire découvrir son café de l'amitié!

La Nouvelle Réserve

Le ténor bien connu, M. Yves Cantin, continue d'offrir des soupers-concerts au restaurant La Nouvelle Réserve, du boulevard René-Lévesque. Et le chef, Marc Ferlotte, prépare des tables d'hôte pour allier bonne chère et divertissement culturel. M. Cantin chante les mercredis 15 et 22 décembre, de 19 h à 22 h, et c'est préférable de réserver en contactant le maître d'hôtel, Jean-Yves Normand.



Nouveau bar dancing

M. Yvon Cyr, inaugurerait, mercredi soir, son bar dancing au 795, boulevard du Lac, dans le centre commercial Place de la Monnerie, à Charlesbourg. C'est un établissement de 150 places avec tables de billard, jeu de dard et un grand bar circulaire comme point de rencontre. C'est ouvert tous les jours, de 11 h à la fermeture. Ce n'est pas un endroit pour manger, mais pour danser (disco et orchestre les fins de semaine) et pour prendre des boissons alcoolisées.



La magie d'un Noël asiatique...

Bousculez les traditions, le temps d'apprécier un menu très spécial des fêtes à l'Apsara!

APSARA

Une délicieuse gourmandise
71, RUE D'AUTEUIL — 694-0232

Cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne

<p>BRUNCH DE NOËL 25 décembre de 10h à 14h30</p> <p>23\$50 adultes 11\$75 enfants 10 ans et moins GRATUIT enfants 5 ans et moins</p>	<p>De retour à la tradition SAINT-SYLVESTRE «Noir et Blanc» 31 décembre dès 20h30</p> <p>MENU GASTRONOMIQUE 6 services Service en salle, à l'ancienne Dîner dansant avec orchestre de 5 musiciens, production Roland Martel</p> <p>75\$ par personne</p>	<p>BRUNCH DU JOUR DE L'AN 1er janvier de 10h à 14h30</p> <p>23\$50 adultes 11\$75 enfants 10 ans et moins GRATUIT enfants 5 ans et moins</p>
<p>BUFFET DE NOËL 25 décembre de 17h à 21h</p> <p>28\$50 adultes 14\$25 enfants 10 ans et moins GRATUIT enfants 5 ans et moins</p>	<p>Buffet du JOUR DE L'AN 1er janvier de 17h à 21h</p> <p>28\$50 adultes 14\$25 enfants 10 ans et moins GRATUIT enfants 5 ans et moins</p>	
<p>Pianiste et violoniste sur place Promenades en carriole matin et soir 5\$ adultes 3\$ enfants</p>		



MANOIR st-castin
LAC-BEAUPORT
Hôtel et restaurant de villégiature

Réervations nécessaires à Chantal Pilon
(418) 841-4949
1-800-561-4764



LE SOLEIL

CITF 107.5 FM
ROCK-DÉTENTE

Société des alcools du Québec

vous invitent à participer au concours:

LE TEMPS DES RÉJOUISSANCES

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER:

UNE CAVE À VIN
UNE VALEUR DE
1000\$

Vous pourrez prendre livraison de votre prix avant de recevoir vos invités pour le réveillon!

POUR PARTICIPER:
Remplissez le coupon ci-dessous, en répondant correctement à la question, et retournez-le à l'adresse indiquée ou déposez-le à CITF-ROCK-DÉTENTE entre 8h30 et 12h15 et entre 13h30 et 17h. De plus, écoutez l'émission de Joanne Boivin, entre 10h et 14h, à CITF-ROCK-DÉTENTE le 22 décembre pour connaître le nom de la personne gagnante.

Tirage en direct

Retournez ou déposez à: Concours "Le temps des réjouissances" CITF-ROCK-DÉTENTE 580, Grande Allée Est, bureau 250, Québec, QC G1R 2K2

NOM:

ADRESSE:

VILLE: CODE POSTAL:

Tél.: Bur.: Rés.:

QUESTION: "Nommez l'animateur du matin, entre 6h et 9h, à CITF-ROCK-DÉTENTE?"

RÉPONSE:

• Un coupon par enveloppe
• Seuls les fac-similés reproduits entièrement à la main seront acceptés.
• Date limite de participation: le 21 décembre, minuit
• La personne gagnante devra répondre à une question d'habileté.

Règlements disponibles au quotidien LE SOLEIL et à CITF-ROCK-DÉTENTE

T R A D I T I O N N E L L E
E U R O P É E N N E
C A L I F O R N I E N N E



U N I Q U E À Q U É B E C

TABLES D'HÔTE

LES CALIFORNIENNES

Coeurs d'artichauts vinaigrette • Potage
Pizza californienne au choix 7"
LA QUATTRO ou LA B.B.Q. ou LA TEX-MEX ou LA POULET THAÏ ou LA POULET TERIYAKI
Tiramisu **10,95\$** Thé ou café

Fondue parmesan • Potage
Pâte au choix
Mousseline au chocolat • Thé ou café **8,95\$**

Salade César • Potage
Pizza à l'européenne au choix
Gâteau au fromage • Thé ou café **9,95\$**

P I Z Z E R I A
D'YOUVILLE
D E P U I S 1 9 6 3

1014, RUE SAINT-JEAN 694-0299 • 1034, AVENUE CARTIER 648-8821 • 2830, CHEMIN SAINTE-FOY 653-8310

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6

Les Frères de la Côte

M. Jean Dehaye, des Frères de la Côte, a ajouté quelques nouveautés à son menu grâce à la complicité de son chef, M. Robert Nadeau. Ce dernier fabrique une pizza des pères Trappistes, composée d'un fromage de lait cru des pères Trappistes de Hollande, au Manitoba et aussi une pizza à base de tomates fraîches et de fromage. La carte s'est enrichie d'un carpaccio de saumon, d'un fondant de foie de canard et de confit d'oie, d'un carré d'agneau aux herbes de Provence et d'une tarte aux poires fraîches avec crème et chocolat.

Le Chanoine Kir

Denise et Jacques Roland, du Chanoine Kir, ont fait un bon coup en embauchant M. Francis Moroni comme serveur-maitre d'hôtel. Ce dernier compte plusieurs années d'expérience dans la restauration et il s'est surtout fait connaître, durant les dix dernières années, comme maitre d'hôtel au Paris-Brest sur Grande Allée.



Francis MORONI

Le Pub Laurel & Hardy

Le Pub Laurel & Hardy, de Montmagny, a fêté son 5e anniversaire en fin de semaine dernière. Une soirée « sexy » a été le point culminant d'un samedi soir très mouvementé avec amateur, roulette chanceuse et très beaux « décollés ». Ce fut l'occasion pour les clients de goûter à la cuisine italienne du nouveau chef, Tony Saffioti.

Le Clarendon

Christian Lestriez, était chef-proprétaire du restaurant, Chez Rabelais, et il a quitté ce poste pour devenir chef exécutif de l'hôtel Clarendon. Il a recommencé à présenter des menus du jour, des tables d'hôte et il a refait la carte.

Le bistro Pape Georges

Le bistro Pape Georges, rue Cul-de-Sac, à la place Royale, est probablement le seul bistro à vin de toute la région de Québec. C'est du moins le seul que je connais. Il est la propriété des frères Marcolin, tout comme La Nouvelle Réserve et la Trattoria Sant'Angelo. C'est ouvert, les jeudi, vendredi, samedi et dimanche, de 17 h à 2 h. C'est l'endroit pour déguster un verre de vin un peu plus recherché, accompagné d'une charcuterie ou d'un fromage. C'est aussi possible de réserver la salle (15 à 25 personnes) pour une partie de bureau ou une autre occasion.

La Fondation Gérard-Delage

Gérard Delage était reconnu à juste titre comme le prince des gastronomes et sa Fondation a distribué, depuis sa création, plus de

250 000 \$ en bourses d'études et en stages de perfectionnement à la relève en hôtellerie, en restauration, en sommellerie et en tourisme. C'est grâce au tirage, « L'univers du vin à gagner », que la Fondation récolte une grande partie de ses fonds. Les billets se vendent 100 \$ chacun ou 200 \$ pour trois billets et les gens peuvent se les procurer en téléphonant, à frais virés, au (514) 282-5109 ou dans les principales succursales de la SAQ. En plus d'aider une bonne cause, les gens auront l'occasion de participer au tirage de prix prestigieux comme quatre caves à vin, d'un total de 1300 bouteilles, comprenant plusieurs grands crus; un voyage pour deux personnes dans des vignobles de France et 10 prix de l'hospitalité comprenant chacun six séjours dans divers établissements hôteliers du Québec. La vente des billets se poursuit jusqu'au 12 janvier. Le tirage aura lieu à cette date, à 12 h 30, à l'hôtel Vogue, 1425, rue de la Montagne, à Montréal.

L'Emerillon

Le Roussillon Québec est en faillite depuis le mois de juillet dernier et c'est le syndic Price Waterhouse qui administre l'établissement. Ce dernier est en vente, mais rien de concret n'a encore été réalisé. Il y a eu une réorganisation administrative en août et c'est Mme Hélène Savoie qui est devenue la directrice générale. Elle confirmait, hier, que l'établissement ne faisait plus partie de la chaîne Roussillon et qu'il serait désormais identifié comme l'Emerillon, l'un des bateaux de Jacques Cartier. Une façon intéressante de s'identifier à la place Jacques-Cartier au coeur de Saint-Roch.

RESTAURANT Patrimoine 529-5533
coin Georges-V et Grande Allée

TABLE D'HÔTE

Escargots au persil
Pâté de campagne au poivre vert
Feuilletage de fruits de mer
Potage
Salade César
Poussin de dinde aux carottes farcies
Côtelettes d'agneau à la Cumberland
Filet de saumon hollandaise
Boeuf Wellington
Thé - Café
Dessert au choix
Sambuca

1 personne 21⁷⁵\$
2 personnes 38²⁵\$
4 personnes 66⁰⁰\$
6 personnes 93⁷⁵\$

7 SERVICES

ENCORE QUELQUES PLACES DISPONIBLES POUR LES FÊTES
Mêmes prix avantageux!

RESTAURANT Beaugarte

Fête de la St-Sylvestre
31 DÉCEMBRE

SOUPER GASTRONOMIQUE 50\$ par pers.
(taxes et service inclus)

...danse avec orchestre jusqu'aux petites heures de 1994

Soirée seulement 15\$ cartes en vente à la réception

Réservations : 659-2442

SERVICE DE VALET

LE BIFTHÈQUE

LA PÉRIODE DES FÊTES ARRIVE BIENTÔT
Réservez dès maintenant!
Pour vos "partys" du temps des Fêtes, pour Noël ou le Jour de l'An!

Noël et Jour de l'An
TABLE D'HÔTE LE BIFTHÈQUE

Crème Crêcy
ou
Fondus Parmesan
ou
Bouquet de crevettes
Salade du jardin

Troite farcie 14⁹⁵
Entrecôte 15⁹⁵
Brochette de filet mignon 16⁹⁵
Dinde de saumon aux trois poivres 17⁹⁵
Côte de boeuf au jus 17⁹⁵
Filet mignon et langoustines 24⁹⁵
Carottes Vichy
Bûche du temps des Fêtes
ou
Salade de fruits
Thé - Café - Lait

871-1717
3050, boul. Hamel (angle Hamel et Henri-IV)
Québec

Noël et Jour de l'An au Château.

Chic, on fête!

1893 1993
NOS PREMIERS 100 ANS
Le Château Frontenac

Un décor féerique. Un vrai conte de fées. Du 17 décembre au 1^{er} janvier, venez vivre la magie des Fêtes au Château Frontenac.

Le vendredi 17 décembre «Buffet dansant»

Verchères
BAR PAYANT 11 h
Salle de Bal
BUFFET DANSANT 11 h 30
Venez vous amuser!
«Disco Lumisonique»

26\$ par convive
Taxes et pourboire inclus

Jour de Noël

Le soir, «Les Petits Chanteurs de la Maîtrise de Québec» entonneront pour vous les plus beaux airs de vos Noëls d'enfant.

Le Champlain
BRUNCH DE NOËL 10 h et 13 h
14\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire en sus

DÎNER DE NOËL 18 h
Musique de Jacques Faucher
42\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire inclus
Cravate et tenue de ville obligatoires

85\$ par adulte

Café de la Terrasse
BRUNCH DE NOËL 10 h et 13 h
13\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire en sus

DÎNER BUFFET DE NOËL 17 h et 20 h 30
16\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire en sus

33\$ par adulte

Salle de Bal
DÎNER DANSANT DE NOËL 18 h
Musique de danse avec le Combo de Roland Martel
Défile traditionnel des cuisiniers présidé par le comte de Frontenac
34\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire inclus

59\$ par adulte

Jour de l'An 1994

Salon Frontenac
BRUNCH DU NOUVEL AN 10 h à 14 h
16\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire inclus

29\$ par adulte

Le Champlain
BRUNCH DU NOUVEL AN 10 h et 13 h
14\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire en sus

29\$ par adulte

DÎNER GALA DU NOUVEL AN 18 h à 22 h 30
38\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire inclus
Cravate et tenue de ville obligatoires

79\$ par adulte

Café de la Terrasse
BRUNCH DU JOUR DE L'AN 10 h et 13 h
13\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire en sus

27\$ par adulte

DÎNER BUFFET DU JOUR DE L'AN 17 h et 20 h 30
16\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire en sus

33\$ par adulte

Salle de Bal
PREMIER DÎNER DANSANT DE 1994 18 h
27\$ par enfant de 10 ans et moins
Taxes et pourboire inclus
Cravate et tenue de ville obligatoires

50\$ par adulte

Réservations: (418) 692-1061
Pour réservations et renseignements:
Salle de Bal et Salon Frontenac: poste 2120
Le Champlain: poste 5602 - Café de la Terrasse: poste 6228

Saint-Sylvestre

Salon Frontenac
DÎNER DE LA ST-SYLVESTRE 20 h
Musique de danse continueuse
78\$ par convive
Taxes et pourboire inclus

Café de la Terrasse
BUFFET DANSANT DE LA ST-SYLVESTRE 20 h 30 à 1 h
Musique avec le Quatuor de Roland Martel
65\$ par adulte
Taxes et pourboire inclus

Le Champlain
DÎNER GALA DE LA ST-SYLVESTRE 20 h
Grand dîner d'apparat
Danse continueuse avec l'Orchestre de Jacques Faucher
155\$ par convive
Taxes et pourboire inclus
Cravate et tenue de ville obligatoires

Salle de Bal
DÎNER GALA DE LA ST-SYLVESTRE 20 h
Grand dîner d'apparat
Danse continueuse avec le Big Band de Roland Martel
96\$ par convive
Taxes et pourboire inclus
Cravate et tenue de ville obligatoires

Bar Saint-Laurent
MUSIQUE DE DANSE de 21 h à 1 h

Joyeuses Fêtes à tous nos clients!

Brunch du Jour de l'An
1er janvier 1er service 10 h 40
2e service 13 h

Buffet du Jour de l'An
1er janvier à 17 h

14\$95 adultes
12\$95 60 ans et plus
7\$95 enfants (10 ans et moins)

Saint-Sylvestre
31 décembre 1993
Table d'hôte bouteille de vin et ambiance

55\$ taxes et service inclus

Buffet à volonté
Tous les dimanches à partir de 16 h

9\$95 adultes
7\$95 60 ans et plus
6\$95 enfants (10 ans et moins)

MANHATTAN GRILL

2635, boul. Hochelaga
Place de la Cité, Ste-Foy
657-1670

SOIRÉE BLUES
Jeudi
Vendredi
Samedi
à partir de 20 h

Hôtels et Villégiatures **CP** Canadien Pacifique
Le Château Frontenac

Création d'emplois: Tremblay lance un appel à la participation des MRC

QUÉBEC (d'après PC) — Le ministre de l'Industrie, du Commerce et de la Technologie, Gérard Tremblay, a déclaré, hier, à 90 préfets des l'Union des municipalités régionales de comtés (UMRCQ) que la réussite de son plan de relance de l'économie et la création des 47 000 emplois promis ne peut se réaliser sans eux.

dre le flambeau de la relance. « La mise en place d'un partenariat, a précisé le ministre, c'est la dernière chance qui nous reste. »

Les élus et leur président Roger Nicolet ont indiqué au ministre qu'ils se servent des sommes d'argent mises à leur disposition par le gouvernement pour investir directement dans des projets d'entreprises privées ou pour mettre sur pied des Sociétés locales pour le développement de l'emploi (SOLIDE), dont l'UMRCQ et le Fonds de solidarité de la FTQ font la promotion depuis deux ans, et qui investissent du capital de risque dans des projets pouvant varier entre 5000 et 50 000 \$. Il existe trois SOLIDE en Abitibi et en Montérégie.



Gérald TREMBLAY

« Vous êtes des mobilisateurs indispensables », a-t-il dit.

Dans sa présentation de son plan d'un milliard \$ sur trois ans, M. Tremblay a rappelé qu'il a réservé aux représentants régionaux, dont font partie les élus municipaux, une somme de 350 millions \$, mais qu'il leur appartenait de se mettre au boulot pour présenter des projets.

« Il ne faut plus attendre que le gouvernement développe les

régions, a-t-il souligné. La véritable mobilisation doit venir des personnes et il est impossible de créer une économie ouverte sans stratégie industrielle. »

M. Tremblay a parlé d'urgence « parce que nous ne pouvons plus reporter les décisions qui s'imposent ».

« Nous sommes assis sur une bombe atomique », a-t-il dit.

Puisque le gouvernement a accepté de décentraliser, il appartient aux régions de représen-

Élection dans Laval-des-Rapides L'absence de Jean Allaire a le don de réjouir Serge Ménard

LAVAL — Serge Ménard bénit le ciel que Jean Allaire ait renoncé à se présenter à l'élection partielle de lundi dans Laval-des-Rapides.



Serge MÉNARD

par DIDIER FESSOU
LE SOLEIL

Chef du contentieux de Laval, Me Allaire est le grand absent de cette élection : « Une absence dont les gens de la circonscription ne parlent pas. Sa venue m'aurait fait peur car elle aurait divisé le vote souverainiste », admet l'ancien bâtonnier du Québec.

Son absence le dessert-il ? « Je ne crois pas. Jean Allaire est plus prudent et moins impatient que Mario Dumont. »

Conduit par Michel Lepage auprès de 620 répondants en novembre, un sondage interne du Parti québécois a montré que le dissident libéral n'aurait pourtant eu aucune chance entre le péquiste Serge Ménard et le libéral Raymond Monette. Au mieux il aurait récolté 15 % des voix sans empêcher le PQ de ramasser la mise avec 48 % tandis que le PLQ se serait contenté de 35 %.

Le bon bord

Sise dans l'île Jésus, Laval-des-Rapides est la circonscription sans histoire d'un quartier de banlieue de la classe moyenne. Franco-phones à 90 %, ses 35 423 électeurs ont l'habitude de voter du bon bord : péquistes de 1976 à 1985 avec Bernard Landry et libéraux depuis, avec Guy Bélanger.

À part le transport en commun et son coût, ce sont les grandes questions nationales qui préoccupent ces banlieusards : l'emploi, la pauvreté, les taxes et la dette de l'État. Sans oublier « le » sujet de l'heure qui revient dans toutes les conversations et sur lequel les opinions peuvent être vigoureuses : les autochtones et la contrebande de cigarettes.

Criminaliste de grande réputation et partisan d'une action policière musclée, Me Ménard ne cache pas son étonnement devant la réaction de ses concitoyens : « C'est un sujet qui préoccupe les gens et ils peuvent être très violents dans leurs commentaires. Il y a là un problème sérieux auquel il va falloir s'attaquer en priorité ».

Lourd héritage

Trois candidats solliciteront les

bonnes grâces des électeurs, lundi :

— le péquiste Serge Ménard, 52 ans, avocat. Promu « candidat vedette » et donné favori par les médias qui voient en lui le ministre de la Justice d'un gouvernement Parizeau, Me Ménard dirige déjà un comité chargé d'élaborer la transition du Québec vers un État souverain. C'est sa première expérience en politique active et il la trouve extraordinaire : « C'est plus satisfaisant que je ne pensais et les gens sont vraiment gentils ».

— le libéral Raymond Monette, 64 ans, vendeur de carrière. Connu et apprécié, voilà un homme actif dans son milieu qui, en politique, connaît l'air et la chanson. S'il a réussi à faire élire Guy Bélanger avec 2199 voix d'avance en 1989, il a échoué lors du référendum sur l'Accord de Charlottetown et des dernières élections fédérales. Son principal handicap : assumer l'héritage de Guy Bélanger qui a critiqué durement la partisanerie politique, la faiblesse des dirigeants et la pauvreté de leur discours. Aussi M. Monette dit préférer jouer à fond la carte de ses qualités personnelles ;

— l'indépendant Robert Léclerc qui, après avoir obtenu 603 voix néo-démocrates dans Bellechasse, en octobre, se présente pour le Parti j'en peux plus. Son programme : réclamer une réforme du système judiciaire.

Après avoir gagné les trois dernières élections partielles dans Montmorency, Anjou et Portneuf, le Parti québécois mise beaucoup sur celle de lundi dans Laval-des-Rapides. En effet, elle pourrait avoir valeur de symbole la veille même où Daniel Johnson accède de facto à la direction du Parti libéral.

La gigue du temps des fêtes

Tam - didelam, le temps des fêtes est com - men - cé! Tam - didelam,
la pa - ren - té va arriver! Tam - didelam, c'est l'temps d'ma - ga - si - ner!

À la SAQ, je suis sûr de tout trou - ver! Aux pa - rents et amis,
je saurai quoi don - ner. Avec les colis - cadeaux, je suis sûr de pas
me trom - per! Et j'offrirai à qui vient me vi - si - ter

Un choix de vins, spiritueux et bières im - por - téés.

I
Vous avez, vous aussi, des présents à offrir?
Un colis-cadeau, ça fait toujours plaisir!
Une bonne bouteille, dans une jolie boîte,
Voilà, à coup sûr, un cadeau qu'on convoite!

II
Qu'avez-vous à proposer à vos invités,
Pour leur témoigner de votre hospitalité?
Vin, champagne ou spiritueux?
Avec un tel choix, vous ferez des heureux!

III
Surtout n'hésitez pas, consultez nos gens.
Ils sont là pour vous, ils ont de l'entregent.
À la SAQ, on est fier de vous offrir
D'abord, et avant tout, le plaisir de choisir!

Société des alcools du Québec
Le plaisir de choisir

CONCOURS LE PLAISIR DES FÊTES
1 400 certificats-cadeaux d'une valeur de 100 \$
Au moins 2 gagnants par succursale*

NOM _____ AGE _____
ADRESSE _____
VILLE _____ PROVINCE _____
CODE POSTAL _____ TÉLÉPHONE (RÉSIDENCE) _____ (BUREAU) _____

Répondez aux questions réglementaires suivantes:
A. 250 + 5 + 87 - 23 = _____ Réponse B: _____
B. Nommez un des produits dont la photo apparaît dans notre catalogue colis-cadeaux 1993.
Réponse A: _____ Réponse B: _____

Le concours prend fin le 31 décembre 1993.
Remplissez ce bon et déposez-le à n'importe quelle succursale de la Société des alcools du Québec.

Société des alcools du Québec
Le plaisir de choisir

Vous pouvez consulter le règlement du concours dans toutes les succursales de la Société des alcools du Québec participantes ou par demande écrite à la Société des alcools du Québec, mise en marche, 905, rue De Lorimier, Montréal (Québec) H2K 1V4. Concours réservé aux 18 ans et plus. Sur un achat régulier. * Pour connaître le nombre de prix par magasin, visitez votre succursale.

LASER VERRES DE CONTACT
CLINIQUE D'OPHTHALMOLOGIE RICHARD
Gaëtan Richard, md
FRCS(C)
Dan Bergeron, md
FRCS(C)
1045, chemin Ste-Foy
QUÉBEC
Face Hôpital St-Sacrement
683-4450

IDÉES CADEAUX
LANCÉMENT QUÉBÉCOIS! VISIONNEUSE SHOWBOX
Voici le Showbox, un appareil INNOVATEUR qui permet de stocker et de visionner vos photos. Il suffit de tirer sur le sélecteur pour faire passer les 40 PHOTOGRAPHIES qui le contiennent. Conservez vos souvenirs les plus chers dans cette photothèque personnelle PRACTIQUE et UNIQUE. Portative et antipoussière. Trois modèles uniques. Le cadeau parfait à moins de 20\$. GARANTIE DE 1 AN.

19⁹⁹

OFFRE exceptionnelle
3 films JCC développement inclus
• 135-24 poses (100 ISO)

29⁹⁹
Obtenez les nombreux avantages de la carte Club P.I.
développement en 1 heure

Certificats-cadeaux disponibles

DOUBLEZ VOS PHOTOS GRATUITEMENT
Faites développer votre film 110, 126 ou 135 mm (C-41) et recevez GRATUITEMENT le double de vos photos. Valable jusqu'au 31 janvier 1994. Ne peut être jumelé à aucune autre offre.
Économisez jusqu'à 65¢ 1 film par client

Centre Japonais de la photo
Les experts du Sourire. Pour vos Souvenirs

Place Laurier 658-7172
Place Ste-Foy 656-6906
Place Fleur de Lys 529-1737
Galeries de la Capitale 627-2428
Carrefour Neufchâtel 843-0604

Conflit commercial entre le Québec et l'Ontario Ottawa refuse d'intervenir

OTTAWA (d'après PC) — Le ministre de l'Industrie John Manley n'a pas l'intention d'intervenir dans le conflit qui oppose l'Ontario et le Québec au sujet des barrières commerciales.

Alors que les tensions montent entre le Québec et l'Ontario, le gouvernement du Québec presse Ottawa d'agir pour dénouer l'impasse entre les parties. Le premier ministre ontarien Bob Rae a cependant carrément rejeté cette option.

Le ministre Manley préfère cependant rester à l'écart, du moins, pour le moment.

« Il n'est pas question d'une intervention du gouvernement fédéral sans le consentement et le désir des deux parties, a-t-il apporté en guise d'explication, hier, aux journalistes. L'Ontario est d'avis que si une solution est possible, elle devra être bilatérale. »

M. Manley a expliqué par ailleurs qu'il n'avait pas le pouvoir d'intervenir pour forcer une pro-

vince à prendre telle ou telle mesure. Par contre, si les provinces bellicieuses veulent que le gouvernement fédéral agisse à titre de médiateur, « on peut considérer cette question ».

La décision du premier ministre ontarien Bob Rae en septembre d'interdire aux ministères, organismes et agences de son gouvernement d'acheter tout matériel de construction en provenance du Québec a semé tout un émoi.

À Québec, le ministre de l'Industrie, du Commerce et de la Technologie Gerald Tremblay a laissé planer le spectre de représailles économiques si Queen's Park ne reculait pas sur ses intentions. Ce conflit a déjà fait perdre 600 millions \$ aux entreprises québécoises, selon les estimations de son homologue ontarien, Mme Frances Lankin. Les milieux d'affaires sont indignés. Les restrictions limitant l'embauche de travailleurs ontariens sur les chantiers de construction au Québec sont l'élément déclencheur de ce conflit.

Une réunion des ministres responsables du commerce interprovincial est prévue pour le 21 janvier à Ottawa, a précisé le ministre.

l'intérêt de tous les travailleurs, de tous les employés, de toutes les entreprises de l'Ontario et du Québec, qu'il y ait une entente plutôt que des mesures escalatoires de représailles », a déclaré le président du Conseil du Trésor.

Dans ce conflit interprovincial, M. Brassard estime que le Québec dispose d'un outil non négligeable : ce surplus de 3 milliards \$ dans ses échanges commerciaux avec le Québec.

nos entreprises perdent leur marché en Ontario », d'expliquer M. Audet. Ces marchés risquent de n'être jamais récupérés, craint-il.

Il qualifie l'embargo de l'Ontario sur l'importation de produits québécois destinés aux organismes publics de mesure disproportionnée par rapport aux pratiques ayant cours au Québec. L'organisme, qui regroupe plus de 5000 entreprises et 58 000 membres, offre sa collaboration pour faciliter la résolution des conflits commerciaux actuels, tout en pressant le ministre d'agir rapidement.

a d'ailleurs expédié une lettre au ministre québécois de l'Industrie, du Commerce et de la Technologie, M. Gerald Tremblay, pour lui exprimer l'inquiétude de la Chambre.

« À l'heure où la concurrence se resserre et où l'on parle de libre-échange avec les États-Unis et le Mexique, il est tout à fait inacceptable et intolérable que



John MANLEY

Daniel Johnson adoucit le ton

QUÉBEC (d'après PC) — Après avoir menacé l'Ontario d'une surenchère dans les représailles dans le conflit sur les approvisionnements gouvernementaux, le gouvernement du Québec a radouci le ton, hier, dans l'escalade verbale avec son principal partenaire commercial canadien.

À la période de questions de l'Assemblée nationale, le président du Conseil du Trésor, M. Daniel Johnson, a lancé un appel à la négociation avec le gouvernement du premier ministre Bob Rae, de l'Ontario.

« Tout le monde peut gagner lorsqu'il y a des négociations en matière de commerce interprovincial. On oublie trop facilement que les mesures de rétorsion font mal à tout le monde », a fait valoir M. Johnson en réponse aux inquiétudes exprimées par l'opposition par la voix du député de Lac-Saint-Jean, M. Jacques Brassard.

Le successeur assuré de Robert Bourassa aura d'ailleurs l'occasion de mettre à profit ce qu'il préche lorsqu'il représentera le Québec à la conférence fédérale-provinciale des premiers ministres le 21 décembre à Ottawa. Après avoir réglé par le truchement de la négociation le différend qui l'opposait au Nouveau-Brunswick, le Québec a tenté de gagner du temps avec le gouvernement ontarien, qui est passé aux actes.

Pour M. Johnson, il faut privilégier la négociation, surtout avec l'Ontario, qui achète bon an mal an pour 22 milliards \$ en biens et services québécois. « Il faut avoir à l'esprit, dans les deux gouvernements — et c'est ce que nous avons à l'esprit — qu'il est dans

La Chambre de commerce crie au danger des représailles

QUÉBEC — La Chambre de commerce du Québec considère qu'il serait suicidaire pour le Québec et l'Ontario de se lancer dans des représailles mutuelles alors que les deux s'échangent pour 50 milliards \$ de produits par année, soit le quart de leur production totale.

LE SOLEIL

Le président de l'organisme, M. Michel Audet, presse les deux gouvernements de s'entendre rapidement sur un protocole assurant la libre circulation des biens et services afin d'éviter une guerre de représailles entre deux voisins dont l'économie est interreliée. Il



JUSQU'À 5 \$ EN INTERURBAINS GRATUITS*

*Détails sur les emballages spécialement marqués.

MAINTENANT, VOS PHOTOS VALENT VRAIMENT 1000 MOTS.



Économisez 5 \$ sur votre facture d'interurbains en achetant un emballage spécialement marqué de 3 pellicules Fuji 100 ISO ou 3 \$ avec un emballage spécialement marqué de 2 pellicules Fuji. Voyez les détails chez votre détaillant Fuji le plus près.

FUJI. Une nouvelle façon de voir les choses.

VOS RÊVES DE BEAUTÉ
POUR LES FÊTES SE RÉALISENT
CHEZ HOLT RENFREW

*Ce que j'aimerais pour Noël?
Quelque chose de beau, de merveilleux
et de romantique. Et il n'y a pas
de meilleur endroit que Holt Renfrew!
Chez eux, c'est si facile - on y trouve
la meilleure sélection de produits de
beauté et de fragrances de toute la ville,
un service impeccable et même
l'emballage-cadeau gratuit! Ce qui
me ferait vraiment plaisir?
Tu n'as qu'à apporter cette liste
de souhaits au rayon des produits
de beauté et de fragrances chez
Holt Renfrew - et tu pourrais même
gagner une Familiale 850 Volvo!*

LISTE DE SOUHAITS POUR FEMMES

- Parfum N° 4 de Jil Sander 7,5 mL, 125 \$
- Parfum Donna Karan New York 15 mL, 325 \$
- Une corbeille-cadeau avec deux produits de soins de la peau Sisley présentés dans un contenant réutilisable avec un bandeau en coton éponge blanc
- Parfum Knowing d'Estée Lauder, en vaporisateur de poche 7 mL, 104 \$
- Eau de toilette Hermès, en vaporisateur naturel rechargeable dans un étui en cuir 75 mL, 149 \$
- Parfum Tiffany 30 mL, 276 \$
- Il Bacio de Princess Marcella Borghese, Eau de parfum en vaporisateur 50 mL, 50 \$
- Parfum Romeo di Romeo Gigli 30 mL, 265 \$
- Fragrance Calyx de Prescriptives 50 mL, 65 \$
- Parfum Eternity de Calvin Klein 7 mL, 91 \$
- Parfum Obsession de Calvin Klein 7 mL, 85,50 \$
- Parfum Escape de Calvin Klein 7 mL, 92 \$
- Eau de parfum Paloma Picasso en vaporisateur 100 mL, 99 \$
- Eau de parfum Coco 100 mL, 112 \$
- Eau de parfum Chanel N° 5 100 mL, 104 \$
- Parfum Ferre de Ferre 12 mL, 116 \$
- Eau de parfum friction Byblos 50 mL, 68 \$
- Eau de parfum en flacon Diva d'Emanuel Ungaro 100 mL, 100 \$
- Parfum Amarige de Givenchy 14 mL, 160 \$
- Eau de parfum Giò de Giorgio Armani 100 mL, 84 \$
- Parfum Opium d'Yves Saint Laurent 7,5 mL, 91 \$
- Parfum Précieux Trésor de Lancôme, parfum solide sans alcool 2,2 g, 80 \$
- Eau de parfum classique Escada de Margaretha Ley 100 mL, 95 \$
- Parfum Safari de Ralph Lauren 50 mL, 441 \$
- Parfum 360° de Perry Ellis 30 mL, 270 \$
- Parfum Dolce & Gabbana 15 mL, 179 \$
- Rouleau de voyage noir et blanc d'Erno Laszlo avec quatre produits, 50 \$
- Ensemble-cadeau -Reflets d'argent- de Clinique, avec cinq produits, 75 \$
- Petite pochette en velours pour produits de beauté Collection Holt Renfrew, 22 \$

LISTE DE SOUHAITS POUR HOMMES

- Eau de toilette en vaporisateur Feeling Man de Jil Sander 100 mL, 60 \$
- Eau de toilette classique Hugo Boss 125 mL, 65 \$
- Eau de toilette en vaporisateur Romeo Gigli per Uomo 100 mL, 69 \$
- Eau de toilette en vaporisateur Escape for Men 100 mL, 59 \$

PARTIPEZ AU CONCOURS HOLT RENFREW
POUR GAGNER UNE FAMILIALE VOLVO 850 TURBO



Il vous suffit de venir à un rayon de produits de beauté ou de parfums Holt Renfrew et vous pourriez gagner une superbe Familiale 850 Turbo 1994 de Volvo, d'une valeur de 38 495 \$, avec les hommages de Holt Renfrew et de Volvo Canada lée. Aucun achat nécessaire. Tous les détails en magasin. Les taxes supplémentaires et les frais d'immatriculation seront compris. Le concours prend fin le vendredi 24 décembre, à 15 h H.N.E.

VOLVO
Drive Safely

PLACE SAINT-FOY, 656-6783 • Heures d'ouverture pour Noël :
Ouvert du lundi au vendredi de 9 h 30 à 21 h, le samedi de 9 h 30 à 17 h et le dimanche de midi à 17 h • Pendant la saison des fêtes, l'emballage-cadeau est gratuit

HOLT RENFREW

PEU DE VOITURES DE LUXE



LINCOLN CONTINENTAL
VERSION EXECUTIVE SE
1994

599 \$ / MOIS
CRÉDIT-BAIL DE 24 MOIS

37 995 \$

PEUVENT SE VANTER D'OFFRIE

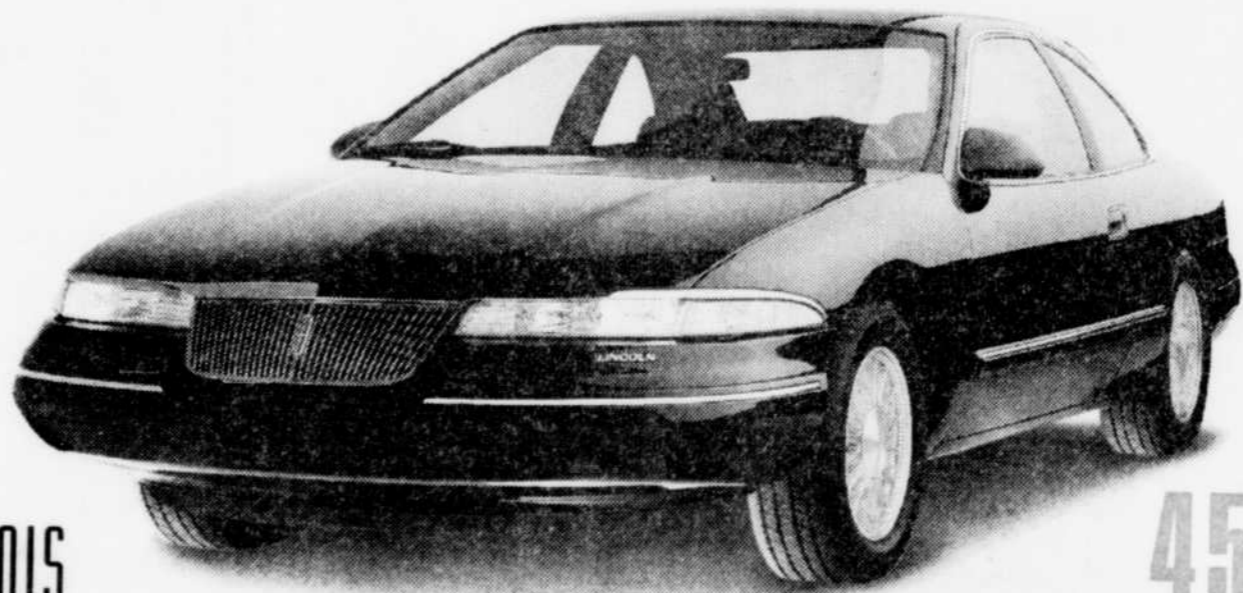


LINCOLN TOWN CAR
VERSION SIGNATURE
1994

599 \$ / MOIS
CRÉDIT-BAIL DE 24 MOIS

38 995 \$

UNE OPTION AUSSI REMARQUABLE:



LINCOLN MARK VIII
1994

599 \$ / MOIS
CRÉDIT-BAIL DE 24 MOIS

45 995 \$

UN PRIX ABORDABLE.

Lincoln. Trois versions illustrant chacune le luxe à son apogée. D'une élégance toute classique, la Town Car incarne le luxe traditionnel. Avec sa puissance et ses performances de première classe, la Mark VIII atteint l'ultime sommet de la perfection. La Continental, quant à elle, demeure à jamais le meilleur exemple de raffinement redéfini.

**ASSISTANCE
ROUTIÈRE
24 HEURES**

Pour votre plus grande tranquillité d'esprit, chacune de ces voitures de luxe s'accompagne de l'engagement Lincoln : un programme complet d'assistance routière, une garantie supérieure et la promesse que tout sera fait pour assurer votre entière satisfaction.

Pour votre plus grande sûreté, chacune est équipée, de série, de nombreuses caractéristiques de sécurité, incluant coussins

gonflables pour le conducteur et le passager avant de droite et freins antiblocage.

Lincoln. Des voitures conçues et fabriquées pour ceux qui définissent le luxe en fonction de ce qu'ils obtiennent et non de ce qu'ils déboursent. Voyez-les sans tarder! Ce qu'elles vous offrent n'a pas de prix.

Et pour toutes précisions, communiquez avec le Centre Lincoln au 1 800 387-9333.

Avec la Carte Ford CIBC-VISA Or, vous obtenez une remise de 5 % à chaque achat,** applicable à l'acquisition de votre prochaine Lincoln. Les remises s'appliquent à l'achat ou à la location-bail de tout véhicule neuf Ford, Lincoln ou Mercury. Consultez votre concessionnaire pour tous les détails.

Lincoln. LE LUXE À SON APOGÉE.

*Le PDSF et les mensualités de crédit-bail s'appliquent à une Lincoln Continental version Executive SE 1994 neuve équipée du Groupe d'équipements préférés 521A. Les mensualités de 599 \$ s'appliquent en vertu d'un contrat de crédit-bail de 24 mois et le versement total est de 14 376 \$. Un acompte de 3 420 \$, la première mensualité et un dépôt de sécurité sont également exigés. Au terme des 24 mois, vous pouvez soit retourner la voiture, soit en devenir propriétaire moyennant une somme supplémentaire de 25 012 \$. Offert uniquement aux particuliers sur approbation de crédit. Des limites de kilométrage et autres conditions s'appliquent. Les frais de transport, d'immatriculation, d'assurance et les taxes applicables sont en sus. Le concessionnaire peut vendre ou louer à prix moindre. Voyez votre concessionnaire pour tous les détails.

**Le PDSF et les mensualités de crédit-bail s'appliquent à une Lincoln Town Car version Signature 1994 neuve équipée du Groupe d'équipements préférés 485A. Les mensualités de 599 \$ s'appliquent en vertu d'un contrat de crédit-bail de 24 mois et le versement total est de 14 376 \$. Un acompte de 3 325 \$, la première mensualité et un dépôt de sécurité sont également exigés. Au terme des 24 mois, vous pouvez soit retourner la voiture, soit en devenir propriétaire moyennant une somme supplémentaire de 23 952 \$. Offert uniquement aux particuliers sur approbation de crédit. Des limites de kilométrage et autres conditions s'appliquent. Les frais de transport, d'immatriculation, d'assurance et les taxes applicables sont en sus. Le concessionnaire peut vendre ou louer à prix moindre. Voyez votre concessionnaire pour tous les détails.

***Le PDSF et les mensualités de crédit-bail s'appliquent à une Lincoln Mark VIII 1994 neuve équipée du Groupe d'équipements préférés 505A. Les mensualités de 599 \$ s'appliquent en vertu d'un contrat de crédit-bail de 24 mois et le versement total est de 14 376 \$. Un acompte de 6 733 \$, la première mensualité et un dépôt de sécurité sont également exigés. Au terme des 24 mois, vous pouvez soit retourner la voiture, soit en devenir propriétaire moyennant une somme supplémentaire de 30 498 \$. Offert uniquement aux particuliers sur approbation de crédit. Des limites de kilométrage et autres conditions s'appliquent. Les frais de transport, d'immatriculation, d'assurance et les taxes applicables sont en sus. Le concessionnaire peut vendre ou louer à prix moindre. Voyez votre concessionnaire pour tous les détails.

**5% du total de vos achats annuels jusqu'à concurrence de 7 000 \$ sur une période de cinq ans.

***L'assistance routière s'applique en vertu de certaines conditions. Voyez votre concessionnaire pour tous les détails.