

Pour la première fois Lessard rencontre deux ministres du cabinet Lévesque

par Claude PAPINEAU

OTTAWA (PC) — Le ministre fédéral responsable de l'Expansion économique régionale, M. Marcel Lessard, rencontrera pour la première fois au cours des prochains jours deux membres du cabinet du nouveau gouvernement québécois, MM. Marc-André Bédard, ministre de la Justice, et Rodrigue Tremblay, ministre de l'Industrie et du Commerce.

Au cours d'une entrevue avec la Presse Canadienne, le ministre Lessard a déclaré hier que les ententes au développement, dont la négociation se poursuivait sous l'ancien gouvernement Bourassa et qui pourraient impli-

quer une participation financière de plus de \$200 millions du fédéral pour les cinq prochaines années, pourraient constituer la trame de fond de ce premier contact avec des membres du gouvernement Lévesque.

"Je veux connaître leurs priorités," a-t-il dit, précisant qu'aujourd'hui, à Chicoutimi, il rencontrera M. Bédard en sa qualité de responsable du développement de la région du Saguenay-Lac-St-Jean.

Lundi, à Montréal, M. Lessard s'entretiendra par ailleurs avec le ministre québécois de l'Industrie et du Commerce de l'une des neuf ententes déjà signées avec le

Québec dans le cadre du programme d'initiatives au développement, soit celle touchant le développement du parc industriel de Mirabel.

Parc industriel

Il s'agit de la participation conjointe des deux gouvernements à la Société du parc industriel et commercial aéroportuaire de Mirabel (SPICAM).

Echelonné de 1975 à 1976, le projet prévoit les travaux d'infrastructure, notamment aqueduc et égouts, d'une zone de 300 acres; le gouvernement fédéral assume 60 pour cent des \$13 millions qui doivent être engagés en vertu de l'entente.

En ce qui concerne les ententes qui faisaient l'objet de négociations sous l'ancien gouvernement québécois, elles sont au nombre de trois, a indiqué M. Lessard.

Parc du Saguenay

L'une d'entre elles, touchant le tourisme, était toutefois "sur la glace" depuis 10 mois, suite aux objections du Québec de s'engager financièrement dans l'aménagement du parc du Saguenay, a-t-il dit.

M. Lessard a expliqué que son ministère s'était engagé à verser quelque \$80 millions dans le cadre de cette entente pour se porter notamment acquéreur de terrains à être aménagés pour des fins tou-

ristiques aux îles de Sorel, dans la région des monts St-Hilaire et St-Bruno, dans le Vieux-Montréal et à la Place Royale, à Québec.

D'autre part, M. Lessard a indiqué que le gouvernement fédéral avait offert d'engager quelque \$25 millions pour une entente de développement d'axes routiers au Québec.

Ce projet d'entente, qui devrait compléter les deux premières conclues avec le gouvernement québécois au titre de l'aménagement du réseau routier, porte principalement sur la construction d'une voie d'accès de Québec à l'aéroport de l'ancienne Lorette.

C'est toutefois le projet d'entente baptisée "Régions ressources" qui implique la plus forte participation financière du ministère de l'Expansion économique régionale, soit de \$125 à \$135 millions, précise M. Lessard.

Ceci inclurait une participation fédérale importante à un programme de développement routier en Gaspésie, a-t-il indiqué.

Le ministre a rappelé qu'il en était venu, en octobre dernier, à un accord de principe sur ce projet d'entente avec le ministre d'alors responsable de l'Office de planification et de développement du Québec (OPDQ), M. Gérard-D. Lévesque, député de Bonaventure, en Gaspésie.

Le projet d'entente touche l'assistance au développement dans quatre régions du Québec, la Gaspésie, le Saguenay-Lac-St-Jean, l'Abitibi et la Côte-Nord; la répartition des sommes serait calculée en fonction de l'importance de la population et du taux de chômage, de dire M. Lessard.

Représentant la circonscription du Lac-St-Jean aux

Communes, M. Lessard se dit particulièrement sensible aux besoins de la région, qui, note-t-il, souffre du plus fort taux de chômage au Québec, soit 18 pour cent.

En vertu du projet d'entente déjà amorcé avec l'ancien gouvernement québécois, M. Lessard se dit prêt à discuter avec ses nouveaux interlocuteurs d'une participation financière fédérale de quelque \$50 millions à des projets de développement dans la région du Saguenay-Lac-St-Jean.

M. Lessard dit favoriser en priorité le développement routier interne de la région, les travaux d'infrastructure industrielle et une certaine assistance à l'agriculture.

Il attend toutefois de rencontrer le ministre Bédard pour connaître les priorités du nouveau gouvernement québécois, avant de s'engager davantage dans les précisions.

Marc-André Bédard a dit favoriser la construction d'une autoroute à quatre voies reliant Chicoutimi à Québec au cours de la campagne électorale; on parle donc de \$200 millions, et je doute qu'il s'agisse là d'une priorité, comptetenu de la proportion de la population qui en profitera et de l'état acceptable de la majeure partie de la route actuelle, a affirmé M. Lessard.

Il dit par exemple ne pas écarter une participation fédérale au tronçon achalandé de 20 milles qui relie Notre-Dame-des-Laurentides à Stoneham, bien qu'à première vue il lui semble qu'il s'agisse là d'une responsabilité exclusivement provinciale.

Quant à ses relations avec le nouveau gouvernement québécois, M. Lessard dit notamment ne pas s'inquiéter des propos du premier ministre Lévesque, qui a dé-

claré que le Québec ne se sentirait pas lié à long terme dans ses engagements avec Ottawa.

"Nos ententes ont une durée de cinq ans, a-t-il dit, et peuvent être annulées en tout temps d'un commun accord."

M. Lessard a dit par ailleurs attendre de connaître de façon officielle qui sera responsable du dossier de

l'OPDQ au sein du cabinet Lévesque pour négocier avec lui les ententes conjointes au développement.

"Je crois comprendre, a-t-il dit, que ce sera le ministre d'Etat à la planification, M. Jacques Lévesque, mais qu'il sera appuyé par un comité formé du premier ministre Lévesque, du ministre des Finances, Jacques Parizeau, et du ministre d'Etat responsable au développement, Bernard Landry."



Le Soleil, Reynald Lavelle
 M. Marcel Lessard, ministre fédéral de l'Expansion économique régionale.

Reprise des séances de négociations aux Postes

OTTAWA (PC) — Les séances de négociations ont repris, hier, entre les dirigeants syndicaux des postiers et les représentants du ministère des Postes et du Conseil du trésor, après une journée d'interruption jeudi.

La nouvelle ronde de négociations, à laquelle participe le ministre des Postes, M. Jean-Jacques Blais, avait débuté lundi dernier, à la suite de la décision du conseil exécutif du Syndicat des postiers de tenter un ultime effort pour résoudre le conflit.

Lundi dernier, le président du syndicat, M. Joe Davidson, annonçait que les 22,000 postiers du pays pourraient débrayer au cours des prochains semaines si cette tentative échouait.

"Nous voulons des résultats et vite," avait déclaré M. Davidson. Le conflit, qui porte sur l'introduction des changements technologiques aux postes, s'est envenimé de jour en jour depuis la signature de la dernière convention collective, en juin dernier.

Les postiers avaient entrepris une série de grèves tournantes en septembre dernier, à la suite de quoi le gouvernement avait nommé un médiateur, M. Noel Hall, dans l'espoir de rapprocher les parties. Il y a une dizaine de jours, ce dernier se disait incapable d'accomplir sa tâche en raison de l'intransigeance des parties.

Le Syndicat des postiers accuse le ministère de continuer à introduire des changements technologiques sans consultation préalable avec le syndicat, comme le stipule pourtant la convention. Le syndicat veut éviter que ces changements n'affectent les employés sans qu'ils aient eu le temps de se prémunir contre les effets néfastes de l'automatisation.

Les observateurs ne s'attendent pas à ce qu'il y ait déblocage dans les négociations avant encore quelques jours. Celles-ci doivent se poursuivre de façon intensive durant toute la fin de semaine.



Le ministre des Postes Jean-Jacques Blais.

PROMOTION ROC

Avec tout achat de produit "Roc" un cadeau vous sera remis du 13 au 18 décembre.

Nos cosméticiennes se feront un plaisir de vous conseiller sur ces produits Hypo Allergéniques.

A notre comptoir pharmaciaire !-Roch.

Florent létourneau
 369, de la Couronne
 Tél.: 529-2121

HAUTE FOURRURE
 RAFFINEE, SOBRE
 ET ELEGANTE

Jeanne Starby

MAIL ST-ROCH, QUEBEC
 461 est. rue Saint-Joseph
 529-5756

NOUVEAU DENTISTE

Dr Michel Guérin
 Les Dr Darveau et Tardif sont heureux d'annoncer à la population que le Dr Michel Guérin, diplômé de l'université de Montréal, s'est joint à leur pratique dentaire.

Les heures de bureau seront du lundi au vendredi de 9H.00 à 5H.00 p.m.
 Les mardi, mercredi et jeudi soir de 7H.00 à 10H.00 p.m., sur rendez-vous seulement.

Tél.: 653-5412
 3100, La Forest, Ste-Foy
 angle Chemin St-Louis (Ann.)

THERAPIE PRIMALE
 Intensive
 Ile-aux-Coudres

Informations:
 418-438-2880

Volare Plymouth
 La voiture la plus vendue à Québec

Universal auto
 Chrysler et Plymouth
 777, 1re Avenue
 Limoilou
 525-5111
 Là, y'a du service!

Vous devez faire un CADEAU prochainement ?
RENAUD & CIE est l'endroit tout désigné et vous offre un assortiment des plus variés de

VAISSELLE DE TOUS LES JOURS
 Qualité d'hôtel - Composition à votre choix

SERVICES DE VAISSELLE IMPORTEE
 en porcelaine et semi-porcelaine

CHOIX pour tous les goûts
PRIX à la portée de tous les budgets.

Une visite à notre magasin vous permettra de profiter de nos nombreux spéciaux sur:

SERVICES DE VAISSELLE, VERRERIES, COUTELLERIES, ARTICLES DE CUISINE

Renaud & cie
 VAISSELLE

LIVRAISON PAR TOUTE LA VILLE HEURES D'AFFAIRES:
 de 1 h. à 4.45
 Samedi de 9 h. à 1 h.

82 rue St-Paul - 692-0144

DES PRIX YASHICA
DES CADEAUX

JOYEUX NOEL AVEC DES SOUVENIRS INOUBLIABLES

Invitation à la création dans le domaine de la photographie.

YASHICA FR
 Appareil photo et lentille 50 mm. F1.7. Ouverture et vitesse d'obturation dans le viseur. Signal lumineux pour l'exposition exacte. Monture baïonnette. Moteur en sus.

Seulement **329⁹⁵**

YASHICA FX-1
 Un appareil versatile avec lequel la photo professionnelle est un jeu d'enfant. Un cadeau du Père Noël. Information complète dans le viseur. Vitesse et obturation mentionnées, automatique, 50 mm., F 1.7

Auto winder **89⁹⁵**
 Seulement **284⁹⁵**

YASHICA FX-2
 Un appareil photo adorable à un prix abordable. Vitesse de 1 seconde à 1/1,000e plus B pour longue exposition. Déclencheur à retardement, lentille 50 mm. F 1.9

Notre prix **\$215**

TOUS CES APPAREILS ACCEPTENT LES LENTILLES ZEISS.

AVEC CE COUPON: ETUI GRATUIT + 10% DE RABAIS SUR NOS FILMS + 30% SUR N'IMPORTE QUEL ACCESSOIRE YASHICA.

REPRESENTANT de YASHICA sur les lieux
 les lundi, mardi et mercredi, 13, 14 et 15 décembre, de 2h. à 9h., tous les jours à notre succursale de Place des Quatre-Bourgeois.

G.P. phénicia INC
 CENTRE DE PHOTOGRAPHIE

CENTRE D'ACHATS QUATRE-BOURGEOIS
 Ste-Foy - Tél.: 651-7125

CENTRE JADIS
 Charlesbourg, Qué.
 Tél.: 628-5103

la bonne chère



Page publicitaire



jacques ferrière, collaboration spéciale
la gastronomie pour tous

Desserts du temps des fêtes

Bien que la tradition veuille que la Bûche de Noël, le plum-pudding, le gâteau aux fruits, etc., soient immuablement servis à l'occasion des fêtes, il existe à côté de ces derniers une foule d'autres desserts tout aussi délicieux et symboliques.

C'est ainsi que les Tyroliens se délectent de miches aux pommes, les Berrichons de gâteaux aux carottes, les Bordelais de pudding aux fruits et les Viennois du gâteau du même nom.

Servis accompagnés d'un vin mousseux ou pétillant bien frais, ils seront le bouquet final de vos festins familiaux. Quant aux vins, je le choisirai parmi les suivants: Asti Spumante, Brut de Blancs, Bouvet Ladubay, Greyman Brut, L'Aiglon Brut, Saumur de Neuville, Château Moncontour Vouvray, Segura Viudas Secco.

Miche aux pommes

Les ingrédients (quatre personnes)

- 1/2 lb. de farine
- 1 oeuf
- 6 oz de sucre granulé
- 1/2 lb. de beurre
- 1/2 c. à thé de sel
- 5 oz de cerneaux de noix
- 1 lb. de pommes
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 3 oz de raisins secs
- 2 oz de rhum

La recette:

Epluchez les pommes et retirez-en le cœur et les pépins. Coupez-les en morceaux puis mettez-les dans une casserole avec la

moitié du sucre granulé et deux cuillerées à soupe d'eau. Cuisez en compote à petit feu pendant vingt minutes en remuant souvent afin de bien assécher. Retirez du feu et laissez refroidir.

Mettez les raisins à tremper dans le rhum et hachez les noix grossièrement.

Préparez la pâte en disposant la farine en fontaine. Mettez au centre le beurre coupé en petits morceaux, l'oeuf entier, le sel, l'essence de vanille et l'autre moitié du sucre granulé. Travaillez cette pâte du bout des doigts. Dès qu'elle est lisse, ramassez-la en boule et laissez-la reposer au frais pendant une heure.

Faites chauffer le four à 400°-425° F. Roulez la pâte au rouleau à pâtisserie de façon à former un long rectangle (environ 10" x 5").

Tartinez la surface de cette pâte avec la compote de pommes, saupoudrez celle-ci avec les noix hachées et les raisins égouttés. Roulez la pâte comme vous le feriez pour un biscuit roulé.

Posez ce pain de pommes sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée de façon que le bord de la pâte se trouve sous le biscuit. Cuisez trente minutes à four chaud. Retirez du four et laissez refroidir avant de servir. Saupoudrez avec un peu de sucre à glacer.

GATEAU AUX CAROTTES

Les ingrédients (quatre personnes)

- 4 oz de carottes
- 4 oz de cassonade
- 1 c. à table de jus de citron
- 1/2 oz de beurre doux
- 3 oz de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 c. à thé de cannelle en poudre
- 1 petit sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 1/2 tasse d'amandes effilées
- 2 oz de raisins secs

La recette:

Faites tremper les raisins secs quinze minutes à l'eau tiède.

Epluchez et lavez les carottes, puis râpez-les très finement.

Faites fondre le beurre et mélangez les carottes râpées au beurre fondu avec le jus de citron, la poudre d'amandes, le sel, la vanille, la cannelle, la cassonade et la levure.

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes à la préparation précédente et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Faites chauffer le four à 350° F. et beurrez un moule de sept à huit pouces de diamètre.

Egouttez et épongez les raisins secs, puis ajoutez-les à la pâte.

Battez les blancs très fermes et incorporez-les délicatement à la

pâte. Versez celle-ci dans le moule et mettez à cuire au four pendant une heure environ. Laissez refroidir avant de démouler. Répartissez les amandes effilées sur le gâteau.

GATEAU VIENNOIS

Les ingrédients (quatre personnes)

- 4 oz de sucre granulé
- 5 oeufs
- 3 oz de poudre d'amandes
- 3 oz de chocolat noir à croquer
- 3 oz de féculé
- 2 1/2 oz de beurre
- 1 1/2 oz de Kirsch
- 6 c. à table de marmelade d'abricot
- sucre à glacer

La recette:

Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le à fondre dans une casserole avec le beurre. Cette opération doit être conduite à feu très doux, tout en remuant constamment le mélange et jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse.

Cassez trois oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les trois jaunes dans un grand bol et ajoutez-leur les deux autres oeufs entiers et le sucre granulé. Battez vivement au fouet. Incorporez la poudre d'amandes, puis le mélange de chocolat et beurre fondu ensemble et enfin le Kirsch. Mélangez bien tous les ingrédients ensemble.

Faites chauffer le four à température moyenne 325° à 350° F.

Battez les blancs en neige très

ferme. Incorporez la féculé à la pâte, puis délayez celle-ci avec deux cuillerées à table de blancs d'oeufs pour la détendre, puis progressivement et avec délicatesse ajoutez le reste de blancs d'oeufs sans trop travailler. Versez cette pâte dans un moule à bords assez hauts et beurrés.

Cuisez au four (325° à 350° F.) pendant environ cinquante minutes. Laissez refroidir et démoulez.

Lorsque le gâteau est froid, coupez-le transversalement en deux disques.

Fourrez le gâteau avec la marmelade et reconstituez-le.

Saupoudrez le dessus avec le sucre à glacer.

PUDDING AUX FRUITS

Les ingrédients (quatre personnes)

- 5 oz de pain de mie rassis
- 2 oz de beurre doux
- 1 tasse de lait
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 2 1/2 oz de sucre granulé
- 2 oz de poudre d'amandes
- 6 macarons (biscuits)
- 3 oeufs
- 1 pomme
- 1 poire
- 8 pruneaux
- 1 tasse de thé
- 1 c. à thé de cannelle en poudre
- 2 1/2 oz de raisins secs

La recette:

Faites tremper les raisins et les pruneaux dans le thé tiède.

Faites chauffer le lait. Coupez le pain de mie rassis en petits dés et faites-les dorer à la poêle dans le beurre chaud. Emiettez les macarons.

Mettez les dés de pain dorés dans un grand bol, puis ajoutez les macarons émiettés et arrosez avec le lait bouillant. Ajoutez la vanille, le sucre granulé, la poudre d'amandes, la poudre de cannelle et l'essence de vanille.

Battez les oeufs en omelettes, ajoutez-les aux autres éléments et travaillez bien tous ces éléments pour obtenir une pâte fine et lisse.

Faites chauffer le four à 350° F.

Egouttez et épongez les pruneaux et les raisins. Dénoyautez les pruneaux et coupez-les en quatre. Epluchez la pomme et la poire et coupez-les en lamelles. Ajoutez les fruits à la pâte et mélangez délicatement.

Beurrez un moule à pudding à bords assez hauts et versez-y la pâte.

Mettez le moule au bain-marie dans un récipient plus grand et contenant de l'eau chaude. Faites cuire à four moyen pendant cinquante minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Copyright: Jacques FERRIERE 1976

RESTAURANT
Où bien manger?

LA OU C'EST TELLEMENT MEILLEUR

SPECIALITES
STEAK • POULET

DINERS D'HOMMES D'AFFAIRES - CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES

LIVRAISON
11 A.M. À LA FERMETURE

STE-FOY **656-6026** 2480, CH. STE-FOY

Pâtisserie Française

LES SPÉCIALITÉS **Bardou** INC.

CENTRE-D'ACHAT JADIS

CHARLESBOURG TÉL. 623-5416

Pour vos réceptions des Fêtes
quelques suggestions:

FORET-NOIRE	PAIN FRANCAIS
PARIS-BREST	SELON LA TRADITION
SAINT-HONORE	FRANCAISE
CHARLOTTE RUSSE	
BOMBE A LA BOISSON	CHARCUTERIE
SINGAPOUR AU KIRSH	PATE DE FOIE A L'AIL
BUCHES VARIEES	PATE MAISON
GATEAUX AUX MARRONS	PATE DE CAMPAGNE
PETITES BOUCHEES	PATE DE FOIE TRUFFE
PATISSERIES VARIEES	PATE DE FOIE AU COGNAC
PETITS FOURS SECS	ETC., ETC.

TOUTES LES PATISSERIES SONT FAITES DE PATE GENOISE ET CREME AU BEURRE.

POUR LES FETES, RESERVEZ TOT!

DELICATESSE **BARDOU** IMPORTATIONS

NOEL ET LE JOUR DE L'AN
À La maison Leber-Charest, Place Royale

NOËL:
L'EPERLAN, 36 1/2 rue Saint-Pierre:
De 17h. à 23h.00, le meilleur choix de fruits de mer en ville. Ambiance de rêve avec notre duo flûte et guitare.

L'HATELET et EGLANTINE, 7, rue de l'Union:
Dîner à l'Hôtel (ses brochettes et grillades vous émerveilleront) de 17h.00 à 23h.00, en compagnie du troubadour-guitariste Renée Renoud. Dansez chez Eglantine jusqu'à 3h.00 du matin. Ambiance unique à Québec.

JOUR DE L'AN:
L'EPERLAN vous offre son exceptionnel menu de fruits mer, de 17h.00 à 23h.00, en musique!
L'HATELET propose ses brochettes et grillades de choix de 17h.00 à 23h.00, tandis qu'on danse jusqu'à l'aube chez Eglantine!

RESERVEZ DES MAINTENANT A 647-2411
Demi-prix pour tous les enfants de moins de 10 ans, accompagnés de leurs parents.

Québec Hilton
Chaleureusement vôtre...

La salle à manger

Le grand duc
vous invite à bien manger.

Spécialités:
cuisine française,
fruits de mer,
french cuisine,
sea foods,
Un tour du monde
gastronomique.

Le tour du monde gastronomique

MENU DE L'INDE

- Les beignets de courgettes
- Les crustacés au curry
- Les desserts au choix et le café

\$9.50

L'enchantement d'un voyage gastronomique...

Reservations:
872-9808

Aéroport de Québec

AUBERGE DES GOUVERNEURS SAINTE-FOY

25 DÉCEMBRE
DINDE FARCIE AUX MARRONS \$8.50
CÔTE DE BOEUF ROTIE AU JUS \$12.00
(Demi-tarif pour enfants de 10 ans ou moins)
Fondue ostendaise, Orange glacée, Bûche de Noël, Café
Petite marmite bourgeoise, Pommes lyonnaises, Petits pois, à la française, Danse avec Croquettes de maïs, Salade Mimosa, **De 19h00 à 23h00, à la Salle de Bal.** TIP-TOP.

31 DÉCEMBRE (REVEILLON)
TOURNEDOS EN CHEVREUIL, SAUCE POIVRADE \$14.50
MEDAILLON DE VEAU ZINGARA \$14.50
(Demi-tarif pour enfants de 10 ans ou moins)
Feuilleté, Le Forêt Noire, de fruits de mer, Salade de fruits frais, Velouté de volaille, pringesse, rattrachés au kirch, Pommes croquantes, De 21h00 à 2h00, à la Salle de Bal. Jeunes carottes glacées, Danse avec Salade Boston, l'orchestre LES TIP-TOP au requelort.

1er JANVIER
LE MEDAILLON DE BOEUF ARCHIDUC \$12.50
LE CANARD AU CIDRE DE L'ILE D'ORLEANS
(Demi-tarif pour enfants de 10 ans ou moins)
Terrine de foies, Parfait à la menthe, de volaille au porto, au Grand Marnier, Consommé Royal, Café, Pommes Dauphines, De 10h00 à 23h00, Asperges blanches, à la Salle de Bal. Haricots verts au beurre, Danse avec Salades panachées, vinaigrette, l'orchestre LES TIP-TOP.

RÉSERVATIONS 651-3030

la bonne chère



par Robert FLEURY

Lino Bragoli du Holiday Inn de Ste-Foy appartient à cette tradition des grands cuisiniers un peu timides qui ont passé leur vie derrière les fourneaux, récoltant humblement par ci par là des hommages de clients satisfaits, et n'hésitant pas à transmettre leurs connaissances à leurs apprentis.

Lino est le neveu de Marino Bragoli, le propriétaire de ce qui fut dans les années '50 et jusqu'au début des années '60 le célèbre restaurant Marino, rendez-vous d'une certaine élite politique et bourgeoise du Québec. C'est son oncle qui le fait venir d'Italie, dès 1952, pour l'inclure dans ses brigades, où il figure tour à tour au rôle de garde-manger, entremetier, légumier, pâtissier pour devenir finalement chef titulaire du restaurant.

Après une brève escale à Arvida où il occupe les fonctions de chef-gérant du Half Way Inn en 1962, son ami Ercole Turchetti du Holiday Inn de Ste-Foy l'invite à revenir à Québec comme chef-saucier d'abord, puis chef-adjoint. Depuis 1965, Lino Bragoli est chef des cuisines, "exécutif" comme on dit en anglais.

"Pour moi, c'est le plus grand chef à Québec, dit l'aubergiste-adjoint Ercole Turchetti, dir. de la restauration de l'hôtel: on ne compte pas tous les chefs qui sont passés par son "école de formation".

Trop humble pour se reconnaître un tel mérite, Lino admet cependant qu'un chef se doit de partager ses connaissances avec ses subalternes même s'ils doivent quitter sa brigade plus tard pour voler de leurs propres ailes.

"J'ai toujours été prêt à accommoder ceux qui me disaient qu'ils étaient à court de cuisiniers mais je n'admettrai jamais que l'on vienne faire du recrutement derrière mon dos, explique Lino; c'est un manque d'éthique professionnelle".

Encore aujourd'hui bon an mal an, une douzaine de stagiaires d'écoles hôtelières ou de cuisine professionnelle séjournent dans ses cuisines.

Même si le chef Lino Bragoli passe aujourd'hui plus de temps à la gestion des cuisines qu'à mettre la main à la pâte, il ne dédaigne pas de le faire à l'occasion et rien ne lui plaît davantage que ces banquets et réceptions prestigieuses, ces dîners

gastronomiques d'Escoffier comme il dit, où il doit monter des pièces. Il racontera par exemple que lors de la visite du France, il y a quelques années, il avait réalisé une miniature du célèbre transatlantique, ce qui avait impressionné grandement les illustres visiteurs.

Encadré d'un chef-adjoint, de deux chefs du soir et de chefs de partie, la brigade du chef Lino sert jusqu'à 2,000 repas par jour en saison avec les chambres, les banquets et réceptions, les congrès et les repas sortés des Québécois au Chateaubriand ou aux Caves de l'Abbaye.

Les Caves de l'Abbaye, c'est un restaurant à prix populaires offrant surtout des pâtes alimentaires, des spécialités italiennes comme les spaghettis, Rigaton, Ravioli, Lasagne, etc...

La salle à manger chic, c'est le Chateaubriand, ainsi appelé en l'honneur du célèbre écrivain du XVIIIe siècle dont des illustrations de châteaux et l'ensemble des œuvres reliées décorent la pièce. La carte y est relativement restreinte mais elle est compensée par une table d'hôte variée à prix raisonnable; une heureuse

initiative de la maison. Sur la carte, six choix de crustacés et poissons de la darne de saumon à \$6.75 aux scampis grillés à l'ail à \$10.75, six grillades du poulet chasseur à \$5.50 au filet mignon grillé béarnaise à \$11.25, et six spécialités de bœuf. Desserts et pâtisseries sont tous faits sur place. Les hors-d'œuvre d'entrée vont du pâté de foie truffé à \$2.25 au cocktail de crevettes fine champagne à \$3.25 ou à la coquille saint-jacques nantaise à \$3.50. Six soupes dont la soupe à la tortue à \$2.25.

La carte des vins est de qualité et abordable, offrant des bordeaux, bourgognes, champagnes, des Côtes du Rhône, vins d'Alsace et d'Allemagne et d'Italie. On trouve des appellations contrôlées de Bordeaux ou de Bourgogne à partir de \$6.50.

"Nous préférons en vendre davantage quitte à réaliser un profit moindre, explique Ercole Turchetti: notre maison appartient à une chaîne qui se veut populaire, à la portée de tous".

Pour nos lecteurs, voici une recette facile:

LA PIÈCE DE BOEUF DU CHEF "LINO"

(Aloyau de bœuf, coupe du centre, 40 oz environ)

Bien dégraisser la pièce de bœuf et laisser reposer pendant 30 min. jusqu'à température de la pièce. Huiler des deux côtés puis saisir dans un poêlon épais. Saler et poivrer au goût puis mettre au four à 350°F et cuire lentement jusqu'à cuisson désirée. Une fois sortie du four, la couvrir de la préparation suivante faite à l'avance:

- 1 tasse de chapelure fraîche
- 2 oz de vin blanc sec
- 3 oz d'huile végétale
- 2 oeufs crus
- 2 c. à thé de moutarde française
- 2 oz de consommé de bœuf
- 2 échalotes françaises hachées
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à table de persil haché

On passe à la salamandre ou à la grille et on laisse gratiner lentement pour ne pas carboniser. Dresser sur croûton persillé dans un plat de service. Garnir de 4 têtes de champignons cuits, de 4 tomates fraîches braisées, de bébés carottes au miel, de 4 fonds d'artichauts au beurre, de 4 morceaux de brocoli et de 16 pommes de terre noisettes. Flamber la pièce avec 2 oz de cognac ou de

brandy devant vos invités. (Il faut réchauffer le brandy au préalable dans une louche avant d'en asperger la pièce à flamber). Servir avec sauce moutarde.

PETITS TRUCS

Le chef Lino Bragoli veut bien compléter sa recette de suggestions culinaires afin de mieux réussir la cuisson des rôtis. Il les a réparties selon 10 principes:

- 1- Rotir toutes les viandes à feu modéré, 325°F environ, et rôtir avec le gras.
- 2- Ne pas saisir la viande avant de la rôtir.
- 3- Placer la surface maigre du rôti dans un poêlon.
- 4- Placer le rôti au centre du four.
- 5- Arroser occasionnellement durant la cuisson.
- 6- Assaisonner à mi-cuisson.
- 7- Griller les légumes cuits avec le rôti si désiré.
- 8- Rôtir à point ou vérifier la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre.
- 9- Attendre au moins 10 minutes avant de découper.
- 10- Préparer la sauce avec la graisse du rôti.

nos chefs LINO BRAGOLI

Holiday Inn.
Ste-Foy



Le chef des cuisines du Holiday Inn Ste-Foy, M. Lino Bragoli.

LE DIMANCHE
à compter de 10h 00
BRUNCH
BRUNCH
BRUNCH
pour toute la famille
\$2.95
enfants moins de 10 ans: \$2.00
service à volonté
thé - café - lait - liqueur douce: \$0.35



Restaurant MALTECK
106 Route Kennedy, Lévis P.Q. 833-1511
Restaurant - Bar - Brasserie (Sous-sol)

RESERVEZ DES MAINTENANT!
Le 1er janvier 77 le Restaurant Malteck sera ouvert de 17 h. à 23 h.

MENU DU 1er JANVIER 77

- Le pâté de foie gras "maison"
- Le consommé Royal
- La timbale de fruits de mer au "chablis"
- Au choix
- Le filet mignon "sauce forestière"
- Le dindonneau rôti et farci au marron
- Le canard de Brême "à l'orange"
- Les pommes "duchesse"
- Les petits pois à la Française
- La salade "Mosa"
- Au choix
- Le gâteau aux fruits
- Pâtisseries françaises
- Salade de fruits frais au Kirisch

Au prix de **\$8.49** adultes
\$4.49 Enfants de moins de 12 ans.

Pour le repas familial du 1er janvier, un salon particulier d'une capacité de 30 personnes est disponible. Rés.: 833-1511

LE 31 DECEMBRE, C'EST LA FOLLE NUIT CHEZ EGLANTINE,
A LA MAISON LEBER-CHAREST, PLACE ROYALE.

Dès 20h.30, jusqu'aux petites heures, c'est la fête! Dansez à en perdre haleine et reprenez vos forces à notre gargantuesque table d'amuse-gueules!

PRIX POUR 2 PERSONNES: \$28.50, incluant l'entrée, nourriture, une bouteille de Greyman Brut, serpents, mirlitons, cotillons... et les baisers d'Eglantine!

Le 31 décembre, L'EPERLAN, 36 1/2 rue Saint-Pierre, vous propose à compter de 20h.30 un dîner gastronomique. Au menu: les médaillons de mousse de foie gras, les Belles de Malpèque, la Quiche aux moules, le filet de bœuf Wellington, le filet de saumon au champagne, etc.

\$25.25 par personne, comprenant serpents, mirlitons, etc.

Célébrez le réveillon de la Saint-Sylvestre à Place Royale... Réservez maintenant à 647-2411.

Québec Hilton
Chaleureusement votre...

5 BONNES RAISONS DE FÊTER NOËL ET LE NOUVEL AN AVEC NOUS

Holiday Inn DE QUÉBEC, STE-FOY
3225 Hochelaga, Ste-Foy, Québec (418) 653-4901

LE CHATEAUBRIAND
UN NOËL CHEZ NOUS et vous revivrez l'ambiance d'antan.
MENU DE NOËL 1976
Consommé au Sherry ou Bisque de Homard
Pâté à la Viande de Chez Nous
Dindonneau rôti farci sauce aux canneberges
Tourmedos Grillés Maître d'Hôtel
Scampis Provençale
Pommes Parisienne au Mouseline
Carottes au Beurre - Choux-Flours au Beurre
Bûche de Noël
Baba au rhum
Salade de Fruits au Kirisch
Café

	Adultes	Enfants
Le repas à la Dinde	\$ 9.50	\$6.75
Le repas au Tourmedos	13.95	9.50
Le repas au Scampis plus 8% taxe	12.95	8.95

Et l'atmosphère unique de la musique italienne avec les "Azzurros" ouvrant le repas.

MENU POUR NOËL ET JOUR DE L'AN
Cave de l'Abbaye.
soit pour le 25 décembre 1976 et le 1er janvier 1977 à compter de 6.00 p.m. - encore une fois avec réservation.
Minestrone
Pâté à la Viande de Chez nous
Spaghetti,
Lasagne
Dinde rôtie, farcie - sce aux canneberges
Veau Marengo
Bûche de Noël au Pâtisserie Française
Thé - Café - Lait

	ADULTES	ENFANTS
Le repas au Spaghetti	\$5.50	\$4.00
Le repas à la Lasagne	\$5.50	\$4.00
Le repas à la Dinde	\$6.95	\$4.50
Le repas au Veau Marengo plus 8% taxe.	\$6.95	\$4.50

NOTRE NOUVEAU SPÉCIAL!
MENU DE LA ST-SYLVESTRE 31 DÉCEMBRE 1976
NOUVEL AN!
Pâté de Foie Gras Truffé
Consommé
Scampis Provençale sur riz pilaf, ou Poussin de Cornouailles, ou Bœuf Wellington
Pommes Allumettes
Brocoli, sce Hollandaise - Carottes au beurre
Gâteau du Jour de l'An
Parfait à la Menthe
Café
Apéritif au choix, plus Une demi-bouteille de Champagne MOËT & CHANDON et ce, au prix de \$49.20 taxe et service inclus.
Les Couples qui désireront une chambre (mais seulement les couples qui auront au préalable acheté leurs billets pour cette réception) pourront se procurer une chambre au prix de \$10.00, plus taxe.
Les gens doivent faire leur réservation à l'avance et venir se procurer les billets ici.

RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE
Cave de l'Abbaye.
Canelloni au Gratin
Bœuf Bourguignon
Pommes à l'Anglaise
Carottes au Beurre
Fromage Canadien
Pâtisserie Française
Café
\$6.95 plus taxe

LE CHATEAUBRIAND
MENU DU 1er JANVIER 1977
Consommé ou Crème d'Asperges
Tourtière à la Mode de Chez nous
Dindonneau de Volcartier aux marrons
Filet Mignon Bordelaise
Escalope de Veau Marsala
Pommes Allumettes au Mouseline
Bébés Carottes au Miel - Asperges du Jardin
Tartelette aux Fruits
Salade de Fruits Frais au Kirisch
Omelette Norvégienne Flambée

	ADULTES	ENFANTS
Le repas à la Dinde	\$ 9.50	\$6.75
Le repas au Filet Mignon	\$13.95	\$9.50
Le repas à l'Escalope de Veau plus 8% taxe.	\$10.95	\$7.95

la bonne chère



Page publicitaire

Ces réceptions du temps des fêtes

Si les réceptions du temps des fêtes vous causent quelque embarras, voici quelques suggestions qui, nous l'espérons, vous aideront à bien recevoir durant ces festivités.

D'abord, quelle formule de repas adopter?

LE BUFFET

Le buffet, c'est facile pour la préparation à l'avance et pour le libre-service: particulièrement pratique si vous avez une foule dans la maison, mais il faut avoir assez de sièges pour tout le monde, préparer des mets coupés et hachés qui ne requièrent que la fourchette pour les consommer, une disposition de pièces qui facilite le déplacement dans la maison et beaucoup d'endroits où appuyer les verres. Le buffet convient aux repas rapides sans cérémonie du genre party où le repas n'est pas le principal élément de la fête, la place étant faite aux jeux au sous-sol, par exemple.

Comme menu d'un buffet, pensez aux salades froides, aux charcuteries,

aux canapés de fromages, aux crudités que sont les céleris, olives, radis, carottes, aux portions individuelles de petits pâtés et fours maison, aux bettes ou aux carottes râpées, aux salades de pommes de terre, de poulet ou de dinde en cubes, de homard, aux huîtres fumées et aux sardines sur canapés, etc... pensez à tout ce qui se mange sans couteau, avec la fourchette, la cuiller ou les doigts, évitant la dinde, le porc et le boeuf en tranches.

Pour accompagner, un bon bouillon ou un potage fumant et des bouteilles de vin blanc, rosé et rouge, débouchées, dont on se servira au besoin. C'est une formule particulièrement appréciée en fin d'après-midi alors que vos invités font une halte avant de passer à autre chose.

LE REPAS TRADITIONNEL

Pour le repas traditionnel pris à table, l'idéal est de pouvoir tout faire en une seule tablée, autrement ça devient compliqué pour le servi-

ce. Servir chaud, brûlant même, est la règle essentielle au succès d'un tel repas.

Si vous optez pour la dinde et la tourtière traditionnelles (ou pâté de viande) avec farce et tout, il faudra éviter de multiplier les entrées: un bon potage fumant et des hors-d'oeuvre suffiront, et une bonne salade pour faire descendre ces viandes plus ou moins lourdes avant le dessert qui est toujours très élaboré dans nos familles, un repas en lui-même.

Comme boissons, des vins blancs, rosés ou rouges légers et de l'eau fraîche en quantité durant le repas. Un thé ou un café pour clôturer.

Comme le repas traditionnel du réveillon de Noël ou du Nouvel An est plutôt lourd, n'insistez pas pour que vos invités se servent à nouveau et servez des portions raisonnables: l'inactivité soudaine de ces périodes de festivités ne facilite pas la digestion.

Si vous voulez varier votre menu, vous pouvez

remplacer la dinde par un roastbeef fumant accompagné d'un vin rouge plus corsé ou par du homard vivant cuit sur place avec un bon vin d'Alsace ou du Rhin, si tous vos invités en sont amateurs, et faire disparaître les lourds pâtés à moins d'en servir de minces portions comme entrées. Avant de passer au dessert, après la salade, on peut offrir quelques fromages.

LE REPAS INTIME

Si le nombre des invités est plus restreint et choisis, que dire d'un grand repas élaboré où chaque plat est étudié et servi bien en son temps.

Plus tardif, c'est un repas-soirée qui durera facilement trois ou quatre heures, et il comportera plusieurs entrées, un potage, un plat principal léger, une salade, des fromages, des desserts légers, un café et une liqueur.

La quantité des assiettes est ici remplacée par leur diversité et par leur légèreté, ce qui est particulièrement apprécié des

fins gourmets et des personnes plus âgées qui ne peuvent se permettre des lourdeurs.

C'est un repas qui nécessite beaucoup de service mais on peut le préparer à l'avance quitte à compléter au moment de servir. Il faut toutefois compter sur l'aide d'une ou deux personnes.

Les boissons devront être pensées en fonction des plats, les vins choisis s'agencent à chacun, un blanc très sec accompagnant une entrée de fruits de mer, un rosé ou rouge léger une entrée de charcuteries fines, un grand rouge le plat de viande principal, un rouge corsé des fromages choisis, l'eau minérale la salade, un blanc liquoreux parfois pour un dessert sophistiqué bien qu'on s'en passe aisément, une fine liqueur enfin après le café, mais servie au salon.

L'alternance des plats et des vins est importante, de même qu'une gradation, commençant par des vins de moins grande qualité pour terminer par de plus grands crus.



Les vins d'Alsace gagnent de la popularité au Québec alors qu'ils ont vu leurs ventes doubler en cinq ans. Contrairement aux autres vins de France qui sont également des Appellations Contrôlées, le vin d'Alsace porte le nom du cépage et non du lieu de production. Il se sert frais, comme les vins blancs, dans un verre "alsace" comme le montre la photo à gauche, soit un verre à tige verte et à ballon blanc.



SPECIALITES DE LA MAISON

- ESCARGOTS DE BOURGOGNE
- COQUILLE ST-JACQUES
- FONDUE PARMESAN
- SAUMON FUME
- PATE DE FOIE MAISON
- PROSCIUTTO MELONI
- SOUPE A LA TORTUE
- SOUPE A L'ONION
- SCAMPIS A L'AIL
- COQ AU VIN CHAMBERTIN
- RIZ DE VEAU ARCHIDUC
- CUISSES DE GRENOUILLES
- ESCALOPE DE VEAU A LA CREME
- STEAK AU POIVRE
- SALADE ROQUEFORT
- SALADE CESAR
- CAFE ESPAGNOL - IRLANDAIS - BRESILIEN - FILTRE
- SABAYON - BANANES FLAMBEES AU RHUM
- CREPES SUZETTE

Nous serons ouverts à NOËL ET AU JOUR DE L'AN. Réservez dès maintenant.

restaurant AU VIEUX QUÉBEC

66, rue St-Louis, Québec - Tél.: 647-9319

LES 16, 17, 23 DEC. 1976

LE BUFFET CHAUD et FROID

DU *Chambord*

SERA SERVI AU ST-LAURENT

3⁷⁵

Nous vous recommandons de réserver à l'avance.

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

Nouvelle administration

RESTAURANT AUBERGE DE PARIS

le restaurant français par excellence.
 Robert et Dominique vous invitent

Tous les mercredis soir:
TOUR DE FRANCE GASTRONOMIQUE
 Mercredi 15 décembre
 LA BOURGOGNE

Repas d'affaires servi tous les midis.
 Un verre de vin vous est gracieusement offert

NOUVELLE CARTE	
Avocats farcis au crabe.....	2.75
Coquille de fruits de Mer.....	3.00
Langoustines au Vermouth.....	8.50
Coq au vin.....	5.25
Rognons de veau au Porto.....	5.95
Saumon poché, beurre blanc, servi avec bouquetière de légumes. (2 personnes).....	13.50

48, rue Ste-Ursule, Québec
 Réservations: 694-9938

UN RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE...

LA NOUVELLE ADMINISTRATION du restaurant "Chez Rabelais" vous convie à sa table. Au cœur du Vieux-Québec, découvrez la chaleur de l'accueil québécois dans une ambiance et un décor bien de chez nous, où la cuisine n'a d'égal que l'excellence du service.

UN RENDEZ-VOUS A NE PAS MANQUER!

Chez Rabelais

RESTAURANT FRANÇAIS

MENU D'HOMMES D'AFFAIRES
 LE MIDI
 2, Petit-Charlaim
 Québec
 Réservations: 692-1503
 Vos hôtes, DANIEL et JEAN

Auberge Normande

LAC BEAUPORT
 TEL.: (418) 849-4486




DANSE AVEC ORCHESTRE ET DISCO dans les salles BRETONNE et LE FANAL (accès aux 2 salles)
 Souper servi de 8h30 à 11h00
 Ballons - Bruiteurs - Chapeaux

JOUR DE NOËL et JOUR DE L'AN

MENU SPECIAL

\$15

par personne (taxes et service inclus)

Renseignements et réservations: 849-4486

Le temps des fêtes

nous fournit l'occasion de souhaiter à tous les Québécois, le comble de la joie!
 Le personnel se joint à la direction pour vous offrir des vœux sincères de

Joyeux Noël !

Midi à 16h00
 Buffet succulent pour les goûts les plus raffinés incluant la taxe et le pourboire \$7.25 par personne.

Stationnement gratuit...
 musique continue, animée des chants du Bon Vieux Père Noël.

Un montant des recettes sera versé au "NOËL DU BONHEUR" du poste de radio CJRP.

Un nombre de billets est encore disponible pour le 31 déc.
 Réservations au bureau des banquets et congrès.
 Tél.: (418) 692-3861, poste 350.



Le Château Frontenac

CP Hotels

la bonne chère



Les vignobles italiens parmi les plus anciens

Ce seraient les Etrusques venus d'Orient pour s'établir en Italie environ 1.000 ans avant J.C. qui auraient introduit la culture rationnelle de la vigne en Italie pour en tirer du vin. Dans certains pays situés entre l'Asie Mineure et la Méditerranée, on a même trouvé des témoignages qui font remonter la connaissance de la vigne à des époques plus lointaines encore, même si on ne peut parler de culture véritable.

Ces propos, tirés de la conférence sur les vins italiens que prononçait récemment M. Vittorio Fiore, dir. de l'Association italienne oenotechnique, à l'Amicale des sommeliers du Québec, illustrent bien les lointaines origines du vin.

"Les Romains démontrèrent ensuite une contribution significative à la croissance de cette plante et à sa diffusion dans les territoires conquis par eux, aidés de leurs esclaves grecs qui appliquèrent une technique appréciable à la transformation du raisin en vin. Ce produit, au fur et à mesure que l'empire s'étendait, supplantait le blé dans son rôle de monnaie d'échange."

Les grands propriétaires terriens étendirent donc la culture de la vigne et en améliorèrent le rendement. La nouvelle réputation que les vins italiens s'étaient acquise souleva un fort courant d'exportation, et les Romains continuèrent son développement jusqu'à instaurer en leur faveur un véritable monopole du négoce des vins.

"Les grands écrivains et poètes du temps rapportèrent d'ailleurs dans leurs écrits l'importance accordée aux techniques de culture et de vinification."

A cet âge d'or de la vinification italienne, suivit une lente régression en faveur de la production des céréales dont la culture avait été négligée au profit du vin. C'est ainsi qu'on parvint, à l'an 92 de notre ère, à un édit domitien interdisant la plantation de nouvelles vignes en Italie et ordonnant même la suppression de la moitié des vignes existantes, ce qui leur porta un dur coup en moins d'un siècle et les menaça même de disparition.

"S'il n'en fut pas ainsi, c'est en grande partie en raison du nouveau courant religieux qui, partant de Rome, s'étendait dans toutes les directions. Symbole élevé à la suprême dignité de la consécration, le vin constitua avec le pain un des éléments essentiels de la foi nouvelle. Les moines lui dédièrent donc un soin particulier." Leur passion pour la protection et la culture de la vigne allait lui donner un nouvel essor, d'autant plus que les propriétés de l'Eglise représentaient un vaste territoire.

Avec la découverte du nouveau monde, on tenta d'étendre la culture de la vigne au centre-sud du nouveau continent mais sans grand résultat, si ce n'est que quelques siècles plus tard, dans les années 1800, des parasites venus d'Amérique menacèrent en quelques années seulement la survie même de la viticulture sur le Vieux Continent.

Ces calamités furent conjurées par la science naissante mais il fallut plusieurs décennies pour vaincre le phylloxera: les désastres étant venus d'Amérique, c'est la vigne américaine qui sauvera celle de l'Europe en la greffant sur les racines mêmes de celles qui pous-

saient à l'état sauvage en Amérique.

C'est à partir de telles conséquences désastreuses que furent créées en Italie et à l'étranger des écoles oenologiques destinées à former des techniciens de la vigne. Ce n'est qu'après la première guerre mondiale que la vigne réussit à se rétablir de tant d'épreuves.

Ce n'est toutefois que plus tard que la législation italienne se fit plus sévère quant aux appellations d'origine. Ainsi, on réglementa le concept selon lequel l'appellation d'origine géographique caractérise un produit déterminé différent d'un autre produit semblable venant d'une autre région.

Poulet tendre et fromage danois

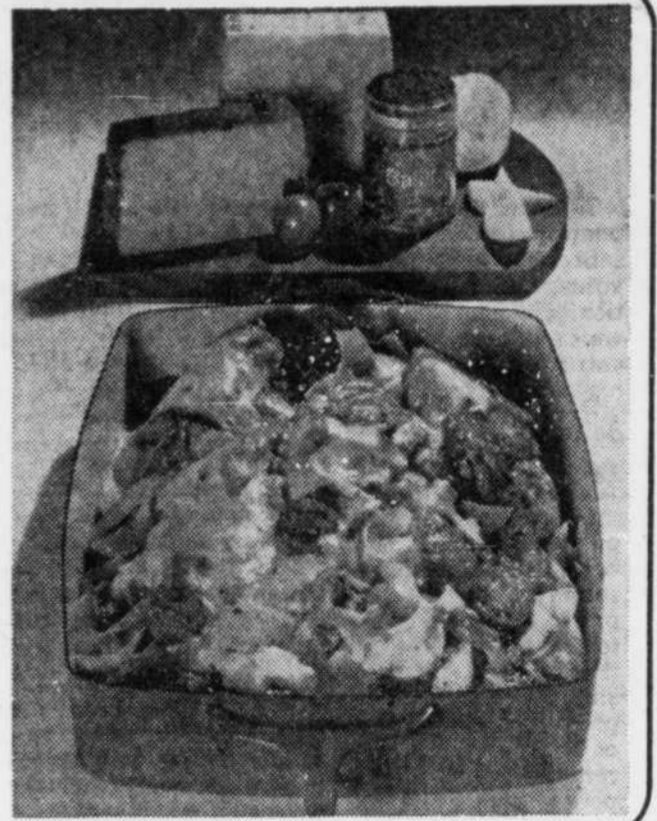
Si votre menu manque de variété, ou que vous ne savez plus à quelle sauce servir votre poulet, nous vous suggérons ici une recette de poulet épicé et nappé de fromage danois. L'association du fromage danois recommande d'ailleurs l'emploi des variétés Havarti ou Tybo, selon que vous préférerez un fromage doux (le Tybo) ou aigrelet et piquant (Havarti).

Ingredients

- 6 poitrines de poulet (divisées en moitiés)
- 3 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de basilic séché
- ¼ c. à thé de poivre de cayenne
- 2 oignons moyens coupés en petits quartiers
- 10 tomates miniatures coupées en moitié s
- ¾ tasse de lait
- ¾ tasse de crème
- 1 c. à table d'amidon de maïs
- 2 tasses de Havarti danois râpé, ou de fromage Tybo, non comprimé.

Recette

Rincer et bien assécher le poulet. Dans un grand poêlon, faire brunir le poulet sur toutes les faces dans 2 c. à table de beurre, sur feu moyen. Assaisonner de sel, de poivre de cayenne et de la moitié de la quantité mesurée de basilic. Transvider dans un plat allant au four; ne pas rincer le poêlon. Dans ce dernier, faire sauter les oignons; les déposer par petites portions à la fois sur le poulet. Placer les moitiés de tomates dessus. Dans le four chauffé à 350° F., faire cuire jusqu'à consistance tendre. Dans le même poêlon, faire fondre ce qui reste de beurre et ajouter la dernière quantité de basilic; laisser mijoter. Au mélange de lait et de crème, ajouter l'amidon de maïs et incorporer à la préparation du poêlon. Laisser cuire à feu moyen en agitant jusqu'à épaississement. Ajouter le fromage râpé en remuant jusqu'à obtention de texture onctueuse. Napper le poulet de ce dernier mélange et servir. Donne 6 portions.



Pour bien manger
dans un cadre nouveau, selon la tradition gastronomique italienne.

RESTAURANT
jardin d'italie
guido inc.

Pour réservations: 924, St-Jean - 692-0373

RESERVEZ DES MAINTENANT NOUS SOMMES OUVERT, LE JOUR DE NOEL A LA ST-SYLVESTRE ET LE 1er DE L'AN STATIONNEMENT GRATUIT AU STATIONNEMENT D'YOUVILLE

Un petit restaurant bien différent où les patrons font la cuisine.

Nicola

1276, avenue Maguire, Sillery / 687-0834

licence

— Cuisine italienne et française
— Pâtes maison.

AMBIANCE et GASTRONOMIE
dans le Vieux Québec

À LA BASTILLE

C'est extraordinaire pour les Fêtes!

Réservations: 694-0113

SERVICE DE BANQUETS

Profitez de notre personnel expérimenté qui saura vous conseiller dans tous les détails pour l'organisation de:

- Réceptions de bureau
- Réceptions d'anniversaire
- Fêtes • Banquets
- Réceptions de tous genres

BUFFET CHAUD ET FROID
Si désiré, personnel fourm, ainsi que matériel: chaises, tables, vaisselle, etc.

RESERVEZ A L'AVANCE

LOVEM INC. — 688-9087

parlez-moi d'hier

20 ANS DÉJÀ

le Marie Antoinette

"MERCI, GENS DU PAYS"!

En 1956, au temps du hit parade et des crinolines, naissait le premier restaurant Marie-Antoinette, Boulevard Laurier, à Québec.

On retrouve son atmosphère chaude et son menu familial dans 13 autres restaurants Marie-Antoinette, aujourd'hui, au Québec.

Boulevard Laurier/Ste-Foy
Boulevard Ste-Anne/Giffard
Rond Point/Lévis (route Kennedy)
Boulevard Hamel/Ville Vanier
1ère Avenue/Québec
Boulevard Hamel/Route 2 (Ancienne-Lorette)
Chemin Ste-Foy/Ste-Foy
Boulevard Lormière/Loretteville
Route Trans-Canadienne (Sortie 69) St-Hilaire
(Sortie 43) Ste-Hélène (Bagot)
(Sortie 105) St-Germain
(Sortie 109) Drummondville
Rue King ouest/Sherbrooke
Boulevard Lepage/Rimouski

la bonne chère



Page publicitaire

Deuxièmes Agapes du Conseil Souverain de la Nouvelle France

Le 30 avril 1663, peu satisfait de la Compagnie des Cent-Associés, Louis XIV forme le Conseil souverain pour gouverner la Nouvelle-France, soit le gouverneur, l'évêque, un procureur, un greffier et cinq conseillers. L'intendant y siégea dès 1665. Jusqu'en 1760, fin de la domination française, le Conseil souverain dirigea le pays naissant, non sans tiraillements toutefois.

L'an dernier, désireux de mieux s'intégrer à la communauté québécoise et souhaitant faire revivre le souvenir de ces moments glorieux, le Québec Hilton le reconstitua avec des personnalités d'honneur et costumes d'époque bien entendu.

Les membres de la table d'honneur, s'ils ne l'étaient pas déjà, étaient intronisés avant le festin et se voyaient remettre un parchemin faisant foi de leur nouveau statut, un couteau en or portant leur nom et une photo souvenir avec costume d'époque. Les nouveaux membres signaient alors les registres officiels.

Québec n'est pas la seule ville à s'amuser de la sorte: Montréal et Vancouver avec le Beaver Club et le Timber Club ont des diners annuels tout aussi prestigieux dans d'autres hôtels de Hilton Canada. A l'heure actuelle le Conseil compte plus de 135 membres dûment intronisés.

Le festin de vendredi dernier au Québec Hilton

comprenait six services, chacun étant précédé d'une parade en grande pompe avec laquais et soldats costumés. Quelque 500 convives participaient à la fête au coût de \$25 le couvert. Au menu, on trouvait des mets plutôt inusités comme le rat musqué, le bison, la perdrix, l'écrevisse. Pour faire époque, on avait reconstitué dans la salle de bal de l'hôtel un village indien avec tentes, feu de camp et fourrures et un quatuor à cordes interprétait de la musique du XVIIIe siècle.

Le premier service était constitué de L'Acoste-pôt d'Ondatra en seel un consommé de rat musqué. Acoste-pôt signifie une grosse marmite allant sur le feu dans le vieux français et Ondatra est le nom huron du rat musqué.

Le deuxième service: Le Saumon en rouelle et Ecrevisse troussée. Il s'agissait de morceaux de saumon nappés d'une sauce au vin blanc servis avec des têtes de champignons tournés et des fleurs, ces petits fours salés, et des écrevisses entières aux pattes recourbées au centre.

Le troisième service comprenait La Bartavelle en salmis, (une perdrix célèbre depuis plusieurs siècles) L'aiguillette de Bison fin gosier, Les Croutes aux Airelles rouges (des canneberges en barquettes), Les vertes fougères en pousses et La belle tubéreuse grande friture, une pomme de terre réduite en petites poires frites.

Le quatrième service portait le nom de La délicate de Perse aux cerneaux de bois, soit une salade d'épinards servie avec sauce vinaigrette aux échalotes hachées et noix. Ce nom original évoque les épinards qui seraient originaires de Perse.

Le cinquième service, Le savoir du Maître-Fromager était un plateau de fromages canadiens réalisés de façon artisanale régionalement.

Le sixième service, La surprise à la ci-devant Royale, était un cygne individuel en pâte à chou monté sur un nid en sucre filé et garni de crème pâtissière au pralin et de crème chantilly.

Les issues de table comprenaient un simple café, baptisé L'Élixir des Turques et Les retailles d'hosties, une délicatesse particulièrement appréciée des convives qui, au collège ou au couvent de jeunesse, en chardardaient à l'occasion.

LES VINS
Les vins servis étaient, comme ouvre-appétit, un kir fait d'entre-deux-mers et de crème de cassis, même si le nom mention-

nait "guilleret aligoté et crème de cassis": comme aligoté était écrit avec un petit a, il fallait comprendre que ce n'était pas du bourgogne aligoté. Il est dommage ici qu'on ait joué sur les mots, laissant entendre quelque chose qui n'était pas.

Comme coup d'avant, "le grisant gascon pétésé", un entre-deux-mers bien sec.

Comme coup du milieu, l'eau-de-vie de cidre québécois, pas du Calvados mais du Calvabec, étonnant au dire de plusieurs.

Le coup d'après fut "le rubicond Bourgogne en aiguère", un simple Mommessin Export.

Le coup de l'étrier, "le pichet de nectar piémontais", un Valpolicella.

Le coup du coucher, "le vin cristallin champagnisé", du Greyman Brut.

Somme toute, ce fut une manifestation originale et de qualité. Pour le plaisir de l'anecdote, voici ce qu'il a fallu en victualles pour nourrir ces deux agapes du Conseil souverain de la Nouvelle-France: pour la cuisson, 12 gals de vin blanc (Hautes-Côtes), 12 gals de vin rouge (Malbec), 4 bouteilles de ma-

dère; on a utilisé 80 douzaines de pains, 3 castors entiers, 20 rats musqués entiers, 15 lbs de légumes en julienne, 27 gals de consommé, 173 lbs de pâte feuilletée, 170 lbs de pâte brisée, 600 lbs de saumon, 27 lbs d'écrevisses, 2 lbs de truffes, 45 lbs de champignons, 8 gals de sauce au vin blanc, 275 lbs de bison, 370 pièces de perdrix, 50 lbs de bardes de

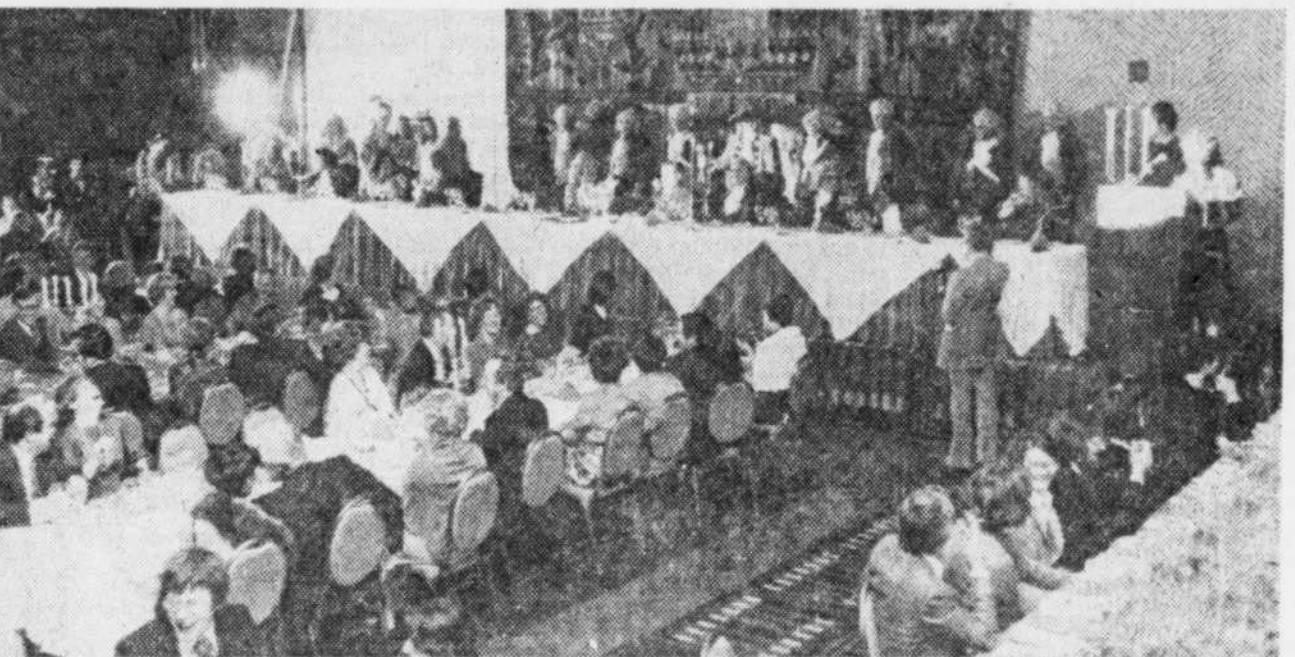
lard, 9 gals de sauce demi-glace, 51 lbs de têtes de violons, 18 lbs de croquettes, 72 lbs d'airelles, 10 caisses d'épinards (36 lbs), 1 gal de vinaigrette à l'échalotes, 50 lbs de noix de Grenoble, 125 lbs d'os de veau, 20 pièces de bouquet garni, 40 lbs de fromage Reybier, 44 pièces de Camembert, 45 pièces d'Oka, 40 pièces de chèvre, 1 caisse de raisin

rouge, 1 caisse de raisin noir, 1 caisse de raisin vert, 12 lbs de noix mélangées, 4 gals de crème pâtissière, 4 gals de crème fouettée 35%, 60 lbs de sucre, 4 gals de pâte à choux, 15 lbs de praline, 50 lbs de tomates fraîches, 8 lbs de beurre et 1 gal d'huile.

12 cuisiniers, 6 pâtisseries et 2 bouchers ont travaillé un total de 264

heures à cette préparation et les plongeurs 196½ heures. On a utilisé pour le service 6,130 pièces de verrerie, 6,975 pièces de vaisselle et 7,710 pièces d'argenterie. Le service a nécessité 1 maître de cérémonie, 12 maîtres d'hôtel, 36 chefs de rang, 18 sommeliers et 5 barmen.

Une petite réception toute simple, quoi!...



Vue partielle des Deuxièmes Agapes du Conseil Souverain de la Nouvelle-France au Québec Hilton.

AUBERGE DES GOUVERNEURS CENTRE-VILLE
PLACE HAUTEVILLE

25 DÉCEMBRE
BUFFET DE METS QUÉBÉCOIS \$9.75
(Entants \$6.00)

Plats chauds de circonstance:
- Pot en pot.
- Ragoût de patas.
- Pommes de terre au lard.
- Cuisse de boeuf au jus.
- Tourtière maison, que vous complétez avec:
- Tomates farcies au saumon.
- Graisse de rôti et Cretons.
- Tranche de dinde froide.

Corne de crevettes Matane.
Tarte à la farlouche, etc.
Pain de ménage, Salades.
Fromages assortis.
Panier de fruits.

À la Salle de Bal, à compter de 17h00.
Musique, Père Noël et serpents inclus!

31 DÉCEMBRE
REVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE, \$15.00

Manger, boire et s'amuser - est le menu du restaurant Le Talemelier pour le veillé du jour de l'An (Chapeaux et confettis fournis!)

Choix de trois plats principaux:
- Saumon Tourvillaise.
- Filet Wellington.
- Salmis de Faisan Montagnais.

Service de trois buffets compris:
- Hors-d'oeuvre - Salades - Desserts

Au restaurant Le Talemelier, à compter de 21 heures.
Musique, danses et cotillons.

1er JANVIER
BUFFET DU NOUVEL AN \$9.75
(Entants \$6.00)

PLATS DU PAYS

Jambon à l'érable.
Croquettes québécoises.
Tarte à l'oignon.
Crustacés au gratin, que vous entourez de préparations-maison telles:
- Harengs marinés.
- Tête fromagée.
- Pâté en croûte.

Salades variées.
Fromages assortis.
Panier de fruits.
Gâteau
- Bonne et heureuse -
Tarte aux pommes, etc.

À la Salle de Bal, entre 17h00 et 22h00.
Musique et danses du - bon vieux temps -.

RÉSERVATIONS 647-1717

Le seul restaurant vraiment Belge à Québec

Le Petit Bruxelles

Atmosphère unique!
Spécialités: cuisine belge
Goutez nos spécialités:
- Lapin aux pruneaux
- Chicorée au jambon
- Mignon de veau "Victor"
- Fermé le lundi 1400, de la Concorde
Tél.: 529-4866

A quelques milles de Québec, la gastronomie d'il ya 300 ans.

Une découverte que vous devez faire

- Une savoureuse cuisine typiquement québécoise
- Le décor authentique du 17e siècle
- La traditionnelle hospitalité des gens de chez nous

Contrairement à l'an dernier, nos portes sont ouvertes tout le mois de novembre.

Auberge de la Fine Gueule
8910, avenue Royale, à Château-Richer.
Réservation requise: 824-4206

Découvrez les plaisirs de la table dans un endroit charmant et sans prétention.

NOS SPÉCIALITÉS:
CUISINES EUROPÉENNE et AMÉRICAINES
FONDUES CHINOISES

DINERS D'HOMMES D'AFFAIRES

MAISON **La Flambee**
51, rue St-Louis, Lévis - Rés.: 837-3616
Réservez immédiatement pour votre réception de mariage

Wolfgang's Edelweiss

anguille fumée
pâté de foie fumée

hareng à la crème sure
boeuf à la suisse

mes plats favoris

choucroute royale
roulade de boeuf
jarret de porc fumé
sauerkraut
saucisses blanches

chou-fleur au gratin
filet de porc fumé
goulasch "hongroise"
goulasch "szegedine"

gâteau "forêt noire"
coupe "edelweiss"

appelstrudel

4 PETIT CHAMPLAIN, QUÉBEC (418) 694-1640
"Bienvenue à tous durant la période des fêtes"

LE STEAK À PIERRE
Barnsider
SPECIALITÉS:
STEAKS ET FRUITS DE MER

MENU SPECIAL
pour le jour de Noël, la veille du Jour de l'An et le 1er de l'An

ENTRÉES	RAGOUT DE BOULETTES ET PATTES	\$6.00
Soupe aux pois Comptoir à salades avec tête fromagée, cretons et marinades assorties	COMBINAISON DE 4 METS PRINCIPAUX POUR	\$7.95
TOURTIÈRE	DESSERTS	
\$5.50	Tarte au sucre Gâteaux aux fruits Thé - Café	
TOURTIÈRE DU LAC-ST-JEAN		
\$6.00		
DINDE		
\$5.50		

(½ prix pour enfants moins de 12 ans)

1210, PLACE GEORGES V, QUÉBEC (près du Parlement)
RÉSERVATIONS: 692-1714

NOEL EN MUSIQUE... AU QUEBEC HILTON!

On va fêter comme dans le bon vieux temps, à Noël, dans les restaurants du Québec Hilton:

RÉSERVATIONS: 647-2411

NOEL AU TOIT DE QUEBEC:
Buffet dansant de 17h.00 à 23h.00
\$16.75 par personne. Musique et danse avec Franco di Torino et le trio haïtien d'Eddy Prophète.

NOEL À LA SALLE DE BAL:
Buffet dansant en famille de 17h.00 à 23h.00
Plus de 25 plats au choix. Un grand défilé du Père Noël à 19h00, avec distribution de cadeaux et de photos-souvenirs aux enfants! Musique de 17h30 à 22h30 avec Richard Landry et son orchestre. \$16.75 par personne.

NOEL AU CAFE DE LA PLACE:
Buffet familial de 17h.00 à 22h.00
\$8.25 par personne. Enchantement musical avec l'organiste Martin Dubé.

Moitié prix pour tous les enfants accompagnés de leurs parents.
Stationnement gratuit à Place Québec, si vous stationnez vous-mêmes, entrée rue Saint-Joachim. Faites valider votre billet par le maître d'hôtel.

Québec Hilton
Chaleureusement votre...

Jour de Noël

Menu

Entrée:
Céleri et Olives
Tourtière Grand-Mère

Potage:
Consommé au Sherry
Crème de Champignons

Plat de Résistance:
Dindonneau Farci
Côte de Boeuf "Marchand de Vin"

Légumes:
Pomme Mouseline
Petits Pois à la Française
Carottes Vichy

Dessert:
La Bûche de Noël
Charlotte Russe
Mousse aux Fraises
Salade de Fruits Frais
Thé - Café - Lait

Chef de la Cuisine:
Gharmoul, M.
Adultes: \$11.50
Enfants: \$8.75

HOTEL Carillon
2800, boul. Laurier, Ste-Foy, tél.: 653-5234

la bonne chère



Page publicitaire

quelques grains de sel...

Les restaurants de France vus par un Français...

Dans la dernière livraison de Cuisine et Vins de France, une revue gastronomique de prestige fondée il y a 29 ans par Curnonsky et Madeleine de Cure et aujourd'hui dirigée par Odette Kahn, le chroniqueur Robert Courtine, bien connu pour sa collaboration au Larousse Gastronomique et à la Cuisine à Travers le Monde des Editions Time-Life a fait une violente sortie contre la dégradation de la cuisine en France suite à une tournée de vacances, l'été dernier.

Pour le bénéfice de nos lecteurs qui entretiendraient encore des illusions envers les restaurants d'outre-frontière, nous nous permettons de reproduire quelques extraits qui, incidemment, valent pour beaucoup de restaurants d'ici...

"J'ai rencontré trop d'amis comme moi inquiets, reçu trop de lettres de lecteurs, notamment au Monde, confirmant mes remarques et été: restaurants, hôtels, auberges, la qualité des prestations a considérablement baissé depuis l'an dernier.

Résumons ces remarques de vacanciers en colère ou simplement déçus: la qualité du produit, d'abord. Pour n'avoir pas augmenté ses prix au même rythme que Paris la province a fait appel à la qualité inférieure, le plus souvent. Quand elle n'a pas, en même temps, dimi-

nué la quantité. Ce qui finalement lèse deux fois le client.

Le travail de ce produit, ensuite.

J'ai vu, non pas une fois mais dix fois, et dans des maisons renommées, répertoriées par les guides, achalandées, servir un coq au vin, par exemple, en cinq minutes. Et une seule portion durant tout un service! Et le coq au vin figurait chaque jour à la carte! Miracle? Non, simplement le chef cuit son coq (qui n'est de reste qu'un poulet), le met en bocal et au congélateur et n'a plus qu'à attendre la

commande! Eh bien non, ce n'est pas ça la cuisine!

Ouvrez à l'improviste le surgélateur d'un restaurant ou d'une auberge: ils sont là, bien alignés, les récipients de soupe de poissons, de fricassée de caneton, de matelos d'anguille... Beurk! Beurk! Beurk!

Enfin l'accueil, l'amabilité du service.

Certes le temps n'est plus où le personnel avait l'air heureux de vous recevoir. Du moins vous recevait-il encore, sans sourire mais sans grimace. A présent et 99 fois sur 100,

il vous fait "la gueule" et paraît vous en vouloir d'être venu le déranger! On vous laisse très simplement monter votre bagage. On vous jette le pain sur la table pour ne pas dire à la figure. On vous insulterait presque lorsque vous demandez de l'eau ou un supplément de fromage.

... cette dégradation et de la cuisine et de l'accueil a été cette année sensible à des centaines de milliers de touristes, français et étrangers..."

* Cuisine et Vins de France est représentée à Québec par les agences de revues françaises Henri Charlotin Ltd.

Cidre Deux-Montagnes distribué par 7-Up

Un protocole d'entente a été signé récemment entre la firme Alex Coullombe Ltée et la Cidrerie Deux Montagnes afin d'assurer la distribution du cidre Deux Montagnes dans la région de Québec.

C'est ce que nous apprend M. Jean-Paul Brousseau, gérant des ventes de la cidrerie pour l'Est du Québec, et on n'attend plus que l'autorisation de la Commission de Contrôle des Permis d'Alcools pour voir ces

produits sur les tablettes des épiceries détenant un permis.

La Cidrerie Deux Montagnes est une entreprise vieille de quatre ans seulement créée à l'initiative des pommiculteurs de la région de St-Joseph-du-Lac dans le but d'écouler leurs produits. Comme les Québécois ne sont pas à proprement parler de grands buveurs de cidre, la cidrerie devait signer une entente de distribu-

tion avec Seven-Up pour la province de Québec afin d'assurer un débouché plus adéquat de ses produits, un seul de ces derniers étant distribué par l'entremise des magasins de la SAQ.

Ces produits qui ont pour nom Vieux Moutier, Sélection, Didroka, Deux Montagnes et Petit Berceau sont des cidres secs et semi-doux plats, pétillants ou mousseux.

Selon le porte-parole de la maison, on étudierait sérieusement la production et la commercialisation d'un apéritif et d'une liqueur de pommes, réalisés à l'aide d'herbes naturelles propres à cette région des Laurentides, qui ne seraient pas sans faire penser aux apéritifs importés en vente à la SAQ mais dont le coût de revient serait nettement inférieur.

RESTAURANT
CHALET SUISSE
26 rue Ste-Anne, Québec
BAR-AQUARIUM
SPECIALITES: fondue chinoise, fondue suisse, fondue bourguignonne. Raclette
HOMARD DE CHOIX, CRABE D'ALASKA, DINER D'HOMME D'AFFAIRES
2 heures de stationnement gratuit au parc-auto de l'Hôtel de Ville.
Prop. G. Perrin Tél.: 694-1320

Restaurant
Négroni
Spécialités françaises et italiennes, menu d'hommes d'affaires tous les jours, table d'hôte et à la carte à prix modiques.
ET LE STEAK
à son meilleur
36, Côte de la Fabrique, Québec, tél.: 692-3851

ER "Michelangelo,"
ROND-POINT PONT DE QUEBEC
Gastronomie Italienne
Ca c'est bon!...
Une visite vous convaincra
Rés.: 651-6262

RESTAURANT
HONG KONG
香港餐館
OUVERT 18 HEURES PAR JOUR de 11h. à 1h. à 5h. a.m. Le dimanche jusqu'à 4h. a.m.
LIVRAISON GRATUITE. Autos équipées de réchaud. QUÉBEC - ST-FOY - RIVE-SUD - LES SAUMES - DURBERGER ET LA BANQUE
Diner d'hommes d'affaires sur semaine.
10% d'escompte sur les commandes au comptoir pour apporter.
3001, boul. Laurier 656-6021

Verlaine
VOUS PROPOSE pour NOËL
Soupe aux pois
Dinde farcie aux marons
Bûche de Noël \$725
Soupe aux huîtres
Pâté de rognons de veau et de boeuf
Tarte aux pommes \$700
Faisons sur réservation seulement
Prix spécial pour les enfants \$3.75
Venez prendre l'apéritif à notre bar-salon
A partir de 17h. jusqu'à 23h.
Notre menu d'hôte entre 11h. et 14h., de \$2.75 à \$4.75 du lundi au vendredi. Egalement à la carte, tous les jours.
5555, 4e Avenue ouest, Charlesbourg, Centre d'achat Jadis
TEL.: 628-8971

Kerhulu
A L'OCCASION DE NOEL ET DU JOUR DE L'AN, COMMANDEZ TOT VOS GATEAUX, CHOCOLATS ET PATISSERIES.
QUALITE INEGALEE
PRIX INEGALABLES
22, Côte de la Fabrique 692-2115
1160, rue Fournier, Ste-Foy 653-4051
Place Ste-Foy 651-7021
Place Fleur de Lys 523-2521
Veuillez prendre note qu'une erreur s'est glissée dans l'inscription de l'annuaire téléphonique. Vous nous trouverez à la page 422 des pages jaunes.

RESTAURANT
La Ripaille
Cuisine européenne à son meilleur.
Menu d'hommes d'affaires tous les midi.
Table d'hôte le soir.
Spécialités à la carte.
5, RUE BIADE 692-2450
"Ça fait 6 ans qu'on en parle"

chez camille
POUR UN PETIT DINER DANS UNE ATMOSPHERE CALME ET A PRIX MODERE
1384, Chemin Ste-Foy, Québec

RESTAURANT
HONG KONG
香港餐館
OUVERT 18 HEURES PAR JOUR de 11h. à 1h. à 5h. a.m. Le dimanche jusqu'à 4h. a.m.
LIVRAISON GRATUITE. Autos équipées de réchaud. QUÉBEC - ST-FOY - RIVE-SUD - LES SAUMES - DURBERGER ET LA BANQUE
Diner d'hommes d'affaires sur semaine.
10% d'escompte sur les commandes au comptoir pour apporter.
3001, boul. Laurier 656-6021

LE DIMANCHE entre 10h et 15h c'est l'heure du
Brunch
\$5.00
au restaurant "les Quatre-Saisons"
AUBERGE DES GOUVERNEURS
690 EST, BOUL. ST-CYRILLE

Voici la trinité du bon boire et du bon manger
L'Eperlan, fameux restaurant de fruits de mer, l'Hâtelet, grillades et brochettes gargantuesques, et Eglantine, disco-salon aux charmes réparateurs sont situés dans la maison Leber-Charest, Place Royale, au cœur du vieux Québec.
2 heures de stationnement gratuit au Stationnement Dalhousie Entr., 50 rue Dalhousie.
On recommande de réserver:
L'Eperlan 692-1726
L'Hâtelet 692-0265
Eglantine 694-9556
La maison Leber-Charest
Au cœur de Place Royale

Un grand vin d'Espagne!
Faustino V
Du cœur de la célèbre région du Rioja, en offre disponible au Québec. Le Faustino V - un rouge sec de qualité supérieure à un prix très abordable.
\$2.75 SAQ No 6461

"T'en as entendu parler!"
L'AVIEILLE MAISON DU SPAGHETTI
625 est, Grande-Allée, Québec
Tél: 529-6697

ON FETE LE JOUR DE L'AN... AU QUEBEC HILTON, COMME DANS L'BON VIEUX TEMPS!
RESERVEZ MAINTENANT: 647-2411
LE JOUR DE L'AN A LA SALLE DE BAL:
Somptueux dîner dansant de 17h30 à 23h00 - \$16.75 par personne. Au menu: buffet spécial du Jour de l'An comprenant plus de 25 plats chauds et froids, dont des pièces montées et décorées, côte de boeuf, dindonneau rôti, jambon, paupiettes de sole, selle de veau, etc. MUSIQUE CONTINUELLE DE 17h30 à 22h30 avec Richard Landry et son ensemble.
LE CAFE DE LA PLACE:
Extraordinaire buffet familial de 17h à 22h00. Seulement \$8.25 par personne. Enchantement musical avec l'organiste réputé Martin Dubé.
LE TOIT DE QUEBEC
Incomparables buffets dansants: Dejeuner de 12h00 à 15h00 Diner de 17h00 à 23h00
Musique avec Franco di Torino et le trio haïtien d'Eddy Rophète.
- Demi-prix pour les enfants de moins de 10 ans, accompagnés de leurs parents.
- Stationnement gratuit à la Place Québec, entrée rue Saint-Joachim, si vous stationnez vous-même. Le maître d'hôtel validera votre billet.
Québec Hilton
Chaleureusement vôtre...

DINERS GASTRONOMIQUES POUR
NOËL & JOUR de L'AN
(sur réservation seulement)
\$16.50
ENFANTS MOINS DE 10 ANS: \$12.00
DIETER FESS A L'ORGUE
VEILLE DU JOUR DE L'AN:
DINER DANSANT AVEC DIETER FESS
Musique continue de 9h. à la fermeture
Cravate noire facultative, robe cocktail ou longue
\$35.00 Taxes et service inclus (sur réservation seulement. Nombre de convives limité.)
AU MANOIR... ÇA VAUT LE COÛT!
MANOIR
St. Castin
Lac Beauport
Tél.: 849-4461

Restaurant au Parmesan
"L'endroit où tout est spécial"
Vos hôtes Luigi et César
Salon privé
Cartes de crédit acceptées
38, rue St-Louis, Vieux-Québec
Tél.: 692-0341

PLACE QUÉBEC POUR LES QUÉBÉCOIS



L'ONF

Du 6 au 23 décembre. Kiosque international de l'Office National du Film, avec projection de films sur les arts et artistes québécois.

Théâtre pour enfants

"Pierrot et le Magicien" Voir horaire dans la section spectacle *LE SOLEIL*.
Suivi d'un programme de films diversifiés pour enfants, dans la salle de projection de l'Office National du Film, 2 Place Québec, en face de la Banque de Nouvelle-Ecosse, du 8 au 17 décembre.

Exposition de tableaux et encan

Les 8, 9, 10 et 11 décembre, exposition de tableaux des peintres des "dimanches de la peinture": De Go, Raymond Roy, Rosaire Desrochers, Louis Lavoie, Lise Fontaine et Lord, en collaboration avec CFLS et la participation de la Galerie Michel de Kerdour.
Les tableaux seront mis à l'encan samedi, le 11 décembre, 9h.

Salon des artisans

Du 10 au 22 décembre au Centre municipal des congrès de Place Québec.

Matinée de Noël pour les enfants avec l'Orchestre Symphonique de Québec

Le 23 décembre, "Pierre et le loup", mime dansé et tirage au sort des marionnettes (voir section spectacles).
Louisette Dussault, narratrice.
Billets en vente à la Caisse Pop Laurier et à la Librairie Garneau, Place Québec.

Stationnement gratuit

informations auprès des boutiques et restaurants. Apportez votre billet pour le faire valider.

 **la galerie
des
boutiques**
PLACE QUÉBEC