

# BONNE CHÈRE

**BRUNCH du DIMANCHE**  
de 11h00 à 14h30  
**15.75\$**/personne  
Réservations: **7.50\$**/enfant  
10 ans et moins  
647-2411



## Portrait d'un restaurant

LE SOLEIL poursuit sa tournée d'établissements de restauration de la grande région de Québec, en faisant escale, aujourd'hui, à la Sucrerie de la ferme Louis-Hébert, à l'île d'Orléans, un endroit qui se consacre surtout à l'accueil des familles. A lire, en page 2.

## Chez Guido garde toujours sa réputation, malgré les ans

◆ Chez Guido: un nom, une tradition dans le domaine de la restauration à Québec. Un nom qui a largement débordé les frontières de la Capitale et qui porte encore haut le flambeau de la haute gastronomie...aujourd'hui, comme hier.

Il y a 20 ans, précisément aujourd'hui, M. Christian Consola mettait les pieds chez Guido, s'associant à celui qui devait y laisser son nom, M. Guido Malign, et à MM. Gullio Costa et Carlo Cusan. Façon de parler, bien sûr, mais M. Consola ne devait plus en ressortir.



par Jacques DALLAIRE

Aujourd'hui seul maître à bord, Christian Consola agit non seulement comme chef, mais comme protecteur d'un héritage unique que constitue Chez Guido, un établissement qui, comme en 1966, emprunte à un riche passé et imprègne un noble présent.

"Je voulais faire un restaurant de classe", soulignait, cette semaine, M. Malign, alors qu'il était revenu "Chez Guido" qu'il avait fondé en 1963, rentrant alors dans le groupe des cinq "excellents" restaurants que l'on dénombrait, à Québec, à l'époque.

### Pas autrement

"Je ne pouvais procéder autrement. J'avais toujours travaillé sur des paquebots et dans de grands hôtels", rappelle cet ancien chef-barman à bord du paquebot *Homeric* que beaucoup de Québécois ont appris à connaître au cours des populaires croisières New York-Québec.

En prenant la relève, M. Consola a décidé, lui aussi, qu'il ne pouvait faire autrement. "Je n'ai rien voulu changer, dit-il, entre deux souvenirs échangés avec M. Malign. Et c'est précisément parce que la clientèle désirait ce style-là."

Ce "style-là", ce sont tous ces plats que "Chez Guido" a créés et



MM. Guido Malign et Christian Consola...ou la tradition consignée au restaurant "Chez Guido".

fait connaître et que l'on présente avec autant d'attention aujourd'hui, tels les scampis, le steak moutarde, les frivolités du chef, la salade César, les beignets norvégiens. Et "Chez Guido" reste l'un des rares établissements à réaliser les flambées en salle et à faire usage d'argenterie.

### Dernier rempart

Joueurs professionnels (hockey ou baseball), touristes, diplomates, femmes et hommes politiques, bref, une foule de personna-

lités défilent encore à la table de "Chez Guido". Certains y sont de véritables "abonnés", comme on en retrouvait aussi à l'époque.

"Chez Guido" a vieilli, mais il détient toujours une recette exclusive. "Nous travaillons toujours 80 heures par semaine, note M. Consola, mais c'est encourageant de voir comment les choses se passent chez nous."

Le chef-propiétaire, qui ne semble pas vouloir abandonner bientôt, ajoute: "Si nous avions

changé quoi que ce soit à la tradition que M. Guido a imposée dans la maison, ç'aurait pas été la même chose."

M. Malign a passé la barre, parce que, dit-il à la blague, "je suis un bélier et j'aime le changement", mais M. Consola tient fièrement le fort. "Nous, lance-t-il, nous n'avons pas besoin de revenir en arrière. Nous sommes l'un des derniers remparts, l'un des derniers résistants dans une faune disparatée!"



## Au Cousin Germain est vendu

Le restaurant Au Cousin Germain et le bar La Cousinière viennent de passer aux mains du groupe Beaugarte (MM. Jean-Pierre Goulet, Claude Desjardins, Andy Dépatie et Léo Martineau). Une transaction d'affaires, mais une étape pour Le Beaugarte qui veut prendre un second souffle. A lire, en page 3.

**RESTAURANT Da Lino**  
Cuisine classique et nouvelle cuisine

**POUR BIEN MANGER... UNE CUISINE DE BON GOUT**

**TABLE D'HÔTE à compter de 8,95\$**  
Repas de gens d'affaires, du lundi au vendredi de 12h à 19h à partir de **3,95\$**

**APPRECIER L'INTIMITÉ DE NOTRE TERRASSE**

1980, St-Michel, Sillery (coin Maguire)  
687-5954 - 653-7416  
Stationnement gratuit à la porte.

**La Gargote** RESTAURANT licencié

**SPÉCIAL FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ**

les vendredi, samedi et dimanche soirs **7,95\$/personne** incluant fondue parmesan, thé-café

VOS HÔTESSES: DIANE ET LISE

460, 3e Avenue Limoulu (Québec)  
**648-1978**

**Restaurant la Veranda**

TABLE D'HÔTE SAMEDI ET DIMANCHE SOIR

**Ouvert tous les jours jusqu'à minuit. Dimanche, de 9h à minuit.**

**Aux Galeries de Charlesbourg**  
4330, 1re Avenue (Voisin de Lippend)  
Réservations: 623-5411

**chef d'oeuvre**

En art gastronomique, on reconnaît toujours le chef à son oeuvre. Jean-Luc Boulay, chef-propiétaire, vous invite à venir savourer les dernières créations de ce qu'on appelle la **nouvelle cuisine gourmande**, au coeur du Vieux-Québec.

**Le Saint Amour**  
48A, rue Ste-Ursule 694-0667  
Service de valet gratuit  
Terrasse unique Mai-Octobre

**Pacini**

**«J'ai jamais vu une pizza... qui n'est pas une pizza!»**

**Pizza Pacini pour deux**  
Repas complet pour 2 personnes  
**14,95\$**

<b>CHOIX D'ENTRÉES</b> Soupe Minestrone ou petite salade verte	<b>PLAT PRINCIPAL</b> Pizza Pacini pour 2 personnes (au choix) Classique ou Gourmet ou Jardinière
<b>DESSERT</b> Salade de fruits ou mousse (au choix)	<b>BREUVAGE* au choix</b> * selon menu table d'hôte

**Un goût de rendez-vous**

**RESTAURANT Patrimoine**

**TABLE D'HÔTE**  
Assiette de crudites  
Salade Cesar  
Fondue parmesan  
Feuille de la mer  
Potage garbure  
Steak au poivre  
Cuisses de grenouilles  
Escalope de veau milanaise  
Steak au poivre et cuisses de grenouilles  
Gâteau moka  
The ou cafe  
14.14

**ASSIETTE DE FRUITS DE MER 19,95\$**  
Incluant entrée potage, dessert, café  
Gâteau d'anniversaire gratuit.

1210, Place Georges V  
529-5533

**METS CHINOIS JARDINS DE LICHEE**

**BUFFET À VOLONTÉ 7 JOURS, 7 SOIRS**

- Soupe, egg roll, riz, nouilles
- Chow Mein aux coeurs de bambou
- Spare ribs à la mûsse (ail)
- Poulet pané aux ananas
- Brocoli et chou-fleur sauté avec piloncillos
- Lard B.B.Q. - Alles de poulet
- Filet de sole farci aux crevettes
- Boulettes de viande - Fèves germées
- Brochette au boeuf
- Thé, café

**TOUT INCLUS**  
- Choix de tartes et gâteau au chocolat  
- 2 sortes de biscuits chinois

**CETTE GASTRONOMIE EN SPÉCIAL DU LUNDI AU VENDREDI**  
Le midi: **6,25\$** Le soir: **7,95\$**  
**SAMEDI ET DIMANCHE**  
Le midi: **7,95\$** Le soir: **8,95\$**

**CE MENU ET CES PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENTS**

**POUR RÉSERVATIONS: 681-0092**  
1417, chemin Sainte-Foy, Québec

**À L'AUBERGE RAMADA**

**BUFFET-TABLE D'HÔTE**  
Le midi, de 11h à 15h.  
Le soir, à 17h.

**Cette semaine, le chef vous suggère...**

Potage (2 choix)  
Salades variées (au buffet)

**Suprême de saumon au coulis d'oseille ou Émincé de volaille à la moutarde de Meaux ou Filet mignon à la crème de poivre vert ou Entrecôte aux morilles, sauce Diane**

Dessert (au buffet)  
Adultes: **14,95\$**  
Menu spécial pour enfants: **5,95\$**  
**ET AU RESTAURANT**

**Le Vivier**  
Savourer nos spécialités de poissons frais et fruits de mer, dès 18h.

1200, Lavigerie, Sainte-Foy  
Québec G1W 3W5  
RESERVATION: 651-2440

Un plaisir raffiné... notre **brunch-dimanche**

de 10h à 13h30  
10,50\$ adultes  
6,00\$ enfants moins de 10 ans

Aussi, **buffet**  
et menu à la carte à compter de 17h30

**les Jardins** RESTAURANT

2955, boul. Laurier, Ste-Foy (Auberge Universel Wandtlyn) — Rés.: 656-6388

**Réservez pour la FÊTE DES PÈRES**

**PORTRAIT D'UN RESTAURANT**

**La Sucrierie de la ferme Louis-Hébert, à l'île d'Orléans**

**Une bonne cuisine maison, à prix abordable**

«L'endroit est modeste, certes, mais il "respire" toute la chaleur, le labeur et l'amour qui animent l'île d'Orléans. Et, pourquoi, après tout, une coquette cabane à sucre ne servirait-elle pas à la restauration familiale, une fois passé le printemps?»

par Jacques DALLAIRE

C'est précisément ce que s'est dit Mme Monique Lavoie, en décidant de "convertir", à compter d'aujourd'hui, la sucrierie de la ferme Louis-Hébert, à Saint-Jean, en halte s'adressant d'abord à la famille.

"A l'île, explique Mme Lavoie, on passe toujours d'une extrémité à l'autre, c'est-à-dire du casse-croûte au grand restaurant. Moi, j'ai voulu faire quelque chose de différent, d'accessible à tous, mais j'ai surtout pensé aux familles en vacances. Les gens sont bien prêts à s'arrêter, mais ils ne veulent pas ou n'ont pas toujours les moyens de dépenser beaucoup quand vient le moment de

diner ou de souper. "Et, les gens n'ont pas toujours envie de manger des hot-dogs et des frites, parce qu'ils sont loin de chez eux ou parce qu'ils font une balade avec les enfants", poursuit Mme Lavoie.

**Cuisine typique**

La sucrierie de la ferme Louis-Hébert offre des repas légers à tous les jours et un brunch le dimanche, mais on y retrouvera surtout la bonne cuisine typique à la manière Lavoie. Une bonne cuisine "toute faite à la maison", insiste la maîtresse des lieux, suivant le rythme des récoltes. Par les temps qui courent, l'asperge est à l'honneur. Bientôt, suivront les fraises, les framboises et divers légumes qui permettront de constituer autant de délicieux bouillis, ragouts ou pâtés. Et, c'est sans compter les brochettes ou les grillades que l'on peut cuire à l'extérieur.

Et, s'il vous tente de venir assister à une pièce au théâtre Paul-Hébert, situé à proximité, la sucrierie peut aussi vous accommoder,

car elle offre également des forfaits-théâtres.

Mme Lavoie ne joue pas que les hôtes. Elle met la main à la pâte elle aussi, faisant cretons et gâteaux qui feront les délices des visiteurs revivant l'atmosphère d'une cabane à sucre. Mais, s'active également autour d'elle sa soeur Rita, sa fille Pascale et une voisine, Hélène Lemay, car il faut être sur place sept jours sur sept.

**Autre facette**

Mme Lavoie dirige la sucrierie depuis cinq ans et pendant deux ans, elle a fait de même au vénérable Manoir Mauvide, situé lui aussi à deux pas. Si le manoir, riche d'histoire, impose le respect et profite d'un emplacement enviable, la petite mais accueillante sucrierie sait, par contre, vendre ses charmes du haut de la colline, tout en offrant une vue superbe sur le fleuve ou le paysage environnant.

Et pour les enfants, quel terrain de jeux! "Les enfants, note

Mme Lavoie, il faut que ça bouge. Chez nous, ils peuvent jouer dehors en toute sécurité." Que les enfants

et les parents y trouvent leur compte, la sucrierie de la ferme Louis-Hébert aura rempli sa mission, sans autre prétention que celle d'avoir dévoilé une autre facette de l'île d'Orléans.



C'est toute la chaleur et l'amour de l'île d'Orléans que la Sucrierie de la ferme Louis-Hébert entend offrir aux visiteurs, par l'entremise (de gauche à droite) de Mme Rita Lavoie, Pascale Lavoie, Hélène Lemay et Mme Monique Lavoie.

**MAINTENANT AU DEAUVILLE LA CANARDIÈRE**

MENU SPÉCIAL D'AMIS... CUISINE FRANÇAISE FLAMBÉE À VOTRE TABLE PAR M. ROLAND

**FESTIVAL DU HOMARD**  
jusqu'au dimanche  
22 juin

BISQUE DE HOMARD	3.95
COCKTAIL DE HOMARD	4.95
UN HOMARD ET DEMI	12.95
FILET MIGNON ET DEMI-HOMARD	15.50

Monsieur ROLAND mardi au samedi en soirée

2465, boul. Ste-Anne, Québec, Canadière  
Réservations: 667-1159

**BRUNCH FAMILIAL**

TOUS LES DIMANCHES DE 10H30 À 14H00

ADULTES 9.95\$ ENFANTS (moins de 10 ans) 4.95\$

SERVI PAR NOTRE CUISINE

**saint-germain**

**HÔTEL LE ST-LAURENT**

3135, chemin St-Louis, Ste-Foy  
Réservations: 653-4941

Ce brunch n'est pas disponible dans les trois autres restaurants Saint-Germain.

**T A B L E D' H Ô T E**

*Samedi soir*

**14,95**  
entrée, potage, choix de 3 plats principaux, dessert, breuvage...

Nous offrons également le **BUFFET BEAUGARTIEN** ainsi que les repas à la carte.

**POUR LES OCCASIONS**  
les plus heureuses, les plus drôles, les plus intimes, ou les plus... déchirantes... Ça commence à 18h...  
AINSI VA LA VIE...

*Beaugarte*

640, Grande-Allée est  
Réservation: 522-7220

**TABLE D'HÔTE**

Les grenouilles au coulis de homard  
Salade romaine aux agrumes

Brochette du vert pré, sauce Grand Veneur  
Homard à l'eau de vie  
Tournedos Rossini  
Chariot de desserts  
Café  
**17.95\$**

Votre hôte,  
**Paul Polidori**

*Chez Berlinguet*

Au choix...  
Menu à la carte  
Table d'hôte  
Menu pour gens d'affaires

640, Grande-Allée est  
Réservation: 522-7220

**BISTRO RESTAURANT LE SAVARIN**

**BRUNCH SUR ASSIETTE**  
de 10h30 à 19h00  
Samedi et dimanche

Aussi EN PRIMEUR:  
**MENU DU JOUR**  
de 11h00 à 19h00 et ce, tous les jours, incluant les samedis et dimanches.  
**5,95\$ à 9,95\$**

980, rue Cartier — Tél.: 522-7732

**TABLE D'HÔTE**  
Jambon de Parme et asperges blanches, sauce mousseline  
Potage de la journée  
Au choix  
Pavé de filet au blanc de porc et citron confit  
Médillons de veau avec leur galette de ris de veau  
Charlotte d'agneau aux aubergines  
Pâtisserie  
Thé, café  
**16.95\$**

Un privilège réservé aux gens de goût les plus difficiles.

**LE GOÛT DE L'ÎLE D'ORLÉANS**  
maintenant 2 adresses

*Le Moulin de St-Laurent*  
Cuisine française et nouvelle  
**LE TRIO DU MOULIN**  
Johan Van Veen, contrebasse  
Alfred Martin, accordéon - chant  
Lise Paradis, chant  
pour votre plaisir, du jeudi au dimanche (brunch inclus)  
754, av. Royale, St-Laurent, I.O.  
Réservations: 829-3888

*À la table du Seigneur Mauvide*  
Menu familial  
**BRUNCH DU DIMANCHE**  
style table d'hôte  
à partir de **11,50\$**  
Table d'hôte tous les soirs  
1451, av. Royale, St-Jean, I.O.  
Réservations: 829-2915

**FORFAITS SOUPER-THÉÂTRE PAUL-HÉBERT**

SOUPER (table d'hôte avec 2 choix, Taxe et service inclus)	À la Table du Seigneur Mauvide	Mar ou vend	26.00\$	Sam et dim	32.00\$
	Le Moulin de St-Laurent	Mar ou vend	31.00\$	Sam et dim	38.00\$

RÉS.: 829-2202

**T · O · U · J · O · U · R · S**

**PREMIER**

**10<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE**

Le Grand Bourg fête du 9 au 28 juin 1986.

D'une bière à l'autre, d'un repas à l'autre, depuis 10 ans, Le Grand Bourg vous sert dans une même ambiance où chacun peut s'adonner au plaisir de bien manger et boire, au quotidien tout comme à l'heure des grandes retrouvailles entre amis!

Les règlements de ce concours sont affichés à la Brasserie Le Grand Bourg

**86¢ Bière en fût MOLSON (M)**

**Menu 10<sup>cm</sup>**  
Médailon de boeuf ou Pré et Marée (avec cuisses de grenouille)

Soupe, dessert et breuvage inclus.

**10\$** taxe incluse

**Expo 86**  
À l'achat d'un repas complet, courez la chance de gagner un voyage d'une semaine pour 2 personnes à Vancouver.

**Le GRAND BOURG**  
8500, boul. Henri Bourassa  
Carrefour Charlesbourg

En toute simplicité... dans la tradition des grands restaurants

**Le Charlesville**  
vous offre une fine cuisine française à prix accessible

Table d'hôte le midi et en soirée  
La prochaine fois que vous irez au restaurant, essayez Le Charlesville.  
(10 minutes du centre-ville - fermé le lundi)

**RESTAURANT Le Charlesville**  
Réservations 627-5013  
615, 80<sup>e</sup> Rue ouest, Charlesbourg (via boul. Laurentien nord, sortie 150)

**D'UNE TABLE A L'AUTRE** par Jacques DALLAIRE

# Un brunch multiculturel au Vieux-Port pour la Saint-Jean

◆ Un tour du monde, sans sortir de Québec! Voilà ce qu'il sera possible de réaliser, mardi, alors que 23 communautés ethniques convient la population au Vieux-Port, en ce jour de la fête nationale, pour présenter un brunch et un spectacle multiculturels uniques.

Ce super-brunch de la Saint-Jean est tenu pour la sixième année par la Confédération des associations linguistiques et culturelles du Québec, de 11 heures à 16 heures, sous la grande tente du Vieux-Port.

Au menu, un véritable tour du monde gastronomique rassemblant des plats de 23 ethnies représentées chez nous, suivi d'un spectacle folklorique empruntant à tous les continents. Des plats à prix très abordables et, en prime, des chants et des danses révélant tout l'art de celles et ceux qui sont devenus nos compatriotes. A ne pas manquer!

## Une partie de sucre en été

Certains diront que, compte tenu du temps qu'il a fait dernièrement, il n'y a rien de surprenant à cela, mais il faut avouer que déguster de la tirs...déhors sur la neige a de quoi étonner!

Un groupe de 300 parachutistes retraités provenant d'un peu partout au Canada, qui tenaient leur congrès annuel, à Québec, en fin de semaine dernière, ne s'en est pas encore tout à fait remis à la suite d'une réception aussi insolite à la Ferme d'animation Jean-Pierre Verret, à Saint-Jean, île d'Orléans.

La plupart des visiteurs venaient de l'Alberta, et nul doute qu'ils se souviendront longtemps de leur partie de sucre au mois de juin, après avoir "trinqué" le Caribou! Une vraie histoire de pêche!

## Maison Otis

L'été s'installe pour de bon aujourd'hui; c'est le début des vacances pour plusieurs. Sans doute, pour ne pas dire sans aucun doute, pousserez-vous une pointe jusque dans la magnifique région de Charlevoix, en passant par Baie-Saint-Paul. Et qui dit Baie-Saint-Paul dit, entre autres endroits où il fait bon s'attarder, la maison Otis. Contrairement aux années passées, la maison Otis servira des repas sur la terrasse, de 11 heures à 18 heures. Et, depuis jeudi, la maison présente de purs délices à base de crabes et de crevettes fraîches, sans compter des améliorations intéressantes apportées à la carte.

## Auberge du Roy

Artemise Bélanger remet ça à l'Auberge du Roy, de Deschambault, les mardi 24 juin et vendredi 4 juillet. Artemise Bélanger est un coloré personnage qui, pour la circonstance, vient nous présenter son "cavalier", Léo Boucher, un authentique Beauceron. Le brave Léo fera une entrée tout à fait discrète, alors qu'il sera au volant d'une rutilante bagnole des années 1950: une façon certes insolite d'en

connaître davantage sur le patrioisme portneuvien et de passer une excellente soirée à une quarantaine de minutes de Québec. Il vaut cependant mieux réserver sa place au (418) 286-6958.

## Diététique

L'implantation progressive du nouveau programme de techniques de diététique dans les cégeps du Québec offrant cette formation s'avère jusqu'ici une réussite. M. Adrien Boucher, responsable de la coordination de cette option au collège de Rivière-du-Loup, est d'avis que ce nouveau plan de formation répond davantage aux attentes des étudiantes et des étudiants. Satisfaction que l'on aurait ressentie dans tous les établissements collégiaux concernés. Amorcée en 1984-85, l'implantation du nouveau programme a permis d'introduire des cours en comptabilité de gestion, en technologies alimentaires et en gestion, production et distribution. Cette implantation se poursuivra en 1986-87 et elle permettra notamment aux étudiantes et étudiants du collège de Rivière-du-Loup d'élaborer un projet de casse-croûte, en collaboration avec le concessionnaire des services alimentaires, les cafétérias Monchâteau, et de concevoir, organiser et planifier un menu de table d'hôte de restaurant.

## Ça bouffe

Le Chambertin, traiteur, vient de publier un menu complet de tous ses produits, dont on peut obtenir un exemplaire par la poste (315, 15e Rue, Québec) ou en téléphonant (418-529-0105). Le Chambertin a obtenu le contrat pour la "fête des Caron d'Amérique" qui aura lieu au Vieux-Port, le samedi 5 juillet. On s'attend de servir quelque 3,000 personnes.

## Nouveaux produits

A l'image d'autres entreprises oeuvrant dans le même domaine, les distilleries Dumont Ltée viennent de mettre sur le marché des "coolers", ces nouvelles boissons plus légères mélangées au vin que l'on sert comme apéritifs. Dumont offre les maxi "coolers" citrus, poire extra et tropical. D'autre part, la compagnie française Dubonnet, par l'intermédiaire de la distillerie Meagher, a décidé de choisir le Québec comme marché inaugural pour lancer son dernier-né, le Dubonnet "Ambré", un vin apéritif au goût aromatisé maintenant en vente dans les succursales de la Société des alcools au prix de \$8.40. Ce vin vient s'ajouter aux vins apéritifs rouge et blanc déjà fort connus.



La cuvée du SOLEIL en cadeau Pour souligner le 90e anniversaire d'existence de "SOLEIL", voilà le genre de "cadeau" que distribuera le service de la promotion et des relations publiques du journal au cours des prochaines semaines. Une cuvée soleil toute spéciale emmitouffée dans un étui original.

# "Au Cousin Germain" ne deviendra pas un autre restaurant "Beaugarte"

◆ "Au Cousin Germain a un caractère particulier et une personnalité propre. Pour nous, c'est très important de conserver ces éléments à ce restaurant. Nous n'avons pas l'intention d'en faire un autre Beaugarte!"

par Jacques DALLAIRE

M. Andy Dépatie, président du Groupe Beaugarte, commentait ainsi, en entrevue cette semaine, la transaction en vertu de laquelle le restaurant "Au Cousin Germain" et le bar "La Cousinière" sont passés aux mains du groupe. En compagnie de M. Jean-Pierre Goulet, un autre

actionnaire du Beaugarte (les deux autres sont MM. Claude Desjardins et Léo Martineau), M. Dépatie a souligné qu'il n'y aura pas "d'interaction" entre Le Beaugarte et Au Cousin Germain, en ce sens que chaque établissement va garder sa place.

S'il s'agit à première vue d'une pure transaction d'affaires, M. Dépatie indique que le groupe qui dirige Le Beaugarte a atteint tout près de son maximum et que le moment est venu de songer à prendre de l'expansion. "Au Cousin Germain" offrirait un volume intéressant et un emplacement idéal, un pré-requis pour le groupe Beaugarte.

"Nous sommes des restaura-

teurs de production et non des restaurateurs de gastronomie. Nous servons davantage une nourriture de qualité qu'une fine cuisine. Quant à travailler à l'intérieur d'un établissement et y consacrer des énergies, autant y mettre de l'énergie!", note M. Dépatie.

Dans cette veine, si l'on n'entend pas trop bouleverser et le personnel et la "personnalité" de chacun des établissements que possède maintenant le groupe, le groupe Beaugarte entend prendre une "expansion normale et raisonnable", l'acquisition faite cette semaine ne constituant qu'une étape.

"Il n'est pas dit que l'on ne regardera pas autre chose", poursuit M. Dépatie. Loin d'être en mauvaise situation de marché, Le Beaugarte, à lui seul, frise la limite. "On ne peut

être plus plein que plein, note à cet égard le porte-parole du groupe. Nous sommes presque devenu une attraction touristique. Au Cousin Germain offrirait une possibilité intéressante de volume. Nous entendons modifier le second plancher pour y mettre un peu plus de "vivacité", mais chaque établissement gardera son atmosphère particulière. Disons que Le Beaugarte est plus flamboyant et que le Cousin est plus sympathique."

Entend-on changer éventuellement le nom du Cousin, afin de mieux l'associer au Beaugarte? Pour le moment, ce n'est pas une priorité, et l'établissement est bien connu depuis une dizaine d'années dans la région, mais il est fort possible qu'on l'identifie autrement dans quelque temps.



Une partie de sucre en plein mois de juin avec de la vraie tirs sur la neige. Voilà quelque chose d'insolite dont des centaines de visiteurs se souviendront longtemps.

**Le St-Laurent à quelques mètres de votre table**  
**BRUNCH AU SOLEIL DES ÎLES**  
 tous les dimanches, de 10h30 à 14h30  
 12<sup>95</sup> adultes 1/2 PRIX enfants - de 10 ans  
**TABLE DU MIDI** à partir de 5<sup>95</sup>  
**TABLE DU SOIR** à partir de 16<sup>95</sup>  
 Choix de deux entrées, potage, dessert, café  
**RESTAURANT aloha**  
 CUISINE POLYNÉSIE NNE  
 STEAK et FRUITS DE MER  
 160, Dalhousie (Vieux-Port de Québec) Edifice Le Havre  
 RÉSERVATIONS: 692-1949

**LAS CUEVAS**  
 Cuisine espagnole et française  
**FESTIVAL DU HOMARD**  
 Au choix grillé, bouilli ou froid 12,50\$  
**TERRASSE OUVERTE** si la température le permet  
**Ouvert le dimanche**  
 601, Grande-Allée est — Réservations: 529-9458

**TABLE D'HÔTE**  
 SPÉCIALITÉS ESPAGNOLE ET FRANÇAISE  
 Fondue au parmesan ou terrine de volaille  
 Salade maison Soupe du jour Gaspacho Andaluz  
 Filet de sole belle meunière 13,50\$  
 Cuisse de grenouilles à la provençale 14,75\$  
 Escalope de veau à la normande 15,55\$  
 Canard braisé aux cerises 16,75\$  
 Paella aux fruits de mer 18,75\$  
 Entrecôte flambée au poivre 18,95\$  
 Table à desserts Café ou thé

**TABLE D'HÔTE**  
 MINISTRONE OU COQUILLE ST-JACQUES OU SALADE ROSALIA Spaghetti Rosalia gratiné 10,95\$  
 Escalope de veau au vermouth 11,95\$  
 Homard bouilli ou grillé 14,95\$  
 L'entrecôte aux trois poivres 14,95\$  
 Demi-homard et filet mignon 15,95\$  
 Salade de fruits à l'amarettto ou les pâtisseries de la table Thé, Café  
**Bon appétit**

**Festival du Homard**  
 Grillé ou bouilli 10,95\$  
 Demi-homard et filet mignon 12,95\$  
**Café ROSALIA**  
 Cuisine continentale  
 2740, boul. Laurier, Ste-Foy  
 Place Laurier, Ste-Foy  
 Ouvert tous les jours et tous les soirs. Vaste stationnement couvert. Utilisez l'ascenseur en face de Pascal Meubles. RÉSERVATIONS: 656-1012.

**Le Chef R officier de bouche**  
 TRAITEUR SPÉCIALISÉ  
 Pourquoi aller à la gastronomie quand la gastronomie peut aller à vous?  
 (en magasin ou sur commande)  
 Ouvert tous les jours sauf le lundi.  
 Une signature, Hervé Labarre  
 1272, Chanoine-Morel, Sillery — 683-9457

**BRUNCH à la campagne**  
 Dans le décor enchanteur du lac Beauport...  
**MANOIR st-castin**  
 99, chemin le-Tour-du-Lac, Lac-Beauport, rés.: 849-4461

Gilles Beaudoin pianiste-chanteur

Adultes 14,75\$  
 Enfants 8,75\$

**BRASSERIE OLYMPIQUE**  
 CENTRE D'ACHATS PLACE LAURIER STE-FOY  
 2700, boul. Laurier, Québec - 658-6373

**SPECIAL DU SAMEDI SOIR**  
**FONDUE CHINOISE**  
 POUR 2 PERSONNES  
 3 assiettes de viande  
 2 assiettes de sauce  
 1/2 litre de vin rouge  
 1750\$  
 1 1/2 homard (froid) 975\$

**TABLE D'HÔTE**  
 695\$ à 1095\$  
 Filet de sole meunière ou amandine  
 Rosbif au jus  
 Brochette de filet mignon  
 Filet mignon madame avec sauce au choix  
 Bifteck (surjonge) au poivre  
 Brochette de pâtisseries  
 Cuisse de grenouilles à la provençale

La "faim" du monde ça se passe chez nous

**Maintenant ouvert pour la saison estivale**  
 Spécialités: MÉCHOUIS ET GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS (Table d'hôte)  
**RESTAURANT CHAMPÊTRE**  
**Chez Marius**  
 Un environnement agréable: piscine, verdure, terrasse  
 Des divertissements: pétanque, fers, volley-ball, etc.  
 Facilites d'accueil pour couple ou groupes jusqu'à 140 personnes. Réceptions de mariage, party de bureau ou autres.  
**5e REPAS GRATUIT!**  
 Invitez 4 convives et le 5e repas vous sera offert gratuitement par le patron.  
 A 10 minutes de Québec. Stationnement facile et gratuit.  
 610, chemin d'Olivier, Bernières  
 RÉSERVATIONS: 831-0222

**CREVETTES A VOLONTÉ**  
**BUFFET**  
 Mets italiens: Macaroni, Ravioli, Lasagne, Tortellini.  
 Mets chinois: Nouilles au porc, Riz au poulet, Egg-roll, Poulet à l'ananas, Spare-ribs, Chop suey, Chaussons chinois.  
 Poissons: Saumon sauce homardière, Crevettes en pâte, Poisson frit, Cuisse de grenouille, Beignets de fruits de mer.  
 Autres mets: Ailes de poulet, Croquettes de poulet, Agneau, Quiche, Roast-beef, Fondue parmesan, Oignons français, Pâte de boeuf, Rognons.  
 Salades: Macaroni, Verte, Champignons, Nouilles, Carottes, Choux rouges, Pois chiches, Tomates, Concombres, Crudités, Coeurs de palmier, Coeurs d'artichaud.  
 Desserts: Forêt noire, St-Honoré, Fondue, Fromages, Gâteaux, Moka, Tarte au sucre, Tarte aux pommes.  
 12,95\$  
**BUFFET Club House**  
 Samedi et dimanche dès 18h30  
 Hippodrome de Québec  
 Réservation: 524-5283

# Les restaurateurs boudent leur association

«On a essayé d'avoir le poulx des restaurateurs de la région 03, on a eu un petit battement de coeur.» M. Raymond Puyau, des Crêpes de l'Armorique, n'est pas très heureux. Lui qui arrivait tout pimpant du congrès des restaurateurs du Québec, tenu la semaine dernière à Sherbrooke, il est vite retombé sur ses pieds cette semaine.

par Claude GOYETTE

M. Puyau est secrétaire-trésorier de l'Association provinciale et il avait convoqué ses pairs, environ

200 à 300, à une réunion, mercredi, au restaurant Er Michelangelo, pour parler des problèmes de la restauration dans la région 03 et pour mettre sur pied une structure régionale comme le souhaitait l'Association provinciale, à la suite justement d'une forte pression de la délégation de la région de Québec.

«Environ 25 personnes se sont présentées sur les lieux de la réunion, et c'est très décevant, d'expliquer M. Puyau. Plusieurs restaurateurs se plaignent que leur industrie est en péril mais ils restent bien cachés quand il s'agit de discuter du problème et de trouver des solutions. Ce n'est pas une question mercantile, mais chacun devrait s'impliquer. Si on veut être reconnus comme des professionnels, il faut se doter d'un organisme fort et régler nos problèmes, pas attendre que le gouvernement le fasse à notre place.»

Même si la réunion régionale

n'a pas été un succès, les restaurateurs présents ont tout de même élu un comité provisoire chargé de réveiller le milieu et de faire progresser l'idée d'une section régionale pour représenter le monde de la restauration de la région 03. Nicola Cortina, du Er Michelangelo, Jean-Pierre Beauchesne, des Manoirs du Spaghetti, et Michel d'Amour, des restaurants Saint-Germain, sont donc propulsés à l'avant-scène jusqu'à la prochaine assemblée.

## Assemblée provinciale

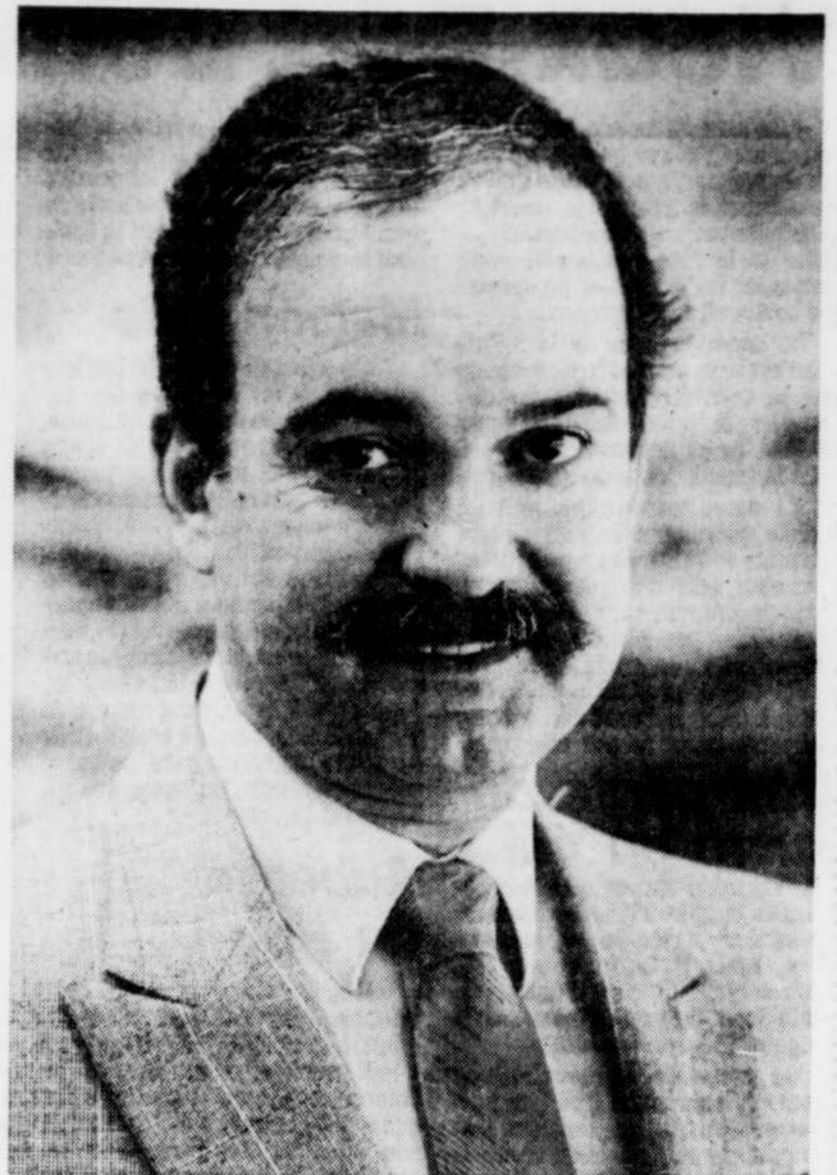
M. Puyau tenait à ajouter quelques mots au sujet de l'assemblée provinciale qui avait développé la thématique de «l'heure juste» et qui avait permis aux congressistes de discuter des problèmes de l'industrie de la restauration. «Nous avons discuté des lois qui régissent notre secteur, une soixantaine, et il faudrait une révision, d'expliquer M. Puyau. Nous avons parlé du salaire minimum, de la loi 43 sur les pourboires, de la loi 96 sur le vin libre et des différentes taxes qui alourdissent la facture du restaurateur et celle du consommateur.»

Le principal point a cependant été la demande de régionalisation. «Il faut représenter davantage les différents milieux régionaux de la restauration. Le gouvernement est habitué d'entendre deux coups de canon (Montréal et Québec), d'ajou-

ter M. Puyau. Nous voudrions qu'il soit l'objet d'une rafale de mitraillette, peut-être qu'il serait plus attentif.»

Le milieu de la restauration a beaucoup discuté et a mis de l'avant certaines propositions ou des souhaits, comme l'établissement d'un permis uniforme pour tout ce qui touche la vente et la consommation d'alcool, d'une taxe fixe de 5 pour 100 sur les repas, quel qu'en soit le prix, et d'une limitation des permis de restaurants. Le ministre du Tourisme, M. Yvon Picotte, a d'ailleurs admis, au congrès provincial, qu'il y avait trop de restaurants et qu'il songeait à réduire le nombre de permis. Les restaurateurs, toujours selon M. Puyau, aimeraient bien aussi voir disparaître la taxe sur le vin, ce qui leur permettrait de le vendre moins cher.

M. Puyau n'a pas l'intention de lâcher même s'il se dit déçu de la réaction première du milieu régional. L'association provinciale est bien vivante et le milieu se doit de réagir car «l'industrie est en péril» et doit discuter de ses problèmes. Il termine d'ailleurs sur un note humoristique: «Nos amis français et italiens devaient sûrement être encore sous l'effet du match de football du Mondial. Les uns fêtaient la victoire, tandis que les autres devaient noyer leur chagrin. Nous serons probablement plus chanceux la prochaine fois.»



M. Raymond Puyau, secrétaire-trésorier de l'Association des restaurateurs du Québec.

**L'anse aux barques**  
Bistro-restaurant Cuisine française  
SPÉCIALITÉS:  
homard et fruits de mer  
Réservations: 692-4674  
28, boul. Champlain - 39, Felt-Champlain, Québec

**Restaurant la Réserve**  
Festival du homard 10<sup>95</sup>\$  
108, Saint-Cyrille ouest  
Pour réservations: 524-1864 ou 524-3571

TABLE D'HÔTE Potage ou consommé	
Cervelle de veau aux moules	10 <sup>95</sup> \$
Filet de porc rôti aux cèpes	11 <sup>95</sup> \$
Tournedos grillés sauce béarnaise	12 <sup>95</sup> \$
Médaille de lotte à la Mascaraigne	13 <sup>95</sup> \$
Pétoncles à la Romanoff	14 <sup>25</sup> \$
Duo du chef sur nid de riz	14 <sup>95</sup> \$
Chariot de desserts Café	

**chez LORENZO**  
BRUNCH  
Venez casser l'oeuf!  
Tous les dimanches  
Brunch de 10h30 à 14h00  
Avec Plaisir!  
POUR RÉSERVATIONS:  
SAINTE-FOY 659-2951  
1217, route de l'Église - SAINTE-FOY, QUÉBEC  
BEAUPORT 661-4101  
400, boul. Sainte-Anne - BEAUPORT, QUÉBEC  
Facilités de stationnement

un séjour bien mijoté  
Les Chaumières Portneuviennes inc.  
Du nouveau à découvrir  
Un réseau de chaumières petites chaumières dans le Grand Portneuf  
Venez apprécier notre fine cuisine à quelques minutes de Québec.  
Activités offertes:  
Vallée sur le fleuve, golf, tennis, planche à voile.  
Pour informations:  
300, Route 138, Cap-Santé  
Cité Portneuf, Qué. G0A 1L0  
Tél.: 1 (418) 285-3321  
• Ouvert à l'année • Pavillon de neuf chambres • Salle à manger • Bar-Terrasse

La Maison Juchereau-Duchesnay  
5050 Boul. Fossambault  
Site Catherine-de-la-Jacques-Cartier

**LE FESTIVAL DU HOMARD**  
HOMARD GRILLÉ OU BOUILLI 10<sup>95</sup> Bar à salade inclus  
J'AIME la Différence Restaurant  
860, rue Saint-Jean, Québec  
Réservation: 529-0339

**LE MÉCHOUI** RESTAURANT  
TABLE D'HÔTE à partir de 9<sup>50</sup>\$  
MENU À LA CARTE AUSSI DISPONIBLE  
649, Grande-Allée est  
522-3355

**Auberge Chaumonot Ile d'Orléans**  
Située au bord du fleuve, une magnifique auberge, ou vous, trouverez: CHAMBRES CONFORTABLES • PISCINE • SALLES DE RECEPTIONS • SALLE À MANGER ou vous pourrez déguster grillades et fruits de mer  
St-François, I.O.  
Rés.: (418) 829-2735

Le restaurant **Le Châteaubriand**  
BRUNCH dimanche, de 11h à 14h  
9,95\$ adultes  
8,95\$ âge d'or  
5,95\$ enfants (moins de 10 ans)  
BUFFET LE MIDI du lundi au vendredi. 7,95\$  
En soirée, menu à la carte et table d'hôte disponibles.  
**Holiday Inn**  
STE-FOY  
3225, Hochelaga, Ste-Foy, Québec  
RÉSERVATIONS: 653-4901

Le restaurant **Le Petit Bruxelles**  
vous invite à venir déguster le MENU VEDETTE DE LA SEMAINE  
Moules servies à la belge  
Notre table d'hôte à découvrir  
Repas d'affaires du lundi au vendredi  
FERMÉ LE DIMANCHE  
1400, de la Canadienne  
Tél.: 647-1682

TABLE D'HÔTE cette semaine de 17 à 22h  
Ailes de poulet  
Soupe  
Filet de saumon 8,50\$  
Entrecôte aux trois poivres 9,25\$  
Poulet à l'orange 9,50\$  
Dessert  
Café, thé ou expresso  
Réservez dès maintenant  
**KÉBEC BARBO**  
120, boul. St-Cyrille ouest - 529-0511

Tous les soirs *en vedette les* Tous les soirs  
**Crevettes**



Bar • Restaurant rotatif  
**L'ASTRAL**  
Cuisine à l'européenne

Une collaboration de la Poissonnerie Québec Inc.

EN PRIMEUR

Bouquet de crevettes fraîches, sauce cognac. Midinette de crevettes aux asperges, sauce maitaise. Saisie de crevettes au beurre de safran. Mosaïque de crevettes verdurette. Civet de crevettes roses et mousserons de printemps. Minute de saumon à la mousse de crevettes, crème d'aneth. Gratin de crevettes à la purée d'oignon. Feuillantine de crevettes et blanc de volaille au frisson de curry.



L'ASTRAL  
L'Hôtel... sur Grande-Allée

Pour réservation: 647-2222 Extension: 6226

«Brunch du marché» tous les dimanches • TOUS LES SAMEDIS •  
**Les Soirées Dansantes**  
Un grand buffet gastronomique  
Dans un décor exotique  
Au son d'une musique romanesque,  
Des pas de danse enivrants  
Accompagnés de Dieter Fess  
À compter de 18h00.  
18,75 \$  
Faites-vous plaisir!  
3030, boulevard Laurier,  
Sainte-Foy  
POUR RÉSERVATIONS: 651-3030 POSTE 6148

RESTAURANT **La Flambee**  
FESTIVAL DU HOMARD  
1 homard 7<sup>50</sup>\$  
2 homards 14<sup>50</sup>\$  
Grillé, bouilli ou froid  
MENU SPÉCIAL  
Feuilleté de homard à la crème d'échalote ou Salade d'artichaud et homard  
Bisque de homard  
Homard à la parisienne ou thermidor ou à la Newburg  
Dessert  
Thé - Café  
16,50\$  
Aussi:  
TABLE D'HÔTE à partir de 14,50\$  
51, rue St-Louis, Lévis (Centre-Ville)  
837-3616

## Cause de la baisse des ventes à la SAQ

# Un comité d'étude était-il nécessaire?

La Société des alcools du Québec se demande pourquoi les ventes ont baissé au cours des deux derniers mois. Pour savoir quoi faire, la SAQ a formé un comité qui devrait lui indiquer une stratégie "pour freiner cette dégringolade subie, depuis... le premier avril". Tout le monde, pourtant, pourrait dire aux dirigeants du monopole, pourquoi les ventes ont baissé. LES PRIX SONT TROP ÉLEVÉS, surtout depuis que l'Ontario (pas bête) a réduit les siens de façon importante.

contrôlée ou encore, des VDQS (vins délimités de qualité supérieure) ou, selon la désignation du Marché commun, des VQPRD (vins de qualité produits dans des régions déterminées). Or, la pratique des prix de la SAQ, ne favorise absolument pas la consommation régulière des vins dont le coût est hors de la portée d'un grand nombre.

### On consomme moins dans le monde

C'est maintenant reconnu, la consommation du vin en général, dans le monde, tend à diminuer. Mais on a aussi pu se rendre compte que cette réduction était au profit d'une meilleure qualité des vins consommés.

Les Français, entre autres, ont diminué sensiblement leur consommation mais, par contre, on consomme plus de vins de qualité supérieure, alors que les ventes des vins de table et vins de pays ont tendance à décliner.

Or, chez nous, à cause des restrictions de toutes sortes et des politiques de mise en marché et de fixation des prix, et surtout à cause des marges bénéficiaires excessives, on consomme peut-être moins, mais c'est surtout au détriment des vins de qualité, puisque le consommateur se rabat sur des produits de classes inférieures: vins d'assemblage, composés à partir de moût importé, issus d'une véritable "fabrication".

### Une consultation nécessaire

Si l'entreprise d'État croit opportun de consulter les agents promotionnels et autres intéressés dans le commerce des vins et spiritueux, ce qui est tout à fait son droit, on ne peut le nier, il serait cependant grandement temps que l'on s'informe aussi du point de vue de celles et ceux qui consomment et qui paient, en dernier lieu, ce qui se soit à domicile ou dans une salle à manger commerciale.

Quand la SAQ a-t-elle pris les moyens de connaître le goût, les préférences, les intérêts des consommateurs, autrement que par les fluctuations du marché et des ventes de certains produits? On entend assez souvent, en réponse à la question "Comment évaluez-vous, à la SAQ, le goût de nos consommateurs?", "C'est par la vente plus ou

moins importante de certains produits". Cela peut être un facteur, mais ce n'est pas tout. Si les conditions de vente étaient autres, est-ce que le "goût des Québécois" serait le même? C'est à voir. Il paraît donc urgent et absolument nécessaire que la SAQ invite des consommateurs à participer aux travaux du comité-conseil qu'elle a formé.

On pourrait trouver des interlocuteurs compétents qui connaissent et apprécient le vin, dans les sociétés bachiques. Plusieurs personnes, un peu partout au Québec, ont des réserves importantes de vin et en achètent régulièrement. Certains ont fait des études poussées en Europe, d'autres ont acquis une expérience riche par la pratique constante, l'analyse, l'évaluation et la notation lors de dégustations très sérieuses, répétées régulièrement.

Plusieurs restaurateurs ou membres du personnel de salles à manger seraient aussi aptes à apporter leur concours à des études et travaux concernant une révision de la politique commerciale de la SAQ. Espérons qu'on saura utiliser au maximum tout ce potentiel. En ce faisant, on aurait un éventail plus complet de tous ceux et celles qui, de près ou de loin sont affectés par la baisse des ventes de vin.



Le consommateur québécois est absent du comité d'étude qui se penche sur la baisse des ventes à la SAQ.



LE VIN par Jean-Gilles JUTRAS collaboration spéciale

Le comité dont il est question est formé, selon l'information lue dans LE SOLEIL du 11 juin, de membres de la SAQ, de l'Association du Québec des agences de vins et spiritueux, de l'Association des distillateurs, de la Société de promotion de l'industrie vinicole du Québec(1), des fabricants de cidre, des ministères des Finances et de l'Industrie et du Commerce.

### Et les consommateurs

Dans ce comité, où se placent les consommateurs, ceux qui achètent ou qui boudent les produits de la SAQ? Car ni les restaurateurs ou hôteliers, qui représentent environ 20 pour 100 du chiffre d'affaires de la SAQ, ni encore moins les particuliers, qui eux, comptent pour plus de 80 pour 100 des achats de vin et spiritueux, ne semblent faire partie du comité. Comprend-on quelque chose à cette situation? Qui saura répondre?

### Qualité en baisse

Même si on peut admettre que boire des vins de table ou des vins de robinet n'est pas une si mauvaise affaire, les véritables amateurs, ayant certaines notions du vin, recherchent évidemment des produits d'une qualité supérieure et, règle générale, ils tenteront de trouver, aux prix qui leur conviennent, des vins dits d'appellation

## Des vins doux naturels pour l'été

### Des Dieux et des Vins: le cancer

Nous en sommes déjà au solstice d'été. Le Cancer, signe d'eau, de secret, de repliement, arrive curieusement, dans le cycle du Zodiaque, en un moment où triomphent la lumière, le soleil, les jours les plus longs.

Pour ce signe un peu paradoxal, signe d'enfance, dit-on, alors que le printemps atteint la maturité de l'été, on propose des vins, aussi très spéciaux qu'on appelle des vins doux naturels.

Ce sont des vins dont la croissance a été arrêtée, littéralement, c'est-à-dire qu'on les maintient dans l'enfance, par un procédé de

mutage survenu par l'adjonction d'alcool au moût. De cette façon, on arrête la fermentation, par saturation, conservant pour toujours au vin, le goût du raisin d'origine. Un auteur prétend qu'on nomme improprement "vins doux" ces vins qu'on devrait plutôt qualifier de "suaves". Ces vins ont, règle générale, conservé sous leur aspect charmeur, la violence contenue de leur richesse alcoolique.

Ces types de vin sont assez rares chez nous. On ne sait, bien souvent, comment les associer à des plats ou des présentations culinaires. Parmi les vins doux naturels, on trouve les xérès, mieux connus sous le nom anglais de

sherry, produits bien connus d'Espagne. Les portos et les madères viennent du Portugal, le marsala est élaboré en Sicile, en Italie. La France offre plusieurs vins dits doux naturels. On les appelle banayuls, rivesaltes, muscat de plusieurs sources, muscat de Beaumes-de-Venise, ratafia de Champagne. On associe à ces vins, le Pineau des Charentes et autres produits similaires.

On peut servir ces vins en apéritif. Offrez-les, aussi, bien frais, en milieu d'après-midi, avec des biscuits salés ou sucrés. Certains font d'agréables contrastes avec des fromages. Ainsi, essayez la recette "Gorgonzola con Marsala" expression italienne qui veut

dire Gorgonzola -- fromage bleu très aromatique et puissant -- avec le marsala, vin doux muté de Sicile.

Les Anglais ont découvert il y a belle lurette, l'heureuse alliance entre leur superbe "Stilton", fromage bleu de grande classe, qu'on fait parfois macérer dans un vieux porto. Ce sont des expériences à faire, mais plus tard: je ne crois pas que la saison se prête à ce type de dégustation.

Vous aurez plus de satisfaction, pour les journées chaudes, à servir ces vins avant le repas, sur la terrasse, avec quelques petites bouchées salées. N'oubliez pas que les noix font un bon accompagnement aux vins apéritifs.

Bonne soif!

**PLAISIRS SAISONNIERS**  
Les pétoncles des maritimes  
**9.95\$**

Réervations: 659-1322

**FESTIN DU SAMEDI SOIR**

- Salade du chef ou Fondus parmesan
- Brochette de filet mignon
- Dessert
- Café ou thé

17.70\$  
**9,50\$**

Spécialités:  
Fruits de mer  
Côtes levées  
Grillades  
Pasta

**La Buis**

CARREFOUR LA PÉRADE  
3440, Quatre-Bourgeois - 659-1322

**BRUNCH GARGANTUESQUE**  
DIMANCHE de 10h30 à 14h  
**9.95\$**

Enfants moins de 10 ans, demi-prix.  
30 plats et une grande variété de mets.

Samedi et dimanche soir, menu à la carte très distinctif.

Rabais minimum de 10% pour groupe de 10 personnes et plus.

Dimanche inclusivement  
**FESTIVAL DU HOMARD**

Bisque de homard  
2 homards à la nage ou grillés  
Homard à la parsiennne  
Homard thermidor

16.95\$  
8.75\$  
11.50\$

Hébergement, restauration, bar, piscine, golf (de pratique)... tout est pensé pour que vous fassiez un beau séjour!

**Auberge du Faubourg**

Saint-Jean-Port-Joli, Route panoramique 132  
Rés.: (418) 598-6455

Vos hôtes, Fernande et Roland

**HOTEL CLARENDON**

**Restaurant Charles-Baillairgé**

LE TRIO LYRIQUE DU QUÉBEC, LES MERCREDIS ET VENDREDIS

**BRUNCH DIMANCHE**  
avec CLAUDE PAQUET au piano

DOMINIQUE FREMINET

VENEZ APPRÉCIER LE GOÛT DÉLICAT DE L'ANGUILLE ET LE PARFUM SUBTIL DE L'ASPERGE BLANCHE DE SAINT-BASILE.

La formule ayant fait ses preuves, nous continuons à goûter notre distinguée clientèle

**PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE**  
et sur deux repas à notre salle à manger le dimanche 22 juin 1986 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. — Bon appétit!

57, Ste-Anne - Réservations et renseignements: 692-2480

**Le BRUNCH des BRUNCHES**  
dimanche, de 10h30 à 15h  
à **L'OMNIBUS**

2800, boul. Laurier  
**658-4303**

**GRATUITS pour ENFANTS EN GARDERIE:**

- vidéo et friandises
- la piscine sous surveillance

En plus de 30 mets réguliers

**EN VEDETTE:**

Gratin de homard et crabe  
Filet mignon au poivre rose  
Rôti de boeuf aux fines herbes  
Shortcake aux fraises  
Gâteau forêt noire

4,95\$ enfants  
12.95\$ moins de 10 ans  
adulte

**le FRUITS**

Notre établissement vous offre un brunch à la carte.

M. Paul Corriveau  
2100, chemin du Foulon  
Sillery

Ouvert 24 hrs par jour  
2800, boul. Laurier 659-4541

Tous les dimanches soir

**BUFFET DYNAMISTIE**

À l'Astral du Concorde  
c'est le buffet plus que plus pour la famille ou la dynastie. Musique de Lajos Molnar (duo).

Adultes 19,75\$ Enfants moins de dix ans 10,00\$

LE BAR • RESTAURANT ROTATIF DU CONCORDE

**L'ASTRAL**

CUISINE À L'EUROPÉENNE

2 heures de stationnement gratuit • Réservation 647-2222

**HILTON QUÉBEC**

**LE BRUNCH DES SUISSES**

« La petite raclette »

Viandes des Grisons  
Bar salade Suisse  
Emincé de veau Zurichoise, rösti  
Côte de boeuf Maison, au jus  
Les fromages du pays  
Table du Maître Pâtissier Suisse  
de 11h00 à 14h30.  
15.75 \$ par personne — 7.50 \$ enfants de 10 ans et moins  
Taxe et pourboire en sus

QUELQUES SUGGESTIONS...

Réervations: 647-2411 eden

**STATIONNEMENT GRATUIT**  
à Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel si vous gardez votre voiture vous-même.

**L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR**

**BONNE BOUFFE!** En collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

# Les potages: La bisque de homard

♦ L'histoire des potages est presque aussi ancienne que celle du feu. Plat unique autour duquel familles ou clans se rassemblaient, le potage contenait un peu de tout pour ne pas dire n'importe quoi. La cuisine se raffinant progressivement, on finit un jour par concevoir que seulement les viandes, la volaille, le gibier, les poissons et les légumes entreraient désormais dans la composition du potage. L'ère des épices procura au potage le piquant qui lui manquait parfois, mais le plat demeurait copieux. Des pigeons entiers, des coqs à la crête levée étaient offerts aux convives qui s'en léchaient les doigts en réclamant un deuxième service, semblable au premier.

L'évolution se poursuivant, la gastronomie naquit et on décréta que le potage ne jouerait plus le rôle de plat principal. Finies les cinq ou six soupes consécutives entremêlant des saveurs ennemies. Le potage prit un jour sa place au début du repas et il la conserva. Au début du XIXe siècle, il était toujours aussi copieux. A cette époque, on versait parfois un coulis d'écrevisses sur des cailles ou des pigeons baignant dans un bouillon savamment assaisonné et copieusement épicé. Ce plat aurait alors reçu le nom de potage bisque...

Pourquoi bisque? A ce sujet, les dictionnaires gastronomiques sont muets, mais d'autres ouvrages attribuent à ce mot le même sens qu'au mot biscuit, c'est-à-dire deux fois cuit: "bis cocto". La ressemblance tout le secret d'une bisque réussie. Au XXe siècle, le mot bisque désigne aussi bien un potage de crabes ou de tourteaux, de lan-

goustes, de langoustines ou d'écrevisses que de homards ou de crevettes.

La bisque que nous vous proposons aujourd'hui est facile à réaliser, mais elle requiert une certaine patience et l'amour du travail bien fait. On recommande l'usage de légumes très frais pour la composition de la mirepoix avec laquelle viendra cuire le homard. En principe, ce crustacé doit arriver vivant sur le comptoir de la cuisine, être découpé et jeté dans la casserole où sa carapace, le test, rougira sous l'action de la chaleur. Cependant, le homard vivant n'étant pas disponible partout, on peut réussir la bisque avec un homard déjà cuit. Dans ce dernier cas, la chair et la carapace du homard sont séparées et intégrées à la préparation selon le mode indiqué ci-dessous.

L'un des secrets du chef réside dans l'emploi de tomates fraîches très rouges qui seront épépinées avant d'être intégrées à la mirepoix. Rouges, elles dispensent la couleur essentielle à l'apparence de la bisque; alors que, débarrassées de leurs pépins, les tomates perdent en même temps l'amertume qui les caractérise parfois...

La première cuisson à laquelle on soumet la bisque dure une heure, après quoi la chair de homard est réservée, c'est-à-dire mise de côté, pour servir de garniture. Carapace et légumes sont ensuite passés au chinois ou à la passoire, liés au beurre manié (mélange de farine et de beurre servant à épaissir le potage), puis soumis à une deuxième cuisson.

## Bisque de homard

Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 1h30  
Rendement: 6 portions

### Ingédients

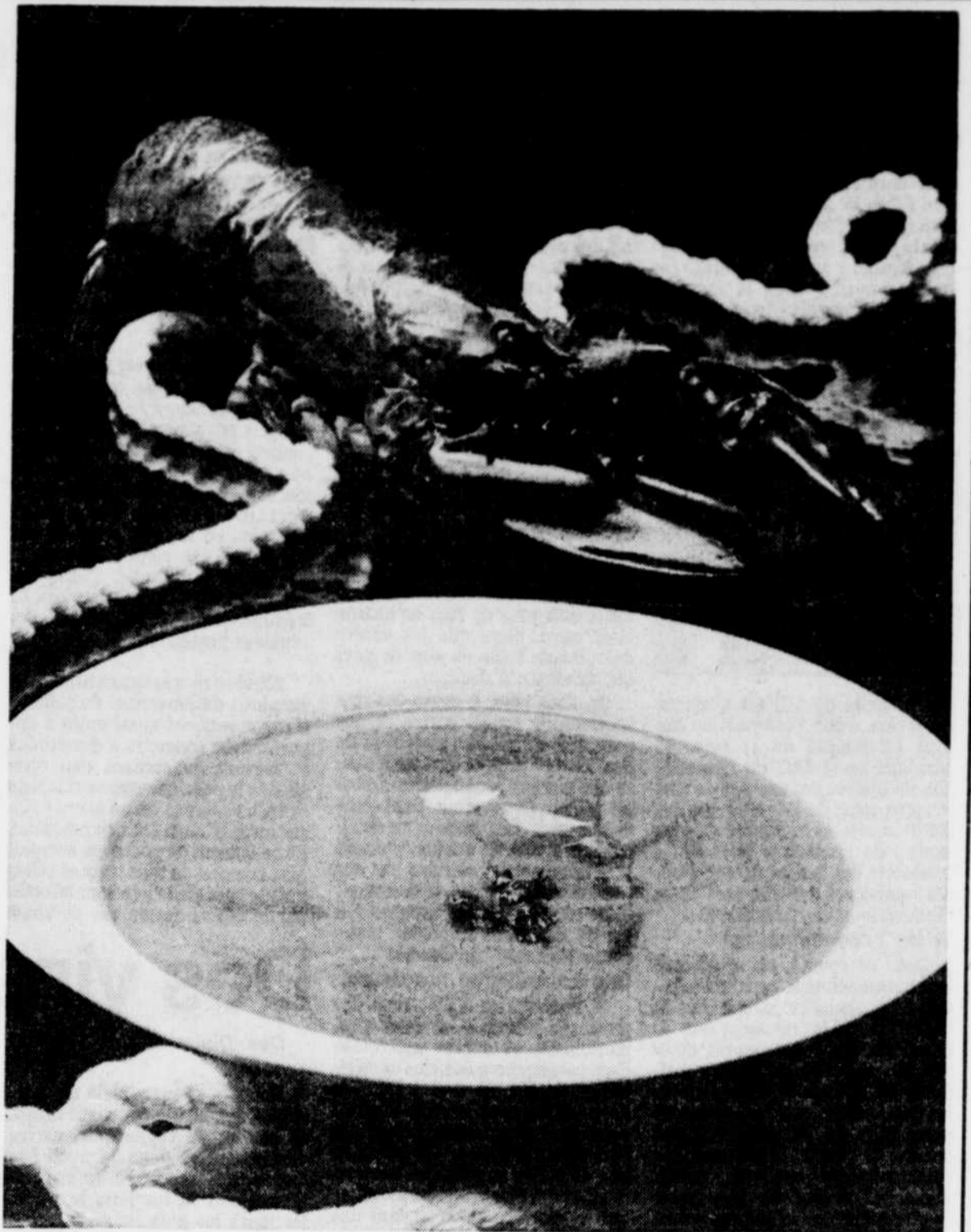
- Beurre 90 ml (½ tasse)
- Carotte en mirepoix (dés) 30 ml (2c. à table)
- Oignon en mirepoix 30 ml (2c. à table)
- Céleri en mirepoix 30 ml (2c. à table)
- Poireau en mirepoix 45 ml (3c. à table)
- Chair de homard 100 g (3½ oz)
- Cognac 20 ml (¼ oz)
- Vin blanc 55 ml (2 oz)
- Concentré de tomates 40 ml

(2½c. à table)

- Tomate concassée 200 ml (¾ tasse)
- Carapace de homard 200 g (7 oz)
- Bouillon de poisson 1,5 l (6 tasses)
- Sel au goût
- Poivre en grains au goût
- Cayenne 1 pincée
- Beurre 45 ml (3c. à table)
- Farine 75 ml (½ tasse)
- Crème à 15% 75 ml (½ tasse)
- Pince de homard (chair) 6

### Méthode

- Faire suer au beurre les légumes en mirepoix et la chair de homard, c'est-à-dire les faire cuire



- à feu doux et à couvert.
- Ajouter le concentré de tomates et les tomates concassées.
- Ajouter la (ou les) carapace(s) de homard, puis mouiller avec le bouillon de poisson.
- Assaisonner, puis laisser mijoter pendant 1h.
- Lier, c'est-à-dire épaissir, avec le

- beurre constitué du mélange de beurre et de farine, et continuer la cuisson pendant encore 20 minutes.
- Passer la bisque à l'aide d'une passoire.
- Ajouter la crème.
- Décorer avec la chair de pince de homard et servir.

Notes: On peut ajouter une infusion de feuilles d'estragon frais. Ce potage se conserve au congélateur (sans la crème) dans des contenants hermétiques de 2 à 4 portions, pendant une durée maximale de 4 à 5 mois. Pour la réanimation, placer au réfrigérateur pendant 48 heures.

## UHM MMMM!!

IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS:  
DOUZE VARIÉTÉS DE FONDUES -  
GRILLADES - FRUITS DE MER -  
SPÉCIALITÉS MAISON

À La Tyrolienne, c'est la détente dans une atmosphère de chalet de montagne ou sur le café-terrasse

"RESERVATIONS"  
GARANTIES



"PRIX"  
MODÉRÉS

LA TYROLIENNE

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

Egalement

TABLE D'HÔTE  
DE LA FIN DE SEMAINE

13<sup>95</sup>\$

Tartelette aux crevettes  
Fondue parmesan  
Consommé oxtail  
Soupe à l'oignon  
et croûtons

Rôti de veau au poivre vert  
Fondue au filet mignon  
Filet de doré meunière

Salade de fruits frais  
Savarin au rhum

Brewage



UNE TABLE D'HÔTE  
PANORAMIQUE

Table d'hôte de choix  
à 15.95 \$  
Souper dansant  
Gilles Beaudoin  
vous accompagne au piano  
Informations et réservations  
663-2877  
Manoir Montmorency  
Beauport



LE SOLEIL

CBV RADIO 980

vous présentent

LA RECETTE DE LA SEMAINE  
TRANSMISE LORS DU VOLET

"Cuisine populaire  
de tous les pays"

diffusée à 10h, dans le cadre  
de l'émission "LES SAMEDIS DE QUÉBEC"



On reconnaît sur cette photo, de gauche à droite, (arrière-plan): Denis Careau, Ameer Van Veen, Johan Van Veen. (Premier plan): Richard Joubert et Maria-Agatha Van Veen.

LA HOLLANDE À CBV 980  
BOTERKOEK

### INGRÉDIENTS

- Pâte: 300 g Farine tout usage
- 240 g Beurre ou margarine
- 240 g Sucre
- 1 Oeuf
- Remplissage: 125 g Amandes moulues
- 125 g Sucre
- 1½ Oeuf

### MÉTHODE

- Dans un bol, mélanger les ingrédients pour la pâte et pétrir à la main.
- Diviser la pâte en deux.
- Graisser un moule à gâteau de 8 ou 10 pouces.
- Placer la moitié de la pâte dans le fond du moule (en pressant avec les doigts)
- Dans un bol, mélanger avec les mains les ingrédients pour le remplissage.
- Étendre celui-ci sur la pâte au fond du moule.
- Étendre l'autre moitié de la pâte sur le tout.
- Décorer avec du gingembre en sirop, coupé en tranches (facultatif).
- Préchauffer le four à 325 degrés F. Cuire 1 heure ou piquer pour vérifier la cuisson.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.
- Servir en petites pointes.

Bon appétit!

Recette présentée par Madame Maria-Agatha Van Veen. La famille Van Veen est propriétaire du Moulin du Saint-Laurent, à l'Île-d'Orléans.

ÉCOUTEZ "CUISINE POPULAIRE DE TOUS LES PAYS"  
UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS  
ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS

## BUFFET · À · VOLONTÉ DU · DIMANCHE · SOIR



Ça continue de plus belle au buffet à volonté du dimanche soir du restaurant dansant... SURTOUT L'ÉTÉ... Belles soirées chaudes... Repas de famille... Prenez les LETARTE par exemple: CAROL, MARIE-JOSÉE, FRANÇOIS et NICOLE semblent tout à fait détendus chez Beaugarte... AINSI VA LA VIE...

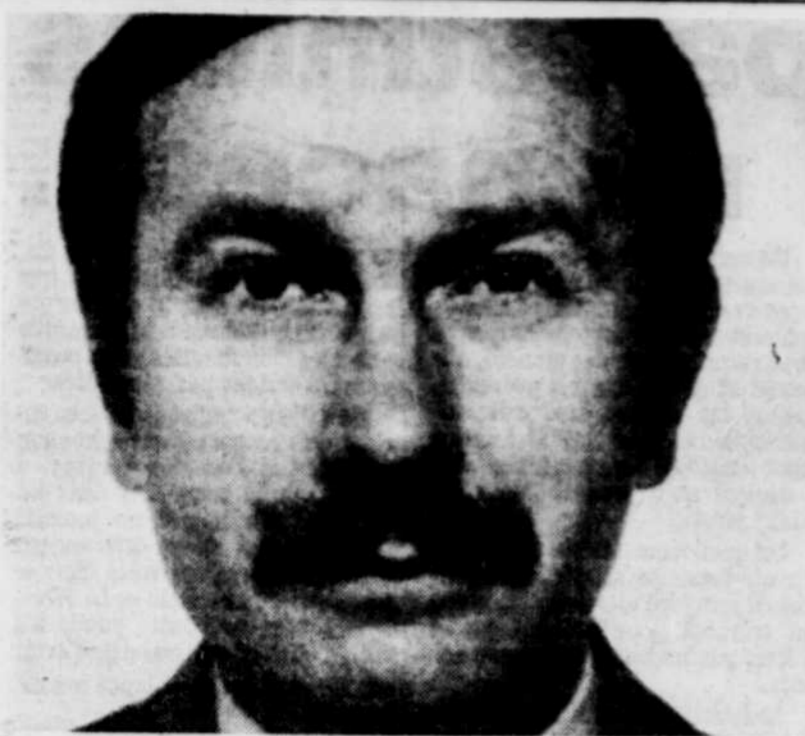
10,95\$ ADULTE 5,50\$ ENFANT  
(14 ans et moins)

Beaugarte

RESTAURANT · MURMURES · DANSE · 659-2442

**LE MONDE**

**Liban: 2 des 9 otages français sont libérés**



Le colonel Vladimir IZMAYLOV

**Washington expulse pour espionnage un militaire soviétique de haut rang**

♦ WASHINGTON (AP) - Le gouvernement américain a ordonné hier à l'attaché aéronautique de l'ambassade d'Union soviétique à Washington de quitter le territoire américain.

L'attaché aéronautique soviétique, le colonel Vladimir Izmaylov, 43 ans, le militaire le plus gradé de l'ambassade, a été arrêté jeudi soir à Fort Washington, dans le Maryland, alors qu'il venait de prendre livraison de "documents concernant la défense nationale des Etats-Unis hautement classifiés" que lui avait laissés, pour le piéger, un officier de l'Armée de l'Air américaine qui travaillait en fait pour le FBI.

**Guerre des étoiles**

Le ministre-conseiller soviétique Viktor Isakov a été convoqué au département d'Etat où Mme

Roxanne Ridgway, secrétaire d'Etat adjoint chargée de l'Europe, lui a dit que le colonel Izmaylov allait être expulsé.

"Il devrait quitter les Etats-Unis bientôt", a précisé M. Redman, porte-parole du département d'Etat.

Selon le porte-parole du FBI, M. Dana Caro, les documents que s'étaient procurés l'attaché aéronautique soviétique avaient trait à la "Guerre des étoiles", au programme de missiles Cruise et au système anti-radar Stealth.

Cette arrestation "met fin de manière abrupte à une opération de renseignements soviétique agressive au cours de laquelle le GRU (renseignements militaires soviétiques) a tenté d'obtenir des informations secrètes de l'US Air Force", a déclaré M. Caro.

**Reagan se fait retirer 2 très petits polypes**

♦ WASHINGTON (AFP) - Le président Ronald Reagan a subi hier l'ablation de deux polypes de très petite taille au colon au cours de cinq heures d'examen médicaux, consécutifs à son opération d'une tumeur intestinale cancéreuse en juillet dernier.

Les médecins du président américain, qui est âgé de 75 ans, l'ont déclaré "en bonne santé" et procéderont à l'analyse des tissus prélevés pour savoir s'ils sont cancéreux.

Le résultat de ces tests de laboratoire devrait être annoncé aujourd'hui, a précisé la Maison-Blanche peu après le départ du président de l'hôpital naval de Bethesda, dans la banlieue de Washington, où il avait été examiné par les médecins qui l'avaient opéré l'an dernier.

Lors de son précédent examen médical post-opératoire, en janvier dernier, M. Reagan avait également subi l'ablation de trois polypes de très petite taille qui avaient été jugés non cancéreux.

♦ BEYROUTH (AFP) - Deux des neuf otages français détenus au Liban, le journaliste de la chaîne de télévision française d'Antenne-2, Philippe Rochot et son cameraman Georges Hansen, ont été libérés hier soir vers 23h30 locales à l'Hôtel Beurivage, selon deux photographes de l'AFP sur place.

Tous deux sont sortis de l'ascenseur de l'hôtel en compagnie du colonel syrien Hassanato et Philippe Rochot et son camarade ont souri aux photographes qui les mitraillaient de leur flashes.

M. Philippe Rochot a déclaré, une demi-heure après sa libération, qu'il se rendra incessamment avec M. Georges Hansen, à Damas d'où il regagnera Paris.

L'interview a eu lieu dans le salon de la suite occupée par M. Rochot à l'hôtel Beurivage, où avec M. Hansen et des officiers syriens, il était en train de terminer son premier repas d'homme libre.

Il a chargé le journaliste de l'AFP

de rassurer sa famille et celle de son compagnon, ajoutant qu'il n'avait pas encore eu l'occasion de leur parler. Il lui a également demandé de transmettre à la direction et à ses collègues d'Antenne-2, qu'il est "très heureux de se retrouver

parmi eux prochainement".

"Ma première pensée va à mes camarades qui sont toujours en captivité et j'espère qu'ils seront bientôt relâchés", a-t-il ajouté.

Peu de temps avant la libération des deux Français, un interlocuteur

anonyme se réclamant de l'Organisation de la justice révolutionnaire (OJR) avait "certifié", dans un bref appel à une agence de presse occidentale à Beyrouth, que son organisation allait effectivement les relâcher, entre 22h00 et 23h00 locales.

La Maison Plymouth Chrysler de Charlebourg 5070, boul. du Jardin 622-4700	De La Capitale Dodge Chrysler 225, rue Marais, Ville-Vanier 687-2604	Fournier Plymouth Chrysler 48, rue Kennedy, Lévis 837-2411	Automobiles Beaupré (Dodge - Chrysler) 2400, rue Daltou, Ste-Foy 653-5212
---	--	--	---

**ELLE VAUT SON PESANT D'OR!**  
**LA CLÉ D'OR**  
PLYMOUTH RELIANT K  
DODGE ARIES K 1986

SEULEMENT **187<sup>15</sup>\$** MOIS  
JUSQU'AU 30 JUIN 1986

Les voitures K vous offrent plus d'espace, un moteur plus puissant et une meilleure cote de consommation que la Ford Tempo. Roulez sur l'or pour aussi peu que 187,15\$ par mois grâce au programme de location Clé d'Or de Chrysler.

1 **Aucun acompte.** Donc, pas d'emprunt bancaire et... plus d'argent dans vos poches.

2 Des paiements mensuels moins élevés que si vous achetez le même véhicule. Au terme du contrat, vous pouvez vous procurer une autre voiture sans vous soucier du montant de reprise.

3 Comparez la Clé d'Or aux programmes de location de Ford, de GM ou de voitures importées; vous verrez, vous choisissez le programme de location Chrysler.

**GARANTIE 5 ANS DE CHRYSLER**

VOUS NE PAYEZ QUE POUR L'UTILISATION DE LA VOITURE.

Notre seule ambition, c'est d'être les meilleurs!

**Chrysler**

Du Vallon Chrysler Plymouth  
2015, boul. Charest ouest, Ste-Foy  
687-5510

**Le capitaine distrait**

**LE SOLEIL**  
vous invite à participer au concours

**'La chasse au trésor'**  
sur le site du Vieux-Port durant tout l'été.

Pard! J'ai oublié où j'ai caché le butin...

**À GAGNER: 1 000\$ par semaine**  
attribués tous les dimanches de l'été, à partir du 29 juin

**Règlements du concours:**

- Le concours débute le 23 juin 1986 et se termine le 31 août 1986.
- 10 montants de 1 000\$ seront remis à 10 participants (un à chaque dimanche du 29 juin au 31 août) qui auront découvert le "trésor" après analyse des indices. Le montant d'argent sera remis à 17 heures les dimanches, sur la scène du Grand Chapiteau.
- 7 indices seront publiés du lundi au dimanche dans le journal, à raison de 1 par jour, un 8e sera donné par René D'Anjou au Grand Chapiteau les dimanches, entre midi et midi trente, les 6e et 7e indices apparaîtront sur un panneau lumineux au Vieux-Port dans l'après-midi du dimanche.
- Les participants qui auront découvert le "trésor" devront, pour gagner le montant d'argent, fournir les découpures des 7 indices parus dans le journal.
- Dans l'éventualité où le "trésor" de la semaine ne serait pas trouvé ou les conditions d'attribution non respectées, le montant sera cumulé au montant de la semaine suivante.
- La valeur totale des prix est de 10 000\$.
- Les droits exigibles ont été payés par Le Soleil.
- Les règlements de ce concours sont disponibles au Soleil.
- Les employés du journal Le Soleil et du Vieux-Port, ainsi que leurs familles, sont exclus de ce concours.

**LE SOLEIL DÉCOUVREZ LE MAGOT!**

Un indice publié chaque jour dans Le Soleil. C'est à suivre...

**simple comme BONJOUR!**

Faites développer **2 films** aux Studios Gosselin payez le deuxième **À MOITIÉ PRIX**

ou mieux encore faites-en développer **3** payez-en **2** seulement

On développe toutes les marques de films

**1 photo couleur heure**

**LES STUDIOS GOSSELIN**

Lévis (102, route Kennedy), Québec (12, côte de la Fabrique), Sainte-Foy (Place Belle-Cour), Centre commercial de la Colonne, Charlebourg (Place Lebourgneuf), Sherbrooke, Trois-Rivières, Joliette, Jonquière, Alma, Thetford-Mines, Pléssisville, Saint-Georges, Sainte-Marie, Montmagny, Rimouski et Montréal

## Découverte sur le diabète

♦ WASHINGTON (AP) - Des chercheurs de l'université Rockefeller ont annoncé avoir découvert un produit chimique qui, selon des expérimentations sur l'animal, pourrait prévenir les affections vasculaires secondaires au diabète (affections entraînant notamment des cécités ou des problèmes rénaux).

Ce nouveau produit, l'aminoguanidine (groupe des hydrazines), pourrait également contribuer à réduire les conséquences de l'artériosclérose chez les non-diabétiques.

Dans un rapport publié hier dans "The Journal Science", les chercheurs estiment que le produit ouvre "des possibilités cliniques passionnantes", mais avertissent que son application à l'homme nécessitera probablement plusieurs années encore de travaux. Certaines hydrazines sont toxiques, mais les premières expérimentations de l'aminoguanidine montreraient que ce produit est bien toléré par les animaux. Les chercheurs comptent demander d'ici un an l'autorisation d'essayer le médicament sur l'homme.

Le Dr Michael Brownlee, chef de l'équipe scientifique, a précisé par téléphone que le médicament expérimental empêche les sucres du sang de piéger les protéines et les autres corps qui déposent des plaques sur les parois des vaisseaux sanguins. "Nous sommes optimistes, car ce médicament prototype empêche, sur l'animal, un processus fondamental dont nous pensons qu'il est la cause de la maladie vasculaire diabétique".

## Le détournement de l'"Achille Lauro"

# Deux des accusés palestiniens lancent insultes et menaces...

♦ GENÈS (AP) - La troisième journée du procès des auteurs du détournement du paquebot italien "Achille Lauro" s'est achevée hier dans un véritable chahut, alors que deux des accusés palestiniens proféraient des insultes menaçantes dans la salle d'audience du tribunal de Gènes.

A sa sortie rapide, le procureur Luigi Carli semblait affecté et a refusé de dire si lui ou tout autre magistrat avait été menacé au cours de cette session tumultueuse. L'interprète a par ailleurs reçu l'ordre

de ne pas traduire à la presse les interjections en arabe des deux accusés.

Mais il paraissait évident que l'un des sujets de la colère de ces deux hommes était un troisième accusé, Ahmad Marrouf Al Assadi, qui a coopéré avec le parquet. Assadi avait auparavant affirmé que Youssef Madjid Al Molqi voulait tuer la femme de l'Américain Leon Klinghoffer, avant d'exécuter cet otage paralytique au cours du détournement début octobre au large de l'Égypte.

Molqi est accusé d'avoir tué M. Klinghoffer et d'avoir ordonné à deux employés du paquebot de jeter son corps par-dessus bord.

Lors du tumulte, les policiers ont cerné Molqi qui criait afin d'essayer de le faire taire. Son complice Ibrahim Fatayer Abdelatif s'est également mis à crier lorsqu'il a demandé en italien que le tribunal cite un témoin qui, selon lui, pourrait contredire le témoignage d'Assadi.

Assadi a notamment affirmé qu'il avait embrassé la femme de M. Klinghoffer après avoir appris l'assassinat et lui avait dit: "Je ne suis pas impliqué."

Un serveur italien du paquebot, qui avait rapporté comment les pirates avaient séparé Américains et Britanniques des autres otages, a aussi reconnu deux des accusés, Abdelatif et Assadi, qu'il a présentés comme les pirates. Une caissière autrichienne du navire les a également identifiés mais pas Molqi. Elle a déclaré qu'il y avait "deux ou trois" pirates.

Un quatrième homme est accusé d'avoir participé au détournement mais il sera jugé ultérieurement par un tribunal pour enfants car il n'était pas majeur au moment des faits.

Abdelatif, comme Molqi la veille,

est aussi revenu sur ses aveux d'avant le procès, en démentant que les pirates prévoient de tuer un otage américain ou britannique toutes les cinq minutes si leurs exigences n'étaient pas satisfaites.

Par ailleurs en Grèce, le Grec Petros Floros accusé d'avoir donné son passeport à l'un des pirates, a démenti toute complicité dans un entretien publié par un journal d'Athènes. Il a ajouté que ses papiers lui avaient été volés dans le métro entre la capitale et Le Pirée. Le ministre de l'Ordre public n'a pas pu dire si un mandat d'arrêt international avait été lancé contre Floros.



Ahmad Marrouf Al Assadi, qui a coopéré avec le parquet dans l'enquête sur le détournement de l'"Achille Lauro", semblait être un des sujets de la colère des deux autres accusés qui ont lancé des menaces et des insultes en plein tribunal hier.

## Espagne: le Mondial soulève plus d'intérêt que la politique

♦ MADRID (AFP) - Jamais depuis le retour de la démocratie en Espagne une campagne électorale - celle des législatives de demain - aura aussi peu mobilisé et intéressé l'électorat qui a préféré suivre les matches du Mondial de football plutôt que d'aller aux meetings politiques.

Les partis politiques disposaient de 4 milliards de pesetas (près de 29 millions de dollars) prêtés par les grandes banques, la part du lion allant au Parti socialiste (PSOE, au pouvoir) avec 1,7 milliard de pesetas.

Pourtant, ces énormes moyens financiers n'ont pas élevé le niveau

de la campagne, souvent dominée par l'insulte et dont étaient absents les débats en profondeur, ce qui faisait dire, dimanche dernier, au directeur de l'influent quotidien madrilène "El País", M. Juan Luis Cebrían, que "les espagnols peuvent avoir honte de leur classe politique".

Plusieurs raisons à cela ont été avancées: absence d'enjeu - le PSOE n'a aucun adversaire qui puisse lui ravir le pouvoir - accumulation de consultations (élections en Galice en novembre 1985, référendum sur l'OTAN en mars dernier) et puis, bien sûr, le Mondial de football (un

sport-roi en Espagne) et le début de la période estivale.

Les journaux de droite et du centre ont accusé les socialistes de recourir systématiquement à l'insulte. "On a l'impression" écrivait "Diario 16", "que les leaders politiques passent leur temps à répondre aux insultes du vice-président du gouvernement, M. Alfonso Guerra: aux qualificatifs d'"ivrogne" et de "machiste" lancés par M. Guerra à ses adversaires, ceux-ci l'ont traité en retour de "lâche" et "misérable", précisait le quotidien.

Plusieurs personnalités du monde artistique espagnol se sont plaintes publiquement des "politiciens grossiers" ainsi que du vide des programmes. A titre d'exemple, l'un des arguments le plus souvent développés par le président du gouvernement, M. Felipe Gonzalez, lors de ses meetings, a été le suivant: "Nous sommes les plus nombreux, donc nous devons gagner".

Finalement, malgré les millions d'affiches placardées jusque dans les moindres villages et l'installation de lignes téléphoniques spéciales pour permettre aux électeurs de consulter leur parti, l'intérêt des Espagnols s'est inéluctablement porté sur la retransmission à la télévision des matches du Mondial.

Conscients de la concurrence du championnat du monde de football, les partis politiques avaient installé des écrans géants de télévision sur les lieux de leurs meetings. Malgré cette précaution, nombre de salles sont restées vides.

De plus, les formations politiques ont appris jeudi que l'Espagne s'était brillamment qualifiée pour les quarts de finale du Mondial, rencontre qui aura lieu le jour même du scrutin. Une victoire de l'équipe espagnole ce jour fera sans aucun doute de l'ombre à la soirée électorale, ce que commentait, jeudi, M. Felipe Gonzalez avec un certain sourire: "Butragueno (l'auteur de quatre des cinq buts de l'Espagne contre le Danemark) est mon adversaire le plus sérieux pour la présidence du gouvernement".

## Occupation d'un camp militaire aux Philippines

♦ BACOLOD (Philippines) (AFP) - Trois personnes au moins ont été tuées et une vingtaine blessées hier après l'attaque et l'occupation d'un camp militaire par un groupe de rebelles de la Nouvelle armée du peuple (NPA - communiste) d'un camp militaire proche de la ville minière de Hinobaan près de Bacolod (centre des Philippines), a-t-on appris de source militaire.

Cette information fait suite à des nouvelles contradictoires selon lesquelles le camp avait été pris mais finalement libéré.

A l'exception d'un civil tué, toutes les victimes étaient des soldats. Les pertes du côté des rebelles n'étaient pas connues, précise-t-on de même source.

Selon le commandant du camp saisi, le Colonel George Moleta, l'opération a été menée par environ 80 rebelles, et non 300 comme annoncé antérieurement.

Hinobaan est une ville minière située au sud de l'île de Negros, bassin sucrier du pays à quelque 580 km au sud de Manille.

L'attaque a eu lieu deux jours après que le NPA, branche militaire du Parti communiste (interdit) qui serait forte de quelque 16.500 hommes, eût averti les autorités militaires dans des communiqués de ne pas poursuivre leurs opérations dans la région, berceau de 17 années de rébellion.

Les forces du NPA sur l'île sont actuellement engagées dans des pourparlers de paix avec l'évêque catholique de Bacolod, Mgr Antonio Fortich.

# ORLANE

## Écrin d'hydratation Hydro-Climat d'Orlane de Paris

Une crème unique à base de plantes spécialement conçue pour protéger au maximum des effets néfastes des 3 conditions environnementales les plus déshydratantes pour l'épiderme.

**L'été:** Soleil, eau de mer, chlore, vent chaud. Exposition prolongée à l'air climatisé et sec au bureau ou à la maison.

**Voyage en avion:** Atmosphère raréfiée et déshydratée en haute altitude.

**L'hiver:** Vent et intempéries de notre climat, air déshydraté à la maison ou au bureau. Si votre épiderme est constamment exposé à ces conditions sans

protection spéciale, rides et ridules se formeront, et les tissus perdront leur élasticité; l'Écrin d'hydratation Hydro-Climat aide à protéger votre peau d'une déperdition rapide de l'humidité épidermique.

En pot, 50 mL, \$35

En tube, 30 mL, 22.50

Rouge à lèvres Couleur infinie, 10.50

Vernis à ongles Force brillante, 7.50



À l'achat de 18.50 ou plus de produits Orlane, vous recevrez 8 pinceaux à maquillage et un mascara noir de format régulier. Le tout dans une jolie pochette en satin. Offre en vigueur du 23 juin au 5 juillet 1986.

(Quantité au Québec: 2450)  
Produits de beauté, rayon 240

**C'est MOINS CHER que vous pensiez à la Baie**



• Québec et Sainte-Foy, lun. à mer., 9h30 à 17h30; jeu. et ven., 9h30 à 21h; sam., 9h à 17h

• La Capitale à Québec 627-5922 • Place Laurier à Sainte-Foy (mail sud-ouest) 627-5959



# Afrique du Sud: plus de 1,000 cas de "disparitions" depuis le 12 juin

♦ **JOHANNESBURG (AFP)** - Un groupe de défense des droits civiques a annoncé hier avoir été saisi de plus de 1.000 cas de "disparitions" depuis l'imposition de l'état d'urgence le 12 juin en Afrique du Sud.

Un porte-parole du Comité de soutien aux parents de détenus (DPSC) a précisé connaître les noms de 44 prêtres, 65 syndicalistes, 12 journalistes ainsi que ceux de plus de 900 personnes, dont 350 étudiants et responsables de communautés locales qui "ont pu être arrêtés".

Le comité en a été informé par des parents et amis de "disparus" venus lui demander assistance. Selon diverses informations, plusieurs autres organisations similaires et des avocats ont été inondés d'appels

de familles ou d'amis à la recherche d'un proche.

Le DPSC a indiqué que de nombreux "disparus" étaient en détention, ajoutant que le sort de la plupart restait inconnu.

Le Parti fédéral progressiste (PFP), parti d'opposition libérale, avait cette semaine fait savoir que "des milliers" de gens étaient en train de "disparaître" et demandé, en vain jusqu'à présent, au gouvernement de publier les noms des personnes arrêtées.

Depuis l'imposition de l'état d'urgence, les autorités sud-africaines ont confirmé avoir procédé à des arrestations mais sans préciser les identités des détenus.

Le gouvernement jeudi soir a décrété un couvre-feu dans les cités noires de Port-Elizabeth et dans

plusieurs autres juridictions de l'est de la province du Cap. Mais aucune information n'a filtré sur la situation dans les cités touchées. Au cours de ses conférences de presse quotidiennes, le Bureau de l'Information a ces derniers jours fait état de violences dans cette région. Mais il est interdit à la presse d'y enquêter, ou de publier des

## Deux lois répressives

♦ **JOHANNESBURG (AP)** - Comme prévu, le Conseil présidentiel a adopté hier, par 35 voix contre 21, une deuxième loi ultra-répressive qui donne aux forces de l'ordre les pleins pouvoirs dans les zones qui seront jugées comme "troublées" par le ministre de la Loi et de l'Ordre.

informations non confirmées officiellement.

Les autorités avaient refusé de confirmer jeudi une information de la presse britannique faisant état d'un affrontement à Zwide (est de la province du Cap) dans lequel trois enfants auraient été tués par balles et 30 autres blessés.

Elles ont indiqué que 48 person-

nes sont mortes lors de violences depuis le début de l'état d'urgence, mais il n'existe pas de confirmation de ce chiffre de source indépendante.

Le couvre-feu, de 21H00 à 04H00, est assorti d'une interdiction faite aux habitants de s'habiller de T-shirts ou autres vêtements portant les noms de 47 organisations anti-apartheid.

Les autorités ont également refusé de donner toute information sur le sort d'un cameraman travaillant pour une chaîne de télévision étrangère, apparemment arrêté.

De nombreuses accusations de tortures de détenus ont été faites lors de précédentes vagues d'arrestations. Mais hier le DPSC a simplement indiqué que "nos craintes pour les détenus ne peuvent être

exprimées. De tels propos peuvent coûter dix ans de prison".

Par ailleurs hier des employés de chaînes de supermarchés continuaient des grèves de protestation dans tout le pays contre l'arrestation de leaders syndicaux.

La veille, le Parlement a aboli les "lois sur les laissez-passer" et les mouvements de population, qui privaient les Noirs du droit à la libre circulation, lois dont le PFP demandait l'abrogation depuis 33 ans.

La décision de les annuler est l'une des plus importantes réformes annoncées depuis le début de l'année par le président Pieter Botha sous la pression de demandes intérieures et étrangères. Elle n'a toutefois pas suffi à satisfaire les revendications des Noirs qui ont poursuivi leurs manifestations.

LA BAIE PRÉSENTE

# Les beaux visages

UN FESTIVAL DE LA BEAUTÉ QUI MET EN VEDETTE QUELQUES-UNS DES PLUS GRANDS NOMS!



**BIO THERM**  
Actif Nuit, 40 mL, \$24  
Hydrothermal crème 50 mL, 16.50. Lait corporel, 200 mL, \$17. Avec tout achat de \$15 ou plus de Biotherm vous recevrez en prime Hydrothermal Suractivée, 20 mL, et un duo d'ombres à paupières format promotion, dans une pochette.  
(Quantité au Québec: 1 600)  
Produits de beauté, rayon 240



**LANCÔME**  
La Duette Maquillage, riche couleur émoullente pour les yeux, 17.50. Fard à joues Maquillage, 17.50.  
Avec tout achat de \$15 ou plus de Lancôme vous recevrez en prime Maquillage fluide, 18 mL, le Crayon Contour, deux ombres à paupières Maquillage.  
(Quantité au Québec: 2 500)



**LISE WATIER**  
Dans la gamme Lise Watier: Pour vos yeux: Violette ou Praline Mat; pour vos joues: Amoroso ou Pêche Melba; pour vos lèvres: Amoroso ou Café au Lait. Avec tout achat de \$15 ou plus de produits Lise Watier vous recevrez en prime un vernis à ongles, le voile parfumé "Andrade" pour le corps, 25 mL, un démaquillant doux pour les yeux, 30 mL, un crayon à lèvres et un mascara.  
(Quantité au Québec: 900)



**ELIZABETH ARDEN**  
Extrait énergisant avancé, 40 mL, 19.50  
Crème hydratante Visible Différence, 30 mL, \$24  
Fond de teint mousse Simply Perfect, 18.50. Avec tout achat de \$15 ou plus de produits Elizabeth Arden vous recevrez en prime Extrait énergisant avancé, 7 mL, Soins des yeux Visible Différence, 7 mL, Beauty Sleep, 15 mL, un mascara et une crème pour les lèvres.  
(Quantité au Québec: 1 008)  
Ces offres spéciales ne sont pas offertes dans tous les magasins.



**SHISEIDO**  
Connaissez mieux votre peau avec le Diagnostic de la peau Replica de Shiseido. Nous prendrons l'empreinte de votre joue, qui sera examinée simultanément au microscope et sur un écran de télévision pour déterminer quel traitement de soins vous sera le plus bénéfique. À l'achat de \$12 de produits Shiseido, vous recevrez un cadeau spécial.  
(Quantité au Québec: 2 700)



**CHRISTIAN DIOR**  
Résultante, crème de jour hydratante anti-rides, 30 mL, \$49. Traitement intensif anti-rides, 8 ampoules, \$86. Avec tout achat de \$49 ou plus de produits Christian Dior, vous recevrez en prime Esprit de parfum Miss Dior, 5.5 mL, ombres à paupières compactes, fard à joues en poudre et brillant à lèvres.  
(Quantité au Québec: 1 200)

Une seule prime par cliente. Cette offre est en vigueur du 14 au 29 juin 1986.

**C'est MOINS CHER que vous pensiez à la Baie**

Ce ne sont là que quelques grands noms

Venez au comptoir de votre choix ou communiquer avec une de ses conseillères. Elle se fera grand plaisir de vous donner des détails supplémentaires à propos de notre festival Les Beaux Visages. Pendant cet

événement attendu, vous pourrez assister à des démonstrations, profiter de traitements et obtenir des produits en format échantillon. Soyez-y! Faites votre réservation au plus tôt!

Galleries de la Capitale 627-5922 — Place Laurier 627-5959



# OÙ ALLER À QUÉBEC

Faire parvenir vos communiqués à: Lise GIGUÈRE, journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390 St-Vallier est, Québec, G1K 7J6. Tél.: 647-3489.

## CINEMA

La classification des films est établie par l'Office des communications sociales. Voici le barème d'appréciation des films qui sont présentement projetés sur les écrans dans les cinémas de Québec et de la Rivière-Sud.

- Les chiffres réfèrent à la valeur artistique de l'oeuvre: (1) chef-d'oeuvre; (2) remarquable; (3) très bon; (4) bon; (5) moyen; (6) médiocre; (7) minable.

- Les appréciations des films sont établies sur les copies présentées dans la province de Québec.

**LA BOITE A FILMS 11044**, 3e avenue, Limoilou, 52-3144. Retour vers le futur (3) Sam. 19h. G. L'honneur des Pazzi (3) Sam. Dim. 21h15. 14 ans. Birdy (3) Dim. 19h. 14 ans. Prix d'entrée: \$3.50; \$2. âge d'or et moins de 14 ans. pour chaque film.

**CANADIEN (Place Laurier, 656-9922) Top Gun (5) Sam. Dim. 12h45, 14h45, 16h50, 19h, 21h10. G. Prix d'entrée: \$5.50 adultes; \$5. pour les 14-17 ans; \$2.50 enfants et âge d'or. Les laissez-passer ne sont pas valides.**

**CANARDIERE (Galerias Canadière, 661-8575). Poltergeist no. 2. Au-delà du réel (-) Sam. Dim. lun. mar. 13h45, 15h40, 17h35, 19h30, 21h25. 14 ans. Prix d'entrée: \$5.50; \$4.75 14-17 ans; \$2.50 moins de 14 ans; \$2.75 pour les 65 ans et plus.**

**CARTIER (1019 rue Cartier, 525-9340). Recherche Susan, désespérement (4) Sam. 19h. G. Chorus Line - le film (4) Sam. Dim. 21h30. G. Soleil de nuit (3) Dim. 18h45. G. Prix d'entrée: \$3.75; \$2. moins de 14 ans et âge d'or. Pour chaque film.**

**CLAP (2360 Chemin Sainte-Foy, 675-3750) L'Arbalète (5) 13h30, 15h15, 17h15, 19h15, 21h15. Dim. 17h. 19h. G. Souvenirs d'Afrique (3) Sam. 14h45. Dim. 14h. G. Rana (2) Sam. 18h. Dim. 21h. G. Les calinours (5) Dim. 12h38. G. Prix d'entrée: \$3.75; \$2. pour les plus de 50 ans et les moins de 14 ans. Salle Primeurs: Hannah et ses soeurs (2) 12h30, 14h45, 17h, 19h15, 21h30. G. Prix d'entrée: \$3.75; \$2. pour les 50 ans et plus et les moins de 14 ans.**

**GALERIES DE LA CAPITALE (5401 des Galeries, 628-2455). Salle 1: Voyage à Paimpol (4) Sam. Dim. 12h15, 15h15, 17h15, 19h15, 21h15. Salle 2: 9 semaines et demi (5) Sam. Dim. 12h40, 14h50, 17h, 19h10, 21h20, 18 ans. Salle 3: L'intrus (4) Sam. Dim. 13h30, 15h30, 17h30, 19h30, 21h30. (les laissez-passer ne sont pas valides pour ce film) Salle 4: Trois hommes et un couffin (4) Sam. Dim. 13h15, 15h15, 17h15, 19h15, 21h15. G. Prix d'entrée: \$5.50; \$5. 14-17 ans; \$2.50 moins de 14 ans.**

**LIDO (Lévis 837-0234). Salle Lévis 1: Poltergeist 2 au-delà du réel (-) Sam. 19h30, 21h15. Dim. 13h30, 15h15, 19h30, 21h15. 14 ans. Salle Etchemin 2: Le baiser de la femme araignée (3) Sam. 19h30, 21h45. Dim. 13h30, 15h45, 19h30, 21h45. G. Prix d'entrée: \$5. \$3.50 étud.; \$2. moins de 13 ans et âge d'or.**

**MIDI-MINUIT (252 rue Saint-Joseph est, 522-2828) Fesseuse intime (-) 13h40, 16h35, 19h35. Vierge, façon de parler (-) 15h, 18h, 21h. 18 ans. Prix d'entrée: \$5.00**

**PARIS (Place d'Youville, 694-0891). Salle 1: L'Arbalète (5) 13h30, 15h35, 19h40. Maniaque (7) 13h, 18h10, 21h30. 18 ans. Salle 2: Une joyeuse partie (-) 13h30, 16h40, 19h50. Les filles du tonnerre (-) en 3D. 15h, 18h10, 21h25. 18 ans. Salle 3: Rose bonbon (4) 13h30, 15h30, 17h25, 19h20, 21h20. G. Prix d'entrée: \$5.50; \$3. âge d'or; \$2.50 moins de 14 ans pour chaque salle.**

**PLACE QUEBEC (525-4524). Salle 1: The Manhattan Project (-) Sam. Dim. 12h30, 14h40, 16h50, 19h, 21h15. 14 ans. Salle 2: Ferris Bueller's day off (-) Sam. Dim. 13h, 15h, 17h, 19h, 21h. Prix d'entrée: \$5.50; \$5.00 14-17 ans pour chaque salle.**

**SAINTE-FOY (Place Sainte-Foy, 656-0922). Salle 1: La revanche de Freddie no. 2 (5) 13h10, 14h50, 16h30, 18h10, 19h50, 21h30. 18 ans. Salle 2: Space Camp (-) Dim. 13h10, 15h05, 17h, 19h, 21h05. Sam. 13h10, 15h05, 17h, 21h05. A 19h: présentation spéciale de Running scare (-). G. Salle 3: La vie amoureuse d'une femme en chaussette (-) 12h50, 15h25, 17h55, 20h30. Chasseuse d'étoiles (-) 14h05, 16h40, 19h15, 21h45. Prix d'entrée: \$5.50; \$5.00 14-17 ans pour chaque salle.**

**CINE-PARCS. L'ouverture des ciné-parcs se fait à 19h et la projection à la brumante. Le prix d'entrée est de \$5.; gratuit pour les enfants 13 ans et moins. BEAUPORT (667-5362) Ecran 1: Retour vers le futur (3) et Comment claquer un million de dollars par jour (5) G. Ecran 2: Rocky IV (5) et Youngblood (5) Ces deux films sont présentés en version française. 14 ans. Ecran 3: La foire aux malheurs (5) et Mask (4) v. Française. G. De la Colline (831-0778): Ecran 1: La première aventure de Sherlock Holmes (3) Witness, témoin sous surveillance (4) 14 ans. Ecran 2: Académie de police no. 3 - Instructeur de choc (6) et droles d'espions (4).**

**VIDEOTHÉÂTRE. Bibliothèque Gabrielle-Roy, 350 rue Saint-Joseph est. Sam. 12h et 14h. Les événements d'Octobre. Entrée libre. Dim. 14h. Le dernier glacier. Entrée libre.**

## DESCRIPTION DES FILMS A L'AFFICHE

**Académie de police no. 3 - Instructeur de choc (6) Américain 1986. Comédie réalisée par Jerry Paris. Int: Steve Guttenberg, Art Metrano. Les anciens élèves de l'Académie de police sont appelés à devenir instructeurs. Ces policiers farfelus se retrouvent auprès d'aspirants policiers également excentriques. Tout ça dans le but de sauver l'école qu'un gouverneur veut supprimer.**

**L'Arbalète (5) Français 1984. Drame policier réalisé par Sergio Gobbi. Int: Daniel Auteuil, Marcel Bozzuffi. Deux inspecteurs forts différents sont dépêchés pour enquêter sur une affaire de livraison de drogue.**

**Le baiser de la femme araignée (3) Brésilien 1984. Drame réalisé par Hector Babenco. Int: William Hurt, Raul Julia. Un étalagiste homosexuel qui est en fait un mouchard, partage la cellule d'un journaliste soupçonné d'accointances révolutionnaires.**

**Les calinours le film (5) Pour endormir ses enfants, un homme leur raconte la belle histoire des Calinours qui sont de gentils ours-sons qui viennent en aide à ceux qui se sentent privés d'affection.**

**Chorus Line (4) Américain 1985. Comédie musicale réalisée par Richard Attenborough. Int: Michael Douglas, Alyson Reed. Une centaine de jeunes danseurs sont réunis sur une scène afin de passer des auditions. On assiste à la lutte sans merci que doivent se livrer les artistes pour devenir une "star".**

**Comment claquer un million (5) Américain 1985. Comédie réalisée par Walter Hill. Int: Richard Pryor, John Candy. Pour hériter d'une immense fortune que lui laisse un parent inconnu, Brewster doit dépenser trente millions en un mois tout en respectant certaines conditions.**

**Droles d'espions (4) Américain 1985. Comédie musicale par John Landis. Int: Chevy Chase, Dan Aykroyd. Deux incompetents sont engagés comme espions par les services secrets américains afin de masquer la mission de deux véritables agents. Cependant, leur incompetence risque de déclencher une guerre nucléaire.**

**a foire aux malheurs (5) Américain 1986. Comédie réalisée par Richard Benjamin. Int: Tom Hanks, Shelley Long. Deux amoureux ont l'occasion d'acheter à prix raisonnable, une belle vieille maison de banlieue. Lorsqu'ils commencent les réparations, les malheurs s'abattent sur eux.**

**La forêt d'émeraude (4) Britannique 1985. Drame de meurtres réalisé par John Boorman. Int: Powers Boothe, Charley Boorman. Pendant dix ans, un ingénieur américain retourne chaque année dans la jungle à la recherche de son fils perdu.**

**Hannah et ses soeurs (2) Américain 1986. Comédie dramatique réalisée par Woody Allen. Int: Mia Farrow, Barbara Hershey. Une actrice se prend d'une passion soudaine pour sa jeune belle-soeur. Ce film met en scène une dizaine de personnages dont on suit l'existence pendant deux ans.**

**L'intrus (4) Français 1984. Drame psychologique réalisé par Irène Jouanet. Int: Marie Dubois, Richard Anconina. Une jeune femme qui vit seule, trouve un jour un homme dans son appartement. Il s'est réfugié chez elle pour échapper à la police. L'intrus, intrigué par cette femme solitaire, revient lui rendre visite et essaie de percer le mystère qui l'entoure.**

**Maniaque (7) Américain 1980. Drame d'horreur réalisé par William Lustig. Int: Joe Spinell, Caroline Munro. Elevé par une mère abusive, un déséquilibré rêve d'exploits sexuels qu'il ne peut accomplir. Il se met alors à tuer des femmes qui l'attirent, il les scalpe et place leurs cheveux sur des mannequins qui ornent sa chambre.**

**The Manhattan Project (-) Science-fiction de Marshall Brickman. 1986. Int: John Lithgow, Christopher Collet. Un étudiant brillant réussit à dérober du plutonium et à fabriquer une bombe atomique.**

**Mask (4) Américain 1985. Drame psychologique réalisé par Peter Bogdanovich. Int: Eric Stoltz, Cher. Un jeune garçon victime d'une maladie congénitale voit son visage se transformer en un masque hideux. Il est pourtant face à ce problème avec un certain optimisme.**

**9 1/2 semaines (5) Américain 1985. Drame psychologique réalisé par Adrian Lyne. Int: Mickey Rourke, Kim Basinger. Un homme et une femme s'aiment avec une telle passion qu'ils devront se quitter pour ne pas se détruire.**

**oltergeist 2 (-) Américain 1986. Drame de science-fiction réalisé par Brian Gibson. Int: Heather O'Rourke, Oliver Robyn. La famille Freeling qui a déjà eu mailles avec des Poltergeist (esprit malefique) a retrouvé la paix et le bonheur dans une chic banlieue en Californie. Mais leurs tourmenteurs ne peuvent supporter l'existence d'une famille heureuse et ils reviennent les tourmenter.**

**La première aventure de Sherlock Holmes (3) Américain 1985. Comédie policière réalisée par Barry Levinson. Int: Nicholas Rowe, Alan Cox. Le jeune Watson se lie d'amitié avec un camarade supérieurement intelligent appelé Sherlock Holmes. Les deux adolescents entreprennent une enquête sur différents décès mystérieux survenus dans la ville.**

**Ran (2) Franco-japonais 1985. Drame réalisé**

par Akira Kurosawa. Int: Tatsuya Nakadai, Mieko Harada. Un vieil homme décide de partager son fief entre ses trois fils se réservant de résider chez l'un deux. Mais l'ambition divise ces derniers et ils refusent de recevoir leur père. Ce dernier en perd la raison et va errer dans les montagnes.

**Recherche Susanne désespérement (4) Américain 1985. Comédie satirique réalisée par Susan Seidelman. Int: Rosanna Arquette, Madonna. Une jeune femme qui s'ennuie s'intéresse aux annonces personnelles qui paraissent dans les journaux et a une en particulier. Par curiosité, elle y répond et se trouve entraînée dans une suite d'aventures.**

**Retour vers le futur (3) Américain 1985. Comédie fantastique réalisée par Robert Zemeckis. Int: Michael J. Fox, Christopher Lloyd. Au cours d'un voyage dans le temps, un adolescent fait la connaissance de ses futurs parents. En plus de tenter de revenir dans le futur, il doit également résister aux avances de celle qui deviendra sa mère.**

**La revanche de Freddie no.2 (5) Américain 1985. Drame d'horreur réalisé par Jack Sholder. Int: Mark Patton, Kim Myers. Un jeune garçon est victime d'un être hideux qui hante son sommeil et essaie de s'emparer de son corps pour lui faire commettre des meurtres.**

**Revolution (5) Anglo-norvégien 1985. Drame historique réalisé par Hugh Hudson. Int: Al Pacino, Nastassja Kinski. Un trappeur est enrôlé malgré lui dans la guerre menée par les patriotes américains pour obtenir leur indépendance de l'Angleterre. Après avoir délivré son fils que les soldats anglais gardaient prisonnier, il se convertit aux visées de ses chefs.**

**Rocky IV (5) Américain 1985. Drame sportif réalisé par Sylvester Stallone. Int: Sylvester Stallone, Dolph Lundgren. Rocky Balboa accepte de rencontrer Drago, un colosse russe, actuel champion mondial. L'issue de ce combat peut avoir des retombées politiques.**

**Rose bonbon (4) Américain 1986. Comédie dramatique réalisée par Howard Deutch. Int: Molly Ringwald, Andrew McCarthy. Une jeune fille d'origine modeste étudie dans un high school fréquenté par des jeunes de milieu aisés.**

**Soleil de nuit (3) Américain 1985. Drame musical réalisé par Taylor Hackford. Int: Mikhail Baryshnikov, Gregory Hines, Isabel Rossellini. Un danseur russe qui est passé à l'Ouest depuis une dizaine d'années se retrouve en territoire soviétique à la suite d'un atterrissage forcé.**

**Space Camp (-) Réalisé par Harry Winer. Int: Mote Capshaw et Lea Thompson. Des étudiants sont dans un camp pour apprentis-cosmonautes. Au cours d'un essai simulé, une "impossible erreur" envoie la navette spatiale dans l'espace.**

**Top Gun (5) Américain 1986. Drame d'aventures réalisé par Tony Scott. Int: Tom Cruise, Kelly McGillis. Un jeune pilote de l'aviation navale qui a fait preuve de courage et de débrouillardise est envoyé à Top Gun, une école de pilotage, la plus sophistiquée des Etats-Unis.**

**Trois hommes et un couffin (4) Français 1985. Comédie réalisée par Caroline Serreau. Int: Roland Giraud, Michel Boujenah. Trois célibataires endurcis occupent un grand appartement à Paris. Lors du voyage de l'un d'eux, une jeune fille dépose à leur porte un panier contenant un bébé dont il est présument le père.**

**Voyage à Paimpol (4) Français 1985. Comédie dramatique réalisée par John Berry. Int: Myriam Boyer, Michel Boujenah. Une jeune femme déçue par la vie quitte son mari, leur fils et son travail pour rejoindre à Paris un journaliste qui lui a manifesté de l'intérêt au cours d'une greve. Au cours du voyage, elle se remémore quelques points saillants de sa vie passée.**

**Witness (4) (V.O.A.) Américain 1985. Drame policier réalisé par Peter Weir. Int: Harrison Ford, Kelly McGillis. Un jeune garçon, membre d'un secte rigoriste, est témoin d'un meurtre dans les toilettes d'une gare.**

**Young blood (5) Américain 1986. Drame sportif réalisé par Peter Markle. Int: Rob Lowe, Cynthia Gibb. Divers incidents provoquent une grande rivalité entre un jeune joueur de hockey canadien et un joueur brutal d'une équipe adverse.**

## THEATRE

**LES FÊTES FORAINES DE CHARLESBOURG.** Ce soir 20h: Le théâtre 1000 tours présente du spectacle et de l'animation pour enfants au Trait Carré. Egalement à 20h, le théâtre de l'Enigme présente "Les Grands Esprits de Charlesbourg" de Christian Beaucage. Centre Socio Culturel, 7985, 1ère avenue.

## THEATRE D'ETE

**THÉÂTRE DU BOIS DE COULONGE.** Parc du Bois de Coulonge, Sillery. Réservations et informations: (418) 681-0088 et 681-6979. **Les femmes savantes** de Molière (1611-1673). Avec Simon Fortin, Elizabeth Chouvalidze, Yves Jacques, Marie-Christine Perreault, Ghislaine Vincent, Andrée Samson, Jack Robitaille, Jacques Lessard et Jacques Leblanc sous la direction de Lucian Giurchescu, metteur en scène résident au Théâtre National du Danemark à Copenhague. Avec cette pièce Molière va déloger le snobisme et la prétention intellectuelle chez le soi-disant sexe faible. Mar. au sam. 20h. Billets: \$12. et \$14. Se termine le 5 juillet.

**THÉÂTRE DES FANTAISIES LYRIQUES.** 6870 boul. Ste-Anne, Ange-Gardien, le long du Saint-Laurent. Réservations nécessaires: (418) 628-6983. La folle traversée de Vincent Coulobme. Avec La troupe des Fantaisies lyriques composée de Vincent Coulobme, Maurice Leclerc, Ghislaine Couture, Fernand Tremblay, Pierrette Couture, Berthe Arseneault, Jeanne-d'Arc Boucher, Michel Laflamme, Sonia Racine et Jacques Laflamme, pianiste. Prenant le prétexte d'une croisière, la troupe nous offre des airs connus de différents pays. Tous les ven. sam. 20h. Billet: \$13. Une particularité pour ce théâtre: on peut apporter son vin et son fromage et déguster pendant le spectacle. Se termine le 25 septembre.

**ANGLICANE.** 33 rue Wolfe, Lévis. Réservations: 833-8831. Les Dominos écrit et joué par Jacques Girard et Jean-Jacqui Boutet. Deux artistes de cabarets nous livrent les grandeurs et les misères de leurs vingt années de carrière. Mar. au sam. 20h30. Relâche dim. lun. Billets: \$11. du mar. au ven. \$12.50 le samedi. Se termine le 16 août. Prix spéciaux pour les groupes. Se termine le 16 août.

**THÉÂTRE DE L'ILE.** Saint-Pierre de l'île d'Orléans, 2 km après le village. Informations et réservations: (418) 828-9530. Faut s'marier pour... de Bertrand B. Leblanc. Avec Jean-Guy, Marie Michaud et Denise Verville. Les difficultés d'une adolescente avec son père. Mar. au sam. 20h. Relâche dim. lun. Billets: \$14. en sem; \$15. ven. sam.

**CENTRE DE SKI LE RELAIS.** Lac Beauport. Boul Laurentien, sortie Lac Beauport. Réservations obligatoires après avoir acheté ses billets: 849-6340. Opérette, comédie musicale, extraits de films "Made in U.S.A." Avec Marie-Cécile Nadeau, soprano; Gilles Latour, baryton; Yves Cantin, ténor; Jean Neuvil, narrateur; Paule Côté au piano, Michelle Fontaine, violoniste; Claude Jobin, instrumentistes et Louis Larouche, trompettiste. Extraits de "South Pacific", "Rose-Marie", "Student Prince", "Oklahoma" et autres. Ven. Sam. 19h30. Ouverture des portes 18h30. Billets: \$10. Possibilité de se procurer sur place des vins, fromages et charcuterie. Se termine le 6 septembre.

**THÉÂTRE LA FENIÈRE.** Grange-théâtre située au 1500 rue de la Fenière, Ancienne-Lorette, près de la route de l'aéroport. Réservations: 872-1424. Pique-nique en ville de Georges de Tervagne, Vaudeville. Avec Annette Leclerc, Marc Proulx, Annie Deraiche, Richard Aubé, Sylvain Brousseau, Raymonde Gagnier, Diane Lépine et Jacques Baril. Un avocat rentre chez lui et découvre un couple en train de pique-niquer dans son salon. Tous les soirs 20h30. Relâche le lundi. Billets: \$10.; \$12. samedi. Se termine le 31 juillet.

**BEAUPORT EN MUSIQUE**

**BEAUPORT EN MUSIQUE.** Ouverture officielle, ce soir 20h. En vedette: L'Harmonie des Cascades, la Turlutte de Beauport et le Royal 22e Régiment de Québec.

## SPECTACLE

**LES FÊTES FORAINES DE CHARLESBOURG.** Sam. 20h: Steve Barakat au piano et à 21h30: le groupe Crescendo. Sur la scène du Trait-Carré.

**THÉÂTRE DU GRAND DERANGEMENT.** 30 rue Saint-Stanislas. Ce soir 22h30. Bob Walsh Band. Prix d'entrée: \$3.

**MOULIN MARCOUX.** 1 boul. Notre-Dame, Pont-Rouge, Portneuf. Ce soir 20h30. Laurence Lepage. Prix d'entrée: \$6.

**L'EMPRISE.** Hôtel Clarendon, 57 rue Sainte-Anne. Mer. au dim. 22h. Le trio de Sylvain Provost, jazz moderne original. Se termine dim.

**LE JAZZÉ.** 19 rue Saint-Pierre, Place Royale. Jeu. au sam. 22h. Bokar Thiam, afro funk. Prix d'entrée: \$2. Se termine le 29 juin.

**BIBLIOTHÈQUE GABRIELLE-ROY.** 350, rue Saint-Joseph est, Place du Village. Secteur des enfants. Auj. 3h30. Marc Tardif, magicien. Spectacle de magie, musique et comédie. Entrée libre.

**CAFÉ BAR DES RÉCOLLETS.** 414 boul. Langelier. Soirée spéciale St-Jean-Baptiste et on soulignera la fin de la programmation 85-86.

**LE ZODIAQUE ASTRO BAR.** 1133 boul. Jean Talon, Charlesbourg. Mer. au sam. quatre spectacles par soir à compter de 21h30. Le comédien-fantaisiste Chabanel présente un spectacle en alternance avec Nono Deslauriers, comédien. Se termine ce soir. Entrée libre.



Photo: Jean-Marie Villeneuve

## A SURVEILLER

**Comme elle est mignonne! N'est-ce pas qu'elle mérite d'être mieux connue?**

## Ces horribles créatures!

La Société linnéenne offre à compter d'aujourd'hui et jusqu'au 18 juillet, une activité spéciale appelée "Le jardin des horribles créatures". Accessible à tous et présentée tous les jours de la semaine à 11h et 14h, cette activité théâtrale permettra aux participants de se familiariser au monde des grenouilles, crapauds, salamandres, couleuvres et tortues du Québec. Des naturalistes de la Linnéenne parleront de leurs moeurs et habitats et offriront de vivre une expérience de contact personnel avec ces amphibiens et reptiles. Renseignements: (418) 653-8186.

## Un party textuel

Une cinquantaine de jeunes auteurs produiront 19 recueils de poésie illustrés par une vingtaine d'ordinateurs qui seront installés dans un chantier de travail de 100cm de diamètre, en pleine campagne, dans un champ du rang St-Paul nord, dans le comté de Portneuf du 21 au 27 juin. La Centrale textuelle de Saint-Ubalde est le producteur de cette performance d'écriture internationale informatisée impliquant 19 pays dont la Suisse, l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique, le Togo, Madagascar, la Colombie, le Brésil, les U.S.A., la Chine et le Japon. Rens: (418) 277-2429.

## Compétition "Son et couleur"

Une compétition "Son et couleur" d'envergure provinciale réunira plus de 500 musiciens faisant partie de huit corps musicaux, demain le 22 juin à 13h30 au stade municipal du parc Victoria. Prix d'entrée: \$4.; entrée libre pour les enfants de moins de 10 ans lorsqu'ils sont accompagnés d'un adulte.

## Danse aérobique

Une démonstration d'aérobique aura lieu au 10h30 à la Marina de Cap-Rouge, par le Club Aérobique Dansénergik Ltée. L'entrée est gratuite et le public peut participer. Une session d'été aura lieu du 7 juillet au 29 août et les inscriptions se prennent actuellement au 1475 Plaza Provancher à Cap Rouge. Rens: 659-4817.

## Un nouveau marché aux puces

Les responsables du Centre sportif Acti-Vital de St-Augustin nous avisent qu'un Super-Marché aux Puces se tiendra tous les dimanches de 9h à 17h, durant toute la saison estivale, à leur établissement situé au 4525, Montée du Côteau. Pour des renseignements supplémentaires: Guy Jobin (872-6074).

## Le Patro de Charlesbourg présente son secteur socio-communautaire

Le Patro de Charlesbourg organise une soirée afin de présenter ses programmes estivaux. L'accueil se fera à compter de 19h30, la présentation à 20h30 et un spectacle théâtral bénéficie La comedia-"Del Arte" au coût de \$2. sera offert par la troupe la Contrebande à compter de 21h. Une discussion libre avec les artistes terminera la soirée.

## BIENTOT A QUEBEC

**Juin**  
**ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE QUEBEC.** 24-30 juin, 8-15-22 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.  
**THE ARROWS, IMAGES EN VOGUE, EYE EYE.** 26 juin. Vieux-Port. Billets en vente.  
**RENAUD.** 28 juin. Agora du Vieux-Port.

**Juillet**  
**GTR.** 2 juillet. Centre Municipal des Congres. Billets en vente.  
**KATRINA AND THE WAVES.** 3 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.  
**ZAMFIR ET L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE QUEBEC.** 5 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.  
**HONEYMOON SUITE.** 10 juillet. Vieux Port. Billets en vente.

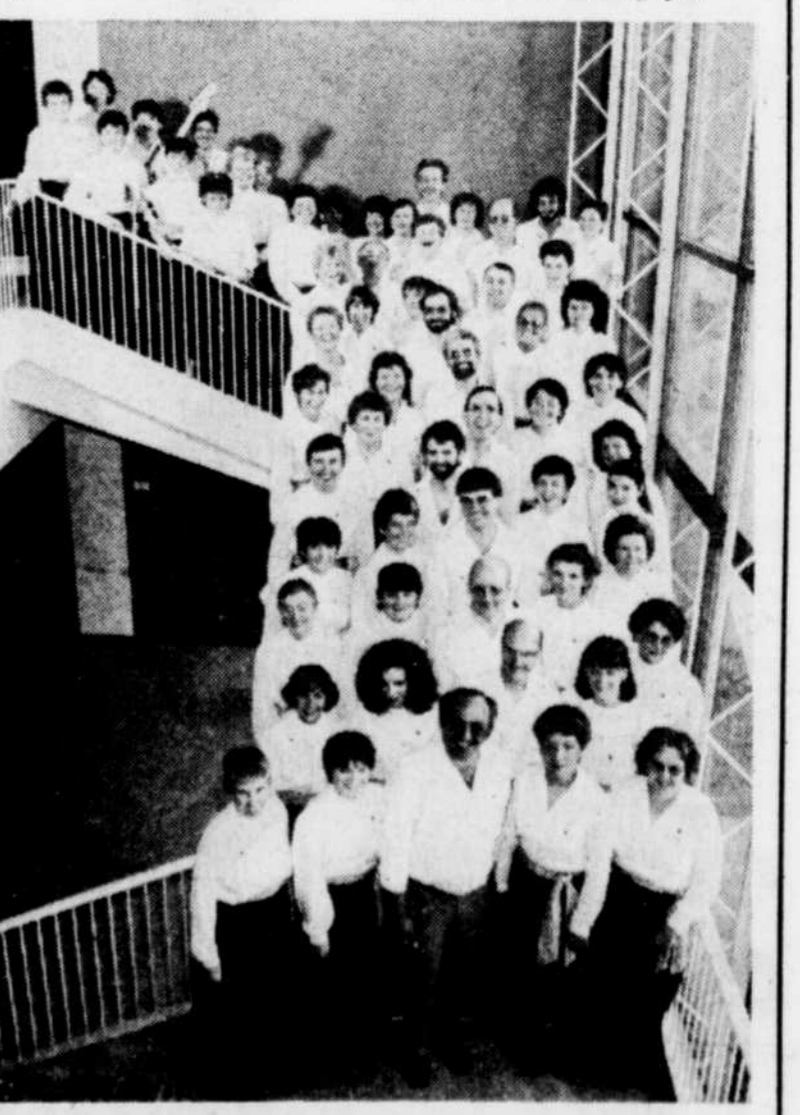
**KIM MITCHELL.** 17 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.  
**CLAUDE DUBOIS et Marjo.** 19 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.  
**LUBA.** 24 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.

**JUDAS PRIEST.** 24 juillet. Colisée de Québec. Billets en vente.  
**MICHEL FUGAIN et le groupe vocal.** 26 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.

**INXS.** 31 juillet. Vieux-Port. Billets en vente.  
**AOÛT**  
**JULIETTE GRECO, ERTHA KITT et MARJO.** 2 AOÛT. Vieux-Port. Billets en vente.  
**GOWAN.** 7 août. Vieux-Port. Billets en vente.

**OSCAR PETERSON.** 9 août. Vieux-Port. Billets en vente.  
**Septembre**  
**BROUE.** Du 18 au 28 septembre. Palais Montcalm. Billets en vente.

**ANDRÉ-PHILIPPE GAGNON.** 30 sept au 12 oct; du 15 au 19 oct; du 22 au 25 oct. Palais Montcalm. Billets en vente.  
**SERGE REGGIANI.** 9 septembre. Grand-Théâtre. Billets en vente le 25 juin.



**Le chœur Héritage de Sherbrooke présentera demain soir un grand concert dans le cadre du Centenaire de la paroisse Saint-Jean Baptiste. L'événement aura lieu sur le parvis de l'église St-Jean Baptiste ou à l'intérieur, en cas de pluie.**



**Le magicien Marc Tardif rencontrera les enfants à la Bibliothèque Gabrielle-Roy**