



Du restaurant à l'auberge

Alain Pettigrew, Rino Dassié et James Monti sont bien heureux depuis qu'ils ont commencé à accueillir leurs premiers clients à leur « Auberge Café de la Paix », dont l'inauguration a eu lieu cette semaine, au pied du Mont Sainte-Anne. **Page 5**

Vins des Fêtes

Blancs, rouges, mousseux, vous aurez sans doute besoin d'une bonne variété de vins pour arroser vos repas des Fêtes. De France, d'Italie et même d'Autriche, voici donc quelques suggestions pratiques. **Page 7**

Restauration et volume

M. André Bouchard a une philosophie de la restauration bien personnelle, axée sur le volume plutôt que sur les prix élevés. Les clients de son établissement La Véranda des Galeries Charlesbourg semblent nombreux à la partager. **Page 4**

Expérience non requise

Un célibataire sans expérience de la cuisine peut-il recevoir son amie sans trop de risques de la décevoir? Oui, avec quelques conseils! **Page 6**



Table fleurie

Des fleurs coupées présentées dans un aménagement coloré ou un centre de table de circonstance peuvent très bien remplacer la traditionnelle bouteille de vin quand on ne veut pas arriver les mains vides chez ses hôtes, au temps des Fêtes. **Page 9**

Les restaurateurs sont beaucoup plus actifs au jour de l'An qu'à Noël

« Nous laissons les familles québécoises fêter ensemble et nous en faisons autant. » C'est la réaction de la majorité des restaurateurs de Québec qui ferment leur établissement le 24 décembre en soirée et souvent même le 25 pour donner un peu de répit à leur personnel et pour souffler un peu avant la Saint-Sylvestre et le jour de l'An.

par **CLAUDE GOYETTE**
LE SOLEIL

« Les Québécois préfèrent réveiller et passer Noël en famille. C'est une tradition bien ancrée dans les moeurs locales et nous respectons cette coutume, explique Jacques Roland, le propriétaire du *Chanoine Kir*. Les touristes et certaines personnes seules cherchent un endroit pour manger et ils peuvent trouver satisfaction dans les hôtels et dans certains restaurants. Nous concentrons surtout nos énergies sur le souper du 31 (plus familial) et le réveillon qui suit. Nous défonçons l'année avec nos clients et c'est une soirée animée. »

Des habitués

La plupart des restaurateurs interrogés soulignent qu'ils revoient les mêmes visages d'une

année à l'autre. Ce sont souvent des habitué(e)s du restaurant qui se retrouvent en couple pour fêter la nouvelle année. Ils connaissent bien le restaurant, son ambiance et le produit offert. Il y a peut-être 20% de la clientèle qui choisit un établissement selon les prix et les menus, sans le connaître vraiment et sans savoir quelle ambiance elle retrouvera.

Glenn Forbes, le chef-propriétaire du *Georges-Alphonse*, ferme son établissement le 24, le 25 et le 26 décembre. Il avoue qu'il n'a pas de très fortes demandes pour ces journées. Il a déjà ouvert le 25, mais la clientèle était assez parsemée et ça ne valait pas le coup. Comme il le dit avec son gros rire, « c'est personnel et pour le personnel que je ferme à Noël car tout le monde peut fêter en famille et ils reviennent plus peppés pour

continuer la période des Fêtes. J'organise, depuis plusieurs années, un repas gastronomique, le 31, et mes clients réguliers remplissent le restaurant. »

James Monti, du *Café de la Paix*, ferme lui aussi son établissement, les 24 et 25 décembre. Il a des demandes pour ouvrir son restaurant, mais il préfère accorder quelques journées de repos à son personnel. Son auberge restera cependant ouverte les deux journées pour accommoder une clientèle différente. Il avoue réaliser son meilleur chiffre d'affaires durant la semaine entre Noël et le jour de l'An car c'est une clientèle locale et fidèle. Lui aussi « défonce » l'année avec sa clientèle et c'est sa soirée la plus animée de l'année.

Le temps des Fêtes est particulièrement intéressant pour les restaurateurs qui possèdent des salons. Ils n'ont pas de difficulté à les louer pour des réunions de bureau, des groupes de travail ou même pour des familles qui préfèrent recevoir au restaurant qu'à leur domicile. C'est une façon de rentabiliser davantage leur éta-

blissement et de se donner plus de souplesse pour accommoder les groupes.

C'est aussi la période de l'année durant laquelle les restaurateurs rivalisent d'imagination pour créer de l'animation et attirer la clientèle. La bataille se joue au niveau du menu, de la qualité des produits, mais l'emballage est tout aussi important. Chacun essaie de créer une ambiance irrésistible: des ballons, des décorations, des accordéonistes, des orchestres, des clowns, etc.

Le client a le choix des menus et des endroits pour passer la période des Fêtes. Il doit magasiner et bien s'informer pour connaître les prix, la sorte d'animation offerte et le menu. Les meilleurs restaurants se remplissent rapidement, certains sont déjà complets pour les principaux repas du temps des Fêtes, mais il reste encore des endroits intéressants à la portée de toutes les bourses et dans toutes les catégories de restaurants.

Autre texte et photos en page 3



Karine Nolin, âgée de neuf ans, a remporté le concours de dessin organisé par l'Association des restaurateurs de Québec durant le mois d'octobre le mois de la restauration. L'association a décidé de se servir de ce dessin pour illustrer sa carte de Noël. Le dessin s'intitule: moi, ma famille et mon restaurant favori.

24 déc. BRUNCH
13⁹⁵ \$
soirée 7⁹⁵ \$
enfant - 10 ans

31 déc. BUFFET
18 h 21⁹⁵ \$
soirée

25 DÉC. - FERMÉ

1er janvier BRUNCH
11 h à 14 h
16⁹⁵ \$ 8⁹⁵ \$
soirée enfant - 10 ans
17 h à 21 h 30
Table d'hôte spéciale à 21⁹⁵ \$

OUVERT 7 JOURS

Manoir de Neuville
469, ROUTE 138, NEUVILLE — 876-2424

L'EXOTISME
avec la fine cuisine des Indes.

TABLE D'HÔTE
A partir de **24,95 \$**
2 personnes

TANDORI - CARI
RESTAURANT

NUPUR
850, Myrand, Ste-Foy
Stationnement facile et gratuit

CUISINE DES INDES
Réservations: 683-4770

TABLE D'HÔTE DE NOËL
Le jambon de parme et son fruit
ou
La terrine de foie au porto
et
La marmite du soir

Le carré d'agneau aux herbes de Provence et frites 22⁵⁰ \$
Feuilleté de suprême de saumon aux poivrons doux 22⁵⁰ \$
Les noisettes de lapin aux pommes et olivades 19⁹⁵ \$
Le mignon de bœuf aux morilles sauce au cognac 22⁵⁰ \$
Les linguines au raquelort et pesto 17⁵⁰ \$

Assiette de fromages
Petite salade aux pignons
Chariot de desserts, café, thé

JOYEUX NOËL RÉSERVEZ TÔT!

le raffinement poussé à **L'OPTIMUM**
L'excellence en gastronomie
64, boul. Saint-Cyrille Ouest
648-0768

L'OPTIMUM POUR LONGTEMPS ENCORE!

RESTAURANT-BAR-JARDIN aloha

Le soir de Noël, troquez toque et tablier contre le plaisir de vous faire servir.

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
Vieux-Port de Québec RÉSERVATIONS: 692-1949

Auberge MAIROIR DE TILLY

membre groupe **Romantik**

La pause romantique au bord du fleuve Saint-Laurent

Une suggestion-cadeau: offrez un **CERTIFICAT-CADEAU** de 50 \$ ou 100 \$ à un être cher...

Saint-Antoine-de-Tilly **886-2407**

CARLTON HOTEL

SAINT-SYLVESTRE
Encore quelques places disponibles à notre **REPAS GASTRONOMIQUE** seulement **39⁹⁵ \$***

6 services accompagnés de 6 fines boissons
Fine gastronomie plus l'ambiance! Mousseux, dancing, amitié-rencontre et atmosphère de fête avec cotillons et serpentins.
* par personne, taxe et service en sus

RÉSERVEZ SANS TARDER: 653-5234

« ON DÉFONCE L'ANNÉE AU MERLIN ET AU TURF! LE 31 DÉCEMBRE TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 18h! SOIRÉE \$5,00 À PARTIR DE 21h! »

1179, rue Cartier, Québec
Rés.: 529-9567

LE CHÂTEAU LAC-BEAUPORT
présente

Soirée de la ST-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 1989

Orchestre de 6 musiciens: *Illusion & Disco Électra*
Arrivée prévue: 19 heures
Billes à volonté
Repas servi à 20 heures

SOIRÉE SEULEMENT 15 \$

Entrée: Terrine du chef ou Fondue aux fruits de mer Poilage Crécy
Dessert: Bûche crème glacée Chantilly ou Gâteau aux fruits du Château
Rouge et Blanc à volonté pendant le repas
Thé ou café 59 \$
par personne, taxe et service inclus

NOËL	BRUNCH	JOUR DE L'AN
BRUNCH 12 ⁹⁵ \$	Tous les dimanches de 10h30 à 14h 12 ⁹⁵ \$	BRUNCH 16 ⁹⁵ \$
SOUPER 18 ⁹⁵ \$		SOUPER 18 ⁹⁵ \$
BUFFET 18 ⁹⁵ \$		BUFFET 18 ⁹⁵ \$

MUSICIENS — SERVICE DE GARDERIE GRATUIT

RÉSERVATIONS: 849-1811

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

■ **Passeport gastronomique**

Les propriétaires du Passeport

La direction et le personnel de l'élite invite sa clientèle à venir célébrer avec nous la Saint-Sylvestre, comme par les années passées et selon la tradition, nous vous servirons un repas gastronomique dans un décor et une ambiance qui incitent à la fête!

N'hésitez plus et réservez dès maintenant pour cette soirée qui s'annonce inoubliable!

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Ce magnifique menu à huit services vous est offert pour la somme de 40\$ et pour les petits appétits, il est disponible à la carte.

Gâteau de lapin à l'orange et aux noix de pin 6,50\$
Bisque de crabe 2,50\$
ou
Consommé de volaille et ses quenelles 2,50\$
Croustade de homard au porto 6,25\$
Cavados "Boulard" 5\$
Magret de canard fumé, aux morilles 18,95\$
Soie sautée, sauce hollandaise vert-pré 18,95\$
Mignon de boeuf, flanqué aux oeufs d'esturgeon 18,95\$
Camembert, Saint-André et Roquefort 4,25\$
Trévise, endives, Boston, romaine et cresson à l'huile de noix et lime 3,25\$
Omelette norvégienne sur coulis de fraises et champagne 2,95\$
Café

Bonne et heureuse année à tous!

Petite

1 heure de stationnement gratuit
54, rue Couillard, Québec
692-1204

gastronomique 1989-90 J. Dugal ont pris une excellente initiative. Ils ont trouvé d'autres restaurants pour remplacer Chez Guido, le Faubourg Saint-Honoré et le Saint-O. Les détenteurs pourront donc se servir de leur coupon de Chez Guido pour aller au restaurant Chez Patrick (il fait déjà partie du passeport). Ils pourront découvrir le Taj Mahal, spécialisé dans la cuisine indienne à la place du Faubourg et L'Effet de Serre à la place du Saint-O.

■ **Le Chanoine Kir**

Jacques Roland, du Chanoine Kir, n'a pas envie de perdre son chef et



Le chef du « Chanoine Kir », Dominique Freminet

Restaurant Baker

MENU DE NOËL (25 décembre)

Terrine de gibier au parfum de canifère ou
Feuille de fruits de mer, sauce homardine
Crème étoilée des neiges ou
Consomme de concombres

Le suprême de dinde farcie aux marrons 20⁹⁵\$
Le sauté de renne du Grand Nord 21⁹⁵\$
La côte de boeuf rôtie au gros sel 22⁹⁵\$
La roulade de doré aux crevettes 24⁹⁵\$

Bûche de Noël - Thé, café
FERMÉ LE 24 DÉCEMBRE

6790, chemin Royal, Château-Richer
Réservations: 824-4478

il a pris le meilleur moyen pour conserver ses services durant plusieurs années. Il a décidé de s'associer avec Dominique Freminet, ce qui assure la stabilité de l'établissement de la rue Cartier. C'est une politique que plusieurs restaurateurs auraient avantage à suivre quand ils dénichent la perle rare et que leur restaurant va bien.

■ **L'Azalée**

Roger Pelletier, le chef-propriétaire de l'Azalée, situé à Val-Bélair, organise un brunch sur assiette, le premier janvier, de 10 h à 14 h. Le prix est de 15,95 \$ pour les adultes et de 6,95 \$ pour les enfants de moins de 10 ans. C'est un repas de plusieurs services et les gens n'ont pas besoin de se lever. Jus, entrée, charcuteries, potage, une assiette

dégustation et un dessert sur assiette seront offerts aux clients. L'établissement est fermé, le 24 et le 25 décembre, mais il est ouvert le 31.

■ **Le Mykonos**

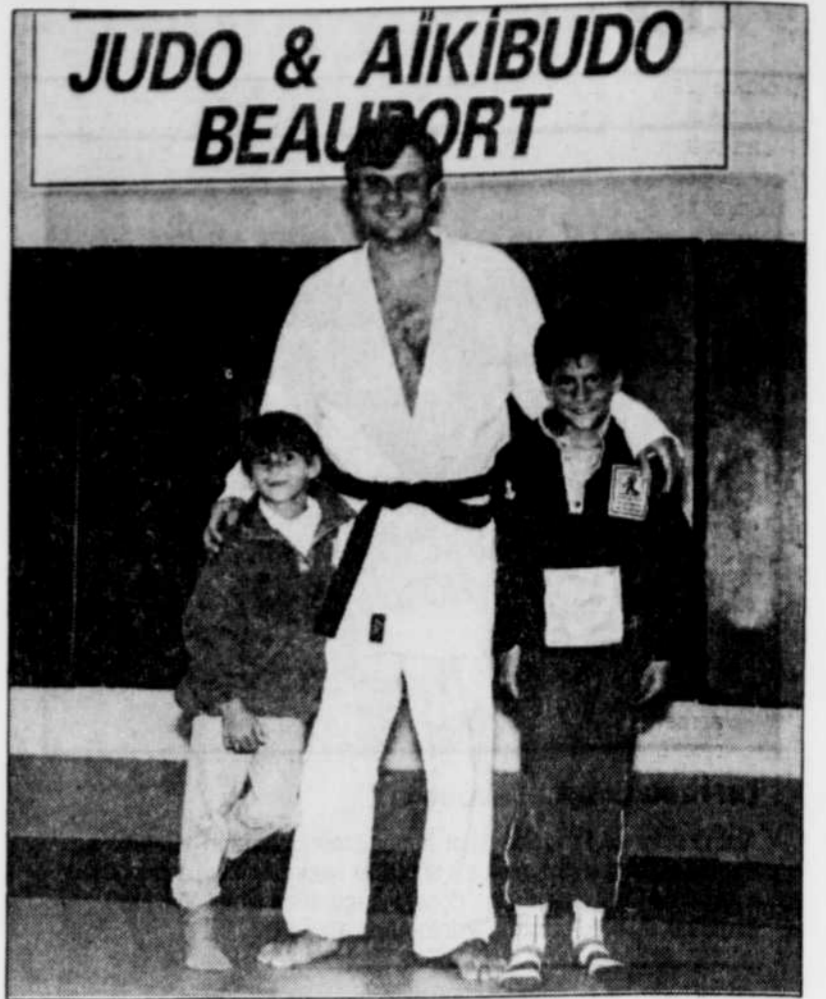
Le restaurant, le Mykonos, spécialisé dans la cuisine grecque, tient actuellement un festival de scampis et de crevettes qui se poursuivra jusqu'en janvier. C'est offert en table d'hôte avec soupe, dessert et boisson pour des prix variant entre 11,75 \$ et 14,75 \$. Les quatre plats principaux sont des langoustines à l'ail, des crevettes grillées, des crevettes youvetsi et une assiette de langoustines et crevettes.

■ **Les Frères de la Côte**

Le chef, Michel Siranossian, des Frères de la Côte, a préparé un menu provençal pour sa table d'hôte du 31 décembre. Le menu comprend une assiette de dégustation (tartare de pétoncles, poule en salade, calmar à l'encre, pissaladière, chausson au chèvre), une soupe à l'ail, un agneau à la mode des Alpes piqué d'une brochette de crevettes (17,50 \$) ou un cochon de lait farci aux épinards (18,50 \$), une salade panachée et des ganses (des beignets à fleur d'orange).

■ **Le Top Extra**

Pour ceux et celles qui l'ignoraient (comme le chroniqueur de la bonne chère), le Top Extra de Grande-Allée est réouvert depuis le 19 juin 1989. Il était fermé depuis le 24 décembre 1988 et il a repris du service lorsque Robert De Bellefeuille a acheté la compagnie. D'autres Top sont situés à Lévis, Sainte-Foy, Vanier et Beauré et ils continuent toujours à exploiter la



Les clients du restaurant, le Saint-Amour, ont besoin de se surveiller car le chef, Jean-Luc Boulay, est ceinture noire depuis plusieurs mois. Sa fille, Sabrina, et son fils, Frédéric, ont eux aussi commencé à obtenir leurs premiers grades.

formule mise au point par Le Truc, les grosses portions.

■ **Les McDonald's**

Un nouveau restaurant McDonald's vient d'ouvrir ses portes, 9781, boulevard Sainte-Anne, à Sainte-Anne-de-Beaupré, tout près de la basilique. Sa

capacité est de 200 places et il emploiera plus de 200 personnes, plusieurs à temps partiel. Les concessionnaires sont M. et Mme Dionne qui sont déjà à la tête de deux autres McDonald's, situés à Sainte-Foy et Beauport. Il s'agit du 612e au Canada et du 127e au Québec et nous vous ferons grâce du nombre de hambourgeois qui sont vendus à travers le pays!

AU PETIT COIN BRETON L'ÉTÉ

Spécialités
CREPES BRETONNES

2620, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY
RÉSERVATION 653-6051

655, GRANDE ALLÉE EST, QUÉBEC
RÉSERVATION 525-6904

1029, SAINT-JEAN, QUÉBEC G1R 1R9
RÉSERVATION 694-0758

STE-FOY SEULEMENT

TABLE D'HÔTE DES FÊTES
Du 21 au 25 décembre
Du 28 décembre au 1er janvier

Le cocktail de melon glacé au porto ou de pétoncle ou
La roulade de saumon fumé à la mousse
L'oeuf à la Bretonne et son jambon de campagne

Le consommé Andalouse ou
La bisque de homard

Le filet de boeuf "Wellington" ou
La longe de veau farcie Haute Bretagne ou
Le canard à l'orange ou
La sarasine aux fruits de mer Fousnantaise

La bûche de Noël
ou
L'omelette norvégienne
Café, thé
2150 \$

AUTRES MENUS DES FÊTES DISPONIBLES
pour Grande Allée et St-Jean
1950 \$

MENU POUR ENFANTS
(- 12 ans) disponible
1095 \$

AUSSI MENUS À LA CARTE disponibles

Au «Chanoine Kir», le Chef ne "cogite" plus, il cuisine ...

Imaginez si ça bourdonne dans les cuisines du «Chanoine Kir» depuis que le Chef Dominique Freminet a dévoilé les Menus de la Saint-Sylvestre à son Équipe, tout le monde s'active de plus belle. Jean-François ébarbe les poissons, Daniel émondé les pistaches, Alain lève les rables pendant que Nathalie songe aux tulipes qu'elle devra préparer. Cette année on propose deux formules et deux menus. Il y en a pour tous les goûts.

Dîner de la St-Sylvestre
31 Décembre de 17h00 à 20h00
Rosace tiède de pétoncles sur son lit de mache ▲ Consommé doré à l'émincé de betteraves ▲ Mille feuilles de saumon & son velouté ou
cuisson de lapin aux pignons de pins & citron vert ▲ Petite verdure-tte en vinaigrette ▲ Bavarois du «Chanoine» dans sa robe chocolatée ▲ Café ou thé & choix d'infusions ▲ 24,⁰⁰\$

Réveillon de la St-Sylvestre
31 Décembre de 21h30 à l'année suivante!
Foie gras de canard en terrine & sa gelée au Porto ou petite salade tiède de pétoncles sur son lit de mache ou duo de tartare de poissons de rivières & de l'Atlantique ▲ Velouté de persil aux grenouilles ou consommé doré à l'émincé de betteraves ▲ Escalopines de canard de barbarie à la crème de chanterelles & béarnaise légère ou Paupiettes de sole & saumon aux pistils de safran & maraichère de légumes ou Rable de lapereau farci aux pistaches & son petit ragout de foies & rognons ▲ Quelques feuilles vertes en vinaigrette ▲ Le favori du «Chanoine» ou bavarois au cassis & sa robe chocolatée ▲ Café & infusions ▲ Ambiance - Cotillons - Musique & chansons avec Michel Poulin & son accordéon ▲ 44,⁰⁰\$

«LE CHANOINE KIR»
le seul véritable «bistro-restaurant» français de Québec jusque dans l'assiette!
1019, Avenue Cartier - Québec
RÉSERVATIONS : 524-5303

SAUTEZ L'ANNÉE!

DITES ADIEU À L'ANCIENNE!

Le restaurant Manhattan s'occupe de vous projeter vers la nouvelle année dans une atmosphère de fête, de gourmandises et de sauteries.

Sélection spéciale pour gourmets...
Musiciens...
Danse...

Arrosez-ça comme vous voudrez!
(À compter de 20 heures).

50\$
Taxe et service inclus.

Sélection spéciale du 31 décembre 1989

LES ENTRÉES

- Espadon d'escargots à la chablisienne
- ou Terrine de pintade aux quatre poires

LES POTAGES

- Consommé bouill Royal
- ou Bisque de crevettes.

LES CONSISTANTS

- Soufflé de pro-salt-Bergerette
- ou Entrecôte grillée aux trois rosettes de beurre
- ou Le migrateur et ses sautés
- ou Le Terre-Mer

LA SALADE

- Salade belle-croûte

LES DESSERTS

- Gâteau de la Nouvelle-Année
- ou Gâteau aux trois parfums
- ou Salade de fruits frais au Kirsh

LES VINS

- Bordeaux blanc de blanc Nicheil
- ou Bordeaux rouge Nicheil
- ou Black Tower moussoux

MANHATTAN GRILL

Place de la Cité, Sainte-Foy
Pour informations: 657-1870
Réservez Tout!

PASSEPORT GASTRONOMIQUE

MÉRITE 1989-1990 DALINO

sélectionné par les détenteurs du Passeport gastronomique pour l'excellence de la table et la qualité du service offert.

Madame Ghislaine Dugal, propriétaire du Passeport Gastronomique, a tenu à rendre hommage personnellement au restaurant Dalino pour l'honneur décerné par les détenteurs du Passeport Gastronomique. Sur la photo, dans l'ordre habituel: Bruno Tremblay, Ghyslaine Dugal, Lino Bragoli, Marielle Bragoli, Francine Allaire.

Pas de répit pour le milieu hôtelier durant les Fêtes

Si plusieurs restaurateurs prennent un peu de repos à Noël, il en va tout autrement pour le milieu hôtelier. Même si ça fonctionne un peu au ralenti à Noël, les hôtels doivent rester ouverts durant toute la période des Fêtes pour accommoder les clients qu'ils hébergent.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Si la restauration fonctionne à plein régime durant cette période, c'est un peu plus tranquille du côté hébergement dans la majorité des grands hôtels de la région de Québec. La clientèle des skieurs et skieuses commence à envahir Québec, mais elle le fait davantage en janvier. La plupart des familles hébergent aussi un oncle ou une tante qui vient passer quelques jours à la maison.

« C'est plus calme du côté de l'hébergement, mais nos restaurants fonctionnent très bien, explique Jean Soulard, le chef exécutif du Hilton Québec. Que ce soit à Noël ou au jour de l'An, nos salles sont habituellement remplies. Certaines années, les réservations sont un peu plus lentes, mais le résultat final est le même. C'est une période de festivités et les Québécois aiment fréquenter nos restaurants, surtout que nous offrons de l'animation très variée et très professionnelle. Le 31 décembre, les clients pourront venir manger au Panorama, au 23e étage de l'hôtel et ils auront une vue magnifique sur la ville, en plus d'un diner buffet. »

Plus rapides

Pour Pierre Lemelin, le directeur de la restauration du Loews Le Concorde, les réservations sont plus rapides que l'an dernier. Brunchs, buffets, repas gastronomiques et dîner de gala trouvent preneurs rapidement. Comme le

tion et les prix demandés avant de se décider. Le directeur de la restauration souligne que le 24, il sert habituellement plus de 400 personnes car la plupart des établissements sont fermés et les clients se dirigent vers les hôtels.

Nicola Torresin, le directeur de la restauration, de l'Hôtel des Gouverneurs, de Sainte-Foy, et Vincent Verastro, le chef exécutif de l'Hôtel des Gouverneurs, de

Place Haute Ville, sont tous les deux très satisfaits de l'achalandage à leurs différents repas. Les réservations vont bon train et ce sont des habitués, des visages qu'ils voient régulièrement dans leurs établissements. Certains viennent durant l'année, mais d'autres choisissent leurs restaurants, année après année, pour leur repas du temps des Fêtes.

Leur clientèle est d'ailleurs très

diversifiée. Couples, familles et personnes âgées se répartissent selon l'heure des repas et l'animation offerte. Les repas avec danse sont d'ailleurs très populaires et ce sont souvent eux dont les places se remplissent le plus rapidement. Les brunchs et les buffets attirent davantage les familles et leurs enfants car c'est moins cher et c'est plus décontracté.

La période des Fêtes n'est pas

de tout repos pour le personnel hôtelier. Aucun congé et des journées très longues car il faut satisfaire les clients qui demeurent dans l'établissement et accueillir ceux qui viennent de l'extérieur.

Comme la plupart des établissements comptent deux restaurants, une salle de bal et des salons privés, le personnel n'a pas le temps de chômer.



Comme dans tous les hôtels de la région, les dirigeants du Château Frontenac ont décoré leur établissement pour créer dans leurs murs une ambiance du temps des Fêtes.

RESTAURANT Patrimoine
529-5533
1210, PLACE GEORGES-V (Angle Grand-Allée)

Une table réservée l'est pour la soirée
Donc, vous prenez tout le temps voulu pour savourer votre repas.

TABLE D'HÔTE
— Terrine de cognac glacée
— Escargots au Pernod
— Crevettes de Matane sur riz
Potage
Salade César ou salade du chef
— Filet mignon aux trois baies
— Escalope de veau à la crème
— Assiette de pétoncles et crevettes
— Filet de porc sauce normande
Surprise du chef
Thé, café
Sambuca

1717\$

31 DÉCEMBRE 89 SAINT-SYLVESTRE
MUSIQUE AVEC PETER NOVAK
TABLE D'HÔTE **17,95\$**

1er JANVIER 90 À LA TYROLIENNE
Le jour: forfait familial
TABLE D'HÔTE LE MIDI, DE 12 H À 15 H

Papa-maman et 1 enfant (12 ans et moins)	36⁹⁵
Papa-maman et 2 enfants (12 ans et moins)	43⁹⁵
Chaque adulte additionnel	14⁹⁵
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins)	8⁹⁵

LA TYROLIENNE
2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

Bar-Restaurant Las Cuevas

- Spécialités françaises et espagnoles
- TABLE D'HÔTE à partir de 17,50\$

NOËL ET JOUR DE L'AN
Table d'hôte disponible à partir de **17,50\$**

SAINT-SYLVESTRE
Menu gastronomique
RÉSERVEZ TÔT!

- MUSIQUE D'AMBIANCE avec Raoul Mugnoz
- Service de valet et stationnement

601, Grande-Allée Est
529-9458

JOUR DE L'AN
SOUPER 1er JANVIER
de 17 heures à la fermeture
MENU DE TABLE D'HÔTE 25⁹⁵
Ouvert le 31 décembre des 17 h

Salons privés pour 8 à 26 personnes

Le Deauville
SAINTE-FOY
3000, boul. Laurier, Sainte-Foy
Rés.: 658-3644

SAINT-SYLVESTRE
31 décembre
La croûstade d'escargots au roquefort
Le consommé double de gibier au marsala
Le granité aux fruits
Les langoustes Rockefeller ou
Le magret d'oie aux marrons glacés ou
Le filet mignon en brioche à la périgourdine

Les pommes Lorette
Les pleurotes à la provençale
Les haricots verts aux amandes
La zuppa inglese
Café, thé, tisane

27⁹⁵

27, rue Sainte-Angele, Québec 692-3835

RESTAURANT CAFE d'EUROPE

JOUR DE L'AN
1er janvier
Les huîtres glacées au sabayon d'estragon
Le veloute vallée d'Auge
Le granité aux fruits
Les scampi au beurre d'ail ou
Le suprême de faisan farci aux truffes ou
L'entrecôte de bison flambée à la fine champagne
Les anches braisées
Les pommes noisettes
Les champignons à la créole
La zuppa inglese
Café, thé, tisane

Ferme les 24, 25 et 26 décembre
Salons privés pour groupes
Propose au stationnement

27⁹⁵

LE BRUNCH DU COUSIN RESTAURANT

Notre brunch est le plus complet que vous pourrez goûter en ville!

Bagels	Pâtés de foie	Quiche lorraine
Croissants	Pâtés de campagne	Lasagne du Cousin
Pain doré	Charcuteries	Dinde rôtie
Oeufs bénédicte	Salades	Desserts
Oeufs du Cousin	Rôti de porc Saint-Hilaire	Fromages
	Sauté de boeuf aux champignons	

Adultes: **14,95\$**
Age d'or: **11,95\$**
Enfants: **6,95\$**
(moins de 12 ans)

N'oubliez pas de réserver au plus tôt pour le souper de la St-Sylvestre le 31 décembre.

Le brunch sera servi de 10h à 14h

Le Père Noël sera de la fête de 11h 30 à 12h 30

COUSIN RESTAURANT
Réservations: 651-5000 2780, boul. Laurier, Sainte-Foy

PAL DU NOUVEL AN

DANSE DÉLIRE.
BIG BAND.
CHAMPAGNE.
GUEULETON
ET AUTRES SURPRISES...

31 DÉCEMBRE DES 10 HRES À 00

GARE DU PALAIS QUÉBEC
TEL.: 418.522.35.55

GARTES EN VENTE AU BAR
50\$

VOYAGE DE RÊVE À GAGNER AVEC CLUB AVENTURE **KLM**

Installé aux Galeries Charlesbourg

«La Véranda» désire attirer une clientèle qui viendrait de l'extérieur du centre

André Bouchard a travaillé pour les restaurants *Normandin* durant 17 ans. Il a décidé de mettre à profit son expérience pour se lancer lui-même en affaires. Il essaie de rentabiliser, depuis deux ans, le restaurant *La Véranda*, situé dans les Galeries Charlesbourg en misant sur la cuisine familiale.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

«Ma clientèle se recrute principalement (environ 75%) parmi les employé(e)s et les usagers du centre commercial, explique M. Bouchard. Mon premier travail a été de rendre mon restaurant de 135 places plus attrayant avec des couleurs plus claires et une décoration plus attrayante. Depuis le premier novembre, je reste ouvert aussi plus longtemps car mon entrée principale donne sur l'extérieur du centre commercial. J'ouvre sept jours sur sept, dès 7 h 30 et j'offre les déjeuners, les diners et les soupers.

Le volume

M. Bouchard possède sa propre philosophie de la restauration et elle est axée sur le volume. Il pré-



André Bouchard a rendu son établissement plus attrayant pour attirer la clientèle.

fére servir plusieurs clients et offrir ses repas à un prix moindre plutôt que d'augmenter ses prix et de diminuer sa clientèle. C'est d'ailleurs une philosophie qui le sert bien et qui correspond davantage au budget de ses clients et à la restauration de caractère familial.

Pour le repas du midi, de 11 h à 17 h, le restaurateur offre deux choix : un repas budget à 3,99 \$ (mets principal et breuvage) et à 4,99 \$ en ajoutant une bière en fut

ainsi qu'un repas complet (une soupe, six choix de plats principaux, deux choix de desserts et un breuvage). Le soir, les tables d'hôte comprennent un choix d'entrées, un potage, quatre choix de mets principaux, un dessert et un breuvage à des prix variant entre 8,95 \$ et 9,95 \$.

«J'ai une bonne réponse de la clientèle pour les déjeuners et les diners, mais je dois améliorer ma performance le soir, souligne M.

Bouchard. Mes prix sont très raisonnables et la qualité du produit est excellente, mais il faut habituer la clientèle à fréquenter le restaurant quand le centre commercial est fermé. J'ai ajouté des soirées dansantes, les vendredi et samedi soirs et les clients peuvent se délier les jambes au son d'une musique rétro.»

Préjugé tenace

M. Bouchard doit combattre le préjugé que c'est pas bon parce que c'est pas cher. Il prétend qu'il peut offrir un excellent produit à un prix raisonnable et réaliser un profit intéressant à la condition que le nombre de clients soient suffisants. C'est donc sur l'amélioration du volume qu'il travaille après avoir mis au point une formule souple et intéressante.

«Les prix dans certains restaurants sont difficiles à comprendre, mais je ne veux pas critiquer mes confrères, explique M. Bouchard. Chacun est libre de vendre son produit le prix qu'il le désire et le client a le choix de fréquenter son établissement ou d'aller dans un autre restaurant. C'est la libre entreprise et c'est bien ainsi car le consommateur peut exercer son sens critique et comparer ce qui est offert et le prix qu'il paye.»

M. Bouchard ne part pas en guerre. Il essaie de survivre dans un milieu très compétitif. Il a choisi le créneau de la cuisine familiale et il offre un produit intéressant à un prix très abordable.

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Christian Consola

Le chef propriétaire, Christian Consola, de *Chez Guido*, est parti en Guadeloupe pour un mois environ. Les assureurs ont mis plus de temps que prévu à régler son sinistre et les travaux de reconstruction ne sont toujours pas commencés. Comme ils ne débiteront pas avant janvier, son restaurant n'ouvrira pas ses portes avant avril ou mai et le chef a décidé d'aller rejoindre sa soeur qui est propriétaire d'un restaurant, le *Sextant*, situé dans la marina de Pointe-à-Pitre.

C'est un restaurant de cuisine française très bien coté, l'un des meilleurs de l'île, selon le chef. M. Consola regardera ce qui se fait dans l'établissement et il doit aussi le faire profiter de son expérience de chef. Le connaissant, il ne pourra pas rester longtemps inactif et il se retrouvera le plus souvent possible aux fourneaux pour exercer son art. Il espère avoir la visite de ces concitoyens durant son séjour et il les invite à aller le saluer. Il se fera un plaisir de leur cuisiner un petit plat et de jaser avec eux.



Christian CONSOLA

La Garonelle

Le salon de thé-pâtisserie, *La Garonelle*, aura un invité prestigieux, la semaine prochaine. Le pâtissier-chocolatier français, Frédéric Bau, de la maison Valrhona, séjournera à Québec, du 17 au 24 décembre. Il élaborera de nouveaux produits avec l'équipe de *La Garonelle* et il profitera de l'occasion pour faire une démonstration sur la fabrication de bonbons de chocolat dans leur nouveau salon de thé, situé au deuxième étage de Holt Renfrew, 35, rue Buade, jeudi, le 21 décembre, de 15 h à 21 h. Le propriétaire de *La Garonelle*, Jean Garon, participera, lui aussi, à la démonstration et il présentera à sa clientèle son invité qui est responsable de l'école de formation de Valrhona, à Tain l'Hermitage, en France. M. Bau expliquera au public comment se fabrique le chocolat depuis la fève de cacao jusqu'à la tablette de chocolat. Il procédera à l'enrobage des bonbons de chocolat qu'il fera ensuite déguster. Un vidéo et quelques illustrations viendront compléter les informations données par le chocolatier français.

Café des Artistes
Menu de Noël
Eclair de riz de veau Chanterelle ou Pavé de faisan et ses fruits confits Velouté de cresson Gigot d'agneau aux herbes de Provence ou Noisettes de veau au parfum d'abricot ou Suprême de fléton à la crème de basilic ou Mignon de bœuf en chevreuil Chariot à dessert Thé, café ou infusion
21,95\$

Menu du Jour de l'An
Timbale d'escargots au ragoût ou Mousse de crevettes sur coulis homardien Veloute Ambassadeur Pintadine farcie au rit sauvage, sauce poivrade ou Escalope de saumon Chambard ou Aiguillettes de canard, sauce bigarade ou Longe de veau au thon et miel Chariot à dessert Thé, café ou infusion
21,95\$

333, SAINT-AMABLE Québec
522-4011
FERMÉ LE 24 DÉCEMBRE

Aï-Tiï
Cuisine vietnamienne
FINE CUISINE EXOTIQUE
SOUPERS DE NOËL ET DE LA ST-SYLVESTRE
BUFFET GASTRONOMIQUE VIETNAMIE
incluant crevettes, moules, brachettes de poulet, cuisses de grenouilles, légumes aux pétoncles, poulet au curry, etc...
13,95\$
RÉSERVEZ TÔT!
N'oubliez pas notre buffet gastronomique les jeudis et vendredis
midi 6,95\$ samedi soir 13,95\$ Apportez votre vin!
814, rue Myrand, Sainte-Foy 527-7832

Noël "Souper"
25 décembre
Crêpe Mornay ou Fondue parmesan
Potage ou consommé
Poulet parisien 14,95\$
Filet de sole Hollandaise 15,75\$
Coquille de fruits de mer 16,00\$
Brochette de dinde au miel aux marrons 17,50\$
Escalope de veau au porto 17,75\$
Tournedos Henri IV 20,75\$
Bûche de Noël Café
CERTIFICATS CADEAUX DISPONIBLES
ENFANTS MOINS DE 10 ANS-MOITIÉ PRIX

Saint-Sylvestre
30, 31 décembre
Menu gastronomique
Bouchées de fruits de mer ou Terrine de canard Bisque de crabe ou Consommé Madrilène Salade de cresson
Veau Oscar 26,00\$
Scampi à l'américaine 28,00\$
Duc Wellington (1 pers) 32,00\$
Grillades de fruits de mer 32,00\$
Pommes de terre Château Verdures maison
Sabayon au Grand Marnier ou Cerises jubilees flambees
Café - Café espresso

Nouvel An Souper
1er janvier 1990
Les trouvaillies du Goffe, sauce tartare ou Vol-au-vent au poulet
Potage ou consommé
Veau savoyarde 16,75\$
Ris de veau Princesse 18,00\$
Canard aux pêches 18,75\$
Casserole de fruits de mer 19,75\$
Châteaubriand Béarnaise 21,75\$
Table à desserts - Café
FERMÉ LE 24 DÉCEMBRE

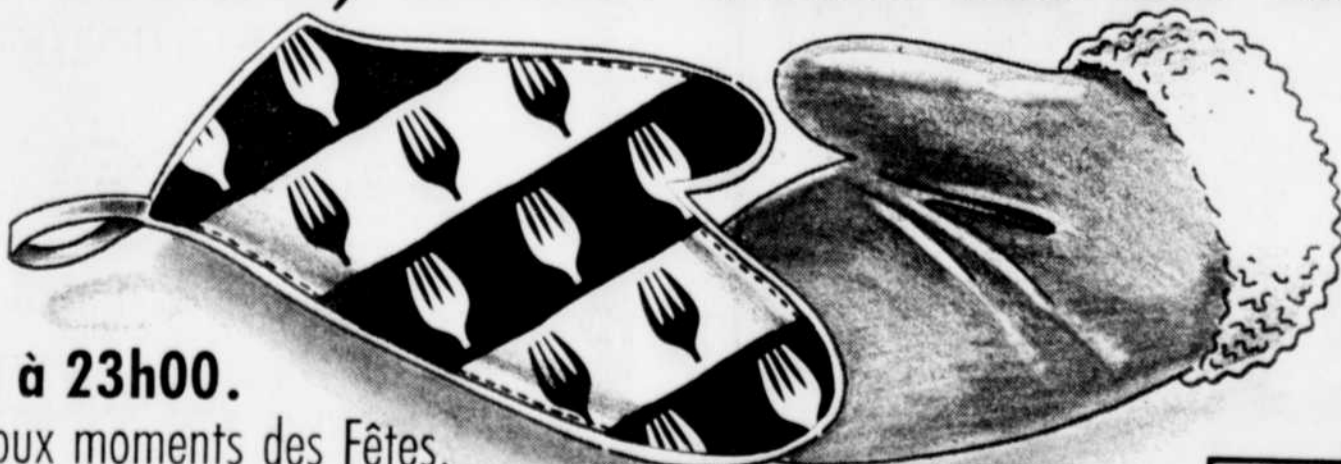
L'ANSE-AUX-BARQUES
FINE CUISINE DE BISTRO
Menu dégustation St-Sylvestre 31 décembre 1989
Nous vous proposons au Nouvel An notre menu gourmand de huit services ou le menu allégé pour les petits appétits... Laissez-vous tenter! Bonne Année!
Fermé les 24 et 25 décembre
RÉSERVATIONS: 692-4674
28, BOUL. CHAMPLAIN - FACE À LA TRAVERSE DE LÉVIS

MENU ST-SYLVESTRE
CANAPÉ DE MOULES
ÉMINCÉ DE PÉTONCLES CASTILLANE ou RILLETES D'OIE À LA MOUTARDE
FOIES DE FAISAN AU VINAIGRE DE FRAMBOISES ou TERRINE DE POISSON AUX POIREAUX
TROU NORMAND
CONSOMMÉ DE VOLAILLE À L'EFFILOCHE DE CRABE
CONFIT DE CANARD AUX AGRUMES ou SAUMON ET LANGOUSTINES AUX HERBES FRAÎCHES ou MIGNON DE VEAU AU CALVADOS ET À LA CANNELLE ou RIS DE VEAU ET CREVETTES À L'ORIENTALE
SALADE DIGESTIVE ET FROMAGES
DESSERT
CAFÉ, THÉ
35\$ les huit services
25\$ le menu allégé (quatre services)
Nous vous accueillerons à partir de 19 heures

Trattoria Sant'Angelo
6 ans déjà!
PASTA, PIZZA, AMORE
Angelo et son équipe vous remercient et profitent de l'occasion pour vous souhaiter de Joyeuses Fêtes.
Musicien les vendredis et samedis soir
Table d'hôte du dimanche au jeudi
Notre chef est imaginatif...
Chaque semaine, il vous prépare un menu spécial. Venez goûter!
10, rue Cul-de-Sac
Réservations: 692-4862

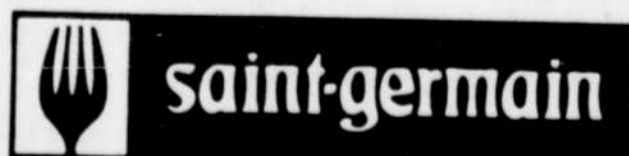
Chez-nous, vous êtes de la famille!

À Noël et le Jour de l'An, nous sommes ouverts de 9h00 à 23h00. Venez partager les doux moments des Fêtes.



Nous avons étiré la table, mais tout de même... RÉSERVATION:

- Bernard STE-FOY Plaza Laval 658-6067
- Josette STE-FOY Hôtel Motel St-Laurent 653-4943
- Carmel SILLERY 1525, Sheppard 681-6035





L'Auberge Café de la Paix est située au 1930, boulevard Les Neiges, à l'entrée de Saint-Ferréol-les-Neiges.



Christiane Dufour fait partie de l'équipe de L'Auberge Café de la Paix. Sa présence et celle de ses consœurs en salle ajoutent à l'ambiance décontractée de l'établissement.

À l'Auberge Café de la Paix Bonne bouffe et bon gîte à la montagne comme en Europe

Les propriétaires du Café de la Paix voulaient s'établir au mont Sainte-Anne depuis plusieurs années. C'était leur désir d'offrir bonne bouffe et bon gîte à la montagne comme en Europe. Ils ont finalement concrétisé leur rêve, cet automne, en achetant La Saisonnière, situé 1930, boulevard Les Neiges, à l'entrée de Saint-Ferréol-les-Neiges. Ils ont mis deux mois de travail intensif pour transformer complètement l'établissement et créer L'Auberge Café de la Paix.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Lors de l'ouverture officielle, mardi soir dernier, les centaines d'invités semblaient ravis de découvrir l'endroit et le nouveau décor. Selon James Monti, l'un des propriétaires, cet engouement est partagé par les clients qui ont fréquenté l'établissement depuis deux semaines. Ils n'en reviennent pas des changements apportés, de la qualité de la nourriture et de la chaleur de l'accueil. Les points forts du commerce du Vieux-Québec se retrouvent dans celui du mont Sainte-Anne, mais l'atmosphère est plus décontractée pour permettre à la clientèle sportive de se sentir bien chez elle.

«Le Café de la Paix possède une excellente réputation, mais nous avons hésité à nous servir du nom, explique M. Monti. Nous avons failli choisir un nom complètement différent même si nous étions propriétaires des deux commerces. Certaines personnes croient à tort que notre restaurant

du Vieux-Québec est réservé aux vedettes, aux ministres et à l'élite de la société alors qu'il est fréquenté par Monsieur Tout-le-Monde. Nous avons finalement opté pour L'Auberge Café de la Paix afin de souligner la continuité et d'indiquer que nous offrons aussi l'hébergement avec nos 10 chambres.»

Personnel féminin

Rino Dassié agit comme maître d'hôtel et Alain Pettigrew est le chef de l'établissement du mont Sainte-Anne. Ils sont le fer de

lance d'une équipe qui comprend aussi du personnel féminin en salle. L'auberge est très invitante : une grande salle bien éclairée d'une centaine de places avec des belles boiseries en merisier, un foyer où crépite un feu de bois, des divisions pour protéger l'intimité des clients et de magnifiques fenêtres pour permettre aux clients de regarder les pentes du mont Sainte-Anne.

En plus du personnel féminin, l'établissement se singularise par la présence d'un accordéoniste,

du mercredi au dimanche. C'est aussi la formule des tables d'hôte qui changent tous les jours selon les arrivages : un choix entre trois entrées, un consommé ou un potage, un éventail de trois plats principaux, un choix de desserts et une boisson. Les prix varient entre 21,75 \$ et 24,75 \$ et les propriétaires ont eu l'excellente idée d'ajouter à leur carte de base un menu pour les enfants : de la lasagne, du poulet frit et du filet de sole.

L'établissement est ouvert sept jours sur sept et les déjeuners sont offerts aux clients de l'auberge seulement. Il n'y a pas de repas du midi et c'est possible de déguster les tables d'hôte du chef à partir de 17 h jusqu'à 23 h. James Monti et ses associés croient au mont Sainte-Anne 12 mois par année et ils sont bien heureux d'avoir pignon sur rue dans ce centre de villégiature au moment où d'importants investissements sont envisagés pour le rendre plus attrayant durant la période estivale.

L'établissement est ouvert sept

CUISINE
DISTINCTIVE

LE SAINT AMOUR
VALET DE STATIONNEMENT
418-694-06-67

Restaurant
La Ripaille

Le temps des fêtes
est le moment choisi pour remercier notre distinguée clientèle et offrir à tous nos vœux les meilleurs.

LES 31 DECEMBRE ET 1er JANVIER
MENUS SPECIAUX DE 27,95 \$ à 29,95 \$
FERMÉ LES 24 ET 25 DECEMBRE

Réservations
692-2450
(à l'ombre du Château Frontenac)

9, rue Buade, Québec
STATIONNEMENT GRATUIT
SERVICE DE VALET TOUS LES SOIRS

MENU DU JOUR
À partir de **5,95 \$**

TABLE D'HÔTE
Tous les soirs, à compter de **10,95 \$**

5 À 7 ANIMÉ
Tous les jours. Réservation pour groupes (jusqu'à 40 personnes).

1326, rue Maguire, Sillery
687-5533

Table d'hôte samedi et dimanche
Tomates au vinaigre de framboises
Consomme Célestine

Duo de pâtes à la florentine **10,95 \$**
Filet de fruits-poche à l'orange **12,50 \$**
Couloups ravi aux fruits de mer **12,95 \$**
Côtelettes d'agneau au gingembre frais **13,95 \$**
Côte de bœuf au jus **14,95 \$**
Dessert, thé ou café

Réservez tôt pour le Nouvel An!

Le Biarritz

SPÉCIAL DES FÊTES
du 23 décembre au 2 janvier

Apéritif
▲
Crème de Sévigny aux profiteroles
▲
Huîtres sur écaillés ou
Cassolette de fruits de mer armoricaine
▲
Suprême de ris de veau archiduc
Côtelettes de chevreuil Grand Veneur
▲
Quelques feuilles
▲
Parfait aux framboises
▲
Thé, café **24 \$**

FERMÉ LE SOIR DU 24 DECEMBRE
Réservez dès maintenant: 692-2433
136, rue Sainte-Anne, Québec

Giovanni et Giocondo posent fièrement en compagnie de toute l'équipe du Gambrinus pour vous offrir leurs meilleurs vœux à l'occasion de Noël et du Nouvel An. Ils vous souhaitent également de savoureuses découvertes gastronomiques en 1990!

- Stationnement gratuit et service de valet midi et soir
- Repas d'affaires du lundi au vendredi
- Table d'hôte tous les soirs
- Pedro Sardella, guitariste-chanteur tous les soirs
- Pour la période des fêtes, nous serons fermés le 24 décembre seulement
- Spécialités: cuisine européenne et fruits de mer

Joyeuses fêtes à toute notre clientèle et mille fois... merci!

gambrinus
RESTAURANT

15, rue du Fort Québec
En face du Château Frontenac
Réservations:
692-5144

LES TERRASSES DE PLAKA

ST-SYLVESTRE BUFFET GASTRONOMIQUE

- Choix de hors-d'œuvre
- Bar à salades
- Pièces montées
- Coupe de viande en salle
- Fesse de bœuf et son jus
- Plats chauds et froids
- Dessert - thé, café

25 \$/personne

MUSIQUE ET DANSE AVEC LUIZ ORTIZ

BRUNCH JOUR DE L'AN GASTRONOMIQUE
19,95 \$ adulte 1/2 prix enfants 12 ans et moins

N'OUBLIEZ PAS SOUPERS DANSANTS
avec la musique de LUIZ ORTIZ
à compter de 18 h 30 du mercredi au samedi ainsi qu'un **BRUNCH** du DIMANCHE à partir de 11 h

MUSIQUE ET DANSE AVEC LUIZ ORTIZ

Réservez tôt! 800, Place d'Youville **694-0333**
Stationnement gratuit à Place d'Youville

da Scarpone

LE TEMPS DES FÊTES!

Lundi 25 décembre soir:
Table d'hôte spéciale à partir de 16,95 \$

Dimanche 31 décembre soir:
BUFFET BYE BYE 89 À VOLONTÉ
16,90 \$ adultes

Lundi, 1er janvier
BRUNCH 1990
à partir de 10 h 30
13,50 \$ adultes - 1/2 prix enfants - 10 ans - 0 à 4 ans: gratuit

Soir:
BUFFET NOUVEL AN À VOLONTÉ
19,90 \$ adultes

POUR VOS PARTYS DE NOËL
PRIX CONCURRENTIELS
RÉSERVEZ MAINTENANT!

STATIONNEMENT GRATUIT
À DROITE DE L'AGORA, VIEUX-PORT
Réservations: 692-4612

BRUNCH!

EN BLANC
Une montagne de plaisirs vous attend!

L'HÔTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE convie skieurs, fondeurs, patineurs, randonneurs, marcheurs et autres promeneurs du dimanche à venir y faire bonne chère.

Services: 11 h et 13 h

ADULTES: 15,50 \$ NOS AÎNÉ(E)S: 13 \$
ENFANTS: 5 \$ (moins de 10 ans)

HOTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE

Pour renseignements et réservations, composez le (418) 827-5211.
Hôtel Château Mont Sainte-Anne, 500, boul. Beau-Pré, Beauport

Même l'homme le plus maladroit peut se débrouiller en cuisine

(PC) — La minute de vérité a finalement sonné. Alors que vous profitiez depuis quelques mois des repas — gratuits — que préparait votre dulcinée, celle-ci vient de vous expliquer son point de vue sur l'égalité des sexes. Et dans un moment de folle spontanéité, vous lui avez offert un petit dîner à la chandelle confectionné de vos blanches mains.

Comme la plupart des hommes célibataires, vous avez sans doute bricolé des maisons d'oiseaux et des bols à salade à l'atelier d'ébénisterie pendant que les filles apprenaient à confectionner des petits plats dans leurs cours d'économie domestique.

Ne vous affolez pas. Si vous arrivez à mêler convenablement quelques ingrédients, vous vous tirerez d'affaire assez facilement, et avec les éloges de la galerie.

Tout d'abord, commencez le repas par un potage ou encore une salade.

Vous ne savez pas faire la différence entre un poireau et un poivron, et vous avez toujours cru que le clou rond moulu avait une affinité quelconque avec le marteau.

Une crème d'asperge ou de brocoli sera sûrement appréciée. Placez simplement les légumes dans une casserole avec de l'eau salée, faites mijoter lentement jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie,

puis ajoutez un sachet de mélange à soupe déshydraté pour épaissir le tout.

Des choses simples

Pour la salade, tenez-vous-en aux choses simples — laitue, tomates, concombres, radis — mais ajoutez quelques ingrédients inhabituels : noix, morceaux de pommes, endives. Faites preuve d'imagination.

Vous pouvez essayer de faire croire que la vinaigrette est de votre cru en versant dans un mignon pichet un mélange en bouteille ou en sachet. Toutefois, vous feriez bien de répéter un peu d'avance l'expression de souveraine indignation que vous vous épinglerez au visage lorsqu'elle demandera si vous avez utilisé un produit du commerce.

Le poisson constitue un mets principal idéal. Et comme tout le monde sait que le poisson est bon pour l'intelligence, votre amie ne pourra que vous complimenter de votre choix judicieux.

Préparer une sole amandine est un jeu d'enfant. Trempez les filets de sole dans un mélange d'œufs et de lait, puis saupoudrez-les de farine et de fines herbes. Faites-les frire à l'huile jusqu'à ce qu'ils aient doré, puis parsemez votre chef-d'œuvre d'amandes mondées en lamelles.

Vous pouvez aussi essayer de faire cuire des darnes de saumon ou de la truite. Enveloppez le poisson dans du papier d'aluminium avec deux tranches de citron et une pincée de fenouil, et piquez doucement le paquet avec une fourchette à intervalles réguliers

pendant la cuisson, qui se fait rapidement.

Fruits flambés

Le dessert est la simplicité même. Faites frire des tranches de bananes, de poires ou de pêches dans un mélange de cassonade, de cannelle et de muscade. Puis faites flamber les fruits avec quelques gouttes de brandy ou de Cointreau. Si vous voulez vraiment faire de l'effet, flambez le dessert devant votre invitée. Et gardez-vous du bicarbonate de soude ou un extincteur à la portée de la main, au cas où.

Un autre dessert facile à réaliser, si vous pouvez tous deux vous permettre quelques calories supplémentaires, est une sauce au chocolat : un peu de beurre mêlé sur feu doux à du chocolat et à de la crème. Versez la sauce sur une

boule de crème glacée à la vanille et couronnez le tout de noix hachées et d'une étincelante cerise au marasquin.

Après quoi vous servirez une bonne tasse de café tout en vous délectant des éloges dont votre amie ne manquera pas de vous combler.

Bien sûr, rien ne vous interdit d'essayer vos recettes deux ou trois jours avant le moment fatidique. De cette façon, si vous ratez votre coup, vous pourrez toujours faire venir du poulet frit, des mets chinois ou bien de la pizza, en vous débarrassant naturellement des boîtes et des sacs compromettants avant l'arrivée de votre bien-aimée.

Vous n'aurez plus ensuite qu'à vous inscrire à un cours : car vous avez vraiment besoin d'aide.

Surtout en hiver, un dessert aux pommes apporte du réconfort

Oui, c'est bien à ce moment de l'année que ça frappe. Une folle envie de dessert aux fruits fait maison qui nous donne le goût des saveurs exotiques d'un été encore lointain.

On peut toujours rêver, en ces temps où la plupart des fruits frais ne sont pas de la saison. Mais, voilà, il y a les pommes. Et des pommes, il y en a en hiver. Autant en profiter et les croquer nature... ou préparées en savoureux desserts.

Ne cherchez pas plus loin. Voilà pour vous, tout de suite, de quoi apaiser votre folle envie : le clafoutis aux pommes. Arrosé d'un soupçon, ou deux, de calvados — eau de vie de cidre — ou de rhum, ce dessert complète parfaitement un souper ou se déguste sans préalables, après une sortie

de ski, par exemple.

Clafoutis aux pommes

(Pour 6 personnes environ)

Ingrédients :

- 4 grosses pommes à tarte (ex. : Granny Smith)
- 25 ml (2 c. table) de beurre
- 25 ml (2 c. table) de calvados ou de rhum (brun, de préférence)
- zeste de 1 citron
- 2 ml (1/2 c. thé) de cannelle

- 3 œufs
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 150 ml (2/3 tasse) de farine tout-usage
- 75 ml (1/3 tasse) de sucre en poudre
- 5 ml (1 c. thé) de beurre
- crème fouettée, légèrement fluide

Méthode :

Pelez les pommes et coupez-les en tranches.

Dans un plat allant au four, de

23 cm (9 pouces), faites fondre le beurre (25 ml).

Ajoutez les tranches de pommes et faites-les revenir pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres.

Ajoutez en remuant le calvados, le zeste de citron et la cannelle ; laissez cuire encore 1 minute.

Dans un bol à mélanger ou dans le bol d'un robot de cuisine, mélangez les œufs, le lait, la fari-

ne et le sucre. Battez pendant 1 minute ou jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

Graissez les bords du plat avec les 5 ml de beurre. Disposez les tranches de pommes en une seule couche. Versez la préparation aux œufs sur les pommes et faites cuire au four à 180°C (350°F) pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit d'un brun doré.

Coupez en parts et servez chaque part avec une cuillerée de crème fouettée sur le côté.

Le Vignoble vous présente sa féerie du temps des Fêtes

Noël
le 25 décembre

Brunch de Noël
19,50\$ adulte
16\$ troisième âge
9,50\$ enfant (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus
2 services: 11 h et 13 h

Buffet de Noël
24,50\$ adulte
22,50\$ troisième âge
12,50\$ enfant (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus
1er service: 17 h à 20 h
2e service: 20 h 30 à 22 h 30
Animation par la joyeuse présence d'un musicien aux deux services

Saint-Sylvestre
le 31 décembre

Vignoble gastronomique
Dîner de gala
55\$ par personne
Incluant la taxe et le service
À compter de 20 h 30

Salle de bal Buffet dansant
avec la participation en direct du poste CHRC
65\$ par personne
incluant la taxe et le service
Billets en vente à l'hôtel

Jour de l'An
le 1er janvier

Brunch du Jour de l'An
21\$ adulte
19\$ troisième âge
9,50\$ enfant (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus
2 services: 11 h et 13 h 30

Buffet du Nouvel An
25\$ adulte
22\$ troisième âge
12,50\$ enfant (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus
2 services: 17 h et 20 h 30
Animation par la joyeuse présence d'un musicien aux deux services

Participez à la féerie des Fêtes!
Réservez dès maintenant!
647-1717 poste 2137
Stationnement intérieur gratuit

HOTEL DES GOUVERNEURS
690, boul. St-Cyrille Est
Québec

Place Haute Ville

LES FÊTES AU BEL MONDO... QUELLE BONNE IDÉE!

FESTIN DE NOËL
Raffinement et bon goût sont à l'honneur
Le lundi 25 décembre en soirée.

SOIRÉE DE LA ST-SYLVESTRE
Dîner gastronomique
Musique, ballons, serpents seront de la fête!

SPÉCIAL 1^{er} JANVIER
Un menu bien à nous pour le soir du Jour de l'An

BEL MONDO
1188, av. Cartier, Québec
523-1188

STATIONNEMENT GRATUIT
midi et soir au parc-auto de l'Îlot St-Patrick (av. de Salaberry)

Hôtel de villégiature et centre de congrès

Ne manquez pas les derniers grands événements des années 80

BUFFET-DÎNER
Les samedis 16, 23 décembre de 18 h 30 à 22 h.
24,50\$ adultes **15,50\$** enfants moins de 10 ans
spectacle et danse avec **JANET JONES**

BRUNCH
Les dimanches 17, 24, 31 décembre de 10 h 30 à 14 h.
17,50\$ adultes **10\$** enfants moins de 10 ans

BRUNCH DE NOËL
Lundi 25 décembre de 10 h 30 à 14 h.
22,50\$ adultes **13,50\$** enfants moins de 10 ans

BUFFET-DÎNER DE NOËL
Lundi 25 décembre de 18 h à 21 h 30.
27,50\$ adultes **18,50\$** enfants moins de 10 ans

DÎNER ET SOIRÉE de la SAINT-SYLVESTRE
Dimanche 31 décembre de 20 h à 23 h 30.
70\$* par personne (taxe et service inclus)
Le jambon de Bayonne et melons
Le consommé double aux xéres
Le feuilleté aux fruits de l'océan
La salade du Manoir
Le filet mignon sur croûtons, sauce périgourdine
Les asperges au beurre
Le cœur d'artichaut Vichy
Les pommes Berry
L'omelette norvégienne au coulis de framboises
Les petits fours
Thé, café, lait, infusions
spectacle et danse avec **JANET JONES** jusqu'à 2 h 00
* Sur achat de cartes avant le 26 décembre.

BRUNCH DU JOUR DE L'AN
Lundi 1er janvier de 10 h 30 à 14 h.
22,50\$ adultes **13,50\$** enfants moins de 10 ans

BUFFET DÎNER 1990
Lundi 1er janvier de 18 h à 21 h 30.
27,50\$ adultes **18,50\$** enfants moins de 10 ans

"La voiture du chef"
La dinde farcie aux marrons
Le contre-filet de bœuf périgourdine

"Les mets chauds"
Le médaillon de veau aux pleurotes
Le coulibiac de saumon
L'aminé de poulet sauce suprême
Les gnocchis à la parisienne
Les carottes glacées au strop d'érabie

"Les fromages assortis"
"La table des desserts"
La bûche de Noël
Thé, café, lait, infusions

99, chemin Tour-du-Lac, Lac-Beauport
Réservations: 849-4461

RESTAURANT La Truffière

Cuisine fraîcheur

MENU ST-SYLVESTRE
31 décembre
3 choix d'entrées
Salade ou potage

Gougeonnette de sole aux trois poivrons et poivre
Dorade de lapin aux raisins et à la crème
Mignon de porc à la purée de marron
Médallions de bœuf farcis à la demi-glace truffée au Périgord
Roulade de saumon pochée aux feuilles d'épinards et sa croustille de peau
Dessert - thé, café

INFORMEZ-VOUS SUR NOS PRIX

OUVERT LE DIMANCHE SUR RÉSERVATION SEULEMENT

Pouvant accueillir 200 personnes
Pierre Godère, chef-propriétaire

STATIONNEMENT FACILE
119, St-André, Québec (Vieux-Port)
692-5374

CHEZ NICOLA souhaite de **JOYEUSES FÊTES** à sa distinguée clientèle

Table d'hôte des fêtes
Coeur de laitue aux crevettes de Matane
ou Gelée de veau glacée au porto ou Asperges vertes fraîches à la provençale

Potage du jour ou Consommé ou Salade mixte

Duo de cannelloni au gratin **17,95\$**
Cotelettes d'agneau à l'orange **18,95\$**
Filet de saumon frais amandine **20,95\$**
Escalope de veau au calvados **21,95\$**
Fouillade de pétoncles au safran **22,95\$**
Sauté de chevreuil "à la cacciatora" **23,95\$**
Filet mignon en sauce violette **24,95\$**
Entrecôte à la forestière **25,95\$**
Nos desserts et le café - Choix d'infusions

Fermé les 24 et 25 décembre

chez nicola
1276, av. Maguire - 687-0834

RESTAURANT LE PORTUGAIS

Le Temps des fêtes, chaleur et réjouissances au cœur de l'hiver...

L'équipe du restaurant Le Portugais desire partager ces bons moments avec vous en vous souhaitant

UN JOYEUX TEMPS DES FÊTES!
Musique avec Germano Rocha

Veuillez prendre note que le restaurant sera fermé les 24, 25 décembre, le 31 décembre 89 et le 1er janvier 90.

1155, de la Chevrotière
RÉSERVATION: 529-1675

Collaboration AIR PORTUGAL

Souper de Noël!
TABLE D'HÔTE SPÉCIALE DE NOËL
(table d'hôte seulement le 25 déc., de 16 h 30 à 22 h)

Tourtière québécoise - Fondue aux crevettes

Crème de poulet - Potage aux légumes

1 - Dindonneau farci à l'ancienne. **16,95\$**
2 - Truite farcie aux champignons. **18,25\$**
3 - Brochette des fins gourmets (crevettes, bœuf, scampi). **19,50\$**
4 - Veau à la Vista sur lettuce. **19,50\$**
5 - Filet de bœuf Wellington Bouvier. **19,95\$**
6 - Fruits de mer des connaisseurs à la crème de pêche (queue de langouste, pétoncles, crevettes, scampi, crabe). **22,95\$**

Enfants moins de 10 ans — Dinde farcie sauce canneberges. **9,25\$**
— Lasagne au gratin. **9,25\$**

Bûche de Noël - Salade de fruits
Café - Thé - Lait

Réservations: 628-9715

BOUVIER

730, rue Bouvier, sortie Pierre-Bertrand Nord

Quelques vins bien choisis pour des Fêtes réussies

Vous avez sans aucun doute planifié vos réceptions pour les Fêtes toutes proches. Vous avez fait large provision de victuailles, de vins et autres boissons.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Les alcools, les eaux-de-vie, les liqueurs et certains vins fortifiés (porto, sherry et autres) se conservent assez facilement, s'ils ne sont pas débouchés. Par contre, la qualité de certains de ces produits, notamment les vins, cognacs, etc. peut être affectée, si la bouteille est entamée. Il est donc recommandé de transvider les liquides dans des contenants plus petits, de bien boucher et d'entreposer dans un lieu frais.

Les vins se conservent encore moins bien, une fois la bouteille ouverte. Il faudra donc soit verser le vin dans un plus petit flacon ou bien, utiliser le « VACU-VIN », appareil qui fait le vide dans la bouteille ou encore, l'autre outil qui remplit le vide d'un gaz inerte, l'azote, par exemple, qui conserve le vin presque indéfiniment.

Pour arroser vos repas

Si vous offrez un repas de plusieurs services, il faudrait peut-

être prévoir quelques variétés de vin. Comme je l'ai déjà indiqué, je ne recommande pas des apéritifs trop alcoolisés. Les spiritueux qu'on prenait allégrement autrefois, avaient souvent tendance à réduire plutôt qu'à augmenter l'appétit... De même, les cocktails (on dit joliment coquetels) comportent l'inconvénient d'un taux de sucre assez élevé.

Optez donc pour du vin. L'idéal, bien sûr, étant le Champagne, le vrai ou si on ne peut se le permettre, un bon mousseux, soit de France ou d'ailleurs notamment d'Espagne où le rapport qualité-prix de plusieurs bons mousseux rencontre la faveur d'un grand nombre.

Blanc : comme neige et comme vin...

Vous pouvez aussi verser un vin blanc sec qui pourra servir d'introduction au premier service qui suivra, à table. Parmi les vins blancs « pas trop chers », vous avez l'embaras du choix : des Bordeaux, notamment des Entre-

deux-Mers ; les vins blancs de Bourgogne se vendent à des prix de plus en plus élevés, quoiqu'on trouve quelques bouteilles pour moins de 15 \$: Beaujolais blanc, Bourgogne-Chardonnay (pourquoi les Français ont-ils donné un tel nom... ?) Aligoté, Petit Chablis et le Sauvignon de St-Bris (13,80 \$) que vous devez absolument découvrir. N'oubliez pas les Maçon, notamment les villages : Viré, Loché, Saint-Veran, etc.

Dans les Côtes-du-Rhône, vous aurez aussi quelques belles trouvailles. Et il y a de belles et bonnes choses dans les produits d'autres pays producteurs. C'est le temps de redécouvrir les blancs d'Italie, surtout ceux de Venétie, du Frioul, de l'Ombrie et du Piémont. L'Autriche a peu de vins disponibles ici, mais ce sont des blancs qui méritent notre intérêt, le Chili, les États-Unis, l'Australie et l'Espagne ont aussi plusieurs produits de qualité, à prix abordables.

Blancs sur poissons

Les entrées de poissons et autres fruits de mer sont servis avec du vin blanc. Les plats en sauce, les blanquettes et préparations similaires, profiteront égale-

ment d'un bon vin blanc servi frais, mais pas glacé. On a trop souvent tendance à verser les vins blancs sortant du réfrigérateur, quand ce n'est pas du congelateur... On perd le meilleur du produit ! Quelques fromages, crème, chèvre frais, etc. s'associent très bien aussi avec le blanc.

Les rouges pour viandes et volailles

Pour les viandes et les volailles rôties, le rouge est recommandé. L'intensité du vin est une affaire de goût. Si vous aimez les vins légers, secs et fruités, vous optez pour les Beaujolais, ceux de crus, en particulier ou un Bordeaux générique, allant jusqu'aux appellations régionales de Haut-Médoc, Pauillac et autres. Les Côtes-du-Rhône ou Côtes-du-Rhône villages plaisent aussi.

Vous aimerez également les vins simples de l'Italie, quelques bouteilles d'Espagne et du Portugal, encore que ces deux pays aient des vins assez puissants, en général. Vous apprécierez cependant la plupart des vins des États-Unis, d'Australie, de même que du Chili.

conquérir les marchés perdus. Selon Paul Bosc, directeur commercial du Château des Charmes, ce label de qualité devrait contribuer à la renommée internationale des vins ontariens.

Mais les grandes bouteilles de toutes régions sont habituellement plus corsées, plus denses et donc, ne plaisent pas toujours aux non-initiés. Tous les vins rouges seront servis à une température qui ne dépasse pas 18°C. Trop chauds, les vins révèlent certains défauts, l'acidité, les tanins par trop agressifs. Rafraîchissez les bouteilles un certain temps, avant de les présenter. Vous pouvez aussi ouvrir vos bouteilles quel-

ques moments avant de les verser.

L'Autriche a de beaux vins

Le délégué commercial d'Autriche à Montréal, M. Richard Voh, avait convié, il y a quelques semaines, un certain nombre d'amateurs de vin à venir découvrir les produits merveilleux de ce pays dont on connaît peu la production viticole. En fait, vous aurez deviné que c'est l'ami Eugène Kedl qui avait tout planifié, pour que les amateurs puissent goûter sept ou huit très beaux produits de son Autriche natale. La soirée mémorable eut lieu au chaleureux restaurant La Crémaillère.

Pays enchanteur, où les beaux-artists fleurissent, pas étonnant que

l'Autriche produise aussi de bons vins. Malheureusement, comme dit plus haut, nous n'en avons que cinq, disponibles au Québec. Dans les succursales régulières : Gruner Veltiner Steinfeder (7,90 \$) et Pinot blanc Selection Lenz Moser (8,50 \$). On trouve deux autres vins dans les spécialités : Langenloiser Berg-Vogelsang, Gruner Veltiner 1987 (16,05 \$) et Zöbinger Helligenstein, Riesling 1987 (19,25 \$). Rappelez-vous, enfin, un mousseux surprenant mais toujours agréable, fait avec des abricots : le *Mariandl* de Moser (SR — 9,05 \$) qui arrosera très bien vos desserts.

Large soif et joyeuses Fêtes !

L'Ontario vise un meilleur accueil de ses vins au Canada et à l'étranger

NIAGARA FALLS — Les négociants en vins de l'Ontario espèrent qu'une nouvelle appellation de qualité des vins de la province se traduira par un meilleur accueil de leur produit au Canada et à l'étranger.

récemment.

« Je ne vois pas d'avenir sombre pour l'industrie », a dit Ed Arnold, président du conseil de Bright's Wines, au Conseil du tourisme de la région de Niagara,

La nouvelle appellation sera appliquée aux vins locaux de qualité supérieure par un jury de dégustateurs de la Régie des alcools ontarienne, dans l'espoir de re-

25 DÉCEMBRE
MENU SPECIAL
Sur réservation 658-8780
seulement.

31 DÉCEMBRE
SOIRÉE DE LA ST-SYLVESTRE
Menu de la St-Sylvestre
• Bal-musette avec Bernard Cimon, accordéoniste
• Ambiance assurée
Sur réservation
seulement:
658-8780

SAINT-SYLVESTRE
SOUPER DU 31 DÉCEMBRE

19h30
MOUSSEUX ET LAVAPES

20h30
DÉBUT DU SERVICE
FILET DE TRUITE SOUFFLÉ
AUX NOIX DE ST-JACQUES
ET SAUMON FUMÉ
CONSOMME DE BOEUF ET
SES PETITS LEGUMES ETUVÉS
PANACHE DE LA MER EN CASSEROLE
AU BASILIC ET BLANC DE POIREAUX
OU
MÉDAILLON DE VEAU DE LAIT
AUX SPLENDEURS DES SOUS-BOIS
BÛCHE DE NOËL
MIGNARDISES
THÉ, CAFÉ, MOUSSEUX
34,95\$
MINUIT
CHIN CHIN.

MÔSS

CE SOIR
C'EST NOTRE ANNIVERSAIRE
SOYEZ-Y

MÔSS 255, RUE SAINT-PAUL 692-0233

PARIS BREST

La direction et le personnel du Paris-Brest vous souhaitent un

Joyeux Noël

Horaires des fêtes
24 déc.: Fermé
25 déc.: Noël 28 \$
Menu spécial (carte disponible)

31 déc.: St-Sylvestre 48 \$
Menu spécial (carte disponible jusqu'à 22h)

1er janvier: Jour de l'An 28 \$
Menu spécial (carte disponible)

Avec air des fêtes

MÉRITES DU MEILLEUR RESTAURANT QUALITÉ-PRIX 1989
Cuisiner française-Table d'hôte
590, Grande-Allée Est
RESERVATIONS
529-22-43

Restaurant Charles Baillaigé

LA MAGIE DE NOËL, C'EST :

La famille et les amis autour d'une bonne table dans l'ambiance unique et harmonieuse que vous retrouverez au restaurant Charles Baillaigé. Piano, duo, trio, tout se danse et se chante. Hâtez-vous! Seulement quelques places disponibles.

- Trio lyrique: concert de Noël, dimanche soir 17 décembre
- La Saint-Sylvestre et son souper dansant
- Brunch de Noël et du Jour de l'An
- Buffet gastronomique de Noël
- Première table d'hôte de l'année

COMPLET

Stationnement intérieur
HOTEL CLARENDON 57, rue Sainte-Anne, Québec G1R 3X4 692-2480

La Saint-Sylvestre au Briard... pour finir l'année avec goût!

Briard restaurant bar
Une vue à manger!

STATIONNEMENT GRATUIT A L'AGORA tous LES SOIRS et les fins de semaine
70, DALHOUSIE, QUÉBEC 694-0723
(face au Musée de la civilisation)

TABLE D'HÔTE
31 décembre
Fondant de foie de volaille ou
Truite fumée
Potage St-Germain
Blanc de poulet
sauce champagne 19,95 \$
Saumon farci
aux épinards 22,95 \$
Bavaroise aux fraises
Café ou thé
La carte est également disponible.

RESTAURANT CAFE LE GREC LE VRAI GREC

MENU DE NOËL
Noix de pétoncles à la julienne de porc
ou
Terrine de faisan
Potage du pays
Agneau rôti à la menthe
Lapin sauté à la grecque
ou
Chevreau de lait à l'orientale
ou
Médailon de bœuf et crevettes
ou
Assiette méditerranéenne
Choix du chariot
Thé, café, lait
21,95 \$

MENU DU JOUR DE L'AN
Coquille de fruits de mer ou Pikila
Potage
Chevreau de lait rôti aux fines herbes
ou
Agneau méchoui "country style"
ou
Cailles et scampi à la grecque
ou
Entrécôte de bœuf grillée à l'origan
ou
Fruits de mer à la Médina
Choix du chariot
Thé, café, lait
21,95 \$

95, chemin Sainte-Foy, Québec 525-7525

MENU ST-SYLVESTRE
31 décembre
Bûche de pain d'épice aux pistaches
ou coulis de framboises
Crème Du Barry
Coeur de filet de bœuf au Roquefort et noisettes
L'oeuf farci aux marrons, sauce aux carottes
Filet de porc au genièvre et au poivre vert
L'assiette de fruits de mer provençale

Table à desserts
Café beige (Mandarine Napoléon)
Thé, infusion

28 \$

RESERVEZ POUR VOS PARTYS DE NOËL 692-4455

Le Café du Monde
BRASSERIE PARISIENNE

HÔTEL VAL DES NEIGES

BRUNCH NOËL 25 décembre
JOUR DE L'AN 1er janvier

Et tous les dimanches de 11h à 13h30

14,95\$ adultes 7,95\$ enfants

SOUPER TABLE D'HÔTE
Disponible tous les soirs à notre salle à manger de 18h à 21h 29,95\$
RESERVEZ TÔT!

201, rue Val des Neiges, secteur Val Monts 827-5711

QUÉBEC HILTON

Venez célébrer le temps des Fêtes à nos restaurants

LA SAINT-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 1989

Le CAUCUS
Buffet de la St-Sylvestre dès 18h30
32,50\$ par personne*
16,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Musique de E. Bélanger
Accordéoniste, contrebasse et violon

Le Croquembroche
Dîner dansant dès 20h30
90,00\$ par personne
Taxe et service compris
incluant une coupe de champagne
Musique de Denis Nolin et son orchestre

LE PANORAMA
au 23ième étage
Dîner buffet au firmament dès 20h30
75,00\$ par personne
Taxe et service compris
Animation de Patrick Lobos et son orchestre

JOUR DE L'AN
1er JANVIER 1990

Le CAUCUS
Buffet dès 12h
19,95\$ par personne*
9,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Guitare et voix

Le Croquembroche
Brunch du Nouvel An dès 10h30
29,50\$ par personne*
14,00\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Duo Louis Larouche et sa trompette
La soirée du Nouvel An
Table d'hôte dès 18h
31,25\$, 36,50\$, 41,50\$ par personne*
17,00\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Duo Marc Bélanger, Guitare et voix

RESERVATION: 647-2411 poste 6684
STATIONNEMENT GRATUIT à Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'hôtel si vous gardez votre voiture vous-même.
*taxe et pourboire en sus.

LE HILTON - MON HOTEL

Le premier congrès du « slow-food » tenu à Paris

PARIS (AFP) — En réaction à l'invasion du « fast-food », le premier congrès du « slow-food », mouvement international pour la sauvegarde et le droit au plaisir, créé à l'initiative de gastronomes italiens, prenait fin aujourd'hui, à Paris.

Lors de 25 conférences de presse tenues simultanément lors de l'ouverture du congrès, jeudi, dans 21 pays sur cinq continents, ses organisateurs ont présenté le manifeste du mouvement dont l'insigne distinctif est un escargot, « symbole d'un message de la lenteur retrouvée, de la tolérance et du respect des cultures alimentaires les plus diverses ».

Vins étrangers vendus dans des supermarchés français

PARIS (AFP) — Des vins américains, soviétiques et chinois figurent sur la nouvelle carte de l'importateur français William Pitters et sont dès à présent en vente dans certains supermarchés français, a annoncé mercredi à la presse M. Bernard Magrez, président-directeur général du numéro un des vins étrangers en France (12 millions de bouteilles vendues en 1988).

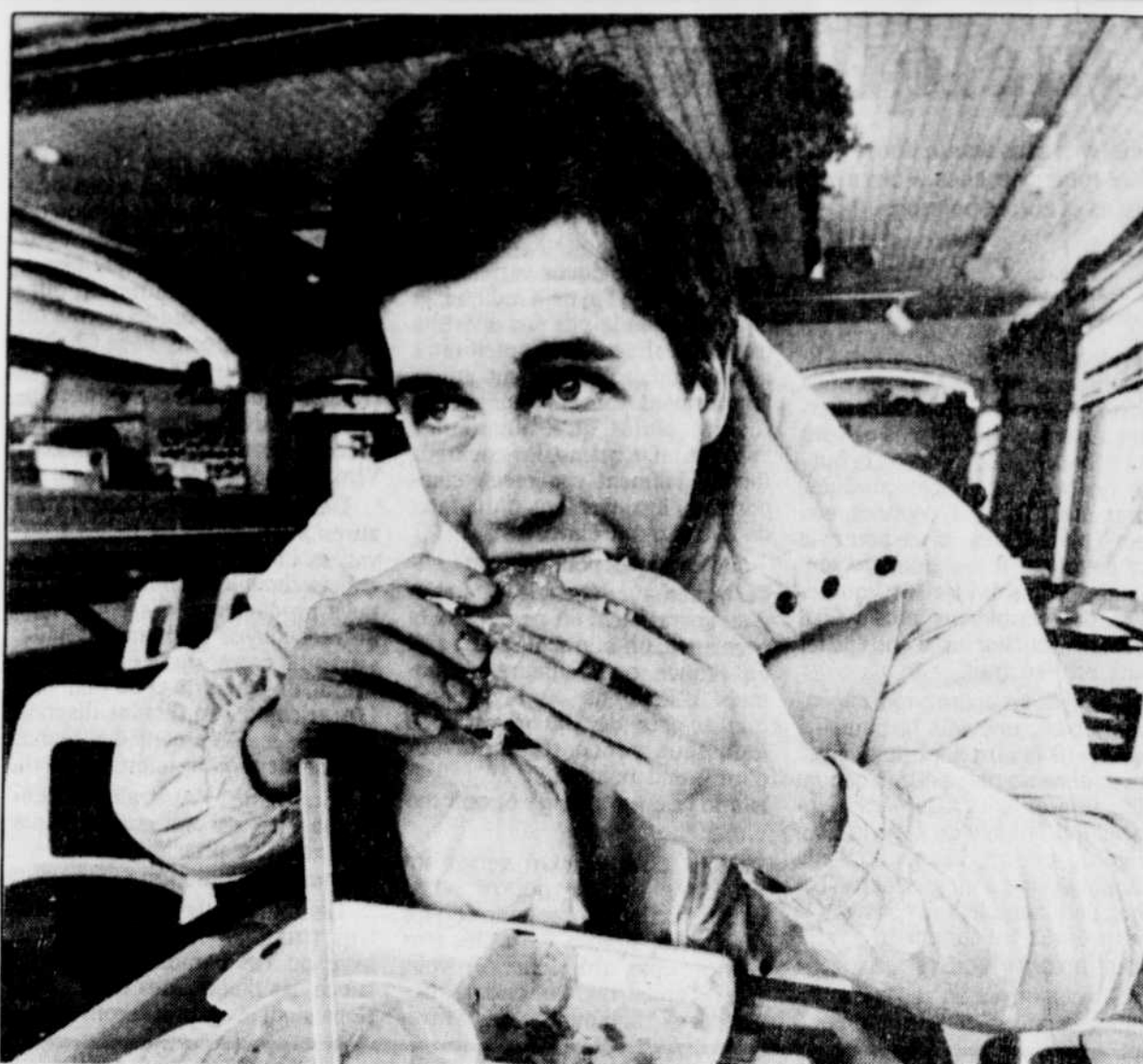
Après les vins du Maghreb, d'Europe du Sud, du Chili, de RFA, de Hongrie, sont désormais en vente en France le « Ruby de Magarach » venu de Crimée (URSS) à la robe rouge sombre et au prix public de 21 francs (3,5 \$ environ).
Provenant des États-Unis, les vins Glen Ellen des vallées californiennes de Napa, Sonoma, Santa Maria et Monterey sont commercialisés entre 30 F (5 \$) et 40 F (3,6 \$ environ).

À l'origine du « slow-food », se trouve une association culturelle italienne, Arcigola, née il y a trois ans au Piémont, qui regroupe 20 000 adhérents et diffuse mensuellement, en supplément au quotidien *Il Manifesto*, un magazine gastronomique, Gambero Rosso. Dans leur manifeste, les adeptes du « slow-food » déclarent la guerre à la civilisation de la « fast-life » et du « fast-food », du « nefaste-food », disent même ses initiateurs.

D'ores et déjà, en France, de nombreuses personnalités sont membres du mouvement parmi lesquelles la star du football Michel Platini et les cuisiniers français Jacques Le Divillec, Patrick Lenôtre et Olympe.

En Autriche, c'est le philosophe et peintre Peter Jirak qui anime le mouvement ; au Venezuela le restaurateur et importateur de vins Domingo Delfino, installé à Caracas ; aux États-Unis, le professeur de l'Université du New Jersey Edward Beltrami.

Le congrès devait se conclure aujourd'hui par la signature du protocole de fondation du mouvement en présence de nombreuses personnalités du monde culturel, du spectacle et de la gastronomie.



L'invasion du « fast-food », du « nefaste-food », comme disent certains, suscite diverses réactions dont la plus récente a été le congrès du « slow-food ».

CARLTON HOTEL
SAINT-SYLVESTRE
Encore quelques places disponibles à notre
REPAS GASTRONOMIQUE
seulement **39,95\$***
6 services accompagnés de 6 fines boissons
Fine gastronomie plus l'ambiance! Mousseux, dancing, amitié-rencontre et atmosphère de fête avec collations et serpentins.
* par personne, taxe et service en sus
RÉSERVEZ SANS TARDER: 653-5234

BUFFET DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN
Dès 17 heures

Crudités
Œuf mimosa
Gûche lorraine
Minestrone
Pizza alla Peppè
Saucisse en feuille
Saumon monté en pièce
Salade jardinière
Salade pommes de terre
Salade tomates
Salade niçoise
Salade panachée aux amandes

Miroir de viandes froides à l'anglaise
Moules dia Peppè
Pâté de bœuf et rognon
Cassiolette aux fruits de mer
Grenadin de veau francesca
Suprême de volaille en croûte
Côte de bœuf Alto-Shaan
Fettuccine sauce bolognaise

Buffet de desserts de Maître Blouard
Café, thé, infusion

16,95\$ + taxe + service Enfants six ans et plus **7,95\$** Enfants six ans et moins **Gratis**

MENU À LA CARTE DISPONIBLE

BRUNCH
12,50 \$ adultes
6,25 \$ enfants (5 à 12 ans)
GRATUIT ENFANTS (4 ans et moins)
CLUB Mont-Tourbillon
LAC BEAUPORT
RÉSERVATIONS: 849-4419

Pour Noël
MENU DU 25 DÉCEMBRE AU SOIR
Mousseline de volaille et ses confitures
ou
Barquette d'escargots au Pernod
Velouté de courgettes et moules
ou
Consommé madrilène

1) Pintadine farcie au riz sauvage et coulis de canneberges	ADULTE 15,95 \$	3e ÂGE 13,75 \$
2) Duo de pétoncles et crevettes à la mandarine	17,95 \$	15,75 \$
3) Le filet de bœuf Wellington, sauce marchand de vin	19,95 \$	17,75 \$

Accompagné de:
Pommes de terre farcies aux fines herbes
Bouquet de légumes
Les petites gourmandises des fêtes
Café, thé, lait

MENU ENFANT:
6,95 \$ et 7,95 \$
Service de 17 h à 22 h
Musique et animation par le duo Luc Thomassin

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE
Dès 17 heures

Les frivolités de Peppè
L'escalope de saumon au vinaigre de champagne
La petite marmite Henri IV

Au choix:
La côte de bœuf Alto-Shaan
Les scampi au coulis de tomate et basilic servi sur linguine au Resto
Le grenadin de veau cordon bleu parfumé au Vino Bianco
La sole de Douves flambée au fenouil et pernod
Les desserts de Maître Blouard
Café, thé, infusion

26,95\$ + taxe + service
MENU À LA CARTE DISPONIBLE

600, Grande Allée Est, Québec
Réservation: 524-7612

La Buis
Grillades
Fruits de Mer
JOYEUSES FÊTES à notre distinguée clientèle!

FESTIVAL DU PORC
Ouvert le dimanche de 16h à 22h

Plaisir saisonnier

CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy
RÉSERVATIONS : 659-1322

Pour le Jour de l'An
un **BRUNCH** célébration... de 10h30 à 14h
"CIGALE", notre clown égayera ce repas.
15,95 \$ / pers.
7,50 \$ / enfant
13,95 \$ / 3e âge

LE BUFFET DU JOUR DE L'AN
servi de 17h à 22h
Musique et animation par LE DUO LUC THOMASSIN
18,95 \$ / pers.
8,50 \$ / enfant
17,25 \$ / 3e âge

Pour informations et réservations: **649-1919**

Stationnement **GRATUIT**
Bibliothèque Gabrielle-Roy

ROUSSILLON QUÉBEC
330, rue de la Couronne
Québec (Québec) G1K 6E6

Holiday Inn®
QUÉBEC - CENTREVILLE
Réservations (418) 647-2611, local 6105

31 décembre 1989
La veille du jour de l'An "Surboom" à la **SALLE DE BAL**
Danser toute la nuit avec l'orchestre de Nick Pensato
Buffet gastronomique dès 20h.00
Prix de présence, bulles et plaisir fou fou fou...
50.00\$ par personne (taxe et service inclus)

Joyeux Noël 25 décembre
Brunch de Noël de 11h.30 à 14h.30
Une ambiance de fête
Adulte: 16.95\$
Enfant: 8.95\$ (12 ans et moins)
BACCARAT
Souper de Noël
Buffet tout en musique
dès 17h.00
Adulte: 19.95\$
Enfant: 10.50\$ (12 ans et moins)
SALLE DE BAL

BONNE ANNÉE
BRUNCH DU JOUR DE L'AN de 11h.30 à 14h.30
Adulte: 16.95\$
Enfant: 8.95\$ (12 ans et moins)
SALLE DE BAL
SOUPER DU JOUR DE L'AN
Grand buffet à la **SALLE DE BAL**
dès 17h.00
Adulte: 19.95\$
Enfant: 10.50\$ (12 ans et moins)
*Taxe et service en sus.

1 JANVIER
395, rue de la Couronne, Québec G1K 6Z7

Le NOUVEAU Big Ben RESTAURANT-BAR

SOIRÉE MEURTRES et PASSIONS
jeudi 21 déc. 89, 18 h 30
Cocktail des témoins
Terrine aux trois suspects
Consommé meurtrier
Médallions de veau de l'inspecteur
Dessert de l'assassin
L'Élixir de vérité
Venez mener votre enquête...
29,95\$ par personne (taxe et service en sus)

SOIRÉE ST-SYLVESTRE
Venez célébrer la nouvelle année avec nous!
— Musique
— Animation, danse
— Ballons, serpentins, chapeaux
— 2 consommations incluses
— Amuse-gueules
— Tirage surprise
— Table d'hôte de la St-Sylvestre

Tarifs spéciaux pour groupes de 10 pers. et plus

19h, Repas + Soirée: **35\$/pers.** (taxe et service en inclus)
21h, Soirée seulement: **10\$/pers.**
RÉSERVEZ TÔT!

1327, chemin Sainte-Foy, Québec 682-6474

Apportez un centre de table ou des fleurs coupées au lieu d'une bouteille de vin

Chaque fête a ses traditions et la tradition veut justement que l'on offre des plantes fleuries à Noël. Mais rien ne vous empêche d'innover — du moins un tout petit peu — en offrant des fleurs coupées cette année plutôt que des plantes en pot. Les fleuristes se spécialisent dans la fabrication d'arrangements de tout genre : laissez-leur alors la chance de vous montrer tout ce que leurs mains habiles et imaginatives peuvent offrir pour le temps des Fêtes.

par LARRY HODGSON
collaboration spéciale

On innove peut-être en offrant des fleurs, mais, pour le reste, Noël est tout ce qu'il y a de plus traditionnel. Par exemple, on préfère des couleurs vives et contrastantes — rouge, vert, blanc — pour exprimer les sentiments chaleureux en cette saison de froidure.

S'il n'y a vraiment pas de fleurs coupées « de Noël » comme c'est le cas pour certaines autres fêtes (la rose à la St-Valentin, par exemple), on arrivera à personnaliser cette fête grâce à des agencements spéciaux. On verra alors les traditionnels oeillets rouges et pompons blancs, mais aussi des gerberas, des roses, des anthurums, etc. Quelques fleurs plus spécifiques à l'hiver sont aussi populaires, comme le mimosa et la bruyère.

Les accessoires employés font aussi ressortir le thème de la saison : boucles (de couleur rouge, bien sûr), cocottes, bougies, vases à l'allure ancienne, etc. Même le feuillage employé rappelle les traditions de cette fête : houx, pin, sapin, épinette, thuja, parfois nature, parfois teinté d'or. Si cela ne vous suffit pas, certains fleuristes offrent des branches de bouleaux couvertes de feuilles vert tendre : un rappel de la tradition québécoise qui utilise cet arbre comme arrière-scène pour la crèche dans les églises.

Quoi offrir
Si vous êtes à court d'idées, et à court de temps, il y a toujours le bouquet mélangé, offert à partir d'une quinzaine de dollars. Même un fleuriste très débordé peut vous en monter un en quelques minutes. Si ce sont toujours le rouge, le vert et le blanc qui prédominent, on peut se permettre aussi un peu de modernité en y insérant quelques fleurs de couleur rose ou jaune.

Noël, c'est aussi l'occasion parfaite pour offrir un centre de table, très prisé pour les repas familiaux du temps des Fêtes. On emploie des contenants plus ou moins plats et des fleurs et verdure plus en largeur qu'en hauteur, afin de ne pas obstruer le contact visuel des convives. Le centre de table est à la fois chic et traditionnel... surtout lorsque assorti d'une belle bougie. On peut en trouver à partir de 25 \$, mais les montages les plus intéressants coûtent 35 \$ et plus. C'est une excellente suggestion de cadeau à apporter aux hôtes lors d'une soirée, car il remplace bien la bouteille de vin devenue on ne peut plus banale.

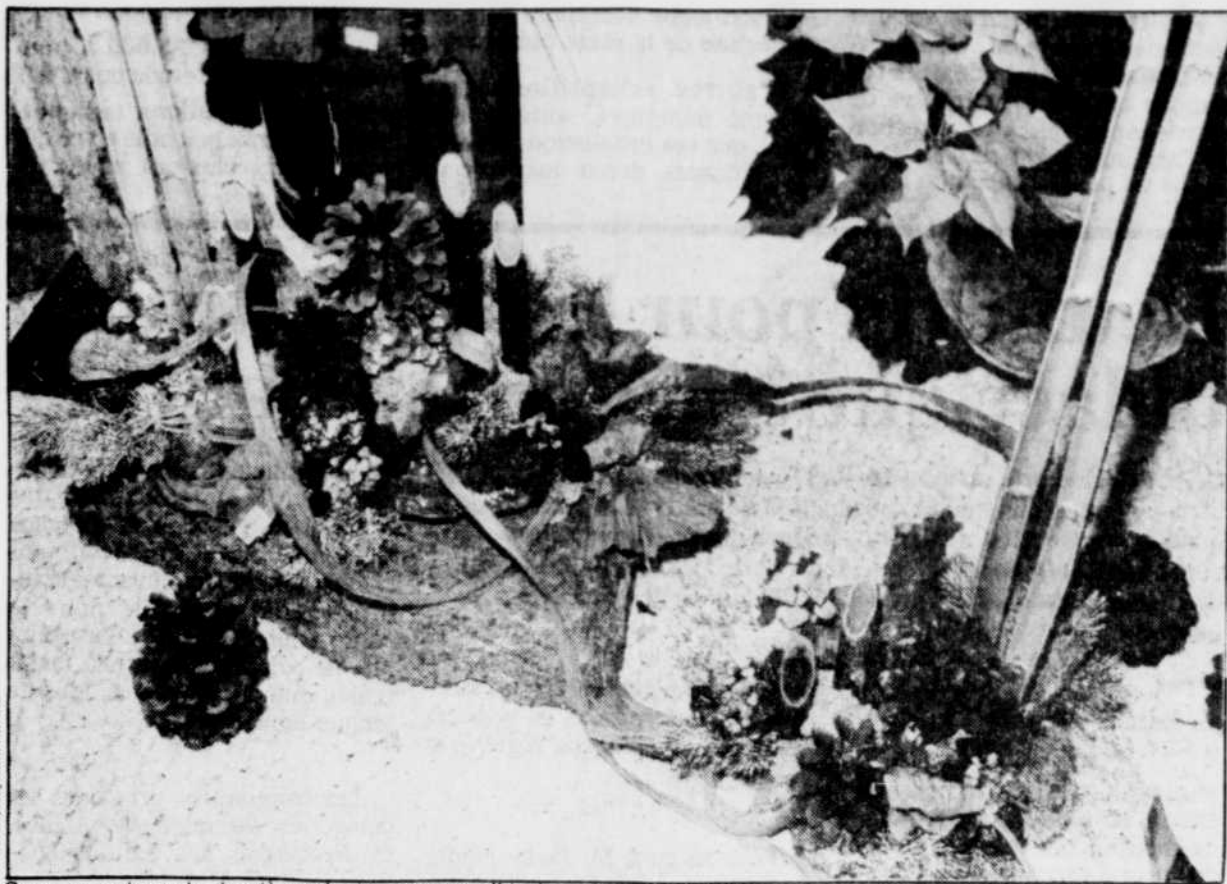
Enfin, rien ne dit que l'on ne peut pas innover tout en respectant les formes et couleurs traditionnelles. Des paniers fleuris à partir de 60 \$, des jardins fleuris à 70 \$, et beaucoup plus encore. Certains fleuristes se spécialisent dans des arrangements fantaisistes qui vous permettent d'offrir un cadeau tout à fait unique!

Placez vos commandes

Les boutiques de fleurs seront ouvertes le dimanche 24 décembre pour ceux qui seront vraiment à la dernière minute, mais il ne faudra pas s'attendre alors à ce que l'on puisse vous faire un arrangement spécial avec si peu de préavis. Contactez votre fleuriste au moins deux ou trois jours à l'avance pour toute commande spéciale en cette saison d'achalandage. Il ne faut pas, non plus, compter sur le service de livraison si vous placez votre commande à la dernière minute.

Des fleurs par téléphone

Voici un service très utile si vous avez vraiment oublié quelqu'un qui reste à l'extérieur de la ville. En effet, il est déjà presque trop tard pour envoyer des paquets et même une carte de Noël risque de ne pas se rendre à temps! Vous pouvez cependant, en commandant maintenant, faire envoyer des fleurs presque n'importe où dans le monde. Il s'agit de placer la commande chez votre



Comme cadeau de dernière minute, on peut offrir des arrangements floraux sans craindre de déplaire à la personne chère.

fleuriste qui veillera à la faire parvenir par téléphone à un fleuriste dans la ville concernée. Ce dernier compose l'arrangement, le fait livrer et voilà! Pour aussi peu que le coût de l'arrangement plus environ 10 \$ de frais de transmission, livraison et taxe, vous pouvez exprimer vos meilleurs sentiments à quelqu'un qui vit très loin de vous.

Faites durer le plaisir

Enfin, pour que les fleurs que vous offrirez ou recevrez ce Noël durent le plus longtemps possible, placez l'arrangement dans un endroit frais à tous les soirs et veillez

à ce que le niveau d'eau soit maintenu. Changez l'eau après quelques jours, en y ajoutant un produit de conservation pour plantes à fleurs (disponibles chez votre fleuriste). De plus, couper une petite section de la tige à tous les jours fait beaucoup pour prolonger la beauté d'un beau bouquet de Noël!

Restaurant authentique des Indes le Kismet
Pour un party de Noël qui sort de l'ordinaire!
Informez-vous: stationnement 780, rue Saint-Jean, Rés.: 523-0798

RESTAURANT Louis Hébert

SOUPER DE NOËL
Salade de carotte rôtie au chou rouge
Fian de homard et son coulis aux épinards
Velouté de fœn et ses quenelles au cresson
Médallions de chevreuil sauce poivrade
Filet d'agneau rôti aux herbes fraîches
Feuilleté de potimacques aux deux purées

Dessert et café **24⁹⁵\$**

SOUPER DE LA SAINT-SYLVESTRE
Tarte au fromage de chèvre et coulis d'échalote verte
Salade tiède de tomates au saumon fumé
Consommé de canard au concombre
Aiguillettes de canard et sa paupiette au vinaigre de framboises ou
Mijotée de homard, potimacques et crustacés au safran ou
1/2 perdrix braisée au chou de Savoie

Dessert et café **32⁹⁵\$**

Menu spécial le 1er janvier 24⁹⁵\$

• SALONS PRIVÉS
668, Grande Allée Est, Québec - 525-7812

14⁹⁵\$ par personne
(dernier prix pour enfants de 12 ans et moins)

DIMANCHE BRUNCH BUFFET
Services de 10h15 et 13h15
Plus de 30 mets au choix

NOS PLATS VEDETTES
Tournedos sauce poivre vert
Fettuccine aux fruits de mer
Rôti de porc aux noisettes
Papillotes de sole sauce dieppoise
Blanquette de veau aux petits légumes
Ponderosa
Dinde
Jambon
Fondue au chocolat

LA GARDERIE GRATUITE
Comprenant: vidéo, animateur et repas gratuits.
Enfants de 10 ans et moins

L'OMNIBUS
2800, boul. Laurier
Sainte-Foy 658-4303

N'oubliez pas de réserver pour le temps des Fêtes!

la gastronomie grecque au bout du fil!

MENU SPÉCIAL DE NOËL

MENU SPÉCIAL JOUR DE L'AN

FERMÉ LE 24 DÉC.

LIVRAISON en moins de 30 minutes
Cartes de crédit acceptées

Restaurant **Café Zorba**

• 854, rue Saint-Jean, Québec 648-1468
• 2905, boul. Masson, Les Saules 871-6812

CONCOURS Opération Nez rouge
688-8080 entre 18h et 3h

Courez la chance de gagner des prix
d'une valeur totale de **6 960\$**

PARTICIPEZ! Du 12 au 22 décembre
Attribution d'un prix quotidien d'une valeur de 500\$

Attribué le 4 janvier 1990 d'une valeur de 1 880\$

Pour connaître tous les détails, sintonisez CHRC 80 entre 6 h 30 et 10 h 30 du lundi au samedi et notez le nombre clé!

LE GRAND PRIX!

Concours "Opération Nez rouge"
Déposez à: CHRC 80, 2136, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy G1V4S5 OU aux Galeries de la Capitale, dans le baril Mail Central

NOM _____
ADRESSE _____
CODE POSTAL _____
Tél.: Bur.: _____ Rés.: _____
NOMBRE CLÉ: _____ DATE DE DIFFUSION: _____
Règlements disponibles à CHRC 80 et Le Soleil

en collaboration avec: La caisse populaire Desjardins, Régie de l'assurance automobile du Québec, Ultramar, Saic, LE GROUPE DESJARDINS ASSURANCE GÉNÉRALIS, CHRC 80, LE SOLEIL

Chez Beaugarte, nous avons toujours cru au père Noël!

Tous les dimanches, le Père Noël de CHRC est chez Beaugarte avec des surprises pour les enfants sages.

BUFFET À VOLONTÉ:
9,95 \$ adulte 4,95 \$ enfant moins de 12 ans

et le menu à la carte reste disponible.

Le dimanche, de 17 heures à la fermeture, nous doublons votre plaisir.

Beaugarte
2590, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY
RESERVATIONS: 659-2442

Une collaboration CHRC 80



On innove peut-être en offrant des fleurs, mais, pour le reste, Noël est tout ce qu'il y a de plus traditionnel. Par exemple, on préfère des couleurs vives et contrastantes — rouge, vert, blanc — pour exprimer les sentiments chaleureux en cette saison de froidure.

Par le président de la Régie intermunicipale de gestion des déchets de la rive sud de Québec Le sérieux de la Fondation Écho-Logie est mis en doute

LÉVIS-LAUZON — Le président de la Régie intermunicipale de gestion des déchets de la rive sud de Québec, M. Louis-Philippe Lainé, doute du sérieux de la Fondation Écho-Logie. Il a nié, jeudi, des affirmations que des représentants de cet organisme intéressé à la protection de l'Environnement avaient faites plus tôt cette semaine.

par GILLES PEPIN
LE SOLEIL

Il est faux, a d'abord déclaré M. Lainé en conférence de presse, de prétendre qu'un deuxième four à l'incinérateur de Saint-David coûtera près de 20 millions \$. L'évaluation est de 8,4 millions \$, a précisé le président de la régie intermunicipale en référant à un rapport préparé par la firme Polytec.

M. Lainé signalait également que ce second four est devenu nécessaire malgré une récupération annuelle de près de 5000

tonnes métriques de carton, papier, verre et acier. Si la Fondation Écho-Logie veut être utile, elle peut mener une campagne afin d'accroître cette récupération, a suggéré le représentant de la régie.

Dioxines et furannes

Le président Lainé a cependant insisté quant à l'efficacité de l'incinérateur de la Rive-Sud. Bien qu'il ait admis l'existence d'un rapport daté de février 1986 et qui révélait que l'incinérateur avait laissé échapper une quantité de dioxines et de furannes.

L'échantillonnage avait été fait

à un moment où l'un des deux précipitateurs électrostatiques était hors d'usage. M. Lainé a ajouté qu'une autre étude a été demandée en vain au ministère de l'Environnement. « La direction de l'assainissement de l'air a dit qu'elle ne pouvait répondre à no-

tre demande, à moins que la situation soit jugée nécessaire pour la protection de la santé publique ».

D'autres échantillonnages avaient démontré, antérieurement, que ces installations étaient très efficaces, devait aussi pré-

ser M. Louis-Philippe Lainé. La régie intermunicipale pourrait dépenser quelque 25 000 \$ pour réaliser sa propre étude quant aux présentes émanations toxiques, mais cela serait peu utile en ce qui concerne les dioxines et les fu-

rannes, puisqu'il n'existe encore aucune norme de comparaison.

M. Lainé a néanmoins assuré que toutes les études relatives à la protection de l'environnement seront de nouveau effectuées avant l'ajout d'un autre four à l'incinérateur.

Deux prix pour la production de matériel didactique à des enseignants de la région

Deux des cinq prix du ministre de l'Enseignement supérieur et de la Science, soulignant la production de matériel didactique de qualité, ont été décernés, cette année, à des enseignants de cégeps de la région de Québec. Il s'agit de MM. Ghislain Nadeau, du Cégep de Sainte-Foy, et Jacky Filion, du Cégep de Lévis-Lauzon.

par VINCENT CLICHE
LE SOLEIL

Par ailleurs, cinq autres enseignants ou groupes d'enseignants de la région ont également mérité des prix d'encouragement ou des mentions.

Créés il y a maintenant 11 ans, ces prix ont pour but de faire connaître la production de matériel didactique des enseignants du collégial, d'en favoriser la diffusion et d'encourager les enseignants à s'y consacrer. Ils sont attribués pour les travaux effectués dans cinq catégories: audiovisuel, informatique, recherche, manuels et notes de cours. Le concours est organisé par le Service de développement du matériel didactique de la Direction de l'enseignement collégial.

Les gagnants

Le prix du ministre dans la catégorie *Audiovisuel* a été décerné à M. Ghislain Nadeau, du Cégep de Sainte-Foy, pour un document intitulé: *Les arbres indigènes du Québec*. Visant à faciliter l'identification des arbres, ce document est constitué de 368 diapositives accompagnées d'un guide et de cartes couleurs permettant à l'enseignant de présenter aux élèves les notions de base sur l'arbre, son rôle dans la nature, la distribution des espèces, etc. Utilisé en tech-

nologie forestière, il peut aussi servir à la formation en sciences naturelles, en biologie végétale et en écologie.

Pour sa part, M. Jacky Filion, du Cégep de Lévis-Lauzon, a obtenu le prix du ministre dans la catégorie *Notes de cours* pour son document: *Astronomie 203-926*. Cet ouvrage illustre l'évolution de l'astronomie depuis l'élaboration du plus ancien calendrier connu, grave sur pierre il y a plus de 30 millénaires, jusqu'à l'apparition

des techniques modernes. L'auteur décrit le système solaire, les étoiles, les galaxies et l'espace intergalactique. Son document comble une lacune puisque la bibliographie proposée pour le cours d'introduction à l'astronomie ne comprenait jusqu'à maintenant que cinq manuels, tous de langue anglaise.

Les trois autres prix dans les catégories *Informatique*, *Manuel* et *Recherche* ont été attribués dans l'ordre à MM. Jean Vallières, du Cégep Lionel-Groulx pour le logiciel: *Servo*; Pierre Blackburn, du Cégep de Sherbrooke, pour son ouvrage intitulé: *Logique de l'argumentation*; et à Mme Peggy Tchoryk-Pelletier, pour son oeuvre intitulée: *L'adaptation des minorités ethniques*.

Par ailleurs, des prix d'encouragement ont été décernés à Roland Bernier et Jean Gregoire, du Cégep de Sainte-Foy, pour: *Initiation aux mathématiques financières*, et à Claude Saint-Laurent, du Cégep François-Xavier Garneau, pour un logiciel: *Les diagrammes de Venn*.

Enfin, trois enseignants ou groupe d'enseignants de la région ont obtenu des mentions. Le groupe Pierre Carrier, Martin Blanchet et Rémy Hudon, du Cégep de Limoilou, pour: *L'ordinateur et après*; Luc Desbiens, de l'Institut de technologie agro-alimentaire de La Pocatière, pour: *Gestion de l'érablière*, et Roger Morin, du Cégep de Sainte-Foy, pour: *Flash*, un logiciel d'initiation à la photographie.

Douze enfants de la Côte-Nord voient leurs rêves se réaliser

En ce temps des Fêtes, 12 enfants nord-côtiers défavorisés de la vie ont goûté au bonheur bien spécial de voir leurs rêves se réaliser.

Ces rêves d'enfants, aussi légitimes que celui de posséder un chien, d'obtenir un ordinateur ou d'assister à une joute du club Canadien à Montréal, ont été effectivement matérialisés par le Club Optimiste de Sept-Îles, au cours d'une émouvante petite fête, mercredi.

Depuis quatre ans, à pareille date, le programme du Club Optimiste «Souhait devenu réalité» permet à des enfants malades, ou aux prises avec une situation particulière, d'obtenir ce qu'ils souhaitent.

«Des choses qu'ils n'osaient peut-être pas demander à leurs parents», a noté le pédiatre Pierre Gauthier, l'un des bénévoles engagés dans cette oeuvre de joie.

lendemain, ce sera au tour de Luc, 7 ans, de Port-Cartier, d'assister à un match des Glorieux; Jean-Félix, 5 ans, de Sept-Îles, a également obtenu son ordinateur et pourra ainsi jouer avec Mimi la Fourmi; Caroline, 7 ans, de Sept-Îles, a reçu un chiot dalmatien qu'elle a d'emblée baptisée «Copain»; Michaël, 9 ans, de Sept-Îles, aura désormais lui aussi un chien, en l'occurrence un caniche; Carl, 8 ans, de Sept-Îles, a reçu son jeu Nintendo; Michel, 10 ans, de Port-Cartier, a obtenu son magnétoscope et des cassettes de son émission préférée, *Passe-Partout*; David Nicolas, 7 ans, de Port-Cartier, a reçu un jeu didactique Socrate; Mélanie, 8 ans, de Port-Cartier, a eu son piano sur table.

Cindy, 11 ans, de Port-Cartier, aura réalisé quant à elle par anticipation son vœu le plus cher. Fin novembre, à Sept-Îles, elle a assisté au spectacle de Céline Dion.

CALENDRIER DE COURS QUEBEC

Offrez-vous le meilleur cadeau pour le début de l'année 90

IBM	Intro micro 04-05 janvier	Intro réseaux locaux 15 janvier
	Informatique 22-23 janvier	Informatique 12 février
	25-26 janvier — 01-02 février — 05-06 février — 21-22 février	
	Intro gestionnaires 08-09 janvier	Intro Windows 04 janvier
	12-13 février	29 janvier — 08 février — 22 février
	Intro gestion de projets 19 janvier	Intro à SAS 08-09 janvier
	30 janvier	22-23 janvier
	15 février — 02 mars	15-16 février — 26-27 février
DOS	(débutant) 11 janvier	DOS (gestion du disque rigide) 17 janvier
	18 janvier	13 février
	06 février — 22 février	01 mars
DOS (avancé) 11 janvier	XENIX 05-06-07 février	
	01 février — 23 février	
Bedford 29 janv.-05 fév.	23-28 février	
dBase III+ (débutant) 10-11-12 janvier	dBase III+ (intermédiaire) 11-12 janvier	
	(intermédiaire) 12-13 février	
	31 janv.-01-02 fév. — 26-27-28 février	
dBase III+ (avancé) 29-30 janvier	dBase III+ à dBase IV TRANSITION 24-25-26 janvier	
	01-02 mars	19-20-21 février
dBase IV (débutant) 15-16-22-23 janvier	dBase IV (intermédiaire) 17-18 janvier	
	(intermédiaire) 25-26 janvier	
	05-06-12-13 février	26-27 février
dBase IV (avancé) 05-06-07 février	Clipper 08-09 janvier — 08-09 février	
DataEase 4.0 (débutant) 08-09-10 janvier	DataEase 4.0 (avancé) 15-16 janvier	
	07-08-09 février	22-23 février
GEM Draw plus 04-05 janvier	GEM Graph 08-09 janvier	
	05-06 février	22-23 février
	19-20 février — 01-02 mars	
Harvard Graphique 10-11 janvier — 15-16 février		
Time Line 04-05 janvier	MS-Project 06-07 février	
	08-09 février — 26-27 février	01-02 mars
H.P.M. 14-16 février		
Symphony fr. (débutant) 29-30-31 janvier	Symphony fr. (intermédiaire) 22-23 janvier	
	(intermédiaire) 15-16 février	
Symphony fr. (avancé) 12-13 février	Lotus 1-2-3 ver. 3.0 (débutant) 07-08-09 février	
	19-20-21 février	
Lotus 1-2-3 ver. 3.0 (intermédiaire) 19-20-21 février	Lotus 1-2-3 ver. 3.0 (avancé) 01-02 mars	
Lotus 1-2-3 ver. 2 à 3.0 TRANSITION 14-15-16 février	Excel PC (débutant) 24-25-26 janvier	
	(intermédiaire) 05-06-07 février	
Excel PC (intermédiaire) 17-18-19 janvier	Excel PC (avancé) 11-12 janvier	
	(avancé) 01-02 mars	
Entretien diagnostic (niveau 1) 08-09-10 janvier	Entretien diagnostic (niveau 2) 07-08-09 février	
	(niveau 2) 17-18-19 janvier	
	13-14-16 février	
Superviseurs de réseaux 22-23-24 janvier	Page Maker PC (débutant) 24-25-26 janvier	
	(avancé) 21-22-23 février	
Page Maker PC (avancé) 19-20 février	Ventura (débutant) 26-27-28 février	
	(avancé) 22-23 février	
ORACLE (Utilisateurs) 22-23-24 janvier	Conception d'une base de données 14-15 février	
	(Utilisateurs) 19-20-21 février	
SOL*plus 29-30 janvier	SOL*Forms (débutant) 30 janv.-01-02 fév.	
SOL*Forms (avancé) 05-06 février	SOL*Reportwriter 07 février	
	(avancé) 22-23 février	28 février
WordPerfect 4.2 (débutant) 15-16-17 janvier	WordPerfect 4.2 (avancé) 15-16 janvier	
	(avancé) 31 janv.-01-02 fév.	
	12-13-14 février	
WordPerfect 5.0 (débutant) 03-04-05 janvier	WordPerfect 5.0 (intermédiaire) 24-25-26 janvier	
	(intermédiaire) 31 janv.-01-02 fév.	
	09-16-23 janvier — 11-18-25 janvier — 12-19-26 janvier — 30 janv.-06-13 fév.	
WordPerfect 5.0 (avancé) 11-12 janvier	WordPerfect 5.0 (gestionnaires) 19 janvier	
	(gestionnaires) 31 janvier	
	21-22 février	14 février
WordPerfect 5.0 (gestionnaires) 16 janvier	MS-Word PC 4.0 (débutant) 26-29-30 janvier	
	(débutant) 31 janvier	
	21 février	14-15-16 février
MS-Word PC (avancé) 01-02 février	WordPerfect 4.2 à 5.0 TRANSITION 12 février—28 février	
	(avancé) 01-02 mars	
MACINTOSH		
MS-Word (débutant) 11-12-15 janvier	MS-Word (avancé) 07-08 février	
	(avancé) 16-17-18 janvier	
	22-23-26 février	
MacWrite II 20-21 février	Omnis III+ (débutant) 19-20-21 février	
Excel (débutant) 27-28 février	Omnis III+ (avancé) 19-20-21 février	
	(avancé) 19-20-21 février	
Page Maker (débutant) 08-09-10 janvier	Excel (avancé) 05-06 février	
	(avancé) 31 janv.-01-02 fév.	
	09-12-13 février	
	14-15-16 février	
Illustrator 22-29 janvier	Page Maker (avancé) 01-02 mars	

Pour informations: Mme Marie-Luce Dallaire
681-0082

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC N° 300-11-001822-892 N° Surintendant: 041488

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: DECOR ECONO (1986) INC., corporation légalement constituée ayant son siège social et principale place d'affaires au 2095, boul. Charest Ouest, SAINTE-FOY (Québec) G1N 4L8

DÉBITRICE

Avis est, par les présentes, donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndic soussigné à son bureau, au 580, Grande Allée Est, suite 240, Québec (Québec), le ou avant le jeudi 11 janvier 1990 à 11 heures pour l'achat des lots suivants:

LOT 1 Inventaire de marchandise de recouvrement de plancher incluant tapis, prélat, tuiles, céramiques, bois à plancher, produits de pause, etc.
VALEUR APPROXIMATIVE AU COÛTANT 40 100 \$

LOT 2 Mobilier et équipement de bureau incluant téléphone, photocopieur Canon, système téléphonique, bureaux, chaises, classeurs, etc.
VALEUR APPROXIMATIVE: 19 100 \$

LOT 3 Équipement pour la pause de couvre-plancher incluant closerie à air, sauteuses, compresseur à air, aspirateur, chariot-éleveur pour entrepôt, etc.
VALEUR APPROXIMATIVE: 30 000 \$

LOT 4 Mobilier pour salle de montre et échantillons.
VALEUR APPROXIMATIVE: 10 800 \$

LOT 5 Camion Wagonnette Dodge 1987, modèle B250, n/s 2B7HB23T4HK311049.
VALEUR APPROXIMATIVE: 11 500 \$

LOT 6 Camion Dodge Ram Van 1988, n/s 2B7HB23YXR174720.
VALEUR APPROXIMATIVE: 13 000 \$

Toutes les soumissions, accompagnées d'un chèque visé de 15% du montant de la soumission, devront être cachetées et, sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: "SOUSSION DE DECOR ECONO (1986) INC." et devront être livrées au bureau du syndic à l'adresse précitée avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des soumissions.

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

INSPECTION DES ACTIFS

Les lots 1 à 6 pourront être inspectés le jeudi 28 décembre 1989 de 10h à 16h et le mardi 9 janvier 1990 de 10h à 16h au 2095, boul. Charest Ouest, local 108, SAINTE-FOY (Québec).

Pour de plus amples informations concernant les lots 1 à 6, veuillez communiquer avec M. MARIO VAUGEOIS, du bureau du syndic, au numéro (418) 648-6162.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le jeudi 11 janvier 1990 à 11 heures au bureau du syndic soussigné.

Le syndic se engage à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

AUTRES CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS

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

Date de Québec, ce 14e jour de décembre 1989

JEAN-GERMAIN HUOT, LL. L., SYNDIC aux biens de Decor Econo (1986) Inc.

Jean-Germain Huot & associés
580, Grande-Allée Est
Suite 240
Québec (Québec)
G1R 2K2
(418) 648-6162

Maheu Noiseux Inc.
Syndic-Liquidateur

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC N° Cour: 200-11-001821-894 N° Actif: 041485

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE: LES ENTREPRISES SENECAL & FRASER INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 105, Abraham-Martin, Québec (Québec) et sa place d'affaires à la Marina du Vieux-Port, Bassin Louise, case postale 2853, Québec Terminus, Québec (Québec) G1K 8H4

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Avis est, par les présentes, donné que des soumissions, sous pli cacheté, accompagnées d'un chèque visé de 15% du montant de la soumission, seront reçues au bureau de ce dernier, le ou avant le 22 décembre 1989 à 11 h, pour l'achat des actifs suivants:

Lot	Description	Valeur approximative
1.	Chargeur Allis-Chalmers 1972, en bon état avec bôme extensible et pelle de 2 1/2 verges cubes (sujet à lien)	29 000 \$
2.	Outillage et équipement d'entrepreneur servant principalement au déneigement et à l'entretien de bateaux	16 660 \$
3.	Bateau remorqueur 30 pieds en métal avec moteur 351 p.c. en bon état	10 000 \$
4.	GMC, High-Sierra 4x4 1984 avec grappe à neige (sujet à lien)	6 500 \$
5.	Chevrolet Silverado 4x4 1976, avec grappe à neige	2 500 \$
6.	Lot de fournitures d'entretien et de réparation	1 625 \$
7.	Lot d'ameublement et d'équipement de bureau	1 195 \$
8.	Epaneur à sel ou sable avec chaîne sans fin et distributeur motorisé (sujet à lien)	3 000 \$
9.	Chaland en bois de 20' x 8' pouvant servir de quai	900 \$

Les lots décrits ci-dessus pourront être examinés le 20 décembre 1989, de 10h à 15h, au 105, Abraham-Martin, Québec (Québec).

OUVERTURE DES SOUMISSIONS

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions, au bureau du syndic, le 22 décembre 1989 à 11 h.

Les soumissions devront être scellées et porter au recto de l'enveloppe la mention lisiblement écrite: "SOUSSION RE: LES ENTREPRISES SENECAL & FRASER INC., EN FAILLITE".

CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS

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

Des copies de l'inventaire pourront être obtenues lors de la visite des actifs ou au bureau du syndic aux frais de la personne intéressée.

Les personnes désirant des renseignements additionnels sur les lots décrits sont priées de communiquer avec monsieur Jean-Yves Robitaille au numéro de téléphone (418) 658-5564.

MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC DENIS PICARD, SYNDIC

Syndic-Liquidateur
1195, avenue Lavergne
Sainte-Foy (Québec) G1V 4N3
Tel.: (418) 658-5564

Pour cadeau à Noël, une adolescente désire une famille anglophone

Plus qu'une semaine et ce sera Noël. Quel beau cadeau pour Sylvia si on pouvait réussir à lui trouver une famille d'accueil à Québec. C'est du moins ce qu'elle souhaiterait recevoir du Père Noël si elle y croyait encore.

Âgée de 14 ans, elle est métisse et vit présentement au nord du Québec. Sa mère est de nationalité « Cri »; son père est issu d'une famille blanche et habite la région de Québec.

Sylvia parle quatre langues: cri, montagnais, français et anglais. Elle fait actuellement son secondaire II dans une école anglaise. Ses résultats scolaires se sont améliorés de façon notable cette année. On constate maintenant chez elle, un véritable désir de réussir depuis qu'elle vit dans un milieu plus structuré et stimulant. Elle réagit positivement à des règles de vie claires et constantes. C'est une adolescente intelligente, curieuse, déterminée, capable de s'auto-évaluer et de revenir sur une décision. Sportive, elle pratique la course à pied, le ballon-panier et le ballon-volant; elle y figure très bien d'ailleurs.

N'ayant pas reçu chez elle d'encadrement adéquat, Sylvia a choisi la voie de la facilité. Malheureusement ceci lui a occasionné des erreurs de parcours. Laissée à elle-même, elle a connu antérieurement quelques ennuis avec l'alcool et la drogue.

Délaissée par sa mère, son père lui offre la possibilité de l'accueillir chez lui. Toutefois, cette réintégration se réalisera à la fin juin 1990. Entre-temps, nous voulons lui procurer une famille où elle pourra expérimenter progressivement les exigences des familles blanches. S'adapter à la vie en milieu urbain, une autre réalité avec laquelle elle devra composer. Elle aura donc besoin d'être accompagnée et soutenue pour effectuer cette transition, de la culture amérindienne à la culture blanche et de la « réserve » à la ville.

Tout au long du placement, elle bénéficiera de sorties régulières chez son père afin qu'ils s'approprient tout doucement l'un et l'autre. Comme elle poursuivra son année scolaire dans une école anglaise, nous nous adressons

On Cherche un foyer

donc aux gens résidant dans la région de Québec-métro. La connaissance de la langue anglaise

faciliterait les échanges avec Sylvia puisque c'est la langue qu'elle possède le mieux.

Pendant les Fêtes, nous ferons « relâche ». Mais avant de se quitter, ma conscience m'oblige à vous rappeler qu'une dizaine de garçons et quelques filles âgés de 12 à 17 ans, attendent actuellement une famille d'accueil. Leurs

comportements peuvent se résumer ainsi: refus de s'attacher à d'autres parents, expérimentation possible de drogue ou d'alcool, vie sexuelle plus ou moins active, déceptions amoureuses, contestation de l'autorité...

À toutes et à tous de belles et heureuses Fêtes.

Vous demandez: L'Accueil-ressources, Centre de services sociaux de Québec, 529-7351, poste 2647.



UN INCENDIE NE PEUT ÉTEINDRE NOTRE FLAMME

Le 12 avril 1989, un incendie détruisait nos installations de torréfaction. Nous nous sommes alors mis à l'oeuvre pour reconstruire et repartir à zéro. Voilà pourquoi les amateurs de café ont été privés des mélanges Gérard Van Houtte pendant de longs mois.

La qualité de nos cafés repose sur une riche expérience acquise au fil des ans, expérience qui nous a permis d'affiner des méthodes qui nous sont exclusives. Confier, même temporairement, la torréfaction de nos grains de choix à une autre maison n'aurait réussi qu'à tromper notre clientèle. Et cela, nous ne pouvions le permettre.

Dans le domaine du café, le temps est garant de qualité.

Gérard Van Houtte a donc pris tout le temps nécessaire. Mais nous sommes maintenant prêts à distribuer nos produits.

Aussi, lorsque vous vous procurerez nos cafés, vous saurez qu'ils ont été préparés conformément aux méthodes qui ont fait notre renommée.

Non, l'incendie n'a pas éteint notre flamme, notre passion pour la qualité.

À LA DÉCOUVERTE DE L'ARÔME

Partez "à la découverte de l'arôme" en célébrant avec Gérard Van Houtte son 40^e anniversaire.

Participez à notre concours "à la découverte de l'arôme" et vous pourriez gagner l'un des prix suivants.

1er prix:

Un voyage d'une semaine pour deux en Jamaïque incluant la visite d'une plantation de café dans les célèbres "Blue Mountains"

2e prix:

50 cafetières de marque Braun.

3e prix:

Chacun de nos dépositaires fera tirer un approvisionnement d'un an de café Gérard Van Houtte (12 kg).

Le concours débute le 16 décembre '89 et se termine le 17 mars '90. Pour plus d'informations, voyez votre dépositaire de café Gérard Van Houtte.

Tirage: le 12 avril 1990.



Gérard Van Houtte

LE SOLEIL ABONNEMENT 647-3333

Extérieur: numéro sans frais

1-800-463-2362

Heures d'affaires:

Lundi au vendredi: 7h à 17h30

Samedi et dimanche: 8h à 12h

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC

No: 200-11-001816-894

041491-041493

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:

ELIZABETH HOLM (262-380-991) ass.-gerante, et SYLVAIN GAUCHER (262-835-952) sans emploi, domiciles et résidant au 837, des Chênes, app. 9, ST-NICOLAS (Québec) G0S 3L0 et ayant fait affaires sous la raison sociale de "RESTAURANT BAR LA COTE NORMANDE ENR." sis au 845, Marie-Victorin, ST-NICOLAS (Québec).

DEBITEURS

Avis est, par la présente, donné que ELIZABETH HOLM et SYLVAIN GAUCHER, ont fait cession de leurs biens le 6^e jour de décembre 1989, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 22^e jour de décembre 1989, à 11 heures, au bureau des syndics, 410, boulevard Charest Est, bureau 800, QUÉBEC (Québec).

Daté de Québec, ce 8^e jour de décembre 1989.

FEAT MARWICK THORNE INC. GILLES SAVARD SYNDIC de l'actif de ELIZABETH HOLM ET SYLVAIN GAUCHER

410, boul. Charest Est bureau 800 Québec (Québec) G1K 8G3 Tél. (418) 529-3721

Maheu Noiseux Inc. Syndic-Liquidateur

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC

N^o Cour: 200-11-001821-894

N^o Actif: 041485

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

LES ENTREPRISES SENEAL & FRASER INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 105, Abraham-Martin, Québec (Québec) et sa place d'affaires à la Marina du Vieux-Port, Bassin Louise, case postale 2853, Québec Terminus, Québec (Québec)

"débitrice"

AVIS est, par les présentes, donné que la débitrice précitée a fait cession de ses biens le 7^e jour de décembre 1989.

La première assemblée des créanciers sera tenue le 21^e jour de décembre 1989, à 14 h, au bureau du syndic, au 1195, av. Lavergerie, Sainte-Foy (Québec).

Sainte-Foy, ce 11^e jour de décembre 1989

MAHEU NOISEUX INC. SYNDIC DENIS PICARD, SYNDIC 1195, avenue Lavergerie Sainte-Foy (Québec) G1V 4N3

Tél.: (418) 658-5564



Centraide VOUS DIT 1, 2, 3 FOIS MERCII

1er MERCI à tous nos généreux donateurs 1989.
2e MERCI à tous les groupes d'employé(e)s des entreprises et institutions de la région de Québec.

3e MERCI à toutes celles et à tous ceux dont les noms suivent et qui:
a) ont rendu possible notre Gala-Reconnaissance du 13 août 1989;
b) ou versé un DON CORPORATIF à Centraide Québec dans le cadre de sa levée de fonds 1989.

GALA-RECONNAISSANCE

du 13 août 1989 (Salle Albert-Rousseau, Cégep Ste-Foy).

Nous tenons à remercier de leur précieuse collaboration les sociétés et individus qui, de près ou de loin, ont participé à la réalisation de ce GALA.

HOMMAGE À NOS COMMANDITAIRES:

AIR ALLIANCE
AIR CANADA
BOULANGERIE ST-AUGUSTIN
CENTRE CITADELLE
COMPELEC INC.
DATAMARK INC.
ECLAIRAGE TANGUAY INC.
ENCADREMENTS STE-ANNE (Les)
EPICIERS UNIS MÉTRO RICHELIEU INC.
(division MERITE)
FLEURISTE STE-ODILE INC.
FOR-NET INC.
FROMAGES ANCO (Division Culinar) (Les)
GLACE SECHE QUÉBEC INC.
GROUPE MIRABAU INC.
HÔTEL LOEWS LE CONCORDE

IMPRESSION ALPHA-OMÉGA INC.
IMPRIMERIE J.-B. DESCHAMPS INC.
IMPRIMERIE PROVINCIALE INC.
LACROIX (André) PUBLICITE INC.
LAROCHELLE (Phil) EQUIPEMENT INC.
LES PHOTOGRAPHES KEDL (1976) Ltée
LE SOLEIL LTEE
MANOIR RICHELIEU ET GESTION HÔTELIÈRE
B.D.R. INC.
NIHCO INTERNATIONAL LTEE
OPSON INC.
RESTAURANT DA CORTINA
RESTAURANT GAMBRINUS
SALLE ALBERT-ROUSSEAU
BUFFETS FLEUR DE LYS (89 INC.)
TRANSI-SON
RELIURE J.V. INC.

BRAVO AUX ARTISTES:

BRETON Gilles, pianiste
BRETON, G. Thérèse, calligraphe
BEAUMONT, Denis, animateur
GROUPE VOCAL ARPEGE INC.
GROUPE VOCAL CRÉDO INC.
GUILDE (La) DES MUSICIENS DU QUÉBEC (par l'entremise de MUSIC PERFORMANCE TRUST FUNDS)
L'ATELIER DE LA FÊTE
LELIÈVRE, Sylvain, auteur, compositeur, interprète
LES FRÈRES LEFEBVRE, chanteurs: Jean-Pierre, Michel, Gabriel, Charles et Philippe
OMAR, guitariste, et DOMINIQUE POTVIN, danseur flamenco
ORCHESTRE DE RICHARD LANDRY
POITRAS, Micheline, animatrice
POULIN, Louise, interprète

Sincères remerciements à la Salle Albert-Rousseau (Cégep Ste-Foy) pour son étroite coopération ainsi que pour celle de son personnel de salle, technique et artistique.

SOUSCRIPTEURS CORPORATIFS 1989

Témoignant de leur engagement social, plusieurs sociétés ont contribué généreusement à la campagne de Centraide Québec 1989.

SOUSCRIPTEURS CORPORATIFS DE 500 \$ à 999 \$

- | | | | | |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 3M CANADA INC. ■ AGRINOVE COOP. AGRO ALIMENTAIRE ■ AUBIN CAMIL ■ AUGUSTINES DE LA MISÉRICORDE DE JESUS, MONASTÈRE DES AUGUSTINES ST-GEORGES ■ AUGUSTINES DE LA MISÉRICORDE DE JESUS, HÔPITAL GÉNÉRAL ■ AVCO SERVICES FINANCIERS ■ CANADA-VIE ■ CASTEL - ULTRAMAR INC. ■ CIE D'ASSURANCE HYPOTHÉCAIRE DU CANADA ■ CIMENT QUÉBEC INC. | <ul style="list-style-type: none"> ■ ENTREPRISES P E B LIMITEE ■ FIBERGLASS CANADA LTD ■ FONDATION PATHONIC ■ GRANIT BUSSIÈRES INC. ■ GROUPE CANAM-MANAC ■ GROUPE MUTUELLE DES FONCTIONNAIRES ■ GROUPE TECHNISOL INC. ■ HAMEL INC. ■ KODAK CANADA INC. ■ LA MAISON SIMONS INC. ■ LA PRUDENTIELLE D'AMÉRIQUE ■ LALIBERTE J.-B. LTEE | <ul style="list-style-type: none"> ■ LE GROUPE COMMERCE CIE D'ASSURANCES ■ LES SYSTEMES TECHNO-POMPES INC. ■ MARLIN CHEVROLET OLDSMOBILES INC. ■ MIL DAVIE INC. ■ MOORE DIVISION DE FORMULAIRES & SYSTEMES ■ MOTOROLA CANADA LIMITEE ■ MUNICIPALITÉ DE BERNIERES ■ MUTUELLE DU CANADA CIE D'ASSURANCES ■ N C R CANADA LTD ■ NATIONALE PAGETTE ■ PÉRES DOMINIENS | <ul style="list-style-type: none"> ■ PÉRES MISSIONNAIRES DU SACRÉ-COEUR, MAISON PROVINCIALE ■ POITRAS LAVIGUEUR, COURTIERS D'ASSURANCES ■ RELIGIEUX DE ST-VINCENT-DE-PAUL, MAISON PROVINCIALE ■ ROCHE LTEE GROUPE-CONSEIL ■ RODRIGUE BÉDARD INC. ■ SCOTIA McLEOD ■ SEARS CANADA INC. LÉVIS ■ SOCIÉTÉ COSSETTE COMMUNICATION ■ SOEURS DE LA CHARITÉ DE ST-LOUIS, MAISON PROVINCIALE, PONT-ROUGE | <ul style="list-style-type: none"> ■ SOEURS DE LA CHARITÉ DE ST-LOUIS, MAISON PROVINCIALE, LEVIS-LAUZON ■ SOEURS DE LA CHARITÉ DE QUÉBEC, THETFORD MINES ■ SOEURS DES URSULINES, MAISON GÉNÉRALE ■ SOMESCO INC. ■ STIHL CANADA (1976) LTEE ■ THE OSHAWA GROUP LIMITED ■ TRANSAMERICA OCCIDENTAL CIE D'ASSURANCE-VIE ■ WOOD GUNDY INC. ■ WRIGLEY CANADA INC. ■ ZURICH DU CANADA |
|--|--|--|---|--|

SOUSCRIPTEURS CORPORATIFS DE 1 000 \$ À 2 499 \$

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ ASSURANCES BENOIT BOUCHARD INC. ■ ASSURANCE ROYALE ■ BANQUE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE ■ BANQUE TORONTO DOMINION ■ CANADA PACKERS LTD ■ CANTEL ■ CONFÉDÉRATION CIE D'ASSURANCE ■ COOPÉRANTS, SOCIÉTÉ MUTUELLE D'ASSURANCE-VIE ■ DMR & ASSOCIÉS ■ DISTILLERIE MEAGHER LTEE ■ F.W. WOOLWORTH CO. LTD | <ul style="list-style-type: none"> ■ FIL ET CÂBLE ALCAN ■ FONDATION J. ARMAND BOMBARDIER ■ FRÈRES DES ÉCOLES CHRÉTIENNES ■ GENERAL MOTORS DU CANADA LIMITEE ■ GÉNÉRALE ÉLECTRIQUE DU CANADA ■ GREAT WEST CIE D'ASSURANCE-VIE ■ GROUPE DESJARDINS - ASSURANCES GÉNÉRALES ■ GROUPE MULTI-MARQUES ■ HILTON QUÉBEC INTERNATIONAL ■ J.-B. DESCHAMPS INC. ■ JOHN DE KUYPER & FILS (CANADA) LTEE | <ul style="list-style-type: none"> ■ LA MÉTROPOLITAINE ■ LA ST-MAURICE CIE D'ASSURANCES ■ LES CONSTRUCTIONS DU ST-LAURENT LTEE ■ LES PETITES FRANCISCAINES DE MARIE ■ LES PÉTROLES IRVING INC. ■ LONDON LIFE COMPAGNIE D'ASSURANCE-VIE ■ MC-COLL - FRONTENAC INC. (TEXACO) ■ MISSIONNAIRES OBLATS DE MARIE-IMMACULÉE, ADM. PROVINCIALE ■ MOORE T.J. LTEE ■ MUTUELLE S.S.Q. | <ul style="list-style-type: none"> ■ OTIS CANADA INC. ■ PORT DE QUÉBEC ■ QUÉBEC-TELEPHONE ■ RICHARD ARSENAULT INC. ■ ROYAL LEPAGE SERVICES IMMOBILIERS RESIDENTIELS ■ S. HUOT (1976) INC. ■ SEARS CANADA INC. (BOUL. LAURIER) ■ SHELL CANADA LIMITEE ■ SICO INC. ET SES FILIALES ■ SOCIÉTÉ D'ÉLECTROLYSE & DE CHIMIE ALCAN | <ul style="list-style-type: none"> ■ SOCIÉTÉ HOSTESS FRITO-LAY ■ SOEURS DE ST-FRANÇOIS D'ASSISE, MAISON GÉNÉRALE ■ SOEURS DE STE-CHRÉTIENNE, MAISON PROVINCIALE ■ SOEURS DE STE-JEANNE-D'ARC, MAISON MÈRE ■ SOEURS SERVANTES DU ST-COEUR DE MARIE, MAISON PROVINCIALE ■ SUN LIFE DU CANADA CIE D'ASSURANCES ■ TRUST PRÊT & REVENU |
|---|--|--|--|--|

SOUSCRIPTEURS CORPORATIFS DE 2 500 \$ À 4 999 \$

- | | | | | |
|--|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ ALLSTATE DU CANADA COMPAGNIE D'ASSURANCE ■ BANQUE DE COMMERCE CANADIENNE IMPERIALE ■ BRASSERIE LABATT LTEE ■ CONFÉDÉRATION DES CAISSES POPULAIRES D'ÉCONOMIE DESJARDINS DE QUÉBEC | <ul style="list-style-type: none"> ■ DAISHOWA ■ DONOHUE INC. BUREAU RÉGIONAL ■ EATON FOUNDATION ■ FRÈRES DU SACRÉ-COEUR, ANCIENNE-LORETTE ■ GAZ MÉTROPOLITAINE ■ IMASCO LTEE | <ul style="list-style-type: none"> ■ LA PRUDENTIELLE, CIE D'ASSURANCE LTEE ■ LE SOLEIL LTEE ■ MERRILL LYNCH CANADA INC. ■ MONTCALM AUTOMOBILES INC. ■ PÉRES JÉSUITES, RESIDENCE GARNIER ■ PÉRES RÉDEMPTEURISTES | <ul style="list-style-type: none"> ■ PRODUITS PETRO-CANADA ■ ROTHMAN'S BENSON & HEDGES INC. ■ ROYAL TRUST ■ SEARS CANADA INC. (BOUL. HAMEL) ■ SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC ■ SOEURS DE ST-JOSEPH DE ST-VALLIER, MAISON PROVINCIALE | <ul style="list-style-type: none"> ■ SOEURS DU BON-PASTEUR, MAISON PROVINCIALE, STE-FOY ■ SOEURS DU BON-PASTEUR, MAISON PROVINCIALE, QUÉBEC ■ SOEURS SERVANTES DU ST-COEUR DE-MARIE, MAISON PROVINCIALE ■ STANDARD LIFE INSURANCE ■ TRUST PRÊT & REVENU |
|--|--|---|---|--|

SOUSCRIPTEURS CORPORATIFS DE 5 000 \$ À 9 999 \$

- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ ABITIBI-PRICE Bureau régional de Québec ■ BANQUE DE MONTREAL ■ BANQUE ROYALE DU CANADA ■ CANADIEN NATIONAL | <ul style="list-style-type: none"> ■ CIMENT ST-LAURENT INC. ■ FONDATION MOLSON ■ IBM CANADA LTEE ■ L'ASSURANCE-VIE DESJARDINS | <ul style="list-style-type: none"> ■ LA LAURENTIENNE MUTUELLE D'ASSURANCE ■ SOCIÉTÉ CANADIENNE DES POSTES ■ SOEURS DE LA CHARITÉ DE ST-LOUIS, ST-GEORGES | <ul style="list-style-type: none"> ■ SOEURS DE NOTRE-DAME DU PERPETUEL SECOURS, MAISON GÉNÉRALICE ■ SOEURS DE ST-FRANÇOIS D'ASSISE, MAISON PROVINCIALE | <ul style="list-style-type: none"> ■ SOEURS DU BON-PASTEUR, MAISON GÉNÉRALICE ■ UNIVERSITÉ LAVAL ■ XEROX CANADA INC. |
|---|---|---|--|---|

SOUSCRIPTEURS CORPORATIFS 10 000 \$ ET PLUS

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ BELL CANADA LTEE ■ CANADIEN PACIFIQUE ■ DOMTAR INC. | <ul style="list-style-type: none"> ■ DONOHUE INC. (CLERMONT) ■ FÉDÉRATION DES CAISSES POPULAIRES DESJARDINS | <ul style="list-style-type: none"> ■ L'INDUSTRIELLE-ALLIANCE CIE D'ASSURANCE VIE ■ SOEURS DE LA CHARITÉ QUÉBEC (ADM. GÉNÉRALE) | <ul style="list-style-type: none"> ■ ULTRAMAR CANADA INC. ■ BANQUE NATIONALE DU CANADA | <ul style="list-style-type: none"> ■ COMMUNAUTÉ URBAINE DE QUÉBEC ■ HYDRO-QUÉBEC ■ LES PÉTROLES ESSO CANADA |
|---|---|--|--|--|

N.B. Le tableau ci-dessus illustre les données officielles disponibles le 12 décembre 1989.

OBJECTIF 1989: 3 450 000 \$

DONNER À CENTRAIDE, c'est donner de l'espoir aux plus démunis d'entre nous; c'est se faire solidaire de plus de 10 000 bénévoles.

"CENTRAIDE, c'est quelqu'un près de vous"

RÉSULTAT 1989: 3 463 632 \$

UNE GRACIEUSETÉ

LE SOLEIL



Mme Jeannette VEKEMAN MASSON

Décès d'une pionnière dans la mise en valeur de Grosse-Île

Une des pionnières dans la mise en valeur de Grosse-Île, Mme Jeannette Vekeman Masson, est décédée, mercredi, à l'âge de 90 ans, à l'hôpital Saint-Vincent-de-Paul de Sherbrooke.

Mme Vekeman s'était fait connaître au cours des dernières années par ses prises de position publiques afin que Grosse-Île, située en face de Montmagny, soit reconstruite comme parc national. Elle avait d'ailleurs écrit quelques lettres qui avaient été publiées dans LE SOLEIL.

« Elle a sensibilisé bien des gens à l'importance historique de Grosse-Île. Elle a sorti la Grosse-Île de l'ombre », a commenté, hier, sa fille, Mme Dompierre.

De 1832 à 1937, Grosse-Île a servi de station de quarantaine pour des milliers d'immigrants. L'an dernier, le gouvernement fédéral a confirmé le nouveau statut de parc national à Grosse-Île.

Les obsèques de Mme Vekeman auront lieu samedi, à 13 h 30, en l'église de Sainte-Clothilde-de-Horton, près d'Arthabaska.

Maison close

Déterminés à mettre un terme aux maisons de débauche dans la ville de Québec, les enquêteurs de la section drogue et moralité, du service de police, ont procédé à l'arrestation de trois autres personnes, cette semaine.

par FRANÇOIS ROY
LE SOLEIL

La visite des policiers s'est faite au 2395, place Côté, app. 107, dans le secteur Duberger. Une femme de 39 ans, de Québec, devra répondre à l'accusation de proxénétisme et avoir tenu une maison de ce genre, tandis que les deux autres, 21 ans et 36 ans, seront accusées de s'être trouvées dans un tel lieu.

Le précédent commerce faisait paraître trois annonces dans un journal local sous la rubrique: « Traitements VIP, Quoi de mieux que deux filles pour massage et détente de rêve. En douceur pour toi ».

Paroisse Saint-Charles-Borromée, à Charlesbourg Les gens du quartier rêvent d'un centre communautaire

Les paroissiens de Saint-Charles-Borromée, à Charlesbourg, veulent avoir des équipements communautaires adéquats sur le terrain situé sur la 10e Avenue Est, près de la polyvalente de Charlesbourg, face à l'école Parc-Orléans, et que le diocèse de Québec se prépare à céder à la ville.

par THIÉRIO DIALLO
LE SOLEIL

« Les gens du coin doivent se prendre en main et user de tous les moyens nécessaires pour savoir ce que la ville veut bâtir sur ce terrain », a déclaré hier le curé de la paroisse, M. Gilles Laflamme.

Il a souligné qu'un sondage dévoilé dimanche dernier au cours d'une rencontre d'information et de sensibilisation a permis de cerner les besoins de la population du quartier et que celle-ci souhaitait avant tout voir la ville y aménager un centre communautaire.

nes, a été formé dimanche pour suivre de près l'évolution du dossier et favoriser le dialogue avec le diocèse et la ville de Charlesbourg. D'autres rencontres seront convoquées en temps et lieu.

A l'archevêché de Québec, le père Claude Lippé, responsable du dossier, a affirmé de son côté qu'aucun contrat n'avait encore

été signé et qu'il s'agit en fait, non pas d'une vente, mais d'un projet d'échange de terrains entre le diocèse et la ville.

Du côté de la municipalité, le greffier Rosaire Godbout a précisé que les autorités avaient approuvé le principe de l'échange et qu'un règlement d'emprunt pour l'acquisition du terrain à donner en

échange était en préparation.

Il a dit ne pas s'attendre à un règlement « avant février ou mars ».

Le diocèse de Québec a acheté le terrain de la 10e Avenue Est, il y a une vingtaine d'années, pour y construire une église, mais ce projet a été abandonné depuis.

VERRES DE CONTACT
CLINIQUE D'OPHTHALMOLOGIE RICHARD
Gaetan Richard, md
FRCS(C)
1045 CHEMIN STE-FOY
QUÉBEC
FACE HÔPITAL ST-SACREMENT
683-4450

À l'occasion des fêtes de Noël et du Nouvel An, je souhaite à tous mes client(e)s et ami(e)s, mes vœux les plus sincères.

Je vous invite à venir me rencontrer à **CLUB VOYAGES ALFA**, 920, av. Mainguy, Ste-Foy. Tél.: 653-6736.

Le Consul
CLUB VOYAGES ALFA

Marie-Josée Allard

TOYS "R" US

Autos de course vraiment populaires à prix très bas!

HEURES D'OUVERTURE PROLONGÉES
9 h à 21 h
DU LUNDI AU SAMEDI

<p>Aurora PISTE DE COURSE DEVIL'S DITCH Utilisez la rampe de cascades pour franchir d'un bond le "Ditch of Doom". Avec deux camionnettes. 8 ans et plus.</p> <p>8999</p>	<p>Tyco PISTE DE COURSE MOLSON INDY 10 courses en 1 piste! Agencez de 10 façons différentes cette piste. 6 ans et plus.</p> <p>5999</p>	<p>Tyco COURSE ÉLECTRIQUE DATA RACE 500 8 ans et plus. Notre prix 154,88 Rabais par la poste .. 10,00 COUT FINAL</p> <p>14488</p>
<p>Tyco TRAIN SUPER TURBO Notre prix 99,84 Rabais par la poste 10,00</p> <p>8984</p>	<p>Tyco COURSE ÉLECTRIQUE SUPERVETTES Piste de 8 pieds, 2 corvettes, Magnum 440, boîte de courant et plus. 8 ans et plus.</p> <p>3999</p>	<p>Tyco PISTE DE COURSE ZERO GRAVITY CLIFFHANGERS 6 ans et plus. Notre prix 94,97 Rabais par la poste .. 10,00 COUT FINAL</p> <p>8497</p>
<p>Artin CORVETTE TURBO CHASSE À PILES Piste ovale de 7 pi avec 2 voies de croisements, 2 voitures Stingray et 2 commandes à main. 6 ans et plus. (Piles vendues séparément)</p> <p>1799</p>	<p>Lifalike TRAIN CARGO KING Locomotive C.P. 38 à échelle réaliste avec pont qui clignote, wagon qui décharge du gravier et grande piste ovale. 8 ans et plus.</p> <p>6999</p>	<p>Nikko BIG BUBBA TÉLÉGUIDE Gamme complète de fonctions à 2 canaux, quatre roues motrices. Amortisseur avant double. (Piles vendues séparément)</p> <p>12999</p>
<p>Tyco PISTE DE COURSE RACING BANDITS Modèles réduits de camions Bandits à échelle réaliste. 23 sections de piste. 8 ans et plus.</p> <p>8499</p>	<p>DMA TRAIN ÉLECTRIQUE CN HUSTLER Avec piste ovale, locomotive, transformateur, autorails et plus. 6 ans et plus.</p> <p>2997</p>	
<p>Nikko DRAGON FIRE TÉLÉGUIDE Boîte hors sentiers avec détails authentiques et gamme complète de fonctions. Comprend c/c rechargeable. 8 ans et plus. (Piles vendues séparément)</p> <p>3999</p>	<p>Artin FIREBIRD À PILES Avec vitesse et commande de croisières automatiques et ajustables. 8 ans et plus. (Piles vendues séparément)</p> <p>3199</p>	

CORRECTION

Dans notre cahier publicitaire "Pascal en fête" distribué dans vos foyers le samedi 16 décembre 1989:
Page 14
Lecteur de cassette AM-FM, #1087452 aurait dû se lire notre prix 59,99 ch. et économisez 10\$ n'aurait pas dû apparaître.

Nous nous excusons de ce contretemps auprès de notre clientèle.

LOI SUR LA FAILLITE AVIS AUX CRÉANCIERS D'UNE ASSEMBLÉE
COUR N°: 200-11-001836-892
SUR N°: 041516-041517
DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

JEAN-CLAUDE DOSTIE ET DIANE RANCOURT, domiciliés et résidant au 33, carré Vézina, Loretteville (Québec) G2B 4B7

Débiteurs
AVIS est, par les présentes, donné que les débiteurs susdits ont fait cession de leurs biens en date du 8 décembre 1989 et qu'une assemblée de leurs créanciers sera tenue le 30 janvier 1990, à 11 h, au bureau du syndic, 401, Grande Allée Est, 3e étage, Québec (Québec).

Date de Québec, ce 11e jour de décembre 1989.

Gilles M. Tremblay, M.Sc. Syndic

Bureau de: Gilles M. Tremblay & Associés
401, Grande Allée Est, bureau 200
QUÉBEC (Québec) G1R 2J5
Tél.: (418) 522-5355

GILLES M. TREMBLAY & ASSOCIÉS

LE PLUS GRAND MAGASIN DE JOUETS AU MONDE!

<p>HEURES D'OUVERTURE: LUNDI à SAMEDI 9 h à 21 h</p>	<p>• ANJOU 7200 Boulevard Louis H. Lafontaine</p>	<p>• BROSSARD 6855 Boulevard Taschereau</p>	<p>• LAVAL 2600 Boulevard Daniel Johnson</p>	<p>• LASALLE 7125 Boulevard Newman</p>	
	<p>• GATINEAU 250 Boulevard Greber</p>	<p>• POINTE CLAIRE 6301 Trans Canada</p>	<p>• VANIER 475 Rue Soumande, Ville de Québec</p>		

VENTE DE NOËL

sports experts sports experts sports experts sports experts sports experts sports experts

ENSEMBLES DE SKI DE FOND

Ensemble junior KARHU
(Skis, bottes, fixations)
69⁹⁹

AU BAS PRIX DE

Ensemble adulte KARHU
(Skis, bottes, fixations, bâtons)
99⁹⁹

À PARTIR DE

ENSEMBLES DE SKI ALPIN

- Skis **TECNO PRO Charade**
- Bottes **RAICHLÉ 155**
- Fixations **TYROLIA 540**

Notre prix cour. 379,99
299⁹⁹ 80\$ DE RABAIS

- Skis **HEAD Digital**
- Bottes **RAICHLÉ 255**
- Fixations **TYROLIA 550**

Notre prix cour. 514,99
429⁹⁹ 85\$ DE RABAIS

- Skis **ROSSIGNOL 650**
- Bottes **SALOMON SX51**
- Fixations **SALOMON 547**

Notre prix cour. 504,99
349⁹⁹ 155\$ DE RABAIS

SKIS

FISCHER SC2
Notre prix cour. 199,99
159⁹⁹ 40\$ DE RABAIS

ROSSIGNOL 525
Notre prix cour. 179,99
159⁹⁹ 20\$ DE RABAIS

ROSSIGNOL 626
Notre prix cour. 219,99
189⁹⁹ 40\$ DE RABAIS

BOTTES DAICHSTEIN
Notre prix cour. 279,99
199⁹⁹ 80\$ DE RABAIS

FIXATIONS

GEZE 919
Notre prix cour. 69,99
49⁹⁹ 20\$ DE RABAIS

GEZE 941
Notre prix cour. 89,99
69⁹⁹ 20\$ DE RABAIS

ACCESSOIRES

Sac à bottes TECNO PRO
AU BAS PRIX DE **34⁹⁹**

Sac à skis ROSSIGNOL SPORTS EXPERTS
AU BAS PRIX DE **34⁹⁹**

NOUVEAU!
Serrure pour support à skis BIC SportRack
Notre prix cour. 59,99
49⁹⁹ 10\$ DE RABAIS

Lunettes UVEX Speed 500
Notre prix cour. 29,99
24⁹⁹

Serrure pour skis SKILATCH
AU BAS PRIX DE **29⁹⁹**

VÊTEMENT
20 À 40% DE RABAIS
SUR VÊTEMENTS SÉLECTIONNÉS
etirel Pedigree AUDVIK
LUNTA sunice NEVICA FallWest DIFRANT ALPINE

HOCKEY

Patins MICRON Sportclub
Notre prix cour. 49,99 (Enfants)
44⁹⁹

Notre prix cour. 54,99 (Garçons)
49⁹⁹

Notre prix cour. 59,99 (Hommes)
54⁹⁹

Patins LANGE Opale
Notre prix cour. 54,99 (Fillettes)
49⁹⁹

Notre prix cour. 59,99 (Filles)
54⁹⁹

Notre prix cour. 67,99 (Dames)
62⁹⁹

Gants de hockey JOFA 800M
Notre prix cour. 119,99
94⁹⁹ 25\$ DE RABAIS

20% SUR TOUS LES SACS DE HOCKEY EN MAGASIN.

10% DE RABAIS SUR TOUTES LES RAQUETTES EN MAGASIN.

Ensemble de GOLF bâtons de golf PHOENIX
3 bois/8 fers
Notre prix cour. 399,99
299⁹⁹ 100\$ DE RABAIS

GRATUIT: Rameuse HEALTHWARE MX720
(Valeur de 169,99)
À l'achat d'un banc d'exercice ou d'un ergomètre d'une valeur de 225\$ au prix courant. (Les quantités sont limitées).



OFFRE SPÉCIALE:
2 billets de ski de soirée au Mont St-Castin avec tout achat de 250\$ ou plus (sur demande)

Meilleurs Voeux

ski sports experts DISPONIBLE EN MAGASIN

HEURES D'OUVERTURE: 9H À 21H JUSQU'À NOËL

sports experts sports experts sports experts sports experts sports experts sports experts

sports experts

Les prix sont en vigueur jusqu'à épuisement de la marchandise ou jusqu'à la fermeture le samedi 23 décembre 1989. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Tous les articles, couleurs ou grandeurs ne sont pas nécessairement disponibles dans tous nos magasins.

BEAUPORT
Galeries Sainte-Anne
CAP-ROUGE
4286, rue Saint-Félix
CHARLESBOURG
Carrefour Charlesbourg
LÉVIS
Galeries Chagnon
NEUFCHÂTEL
2445, rue Blain

661-2482
653-0744
626-2157
835-1088
843-0499

QUÉBEC
Galeries de la Capitale
Place Fleur de Lys
SAINTE-FOY
Place Laurier, Mail Est
Place Laurier, Village Normand

627-0062
529-6156
658-6134
659-4547
653-8751

SAINT-MARC-DES-CARRIÈRES
1139, boul. Dussault 268-8244
SAINT-RAYMOND
114, av. Saint-Jacques 337-2989
THETFORD MINES
Galeries de Thetford 338-3516
PEPS
Cité universitaire Laval 656-9914