

CANIER **F**

# LA BONNE CHÈRE

## L'Inox, dans le Vieux-Port

# Québec possède sa micro-brasserie

Les bières importées connaissent de plus en plus de succès. Elles envahissent la région de Québec et se veulent des bières de dégustation, qui peuvent accompagner un repas gastronomique au même titre que le vin, même si elles n'ont pas encore gagné leurs lettres de noblesse.



par **Claude GOYETTE**

Dans ce contexte, trois Québécois ont décidé, eux aussi, de profiter de ce courant avant-gardiste, de réaliser une première et d'ouvrir L7-inox, une micro-brasserie, au 34, rue Saint-André, dans le Vieux-Port.

Pierre Turgeon (avocat), André Jean (urbaniste) et Roger Roy (ingénieur) ont choisi d'ajouter une corde à leur arc et de devenir maîtres brasseurs, une vocation complémentaire qui ne s'improvise pas et qui demande du temps. Les trois copains sont d'ailleurs très fiers de leur première cuvée, plus de 900 litres d'une belle bière ambrée, douce

et fruitée, qui ressemble à une ale anglaise.

« J'ai toujours rêvé d'avoir un bar, quelque chose d'unique, souligne Pierre Turgeon. Roger et André fabriquaient déjà de la bière de façon artisanale, et nous étions tous les trois des amateurs de bière. En décembre 1986, la loi sur la Société des alcools a été amendée pour créer un nouveau permis permettant la production artisanale alors qu'auparavant seule la production industrielle était permise.

« En avril, nous nous sommes rencontrés au Saint-O et nous nous sommes mis à rêver à notre commerce en dégustant une bière fabriquée par la micro-brasserie située dans les Cantons de l'Est. Nous avons pensé que ce serait un marché intéressant pour la région de Québec et un produit unique qui pourrait attirer les amateurs de bière. »

### Des visites

Après avoir vérifié et pris des renseignements auprès de M. Yvon Brouillette qui se spécialise dans les micro-brasseries, au ministère de l'Industrie et du Commerce, les trois copains ont visité des micro-brasseries avec un permis industriel (ils peuvent vendre leur production à

d'autres licenciés) à North Hatley, à Lennoxville et à Hudson. Le milieu était plutôt fermé, et c'est à Montréal, auprès de M. Jérôme Denis, du Cheval Blanc, qu'ils ont obtenu les renseignements et l'aide souhaitée. Ce dernier était détenteur du premier permis de production artisanale.

Parallèlement à ces démarches, les trois copains cherchaient un local, à Québec, pour ouvrir leur commerce. Ils ont trouvé un entrepôt, dans le Vieux-Port, car ils croient beaucoup au développement de ce quartier. Pierre Turgeon possède déjà son bureau d'avocat dans le coin et il avoue que, depuis un an, l'achalandage va toujours en augmentant. Les travaux ont duré quatre mois pour transformer, décorer et installer les quatre cuves en acier inoxydable de 1,000 litres chacune. C'est un investissement de \$300,000 que les trois ont dû consentir pour mettre leur projet sur pied.

« Nous voulions un commerce unique et une décoration un peu flyée, raconte M. Turgeon. Pas question de tomber dans la mode du jour et d'ouvrir un pub anglais. Nous voulions aussi que les clients puissent voir nos cuves, et ça fait partie de la décoration. C'est un mélange de modernisme avec un éclairage très sophistiqué, un bar central triangulaire en métal, une centaine de tables et un mur en pierre et un autre en brique pour garder un certain aspect vieillot. »

### D'autres bières

Pierre et André peuvent parler de décoration, mais ils préfèrent parler de leur bière, car c'est vraiment la source de leur fierté et la pierre angulaire de leur commerce. Ils espèrent d'ailleurs, très bientôt, ajouter deux autres cuves de garde pour pouvoir fabriquer et conserver trois bières artisanales. André Jean a passé plusieurs semaines, à Montréal, au Cheval Blanc pour se familiariser avec l'équipement et les techniques de fabrication de la bière. C'est vraiment lui le maître brasseur même s'il a besoin de l'aide précieuse de ses copains qui eux aussi ont fait des stages pour s'initier à cette technique de brassage.

« Brasser de la bière, c'est une opération difficile et complexe, ra-



Marie Bouchard (gérante), Pierre Turgeon et André Jean dégustent leur bière ambrée devant la salle des cuves.



Le Soleil, Gilles Lafond

### Des vins à prix abordable

Notre chroniqueur Jean-Gilles Jutras vous fait des suggestions de bons vins pour vos approvisionnements des Fêtes, en page 5.

Préparez vos **Fêtes** avec **LE SOLEIL**

RESTAURANT-AUBERGE **la goëliche** Table d'hôte  
22, av. du Quai, Ste-Pétronille, Île d'Orléans  
828-2248

**LE BAVARD ROY\***  
2500, chemin Ste-Foy

**SAINT-SYLVESTRE 31 décembre**  
En soirée  
Pour 6 repas complets, une bouteille de mousseux gratuite.  
Danse, ballons, serpents, flûtes, etc.

**FOU DU ROY** **SUPER-PARTY**  
En soirée  
Danse, ballons, serpents, flûtes, etc., avec Zdenko Vlach, accordéoniste.

**JOUR DE L'AN**  
Ouvert dès 11h  
**MENU SPÉCIAL TABLE D'HÔTE**

Assiette de fruits de mer	16 <sup>95</sup> \$
Surf & Turf du chef	15 <sup>95</sup> \$
Escalope de veau à la crème	13 <sup>95</sup> \$
Entrecôte 400 g sauce au poivre	11 <sup>95</sup> \$
Brochette de poulet	9 <sup>95</sup> \$

Incluant soupe, café et dessert

**OUVERT LE DIMANCHE**  
Dejeuner servi de 11h à 14h, dîner de 11h à la fermeture.  
Reservations: 656-6962

**BYE BYE 87**  
**CHÂTEAU LAC-BEAUPORT**

**SOIRÉE SAINT-SYLVESTRE**  
a compter de 22h

Orchestre  
"Showtime"  
Disco Électra  
Admission: **10\$**

**SOUPER SAINT-SYLVESTRE**  
Table d'hôte spéciale  
**47<sup>50</sup>\$ / pers.**  
taxe, service et plaisir inclus

154, Chemin Tour-du-Lac, Lac-Beauport  
Reservations: (418) 849-1811

RESTAURANT **MYKONOS**  
Cuisine grecque et fruits de mer

Assiette de hors-d'œuvre variés  
Soupe riz et citron  
Assiette Mykonos  
ou  
Agneau spécial du chef  
ou  
Souvlaki à l'agneau et crevettes  
ou  
Shish-kebab filet mignon  
ou  
Brochette de fruits de mer  
ou  
Filet de poulet et crevettes

**MENU SAINT-SYLVESTRE ET 1er JANVIER**

- \* Demi-bouteille de vin
- \* Dessert - Café

**25\$ /pers.**

Le tout 25\$ /pers. \*

Reservez s'il vous plaît.  
1066, rue St-Jean - 692-2048  
(stationnement gratuit à l'arrière, rue William)

**RÉOUVERTURE**  
du Louis-Hébert

*Le temps des Fêtes...*  
juste le bon moment pour rouvrir ses portes et célébrer le retour de notre clientèle!

**Ouvert le 25 décembre, le 31 décembre et le 1er janvier**

À tous ceux que nous avons eu le plaisir de servir au cours de l'année, merci et un souhait, vous revoir en 1988. Nous mettrons tout en œuvre pour vous mieux servir encore!

RESTAURANT **Louis Hébert**  
668, Grande-Allée est, Québec — 525-7812

BAR-RESTAURANT **Brunch musical & du Caucis**

Hilton International Québec **le CAUCIS**

**Buffet à volonté**

11:30 à 14:30  
14,95\$ par personne  
7,00\$ enfants de 10 ans et moins  
Taxe et pourboire en sus

**Richard Lapointe** flûtiste et **Christiane Farley** pianiste interpréteront un répertoire varié de musique classique

**Reservations: 647-2411**

Stationnement gratuit à Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel, si vous garez votre voiture vous-même.

## D'UNE TABLE À L'AUTRE

### Le Louis-Hébert

♦ Antoine Xenopoulos, le propriétaire du restaurant *Le Louis-Hébert*, sur Grande-Allée, à Québec, n'a pas perdu de temps pour se remettre de l'incendie qui a causé pour plus de \$100,000 à son édifice, dimanche.

par Claude GOYETTE

Son établissement n'a été fermé que deux jours: il est rouvert depuis mercredi midi.

### Le Rameau d'Olivier

Le *Rameau d'Olivier*, situé rue Chanoine-Morel, à Sillery, se spécialise dans la cuisine algérienne. Le propriétaire, Habil Hammouda, a décidé d'ajouter une corde à son arc à la demande de sa clientèle. Cette dernière pourra emporter des plats algériens et les déguster à domicile. Le patron peut préparer des bourecks, des couscous, des pâtisseries algériennes, etc.

### Le Filet Mignon

Le restaurant *Le Filet Mignon*, situé rue Saint-Stanislas, à Québec, existe depuis plus de trois ans, et le propriétaire vient de prendre la décision d'ouvrir son commerce à l'heure du midi. Cet établisse-



Antoine Xenopoulos a rouvert son restaurant, le Louis-Hébert.

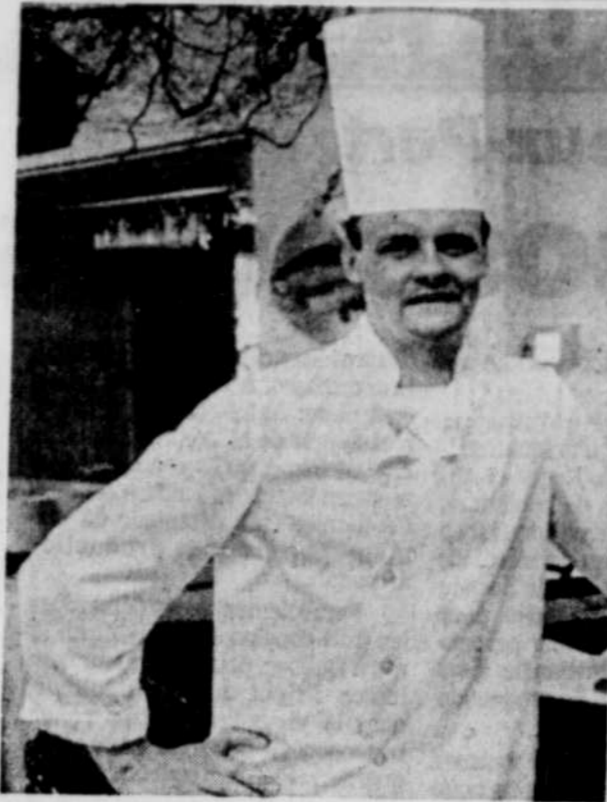
ment se spécialise dans la cuisine argentine et les plats de viande. Il vient d'ajouter à son menu des plats de fruits de mer et il offre des spéciaux du midi à partir de \$6.95 comprenant la soupe, le mets principal, le dessert et le café. C'est ouvert sept jours sur sept, midi et soir, et l'établissement accepte maintenant les cartes de crédit.

### Le Sous-Bois

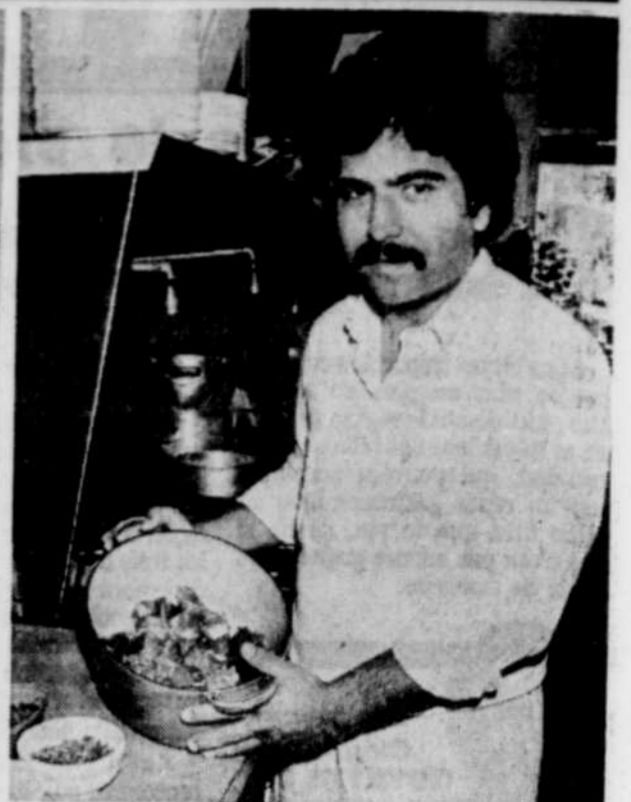
La Société des établissements de plein air a reçu comme mission de rentabiliser les équipements sous sa juridiction et elle prend les moyens pour atteindre son but. Elle ouvrira, la semaine prochaine, un restaurant-bar *Le Sous-Bois*, dans la salle à manger du club de golf du Mont Sainte-Anne. Ce sera ouvert de 11h à 21 h, sept jours sur sept, et on espère attirer les skieurs en offrant des menus à des prix abordables. Le midi, le prix sera de \$5.95 et, le soir, des tables d'hôte en bas de \$12. Le chef Michel Fortin, du Manoir Montmorency, donnera un coup de main pour lancer la cuisine.

### Le Gwalarn

Le restaurant *Le Gwalarn*, rue Provancher, à Cap-Rouge, sera fermé le 25 décembre et le premier janvier, mais il ouvrira ses portes le 26 décembre et le 2 janvier. Les propriétaires feront deux services, ces deux soirs-là tout en offrant un menu spécial pour les enfants de moins de dix ans à \$7.95. Un premier service sera fait à 17h30 avec une table d'hôte moins complète à des prix variant entre \$9.95 et \$15.95. Un deuxième service plus complet débutera à 20h et comprendra en plus une assiette de fromages. La spécialité du restaurant est toujours la raclette.



Michel Fortin donnera un coup de main à la cuisine du restaurant-bar.



Habil Hammouda prépare maintenant des plats algériens pour déguster à domicile.

### Cuvée spéciale

Les restaurants et les hôtels de la Côte-de-Beaupré ont un point en commun, depuis quelques jours. Ils offrent à leur clientèle un même vin, la « Cuvée Mont Sainte-Anne », un

Côte du Rhône d'appellation contrôlée. Cette idée d'identifier la région par une cuvée personnalisée a été mise de l'avant par Michel Morad, de la Société des alcools (SAQ) de Sainte-Anne-de-Beaupré, ainsi que par des hôteliers et restaurateurs de la région, qui s'étaient réunis pour prendre connaissance des nou-

veaux arrivages sur le marché. Giovanni Gerometta, artiste bien connu et ancien directeur de l'école de ski, a accepté de dessiner l'étiquette de la cuvée. Ce produit sera vendu seulement à la succursale de la SAQ de Sainte-Anne de Beaupré ainsi que dans les hôtels et restaurants de la Côte-de-Beaupré.

*Chez Rabelais*  
Restaurant de la fine cuisine

**NOTRE TABLE D'HÔTE**  
La terrine de saumon aux poireaux  
ou  
Le fricot de Toulouse  
Le velouté

Les paupiettes de sole sur coulis de homard 14<sup>95</sup>\$  
L'escalope de filet de porc aux pêches 16<sup>95</sup>\$  
Le duo de caille et de pintade vigneronne 18<sup>95</sup>\$  
Les petites gourmandises - Thé, café, infusions

**OUVERT PLUS QUE JAMAIS... ET ACCUEILLANT!**  
Ouvert du mercredi au dimanche, de 17h à 23h  
Rés.: 692-3367

**MENU DE NOËL**  
Salade de jambon de Bayonne aux 2 melons ou  
Fleuron d'escargots au vert cresson  
Potage crécy

Dinde traditionnelle farcie 20<sup>95</sup>\$  
Variété de nos mets québécois d'anton 20<sup>95</sup>\$  
Reine des mares au parfum provençal 21<sup>75</sup>\$  
Côtelettes de veau à la viennoise 22<sup>25</sup>\$  
Paupiettes de sole farcies, sauce vin rouge 22<sup>45</sup>\$  
La Bûche de Noël - Thé, café

Gastronomie québécoise et européenne.

LOUIS WARREN AU PIANO le samedi soir

**BRUNCH**  
13,50\$ adultes  
7,00\$ enfants

RESTAURANT BAKER  
8790, chemin Royal  
Château Richer  
824-4478

**SAINT-SYLVESTRE**  
31 décembre  
Le gâteau de foies blanches de volaille  
Le consommé double au caviar  
Le sorbet au calvados  
Le filet de charolais et les scampl Café d'Europe ou  
Le cordon-bleu de faisaneau au marsala

**JOUR DE L'AN**  
Le feuilleté d'escargots aux pistaches  
Le consommé double de gibier au sherry  
Le sorbet au calvados  
Les noisettes de renne aux morilles ou  
La langouste farcie Rockefeller

RESTAURANT CAFE D'EUROPE  
27, Ste-Angèle  
Québec  
692-3835

Les pommes croquantes aux marrons  
Les haricots filets au beurre blanc  
Les olives de betteraves glacées à l'orange  
Le saint-honoré

Café 25<sup>95</sup>\$  
Café 25<sup>95</sup>\$

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

*Fantasmé*  
indésirable...

Malheureusement, nos restaurants de Charlesbourg et de Sillery sont fermés en raison d'un conflit de travail...

Cependant prenez note que les succursales de PLAZA LAVAL, de l'HÔTEL SAINT-LAURENT et de la RUE SAINT-JEAN ne sont pas touchées par ces... petits problèmes...

saint-germain

**La Buis**  
Grillades  
Fruits de Mer

*Festin du Samedi Soir*

- Cœur de Palmier
- Côtes Levées de Porc
- Dessert
- Café ou thé

18,50\$ 14<sup>95</sup>\$

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

**le Marie Clarisse**  
Poissons • Viandes fines • Originalité  
12, Petit Champlain, Vieux Québec 692-0857

**NOUVELLE ANNÉE NOUVEAUX PLATS**

**POISSONS**  
Noix de St-Jacques braisées au cidre et poireaux  
Escalope de saumon aux poivrons rouges et pommes safranées  
Rouget australien aux pleurotes et soya

**VIANDES FINES**  
Aiguillettes de faisan au fenouil et citron  
Jardinière de ris de veau au curry  
Mignons de chevreuil à la poire et menthe poivrée  
Médallions de veau aux concombres et gingembre

**TRADITION**  
DÉC. 24 AU 11 JANV.  
Du 24 décembre 16h au 11 janvier 10h, tout le Marie-Clarisse prend congé annuel. Cette tradition permet à certains de se régénérer et à d'autres de « mijoter » de nouveaux plats.

*Aux Petits Délices*  
fromagerie charcuterie

**L'équipe des Petits Délices vous dit Merci!**  
et, par la même occasion, vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne et Heureuse Année.

Halles de Ste-Foy  
2500, Quatre-Bourgeois - 651-5315

Petit Quartier  
1191, av. Cartier - 522-5154

*Aux Petits Délices*

# Être couple hôte dans les Chaumières portneuviennes Une expérience enrichissante mais difficile, socialement

◆ Louise Rousseau et Michel Cadrin viennent de vivre 14 mois à l'intérieur des Chaumières portneuviennes. Ils ont dirigé la maison Juchereau-Duchesnay comme couple hôte depuis son ouverture en juillet 86 jusqu'à l'automne 87.

par Claude GOYETTE

Ils ont vécu une expérience enrichissante mais très difficile socialement. Ils ont accepté de parler de leur séjour dans Portneuf à la demande du SOLEIL. Ils ont quitté les Chaumières en très bons termes avec les dirigeants et ils ont raconté leur séjour sans aucune amertume.

« On ne regrette pas notre expérience, raconte le sympathique couple. Nous avons touché à tous les aspects d'un commerce de restauration: l'administration, la direction de personnel, la confection et la réalisation des menus et l'animation. Nous avions une bonne base à notre arrivée aux Chaumières mais nous savons maintenant que nous sommes capables de nous bâtir une clientèle et d'administrer un restaurant ou une auberge. »

### Du ressourcement

Louise et Michel ont quitté les

Chaumières parce qu'ils avaient besoin de ressourcement. Ils étaient un peu au bout de leur rouleau. Ils donnaient en moyenne une centaine d'heures (chacun) par semaine de travail et de présence à l'intérieur de leur auberge. Leur logis et leur salle à manger étaient sous le même toit et ce n'est pas facile car ils se sentaient un peu prisonniers. C'était aussi très difficile pour leur fille de 10 ans qui était elle aussi un peu prise au piège.

« Nous avons discuté avec les dirigeants pour trouver un compromis et pour essayer d'alléger un peu le boulot mais nous n'avons pas pu nous entendre, soulignent Louise et Michel. Nous avons bénéficié d'une journée de congé par semaine à partir de janvier et de cinq jours de vacances en avril mais ce n'était pas suffisant. Nous jouissions d'une bonne autonomie à l'intérieur de l'auberge mais les politiques générales venaient de la direction. »

### Pas facile

Le travail d'aubergiste n'est pas facile, que ce soit à l'intérieur des Chaumières ou dans sa propre entreprise. C'est très difficile de vivre sous le même toit que son commer-

ce car la vie familiale est presque impossible. Comme les Chaumières sont ouvertes sept jours sur sept et ne font jamais relâche, c'est une tâche encore plus lourde. Un aubergiste prend lui-même ses décisions. Il peut décider de fermer durant le mois de novembre car l'achalandage n'est pas très grand et en profiter pour prendre la clé des champs et se ressourcer. Il peut « sauter » une journée de temps à autre pour respirer un peu et s'éloigner de son commerce.

« Nous avions du personnel de soutien pour alléger la tâche, expliquent Louise et Michel, mais il fallait rester sur les lieux pour assurer la permanence et parce que nous étions responsables. C'était très difficile pour notre fille de 10 ans car nous étions toujours présents mais jamais disponibles. Nous sortions pour aller acheter les légumes à Neuville et la boisson à Saint-Raymond. »

Louise et Michel auraient aimé que les Chaumières embauchent un autre couple qui aurait pu faire la navette entre la « Maison Deschambault » et la « Maison Juchereau-Duchesnay », deux jours à chaque

endroit. Il aurait pu aussi remplacer durant les vacances et permettre aux autres couples de jouir d'une vie plus normale et plus équilibrée.

### Des vacances

Louise et Michel voulaient la semaine de cinq jours avec des vacances annuelles. C'était un désir légitime mais peut-être difficile à réaliser car le monde de la restauration est une jungle. Les horaires brisés, la semaine de travail de six jours, les vacances d'hiver, c'est le lot de la majorité des travailleurs de ce secteur. Et il n'est pas rare de voir un chef ou même un serveur travailler, sept jours sur sept, durant plusieurs semaines.

Comme le soulignent avec humour Louise et Michel, ils ont perdu du poids mais pas des plumes. Ils ont relevé le défi des Chaumières portneuviennes et ils ont été heureux à l'intérieur de ce réseau. Ils ont bâti une clientèle et se sont fait des amis dans le cadre de leur travail. Ils n'ont pas ménagé les efforts et les heures de travail et ils ne le regrettent pas.

Ils prennent quelques mois de repos et ils espèrent retourner sur le



Le Soleil, René St-Pierre

Michel Cadrin et Louise Rousseau prennent un peu de repos avant de retourner sur le marché du travail. Ils ont quitté les Chaumières parce qu'ils avaient besoin de ressourcement. Ils étaient un peu au bout de leur rouleau.

marché du travail en janvier. Le contact avec le public leur manque, ils cognent à plusieurs portes et ils souhaitent avoir encore l'opportu-

rité de travailler ensemble car ils ont grandi comme couple malgré les difficultés de la dernière année. ●

## CHÂTEAU LAC-BEAUपोर्ट

### SOUPER DU 25 DÉCEMBRE

#### BUFFET CHAUD ET FROID

"Dinde farcie" — Musiciens

1er service: 17h30 2e service: 19h30

Adultes: 13<sup>95</sup>\$ Âge d'or: 11<sup>95</sup>\$

Enfants: 6<sup>95</sup>\$ (10 ans et moins)

Taxe et service en sus

### 1er JANVIER 1988

#### BRUNCH FAMILIAL

1er service: 11h 2e service: 13h30

Halte-garderie — Musiciens — Sculpteur de ballons

Adultes: 13<sup>95</sup>\$ Âge d'or: 11<sup>95</sup>\$

Enfants (10 ans et moins): 6<sup>95</sup>\$ Taxe et service en sus

### SOUPER DU JOUR DE L'AN

1er service: 17h 2e service: 19h30

Buffet chaud et froid incluant "Côte de boeuf au jus"

Musiciens

Adultes: 17<sup>95</sup>\$ Âge d'or: 15<sup>95</sup>\$

Enfants (10 ans et moins): 8<sup>95</sup>\$

Taxe et service en sus

SALLES ET SALONS DISPONIBLES

154, chemin Tour-du-Lac, Lac-Beauport

Réervations: (418) 849-1811

Le brunch régulier du dimanche disponible 11<sup>95</sup>\$ adulte

## L'Helicom

Votre rendez-vous pour les Fêtes de fin d'année...

### À 22 heures RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE (SOUPER DANSANT)

Nous vous proposons: Surprise pour vous mettre en appétit

Mousse de saumon au cognac

Artichaut vinaigrette

Champignons farcis

Mousse de foie de caillies

Patage Crécy

Consommé au vin

Calles campagnardes au vin

Carre d'agneau à la menthe

Saumon au poireau

Rosbif au jus (à volonté)

Plâteau de fromages

Le chariot de desserts

Breuvage

Le tout, servi au son de la

musique de Johanne et Pierre

Coût: 25\$ (taxe et service en sus)

N.B. Sur réservation seulement

Judi 31 décembre

à 21 heures

### "SUPER-PARTY" SAINT-SYLVESTRE

● Nombreux prix de présence

● Cadeau de la maison

● Animation: Raynald Duchesneau

Entrée: 5\$

Vendredi 1er janvier

de 11 à 14 heures

### BRUNCH DU NOUVEL AN

Musique d'ambiance: Jean St-Hilaire

Coût: 13<sup>95</sup>\$ (taxe et service en sus)

N.B. Sur réservation seulement

## L'Helicom

8990, boul. Ste-Anne

Château-Richer, Qué. G0A 1N0 Tél.: (418) 824-4898

(Autrefois Motel Roland)

Nous vous souhaitons de nombreux "bons moments" en 1988...

Merci et Joyeuses Fêtes à nos clients et amis.

Restaurant  
**Café de la Paix**

Service de stationnement avec valet

44, rue Desjardins, Qué. Réservations: 692-1430

RESTAURANT  
**Shanghai Matignon**

京 滬 川

SPECIALITÉS:  
SZECHUANNaises  
PEKINOISES  
SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil  
Rés.: 694-0001

**L'Élite**  
...et ses joyeuses agapes!

La direction de l'Élite et son personnel vous invitent à célébrer **LE NOUVEL AN** en leur compagnie.

Dans un décor féerique où l'ambiance sera à la fête, nous vous servirons un

**REPAS GASTRONOMIQUE**  
(7 services)  
39<sup>95</sup>\$ par pers.

Digne des annales culinaires de l'Élite. Selon la tradition, cette soirée sera inoubliable.

**L'Élite**

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

**LA PÊCHE ORIGINALE!**  
La seule liqueur de pêche offerte en format économique de 1,14 l

**ORIGINAL PEACHTREE SCENAPPS LIQUEUR de Kuyper**

**UN CADEAU QUI SORT DE L'ORDINAIRE**  
Aussi offert en format de 50 mL, 375 mL et 750 mL.

**PEACHTREE de Kuyper**

MECURIAUX 87 LAURÉAT

LA BONNE CHÈRE

Équipement et ameublement de restaurant

Restau-Bar: un service de planification globale

«Ce que nous offrons d'unique, c'est la conception et la planification globale. Nous ne nous contentons pas de vendre l'équipement et l'ameublement de restaurant et de bar.»

par Claude GOYETTE

Claude Bouchard dirige «Les Equipements Restau-Bar» avec Jean-Guy Sylvain et Gilles Thibault. Plus d'une vingtaine d'entreprises se partagent un marché très lucratif, dans la région de Québec, un chiffre d'affaires annuel d'environ \$12,5 millions. Selon M. Bouchard, sa compagnie s'accapare 30 à 35 pour 100 du marché et elle n'existe que depuis cinq ans.

«Nous avons aménagé dans de nouveaux locaux, sur le boulevard des Capucins, à Québec, depuis le mois d'octobre, souligne M. Bouchard. Nous occupons plus de 16,000 pieds carrés avec nos entrepôts et nous avons évolué beaucoup depuis 1982. Nous ne vendions que de l'équipement neuf et usagé remis à neuf à notre première année, mais nous n'avons jamais cessé de progresser depuis cette date.»

M. Bouchard préconise une philosophie de vente assez originale. Ses employés ne sont pas à commission mais à salaire fixe et ils ne font pas de sollicitation auprès des clients. L'entreprise participe cependant à différents salons promotionnels pour montrer le produit qu'elle offre. «Restau-Bar» s'occupe d'environ 200 clients par année, et ce sont ces derniers qui entrent en contact avec l'équipe de M. Bouchard.

«Nous refusons environ quatre clients sur 10, explique M. Bouchard. Nous ne nous associons pas à des projets qui ne tiennent pas debout et auxquels nous ne croyons pas. Nous voulons garder notre réputation, et notre taux de réussite est excellent. Dans les projets sur lesquels nous avons travaillé, il y a eu seulement 3,5 pour 100 de fermeture, et c'est un taux de réussite exceptionnel si on considère le nombre important de faillites dans le domaine de la restauration.»

La concurrence

Selon M. Bouchard, il se distingue de la concurrence, car son entreprise offre tous les services de conception, de planification et de



Le Soleil, Jacques Deschênes

Gilles Thibault, Jean-Guy Sylvain et Claude Bouchard sont bien fiers de leurs nouveaux locaux.

décoration sous le même toit. Il n'a pas besoin de faire appel à des sous-traitants car il dirige une équipe

multi-disciplinaire avec des architectes et des dessinateurs et lui-même possède une formation d'ad-

ministrateur.

Son entreprise peut donc concevoir un plan de restaurant ou un

aménagement intérieur, évaluer les coûts, construire au besoin, surveiller les travaux, décorer l'intérieur et fournir l'équipement pour habiller les lieux. M. Bouchard peut même aider le propriétaire à remplir les formules pour obtenir un prêt et le conseiller sur le sujet délicat du financement.

«Nous vendons d'abord des idées, et nous les habillons ensuite, raconte M. Bouchard. Nous offrons les plans d'aménagement à nos clients sans aucuns frais. Quelqu'un peut même les refuser et il ne débourse rien. C'est un service gratuit, mais c'est bien évident que la majorité accepte le projet, nous confie sa réalisation et achète ensuite l'équipement de notre entreprise car nous vendons tout ce qui est distribué au Canada dans le domaine de l'équipement et de l'ameublement de restaurant et de bar.»

«Restau-Bar» essaie de trouver des avenues nouvelles et différentes pour «vendre» son produit. Le monde de la restauration bouge rapidement, et ses besoins sont très changeants. Que ce soit dans l'équipement ou dans l'ameublement, il faut être vite sur ses patins pour suivre la parade.●

**Le fourquet**

Quand manger devient un plaisir...

**TABLE D'HÔTE DU 31 DÉCEMBRE ET DES 1er, 2 ET 3 JANVIER**  
des 16 heures

- Crème de poireau
- Quiche lorraine
- Poulet de Comouaille farci 14<sup>95</sup>
- Entrecôte marchand de vin 14<sup>95</sup>
- Filet mignon bouquetière 15<sup>95</sup>

Paris-brest  
Thé ou café

Notre Spécialité - Le veau -

2682, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy  
Réservations (418) 653-9697

**RESTAURANT L'OSTERIA**

● PIZZA SUR FEU DE BOIS  
● SPÉCIALITÉS CONTINENTALES

Venez vous divertir au son de la musique  
**MEMO RAMIREZ**  
harpiste  
Bien connu des Québécois

**MENU SAINT-SYLVESTRE et JOUR de L'AN**

Pâté du chef ou Salade César  
Consommé aux profiteroles ou Potage de la jardinière

Linguine aux crevettes de Matane 14 <sup>95</sup>	Lapin sauce moutarde 16 <sup>75</sup>
Boudin blanc, sauce aux pommes 14 <sup>95</sup>	Escalope aux coeurs de palmier 16 <sup>75</sup>
Suprême de volaille à la crème 15 <sup>25</sup>	Escalope parmigiana 16 <sup>95</sup>
Rôti de dinde au jus et aux marrons 15 <sup>25</sup>	Cardon bleu sauce parisienne 17 <sup>95</sup>
Truite amandine 15 <sup>25</sup>	Noix de veau sauce bordelaise 18 <sup>50</sup>
	Tournefort sauce béarnaise 18 <sup>95</sup>

Pommes dauphine — La Jardinière  
Bûche maison — Salade de fruits — Thé, café

● RÉSERVATIONS "PARTY" DES FÊTES ● 4 GRANDS SALONS PRIVÉS DISPONIBLES

225, rue St-Jacques (coin Dalhousie) Vieux-Port  
Réservations: 692-2286

**MENU DES FÊTES (Noël, Saint-Sylvestre, Jour de l'An)**  
(Le soir)

**TABLE D'HÔTE**  
Tourtière du temps des Fêtes  
Terrine de fruits de mer sur coulis de poivrons rouges  
Feuilleté aux asperges  
Potage crassinière  
ou  
Consommé aux petits légumes

	Adultes	Age d'Or	Enfants
Dinde rôtie aux marrons	12,50\$	8,50\$	6,50\$
Saumon aux perles roses	13,95\$	9,50\$	7,50\$
Suprême de volaille au cointreau	12,95\$	8,50\$	6,50\$
Roulade de veau aux pleurotes	15,95\$	9,50\$	7,50\$
Filet de bœuf en croûte périgourdine	17,50\$	10,50\$	8,50\$

Pommes de terre noisette  
Bouquetière de légumes  
Salade trois couleurs

Paire au chocolat  
Coupe Mont Blanc  
Salade de fruits au Kirsch  
(Bûche de Noël, le 25 décembre)  
(Gâteau du Nouvel An, le 1er janvier)

**BRUNCH DU 1er janvier**  
DE 10h À 14h

Adultes	13,95\$
Enfants	7,50\$
Age d'Or	9,50\$

**HÔTEL ROUSSILLON**  
QUÉBEC

330, rue de la Couronne 649-1919

Réservez maintenant pour vos réunions du temps des Fêtes.  
● 24, 25, 31 décembre et 1er janvier, ambiance musicale avec notre pianiste André Bergeron.  
● Stationnement Bibliothèque Gabrielle-Roy

POUR LE BRUNCH OU LE BUFFET DU DIMANCHE...

**PRENEZ LE TRAIN**  
ET LAISSEZ LES ENFANTS À LA GARE

**BRUNCH**  
10h00 à 15h00  
Plus de 30 mets au choix  
13<sup>95</sup> au choix par personne

**BUFFET EN SOIRÉE**  
de 17h à 22h  
Plus de 30 mets au choix, ainsi que nos plats vedettes. 13<sup>95</sup>

EN VEDETTE

- Crème de poireaux
- Le ponderosa
- La dinde farcie sauce canneberge
- Le jambon au miel
- Les côtes levées Bar-B-Q andalouse
- La bûche de Noël traditionnelle

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

\* Garderie avec brunch gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Piscine sous surveillance.

Un cadeau distinctif pour Noël...

Cette année, offrez quelque chose de différent, qui fera grandement plaisir. Nos certificats-cadeaux, une idée originale pour tous les budgets. Inscrivez-y le montant désiré à l'intention de la personne de votre choix. Une façon agréable de souligner le temps des Fêtes!

**MANOIR st-castin**

99, Chemin Tour du Lac, Lac Beauport, (Québec) G0A 2C0  
Tél.: (418) 849-4461

**BON CADEAU**

Valable pour

**SPÉCIMEN**

GRACIEUSEMENT DE

LA DIRECTION DU MANOIR ST-CASTIN

● Non remboursable

99, chemin Le-Tour-du-Lac, Lac-Beauport. Réservation 849-4461

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

LE PÈRE NOËL CHEZ BEAUGARTE - DIMANCHE SOIR

CAROLE PÉPIN, la directrice régionale de PLACE BELLE COUR connaît évidemment très bien le restaurant dansant... Le dimanche soir ses trois enfants RICHARD, AUDREY et KIM aiment bien rencontrer PICO LE CLOWN et le PÈRE NOËL... C'était bien sûr à l'occasion du buffet à volonté du dimanche soir... Joyeux Noël là!... AINSI VA LA VIE...

Adultes: 11,95 \$  
Enfants de moins de 12 ans: 6,95 \$

Place Belle Cour, Sainte-Foy • Réservations: 659-2442



Beaugarte

A I N S I . V A . L A . V I E

Pour célébrer le temps des Fêtes

LA BONNE CHÈRE

# Des suggestions de vins à prix abordable

♦ Merci de me faire savoir que vous appréciez les conseils d'achat que je vous donne, de même que pour l'intérêt que vous portez à la chronique sur le vin. C'est toujours encourageant de savoir qu'on peut rendre service aux lecteurs.

## LE VIN

par **Jean-Gilles JUTRAS**  
collaboration spéciale



La semaine dernière, je vous ai donné quelques idées pour vos approvisionnements des Fêtes. Je continue, aujourd'hui, avec d'autres produits. J'ai constaté, d'ailleurs, que presque toutes les succursales de la Société des alcools du Québec (SAQ) regorgeaient de très belles bouteilles et, à la Maison des vins, on pouvait trouver, en fin de semaine dernière, des produits de très haute classe, notamment la fameuse série des grands crus de la Côte de Nuits, en Bourgogne: Romanée Conti, La Tache, Richebourg, etc. Je n'ose presque pas vous parler des prix: plusieurs dizaines de dollars, quand ce n'était pas des centaines de dollars, par bouteille.

Il faut préciser, cependant, que dans le cas de ces grands vins, les prix d'ici sont très près de ceux demandés en France ou dans d'autres pays producteurs. On ne pourrait certes pas utiliser les mêmes barèmes de calcul pour ce type de vin — très cher dès le départ — que pour des vins de consommation courante, dont le prix de base est bien inférieur.

### Autres régions de France

Dans votre recherche pour des produits à prix abordable, il ne faut pas oublier les vins de Savoie et du Jura. En blanc, du Jura, l'Apremont (\$11.50). Ou le Domaine de Grange Grillard, du Jura (MV — \$12.35) que je trouve toujours bien agréable; un Bergerac, Sélection

Belle France (SR — \$5.55). Il y a encore des Côtes de Duras à moins de \$8.

Dans les vins rouges, la sélection est plus vaste: un Bergerac, Michel de Montaigne (MV — \$11.90). Plusieurs Cahors dont j'ai déjà parlé entre \$8 et \$12. Un Côteaux du Lyonnais à \$7.50. Il y a aussi des Gaillac, dont le Colomb-Maréchal (\$6.70); des Madiran pour \$11 ou \$12 et quelques autres, à rechercher dans les étagères « régions de France ».

Je ne saurais passer sous silence un vin gentil, servi récemment aux cours de vin: le Gaillac perlé, blanc de blancs, AC (MV — \$8.50) qui a suscité l'intérêt de tous les participants.

### D'Italie, d'Espagne et d'ailleurs

J'ai déjà eu l'occasion de le dire, les vins provenant d'autres régions que la France, ont, en général, des prix plus à la portée de toutes les bourses. Aussi trouvera-t-on plusieurs vins autour de \$10, provenant d'Italie, d'Espagne, du Chili, et même de l'Australie.

Les blancs italiens sont secs, fruités, légers et, servis frais, ils accompagnent très bien les collations, les plats de fruits de mer et ils peuvent être offerts à l'apéritif. La Fontana di Papa, DOC Colli Albani (SR — \$6.85 le litre) — Le Toscano Bianco de Ruffino (\$6.95) — Le Soave Classico Superiore, d'Anselmi (\$7.60) — Le Torre di Giano 1985 (\$9.15). Aussi Moscato Giallo del Friuli de la maison Livon, (\$13.50).

J'ai vu, sur les rayons des succursales de la SAQ, notamment, encore une fois, à Place Naviles, plusieurs vins blancs d'Argentine, d'Autriche, d'Israël et des États-Unis, vendus entre \$6 et \$10. Je répète que je n'ai pas goûté tous ces vins. Je ne saurais donc vous en faire la description détaillée ni une recommandation ferme. Je dis seulement qu'ils existent et qu'on peut se les procurer.

### Mais il y a des différences...

Ai-je besoin de rappeler que l'on ne retrouvera habituellement pas les mêmes caractéristiques dans



Dans votre recherche pour des produits à prix abordable, il ne faut pas oublier les vins de Savoie et du Jura. En blanc, du Jura, l'Apremont (\$11.50). Ou le Domaine de Grange Grillard, du Jura (MV — \$12.35) que je trouve toujours bien agréable; un Bergerac, Sélection Belle France (SR — \$5.55). Il y a encore des Côtes de Duras à moins de \$8.

les vins provenant d'autres contrées que celles reconnues dans les vins français. Beaucoup de facteurs font que, d'une région à l'autre, le « vin » est tout à fait différent. Sachant que la variété de raisins, les différentes compositions des sols, le climat et les méthodes de culture et de vinification sont autant de facteurs qui font qu'un vin diffère d'un autre, on aura donc à découvrir toute une gamme de produits

qui, malgré tout, en général, vous paraîtront bien plaisants et dont, surtout, le rapport qualité/prix en fait souvent l'attrait le plus fort.

### Les rouges

Il y en a de tous les coins du monde, assurément. D'Italie, les Chianti sont certes les plus connus. Sait-on que les Chianti font d'heureux mariages avec les plats traditionnels de la cuisine québécoise:

ragoût de pattes et de boulettes, rôti de porc frais, fèves au lard, etc. Mais il n'y a pas que la Toscane. Le Frioul, la Vénétie, les Marches, l'Ombrie, le Latium, sans oublier le Piémont et la Sicile, sont autant de régions qui vous offrent des produits de belle valeur, à des prix raisonnables.

L'Espagne aussi vous sollicite, mais encore là, ses produits surprennent, parfois, les amateurs qui

ne les connaissent pas. Pourtant, si on se donne la peine d'en trouver toutes les subtilités, on est rapidement conquis, à moins de devenir des inconditionnels des vins espagnols... Ça s'est vu!

### N'oubliez pas les bulles...

En période de festivités, les vins mousseux sont bien appréciés. Vous direz que le champagne ne se donne pas... Je vous le concède. Vous verrez qu'il y a des mousseux bien réussis qui sont à prix abordable. D'Allemagne, le Deinhard Lila (\$9.750) ou le Henkell Troken (\$9.50). Des États-Unis, le Cribari (\$7.55) — La France offre aussi plusieurs mousseux de régions diverses: Sieur d'Arques (\$10.80) — de toujours superbe Domaine de Fourn de Robert (MV — \$12.15). Du Val de Loire, le Crémant Blanc de blancs, Bouvet-Ladubay (\$13.65 et \$14). L'Italie a ses Asti Spumante entre \$8 et \$12. Mais les plus intéressants, les mieux équilibrés et ceux qui offrent le meilleur rapport qualité/prix, ce sont les mousseux espagnols: Marques de Monistrol, Segura Viudas, etc.

### De joyeuses Fêtes

Nous avons donc notre « Noël tout blanc » et les autres éléments qui, je vous le souhaite, feront que vous ayez les Fêtes les plus joyeuses et les plus enrichissantes qu'il soit possible de désirer.

Je rêve pour vous toutes et tous, chères lectrices et chers lecteurs, de belles heures passées en compagnie d'êtres chers où, éventuellement, vous partageriez les bonnes choses que la nature nous offre, de quelque source que ce soit.

Et, parmi ces richesses, le vin, comme il se doit, aura une place privilégiée. Sachez donc lui porter un peu d'attention. Vous verrez comme il vous le rendra bien. Il vous fera découvrir toutes les subtilités de ses arômes, de ses parfums et de ses goûts et, de surcroît, il vous apportera un peu d'ivresse! Soyez prudente, madame, soyez sage monsieur, nous devons nous rencontrer, encore, durant les prochaines semaines... JOYEUX NOËL!

**TABLE D'HÔTE**  
Gratin de légumes  
Soupe  
Feuilleté de fruits de mer 11<sup>95</sup>\$  
Escalope de veau à l'anglaise 12<sup>95</sup>\$  
Dessert  
Café, thé, expresso

**SPECIAL DE LA SEMAINE EN SOIRÉE**  
Soupe  
Tournedos au poivre  
Dessert  
Thé, café 7<sup>95</sup>\$

**KÉDEC**  
120, boul. St-Cyrille ouest — 529-0511

**Restaurant Las Cuevas**  
Soulignez la Nouvelle Année dans une ambiance espagnole

**Souper dansant de la St-Sylvestre**  
Fruitées sur lit de cresson  
Filet de fruits "Mandarine"  
Velouté Cardinal ou Consommé brunoise  
Trot Normand  
Médallion de veau aux morilles  
Grillade de fruits de mer méditerranéenne  
Filet Wellington  
Salade d'andives au miel de trèfle  
Délicies St-Sylvestre  
Café, thé ou infusion 42<sup>75</sup>\$

**Le Duo Mexicain**  
en soirée du mardi au samedi  
Musique mexicaine et sud-américaine

Pour les Fêtes ouvert:  
Le 25 décembre en soirée  
Le 31 décembre en soirée  
Le 1er de l'An en soirée  
601, Grande-Allée est — Rés. 529-9458

Le temps des Fêtes nous invite à faire bombance. Pour célébrer dignement, nous avons élaboré des menus qui feront les délices des plus fins gourmets. Venez découvrir les joies d'une bonne table, à l'enseigne de l'excellence! Nos spécialités: la cuisine française et les fruits de mer.

*À tous nos clients, de joyeuses retrouvailles!*

Nos services:  
Stationnement gratuit et service de valet midi et soir.  
Repas d'affaires, du lundi au vendredi, à partir de 7,50\$, et table d'hôte à partir de 14,95\$. Fermé le 24 décembre. Ouvert le 25 décembre à compter de 17h00

Notre personnel attend le plaisir de vous servir! De gauche à droite (debout): Alberto, commis; Viorel, valet; Pierre, sous-chef; Krim, serveur; Georges, serveur; Gilles, serveur; Pietro, serveur. (Assis): Giovanni, copropriétaire; Serge, chef; et Giocondo, copropriétaire.

**RESTAURANT**  
*Gambrius*  
15, rue du Fort, Québec en face du Château Frontenac  
rés.: 692-5144

LA BONNE CHÈRE

# L'ail, véritable manufacture de médicaments

♦ WASHINGTON (PC-AP) — Plus les chercheurs étudient la composition de l'ail, plus celui-ci s'avère, à lui seul, une véritable manufacture de médicaments.

Un des éléments chimiques de l'ail peut, en effet, prévenir la coagulation du sang, tandis que plusieurs

autres pourraient permettre à l'organisme de se débarrasser de certaines substances cancérigènes.

Le Dr Eric Block, professeur de chimie de l'Université d'Etat de New York, à Albany, s'est probablement penché plus longtemps sur l'ail que de nombreux maîtres

chinois. A l'instar de nombreux autres chercheurs qui se sont penchés sur cette liliacée, il convient de ce que toutes les vertus qu'on lui a attribuées à cette plante potagère, au cours des siècles passés, s'avèrent bien fondées.

« Depuis vingt ans, j'étudie la composition de l'ail et je continue à découvrir certains nouveaux aspects de cette plante, autant pour ses propriétés que pour sa composition chimique », d'affirmer le chercheur.

La Société américaine de chimie a déjà rendu hommage au Dr Block pour ses travaux dans le domaine de la chimie agricole et alimentaire, recherches qui pourraient également avoir des applications dans le domaine médical.

L'ail peut guérir plusieurs maux. Ce n'est un secret pour personne, d'affirmer le Dr Block, qui a longuement étudié l'histoire de l'ail à travers les siècles. Il y a 4,000 ans, déjà, les Egyptiens l'utilisaient pour traiter les problèmes cardiaques, les migraines, les morsures, les vers et les tumeurs.

Il aurait également servi de stimulant aux athlètes qui participèrent aux premiers Jeux olympiques

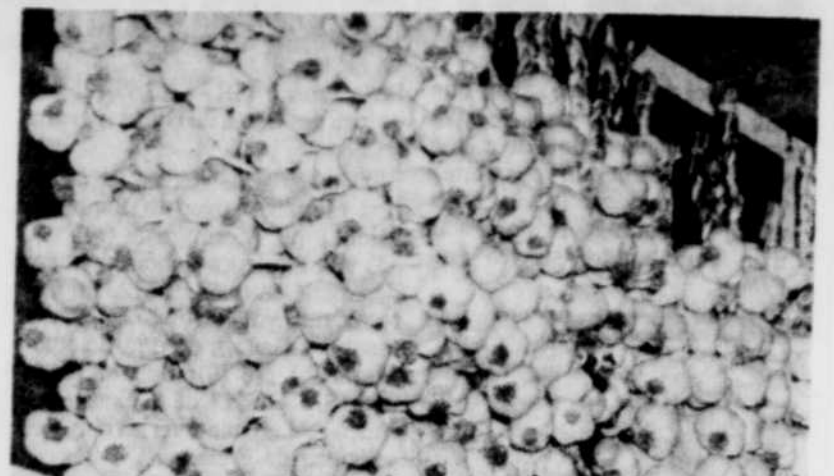
de l'Antiquité, en Grèce.

Depuis lors, les médecins s'en sont servis pour prévenir la gangrène, durant les deux conflits mondiaux, et contre la méningite, en Chine. Dans divers pays, on l'a utilisé pour traiter la dysenterie, le choléra, le typhus et l'hypertension. **Aucun danger**

« L'homme consomme de l'ail depuis des milliers d'années, d'affirmer le Dr Block. Son innocuité a été prouvée hors de tout doute et, compte tenu de tous les éléments et substances qu'il contient, l'ail représente certes un élément important de toute diète alimentaire. »

Il admet que certaines personnes sont allergiques à l'ail, mais que la majorité des êtres humains peuvent en consommer autant qu'ils le désirent.

Que contient l'ail qui soit si bénéfique pour la santé? En 1858, déjà, Louis Pasteur découvrit que cette liliacée avait des propriétés antibactériennes. Ce ne fut toutefois qu'en 1944 qu'un chimiste réussit à extraire l'agent chimique de l'ail qui s'avérait mortel pour les germes: il lui donna le nom d'allicine. Si ce n'était de son odeur et de la rapidité avec laquelle l'allicine perd ses pro-



L'ail permettrait à l'organisme de se débarrasser de certaines substances cancérigènes.

On l'utiliserait très certainement encore en clinique, comme ce fut le cas à la fin des années 40.

Un autre élément chimique de l'ail qui pourrait s'avérer médicalement prometteur a été identifié tout récemment. Le Dr Block croit qu'on pourrait le retrouver bientôt en clinique. En plus, il est sans odeur.

Une équipe de chercheurs du Venezuela a en effet découvert une substance anticoagulante dans l'ail. Faisant équipe avec le Dr Block, en

1983, ces chercheurs ont recréé la structure exacte de cette substance qu'ils ont appelée ajoène (du nom espagnol de l'ail). Ils ont aussi réussi à fabriquer de grandes quantités d'ajoène en laboratoire.

Plusieurs fabricants de produits pharmaceutiques s'intéressent à cette substance et à son potentiel commercial. On pourrait notamment en fabriquer un médicament contre les crises cardiaques ou un anticoagulant pour les victimes de thromboses.

**Enfin! du vrai smoked meat à Québec**

**BERNIE SMOKED MEAT**

Nous vous invitons aux "après-matches" des Nordiques à Québec... nous doublerons votre sandwich!

- Frites maison
- Croissants
- Sandwichs de rosbif
- Bière en fût

Nos meilleurs vœux du temps des Fêtes!

1166, 3e Avenue, Québec — 525-6695

plaisirs et steaks

**MERLIN**

**TABLE D'HÔTE**  
Noisettes de Matane provençal  
Crème Argenteuil

Linguine aux fruits de mer	11 <sup>95</sup> \$
Saumon grillé	12 <sup>95</sup> \$
Escalope de veau Francesca	12 <sup>95</sup> \$

Dessert, café

Merlin Bar Restaurant  
1179, Cartier, Québec, 529-9567

**Le Deauville**  
SAINTE-FOY

POUR RENSEIGNEMENTS: 658-3644

**Le 1er de l'An!**

<b>BRUNCH</b> de 11h à 14h30	<b>BUFFET</b> de 17h à la fermeture
Adultes 16 <sup>95</sup> \$ Enfants moins de 12 ans 8 <sup>95</sup> \$	Adultes 20 <sup>95</sup> \$ Enfants moins de 12 ans 10 <sup>95</sup> \$

Salon privé pour 8 à 30 personnes

**Café des Artistes**  
Restaurant terrasse

**25 décembre**  
Terrine de foin en gelée ou Feuilleté de jeunes pétoncles "Caroline"  
Velouté de cresson  
Lange de veau ou thym et au miel ou Les crevettes géantes à l'orientale ou Filet de bœuf en chevreuil ou Feuilleté de ris de veau et de langoustines  
Choix de notre chariot Café

**31 décembre et Jour de l'An**  
La terrine de saumon, sauce mousseline ou L'esturgeon fumé et sa garniture  
Le velouté Argenteuil  
Le duo de fileton et saumon à la crème de fenouil  
Le canard aux oignons noirs et pavane  
L'escalope de veau aux pleurotes  
Le contre-filet au potiron de Madagascar  
Chariot de desserts Café

19<sup>95</sup>\$ Enfants moins de 12 ans 11<sup>95</sup>\$

**BRUNCH MUSICAL** tous les dimanches de 11h à 15h 10<sup>95</sup>\$

**333, Saint-Amable**  
Vain du Grand Théâtre  
Stationnement gratuit  
TEL.: 522-4011

**DÎNER D'AFFAIRES** de 11h à 17h

**SPECIAL ENFANTS! BRUNCH**  
de 11h00 à 14h30  
avec garderie pour les enfants, buffet-santé, clinique "bout'choux", le Père Noël et notre musicien.

11<sup>95</sup>\$ adultes 6<sup>95</sup>\$ enfants

**HÉ LES JEUNES!**

NOM: \_\_\_\_\_ TEL.: \_\_\_\_\_

**COLORIEZ CES DESSINS**  
et apportez-les lorsque vous viendrez à notre BRUNCH SPECIAL ENFANTS. Le plus beau coloriage méritera un prix.

**BRUNCH de NOËL et du NOUVEL AN**  
adulte 19<sup>50</sup> \$ 10<sup>00</sup> \$  
chez Leonardo le soir 29<sup>95</sup> \$ 48<sup>00</sup> \$

**31 DÉCEMBRE, ST-SYLVESTRE**

Quelques places disponibles, musiciens, danse

**SOUVENEZ-VOUS DU RAMADA**

Renseignements et réservations: 651-2440  
1200, de la Vigerie, Sainte-Foy

Restaurant **La Caravelle**  
Spécialité: fruits de mer

Toute l'équipe est réunie pour vous offrir non seulement ses vœux de joyeuses fêtes mais aussi, de sincères remerciements pour votre présence à La Caravelle au cours de l'année qui s'achève.

**JOYEUX NOËL et BONNE ANNÉE**

Pour vos repas des Fêtes, salons privés pour groupes.

**CHANSONNIER TOUS LES SOIRS**  
Service de valet midi et soir — Stationnement gratuit  
68 1/2, rue St-Louis, Québec — RÉSERVATIONS: 694-9022

**Nouvel an à la Bretonne**

**MENU DU NOUVEL AN**  
31 décembre en soirée et 1er janvier

La soupe à l'oignon gratinée  
Le velouté de volailles

La crêpe au fromage et aux pommes  
La crêpe aux pointes d'asperges, sauce fromage  
Le cocktail de crevettes

La salade saisonnière

La farcie gratinée au jambon et asperges, sauce Mornay  
La farcie gratinée au crabe des neiges, sauce pêcheur  
La farcie gratinée au poulet, sauce champignons  
La farcie gratinée au saumon fumé, sauce Aurore  
La farcie gratinée au homard, sauce Nantua

La gourmandise du Nouvel An flambee  
Le vacherin glacé  
Le Parfait mandarine  
Café, thé 17<sup>95</sup>\$

**MENU POUR ENFANTS** pour les 12 ans et moins 8<sup>45</sup>\$  
Réservations préférables

**AU PETIT COIN BRETON LE CREPES BRETONNES**  
Spécialités

**BLOAVEZ MAD**

**MENU DU NOUVEL AN PLUS 1 KRITTER** 21<sup>95</sup>\$

1029, St-Jean 694-0758  
655, Grande-Allée 525-6904  
2820, boul. Laurier 653-6051

**À Noël et au Jour de l'An**

Offrez-vous un Souper Inoubliable!

Souper gastronomique 29,50 \$ / personne

Brunch somptueux de Noël et du Jour de l'An 24,50 \$ / personne

Ambiance chaleureuse des Fêtes  
Gilles Beaudoin au piano

Enfant 6 à 12 ans: 1/2 prix • 5 ans et moins: gratuit

**Manoir Montmorency**  
2490, avenue Royale, Beauport (Québec) G1C 1S1  
Réservation (418) 663-2877

**MANOIR st-castin**  
Un décor de neige, une ambiance chaleureuse, des plats fins... pour célébrer le temps des Fêtes en famille ou entre amis.

**Chers clients,**

La direction et le personnel du Manoir St-Castin sont honorés d'avoir pu vous servir au cours de l'année 1987.

Les améliorations pour lesquelles vous nous avez félicités ont été notre façon très personnelle de vous remercier.

Nous poursuivrons nos efforts en 1988 dans le but de toujours mieux vous servir...

Surveillez nos prochaines annonces, nous vous réservons d'heureuses surprises. D'ici là, nos meilleurs vœux et bonne année!

**Menu gastronomique dansant de la St-Sylvestre**  
31 décembre 1987, 20h30 à 1h30 a.m.

La terrine de bœuf aux feuilles de vigne  
Le consommé de bœuf parfumé au sherry  
La mousseline de pétoncles, sauce homardière  
La coquille de fruits de mer au champagne ou  
Le tourteau sur croûton farci à la diable de champignons, sauce modère  
La bouquetière de légumes frais  
Pommes de terre châteaufort  
La salade du verger aux noisettes  
Dolce St-Sylvestre  
Thé, café, lait, infusions (boissons non comprises)

48<sup>95</sup>\$ par personne tasse et service en sus

Ambiance musicale avec **CLAUDE JOBIN**  
99, chemin Le-Tour-du-Lac, Lac-Beauport. Réservations: 849-4461

# D'UNE TABLE A L'AUTRE

## Les Fêtes à la campagne

♦ Pour ceux et celles qui désirent passer le temps des Fêtes de façon différente et revivre un peu

les soirées d'antan, la Fédération des agriculteurs du Québec offre plus de 150 endroits différents répartis à travers le Québec. Trois formules de séjour à la campagne sont disponibles: les fermes de vacances, les résidences secondaires et les gîtes du passant.

Il ne faudrait pas non plus oublier les tables champêtres qui n'offrent pas d'hébergement mais qui permettent de prendre un excellent repas dans un décor champêtre en compagnie d'hôtes sympathiques et chaleureux.

par Claude GOYETTE

Pour obtenir plus de renseignements sur ces différents programmes, il est possible de communiquer avec Mme Odette Chaput, la directrice générale de la fédération, au 514-252-3138 ou d'écrire à la Fédération des agriculteurs du Québec, 4545, avenue Pierre-de-Coubertin, C.P. 1000, Succursale M, Montréal, Québec, H1V 3R2.

## Nouvelle revue

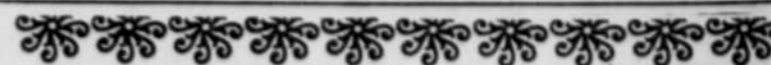
Une nouvelle revue vient de voir le jour dans la région de Québec, il s'agit d'*Hospitalité Québec* qui sera publiée quatre fois par année et qui sera distribuée gratuitement dans les hôtels, les restaurants, les kiosques de la Communauté urbaine de Québec, le Centre municipal des

Congrès et l'aéroport. La revue est bilingue, sa présentation est attrayante, et son contenu est intéressant. C'est une revue qui s'adresse aux touristes et qui leur permet de mieux découvrir Québec et ses charmes.

Une section comporte quelques textes sur la restauration mais surtout plusieurs annonces publicitaires dans ce secteur névralgique de Québec. Les propriétaires, Fernand Cadorette et Philippe Trudel, songent d'ailleurs à mettre des chefs à contribution pour offrir à leurs lecteurs des recettes de nouvelle cuisine.



Un nouveau guide touristique.



En attendant le retour du printemps et notre Réouverture dès les premiers rayons de soleil...



tous nos vœux de Joyeux Temps Des Fêtes à notre clientèle

(fermé pour la saison)  
Vos hôtes:  
José et Franco  
Cuisine française  
66, rue Saint-Louis  
Vieux-Québec



**Le Laurier RESTAURANT**

**BRUNCH et BUFFET à VOLONTÉ**  
25 décembre et 1er janvier  
Plus de 12 plats chauds, incluant rosbif. Le prix comprend le dessert, café, thé ou lait.  
12<sup>95</sup>\$ adultes 6<sup>75</sup>\$ enfants -10 ans

**BRUNCH et BUFFET à VOLONTÉ**  
8<sup>95</sup>\$ adultes 4<sup>95</sup>\$ enfants -10 ans  
Plus de 12 plats chauds.

RÉSERVATIONS: 653-2727  
Restaurant licencié

**Le Chariot**

**BRUNCH**  
Dimanche de 11h à 14h  
Adultes 11<sup>95</sup>\$ - 12 ans 6<sup>95</sup>\$  
Taxe et service en sus.  
Réservations 839-8873

**HOTEL Kebecoïis**  
600, rue Principale St-Romuald  
839-8873

\* DÉCOR, AMBIANCE ET MENUS DE CHOIX! \*

HÂTEZ-VOUS! ENCORE QUELQUES PLACES

**25 décembre \* TABLE D'HÔTE SPÉCIALE**

**31 décembre BUFFET ST-SYLVESTRE**  
(chaud ou froid) 16<sup>95</sup>\$ par personne  
Ambiance musicale

**BRUNCH DU DIMANCHE**  
10<sup>95</sup>\$ adultes 4<sup>95</sup>\$ enfants

● TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS  
● DINER D'AFFAIRES  
● RÉSERVATIONS POUR GROUPES

**JOUR de L'AN**  
1er janvier  
**BRUNCH** à partir de 10h30  
13<sup>75</sup>\$ par personne  
\* LE SOIR TABLE D'HÔTE SPÉCIALE \*

**RESTAURANT da Scarpone**

SPECIALITES: FRUITS DE MER ET CUISINE EUROPEENNE  
VUE EXCEPTIIONNELLE SUR LE FLUVI  
Stationnement gratuit à la porte  
à droite de l'Aquarium Vieux-Fort  
RÉSERVATIONS: 692-4612

**Restaurant au Parmesan**

MEILLEURS VOEUX de toute l'équipe!

Bonne et Heureuse Année à nos clients et amis, de la part de la direction et du personnel. Ce fut un plaisir de vous servir!

Joyeux Noël!

38, rue St-Louis, Qué. 629-0341  
SERVICE DE STATIONNEMENT AVEC VALET

**LE MANOIR DU SPAGHETTI**

**TABLE D'HÔTE DU TEMPS DES FÊTES**  
Coquille de fruits de mer ou Coeurs de palmier au caviar

Le Gourmand 9<sup>95</sup>\$  
Fettucine Alfredo 10<sup>95</sup>\$  
Filet de saumon sauce Manoir 11<sup>95</sup>\$  
Escalope de veau au citron 14<sup>95</sup>\$

Profiteroles au chocolat ou Pain au caramel  
Thé, café, coffret d'invitations

**SPÉCIAUX DU MIDI À PARTIR DE 425\$**

SAINTE-FOY 3077, chemin St-Louis 659-5628  
CHARLESBOURG 7685, 1re Avenue 627-0161

Un trésor de restaurant...!

**MENU DE NOËL**

La terrine de canard au poivre rose  
Le feuilleté d'escargots à la crème de marjolaine  
Le veloute maison

Les médaillons de veau, sauce financière  
Le suprême de filet, sauce moutarde à l'ancienne  
Les crevettes grillées au parfum de Ricard  
Le gigot d'agneau rôti, sauce à la menthe  
Le filet aux cinq poivres

Dessert du chariot, the, café 23<sup>95</sup>\$

Reservez des maintenant

Ambiance musicale avec la guitariste chanteuse SEMILLA durant les Fêtes

RESTAURANT

**AUBERGE DU TRÉSOR**  
20, rue Ste-Anne, coin rue du Trésor (en face du Château Frontenac)  
Réservations: 694-1876

Ce fut un régal de vous servir, chers clients! A tous, de JOYEUSES FÊTES

La direction et le personnel

Comme nous célébrons nous aussi, prenez note que le restaurant sera fermé les 24 et 25 décembre, toute la journée.

**La Ripaille**

Le personnel et la direction remercient leur distinguée clientèle et souhaitent à tous une Bonne et Heureuse Année.

**MENU ST-SYLVESTRE ET NOUVEL AN**

Les rillettes de lapin aux poivres  
le feuilleté de St-Jacques aux morilles  
la soupe de poissons à la fleur de safran

Les paupiettes de saumon à la mousseline de saumon 23<sup>95</sup>\$

La longe d'agneau en croûte au vinaigre de cassis 24<sup>95</sup>\$

Le canard de Barbarie aux agrumes 24<sup>95</sup>\$

Le filet de bœuf au roquefort 24<sup>95</sup>\$

Les pâtisseries maison - Thé, café

Fermé les 24 et 25 décembre

Réservation 692-2450

9, rue Buade, Québec  
Service de valet tous les soirs  
Stationnement gratuit

**DEAUVILLE LA CANARDIÈRE**  
2465, boul. Sainte-Anne (Canardière), Québec - Res: 667-1159

**Chef Ricardo RESTAURANT**  
PIZZAGALLI/LIMON/L'ENR

Vous invite à profiter de sa nouvelle salle de réception (50 personnes) pour vos "partys" du temps des Fêtes. Table d'hôte pour toute la période des Fêtes.

Joyeux Noël et Bonne Année à tous!

RÉSERVATIONS OU LIVRAISON 522-2721

**Féerie des Fêtes**

L'Auberge des Gouverneurs vous convie à sa table pour vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles

**Noël**  
Le 25 décembre  
**Le somptueux buffet des Gouverneurs**  
animé par la joyeuse présence d'un accordéoniste  
20,25\$ adulte  
16,25\$ troisième âge  
13,25\$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
1er service: 17h à 20h  
2e service: 20h30 à 22h30

**Jour de l'An**  
Le 1er janvier  
**Le magnifique brunch du Jour de l'An**  
égayé par la musique d'un accordéoniste  
17,75\$ adulte  
13,75\$ troisième âge  
10,75\$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
1er service: 11h à 13h  
2e service: 13h30 à 15h30

**Jour de l'An**  
Le 1er janvier  
**Le fastueux buffet de Gala du Nouvel An**  
servi au son de l'accordéon  
21,25\$ adulte  
17,25\$ troisième âge  
12,75\$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
1er service: 17h à 20h  
2e service: 20h30 à 22h30

Participez à la féerie des Fêtes!

Réservez dès maintenant 647-1717 poste 2137  
Stationnement intérieur gratuit

**LE VIGNOBLE**

**AUBERGE DES GOUVERNEURS**  
690, boul. St-Cyrille est, Québec

Place Hauteville

LA BONNE CHÈRE

# Les temps changent: les truffes se raréfient

♦ LALBENQUE, Lot (AP) - La ronce et le génévrier ont commencé à envahir de beaux alignements de chènes truffiers, orgueil de Lalbenque (midi de la France) qui, il y a quelques années encore, revendiquait le titre prestigieux de « capitale mondiale de la truffe ».

Cette bourgade cossue se contente maintenant de prétendre à la gloire plus modeste de « principal centre de production de la truffe noire du Quercy ». Les temps ont changé. La sécheresse, le froid et bien d'autres causes obscures ont entraîné une forte baisse des récoltes. L'or noir du Quercy se raréfie.

Certes un cours de \$550 le kilo avec des pointes de \$850 pourrait entretenir des espoirs de fortunes rapides. Ne parle-t-on pas de certains arbres qui ont donné jusqu'à dix kilos? « Mais lorsque l'on récolte 160 grammes sur 24 hectares comme l'an passé, il y a lieu d'être découragé », fait observer Hubert Cavalié, président du Syndicat des trufficulteurs du canton de Lalbenque.

Il y a quelques années encore, ce mystérieux champignon paraissait proliférer au pied des chènes nœux plantés dans les anciennes vignes dévastées par le phylloxéra. Cette ressource avait freiné l'exode rural.

Résultat, des sommes considérables transitaient à Lalbenque pendant la saison — de la fin novembre au début février — au point qu'un jour la poste locale craignant un hold-up dut faire appel à la force publique.

**Pour les impôts**

« L'argent servait d'abord aux



La sécheresse, le froid et bien d'autres causes obscures ont entraîné une forte baisse des récoltes de truffes.

impôts, mais aussi à payer les études des enfants, à réparer une toiture, à moderniser le matériel agricole et, lorsque la saison était exceptionnelle, à construire une résidence ou une grange. Tout le monde connaît des maisons de la truffe », déclare Jean-Louis Liébart, de Parmac, président du Syndicat des trufficulteurs du Quercy qui, avec 500 adhérents, regroupe le quart des producteurs du département. « En 1977 encore, la truffe venait au troisième rang des produc-

tions agricoles du Lot, derrière la vigne et le tabac ».

Mais dix ans plus tard, la leçon des chiffres est rude. « La France consomme 200 tonnes de truffes et en produit une centaine en année normale », précise M. Liébart. A lui seul, avec une vingtaine de tonnes en année normale, le Lot représente bon an mal 20 pour 100 de la production nationale. Mais les dernières années ont été catastrophiques: quatre tonnes en 1984, une en

1985 et trois en 1986, selon la Direction départementale de l'Agriculture (DDA). Par comparaison, en 1953, une étude ministérielle faisait état d'une production de 150 tonnes pour le Lot en année normale.

Les chiffres actuels sont peut-être sous-évalués. « La truffe c'est comme le foie gras, moins on en parle, moins le fisc s'y intéresse. Les transactions se font en liquide, dans la discrétion », dit un responsable de la DDA.

Il n'en demeure pas moins que cette crise prolongée inquiète. « Les consommateurs, même les plus fortunés, risquent de se déshabiller et de se porter vers des produits de substitution: les trompettes de la mort pour le boudin blanc ou les arômes artificiels comme la truffine.

Une nouvelle génération de truffes artificielles fabriquées par les Japonais menace le marché, ajoute M. Liébart. La truffe doit être accessible à tous tant pour le consommateur que pour l'agriculteur qui veut rester au pays. »

**Plantation**

En dépit d'un effort de plantation spectaculaire ces dernières années, pas moins de 15.000 hectares, les résultats se font attendre. « Il y a le manque d'entretien des plantations, l'évolution des méthodes culturales, l'acidification des sols, peut-être la pollution... Mais c'est surtout le temps: la sécheresse en août et les froids intenses de ces dernières années », déclare M. Boyer, pépiniériste à Laburgade, spécialisée dans les plants de chènes truffiers. M. Ca-

valié incrimine, lui, la lutte anti-grêle des arboriculteurs du Tarn et Garonne voisin. « L'ensemencement des nuages menaçants a réduit la pluviosité. J'ai fait une enquête. Les faits sont là. »

Pourtant ce pépiniériste, comme les autres trufficulteurs du Quercy, attendait impatiemment les cours du premier marché de la saison. Le temps a été favorable en 1987. Les premiers cours des marchés concurrents de la Drôme et du Vaucluse — entre \$100 et \$175 — permettaient d'être optimiste. Si la truffe est abondante, ce sera la preuve que les efforts sont payants, sinon les truffières vont s'ensauvager, les volets se fermer dans les villages vieillissants. Et les jeunes iront ailleurs. ♦

## La cuisine servie aux chefs d'État évolue, elle aussi

♦ WASHINGTON (AFP) — Repas moins plantureux et plus modernes: la cuisine servie aux chefs d'État évolue, avec cependant un peu de retard par rapport à celle servie aux meilleures tables fréquentées par les gourmets, selon les maîtres queux des dirigeants du monde occidental, qui étaient réunis, récemment, à Washington.

« Les portions sont plus petites qu'autrefois, les légumes moins cuits » et la présentation des plats est plus recherchée, a expliqué M. Henry Haller, cuisinier suisse qui a successivement servi à la Maison-Blanche les présidents Lyndon Johnson, Richard Nixon, Gerald

Ford, Jimmy Carter et Ronald Reagan.

M. Haller est également le président du très fermé Club des Chefs, qui réunit les maîtres de cuisines des présidents, rois et premiers ministres de 33 pays et qui fête récemment à Washington son 10e anniversaire, accueillant à cette occasion deux chefs de la Maison du Peuple de Chine populaire.

Les banquets protocolaires évoluent vers une cuisine plus moderne, plus légère, assurent également le chef de l'Élysée, M. Jol Normand, et celui du premier ministre canadien, M. François Martin.

Cette évolution se fait cependant avec un certain retard par rapport à

celle relevée dans les meilleurs restaurants: la plupart des mets proposés dans les repas protocolaires relèvent encore de la « cuisine bourgeoise », souligne M. René Rastello (Suisse). Les plats ne « peuvent pas être trop élaborés » du fait du nombre important de convives ayant des goûts différents, explique M. Martin.

Les desiderata personnels de leurs employeurs entrent également en ligne de compte: à la Maison-Blanche, c'est Mme Nancy Reagan qui « supervise complètement les menus », selon M. Haller. A l'Élysée, M. Jol Normand soumet les siens au président François Mitterrand. A Ottawa, M. Martin a carte blanche. ♦

**RESTAURANT CAFE LE GREC**  
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ

**NOËL**

<p>Soupe avgolemono ou Soupe campagnarde</p> <p>Pikilia ou mousse de pieuvre</p> <p>Agneau farci ou rôti</p> <p>Assiette grecque</p> <p>Filet mignon Madame</p> <p>Assiette de fruits de mer</p> <p>Cheveau à la paysanne</p> <p>Surprise du chariot</p> <p>Café</p> <p style="text-align: right;"><b>1995\$</b> Enfants moins de 12 ans <b>1195\$</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>31 décembre et 1er janvier</b></p> <p>Soupe avgolemono ou Soupe grecque</p> <p>Pikilia ou terrine de lapin</p> <p>Médailon de veau garni de fruits de mer</p> <p>Lapin au vin rouge</p> <p>Cheveau au lait farci</p> <p>Caillies à la grecque</p> <p>Assiette de fruits de mer</p> <p>Agneau rôti</p> <p>Surprises du chariot</p> <p>Café</p> <p style="text-align: right;"><b>1995\$</b> Enfants moins de 12 ans <b>1195\$</b></p>
--	---

95, chemin Ste-Foy, Québec  
Réservations: 525-7525

Les équipes du restaurant et de la cuisine se joignent à moi pour vous souhaiter

**le plus joyeux de tous les Noël**

Dominique Freminet, chef exécutif

**BRUNCH**  
14<sup>50</sup>\$ et 8\$

**BUFFET DE NOËL**  
11h30 14<sup>50</sup>\$

**CONCERTS DE NOËL: TRIO LYRIQUE DE QUÉBEC**  
le mardi 22 décembre

**Restaurant Charles Baillairgé**

HOTEL CLARENDON 57, Sainte-Anne 692-2480

**HILTON QUÉBEC**  
Venez célébrer le temps des Fêtes à nos restaurants

<p style="text-align: center;"><b>Le CAUCUS</b></p> <p style="text-align: center;">N O È L 25 DÉCEMBRE 1987</p> <p><b>Le midi</b> Buffet à compter de 11h30 10.95\$ par personne* 6.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins</p> <p><b>Le soir</b> Buffet de 17h30 à 20h00 et de 20h30 à 23h00 19.95\$ par personne* 11.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins Musique dès 12h00</p>	<p style="text-align: center;"><b>Le Croquembroche</b></p> <p style="text-align: center;">N O È L 25 DÉCEMBRE 1987</p> <p><b>Le soir</b> Table d'hôte dès 18h00 29.95\$, 35.00\$, 39.95\$ par personne* 15.00\$, 17.00\$, 20.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins Musique d'ambiance dès 19h00</p>
--	--

---

**LA SAINT-SYLVESTRE**  
31 DÉCEMBRE 1987

<p><b>Le midi</b> Buffet à compter de 11h30 10.95\$ par personne* 6.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins</p> <p><b>Le soir</b> Buffet dès 19h00 19.95\$ par personne* 11.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins Musique dès 17h00</p>	<p><b>Le soir</b> Dîner dansant Table d'hôte dès 20h30 100\$ par personne, taxe et pourboire inclus Orchestre de danse dès 21h00</p>
---	--

**CENTRE MUNICIPAL DES CONGRES**

**Le soir**  
**BAL DES SKIEURS** dès 21h00  
Billets en vente à l'Hôtel au coût de 13.00\$ par personne

---

**JOURDEL'AN**  
1er JANVIER 1988

<p><b>Le midi</b> Buffet dès 11h30 13.95\$ par personne* 9.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins</p> <p><b>Le soir</b> Buffet dès 17h30 à 20h00 et de 20h30 à 23h00 19.95\$ par personne* 11.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins Musique dès 12h00</p>	<p><b>Dès 10h30</b> Brunch du Nouvel An 25.00\$ par personne* 13.50\$ pour les enfants de 12 ans et moins Musique d'ambiance</p> <p><b>Table d'hôte dès 18h00</b> La soirée du Nouvel An 29.95\$, 35.00\$, 39.95\$ par personne* 15.00\$, 17.00\$, 20.00\$ pour les enfants de 12 ans et moins Musique dès 19h00</p>
--	--

**RÉSERVATION: 647-2411**  
poste 6684

**STATIONNEMENT GRATUIT,**  
à Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'hôtel si vous garez votre voiture vous-même

**L'ACCUEIL, ON PREND ÇA A COEUR**

PUBLI-REPORTAGE

## GASTRONOMIE ET AIKIBUDO

La gastronomie et l'aikibudo n'ont rien en commun sinon Les productions Palais du Commerce de Trois-Rivières. La semaine dernière, le président des productions Palais du Commerce, M. Jacques Dugal, remettait au Club de judo et aikibudo de Beauport un chèque de 10 164\$ représentant la quote-part qui revenait aux membres de ce club pour la vente du Passeport gastronomique dans la région de Québec.

Le Journal Le Soleil s'était associé dès l'an dernier à monsieur Dugal pour faire la promotion de ce passeport offrant un rabais pouvant aller jusqu'à 50%, pour deux personnes, dans une trentaine de restaurants de la région comptant parmi les meilleures tables.

Les profits ainsi réalisés par le Club de judo et aikibudo de Beauport lui ont permis de mettre sur pied une petite fondation ayant pour but de permettre à ce club de s'élever au rang des meilleurs centres d'entraînement reconnus à travers le monde. Ceux et celles qui voudraient offrir à leurs amis un passeport gastronomique pour Noël (une valeur de 40\$) n'ont qu'à téléphoner au Club de judo et aikibudo de Giffard, le soir, à 666-2177.

On reconnaît sur la photographie qui accompagne ce texte, madame Ghislaine Dugal, monsieur Jacques Dugal, le président du Club de judo et aikibudo de Beauport, M. Roger Bernabé et le directeur des relations publiques du quotidien Le Soleil, monsieur Pierre Champagne.

# La canneberge: davantage bue que mangée

♦ RICHMOND, C.-B. (PC) - Les Canadiens qui déposeront bientôt de la gelée de canneberge sur leur

par Ron SUDLOW

table de Noël, aux côtés de la dinde, se livreront à une tradition en voie de disparition.

« On ne mange plus la canneberge, de nos jours, on la boit », affirme Heinz Knoedler, secrétaire de l'Office de commercialisation de la canneberge de Colombie-Britannique et directeur de trois exploitations de canneberge de Richmond, en banlieue de Vancouver.

« On doit cette évolution à la popularité des aliments dits de santé. On sait que la canneberge contient un taux élevé de vitamine C et possède certaines propriétés médicinales.

« Certains médecins conseillent à leurs patients souffrant de calculs biliaires une diète au jus de canne-

berge plutôt qu'au pamplemousse, afin de dissoudre les pierres. »

Le jus de canneberge, mélangé à des jus de pomme ou de bleuet ou encore congelé, reconstitué ou vendu nature, est devenu plus populaire que les sauces créées par les Pélerins américains pour accompagner leur dinde du « Thanksgiving ».

Ocean Spray, la coopérative géante des producteurs de canneberge de Plymouth, au Massachusetts, a commercialisé ses jus de façon très dynamique, si bien que les producteurs de la Colombie-Britannique ont doublé la superficie de leurs terres de production au cours des dernières années.

Quelque 900 hectares de tourbières de la vallée du fleuve Fraser

ont été transformées en champs de canneberge. La production augmente très rapidement. Cette année, elle est de 35 pour 100 supérieure à celle de 1986.

**Production concentrée**

Environ 95 pour 100 de la production canadienne de canneberge provient de la vallée du Fraser où les agriculteurs ont commencé à la produire au cours des années 50. Le reste provient du Québec.

Les producteurs du delta du Fraser avaient tenté de planter des sapins de Noël et des légumes à racines dans leurs sols très acides, mais sans trop de résultats heureux. Ils ont finalement opté pour la canneberge et le bleuet.

M. Knoedler déplore que les

gouvernements n'offrent aucune aide financière à ces producteurs qui sont toujours à la recherche de plants plus productifs pour leurs sols lourds et détrempés qui sont souvent victimes des grands froids. Les maladies et les insectes sont également difficiles à contrôler.

« Notre industrie est trop petite pour attirer l'attention des autorités », explique-t-il.

Les producteurs n'en contiennent pas moins d'augmenter leur production que la firme Ocean Spray s'est engagée à acheter en totalité.

« Elle est loin l'époque où la canneberge ne servait qu'à fabriquer de la gelée », de dire M. Knoedler. ●

## États-Unis: chute de 20 % des importations de vins européens

♦ (AFP) - Les États-Unis ont réduit de 20 pour 100 le volume de leurs importations de vins en provenance de la Communauté économique européenne (CEE) - hors Portugal - dans les 10 premiers mois de 1987, a-t-on appris auprès du département américain de l'Agriculture (USDA).

La chute est imputable à la baisse continue du dollar qui rend les vins européens de plus en plus chers pour le consommateur américain. Elle a particulièrement touché les deux grands producteurs de la CEE, la France et l'Italie.

La France a vu ses exportations vers les États-Unis reculer de 23,3 pour 100 en volume de janvier à octobre par rapport aux 10 premiers mois de 1986, selon les chiffres de l'USDA. Elles sont tombées à 67,9 millions de litres. Les exportations italiennes ont baissé de 20 pour 100, à 113 millions de litres.

Pour 11 des 12 pays de la Communauté européenne pris ensemble (hors Portugal), les exportations

vers les États-Unis ont diminué de 20,5 pour 100 et se sont trouvées réduites à 236 millions de litres. Exprimé en dollars, le recul est moins marqué (moins 9,2 pour 100 à \$696

millions). Mais depuis janvier 1986, la monnaie américaine a perdu environ 30 pour 100 de sa valeur face au mark allemand, monnaie-pivot du système européen. ●



Le Soleil, Jacques Deschênes

La chute est imputable à la baisse continue du dollar qui rend les vins européens de plus en plus chers pour le consommateur américain.

## Chez C. Umberto

S P É C I A L I T É I T A L I E N N E

SOIRÉES DE LA SAINT-SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN



Cocktail maison

• Feuilleté d'escargots au Pernod  
• Pâté de foie maison  
• Fondue parmesan  
• Soupe

• Filet de saumon dieppoise  
• Escalope de veau normande  
• Filet mignon en chevreuil

• Salade César

• Chariot de desserts

26.50\$

770, avenue De l'Alverne  
(prolongement de l'avenue des érables, coin des Franciscains)  
Québec, Qc Tél.: (418)527-4442

## Les plus belles fêtes en ville



**VENDREDI 25 DÉCEMBRE**  
**L'ASTRAL**

**BRUNCH DU PÈRE NOËL**  
DE 10:00 à 15:00 ; 18,75 \$ adulte\*, 6,00 \$ enfant 10 ans et moins\* \* Taxe et service en sus  
**BUFFET DE NOËL**  
de 17:30 à 23:30 ; 28,75 \$ adulte\*, 10,00 \$ enfant 10 ans et moins\* \* Taxe et service en sus  
avec le duo Lajos Molnar

**SAMEDI 26 DÉCEMBRE**  
**L'ASTRAL**

**BUFFET RÉGULIER ET MENU À LA CARTE**  
de 11:45 à 14:30 ; de 11:45 à 15:00 ; 11,75 \$ adulte, 5,00 \$ enfant 10 ans et moins  
**BUFFET DU SOIR ET MENU À LA CARTE**  
de 17:30 à 23:00 ; 26,75 \$ adulte, 10,00 \$ enfant 10 ans et moins.  
en soirée le duo Lajos Molnar

## ON DÉFONCE L'ANNÉE

**JEUDI 31 DÉCEMBRE**  
**L'ASTRAL**

**BUFFET ROYAL**  
20:00/50,00 \$ adulte\*  
Crevettes, filet de boeuf Wellington, etc... plus un homard par personne servi à votre table. Et on peut danser entre chaque plat... avec orchestre.  
\* Taxe et service en sus  
avec le duo Lajos Molnar plus un trio de relève

28,75 \$ adulte\*, 10,00 \$ enfant 10 ans et moins\*  
1<sup>er</sup> service : 17:30/18:00  
2<sup>e</sup> service : 20:30  
\* Taxe et service en sus  
avec le duo Lajos Molnar

**JEUDI 31 DÉCEMBRE**  
**Grande Salle de Bal**

«Nuit chaude»  
20:30/40,00 \$ adulte\*  
**GRAND BUFFET GARGANTUESQUE**  
C'est la nuit chaude des Québécois et Québécoises avec danse continuelle.  
\* Taxe et service en sus  
Danse continue avec les Décibels et disco

**VENDREDI 1<sup>er</sup> JANVIER**

**Brunch du Nouvel An**  
de 10:00 à 15:00  
18,75 \$ adulte\*, 6,00 \$ enfant 10 ans et moins\*  
**Buffet 1988**  
de 17:30 à 23:30

## AU DANCING

**JEUDI 31 DÉCEMBRE**

Rires, fantaisie, amitié, rencontres, champagne, ambiance... plus des prix surprises ! Plus un «lunch happening» au hasard de la nuit.  
21:00/15,00 \$

**LE COMBINÉ**  
«ENCORE PLUS»  
Une addition d'un super BUFFET servi à compter de minuit jusqu'aux petites heures du matin.  
**LE COMBINÉ DANCING-FOLIE**  
30,00 \$\*

N.B. : Le buffet à LA FOLIE est aussi disponible pour la clientèle extérieure ou logeant à l'hôtel 15,00 \$  
\* Taxe et service en sus

### RÉSERVATIONS

Pour l'Astral, tous les jours au 647-2222, poste 6226 de 10 h 30 à 23 h 30  
Pour le 31 décembre au CABARET à la Grande Salle de Bal  
Achetez directement vos billets au bureau de la restauration

\* PRIX PAR PERSONNE, TAXE ET SERVICE NON COMPRIS.



L'ÉTABLISSEMENT  
LE CONCORDE  
L'HÔTEL ... SUR GRANDE-ALLÉE

## 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	Enfants
13,50\$	Age	moins de 12 ans
	9,95\$	5,50\$



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



DU 26 DÉCEMBRE

AU 3 JANVIER

## MENU en FÊTE

### DÉJEUNER

Choix de jus ou 1/2 Pamplemousse

L'ŒUF EN FÊTE

Servi avec tourtière, fromage canadien doux, pommes de terre rissolées, rôties de pain de ménage, muffins, ananas et raisins.

Café frais (sans frais de 6h00 à 14h00)

5,25

### TABLE D'HÔTE

**Les entrées:**

Choix de: Tourtière ou Fondu Parmesan  
Soupe aux légumes ou jus ou Soupe à l'oignon gratinée (Extra 0,95)

**Votre choix:**

Brochette de Filet Mignon 12,95

Brochette de poulet 12,95

Filet Mignon aux Champignons frais 13,95

Filet de Sole Meunière 11,95

Thé, Café, Lait

Verre de vin (supp. 1,50)

Dessert au choix

### POUR LES MOINS DE 12 ANS

Apéro (7-Up, grenadine, cerise)

Soupe aux légumes ou jus

Choix de:

Tourtière ou Steak haché

ou Poulet Suprême

ou Spaghetti

Breuvage

Dessert au choix (comme les grands)

4,95



Marie Antoinette

# Le cognac dans la cuisine

Le cognac fait aujourd'hui partie des plaisirs de la vie. Règle générale, on le sert après le repas, dans un verre ballon que l'on tient dans le creux de la main pour en réchauffer le contenu. Ainsi, le cognac dégage tout son bouquet, et l'amateur peut en savourer pleinement le goût exquis. Il s'agit d'un excellent moyen de terminer la journée, quoique le cognac peut être apprécié dans de nombreuses autres circonstances.

En effet, au cours des dernières années, le cognac, grâce à ses arômes subtils et à son goût prolongé en bouche, a mérité la faveur des connaisseurs qui prennent de plus en plus plaisir à le déguster et à le servir en toute occasion. De plus, le cognac est maintenant utilisé en grande cuisine pour rehausser la saveur des plats.

Voici quelques suggestions pour vos menus des Fêtes:

### Coq au vin

- Ingrédients**
- Poulet (environ 1,5 kg)
  - 100 g de poitrine de porc

- 1 c. à thé de cognac
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 c. à table d'huile
- 1 douzaine de petits oignons blancs
- 4 échalotes
- 1 c. à soupe de farine
- Vin rouge

### Méthode

Coupez le poulet en morceaux. Faites-le mariner 24 heures dans le vin rouge, cognac, échalotes et bouquet garni. Égouttez les morceaux. Faites-les dorer à la poêle avec de l'huile. À part, faites dorer les échalotes et ajoutez-y le poulet. Incorporez la farine et remuez bien. Faites bouillir la marinade et flambez-la. Mélangez cette sauce à la volaille. Ajoutez le bouquet garni et laissez cuire. À part, coupez la poitrine de porc en petits morceaux; faites-la dorer à la poêle avec les oignons blancs. Lorsque le poulet est cuit, retirez les morceaux du récipient. Passez la sauce au tamis et vérifiez

l'assaisonnement. Enfin, mélangez le tout (poulet, poitrine et sauce). Pour cinq personnes.

### Mousseline de turbot

#### Ingrédients

- 1 kg de turbot
- 3 blancs d'oeuf en neige bien ferme
- 250 g de crème fraîche
- Sel et poivre

#### Méthode

Levez les filets et les pulvériser. Mélangez à la crème énergiquement, salez, poivrez. Incorporez les blancs et mettez dans un moule. Cuire au four au bain-marie (375°) pour 30-35 min.

#### Sauce

#### Ingrédients

- 1 kg de langoustines
- 100 g de beurre
- 1 verre de cognac
- 1 c. à thé de concentré de tomate
- 1 verre d'eau
- 1 c. à soupe d'huile

- 200 g de crème fraîche
- 1 pointe de Cayenne
- 30 g d'échalotes hachées
- 2 verres de vin blanc

#### Méthode

Séparez les têtes des queues de langoustines. Mettez l'huile dans un récipient, laissez bien chauffer, alors ajoutez les têtes de langoustines. Laissez dorer légèrement. Ajoutez l'échalote et faites blondir. Versez le cognac et le vin blanc. Flambez. Ajoutez le concentré de tomate et l'eau. Laissez cuire une heure. Passez cette sauce au tamis. Faites réduire de moitié environ. Ajoutez la crème et faites réduire de nouveau jusqu'à liaison. Salez, poivrez, ajoutez également le cayenne, et juste avant de servir, montez au beurre. Les queues seront décortiquées, cuites à la poêle et serviront de décor. Pour cinq personnes.

### Feuilleté de crevettes

#### Ingrédients

- 1,5 kg de crevettes
- 1 pointe de Cayenne
- 1 verre de cognac
- Carrés en pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 2 tomates fraîches
- 2 verres de vin blanc
- 150 g de crème fraîche

#### Méthode

Pochez les crevettes dans un fond de poisson pour cinq minutes. Séparez les têtes des queues et décortiquez ces dernières. Écrasez les têtes; faites-les rissoler avec une petite noisette de beurre et flambez au cognac. Ajoutez le vin blanc et un petit peu de fond de poisson. Laissez cuire 15 minutes. Passez cette sauce au tamis, laissez réduire de moitié. Mettre alors la crème fraîche et laissez réduire de nouveau jusqu'à liaison. Vérifiez l'assaisonnement et montez au beurre. Mélangez les queues à cette sauce. Servez avec petits feuilletés. Pour cinq personnes.

## RECETTES



Un délice facile comme tout à préparer.

### Vol-au-vent à la crème glacée à la vanille

#### Ingrédients

- 1 paquet de vol-au-vent congelés, cuits
- Crème glacée à la vanille
- 1/2 c. à thé (2 ml) de cognac
- les blancs de deux oeufs
- 4 c. à soupe (50 ml) de sucre granulé
- Meringue (recette ci-dessous)

#### Méthode

Préchauffer le four à 450° F (230° C). Cuire les vol-au-vent selon les instructions sur l'emballage. Dispo-

ser les vol-au-vent sur une planche à pain ou une tôle à biscuits. Garnir chaque vol-au-vent de crème glacée dure. Recouvrir le tout complètement de meringue. Cuire au four à 450° F (230° C) jusqu'à ce que la meringue soit dorée, en surveillant bien la cuisson. Servir immédiatement. Pour 4 personnes.

#### Garniture à la meringue

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment une mousse. Incorporer graduellement, tout en battant, 4 c. à soupe de sucre granulé. Continuer à battre jusqu'à ce que le tout soit ferme. Comme arôme, incorporer 1/2 c. à thé (2 ml) de cognac.

**RÉVEILLON DE NOËL 24 DÉC. de minuit à ...?**

Entrée: 10\$

Renseignez-vous au Saint "O"

**Brunch** TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 14H (AVEC MUSICIEN) adulte 9,95\$ enfant 4,95\$

**Bullet** TOUS LES DIMANCHES EN SOIRÉE, DÈS 17 H (AVEC MUSICIEN) adulte 10,95\$ enfant 4,95\$

**TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS** À PARTIR DE 10,95\$ (avec danse sur des airs de nos musiciens)

RESTAURANT **BBM** BRASSERIE 3196, CHEMIN SAINTE-FOY POUR RÉSERVATIONS: 656-6700

**LA TABLE SAMUSE LE SAINT "O"**

570, Grande-Allée 529-0211

**Menu de la Saint-Sylvestre et du Premier de l'An**

**Table d'hôte**

Entrées

- Coque d'artichauts vinaigrée, ou terrine de saumon, ou flon ou crabe sauce crème, ou jambon et merguez, ou moussé de foie de volaille.
- Potage ou consommé ou sherry
- Salade maitre
- Filet de saumon frais sauce moutarde 21,95\$
- Brochette de pétoncles et crevettes provençales 21,95\$
- Escalopes de veau saovardé 19,95\$
- Le tournedos printanier 22,50\$
- Le canard à l'orange 19,95\$
- Légumes et pommes de terre sautées.
- Choeur du chariot, café, thé.

Dès 17 heures

Fermé le soir du 24 et le 25, ouvert le 26.

Le personnel et la direction vous souhaitent une Bonne Année!

RESTAURANT **Maison ROMAINE** 1380, chemin Sainte-Foy Stationnement facile. RÉS.: 681-0549

**Hilton International Québec**

**M. Claude Bernier**

Les employés du service du Croquebroche ont élu M. Claude Bernier employé du mois de novembre 1987. Ce dernier s'est particulièrement distingué par son excellent travail ainsi que par sa courtoisie envers notre clientèle et ses collègues de travail.

**L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR!** (ANN.)

**VOYAGE TABLE À QUELQUES MÈTRES DU SAINT-LAURENT**

RESTAURANT-BAR-JARDIN

Venez déguster en famille notre **BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES**

Adulte: 12,95\$ Enfant (moins de 10 ans): 6,50\$

**TABLE D'HÔTE** Tous les soirs 17,95\$ et plus

**DÎNER D'AFFAIRES** du lundi au vendredi 11h30 à 14h30

CUISINE POLYNÉSIE - STEAKS - FRUITS DE MER RESTAURANT-BAR-JARDIN

**aloha**

ÉDIFICE LE HAVRE Vieux-Port de Québec 692-1949

RESTAURANT **"Chaz"** BAR

**TABLE D'HÔTE de LA SAINT-SYLVESTRE**

Kit Royal

Mousse de Sole aux petits légumes

Feuilletés de ris de veau aux champignons

Groin d'Escargots à la Florentine

Boque de Homard ou Consommé à la Bourgeoise

Assiette du pêcheur aux deux sauces

Salmis de Faisan

Noisettes d'agneau aux herbes en feuilleté

Filet mignon rôssi

Salade d'endives aux noix

Fromages

Délice du Nouvel An

Parfait glacé au Grand Marnier

29,95\$

1326, rue Maguire, Sillery - 687-5533

**Venez donc fêter... à la maison!**

**Ambiance-Maison**

À partir de \$ 12.50

Venez déguster notre table d'hôte du temps des fêtes

Au menu:

- Filet de sole poché sauce aux crevettes
- Poulet au riz sauce Suprême
- Escalope de veau cordon bleu
- Rosbeef au jus
- Filet mignon au poivre bouquetière

Incluant: 3 entrées au choix, potage-maison, bar à salade, dessert et breuvage.

**Salons disponibles pour groupe Réservez dès maintenant!**

**Musiciens sur place le 31 décembre** (Beauport seulement)

Les restaurants sont fermés les 24 et 25 décembre

**Ouvert le 25 décembre à Beauport**

**LA VIEILLE MAISON DU SAGHETTI**

BEAUPORT 400 Boul. Ste-Anne 667-1010 (Vieux-Stationnement) 625, Grande-Allée est 529-6697 40, Marché Champlain 694-9144

**SUPER-BUFFET de la Saint-Sylvestre 15,95\$** enfants 12 ans 5\$

**LE SOIR SUPER-BUFFET** continental et oriental À VOLONTÉ les vendredis, samedis soir 13,95\$

spectacle pour groupes

RESTAURANT **SALAMBO** 1800, 1re Avenue, Québec STATIONNEMENT GRATUIT Rés.: 525-6427

**Féerie des Fêtes**

L'Auberge des Gouverneurs vous convie à sa table pour vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles

**Noël** Le 25 décembre

**Le magnifique brunch du Père Noël**

17,95\$ adulte

15,95\$ troisième âge

8 \$ enfant (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

2 services: 10h30 et 13h

**Saint-Sylvestre** Le 31 décembre

**Le fastueux buffet de gala gastronomique** rehaussé de musique et de danse

39,50\$ par personne

Taxe et service en sus

À compter de 21h

Billets en vente à l'hôtel

**Jour de l'An** Le 1er janvier

**Le merveilleux brunch du Jour de l'An**

17,95\$ adulte

15,95\$ troisième âge

8 \$ enfant (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

2 services: 10h30 et 13h

**Le superbe buffet gastronomique** agrémenté d'une ambiance musicale

27,50\$ adulte

25,50\$ troisième âge

13,50\$ enfant (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

À compter de 17h

À notre salle de bal de 21h à 2h une soirée endiablée animée par notre "disc-jockey" Prix d'entrée: 7\$ par personne

Participez à la féerie des Fêtes!

Réservez dès maintenant 651-3030 poste 6148

**AUBERGE DES GOUVERNEURS** 3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy

## RECETTES

♦ Vu l'horaire chargé de nombreuses familles durant la période des Fêtes, la préparation rapide de repas délicieux en vue de rassasier une progéniture affamée s'avère tout un défi, même pour les meilleurs cuisiniers. Nous en sommes déjà aux premières tempêtes de neige et aux repas chauds et copieux qui sont toujours réconfortants durant les froides journées d'hiver.

Une cuisinière astucieuse, à court de temps, garde toujours en réserve certains articles de base. Ces derniers facilitent la préparation d'une variété de plats à base de diverses viandes.

Voici quelques suggestions de plats de résistance délicieux qui font d'excellents dîners en semaine, lorsque le temps manque. Faciles à exécuter, ils plairont à coup sûr à tous les convives.

# De savoureux dîners éclairs

## Poulet à la hawaïenne

### Ingrédients

- 2 lb (1 kg) de morceaux de poulet
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile
- 1 bouteille (285 ml) de sauce Chili

- 1 boîte (7 1/2 oz ou 199 ml) de sauce tomate

- 1 boîte (14 oz ou 398 ml) de morceaux d'ananas égouttés (conserver le jus)

### Méthode

Dans l'huile chaude d'un poêlon,

faire revenir les morceaux de poulet de tous les côtés. Ajouter en remuant le jus des ananas et de l'eau de façon à donner 1 1/4 tasse (300 ml) de liquide, la sauce Chili et la sauce tomate. Faire mijoter 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Incorporer les morceaux d'ananas et faire cuire à point. Servir sur des nouilles. Donne quatre portions.

## Côtelettes de porc au miel et au citron

### Ingrédients

- 4 à 6 côtelettes d'un demi-pouce (1 cm) d'épaisseur
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 1/3 tasse (75 ml) de sauce Chili
- 1/4 tasse (50 ml) de miel
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'écorce de citron râpée
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1/8 c. à thé (1/2 ml) de poivre
- 1/2 tasse (125 ml) de crème sure
- 1 c. à soupe (15 ml) de farine

### Méthode

Dégraissier les côtelettes et les inciser. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire dorer les côtelettes des deux côtés. Égoutter le gras. Mélanger sauce Chili, miel, écorce de

citron, jus de citron, sel et poivre. Verser dans la poêle en remuant. Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 30 minutes.

Retirer les côtelettes de la poêle et les garder au chaud. Au moyen d'un fouet, mélanger la crème sure et la farine. Ajouter au mélange de la poêle en remuant. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit uniforme et épais. À l'aide d'une cuillère, verser sur les côtelettes. Donne quatre à six portions.

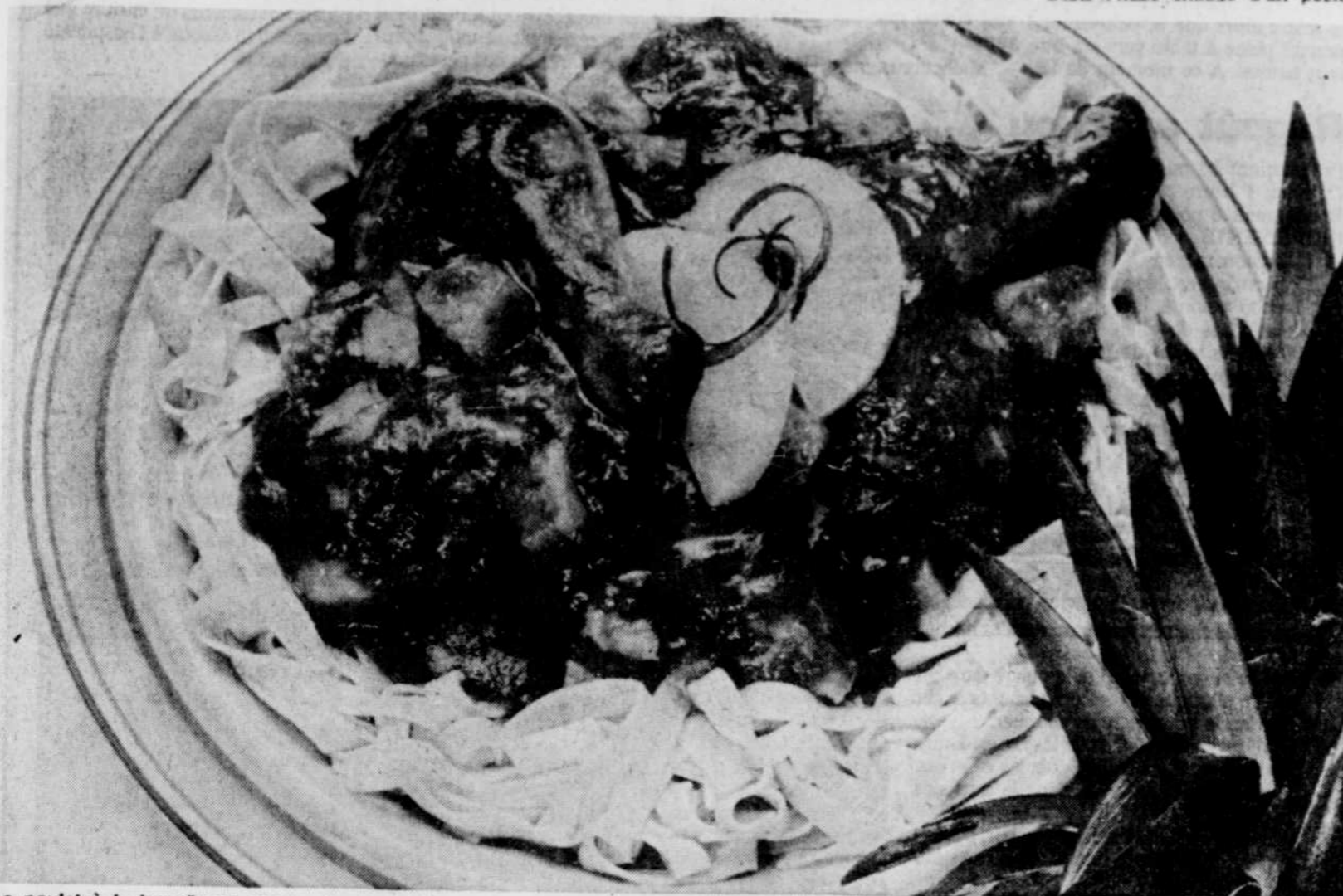
## Merveilleux pain de viande

### Ingrédients

- 1 1/2 lb (750 g) de boeuf haché maigre
- 1 tasse (250 ml) de miettes de pain tendres
- 1 oeuf, battu légèrement
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignon haché
- 1/3 tasse (75 ml) de sauce Chili
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/8 c. à thé (1/2 ml) de poivre

### Méthode

Mélanger à fond les ingrédients. Mouler en forme de pain (8x4x1 1/2 po ou 20x10x4 cm) dans une casserole de cuisson profonde. Faire cuire au four à 350°F (180°C) pendant une heure. Laisser le pain de viande reposer cinq minutes avant de le trancher. Donne six portions.



Le poulet à la hawaïenne ajoute du piquant à vos repas de la saison froide.

Nouvelle administration

# la Belle Époque

**Brunch**  
Tous les dimanches  
de 11h à 14h30

**Souper dansant**  
Tous les samedis en soirée  
incluant le 26 décembre  
1987 et le 2 janvier 1988

Festivités des Fêtes

• Noël • St-Sylvestre • Jour de l'An

**MUSICIENS AU BAR:**

du mardi au jeudi: duo  
du jeudi au samedi: trio

Réservez tôt — 658-5120

**Quality Inn**  
L'AUBERGE DE QUALITÉ



3115, boul. Wilfrid-Laurier, Ste-Foy, Québec  
658-5120



le 1er janvier 88 à la Tyrolienne

TARTELETTE AUX CREVETTES SAUCE COGNAC  
FONDUE PARMESAN AU HOMARD

CONSOMMÉ CÉLESTIN  
POTAGE CRÉCY

FILET DE DORÉ AMANDINE  
RIS DE VEAU AU VIN BLANC  
FONDUE CHINOISE ET SAUCES MAISON  
FILET MIGNON ROSSINI

BROCOLI SAUCE HOLLANDAISE  
POMMES DE TERRE MOUSSELINE

SALADE DE FRUITS FRAIS  
GÂTEAU DU JOUR DE L'AN

THÉ CAFÉ LAIT

Adulte: 16,95\$

Enfant: 9,95\$ pour les 12 ans et moins

NOS MEILLEURS VŒUX POUR L'AN NOUVEAU

Réservations possibles à 17h30 et 20h30

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy

50 pieds à l'ouest de Place Laurier

651-6905

*Pour vos repas du 25 décembre et du 1er janvier, nous vous proposons notre choix de tables d'hôte et notre menu à la carte. Réservez dès maintenant.*

**RESTAURANT CHEZ PEPPE**

*Cuisine française et italienne*

**MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE**  
le 31 décembre

*Terrine de foie de canard à la confiture d'oignon*  
*Scampi à la fine champagne*  
*Petite marmite Henri IV*  
*Sorbet à la cantaloup*

**AU CHOIX**  
*Pouding à la forestière*  
*Tournedos en brisole à la façon de la Mère Michel*  
*Sole de Douvres à la champenoise*  
*Crêpes aux myrtilles parfumées à la chantreuse*

*Café, infusions*  
**29,95\$**

Salle disponible pour groupe  
585, GRANDE-ALLÉE EST, QUÉBEC - RÉ.S.: 524-7612

Le restaurant

**Le Petit Bruxelles**

SOUHAITE À SON AIMABLE  
CLIENTÈLE SES  
*Meilleurs Voeux*  
pour Noël  
et la  
*Nouvelle Année*

FERMÉ LE DIMANCHE

1400, de la Canardière  
Tél.: 647-1682

RESTAURANT

*la Réserve*

**MENU DU 1er JANVIER**  
Dès 17 heures

\* Filet de saumon à la scandinave  
Briolette de gibier à la mosaïque de  
Nappes  
Fouillété de ris de veau financier  
ou  
Minestrone ou Consommé célestine  
•  
Tournedos Voltaire  
ou  
Canard sauvage au bourgogne  
ou  
Filet de saumon ou Crevettes de Montane  
ou  
Bison de la chasseresse façon Réserve  
\* Dessert maison  
Café

Adultes 19,95\$ Enfants 9,95\$

FERMÉ LES 24 et 25 DÉCEMBRE

Nos meilleurs voeux à notre clientèle en  
cette période des Fêtes.

108, Saint-Cyrille ouest  
es. 524-1864 524-3571

VENEZ VOIR ET GOÛTER... LA DIFFÉRENCE!

# 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.

## BUFFET ORIENTAL

tous les midis (sauf le samedi), de 12h00 à 14h00; les  
lundis, mardis, mercredis soir, de 16h30 à 21h30.

## BUFFET GASTRONOMIQUE

les jeudis, vendredis, samedis, dimanches soir, de 16h30 à 21h30.

RESTAURANT

# MOSS

255 RUE SAINT-PAUL 692-0233

**OUVERT**

CROQUETTE CAMEMBER  
T. SALADE TIEDE D'AIL  
GUILLETTE DE CANARD  
LUX ZESTES  
ON  
E  
L  
C  
U  
E  
DE  
INARON  
BAVETTE  
E  
E  
MIGNON  
ROGNONS  
DE VEAU  
Cuisine ACTUELLE  
RIS DE VEAU AU PORTO  
CONFIT DE CANARD  
SOLE SAINT-PAUL  
DO  
RADE GRILLÉE PAPILLO  
N  
ESCALOPE DE SAU  
MON VIGUERONNE  
TA  
RTARE  
CROQUETTE C  
AMEMBERT  
SALADE  
TIEDE D'AIGUILLETTE D  
E CANARD AUX ZESTES  
D'ORANGE  
SAUMON F  
UME  
QUENELLE  
CE  
RVELLE DE VEAU  
FEU  
ILLETE DE RIS DE VEAU

LA CUISINE DU MARCHÉ... D'EN FACE

Le cahier "HABITAT" du SAMEDI... un outil indispensable pour simplifier vos corvées de rénovation.

# LE SOLEIL

ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2362  
Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30  
Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

## LA SOLUTION À VOS CADEAUX des FÊTES

Pour votre personnel, clients, parents...

### LE CERTIFICAT-CADEAU "LA TYROLIENNE"

Ces bons d'achat sont émis au montant de votre choix et vous sont remis dans carte et enveloppe de prestige.

AVANTAGES: **sécurité:** nous en émettons depuis 15 ans et ils sont garantis en tout temps. = **Rapidité:** un coup de téléphone et nous les préparons suivant vos besoins. **Flexibilité:** une échelle de valeur à votre discrétion pour chaque bon. Cartes de crédit acceptées.



651-6905

RESTAURANT

## La FENOULLIÈRE



3100, chemin St-Louis, Ste-Foy (face aux ponts)

Réervations: 653-3886

Un cadeau à offrir!

### Pour vos joyeuses agapes du Nouvel An

#### Menu gastronomique Saint-Sylvestre 1987

- Entrée froide: Cornet de jambon à la russe  
Entrée chaude: Mousseline de truffe et ses petits légumes  
Potage: Consommé Diane  
Plats principaux: Au choix:  
Côtelettes de brochet "Princesse"  
Aiguillettes de dindonneau au cacao  
Escalopes de ris de veau à la "Tigador"  
Coeur de filet de boeuf en croûte sauce marons  
Cuisseot de cerf à la "Beaujeu"  
Satisfis au gratin, tomates miniatures, pois mange-tout  
Salade d'hiver, fromages  
Desserts au choix:  
Clafoutis aux cerises au parfum de citron  
Gâteau à la framboise  
Fruits frais déguisés

29<sup>95</sup>\$

Boîte à chansons LE CLIN D'OEIL



RESTAURANT BAR  
17, rue St-Stanislas, Vieux-Québec  
R.S.V.P. 694-1883

## BONNE BOUFFE!

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

### Ces bons vieux ragoûts

Autrefois, à la campagne surtout, on mangeait de la viande à tous les jours, et même souvent le matin alors que le cultivateur prenait place à table vers six ou sept heures. À ce moment de la

journee, l'homme avait déjà accumulé deux ou trois heures de travail et son appétit ne se trouvait apaisé que par un véritable repas.

Malheureusement, les ragoûts

d'autrefois n'étaient pas dégraissés au milieu ou en fin de cuisson. Plus ou moins indigestes, ils furent dénoncés dès le début du siècle par les médecins qui entreprirent d'expliquer que plusieurs des problèmes de santé de nos pères pou-

vaient être reliés à un régime alimentaire presque exclusivement carné.

Ils mirent du temps à les persuader que leur force physique n'était pas tributaire de leur régime alimentaire, mais ils atteignirent leur objectif. C'est pourquoi sans doute, les ragoûts sont devenus des plats du dimanche... qui répandent toujours un parfum que l'imagination associe à l'hospitalité d'autrefois.

#### Ragoût au chou

Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 1 heure

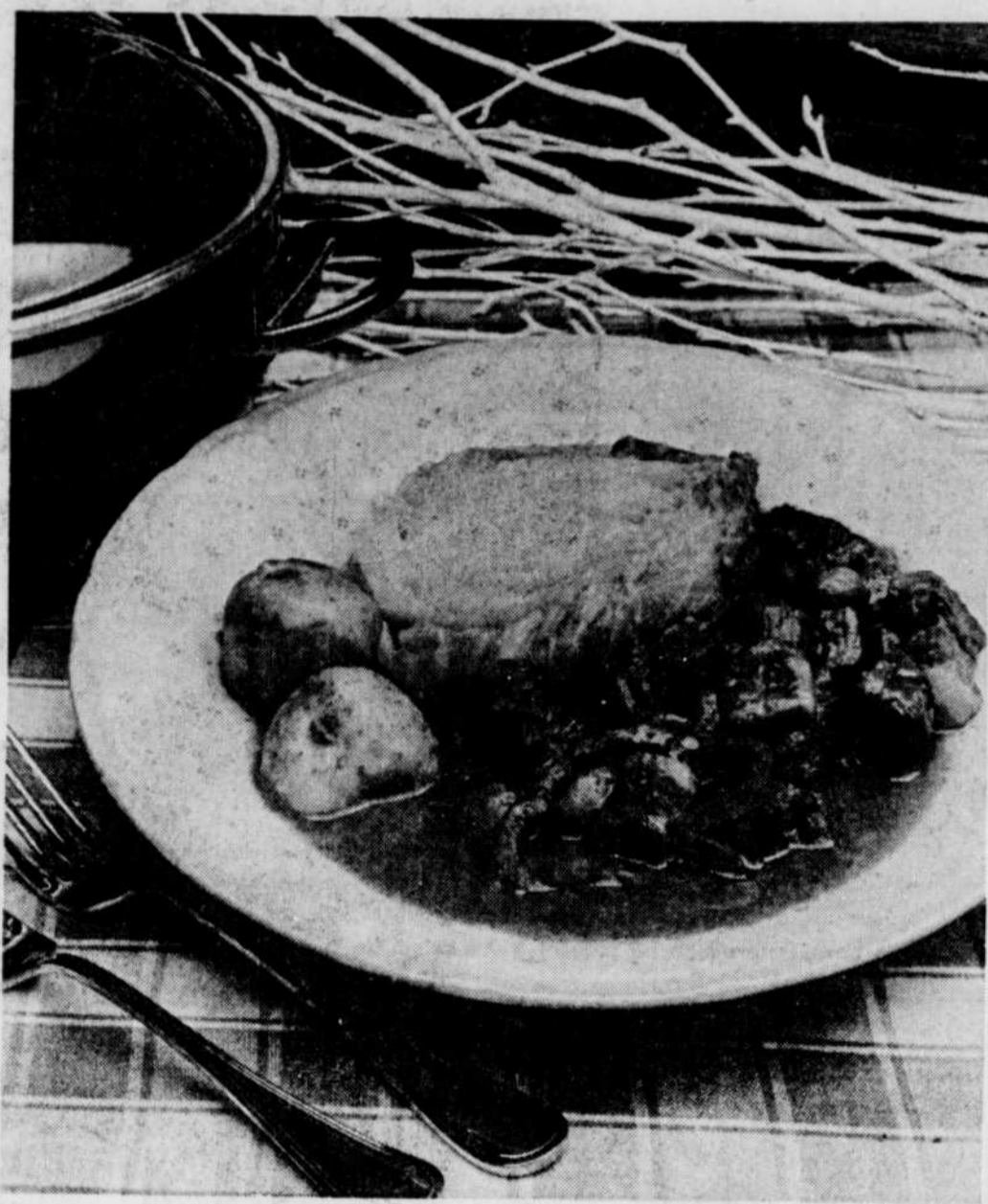
Rendement: 6 portions

##### INGRÉDIENTS

- 1 oignon moyen
- 1 poivron vert, épépiné
- 1 chou pommé, lavé
- 4 branches de céleri
- 80 ml (1/3 tasse) de farine
- Sel au goût
- Poivre au goût
- 500 g (1 lb 2 oz) de boeuf à braiser, en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de lard salé, en cubes
- 15 ml (1 c. à table) d'huile
- 300 ml (1 1/4 tasse) de cidre
- 150 ml (2/3 tasse) d'eau
- 375 ml (1 1/2 tasse) de champignons entiers

##### MÉTHODE

- Couper l'oignon et le poivron en rondelles, couper le chou en gros morceaux et hacher le céleri.
- Mettre la farine, le sel et le poivre dans un sac de plastique et y secouer les morceaux de viande pour bien les enrober.
- Faire revenir les cubes de lard, c'est-à-dire les lardons, dans l'huile, puis les réserver.
- Faire revenir la viande dans le gras des lardons.
- Ajouter l'oignon et le faire tomber, c'est-à-dire lui faire rendre une partie de son eau de végétation.
- Verser le cidre et l'eau sur l'oignon et laisser mijoter à couvert pendant environ 1 heure.
- Ajouter les champignons, le céleri et le poivron.
- Couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes.
- Déposer les morceaux de chou sur le dessus.
- Couvrir à nouveau et laisser cuire pendant encore 20 minutes ou jusqu'à ce que le chou soit tendre.



Ragoût au chou.

Centre des ressources didactiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec



ACTIVITÉS PHYSIQUES ADAPTÉES  
525, boul. Hamel est (local du Centre François-Charon)

### ADAPTABOUFFE

5 cartes = 5 restaurants = 36 repas

25\$ Rabais de 50% pour 2 personnes

Aidez les personnes handicapées, encouragez une association sans but lucratif et... profitez d'un important rabais dans un des meilleurs restaurants de Québec.

- 4 repas au Manoir du Spaghetti
- 4 repas au restaurant Mykonos
- 4 repas au Bistro La Serre (hôtel Roussillon)
- 12 repas au restaurant Le Champlain (hôtel le Château Frontenac)
- 12 repas au restaurant Le Café canadien (hôtel le Château Frontenac)

Quel beau cadeau de Noël!

Commandes téléphoniques:  
822-1709 ou 647-2019

POUR MIEUX CONSOMMER...

Les pages "Consommation" du Mercredi. Un guide pratique pour une consommation plus rationnelle, un budget mieux équilibré et une meilleure protection du consommateur.

LE SOLEIL  
ABONNEMENT: 647-3333  
Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2362  
Heures d'affaires:  
Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30  
Samedi et Dimanche: 8h00 à 12h00

**MENU DE NOËL** Des 17h

La fondante au mozzarella ou le pâté à la sauce "Maison" ou la crème de légumes  
Le tourteau de dinde en sauce crème ou le roule de sole florentine ou l'escalope de veau parmagiana ou le tournedos au pain ou Les pommes de terre au choix, ou les patates et La macedoine de légumes  
La tarte aux fruits ou Le gâteau Reine Elizabeth (le thé ou le café)

19<sup>95</sup>\$ (Taxe et service en sus)  
11.95\$

**SOIRÉE de la SAINT-SYLVESTRE** 19h

Le ris d'arroux (75 de file de "Reine de France" (pommes), garniture de sauce de tomates)  
Les pétoncles à la sauce de porc ou le pâté à la viande "Maison" ou la crème de bary  
Le tourteau de dinde et sa sauce ou La cassiole de fruits de mer ou l'escalope de veau normande ou Les tournedos au pain ou Les pommes de terre au choix, ou les patates et La macedoine de légumes  
Le gâteau de la forêt noire ou La salade de fruits frais (le thé ou le café)

39<sup>95</sup>\$ (Taxe et service en sus)  
11.95\$

**MENU du JOUR de L'AN** 17h

La fondante au parmesan et jambon ou le pâté à la viande "Maison" ou la crème de bary  
La brochette de volaille et sa sauce ou La cassiole de fruits de mer ou l'escalope de veau normande ou Les tournedos au pain ou Les pommes de terre au choix, ou les patates et La macedoine de légumes  
Le gâteau de la forêt noire ou La salade de fruits frais (le thé ou le café)

19<sup>95</sup>\$ (Taxe et service en sus)  
11.95\$

**DANSE AVEC MUSICIEN**  
Décorations  
Coffrets  
Bonnets, etc.

Vaste stationnement couvert (utiliser l'ascenseur face à Pascal Meubles)

Réervations: 656-1012 2740, boul. Laurier (Place Laurier)

Invitation pour la Saint-Sylvestre

Champagne en Flûte  
Coeurs de Palmier Framboise  
Nage de Crabe et sa Julienne  
La Côte de Boeuf au Jus 20 onces  
Le Suprême de Faisan Verdurette  
Le Roi des Salmonidés Champenoise  
Le Filet de Boeuf en Croûte Périgour  
1/2 Bouteille de Vin au choix  
La Crêpe Moka aux Poires  
Espresso, Café ou Coffret de Thé  
Taxe et service inclus

50,00 \$ par personne

Cette carte est valide pour la soirée du 31 décembre 1987

LE D'ORSAY RESTAURANT • PUB  
65, RUE BUADE, VIEUX QUÉBEC / 694-1582

#### TABLE D'HÔTE DE NOËL

Entrée Touffière du Québec Potages Crème de jour ou Potage aux légumes	
Dindonneau farci à l'ancienne	12 <sup>95</sup> \$
Brochette Trois Seigneurs (crevettes, filet mignon, scampi)	14 <sup>95</sup> \$
Filet de boeuf au poivre vert	16 <sup>50</sup> \$
Les fruits de mer en couronne à la crème (groses crevettes, queues de langoustes, pétoncles, langoustines)	17 <sup>95</sup> \$
Carottes Vichy Pommes de terre Dessert	
Bûche de Noël — Salade de fruits Café — Thé — Lait	

Aussi le menu à la carte sera en vigueur. Également le menu à la carte pour les enfants de moins de 10 ans et le menu "Table d'hôte numéro 1" à 9,95\$.

#### TABLE D'HÔTE DU SOIR DE LA ST-SYLVESTRE

31 décembre

Entrée Mousse de saumon ou Œuf florentin Potages Velouté aux asperges — Potage printanier	
Filet de dindon en croûte de la Beauce	12 <sup>95</sup> \$
Brochette spéciale "Diane" (queues de langoustes, filet mignon, grosses crevettes)	15 <sup>95</sup> \$
Filet de boeuf "Grand-Mère"	16 <sup>50</sup> \$
Les fruits de mer au chef à la nage (crevettes, homard, pétoncles, scampi, saumon)	18 <sup>75</sup> \$
Carottes & Fèves Pommes de terre Dessert	
Paris Brest ou Salade de fruits Café — Thé	

Le menu à la carte est également en vigueur

<p><b>Noël</b> 25/12/87</p> <p>"Souper"</p> <p>Bouchée financière ou Fondue au parmesan Potage maison ou Consommé Célestine</p> <p>Poulet Parisien 14,50 Escalope de veau Zingara 16,50 Filet de sole Hollandaise 14,75 Dindonneau roulé aux marons 15,50 Pintade aux atocas 17,95 Tournedos Henri IV 19,00</p> <p>Bûche de Noël Café</p>	<p><b>St-Sylvestre</b> 31/12/87</p> <p>"Menu gastronomique"</p> <p>Terme de crabe au coulis de cresson Fondue Argenteuil ou kirsh Bisque de homard ou Consommé au madeira Faisan en Cocotte ou Duc Wellington ou Portfeuille de saumon, sauce hollandaise Pommes de terre Château Verdures maison Sabayon au Grand-Marnier ou Cerises Jubilees flambées Café — Café expresso 29<sup>95</sup>\$</p>	<p><b>Nouvel An</b> 1/1/88</p> <p>Midi</p> <p><b>GRAND BRUNCH</b> Adultes: 13,75 Enfants (10 ans et moins): 7,50</p> <p>Souper</p> <p>Hors-d'oeuvre variés ou Fondue aux épinards Potage parisien ou Consommé Rougemont Escalope de veau au Porto 16,00 Ris de veau Princesse 17,50 Canard aux cerises 17,95 Mousse de saumon de l'Atlantique, sauce crevettes 18,00 Châteaubriand Béarnaise 19,75 Table à desserts — Café</p>
---	--	--

JOYEUSES FÊTES À TOUS... à l'enseigne de la bonne chère!

Restaurant **Le Vendôme**  
36, côte de la Montagne, Québec  
RÉSERVATIONS: 692-0557

**BOUVIER** 730, rue Bouvier  
sortie Pierre-Bertrand nord  
628-9715

Aussi menu spécial pour le Jour de l'An