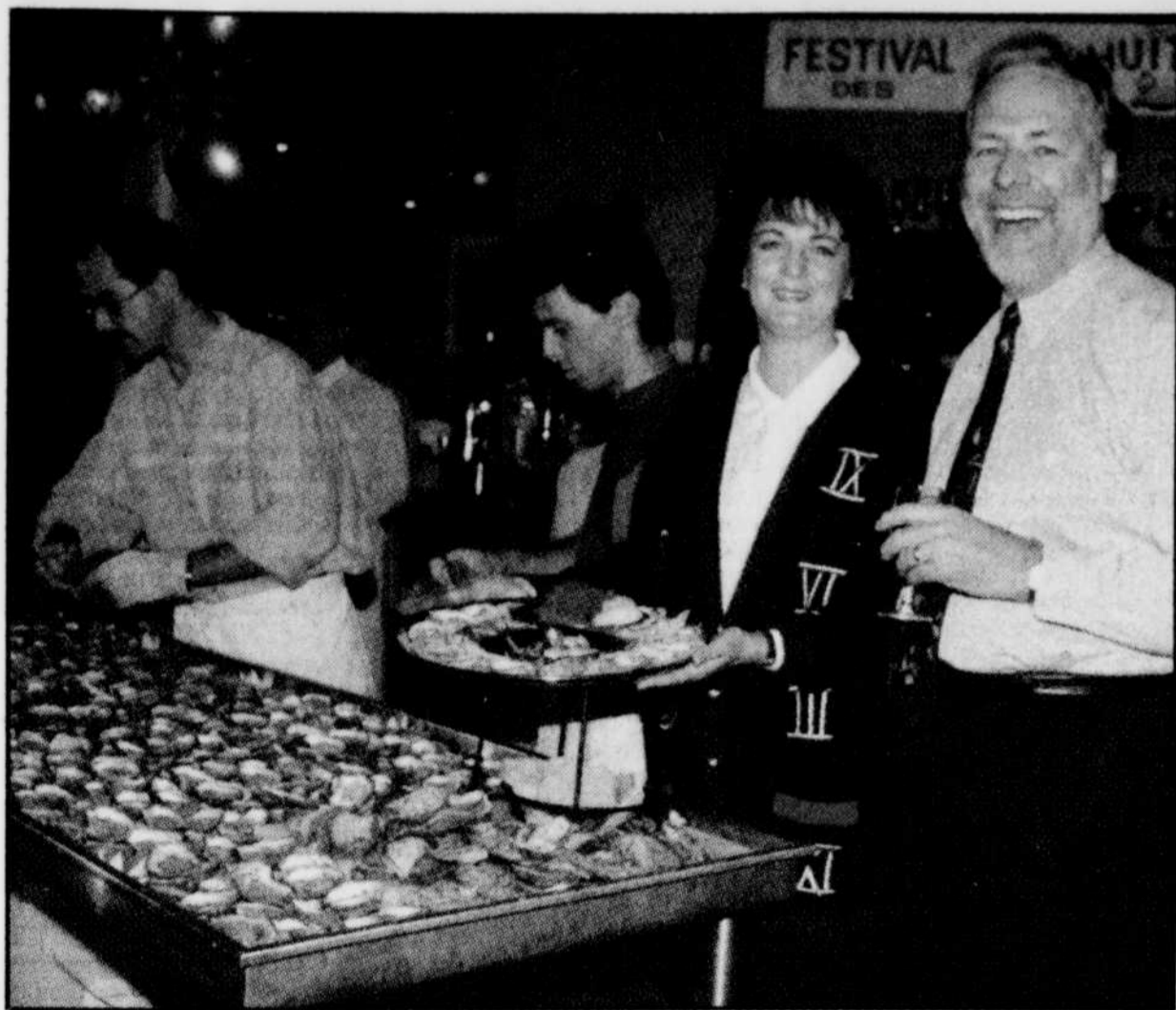


Les huîtres ont perdu de leur popularité...



Louis Couture et Ginette Larochelle montrent leur plateau gourmand tandis que leur écailler ouvre des huîtres.

QUÉBEC — Les huîtres ont de la difficulté à sortir de leurs écailles. Ce n'est pas par timidité, mais le mollusque a déjà été plus populaire. Le monde de la restauration ne le met pas beaucoup en évidence et les parties d'huîtres jadis si populaires sont rarissimes. Ginette Larochelle et Louis Couture ne suivent pas la tendance et ils ont préparé un Festival de la caraque, pour une deuxième année consécutive, à leur Mòss bistrot.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Les huîtres représentent un produit intéressant à travailler et qui méritent d'être mieux connues, souligne Mme Larochelle. J'ai fait beaucoup de recherche dans des bouquins, j'ai discuté avec ma chef, Johanne Sunderland et avec Marie-Christine Gagnon. Nous avons trouvé des recettes intéressantes et qui mettent le mollusque en évidence. Les vrais amateurs aiment les huîtres sur écailles, mais c'est un goût un peu particulier et une texture gluante. »

Le festival du Mòss met en évidence la caraque, une huître cultivée sur la côte est du Nouveau-Brunswick. Mme Larochelle préfère cette dernière car elle est plus uniforme, son écaille est épaisse, elle s'ouvre mieux et elle n'est pas trop vaseuse. La restauratrice s'est d'ailleurs rendue sur place l'an dernier pour établir des contacts et pour rencontrer des producteurs. C'est un événement qu'elle essaie d'établir sur des ba-

ses solides car elle veut le produire chaque année et jusqu'à la période des Fêtes si les clients sont satisfaits.

Plusieurs variétés

Les huîtres sont au menu tous les jours à la carte et elles côtoient les moules et les spécialités belges. Sur écailles, frites, en chaudière, en tartare avec du saumon, au pernod, en feuilleté, gratinées à la bière, au cari, à l'ail, au roquefort et à la Rockefeller, elles changent de goût selon les talents des cuisiniers. Et le plateau gourmand à 30 \$ réunissant trois huîtres de chaque préparation charme aussi bien l'oeil que le palais.

Les clients peuvent aussi se laisser tenter par les huîtres frites à volonté avec d'excellentes frites elles aussi à volonté, une salade de chou et une sauce tartare. Ce spécial est offert les dimanches, lundis et mardis soir au prix de 15,95 \$. Les plus gros appétits se sont arrêtés à 24 huîtres, qui dit mieux !

Un écailler est sur place les jeudis, vendredis et samedis soir et il

ne manque pas d'ouvrage. Ça crée de l'ambiance car il est placé bien en évidence au milieu du restaurant et les clients peuvent le voir travailler et aller eux-mêmes ouvrir quelques huîtres si le cœur leur en dit. Mme Larochelle espère écouler 3000 à 4000 huîtres par semaine car c'était 50 % de ses ventes lors de son festival de l'an dernier. Les clients s'en souviennent encore et ils reviennent pour déguster le mollusque.

Et le mot déguster n'est pas trop fort. Ce n'est pas un concours à savoir celui qui en mangera le plus et le plus vite. Le client doit prendre le temps de savourer les préparations, de goûter le jus et les sauces car chaque préparation présente une découverte différente pour le palais. La plupart des plats sont offerts en entrée ou en plat principal, c'est une occasion de composer soi-même sa table d'hôte.

Les huîtres vont bien dans la lignée des coquillages, des fruits de mer et des poissons frais du jour qui constituent l'épine dorsale du Mòss bistrot belge. Pour Mme Larochelle, c'est aussi une façon d'attirer une nouvelle clientèle et de diversifier son produit. Son récent voyage en Belgique avec M. Couture pourrait lui aussi rapporter des dividendes à long terme et permettre l'éclosion de nouveaux plats.

... mais les destinations moules se multiplient

QUÉBEC — Les Cochon Dingue, Le Café du Monde et Le Lapin Sauté veulent devenir la destination moule des Québécois pour les mois d'octobre et novembre. Malgré cette promotion commune, les quatre établissements n'ont pas renié leur personnalité et ils présentent le mollusque chacun à leur façon. Le festival de moules est axé sur la fraîcheur du produit et la variété des présentations, plus d'une trentaine différentes.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

L'aspect fraîcheur représente un élément clé pour M. Jacques Gauthier. Il a obtenu la collaboration d'un producteur de l'Île-du-Prince-Édouard et du distributeur, Pêcheries Atlantique. Les moules sont livrées à ses établissements sept jours par semaine dans des bacs à glace à double fond. C'est important puisqu'il prévoit écouler environ 1500 kilos de moules par semaine, ce qui pourrait représenter environ 25 % de ses ventes durant ces deux mois.

Même si chaque établissement garde sa personnalité, certains éléments sont communs à tous les restaurants. Les moules sont présentées aussi bien en entrée qu'en plat principal, en barquette et en casserole, en duo et en trio. Le midi-moules comprend une bière

pression ou un verre de vin, un potage, des moules marinières accompagnées de frites et de mayonnaise maison, un thé ou un café et le prix est de 8,95 \$. Chaque établissement offre aussi, à compter de 17 h, des grignotines moules gratuitement.

Pas de moules à volonté

M. Gauthier n'offre pas de moules à volonté dans son festival. Il prétend que ce n'est pas rentable et que ça donne lieu à beaucoup de gaspillage, surtout quand les clients peuvent goûter plusieurs préparations différentes. Son festival est davantage axé sur la dégustation et les chefs ont fouillé dans leur imagination pour trouver des recettes appétissantes. Certaines sauces sont tellement délicieuses, qu'une fois les moules mangées, on a le goût de saucer notre pain et de bien nettoyer l'assiette.

S'il y a un petit problème avec les moules, et le chef Stéphane Renaud du Cochon Dingue l'a reconnu, c'est d'être capable de les servir chaudes. Pas de problème quand elles sont servies dans le chaudron de cuisson, mais les préparations spéciales comme le trio casserole (marinières, basilic et miel, salsa rosa) ou le duo barquette présente des difficultés. Les moules sont servies dans des assiettes et la sauce est nappée sur le produit. Au bout d'une douzaine de minutes, la sauce est figée et le produit est tiède ou froid.

Il faudrait trouver une façon de servir les moules dans un chaudron et de placer les sauces dans des récipients à part munis d'un petit réchaud. Sinon, il n'est pas question de manger des moules et de tenir une conversation en même temps. Il faut garder le nez dans son assiette et se dépêcher de manger une quarantaine de moules le plus rapidement possible. Comme plusieurs préparations sont succulentes, le client n'a pas vraiment le temps de les apprécier.

Le prix des plats de moules varie entre 3,25 \$ et 12,95 \$ selon les



France Gauthier, le chef Stéphane Renaud, Jacques Gauthier et Louise Rousseau, la gérante du Lapin Sauté, trinquent à leur festival de moules qui met en vedette une trentaine de présentations différentes, dont le duo barquette et le trio casserole.

préparations et selon que le client les commande en entrée ou en plat principal. Une vingtaine de

moules en entrée, une quarantaine en plat principal, c'est un régal pour le palais, surtout que les fri-

tes et la mayonnaise maison sont délicieuses et complètent bien le repas.

UN SPAGHETTI GRATUIT
Présente ce coupon. Il vous donne droit à un spaghetti gratuit lorsque vous en achetez un de même valeur au prix courant CHARLESBOURG Pour dégustation sur place seule. SAINTE-FOT ment. Valable en tout temps. Un QUÉBEC coupon pour 2 personnes. 120, Saint-Cyrille Ouest

Valable jusqu'au 10 novembre 1992

CAP-ROUGE
Amateurs de cuisine végétarienne

SUGGESTIONS DE MADAME LI pour accompagner: Bacchus Québécois et file alligote

- Soupe aux légumes
- Légumes sautés servis sur riz
- Biscuit chinois
- Thé

8,00\$

RESTAURANT CHEZ MADAME LI CUISINE ASIATIQUE
Parmis d'alcool
4795, promenade des Soeurs (autoroute 40, sortie Jean-Gauvin)
657-5816

Charles Nourcy
Félicitations aux gagnant(e)s qui recevront une confirmation écrite!

LE MEILLEUR MEZZÉ EN VILLE
RESTAURANT
Charles Nourcy
1654, chemin Saint-Louis, Sillery
688-1654

LETE INDIEN
BERTHELOT BISTROT

NOUS TERRASSE...
Croquez-on les derniers soubresauts sur notre magnifique jardin-terrasse ou dans l'intimité accueillante de notre "for" intérieur!

EN TOUT TEMPS
CHOUCROUTE BAVAROISE **12,95\$**

À deux pas du Grand Théâtre
OUVERT LE DIMANCHE, FERMÉ LE LUNDI SOIR
Réservations souhaitées : 649-1806
1135, rue Berthelot, Québec
(coin Grande Allée et Berthelot, face à Théâtre Le Concordé)

ULTRA SPÉCIAL
dimanche, mardi, mercredi
MOULES À VOLONTÉ 10,50\$*
avec portion de frites maison

TABLE D'HÔTE
Salade tiède de foie de canard 4,75\$
Tortellinis jardinière 4,95\$
Huîtres fraîches sur écailles 6,25\$
Le potage du grand chaudron

Tagliatelles crème de poireau et légumes 12,95\$
Blanc de volaille aux morilles 13,95\$
Longe de sanglier en chevreuil 14,95\$
Écaille de saumon à la crème de moulture et cresson 15,95\$
Rosette d'agneau au cumin grillé 16,95\$
Le mignon et ses sœurs 17,95\$

The café les douceurs maison
*valable dès 17 h

BRUNCH
tous les dimanches

12,95\$ adultes
5,95\$ enfants 10 ans et moins

OUVERT LE SAMEDI SOIR
Table d'hôte à partir de 14,95\$

RESTAURANT BAR JARDIN **aloha**

EDIFICE LE HAVRE Vieux-Port de Québec
Réservations : 692-1949

"Bon anniversaire!"

C'est votre anniversaire? Laissez-nous vous offrir un **REPAS-CADEAU GRATUIT!**

Il suffit d'être accompagné d'une ou plusieurs personnes et de vous présenter le midi, du lundi au vendredi.

* Preuve d'anniversaire requise. Seules les personnes dont c'est l'anniversaire se verront offrir le repas.

RESTAURANT CAFE D'EUROPE
27, Sainte-Angèle Québec 692-3835

* De plus, notre table d'hôte complète à découvrir
* Preuve de réservation le soir
* Service privé pour groupes

LE GRAND PORTNEUF
GOLF - SKI - RÉCEPTIONS
2, route 365 Nord, Pont-Rouge (autoroute 40, sortie 281 Nord)

BRUNCH TOUR 9,95 DE FRANCE

FORFAIT BRUNCH-GOLF à partir de 12 h 30
9 trous 25 \$ 18 trous 33 \$

Reservations: 873-2000 329-2238

RESTAURANT Le Vendôme

SPÉCIAL 40e ANNIVERSAIRE
Soupe à l'oignon gratinée ou Terrine de foie maison

STEAK FORESTIÈRE OU VEAU SAUTÉ MARENGO OU SOLE BONNE FEMME

Table à desserts
Café

1/2 bouteille de vin Pour deux personnes **40 \$**

36, côte de la Montagne Québec
Rés.: 692-0557

PANIER LAISSE SPAGHETTI

625, Grande Allée Est Québec
529-6697

40, Marché-Champlain Place Royale
694-9144

TABLE D'HÔTE
Escargots à l'ail ou Fondue parmesan ou Potage du jour (Bar à salade)

Suggestion du chef 9,95\$
Trio de pâtes 10,95\$
Duo de fettuccine et langoustines 11,95\$
Emincé de filet mignon, sauce au poivre vert 12,95\$
Scalopine de veau vénitienne 12,95\$

Dessert
Thé, café

RÉSERVEZ TÔT POUR LES "PARTYS DES FÊTES"

Venez donc faire un petit tour...

DU LUNDI AU SAMEDI, AU MANÈGE LES MOULES TOURNENT TOUJOURS À VOLONTÉ
À **9,95\$**

L'authentique Belgique à votre portée!
Table d'hôte complète de 13,95 \$ à 16,95 \$

Grande variété de bières belges!

MON MANÈGE À TOI
102, boul. Saint-Cyrille Ouest, Québec
649-0478

Ferme le dimanche jusqu'au retour des bourgeoises!

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-Valier Est, Québec, G1K 7J6



Même s'il y avait un peu moins de monde pour le souper de lundi, c'est la folie furieuse depuis l'ouverture du Buffet chinois Mandarin, situé à l'intérieur des Galeries Charlesbourg.

■ Buffet chinois Mandarin

Depuis la semaine dernière, les amateurs de mets chinois ont une place de plus pour satisfaire leur appétit. Buffet chinois Mandarin, qui compte déjà sept établissements à travers le Québec, vient d'ouvrir un restaurant de 700 places (photo) à l'intérieur des Galeries Charlesbourg, au 4334, 1^{re} Avenue, à Charlesbourg. Il semble que c'était la folie furieuse durant la fin de semaine. La formule est la même que dans les autres restaurants chinois de type nord-américain, c'est celle du buffet à volonté, mais il y a plus de plats différents. Le prix du midi est de 5,25 \$, du lundi au vendredi, 5,99 \$ le samedi; le soir, le prix est de 9,50 \$, du lundi au jeudi et de 10,50 \$ le vendredi et le samedi. Ça coûte 10,50 \$ le dimanche, toute la journée. Les heures d'ouverture sont de 11 h à 23 h, du dimanche au jeudi et de 11 h à 24 h, le vendredi et le samedi. Selon un communiqué, le buffet comprend six soupes

différentes, une soixantaine de plats chauds, 30 choix dans le bar à salade, de grosses crevettes nature, 14 desserts et 16 saveurs de crème glacée. Les groupes de quatre personnes et plus feraient mieux de réserver et ce n'est pas encore licencié.

■ Le Château Frontenac

Les dirigeants du Château Frontenac ont décidé d'organiser une semaine de la gastronomie française, du 18 au 25 octobre. Le chef invité sera Daniel Rogie, maître cuisinier au restaurant Le Rempart, de Tournus, en Bourgogne. Ce jeune chef de 32 ans dirige un établissement qui a reçu deux Toques de Gault & Millau et une Étoile Michelin. M. Rogie fera connaître la cuisine de son établissement avec l'aide de la brigade du Château Frontenac.

■ Festin de la chasse

C'est la période du gibier au restaurant Louis Hébert, sur Grande Allée, et le chef, M. Hervé Toussaint, a préparé un festin de chasse digne de mention. Il présente des plats comme le consommé de canard au porto et julienne de concombre; la dodine de canard aux pistaches,

marmelade d'oignons; la tourtière de faisan, chutney aux fruits; les copeaux de poitrine d'oie fumée, vinaigrette à l'estragon; le suprême de faisan au sirop d'érable et noisettes et plusieurs autres trouvailles intéressantes. En plus de ce menu spécial, plusieurs plats de gibiers font partie des tables d'hôte dont les prix varient entre 24,50 \$ et 26,50 \$. Le propriétaire, Antoine Xénopoulos, était heureux de souligner que son établissement avait été choisi parmi les 100 restaurants préférés des lecteurs de la revue enRoute à travers le Canada.

■ Retour du buffet au Holiday Inn

Le Holiday Inn centre-ville a repris ses buffets du midi depuis une semaine. Du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h, les clients peuvent déguster un buffet à volonté comprenant des crudités, une soupe du jour, trois plats chauds, du rôti de boeuf, des salades composées et une table de desserts. Le prix est de 11,95 \$, la taxe en sus, et les clients bénéficient de deux heures de stationnement gratuit.

■ L'Apsara

La famille Khuong célèbre son 15^e anniversaire au restaurant Apsara, de la rue d'Auteuil. L'établissement est spécialisé dans la cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne. Un menu spécial a été composé pour l'occasion et devant la réponse enthousiaste de la clientèle, les propriétaires ont décidé de prolonger leur promotion jusqu'au 18 octobre. Le menu comprend un potage de riz au poulet à la thaïlandaise; deux entrées: une salade de fèves germées aux crevettes à la citronnelle, ainsi que des crevettes et du porc assaisonnés enveloppés de feuilles de houki; deux plats principaux: des émincés de poitrine de poulet relevés d'une sauce hoisin piquante et du homard d'eau douce relevé d'épices exotiques accompagnés de riz cuit à la vapeur; un dessert surprise, le thé ou le café. Le prix est de 37,95 \$ pour deux personnes, c'est excellent, le service est discret et efficace et le décor plonge le client dans un autre monde.

■ Le Château Bonne Entente

Il va y avoir de l'action au Château Bonne Entente en fin de semaine. Aujourd'hui, c'est la pêche en ville, de 10 h à 15 h, sur le site enchanteur du lac Bonne Entente et c'est ouvert à tout le monde. L'an dernier, une truite de 16 pouces et quart avait permis à un pêcheur de profiter d'un séjour au Georgesville, de Saint-Georges de Beauce. Le stationnement est gratuit, il y a un service de garderie et plusieurs activités. La limite est d'une prise par personne et les trois pêcheurs avec les plus gros poissons recevront des prix. Demain, c'est le retour des soirées gastronomiques au restaurant Le Pailleur. Le menu mettra en évidence des produits du Québec: des poissons fumés, des plats de gibiers, des fromages, des sorbets au dessert, etc. Champagne, vins appropriés pour chaque service, trou normand, café flambé viendront accompagner le repas, tout comme la voix mélodieuse de Mme Chantal Blanchet, la gagnante du festival de Granby 1992. Le prix est de 85 \$ par personne ou de 125 \$ si quelqu'un désire coucher au Château et bénéficier d'un petit déjeuner le jour de l'Action de Grâce. Pour obtenir plus de renseignements, on peut téléphoner au 653-5221.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier:

• ALOHA 692-1949	• LA TYROLIENNE 651-6905	• MON MANÈGE À TOI 649-0478
• APSARA 694-0232	• LE BERTHELOT 649-1806	• PIZZA MORELLI 877-5577
• AUBERGE CHAUMONOT 829-2735	• LE GRAND PORTNEUF 873-2000	• PIZZERIA D'YOUVILLE rue St-Jean: 694-0299 av. Cartier: 648-8821 ch. Ste-Foy: 653-8310 boul. l'Ormière: 842-0023
• BARON ROUGE 667-1355	• LE BONSAÏ 527-3838	• QUÉBEC INN 872-9831
• BEAUGARTE 659-2442	• LE PALMIER 523-4070	• RADISSON/GOVERNEURS 647-1717
• BRASSERIE BBM Ste-Foy: 656-6700 Cap-Rouge: 653-5040 Loretteville: 847-8575 Lévis: 835-1975	• LE PIC-ASSIETTE 692-1311	• TABLE DU ROI 651-9222
• CAFÉ D'EUROPE 692-3835	• LE ROUSSILLON 649-1919	• TEQUILA JOE 651-5000
• CHARLES NOURCY 688-1654	• L'HÔTEL QUÉBEC 658-5120	• VENDÔME 692-0557
• GIORGIO 682-0957	• MANHATTAN 248-0100	• VIEILLE MAISON DU SPAGHETTI Grande-Allée: 529-6697 Place Royale: 694-9144
• HÔTEL CHÂTEAU MONT-SAINTE-ANNE 827-5211	• MANOIR DES ERABLES 248-0100	
• HOLIDAY INN 653-4901	• MANOIR DE TILLY 886-2407	
• HÔTEL CLARENDON 692-2480	• MANOIR SAINT-CASTIN 841-4949	
• LA BUIS 659-1322	• MANOIR DU SPAGHETTI Ste-Foy: 659-5628 Charlesbourg: 627-0161 Québec: 649-1399	
• LA FENOUILLIÈRE 653-3886		
• LA MÈRE JO 871-5021		

BON APPÉTIT!

TOUS LES SAMEDIS SOIR NOUS VOUS INVITONS À VENIR DÉGUSTER NOTRE

BUFFET À SAVEUR INTERNATIONALE

NOS CHEFS VOUS FERONT VOYAGER À PEU DE FRAIS... UNE AMBIANCE AGRÉABLE, DES PLATS BIEN MIJOTÉS POUR SEULEMENT

12⁹⁵\$/PERS.

TAXES ET SERVICE NON INCLUS

C'EST UN RENDEZ-VOUS AVEC LA GASTRONOMIE INTERNATIONALE

POUR RÉSERVATIONS 649-1919

2 heures de stationnement gratuit

ROUSSILLON QUÉBEC

330, rue de la Couronne, Québec

SAMEDI • DIMANCHE • BUFFET INTERNATIONAL

RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL

Saucisses et choucroute à la bière - Allemagne

Le chef exécutif du restaurant Manhattan Grill, Christian Croze, et son équipe vous convient tous les samedis et dimanches à son buffet international comprenant pas moins de cinq mets d'origine différentes à prix populaire: 14,95 \$ pour les adultes, 12,95 \$ pour l'Age d'or et 6,95 \$ pour les enfants de dix ans et moins.

Bon appétit!

MANHATTAN GRILL

2635, Hochelaga, Sainte-Foy
Place de la Cité
657.1670

Le plus grand choix de bières importées à Sainte-Foy

ITALIE ÉTATS-UNIS BELGIQUE TUNISIE FRANCE ALLEMAGNE MEXIQUE

BARON ROUGE

LES TABLES D'HÔTE DU DIMANCHE SOIR à partir de 16 h 30

Fondue parmesan ou Coeurs d'artichaut vinaigrette
Potage du jour
Côte de boeuf au jus
Côtelettes de porc
Coeur de filet mignon au poivre vert
Brochette de crevettes et pétoncles à la provençale
Brochette de poulet
Dessert
Le choix du chariot
Breuvage au choix; thé, café, lait

Taxes et service en sus
16,95 \$

Pour enfants
Hamburgue garni 2,95 \$
Pépites de poulet 3,95 \$
Liquideur douce incluse

350, boulevard Sainte-Anne Beauport 667-1355

HOTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE

N'oubliez pas de réserver POUR VOS "PARTY" DES FÊTES!

Samedi Festival du homard à volonté
Buffet de fruits de mer TOUS LES SAMEDIS

- Bar à salades • Moules marinière
- Crabe des neiges
- Rôti de boeuf au jus
- Homards bouillis ou grillés à volonté
- Miroir de fromages fins
- Crêpes suzette
- Bananes flambées
- Poires au Beaujolais
- Salade de fruits • Etc.

21⁹⁵

Dîner dansant

RÉSERVATIONS: (418) 827-5211

Dimanche Brunch automnal
Gastronomie et détente avec accès à la montagne

TOUS LES DIMANCHES
Une montagne de plaisirs vous attend!
De 11 h à 14 h

- Animation avec guitariste

GRATUIT pour les enfants moins de 3 ans
15⁹⁵ \$ 8⁹⁵ \$ enfants 4 à 11 ans

500, boul. Beau-Pré, Beauport (Québec)
Stationnement gratuit

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 Commensal

Le Commensal est ouvert depuis deux semaines. L'établissement, spécialisé dans la gastronomie végétarienne, est situé au 860, rue Saint-Jean. C'est le cinquième Commensal et les autres sont établis dans la région montréalaise. Le buffet chaud et froid offre plus de 75 plats différents et c'est présenté de façon très attrayante. C'est la balance qui détermine le prix à payer et il faut se méfier car la facture risque de se retrouver très près du 10 \$, sans breuvage et sans soupe. Le client se sert lui-même, il met son couvert et ses ustensiles. Le choix des desserts est impressionnant et ce qui est intéressant, c'est que le prix comprend aussi les taxes et qu'il n'y pas de pourboire à donner.

■ Un autre Cochon Dingue

France et Jacques Gauthier viennent de se porter acquéreurs du Chaz, avenue Maguire, à Sillery, comme nous l'avions annoncé il y a quelques semaines. L'établissement est actuellement fermé et ça prendra un mois pour en faire un troisième Cochon Dingue. Il se joindra à celui du boulevard Saint-Cyrille et du boulevard Champlain. S'il n'en tient qu'à Mme Gauthier, c'est la dernière acquisition de son mari qui possède aussi Le Café du Monde et Le Lapin Sauté.

■ Un festin belge

Le chef exécutif M. Gérard Michel, de l'Hôtel Radisson Gouverneurs Québec, est un Belge qui ne renie pas ses origines. Il a décidé de développer une thématique sur la Wallonie-Bruxelles lors de ses Extravagances du samedi soir, durant tout le mois d'octobre, au restaurant Le Café. Les clients peuvent déguster la soupe de moules à l'ostendaise, la salade gauloise au ris de veau, les moules vinaigrette, les ailes de raie, un mitonné de sanglier à la gelée de groseilles, un waterzoi de poulet à la gantoise, une fricassée de lapin à la maredsous et d'autres plats typiques de la Belgique.

■ Le Saint-Louis Grill

Le restaurant Chez Barras, situé à Lévis, a fermé ses portes depuis deux mois à cause de difficultés financières. Mais le propriétaire, M. Marcel-Denis Dagenais, n'a pas mis de temps à retomber sur ses pieds. Il s'est associé à M. Gilbert Roy, un promoteur et un homme d'affaires, qui a rénové l'hôtel Saint-Louis, en face du traversier de Lévis, pour créer Le Saint-Louis Grill. L'établissement de 80 places sera spécialisé dans les grillades et les fruits de mer. Il offrira un menu pour les gens d'affaires dont les prix varieront entre 7,95 \$ et 10,95 \$ et des tables d'hôte composées à même la carte (le soir) dont les prix se situeront entre 16,95 \$ et 19,95 \$. L'ouverture officielle aura lieu le 15 octobre et la clientèle pourra fréquenter l'établissement de 11 h 30 à minuit en semaine, de 16 h à 1 h 30 le samedi et de 10 h 30 (déjeuner) à 23 h le dimanche.

■ La Roseraie

MM. Guy Barnabé et Marc Gauthier, de Gestion Barthier, détiennent les concessions de la salle à manger de La Roseraie de Sainte-Foy et des Marronniers de Lévis, deux résidences pour les personnes âgées. Ils sont heureux d'annoncer la venue dans leur résidence de Sainte-Foy du chef québécois, M. André Pépin. Ce dernier a travaillé à La Ripaille, au Château Bonne Entente, au D'Orsay, Chez Peppe et Chez Lorenzo.



Le Saint-Patrice, de Rivière-du-Loup, possède une excellente réputation gastronomique et le guide « Were To Eat In Canada » le souligne pour la sixième année consécutive. Il le situe parmi les 500 meilleurs restaurants au pays.

■ Le Saint-Patrice

Le Saint-Patrice, de Rivière-du-Loup (photo), possède une excellente réputation gastronomique et le guide « Were To Eat In Canada » le souligne pour la sixième année consécutive. Il le situe parmi les 500 meilleurs restaurants au Canada et le guide place dans la même catégorie, pour la région du Bas-Saint-Laurent, La Marée Douce et La Vieille Demoiselle de Rimouski. Le Saint-Patrice est situé dans une vieille demeure et il contient une magnifique verrière et un bar élégant, de même qu'une cave à vin respectable spécialisée dans les bourgognes rouges. L'établissement fait partie du projet provincial de la cuisine régionale et, parmi ses spécialités, se retrouvent des plats d'esturgeon, de lapin et une beurrée de sucre d'érable.

■ Buffet international

Le directeur général, M. Jean Langlois, et son chef, M. Yvan Marcoux, ont décidé d'offrir un buffet international à volonté, les vendredis, samedis et dimanches soir,

de 17 h à 22 h, au Holiday Inn de Sainte-Foy. Le buffet offre des plats de sept pays différents dont la Chine, l'Espagne, le Mexique, l'Italie, la Belgique. Les clients pourront découvrir la paella valenciana, le kai chengiang, le poulet gingembre et raisins, la pesca-

do estilo valarta, la brochette de thon, etc. Le prix est de 16,95 \$ pour les adultes, 14,95 \$ pour les aînés, 7,95 \$ pour les enfants de 5 à 12 ans et gratuit pour les enfants de moins de 5 ans. M. Raoul Munoz, un organiste-chanteur, anime les soirées.

MAPOIR DE TILLY
Détente au bord du Saint-Laurent

Le 11 octobre Souper-concert Yves Cantin
6 services 49,95 (Taxes en sus)

Grande détente Massage, réflexologie, esthétique
Forfait 2 jours 199\$ p.p., occ. double

Parlons affaires
— Mini-congrès
— Conventum
— Réunions
— Formation
Forfait réunion 11350 p.p., occ. simple + taxes et service

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

Manoir des Erables
Site historique (1812)
220, boul. Taché Est (Route 132) Montmagny

PRIÈRE DE RÉSERVER: (418) 248-0100

BRUNCH 15,95 par pers. de 10 ans
Tous les dimanches

BRUNCH de l'ACTION DE GRÂCES le 10 octobre

Festin de fruits de mer

- Brochettes de crevettes
- Pincettes de crabe
- Crevettes
- Cuisses de grenouille
- Saumon
- Moules

À VOLONTÉ
UN SEUL PRIX
11,95\$

VENDREDI SAMEDI DIMANCHE SOIR

Bonsai
RÉSERVATIONS: 527-3838

Livraison gratuite. Carrefour Vanier, 429, Soumande.

RESTAURANT Le Palmier
Special Aneou 2 pour 1 Lun-Mer

MIDI 5,25

TABLE D'HÔTE LE SOIR

- Poisson grillé
- Homard à la crème
- Lambi sur riz

Mets antillais et africains

8,99\$ à 14,99\$

411, rue Saint-Vallier Ouest 523-4070

N'allez plus au restaurant... sans elle!

Maintenant disponible au coût de 50\$ dans les Provisoires ou en appelant au 684-3602

Le CLUB DES BONNES TABLES
4ième édition

Provi-Soir

WALLONIE-BRUXELLES

AU Radisson.
GOUVERNEURS QUÉBEC

BUFFET THÉMATIQUE

10, 17, 24 et 31 octobre 1992

Rés.: 647-1717

Le Pic Assiette
RESTAURANT

LE RESTAURANT VOUS APPARTIENT le temps d'un PARTY DE NOËL!

Si vous êtes un groupe de 35 à 40 personnes, réservez le restaurant au complet et profitez des lieux toute la soirée avec en plus, le bar pour l'après, le digestif et les rencontres amicales.

13, Place Royale, Québec 692-1311

GOÛTEZ LE SOLEIL DE LA GUADELOUPE
(IL SUFFIT D'ÊTRE ABONNÉ*)

UN VOYAGE DOUBLE PAR JOUR PENDANT 50 JOURS

ABONNEZ-VOUS
647-3333
1-800-463-2362

LE SOLEIL
IL BRILLE POUR TOUT LE MONDE!

DÉLICES D'AUTOMNE LES HÛÎTRES

3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy
Réservations: 659-1322

La Buis
Grillades Fruits de Mer

Dimanche c'est spécial
TABLE D'HÔTE
Soupe aux légumes
Brochette de filet mignon ou Coquille Saint-Jacques et salade César ou Rosbif au jus The - Cafe à 7,95\$

Réservez tôt pour les fêtes "Partys"

FONDUE CHINOISE
à volonté
11,95\$ par personne
À partir de 16 h du lundi au jeudi

À chaque jour son spécial...

- **Lundi** Brochette de poulet mariné
- **Mardi** Filet de saumon
- **Mercredi** Rosbif au jus

Soupe et café ou thé inclus à 7,95\$

RESTAURANT La Mère Jo
Special Langoustines

Le potage de la journée ou La salade du jardin

- Les langoustines à l'émilienne 12,95\$
- La salade aux langoustines 12,95\$
- Les langoustines au beurre citronné 16,95\$
- Les langoustines à l'ail 16,95\$
- Les langoustines au poivre vert 16,95\$
- Le filet mignon et langoustines 17,95\$
- L'escalope de veau et langoustines 17,95\$

Thé, café
POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DU PALAIS...
1431, rue Notre-Dame L'Ancienne-Lorette (près du boul. Hébert)
871-5021

C'est naturel de danser au pied de la montagne!

Le Manoir St-Castin vous convie à une soirée SOUPER • DANSER le samedi 17 octobre prochain, mettant en vedette Roland Martel et son orchestre de 17 musiciens et choriste. Vous pourrez danser dans l'atmosphère unique du Manoir sur les plus belles mélodies. Réservez tôt, les places sont limitées!

Les soirées SOUPER • DANSER du Manoir

- un souper gastronomique, servi à partir de 19 heures.
- la musique de l'orchestre de Roland Martel.

On vous attend pour danser au pied de la montagne!

Sur réservation: (418) 841-4949 1 800 561-4764

Forfait SOUPER • DANSER • COUCHER également disponible...

MANOIR st-castin

Choisissez le carnet de rabais qui vous convient

QUÉBEC — Les amateurs de bonne chère ont plusieurs produits à se mettre sous la dent, des carnets offrant des rabais dans les restaurants, les hôtels et les auberges. Chaque produit présente des avantages et des inconvénients, mais l'achat est valable dans chaque cas. Les principaux produits sont Le Club des bonnes tables, le Passeport du mérite gastronomique et le Passe Partout bonne chère. LE SOLEIL présente leurs principales caractéristiques pour aider le consommateur à faire un choix judicieux.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Le Recueil des bonnes tables de Québec en est à sa quatrième édition et il est devenu Le Club des bonnes tables. Il est la propriété d'un groupe de restaurateurs de la région de Québec. Il contient 26 restaurants de la région de Québec et 15 auberges et hôtels qui offrent des rabais sur la nourriture et l'hébergement. C'est un produit très bien présenté visuellement et qui, malheureusement pour certains, n'offre plus de recettes des chefs participants. Il contient les meilleurs restaurants de la région de Québec dans le haut de gamme et des établissements de catégorie intermédiaire.

Les gens ont droit à deux visites par restaurant et à un escompte de 25 % sur le montant total de l'addition avant les taxes, nourriture et boisson alcoolisée comprises. Les auberges offrent à deux reprises le même 25 % que

les restaurants sur la nourriture ou sur un forfait comprenant la nourriture et l'hébergement. Pour les hôtels, c'est un rabais de 50 % à deux reprises sur une occupation simple ou double, selon les disponibilités et il faut réserver d'avance.

Les avantages du produit, c'est qu'il est présenté à la fin du repas, qu'il est valide le midi et le soir, aussi bien sur les menus du jour que les tables d'hôte ou à la carte. Il peut être utilisé par une seule personne ou un groupe de quatre. Il est valide à partir de la date d'achat pour une période d'un an. Il émet une carte personnalisée et c'est intéressant car les gens n'ont plus besoin d'apporter leur produit, mais malheureusement il faut faire venir cette carte et ça prend dix jours.

Les faiblesses, c'est que 11 des meilleurs établissements n'acceptent pas le produit le samedi soir et que déjà deux restaurants, Au Café Suisse (c'est probablement

temporaire) et Le Chaz sont fermés. Le produit se vend 55,64 \$, taxes comprises, et il est en vente dans les Provi-Soir. On peut obtenir plus de renseignements au 688-3415.

Le Passeport du mérite gastronomique

Le Passeport du mérite gastronomique est la propriété d'un promoteur de la région de Québec, M. Jean-Pierre Tremblay, et il en est à sa troisième édition. Il a été le premier à penser à une carte plastifiée Méritas que les personnes peuvent utiliser au lieu d'apporter leur passeport. Il contient 40 restaurants dans la région de Québec, 37 dans la région montréalaise et 22 auberges à travers le Québec. Avec la faillite de Georges-Alphonse et le transfert dans l'autre produit de l'Initiale et de La Closerie, il a perdu ses meilleurs haut de gamme, mais il présente tout de même une belle brochette de restaurants pour la région de Québec et sa qualité d'auberges est excellente.

Les gens ont droit à trois visites par restaurant, l'une n'importe quel jour de la semaine et les deux autres du dimanche au vendredi. Le passeport est valide du 15 septembre 1992 au 14 septembre 1993 et il donne droit aux réductions suivantes sur la nourriture: 50 % pour deux personnes, 33 1/3 pour trois personnes et 25 % pour quatre personnes. La plupart des auberges offrent une réduction de 20 % sur le coût régulier du forfait de plan américain modifié pour un séjour d'au moins deux nuits. Il faut réserver et c'est selon les disponibilités.

Les avantages du produit, c'est qu'il est valide sept jours sur sept et qu'il inclut plusieurs bons établissements de la région montréalaise. Sa carte Méritas est insérée dans le Passeport, pas besoin de remplir une formule et d'attendre dix jours. Les faiblesses, c'est

qu'on doit le présenter au début du repas, qu'il n'est valide que le soir et qu'il ne peut être utilisé par une personne seule. Le Passeport se vend 48,50 \$, taxes incluses, et il est en vente dans les Café Rousseau. On peut obtenir plus de renseignements au 653-7162.

Gérald Boucher, des éditions Atlas, est un nouveau venu dans le domaine des carnets de rabais. Il est cependant bien connu dans le milieu de la restauration puisqu'il publie un guide des restaurants de la région. Il a distribué gratuitement un Passe Partout bonne chère dans 77 000 foyers de la région de Québec et, comme il le souligne dans un communiqué, il avait prévu que d'autres personnes le voudraient. Il en a donc imprimé 2500 exemplaires supplémentaires qu'il vend 16,69 \$. Les gens peuvent les obtenir (passeport et guide) en envoyant un chèque ou un mandat poste à l'ordre des Éditions Atlas, au 1195, avenue du Parc, Québec, G1S 2W8. Les gens peuvent se présenter au bureau sur rendez-vous ou obtenir plus d'informations au 682-8711.

Le produit contient 70 restaurants de la région de Québec et permet 120 visites dans ces mêmes établissements, du 15 septembre 1992 au 15 septembre 1993. La qualité des restaurants est aussi intéressante que les autres produits et les rabais varient d'un établissement à un autre. La majorité donnent des réductions de 25 % sur la nourriture et la boisson, mais certains offrent des 2 pour 1, des rabais sur certains produits et c'est effectif durant certains mois de l'année. Il y a beaucoup de restrictions, mais c'est un produit valable.

Pour ceux qui ne le savent pas encore, le Passeport Ghislaine Dugal, qui était le plus vieux de tous les carnets de rabais, ne revient pas cette année. Le promoteur de Trois-Rivières avait de plus en plus de difficultés à le vendre et la qualité de ses restaurants allait en diminuant, même si le nombre augmentait.

Pour terminer, les gens devraient prendre la peine de regarder les produits et de les comparer avant d'acheter. Il n'y a pas que le prix, il faut regarder les restaurants, leur variété, leur fiabilité, les différentes restrictions rattachées à chaque produit.

en vedette chez
Beaugarte

2 POUR 1
brochette de boeuf ou filet mignon
le samedi seulement **12⁹⁵**
(passeports non valides)

BUFFET À VOLONTÉ
Samedi soir
11⁹⁵ par personne

Beaugarte
Réservations: **659-2442**
AINSI VA LA VIE...

TOUS LES SAMEDIS de 18h à 21h

BUFFET RÉVOLUTIONNAIRE

Dimanche dès 17h
BUFFET familial
adulte **9⁹⁵**
enfant **6⁹⁵**
(moins de 10 ans)

À volonté
Potage, panaché de salades, crudités, viandes froides, plats chauds, crevettes fraîches, côte de boeuf coupée en sauté, bière, vin, boisson gazeuse, thé, café, accompagné de petites douceurs.

BUFFET et CÔTE DE BOEUF 11⁹⁵
24⁹⁵ TOUT INCLUS (taxes, pourboires, repas)

Québec Inn Hôtel
7175, boul. Hamel Ouest, Sainte-Foy (Québec)
Pour réservation: **872-9831**

LIVRAISON GRATUITE **877-5577**

RESTAURANT PIZZA MORELLI
1670, Jules-Verne, Sainte-Foy (boul. Charest O., sortie Legendre)

Nouveau BUFFET
jeudi, vendredi, samedi, dimanche, jour férié, de 17h à 20h

- Potage
- Bar à salades
- 8 variétés de pâtes
- 4 variétés de sauces
- 3 variétés de pizzas
- Frites
- 2 variétés de pains
- Dessert du jour
- Café ou thé

Enfants de 10 ans et moins **5⁹⁵**

2 BUFFETS POUR 12⁹⁵

LE MIDI
REPAS DU JOUR COMPLET à 5⁰⁰ et le BUFFET à 6⁰⁰

LA TYROLIENNE

Septembre - Octobre - Novembre

DIMANCHE, LUNDI et MARDI soir

Spéciaux: Fondue chinoise **6⁹⁵**
Fondue de crevettes **6⁹⁵**
Fondue d'escargots **6⁹⁵**

JEUDI, VENDREDI et SAMEDI soir

Musique On s'amuse et on se détend.
ACCORDÉON-MUSETTE avec PIERRE PICARD
accordéoniste-chanteur de grande renommée.

- Photo gratuite pour vos anniversaires

2845, chemin Gomin, Sainte-Foy (500 pieds à l'ouest de Place Laurier)
651-6905

Restaurant **Charles Baillargé**

Le plus ancien restaurant au Canada

TABLE D'HÔTE à partir de 22,95 \$ ou Menu "à la carte"

BRUNCH MUSICAL tous les dimanches
adulte **15⁹⁵** enfant **8⁹⁵**
HÂTEZ-VOUS DE RÉSERVER: (418) 692-2480

Ou demandez nos forfaits - séjour

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

Coupons rabais passeport acceptés

BUFFET INTERNATIONAL À VOLONTÉ!

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE À PARTIR DE 17H00

6 plats chauds typiques de différents pays

adulte **16,95⁹⁵**
jeune adulte **14,95⁹⁵**
5 ans et moins **7,95⁹⁵**

ANIMATION • MUSICIEN

Holiday Inn
STE-FOY

3125, boulevard Hochelaga, Sainte-Foy (Québec) G1V 4A8
RÉSERVATION: (418) 653-4901

FONDUE CHINOISE Incluant fondue parmesan ou salade César 2 personnes **12⁹⁵**

TABLE D'HÔTE Salade de cœur d'artichaut ou Escargots de Bourgogne ou Soupe de la Table

- Escalope de poulet Parmigiana **12⁹⁵**
- Brochette de filet mignon sauce au poivre **13⁹⁵**
- Scampis et crevettes au poivre rose **14⁹⁵**

Gâteau Opéra ou truffe ou fromage Thé-Café

PLAT PETILLANT À LA TERYAKI (boeuf, poulet ou crevettes) **9⁹⁵**

LA TABLE DU ROI BRASSERIE

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

TABLE D'HÔTE GRATUITE offerte à la personne dont c'est l'anniversaire de naissance, accompagnée de 10 personnes et plus.

- Soupe aux huîtres **3⁹⁵**
- 1/2 douzaine sur écaillés **5⁹⁵**
- 1 douzaine **7⁹⁵**
- Rockfeller **7⁹⁵**
- Huîtres frites **8⁹⁵**

MUSIQUE DE DANSE avec **MARIE-MICHELLE** jeudi, vendredi et samedi

ADULTES 15⁹⁵ ENFANTS 8⁹⁵

BRUNCH DU DIMANCHE (10h30 à 14h)

SERVIS À VOLONTÉ

- Jus rafraîchis
- Croissants - muffins
- Fromages assortis
- Plateau de fruits frais
- Crudités - Trempepette
- Plats chauds
- Fruits de mer
- Probit
- Saucisses - bacon
- Jambon, pommes de terre
- Fèves au lard
- Oeufs brouillés
- Crêpes au sirop d'érable
- Omelette sur place
- Viandes froides
- L'éventail de salades
- Les petites douceurs

L'Hotel Québec
3115, boul. Laurier, Sainte-Foy, QC **658-5120**

À l'occasion du 15^e anniversaire du restaurant

APSARA

Du 24 septembre au 18 octobre Services de plats spéciaux pour l'occasion seulement.

APSARA

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

SERVICE DE VALET LES FINS DE SEMAINE
Cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne

Brunch Fiesta

LES BRUNCHS DU DIMANCHE

JUS ET FRUITS
Cantaloup, Demi Pamplemousse, Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Jus de Tomate

PÂTES ET VIANDES FROIDES
Pâté de Foie, Pâté de Campagne, Salami de Genes, Jambon Froid, Rôti de Porc

SALADES
Bar à Salade, Salade de Patates, Salade de Choux, Salade de Macaronis

FRUITS DE MER ET POISSONS
Crevettes Fraîches sur Glace, Saumon à la Mayonnaise, Filet de Sole Bonne Femme

PLATS CHAUDS
Lasagne Maison, Boeuf Bourguignon, Jambon à l'Érable, Pizza Tex-Mex, Pizza au Quatre Fromages, Enchiladas au Poulet, Quesadillas, Pâté à la Viande Maison, Quiche Lorraine

OEufs ET ACCOMPAGNEMENTS
Oeuf Tout Genre, Huevo Ranchero, Oeuf Bénédicte, Omelette Régulière, Omelette Espagnole, Omelette Western, Fèves au Lard, Creton, Pommes de Terre Rissolées, Saucisses, Bacon, Jambon

PAINS ET PÂTISSERIES
Rôtie Régulière, Rôtie Pain de Ménage, Croissant, Bagel, Muffin Anglais, Muffin Mexicain, Crêpe, Rôtie Française

FROMAGES ET DESSERTS
Camembert, Oka, Cheddar Doux, Tarte aux Pommes, Tarte au Sucre, Flan à l'Orange, Salade de Fruits, Gâteau Brunch

Des 10h30
Adultes: 10,99 \$ Age d'Or: 8,99 \$ Enfants: 5,99 \$

TEQUILA JOE

2780, boul. Laurier Sainte-Foy **651-5000**

Les conditions d'élevage y sont très différentes d'ailleurs

L'Allemagne possède le vignoble le plus septentrional

Le vin, c'est le résultat de la conjonction de quatre éléments : le sol, les cépages, le climat et le travail des humains. Si l'un ou l'autre de ces facteurs vient à manquer, le résultat se fait sentir : on n'a pas un vin véritable, de qualité reconnue.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

J'ai eu l'occasion de vérifier cette affirmation, une fois encore, lors d'un récent et trop bref voyage en Allemagne. C'est peut-être l'endroit où les quatre éléments sont le plus nécessaires, le plus évidents, pour réaliser des produits à nul autre comparable.

Liebfraumich

On connaît l'Allemagne pour ce vin que certains se plaisent à décrier et à ridiculiser : de là à uniformiser ces jugements sur tous les vins qui proviennent de Germanie... C'est malheureusement ce qui arrive trop souvent. Pourtant, l'Allemagne, comme j'ai pu le constater, c'est bien d'autres choses et des meilleures !

Tout, en Allemagne, semble être différent de ce qu'on trouve dans d'autres pays. Les cépages, pour plusieurs, sont exclusifs, le sol diffère de celui d'ailleurs, le climat, à cause justement de la situation géographique, apporte des conditions inexistantes dans d'autres lieux et, bien sûr, les méthodes de travail sont autres.

Tant de différences font qu'on méconnaît les vins allemands, d'autant plus que leur classement

et les inscriptions sur les étiquettes sont un autre facteur de désintéressement et d'incompréhension.

Le peu d'histoire

Les Romains sont à l'origine de la culture viticole de l'Allemagne. Je n'entends pas vous ramener à l'Antiquité, mais on estime que les Romains ont remonté le Rhin bien avant l'ère chrétienne, dans leur désir de conquête, pour établir leur empire sur les bords de ce cours d'eau encore aujourd'hui tellement poétique.

Avec eux, les conquérants apportaient évidemment leur mode de vie. Ils ont donc planté de la vigne pour satisfaire leur soif. Des ordres religieux et de nobles propriétaires ont poursuivi l'oeuvre des Romains et continué la culture des ceps porteurs des raisins en vue de la vinification.

Comme cela s'est produit partout ailleurs, les vigneron ont vite fait de produire des variétés de cépages qui s'adaptent le mieux à l'environnement. Le climat et les sols, comme déjà mentionné, diffèrent grandement des conditions de culture en Italie. Aussi a-t-on dû composer avec la situation des bords du Rhin. C'est ainsi que sont nées des variétés de cépages comme le Muller-Thurgau (croise-

ment de Riesling et de Silvaner, réalisé par le Dr Muller, de Thurgau, en Suisse). Autres variétés de cépages cultivés en Allemagne : Kerner, Scheureber, Rulander et autres, auxquels on peut ajouter le Riesling, omniprésent, le Sylvaner et le Gewurztraminer, etc.

C'est peut-être le facteur le plus difficile à comprendre tant il y a de diversités. Tout au bas de la hiérarchie, il y a les « vins de table » *Tafelwein* qui sont un assemblage de plusieurs cépages produits n'importe où en Allemagne, ou même, provenant d'autres pays de la Communauté européenne. On ne s'attarde pas longtemps sur cette variété de vins...

Suivent les « vins de qualité » dits *Qualitätswein*. Cette catégorie se divise en deux branches : les *Qualitätswein d'une région déterminée*, dits « QbA ». C'est la catégorie qui produit le plus de vins, en général frais et légers provenant de l'une ou l'autre des onze zones de production. Puis il y a les *Qualitätswein mit Prädikat* ou « QmP », c.-à-d. vins de qualité comportant des distinctions ou des spécifications particulières. Évidemment, cette catégorie comprend les vins les plus raffinés d'Allemagne. Cette catégorie se subdivise en un grand nombre de classements :

Kabinett dont les raisins, rendus à bonne maturité, ont été vendangés selon la tradition, à une date déterminée.

Spätlese ou vendanges tardives d'au moins sept jours plus tard que la date officielle. Ceci donne des vins plus fins et d'une saveur plus marquée.

Auslese. Les vendangeurs récoltent des grappes plus mûres et sélectionnées plus strictement. Ce sont des vins élégants, plus moelleux, et dont le fruit embaume agréablement les fosses nasales et la bouche.

Beerenauslese. Les raisins surmûris sont triés et vendangés un à un. Ceci donne des vins aux arômes et aux saveurs intenses, d'autant plus que la plupart du temps, les fruits sont atteints de la *pourriture noble*, suscitée par un petit champignon, le « botrytis cinerea » qui déshydrate littéralement les raisins et concentre les sucres naturels. On ne réalise les *Beerenauslese* que deux ou trois fois par décennie.

Eiswein. Vin de glace, résultat rarissime de la cueillette des raisins « beerenauslese » gelés sur la vigne et pressés dans cette condition. Le résultat est presque indescriptible. C'est tout à fait « céleste !... » (suite très bientôt... !)



La présentation des vins d'Allemagne est souvent un ravissement pour l'oeil.

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

À chaque jour NOTRE CHEF VOUS ÉCRIT
Notre chef rédige un menu Table d'hôte qui varie de jour en jour selon son inspiration et les arrivages du marché. Venez le lire, vous en serez agréablement surpris.

CUISINE À L'ESPRIT DU TEMPS

LES RESTAURANTS

BRUNCH du dimanche
adultes 8,95\$
enfants 5,95\$

BUFFET du dimanche soir
adultes 9,95\$
enfants 5,95\$

TABLE D'HÔTE

POTAGE PAYSAN ou COEURS D'ARTICHAUT AUX NOIX DE GRENOBLE

Soufflé BBM
Escalope de poulet farcie
Filet steak grillé BBM
Brochette de pétoncles sauce au poivre vert
Éclair sauce au chocolat
Thé, café, tisane

12,95\$
13,95\$
14,95\$
15,95\$

RÉSERVEZ TÔT POUR VOTRE PARTY DES FÊTES

SAINTE-FOY 656-6700	CAP-ROUGE 653-5040	LORETTEVILLE 847-8575	LÉVIS 835-1972
-------------------------------	------------------------------	---------------------------------	--------------------------

Auberge Chaumonot
3rue d'Orléans

Vous qui recherchez calme et relaxation, notre auberge, exceptionnelle, vous offre hébergement et couvert dans une ambiance romantique.

TABLE D'HÔTE à compter de 18,95\$

située au bord du fleuve
Saint-François, île d'Orléans, rés. (418) 829-2735

cuisines régionale - grillades - fruits de mer

TABLE D'HÔTE
PIZZA À L'EUROPÉENNE AU CHOIX
(pâte mince)

Salade César, potage, pizza à l'européenne au choix, gâteau au fromage, café ou thé

8,95\$

DU LUNDI AU DIMANCHE

PIZZERIA D'YOUVILLE®

1014, rue Saint-Jean 694-0299
1034, av. Cartier 648-8821
2830, chemin Sainte-Foy 653-8310
9375, boul. l'Ornière 842-0023

...ET GIORGIO CRÉA SA SAUCE PIZZAÏOLLA

À partir de **2,99\$***

PENNINE SAUCE PIZZAÏOLLA 2,99\$

RIGATONI PIZZAÏOLLA AU GRATIN 5,95\$

MINI-PIZZA TOUTE GARNIE ET FUSILLI SAUCE PIZZAÏOLLA 5,95\$

PROMOTION GIORGIO/NORDIQUES DE QUÉBEC
À tous les mois, tirage de 12 paires de billets pour assister à une partie de hockey des Nordiques. Voir détails en succursale.

12 paires de billets à gagner chaque mois.
Premier tirage: le 14 octobre 1992.

RESTAURANT GIORGIO
15, rue Marie de l'Incarnation
à l'intersection du boulevard Hamel
682-0957

le meilleur de l'Italie!

GIORGIO

* Cette offre est valable toute la journée jusqu'au 1 novembre 1992, en salle à manger seulement. * Taxes en sus.

Hommage à Brandt

(AFP) — De nombreuses personnalités ont rendu hommage hier à l'ancien chancelier allemand Willy Brandt, décédé jeudi d'un cancer à l'âge de 78 ans.

« Willy Brandt a toujours été un patriote, un européen et un citoyen du monde », a écrit le chancelier Helmut Kohl dans un message à sa femme. « C'est pour cela qu'il est entré en lutte contre la dictature nazie, puis contre le régime communiste comme maire dans Berlin divisé ». « L'attribution du prix Nobel de la Paix en 1971 est l'expression de la haute considération qu'il a apportée à l'Allemagne démocratique comme chancelier ».

Le parti social-démocrate (SPD), que Willy Brandt a présidé de 1964 à 1987, a adressé pour sa part « ses remerciements » à l'homme « qui l'a conduit à ses plus grands succès ».

L'ancien président soviétique Mikhaïl Gorbatchev a affirmé être « fier de l'amitié sincère » qui le liait à Brandt. « L'Allemagne, l'Europe et le monde ont perdu un grand homme politique et un grand homme d'État », a-t-il déclaré.

En Allemagne même, où les drapeaux ont été mis en berne à Bonn et les députés du Bundestag (chambre basse) ont observé une minute de silence, le monde politique a été unanime à saluer son courage et sa vision politique.

Le président de la Commission européenne Jacques Delors a estimé que « Willy Brandt était un humaniste et un homme d'État ». « Sa contribution exemplaire à la détente, la réconciliation et le dialogue feront maintenant partie de notre héritage historique », a ajouté Delors.

En Norvège, où Brandt s'était réfugié après la prise de pouvoir des nazis en 1933, la première ministre Gro Harlem Brundtland a estimé que « le monde avait perdu l'un de ses grands hommes politiques ». En Suède, où Brandt avait également vécu pendant la deuxième guerre mondiale, le premier ministre Carl Bildt l'a qualifié de « grand Européen ».

Le président de la Commission



Willy Brandt

européenne Jacques Delors a estimé que « Willy Brandt était un humaniste et un homme d'État ». « Sa contribution exemplaire à la détente, la réconciliation et le dialogue feront maintenant partie de notre héritage historique », a ajouté Delors.

En Norvège, où Brandt s'était réfugié après la prise de pouvoir des nazis en 1933, la première ministre Gro Harlem Brundtland a estimé que « le monde avait perdu l'un de ses grands hommes politiques ». En Suède, où Brandt avait également vécu pendant la deuxième guerre mondiale, le premier ministre Carl Bildt l'a qualifié de « grand Européen ».

Marche silencieuse à Berlin

BERLIN (d'après AFP) — Environ 2000 personnes ont participé hier soir à Berlin à une marche silencieuse en l'honneur de l'ancien chancelier allemand Willy Brandt, qui fut aussi maire de Berlin-Ouest au moment de la construction du Mur en 1961.

L'ancienne figure mythique de la sociale-démocratie allemande doit être inhumée dans la capitale. Ses funérailles officielles se dérouleront le 17 octobre au Reichstag, l'ancienne diète impériale, en présence du chancelier Helmut Kohl.

La cérémonie, à laquelle participeront notamment le président allemand Richard von Weizsäcker et le chancelier Helmut Kohl, commencera à 11 heures, a précisé le secrétariat du Parlement.

Adulé par les Berlinoises

Willy Brandt fut toujours adulé par les habitants de Berlin. C'est à Berlin-Ouest qu'il commença sa carrière politique après la guerre. Il en fut maire entre 1957 et 1966, au plus fort de la crise de la cité divisée, en particulier lors de la construction du Mur en août 1961.

Le 10 novembre 1989, au lendemain de l'ouverture de l'enceinte de béton, il avait été chaleureusement applaudi lors d'un rassemblement organisé devant la mairie de Schoeneberg, alors que le chancelier Helmut Kohl avait été copieusement sifflé par la population.

D'autres cérémonies seront organisées dans toute l'Allemagne.

La date de l'enterrement, qui est prévu à Berlin, n'a pas encore été fixée.

Opéré à deux reprises

Il avait été opéré une première fois d'un cancer il y a un an, et avait subi une nouvelle opération au mois de mai dernier. Depuis plusieurs semaines il vivait reclus dans sa maison de la petite ville de Unkel, près de Bonn, aux côtés de sa troisième épouse Brigitte. Il n'a même pas pu faire ses adieux lorsqu'il a abandonné la présidence de l'Internationale socialiste lors du congrès du mouvement à Berlin à la mi-septembre.

L'opposition allemande rejette les mesures anti-extrémistes

BONN (AFP) — Les Laender allemands (Etats fédérés) gouvernés par le SPD (parti social-démocrate d'opposition à Bonn) ont repoussé hier les propositions du ministre fédéral de l'Intérieur, qui souhaite renforcer les pouvoirs de la police et de la justice pour lutter contre la violence xénophobe.

Le ministre fédéral de l'Intérieur, le chrétien-démocrate Rudolf Sei-

ters, avait convoqué ses collègues régionaux de l'Intérieur et de la Justice pour une réunion extraordinaire à Bonn, dans l'espoir de trouver un terrain d'entente dans la lutte contre la montée de l'extrémisme violent.

Seiters a préconisé de durcir la législation répressive, en considérant notamment comme coupable tout membre d'une foule violente. Mais l'opposition, qui gouverne la majorité des 16 Laender, s'y est refusée absolument. Elle exige que la loi en vigueur - et elle seule - soit appliquée dans toute sa sévérité.

LE GRAND MATCH ESCORT 93

Ça c'est du sport!

9995\$*



La nouvelle Escort LX Sport 3 portes 1993

- Volant sport
- Compte-tours
- Moteur 1,9 litre
- Injection électronique
- Boîte manuelle 5 vitesses
- Servodirection
- Servofreins
- Suspension indépendante aux quatre roues
- Chauffe-moteur
- Radio AM/FM stéréo



Toit ouvrant à panneau amovible sans frais

- Jantes en aluminium (pneus 14")
- Aileron sport sur le couvercle du coffre arrière
- Sièges entièrement en tissus
- Groupe éclairage
- Rétroviseurs à télécommande
- Ouverture de trappe de carburant à télécommande
- Ouverture de couvercle de coffre à télécommande

LES CONCESSIONNAIRES



DU QUÉBEC

Encore plus pour vous!

PROGRAMME POUR DIPLÔMÉS : Certificat de 750\$ additionnel aux offres de remise en argent, valable pour tous les modèles neufs de voitures et de camionnettes Ford et Mercury.

CETTE OFFRE EST POUR UNE DURÉE LIMITÉE ET S'APPLIQUE AU MODÈLE 1993. VENTE AU DÉTAIL À PARTIR DES INVENTAIRES DES CONCESSIONNAIRES SEULEMENT. OFFRE DISPONIBLE AUX RÉSIDENTS DU QUÉBEC SEULEMENT. *BASE SUR LE P.D.S.F. DE L'ESCORT LX SPORT 3 PORTES MOINS LA RÉDUCTION SUR LES ÉQUIPEMENTS DU GROUPE VALEUR PLUS 005A, MOINS LA REMISE DU FABRICANT. LE CONCESSIONNAIRE PEUT VENDRE À PRIX MOINDRE. TPS, TVQ, TAXE D'ACCISE, FRAIS DE TRANSPORT ET AUTRES TAXES APPLICABLES EN SUS. *CERTAINES EXCEPTIONS S'APPLIQUENT À LA GARANTIE PARE-CHOC À PARE-CHOC. VOYEZ LE CONCESSIONNAIRE POUR OBTENIR TOUTS LES DÉTAILS.

OFFRE D'UNE DURÉE LIMITÉE



Rencontre technique

Sujet : Réseaux Unix avec McIntosh (appletalk, imprimante, TCP/IP)

Date : Le jeudi 15 octobre 1992 de 17h à 19h

Lieu : Pavillon Pouliot, local 1308 Université Laval

Membre : gratuit
Non-membre : 10\$

Les amis des plaines d'Abraham
CONFÉRENCE DES AMIS DES PLAINES D'ABRAHAM ORNITHO-MATINEE



Invité : PETER LANE ornithologue amateur
Sujet : Fréquentation des arbres fruitiers et des postes d'alimentation
APPORTEZ VOS JUMELLES et VOTRE GUIDE PETERSON!
Quand : Le samedi 17 octobre 1992
Heure : 8h à 10h - 1er groupe
10h à 12h - 2e groupe
Endroit : Sur les plaines d'Abraham, départ au poste de police de la côte Gilmour.
Réservation : OBLIGATOIRE! Madame Johanne Remy au 649-6476
Les places sont limitées.
Coût : Membres : gratuit
Non-membres : 3\$
IL N'EN COÛTE QUE 15\$ PAR ANNÉE PAR PERSONNE OU 25\$ PAR COUPLE POUR DEVENIR MEMBRE DES AMIS DES PLAINES D'ABRAHAM ET BÉNÉFICIER DE NOMBREUX PRIVILEGES!



LES ENTREPRISES
ROBERT CÔTÉ

- Distributeur de matériel électrique
- Spécialités industrielles

choix service qualité

QUÉBEC
165, des Cèdres
Québec, Qc G1L 1M8
(418) 626-1142 Fax: 626-7672
SAINT-ROMUALD
2044, 3e Rue
Saint-Romuald (QC) G6W 5M6
(418) 839-1257 Fax: 839-5848



**TÔT LE MATIN,
ILS SONT À VOTRE PORTE
BEAU TEMPS
MAUVAIS TEMPS,
AVEC LE SOURIRE
ET...**

LE SOLEIL

En cette Journée internationale du camelot

MERCI!

À TOUS NOS CAMELOTS

LE MONDE



Pas de viol quand l'agresseur accepte d'utiliser un condom!

AUSTIN, Texas (AP) — Un grand jury a refusé d'inculper un homme accusé de viol qui avait mis un préservatif à la demande de sa victime.

tions sont secrètes.

Les faits remontent au 30 septembre, et l'homme, Joel Rene Valdez, 27 ans, est en prison. En effet, après le refus d'inculper du Grand jury, il a été immédiate-

ment accusé de violation de domicile avec l'intention de commettre une agression sexuelle. Toutefois, il pourra recouvrer sa liberté en versant un cautionnement de 10 000 \$.

Armé d'un couteau

La victime a expliqué au grand jury qu'elle avait demandé à l'agresseur, armé d'un couteau, de mettre un préservatif pour la protéger contre les maladies sexuellement transmissibles. Elle s'est déclarée stupéfaite par la décision du grand jury: « J'ai été violée par un homme et maintenant je suis violée par la société », a-t-elle dit.

Pour l'accusé, il n'y a pas eu de viol. « C'est elle qui m'a donné les préservatifs. Si elle ne voulait pas,

pourquoi me les aurait-elle donnés? » Valdez avait pénétré dans l'appartement de la victime lorsque cette dernière était absente.

Pour la directrice d'un organisme chargé de venir en aide aux victimes de viol, Lynn Thompson Haas, la victime a voulu se protéger « et voilà qu'on retourne cette protection contre elle ». Et d'ajouter: « Ce n'est pas parce qu'elle a demandé de ne pas être contaminée qu'elle était consentante. »

Le ministère public n'a pas voulu rendre publique l'argumentation du grand jury, dont les délibéra-



Jacques Langlois (à gauche) reçoit la plaque du meilleur commerce 1992 catégorie OPTICIEN de monsieur Jacques Portelance, conseiller à la ville de Charlesbourg, lors du gala couronnant l'ensemble des gagnants en juillet 1992 à la salle de bal du Château Frontenac.

Une appréciation mutuelle

L'équipe de Jacques Langlois opticien tient à remercier sincèrement les consommateurs de l'avoir élu comme Meilleur commerce 1992 catégorie opticien pour la troisième année consécutive. Cet honneur nous fait encore plus apprécier la fidélité de notre clientèle et nous renforce dans notre détermination de toujours offrir un service hautement professionnel et des produits de grande qualité. La satisfaction de chacun de nos clients est de loin la plus grande distinction que nous puissions espérer. Merci de nous avoir choisis.

Jacques Langlois et toute son équipe

OPTICIEN
Jacques Langlois

LIMOILOU-455, 3e Avenue 523-6690
SAINTE-FOY-1113, rte de l'Église 659-3616
MAIL CENTRE-VILLE-460, St-Joseph Est (édifice Holiday Inn) 529-9351

ROYAL SUZUKI VOUS OFFRE UNE PROTECTION À TOUTE ÉPREUVE



Système d'alarme
Dépannage routier
Et plus encore

Garantie 3 ans
Entretien préventif
Venez voir!

SIDEKICK JX 93
4 portes
1993

15 295\$
1 400\$ rabais du fabricant

13 895\$

Royal Suzuki
6345, boul. Hamel Ouest, L'Ancienne-Lorette
872-0005

* Transport, préparation et taxes en sus

SUZUKI
ÇA TOURNE BIEN!



Une Géorgienne âgée de Tbilissi se tient devant un édifice dont les murs sont tapissés d'affiches de la campagne électorale. Le scrutin n'aura pas lieu dans les régions aux mains de forces sécessionnistes.

Premières élections dans la Géorgie indépendante

TBILISSI (d'après AFP) — Quelque 3 610 000 électeurs doivent participer demain en Géorgie aux élections législatives, les premières depuis que ce petit pays du Caucase a recouvré l'indépendance à la suite de l'effondrement de l'Union soviétique il y a moins d'un an, et désigner le seul candidat au poste de président du Parlement, Edouard Chevardnadze.

Gueorgui Sezachvili, vice-président de la commission électorale, a précisé à l'AFP que 47 partis au total sont officiellement enregistrés.

Les électeurs prendront part au scrutin dans 2900 bureaux de vote regroupés en 84 circonscriptions électorales sur le territoire de la Géorgie, a ajouté Sezachvili.

Dans au moins six de ces circonscriptions, situées en Ossétie, en Mingrèlie et en Abkhazie, le vote n'aura pas lieu en raison de l'insécurité, a-t-il indiqué. D'ailleurs, en Abkhazie, les forces séparatistes ont indiqué qu'elles ne permettraient pas la tenue de ce scrutin.

Ces élections seront placées sous la surveillance de 20 observateurs internationaux venant de neuf pays.

Les électeurs auront à leur disposition trois bulletins de vote. Ils devront cocher trois partis de leur choix dans un ordre préférentiel. Puis CHEVARDNADZE voter pour ou contre le nom d'Edouard Chevardnadze. Ensuite, ils



auront à choisir le nom du candidat local à la députation.

Les résultats devraient être connus au plus tôt mardi soir, selon le vice-président de la Commission électorale.

Sans justification

« Nous ne permettrons pas la tenue des élections en Abkhazie », a déclaré hier le président du Parlement akhaze Vladislav Ardzinba dans une interview à l'AFP à Goudaouta, quartier général abkhaze dans le nord de la république autonome séparatiste de Géorgie.

« Ces élections n'ont aucune justification juridique », a affirmé Ardzinba, estimant que les élections présidentielles avaient déjà permis l'an dernier l'arrivée au pouvoir de Zviad Gamsakhourdia, destitué en janvier par l'opposition.

En fait, des bureaux de vote seront ouverts au gré des positions militaires des deux camps. Les Abkhazes reconnaissent qu'ils ne peuvent empêcher partout la tenue des élections, notamment à Soukhoumi la capitale, tenue par les Géorgiens.

Ardzinba s'est montré intransigent sur le règlement du conflit qui a fait des centaines de morts depuis l'intervention militaire géorgienne le 14 août dernier.

Un pré-arrangement

AVEC LE GROUPE LÉPINE-CLOUTIER LTÉE

« On s'est sentis respectés par notre conseiller... »

Mme Denyse Bernier et M. André Bernier

c'est avoir l'esprit tranquille pour la vie!

LE GROUPE LÉPINE-CLOUTIER LTÉE
à la confiance des Québécois depuis 1845

POUR PLUS D'INFORMATION, TÉLÉPHONEZ-NOUS

529-3371

Association québécoise de la qualité
Régionale de Québec

ATELIER

Monsieur Youssef A. Youssef
Professeur
École de technologie supérieure (ETS)
Université du Québec

TITRE: Les outils de base en démarche de qualité

DATE: Le mercredi 28 octobre 1992

LIEU: Québec Inn
7175, boul. Hamel Ouest
Sainte-Foy (Québec)

INFORMATION ET INSCRIPTION:
(418) 836-2084
(418) 833-0399
(418) 657-5872

L'ASSOCIATION DES PROFESSIONNELS EN RESSOURCES HUMAINES DU QUÉBEC

COLLOQUE

DATE: Le mardi 20 octobre 1992
8 h 30 à 12 h

LIEU: QUÉBEC HILTON
3, Place Québec
Québec

SUJET: DYNAMISER VOTRE CADRE DE GESTION DE LA SANTÉ - SÉCURITÉ AU TRAVAIL

CONFÉRENCIERS:
Monsieur Alain Bois, médecin
La Clinique de médecine industrielle du Québec
Monsieur Réal Giguère
Gestion Prévention Industrielle (CPI) inc.
Maître Jean-François La Forge, c.r.i.
Kronstrom Desjardins, avocats

COÛT: 65 \$ membre
95 \$ non-membre

RÉSERVATION ET INFORMATION:
SECRETARIAT APRHQ
(418) 648-0733

Résidence Sainte-Famille

POUR PERSONNES AUTONOMES

- Location à l'année et pour courte période
- Chambres de 10 x 20 avec salle de bains privée
- Tous les services inclus

BUREAU: 9 h à 17 h / Visite: 7 jours

3807, chemin Royal, Sainte-Famille, île d'Orléans G0A 3P0
829-2721 / 829-3113

JOURNÉES portes ouvertes
tout le mois d'octobre



Le castor bricoleur

2 JOURS SEULEMENT!

SAMEDI 10 OCTOBRE ET LUNDI 12 OCTOBRE SEULEMENT

Prix en vigueur les 10 et 12 octobre 1992 seulement.
Venez tôt pour un meilleur choix!

RABAIS DE 35%

sur les prix courants de tous les ventilateurs de plafond en magasin.

629401X

GARANTIE 5 ANS

DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

- 150 W
- d'extérieur
- ampoule au quartz incluse

rég.: 52.49

32⁴⁹

620071

CLÔTURE À NEIGE 4' x 50'

- verte
- en tremble
- 4 broches

rég.: 27.99

20⁹⁹

le rouf.

817030

SCIE À CHAÎNE ÉLECTRIQUE 12"

- modèle 075705K
- très puissante

668210

68⁹⁹

PRODUIT DE QUALITÉ

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS!

SOUS-COUCHE AU LATEX

INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR

3,785 L

rég.: 15.79

9⁹⁹

768209

PEINTURE PROFESSIONNELLE "BRICO CENTRE"

- blanc
- sous-couche au latex

EMAIL À PLANCHER

2 POUR 1

25.19

12⁵⁹

ch.

763902X

ÉMAIL À BÉTON "BRICO CENTRE" 4 L

- époxy modifié
- intérieur-extérieur
- choix de couleurs

POUBELLE SUR ROUES

- modèle 1333-83
- 121 litres (27 gal US)

24.19

14⁹⁹

872906

Rubbermaid

BÛCHES DE FOYER ARTIFICIELLES

- 10 bûches de 3 lb chacune

149803

6⁹⁹

bte de 30 lb

GARAGE DÉMONTABLE

- panneaux en copeaux de bois
- montants en épinette 2" x 3" et 2" x 6"
- clous et instructions inclus
- toile en sus
- facile à assembler

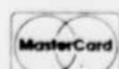
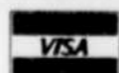
10' x 16' x 6'

10' x 20' x 6'

\$189 **\$219^{\$}**



LEBOURGNEUF
5500, boul. des Gradins
Place Lebourgneuf
627-2870



Nous sommes ouverts le mercredi soir jusqu'à 21 h

STE-FOY
999, de Bourgogne
Place 4 Bourgeois
658-8811

