

Le manque de bouffe est déploré

Festival du boire plutôt que du manger

«C'est dommage qu'il n'y ait pas plus de bouffe.» C'est le commentaire qu'on pouvait entendre le plus souvent à l'ouverture du Festival du boire et du manger même si la majorité des consommateurs interrogés se disaient satisfaits de leur visite.



par **Claude GOYETTE**

C'était un soir de première au Pavillon de l'Agriculture et les visiteurs ne faisaient pas la file aux différents kiosques, mercredi soir. Plusieurs chefs étaient réunis dans un coin et ils dégustaient de la bière allemande tout en parlant de leur profession et de leur présence au festival. Certains auraient bien apprécié que la restauration soit plus visible lors de la cérémonie d'ouverture.

Certains exposants trouvaient que la clientèle se faisait un peu attendre et ils étaient portés à faire des comparaisons avec le Salon des Vins et Spiritueux de Montréal. D'autres, par ailleurs, se montraient ravis des contacts qu'ils avaient eus avec plusieurs consommateurs. Ils avaient bien hâte de connaître l'achalandage prévu de la fin de semaine. L'an dernier, plus de 30.000 visiteurs avaient franchi les tourniquets du festival. Les organisateurs espèrent attirer encore plus de personnes cette année, surtout qu'ils offrent une gamme de produits plus variés et que de nouveaux exposants sont sur les lieux.

Comme c'était la première journée du festival, c'était une veillée bien tranquille, les exposants avaient le temps de faire connaissance, de discuter entre eux, de regarder le kiosque du voisin, de comparer avec l'an dernier et les quelques visiteurs étaient, eux aus-

si, assez chanceux car ils pouvaient obtenir facilement toutes les informations désirées et pouvaient questionner à volonté les exposants. C'était un peu une journée de rodage pour tout le monde et plusieurs visiteurs se promettaient même de revenir pour vivre l'ambiance plus endiablée de la fin de semaine.

Quelques commentaires

Quelques consommateurs ont tout de même accepté de livrer leurs commentaires après avoir fait le tour du salon. Mme Suzie Gagnon et son mari Pierre, de Québec, avaient éprouvé de la difficulté à trouver le stationnement. Une fois à l'intérieur, ils trouvaient l'endroit un peu vaste et froid. Ils préféraient de beaucoup l'emplacement de l'an dernier au Vieux-Port. Ils auraient souhaité une meilleure représentation de la restauration et pouvoir goûter à plus de produits mais ça devenait une expérience coûteuse.

Mmes Lorette Bhéner et son amie Fernande Fortier, de Beauport, avaient passé six heures au festival. Elles avaient surtout apprécié les démonstrations culinaires des chefs au kiosque du Soleil. Elles ont aussi insisté comme plusieurs autres sur l'amabilité et la disponibilité des exposants. Elles aimaient mieux les lieux de cette année car, pour elles, ça ressemblait plus à une exposition et à un salon.

M. Marc-Antoine Audet et Mme Diane Jutras, de Québec, avaient aimé leur visite même s'ils n'avaient pas appris beaucoup de choses nouvelles. Ils avaient bu quelques verres de vin et ils étaient surtout déçus de la bouffe. Ils auraient aimé découvrir et goûter plus de cuisines exotiques, avoir plus de spécialités différentes à se mettre sous la dent.

M. Robert Scott et son épouse Eloïse avaient passé plusieurs heures au festival en compagnie de leurs deux jeunes enfants et ils n'avaient pas trouvé beaucoup de produits à manger ou à boire pour

leurs marmots. Ils ajoutaient du même souffle que les exposants étaient d'une extrême gentillesse.

Pour M. Roger Faber et son épouse Guylaine, de Sainte-Foy, ce furent quatre heures de ravissement qui ont passé trop vite. Mme Faber attendait le festival depuis un an car elle avait bien aimé sa première expérience. La surface d'exposition était plus grande que l'an dernier et elle en semblait ravie.

Mme Colette Bergeron, de Sainte-Foy, vivait sa deuxième expérience et elle préférait le Festival de cette année. Elle venait de passer six heures à visiter tous les kiosques et à déguster des produits. Elle était très satisfaite de sa journée et ne trouvait absolument rien à redire.

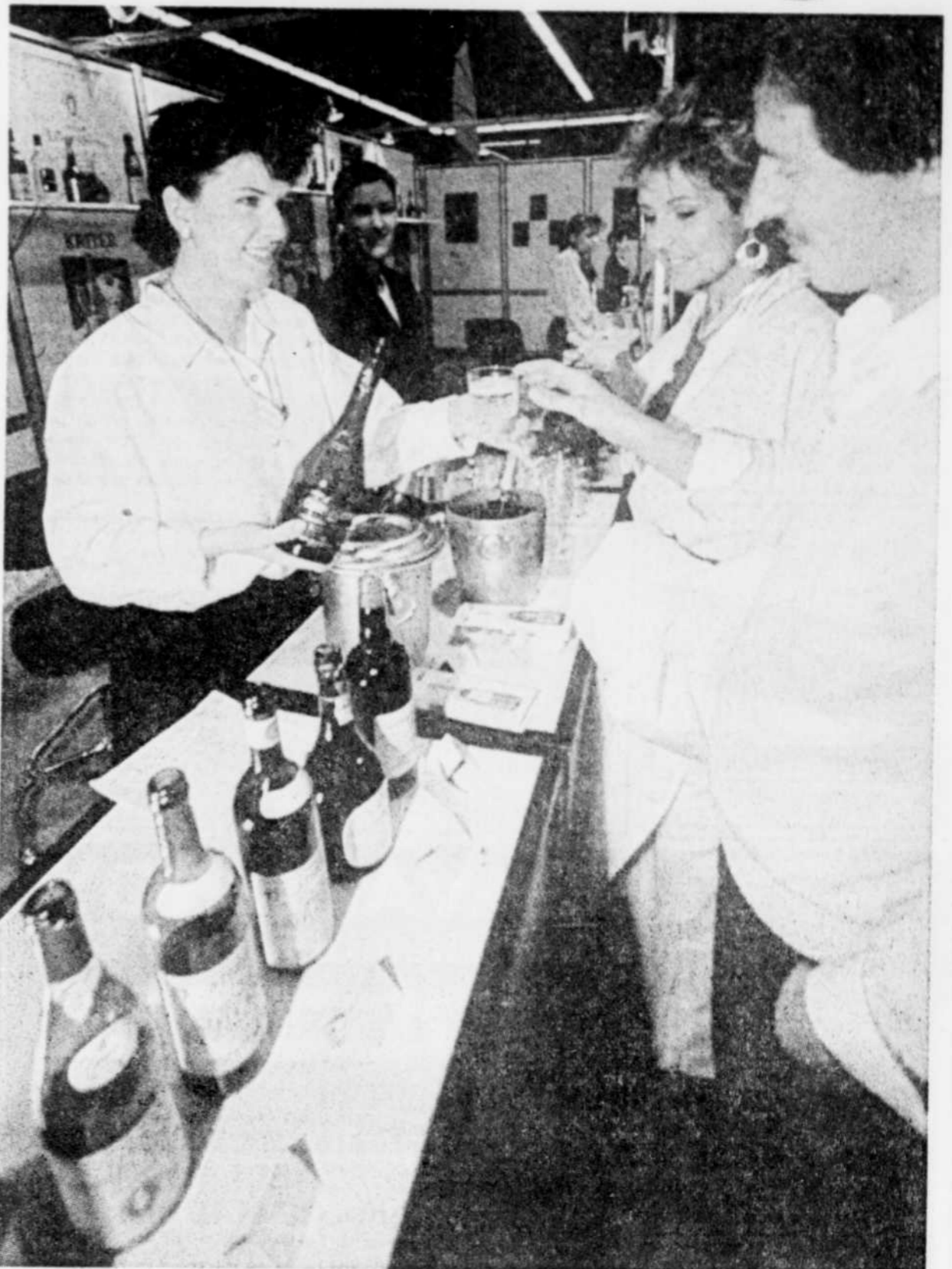
M. Paul Mercier et Mme Carole Nadeau, de Beauport, étaient venus en curieux et ils avaient été agréablement surpris. Ils auraient aimé découvrir plus de restaurants mais ils avaient bien apprécié les informations qu'ils avaient pu recueillir sur les vins.

Mme Ginette Ferland, de Bernières, préférait le site de cette année. Les kiosques étaient plus rapprochés et il fallait moins marcher pour faire le tour des lieux. Elle soulignait elle aussi la gentillesse des exposants et le fait qu'il y avait un peu trop de boissons par rapport à la bouffe.

Mme Murielle Latulippe, de Charlesbourg, insistait sur l'aspect information du festival. Elle avait assisté à plusieurs conférences et elle avait obtenu des renseignements très intéressants sur les fromages. Elle aimait mieux l'emplacement de cette année.

Mme Lucie Baron, de Loretteville, venait de passer un couple d'heures au salon. Elle aurait bien aimé découvrir de nouveaux restaurants car, pour elle, la bouffe était semblable à l'an dernier et ça l'avait déçue.

Les commentaires différaient un peu d'une personne à une autre. Les motivations et les attentes n'étaient pas toutes les mêmes. Les femmes semblaient être en force en cette première journée du salon. Quelques critiques ici et là, surtout sur le manque et la diversité de la bouffe, mais les gens semblaient s'être bien amusés en visitant le festival.



Le Festival du Boire et du Manger constitue un endroit de prédilection pour déguster de nouveaux produits.

Questions de dégustation

Notre chroniqueur Jean-Gilles Jutras répond aux questions qu'on se pose lorsque vient le temps de déguster des vins. à lire en page 5

RESTAURANT-AUBERGE
la table
Table d'hôte
22, av. du Québec, Ste-Pétronille, Ste-Orléans
828-2248

Restaurant Les Cuevas
TABLE D'HÔTE
Croquette Argentéuil
Feuilleté de fruits de mer
Assiette du jardin arboré
Potage du jour ou gaspacho andalouse
Cuisse de grenouilles aux fines herbes 15,75\$
Escalope de veau aux Chanterelles 16,75\$
Le caneton aux trois fruits Costa del Sol 17,50\$
Le Mignon Don Juan (poivre vert) 19,75\$
Combiné du chef mignon et cuisse de grenouilles 17,50\$
Cassiolette de fruits de mer à la basque 19,75\$
Entrecôte Marchand de vin 18,75\$
Tables à desserts — Café ou thé
Musique d'ambiance

SEMILLA
guitariste-chanteuse du mardi au samedi
401, Grande-Allée est - Rés. 529-9458

Negrini
CAFÉ-RESTAURANT
TABLE D'HÔTE
à partir de 13,50\$
Repas pour gens d'affaires tous les mids
C'est le patron qui fait la cuisine!
Ouvert le dimanche en soirée
2 heures de stationnement gratuit face à l'hôtel de ville.
36, Côte de la Fabrique, Québec
(418) 692-3851

Le Samuel
Dimanche de 10h30 à 14h
BRUNCH
Service chaud et froid
adultes 9,95\$
enfants - 10 ans: 5,95\$
TABLE D'HÔTE tous les soirs à compter de 9,95\$
RESTAURANT
Le Samuel
1, Place Samuel-Holland
682-3428

BRUNCH
Venez casser l'oeuf!
Tous les dimanches de 10h00 à 14h00
des **LORENZO** RESTAURANT
1217, rte de l'Église, 659-2951 Sainte-Foy
400, boul. Sainte-Anne, 661-4101 Beauport

STARS
Trois notes qui se marient et qui s'harmonisent très bien!
La voix de Roberto, l'accordéon de Benito et le rire en cascades de Suzanne!
C'est la Dolce Vita au Parmesan
Réservations: 692-0341

RESTAURANT
la Réserve
108, Saint-Cyrille ouest
Rés.: 524-1864 / 524-3571
LE SPÉCIAL DU CHEF
Coeur d'artichaut vinaigrette ou
Crevettes de Mantova à l'osella
Potage, consommé ou jus
Feuilleté Louis Legendre à l'ombra de l'Arctique
Médaille de bœuf périgourain
Dessert, café 18,95\$
Table d'hôte disponible de 10^h à 16^h Tous les soirs

Restaurant
L'Anse aux barques
39, Petit Champlain
Spécialités: Moules et cuisine française
Cette semaine
SUGGESTIONS DU CHEF
Apéritif au choix
Fian de tomate aux moules
Crème d'agneau à la grecque
Duo de viande aux deux sauces
Pâtisserie maison et café
21,95\$ par personne
NOUVEAU!
Bistro de l'Anse
UN BISTRO-RESTAURANT À LA MODE
DÈS LE 1^{er} AVRIL
28, boul. Champlain, Québec
692-4674



M. Louis Langlois est bien fier des améliorations qu'il a apportées à son deuxième Festival du Boire et du Manger.

Festival du Boire et du Manger

On souhaite plus de pays et de restaurateurs, l'an prochain...

♦ M. Louis Langlois dirige son deuxième Festival international du Boire et du Manger. Il est satisfait de son salon et des progrès réalisés depuis l'an dernier, même s'il admet que le boire prédomine sur le manger.

par Claude GOYETTE

"Notre but, ce n'est pas de faire découvrir la restauration, à Québec, explique M. Langlois. Nous convions les gens à une fête où ils peuvent découvrir et déguster des nouveaux produits dans le domaine du boire et du manger. Ce serait agréable d'obtenir une plus grande participation des restaurateurs, mais je suis satisfait des résultats obtenus."

M. Langlois insiste sur le caractère unique de l'événement. C'est peut-être son point fort et en même temps son point faible; il est difficile à analyser car il n'existe pas d'autres manifestations du même genre. "Nous nous sommes inspirés du Salon des vins et spiritueux, de Montréal, mais nous allons beaucoup plus loin, soutient M. Langlois. Nous avons ajouté une dizaine de restaurants, d'autres responsables

du domaine agro-alimentaire, des kiosques d'animation et d'information, qui mettent en évidence des chefs cuisiniers et des oenologues réputés."

Ce n'est pas par hasard que M. Langlois parle d'un festival et non pas d'un salon. "C'est une grande foire commerciale, mais c'est aussi un happening, souligne M. Langlois. Les responsables du boire et du manger font connaissance et nouent des liens, ils échangent des idées et se rapprochent les uns des autres. C'est une grande famille et tous les participants fraternisent, échangent leurs produits et font leurs commentaires."

Les nouveautés

M. Langlois et son équipe ont amélioré leur festival. Le PDG parle d'une année de consolidation. Il a réussi à attirer, à Québec, la majorité des exposants du Salon des vins et spiritueux, de Montréal. Les consommateurs peuvent déguster 400 produits alcooliques différents, comparativement à 200, l'an dernier. Il a aussi ajouté deux kiosques qui permettent de faire la dégustation de bières européennes, surtout belges. Le créneau alimentaire s'est enrichi de deux commissions scolaires et de quelques traiteurs.

C'est un pas dans la bonne direction, et M. Langlois vise encore plus haut.

"Je me suis débrouillé seul jusqu'à maintenant, raconte M. Langlois. Je n'ai demandé aucune subvention ni aucune aide extérieure. Je voulais asseoir ma crédibilité avant d'aller plus avant dans mes projets. L'an prochain, nous tenterons d'obtenir l'appui de l'Association des restaurateurs et des hôteliers, mais surtout celui des gouvernements. J'aimerais que plus de pays soient représentés et j'ai besoin de l'aide des gouvernements, des ambassades et des responsables du milieu. Je suis plus intéressé par un appui technique que par des sommes d'argent."

M. Langlois veut traduire dans les faits un dicton populaire voulant que Québec soit la capitale de la bonne chère, en Amérique du Nord. Il a fait un pas dans la bonne direction, mais il sait qu'il lui reste beaucoup de chemin à parcourir malgré ses efforts et sa bonne volonté.

Mme Huguette Gaspard s'occupe plus particulièrement du secteur de la restauration et elle ne se cache pas pour dire qu'il va falloir trouver des nouvelles avenues pour augmenter leur participation.

"Nous avons contacté les restaurateurs, nous leur avons envoyé notre dépliant publicitaire, les coupures de presse et nous avons pris la peine de discuter avec eux, souligne Mme Gaspard. Mais c'est un nouveau véhicule, les restaurateurs sont réceptifs mais ils doivent s'occuper de leur commerce et ils sont souvent dans l'impossibilité de venir passer cinq jours au festival."

Mme Gaspard va soumettre de nouvelles idées à son patron. Elle ne sent pas de réticence de la part du milieu, mais il faut trouver une formule plus souple qui permette à chacun de s'intégrer au festival sans être toujours sur les lieux. Elle pense à des kiosques qui seraient tout équipés et que les organisateurs pourraient louer pour des périodes de trois ou quatre heures à des restaurateurs qui auraient l'opportunité de présenter leur chef et ses spécialités. Ce serait moins astreignant et la restauration obtiendrait plus de visibilité.

Le Festival du Boire et du Manger s'en va, semble-t-il, dans la bonne direction. Quand il aura réussi à intégrer davantage le monde de la restauration, il aura franchi, espère M. Langlois, une étape cruciale et il reflètera encore mieux la réalité gastronomique de la ville de Québec.

Le Petit Bruxelles
Le seul restaurant à vous offrir les
MOULES À VOLONTÉ
les lundi, mardi et mercredi soirs seulement.
TABLE D'HÔTE VARIEE
Repas d'affaires du lundi au vendredi
FERMÉ LE DIMANCHE
1400, de la Canardière
Tél.: 647-1682

SAIGONMOI ENR
SPECIALITÉS: MÉTS VIETNAMIENS, INDOCHINOIS ET VÉGÉTARIENS
FÊTONS L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS
RECETTES TRADITIONNELLES ROYALES À 1/2 PRIX
En vigueur du 1er au 8 avril 87
● Canard Royal 18⁹⁵\$ pour 9⁵⁰\$
● Canard au cari Royal 18⁹⁵\$ pour 9⁵⁰\$
● Canard sauté aux légumes Royal 19⁹⁵\$ pour 10⁵⁰\$
● Grillades, fruits de mer
● Pour des brochures différentes, cravattes, poisson, poulet, bœuf et porc
1144, avenue Cartier, Québec - Réservations: 648-6015

LE BAVARD ROY
2500, chemin Ste-Foy
656-6962
*** OUVERT LE DIMANCHE**

TABLE D'HÔTE
Incluant soupe, dessert, café.
Servie aussi au Fou du Roy.
Surlonge spécial "Maitre d'hôtel" 6⁹⁵\$
Fettucini, sauce aux palourdes 7⁹⁵\$
Entrecôte 400 g, sauce au poivre 11⁹⁵\$
Escalope de veau "Parmigiana" 12⁹⁵\$
Assiette de fruits de mer 15⁹⁵\$
Sur demande, nous servons les pommes de terre rissolées.
Bon appétit!
Au Bavard Roy, déjeuner du lundi au samedi dès 8h et samedi et dimanche jusqu'à 14h.

Restaurant-Bar
Le Fou du Roy
Menu complet disponible.
MERCREDI, 1er AVRIL
entre 17 et 19 heures
DÉFILÉ COIFFURE-MODE
HOCKEY PAR SATELLITE
2 ÉCRANS GÉANTS

AU MANOIR ST-CASTIN...
une délicieuse façon de vous divertir...
DIMANCHE BRUNCH
de 10h30 à 14h
avec le Quatuor Orion.
MENU DU JOUR
tous les midis
TABLE D'HÔTE
tous les soirs.
Réservations: 849-4461
chemin Le Tour du Lac, Lac Beauport

Les Chaumières Portneuviennes inc.
un séjour bien mijoté dans le grand Portneuf
Découvrez un nouveau concept d'hébergement et de restauration.
RÉSERVATIONS: (418) 875-2751
RÉSERVATIONS: (418) 286-3386
La Maison Duchesnay
La Maison Deschambault
Prenez une grande bouffée d'air!
Vivez la grande vie au coeur du patrimoine.
Spécial après-ski
A deux minutes du centre de ski de fond de Duchesnay
Fondue
(en fin de semaine et sur réservation, à partir de 15 heures)
● Pavillon de 9 chambres ● Coin apéro
● Salle à dîner ● Salle de réunion
5050, boul. Fossambault
Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier
GOA 5MO
Plan américain modifié:
souper - coucher - petit déjeuner pour deux personnes
89^s
Récemment ouverte, la **Maison Deschambault** vous offre le confort et une fine cuisine
● 6 chambres ● Coin apéro
● Salle à dîner ● Salle de réunion
128, chemin du Roy
Deschambault
GOA 1SO

le COUSIN
RESTAURANT TRÈS ANIMÉ
Les dimanches, dès 17h00, le chef CHRISTIAN CROZE vous propose son rosbif au jus à volonté. Une assiette très substantielle.
13.95\$ pour les adultes
6.95\$ pour les enfants de moins de 14 ans
BRUNCH
Le dimanche matin le COUSIN prépare le brunch le plus spectaculaire en ville
11.95\$ pour les adultes 6.95\$ pour les enfants de moins de 14 ans
BUFFET BOEUF À VOLONTÉ

LE CROQUEMBROCHE ET SON CHEF
L'excellence d'une table, tout comme la qualité d'un grand orchestre, repose sur son Chef. Chez nous, au Croquebroche, c'est un grand Chef qui orchestre pour vous les repas les plus fins.
Accordez donc à Jean Soulard le privilège de vous charmer...
Stationnement gratuit dès 18 heures sur validation de votre billet. si vous garez vous-même votre voiture à Place Québec.
RÉSERVATIONS: 647-2411
HILTON INTERNATIONAL QUÉBEC

...mais le monde de la restauration aimerait une formule améliorée

Le monde de la restauration est très peu représenté au Festival international du Boire et du Manger. Seulement huit restaurateurs sur une possibilité d'environ 400, c'est un reflet très pâle d'une industrie fort active, à Québec.



par **Claude GOYETTE**

James Monti, du Café de la Paix, appuie le festival à 100 pour 100, mais il ne participe pas à l'événement. Il s'y rend comme visiteur, pour regarder les nouveaux produits et établir certains contacts.

"Ce n'est pas facile de participer au festival pour un restaurateur, explique M. Monti. Il faut recréer l'ambiance de notre établissement et être représentatif. Il faut vendre son image, organiser le kiosque et être présent durant cinq jours consécutifs. C'est un investissement énorme en temps et en argent."

M. Monti ajoute que les organisateurs du festival n'ont pas insisté pour qu'il soit de l'événement. Il ne leur lance pas la pierre, mais il aurait eu peut-être besoin d'une stimulation un peu plus forte. Il aimerait que les responsables présentent un dossier plus étoffé, qu'ils prennent le temps de rencontrer les restaurateurs pour leur expliquer l'avantage d'être présent au festival. Il a reçu un coup de téléphone et, face à sa réponse négative, il n'a pas eu d'autres nouvelles.

L'an dernier, M. Jean-Yves Lapointe, du Chalet suisse, avait participé au festival. Il avait bien aimé l'expérience et il comptait la répéter cette année, même s'il était réticent à cause du changement d'endroit. Il préférerait de beaucoup le Vieux-Port au Parc de l'exposition.

Il a décliné l'invitation, il y a trois semaines, à cause d'un problème interne.

"Nous voulions participer à l'événement avec une équipe complète: le chef, quatre serveurs, ma femme et moi, raconte M. Lapointe, mais c'était impossible. Il aurait fallu négliger notre établissement de la rue Sainte-Anne. La présence au festival est astreignante, c'est comme si nous opérions deux restaurants en même temps."

M. Lapointe abonde dans le même sens que M. Monti. Il n'a pas l'impression que les responsables du festival déploient de grands efforts pour attirer les restaurateurs. Quelques contacts téléphoniques, aucune rencontre formelle, aucun dossier étoffé, encore moins une analyse de la clientèle, très peu d'éléments pour attirer ou motiver des gens déjà hésitants.

D'autres réactions

Les frères Garcia, du Las Cuevas, en sont à leur deuxième expérience au Festival du Boire et du Manger. C'est pour eux une excellente occasion de promouvoir leur cuisine et de la publiciser, tout en représentant leur pays, l'Espagne.

"C'est un bon véhicule pour faire connaître notre cuisine, souligne Antonio. C'est une expérience positive, mais c'est un travail colossal. Nous n'avons pas assez d'équipement sur les lieux. Il faut faire un pont avec le restaurant, faire cuire des aliments à notre établissement, les transporter sur les lieux et les faire réchauffer au micro-ondes."

Pour Ramon, c'est une excellente occasion de fraterniser avec les représentants des compagnies de vins et spiritueux, mais il est très déçu du nombre de restaurateurs présents à la manifestation. Les organisateurs lui avaient parlé d'une vingtaine d'établissements, mais c'est très loin de la réalité.

Son frère José émet les mêmes réserves. La clientèle est intéressante, mais le poids repose sur le

dos de quelques restaurateurs. Il se souvient d'avoir manqué de nourriture, l'an dernier, et d'avoir refusé du monde, car il était incapable de les satisfaire.

"Il faudrait qu'il y ait huit ou neuf nationalités sur les lieux du festival, suggère José. Nous ne sommes pas assez nombreux, et c'est lourd à supporter, car nous ne suffisons pas à la tâche. Les gens viennent pour déguster des boissons mais ils veulent aussi manger; ils sont moins bien servis sur ce dernier plan."

M. Papadeas, du Café le Grec, vit, lui aussi, son deuxième festival. Il le fait surtout pour représenter la Grèce et promouvoir la cuisine et les vins de son pays. Ses serveurs et serveuses portent fièrement le costume national pour recréer encore davantage l'ambiance de son pays.

"Je donne plus d'importance à la Grèce qu'à mon restaurant. Je suis peut-être un peu trop patriote, raconte M. Papadeas, mais il me semble essentiel que mon pays soit présent, lors d'une manifestation de cette envergure. C'est beaucoup de travail et ce n'est pas rentable sur le coup, mais il faut penser à long terme."

Le Festival international du Boire et du Manger semble faire l'unanimité dans le milieu de la restauration. Tous appuient l'initiative, mais très peu s'impliquent ou peuvent s'engager réellement pour en faire un succès. Les restaurateurs sont très occupés dans leur propre commerce; ils possèdent déjà des véhicules publicitaires et ils hésitent à embarquer dans une aventure éreintante et dispendieuse. Les organisateurs devront prendre les bouchées doubles, s'ils veulent vraiment obtenir dans l'avenir une représentation significative du milieu de la restauration.



José et Ramon Garcia, du Las Cuevas, montrent un plat de homard entouré de moules, qui a été servi aux invités lors de l'ouverture du Festival du Boire et du Manger.



Peter Papadeas, du Café le Grec, ne se contente pas d'offrir des spécialités grecques. Son personnel porte fièrement le costume national de la Grèce.

DEAUVILLE LA CANARDIÈRE

CUISINE FRANÇAISE FLAMBÉE À VOTRE TABLE PAR M. ROLAND, DU MARDI AU SAMEDI EN SOIRÉE.

EN SOIRÉE, TOUJOURS DEUX TABLES D'HÔTE POUR VOTRE BON PLAISIR.

Menu du jour du lundi au vendredi, de 11h30 à 14h30, à partir de 6,95\$.

2465, boul. Ste-Anne, Québec, Québec, Canardière
RÉSERVATIONS: 667-1159

(ANNONCE)

LE SUMMUM DU SAUMON AU CAFÉ DE LA PAIX

Profitez de l'arrivée du printemps pour venir déguster notre délicieux saumon frais. Faites votre choix parmi les plats suivants: saumon sauce hollandaise, saumon sauce moutarde, saumon à l'estragon, saumon au vinaigre de framboises. Nous en avons vraiment pour tous les goûts!

Pour une sortie réussie, le seul nom à retenir à Québec

Tous les soirs cette semaine

Grand gala de PÉTONCLES FRAIS

Premier arrivage

Mosaïque de pétoncles, crème verdurette 5,25 \$
Feuilleté de pétoncles aux deux purées 6,00 \$
Petite marmite de pétoncles au sabayon de légumes 16,25 \$
Tourte de pétoncles et saumon aux deux sauces 13,75 \$
Filet de truite farci à la mousse de pétoncles 14,75 \$

BAR RESTAURANT ROTATIF
L'ASTRAL
CUISINE À L'EUROPÉENNE

L'HOTEL SUR GRANDE-ALLÉE
Réservations 647-2222 extension 6226
Stationnement gratuit (2 heures)

Une collaboration de la Poissonnerie Québec Inc.

Les beaux week-ends

<p><i>Vendredi soir</i></p> <p>Buffet fruits de mer Les vendredis soirs à La Verrière dès 18h00 Loups de mer et belles sirènes sont conviés à notre unique buffet de fruits de mer. C'est le rendez-vous gourmand! 23,50 \$ Taxes et service en sus.</p>	<p><i>Samedi soir</i></p> <p>Les soirées dansantes Tous les samedis dès 18h00 Buffet gastronomique, pas de danses enivrantes et musique avec Dieter Fess. 19,95 \$ Taxes et service en sus.</p>	<p><i>Dimanche midi</i></p> <p>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.</p>	<p><i>Dimanche soir</i></p> <p>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.</p>
---	--	---	--

AUBERGE DES GOUVERNEURS 3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy • Pour réservation: 651-3030 poste 6148 •

Le Brunch Classique au Croquembroche

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À 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!

Au programme cette semaine:
BEETHOVEN, Moonlight Sonata
CHOPIN, Minute Waltz
DEBUSSY, Rêverie
GÉNIN, Carnaval de Venise
avec Marie-Véronique Bourque, flûte
Magalie Audet, piano

Réservations: 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.

D'UNE TABLE A L'AUTRE par Claude Goyette

Cuisiniers et pâtisseries

La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries, section de Québec, invite ses membres actuels ou futurs à une réunion d'information qui se tiendra au Hilton, le lundi 30 mars, à 14 heures 30. Cette rencontre sera suivie d'une dégustation et permettra à chacun de se familiariser avec ce nouveau regroupement.

L'Amicale des sommeliers

L'Amicale des Sommeliers avait décidé de confier à MM. Martin Gosselin et Yvon Godbout, du restaurant La Fenouillère, la réalisation de son dernier repas gastronomique, le samedi 14 mars dernier. Ces agapes ont demandé plusieurs mois de préparation, que ce soit pour l'élaboration du menu, l'achat des victuailles et la réalisation proprement dite.

Comme le disait M. Godbout, un repas gastronomique, c'est un peu comme un casse-tête, il faut placer chaque morceau au bon endroit. Il semble bien que M. Godbout ait réussi son opération car la présentation de chaque plat provoquait des murmures dans la salle, l'as-

pect visuel et l'originalité étaient omniprésentes. Les deux hôtes et leur équipe ont d'ailleurs eu droit à une ovation debout de la part des 63 convives à la fin du repas.

L'Amicale des Sommeliers devait souligner l'événement de façon particulière. Le président Claude Samson a remis à MM. Gosselin et Godbout un diplôme leur conférant le titre d'aimable amphytrion (hôte) en reconnaissance pour la qualité des mets et du service.

Brunch classique

Le restaurant le Croquebroche du Hilton International Québec reçoit, dans le cadre de son brunch classique, Magalie Audet, pianiste, et Marie-Véronique Bourque, flûtiste. Leur répertoire comprendra des oeuvres de Mozart, Beethoven, Chopin, Bach et plusieurs autres grands maîtres.

Ce brunch est offert le dimanche, de 11 à 14 heures. Le coût est de \$17,95 pour les adultes et de \$8 pour les enfants de 10 ans et moins. Le stationnement est gratuit sur validation du billet et à la condition que le client gare lui-même son vé-

hicule. On peut réserver au 647-2411.

Chez Ricardo

Le Cendrillon n'existe plus et le bar le Baratin ferme ses portes aujourd'hui. Toute la bâtisse a été achetée par une compagnie de gestion immobilière dirigée par les frères Richard et André Desroches. Ces messieurs sont restaurateurs et ils possèdent Chez Ricardo Pizzagali qui est située, comme par hasard, l'autre côté de la rue. Ils se loueront à eux-mêmes le local commercial et ils déménagent leur établissement dans ce qui était autrefois le Cendrillon.

Pour l'instant, les frères Desroches rénovent le commerce de fond en comble et ils espèrent être en mesure d'ouvrir pour la Fête des Mères, le 9 mai. Les nouveaux propriétaires opéreront aussi le bar adjacent qui deviendra Le Trio. Le restaurant devrait contenir environ 130 places et il continuera à faire des livraisons. Les frères Desroches gardent à leur service leurs 18 employés non syndiqués et ils en embaucheront cinq ou six autres pour compléter leur personnel.



MM. Martin Gosselin et Yvon Godbout reçoivent le diplôme d'aimable amphytrion des mains de M. Claude Samson, le président de l'Amicale des Sommeliers.

Six chefs à Radio-Québec

Six chefs réputés de Québec discutent de l'évolution des goûts des Québécois sur les ondes de Radio-Québec ce soir à 19h.

Beppino Boezio de la Crémillère, Germano Rocha du Portugais, Sin

Boy Ung de l'Apasara, Jean Soulard du Hilton, Mohammed Gharmoul du Salambo et Fredj Khédiri de La Méditerranée discuteront de l'évolution des goûts des Québécois ces 20 dernières années, depuis que des chefs venus de d'autres continents ont introduit leur cuisine chez nous.

Chefs, patrons ou maîtres d'hôtel, qu'ils aient vécu 10 ou 20 ans

parmi nous, ils partagent leur expérience. Certains parlent de voyages que les Québécois font ainsi à travers la cuisine de divers pays, d'autres rappellent comment un gros village est devenu une capitale de la gastronomie, et comment les Québécois ont finalement adopté, jusque dans leur alimentation quotidienne, les nouveautés culinaires importées par ces nouveaux arrivants.

L'émission a d'abord été diffusée jeudi dernier mais elle sera reprise sur l'ensemble du réseau ce soir à 19h dans le cadre du Magazine.

Café de la Paix

Serge Drapeau avait quitté Québec au début de l'automne pour s'installer sous le ciel plus clémente du Portugal. Il est revenu à ses anciennes amours comme serveur au Café de la Paix pour quelques mois avant de retourner dans son pays d'adoption.

Au Clarendon

M. Jacques Jorly est le nouveau maître d'hôtel de la salle Charles-Baillargé de l'hôtel Clarendon. M. Jorly, qui vient d'entrer en fonction, était auparavant maître d'hôtel des banquets à l'Auberge des Gouverneurs centre-ville.

Parlant de la salle Charles-Baillargé, l'établissement offre désormais un nouveau menu midi pour gens d'affaires. Ce nouveau menu met en évidence la cuisine régionale, tant québécoise qu'internationale. Comme le souligne le chef Dominic Fréminet, voilà une occasion de connaître les plats d'ailleurs, sans devoir parcourir le monde!

BRUNCH

Nouveau DIMANCHE SOIR BUFFET à VOLONTÉ

DÈS 17 HEURES

ADULTES 11,95 \$

ENFANTS 6,95 \$

MOINS DE 12 ANS

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00.

11,95\$

6,95\$ (12 ans et moins)

Place Laurier, Sainte-Foy, Réservation 651-5000

le COUSIN

RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

La Dame Blanche

TABLE D'HÔTE

Esturgeon fumé et salade de lentilles

Petit gâteau de foie de volaille au coulis d'asperge

Moules de culture à l'indienne

Potage du marché

Mignon de bœuf à l'effeuillée d'endive

Coffret de ris de veau cressonnette

Escalope de veau à la crème et champignons

Côte de bœuf rôti et son jus

Gratin de fruits de mer, riz pilaf

Entrecôte grillée à l'échalote grise

Poêlée de langoustines à la nage d'ail

Linguines fraîches au basilic

Légumes de saison

Les douceurs du chef

À partir de 18,95\$

BRUNCH DU DIMANCHE EN MUSIQUE

Adultes 15,50\$

Moins de 12 ans: demi-prix

Moins de 6 ans: gratuit

Manoir Montmorency

2490, AVENUE ROYALE, BEAUPORT, (QUÉBEC)

POUR RÉSERVATIONS: 663-2877

Le Buffet à Volonté

samedi et dimanche 16h à 21h

UN SEUL PRIX

8,95\$ - 4,95\$ (enfants -10 ans)

Plus de 12 plats chauds, incluant rôtir. Le prix comprend le dessert, café, thé ou lait.

LE BRUNCH

dimanche, de 10h à 15h

8,95\$ - 4,95\$ (enfants -10 ans)

RÉSERVATIONS: 653-2727

Restaurant Centre d'achats Place Laurier 2700, boul. Laurier, Sainte-Foy (entrée Sears, boul. Hochelaga)

licencie

LE TRUC CEINTURE QUÉBEC

SAINTE-FOY

BEAUPORT

Un deuxième restaurant à BEAUPORT

À Sainte-Foy et Beauport, il y a maintenant un TRUC ouvert 24 heures, prêt à rassasier les plus gros appétits.

Où que vous soyez, peu importe l'heure, pour une bonne bouffe populaire à prix populaire, rendez-vous au restaurant LE TRUC de Sainte-Foy, sur le boulevard Laurier, ou de Beauport au 315, boulevard Ste-Anne.

le TRUC

DÉJÀ À SAINTÉ-FOY 659-4541 • MAINTENANT À BEAUPORT 661-0444

le 28 mars

ENFIN OUVERT le Café de Paris

LA DIRECTION SOUHAITE LA BIENVENUE À SA CLIENTÈLE

Cuisine française

Vos hôtes: José et Franco

Chansonniers tous les soirs

66 rue Saint-Louis Vieux Québec

RÉSERVATIONS: 694-9626

RESTAURANT CAFÉ DE PARIS

Patrimoine

TABLE D'HÔTE

Assiette de crudités

Salade César

Fondue parmesan

Feuilleté de la mer

Potage garbure

Steak au poivre

Cuisses de grenouilles

Escalope de veau milanaise ou à la crème

Steak au poivre et cuisses de grenouilles

Gâteau maka 14¹⁴

Thé ou café

GÂTEAU ANNIVERSAIRE GRATUIT

1210, Place Georges V 529-5533

Café ROSALIA

PIANO - RESTAURANT - DANSE

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN

Danse avec musicien du mercredi au dimanche, de 19 à 23 heures.

1 + 1 = 1

LE SOIR, LES BROCHETTES SONT À 2 POUR 1 (brochettes de bœuf, de volaille, de poisson)

Table d'hôte à partir de 11,95\$

Un bon calcul!

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

Dégustation: les questions à se poser

◆ Pour plusieurs, le fait de se verser un verre de vin, c'est l'occasion de se poser bien des questions. Certains boiront un verre de vin sans trop se préoccuper des sensations qu'ils pourraient percevoir. On avale son verre de vin comme une quelconque boisson. Alors que d'autres passeront de longs moments à mirer, humer et goûter, presque religieusement, le produit de la vigne.



LE VIN
par Jean-Gilles JUTRAS
collaboration spéciale

Ils chercheront, dans leur mémoire et souvent dans leurs notes, des souvenirs d'odeurs et de saveurs qu'ils ont déjà découvertes en d'autres moments, avec des produits semblables ou parfois en dégustant des vins de types différents.

Pas avec tous les vins
On n'accordera sûrement pas la même attention aux "vins du dépanneur" qu'à un "château" ou un cru classé de Bourgogne. Mais comme disent la plupart des auteurs, il n'y a pas de mauvais vins, il n'y a que des vins qui ont plus de difficultés les uns que les autres.

Dans le cas des vins d'appellation, notamment, on essaiera de concentrer son attention sur les parfums et les goûts découverts au nez et en bouche, après avoir bien miré le vin, en premier lieu.

Robe ou couleur
Si la couleur d'un vin a une grande importance, j'attache, quant à moi, plus de soins à examiner la brillance, la limpidité, la pureté du liquide, en premier lieu. Car le vin, de quelque catégorie qu'il soit, doit être absolument exempt de toute matière solide ou étrangère, en suspension. Après ce premier coup d'oeil, on s'attardera à la couleur qui doit être franche, tout particulièrement dans le cas des vins rouges et rosés, encore que la couleur d'un vin blanc montre aussi sa qualité.

L'intensité de la couleur d'un



Des dégustateurs chevronnés se préparent à passer de longs moments à mirer, humer et goûter, presque religieusement, le produit de la vigne.

vin, qu'il soit rouge ou blanc ou encore rosé, indique déjà la concentration des saveurs et des parfums. Vous aurez toujours, quel que soit le vin, encore une fois, certains arômes ou certaines saveurs. Mais un vin de qualité dont la couleur est franche et relativement intense, laissera présager un bouquet et des aspects gustatifs plus prononcés que le vin à la couleur faiblarde.

Voilà donc les premières questions à se poser. La couleur du vin, dans le cas des blancs, est-elle jaune, ambrée, tendant sur le vert, etc.? Pour les rouges, cette couleur est-elle pâle, très foncée ou moyennement, clair ou presque opaque? Vos réponses pourront être très détaillées ou plus générales.

Et le bouquet
Pour parler d'un bouquet, il

faut plus d'un fleur. Aussi le bouquet du vin, comporte nécessairement plus d'une odeur. C'est un ensemble d'arômes qui favorisera la perception olfactive du bouquet. Les questions qu'on se pose sont, entre autres: est-ce qu'on sent quelque odeur? Est-ce que ces odeurs forment un bouquet complexe ou simple, persistant ou fugace? Quelle est l'origine principale des odeurs: fruits, fleurs, épices, animal, etc.? On peut multiplier à l'infini. Ainsi, dans son grand livre de la dégustation "Le Goût du Vin", le professeur Emile Peynaud indique qu'on a trouvé au moins 270 "nuances odorantes, rencontrées dans le vin". Ces odeurs sont classées dans dix séries, dont les plus importantes sont les épices, les fleurs, les végétaux, les fruits, etc.

On m'a souvent demandé:

quand on a une odeur d'épices, de fines herbes ou encore de fruits, est-ce parce qu'il y en a dans le vin ou qu'on en cultive à proximité? Non, évidemment. Mais le vin est constitué de plusieurs centaines d'éléments ou substances que les chimistes et les œnologues ont décelés par leurs travaux. Plusieurs de ces éléments sont des gaz, des esters ou des alcools qu'on retrouve, également, dans les épices, les herbes et les fruits. De sorte que ces éléments donnent parfois des odeurs et des goûts qui sont identiques dans l'un ou l'autre cas.

Vous vous doutez bien qu'on pourrait écrire très longuement et faire des conférences très fouillées sur ces sujets. Notre intérêt de découvrir des goûts et ces odeurs sont justement pour notre plaisir et satisfaction d'amateurs de vin

et non pour un concours ou comme scientifiques.

Et la bouche

Après avoir subi l'évaluation visuelle puis l'examen olfactif, on doit procéder à l'étape finale qui est la bouche. Plusieurs questions aideront à définir, non seulement les goûts et les saveurs, mais aussi les autres sensations révélées par la bouche: le moelleux, la douceur, ou au contraire, l'agressivité, la chaleur et autres caractéristiques. Quelles sont les saveurs principales? Quelle est leur intensité? Le vin est-il tannique, acide, doux, astringent? Autant de détails que le dégustateur averti saura noter.

On peut, assurément, déguster du vin régulièrement, sans se po-

ser toutes ces questions, et c'est parfait! Toutefois, il est un certain nombre d'amateurs qui recherchent, en plus du plaisir de boire du vin, la satisfaction de l'analyser par l'utilisation de tous les sens et des autres facultés humaines, dont la mémoire, au premier chef.

Le cours est terminé, pour aujourd'hui. J'espère seulement que ces quelques lignes vous intéresseront. Il y a longtemps que vous ne m'avez pas écrit. J'attends vos commentaires et vos questions.

Des achats en importation privée

Quelques personnes ou des sociétés offrent des vins qu'on ne retrouve pas dans les magasins de la Société des alcools. Il est parfois plaisant d'avoir en réserve des vins sélectionnés et expérimentés qui sortent de l'ordinaire.

La société Opimiam est justement un groupe d'amateurs de vin. Fondée en 1972, ici même au Canada, elle a des agences dans plusieurs provinces. La société Opimiam bénéficie des services d'experts européens qui sélectionnent à son intention, des vins de négociants ou de producteurs pour les membres. Pour plus de renseignements, on peut s'adresser à M. Germain Halley (658-0640) qui vient d'accepter d'organiser un groupe de la société, à Québec. La société offre à ses membres des rencontres-dégustations et des repas fins, à quelques occasions durant l'année. Mme Nicole Barrette-Ryan, rédactrice en chef de la revue *La Barrique*, était de passage à Québec, récemment, pour donner des détails à ce propos.

Info-Vins

Le magazine *Vins et Vignes* reprend son service téléphonique pour connaître les meilleurs vins et les meilleurs achats parmi les centaines de bouteilles en vente. C'est à Montréal... Composez 514-844-VINS.

Festival du boire et du manger

Venez m'y rencontrer. L'événement se poursuit jusqu'à 18h, demain soir. Au plaisir, et large soif!

SALLE POUR MARIAGE
AVEC PISTE DE DANSE
ET TERRASSE PRIVÉE

À notre table d'hôte

Tartellette aux fruits de mer ou terrine de lapin

Potage ou consommé

"Osso Buco alla milanese" 16⁵⁰\$

Escalope de veau normande 17⁹⁵\$

Crevettes à l'italienne 18⁹⁵\$

Filet de bœuf à la mode d'Alexandre 19⁹⁵\$

Nos desserts, café

1276, av. Maguire
Chez Nicola 687-0834

"Le Vendôme" 35^e anniversaire
1952-1987
35 ans à votre service

VU LE GRAND SUCCÈS
de notre spécial nous le prolongeons jusqu'au 8 avril

Quelques exemples:

Soupe à l'oignon	0,55\$
Escargots de Bourgogne	0,85\$
Cuisses de grenouilles provençales	2,25\$
Escalope de veau à la romaine	2,25\$
Filet mignon aux champignons	2,75\$
Steak au poivre	3,50\$
Sabayon au Grand-Marnier	0,50\$

etc.

N.B. La boisson ne fait pas partie de la promotion.

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

Brunch TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 14H (AVEC MUSICIEN)
adulte 9⁹⁵\$
enfant 4⁹⁵\$

Buffet TOUS LES DIMANCHES EN SOIRÉE, DES 17 H (AVEC MUSICIEN)
adulte 10⁹⁵\$
enfant 4⁹⁵\$

Aimez-vous manger et vous distraire en musique? Nous vous en offrons 7 jours sur 7!

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
À PARTIR DE 10⁹⁵\$ (avec danse sur des airs de nos musiciens)

RESTAURANT
BBM
BRASSERIE

3196, CHEMIN SAINTE-FOY
POUR RÉSERVATIONS:
656-6700

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

Information ITHQ

Service de l'éducation des adultes

SÉMINAIRES DE GESTION

13-14 avril 1987
9h à 17h30

GESTION DE CUISINE
— Étude de menus;
— Achats et inventaires;
— Rendement des pièces;
— Détermination du prix de revient et du prix de vente.

15-16 avril 1987
9h à 17h30

ADMINISTRATION DE LA RÉCEPTION DE L'HÔTEL
— Importance de l'accueil;
— Gestion de la réception: tâches, personnel et organisation;
— Ratios d'un service d'hébergement et calcul du prix moyen des chambres;
— Contrôle de l'hébergement.

Pour qui? : Personnel cadre de l'hôtellerie et de la restauration.

Endroit : AUBERGE RAMADA
1200, rue De Lavigne
SAINTÉ-FOY

Frais de participation : 50 \$ (incluant le repas du midi).

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : LE VENDREDI 3 AVRIL 1987.
Madame Guylaine Roy
SEA-ITHQ
401, rue de Rigaud
MTL H2L 4P3
1-800-361-9987
(514) 282-5116

Les séminaires de gestion sont dispensés par:
L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Ministère du Tourisme
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

DÉGUSTATIONS

HEURES D'OUVERTURE
Samedi 28 mars 12h à 22h
Dimanche 29 mars 12h à 18h

ADMISSION : Adultes 4 \$ Étudiants et Âge d'or 3 \$
Stationnement (normalement 4 \$) 2 \$ sur présentation du coupon de stationnement au guichet

Activités au menu le samedi 28 mars

12h30 LA CIE DES BIÈRES ET VINS IMPORTÉS (QUÉBEC) INC. et BIÈRES INTERNATIONALES et ASSOCIATION DE BRASSEURS AMATEURS DU QUÉBEC. Conférence sur les bières.

13h00 LE MONDE MERVEILLEUX DES MAISONS DES VINS. Cours sur l'initiation et le perfectionnement à la dégustation des vins. Conférenciers : Marc Laprise (Québec), Lucien Grenier (Hull), Denis Manson (Montréal).

13h30 Souz BERTHE, auteur et directrice en art culinaire de l'École Supérieure des Arts et Métiers. Démonstration. Au menu : Potage aux radis, rouilleux de bœuf au vin rouge et tarte aux fraises.

14h30 Suzanne LAPOINTE, Auteur et animatrice à CJRP. Conférence sur les plaisirs de recevoir.

15h00 LES PRODUITS ALIMENTAIRES ANCO LTÉE. Conférence sur les fromages.

15h30 Dr. Roland ALBERT, auteur et animateur à CJRP. Conférence sur la nutrition et la santé.

16h00 F.B.M. DISTILLERIE CIE LTÉE. Démonstration culinaire. Gâteau au Rhum Bacardi.

16h30 LES PRODUITS ALIMENTAIRES ANCO LTÉE. Conférence sur les fromages.

17h00 AMEUBLEMENTS TANGUAY. Cours pratique sur l'utilisation d'un four micro-ondes avec Johanne HUART.

17h30 Henri BERNARD, Professeur de cuisine, animateur et auteur de cours de cuisine sur vidéo-cassette. Démonstration culinaire. Au menu : Suprême de volaille à l'Andalouse.

18h30 RESTAURANT CARTHAGE INC. présente son chef Dekhili SADOK. Démonstration culinaire. Recette de brik à l'œuf.

19h00 Jean-Gilles JUTRAS, chroniqueur sur le vin et œnophile. Conférence sur les vins.

19h30 F.B.M. DISTILLERIE CIE LTÉE. Démonstration culinaire. Gâteau au Rhum Bacardi.

20h00 Souz BERTHE, auteur et directrice en art culinaire de l'École Supérieure des Arts et Métiers. Démonstration. Au menu : Potage aux radis, rouilleux de bœuf au vin rouge et tarte aux fraises.

20h45 LE MONDE MERVEILLEUX DES MAISONS DES VINS. Cours sur l'initiation et le perfectionnement à la dégustation des vins. Conférenciers : Marc Laprise (Québec), Lucien Grenier (Hull), Denis Manson (Montréal).

21h15 LES PRODUITS ALIMENTAIRES ANCO LTÉE. Conférence sur les fromages.

En collaboration avec :
LE SOLEIL Radio-Canada Québec 11/Cable 6 **CJRP1060**

Une réalisation de la Société Générale d'Exposition.

BIEN PLUS QU'UN SALON, C'EST UNE FÊTE!

DÉGUSTATIONS



DU 25 AU 29 MARS 87
 PARC DE L'EXPOSITION
 PAVILLON DE L'AGRICULTURE

PLUS DE 400 VINS ET SPIRITUEUX
 DÉGUSTATIONS DE VINS ET SPIRITUEUX
 ET SPÉCIALITÉS CULINAIRES

(FRAIS DE DÉGUSTATIONS EXIGIBLES)

HEURES D'OUVERTURE

Samedi 28 mars 12h à 22h
 Dimanche 29 mars 12h à 18h

ADMISSION : Adultes 4 \$

Étudiants et Âge d'or 3 \$

Stationnement (normalement 4 \$) 2 \$ sur présentation
 du coupon de stationnement au guichet

En collaboration avec :

LE SOLEIL



Radio-Canada
 Québec 11/Câble 6

CJRP 1060
 RADIO

Une réalisation de la Société Générale d'Exposition.

BIEN PLUS QU'UN SALON,
 C'EST UNE FÊTE !

LA BONNE CHÈRE
 RECETTESLe poisson ...
 c'est la santé

♦ La consommation de poisson devrait être plus importante. De récentes études sur le rôle éventuel du poisson en tant que facteur protecteur contre les désordres lipidiques, sanguins et l'athérome ont ré-actualisé l'intérêt du poisson et fait proposer "la semaine des deux vendredis".

La chair de poisson contient 70 à 80 pour 100 d'eau. Les protéines (18 pour 100) sont de qualité comparable à celle de la viande. Les mêmes acides aminés essentiels sont retrouvés. Quant aux lipides (même les poissons dits "gras"—plus de 10 pour 100 de lipides), ils sont moins riches en lipides que les produits carnés. La teneur en cholestérol de la chair de poisson (20 à 70 mg/100 g) est également inférieure à celle de la viande.

Enfin, la chair de poisson ne contient que très peu de glucides (recommandée aux diabétiques).

Le poisson est en outre riche en matières minérales, en potassium, en phosphore, en vitamines B12 et B6.

Fettuccine saumon
 et courgettes

Ingrédients

- 500 g (1 livre) de fettuccine
- 2 gousses d'ail
- 2 petites courgettes "zucchini" tranchées fin
- 50 ml (1/4 tasse) de beurre
- 50 ml (1/4 tasse) de farine tout-usage
- 425 ml (1 3/4 tasse) de lait
- 1 boîte (213 g/7 1/2 oz) de saumon du Pacifique égoutté (garder le jus)
- 2 oignons verts entiers, tranchés fin
- Sel et poivre noir frais moulu
- Fromage parmesan râpé

Méthode

Faire cuire les pâtes fettuccine dans une grande marmite d'eau bouillante environ dix minutes, soit al dente, ou au goût. Pendant la cuisson des pâtes, faire sauter l'ail dans une cuillère à table de beurre (15 ml) pendant une minute. Ajouter la courgette et faire sauter deux minutes. Enlever de la poêle avec une spatule et mettre de côté. Mettre dans la poêle le beurre qui reste. Incorporer la farine et brasser. Quand des bulles se forment, incorporer graduellement le lait et le jus

du saumon. Fouetter à feu moyen. Quand la préparation est épaissie, y ajouter le saumon défilé en assez gros morceaux, puis le zucchini et l'oignon vert. Saler et poivrer au goût. Quand la préparation est bien chaude, égoutter les pâtes et les mélanger avec la sauce au saumon. Saupoudrer généreusement de parmesan.

Pour quatre personnes

Omelette au saumon
 (une personne)

Ingrédients

Garniture au saumon

- 25 ml (2 c. à table) de crème sure
- 0.5 ml (1/4 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 1 boîte (106 g/3 3/4 oz) de saumon du Pacifique
- 1 petit oignon vert tranché fin
- Omelette 3 oeufs
- 3 oeufs
- 15 ml (1 c. à table) d'eau
- 1 ml (1/4 c. à thé) d'estragon séché
- Sel et poivre frais moulu
- 10 l (2 c. à thé) de beurre

Méthode

Garniture au saumon: Dans un bol moyen, mélanger rigoureusement la crème sure et la moutarde. Ajouter le saumon émietté et l'oignon vert. Faire un mélange homogène. Omelette: Battre les oeufs avec l'eau, l'estragon, le sel et le poivre. Faire fondre le beurre dans une petite poêle à frire ou un poêlon à omelette, à feu assez vif. Verser les oeufs et remuer délicatement. Quand l'omelette commence à prendre, la laisser tranquille une ou deux minutes. Coucher la préparation au saumon sur la moitié de l'omelette et replier l'autre moitié par-dessus. Faire glisser ou déposer sur le plat de service et déguster de suite.

Filets de sole Océane

Pour quatre personnes

Ingrédients

- 12 filets de sole
- 150 g de crevettes cuites
- 1 litre de moules
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 25 cl de crème fleurette

(suite à la page suivante)

La cuisine cajun fait
 fureur aux États-Unis

♦ (PC) La cuisine cajun est ce qu'il y a de plus "in" aux États-Unis de ce temps-ci, mais rares sont les Canadiens, à moins d'avoir séjourné à La Nouvelle-Orléans et d'avoir connu les bayous, qui sont vraiment familiers avec la culture louisianaise.

par Judy CREIGHTON

Des plats cajuns tels qu'une bisque aux écrevisses, ou le flet Rockefeller arrosé d'une sauce à base de beurre en crème et d'écrevisses, ou encore un plat de jambon et de saucisses communément appelé jambalaya, sont autant de recettes d'origines diverses, soit espagnoles, irlandaises, germaniques et françaises.

"Plus qu'une simple collection de recettes, c'est une riche tapisserie, tissée avec amour, de la cuisine de la Louisiane et des braves gens du pays et du folklore qui l'a rendue célèbre", écrit Merle Ellis, le chroniqueur du quotidien The Butcher.

La plupart des grandes villes canadiennes comptent quelques restaurants cajuns. Mais ce vif intérêt manifesté depuis quelques années envers la cuisine typiquement louisianaise est principalement l'oeuvre du chef Paul Prud'homme, de La Nouvelle-Orléans, qui a fait connaître les fruits de mer épicés et les mets au poulet au maïs aujourd'hui réputés à travers les États-Unis.

Carl West, d'Ottawa, propriétaire du Restaurant Barking Fish, améliore constamment son répertoire de recettes cajuns en effectuant des pèlerinages annuels dans le Sud des États-Unis. C'est ainsi par exemple qu'à un restaurant cajun d'Austin, au Texas, M. West a appris à maîtriser les techniques typiquement cajuns—comme par exemple comment former une légère croûte sur le poisson et la viande pour leur conserver intacts le jus et toute la saveur, et comment combiner la bonne proportion d'épices.●

Chez Rabelais

Restaurant de fine cuisine

TABLE D'HÔTE

- Fondant de foies de volaille et sa confiture de carotte
- Moussade en robe verte
- Potage maison
- Côtelettes d'agneau "bergères" 20,95\$
- Pavé de saumon à la crème de persil 21,95\$
- Coeur de filet de boeuf Cardinal 22,95\$
- Dessert — Thé ou café

Menu de gens d'affaires
 (table d'hôte) de 11h à 19h
 du mardi au vendredi
 à compter de 5,95\$

Samedi, dimanche
 et lundi ouvert
 à compter de 17h.

Rés.: 692-3367

Coin côte de la Montagne
 En haut de l'escalier Petit Champlain.





Le fettuccine au saumon, un plat délicieux qui plaira autant aux amateurs de pâtes qu'aux gourmets qui font leurs délices du poisson.

(suite de la page précédente)

- 1 petite dosette de safran
 - 3 cuillères à soupe de beurre
 - Sel et poivre
- Méthode**
- Faire lever les filets de sole par le poissonnier.
 - Nettoyer les moules. Les laver dans plusieurs eaux. Les mettre dans une casserole avec le vin blanc, le bouquet garni. Poivrer. Mettre à feu vif. Lorsqu'elles sont ouvertes, les retirer du feu, les décoquiller. Réserver le jus.
 - Décortiquer les crevettes. Laisser en attente.
 - Éplucher les échalotes. Les hacher. Les faire revenir tout doucement dans le beurre chaud. Ajouter les filets de sole. Les retirer dès qu'ils sont cuits. Les mettre dans un plat de service en prenant soin de ne pas les briser. Tenir le plat au chaud.
 - Dans le beurre aux échalotes, ajouter le jus de cuisson des

moules. Laisser chauffer quelques minutes pour qu'il réduise légèrement. Ajouter alors la crème fleurette, le safran, les moules et les crevettes. Mélanger vivement. Amener à ébullition, laisser cuire deux à trois minutes et retirer du feu. Napper les filets de sole de cette sauce.

- Servir aussitôt avec un riz brun.

Filets au cheddar

Ingrédients

- 2 boîtes de 397 g (14 oz) de filets d'aiglefin surgelés, désossés (enveloppés individuellement)
- 30 ml (2 c. à table) de margarine fondue
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron
- Poivre
- 250 ml — 125 g (1 tasse — 4 oz) de fromage cheddar fort, râpé
- 125 ml (½ tasse) de champignons en boîte, hachés grossièrement

LA BONNE CHÈRE

● 30 ml (2 c. à table) de persil haché

Méthode

Faire décongeler le poisson. Déposer le poisson dans un plat graissé. Arroser du mélange de margarine et de jus de citron. Poivrer. Faire cuire au four à 230°C (450°F) jusqu'à ce que le poisson se défasse à la fourchette (compter de dix à douze minutes de cuisson par 2,5 cm (un pouce) d'épaisseur). Mélanger le reste des ingrédients. Couvrir les filets; continuer la cuisson jusqu'à ce que le fromage fonde.

8 portions



Restaurant (Pavillon Terrasse de Mai à Novembre)
48, Sainte-Ursule
Vieux-Québec
514-684-0667

La Mère Jo

TABLE D'HÔTE
Terme de sole aux petits légumes
Velouté hollandais

Limacé de perlonces rôti en tagliatelle	14 ⁹⁵ \$
Escalope de saumon au blanc d'asperges	15 ⁷⁵ \$
Caprette de agn au amandis	16 ⁵⁰ \$
Mignon de boeuf aux 2 échalotes	16 ⁹⁵ \$

Dessert: thé, café

1431, rue Notre-Dame, Ancienne-Lorette
871-5021

Le Vivier

TABLE D'HÔTE
Mousseline de saumon aux épinards et sauce à la ciboulette ou Rogout de perlonces à la mode de Bretagne ou Velouté de moules aux fines herbes

Filet de sole à l'orange et julienne de légumes	14 ⁹⁵ \$
Fruité à la moutarde de miel	16 ²⁵ \$
Cervelle de veau au beurre noir et crevettes au curry	17 ⁹⁵ \$

Café ou thé

Tous les mercredis soir, venez déguster
LA VRAIE BOULLABAISSE
Reservations: 651-2440
À L'AUBERGE RAMADA
1200, rue Lavigerie, Sainte-Foy, Que.

Bistro BACH SM

SPECIALITÉ D'AMÉRIQUE LATINE

- Un repas agréable dans une atmosphère intime mexicaine
- Table d'hôte - petite paella espagnole 11⁹⁵\$
- Filet de boeuf sauté aux piments du Chili 12⁹⁵\$
- Filet de sole à la vapeur aux champignons du Chili 13⁹⁵\$
- Fruits de mer sautés à la mexicaine 15⁹⁵\$

Dessert, thé, café

Musique d'ambiance avec Maurico Campas, guitariste-chanteur (du jeudi au dimanche)

1148, avenue Cartier, Québec
Reservations: 525-7941

RESTAURANT da Scarpone

SPECIALITÉS ITALIENNES ET FRUITS DE MER

CONVENTION DE GENS D'AFFAIRES

Pensez-y tôt!
BRUNCH DE PÂQUES
Adultes: 13⁷⁵\$
Enfants: 6⁷⁵\$ (12 ans et moins)
Reservez maintenant!

TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 16.95\$
NOS SPÉCIAUX TOUS LES MIDIS

RÉSERVATIONS: 692-4612
Stationnement gratuit à la porte. A droite de l'Agora, Vieux-Port De Québec.

BOUIS SAUV

restaurant cuisine française

OUVERT

Venez goûter à nos spécialités!
Table d'hôte à partir de 9,95\$
Repas pour gens d'affaires
Maintenant, salle pour groupes

13, Place Royale, Qué.
rés.: 692-1311

L'OMNIBUS RESTAURANT

2800, boul. Laurier Sainte-Foy, Qué.
RÉSERVATION 658-4303

REPAS POUR 2 PERSONNES

Apéro: Cinzano
Digestif: Prunelle de Bourgogne ou Grand Marnier

Chateaubriand garni
Buffet à salades
Bar à soupes
Bar à desserts
Bouteille de Prince Noir blanc ou rouge

59⁹⁹\$ pour 2 personnes

FESTIN DU SAMEDI SOIR

PLAISIRS SAISONNIERS

Langoustines 9.95\$
Langoustines et Filet mignon 10.95\$

- Coquille St-Jacques ou Crevettes de Matane
- Filet mignon au poivre
- Dessert
- Café ou thé

12⁹⁵\$
BON APPÉTIT

SPÉCIALITÉS:
● fruits de mer
● côtes levées
● grillades
● pasta

OUVERT LE DIMANCHE de 16h à 22h

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

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

BARON ROUGE
350 boul. Ste-Anne, Beauport 667-1355

Pico brunch

Un menu très varié pour toute la famille! Bien des surprises et du plaisir

LES DIMANCHES DE 10 h A 13 h 30

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

27, Ste-Angele Québec
692-3835

PRÉPARE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGÈLE
Ouvert le dimanche

La poire d'avocat farcie aux crevettes
Le velouté Argenteuil
La côte de veau au beurre d'écrevisses ou La langouste grillée à la diable
La julienne de céleri-rave au citron vert
La tomate aux pleurotes
Les pommes croquantes aux amandes
La zuppa inglese
Café 18⁹⁵\$

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 salle à manger le dimanche 29 mars 1987 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!

MUSIQUE CLASSIQUE
Trio musical sur scène, sous la direction de Pierre Bernier - les jeudis et samedis soirs.

TRIO LYRIQUE DE QUÉBEC
les mercredis et vendredis soirs.

Dominique Freminet chef exécutif

BRUNCH DU DIMANCHE
13⁰⁰\$ et 7⁰⁰\$ avec Claude Paquet au piano

Restaurant Charles Baillarge

HÔTEL CLARENDON
57, Sainte-Anne — 692-2480

DU 25 FÉVRIER AU 8 AVRIL 1987

LE SOLEIL et CITF-FM

vous invitent à participer au concours

La grande tournée gastronomique

À GAGNER: Chaque semaine, deux repas, un dans chacun des restaurants vedettes de la semaine, seront tirés parmi le courrier reçu.

PLUS: Dans la semaine du 8 avril, quatre noms seront tirés parmi tout le courrier reçu et chacun de ces quatre gagnants méritera "LA GRANDE TOURNÉE GASTRONOMIQUE", soit douze repas de 100\$ chacun, un dans chacun des restaurants participant à la promotion.

Comment participer: ● Écoutez CITF-FM et remplissez le coupon de participation publié régulièrement dans LE SOLEIL. ● Reportez à la question-concours. ● Deux tirages par semaine sur les ondes de CITF-FM 107,5

- Les règlements complets du concours sont disponibles à CITF-FM 107,5
- Les droits à la Régie des loteries ont été payés par CITF-FM 107,5

Retournez ce coupon à: TOURNÉE GASTRONOMIQUE
CITF-FM, 580, Grande-Allee est, suite 250, Qué. G1R 2K2

Question-concours: Nommez un des restaurants participant à la G.T.G.

RÉPONSE:
NOM:
ADRESSE:
TÉL. BUR.:

CODE POSTAL:
RES.:

BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES

Terrines maison
Croissants farcis
Poulet SHOYU
Moules marinières
Salade riz sauvage et crevettes,
concombre et crabe, coeurs d'artichauts, etc.

DINERS D'AFFAIRES tous les midis à partir de 5,95\$
TABLE D'HÔTE tous les soirs à partir de 17,95\$
(incluant le frisson digestif)

Restaurant-Bar
aloha
La chaleur des îles, chez nous!
Vieux Port de Québec 692-1949

L'OMNIBUS
2800, boul. Laurier
658-4303

PISCINE avec gardien
CLOWS DE CHANT-O-FÊTES sur place
LE MEILLEUR BRUNCH
BRUNCH GRATUIT en garderie
au-delà de 30 mets

La meilleure façon de savourer un dimanche en famille!

EN VEDETTE
Crème de potiron
Filet de saumon, sauce crevettes
Tournedos, sauce crème
Filet mignon, sauce cognac
Flambe au sauté
Pouding chomeur
Bombe Alaska

13,95\$ par personne

(publi-reportage) **LE SOLEIL** vous présentent
Radio Canada CBV 980/Québec

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"

Les animateurs Richard Joubert et Denis Careau sont en compagnie de madame Joëlle Beaulieu.

RECETTE DU COURT BOUILLON DE POISSON À LA CRÉOLE (8 personnes)

INGRÉDIENTS
— 2 kg de poisson (poisson entier tel que dorade vivaneau ou filet de poisson)
— 300 g de tomates fraîches
— 1 tasse de jus de tomates
— 2 oignons
— cives, persil, thym, piment, sel fin
— 5 gousses d'ail
— 3 citrons
— 1 cuillère de farine
— 8 à 10 cuillères d'huile

Écailler et vider le poisson, le couper en morceaux (dans le cas d'un poisson entier) préparer une saumure avec sel, piment, poivre, 3 gousses d'ail pilé, le jus de 2 citrons, l'équivalent d'une tasse d'eau et y laisser macérer le poisson 1 à 2 heures minimum.

Dans une casserole, faire revenir dans l'huile chaude, les fines herbes hachées, les oignons coupés en rondelles.

Ajouter les tomates coupées grossièrement et laisser le tout revenir. Verser la farine en remuant la préparation. Verser le jus de tomates.

Ajouter les morceaux de poisson.

Couvrir d'eau et laisser cuire à feu moyen 10 à 15 minutes. Au bout de ce temps, retourner le poisson délicatement. Ajouter un peu d'eau (environ une demi-tasse) et laisser mijoter. Juste avant de servir presser dans un petit bol: 1 citron.

Incorporer au jus de ce dernier 1 cuillère d'huile et 2 gousses d'ail pilé. Verser le tout sur le poisson.

Servir avec du riz ou des légumes.

Recette martiniquaise présentée par Mme Joëlle Beaulieu

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

Le pain bénit

Quelle que soit sa composition ou son ordonnance, le repas est considéré comme un moment privilégié. La communication y est plus facile. Les repas réussis sont ceux au cours desquels l'esprit, au repos, recherche la paix des conversations souples et souriantes. Les gestes des convives se font plus lents, plus doux. On a une pensée pour chacun en faisant circuler le pain, le beurre. Cet instant précis est celui que quelques-uns décrivent en l'appelant communion: communion de pensée, communion d'esprit. C'est cette idée qui présida à l'instauration d'une coutume aujourd'hui disparue, celle du pain bénit.

On dit que, au IXe siècle, le pape Léon IV instaura cette coutume qui consistait à distribuer à chaque messe les morceaux d'un pain; tous les assistants, à l'exception des grands pêcheurs et des criminels, recevaient ainsi le pain qui avait été béni pendant la messe et que l'on distribuait au Credo. Plus tard, la distribution du pain bénit devait perdre sa signification, surtout lorsque l'on décréta que, pour communier, il fallait avoir une pureté d'âme garantie par la confession... Le pain ne devait alors être distribué qu'aux fidèles les plus vieux.

En Nouvelle-France, la coutume du pain bénit s'implanta dès le début de la colonie. Chaque famille devait, au moins une fois pendant l'année, offrir le pain bénit. Le seigneur, l'évêque, le gouverneur ainsi que les corporations professionnelles faisaient de même à un jour donné. Il fallait veiller à ménager la susceptibilité de chacun et distri-

buer le pain dans un ordre bien précis, le choeur, les marguilliers, le seigneur et les paroissiens, quand ce n'était pas l'évêque ou l'intendant, développant leurs angoisses au moment où ils auraient dû s'enfoncer dans le plus profond recueillement.

Le pain n'était pas banal. Il prenait souvent la forme d'une pyramide, haute de plusieurs gallettes, qui étaient décorées de petits anges et de petits drapeaux, et surmontée, écrit Charles Trudelle, par une imitation d'ostensoir en pâte (...). On mettait quelquefois plusieurs cierges allumés autour de cette imitation d'ostensoir. A la cathédrale de Québec était de plus suspendue au-dessus des pains bénits une colombe de bois argenté figurant le Saint-Esprit.

Si on mettait de l'orgueil à le recevoir, on en mettait aussi à le fabriquer, les plus pauvres étant les seuls à ne pas pouvoir le faire dans les formes. A la fin du mois de janvier 1646, madame Marsolet, raconte le Journal des Jésuites, devant faire le pain bénit, désira le présenter avec le plus d'appareil qu'elle pouvait. Elle y fit mettre une toilette, une couronne de bouillons de gaze ou du linge à l'entour. Elle désirait y mettre des cierges au lieu d'écus d'or qu'elle eût bien désiré y mettre; mais voyant qu'on ne lui voulait point permettre; elle ne laissa point de le faire porter avec la couronne de bouillons, mais devant que de le bénir, je fis tout ôter et les bénis avec la simplicité que j'avais fait avec crainte: que ce changement n'apportât de la jalousie et de la vanité.

Pain au fromage

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 1 heure
Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

- 35 ml (2 1/2 c. à table) levure sèche
- 325 ml (1 1/2 tasse) eau
- 30 ml (2 c. à table) sucre
- 1 l (4 tasses) farine tout-usage
- 10 ml (2 c. à thé) sel
- 25 ml (5 c. à thé) graisse végétale
- 125 ml (1/2 tasse) cheddar fort râpé
- 125 ml (1/2 tasse) pomme de terre râpée
- quantité suffisante de graisse
- quantité suffisante de farine

MÉTHODE

- Diluer la levure dans l'eau.
 - Ajouter le sucre.
 - Mettre les autres ingrédients dans un bol.
 - Ajouter la levure.
 - Pétrir la pâte pendant dix minutes et la laisser reposer pendant une heure.
 - Travailler la pâte, la façonner en boule et la laisser reposer pendant 20 minutes.
 - Façonner la pâte en boule et la déposer dans un moule graissé et farine.
 - Laisser doubler de volume dans un endroit chaud et humide.
 - Cuire au four à 200°C (400°F) jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
- Note: ne pas ouvrir la porte du four pendant les 20 premières minutes de cuisson.



Pain au fromage.



CUISINE DU QUÉBEC

Concours-suggestions

Nous invitons nos lecteurs à nous faire parvenir leurs suggestions concernant les sujets qu'ils aimeraient voir traiter dans la chronique «La bonne bouffe».

Tous ceux et celles qui le feront avant le 15 avril auront la chance de gagner un des 15 exemplaires du livre de recettes de l'ITHQ «Cuisine du Québec» qui seront attribués au hasard parmi les lettres reçues.

Adressez vos suggestions à: «BONNE BOUFFE», LE SOLEIL, 390 Saint-Vallier est, Québec, G1K 7J6.

UHMMMM!!

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

A La Tyrolienne, c'est la détente dans une atmosphère unique de chalet de montagne.

Table d'hôte, samedi et dimanche 13^{h30}

"RESERVATIONS" GARANTIES "PRIX" MODÉRÉS

LA TYROLIENNE

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

Un trésor de restaurant!

TABLE D'HÔTE DU SOIR
La Fondue parmesan
La Soupe du chaudron

La frite meunière **16,95\$**
L'escalope de veau Marsala **17,95\$**
Le filet de boeuf Périgourdine **18,95\$**

Dessert — The, café

Reservez **694-1876**

Ouvert dès 11h30 a.m. tous les jours

RESTAURANT AUBERGE DU TRÉSOR
20, rue Ste-Anne, coin rue du Trésor (en face du Château Frontenac)

Service de valet

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 fantasma 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