

CAHIER **F****BONNE CHÈRE**

Le Croquembroche
LE RESTAURANT DU
HILTON QUEBEC
réservations: 647-2411

Lancé par deux Italiens qui se sont rencontrés à Québec

Le Café d'Europe tient depuis 25 ans

«L'un est Italien, l'autre l'est tout autant! L'un était venu pour «voir un peu de pays», l'autre pour parfaire son français. Le hasard a voulu qu'en mettant le pied à Québec chacun de leur côté ils se rencontrent pour former équipe et lancer leur propre restaurant.



par
Jacques DALLAIRE

Et voilà 25 ans maintenant que Renato LaRosa et Wladimiro Capolla «s'endurent» et que le Café d'Europe qu'ils ont fondé tient toujours pignon dans le Vieux-Québec.

Rompus et formés à l'hôtellerie européenne, MM. LaRosa et Capolla ont su importer et imposer un style particulier à leur établissement et une cuisine personnalisée que réalise depuis plus de 15 ans le chef Jean-Claude Hispiwack. Mais, cha-

que lundi matin, tel un rituel, Renato prépare lui-même toutes les sauces, donnant ainsi le ton. Et il lui arrive de remplacer encore assez souvent aux chaudrons, imprégnant ainsi davantage sur le menu la «personnalité» de la maison.

«Quand les clients nous demandent: qu'est-ce que vous avez à nous offrir ce soir? Pour nous, c'est un honneur», explique Renato, alors que «Miro», comme tout le monde le surnomme depuis longtemps, acquiesce d'un sourire de contentement.

Clientèle locale

Depuis un quart de siècle, ils ont tous deux vécu les hauts et les bas de la rue Saint-Jean. Au début, l'idée de retenir le mot «café» dans l'appellation de leur établissement s'inscrivait bien dans la mentalité de l'époque. La rue Saint-Jean et ses alentours regorgeaient de cafés et de bistros et les «artistes» de toutes notoriétés s'y donnaient rendez-vous.

Si certaines périodes ont pu être difficiles, le Café d'Europe a su

dès le départ prendre sa place, malgré qu'il soit situé dans la rue Sainte-Ange, une artère en apparence peu propice au commerce.

Le restaurant est devenu petit à petit le repère de la clientèle locale à longueur d'année et le phénomène perdure, tant et si bien que l'établissement n'a jamais joué toute la mise sur le tourisme pour arrondir les fins de mois, car 80 pour 100 des clients habitent Québec ou les environs.

MM. LaRosa et Capolla ont réussi et continuent à le faire, grâce à une recette qui tient pourtant à peu d'ingrédients, mais qui sont essentiels pour entretenir continuellement la flamme: des heures et des heures de travail; un menu qui sait innover; un service très personnalisé (on prépare encore beaucoup de plats sur guéridon en salle) et attentionné, assuré par des gens d'expérience et une forte et constante présence sur les lieux.

Jamais assez

Aujourd'hui, MM. LaRosa et Capolla sont en quelque sorte prisonniers de leur propre formule, mais la seule façon d'en sortir, comme l'explique Renato, c'est justement d'innover, de s'ajuster, de créer et d'être à l'écoute des clients, «sinon on deviendrait dingues!»

Mais, 25 ans quand même? «Vous voyez, nous, on ne s'est jamais occupé des autres, sinon on serait déjà très loin, rajoute Renato. Fondamentalement, les gens aiment les changements et veulent être bien traités quand ils viennent au restaurant. C'est comme les couleuvres, on les connaît tous, mais on peut faire des chefs-d'oeuvres avec ça.»

C'est à peine si Renato et Miro peuvent prendre quelques jours de répit pour se rendre chasser (encore qu'on peut les rejoindre en tout temps), mais ils acceptent leur sort avec le sourire. Comme leurs femmes, à qui ils attribuent au moins beaucoup de mérite, ont dû depuis longtemps s'accommoder de leur absence du foyer.

«Nous ne serons jamais riches, mais par contre nous sommes heureux», résume Renato.

«Au bout de 25 ans, on pourrait dire que les gens savent ce qu'on est capable de faire, comment pour sa part Miro, mais c'est jamais assez.» C'est sans doute ce qui fait finalement tout le charme du Café d'Europe.



Le hasard a voulu que Renato LaRosa (à gauche) et Wladimiro Capolla se rencontrent à Québec, il y a un quart de siècle, et forment équipe pour lancer leur propre entreprise, le Café d'Europe.



Le Soleil, René St-Pierre

Des vins populaires

À Québec, nous buvons plus de Mouton-Cadet que n'importe où ailleurs au monde. C'est bien ce qu'a déclaré cette semaine à Québec, M. Xavier de Eizaguirre, président de Rothschild Inc. Notre chroniqueur, M. Jean-Gilles Jutras vous en parle en page 5.

La Buis
RESTAURANT
Grillades
Fruits de Mer

PLAISIR SAISONNIER
Le homard
Le demi-homard et filet mignon **10\$95**

CARREFOUR
LA PÉRADE
3340, Quatre-Bourgeois
Sainte-Foy
RÉSERVATIONS:
659-1322

Auberge Chaumonot
Ile d'Orléans

Située au bord du fleuve, une magnifique auberge où vous trouverez: chambres confortables, piscine, salles de réceptions, salle à manger, ou vous pourrez déguster grillades et fruits de mer.

TABLE D'HÔTE
Saint-François, I.O.
Res. (418) 829-2735

Le Moulin de Saint-Laurent
CUISINE FRANÇAISE ET QUÉBÉCOISE

TABLE D'HÔTE
754, chemin Royal, Saint-Laurent, I.O.
Réservations: 829-3888

POUR LE BRUNCH OU LE BUFFET DU DIMANCHE...

PRENEZ LE TRAIN
* ET LAISSEZ LES ENFANTS À LA GARE

BRUNCH*
10h30 et 13h30
Plus de 30 mets au choix.
13\$95 au choix par personne

NOUVEAU BUFFET EN SOIRÉE
de 17h à 22h
Plus de 30 mets au choix, ainsi que nos plats vedettes. **13\$95**

EN VEDETTE

- Crème de légumes
- Trempefrites de fruits de mer et turbot
- Brochette de fruits de mer
- Brochette de poulet
- Brochette de boeuf
- Poire flambée au piment
- Gâteau au chocolat

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

* Garderie avec brunch gratuit, piscine avec gardien.

VENEZ VOIR ET GOÛTER...LA DIFFÉRENCE! MENU GASTRONOMIQUE SPÉCIAL

Dîner en famille
(pour 4 personnes)
Soupe Sum See
Rouleaux impériaux
Guy Pan & Pétoncles sautés avec légumes
Har Ding aux noix d'acajou
Boeuf Sa Tay
Riz frit Linnan
Biscuits aux amandes
Thé chinois

55\$ 4 pers.

Dîner entre amis
(pour 6 personnes)
Soupe aux nids d'hirondelles
Rouleaux impériaux
Assiette d'entrées croustillantes
Har Ding aux noix d'acajou
Guy Pan & Pétoncles sautés avec légumes
"Hung Siu" Doré
Boeuf Sa Tay - Riz frit Linnan
Biscuits aux amandes - Thé chinois

100\$ 6 pers.

RESTAURANT LINNAN

4121, boul. Ste-Anne, Québec

(1/2 mille des chutes Montmorency)

Tél.: 661-7713-4

Comment s'y rendre: boul. de la Capitale est, direction Ste-Anne-de-Beaupré; prendre la sortie Ile d'Orléans et tourner immédiatement à gauche vers Québec, suivre le boul. Ste-Anne.



LA BONNE CHÈRE

Café Suprême ou A.L. Van Houtte

Du café de qualité... pour tous les goûts

Les véritables amateurs de café ont l'embarras du choix. Des boutiques spécialisées comme Café Suprême et A.L. Van Houtte «tapissent» la région de Québec et rivalisent d'astuce pour obtenir la faveur populaire, même s'il n'est pas évident que le produit de l'un est supérieur à l'autre.

par Claude GOYETTE

Les deux concurrents développent un concept semblable et insistent sur la fraîcheur de leur produit et la qualité de leur nourriture. Ils offrent, tous les deux, du café à la tasse et en grains, de même qu'un menu léger qui ne contient aucune friture. Café Suprême a été créé à Montréal en 1980. Il compte 31 concessions, dont six dans la région de Québec et une à Moncton. A.L. Van Houtte existe à Montréal depuis 1919. Il offre des concessions depuis 1981 et il en compte actuellement 50, dont quatre dans la région de Québec et trois en Ontario.

«Notre marque de commerce, c'est la qualité de notre café, explique Mme Claude Morin, maître-franchiseur pour tout l'Est du Québec et les Maritimes. Nous offrons 13 variétés de café, et nos mélanges sont exclusifs: ils sont réalisés par la compagnie Gérard Van Houtte, de Montréal. Le choix des grains et la torréfaction demeurent les facteurs

primordiaux pour juger la qualité d'un café.

Même clientèle

Café Suprême favorise le développement de son réseau à l'intérieur des centres commerciaux tandis que A.L. Van Houtte semble privilégier la prolifération de ses établissements dans les édifices à bureaux. Ils visent tous les deux une clientèle semblable, mais ils la recherchent de façon différente.

«Notre clientèle n'est pas tellement différente, de souligner M. Robert Lancôt qui détient l'exclusivité des concessions d'A.L. Van Houtte pour la région de Québec. Nous attirons une clientèle de gens d'affaires et des personnes qui ont appris à connaître le vrai café. Ils veulent manger une nourriture saine dans un décor agréable et prendre un repas équilibré sans friture.»

A.L. Van Houtte insiste, lui aussi, sur la fraîcheur et la qualité de son café. Son approvisionnement vient de Montréal et il ne doit pas différer beaucoup de son concurrent puisque Pierre dirige A.L. Van Houtte et que Gérard fournit Café Suprême. Les deux sont les fils d'Albert-Louis Van Houtte qui a fondé la maison A.L. Van Houtte et ils ont grandi et appris leur métier auprès de leur père.

Café pour café, les consomma-

teurs auront de la difficulté à s'y retrouver, même si le goût peut varier d'un client à l'autre et d'une sorte de café à l'autre. L'arabica d'A.L. Van Houtte n'aura pas le même goût que celui de Café Suprême car le choix du grain n'est pas le même, et le procédé de torréfaction non plus. Le souci de qualité semble cependant aussi présent d'un côté comme de l'autre.

La nourriture

Si l'on s'attarde quelques instants à la nourriture, A.L. Van Houtte semble détenir un léger avantage. Les deux présentent un menu léger sans friture qui met en évidence les croissants, les sandwiches, les quiches, les salades, les muffins et les desserts, etc., mais A.L. Van Houtte offre plus de variétés de produits et semble attacher plus d'importance à cet aspect de ses établissements.

«A.L. Van Houtte a engagé une diététiste et elle travaille à l'amélioration de nos menus, explique M. Lancôt. Nous préparons les sandwiches devant les clients avec du pain de campagne ou du pain de blé. Nous avons un pâtissier qui travaille exclusivement pour nous, sept jours sur sept, durant la nuit, et il prépare des croissants, des muffins, des danoises et des feuilletés. L'aspect nourriture prend de plus en plus d'importance à l'intérieur de nos commerces, et c'est le

même menu pour chaque franchise.»

Ceux qui aiment le café peuvent

le boire quand, comment et où ils veulent pour parodier une publicité qui a fait sa marque. Un article de

journal ne remplacera jamais le goût personnel qui restera le seul et unique juge! ●



M. Jean-Marc Labrecque, qui vient d'ouvrir un Café Suprême aux Galeries de la Capitale, et Mme Claude Morin, maître-franchiseur, préparent leur mélange favori.

LA PÊCHE ORIGINALE PRÉSENTE LA POIRE ORIGINALE

de Kuyper
HARVESTPEAR SCHNAPPS
Après avoir conquis l'Amérique avec le Peachtree Schnapps, de Kuyper va conquérir le monde avec sa toute nouvelle liqueur de poire HarvestPear Schnapps.

Dégustez-la nature, avec ou sans glaçon, ou encore dans un cocktail.

COOLER À LA POIRE
Verser du HarvestPear Schnapps de Kuyper dans un verre, ajouter du soda et servir sur glace.

de Kuyper



UN *Fantasma* À DEUX

Les moules marinières ou provençales pour deux, frites.
13,95\$

Une poitrine et deux cuisses de poulet, sauce, frites, salade de chou
14,95\$

Le doublé de linguine aux fruits de mer
19,95\$

La paire de tournedos Rossini (1/4 lb), légumes, pommes de terre
19,95\$

Les fantasmes sont toujours plus agréables lorsqu'ils sont partagés! Tous les plats sont servis avec deux verres de vin...

L'après-repas: vous en faites ce que vous voulez.

saint-germain

Sillery, Charlesbourg, Sainte-Foy; Plaza Laval/Hôtel Saint-Laurent

D'UNE TABLE A L'AUTRE

Trois festivals dans un

M. Yves Cloutier, le proprio du Deauville de Sainte-Foy, ne fait jamais rien comme les autres. Tandis que la majorité de ses «concurrents» organisent des festivals de homards, ce dernier se lance dans un triple festival.

par Claude GOYETTE
et Jacques DALLAIRE

Il ne se contente pas de mettre en évidence le homard mais il ajoute le boeuf et les scampi. Il va même plus loin puisqu'il offre un dessert spécial qu'il qualifie de quatre dans un pour le prix de \$2,75: éclair, mille feuille, moka vanille ou chocolat et salade de fruits.

La rue Maguire

Robert Gillet aime se lever de bon matin et il invite ses auditeurs à venir se joindre à lui, le vendredi 29 mai, à 6 heures. Il envahira la rue Maguire à l'occasion du 350e anniversaire de la ville de Sillery. Son émission «Le Matin de Québec à CBV 980» sera diffusée en direct. De 6 à 9 heures, 14 restaurants et terrasses offriront gratuitement le petit déjeuner tandis que la brasserie O'Keefe fera «couler» son liquide sans frais.



Le propriétaire du Deauville lance un triple festival.

Brunch classique

Dans le cadre de son brunch classique, le restaurant le Croquemobroche, du Hilton international Québec, reçoit cette semaine Julie Crique, violoniste, et Esther Gonthier, pianiste.

La Roche À Veillon

La Roche À Veillon, de Saint-Jean-Port-Joli, est très connue, autant par sa cuisine qui met en évidence les mets traditionnels québécois que par son théâtre d'été. Le restaurant ouvre ses portes au-

jourd'hui et l'horaire est de 7h30 à minuit, pour le dimanche, et de 8h à minuit, du lundi au jeudi, et de 8h à 2h du matin, les vendredi et samedi. Le théâtre d'été prendra l'affiche à partir du 19 juin. Mme Toussaint est la secrétaire de cette corporation à but non lucratif et elle soulignait que le restaurant offre de nouveaux mets comme l'esturgeon fumé, la quiche au jambon et au fromage, le pâté de saumon frais et la casserole de fruits de mer.

Les habitués retrouveront aussi le ragout de pattes, la soupe aux pois, la tarte au sirop d'érable, le pain de ménage et plusieurs autres plats que nous avions l'habitude de retrouver sur nos tables autrefois.

Ce restaurant est situé dans une vieille grange et il contient quatre salles à manger qui peuvent accueillir plus de 200 convives. Il est préférable de réserver au: 418-598-3061 et il est bon de rappeler que cet établissement ne possède pas de permis de boisson et que la direction n'autorise pas les clients à apporter la leur.

La Maison des Vins

La Maison des Vins de Québec offre aux amateurs des dégustations très intéressantes. Ce sont des soirées thématiques et des veillées bons achats. Les soirées thématiques mettent en évidence des vins de régions précises comme le Côtes du Rhône en mai et l'Alsace en juin. Ces soirées durent trois heures, coûtent \$25 et s'adressent à des groupes d'au moins une douzaine de personnes. On présente le vignoble, on déguste des crus de qualité et un mets régional.

Les soirées bons achats ont pour but de faire connaître et de permettre de déguster une dizaine de produits d'appellations et d'origines différentes. Les vins à déguster varient entre \$8 et \$30 la bouteille. Le prix est de \$10 par personne et il est possible de se présenter à la Maison des Vins, sans autre invitation, seul ou en

groupe. Les soirées auront lieu, les 4 et 5 juin, et il est toujours possible de rejoindre M. Marc Laprise pour obtenir plus de renseignements concernant l'une ou l'autre de ces soirées.

Cadet sommelier

La commission régionale Saint-François de Drummondville présentait en fin de semaine dernière la grande finale du «concours du cadet sommelier du Québec». Cette première édition de ce concours provincial regroupait quelque 35 étudiants en service de la restauration provenant de différentes commissions scolaires du Québec.

Le représentant de l'école Wilbrod-Bhérrer, secteur adulte, M. Jean-Pierre Lesage, a mérité la troisième place lors de ce concours qui comprenait trois épreuves distinctes.

Dans un premier temps, il s'agissait d'un travail de recherche sur les vins. Suivait un examen théorique sur la connaissance des vins. Ces deux épreuves complètes, les cinq meilleurs candidats (es) ont été retenus pour la grande finale comprenant deux épreuves.

Une première portait sur une appréciation critique d'échantillons de trois vins pour en faire un exa-

men «organoleptique», soit en apprécier la qualité. La seconde consistait en une épreuve de service dans les conditions de la pratique en présence de quatre dîneurs assemblés à une table.

POUR BIEN CONSTRUIRE ET RENOVER...

Le cahier «HABITAT» du SAME-DL... un outil indispensable pour simplifier vos courbes de rénovation.

LE SOLEIL

ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, composer le numéro sans frais: 1-800-463-2342

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30
Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

RESTAURANT-AUBERGE

La Goëliche

Table d'hôte

22, av. du Quai, Ste-Petronille, Ile d'Orléans

828-2248

Dimanche de 10h30 à 14h00

BRUNCH

service chaud et froid

adulte 9.95\$ enfant moins de 10 ans 5.95\$

TABLE D'HÔTE tous les soirs à partir de 9.95\$

Desormais, la grande classe est abordable.

RESTAURANT Le Samuel

1, Place Samuel-Holland

682-3428

Chez Rabelais

Restaurant de fine cuisine

Notre table d'hôte

La salade César ou le gâteau de cervelles sauce remoulade le veuf de porc aux légumes de saison, sauce hollandaise

Les aguilotes de volaille, sauce hollandaise 19,95\$

L'entrecôte grillée aux trois moutardes 20,95\$

L'assiette de fruits de mer rabelaisienne (homard, moules, palourdes, crevettes) 23,95\$

Les petits gourmands - thé, café, infusion

MAÎTRE HOMARD BOUILLI OU GRILLÉ (saumon au choix, ail, nature ou citronné) 15,00\$

Coin côté de la Montagne Ouvert tous les jours de 11h00 à 23h00

En haut de l'escalier Casse-cou Rés.: 692-3367

Pouvons-nous trouver meilleure façon de célébrer notre

1er anniversaire

que vous convier, le 3 juin à 18h30, à une fête gastronomique (repas et vin)?

Faites vite, procurez-vous vos cartes.

LE COQ AU VIN

FINE CUISINE DU MARCHÉ

Place Royale

Les voûtes • Réceptions

25 1/4 Notre-Dame 692-2846

* Cartes disponibles au restaurant, 12\$ / personne

AU MANOIR ST-CASTIN...

une délicieuse façon de vous divertir...

DIMANCHE BRUNCH

de 10h30 à 14h

AMBIANCE MUSICALE

MENU DU JOUR

tous les midis

TABLE D'HÔTE

tous les soirs

Réservations: 849-4461

chemin Le Tour du Lac, Lac Beauport

LE BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

YOLANDE, GENEVIEVE, PATRICK, STEPHANIE et ANTOINE CARRIER sont venus se régaler au buffet à volonté du dimanche soir chez Beaugarte. La grande occasion de leur réunion était pour célébrer l'anniversaire de Madame Carrier, resplendissante sur cette photo en passant. Qui a votre avis a fait une blague au moment de la photographie immortalisant cette belle famille sur pellicule? On ne peut pas dire mais GENEVIEVE n'a certainement pas pu contenir son fou rire. Une preuve de plus que plaisir et bonne humeur sont de mise chez Beaugarte le dimanche soir... AINSI VA LA VIE...

Adultes: 11.95\$ Enfants (14 ans): 6.95\$

Beaugarte

Place Belle Cour, Sainte-Foy, réservations: 659-2442

TABLE D'HÔTE

Le soufflé de cervelle au coulis d'écrevisse

La terrine de canard bédicenne

Le potage

Le tournedos aux trois poivres

Le médaillon de veau, sauce bolets

Le homard Thermidor

Chariot de desserts

Thé - Café

18.95\$

Votre hôte: Paul Polidori

Chez Berlinguet

Au choix... 640, Grande-Allée est

Menu à la carte Table d'hôte Menu pour gens d'affaires

Réservation: 522-7220

Ah Oui! C'est LA TYROLIENNE!

DOUZE VARIÉTÉS DE FONDUES - POISSONS ET FRUITS DE MER - GRILLADES - SPÉCIALITÉS MAISON -

Service attentionné

Ambiance chaleureuse qui plaît à tous.

Ah Oui! La Tyrolienne c'est:

SAMEDI & DIMANCHE UNE TABLE D'HÔTE variée à 13,95\$

"Vos réservations sont garanties à La Tyrolienne".

plus sympathique... évidemment

LA TYROLIENNE

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

LE BRUNCH

DIMANCHE 10h30

ADULTES 15.75 \$

LES MOINS DE 10 ANS 6.00 \$

Pointes d'asperges, fruits de mer Neptune, harengs marinés, moules aux vinaigrettes, thon vinaigrette, céleris raves, Salades bergere, catalane, niçoise, havanaise, crevettes, Oeufs pochés bédicenne, brochette de boeuf, cuisse de poulet farcie, émincée de veau zuri-choise, filet de flétan en homardière, Viandes froides et fines charcuteries, Gâteaux forêt noire, au cocktail de fruits, renversé aux ananas, au fromage, mousse aux fraises, les Baklavas, savarin printanier, crêpes au beurre d'érable, etc., etc., etc.

2 heures de stationnement gratuit

Réservations 647-2222

L'ASTRAL

BAR-RESTAURANT ROTATIF

CUISINE À L'EUROPÉENNE

1000, Le Concorde

L'HÔTEL SUR GRANDE-ALLÉE

Le Valparaiso, un authentique restaurant latino-américain

«Québec ne compte aucun véritable restaurant latino-américain. Nous avons voulu combler un vide et présenter le vrai visage de l'Amérique latine: sa culture, sa cuisine et son ambiance.»

par Claude GOYETTE

Carlos Leon est Chilien et il dirige un restaurant «Le Valparaiso» en compagnie de son compatriote, Hector Toledo et d'un Québécois, Serge Laroche. Depuis février, au 565 rue Saint-Jean, les trois associés font des pieds et des mains, aidés de leurs épouses, pour faire découvrir leur cuisine latino-américaine qu'ils qualifient d'authentique.

«Nous voulons refléter une autre image que celle du Mexicain en train de dormir sur la plage, explique M. Leon. Les Québécois connaissent l'Amérique latine et plusieurs pays de l'Amérique du Sud mais ils ignorent des facettes importantes de la culture et de la gastronomie de ces pays. Nous essayons d'aller plus en profondeur et de montrer toute la richesse et la diversité de ces contrées.»

Une subvention

Mais, avant de se lancer dans leur aventure gastronomique, les trois copains ont été obligés de se transformer en menuisier, en plombier et en électricien. Ils ont loué un appartement qui contenait plusieurs bureaux et ils l'ont modifié de fond en comble. Ils ont investi \$70,000 avec la promesse de recevoir une subvention de \$20,000 de la ville de Québec, soit 30 pour 100 des coûts de rénovation.

«Nous avons passé trois mois à transformer l'appartement, à refaire les divisions et à remettre en valeur les murs anciens, souligne M. Leon. Nous voulions recevoir nos clients dans un décor sobre mais dans une ambiance agréable. Nous avons divisé l'établissement en trois salles et nous pouvons accueillir environ 35 clients. Nous avons investi un montant d'argent plus élevé car nous étions certains d'obtenir la subvention municipale. Nous avions les formulaires et la brochure explicative - laquelle précise que le programme demeure toujours en vigueur - mais notre demande a été refusée par un fonctionnaire qui nous a déclaré qu'elle aurait dû être envoyée avant le 31 décembre 1986.» Les restaurateurs attendent toujours leur subvention. Ils n'ont pas de fonds de roulement car ils l'ont englouti dans leurs travaux de rénovation.

La cuisine

Malgré ce pépin de taille, les trois associés ont ouvert un petit café-bar d'une trentaine de places au sous-sol et ils essaient de «vendre leur produit» et surtout de le faire connaître. Ils éprouvent un peu de difficulté à attirer le client car leur devanture n'est pas très attrayante. Mais, une fois à l'intérieur, le décor est accueillant et la cuisine permet des découvertes intéressantes.

La cuisine du Valparaiso s'inspire surtout du Chili, du Mexique et du Pérou. C'est une cuisine épicée, mais les restaurateurs la préparent

selon le goût des clients. Leur menu est écrit en espagnol, mais chaque plat est bien expliqué dans la langue de Molière.

«Notre cuisine est authentique, souligne M. Leon. J'ai beaucoup voyagé et Québec compte une importante communauté latino-américaine. Nous avons réuni plusieurs recettes originales et nous avons composé une carte de base très représentative de l'Amérique latine. Ma femme - qui est Chilienne - réalise les plats, assistée d'une Salvadorienne et d'un Argentin. Nous préparons aussi bien les poissons que les viandes mais selon nos recettes et avec nos épices.»

Le Valparaiso est ouvert sept jours sur sept, sauf le samedi et le dimanche midi. Il offre des menus du jour entre \$5 et \$7 ainsi que des tables d'hôte entre \$10 et \$16. Les clients peuvent apporter leur vin car l'établissement n'offre qu'un seul vin qui vient d'Espagne. Les proprios ne se contentent pas de réaliser des plats latino-américains mais la musique et le décor essaient de recréer un peu le charme et la chaleur de ces pays du sud.

M. Leon et ses amis ne veulent pas créer un ghetto. Ils n'ont pas mis sur pied un restaurant pour se retrouver entre compatriotes. Ils aiment la ville de Québec et ils soulignent que 90 pour 100 de leur clientèle se recrute parmi les Québécois. Leur rêve: faire connaître et apprécier davantage l'Amérique latine, obtenir leur subvention et atteindre la rentabilité.



Le Soleil, Yvon Mongrain

Serge Laroche, Hector Toledo et Carlos Leon veulent faire connaître la culture et la gastronomie de l'Amérique latine.

Café ROSALIA

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN

FESTIVAL DU HOMARD

grillé ou bouilli 13,95\$

Choix de tables d'hôte à partir de 11,95\$ à 16,95\$

2740, boul. Laurier, Place Laurier, Ste-Foy
Réservations: 656-1012

RESTAURANT Shanghai Matignon

京滬川

SPECIALITÉS: SZECHUANNaises, PÉKINOISES, SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil
Rés.: 694-0001

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

PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE

et sur deux repas pris à notre table à manger le dimanche 24 mai 1987 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!

BRUNCH DU DIMANCHE avec Claude Paquet au piano 13,50\$ et 7,50\$

MUSIQUE CLASSIQUE SUR SCÈNE TOUS LES SOIRS Dimanche, mardi, mercredi, jeudi, samedi: Trio musical sur scène
Vendredi: Trio lyrique de Québec

Dominique Fremet chef exécutif

Restaurant Charles Baillargé

HÔTEL CLARENDON
57, Sainte-Anne — 692-2480

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

27, Ste-Angele Québec 692-3835

PREPARE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGELE

Ouvrir le dimanche

La tourte aux pointes d'asperge
La bisque de homard
La perdrix et le lièvre grand-mère ou
Le filet de truite au vinaigre de champagne

Les olivettes de betteraves glacées
Les petits pois à la française
Les pommes nouvelles persillées
Le gâteau au chocolat et au marasquin

Café 18,95\$

Café des Artistes

Restaurant Corne

FESTIVAL DU HOMARD 10,95\$ (lundi, mardi, mercredi soir: 7,95\$)

BRUNCH MUSICAL tous les dimanches 10,95\$ adultes, 5,95\$ enfants de moins de 12 ans

TABLE D'HÔTE disponible tous les soirs 15,95\$

333, SAINT-AMABLE (arrière du Grand Théâtre) 522-4011
Stationnement gratuit, entrée Claire-Fontaine

Brunch à la grecque tous les dimanches de 11h à 15h 10,95\$ 5,95\$ Enfants moins de 12 ans

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS Réservations: 525-7525

Restaurant CAFÉ LE GREC 95, chemin Ste-Foy, Québec

RESTAURANT La FENOULLIÈRE

"Une tentation pour l'amateur de Cuisine Traditionnelle et Provençale"

Menu des gens d'affaires

Table d'hôte tous les soirs

MENU À LA CARTE

Addition modérée

3100, chemin St-Louis, Ste-Foy
Réservations: 653-3886

RESTAURANT LES APPELANTS

CUISINE ACTUELLE TABLE D'HÔTE (5 services) à partir de 16,50\$

En primeur: asperges de l'île, pâtes fraîches et homards

Vos hôtes: Amée Van Veen et André Tanguay

2198, avenue Royale, St-Laurent, île d'Orléans
Réservations: 828-2077 (si occupé: 828-9344)

AUBERGE RAMADA

NOUVEAU chez Leonardo

Cuisine italienne et continentale

Venez vous régaler à notre tout nouveau restaurant

Nos spécialités: Fettucini Alfredo, la noix de veau aux belles de Matane, pinces de crabe à la crème d'ail...

Table d'hôte à partir de 8,95\$

le Vivier MAINTENANT OUVERT LE MIDI

Du lundi au vendredi Spécialités: poisson frais et fruits de mer

Table d'hôte à partir de 8,95\$

FESTIVAL DU HOMARD table d'hôte à partir de 15,95\$

1200, rue Lavigérie, Sainte-Foy (Québec). Rés.: 651-2440

Gourmandises de la mer et des rivières

DU 2 AU 30 MAI 1987

Buisson de demoiselles roses, fine champagne
Brioche de fruits de mer au pistil de safran
Pannequet de crabe des neiges au gratin
Gâteau aux deux poissons, verdurette

La marmite du jour ou
Soupe du pêcheur et sa rouille

Médallions de bébé requin au blanc de poireau 18,95\$
Petit bar blanc poêlé à la graine de fenouil 18,95\$
Homard gaspésien au court bouillon ou grillé 18,95\$
Filet de dorade rouge (rouget) aux deux sauces 18,95\$
Duo de grenouille et pétoncles au parfum d'ail 19,95\$
Suprême de saumon frais glacé au champagne 23,90\$
Les douceurs de la mer, mollusques et coquillages à la nage 24,95\$ (demi-homard, crevettes, moules, pétoncles, pinces de crabe, cuisses de grenouilles sur riz safrané)

Pommes de terre
Légumes de saison

Les douceurs du pâtisseries
Café, thé, infusions, lait

Manoir Montmorency

2490, avenue Royale Beauport (Québec)
Pour réservations: 663-2877

BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES (tous les dimanches) 10h30 à 14h30

Seulement 12,95\$ pour adultes — Demi-prix pour enfants

Votre table à quelques pas du Saint-Laurent...
TABLE D'HÔTE incluant le frisson digestif à partir de 17,95\$
DINER D'AFFAIRES à partir de 5,95\$

Restaurant-Bar aloha

La chaleur des îles, chez nous!

Édifice Le Havre, Vieux Port de Québec 692-1949

Le Mouton-Cadet se vend plus au Québec que partout ailleurs

Le Mouton-Cadet est populaire partout dans le monde, mais c'est au Québec qu'il se vend le plus. C'est ce qu'a déclaré M. Xavier de Eizaguirre, président de Rothschild inc., filiale de la société Rothschild de France en Amérique du Nord.



Mercredi, à la Maison des vins, avec la collaboration de la SAQ, la maison Gravel Liqueurs, agent promotionnel pour Rothschild, avait convié M. de Eizaguirre à venir présenter et commenter six vins superbes, produits par cette maison plus que centenaire, installée, comme bien on pense, en Bordelais, où, d'ailleurs, elle est devenue comme un chef de file pour les autres propriétés.

La trinité de Mouton

Quand on voit le nom fort connu de «mouton», on pense à un chateau illustre, ou encore au baron Philippe de Rothschild, on oublie souvent qu'il s'agit, avant tout d'un vin, le Château Mouton Rothschild, grand cru classé de Pauillac, en Médoc. Il ne faut pas dissocier le vin du chateau, ni du baron. Il s'agit d'une trinité.

Raconter l'histoire du chateau, c'est rappeler la légende du baron ou encore l'épopée du vin. Tous ces éléments sont tellement imbriqués l'un dans l'autre qu'on ne peut parler de l'un sans mentionner les autres. D'ailleurs, de 19h à 21h30, ce mercredi 20 mai, on a eu plus de paroles que de vin. J'avoue avoir préféré les vins servis, même si les données du président Eizaguirre étaient intéressantes. Je ne parlerai pas des interventions des gens de la SAQ. C'était vraiment superflu et inutile, pour ne pas dire plus!

Philippe de Rothschild (je vous

en prie, prononcer à la française, avec un «u» bien ferme, et non Rothschaillide) a pris possession du chateau, en 1922, il avait 20 ans et ne connaissait rien à la culture de la vigne ni aux étapes de la vinification.

Pourtant dès 1924, il commercialisait sous l'appellation Mouton-Rothschild, un vin qui n'a jamais cessé de susciter l'envie de ses pairs et la satisfaction des amateurs. Le vignoble a souvent changé de nom et lorsqu'il en est devenu responsable, le baron Philippe a décidé de jouer la carte de nom «mouton» qui ne désignait pas l'animal. C'était plutôt une déformation du mot «mouton», «motte» ou butte. C'est-à-dire une référence à la conformation géologique.

Philippe a donc pris le «bouc» comme emblème et, dès la première récolte mise en vente, il a voulu innover en faisant dessiner une étiquette nouveau style, par un peintre de l'époque.

Cette étiquette a servi pour les millésimes 1924 et 1926. Elle représentait le bélier traditionnel et les flèches des armes du Baron. Par la suite, Philippe de Rothschild re-

vint à des étiquettes plus classiques, jusqu'en 1945, après la guerre, où il décida, en hommage à Picasso qui venait de mourir, de faire figurer une partie d'un de ses tableaux pour orner l'étiquette du millésime. Il invita ensuite d'autres peintres amis à en faire autant. On se rappellera que notre Riopel national a peint l'étiquette de Mouton Rothschild, en 1978. Chaque millésime a son étiquette nouvelle.

Les héritiers

Le baron Philippe est âgé maintenant de plus de 80 ans. C'est sa fille, la baronne Philippine, et le petit-fils, par hasard prénommé Philippe, qui continuent les traditions. Parce que les traditions, chez Mouton Rothschild, ce n'est pas qu'une habitude, c'est une décision de la maison de continuer les gestes ancestraux pour réaliser tous les vins, mais surtout le seul et unique «Château Mouton Rothschild».

Le Château Mouton Rothschild s'enorgueillit d'un musée unique au monde où la famille a amassé des trésors artistiques de toute nature, ayant trait au vin. En 1981,

nous avons eu la chance de voir exposer, au Musée de Québec, les originaux des étiquettes peintes par des artistes illustres. À la Maison des vins, l'autre soir, nous avons pu voir une série de bouteilles arborant ces oeuvres d'art, c'était fascinant!

Les vins en vente

On connaissait déjà le grand premier cru classé de Pauillac. Le millésime 1983, est en vente à la Maison des vins, Château Mouton Rothschild, AC Pauillac, premier grand cru classé (MV — \$167.05). Mais Rothschild fait d'autres vins de haute qualité, dont le rapport qualité/prix est fort intéressant.

D'abord deux vins dits «génériques», c'est-à-dire qui n'ont pas de classement particulier si ce n'est une appellation territoriale. Il ne faut pas lever le nez sur des vins aussi bien faits et de qualité sûre. Le Saint-Émilion-AC Baron Philippe, 1985 (MV — \$15.40) et le Grand Vin du Prélat, AC Pauillac 1985, (MV — \$17.10) méritent votre attention.

Si le premier est souple, délicat, tout en finesse et en velours, presque trop facile pour certains, le second a toutes les caractéristiques



Il ne faut pas dissocier le vin du chateau, ni du baron. Dans la famille Rothschild, il s'agit d'une trinité.

d'un Pauillac: un peu de rudesse, mais bien structuré, balance et, malgré tout étonnamment fin. Les deux vins sont prêts à boire, assurément, mais comme ils seront mieux faits, plus ronds, plus complets dans trois ou quatre ans. Avec une promesse de longévité d'une bonne dizaine d'années.

Il y a aussi, dans des catégories supérieures, puisqu'il s'agit de deux cinquièmes crus classés, deux vins très intéressants qui ont les caractéristiques mêmes des vins de classe. Ce sont le Château Mouton-Baronne-Philippe, AC 1983 (MV — \$45.35) que l'on a déjà eu ici dans un autre millésime et Château Clerc-Milon AC 1983 (MV — \$42.70). Deux Pauillac très bien réussis, fermés, discrets, qui laissent présager tellement d'avenir qu'on ne saurait laisser passer l'occasion.

Devant le fameux Château Mouton Rothschild 1983, on reste bouche bée, attentif à ce qu'il a à nous dire, on écoute et on se tait. On regrette d'avoir été obligé d'ouvrir ces bouteilles qui auraient été splendides, dans huit ou 12 ans. Comme c'est plaisant de pouvoir dire «j'ai bu du 1983», c'est peut-être la seule occasion, quant à moi, que j'aurai eu de pouvoir y goûter!

Et pour dessert:

Une nouveauté, un Sauternes qui m'a fait très belle impression. On a toujours besoin d'avoir quelques bouteilles de Sauternes. Pourquoi pas le Sauternes Baron-Philippe 1985 (MV — \$15.05). Il est d'une extrême jeunesse, bien sûr. Sa couleur nous l'annonce. Mais quel nez et quelles saveurs de miel et de cannelle, de muscade et de fruits. Un avenir prometteur. Evidemment vous garderez ces bouteilles pendant de nombreuses années et vous les aurez quand vous jugerez bon de les ouvrir: servi mature, ou au dessert, ou avec un bon foie gras naturel, ou mieux encore sur un Roquefort bien fait ou un bleu d'aussi belle venue. On dit aussi qu'en sauternais, on sert les huîtres avec du Sauternes. Pourquoi pas. Les Chinois, selon mon ami Claude Samson, nous ont indiqué les associations «salé-sucré». Quoi qu'il en soit, voilà des vins qui nous font voir les bons côtés de la vie!

Concours

Le concours du «Sommelier de l'année» avait eu lieu au Château Bonne Entente et non en Californie, le 1er mai. C'est le docteur Paul Giguère qui a obtenu le plus de points.



Olivier Lebre, de la maison Rothschild; Robert Gravel, président de Gravel Liqueurs; Xavier de Eizaguirre, président de Rothschild; Roger Thibault, Donald Villeneuve et Daniel Farez, de la SAQ.

RESTAURANT
la Réserve
108, Saint-Cyrille ouest
Res.: 524-1864 / 524-3571
Menu de gens d'affaires
à partir de 6,95 \$
jusqu'à 19h30

Special du chef
Salade de homard
ou
Assiette de crudités mimosa
Potage, consommé ou jus
Cannelloni au four
L'assiette impériale
Médaille de bœuf au poivre
Dinde de l'éton Rockefeller
Dessert maison, café
Aussi, table d'hôte disponible de
10,95 \$ à 16,95 \$ tous les soirs.

RESTAURANT CHAMPÊTRE
Chez Marius
SPÉCIALITÉS:
Méchoui, cochon de lait,
grillades sur charbon
de bois.
SEUL OU EN GROUPE
Maintenant ouverte
VERRIÈRE CHAUFFÉE
pouvant accueillir de 1 à 130 personnes
Une autre terrasse... un
environnement agréable!
À 10 minutes
de Québec,
Stationnement
facile
et gratuit.
Divertissements gratuits pour nos clients:
piscine, pétanque, fers, volley-ball, etc.
Repas pour gens d'affaires à compter de 6.50\$
610, chemin d'Olivier, Bémis. RÉSERVATIONS: 831-0222

FESTIVAL DU HOMARD
À NOTRE TABLE D'HÔTE
Gratin de fougères
au jambon
ou
Terrine de lapin aux
oignons et petits
légumes au vinaigre
Potage du jour ou
consommé
Saumon au coulis de
cresson et velouté 16.25\$
Émincé de bœuf
Stroganoff 17.95\$
Escalopes de veau à
l'estragon 18.50\$
Homard Newburg
sur turban de riz 20.95\$
Nos desserts et le café
Salle pour réception de
mariage, avec piste de danse
et terrasse privée.
1276, av. Maguire
687-0834
Nikola

Redécouvrez...
Restaurant les Jardins
Table d'hôte tous les soirs.
Petite carte du midi
pour gens d'affaires,
du lundi au vendredi.
Buffet en soirée
samedi, dimanche.
2955, boul. Laurier, Ste-Foy
(Auberge Universel Wandlyn)
Réservations: 656-6388



L'art du dîner

L'inédit et la finesse
de notre nouveau menu,
l'accueil et le service
se font complices
d'un grand dîner.

**RESTAURANT
LE CHAMPLAIN**
Pour réserver, 692-3861
Stationnement gratuit

Le Château Frontenac
Hôtels **Canadien Pacifique**
1, rue des Carrières, Québec

Les beaux week-ends
Vendredi soir
Buffet fruits de mer
Les vendredis soirs
à La Verrière dès 18h00
Un rendez-vous
gourmand!
23,50 \$
Taxes et service en sus.
Les produits de la mer,
meilleurs
que jamais!
Samedi soir
Les soirées dansantes
Tous les samedis dès
18h00
Buffet gastronomique,
pas de danses enivrants
et musique avec
Dieter Fess.
19,95 \$
Taxes et service en sus.
Dimanche midi
Brunch du marché
Tous les dimanches
1^{er} service: 11h00
2^e service: 13h00
Adultes 12,95 \$
Troisième âge 10,95 \$
Enfants 6,95 \$
(moins de 12 ans)
Taxes et service en sus.
Dimanche soir
Buffet familial
Le dimanche soir
dès 17h00
Venez vous réjouir en
famille ou entre amis,
dans une atmosphère
de fête.
Enfants 4,95 \$
(moins de 12 ans)
Adultes 10,95 \$
Taxes et service en sus.

LA BONNE CHÈRE

Les asperges du Québec, un véritable régal

♦ Avec le printemps nous arrivent, belles et bonnes, les asperges du Québec. Elles sont généralement vertes, mais il y en a aussi des blanches. Excellente source de vitamine C et bonne source de vitamine A, l'asperge est pauvre en calories.

À l'achat, il faut rechercher les pointes fermes. Conservez-les dans le tiroir à légumes du réfrigérateur. Prenez de quatre à six tiges par portion. Avant de les cuire, rompez la base ligneuse de chacune. Les laver délicatement et soigneusement.

L'asperge se sert salée et poivrée, avec beurre, citron, macis, panure beurrée, ail, bacon émietté, amandes grillées, échalote, oignon dur haché, parmesan, cheddar, vinaigre et moutarde; nappée de béchamel, de sauce hollandaise ou de sauce fromage.

Asperges à la sauce au fromage

Cuisson au micro-ondes

Four: 650 watts
Niveau-puissance: Élevé (100%), 6 à 10 minutes; moyen-élevé (70%)
Durée de cuisson: 12 à 15 minutes
Rendement: 4 à 6 portions/kg (2 à 3 portions/lb)

Ustensile

Un plat allant au four à micro-ondes de 30 cm x 20 cm x 5 cm (12" x 8" x 2").

Ingrédients

- 500 g (1 lb) d'asperges fraîches
- 60 ml (¼ tasse) d'eau
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel

Préparation

1. Choisir des tiges de grosseur uniforme, droites, fermes, bien vertes et à pointes bien fermées. Brossez les tiges à l'eau froide.
2. Dans le plat allant au four à micro-ondes, mettre l'eau et le sel. Placer les asperges les pointes au centre et les tiges vers l'extérieur. Couvrir d'une pellicule de plastique en laissant un coin à découvert pour aérer.
3. Cuire à «moyen-élevé» de 12 à 15 minutes ou jusqu'à tendre. Egoutter, laisser reposer 2 minutes et servir avec une sauce au fromage.

Sauce au fromage

Niveau-puissance: Élevé (100%), moyen-élevé (70%)
Durée de cuisson: 4 à 5 minutes
Rendement: 310 ml (1¼ tasse)

Ustensile

- Une casserole de 1 l (4 tasses).
- Une tasse à mesurer.

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine
- 30 ml (2 c. à table) de farine tout-usage
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) de lait

- 60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar, râpé

Préparation

1. Dans la casserole de 1 l (4 tasses), mettre le beurre, la farine et le sel. Cuire à «élevé» de 1 à 1½ minute; brasser.
2. Ajouter graduellement le lait. Faire cuire à «élevé» 2 minutes, remuer et cuire à «moyen-élevé» 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et commence à bouillir.
3. Ajouter le fromage cheddar râpé à la sauce chaude. Après la cuisson, brasser pour faire fondre le fromage.

Techniques et conseils micro-ondes

1. Dans la cuisson micro-ondes, les légumes conservent leur couleur ainsi que leur texture fraîche et croquante.
2. La position des asperges est un principe de base micro-ondes. Comme la cuisson se fait de l'extérieur à l'intérieur, on doit les placer selon la méthode expliquée dans la recette.
3. Conservation des vitamines et des sels minéraux. Grâce à la diminution de la durée de cuisson, il faut très peu de liquide pour cuire les légumes; les aliments conservent donc davantage leur valeur nutritive.
4. Avantages d'une sauce au four à micro-ondes. Plus de grumeaux, plus de remuage constant et moins d'ustensiles à nettoyer. La tasse à mesurer avec une poignée est plus facile à retirer du four pour brasser la sauce.

Asperges à la sauce au fromage

Cuisson conventionnelle

Cuisinière: Feu vif, feu lent.
Durée de cuisson: 10 à 15 minutes.
Rendement: 4 à 5 portions/kg (2 à 3 portions/lb)

Ustensile

Une marmite avec couvercle.

Ingrédients

- 500 g (1 lb) d'asperges fraîches
- Une petite quantité d'eau
- Une pincée de sel

Préparation

1. Choisir des tiges de grosseur uniforme, droites, fermes, bien vertes et à pointes bien fermées. Brossez les tiges à l'eau froide et attacher aux deux bouts, en bottes individuelles.
2. Dans une marmite avec couvercle, cuire les asperges dans une petite quantité d'eau bouillante salée, jusqu'à ce que les tiges soient tendres. Retirer les bottes en les prenant par la corde à l'aide d'une fourchette.
3. Servir avec une sauce au fromage.

Sauce au fromage

Rendement: 310 ml (1¼ tasse)

Ustensile

Une petite casserole.

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine
- 30 ml (2 c. à table) de farine tout-usage
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 0,5 ml (½ c. à thé) de poivre blanc
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar, râpé

Préparation

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine, le sel et le poivre.
2. Cuire en remuant constamment

RECETTES



Cuite à l'eau bouillante salée, selon la grosseur, l'asperge sera prête en 6 à 12 minutes. Au micro-ondes, placer les pointes vers le centre, ajouter 50 ml d'eau, couvrir et cuire 6 minutes. Garnir au goût et servir. Un délice avec des crêpes.

durant 1 minute; ajouter le lait en remuant.

3. Cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et commence à bouillir.
4. Ajouter le fromage râpé à la sauce chaude. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Conseil
Pour ne pas cuire trop longtemps la partie la plus tendre des asperges, cuire les asperges debout durant 15 minutes, puis les coucher afin de cuire les têtes.



TABLE D'HÔTE

L'écorce de la mer au coulis de corail ou
Le duo du charcutier
Le potage du jour
Le suprême de poulet à la glace de péches
14⁹⁵\$
L'escalope de saumon au vin rouge
16⁹⁵\$
Les médaillons de veau de la Vallée d'Auge
18⁹⁵\$
Les desserts — Café

5 menus du jour
chaque midi jusqu'à 14h

32, rue Sainte-Angele
Québec
Rés.: 692-3828

Le restaurant
Le Petit Bruxelles
Le seul restaurant à vous offrir le
FESTIVAL DES CUISSES DE GRENOUILLES
le soir seulement
ainsi que nos excellentes moules
• Tables d'hôte variées
• Repas d'affaires du lundi au vendredi
FERMÉ LE DIMANCHE
1400, de la Canadière
Tél.: 647-1682

Chez Umberto



HOMARDS selon vos goûts
Bisque de homard 4⁹⁵\$
Homard grillé ou bouilli, sur riz 11⁹⁵\$
Homard Newbourg 14⁹⁵\$
Homard Thermidor, sur riz 14⁹⁵\$
Homard à la Diavola, avec linguine 14⁹⁵\$
Homard en cocotte flambée, pour 2 pers. servis avec salade 32⁹⁵\$

Menu de gens d'affaires à partir de 6⁹⁵\$ | Table d'hôte à partir de 13⁹⁵\$
En fin de semaine, atmosphère musicale avec l'accordéoniste Albani
FERMÉ LE DIMANCHE
770, de l'Avenir, Québec • 527-4442
Stationnement facile à la porte

Restaurant Las Cuevas

LE FESTIVAL DU HOMARD C'EST PARTI!

Croquette de fruits de mer
Coeur d'artichauts vinaigrette
Terrine de foie gras au cognac

Soupe du jour, Gazpacho ou Consommé Madrilène

Escalope de veau Argenteuil 16⁹⁵\$
Le trio de coilles au jerez 15⁹⁵\$
Brochette de fruits de mer Méditerranéenne 17⁹⁵\$
Le délice de crevettes Nantua 17⁹⁵\$
Combinié 1/2 homard et filet mignon 19⁹⁵\$
Poella aux fruits de mer 18⁹⁵\$
Entrecôte Béarnaise 18⁹⁵\$
Carré d'agneau d'ognonaise 34⁹⁵\$

Table à dessert — Café — the

Musique d'ambiance
SEMILLA
guitariste-chanteuse du mardi au samedi
601, Grande-Allée est - Rés. 529-9458

LES SAMEDIS-HOMARDS DU MANOIR

Notre festival comprend une bisque de homard, des homards* servis thermidor, grillés ou bouillis, des salades variées ainsi que le chariot de pâtisseries.

Nos samedis-homards vous sont offerts à

(Taxe et service en sus)
(Valable les samedis 23 mai, 30 mai et 6 juin.)
24⁵⁰\$

* Limite de 3 homards par personne à être consommés sur place.

Tant qu'à vous offrir un festin de roi, dans un décor invitant, pourquoi ne pas prolonger le plaisir, et rester avec nous? Notre forfait-homard du samedi comprend le repas et le coucher. Seulement: **55⁹⁵\$**

(Prix par personne par jour en occupation double.)

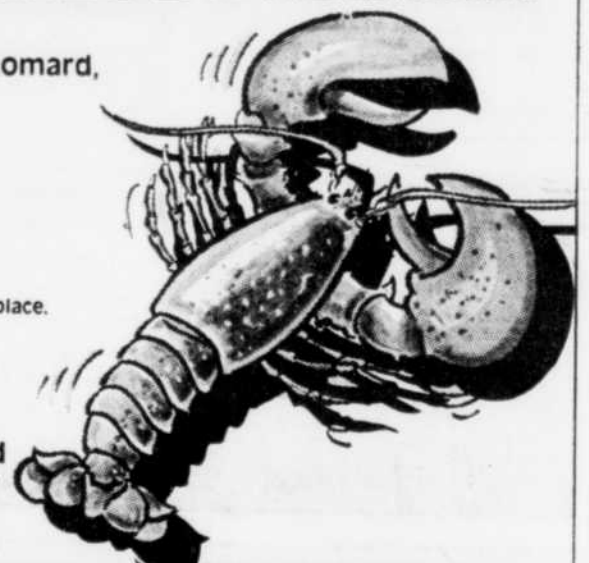


LE MANOIR DU LAC DELAGE

HÔTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS.

40, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0

RÉSERVATIONS • QUÉBEC 848-2551 • MONTREAL 593-1084



HOMARDS au BARON ROUGE

Potage de fruits de mer 2,75\$
1 Homard (bouilli ou grillé) 11,95\$
2 Homards (bouillis ou grillés) 17,95\$
Filet mignon + 1 Homard 16,95\$
(bouilli ou grillé)

Une nouvelle dimension...
à l'Art de vivre

BARON ROUGE

350 boul. Ste-Anne, Beauport 667-1355



NOTRE SOMPTUEUX BRUNCH DU DIMANCHE une vraie fête!

Un somptueux buffet abondamment garni d'une excellente sélection de mets sans oublier la fesse de boeuf, les nombreux desserts... et la vue panoramique.

Une table cotée « 4 fourchettes »!

Stationnement gratuit

Adultes	Troisième Âge	Enfants moins de 12 ans
11,95 \$	9,95 \$	5,50 \$



Auberge des Gouverneurs
Place Hauteville
690, boul. Saint-Cyrille Est
Pour réservation: 647-1717



Le Brunch Classique au Croquembroche

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA A COEUR.



OPUS 14: Legato Delizioso!

Bonne chère et belle musique vont de pair. Surtout le dimanche, de 11:00 à 14:00, pendant le brunch classique du Croquembroche.

Sous les douces mélodies de deux instrumentistes chevronnés, le brunch classique vous est servi avec douceur et raffinement.

Voilà pourquoi on l'appelle Legato Delizioso!

Cette semaine au programme, entre autres...

Vivaldi	Mozart
• Sonate	• Sonate
Kreisler	Tchaïkovski
• Petites pièces	• Pièces

JULIE CRIQUET, violoniste
ESTHER GONTHIER, pianiste

Réervations: 647-2411
11:00 à 14:00
17,95\$ par personne
8,00\$ enfants de 10 ans et moins
Taxe et pourboire en sus

Hilton International Québec

STATIONNEMENT GRATUIT

À Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel, si vous gardez votre voiture vous-même.

TOUS LES SOIRS HOMARD EN EAU MAJEURE

Laissez-vous emporter par nos musiciens tout en savourant l'incomparable et original menu du chef durant ce traditionnel festival du homard... A PARTIR DE 15,25 \$



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

EN PRIMEUR

Parfait de homard • Salade de homard et asperges fraîches • Chausson de homard
Consommé de homard • Homard court-bouillon, grillé ou thermidor • Quenelles de homard • Navarin de homard • Paupiette de veau à la mousseline de homard

Une collaboration
de la Poissonnerie
Québec Inc.



Louis Le
Concorde
L'hôtel... sur Grande-Allée

RÉSERVATIONS 647-2222 • POSTE 6226

LE SOLEIL

Radio Canada
CBV 980/Québec

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"



L'animateur Denis Careau est en compagnie de M. Yaya Kane.

SAUCE AU BEURRE D'ARACHIDE: "MAFFE GUERTE"

INGRÉDIENTS:

- 1 livre de bœuf en cubes ou 1 poulet coupé en morceaux
- 1 tasse 1/2 d'eau chaude
- 2 c. à soupe de pâte de tomate
- du beurre, margarine ou huile d'arachide
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oignon coupé finement
- 1 petit piment vert coupé finement
- 2 carottes moyennes coupées en cube assez gros
- 2 patates douces sucrées coupées en cube
- 1 boîte de gombo (whole okra)
- 3 c. à soupe de beurre d'arachide
- sel, poivre, chili en poudre, 2 feuilles de laurier, fines herbes, oregano.

PRÉPARATION:

Faire brunir le beurre ou l'huile. Faire saisir les cubes de bœuf ou les morceaux de poulet. Ajouter l'oignon, le piment vert et l'ail. Diluer la pâte de tomate dans l'eau chaude. Verser sur la préparation. Ajouter les épices, feuilles de laurier, sel et poivre. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux.

Durant ce temps faire chauffer le gombo dans l'eau 15 minutes, ensuite enlever l'eau, les couper et écraser avec une fourchette, les mettre dans la préparation avec les légumes. Faire mijoter 1/2 heure. Diluer le beurre d'arachide avec un peu d'eau chaude et ajouter à la préparation et mettre au four à 250° degré pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse et les légumes bien cuits.

Servir sur un lit de riz blanc.

Recette Mauritanienne présentée par Monsieur Yaya Kane.

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

En collaboration avec le COFI de Québec.

BONNE BOUFFE!

En collaboration avec l'Institut
de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Chère rhubarbe

♦ On ne sait trop pour quelle raison, le prix de la rhubarbe atteint maintenant d'imprévisibles sommets. Cette plante, que certains assimilent même à de la mauvaise herbe finira, si l'on n'y prend garde, par coûter «les yeux de la tête». Anoblée aux yeux de ceux qui la méprisent parfois, elle pourrait aussi redevenir la plante aux vertus miraculeuses qu'ont connue les générations précédentes.

La rhubarbe est à la fois chère et... chère au palais de ceux qui la consomment sous la forme de dessert. Souple comme un fruit, cette plante s'adapte, s'incorpore, se marie à la plupart des recettes traditionnelles. On en fait des boissons fraîches, légèrement adoucies avec un filet de sirop. On en fait des tartes et des gâteaux auxquels elle donne une saveur délicatement amère. Plus on apprivoise la rhubarbe, plus elle révèle ses aptitudes à s'adapter même... au salé. On peut en effet aussi bien en faire une marmelade épicée, destinée à accompagner les charcuteries qu'une compote qui sera servie au dessert.

Les crêpes à la rhubarbe que nous vous proposons en guise de dessert sont farcies de confiture de rhubarbe et d'un soupçon de cheddar doux râpé, puis couvertes d'un peu de confiture et de fromage. Lorsque ce dernier ingrédient est fondu, les crêpes sont prêtes à être servies.

Crêpes à la rhubarbe et au cheddar

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes

Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

- Appareil à crêpes*, quantité suffisante
- Confiture de rhubarbe, mi-sucrée
- Cheddar fort, râpé
- Beurre, quantité suffisante

MÉTHODE

- Préparer les crêpes et les faire cuire; les farcir avec de la confiture de rhubarbe et avec du cheddar râpé.
- Rouler les crêpes et les déposer dans un plat beurré allant au four.
- Verser un peu de confiture sur les crêpes et les poudrer de fromage râpé.
- Faire glacer ces crêpes en les faisant chauffer sous le gril du four pendant 3 minutes, afin d'obtenir une couche luisante à la surface.
- Servir immédiatement.

*APPAREIL À CRÊPES

Préparation: 10 minutes

Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 l (4 tasses) farine tout-usage
- 500 ml (2 tasses) farine de blé entier
- 8 ml (1 1/2 c. à thé) sel
- 6 oeufs
- 1,5 l (6 tasses) lait
- 60 ml (1/4 tasse) beurre fondu
- Lait (facultatif) quantité suffisante

MÉTHODE

- Mélanger et tamiser les farines et le sel.
- Incorporer les oeufs, le lait et le beurre fondu, en mélangeant bien.
- Laisser reposer cette pâte et l'allonger avec du lait, si nécessaire, avant de procéder à la cuisson des crêpes. ♦



Centre des ressources didactiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec
Crêpes à la rhubarbe et au cheddar



Le cooler
DE
VOTRE ÉTÉ!



Labatt

LES ANNONCES CLASSÉES 647-3311

index des rubriques

104—Carnet mondain
105—Enquêtes
106—Messagers personnels
107—Agences de rencontre
108—Perdu-trouvé
109—Soutiens

SERVICE ET VENTE
110—Accessoires de portières
111—Alimentation et aliments
112—Aménagement terrain
113—Aménagement intérieur
114—Aménagement bureau
115—Aménagement pension - soins
116—Nourriture

AVIS

101—Activités diverses
102—Avis divers
103—Avis légaux

AVIS

101—ACTIVITES DIVERSES

A LORETTVILLE
 Club de Tennis Loretteville
 102 Loretteville, Québec
 Disquette familiale, occasionnelle ou non occasionnelle, prix avantageux. 647-3311, 647-3312.

AMOUR, argent, santé, le tout y répond. Tel. 523-7005.

106 MESSAGES PERSONNELS

LUCIE, nous désirons tellement te retrouver
 Nous recherchons notre amie biologique. Nous sommes nées le 7 mars 1959 à l'hôpital Ste-Marie de Trois-Rivières au 330 et 336 AM Lucie. Nous avons été baptisées le 14 mars 1959 à l'église St-Joseph de Trois-Rivières au 330 et 336 AM Lucie. Nous sommes mariées à M. Lucie. Nous désirons te retrouver. Écris à M. Lucie, 330 et 336 AM Lucie, 330 et 336 AM Lucie, 330 et 336 AM Lucie. 647-3311, 647-3312.

107 MESSAGES PERSONNELS

MACHO usagé, cinquantaine
 cherche femme, 30-40 ans, belle apparence, bonne éducation, désire relation stable, mariage possible. Écris à M. Macho, 330 et 336 AM Lucie, 330 et 336 AM Lucie, 330 et 336 AM Lucie. 647-3311, 647-3312.

108 PERDU - TROUVÉ

PERDU un petit chien noir et blanc, 1 an, 10 kg, 10 cm. Appeler: 1-36-6466.

SERVICES ET VENTES

120 ACCESSOIRES DE PARQUETS

ACCESSOIRES de portière de toutes sortes, occasion, 647-3311.

BALANCOIRES sur roues en bois de Colombie sèche ou four. 647-3311, 647-3312.

BALANCOIRES neuves sur roues avec table et toit. 647-3311, 647-3312.

CABANONS BOIS TRAITÉ 647-3311, 647-3312.

CABANONS toutes grandeurs, finition ou chapeau, 647-3311, 647-3312.

REMAISE Spacemaker 983 745, neuve, 647-3311, 647-3312.

TABLE ronde, 8 chaises avec coussins, 3 chaises longues, 647-3311, 647-3312.

TONDEUSE Lawn Boy, sac latéral, 647-3311, 647-3312.

126 AMÉNAGEMENT TERRAIN

CEBRE pour haies et haies de caïre à vendre, 1 (418) 435-2601.

CEBRES pour haie, après 17h, 387-6920.

CEBRES pour haie, arbres décoratifs, livraison, 1-402-2930.

DORMANTS (tissés) 8 x 16, long x 6 x 8, bois franc, 647-3311, 647-3312.

FINITION de portière, estimation gratuite Québec, banlieue 529-5621.

Gestion Des Berges

Division terrassement, Terrassement, location machine, Estimation gratuite, 647-3311, 647-3312.

LES SERVICES RESIDENTIELS SECURITAIRES LEWIS ENR

Coupe d'arbres, taille de haie, 647-3311, 647-3312.

PAVAGE, INTERLOCES Des projets? Estimation gratuite murs, poteaux, bords, 647-3311, 647-3312.

POSE de pavage, interbloc et bois traité, vente de matériaux, estimation gratuite, 647-3311, 647-3312.

TERRE à jardin, à gazon, de remplissage, sable, pierre, tourbe, location de buli, Ent. M. Bourgeois 647-3311, 647-3312.

TERRE tassée, tourbe cultivée, H.P. Villeneuve 647-3311, 647-3312.

128 AMEUBLEMENT

AMEUBLEMENT complet, occasion, Raxton, vêtements, peintures, 647-3311, 647-3312.

AMEUBLEMENT de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

AUBAINE, style 2 places, chaise, tabouret, colonial, 1905, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

MEUBLES de cuisine et salon, style contemporain, 647-3311, 647-3312.

101 ACTIVITES DIVERSES

FEMME célibataire, 40 ans, divorce, professionnelle, autonome, désire relation stable, mariage possible. Écris à M. Lucie, 330 et 336 AM Lucie, 330 et 336 AM Lucie, 330 et 336 AM Lucie. 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME libre, 45 ans, souhaite compagnie afin de réaliser ensemble, 519, 647-3311, 647-3312.

HOMME

SERVICES ET VENTES

128 AMEUBLEMENT

LAVERIE, vaisselle, fauteuils, lits, tables, chaises, etc. à vendre. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

LIT bébé, table à langer, etc. à vendre. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MATÉLAS King, très bon état. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MEUBLE avec 6 tiroirs en métal. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MEUBLES à vendre, cause déménagement. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

MOBILIER chambre colonial. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

128 AMEUBLEMENT

ROXTON mobilier salon, tables, etc. 128-1111.

132 ANTIQUITES

AUTHENTIQUE roquet avec berceau. 132-1111.

132 ANTIQUITES

A VENDRE meubles antiques, etc. 132-1111.

132 ANTIQUITES

CHERCHE mobilier salon, etc. 132-1111.

132 ANTIQUITES

DECAPAGE, 626-7772

132 ANTIQUITES

MAGNIFIQUE secrétaire. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MEUBLES en pin et objets divers. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

132 ANTIQUITES

MOBILIER ancien de cuisine en bois. 132-1111.

142 BICYCLETES

BICYCLETTE de fille, 10 vitesses. 142-1111.

142 BICYCLETES

BICYCLETTE pour dame, 505 à discuter. 142-1111.

142 BICYCLETES

BICYCLETES 20" blanche, 505 à discuter. 142-1111.

142 BICYCLETES

BICYCLETES homme et femme, comme neuves. 142-1111.

142 BICYCLETES

BICYCLETTE Touraine, 3 vitesses, tout équipée. 142-1111.

142 BICYCLETES

DEUX 10 vitesses, fille, garçon. 142-1111.

142 BICYCLETES

TRICYCLE pour adulte, très bon état. 142-1111.

142 BICYCLETES

UN 3 vitesses, 205, deux 10 vitesses. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO de montagne Nishiki 20", valeur 605 pour 475. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO de montagne Vautour, valeur 605 pour 475. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

142 BICYCLETES

VELO montagne 80" peinture neuve, valeur 950 pour 695. 142-1111.

160 DEMENAGEMENT-TRANSPORT

ABAISSER VOS COUTS

160 DEMENAGEMENT-TRANSPORT

Transfert général de marchandises, location de camion avec chauffeur, déménagement, etc. 160-1111.

Maheu Noiseux Inc.
Synodic Liquidateur

1195, avenue Lavergne
Sainte-Foy (Québec)
G1V 4N3
(418) 658-5564

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No Cour: 200-11-000442-874
No Actif: 032108

COUR SUPÉRIEURE
"en matière de faillite"

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

CLAIRE (LATULIPPE) LABRIE (n.s.):
253-736-169, demeurant au 38, avenue
Royale, Sainte-Charles de Bellechasse, Qué.
G0R2T0, et ayant opéré sous la raison
sociale "Boutique Jolie-Mode Labrie Enr.",
au 47, avenue Royale, Saint-Charles de
Bellechasse, Qué.

Débiteur:

Date de la faillite: 15 mai 1987

ASSEMBLÉE LE: 11 juin 1987,
à 11:00 heures

AU: BUREAU DU SÉQUESTRE OFFICIEL
Direction des faillites
410, boul. Charest est
Bureau 400
Québec, Qué. G1K 8G3

AVIS est, par les présentes, donné qu'une ordonnance de séquestre a été rendue contre la compagnie débitrice précitée à la date ci-haut mentionnée.

La première assemblée des créanciers sera tenue à la date, l'heure et l'endroit indiqués plus haut.

Sainte-Foy, le 20 mai 1987

MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC ET
EDOUARD RICHARD, C.A., SYNDIC

Maheu Noiseux Inc.
Synodic Liquidateur

1195, avenue Lavergne
Sainte-Foy (Québec)
G1V 4N3
(418) 658-5564

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No Cour: 200-11-000431-877
No Actif: 032096

COUR SUPÉRIEURE
"en matière de faillite"

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

STRATÉGIE COMMUNICATION,
MARKETING S.C.M. INC., corporation
légalement constituée, ayant sa principale
place d'affaires au 480, boul. Champlain,
Québec, Qué. G1K8B8, et une autre place
d'affaires au 300, rue du Saint-Sacrement,
Bureau 114, Montréal, Qué. H2Y1X4

Débiteur:

Date de la faillite: 14 mai 1987

ASSEMBLÉE LE: 3 juin 1987,
à 14:00 heures

AU: BUREAU DU SÉQUESTRE OFFICIEL
Direction des faillites
410, boul. Charest est
Bureau 400
Québec, Qué. G1K 8G3

AVIS est, par les présentes, donné qu'une ordonnance de séquestre a été rendue contre la compagnie débitrice précitée à la date ci-haut mentionnée.

La première assemblée des créanciers sera tenue à la date, l'heure et l'endroit indiqués plus haut.

Sainte-Foy, le 20 mai 1987

MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC ET
EDOUARD RICHARD, C.A., SYNDIC

LA COMMISSION SCOLAIRE
RÉGIONALE TARDIVEL
310, RUE DE L'ÉGLISE,
DONNACONA
COMTÉ DE PORTNEUF, QC G6A 1T0

APPEL D'OFFRES NO. 108

La Commission scolaire régionale Tardivel recevra jusqu'à quinze (15:00) heures, heure locale, le lundi 08 juin 1987, des offres sous enveloppes scellées pour l'ENTRETIEN MENAGER du Centre d'éducation des adultes, Portneuf-Station, et l'ENTRETIEN DES PELOUSES ET PLANTATIONS de l'école secondaire Donnacona.

Chaque soumissionnaire remettra sa soumission sur le "Bordereau de soumission" fourni par la Commission scolaire. Pour l'entretien ménager, il joindra un chèque visé ou un bon de garantie de soumission, équivalant à au moins cinq pour cent (5%) du montant de sa soumission. Le bon ou le chèque sera fait à l'ordre de la Commission scolaire régionale Tardivel et le chèque tiré sur une banque canadienne ou une caisse populaire Desjardins. L'offre sera remise dans l'enveloppe fournie à cette fin par la Commission scolaire régionale Tardivel.

Les soumissionnaires pourront obtenir le devis descriptif à compter du 25 mai 1987, entre 9:00 et 16:00 heures, du régisseur du service de l'équipement, Monsieur Jean-Paul Pélau, à l'adresse ci-haut mentionnée. L'ouverture des offres aura lieu publique-ment à 15:00 heures, le 08 juin 1987, en présence des soumissionnaires qui voudront y assister.

La Commission scolaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

Le Directeur
Jean-Louis Potvin



FOURNITURE DE SABLE, GRAVIER, PIERRE CONCASSÉE, TERRE VÉGÉTALE, MATÉRIEL D'AQUEDUC ET MATÉRIEL D'ÉGOUT APPEL D'OFFRES

La Ville de Saint-Romuald demande des soumissions pour la fourniture de sable, de gravier, de pierre concassée, de terre végétale, de matériel d'aqueduc ainsi que de matériel d'égout pour l'année 1987-1988.

Les documents nécessaires à la soumission sont disponibles à partir du lundi 25 mai 1987 au Service des Travaux publics de la Ville, 1184, rue Commerciale à Saint-Romuald.

Les formules de soumission, complétées en trois (3) copies signées, seront transmises dans une enveloppe cachetée avec au besoin les documents suivants:

- lettre ou résolution du Conseil d'administration, désignant le signataire autorisé à agir au nom de la compagnie;
- cautionnement de soumission ou chèque certifié à l'ordre de la ville de Saint-Romuald au montant spécifié;
- rapport d'analyse de sol fait par un laboratoire indépendant.

Les soumissions seront reçues au bureau du Greffier, 1245, rue Commerciale à Saint-Romuald, Province de Québec, avant quatorze (14:00) heures, heure locale, le lundi 8 juin 1987 et ouvertes immédiatement après l'heure limite en présence des intéressés.

La Ville de Saint-Romuald se réserve le droit de n'accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions. Aucune poursuite ou réclamation pour frais ou pertes subies par les soumissionnaires à la suite de telles décisions, SAINT-ROMUALD, LE 19 MAI 1987.

Le Greffier de la Ville
JACQUES LEBLOND, AVOCAT

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No 200-11-000457-872
No Surintendant: 032135

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)
Dans l'affaire de la faillite de:
GESTION L.M. DONNACONA INC., corporation légalement constituée ayant son siège social et principale place d'affaires au 325, rue de l'Église, DONNACONA (Québec) G0A 1T0 et ayant opéré sous les raisons sociales de "LA MAISON DU DÉCOR PORTNEUF ENR." et "LES TRICOTS L.M. DONNACONA ENR."

Avais est, par les présentes, donné que GESTION L.M. DONNACONA INC. du 325, rue de l'Église, DONNACONA (Québec) a fait cession de ses biens le 21 jour de mai 1987, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de juin 1987 à 13:30 heures à la Direction des Faillites du 410, boul. Charest est, suite 400, QUÉBEC (Québec).

DATE DE QUÉBEC, ce 21e jour de mai 1987.
Jean-Germain Huot, L.L.L.,
Syndic aux biens de
Gestion L.M. Donnacona Inc.

Bureau de
Jean-Germain Huot
et associés, Syndic
580, Grande-Allée est
Suite 240
Québec (Québec)
G1R 2K2
Tél.: (418) 648-6162

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No 11-000435-878

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)

AVIS AUX CRÉANCIERS DE LA
PREMIÈRE ASSEMBLÉE (ART. 80)
Dans l'affaire de la faillite de
ANDRÉ FAULM, # 032101,
homme d'affaires, ayant opéré
sous la raison sociale de LES
ATELIERS RENOCAM ENR. au
325, boul. Des Cèdres, Québec et
domicilié au 44, avenue du
Plateau, Beauport, Québec
G1E2M7.

Avais est, par les présentes, donné que ANDRÉ FAULM a déposé une cession le 15e jour de mai 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 2e jour de juin 1987, à 4:00 heures de l'après-midi au Bureau du séquestre, 410, boul. Charest est, # 400, Québec (Québec) et que, pour avoir le droit de voter, les créanciers doivent déposer entre mes mains avant l'assemblée les preuves de réclamation et, au besoin, les procurations.

Les réclamations à l'encontre de l'actif doivent être produites au syndic avant que la distribution ne soit faite, à défaut de quoi le produit de l'actif sera distribué entre les ayants droit sans égard à ces réclamations.
DATE DE QUÉBEC, Québec, ce 19e jour de mai 1987.
Susan Gonthier - Syndic
1, Parc Samuel-Holland, bur. 250
Québec (Québec)
G1S 4P2
N.A.S.: 217-841-428

Samson

Bélair inc.

1, Parc Samuel Holland
Bureau 250
Québec (Qué.)
G1S 4P2
(418) 681-4607

Syndic

AVIS DE CONVOCATION À UNE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SPÉCIALE DES MEMBRES

Aux membres de: L'ASSOCIATION DES EMPLOYÉS CIVILS, dont le siège social est situé au 650, avenue Laurier, Québec.

PRENEZ AVIS qu'une assemblée générale spéciale des membres de la corporation L'ASSOCIATION DES EMPLOYÉS CIVILS sera tenue à Québec, au numéro 650 de la rue Laurier, le 25 mai 1987, à 11:45 heures de l'avant-midi, aux fins d'approuver et de ratifier les règlements, résolutions et actes adoptés et posés par les administrateurs et officiers de la corporation jusqu'à cette date en regard notamment du nombre et de la procédure de nomination des administrateurs, de procéder à l'élection des administrateurs, de passer une résolution autorisant les administrateurs à demander l'obtention de lettres patentes supplémentaires de la corporation.

Donné à Québec le 21 mai 1987.

GÉRARD LA ROCHELLE, président



Commission Scolaire Des Îlets

PROJET: DÉMOLITION INTÉRIEURE DE L'ÉCOLE SAINT-PIERRE
COMMISSION SCOLAIRE DES ÎLETS
PROPRIÉTAIRE: COMMISSION SCOLAIRE DES ÎLETS
5275, rue des Violettes
CHARLESBOURG G1G 5L5
(418) 626-2336

RESPONSABLE EN ARCHITECTURE: DEMONTIGNY, MÉTIVIER, GAGNON
2505, boul. Hamel
QUÉBEC G1P 2H9
(418) 682-5358

RESPONSABLE EN STRUCTURE MÉCANIQUE ET ÉLECTRICITÉ: G.B.G.M. LIMITÉE
2700, boul. Laurier, bureau 504
SAINT-FOY G1V 2L8
(418) 653-9274

La Commission scolaire Des Îlets, propriétaire, demande des soumissions pour la démolition intérieure de l'école Saint-Pierre.

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus au bureau du propriétaire, pour un montant de 25,00 \$ non remboursable, à compter de 8h30, le lundi 25 mai 1987.

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé ou d'un cautionnement de soumission établi à 10% de la valeur de la soumission à l'ordre du propriétaire, la Commission scolaire Des Îlets, valide pour une période de trente (30) jours de la date d'ouverture des soumissions. Cette garantie de soumission devra être échangée à la signature du contrat pour une garantie d'exécution et une garantie des obligations sur gages, matériaux et services. Lorsque ces garanties sont sous forme de cautionnement, le montant de chacune d'elles correspond à 50% du prix du contrat et lorsqu'elles sont sous forme de chèque visé, le montant de chacune d'elles correspond à 10% du prix du contrat.

Les soumissions dans des enveloppes cachetées et adressées à Bernard Beauchesne, directeur de l'administration, seront reçues au bureau du propriétaire jusqu'à quatorze heures (14:00), heure en vigueur localement, le mercredi dixième (10e) jour du mois de juin 1987 pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

Le propriétaire ne s'engage à accepter aucune des soumissions reçues.

Gaétan Genois
Secrétaire général

RÉSIDENTE PRIVÉE OU COMMERCIALE

Les Geris de l'Air vendent leur siège social au 5370, Wilfrid-Hamel ouest, Ste-Foy.

— Bungalow, 42x26, 5 1/2 et sous-sol fini, chauffage/huile, résidentiel et commercial. Valeur 70000\$.

— Terrain 75x200, stationnement plusieurs autos.

— Offres d'achat doivent parvenir AGAQ, 5370, boul. Wilfrid-Hamel ouest, Ste-Foy. ATT.: Barbara Bernier.

— Pour visiter: Tél.: 872-2157 de 8h30 à 16h30.

— L'AGAQ ne s'engage pas à accepter quelque offre reçue que ce soit.

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No 200-11-000454-879
No Surintendant: 032132

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:
GESTION CLÉMENT INC., corporation légalement constituée ayant son siège social et principale place d'affaires au 580, Grande-Allée est, suite 500, QUÉBEC (Québec) G1R 2K1

Avais est, par les présentes, donné que GESTION CLÉMENT INC. du 580, Grande-Allée est, suite 500, QUÉBEC (Québec) a fait cession de ses biens le 21e jour de mai 1987, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de juin 1987 à 13:30 heures à la Direction des Faillites du 410, boul. Charest est, suite 400, QUÉBEC (Québec).

DATE DE QUÉBEC, ce 21e jour de mai 1987.
Jean-Germain Huot, L.L.L.,
Syndic aux biens de
Gestion Clément Inc.

Bureau de
Jean-Germain Huot
et associés, Syndic
580, Grande-Allée est
Suite 240
Québec (Québec)
G1R 2K2

Maheu Noiseux Inc.
Synodic Liquidateur

1195, avenue Lavergne
Sainte-Foy (Québec)
G1V 4N3
(418) 658-5564

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No Cour: 200-11-000429-871
No Actif: 032091

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

CLAIRE (LATULIPPE) LABRIE (n.s.):
253-736-169, demeurant au 38, avenue
Royale, Sainte-Charles de Bellechasse, Qué.
G0R2T0, et ayant opéré sous la raison
sociale "Boutique Jolie-Mode Labrie Enr.",
au 47, avenue Royale, Saint-Charles de
Bellechasse, Qué.

Débiteur:

Date de la faillite: 15 mai 1987

ASSEMBLÉE LE: 11 juin 1987,
à 11:00 heures

AU: BUREAU DU SÉQUESTRE OFFICIEL
Direction des faillites
410, boul. Charest est
Bureau 400
Québec, Qué. G1K 8G3

AVIS est, par les présentes, donné qu'une ordonnance de séquestre a été rendue contre la compagnie débitrice précitée à la date ci-haut mentionnée.

La première assemblée des créanciers sera tenue à la date, l'heure et l'endroit indiqués plus haut.

Sainte-Foy, le 20 mai 1987

MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC ET
EDOUARD RICHARD, C.A., SYNDIC

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No 200-11-000455-876
No Surintendant: 032133

COUR SUPÉRIEURE

(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:
CLÉMENT ET ASSOCIÉS ASSURANCES
INC., corporation légalement constituée
ayant son siège social et principale place
d'affaires au 580, Grande-Allée est, suite
500, QUÉBEC (Québec) G1R 2K1

Avais est, par les présentes, donné que CLÉMENT ET ASSOCIÉS ASSURANCES INC. du 580, Grande-Allée est, suite 500, QUÉBEC (Québec) a fait cession de ses biens le 21e jour de mai 1987, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de juin 1987 à 15:15 heures à la Direction des Faillites du 410, boul. Charest est, suite 400, QUÉBEC (Québec).

DATE DE QUÉBEC, ce 21e jour de mai 1987

Jean-Germain Huot, L.L.L.,
Syndic aux biens de
Clément et Associés Assurances Inc.

Bureau de
Jean-Germain Huot
et associés, Syndic
580, Grande-Allée est
Suite 240
Québec (Québec)
G1R 2K2

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No 200-05-000544-879

DANS LA COUR SUPÉRIEURE

LA BANQUE ROYALE DU CANADA.

Demanderesse:
VS

PIÈCES D'AUTOS D.R. INC.

REAL HINSE.

Défenseurs conjoints et solidaires:
ET

JEAN-MARC DUFRESNE.

Mis-en-cause.

AVIS DE VENTE PAR ENCAN

A. PIÈCES D'AUTOS D.R. INC.

111, rue Prince-Arthur

St-Romuald, Qué.

VEUILLEZ PRENDRE NOTE, que La Banque Royale du Canada, créancière gagiste au

terme d'un acte de nantissement commercial portant sur les biens ci-après décrits, intervenu le 2 mars 1984 et enregistré dans la

division d'enregistrement de Lévis, le 20 mars 1984, sous le numéro 272503, fera procéder à la vente, par encan public, des biens suivants:

1. Un tour à frein KRICK WAX disque et tambour;
2. Un vérificateur de batteries;
3. Une horloge analogique;
4. Une balance à peinture avec poids;
5. Un lecteur de fiches Bell & Howell;
6. Un extincteur chimique;
7. Une machine à liquer Coke;
8. Cais de rangement 288 tiroirs;
9. Un lot d'étagères de rangement;
10. Un établi mobile 60" x24" x26";
11. Levier hydraulique;
12. Un cut-off tool kit;
13. Une calculatrice;
14. Deux fabricants joints caoutchouc;
15. Trois jeux de douilles;
16. Un tiroir-caisse;
17. Un chargeur à batteries;
18. Une caméra Polaroid.

VEUILLEZ ÉGALEMENT PRENDRE NOTE,

que La Banque Royale du Canada, en vertu d'un jugement rendu le 5 mai 1987, dans ce

même dossier de la Cour Supérieure du district de Québec, s'est fait déclarer propriétaire des biens ci-après décrits, et fera

procéder par encan public, ledits biens, à savoir:

PIÈCES ET ACCESSOIRES D'AUTOMOBILES

Un compresseur à air 12V: Phares; Huile; Peinture; Graisse; Nettoyeur; Cire; Alternateurs; Démarrateurs; Pompes à eau; Papier sable; Mitaines; Chamois; Filtres à air; Phares; Clignotants; Courroies; Filtres à l'huile; Tuyaux de radiateur; Batteries; Ressorts; Gaskets; Boyaux; Fil; Bougies; Kits de carburateur; Joints universels; Boulons; Écrous; Bearings; Chauffe-moteur; Engivelures de roues; Pistons; Cylindres; Acide pour batteries.

Les biens ci-haut mentionnés seront vendus le 30 mai 1987, à 13h00, à l'adresse

suyante: 177, du Grand-Tronc, Duberger (Entrepôts de Transport Select).

Il pourra y avoir visite des actifs à compter de 10h00 A.M.

AUBUT, CHABOT

Procureurs de la demanderesse

2, Place Québec, suite 736

Québec, Qué.

G1R 2B5

Tél.: (418) 524-5131

ET

LIQUIDATION G.B. INC.

a/s M. Georges Boucher, encanteur licencié

38, Girouard

Arthabaska, Qué.

G6P 5S5

Tél.: (819) 357-2004

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No 200-11-000381-874
SUR: 031967

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

BOULIQUE NOBLESSE LÉVIS INC., ayant son siège social au 278, du Château, St-Nicolas, Québec G0G 2Z0, et ayant sa place d'affaires au 300, Côte du Passage, Lévis, Québec G6V 6Y8

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Les syndics soussignés font appel à des soumissions pour la vente des biens ci-après décrits:

LOT I - Fonds de commerce comprenant: cadeaux, ustensiles de cuisine, articles de décoration

(Sujet à lien) 116 600\$

LOT II - Ameublement et équipement de magasin

(Sujet à lien) 5 900\$

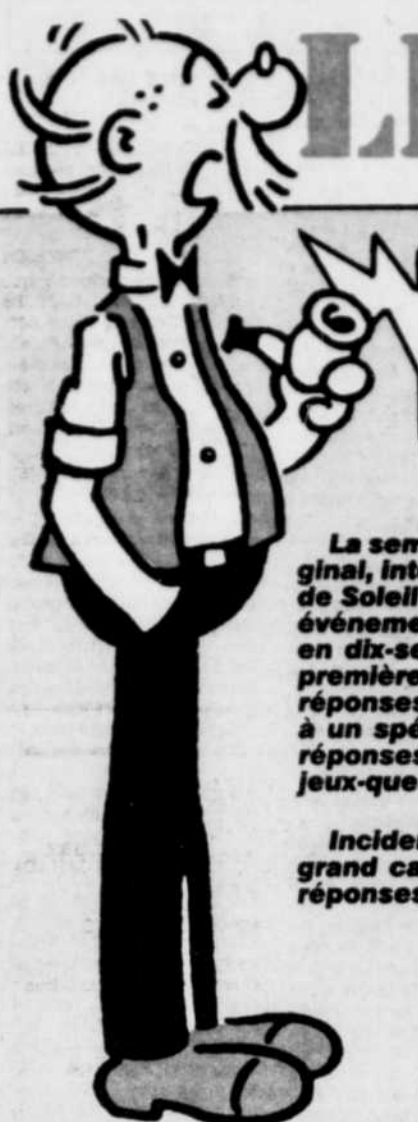
LOT III - Ordinateur McIntosh, modèle M0001P avec imprimante Apple, modèle Imagewriter A9M0303P

2 000\$

Toute personne désirant des renseignements supplémentaires sur les actifs ci-haut décrits est priée de communiquer avec monsieur André Brisson, au numéro (418) 681-4607.

VISITE DES ACTIFS

Les actifs susmentionnés pourront être visités au Centre Atrium, 5555, 3e Avenue ouest, Charlesbourg, Québec, le 25 mai 1987, entre 10h00 et 16h00.



LES SAMEDIS DE

DÉCOUVRIR LE NOM D'UN ÉVÉNEMENT UNIQUE!

La semaine prochaine, du 26 au 31 mai, se tiendra au Peps de l'Université Laval un événement nouveau, original, intéressant et tout ce que tu voudras. Le Soleil en a parlé dans son édition de mercredi dernier; Crayons de Soleil en fera écho d'ici à quelques jours. La seule chose que je te dirai est le nom que l'on a donné à cet événement. Selon mes habitudes, je te demanderai de le découvrir à partir d'indices. Ces indices consistent en dix-sept questions auxquelles tu dois répondre. Une fois les réponses trouvées, tu n'as qu'à aligner la première lettre de chacune d'elles, à faire le découpage des mots et le tour sera joué. Ajoutons que toutes les réponses se trouvent dans le jeu-questionnaire SPORT. Tu peux naturellement les trouver ailleurs ou t'informer à un spécialiste du sport, si nécessaire. Envoie ta réponse à Crayons de Soleil pour le 2 juin. Dix bonnes réponses seront piquées au sort parmi toutes les participations et chacun(e) des gagnant(e)s recevra deux jeux-questionnaires offerts par les Jeux Didacto, soit le TOUR DU QUÉBEC et SPORT.

Incidentement, j'irai au Peps à quelques occasions, soit au kiosque de Crayons de Soleil, soit à celui de «Au grand carrousel». J'espère bien t'y rencontrer. Tu trouveras les gagnant(e)s de ce concours, ainsi que les réponses, dans ton Crayons de Soleil du 6 juin.



par Michel ROY
Collaboration spéciale

CONCOURS

1- Partie recourbée qui forme l'avant du ski.

2- Dans quel sport se sert-on d'étriers, de mousquetons?

3- Au tennis, une balle retournée très haut.

4- Ville canadienne où évoluent les Rough Riders, conférence de l'Est, au football.

5- Jackie Robinson fut le premier à évoluer dans le baseball majeur.

6- Nom du fondateur du Tour de France

7- Pays d'où vient le golf.

8- Ville de Suisse qui est le siège des Jeux olympiques.

9- Pays dont le curling est le sport national.

10- Les cinq anneaux olympiques sont: le bleu, le jaune, le vert, le rouge et le

11- Outre l'épée et le sabre, quelle est l'autre spécialité en escrime?

12- Dans quel sport parle-t-on de skiff, double scull, barreur?

13- Nom du Canadien, inventeur du basketball.

14- Nom donné à la petite cheville pour surélever la balle, au golf.

15- Un sport qui porte le nom d'une école d'Angleterre où il fut inventé.

16- Seule ville scandinave à recevoir les Jeux olympiques d'hiver.

17- Ville autrichienne qui reçut deux fois les Jeux olympiques d'hiver.

PHRASE CLÉ (Si on mettait tous les mots bout à bout).

BLONDINETTE



BOTTINE



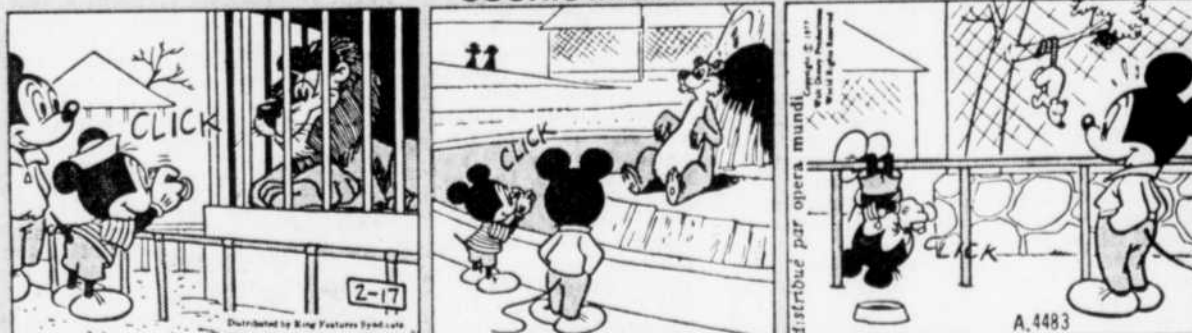
PEANUTS



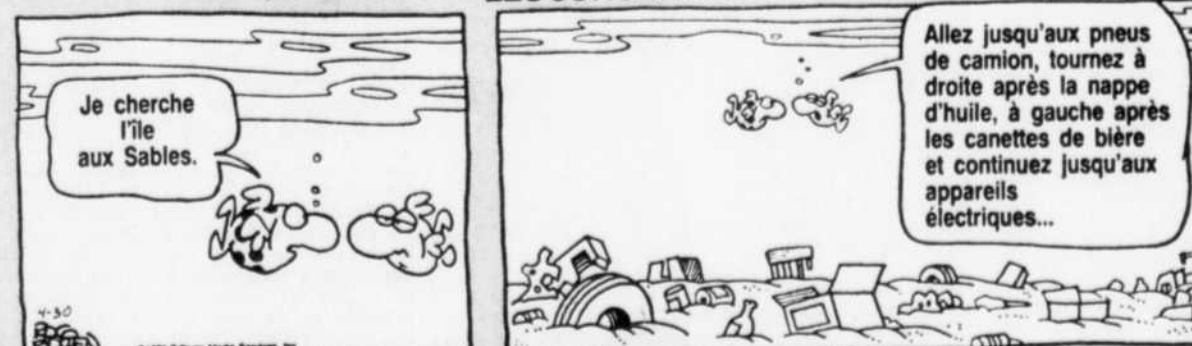
LES PIERRAFEU



SOURIS MIQUETTE



LES JUNGLES



HAGAR L'HORRIBLE



SCAMP



DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements • mémoriam • services anniversaires • faveurs

705 AVIS DE DÉCÈS

AVOINE, Alexandra Lord, St-Hubert
AVOINE, Sylvio, Tourville
BEGIN-CARON, Yvonne Giguère
BELANGER, Josephine Miville, St-Pamphile
BOURQUE, Marie-Jeanne, Ste-Foy
DEMERS, Alyre, St-Nicolas
FORTIN, Rose-Emma Leclerc, St-Pamphile
GAGNE, Roland, Cap St-Ignace
GAGNON, Laurence Côté, Québec
GARNEAU, Roch Yvon, Québec
GOSSELIN, Marc, Ste-Foy
GOULET, Dr Roméo, Charlesbourg
JACOB, Aurèle Fortin, Beauceville est
LEBEL, Hilda, Lévis
MATTE, Georgette Marois, Québec
MOUNTAIN, George S., Beauport
PAQUET, Alexandra, St-Raymond
PLANTE, Marie Tardif, Québec
ROCHE, Marion, Québec
RONDEAU, Maurice, Beauport
SOUCY, Roland, Québec
TANGUAY, Howard, Charlesbourg
WAGNER, Pierre, Sherbrooke
WISEMAN, Marie-Blanche Tanguay, Québec
ZAKEM, Germaine Biloiseau, Lévis

AVOINE (Alexandra Lord) — A St-Hubert, le 19 mai 1987, à l'âge de 83 ans, est décédée dame Alexandra Lord, épouse de feu M. Arthur Avoine. Elle demeurait autrefois à St-Perpétue, Comte de l'Islet. Les funérailles auront lieu le samedi 23 mai, à 14h. Départ de la Salle Communautaire de St-Perpétue, sous la direction de la maison.

Claudius Lavoie

St-Pamphile

à 13h50, pour l'église de St-Perpétue et de la au cimetière paroissial. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Yolande (Paul St-Sauveur), Bertrand (Marguerite Malenfant), Gabrielle (Lionel St-Pierre), Alfreda (Marcel Robitaille), Sylva (Fernande St-Cyr), Solange (Charles Cheunier); ses frères et sœurs: Maurice (Jeanne Dubé), Shara (Joseph Chouinard), Simon (Léa Pelletier), Sr Simone, Bruno (Simone Rivard), Lucie (Philippe Lebel), Laurent (Jeanette Cloutier), Edith (Rosario Chouinard), Aurelie (Gabrielle Moreau); ainsi que plusieurs petits-enfants, arrière-petits-enfants, neveux et nièces. Pour renseignements 356-3822

AVOINE (Sylvio) — A l'Hôpital Laval, le 20 mai 1987, à l'âge de 72 ans et 8 mois, est décédé M. Sylvio Avoine, époux de feu dame Béatrice Gauvin. Il demeurait à Tourville, Cte de l'Islet. Les funérailles auront lieu le samedi 23 mai, à 16h. Départ de la résidence funéraire.

Claudius Lavoie

Tourville

à 15h50, pour l'église de Tourville et de la au cimetière paroissial. Il laisse dans le deuil sa fille: Parise (Marcel Boies); ses petits-enfants: Jimmy et Mélanie; son père: M. Théophile Avoine; ses frères et sœurs: Rose A. Caron, Lionel, Léona A. Beaulieu, Armande (Benoit Avoine), Emilien (Solange Pelletier), Raymond, Thérèse (Rosario Cloutier), Clément (Juliette Moreau), Pierrette (Raymond Leblanc), Yvon (Pauline Leblanc), Florient; ainsi que plusieurs beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, cousins et cousines. Pour renseignements: 356-3822.

BEGIN-CARON (Yvonne née Giguère) — Au Centre hospitalier St-Sacrement, le 21 mai 1987, à l'âge de 91 ans, est décédée dame Yvonne Giguère, épouse en 1ères nocces de feu Antonio Bégin et en 2èmes nocces de feu Martial Caron. Selon ses volontés, elle ne sera pas exposée. Elle a été confiée au crématorium du cimetière St-Charles. Un service sera chanté en présence des cendres le lundi, 25 mai, à 14h30, en l'église du St-Sacrement où la famille recevra les condoléances une demi-heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil ses enfants, gendres et belles-filles: Jeannine (Roland Rondeau), Cécile Annette, Raymond (Raymond Pollard), Lucien (Solange Pélipin), Yvonne Couloombe-Bégin, son frère Marcel Giguère (Corinne Couture), sa belle-fille Diane Caron Grenier, ses petits-enfants Pierre, Louise et Marc Rondeau, Richard et Douglas Scott, Lise, Richard, Carole, Pierre et Jean-Paul Jr Bégin, Serge, Lyne, Jo-Anne et Robert Bégin, plusieurs arrière-petits-enfants, ses belles-sœurs et ses nièces. La direction des funérailles a été confiée à la

Coopérative Funéraire

du Plateau

950 des Erables

Québec

Pour renseignements: 681-2667

DÉCÈS

Communiquez avec

notre directeur de

funérailles qui vous

fera parvenir vos avis

de décès. Le Soleil fait

parvenir à la famille une

reproduction sous

la forme d'un avis de

décès. Le tarif est de 1,15\$

la ligne (minimum 78) et

25\$ pour une photo.

DEMERS (Alyre) — Au

Centre Hospitalier Paul

Gilbert de Charny, le 21

mai 1987, à l'âge de 95

ans et 9 mois, est décé-

dé M. Alyre Demers,

époux de feu dame Mar-

the Rousseau. Il demeu-

rait à St-Nicolas. La fa-

mille recevra les con-

doléances au funéra-

rium.

Claude Marcoux Ltée

1431, Des Pionniers

St-Nicolas

vendredi de 14h à 17h et

de 19h à 22h, samedi de

11h à 12h50. Le service

religieux sera célébré le

samedi 23 mai 1987 à

13h en l'église St-Nicolas

et de la au cimetière pa-

roissial. Il laisse dans le

deuil sa fille: sœur Jac-

queline Demers du Mo-

nastère des Augustines,

son fils: Jean-Luc De-

mers (Jeannine Trudelle),

ses belles-filles: Mme

Georgette Demers, M.

et Mme Réal Lemieux

(Pierrette Hamel), ses

petits-enfants: Pierre

(Hélène Gingras), Gaston,

Louise, Jean, Martine

(René Dubois), Daniel,

Marc, sa belle-sœur: Mme

Ernestine Rousseau,

ainsi que plusieurs

neveux, nièces, cousins,

cousines et amis. Pour

renseignements: 839-

8823.

FORTIN (Rose-Emma Le-

clerc) — A l'Hôtel Dieu

de Lévis, le 21 mai 1987,

à l'âge de 85 ans et 7

mois, est décédée dame

Rose-Emma Leclerc,

épouse de feu M. Alfred

Fortin. Elle demeurait à

St-Pamphile comte de

l'Islet. Les funérailles

auront lieu le lundi, 25

mai, à 10h. Départ de la

résidence funéraire.

Claudius Lavoie

St-Pamphile

à 13h50, pour l'église de

St-Pamphile et de la au

cimetière paroissial. Elle

laisse dans le deuil, outre

son époux, ses en-

fants: Véronique (Lau-

rent Belanger), Gérard

(Gilberte Jean), Clément

(Patrick Moreau),

Jeanne d'Arc (Valérie Du-

pont), Madeleine (Gilles

Moreau), Anne-Marie

(Elisée Vaillancourt),

Bernard (Theresa Sa-

voie), Jacqueline (Rodrigo

Bernier), Rosaire

(Laurence Daigle), Pier-

rette (Nil Whitton),

Jean-Paul (Brigitte Blan-

chett), ses sœurs: Ma-

thilda M. Cormier, Gra-

cieuse M. Belanger, Sr

Marie Miville, p.s.s.f.;

ses beaux-frères et bel-

les-sœurs: M. et Mme

Paul A. Belanger, Mme

Phédelin Belanger, M. et

Mme Noël Legros, Mme

Irène C. Miville, M. et

Mme Joseph Desgagnés;

ainsi que cinquante-

deux petits-enfants, et

quarante-huit arrière-

petits-enfants. Que vos

offrandes de fleurs se

traduisent par un don à

la Fondation Jules et

Paul-Emile Léger.

Pour renseignements

356-3822

BOURQUE (Marie-Jean-

ne)

A Ste-Foy, le 18 mai

1987, à l'âge de 70 ans

et 9 mois, est décédée

Mlle Marie-Jeanne Bour-

que, fille de feu Gédéon

Bourque et de feu Mme

Anne Beauchemin. Elle

demeurait à Ste-Foy. Selon

ses volontés elle ne sera

pas exposée. Elle a été

confiée au Parc-Commé-

moratif La Souvenance

301 Rang Ste-Anne

Quartier Laurentien

Québec

pour crémation. Le ser-

vise religieux sera cé-

lébré le lundi 25 mai à

14h, en l'église Notre-

Dame d'Arc Foy, 820

Chanoine Martin, Ste-Foy,

ou la famille recevra les

condoléances une demi-

heure avant la cérémo-

nie. Elle laisse dans le

deuil ses frères, ses

sœurs, ses beaux-frères

et belles-sœurs, sœur

Eva Bourque (St-Da-

mien), Mme Germaine B.

Bourke (St-Lambert,

Mtl.), Mme Georgette

Préfontaine (Sherbrooke),

M. Léon Bérubé (Ville

Brossard), Mme Lauren-

ce B. Brown (Charny),

Mme Alice Bourque

(Montréal), M. et Mme

Bernard, Fontaine

(Emma) (Stoney Point,

Ont.), Mme Simone Bour-

que, Fr. Raymond Gre-

non s.c. (Loretteville),

ses neveux et nièces, M.

et Mme James Brown

(Lise), M. et Mme Roger

Ladouceur (Ville Lasal-

le), M. et Mme André

Bourque (Beauport), M.

Denis Bourque (Ville La-

salle), Gaston, Huguette,

Guy, Laurent, Suzanne,

Lucie, Colette, Hélène

Bourque, M. l'abbé Louis-

Paul Préfontaine (St-

GARNEAU (Roch Yvon)

— A Québec, le 21 mai

1987 à l'âge de 41 ans

est décédé Monsieur

Roch Yvon Garneau

époux de dame Lucette

Rousseau. La famille re-

cevra les condoléances

au funérarium

Lépine-Cloutier Ltée

1025 Route de l'Eglise

St-Foy

samedi de 19h à 22h, di-

manche de 14h à 17h et

de 19h à 22h, lundi de

8h à 9h45. Le service re-

ligieux sera célébré le

lundi 25 mai 1987 à 10h

en l'église St-Benoît

Abbé et de la au créma-

torium Lépine-Cloutier

Ltée. Il laisse dans le

deuil outre son épouse,

ses enfants: Audrey et

Karine, son beau-frère

Elphège Rousseau ainsi

que plusieurs frères,

sœurs, beaux-frères,

belles-sœurs, neveux et

nièces. Compensez l'en-

voi de fleurs par un don

à l'Institut de Cardiolo-

gie de l'Hôpital Laval,

2725 Chemin Ste-Foy,

St-Foy, GIV 4G5. Pour

renseignements: 529-

3371

GOSSELIN (Marc)

— A Québec, le 22 mai

1987, à l'âge de 83 ans,

est décédé M. George S.

Mountain, époux de feu

dame Marie-Jeanne Dro-

let. Il demeurait dans la

paroisse Notre-Dame de

l'Espérance. Les funé-

raillies auront lieu le sa-

med, 23 mai, à 13h30.

Départ du foyer funérai-

re.

J. Bouchard & Fils Ltée

1740 rue Hardy

(angle Canadienne)

Québec

Pour renseignements

529-3371

JACOB (

DÉCÈS ET AVIS DIVERS

remerciements • mémoriam • services anniversaires • faveurs

BELANGER (Jeanne)



La famille Belanger remercie bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mlle Jeanne Belanger, survenue le 27 janvier 1987, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BELANGER (Marie-Jeanne Daigle)



Les enfants de Mme Marie-Jeanne Daigle sont très sensibles à la chaleur de votre sympathie et au réconfort de votre amitié témoignés lors du décès de Mme Marie-Jeanne Daigle, survenue le 23 février 1987, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, appels téléphoniques, cartes de condoléances, visites au salon et assistance aux funérailles. Soyez assurés de notre profonde gratitude et veuillez considérer ces remerciements sincères et personnels.

BLOUIN (Claude) — Madame Liliane Blouin, M. et Mme Denis Kelly (Sylvie) et son petit-fils Gilles remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Monsieur Claude Blouin, survenue le 8 mai 1987, soit par offrandes de messes, dons à la Maison Michel Sarrazin et assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BOIVIN (Marcel)



La famille Boivin remercie toutes les personnes qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Marcel, survenue le 12 avril 1987. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BOUCHER (Aline Dion)



Ses enfants, ses frères, sœurs et la famille Boucher, sont très sensibles à la chaleur de votre sympathie et au réconfort de votre amitié témoignés lors du décès de Mme Aline Dion Boucher, survenue le 1er mai 1987, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BOURASSA (Huguette)

M. Antonio Bourassa et la famille remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Huguette Bourassa, décédée le 19 mars 1987, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

BOUTIN (Alyre) — Madame Lise Boutin et ses enfants remercient sincèrement tous les pa-

rents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Monsieur Alyre Boutin, survenue le 22 avril 1987, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, bouquets spirituels, dons, visites et assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

CLOUTIER (Emérentienne) — La famille Cloutier ainsi que M. Romain Mauger remercient sincèrement les nombreux parents et amis de leurs témoignages de sympathie lors du décès de Mlle Emérentienne Cloutier, survenue le 14 avril 1987. Leur visite, offrandes de messes, envois de fleurs ainsi que leur présence aux funérailles ont touché les proches affectés par sa disparition. Cet avis tient lieu de remerciements personnels à tous.

DEMERS (Louis) — Rollande Demers et sa famille remercient sincèrement les personnes qui leur ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Louis Demers, soit par offrandes de messes, assistance aux funérailles ou dons à la Société Huntington. A tous un cordial merci.

DESSUREAULT (Jean-François)



Mme Cécile Dessureault et ses enfants Julie et Kathleen ainsi que les familles Dessureault et Laprise remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Jean-François Dessureault, survenue le 11 avril 1987, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, cartes de sympathie, affiliations de prières ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels et soyez assurés de notre profonde gratitude.

FERLAND (Raymonde Fortin) — M. Raymond Ferland ainsi que les membres des familles Fortin et Ferland, remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mme Raymonde Fortin Ferland, survenue le 14 mars 1987, soit par offrandes de messes, affiliations de prières ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels et soyez assurés de notre reconnaissance.

GAGNE (Georges) — Madame Angelina Auger-Gagné remercie bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Georges Gagné, survenue le 19 avril 1987, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, envois de fleurs, visites au salon ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

GENEST (Evelyn Thibault)



Un merci bien sincère pour la sympathie que vous nous avez témoignée lors de notre deuil récent à l'occasion du décès de Mme Evelyn Thibault-Genest, ce qui nous a été d'un grand réconfort. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

GUILLETTE (Isidore) — Madame Hélène F. Guillette, ses enfants, ainsi que les familles Guillette et Ferland remercient tous les parents et amis pour la sympathie témoignée lors du décès de Monsieur Isidore Guillette, survenue le 23 avril 1987, par vos offrandes de messes, affiliations de prières, messages d'amitié, dons à la recher-

che, visites ou assistance au service religieux. Vous nous avez apporté réconfort et espérance. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

LABRIE (Jean-Yves) — A la suite du décès de Jean-Yves Labrie, survenue le 17 avril 1987, nous nous adressons à nos amis, exprimant votre sympathie de mille manières délicates. Votre support moral et votre gentillesse sont un grand réconfort dans notre deuil. Nous ne saurions vous dire toute notre gratitude. Merci à tous. Monique Labrie-Labrie, Louise et Claude.

LAVOIE (Emma Paquet) — Claire Lavoie-Promont, Lucille Lavoie, ainsi que les membres de la famille Paquet, désirent exprimer leurs remerciements et leur appréciation à tous leurs parents et amis pour leurs témoignages de sympathie et d'amitié, soit par offrandes de messes, télégrammes, cartes de condoléance, visites ou présence aux funérailles, lors du décès de Mme Emma Paquet Lavoie, survenue à LaSalle, le 8 mars 1987.

LEVEILLE (Pierre)



Denis, Yolande, Dominique Léveillé, ainsi que les familles Léveillé et Sirois remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Pierre Léveillé, survenue le 7 avril 1987, soit par offrandes de messes, affiliations de prières, envois de fleurs, dons à Leucan, visites ou assistance aux funérailles, et vous prient de considérer ces remerciements comme vous étant personnellement adressés.

LEVESQUE (Gérard) — Mme Françoise Hamel-Levesque et les enfants, remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de M. Gérard Levesque, survenue le 2 mai 1987, soit par offrandes de messes, dons à la Maison Michel Sarrazin, et assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

MERCIER (Diana Vallières) — Les membres de la famille remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mme Diana Vallières Mercier, survenue le 1er avril 1987, soit par offrandes de messes, bouquets spirituels, envois de fleurs, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

NOEL (Anna)



La famille Noël remercie sincèrement les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mlle Anna Noël, soit par assistance aux funérailles, offrandes de messes, envois de fleurs, affiliations de prières. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

PAGEAU (Marie-Gertrude Duhault)



Les membres de la famille de M. Léopold Pageau remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Mme Marie-Gertrude

Duhault Pageau, survenue le 22 avril 1987, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, affiliations de prières ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

PARENT (Soeur Ernestine) — LES SOEURS DE LA CHARITÉ DE ST-LOUIS, les neveux et les nièces remercient sincèrement pour la sympathie témoignée, soit par offrandes de messes, affiliations, fleurs, cartes de condoléances, visites au salon ou présence aux funérailles lors du décès de soeur ERNESTINE PARENT, survenue le 3 avril 1987.

PERUSSE (Jean-Paul) — Mme Cécile Perusse et ses enfants remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie lors du décès de Jean-Paul Perusse, survenue le 7 mai 1987, soit par offrandes de messes, envois de fleurs, affiliations, visites ou assistance aux funérailles. Veuillez considérer ces remerciements comme personnels.

RATTE (Albert)



Mme Gertrude H. Ratte et les familles Harvey et Ratte remercient sincèrement les nombreux parents et amis pour la sympathie et le réconfort témoignés lors du décès de M. Albert Ratte, survenue le 17 janvier 1987. Leurs visites au salon, les offrandes de messes, les envois de fleurs, les affiliations de prières, les cartes de sympathie, leur présence aux funérailles ont touché les proches affectés par cette disparition. Soyez assurés de notre profonde gratitude.

THIBEAULT (Benoît) — Mme Irène Harvey et sa fille Sylvie, ainsi que les familles Harvey et Thibault, remercient sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie, lors du décès de M. Benoît Thibault, survenue le 18 avril 1987, soit par offrandes de messes, cartes de sympathie, affiliations de prières, fleurs, télégrammes, appels téléphoniques, et assistance aux funérailles. Nous vous assurons de notre plus profonde gratitude et vous prions de considérer ces remerciements comme vous étant personnellement adressés.

725 SERVICES ANNIVERSAIRES

BILODEAU (Julien)



Un an s'est écoulé depuis ton départ, nous ne pourrions oublier ton grand courage et ta joie de vivre, notre première consolation est de te savoir heureux dans la maison du Père et de sentir que tu veilles sur nous avec amour. Le samedi 30 mai à 16h, en l'église de St-Sylvestre sera chanté le service anniversaire de Julien Bilodeau, décédé le 29 mai 1986, fils de Ernest Bilodeau et de Thérèse Bilodeau. Merci aux parents et amis qui pourront s'unir à nous en cette occasion.

BOUGIE (Fernand) — Le samedi, 30 mai 1987, à 17h, en l'église St-Paul Apôtre, sera chantée une messe anniversaire pour M. Fernand Bougie, époux de dame Simone Picard. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

CAMPAGNA (Jean-Marc)



Le dimanche 24 mai, à 11h45, en l'église St-Thomas-de-Villeneuve, sera célébrée une messe anniversaire à la mémoire de M. Jean-Marc Campagna, époux de Monique Cadorette.

CARRIER (Alphonse)



Le dimanche 24 mai 1987, à 9h30, en l'église St-Joseph, sera célébrée

une messe anniversaire à la mémoire de M. Alphonse Carrier, époux de Mme Marie-Rose Larochelle. Nous remercions tous les parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

CLAVET (Joseph) — Le dimanche 24 mai 1987, à 12h, en l'église Ste-Geneviève de Ste-Foy, sera célébrée une messe premier anniversaire, pour Monsieur Joseph Clavet. Merci aux parents et amis qui s'uniront à la famille pour cette célébration.

COTE (Adelard) — Le samedi 23 mai 1987 à 16h en l'église du Bon Pasteur, sera célébrée une messe anniversaire à la mémoire de M. Adelard Côté. Merci aux parents et amis qui assisteront à cette célébration.

COUTURE (Jacques)



Le dimanche, 24 mai 1987, à 10h15, en l'église St-Ambroise de Loretteville, sera célébrée la messe anniversaire de M. Jacques Couture. Parents et amis sont invités à y assister.

DUMAIS (Solange)



Le samedi 30 mai, à 19h, en l'église Ste-Ursule de Ste-Foy, sera célébrée une messe anniversaire en souvenir de Madame Solange Dumas. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous par leur prière et par leur présence à cette célébration.

DURAND (Béatrice Garneau) — Le samedi 30 mai 1987, à 19h, en l'église de Loretteville, sera célébrée la messe anniversaire de dame Béatrice Garneau, épouse de feu Albert Durand. Parents et amis sont invités à y assister.

GIRARD (Marcel) — Le dimanche, 24 mai, à 11 heures, en l'église St-Louis-de-France de Ste-Foy, sera chantée une

messe anniversaire pour M. Marcel Girard, époux de Thérèse Leclerc. Invitation et cordial merci à ceux et celles qui s'uniront à la famille pour cette célébration.

GOSSELIN (Gérard)



Cher époux et cher papa, 1 an a passé depuis que tu nous a quittés si brusquement. Si tu savais comme tu nous manques. Aide-nous à continuer sans toi. Protège-nous de là-haut. Merci à tous ceux qui s'uniront à notre famille, pour une messe anniversaire le dimanche 31 mai 1987 à 9h 45 à la Chapelle du Séminaire St-François, rue St-Félix à Cap-Rouge.

JOBIN (René) — Le dimanche 24 mai 1987, à 11h30, en l'église Ste-Monique Les Saules, sera célébrée le service anniversaire de Monsieur René Jobin. Parents et amis sont invités à y assister.

LANGAIS (Clara Denis)



Le samedi 30 mai 1987, à 17h, en l'église St-Sauveur, sera chantée la messe anniversaire de Mme Clara Denis Langais. Parents et amis sont invités à se joindre à la famille pour cette célébration.

PREMONT (Pierre) — Le dimanche 31 mai 1987, à 9h30 a.m., en l'église St-Sacrement, sera célébrée une messe anniversaire pour M. Pierre Premont, époux de dame Lucie Leblanc. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

ROUTHIER (Rosaire) — Le samedi, 30 mai 1987, à 16h, en l'église Notre-Dame de Lévis, sera célébrée la messe anniversaire à la mémoire de M. Rosaire Routhier, époux de Raymonde Hébert. Nous remercions tous les parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

TARDIF (Florence Burns)



Le lundi 25 mai 1987, à 16h15, en l'église St-Charles Garnier, sera célébrée la messe anniversaire de Mme Florence Burns Tardif. Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

760 FAVEURS OBTENUES

GRANDS remerciements au St-Esprit pour faveur obtenue, avec promesse de faire publier. C.L.

GRANDS remerciements au St-Esprit pour faveur obtenue, avec promesse de faire publier. J.L.D.

GRANDS remerciements au St-Esprit pour faveur obtenue, avec promesse de faire publier. M.M.D.



Que le Sacré-Coeur de Jésus soit loué, adoré, glorifié à travers le monde pour les siècles des siècles. Amen. M.L.

REMERCIEMENTS à St-Jude, au Sacré-Coeur de Jésus et au St-Esprit pour faveur obtenue avec promesse de faire publier. D.C.N.

REMERCIEMENTS au Saint-Esprit pour faveurs obtenues avec promesse de faire publier. R.R.V.

783 CARTES MORTUAIRES

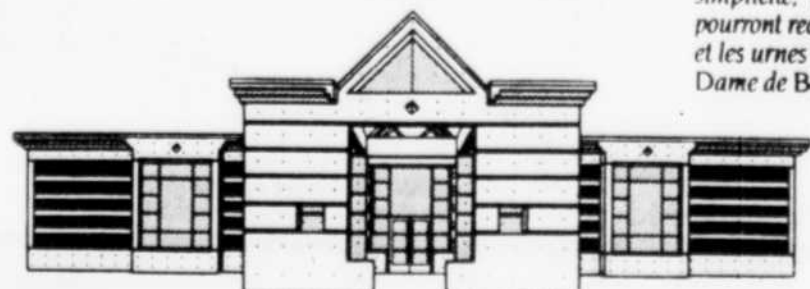
Don in Memoriam

Un don à la Fondation de L'Hôtel-Dieu de Québec...
...c'est perpétuer le souvenir d'un être cher.

11, Côte du Palais, Québec (Québec) G1R 2J6
Tél.: 691-5472

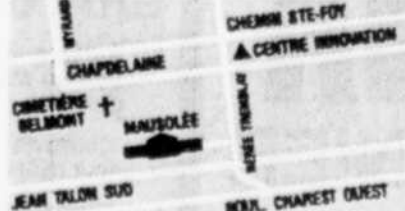
LE TEMPS FUT, LA MÉMOIRE DEMEURE

LE MAUSOLÉE DU CIMETIÈRE



BELMONT

Le temps s'écoule et laisse sa marque dans les mémoires. Depuis 1857, le cimetière Belmont est le témoin respectueux du passage de la vie en notre communauté. La construction d'un mausolée permet d'offrir une alternative de plus en plus appréciée à l'inhumation traditionnelle. Dans un cadre empreint de dignité et de simplicité, près de deux mille espaces pourront recevoir dans la paix les cercueils et les urnes cinéraires. La Corporation du cimetière Notre-Dame de Belmont est un organisme sans but lucratif relevant des paroisses Saint-Jean-Baptiste et Notre-Dame de Québec. Ses services sont accessibles à toutes personnes désirant s'y faire inhumer. Pour de plus amples renseignements, prenez contact avec M. André Donaldson au cimetière Belmont, 2176 rue Chapdelaine, Sainte-Foy, au numéro 527-2975.



JUSQU'À
70%
DE RÉDUCTION
(À L'ARÉNA SEULEMENT)
Sur meubles et
accessoires

VENTE ARENA

JUSQU'AU
30 MAI



Hotpoint

LE DERNIER CRI EN ÉLECTROMÉNAGER



Hotpoint

CUISINIÈRE

- Four à nettoyage facile
- Éléments amovibles: 2 de 8 po et 2 de 6 po
- Panneau de porte en verre noir
- Lampe fluorescente pour surface de cuisson

**PRIX
ARÉNA**

(jusqu'à épuisement)



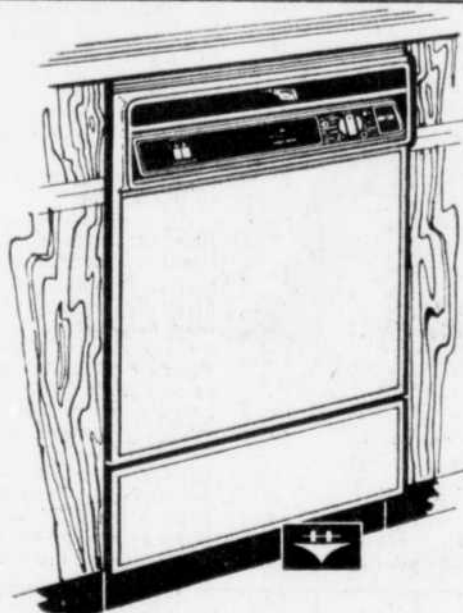
Hotpoint

RÉFRIGÉRATEUR

- Volume de rangement de 16,9 pi cu.
- Roulettes
- Bac à viande
- Deux bacs à légumes
- 3 demi-crayettes en porte-à-faux

**PRIX
ARÉNA**

(jusqu'à épuisement)



Hotpoint

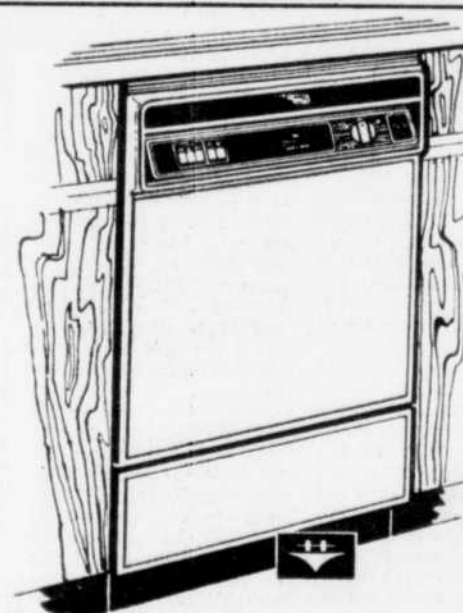
LAVE-VAISSELLE

SU212E

- 4 cycles
- Minuterie de lavage rapide
- Minuterie de chauffe-plats
- Action de lavage à 3 niveaux

399⁹⁵\$

(jusqu'à épuisement)



Hotpoint

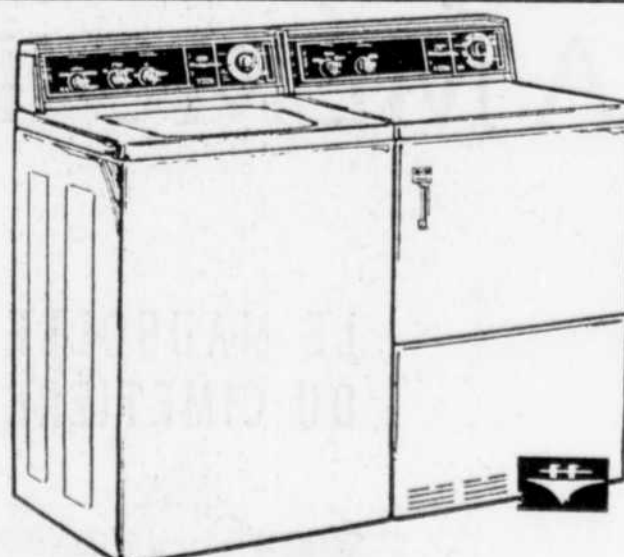
LAVE-VAISSELLE

SU522DC Amande seulement

- Cinq boutons-poussoirs
- Sept cycles: régulier, régulier sans chaleur, casseroles, casseroles sans chaleur, rinçage d'attente, abrégé, abrégé sans chaleur
- Action de lavage à trois niveaux
- Panneau réversible permettant de choisir la couleur amande ou blanc neige

489⁹⁵\$

(jusqu'à épuisement)



Hotpoint

LAVEUSE AUTOMATIQUE

LA672F

- 7 programmes de lavage
- 3 combinaisons de vitesse lavage/essorage
- 5 combinaisons de température lavage/rinçage
- Distributeur d'assouplissant
- Distributeur de javellisant

SÉCHEUSE AUTOMATIQUE

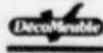
DE652F

- 5 programmes de séchage
- 3 sélections de température
- Tambour en email vitrifié
- Filtre à charpie placé à l'avant

899⁹⁵\$

(jusqu'à épuisement)

Les photos sont utilisées pour fin d'illustration seulement. Les descriptions prévalent sur les illustrations en tout temps.



Cartes de crédit acceptées

* Financement disponible sur place (Sujet à l'approbation du département du crédit)

GRATUIT

- ☐ Service de décoration au magasin et à domicile.
- ☐ Cours de cuisson sur four micro-ondes.
- ☐ Mise de côté jusqu'à 12 mois.
- ☐ Livraison partout en province.

DécoMeuble

100, rue Chabot
(près des Halles
Fleurs de LYS)
683-3471

430, rue St-Sacrement
681-4124

Carrefour
Charlesbourg, 8500,
boul. Henri-Bourassa
627-3073

ARENA
VILLE VANIER

ENTRÉE RUE CHABOT
FACE À DÉCOMEUBLE